

# wein<sup>++</sup>

wein<sup>++</sup> pücklerstraße 30 10997 berlin

Geschäftszeiten Mo – Fr 14 – 19.30 Uhr, Sa 11 – 16 Uhr

Fon 030 – 61 07 32 25

Mail [weinplusplus@grodnick.de](mailto:weinplusplus@grodnick.de)

Web [www.wein-pp.de](http://www.wein-pp.de)

Gemäß **Lebensmittel-Informationsverordnung** weisen wir darauf hin, dass alle von uns angebotenen Weine Schwefel zur Konservierung enthalten und Spuren von technischen Hilfsmitteln wie Kasein und Ei<sup>1</sup> enthalten können. Natürliche Weinhaltstoffe wie Histamine<sup>2</sup> können bei überempfindlichen Personen allergische Reaktionen auslösen.

<sup>1</sup> Die Schönung von Wein mit Hühnereiweiß ist eine jahrhundertealte Methode. Insbesondere bei der Erzeugung von Rotwein können Trubstoffe und Tannine durch den hohen Albumin-Gehalt im Eiweiß gebunden und abgeschieden werden.

<sup>2</sup> Histamin ist ein biogenes Amin und wird im menschlichen Organismus durch bestimmte Enzyme abgebaut. Die in Lebensmitteln normalerweise vorkommenden Histaminmengen werden i.d.R. gut vertragen. Bei Menschen mit einer Histaminüberempfindlichkeit können bereits Konzentrationen ab 2 mg/L zu Problemen führen. Es können unter anderem Beschwerden wie Kopfschmerzen, Atemnot, Schwindel, Hautrötungen, Juckreiz u. Magenkrämpfe auftreten. Alkohol kann die negative Wirkung des Histamins noch steigern. Die aufgeführten Beschwerden werden oft nicht durch den Genuss von Wein sondern durch den gleichzeitigen Verzehr von anderen histaminhaltigen Nahrungsmitteln wie z. B. Fisch oder Käse hervorgerufen.

Quelle: Weinlabor Kiefer. <http://www.weinlabor-kiefer.de/>

## Weingut Lützkendorf, Bad Kösen

Fragt man Uwe Lützkendorf was den besonderen Charakter seiner Weine ausmacht, bekommt man ohne zögern die Antwort: "Die Böden". Ertragsbeschränkung, Sorgfalt in Weinberg und Keller, diese notwendigen Parameter für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen, gelten selbstverständlich auch hier, aber was hinzu kommt ist ein wirklich außergewöhnliches Terrain. Insbesondere in der Lage Karsdorfer Hohe Gräte findet sich Röt, eine relativ seltene Gesteinsformation des Trias, gebildet im Grenzbereich von Muschelkalk und Buntsandstein. Sie verleiht diesen Weinen sehr eigene mineralische Noten. Mit zunehmendem Alter – und die Lützkendorf-Weine haben ein erhebliches Alterungspotential – entfalten sie erst ihren ganzen aromatischen Reichtum.

### Karsdorfer Hohe Gräte Weißburgunder trocken QbA 2015 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Vegetabil und erdig im Duft, kühle dezent mineralische Frucht, auch insgesamt von kühler Stilistik.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Gerne zu Austern, Jacobsmuscheln und anderen Meeresfrüchten, zu Kaninchen und Hühnervögeln ebenso, Spargel nicht zu vergessen.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

### Karsdorfer Hohe Gräte, Riesling Spätlese trocken 2012 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Ein reintoniger Riesling in Duft und Geschmack, im Vortrag kühl und verhalten. Die Schüchternheit hat er jetzt abgelegt, seit Herbst 2017 zeigt er einen verführerischen Zitrusduft.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Flusskrebse, Fedderwardsieler Krabbenpfanne (Das ist im Kern die norddeutsche Variante zu Mar y Montagna, nämlich Nordseekrabben und Speck, oft auch mit Röhrei kombiniert, in diesem Fall besser mit Tagliatelle), Meeresfrüchte.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

### Karsdorfer Hohe Gräte, Traminer Auslese 2013 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Traminer.

**Charakter** Vom Duft her ganz typisch Traminer, aber unspektakulär, am Gaumen dann aber strahlend klar, frisch, druckvoll, mit Nerv und Drive, hochkonzentriert. Zwar ist er nicht ganz trocken, aber dieser Hauch Süße ist geschmacklich kaum zu spüren, gibt vielmehr erst das Finish, das Begeisterung auslöst.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Im Freundeskreis wird zum Traminer gerne ein spezielles Pastagericht serviert. Der Sugo dazu besteht im Wesentlichen aus geschredderten Nordseekrabben mit reichlich Petersilie, ebenfalls fein gewiegt, ein wenig Knoblauch und Tomate, Pasta nach Belieben. Dazu passt er hervorragend, feine Pasteten begleitet er ebenso gerne.

**Preis** 21,90 Euro 0,75 Liter / 29,20 Euro Liter

Deutschland | Sachsen

## Weingut Klaus Zimmerling, Dresden <sup>BIO</sup>

Klaus Zimmerling ist nach Einschätzung des Wein-Gourmet der beste Winzer in Sachsen und mit dieser Meinung steht das Fachmagazin wahrlich nicht alleine da. Seine Jahresproduktion von wenigen 1000 ökologisch erzeugten Flaschen ist immer schnell ausverkauft.

### Riesling „R“ trocken Pillnitzer Königlicher Weinberg QbA 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Wie alle Weine von Klaus Zimmerling ist auch der Riesling ein echter Terroirwein, vom Boden und vom Winzer geprägt; sehr mineralisch, tiefgründig und extraktreich und während Stuart Pigott ihm einen leichten Rosenduft attestiert, würde ich sagen: fast ein wenig traminerduftig, was auf das Gleiche hinauslaufen könnte.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch.

**Preis** 20,90 Euro 0,5 Liter / 41,80 Euro Liter

### Traminer trocken Pillnitzer Königlicher Weinberg QbA 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Traminer.

**Charakter** Was soll man sagen? Er hat eine wunderschöne Traminernase mit etwas Rosen und Mineralien, am Gaumen ist er glatt, füllig und tief mineralisch, kurz, einfach wunderschön.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 12 Grad und mehr.

**Begleitung** Pasteten und Pastetchen.

**Preis** 20,00 Euro 0,5 Liter / 40,00 Euro Liter

## Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturrums e. V., Baruth

Sucht man bei Google Maps nach dem Begriff Weinbergweg, finden sich allein in der näheren Umgebung Berlins Wege dieses Namens in Rangsdorf, Zossen, Fehrbellin und Oberkrämer. Da war also mal was! Begünstigt durch die mittelalterliche Warmzeit, auch mittelalterliche Klima-anomalie genannt, etwa zwischen 950 und 1250 nach Christus, breitete sich die Kultur des Weinbaus auch in Deutschland nach Norden und Osten aus. In Brandenburg hielt der Weinbau wohl mit der Herrschaft Albrechts des Bären Einzug, betrieben vornehmlich durch Siedler aus Franken und die Zisterzienser. Mit der um 1300 einsetzenden kleinen Eiszeit endete die Herrlichkeit vorerst. Mittlerweile, die kleine Eiszeit endete so um 1900, nimmt der Bestand an Reben wieder zu. Weinberge im Ertrag stehen in Prenzlau, Phöben, Werder, Petzow, Neuzelle und in weiteren Gemeinden. Bei wein++ sind die Weingärtner aus Baruth vertreten. Sie werden beraten vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg und bauen die ebendort gezüchteten Piwi-Sorten (Pilzwiderstandsfähige Rebsorten) Muskaris, Solaris, Helios und Johanniter an.

### Brandenburger Landwein Cuvée 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Johanniter, Helios, Solaris.

**Charakter** Johanniter bringt Frische – ein Elternteil ist Riesling – Helios Frucht und Körper – zu den Vorfahren zählen Grauburgunder und Müller-Thurgau und Solaris trägt Fülle und Duft zu einem harmonischen, säuremilden Weißwein bei.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Fisch oder Spargel, gerne auch in Gestalt einer sanft gewürzten Terrine; generell zu Speisen mit unaufdringlichen, eher feinen Aromen.

**Preis** 8,90 Euro 0,5 Liter / 17,80 Euro Liter

Deutschland | Ahr

### Weingut Meyer-Näkel, Dernau

Der Ausnahmewinzer Werner Näkel ist einer der Protagonisten des neuen deutschen in Eichenfässern gereiften Rotweins. "Der kleine Johnson" 2004 bewertet das Gut mit \*\*\*. Und was sagt der *Gault-Millau*? "Kaum jemand in Deutschland hat die Erzeugung hochwertiger Rotweine stärker beeinflusst als Werner Näkel, den wir im vergangenen Jahr (2004) gewissermaßen für sein Lebenswerk zum "Winzer des Jahres" ausgerufen haben." Dazu vergibt er vier von fünf Trauben.

Im Herbst 2008 übrigens meldete der britische Decanter – deutscher Rotwein, genauer das 2005er Große Gewächs aus dem Dernauer Pfarwingert von Meyer-Näkel hätte sich als Pinot bei den *Decanter World Wine Awards* gegen eine überwältigende Konkurrenz aus Amerika und dem Burgund durchgesetzt. „Einen solchen Erfolg“, wundert sich die Autoren, hätte einem deutschen Rotwein nun wirklich niemand zugetraut.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

### Weingut Sermann-Kreuzberg, Altenahr und Reimerzhoven

Weinbau treibt man in der Familie schon seit Generationen, genauer seit 1775. Seit Klaus Sermann die Betriebsleitung verantwortet (1995) steigen Qualität und Reputation beständig. Mit dem Jahrgang 2011 verlieh der *Gault-Millau* die dritte Traube und führt das Weingut damit unter die ersten Zehn an der Ahr. Den Genießern von Slow Food, aber nicht nur diesen, gilt Sermann-Kreuzberg als empfehlenswerter Spezialist für den Frühburgunder.

### Spätburgunder trocken QbA 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Spätburgunder.

**Charakter** Schon der Basiswein von Sermann-Kreuzberg ist von frappierender Güte. Rauch, Pinot-Aromen und ein wenig Pfeffer finden sich im Duft, am Gaumen ist er trotz enormer Dichte weich und anschmiegsam mit ebenfalls einer Spur Pfeffer.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Zum Abendbrot, gerne mit einem paar Landjäger und einem Stück Greyerzer Reserve.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

### Ahr Frühburgunder trocken QbA 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Frühburgunder.

**Charakter** Die Nase ist verhalten kirschtig, etwas Gerbstoff auch. Am Gaumen zeigt er sich reif, weich, üppig mit zartherber Frucht.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Besonderheiten** Der Frühburgunder, aufgrund seiner Empfindlichkeit nur noch auf wenigen Hektar in Deutschland angebaut, stand quasi schon auf der Artenschutzliste, jedoch wurde er von einigen engagierten Winzern niemals aufgegeben. Mittlerweile hat ihn die Slowfood-Bewegung in ihre Arche des Geschmacks aufgenommen und er erfreut sich, nicht wegen der Seltenheit, sondern dank seiner milden fruchtgeprägten Erscheinung, wieder steigender Beliebtheit. Sermann-Kreuzberg bauen ihren Frühburgunder zum kleinen Teil auch im Barrique aus.

**Begleitung** Mittelkräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

## Weingut Carl Loewen, Leiwen/Mosel

Karl Josef Loewen ist Weinbauer seit über 20 Jahren. In dieser Zeit wurde der Anbau zwar nicht biologisch zertifiziert, aber naturnah ausgerichtet, mit begrünten Weinbergen und Verzicht auf Mineraldünger. Die Gärung erfolgt mit weinbergseigenen Hefen und der Ausbau wird weitgehend in klassischen Holzfudern durchgeführt. Riesling dominiert den Sortenspiegel mit 95 %, daneben gibt es noch etwas Müller-Thurgau und Weißburgunder. Zum Weingut Carl Loewen gehören einige herausragende Lagen der Mittelmosel. Manche sind mittlerweile für das Große Gewächs (Großer Ring und VDP) klassifiziert, andere, wie der vom Weingut Carl Schmitt-Wagner übernommene Maximin Herrenberg, bergen einen Schatz von über 100-jährigen wurzelechten Rieslingreben. Und dann gibt es da noch die Thörnicher Ritsch. Der Name leitet sich ab vom mittelalterlichen Steinrutze und bedeutet wörtlich: Steine rutschen, mithin also der sprechende Name für eine Steilstlage. Berühmt wurde sie zweifach. Zum einen wurden Weine aus dieser Lage zu Beginn des 20. Jahrhunderts am englischen Königshof serviert, zum anderen gelang es Konrad Adenauer 1956 auch mit Hilfe 20 Flaschen Thörnicher Ritsch, Jahrgang 1953, Nikita Chruschtschow dazu zu bewegen, die letzten deutschen Kriegsgefangenen freizulassen.

Bei den einschlägigen Weinführern und Kritikern ist das Weingut wohlgeleitet. Zuletzt durfte sich Karl Josef Loewen darüber freuen, von Stuart Pigott zum Aufsteiger des Jahres 2011 gekürt zu werden. Und die Geschichte geht weiter. Der *Falstaff* Weinguide 2017 ehrt das Weingut Carl Loewen mit der Auszeichnung „Kollektion des Jahres“. „Gewaltig“ notiert er, der *Falstaff*, und fährt fort: „Karl Josef und Christopher Loewen haben einen Jahrgang im Keller, den man dem fröhlichen Vater-Sohn-Team gönnt wie kaum anderen. Und der unsere Jury zu kreativem Beifall hinriss.“ Stuart Pigott hat sich ein bisschen mehr Zeit gelassen und erst im November letzten Jahres in der *FAZ am Sonntag* Bilanz gezogen. Das Weingut Loewen hat er dabei – „Unsere Lieblinge 2017“ – zum Weingut des Jahres erklärt.

### Blauschiefer trocken QbA 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Riesling, Müller-Thurgau.

**Charakter** Ein einfacher Wein könnte man denken, möglicherweise nur gemacht um den Müller auch noch irgendwie unterzubringen. Nein, keineswegs. Die Kombination der Rebsorten, beide auf Blauschiefer gewachsen, macht Sinn. Im Auftakt gibt sich der Wein sehr zurückhaltend, erst nach einer halben Stunde fängt er an seine durchaus vorhandene Komplexität zu zeigen. Zunächst die milde traubige Frucht des Müller, leicht durchzogen von nussig-muskatigen Aromen, auch ein leichter Biss von Gerbstoff und Säure und eine vielschichtige Aromatik mit floral-fruchtigen Noten und frischem Apfel.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Ein Kartoffelpüree nach Art von Joël Robuchon, dazu geröstete Zwiebel und gebratene Blutwurst. Umwerfend! Ein einfaches Butterbrot tut es aber auch und wer den Federweißen verschmäht, sollte ihn einmal zum Zwiebelkuchen probieren.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### Riesling Quant QbA 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Riesling, Kräuter, Pfirsich, auch Zitrusfrucht, Johannisbeerenblätter prägen das dezente Bouquet, am Gaumen kommt er rund und harmonisch, die dezente Restsüße kaum spürbar, Quant eben, was im moselfränkischen Dialekt eine rundum gelungene Sache bezeichnet.

**Alkoholgehalt** 11,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Eine zünftige Brotzeit, dabei nicht vergessen werden sollte ein schönes Stück Blutwurst.

**Preis** 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

### Riesling Varidor trocken QbA 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Der Varidor ist ein Wein, der durchaus als Inkarnation eines jungen, trockenen Moselrieslings gelten kann. Die Riesling-Pfirsichfrucht ist zwar kühl und geschmeidig, besitzt aber auch wahrhaftig einen Goldton, der schiefer-kühle Unterbau prägt die Aromatik mit einem mineralischen Siegel und die knackige Säure spendet Leben.

Für diese „Variationen von Gold“ beschritt Karl Josef Loewen einen ungewöhnlichen Weg. In Zusammenarbeit mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Trier, wurden in alten Riesling-Lagen, mit bis zu 100 Jahre alten Reben, von solchen Stöcken Reiser geschnitten und vermehrt, die sich im Herbst durch kleinbeerige, lockere, goldene Trauben auszeichneten. Mit diesen wurde ein eigener Weinberg bepflanzt, dessen Reben sich durch genetische Vielfalt und schwachen Ertrag auszeichnen. Kurz, das komplette Gegenstück zum heutzutage vorwiegend anzutreffenden Weinberg mit Hochleistungsklonen. Anzumerken bleibt, das die Säurewerte im 2014er Wein unwesentlich niedriger ausfallen als in den Vorjahren, am Gaumen aber ausgesprochen milde wirken.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Fisch, Flusskrebse.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

### Riesling Alte Reben QbA 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Neben der typischen Pfirsicharomatik sind rauchige, auch kräuterige Aromen präsent, ebenso am Gaumen, nicht analytisch, aber geschmacklich trocken, dicht gewebt, mitteltgewichtigt mit strammer Säure.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Fisch und Flusskrebse, auch Choucroute garnie, das elsässische Krautgericht.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Riesling Maximin Klosterlay QbA 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Die Lage Maximin Klosterlay ist eine Steillage mit 65 % Steigung und dem Status Erste Lage. Der Wein daraus ist ein sehr reifes, sehr dichtes Konzentrat eines Schiefer-Rieslings mit Kraft, aber auch Eleganz und hochreifer Säure. Neben der obligaten Pfirsichfrucht finden sich dezente kräuterig-würzige Aspekte wie von getrocknetem Doldenblütlersamen (etwa Fenchel und Anis). Zwar ist der Wein auf dem Etikett nicht als trocken ausgewiesen, geschmacklich aber ist es quasi ein trockener, durchgegoorener Wein – momentan aber, im April 2014 präsentiert er sich noch sehr unentwickelt und verschlossen.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Fisch und Flusskrebse sowieso, ambitionierter wäre Zicklein, geschmort in Weißwein und Fenchelsaat.

**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

## Thörnicher Ritsch Riesling Auslese 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Eine Auslese mit schönem Süße-Säure-Spiel die mäßig süß ist ohne mit ihrer Süße zu belästigen. Die Riesling-Schiefer-Mischung ist ausgesprochen stimmig und zeigt einen geradezu bronzenen Ton. Was meint, man halluziniert beim trinken die goldbraune, bronzene Reife die die Trauben geziert haben muß.

**Alkoholgehalt** 7 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Ein mürbes Apfelmüchlein wäre recht, ist aber nicht vonnöten.

**Preis** 18,00 Euro 0,75 Liter / 24,00 Euro Liter

## Van Volxem, Wiltingen/Saar

Roman Niewodniczanski und sein Kellermeister Dominik Völk erzeugen an der Saar Weine von ungewöhnlicher Dichte und Konzentration. Sie entziehen sich weitgehend den üblichen Kategorien trocken oder süß. Sie sind durch hohe Reifegrade der Trauben geprägt, was sich in den milden Säurestrukturen ausdrückt. Gerade diese Eigenschaften sind es, die seinen Weinen die Eigenständigkeit und die Typizität sichern, die aber auch die Diskussion befeuern, ob diese Weine denn noch typische Saarweine seien, denn die scharfe, beißende Säure und die stahlige Aromatik die vielen Saar-Weinen eigen ist, sucht man hier vergeblich. Die Weine werden spontan im großen Moselfuder vergoren und es wurden, seit Niewodniczanski Regie führt, noch nie Kunstdünger, Insektizide oder Herbizide zum Einsatz gebracht. Neben den Lagen-Weinen ist es der Saar-Riesling, der in den letzten Jahren deutlich trockener wurde, der die Philosophie dieses Weingutes prototypisch verkörpert.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Weingut Zilliken, Nittel/Mosel

Das Weingut befindet sich in Nittel an der Obermosel - Luxemburg ist nicht weit -, hier wachsen die Reben nicht auf Schiefer, sondern auf Böden von Muschelkalk und Keuper und die vorherrschende Rebsorte ist nicht der moseltypische Riesling, sondern die Burgundersorten und der Elbling. Elbling ist ein uraltes Unikat, entstanden aus einer spontanen Kreuzung von Weißem Heunisch und einer ufränkischen Sorte, welche auch einen Anteil Traminer in sich trägt. Um 1800 war er mit mutmaßlich 75 % Anteil an der Anbaufläche einmal die am weitesten verbreitete Rebsorte in Deutschland, heute sind es keine 600 Hektar mehr, davon rund 550 an der Obermosel neben kleinen Beständen in Sachsen und Baden. Nahm man früher an die Römer hätten ihn mit über die Alpen gebracht, weiß man heute, er war schon früher da. Nicht ganz so lange widmet sich Familie Zilliken dem Elbling, ihr Gut entstand erst 1918, aber seit 2009 Junior Patrick die Verantwortung für die Weinbereitung übernommen hat, hat man sich schon eine erste Traube im *Gault-Millau* erarbeitet.

## Elbling trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Elbling.

**Charakter** Wahrhaft spritzig und erfrischend; wäre er nicht so trocken und außerdem der Wein mit der deutlich älteren Tradition, könnte man mutmaßen, dies sei Deutschlands Antwort auf Vinho Verde.

**Alkoholgehalt** 11,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Alles was leicht ist.

**Preis** 7,00 Euro 1,00 Liter

## Elbling Filius feinherb QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Elbling.

**Charakter** Steinig-kühl der Duft mit verhaltenen Noten von Zitrus, Apfel und Renecloden. Knackig frisch am Gaumen mit einer Spur traubiger Süße, auch ein leichter Anklang von Limone.

**Alkoholgehalt** 10,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Bevorzugt leichte Sommerküche.

**Preis** 7,70 Euro 0,75 Liter / 10,27 Euro Liter

## Roter Elbling trocken QbA 2017 <sup>rs</sup>

**Rebsorte(n)** Roter Elbling.

**Charakter** Ganz leicht, frisch und klar mit feinen, zarten Aromen von Himbeere und Sommerapfel, feine frische Säure, sehr belebend. Und die Farbe! Ein ganz bezaubernder Aprikosenton.

**Alkoholgehalt** 11,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Leichte Sommerküche.

**Preis** 7,70 Euro 0,75 Liter / 10,27 Euro Liter

Deutschland | Mittelrhein

## Weingut Toni Jost, Bacharach

Das Weingut Toni Jost, benannt nach dem Vater des heutigen Betriebsleiters Peter Jost, assoziiert man zunächst mit seinem Stammsitz in Bacharach, mitten im von der Unesco als Welterbe anerkannten oberen Mittelrheintal. Auch im Rheingau besitzt man Reben und ist mit beiden Betrieben Doppelmitglied beim VDP. Die Lage Hahn, die bis auf kleine Anteile der Familie Jost gehört, ist ursächlich für die Bezeichnung Hahnenhof. Der Riesling ist mit 80 % die Leitsorte des Weingutes und ergibt auf den Devonschiefer-Verwitterungsböden des Mittelrheintals rassige, zitrusduftige Weine.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Deutschland | Rheingau

## Weingut Josef Leitz, Rüdesheim

Johannes Leitz, von dem Stuart Pigott sagt „seine Bescheidenheit und Leidenschaft für Qualität sind immer eine Abwechslung neben der allgemeinen Selbstzufriedenheit und dem PR-Geschwätz, das sonst die Norm ist“, ist einer der Winzer, die man einmal dafür verantwortlich machen könnte, dass der Rheingau wieder die Position erlangt, die er in der Geschichte hatte. Denn: „Im Rheingau erreicht der Weinbau seine höchste Vollendung. Der Rheingauer kann in seiner Bestform den edelsten Charakter aller deutschen Weine erreichen. Er vereint in sich den blumigen Duft des Rieslings mit einem kräftigen, mineralischen Charakter.“ Hugh Johnsons Formulierung ist Positionsbestimmung und Messlatte zugleich.

Im just neu erschienenen *Gault-Millau* wird Johannes Leitz für seine herausragende 2009er Kollektion als Winzer des Jahres geehrt.

### Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese 2009 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** In der Nase Riesling, Honig und sonnendurchglühte Mineralität, hochkonzentriert, gleichsam geronnen. Diese Wahrnehmung setzt sich am Gaumen nahtlos fort, Riesling und Honig, gerösteter Stein, limoniges Süße-Säure Spiel, beglückend, berückend, berauschend.

**Alkoholgehalt** 7,5 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

**Begleitung** Am liebsten solo, aber ein salziger Gughupf mit Walnüssen und Speck zur Genusssteigerung ist drin.

**Preis** 23,90 Euro 0,75 Liter / 31,87 Euro Liter

## Chat Sauvage, Johannisberg

„Der liebe Gott ist vermutlich bereits umgezogen. Denn leben wie Gott in Frankreich, das geht heute einfach nicht mehr.“ Dieses erstaunliche Fazit – freilich vor einem Hintergrund, der nur bedingt mit Wein zu tun hat – zog die Berliner Zeitung Anfang 2011. Auch wenn der Allwissende keine Umzugsratschläge nötig haben dürfte, er könnte es mal im Rheingau probieren, wo mit dem Weingut Chat Sauvage eine äußerst ambitionierte Neugründung an den Start gegangen ist. Der Inhaber und Spiritus rector Günter Schulz, im Brotberuf Unternehmer in Hamburg und großer Liebhaber der Weine aus dem Burgund, ist inspiriert vom französischen Vorbild angetreten, große deutsche Burgunder zu machen. Zunächst war das Gut Untermieter in der Schamari-Mühle, und es wurde Wein auch aus zugekauften Trauben erzeugt, aber ein konsequentes Qualitätsstreben führte folgerichtig zum Erwerb immer weiterer Weinbergslagen und schließlich auch zum Bau der eigenen, allen Anforderungen genügenden Kellerei. Seit 2001 erzeugt man hauptsächlich Pinot Noir in diversen Lagen zwischen Lorch und Winkel, aber auch fassvergorenen Chardonnay in einer neu angelegten und eigens umfriedeten Lage namens *Clos de Schulz*. Das alles hört sich nicht nur erstaunlich an, es ist in der Tat erstaunlich, und die Resultate sind es nicht minder. Und wie nimmt die Fachwelt die Sache auf? *Vinum* findet die Weine höchst bemerkenswert und meint „...wenn Chat Sauvage etwas ist, dann ein kleines Stück Burgund mitten in Deutschland.“ Auch der *Gault-Millau* steht nicht zurück und nennt das Gut „... eine beeindruckende Entdeckung..., die verkosteten Weine sind von verblüffender Güte, insbesondere der fein nach Cassis duftende Spätburgunder aus dem Lorcher Kapellenberg...“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Weingut Künstler, Hochheim/Main

Der Hochheimer Riesling galt in England, ebendort kurz „Hock“ genannt, lange als *DER* Rheingauer Wein schlechthin. Dass der Rheingauer vom Main auch heute noch in einem Atemzug mit den prestigeträchtigeren Rheingauern vom Rhein genannt wird, ist nicht zuletzt Gunter Künstlers Verdienst. Bernd Kreis attestiert ihm wahrhafte Größe als Winzer wenn er sagt: „Der geniale Gunter Künstler keltert nun schon seit über 20 Jahrgängen große Weine am laufenden Band. Als kompromissloser Qualitätsfanatiker setzt er auf langlebige Gewächse, die nach 4-5 Jahren Flaschenreife erst richtig aufblühen. Die brillanten Künstler-Weine spiegeln auf einzigartige Weise die unterschiedlichen Terroirs von Hochheim wieder.“

### Hochheimer Hölle Riesling Kabinett trocken 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** In des Winzers eigenen Worten: „Die Lage Hölle hat monumentale Kraft und mineralische Eleganz zugleich. Auf schwerem Tonboden gewachsen zeigen die Weine enorme Länge und Fülle. Er ist der kraftvollste der Hochheimer Weine.“

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, Meeresfrüchte sowieso, ein Entrecôte begleitet von Salat und Streichholzkartoffeln ist ebenso möglich.

**Preis** 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro Liter

### Hochheimer Hölle Riesling GG 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Der Winzer spricht ihn an wie folgt: „Die 50-jährigen Reben dieses Grossen Gewächses geben dem Wein eine große Komplexität. Wir haben den Wein im großen Stückfass ausgebaut. Sehr jugendlicher und verspielter Duft von weißem Pfirsich machen diesen Riesling zu unserer 'Grande Dame' der Hochheimer Weine.“ Der Falstaff, der 93 Punkte gibt, differiert in seiner Wahrnehmung leicht: „Verschlossener Duft mit einer Spur Hochreife: Aprikose, am Gaumen großzügig, sehr unscheinbar inszenierter Extrakt, mineralisch grundiert, hat Druck, Würze und wirkt dennoch nicht fett. Wenn man so will: Wucht in einem subtilen Stil, brillant.“

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Das 2015er Große Gewächs aus der Hölle ist von geradezu monumentaler Statur, daher sollte man von den filigranen Speisen Abstand nehmen. Ein klassisches deftiges Choucroute garnie aus dem Elsass mit Sauerkraut, Gänseschmalz, Schweineschäufelchen, Eisbein, Speck könnte – bei entsprechender Qualität der Produkte – eine kongeniale Begleitung sein. Wer das Kraut nicht sauer mag, könnte in Richtung eines Stews denken, etwa mit bestem Weißkohl und Kalbfleisch. Denkbar ist aber auch eine eher konträre Variante aus der von arabischen Einflüssen geprägten Mittelmeerküche. Thunfisch, Fleisch und/oder Gemüse zubereitet mit orientalischen Gewürzen, die den mächtigen Rieslingkörper umspielen und hin und wieder necken wie Putzerfische den Walhai. Eingedenk seines Entwicklungspotenzials, kann man seiner aber Fantasie durchaus Zeit lassen bis etwa 2020, um ein passendes Menü zu entwickeln.

**Preis** 38,90 Euro 0,75 Liter / 51,87 Euro Liter

### Spätburgunder Tradition trocken QbA 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Spätburgunder.

**Charakter** Hellrot, klar, strahlend. Weichselkirsche in Hülle und Fülle gepaart mit sanfter Herbe; hat Power, aber auch Eleganz!

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Gans, ganz klar, Hahn oder Rind nach Burgunderart sowieso, doch kräftig gewürzte Gerichte aus dem Mittelmeerraum mit Auberginen und Bohnen sollte man ebenfalls einmal in Erwägung ziehen.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

## Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim/Nahe

In Münster-Sarmsheim, knappe 3 Km bevor die Nahe bei Bingen in den Rhein mündet, ist seit 1790 das Weingut Kruger-Rumpf beheimatet. Ein Traditionsgut, das dennoch erst 1984, mit der Übernahme des Betriebes durch Stefan Rumpf, mit der Flaschenabfüllung und der Selbstvermarktung begann. Nach einem Studium der Agrarwissenschaften, Praktika im Ausland und Forschungsarbeit in Geisenheim legt Rumpf besonderes Augenmerk auf die Arbeit im Weinberg, so ist die Handlese in mehreren Durchgängen obligatorisch. Die Rieslinge, auf Schiefer und Quarzitböden gewachsen, sind in der Regel mit markanter, rassiger Säure ausgestattet und gefallen nicht nur der Fachwelt. Letztere, in Gestalt des Magazins *Der Feinschmecker*, kürte ihn 2009 zum Gewinner des Riesling Cup und lobt weiter: „einer der besten Gutsrieslinge.“

### Rosé trocken QbA 2017 <sup>RS</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Spätburgunder.

**Charakter** Fein und schlank mit leichter Mineralität und schöner Pinot-Frucht, feine Säure, frisch und belebend.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Ein schöner Aperitif der sich auch gut zu leichter Frühlings- und Sommerküche macht.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

### weißer Burgunder trocken QbA 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Klar, gereifte Frucht, sanfte Säure, unaufdringlich in der Nase mit feinen nussigen Nuancen.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Zu Fisch, Spargel mit Hollandaise, Geflügel, hellem Fleisch.

**Preis** 9,00 Euro 0,75 Liter / 12,00 Euro Liter

### weißer Burgunder S trocken QbA 2016 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Schöne klare Frucht (Birne), eine mürbe, sanfte und doch präzise Säure, reif und reich der Körper, schmelzig, nussig mit feinem Holzton.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Ein Stew vom Kalb.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

### Riesling trocken QbA 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Eine feine, klare Rieslingnase zielt den Gutsriesling von Kruger-Rumpf, auch am Gaumen frisch und klar mit ansprechender Säure, leicht zitriger Aromatik und einem Hauch Minzfrische. Richtig, richtig gut.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Alltagsküche, Brotzeit.

**Preis** 7,50 Euro 1,00 Liter

### Riesling Quarzit trocken QbA 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Den Wein zielt ein leicht rauchiger Rieslingduft, auch geschmacklich ist es ein Riesling sozusagen reinsten Wassers, was meint, deutliche Mineralik, straffer Antritt am Gaumen mit markanter Säure und reifer, reicher Rieslingfrucht.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Hier kann man durchaus mal eine Schlachteplatte auftischen – Blutwurst sollte unbedingt dabei sein.

**Preis** 9,00 Euro 0,75 Liter / 12,00 Euro Liter

### Binger Riesling trocken QbA 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Riesling! Punktum! Mehr bräuchte man eigentlich nicht zu sagen. Schon der Duft verspricht einen straffen Riesling, er ist körperreich, mineralisch, mit feiner Frucht und Rasse und schmeckt einfach toll. Das besondere Moment liegt in seinem Auftritt. Er baut Druck auf am Gaumen und dringt aktiv in alle Poren und Papillen ein, penetriert sie regelrecht; erfrischend wie ein Bad im Meer.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Besonderheiten** Der Wein nimmt im Lagenportfolio des Gutes eine Sonderstellung ein, liegt er doch weinrechtlich schon im Anbaugebiet Rheinhessen und der Weinberg, der Binger Scharlachberg, hat von alters her einen so ausgezeichneten Ruf, dass eine gewisser Markenweinbrand der Versuchung nicht widerstehen konnte ihn in seinem Namen zu führen. Scharlachberg heißt er, weil das Schiefer- und Quarzit-Verwitterungsgestein mit einem hohem Eisenoxydanteil durchsetzt ist, welches die charakteristische Rotfärbung bewirkt, es ist eine Steillage mit bis zu 60 % Hangneigung.

**Begleitung** Eigentlich zu jeder Gelegenheit, aber für Tafelspitz könnte er eine besondere Begabung besitzen.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter



## Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen/Nahe

„Weine und Weinmacher sind Legende, geradezu ein nationales Erbe. Es ist ein weiter Weg bis zu dieser Position und Helmut Dönnhoff ist ihn arbeitsam und bescheiden gegangen, wie es seine Art ist. Der Grandseigneur des Naheweins ist ein Traditionalist und als solcher ein wahrer Experte im Ausbau des Rieslings im klassischen Eichenholzfass.“ Zu dieser Huldigung an Dönnhoff ließ sich der *Gault-Millau* einmal hinreißen. Völlig zu Recht, denn seine Weine sind wahrhaft authentisch, hingebungsvoll erzeugte Künder ihrer Herkunft. Wie man das erreicht, beschreibt Helmut Dönnhoff so: „Herausragende Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, je weniger Aufwand ich im Keller – hier zählen vor allem absolute Sauberkeit, das Verstehen der Anforderungen eines jeden neuen Jahrgangs, auch intuitive Bauchentscheidungen! – betreiben muss, je größer der Wein. Man denke nur an die genialen Weine aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts, die ohne Inoxbehälter und moderne Technik bereitet wurden. Wir müssen heute nur das gleiche machen wie unsere Großväter.“ Sieht man einmal vom Procedere der Herstellung ab, gibt es für Dönnhoff noch ein weiteres entscheidendes Kriterium: „Der Wein muss schmecken.“

### weißburgunder trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Sehr diskret, fein kräuterig die Nase, trocken, mineralisch, obschon jugendlich straff wirkend hat er auch ein Moment von Reife und Vollendung; irgendwie strahlend.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Zum Beispiel, wir sind ja in Berlin, zum Havelzander.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

### Riesling QbA 2017 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Mineralisch-zittrige Aromatik, manche Verkoster nehmen „Limette, Feuerstein, Weinbergspfirsich, Birne“ wahr, große Klarheit, regelrecht Transparenz ausstrahlend, fein, spielerisch leicht mit feiner, zarter Süße; der Wein tanzt auf der Zunge.

**Alkoholgehalt** 10,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Huhn vietnamesisch macht sich sehr gut.

**Preis** 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter

### Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Die Rieslingnase ist zunächst verhalten zitrig, nach 2 Stunden blühen aber auch die Pfirsichblüten auf und er verstömt betörende Düfte, am Gaumen geht er sofort zur Sache: mineralischer Extrakt, zartsüße Honigtöne, unglaublich rassig und animierend; schon beim ersten Schluck gibt's Aquaplaning auf der Zunge.

**Alkoholgehalt** 9 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Keine – Diese Elfe lassen wir solo tanzen!

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

### Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese 2010

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Der Duft: Riesling, Honig, Pfirsich, Mineral, alles sehr reif, am Gaumen reich, üppig und nuanciert die Frucht, die Säure fein und lebendig, fast mit einem knusprigen Moment. So weit so gut. Die Beschreibung von Marcus Hofschuster auf [wein-plus.de](http://wein-plus.de) geht so: „Kühle, etwas pflanzliche bis leicht kräuterige Zitrus-Pfirsichnase mit zarten Apfelnoten und mineralischen Anklängen. Klare, schlanke, recht süße Frucht mit hochfeiner Säure, zarte Kandisnoten am Gaumen, pflanzliche bis kräuterige und auch mineralische Noten, viel Schliff, sehr harmonisch, gute Nachhaltigkeit, sehr guter Abgang.“ Dafür gibt es 89 Punkte und ein „Ausgezeichnet.“

**Alkoholgehalt** 7,5 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

**Begleitung** Die Küchenklassiker empfehlen Gänseleber oder auch Tarte Tatin.

**Preis** 27,00 Euro 0,375 Liter / 72,00 Euro Liter

## Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln <sup>BIO</sup>

Es gab eine Zeit, da war die Anbaufläche im Alsenztal, einem Seitental der Nahe, größer als die der Ahr und das Tal gehörte zur Pfalz. Heute ist es hinsichtlich des Weinbaus fast eine Wüste mit Ausnahme einer ökologisch bewirtschafteten Oase, dem Weingut Hahnmühle der Familie Linxweiler. Gemeinsam ist den Weinen von der Hahnmühle ein feiner mineralischer Ton, der gleichsam in den Weinen zu schweben scheint, auch zeigen sie sich etwas beleibter, stoffiger und dabei geschmeidiger als an der Nahe gewohnt. Sie bilden ein veritables Bindeglied zwischen Nahe und Pfalz. Sehr erfreulich ist auch, dass hier Rebsorten und Traditionen gepflegt werden, die andernorts dem Mainstream geopfert wurden wie der Blaue Silvaner und der gemischte Satz aus Riesling und Traminer.

### weißburgunder trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Kerniger, druckvoller und extraktreicher Weißburgunder in der Literflasche.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Alltagsküche, Brotzeit.

**Preis** 7,00 Euro 1,00 Liter

### Blauer Silvaner trocken QbA 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Blauer Silvaner.

**Charakter** Sein Duft ist zu Beginn verhalten, am Gaumen kraftvoll, würzig mit blau-kühler Traubenaromatik und diesem eigenen mineralischen Schleier.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Weißes Gemüse, weißes Fleisch, Spargel.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

### Steingrubener Silvaner trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Silvaner.

**Charakter** Ein reintoniger Silvaner von großer Klarheit, mit Frische, Mineralität, feinem Säurenerv, Klasse! Von 40 Jahre alten Reben im Stückfass sur lie gereift.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Natürlich Spargel, weiß oder grün, gerne auch Huhn oder Kaninchen.

**Preis** 11,00 Euro 0,75 Liter / 14,67 Euro Liter

### Riesling Alter Wingert trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Eine geradezu wohlige runder Rieslingnase verrät noch nicht, dass er Biss hat. Er hat einen mittengewichtigen Körper mit schöner Frucht, regelrecht gekitzelt und geneckt von einer mineralischen Säure. Nach hinten raus noch ein echt steiniges Moment, auch Aromen von Honig und Salbei.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Gerne etwas deftiges Richtung Choucroute garnie.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### Cöllner Rosenberg Riesling + Roter Traminer trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling, Traminer.

**Charakter** Zart rosenduftig mit mineralischen Aspekten unterlegt ist die Nase. Feinste Säure, mineralischer Extrakt, auch etwas Schmelz entfalten sich zögerlich aber, wenn er erst ein bißchen Luft bekommen hat, ungemein attraktiv in seiner leichten Exzentrizität.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Erste Wahl wäre eine feine Terrine.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Deutschland | Rheinhessen

### Weingut Gunderloch, Nackenheim/Rhein

"Der kleine Johnson" führt die Weine von Gunderloch mit \*\*\* – \*\*\*\*. Zitat: "Ausgezeichnetes Weingut in Nackenheim, das einige der feinsten Rieslinge der gesamten Rheinregion hervorbringt, darunter auch phänomenale BA und TBA. In Rheinhessen unangefochtene Nummer eins." Der *Gault-Millau* Deutschland vergibt 3 Trauben, und Bernd Kreis, Europas Sommelier des Jahres 1992, schwärmt: "Sie wirken trotz aller Aromenfülle nie sättigend oder aufdringlich. Selbst die 'einfachen' Rieslinge sind von herausragender Qualität."

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Weingut Peth-Wetz, Bermersheim

Man staunt und staunt. Es ist noch nicht so lange her, dass das Gebiet einen fürchterlichen Ruf hatte, und neben einigen wenigen beharrlichen Qualitätsfanatikern wie Gunderloch und Keller gab es wenig Interessantes. Das hat sich grundlegend geändert. Der Nachwuchs der rheinhessischen Winzer studiert in Geisenheim und treibt sich anschließend in der ganzen weinanbauenden Welt herum, um den Horizont gründlich zu weiten. Einer davon ist Christian Peth. Nach Studium und Praktika in Übersee, aber auf dem Fundament einer ganz bodenständigen Winzerlehre bei Klaus-Peter Keller um die Ecke in Rheinhessen und bei Knipser in der Pfalz fing er um 2005 herum an, den elterlichen Betrieb so richtig aufzumischen. Ziemlich erfolgreich kann man sagen. Verkaufte der Vater quasi noch ausschließlich Fasswein an Großabfüller, exportiert man inzwischen eigene Abfüllungen nach Europa und Übersee, selbst ins Portfolio der kritischen Einkäufer des schwedischen Staatsmonopolisten hat man Aufnahme gefunden.

### Rivaner trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Müller-Thurgau.

**Charakter** Einerseits hat man hier die Müller-typische milde Aromatik, traubig mit etwas Muskat, entfernt auch Zitrus, andererseits einen Müller von erstaunlicher Substanz und Dichte mit einer guten Portion Säure.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Alltagskost, Spargel.

**Preis** 6,00 Euro 0,75 Liter / 8,00 Euro Liter

### Riesling trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Druckvoll, frisch mit satten Fruchtaromen von Pfirsich und einer Spur Limone.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Huhn, Kalb.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

### Spätburgunder Blanc de Noir trocken QbA 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Spätburgunder, weiß gekeltert.

**Charakter** Eine intensive Frucht, leicht süßlich wirkend, prägt den Duft, auch am Gaumen zeigt sich traubige Frucht gepaart mit frischer belebender Säure, wahrhaft trocken das Ganze! Der Wein ist von einer Leichtigkeit, dass einem unweigerlich die österreichische Weinkategorie des *Federspiel* in den Sinn kommt. Federleicht spielt hier einmal nicht Süße mit Säure, sondern Säure mit Frucht.

**Alkoholgehalt** 10,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Wenn es einen „Terrassenwein“ gibt, dann diesen. Selbst bei großer Hitze darf man sich unter dem Sonnenschirm durchaus ein Glas getrauen – begleitet von allem was bei sommerlichen Temperaturen nicht beschwert.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

### Chardonnay + weisser Burgunder trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Chardonnay, Weißburgunder.

**Charakter** Klare und tiefe Burgunderfrucht mit Aspekten von Aprikose und Apfel. Weich, reich und reif, mit Schmelz und Schmackes.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Was unisex im Bereich der Damen- und Herrenoberbekleidung meint, könnte auch für diesen Wein zutreffen, er kommt mit fast allen und allem zurecht.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

### Grauer Burgunder trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Grauburgunder.

**Charakter** Klare ...

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Von der Brotzeit über die Bratwurst bis hin zu einem Thai-Curry mit moderater Schärfe ist vieles möglich, Rahmspätzle mit Pfifferlingen stehen ganz oben an.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

### Sauvignon Blanc trocken QbA 2018 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Sauvignon Blanc.

**Charakter** Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, auch grünblättrig vegetabile Aromen, mineralische Frische und schöne lebendige Säure, insgesamt klar und geradlinig.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Neben den üblichen Verdächtigen drängt sich in Gedanken auf: Brunnenkresse, als Salat oder Suppe mit ein paar Kartoffeln und einem Stück Tafelspitz.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

### Chardonnay unfiltered Barrique QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Chardonnay.

**Charakter** Klar, reif, tief und üppig, das sind die Stichworte die für diesen Wein gelten. Anders gesagt, er ist einfach eine Wucht. Mit reifen und reichen Fruchtaromen, angereichert mit feinen Holznoten betört und überwältigt er die Sinne. Ein Wein dem das Barrique wirklich einmal steht, mehr noch, der es geradezu braucht um die Fülle etwas zu bändigen.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

**Begleitung** Huhn und Kalb sowieso, richtig interessant könnte es bei Huhn auf vietnamesische Art werden, auch bei manchen Gerichten aus der thailändischen Küche.

**Preis** 16,50 Euro 0,75 Liter / 22,00 Euro Liter

## Rosé d'une Nuit, Portugieser Rosé trocken QbA 2018 <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Portugieser.

**Charakter** Herb frische Johannisbeeren und Grapefruit prägen Duft und Geschmack, seine feinsäuerliche Frische hat Rasse und ist sehr belebend, ein Anflug von zartbitterer Herbe hebt ihn wohltuend ab.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Rudolf Knoll, Redakteur der Fachzeitschrift *Vinum*, lässt sich zu einer regelrechten Eloge hinreißen:

„Eine spannende, schon von der Namensgebung her nicht alltägliche, lachsfarbene Portugieser-Version, die deutlich macht, was in dieser häufig unterschätzten Sorte alles stecken kann. Im Duft treiben Johannisbeere, etwas Quitten und ein Hauch Mandeln ein animierendes, abwechslungsreiches Spiel, das die Nase angenehm kitzelt. Der Rosé hat etwas jugendliche, natürliche Kohlensäure und prickelt deshalb sanft im Mund. Er präsentiert sich schlank, herzhaft und lebendig, tanzt Pirouetten auf der Zunge und macht mit seiner diskreten Frucht richtig Spaß. Er ist ein sehr vielseitiger Begleiter zur sommerlichen Küche, zu Gegrilltem, das nicht teuflisch gewürzt ist, zu diversen Pasta (vor allem wenn feines Pesto dabei ist), aber auch zu Vorspeisen und Salaten, die nur mit ein paar Tropfen feinem Essig oder Balsamico verfeinert sind. Man kann ihn solo ohne Speisebegleitung – aber in angenehmer männlicher oder weiblicher Begleitung – am Abend auf der Terrasse oder im Garten genießen oder ihn sich am Vormittag als zweites Frühstück gönnen. Vergessen Sie es, wenn Sie Rosé bisher als ‚Restposten‘ aus der Rotwein-Gewinnung betrachtet haben. Trinkfreude war die Zielsetzung. Es wurde ein Treffer. Ich verteile viele Probeflaschen in meiner Nachbarschaft. Diese hier habe ich selbst geleert.“

**Begleitung** Alles was mit Grillen, Baden, Picknick und so weiter zu tun hat bietet gute Voraussetzungen für einen kongenialen Genuss und wenn man dann im Winter die Fotos vom vergangenen Sommer anschaut, kommt er ebenfalls hervorragend.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

## Assemblage unfiltered trocken QbA 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos (Neuzüchtung von Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon), Dornfelder.

**Charakter** Dr. Wolfgang Lechner, Ressortleiter bei der Wochenzeitschrift „DIE ZEIT“ und professionell wie privat an Wein interessiert, gab folgenden Kommentar zu diesem Wein ab. „Ein Wein, der so ungewöhnlich ist wie sein Name. Und eine überraschende Cuvee. Satt und dunkel liegt er im Glas, mit einem Saum, der an die Farbe von Zwetschgenröster erinnert. Der erste Eindruck in der Nase: Okay. Sagen wir: „elegant, zurückhaltend“. Jedenfalls kein Wein, der der Nase mehr verspricht, als er dem Gaumen gegenüber halten kann. Ist ja auch schon was. Immerhin: Weich, warm, nett im Mund. Aber kein Wein für das große Burgunderglas. Dann aber folgen wir der Empfehlung des Winzers und dekantieren den Wein... Wir geben ihm auch im großen Glas noch ein bisschen Zeit und Luft, und – erleben eine geradezu dramatische Entwicklung. Nein, keine Explosion, Gott sei Dank. Aber dieser Wein blüht auf, entfaltet sich wie eine Pfingstrose in einem dieser Super-Zeitraffer-Filme. Und mit jeder Minute und mit jedem Schluck kommen sie schöner zum Vorschein, die Aromen nach Dörripflaumen mit einer Ahnung von reifen Brombeeren und schwarzer Kirsche. Und man dankt dem Winzer, dass er diesen Wein, der sicher auch noch gut ein paar Jahre in der Flasche auf uns hätte warten können, nur in alten Fässern [Barrique 2. bis 6. Belegung] ausgebaut hat. So hat er ihm Rückgrat gegeben, ohne seine tiefe, warme Stimme zu übertönen. Und so bleibt auch der Nachhall lang und angenehm. Was ich zur Assemblage unfiltered essen würde? Am liebsten Lamm. Und am allerliebsten eine zarte, ganz kurz sautierte Lammleber mit frischem Salbei. Denn Würze verträgt er, dieser Wein.“

Dem braucht man nichts hinzuzufügen. Lechner beschrieb allerdings den 2008er Jahrgang, der aktuelle 2015er entspricht dem beschriebenen Typus voll und ganz, ist allerdings noch um einiges konzentrierter und dichter – mutmaßlich der bislang beste Jahrgang dieses Weins.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

**Begleitung** Siehe oben.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Deutschland | Pfalz

## Weingut Bergdolt, Duttweiler <sup>Bio</sup>

„Die Gebrüder Bergdolt treiben den Weißburgunder in ungekannte Güteklassen. Ihre Weißburgunder besitzen Frucht, Finesse, enorme Kraft und verblüffende Langlebigkeit.“ Meint Bernd Kreis. „Der kleine Johnson“ fragte in der Ausgabe von 2002: „Ein neuer Kultwein im kommen? Weißer Burgunder bzw. Weißburgunder (Pinot blanc) wird in Deutschland als Rebe ernster genommen als anderswo. In der letzten Zeit sind die führenden Erzeuger hier einen großen Schritt vorangekommen.“ Zu Bergdolt merkt er an: „Führender Pfälzer Erzeuger eines vollen Weißburgunders ohne Eichenholzwürze, bei dem sich Üppigkeit mit Eleganz paart.“ Insbesondere die Weißburgunder von Bergdolt gehören mit zur Spitze in Deutschland, aber auch bei den anderen Sorten liegen sie weit über dem Durchschnitt. Um die Frage von Hugh Johnson aufzugreifen, der Weißburgunder von Bergdolt, er *hat* das Zeug zum Kultwein!

## Riesling Buntsandstein QbA trocken 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Zitrusfrucht findet sich im Duft, am Gaumen kommt er schlank, saftig, mit Kraft, Rasse und Würze.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Alltagsküche.

**Preis** 9,50 Euro 0,75 Liter / 12,67 Euro Liter

## St. Lamprecht weißburgunder QbA trocken 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Von der Anlage her schlank mit traubigen Aromen, verhalten in der Frucht, mit mineralischem Aspekt und ausgesprochen frischer Anmutung.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche.

**Preis** 9,50 Euro 0,75 Liter / 12,67 Euro Liter

### Duttweiler Mandelberg Weißburgunder Lössriedel QbA trocken 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Hat eine reife, satte Frucht von Kernobst geprägt (Quitte, Apfel), leicht mineralisch, leicht viskos, auch nussig.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche.

**Preis** 17,50 Euro 0,75 Liter / 23,33 Euro Liter

### Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Schaut man auf das Rückenetikett des feinerben Riesling Pfeffo, schaut man zurück ins 5. Jahrhundert. In diesem ließ sich ein Römer namens Pfeffo am Rande der Haardt nieder und gründete die Siedlung Pfeffingen, einen kleinen Weiler, heute Ortsteil von Bad Dürkheim. Seit 1931 wird das gleichnamige Weingut von den Familien Eymael und Fuhrmann geführt. Es gilt als eines der führenden Weingüter der Pfalz – beim *Gault-Millau* mit 4 Trauben ausgezeichnet – und als *der* Spezialist für die Scheurebe. Der New Yorker Sommelier Paul Grieco ließ sich gar – voll dieses typisch amerikanischen Enthusiasmus – zu der Aussage hinreißen: „Best Scheurebe on planet!“ Auch wenn der Scheurebe eine exponierte Stellung gewährt wird, ist der Riesling mit 60 % die Hauptrebsorte des Gutes und alle Sorten zeichnet „aromatische Klarheit, saubere, saftige Frucht und ein kräftiger, aber eleganter Körper“ aus.

### Pfeffo, Riesling feinherb QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Duftig, satt, feinwürzig mit leichter Süße, beim *Gault-Millau* erkennt man auch Aprikose und Pfirsich.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Thaiküche ebenso wie manches aus Vietnam, aber auch ein mexikanisch angehauchtes Chilihuhn.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### Ey mal 1, Riesling trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Feiner Duft, klare Rieslingaromen, saftig mit feiner mineralischer Würze und lebendiger Säure, hat auch eine ganz dezente steinige Rauchnote. Nomen est omen, so stellt man sich das kleine 1 x 1 des Pfälzer Rieslings vor.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Alltagsküche jedweder Art.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

### Weißburgunder trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Zu einer glatten sattem Burgunderfrucht gesellen sich kleine Spitzen exotischer Aromen wie Mandarine.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Huhn, Kaninchen, weiße und grüne Gemüseküche.

**Preis** 9,00 Euro 0,75 Liter / 12,00 Euro Liter

### Ungstein Scheurebe trocken QbA 2017 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Scheurebe.

**Charakter** Komplex, mit kräftigem Körper und reichem Extrakt, vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, aber eher gedeckt als expressiv, nicht laut, wunderbar balanciert und ausgewogen.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Zur vegetarischen Küche genauso wie zu Meeresfrüchten, Kaninchen und Huhn.

**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

### Ungstein Gewürztraminer trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Gewürztraminer.

**Charakter** Diskrete und kühle Tramineraroma, auch leicht herblich, wie ein Windhauch der die Düfte eines Stoppelfeldes mit sich trägt. Am Gaumen trocken, doch mit einem vollem saftigen Weinkörper, der typischen, aber verhaltenen Tramineraromatik und einer feinen durchgehenden Säure die so vielen Traminer fehlt.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Pasteten, Terrinen, Kaisersülze.

**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

### St. Laurent trocken QbA 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** St. Laurent.

**Charakter** Voller Beerenduft, vielschichtig, warm und komplex. Holz? Wie ein gerade noch zu ahnender Gruß aus der Ferne. Geschmeidig, trinkig mit Aromen von Pflaumen.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Zum Beispiel zu einem Salat von gebratenem Rotkohl.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

## Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Silvaner ist die Paraderbe in Franken, die besten Qualitäten kommen, sagt Hugh Johnson, dem Chablis nahe. Der Silvaner ist auch der Klassiker schlechthin unter den Spargelbegleitern – zumindest in Deutschland. Einer der besten Erzeuger von Silvaner in Franken ist Hans Wirsching. Wirsching war eigentlich immer gut (seit 1630), aber nach Einschätzung der Internetplattform [wein-plus.de](http://wein-plus.de), stellte er mehrfach die Kollektion des Jahres in Franken. Mehr noch, O-Ton [wein-plus.de](http://wein-plus.de): "... bestätigt das Gut wieder einmal, dass es einer der führenden Produzenten, wenn nicht zur Zeit sogar *der Leitbetrieb in Franken* ist. Schwächen findet man hier auch in problematischen Jahrgängen kaum."

### Silvaner QbA trocken 2016 w [ausgetrunken](#)

**Rebsorte(n)** Silvaner.

**Charakter** Fein und leicht, doch druckvoll am Gaumen, mit subtiler Traubenfrucht, einem Hauch Muskat und einer Klarheit wie von frischem Quellwasser.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, Alltagsküche, Spargel.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Deutschland | Württemberg

## Weingut Steinbachhof, Ulrich und Nanna Eißler, Vaihingen/Enz-Gündelbach

Die Ansage des 'Consulters' war glasklar: „Vergessen Sie es. Lassen Sie die Finger davon. Machen Sie was anderes.“ Nanna und Ulrich Eißler schlugen den Ratschlag in den Wind und begannen 1999 mit ersten Versuchen qualitativ hochwertigen Wein zu machen. Zwar hat der Steinbachhof eine Tradition die in der Familie bis 1848 zurückreicht, jedoch wurden die Trauben lange Zeit an die Genossenschaft abgeliefert. Erst der Enkel Ulrich nahm das Weinmachen wieder auf. Ulrich und Nanna Eißler setzten von Anfang an auf Qualität und bald wurden die ersten Weine beachtet. Die Hoffnungen haben sich bislang erfüllt. In seinem neuen Standardwerk „Wein spricht deutsch“, schreibt der renommierte Weinautor Stuart Pigott: „Das erklärte Ziel der Eißlers lautet: ‚Mit wenig Technik gute Weine zu machen‘, weswegen im Weinberg enormer Aufwand getrieben wird. Nirgendwo im ganzen Gebiet findet man Weinberge, die akribischer gepflegt werden! Das schmeckt man auch in den fertigen Rotweinen, die eine im Gebiet einmalige Feinduftigkeit und sanft-herbe Eleganz aufweisen.“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Deutschland | Baden

## Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen

Seit Hanspeter Ziereisen seine Leidenschaft für den Wein entdeckt hat geht er wahrhaft mit Leidenschaft zur Sache. Stück für Stück wurde der landwirtschaftliche Mischbetrieb der Eltern auf Wein orientiert. Parzellen in den steilsten Lagen rund um Efringen-Kirchen, die bei anderen Winzern als unwirtschaftlich galten, kamen hinzu. Von diesen Lagen weiß Ziereisen: "Wir haben extrem viel Kalk im Boden und deshalb immer niedrigere Säurewerte im Wein als die anderen" ... "dazu kommt die volle Südlage, im Windkamin der Burgundischen Pforte und außerdem ein ganzes Stück vom Schwarzwald entfernt. Mit 400 Millimeter Niederschlag im Jahr haben wir hier nur die Hälfte des Markgräfler Durchschnitts." Diese arbeitsintensiven, qualitativ hochwertigen Lagen sind die Basis der Ziereisenschen Weine.

Vergoren wird mit den natürlichen Hefen, es wird nicht filtriert und der Einsatz von Holz ist sehr subtil.

Ziereisens Weine sind eigen, weshalb seinen Gutedel-Weinen auch amtlicherseits die Zulassung als Qualitätswein verweigert wurde. In Konsequenz füllt Ziereisen mittlerweile nur noch Tafelwein ab. Die fehlende behördliche Anerkennung lässt sich verschmerzen, finden seine Weine doch hohen Anklang bei Weinliebhabern, Kennern und Kritikern. Neben zahlreichen Auszeichnungen kürte ihn der *Gault-Millau* 2007 zur Entdeckung des Jahres, 2015 verleiht er ihm die Auszeichnung „Kollektion des Jahres“ und 2018 steigt Ziereisen in den Rang eines Fünf-Trauben-Gutes auf. Diese höchste Kategorie bedeutet „Weltklasse“ – zu dieser Spitzengruppe zählen aktuell nur 20 Betriebe in Deutschland.

### Heugumber Gutedel Badischer Landwein 2016 w

**Rebsorte(n)** Gutedel.

**Charakter** Die Nase sehr leicht und frisch, duftet nur etwas traubig, am Gaumen zunächst glatt, dann belebend frisch, die Fruchtnoten deuten auf gelbes Steinobst.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Spargel.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

### Steingruble Gutedel Badischer Landwein 2015 w

**Rebsorte(n)** Gutedel.

**Charakter** Die Charakteristik ist dem Heugumber durchaus ähnlich, jedoch besitzt er eine gegenüber dem Basiswein dramatisch gesteigerte Konzentration, ist reifer und profitiert von einem enormen mineralischen Extrakt. Milde Weinsäure und mineralischer Extrakt vereinen sich zu einem treibenden, frischen, weinigen Etwas, das sich am ehesten mit einem jungen exzellenten Chablis vergleichen lässt. Ein Hefelager von 22 Monaten im großen Holzfass verleiht ihm Tiefe und Reife.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Spargel.

**Preis** 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

### Weißer Burgunder Badischer Landwein 2016 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder.

**Charakter** Aromen aus der Zitrusfamilie vermählen sich mit feinstem Holz, hochkonzentriert, mundwässernd, frischwärts; Burgund läßt grüßen? Baden grüßt Burgund!

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Fisch und helles Fleisch sowieso, vegetarische Gerichte, Spargel, und vieles aus der neuen veganen Küche.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### Gelber Muskateller Badischer Landwein 2016 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Gelber Muskateller.

**Charakter** Ein äußerst schlanker, feingliedriger Muskateller mit kräftigem Extrakt und expressivem Duft, floral, an Jasmin erinnernd.

**Alkoholgehalt** 11 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Begleitung ist nicht zwingend notwendig, aber zu kräftig gewürztem Thai-Hühnchen eine, naja, Offenbarung wäre leicht übertrieben, aber in die Richtung geht es eindeutig.

**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

### Musbrugger Grauburgunder Badischer Landwein 2015 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Grauburgunder.

**Charakter** Schon der Name: Musbrugger. Kraftstrotzend wie die Hauptfigur aus einem alpenländischen Heimatroman und das schönste, der Wein wird dem gerecht. Vom Duft her ist er sehr diskret, kühle Frucht von gelbem und grünem Steinobst, auch Quitte deutet sich an und balsamische Noten. Am Gaumen dann herbe Pikanz, feinsäuerliche, weinige Frucht, feinstes, kühlendes Holz, leichte Konsistenz und eine enorme Kraft und Präsenz, dabei kühl und frisch wirkend:

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Bevorzugt Kalb, Huhn, Kaninchen.

**Preis** 18,90 Euro 0,75 Liter / 25,20 Euro Liter

### Blauer Spätburgunder Badischer Landwein 2014 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Spätburgunder.

**Charakter** Sanft holzgetönter Kirschduft (herbe Weichselkirsche), klar und frisch mit hoher Extraktstärke.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

**Begleitung** Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### Tschuppen Blauer Spätburgunder Badischer Landwein 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Spätburgunder.

**Charakter** Kirsche, feines altes Holz, ruhig, klar und reif; ein Pinot wie ein stiller Bergsee.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

**Begleitung** Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

## Holger Koch, Bickensohl am Kaiserstuhl

Nach Lehr- und Wanderjahren, unter anderem bei Graf Neippberg in St. Emilion, startete Holger Koch 1999, parallel zu einer Tätigkeit als Kellermeister im Schwarzen Adler in Oberbergen, sein eigenes Weingut. Die Weinberge der Eltern wurden teilweise mit französischen Burgunderreben neu bestockt. Das Augenmerk lag dabei auf Reben die kleinbeerige und aromatische Trauben tragen. Koch vergärt spontan, arbeitet mit minimalen Dosen von Schwefel und baut seinen Wein in Holzfässern aus. Die Weine sind alles andere als vordergründig, sie sind mineralisch, diskret und in eher burgundischer Manier vorzügliche Essensbegleiter. Man sollte den Weinen Zeit und Luft geben und auch die Roten eher kühl servieren. Seit Koch auf biologischen Anbau setzt, haben die Weine noch an Tiefe und Substanz gewonnen.

### Grauburgunder QbA trocken 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Grauburgunder.

**Charakter** Reif und mit drive, säurefrisch und dennoch nicht ohne Schmelz. Sehr dicht, konzentriert und voll phenolischer Intensität. Ein Wein mit hochstehendem Spannungsbogen, toller Burgunder.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, helles Fleisch, Risotto mit Huhn.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

### Spätburgunder QbA trocken 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Spätburgunder.

**Charakter** Rauchige Pinot-Nase mit einer Andeutung von Grapefruit und so einem Komplex aus gebrannte-Mandel-karamellige-Süße.

Am Gaumen zeigt der Wein burgundische Frische, eher bläulich-rötlich, nichts braunes, die Säure ist fein, fast knusprig, der Körper schlank, die Aromen zart (Frucht und Blüten) und dennoch ist er mit Kraft ausgestattet wie eine Balletteuse, auch hier ein Hauch von süßer Grapefruit.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Lauwarmer Linsensalat mit gebratener Wachtel.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

## Winzergenossenschaft Weingarten eG, Weingarten

Im nördlichen Teil Badens liegt der Kraichgau, zwar eine liebliche Landschaft, aber bis vor kurzem im öffentlichen Bewußtsein geradezu eine terra incognita. Dank des Fußballwunders der TSG 1899 Hoffenheim hat sich das im Allgemeinen zwar ein wenig geändert, im Besonderen, sprich hinsichtlich der Weine des Kraichgaus, steht er nach wie vor im tiefen Schatten anderer Regionen. In diesem Schatten lassen sich jedoch Entdeckungen machen. Auch in Stuart Pigotts letztem Weinbuch „Wein spricht Deutsch“ heißt es: „Der Kraichgau ist eine der verkanntesten Gegenden überhaupt.“

Die Burgunder der Winzergenossenschaft Weingarten sind der Entdeckung wert, sie wachsen auf Muschelkalkverwitterungsböden mit Lössauflage und besitzen neben Frucht auch strukturierende, mineralische Stabilität.

### Grauer Burgunder trocken QbA 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Grauburgunder.

**Charakter** Kühle Frucht, leicht mineralisch.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

**Begleitung** Zu hellem Fleisch und kräftigen Gemüsegerichten.

**Preis** 6,70 Euro 1,00 Liter



## Trimbach, Ribeauvillé

Trimbach, das sind gut 400 Jahre Tradition als Winzer und Weinhandelshaus. Man bewirtschaftet rund 40 Hektar eigene Weinberge, die mit den klassischen Elsässer Sorten Riesling, Gewürztraminer, Pinot noir, Sylvaner, Muscat, Pinot blanc und Pinot gris bestockt sind. Obwohl ein Teil davon in Grand-Cru-Lagen steht (Geisberg, Osterberg und Rosacker), weist man dies auf den Etiketten nicht aus. Die hochwertigsten Weine allerdings tragen den Lagennamen oder den eines Vorfahren und gelangen erst nach einer dreijährigen Flaschenreife in den Handel. Der den Weinen eigene sogenannte „style Trimbach“ kennzeichnet Weine die mit großem Ernst gemacht sind und die diesen Ernst auch transportieren. Sie sind wenig, reif, mit rassischer Säure und lebendiger Spannung, aber nicht laut.

### Pinot Blanc AC Alsace 2014 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Pinot Blanc.

**Charakter** Still, regelrecht in sich ruhend, mit Mineralität und lebendiger Säure.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

**Begleitung** Gerne Flammkuchen, aber auch ein leider etwas aus der Mode gekommenes Hühnerragout oder Leipziger Allerlei.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### Riesling AC Alsace 2013 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Zurückhaltend und fein in der Nase, leicht zitrusduftig, polierte Säure, extraktreich.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

**Begleitung** Ideal zu den üppigen Klassikern aus dem Elsass mit Fleisch, Wurst und Rieslingkraut, aber auch zu Fisch.

**Preis** 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

### Gewürztraminer AC Alsace 2013 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Gewürztraminer.

**Charakter** Die Nase ist alles andere als laut und aufdringlich, aber mit den typischen Rosenaromen und von schlanker Anmutung, am Gaumen dann überraschend reich, fast üppig, von feiner Säure in der Spur gehalten.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

**Begleitung** Zum Beispiel Elsässer Leberpastete, gerne die Variante mit Rosinen. Familie Trimbach empfiehlt auch gereiften Weichkäse, speziell Münster.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

## Domaine Boisson-Vadot, Meursault

Die Domaine Boisson-Vadot, das sind Vater Bernard Boisson, Sohn Pierre und eine Reihe von Lagen in Meursault und Auxey Duresses. Man kultiviert vorwiegend Chardonnay, etwas Aligoté und auch ein wenig Pinot noir. Es sind teils sehr alte Reben die mit Akribie gepflegt werden. Weil, man kennt das mittlerweile, die Qualität im Weinberg entsteht, nicht hinterher. Die Kellerarbeit wird nach Möglichkeit auf das Minimum reduziert, keine Pumpvorgänge, wenig bis gar keine Filtration und Schönung. Ein stark reduktiver Ausbau bei sensiblem Holzeinsatz erzeugt Weine von höchster Konzentration, Dichte und Intensität. Der Basis-Wein, der Bourgogne blanc, entsteht ausschließlich von Rebstöcken die innerhalb der Gemarkung Meursault gelegen sind und steht mithin schon eher für Meursault denn für Bourgogne und ist ein echtes Statement. Die Weine sind langlebig und facettenreich, sie vereinen intensive weinige Fülle, mineralischen und phenolischen Extrakt mit würziger und exotischer Frucht. Die Arbeit der letzten Jahre findet zunehmend Anerkennung, auch höchst angesehene Kollegen wie Coche-Dury finden lobende Worte.

### Bourgogne blanc AC 2013 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Chardonnay.

**Charakter** Feine, leicht holzwürzige Nase, auch leicht rauchig, sehr, sehr schmackig am Gaumen. Schöner Burgunder!

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

**Begleitung** Kalb, gesottenes Rind.

**Preis** 21,90 Euro 0,75 Liter / 29,20 Euro Liter

## Domaine Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin <sup>BIO</sup>

Burgunder, das hat einen magischen Klang, schon das Wort ist voller Verheißung. Es repräsentiert weit mehr als eine „Marke“, es repräsentiert einen Mythos, Jahrhunderte alt. Im Alltag, sprich in der direkten Begegnung mit zeitgenössischen Erzeugnissen, herrscht allerdings oft Ernüchterung ob der gebotenen Qualität. Allzu schluderig gingen manche Winzer in den vergangenen Jahrzehnten mit dem Erbe um. Doch es herrscht Aufbruch in der Region, junge Winzer wie renommierte Domainen (Romanée Conti) besinnen sich auf den Ursprung und erzeugen in biologischer oder biodynamischer Wirtschaftsweise klassische Burgunder die diesen Namen zu Recht tragen. Die *Revue du vin de France* bringt es folgendermaßen auf den Punkt: „Man kann von einer Revolution sprechen ... Es gibt nichts wichtigeres in der heutigen französischen Weinwelt als die Erneuerung Burgunds.“ In Gevrey-Chambertin, mit seinen 9 Grand Cru-Lagen das Herz der Côte de Nuits, gehören die Brüder David und Nicolas von der Domaine Rossignol-Trapet zu den Revolutionären. Ihre biodynamisch von sehr alten Rebstöcken (teilweise vor dem ersten Weltkrieg angelegt) erzeugten Burgunder erregen seit einigen Jahren Aufmerksamkeit bei Weinfreunden wie bei der Fachöffentlichkeit. Jancis Robinson stellte die 2005er Spitzenweine von Rossignol-Trapet auf eine Stufe mit den Top-Weinen so legendärer Erzeuger wie eben der Domaine de la Romanée Conti. Der französische Burgundkenner Patrick Essa urteilt ähnlich euphorisch: „Die noch relativ unbekanntes Gebrüder Rossignol-Trapet haben ihre Qualitäten in den letzten Jahren kontinuierlich gesteigert. Ihre Pinot Noirs gehören zum höchsten Qualitätsniveau von Gevrey-Chambertin.“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Frankreich | Beaujolais

## Domaine Richard Rottiers, Romanèche-Thorins

Richard Rottiers stammt aus dem Chablis, wo seine Mutter ein Weingut besitzt und er seine ersten Weinerfahrungen machte. Nach Studien in Landbau und Geologie und Stationen in Neuseeland und Südafrika übernahm er 2007 ein 3,5 Hektar großes Gut in der Appellation Moulin à Vent im Beaujolais und vinifiziert von 40 bis 80 Jahre alten Reben die auf rosa Granitböden mit Mangan und Eisenerzeinschlüssen wachsen frische, mineralische Weine. Die Umstellung auf biologischen Anbau begann 2012.

### Beaujolais Blanc AC 2014 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Chardonnay.

**Charakter** Feinster leichter Duft von Chardonnay und Barrique, auch Wachs, mineralisch-kühl am Gaumen, steinige Frische bei frapperender Leichtigkeit und enormer Konzentration. Ein Wein der die kühle Frische von Chablis mit dem südlichen Burgund zu vereinen scheint.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Kalbsragout, helles Fleisch.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

### Beaujolais-Villages AC La Sambinerie 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Gamay.

**Charakter** Frisch, leicht, feine Kirschfrucht, später auch Wald- und Pilzaromen, dezenter Gerbstoffbiss, vom kleinen Holzfass ist so gut wie nichts zu spüren. Konzentration, mineralischer Extrakt und Finesse zeichnen den Wein aus, der am zweiten und dritten Tag noch merklich zulegt und auch das Reifepotential für wenigstens 5 Jahre hat.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur**: um 12 Grad sagt der Winzer, mehr als 15 sollten es definitiv nicht werden.

**Begleitung** Charcuterie sagt der Franzose, Wurstwaren heißt es bei uns; ist Fleisch kein Thema, serviert man zum Beispiel Salat von Roter Beete mit ein wenig Knoblauch.

**Preis** 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Frankreich | Jura

## Domaine André et Mireille Tissot, Montigny <sup>BIO</sup>

Stéphane Tissot pflegt seine über viele Parzellen verstreuten Reben in den Hügeln um Arbois mitten im Herzen des französischen Jura, mit Enthusiasmus und profundem Engagement. Seine an aromatischer Präzision kaum zu überbietende Stilistik basiert auf erstklassigem gesundem Lesegut. Seit 1992 arbeitet Stéphane Tissot ökologisch, seit 2003 biodynamisch. Tissots eigenwillige Rot- und Weißweine konfrontieren mit den Grenzen der Wahrnehmung und der herkömmlichen Geschmackserfahrung. Es sind keine netten „schönen“ Entspannungsweine, sondern komplexe spannende Weine, die fordern. Sie setzen neben Zeit auch den Willen voraus, sich mit ihren Eigenarten auseinanderzusetzen.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Domaine du Haut Fresne, Orée D'Anjou

### Muscadet Coteaux de la Loire AC sur Lie 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Melon de Bourgogne.

**Charakter** Er trägt seinen Duft wahrhaftig im Namen. Melon de Bourgogne heißt die Rebsorte aus welcher der Muscadet gekeltert wird und dieser duftet tatsächlich dezent nach Melonen, dazu kommt eine frische zitrige Säure im Auftakt, eine zart schmelzende Frucht in der Mitte und eine leicht salzige Note im Abgang. So soll er sein, der Traumpartner der Auster.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Austern, Krebse, Taschenkrebs.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

## Domaine Thomas et Fils, Verdigny

In Verdigny, einem Nest mit nicht einmal 300 Seelen, ist die Familie Thomas zu Hause. Weinbau betreibt man mittlerweile in der zehnten Generation, man macht das konventionell, aber akribisch.

### Le Pierrier, Sancerre AC 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Sauvignon Blanc.

**Charakter** Nomen est omen! Ein Pierrier, das ist eine Art altertümliche Kanone, mittels der man vor allem auf Schiffen Steinbrocken verschoss, die Zündung des Schusses erfolgte mithilfe eines Feuersteins. Und voilà, schon haben wir die Ingredienzen zusammen welche der Sauvignon Blanc in Verdigny aus dem mit Feuerstein durchsetzten, stark kalkhaltigen Lehmboden extrahiert. Wahrlich keine Fruchtbombe sondern ein blank poliertes mineralisches Geschoss mit feiner Säure, elegant und diskret, in manchen Jahren mit der typischen leichten Feuersteinnote.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Weiße, nicht zu fette Fische, Salate mit Meeresfrüchten, thailändische Gerichte, Ziegenkäse, bevorzugt aus dem Loiretal.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

## Château des Eyrins, Margaux

Kein Wein der Welt ist wohl so zum Begriff für Wein schlechthin geworden wie der Bordeaux. Diese quasi zum Markenzeichen avancierte Herkunftsbezeichnung steht allerdings, entgegen der scheinbaren Eindeutigkeit des Begriffs, für eine enorme Vielfalt von Weinen und Weinphilosophien. Bordeaux, diesen Namen tragen sowohl belanglose Tropfen wie einige der teuersten Weine der Welt. Einer der bekanntesten Namen unter den letzteren ist Château Margaux, von dem Hugh Johnson unumwunden sagt: "Das großartigste aller Châteaux von Bordeaux. Château Margaux im Ort Margaux."

Für eben dieses Château Margaux arbeitete über drei Generationen, von 1904 bis 1996, die Familie Grangerou als Kellermeister. Unterbrochen wurde die Tradition erst als sich Eric Grangerou, nach abgeschlossenem Weinbaustudium, entschloss nicht in die Fußstapfen seines Vaters, Großvaters und Urgroßvaters zu treten sondern sich, mithilfe einer kleinen, unmittelbar an Château Margaux angrenzenden Parzelle, selbständig zu machen. Allerdings bleibt er der Tradition von Château Margaux verbunden, im Bestreben klassische Weine zu machen, die sich durch Finesse, Eleganz, Frische, Balance, eine insgesamt eher "kühle" Stilistik und moderate Alkoholwerte auszeichnen. Und wenn er hinsichtlich der Qualität durchaus in Konkurrenz zu den berühmten Weinen tritt, welche Papa und Großpapa mit verantworteten – die *Revue du vin de France* nennt ihn schon heute "Champion de Bordeaux" – hinsichtlich der Preise ist Eric Grangerou erfreulich bescheiden geblieben.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Château Cap Saint-Martin, Saint-Martin-Lacaussade

An der Gironde, direkt gegenüber von Medoc, also auf dem „falschen“ Ufer, liegen die Côtes de Blaye. Das Klima unterscheidet sich nicht wesentlich vom berühmten Nachbarn, ist jedoch etwas kühler, kontinentaler. Die Böden bestehen überwiegend aus Lehm über Kalkstein, die Winzer sind eher ehrgeizig und verwenden in ihren Cuvées einen recht hohen Anteil Merlot. Mithin ein hervorragendes Terroir für Schnäppchenjäger.

### Blaye Côtes de Bordeaux AC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Charakter** In der Nase ein feines Amalgam aus verhaltener, leicht kirschiger Frucht und dezenten Holzttönen. Am Gaumen ist er frisch, gut strukturiert, fein mineralisch mit leichtem Säure- und Tanninbiss.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Im Mai 2007 führte der FEINSCHMECKER auf der Suche nach authentischen, aber bezahlbaren Bordeaux-Weinen eine größere Degustation durch. Folglich bewegte man sich abseits der Renommieradressen und wurde fündig. Auf dem 2. Platz landete der Première Côtes de Blaye 2004 vom Château Cap Saint-Martin. Zitat : „Ein toller, authentischer Wein zum Essen: intensive, herbwürzige Frucht, seidig-kühle Textur mit animierend bissiger Säure und mineralischem Nerv! Dieses herzhaftes Exemplar lässt viele hinter sich, die weitaus teurer sind und dabei furchtbar überambitioniert wirken.“

**Begleitung** Wie es sich für einen guten Bordeaux gehört, ist er quasi universell einsetzbar.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

### Cuvée Prestige Blaye Côtes de Bordeaux AC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Merlot, Cabernet Sauvignon und eine Prise Malbec.

**Charakter** Konzentriert, prägnant, fruchtsatt. Ein Bordeaux von geradezu klassischem Format: Trotz der nicht unbeträchtlichen Alkoholgrade eher schlank wirkend mit distinguiertem Nase und kühler, feinwürziger Präsenz.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Steak/Salat, aber auch ein kräftiger gebratener Seefisch.

**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

## Château Côtes de Bonde, Montagne

### Montagne Saint-Emilion AC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Merlot, Cabernet Franc.

**Charakter** Er riecht zunächst nach nicht viel, ein wenig Merlot, ein bisschen Rotfrucht, mit Sauerstoffkontakt schälen sich auch ledrige Noten heraus, am Gaumen aber dann die Überraschung. Zwar gibt es auch hier keinen schwelgerischen Überschwang an Aromen, aber klare weinige Herbe und eine atlantisch frische Klarheit der Frucht, eine feine nicht aggressive Säure, einen leichten Gerbstoffbiss, eine Textur wie von Wildseide, was meint, eine ganz sanftfraue Griffigkeit und vor allem: Leichtigkeit, Klarheit, Transparenz.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Fischsuppe, Muscheln, Steak Frites, selbst zu Allgäuer Bergkäse macht er eine gute Figur.

**Preis** 14,50 Euro 0,75 Liter / 19,33 Euro Liter

## Château Lamartine, Soturac

Das Cahors, eines der ältesten und zumindest in früherer Zeit angesehensten Anbaugelände Frankreichs, berühmt für seinen "schwarzen Wein", erlitt mehrfach herbe Schicksalsschläge. Nach einem "Weinkrieg" mit Bordeaux (die Kollegen versperrten einfach mal den Zugang zur See und damit den zentralen Vertriebsweg), der Reblausplage und schließlich einem verheerenden Frost, dem im Winter 1956 99 % der Rebstöcke zum Opfer fielen, war von der Appellation so gut wie nichts mehr übrig. Der Neubeginn setzte hauptsächlich auf die traditionelle, aber nicht einfache Malbecrebe. Das 1971 verliehene Prädikat AOC verlangt für einen Cahors A. C. wenigsten 70 % Malbec (im Cahors auch Cot oder Auxerrois genannt) und lässt ansonsten nur noch Merlot und Tannat zu. Er war schwierig der Neuanfang und brachte zunächst sehr derbe, rustikale Weine hervor. Erst Winzer wie Alain Gayraud, die mit den einschlägigen Mitteln des Qualitätsweinbaus und strikter Ertragsbeschränkung arbeiten, brachten Cahors wieder in Reichweite des früheren Renommés. Der *Guide des vins: Classements des meilleurs vins de France*, ein Schwergewicht der französischen Weinkritik, urteilt: „Alain Gayraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse, ihre Frische und grandiose Reife betören“

### Cahors AC, 2014 <sup>R</sup> ausgetrunken

**Rebsorte(n)** Malbec, Merlot.

**Charakter** Sehr diskrete, weinige Nase mit Spuren von Lakritz und Johannisbeere, am Gaumen ähnlich mit feinsten Gerbstoffen und kühler Frucht, am ehesten Sauerkirsche. Ein vornehmer, zurückhaltender Wein, keine Muskelspiele, kein Auftrumpfen nur diskrete Noblesse, aber mit Trinkfluss.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 18 Grad.

**Begleitung** Gerne solo, aber auch zu Weichkäse, bevorzugt mit Rotschmiere.

**Preis** 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

## Domaine de Cabarrouy, Lasseube

Die Domaine de Cabarrouy von Patrice Limousin und der gebürtigen Berlinerin Freya Skoda liegt am südlichen Rand der Appellation Jurançon, am Fuß der Pyrenäen, unweit des Unesco-Weltkulturerbes der Pyrénées-Mont Perdu. Die Bedingungen unter denen hier Wein erzeugt wird sind von warmen, feuchten Atlantikwinden geprägt, die im Sommer ein fast tropisches Klima beschieren, kalten nächtlichen Fallwinden aus den Pyrenäen und warmen trockenen Südwinden im Herbst. Die Böden sind lehmig-kalkig mit Kalkschichten im Untergrund. Der Weinberg ist dauerhaft begrünt und wird 3 bis 4 mal im Jahr gemäht, es wird ausschließlich organischer Dünger eingesetzt und Handlese ist obligatorisch.

Die Weine sind einerseits nicht untypisch für die Appellation, andererseits aber von einer solchen Dichte und hohen Extraktwerten gekennzeichnet, dass sie als absolut eigenständig wahrgenommen werden. Die französische Fachpresse bespricht die Weine der Domaine regelmäßig und einer der Grandseigneurs, Michel Bettane, bemerkte einmal zum Jurançon Sec: „Un vin d'une rare finesse, aux arômes subtils d'agrumes, plus sur le citron que sur le pamplemousse, très agréable.“

### Jurançon Classique AC 2014 <sup>w | s</sup>

**Rebsorte(n)** Gros Manseng.

**Charakter** Komplexe Aromatik von grünem Honig (ein wenig an einen Sauvignon blanc erinnernd), floralen Aromen, Lavendel, auch Mandel, eine leicht ölige Konsistenz, welche am Gaumen sehr geschmeidig auftritt, nicht wenig Süße, aber durch eine rassige Säure äußerst lebendig.

**Alkoholgehalt** 12,8 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Entenleber, gebratene Jakobsmuschel, Ziegenkäse im Speckmantel, hier ist vieles möglich.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Domaine Berthoumieu, Viella

Südlich von Bordeaux, nördlich der Pyrenäen und östlich des Atlantik liegt das Gebiet welches man als Südwesten zusammenfasst. Auch hier trifft man die fast allgegenwärtigen Bordeauxsorten an, was das Gebiet jedoch interessant macht, sind die zahlreichen einheimischen Rebsorten wie Auxerrois, Fer Servadou, Len de L'El, Ondenc, Négrette, Abouriou, Tannat und viele mehr. Einer der von ihnen erzeugten Weine, der Madiran, gilt den Fachleuten als *der* große Rotwein der Gascogne und Didier Barré als einer seiner jüngsten und begabtesten Botschafter. Alte Rebstöcke, teils über einhundert Jahre alt, höchst aufwendige Weinbergsarbeit und nicht weniger akribische Tätigkeit im Keller, die neben dem Einsatz von Barriques auch so avancierte Technik wie die Mikrooxydation einsetzt, lassen höchst individuelle, charakterstarke Weine entstehen. Während also die Fachwelt schon seit geraumer Zeit registriert hat, dass aus den vormaligen vor Tanninen strotzenden, äußerst rustikalen Weinen ansprechende bis elegante Essensbegleiter und formidable Zechweine geworden sind, führen sie beim Rest der weintrinkenden Zunft noch ein Nischendasein. Das ist einstweilen nicht wirklich schlimm, denn es beschert einem Weine die ihren Preis mehr als Wert sind. Entdeckt hat das inzwischen auch die FASZ. Im Januar 2012 schreiben die Brüder Lange: „Während der Bordeaux mit allen Tricks und Kniffen moderner Önologie gemacht wird, um dem globalen Gaumen, dem Goût international, zu gefallen, bringt der Tannat all das, wonach die Önologen in Cabernet und Merlot verzweifelt suchen. Eindringlich und unverfälscht verkörpern die heiteren, kühl-distinguierten Tannatweine diesen Stil idealtypisch. ... Nirgendwo fassen sich Fruchtsäure und Tannin so beherzt an den Händen wie in diesem schönen Wein.“

Im Jahr 2017 wurde die Domaine aufgrund familiärer Umstände – eine Scheidung ist teuer, sofern man keine Gütertrennung vereinbart hat – an die Familie Bortolussi und Lionel Osmin & Cie verkauft, Didier Barré bleibt, wie man versichert, weiterhin für die Weine verantwortlich.

### Pacherenc du vic-Bilh sec AC 2014 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Gros Manseng, Petit Courbu, Petit Manseng.

**Charakter** Baumbütenduft, verhaltene Frucht und feine nussig-röstige Würze vom neuen Holz prägen den Duft, am Gaumen trotz des gut wahrnehmbaren Holzes ein voller und doch erfrischender Auftritt, leicht mollig, aber nicht ohne Anmut.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

**Begleitung** Meeresfrüchte, Muschelsuppe, Fisch sagt die Tradition, zu Kalb, zu Vitello Tonnato, könnte er eine Offenbarung sein.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

### Constance, Madiran AC, 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc.

**Charakter** Kräftige Gerbstoffe, weinige rote Frucht, reif, reich und voll kühler Harmonie.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 18 Grad.

**Begleitung** Die Empfehlung des Gascogners: Entenbrust.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

### Cuvée Charles de Batz, Madiran AC, 2013 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Tannat, Cabernet Sauvignon.

**Charakter** Der Duft ist ein Amalgam aus warmer Frucht, rot und schwarz, Gewürznoten, kühlem Rauch, auch Fleischbrühe, am Gaumen zeigt er sich dicht und kraftvoll mit prägnanten Gerbstoffen und herzhaft frischer Säure. Karaffiert man ihn, so zeigt er sich nach zwei bis drei Stunden harmonisch und balanciert. Zur vollen Entfaltung gebe man ihm ruhig noch zwei bis drei Jahre Reifezeit; Potential hat er nach Einschätzung seines Erzeugers für 15 Jahre.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Die Empfehlung des Gascogners: Hase auf königliche Art. Ein deftiges Cassoulet mit einem Entenbein wäre auch recht.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

## Château de Laballe, Parleboscq

Das Château de Laballe, 1820 von einem Vorfahren der Familie Laudet erworben, erzeugte in seinen Anfängen hauptsächlich Armagnac, erst in den 1970er Jahren erfolgte die Umstellung auf trockene Stillweine. Heute ist die 8. Generation am Werk, Cyril Laudet und Frau Julie.

### Les Terres Basses, Côtes de Gascogne IGP 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Tannat, Syrah.

**Charakter** Ein erfreulich leichter Rotwein mit milder Säure und feinen Holunderaromen.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** ab 12 Grad aufwärts, nicht mehr als 16.

**Begleitung** Alltagsküche, Brotzeit.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

## Domaine du Cros, Goutrens

Rund 350 Km östlich der Küstenlinie vor Bordeaux und 200 Km nordwestlich der Küstenlinie des Mittelmeeres bei Montpellier, mitten im Zentralmassiv im Département Aveyron, liegen die mit 160 Hektar kümmerlichen Überreste eines einst blühenden Anbaugebietes. Der wichtigste Wein hier ist der Marcillac aus der Fer Servadou-Traube. Die Rebstöcke für den Marcillac der Familie Teulier stehen in einem Talkessel mit begünstigtem Mikroklima auf rund 500 Meter über NN. Aus seinen Trauben machen sie einen schlanken, gerbstoffreichen Bergwein. Die Fachpresse, soweit sie ihn zur Kenntnis nimmt, lobt ihn als absolut eigenständig und im Guide Hachette hat er es sogar schon zu einem Coup de Coeur gebracht, dennoch bleibt er das, was unter Musikern ein musiciens musician ist, also etwas für Insider.

### Lo Sang del País, Marcillac AP 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Fer Servadou.

**Charakter** Sein Duft erinnert an die sommerwarme Bretterwand eines alten Holzschobers, auch rauchig, pfeffrig und ein Hauch Tier, gewissermaßen im Obertonspektrum dann auch Himbeere und im Bassbereich geschmorte Rote Beete.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** ab 12 Grad aufwärts, nicht mehr als 16.

**Begleitung** Favorisiert wird zum 2016er ein Salat von roter Beete mit Zwiebel und etwas Knoblauch, dazu gerne Räucherfisch, aber auch alles was zum Vieilles Vignes empfohlen wird.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### Cuvée Vieilles Vignes, Marcillac AP 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Fer Servadou.

**Charakter** Eine sehr dezente Frucht, eine prägnante Frische, eine kühle, leicht rauchige Anmutung, schlank, wie es schlanker kaum geht, deutliche, aber geschliffene Gerbstoffe, sehr eigen, sehr französisch. Hier schmeichelt nichts, hier ist alles authentisch. Sein Aromenspektrum wird traditionell als von Veilchen, Himbeere, Pfeffer und Lakritz bestimmt beschrieben; klar entfaltet es sich erst nach einer gewissen Reife bzw. am zweiten Tag in der geöffneten Flasche.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** ab 12 Grad aufwärts, nicht mehr als 16.

**Begleitung** Hartwurst und Bergkäse und ein kräftiges Brot, also das was man in anderen Gegenden eine Brettljause nennt. Sofern man aber zu seinen Miesmuscheln, ob als Suppe oder im Muscheltopf, lieber einen Rotwein trinkt, kann man kaum etwas besseres finden.

**Preis** 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

## La Ferme du Mont, Courthezon

Bis er 2006 in seine Heimat an die Rhône zurückkehrte und dort die Ferme du Mont bei Châteauneuf-du-Pape erwarb, war Stephane Vedeau lange im Languedoc als Weinmacher tätig. Die Domaine nennt 20 ha Weinberge in Châteauneuf du Pape und Côtes du Rhône Villages-Lagen ihr eigen, hinzu kommen weitere 39 ha in Erbpacht. Die Domaine ist nicht biozertifiziert, doch werden im Weinberg weder Pestizide noch Fungizide eingesetzt. Auch im Keller wird akribisch gearbeitet, das Holz für die wenigen Barriques und auch für die größeren Gebinde die zum Einsatz kommen, erwirbt Vedeau höchstpersönlich vor Ort in den Wäldern.

### côtes du Rhône blanc, La Truffière AOP 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Roussanne, Marsanne, Viognier, Grenache blanc, Clairette.

**Charakter** Reifes, gelbes Steinobst, auch Blütenduft zieren die Nase, gelbfleischig, satt und prall zeigt er sich am Gaumen, eine feine Säure verleiht Frische und Leben, das alles wird grundiert von von leicht rauchigen Noten.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Austern? Gerne! Kaninchen, Huhn, Kalb und Spargel ebenso.

**Preis** 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

## Côtes du Rhône Première Côte AOP 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache, Syrah, Mourvèdre.

**Charakter** Geschmeidig, fruchtbetont und mit Frische kommt der unfiltriert und nur zu 10 Prozent im Holz ausgebaute Wein daher. Und was sagt der Wine Advokate? „... medium-bodied, seamless, sexy Côtes du Rhône ...“ und vergibt 89 – 91 Punkte.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Rind, Lamm, Geflügel mit Wildgeschmack.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Château de Beaucastel, Courthézon <sup>BIO</sup>

„Das Château de Beaucastel ist eines der bedeutenden und traditionsreichen Weingüter der Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhôneetal. Mit einer Rebfläche von 110 Hektar ist es auch eines der größten Güter. Es liegt an der nördlichen Grenze des Anbaugebiets, in der Nähe von Courthézon... Derzeitige Inhaber [in 4. Generation] sind die Brüder François und Jean Perrin. Ihr Vater, der 1978 verstorbene Jacques Perrin, war ein geschätzter Kellermeister im Rhôneetal. Für die Weine von Beaucastel stellte er drei Grundprinzipien auf: Die Weine sollten mit natürlichen Methoden hergestellt werden, ein großer Anteil der Rebsorte Mourvèdre sei zu verwenden und die natürlichen Eigenschaften des Weins dürften nicht durch die moderne Technik verfälscht werden.“

So sachlich und nüchtern nimmt man sich bei Wikipedia des Themas an, versierte Weinschreiber wie Parker sind da enthusiastischer. „Die Perrins arbeiten außerordentlich professionell und fühlen sich dem Besten, was die Natur zu bieten hat, verpflichtet. Der wohlverdiente Erfolg von Beaucastel hat dazu geführt, dass François und Jean-Pierre Perrin heute im Rhôneetal wesentlich mehr repräsentieren als Qualitätsbewusstsein – nämlich Ehrlichkeit, vorzügliche Leistungen, Fleiß und Hingabe. Sie haben nicht nur die besten Traditionen im Rhôneetal bewahrt, sondern diese sogar erweitert und damit weltweit Ruhm erlangt – für ihre Weine, für das Rhôneetal und nicht zuletzt für Frankreich. Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktvollsten Gewächse des gesamten Rhôneetals: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“ Die *Revue du vin de France* zählt Beaucastel als einziges Weingut der südlichen Rhône zur Elite der absoluten Spitzenerzeuger Frankreichs.

Was macht Beaucastel besonders? Man verzichtet schon seit 1964 auf Kunstdünger, Pestizide, Insektizide, etc. und arbeitet mittlerweile biodynamisch. Ein penibles Management der Lagen ersetzt Stöcke selektiv, so dass das Durchschnittsalter der Reben stets bei rund 50 Jahren liegt. Man setzt für den Châteauneuf immer noch alle zugelassenen 13 Rebsorten ein und man nutzt die „vinification à chaud“, eine von Jacques Perrin entwickelte Methode, bei der die Trauben für gut eine Minute auf 60°C erhitzt und unmittelbar danach wieder auf 20°C abgekühlt werden. Die Neigung zur Oxydation soll so gebremst, die Extraktion erhöht werden. Und man hat neben allem technischen und wissenschaftlichen Verständnis ein großes Talent zum Weinmachen.

## Côtes du Rhône Réserve AC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache, Syrah, Mourvèdre.

**Charakter** Beerenfrüchte und Gewürznoten, alles da, fein, komplex und dank einer subtilen Säure leichter und heller gestimmt als viele Wuchtrummen von der Rhône.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Die Weinwirtschaft setzte ihn 2014 in der Kategorie Rotwein Frankreich auf den 1. Platz.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Rind, Lamm, auch zum Gänsebraten.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Coudoulet de Beaucastel AC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

**Charakter** Beerenfrüchte, Garrigue-Kräuter, auch Lavendel, fest und konzentriert, präsenre Gerbstoffe, straff und nachhaltig.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Rind, Lamm, Wild.

**Preis** 24,90 Euro 0,75 Liter / 33,20 Euro Liter

**Domaine Boudau, Rivesaltes**

Die Domaine Boudau, ein echter Familienbetrieb, wird von den Geschwistern Véronique und Pierre Boudau geleitet. Die Böden Ihrer Weinbergslagen sind heterogen, oft von Kalk- und Ton geprägt, die Klone der Rebstöcke stammen teils aus bekannten Lagen in Châteauneuf-du-Pape und die Arbeit wird nicht nur sorgfältig sondern auch ökologisch gemacht. Seit die *Revue du vin de France* nach einer ausführlichen Verkostung von Weinen des Roussillon zwei Weine der Domaine auf eine Stufe mit bekannten Prestigeweinen stellte, kennt man das Gut als eines das qualitativ hochwertigen Wein zu erschwinglichen Preisen erzeugt.

**Le Clos, Côtes du Roussillon A. C. 2017** <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache, Syrah.

**Charakter** Die Nase ist verhalten doch am Gaumen zeigt er einen üppigen Körper mit satter rot-schwarzer Frucht, sehr reich, auch zart mineralisch.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Im Herbst 2009 stellte *Der Feinschmecker* „11 Rotweine für den Herbst [vor], bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa“. Eines dieser Schnäppchen ist der Le Clos. Die *Revue du vin de France* zählt ihn schlicht zu den „grössten Weinen des Roussillon“ und vergab für den 2012er das Prädikat „Grande Réussite“.

**Begleitung** Gulasch vom Rind zum Beispiel und ähnliche Gerichte.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

**Cuvée Henri Boudau, Côtes du Roussillon Villages A. C. 2016** <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Syrah, Grenache, Carignan.

**Charakter** Zurückhaltender Duft von „dunklen“ Aromen: Früchte, Beeren, Schokolade, aber auch Kräuter, Liebstöckel, sehr vielschichtig, am Gaumen mit reicher, tiefer Frucht und Würze bei sanften Tanninen.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Steak frites mit Salat; der französische Klassiker wäre ein exzellenter Partner.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

**Cuvée Patrimoine, Côtes du Roussillon Villages A. C. 2012** <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache, Syrah, Carignan.

**Charakter** Gerbstoffe und tiefdunkle Frucht, auch Anklänge von Gewürz wie Pfeffer und Lorbeer bestimmen die Nase, den Gaumen überrollt eine hochkonzentrierte, reife Fruchtlawine, dabei geschmeidig und saftig. Gerbstoffe und Fruchtsäure, gleichwohl kaum wahrnehmbar, dirigieren die Fruchtfülle, verleihen Lebendigkeit.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Wer ein saftiges Steak mag, der findet hier einen würdigen Partner.

**Preis** 18,90 Euro 0,75 Liter / 25,20 Euro Liter

**Muscat de Rivesaltes, Vin doux naturel blanc 2017** <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Muskat.

**Charakter** Der Duft bringt Zitrus, Minze und das typische Muskatelleraroma. Am Gaumen kommt er glatt und fett, aber dennoch mit einer gewissen Frische und mit Aspekten von weißen Blüten, Honig und frischen Mandeln.

**Alkoholgehalt** 15,5 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

**Begleitung** Ein Klassiker zur Gänseleberpastete.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

**Rivesaltes Grenat sur Grains, Vin doux naturel rouge 2013** <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache.

**Charakter** Alles was die Weine von Boudau charakterisiert trifft man auch im roten Vin doux naturel, aber gepaart mit aparter Süße und einem feinen, gleichsam glosenden Feuer.

**Alkoholgehalt** 15,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Schokolade, auch als Mousse, Kaffee, Zigarre.

**Preis** 15,50 Euro 0,75 Liter / 20,67 Euro Liter



## Domaine de Cibadiès, Capestang

Chardonnay Pays d'Occ IGP 2016 <sup>W</sup> **ausgetrunken****Rebsorte(n)** Chardonnay.**Charakter** Ein Wein mit vielschichtigem Duft (Zitrus, Pfirsich, Trockenfrüchte) und üppigem Fruchtkörper, eine Spur fett, aber nicht buttrig, vom Alkohol her gut ausgestattet und mit genug Säure um nicht in Belanglosigkeit abzugleiten. Ein Chardonnay des Südens, der vielen Crus aus Übersee Paroli bieten kann.**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.**Begleitung** Paul Bocuse empfiehlt in seinem Standardkochbuch zur Muschelsuppe einen Pouilly-Fuissé, dieser Chardonnay aus dem Languedoc ist eine wahrhaft preiswerte Alternative. Auch zu Jakobsmuscheln und anderen Meeresfrüchten bestens geeignet.**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

## Domaine Les Yeuses, Mèze

Die Domaine der Brüder Jean-Paul und Michel Dardé liegt in der Bucht von Mèze am Bassin de Thau. Es ist ein bäuerliches Gut von 70 Hektar und man macht kein großes Gewese, aber mehr als grundsolide Landweine. Man arbeitet nicht mit High Tech, aber doch modern mit klimatisierten Edelstahl- und Betontanks bei den Weißweinen und mit einem Anteil von lediglich 10 bis 15 % gebrauchter Barriques bei den Rotweinen. Die Zuverlässigkeit mit der hier Jahr für Jahr ausgezeichnete Vin de Pays erzeugt werden, lässt manchen ein Schweizer Uhrwerk im Keller der Domaine vermuten.

Fruits Mûrs IGP Pays d'Occ 2016 <sup>R</sup>**Rebsorte(n)** Grenache.**Charakter** Fruits Mûrs – reife Früchte, das genügt als Weinbeschreibung eigentlich völlig. Eine reife, warme und üppige schwarzbeerige Frucht streichelt mit ihren Aromen den Gaumen wie ein warmer Sommerwind. Feine Ahnungen von Vanille schwingen im Duft und ein dezenter feiner Säurenerv hält die Spannung hoch.**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.**Begleitung** Die regionale Küche Südfrankreichs, Gerichte von Schwein, Rind und Lamm, Cassoulet.**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro LiterDomaine Clavel, Assas <sup>BIO</sup>

„Pierre Clavel, Antiheld“ betitelte die Zeitschrift Vinum in der Ausgabe Nr. 5 von 1998 ein ausführliches Portrait des Winzers aus dem Languedoc. Die Redakteure zeigten sich ebenso von der Persönlichkeit Clavels beeindruckt wie von seinem Understatement.

„Man muss ihn einfach mögen, den Pierre. 'Soupière (Suppenschüssel), soul-Pierre, (betrunkenen Peter)', spöttelt er mit dem singenden Akzent seiner Region und mit diesem entwaffnenden, jungenhaften Lächeln, das ihn auf Anhieb sympathisch macht. Und fasst rasch seine Biographie zusammen: 'Ich bin 37 Jahre alt. Mit 16 bin ich von der Schule weg. Habe mich als Ziegenhirt in den Cevennen versucht, Verkäufer von regionalen Spezialitäten, Weinhändler... Wein mache ich seit 1986.' Und damit basta.“

Diese sympathische entwaffnende Einfachheit, die nicht mit Simplität zu verwechseln ist, zeichnet auch seine Weine aus. Ein großer Trumpf dabei ist das Terroir 'La Méjanelle'. Es ist in der Bodenzusammensetzung nahezu identisch mit dem besten Terroir von Châteauneuf-du-Pape, die gleichen faustgroßen roten Kieselsteine. Es existieren aber größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht als an der Rhône, und vom Meer wehen frische Brisen, dies prägt die Charakteristik von Clavels Weinen: reife Frucht, große Fülle, aber auch eine für den französischen Süden erstaunliche Kühle und Frische.

Le Mas Coteaux du Languedoc ADP 2017 <sup>R</sup>**Rebsorte(n)** Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre.**Charakter** Intensive Wärme, Aromen von blauen und schwarzen Beeren, auch Anklänge an mediterrane Gewürze und ein überaus feiner Duft nach getrockneten Feigen, die Frucht fast süßlich, fein und klar konturiert wie nie.**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.**Begleitung** Gerichte von Lamm und Rind, auch gegrillt, kräftiger Hartkäse.**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro LiterPic Saint Loup Coteaux du Languedoc ADP 2015 <sup>R</sup>**Rebsorte(n)** Syrah, Mourvèdre, Grenache.**Charakter** Aromen von Garriguekräutern und dunklen Beeren lagern unter einer Wolke leicht rauchigen Eichenpafüms, am Gaumen zeigt er sehr fleischige Beerenfrucht, leichtes Feuer und feine Fruchtsüße nebst einer zarten Bitternote. Insgesamt kräftig, mächtig, auch mit verhalten wild-animalischen Aspekten.**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.**Begleitung** Gerichte von Lamm und Rind, auch gegrillt, kräftiger Hartkäse.**Preis** 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro Liter

## Château de la Negly, Fleury d'Aude/La Clape

Das Château de la Negly gehört mit zu jenen Gütern, welche dem Languedoc seit einigen Jahren die Aufmerksamkeit der interessierten Weinwelt sichern. Hier, auf der ehemaligen Insel La Clape, einem Kalksteinmassiv im Mittelmeer, Unterbezirk der Coteaux du Languedoc, entstehen unter der Patronage von Jean Paux-Rosset und dem Önologen Claude Gros neben handverlesenen Weinunikaten betörend dichte, fruchtige „Alltagsweine“. Strikte Ertragsbegrenzung, Ernte erst bei Eintritt der physiologischen Reife, aufwendige Blattwerksarbeit, penible Auswahl der Trauben, Entrappung von Hand und, und, und. Der Guide Hachette registriert den Aufwand und erkennt das Ziel: „große Gewächse [zu] erzeugen“. Und für R. M. Parker ist Negly gar „Bestes Weingut des Languedoc“. Neben den Spitzenweinen ‚La Port du Ciel‘ und ‚Clos des Truffiers‘ (auf Anfrage) werden erfreulicherweise auch Weine erzeugt, welche sich der Normalsterbliche leisten kann.

### La Côte, Coteaux du Languedoc AC 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Grenache, Carignan, Mourvèdre.

**Charakter** Feine Beerendüfte, Oliven und Kräuter bestimmen die Nase, üppige dichte Frucht, samtige Tannine und trotz aller Wucht und Kraft auch Frische den Auftritt am Gaumen. Sehr nachhaltig.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Die *Revue du Vin de France* zählte den La Côte im Oktober 2007 zu den 50 größten Schnäppchen des Languedoc.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, Gulasch.

**Preis** 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

### La Falaise, Coteaux du Languedoc AC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Syrah, Grenache, Mourvèdre.

**Charakter** Kühle Cassis- und Brombeerdüfte sind vorherrschend, daneben finden sich Aspekte von Schokolade, Oliven und feine Rauchnoten. Auch im Mund bestimmen üppige, leicht süßliche schwarz-rote Beerenfrüchte den Auftritt, begleitet von sehr sanften Gerbstoffen. Ein Pfund für'n Groschen.

**Alkoholgehalt** 15 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, Gulasch.

**Preis** 19,90 Euro 0,75 Liter / 26,53 Euro Liter

Frankreich | Provence

## Domaine de Fondrèche, Sébastien Vincenti, Mazan <sup>BIO</sup>

Die Domaine de Fondrèche, am Fuß des Mont Ventoux gelegen, ist eine alteingesessene Domaine mit bis zu 75 Jahre alten Rebstöcken, ihr Qualitätspotential wurde jedoch erst seit der Übernahme durch die Familie Barthélemy-Vinenti richtig erschlossen. Es waren die für die Produktion von Qualitätswein üblichen, unerlässlichen Maßnahmen, die den Erfolg brachten: Umstellen auf zunächst naturnahen, inzwischen biologischen Anbau, Ertragsreduzierung, innovatives, aber zurückhaltendes Arbeiten in einem sauberen Keller.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Azienda Agricola Rolf & Ilona Busch, Rocchetta Palafea

Im Piemont, genauer im südlichen Teil der Region Asti, noch genauer, im Alto Monferrato, liegt Rocchetta Palafea. Hier betreibt seit dem Jahr 2001 das Bonner Ehepaar Rolf und Ilona Busch eine Azienda Agricola. Die Buschs sind keine Aussteiger, sie sind auch keine Einsteiger, es sind Leute die schon immer mit Landwirtschaft zu tun hatten und die nun einen neuen Lebensabschnitt begonnen haben. Und „es sind Weinverrückte“ – meint zumindest Vinum. Die Produktionsbedingungen sind am ökologischen Weinbau orientiert und man tut alles was man für einen authentischen Wein tun kann: begrünte Weinberge, Ertragsbeschränkung, Handlese, Spontanvergärung und nur minimale Filterung, sowie keinerlei Kältestabilisierung.

Die Buschs mögen das Piemont und seine Traditionen, sie lassen sich von externem Sachverstand beraten (vom Önologen Aliberti), aber sie haben durchaus ihren eigenen Kopf. Daher scheuen sie sich auch nicht die Traditionen gegen den Strich zu bürsten und ihren Brachetto – eine autochthone Rebsorte des Piemont, ein richtiger Schatz – trocken auszubauen. Dies hat zur Folge, dass sie ihn als Vino da Tavola bezeichnen müssen, denn das DOCG-Siegel darf nur der süße Schaumwein aus der Brachetto-Rebe tragen, auch der DOC-Wein ist restsüß. Nach „alter Tradition“ war der Brachetto aber durchaus trocken. Es ist auf jeden Fall ein hoch interessanter Wein mit ausgeprägtem Aroma von Wildrosen und sanften Gerbstoffen, in manchen Jahren einem kräftigen Rosato ähnelnd, in anderen von geradezu wuchtiger Statur.

### Ilona Moscato secco VDT 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Muskat.

**Charakter** Duftig, schwer und ölig mit dem typischen Muskatton.

**Alkoholgehalt** 15 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Auch wenn man sich zunächst kaum einen größeren Kontrast vorstellen kann, er macht sich richtig gut zu einer Terrine von Jakobsmuscheln.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

### Rosé di Büsch VDT 2017 <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Brachetto.

**Charakter** Er duftet zart und klar nach Rosen, auch am Gaumen zeichnet ihn ein wunderschönes fast ein wenig schwerblütiges Moment von dunklen Rosenblättern gekontert von einem leichten Frischkick in Spuren vorhandener Gärkohlenensäure aus.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif? Selbstverständlich! Zu Speisen? Gewiss! Gegrillte Meeresfrüchte, Leberpaté, alles machbar, aber wonach er wirklich und geradezu gebieterisch verlangt, sind kleine, gut mit Majoran gewürzte Bratwürstchen, Nürnberger beispielsweise.

**Preis** 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

### Ca' di Büsch VDT 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Brachetto.

**Charakter** Der 2016er ist kräftig mit einem Potpourri von Aromen. Herbe Zitrusaromen wie Pomeranze, Rose, Kandis und einer Andeutung von Zimt, auch am Gaumen ein herb-frisches Aromenspektrum mit dezentem Gerbstoff- und Säurebiss.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Handling** Bedingt durch den äußerst schonenden Ausbau scheiden die Weine ein relativ starkes Depot aus, also vorsichtig eingießen oder karaffieren.

**Begleitung** Zu Wildgerichten, zu einer Platte mit Bresaola und reifem Hartkäse, zu Zickleinbraten und zum Hasen.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

### Palà Fé Barbera d'Asti DOC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Barbera.

**Charakter** Rauchig und kühl mit floraler Herbe (Veilchen), am Gaumen satt und glatt, die Säure mit einem dezent stahligen Moment.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

**Begleitung** Hier darf es schon mal ein Schmorbraten sein, gerne vom Rind.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Fratelli Ponte, San Damiano d'Asti

Fratelli Ponte, das ist kein uralter Weinadel wie man ihn gerade auch im Piemont häufig findet, aber seit immerhin 60 Jahren ist man mit von der Partie, mittlerweile in dritter Generation. Die gegenwärtig tonangebenden Fratelli sind Massimo, Ivan und Renato. Neben der im Piemont fast allgegenwärtigen Barbera-Traube widmet man sich mit Akribie der auf den sandigen Böden an den Ufern des Tanaro stehenden Arneis.

Als der angehende Winzer Renato Ponte 1998 sein Önologie-Studium in Alba abschließt, bittet er den genialen, wegen seiner handgezeichneten Etiketten weltberühmten Grappabrenner Romano Levi um eine Illustration für das Titelblatt der Abschlussarbeit. Die Bitte wird gewährt und führt zu einer Freundschaft der beiden. Kurz vor seinem Tod im Mai 2008 fertigte Levi Zeichnungen an, welche die Etiketten der Weine der Selezioni Romano Levi zieren dürfen.

### Roero Arneis DOCG 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Arneis.

**Charakter** Den Auftakt macht ein zurückhaltender Duft mit Aromen von reifer Birne auch ein wenig kräuterig, ein Anklang von exotischer Frucht ist ebenfalls vorhanden. Milde Säure am Gaumen mit satter gelber Frucht und feiner Herbe, auch mandelig zum Ende hin. Der 2017er weist darüber hinaus eine feine, zarte Bitternote auf, die an einen fränkischen Silvaner von früher erinnert. Fazit: Spargeltauglich!

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Besonderheiten** Arneis war um 1970 fast ausgestorben, seit 2004 als DOCG-Wein klassifiziert, setzt sie zum Comeback an.

**Begleitung** Als Aperitif, auch gut zu Huhn, Risotto Milanese, etc.

**Preis** 10,50 Euro 0,75 Liter / 14,00 Euro Liter

## Commendatore G. B. Burlotto, Verduno

Das Weingut Commendatore G. B. Burlotto ist ein sehr tradiertes Unternehmen. 1850 gegründet und seinerzeit Hoflieferant der Könige von Savoyen, hatte es in dieser Zeit einen hervorragenden Ruf. In der Folgezeit waren die Geschicke äußerst wechselhaft, doch blieb das Gut immer in der Familie. Heute hat mit dem Önologen Fabio Alessandria ein Ur-Ur-Enkel des legendären Commendatore die Verantwortung für die Weinbereitung übernommen und schickt sich an mit feinen Weinen zu fairen Preisen an die glorreichen Zeiten anzuknüpfen.

### Langhe Freisa DOC 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Freisa ist eine autochthone Rebe des Piemont und genetisch wohl so etwas wie der Vater des Nebbiolo.

**Charakter** Teer, Rosen, Blüten, Terpene, andeutungsweise Eukalyptus, es ist ein sehr vielfältiger, ständig changierender Duft, der aus dem Glas steigt. Der Geschmack ist nicht weniger komplex und offenbart eine zart süßliche Frucht, eine leichte Rauigkeit der Gerbstoffe, Aromen von eingelegten Früchten die eine Tendenz zu blau-kühler Aromatik haben wie Pflaume und Schlehe.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

**Begleitung** Wild, auch Gerichte wie gegrillte Leber mit geschmortem Radicchio.

**Preis** 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

### Langhe Nebbiolo DOC 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Nebbiolo.

**Charakter** Er hat eine komplexe Nase mit Beeren, Gewürzen und Blütendüften und eine füllige Frucht am Gaumen und ist schon jung erstaunlich zugänglich. Man muss ihn nicht dekantieren, aber lässt man ihm etwas Zeit, so präsentiert er die zunächst unter der üppigen, weichen Primärfrucht versteckten Qualitäten: mineralischer Extrakt, geschliffener (eigentlich eher gestreichelter) Gerbstoff und eine feine Säure die Leben und Langlebigkeit verleiht.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

**Besonderheiten** Für diesen Wein werden die Trauben von Reben verwendet die zwar in Barolo-Lagen stehen, aber nach Einschätzung von Fabio Alessandria noch zu jung sind um als Barolo deklariert zu werden. Dieser Umstand wird auch für die üppige Primärfrucht und die jugendliche Zugänglichkeit ursächlich sein.

**Begleitung** Ein schönes Steinpilzrisotto.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

### Barolo DOCG 2011 <sup>R</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Nebbiolo.

**Charakter** Der noch verhaltene Duft präsentiert florale Noten, Leder, ätherischen Gerbstoff und Teer, am Gaumen zeigt er eine feinsäuerliche helle Kirschfrucht, auch pflaumig, begleitet von markanten Gerbstoffen.

**Alkoholgehalt** 15 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

**Begleitung** Kräftige piemonteser Küche wie Pasta, Risotto und Polenta mit Pilzen (Steinpilze, Trüffel). Auch zu gegrillter Leber interessant. Unbedingt vermeiden: Große Schärfe, die Gerbstoffe reagieren sehr negativ und der Wein schmeckt plötzlich nur noch bitter und taub.

**Preis** 29,00 Euro 0,75 Liter / 38,67 Euro Liter

## Nino Negri, Chiuro

Die Kellerei Nino Negri ist ein 1897 gegründeter Traditionsbetrieb im Valtellina oder auch Veltlin im Norden der Lombardei. Hier wachsen auf Granitböden, in steilen Terrassenanlagen die sich bis zu 700 Höhenmetern hinaufziehen, veritable Bergweine. Die Leitsorte unter den Reben ist Nebbiolo die man hier Chiavennasca nennt. Verantwortlich für die Weine der mittlerweile zur Grupo Italiano Vini gehörenden Kellerei ist seit fast 40 Jahren der Önologe Casimiro Maule. Der langjährige Präsident des lokalen Winzerkonsortiums gilt als einer Pioniere des Qualitätsweinbaus im Veltlin und wurde 2007 vom Gambero Rosso zum Kellermeister des Jahres gewählt.

### Rosso di Valtellina DOC 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Chiavennasca (Nebbiolo) 90 %, Prugnola, Rossola und Pignola.

**Charakter** Die Nase ist wahrlich kein Lautsprecher. Dezent wenig mit feinem ätherischen Hauch von Gewürz und Weihrauch (?). Am Gaumen dann ein klarer heller Wein mit schlankem, doch sehnigem Körper, zartem Gerbstoffbiss und einer feinen leichten Fruchtaromatik von Waldbeeren.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

**Begleitung** Bei Nino Negri empfiehlt man gesottenes und weißes Fleisch. Ein paar Käsestangen, ein paar Scheiben Salami und zwei Skatbrüder oder -schwestern tun es auch.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

## Kellerei Nals-Margreid, Nals

Durch den Zusammenschluss der Kellereien Nals (1932 gegründet) und Margreid-Entiklar (1954 gegründet) im Jahr 1985 entstand eine Genossenschaft die Bodenständigkeit mit qualitativem Himmelsstürmertum zu verbinden sucht. Hier bewirtschaften 140 Weinbauern rund 150 Hektar Rebfläche, vielleicht sollte man besser sagen, sie haben sie in Obhut. Die Weinbergpflege erfolgt in sorgfältigster Handarbeit, bevorzugt mit ökologischen Mitteln. Im Keller lässt man den Weinen eine lange Reifezeit auf den Feinhefen und experimentiert mittlerweile auch mit der Spontangärung.

Vom Etschtal über Bozen bis ins südliche Unterland verfügen die Genossen über Weinbergsbesitz in besten Lagen. Die Weißweine wachsen dabei vorwiegend um Nals herum, Rotwein um Margreid und Entiklar, Traminer selbstredend in Tramin und Lagrein in Gries, der Renommierlage Südtirols für diese Rebe. Dieser Reichtum an Lagen erlaubt es dem jungen, dynamischen Kellermeister Harald Schraffl ein höchst ausdifferenziertes Portfolio an Südtiroler Klassikern auszubauen.

Weinführer wie wein-plus.de attestieren der Kellerei seit Jahren überdurchschnittliches Niveau, andere (Nikos Weinwelten) halten Sie gar für *die* Genossenschaft in Südtirol. Auch wenn letztere Wertung vielleicht etwas hoch greift, verdeutlicht sie doch die Ambitionen der Genossen. Dass es aber beileibe nicht bei Ambitionen bleibt, macht die Einschätzung von Italiens wichtigstem Weinführer, dem Gambero Rosso klar: „Die 140 Genossenschaffer der Kellerei Nals Margreid können ruhig schlafen. Ihr Gemeinschaftsbetrieb hat ein an Perfektion grenzendes technisches und organisatorisches Stadium erreicht... Im Gefolge dieser beiden Alphaweine [Sirmian und Galea] tummelt sich eine ganze Reihe Flaschen die das komplette Südtiroler Rebenspektrum abdecken und in jeder Traubenkategorie ganz oben mitmischen. Selbst in den Kellereien, die sich in der Provinz Bozen auf einem ähnlichen Niveau bewegen, findet man nur wenige Erzeugnisse vom selben Format.“

### Pinot Bianco DOC 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Pinot Bianco.

**Charakter** Ein üppiger Weißburgunder mit Kraft und Schmelz mit dezenten Aromen hochreifer Birnen und einem Anflug von Melone.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Fisch, Gemüserisotto, Spargel.

**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

### Pinot Grigio DOC 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Pinot Grigio.

**Charakter** Dezent Nase mit reifen, traubigen Aromen, am Gaumen glatt und satt, fast schon mächtig, gepuffert durch feine Säure; dezent nussig.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

**Begleitung** Kalbsbraten mit Morcheln in Sahnesauce und Spätzle.

**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

### Rieser Classico St. Magdalener DOC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Vernatsch.

**Charakter** Fein und zartduftig steht der Wein im Glas, sehr klar und stringent, verhalten kirschtig mit Anklängen an Mandel (geröstet), Ahnungen von Karamell, sehr fein.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 - 16 Grad, im Sommer auch kühler.

**Begleitung** Das ist ein Wein den man sich zu fast allem vorstellen kann; Bella Figura machen könnte er zu Risotto mit gebackenem Radicchio.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Lagrein aus Gries DOC 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Lagrein.

**Charakter** Der Duft ist verhalten, etwas Frucht, etwas kräuterig, am Gaumen ein kräftiger, kühl-schlanker Körper mit herb-pflaumiger Frucht und milden, doch präsenten Gerbstoffen. Entwickelt sich über 2, auch 3 Tage sehr positiv.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 - 16 Grad, im Sommer auch kühler.

**Begleitung** Eine Spezialität in Bozen sind gegrillte Schweinerippchen, dazu macht er sich hervorragend.

**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

## Elisabetta Foradori, Mezzolombardo <sup>BIO</sup>

„Ich hatte immer davon gehört, dass unsere heimische Rebe früher ein viel gepriesener Wein war, der speziell am Kaiserhof in Wien gerne getrunken wurde, mit dem Körper und der Kraft und mit zunehmender Reife auch dem Duft und Geschmack eines großen Bordeaux“, erklärt Elisabetta Foradori ihre Motivation, sich dem Teroldego zu widmen. In Zeiten, als im Trentino fast nur helle, leichte Zechweine aus dem Teroldego gekeltert wurden und im übrigen Italien die Supertoskaner eine Cabernet-Mania ausgelöst hatten, eine mutige Entscheidung.

Forschung (in lokalen Archiven), Auswahl wertvoller Rebstöcke zur Neubestockung (mit der Uni Mailand), Umstellung von Pergola- auf Guyot-Erziehung, strenge Ertragsbegrenzung, Ausbau im kleinen Holzfass waren und sind wesentliche Faktoren für die Erzeugung eines Teroldego, der die Tradition wiederbelebt und gleichzeitig über sie hinauswächst. Auf dem Campo Rotaliano, einem Kessel im Tal des Noce, eines Nebenflusses der Etsch, stehen die Rebstöcke auf Kies- und Geröllboden aus Kalkstein, Porphy, Granit und Gneis und werden heute nach den Methoden des biodynamischen Weinbaus gepflegt.

Mittlerweile ist der Teroldego Rotaliano nach Ansicht Hugh Johnsons wieder einer der „großen Weincharaktere Italiens“, und „Elisabetta Foradori ist die Königin des feinen, reifen Teroldego Rotaliano.“

## Teroldego Rotaliano DOC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Teroldego.

**Charakter** Waldbeeren, Kirschen, etwas frischer Gerbstoff und Gewürze bilden ein herrliches Amalgam für die Nase, am Gaumen ist er zunächst eher leicht mit noch zarter Bitternote, die Gerbstoffe mit leichtem Biss. Er ist voller Frucht, aber „aufgemischt“ von zartherb-säuerlichen Komponenten, intensiv ohne wuchtig zu sein, mineralisch, feingliedrig, sehr vielschichtig schon jetzt. Karaffieren ist sinnvoll.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Der FALSTAFF attestierte: „Foradoris ‚Rotaliano‘ gewinnt nochmals deutlich an Format!“. Und auch Stuart Pigott schließt sich an und schwärmte in der FAS von seiner „Ausdrucksstärke, erstaunlichen Lebendigkeit und Frische.“

**Besonderheiten** Vergoren in Edelstahl, gereift 12 Monate im Barrique.

**Begleitung** Eine Platte mit festem, gereiftem Alpkäse, luftgetrockneten Würsten, Schinken und Bergbauernbrot ist eine feine Sache.

**Preis** 20,90 Euro 0,75 Liter / 27,87 Euro Liter

## Pojer & Sandri, Faedo

„Pojer & Sandri ist zweifellos einer der zuverlässigsten Betriebe der Region. Man kann hier im Grund blind kaufen, Enttäuschungen wird man kaum erleben. Das vorherrschende Merkmal der Weine ist wohl ihre Eleganz, doch man sollte sich von ihrer schlanken Art nicht täuschen lassen: die Weine verfügen durchaus über Substanz und Tiefe und halten sich oft über Jahre hervorragend.“ Das ist kurz und bündig die Einschätzung wie sie das Internetportal wein-plus.de vornimmt. Man muss dem eigentlich nichts weiter hinzufügen, allenfalls vielleicht, dass Mario Pojer und Fiorentino Sandri seit 1975 zusammenarbeiten und dass ihr Ruf als Brenner dem als Winzer in nichts nachsteht.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Italien | Venetien

## Fratelli Zeni, Bardolino

Schon seit 1870 widmet sich die Familie Zeni dem Weinbau, ihr Portfolio umfasst eine ganze Palette der klassischen Weine der Provinz Verona, alle mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Vor allem zu nennen: Bardolino, Soave, Custoza und Valpolicella. Hugh Johnson gilt Zeni als empfehlenswerter Erzeuger von Custoza und Bardolino.

## Bianco di Custoza DOC 2016 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Garganega, Trebbiano, Friuliano, Chardonnay.

**Charakter** Die Nase ist wie Frühlingsluft, teils süßlicher Blütenduft, teils herb-würzig, auch mit Noten von Mandel, am Gaumen dann eine sanfte traubige Frucht.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif, zu gemischten Vorspeisen, Fisch, Pasta mit hellen Saucen, Geflügel, hellem Fleisch, vegetarischen Gerichten.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

## Bardolino Classico DOC 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Charakter** Fein rauchig die Nase, eine hellrote von feiner Herbe durchzogene Frucht mit zarten Anklängen von Pflaume und Kandis am Gaumen. Die zu Anfang leicht frische Säure gibt sich nach einer Stunde offener Zeit ausgesprochen harmonisch.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 12 – 14 Grad.

**Begleitung** Zu gemischten Vorspeisen, Pastagerichten mit Tomatensaucen, kräftigen Geflügel- und leichten Fleischgerichten.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

## Azienda Agricola Marion, Marcellise

Östlich von Verona im Tal von Marcellise liegt das Weingut Marion. Seinen Namen verdankt es der volkstümlichen Bezeichnung des Ortsteils in dem es sich befindet. Die Familie Campedelli, die es 1988 erwarb und instand setzte, verkaufte die Trauben zunächst noch an eine Genossenschaft. Sehr bald erkannte man aber das Potential der erworbenen Weinberge und begann mit der eigenverantwortlichen Produktion von Valpolicella und Amarone. Nach wenigen Jahren sicherte man sich die Unterstützung des Önologen Celestino Gaspari, der zuvor bei Giuseppe Quintarelli tätig war und zu den besten Weinmachern des Valpolicella gehört. Und während man auf anderen Gütern mit zunehmender Anerkennung Flächen zukaufte oder pachtete und danach trachtete Produktion und Umsatz auszuweiten, fährt die Familie Campedelli eine diametral entgegengesetzte Strategie. Der ursprünglich einmal 17 Hektar umfassende Weinbergsbesitz wurde schrittweise auf sechs Hektar hervorragende Lagen reduziert und die Jahresproduktion beträgt gerade einmal 25.000 bis 30.000 Flaschen. Dieses strikte insistieren auf Qualität hat die einstigen Newcomer mittlerweile in die Spitzengruppe des Valpolicella geführt und man nennt das Gut inzwischen in einem Atemzug mit Produzenten wie Giuseppe Quintarelli und Romano Dal Forno, den Erzeugern, die im Valpolicella der Maßstab für Spitzenwein schlechthin sind. Schon für den Valpolicella Superiore werden die sorgfältig selektionierten Trauben nach Manier des Amarone vor der Pressung 40 Tage angetrocknet und 30 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut.

### Valpolicella superiore DOC 2011 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Corvina Grossa, Rondinella, Corvina Gentile, Teroldego und weitere.

**Charakter** Duft und Geschmack erinnert an Kompott von roten und schwarzen Waldbeeren, auch eingelegte Sauerkirschen. Ein Hauch Zimt und weihnachtliches Gewürz schwebt über einem starken Weinkörper, der satt und üppig auftritt, dabei dank feiner Säure und zarter Adstringenz nie zu Übergewicht neigt. Der Wein ist sofort trinkbar, entwickelt jedoch über drei, vier, auch fünf Tage hinweg immer noch größere Eleganz. Die Weinbereitung erfolgt nach 40-tägigem antrocknen der Trauben, anschließend werden sie getrennt vergoren und über 30 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut. Das Resultat ist ein hochkonzentrierter Valpolicella, der einem Amarone von anderen Gütern durchaus das Wasser reichen kann, wenn er es ihnen nicht sogar abgräbt.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Familie Campedelli empfiehlt dicke, gut gewürzte Suppen, Hühnerfleisch und weichen, leicht süßlichen Käse! Die Leute sind verwöhnt. Unsereins greift zu Wildschwein oder lässt das Essen weg und träumt ein bißchen.

**Preis** 28,00 Euro 0,75 Liter / 37,33 Euro Liter

### Amarone della valpolicella DOC 2011 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Corvinone, Corvina gentile, Rondinella, Croatina und weitere Rebsorten.

**Charakter** Die Verkostungsnotiz des Gutes ist, im Verhältnis zum Wein der einen erwartet, fast prosaisch: „Der Duft erinnert an reife Früchte wie Kirschen, Sauerkirschen, trockene Pflaumen, Brombeeren und Heidelbeeren. Im Mund entfaltet er sich weich und rund mit einem Nachduft von Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Zimt und Lakritze.“ Das alles ist gewiss nicht falsch, gibt aber keine Vorstellung von der Mächtigkeit des Weines, seiner konzentrierten Wucht die sich langsam entfaltet um dann Eleganz und auch Finesse zu zeigen. Ein Riese der Ballett beherrscht.

**Alkoholgehalt** 16 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Familie Campedelli empfiehlt Gerichte von rotem Fleisch, reifen Käse oder eine Solodarbietung.

**Preis** 62,50 Euro 0,75 Liter / 83,33 Euro Liter

## Fratelli Speri, Pedemonte <sup>BIO</sup>

Ganze 60 ha Weinberge nennen die Gebrüder Speri im Valpolicella Classico ihr Eigen, darunter berühmte Lagen wie der Monte Sant' Urbano. Das Gut der Speris ist ein traditionell und biologisch arbeitender Vorzeigebetrieb des Veneto.

### Valpolicella Classico DOC 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Corvina, Rondinella.

**Charakter** Klar, schlank und frisch, hell gestimmt mit Aromen von Bittermandel, Kandis und herb-frischer Pflaume in rauchig-kühler Darbietung.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Zu gemischten Vorspeisen, Pastagerichten mit Tomatensaucen, kräftigen Geflügel- und leichten Fleischgerichten.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Leonildo Pieropan, Soave

Das Gebiet des Soave Classico liegt nordöstlich von Soave am östlichen Ende der Lessini-Berge. Die Rebstöcke von Garganega und Trebbiano stehen hier auf vulkanischen Böden und erbringen wie Hugh Johnson schreibt, „den wahren, herrlich an Mandeln und Zitronen erinnernden Soave.“ Das Weingut Leonildo Pieropan gehört, mittlerweile in der 4. Generation, zweifellos zu den Spitzenerzeugern dieses berühmtesten Weißwein Italiens.

### Soave Classico DOC 2016 <sup>w</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Garganega, Trebbiano di Soave.

**Charakter** Mandelduftig, auch zarte florale Töne wie von Melisse, schlank und leicht, dabei aber von hoher Dichte. Die Fruchtnoten mit leicht tropischen Anklängen, auch ein Hauch Gerbstoff ist zu spüren.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Risotto Milanese wäre recht, ein Kalbsschnitzel darf dabei sein. Vitello tonnato könnte grandios sein, Zitronenhuhn ebenfalls.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

## Di Lenardo, Ontagnano

Wein macht die Familie di Lenardo schon seit Anfang des 19. Jahrhunderts, doch erst seit der Önologe Massimo das Sagen hat, kam das Weingut in der önologischen Moderne an. Zu Anfang wurden die 40 Hektar Lagen fast komplett neu mit alten, sorgfältig ausgewählten Klone bepflanzt. Durch strikte Ertragsbegrenzung und temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank entstehen moderne, fruchtbetonte Weine, die exemplarisch für die vor allem wegen ihrer Weißweine berühmte Region stehen.

### Sauvignon IGT Venezia Giulia 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Sauvignon blanc.

**Charakter** Ein würziger, aromatischer Sauvignon mit Aromen von Melone, Stachelbeere, auch Salbei und Tomatenblatt.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Zu Vorspeisen, Fisch, leichter sommerlicher Küche.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### TOH! Friuliano DOC Friuli 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Friuliano.

**Charakter** Leichte, florale Frische, dezent rauchig mit einem komplexen Bouquet von Quitte, Mandel, Aprikose.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Zu Vorspeisen, Fisch, Risotto mit Huhn.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### Pinot Grigio DOC Friuli 2016 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Pinot Grigio.

**Charakter** Ein feiner, doch fülliger Pinot mit Apfel, Melone und einer Spur Honig im Duft.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Zu Vorspeisen, Fisch, Risotto mit Huhn.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

### GOSSIP Pinot Grigio Ramato IGT Venezia Giulia 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Pinot Grigio.

**Charakter** Ein spezieller Wein, 18 Stunden Maischestandzeit extrahieren Aromen, etwas Farbe und auch ein wenig Gerbstoff aus den Traubenschalen, er wird reduktiv (unter Luftabschluss) ausgebaut und bleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe. Massimo di Lenardo charakterisiert ihn so: „Der "GOSSIP" Pinot Grigio zeigt eine schöne, helle Kupferfarbe mit leuchtender Klarheit. Die üppigen Aromen umfassen Walderdbeeren, Holunderbeeren, Heu und getrocknete Rosen mit einem Hauch von Trockenfrüchten und Mandeln. Eine schöne Balance aus kräftigem Obst und knackiger Säure charakterisieren den komplexen Gaumen mit Aromen, die die im Bouquet des Weines enthaltenen Noten widerspiegeln.“ Nachzutragen bleibt, dass sich in dem Obstkorb auch reichlich Zitrusfrüchte finden, sogar Kumquat.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

**Begleitung** Weißes Fleisch wie Huhn, Kaninchen, gerne auch kräftig gewürzt nach Art der vietnamesischen Küche.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

## Renzo Masi, Rufina

„Von den übrigen Unterbereichen [neben Chianti Classico] erbringt Chianti Rufina östlich von Florenz ausdrucksstarken, eleganten und langlebigen Wein.“ So Hugh Johnsons Einschätzung der Chianti-Zonen in seinem weltberühmten Weinatlas. Hier in Rufina ist seit 1932 Renzo Masi beheimatet, ein bodenständiger Betrieb mit ausgezeichneten Qualitäten zu zivilen Preisen. Masi erzeugt zwei Linien. Neben den Rufina-Weinen des eigenen Gutes Basciano, werden auch zugekaufte Trauben von Vertragswinzern zu IGP-Toskana und Chianti DOCG verarbeitet.

### Bianco di Toscana IGP 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Trebbiano, Chardonnay.

**Charakter** Leicht, frisch, jugendlich, zarte Frucht.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Zu Vorspeisen wie Antipasti Misti, Fisch, Schalentieren, Pasta mit hellen Saucen, Geflügel, hellem Fleisch, vegetarischer Küche oder einfach einem Schälchen leicht gesalzener Crostini.

**Preis** 5,00 Euro 0,75 Liter / 6,67 Euro Liter

### Rosso di Toscana IGP 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese, Canaiolo.

**Charakter** Leicht und trocken, dabei intensiv fruchtig, dicht und stoffig.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 12 – 14 Grad.

**Begleitung** Pasta mit Tomatensauce, leichte Fleischgerichte von Schwein und Rind und natürlich die ländliche toskanische Küche mit ihren Pasteten und Eintöpfen.

**Preis** 6,00 Euro 0,75 Liter / 8,00 Euro Liter



### Chianti DOCG 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese, Canaiolo.

**Charakter** In der Nase Aromen von Kirsche und Kakao, am Gaumen glatt, geprägt von fruchtiger, milder Säure und minimal adstringierenden Tanninen.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Pasta mit Tomatensauce, leichtere Hausmannskost – bevorzugt toskanischer Provenienz.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

### Rosato Basciano IGP 2017 <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese.

**Charakter** Sanft traubig die Nase, angenehm leicht, dabei dennoch mit Dichte und Konzentration, extraktreich mit sanfter Herbe und schöner Frucht, fast ist eine Spur von Rose zu erahnen; taktil macht er sich mit Druck und Frische am Gaumen bemerkbar.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 12 – 14 Grad.

**Begleitung** Fisch und Krustentiere gegrillt wären 1. Wahl, jedwede sommerlich leichte Küche ist ebenfalls geeignet.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### Chianti Rufina Basciano DOCG 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese, Canaiolo.

**Charakter** Ätherisch, Aromen von Kakao und Kirschen, am Gaumen glatt mit intensiver Kirschfrucht gefolgt wiederum von Kakao und feinen Tanninen und ebenso feiner Säure; hat Kraft, Stoff und Eleganz.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Kräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, toskanischer Bohneneintopf, zu vielen Käsesorten kompatibel.

**Preis** 9,50 Euro 0,75 Liter / 12,67 Euro Liter

## Azienda Agricola Poliziano, Montepulciano

Der Vino Nobile, der Wein der Herrschaften, ist schon seit dem 8. Jahrhundert eine berühmte Konstante in der italienischen Weinlandschaft. In neuerer Zeit zählt Federico Carletti zu den herausragenden Erzeugern. In der „ewigen Bestenliste“ des Gambero Rosso gehört Poliziano zu dem kleinen Kreis von 12 Gütern, die am häufigsten die begehrte Bestnote von 3 Gläsern erhielten; auch eine Konstante!

### Rosso di Montepulciano 2016 DOC <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese (hier Prugnolo Gentile genannt), plus 20 % Merlot.

**Charakter** Intensiv konzentrierte, kirschtige Frucht, unterlegt mit festen Tanninen. Ein bis zwei Stunden vor Genuss öffnen, besser dekantieren.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Schwein, Rind, Lamm und Wild.

**Preis** 13,50 Euro 0,75 Liter / 18,00 Euro Liter

### Vino Nobile di Montepulciano 2015 DOCG <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese (hier Prugnolo Gentile genannt) 80 %, Merlot, Canaiolo Nero, Colorino 20 %.

**Charakter** Feines Beeren- und Veilchenaroma, intensive herb-saftige Frucht (Kirsche), auch am Gaumen füllig, üppig mit süß-herben Tanninen.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Besonderheiten** Ausbau im Barrique.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Schwein, Rind, Lamm und Wild, auch gegrillt, kräftige Käsesorten.

**Preis** 23,90 Euro 0,75 Liter / 31,87 Euro Liter

## Azienda Lisini, Sant Angelo in Colle

Die Azienda Agraria Lisini ist ein 10 Hektar großer Familienbetrieb in Sant Angelo in Colle, er ist seit der Renaissance im Besitz der Familie und steht im Ruf geradlinige, klassische Weine von großer aromatischer Tiefe zu erzeugen. Das Bouquet der Brunello-Weine wird von herben Aromen wie Leder, Teer, Tabak akzentuiert und sie besitzen ein kräftiges Tanningerüst. Der Verzicht auf Barriques und ähnlichen „modischen Schnickschnack“ trägt zum Ruf des Traditionalisti bei.

### Brunello di Montalcino DOCG 2003 <sup>R</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Sangiovese Grosso.

**Charakter** Im Glas tiefes, dunkles Rot und üppiges Glycerin. In der Nase dunkle Beeren, Rumtopfrüchte und etwas Kakao. Am Gaumen üppige Frucht, mittelkräftige Tannine und ein leichter Bittermandelton im Abgang. Dies alles – die Verkostungsnotiz deutet es nur an – ereignet sich in barocker Opulenz!

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Besonderheiten** Ausbau im großen Holzfass aus slowenischer Eiche.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Der "Wine Spectator" vergibt 93 Punkte, der Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 90 Punkte.

**Begleitung** Leichte und kräftige Fleischgerichte, auch gegrillt, Wild, kräftige Käsesorten.

**Preis** 46,90 Euro 0,75 Liter / 62,53 Euro Liter

**Azienda Agricola Colle Stefano, Castelraimondo** <sup>BIO</sup>

Fabio Di Marchionni, der Eigner der Azienda, produziert auf gerade einmal 3,5 Hektar einen sehr frischen, blitzsauberen, biologisch erzeugten Verdicchio. Er macht nur diesen einen Wein und man merkt ihm an, dass ihm seine ganze Leidenschaft gehört, schon seine Diplomarbeit schrieb er über den Verdicchio di Matelica. Seine Wanderjahre führten ihn nach Deutschland. Neben anderen hospitierte er bei Salwey und bei dem ökologischen Erzeuger Zähringer. Diese Erfahrungen aus Deutschland und der Körper, Geschmack und die Säurefrische deutscher Weine wirken in seinem Verdicchio nach. Dieser ist von bemerkenswerter Frische, mit sehr lebendiger Säure, niedrigem Alkohol, fein strukturiertem Körper und voller Geschmack (nicht filtriert); unwillkürlich fühlt man sich an einen feinen Riesling erinnert.

Verdicchio di Matelica DOC 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Verdicchio.

**Charakter** Fruchtiger, gut strukturierter, sommerfrischer Weißwein, gutes Säurepolster.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 9 – 11 Grad.

**Besonderheiten** Ökologischer Anbau, Spontangärung mit den natürlichen Hefen, keine Filtration. Nicht so berühmt wie sein Vetter, der Verdicchio dei Castelli di Jesi, dafür preiswerter und haltbarer.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Für den leider ausgetrunkenen 2007er Jahrgang gab es sensationelle drei Gläser im Gambero Rosso.

**Begleitung** Fisch, Meeresfrüchte, sommerliche Salate, vegetarische Küche, grüner und weißer Spargel.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

**Tenuta de Angelis, Castel di Lama**

Quinto Fausti, Winzer in dritter Generation, steht einem Unternehmen vor, welches Wein von eigenen Rebärten vermarktet, aber auch als Fassweinhändler aktiv ist. Die Anfänge des Gutes liegen in den fünfziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts in Cossignano, einem kleinen Dorf in der Provinz Ascoli Piceno. Mittlerweile bewirtschaftet man rund 50 Hektar Rebfläche in den Gemeinden Offida, Castel di Lama und Cossignano und erzeugt qualitativ anspruchsvolle Weine vorwiegend von den in der Region traditionell angebauten Rebsorten Montepulciano, Sangiovese, Trebbiano und Pecorino. Auszeichnungen des renommierten Weinführers Gambero Rosso nimmt man mittlerweile gerne und gelassen entgegen.

Rosso Piceno Superiore DOC 2015 <sup>R BIO</sup>

**Rebsorte(n)** Montepulciano, Sangiovese.

**Charakter** In der Nase unaufdringlicher Duft nach Kirschen und roten Früchten, am Gaumen zunächst erfrischend fruchtig, dann machen sich angenehme Tannine bemerkbar, würzig und anhaltend – Klasse!

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Zu kräftigen Fleischgerichten, gegrilltem Fleisch und Gemüse (Auberginen), kräftigem Hartkäse.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

**Cooperativa Vitivinicola per la Zona di Orvieto, Cardeto**

Die Winzergenossenschaft von Cardeto hat ein enormes Produktionspotenzial von annähernd 10 Millionen Flaschen. Man kann sie mit Fug und Recht als einen Massenproduzenten bezeichnen. Es lohnt sich aber, die Angelegenheit näher zu betrachten. Zwar werden wirklich Mengen von Wein erzeugt, es wird aber dennoch auf die Qualität geachtet. Und diese ist so hoch, dass eine ganze Reihe von renommierten Weinhändlern in Umbrien und der Toskana von der Genossenschaft Wein beziehen, den sie unter ihren Etiketten abfüllen. Für die besten Partien aus den besten Lagen aber hat man sich mit Riccardo Cotarella als Berater einen äußerst renommierten Önologen gesichert und füllt sie unter eigenem Etikett ab: Cardeto. Das geballte wirtschaftliche Potenzial der Cooperativa macht es möglich, dass diese Weine, gemessen an ihrer Qualität, erstaunlich preiswert abgegeben werden.

Cardeto Rosso Rupestro IGP 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Sangiovese, Merlot.

**Charakter** Saftig, kirschiger Antritt am Gaumen, leichter Gerbstoffbiss, ein Hauch Zimt, geradlinig und fest.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 - 18 Grad.

**Begleitung** Zu gemischten Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, hellem und dunklem Fleisch, auch Geflügel.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

## Il Cantico, Fossalta

### Primitivo del Salento IGP 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Primitivo.

**Charakter** Konzentriert, holunderduftig, auch dunkle Beeren- und Schokoladentöne, schmeichelnd.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Besonderheiten** Primitivo ist eine der hochwertigen Rebsorten Süditaliens, die in den letzten Jahren immer mehr Freunde findet, liefert sie doch dunkle, gehaltvolle Weine, die früh genussreif sind, und dies zu zivilen Preisen.

**Begleitung** Kräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Käse, auch dunkle Schokoladen.

**Preis** 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

## Conti Zecca, Leverano

Zwar blickt die Familie der ursprünglich aus Neapel stammenden Conti (Grafen) Zecca auf eine fast 500-jährige Tradition in Apulien zurück, doch die Grundlagen des heutigen Betriebes mit vier Weingütern wurden erst in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts durch Alcibiade Zecca gelegt. Seither war das Unternehmen schon eine feste Größe im Weinbau Apuliens, doch erst nach dem Zweiten Weltkrieg begann man die Qualität der Weinberge systematisch zu erschließen und seit der Önologe Antonio Romano als technischer Betriebsleiter fungiert schließt man mit Weinen wie dem "Nero" zur nationalen Spitze auf.

### Donna Marzia Negroamaro IGP 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Negroamaro.

**Charakter** Etwas Gerbstoff und schwarze Beeren zeigen sich in der verhalten wirkenden Nase, am Gaumen dann eine satte Frucht mit einem komplexen Aromenspektrum von Pflaume, Coca und Kirschkern, auch Mokka, Leder und Marzipan.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Kräftiges von Schwein und Rind, Braten, aber auch gerne die süditalienische Gemüseküche mit Gerichten wie Caponata.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### Donna Marzia Primitivo IGP 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Primitivo.

**Charakter** Zu allererst ist da eine kleine Gerbstoffattacke am Gaumen die sich mit Sauerstoffkontakt zusehends mildert und eine satte, glatte Frucht offenlegt, geprägt von den notorischen schwarzen Beeren, aber auch von Tabak und Liebstöckel.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Gegrillte Auberginen, aber natürlich auch Filet vom Rind, gegrillt oder gebraten.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

## Cantine De Falco, Novoli

Die Cantine De Falco ist ein Familienbetrieb der, gegründet 1979, mittlerweile in die zweite Generation geht. Die Brüder Salvatore, der Önologe und Gabriele, für alles andere, arbeiten mit einer Reihe von Weinbauern aus den Anbaugebieten in Lecce mit den Appellationen Salice Salentino und Squinzano, welche die Trauben gemäß ihren Vorgaben anbauen. Die Weine zeichnen sich durch Kraft, Fülle und ein gewisses südliches Feuer aus.

### Serre di Sant'Elia, Squinzano DOP 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Negroamaro (80 %), Malvasia Nera (20 %).

**Charakter** Der olfaktorische Auftritt vollzieht sich gleichsam als Ereigniskette, auf Kirsche folgt Koka, folgt Kakao, Schokolade, Nuss, etwas Vanille; auch am Gaumen bietet er ein aromatisches Potpourri, im Vordergrund zunächst Kirsche und Kakao. Der Fruchtkörper ist präsent, leicht saftig, auch leicht adstringente Gerbstoffe, aber reif und warm, das Ganze mit Feuer und Kraft, vom Barrique geprägt, aber nicht dominiert.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

**Besonderheiten** Sechs Monate Barrique und sechs Monate Flaschenreife gönnt man ihm vor Auslieferung.

**Begleitung** Gegrilltes Fleisch der roten Sorten (Lamm, Rind), auch zum Lammcarrée mit grünen Bohnen eine vorzügliche Wahl.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Librandi, Cirò Marina

"Die kalabrischen Weine wären schon längst in der Vergessenheit versunken, wenn da nicht ein Name wäre, der das sinkende Schiff seit Jahren über Wasser hält: Librandi!" So die Zeitschrift Vinum in der Ausgabe 11/2003. Die Brüder Librandi sammelten vergessene, teilweise namenlose Rebsorten aus aufgegebenen apulischen Weingärten und legten Ende der 1990er Jahre in der Nähe von Cirò einen Versuchsweinberg an, welcher ein lebendiges Archiv der Rebsorten des italienischen Südens ist. Hier warten 150 Dornröschen darauf, wachgeküsst zu werden! Auch die Herkunft der Gaglioppo ist nicht eindeutig geklärt, ihr Qualitätspotenzial stellt sie in den Weinen von Librandi schon jetzt eindrucksvoll unter Beweis.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Argiolas S.P.A., Sardinia

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Cusumano, Partinico

Keine italienische Region hat in den letzten Jahren mit ihren Weinen so viel Aufsehen erregt wie Sizilien. Seit Mitte der 1990er Jahre haben qualitätsorientierte Winzer die sizilianischen Weine zu einem Synonym für Revolution gemacht. Sowohl von den international angesehenen Rebsorten wie Cabernet und Chardonnay, als auch von den hoch interessanten autochthonen Rebsorten – allen voran vom Nero d'Avola – werden exzellente Weine erzeugt. Ein Weingut das zu diesen visionären Pionieren gehört, die Sizilien in den Fokus der Weinkritiker und –liebhaber geholt haben, ist das Weingut Cusumano. Während es bis vor wenigen Jahren in keinem der führenden Weinguides zu finden war, gehört es heute zur sizilianischen Spitze und wurde vom Gambero Rosso 2003 zum „Besten Weingut des Jahres“ ausgerufen. Daneben erhielt es mehrfach die begehrten „3 Gläser“ und den „National Oscar“ für den Wein mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis.

Insolia IGT 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Insolia.

**Charakter** Jugendlich, frisch, jedoch zurückhaltend; die Aromen von Zitrusfrüchten, Nuss und Birne entfalten sich langsam und nur dezent, dabei körperreich, füllig mit Schmelz.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Fisch und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Syrah Terre Siciliane IGT 2017 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Syrah.

**Charakter** Fleischig, voluminös, intensive Fruchtaromen von Brombeeren und einem Hauch Minze. Dekantieren wird empfohlen.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild.

**Preis** 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Nero d'Avola IGP 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Nero d'Avola.

**Charakter** Fleischig, brillante, intensive Frucht, geschmeidig.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** 1 Glas im Gambero Rosso 2002. 2003 und 2004 erhielt der Nero d'Avola von Cusumano den "Oscar" des Gambero Rosso für Italiens Rotwein mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, milder Käse.

**Preis** 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Benuara IGT 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Nero d'Avola, Syrah.

**Charakter** Komplexe, intensive Frucht, spannungsreich, stoffig.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Besonderheiten** Ausbau in Stahl und Holzfass.

**Bewertungen/Auszeichnungen** 2 Gläser im Gambero Rosso 2002, Goldmedaille beim Concours Mondial de Bruxelles 2001, aufgenommen unter die "100 Vini intelligenti" des Gambero Rosso 2001. Und Jens Priewe vom *Feinschmecker* (Wein Gourmet), wo er in einer Verkostung den 1. Platz errang, meint: "Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht."

**Begleitung** Kräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Käse.

**Preis** 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

## Weingut Huber, Reichersdorf

Das Traisental steht noch immer im Schatten der benachbarten und renommierten Wachau, zu Unrecht wie junge, engagierte Winzer wie Markus Huber mit ihren blitzsauberen Einstiegsweinen beweisen.

### Grüner Veltliner trocken Lw <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Grüner Veltliner.

**Charakter** Leichter, spritzig frischer Weißwein mit Aromen von Apfel und Melone.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** In Österreich heißt es, einen Veltliner kann man zu allem trinken – also dann.

**Preis** 6,50 Euro 1,00 Liter

### Blauer Zweigelt trocken Lw <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Zweigelt.

**Charakter** Kirsche und Pflaume prägen die Nase, am Gaumen ist er saftig, samtig weich und feinwürzig und von erstaunlicher Dichte.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Auch der leichte, auch leicht gekühlt gut zu trinkende Zweigelt, ist ein fast universeller Speisenbegleiter.

**Preis** 6,50 Euro 1,00 Liter

## Fred Loimer, Langenlois

Fred Loimer ist, frei nach Hugh Johnson, der ihm drei bis vier Sterne zugesteht, ein „umsichtiger Bioweinerzeuger“. Die Basis seiner Weine sind die Langenloiser Böden, und diese, informiert uns Kamptal DAC, „könnten kaum vielfältiger sein. Auf der einen Seite schieben sich vom Westen her die Gesteine der böhmischen Masse heran – in erster Linie Gföhler Gneis und Glimmerschiefer, aber auch Urgesteins-Verwitterungsböden, die zum Teil nur mit einer dünnen Auflage von Humus überdeckt werden. Sie sind ebenso wie der extrem seltene, verwitterte Wüstensandstein aus dem Perm, der das Herzstück des Heiligenstein dominiert, geradezu ideale Partner für hochklassige Rieslinge. Grüner Veltliner gedeihen dort aber ebenso gut wie auf den Schotterböden an den Abhängen des Manhartsberges oder den zum Teil mächtigen Lössanwehungen, die die südlichen Grenzen des Weinbaugebietes kennzeichnen.“

Das Klima des Kamptals, des nördlichsten der österreichischen Weinbaugebiete, ist einerseits von aus der pannonischen Tiefebene einströmenden Wärme geprägt, andererseits von kühlen Winden des Waldviertels. Die Kontraste zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten sind der Aromenbildung der Trauben förderlich.

Die Weinbereitung bei Loimer erfolgt im Stahl und im Holz, vergoren wird zwar nicht spontan, aber mit Hefen die von eigenen Trauben stammen und welche selbst vermehrt wurden. Seit 2006 wird biodynamisch gewirtschaftet.

### Grüner Veltliner LOIS Qw 2017 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Grüner Veltliner.

**Charakter** Fast eine Spontinase, sehr gedeckt, wenig Frucht, würzig, etwas Frucht, Quellwasser, Regen, grüne Melone, mineralisch fundiert, dezent stahlig die Säure.

**Alkoholgehalt** 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten oder zu einem österreichischen Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl.

**Preis** 9,50 Euro 0,75 Liter / 12,67 Euro Liter

## Josef Umathum, Frauenkirchen <sup>BIO</sup>

Das berühmte Weingut liegt in der Gemeinde Frauenkirchen im burgenländischen Weinbau-Gebiet Neusiedlersee. Seit mehr als zwanzig Jahren schon gilt Josef Umathum als Kultfigur in der österreichischen Winzerszene, insbesondere seine Rotweine haben einen legendären Ruf. Der kleine Johnson nennt ihn einen "Spitzenerzeuger aus Frauenkirchen" und bedenkt ihn mit \*\*\*.

Um die Qualität der Weine noch weiter zu steigern, werden sie seit 2005 biodynamisch erzeugt; 2007 hat man sich dem Demeter-Verband angeschlossen.

### Gelber und Roter Traminer trocken Qw 2015

**Rebsorte(n)** Gelber und Roter Traminer.

**Charakter** Volle, traminerwürzige Nase mit feinem Rosen- und Quittenduft, am Gaumen würzig und intensiv mit Quitten und Reneclodenaromen, dicht, kompakt und obwohl richtig trocken, wartet er mit einer feinen Fruchtsüße auf.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

**Begleitung** Zu gehaltvollen Pasteten von Fleisch, Leber und Wild.

**Preis** 16,50 Euro 0,75 Liter / 22,00 Euro Liter

## Weingut Hummel, Villány <sup>BIO</sup>

Als junger Mensch hat Host Hummel Jura studiert und er arbeitet immer noch als Anwalt in Berlin, seit 1998 ist Herr Hummel aber auch Winzer in Villány im Süden Ungarns und seit 2008 ist sein Weingut mit mittlerweile rund 8 Hektar eines mit zertifiziert biologischem Anbau. Die Weingärten von Villány liegen im Südwesten von Ungarn ca. 30 km südlich von Pécs und verfügen über submediterranes Klima. Die Reben wachsen auf den Sedimentböden des ehemaligen Pannonischen Meeres mit einer bis zu 25 Meter mächtigen Deckschicht von Löss. Die Hügel, an deren Südost- und Südwesthängen sich die Weingärten erstrecken, gehen auf die Aktivität von Unterwasservulkanen zurück.

Die Philosophie die Hummel als Winzer verfolgt ist von bestechender Schlichtheit. Er sagt: „Ein guter Wein macht sich selbst.“ Er meint damit, dass die Qualität des Weins nur so gut werden kann, wie es die Qualität der Trauben erlaubt. Das bedeutet konsequente Mengenbegrenzung, Verzicht auf künstliche Düngung, integrierter biologischer Landbau und eine Kellerwirtschaft mit Spontanvergärung die in die Wertung des Weines nicht mehr als unbedingt notwendig eingreift. Der Ausbau erfolgt über einen Zeitraum von bis zu zwei Jahren in Eichenfässern unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Herkunft. Im Anbau befinden sich die Rebsorten Portugieser, der auch in dieser Region Ungarns auf seinen deutschen Namen hört, Kékfrankos (Lemberger), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Für die Weißweine werden Trauben von Hárslevelü (Lindenblättiger) und Traminer hinzugekauft.

Hummels erklärtes Ziel ist es „mit gesunden Trauben aus modernem, intelligentem Weinbau unverfälschte, eigenständige, charaktervolle Weine zu produzieren, die die Wesensmerkmale der Rebsorte, des Bodens und des besonderen Villányer Klimas wiedergeben.“ Seine Bestreben und die Resultate finden inzwischen weithin Anerkennung; beim schnodderigen Weinschreiber Manfred Klimek, alias Captain Cork, war er 2011 gar Winzer des Jahres. Begründung: „Weil er als Deutscher in Ungarn ein einzigartig individuelles Weingut hingestellt hat. Weil seine Blaufränkischen bald den österreichischen Spitzenprodukten das Fürchten lehren werden. Weil er seine Weine spät auf den Markt bringt. Und weil er zeigt, das gut Ding Weile braucht.“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

## Churchill's, Johnny Graham, Cima Corgo und Vila Nova de Gaia

Engländer bestimmten in hohem Maß die Geschichte und Gegenwart des Portweins. Dazu gehört auch die Familie Graham. Johnny Graham ging noch zur Schule, als das Traditionsunternehmen W. J. Graham von seinem Vater verkauft wurde. Aber der Junge hatte Portwein quasi mit der Muttermilch aufgesogen, blieb der Branche treu und arbeitete bei so bekannten Portweinhäusern wie Taylor's. 1981 gründete er mit seinen beiden Brüdern sein eigenes Unternehmen und nannte es, nach einem Verwandten seiner Frau, dem ehemaligen englischen Premier, Churchill's.

Seine Ports sind einfach umwerfend. Diese Qualität wird durch internationale Ehren und Preise zuhauf bestätigt. Der amerikanische Kritikerpapst Robert Parker vergab für den 1985er Vintage Port 93 von 100 Punkten. Beim International Wine Challenge 2002 erhielt Churchill's drei Goldmedaillen, drei Silbermedaillen, und sein 85er Vintage Port gewann die "Top Trophy". Das laut 'Weingourmet' "wichtigste Nachschlagewerk in Sachen Wein", "Der kleine Johnson" hat in der Kategorie White Port seit der Ausgabe 2002 immer nur eine Empfehlung: Churchill's!

Mit dem Erwerb der Quinta da Gricha betrat man neue Wege und erzeugt nun auch vollmundige, fruchtbetonte trockene Tafelweine.

### Meio Queijo Branco DOC 2016 <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Rabigato, Visinho.

**Charakter** Melone ziert die Nase, dennoch wirkt der Duft herrlich frisch, am Gaumen dann reife, satte Frucht, angenehm moduliert von feiner Säure, gelbfruchtig.

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Meeresfrüchte, Salate, leichte Sommerküche.

**Preis** 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

### Meio Queijo Tinto DOC 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional.

**Charakter** Reife, satte, satte Frucht in der Nase und am Gaumen, dazu ätherisch würzige Aspekte im Duft und sehr feiner Gerbstoffgrip am Gaumen, der aus einer für einen Wein dieser Preisklasse erstaunlichen Tiefe aufsteigt.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Nicht zu Süßspeisen, nicht zur Seezunge, aber ansonsten ein guter Allrounder.

**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

### Churchill's White Port <sup>W | S</sup>

**Rebsorte(n)** Malvasia Fina, Códega.

**Charakter** Sehr klar und elegant im Geschmack – im Glas, da nicht filtriert, leicht trüb – delikate Frucht, feine Nussaromen im Abgang. Gönnst man ihm längere Zeit in der offenen Flasche überrascht er mit einem Kaleidoskop von fruchtigen und floralen Aromen, selbst Noten von Kamille sind kurzfristig wahrnehmbar.

**Alkoholgehalt** 19,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif, zu Vorspeisen wie geräuchertem Lachs und Paté oder ganz traditionell mit Mandeln und Oliven.

**Preis** 21,90 Euro 0,50 Liter / 43,80 Euro Liter

### Churchill's Reserve Port <sup>R | S</sup>

**Rebsorte(n)** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

**Charakter** Jugendlich, klare Frucht, harmonisch.

**Alkoholgehalt** 20 %, **Trinktemperatur** 12 – 15 Grad.

**Begleitung** Dessert, aber auch milder Blauschimmelkäse.

**Preis** 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro Liter

### Churchill's Late Bottled Vintage 2012 <sup>R | S</sup>

**Rebsorte(n)** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

**Charakter** Aromen von reifen Früchten und Kräutern, sehr konzentriert und lang.

**Alkoholgehalt** 19,5 %, **Trinktemperatur** 12 – 15 Grad.

**Begleitung** Großartiger Solist, harmonisiert aber auch mit Edelpilzkäse und Desserts von dunklen roten Früchten.

**Preis** 23,90 Euro 0,75 Liter / 31,87 Euro Liter

### Churchill's 10 Years old Tawny <sup>R | S</sup>

**Rebsorte(n)** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

**Charakter** Aromen reifen, getrockneten Früchten, Nüssen und Röstaromen, sehr intensiv und klar.

**Alkoholgehalt** 19,5 %, **Trinktemperatur** 9 – 12 Grad.

**Besonderheiten** Im Holzfass gereift, abgefüllt 2014.

**Begleitung** Solo oder zu Tarte Tatin, Crème brulée, würzigen Hartkäsen wie Manchego.

**Preis** 23,90 Euro 0,5 Liter / 47,80 Euro Liter

## Bodegas Martín Códax, Pontevedra und Cacabelos

Im äußersten Nordwesten ist es für spanische Verhältnisse kühl, regenreich und grün. Hier in Galicien, etwas südlich von Santiago de Compostela, wachsen sehr eigenständige Weine. In Sichtweite des Meeres, an den Rías, fjordartigen Meeresbuchten, der Albariño, er gilt vielen Kennern als der mit Abstand beste Weißwein Spaniens. Etwas weiter im Landesinneren, in den höheren Lagen von El Bierzo, wächst Mencía, hierzulande quasi noch unentdeckt.

### Albariño DO Rías Baixas 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Albariño.

**Charakter** Zarte Zitrusnoten, grüne Pflaumen, mineralische Aspekte und jodige Meeresfrische kann man riechen. Der Geschmack ist leicht und klar, der Wein ist knalltrocken, besitzt eine sportive Säure, ist mundwässernd und hat einen schlanken Körper mit kühlen, mineralisch-steinigen Elementen. In Verbindung mit Meeresfrüchten zeigt sich dann doch eine zarte, dennoch eindringliche Frucht.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Fisch, Meeresfrüchte.

**Preis** 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

## Bodegas Casal de Armán, Santo André

Casal Armán ist eine für spanische Verhältnisse kleine Kellerei mit knapp 20 ha im Zentrum der Region Ribeiro in Galicien. Das Klima ist atlantisch geprägt mit kalten Wintern und heißen Sommern. Die Rebstöcke stehen auf Terrassen, 200 bis 350 m über N.N. an den Ufern des Avia. Die Weine werden ausschließlich aus regionalen Rebsorten im Edelstahltank vinifiziert, Handlese ist obligatorisch.

### Eira dos Mouros DO Ribeiro 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caiño blanco und Torrontés.

**Charakter** Melone und Anklänge von tropischen Früchten sind im Duft bestimmend, doch unaufdringlich. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausgewogen und harmonisch, fruchtig, aber nicht übermäßig, mild, aber mit genug Säure um frisch zu wirken, seidig glatt, fast ohne Textur, aber mit leicht mineralischem Unterschleif.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Zu Fisch und Schalentieren, Salaten, Pasta mit hellen Saucen, Gemüsegerichten, Geflügel und hellem Fleisch.

**Preis** 9,00 Euro 0,75 Liter / 12,00 Euro Liter

Spanien | Rioja

## Palacios Remondo, Alfaro

Dem an Wein interessierten Zeitgenossen muss man Álvaro Palacios nicht vorstellen. Mit seinen Weinen aus dem Priorat hat er sich Weltgeltung erarbeitet. Der erworbene Ruhm schlägt sich leider in den Flaschenpreisen nieder. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts trägt Palacios jedoch auch im Stammgut der Familie in Rioja die Verantwortung und sein Know-how kommt den Weinen schmeckbar zu Gute. Für die Basis-Weine kauft man auch Trauben von Vertragswinzern hinzu, ist sehr zurückhaltend beim Einsatz des kleinen Eichenfasses und belässt es bei vergleichsweise moderaten Preisen.

### La Vendimia DOCa 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Tempranillo, Garnacha.

**Charakter** Warmes trockenes Holz, Wein, etwas Frucht und Andeutungen von Gewürzen bestimmen den Duft. Am Gaumen zeigt der Wein eine ganz andere Statur. Frische, üppige Beerenfrucht mit zartem Gerbstoffbiss. Latent schwer, aber nicht schwerblütig. Ein Wein mit insgesamt ausgesprochen warmer Ausstrahlung.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Begleitung** Am liebsten gegrilltes, grüne Paprika sind gerade so recht wie rotes Fleisch.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter



## Marquès de Murrieta, Logroño

### Castillo de Ygay Gran Reserva Especial DOC 2000 <sup>R</sup> **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Tempranillo, Mazuelo.

**Der Wein** Das Spitzenprodukt der Bodegas des Marquès de Murrieta ist der „Castillo de Ygay“. Hugh Johnson schreibt im kleinen Johnson – wie immer kurz und bündig: „Eine Legende. Der 64er ist immer noch überragend.“ Und an anderer Stelle nennt er ihn den „Mouton-Rothschild Spaniens“. Selbstredend gibt er ihm die Höchstnote von 4 Sternen.

Dieser Wein wird nur in wenigen, hervorragenden Jahrgängen gemacht, in der Regel nur ein- bis dreimal im Jahrzehnt. Drei bis fünf Jahre nach der Abfüllung beginnt allmählich die Trinkreife, er ist aber gut für weitere 10, 20 Jahre und mehr.

Seine Bereitung erfolgte durch Vergärung in Edelstahltanks (rund zwei Wochen) und Ausbau in Barriques aus amerikanischer Eiche über 34 Monate. Die Zusammensetzung besteht aus 87 % Tempranillo, 13 % Mazuelo. José Peñin, der Nestor der spanischen Weinkritik, also ein Mann der es wissen könnte, sagte vom 1998er: „El mejor YGAY“, der beste YGAY (aller Zeiten)! Beim nachfolgenden 2000er geriet Peñin nun völlig aus dem Häuschen, gibt 95 Punkte und attestiert: "Es ist eine echte Sensation, dass es Murrieta – Önologin Maria Vargas vermoht hat, einen Klassiker wie Castillo YGAY in den Himmel zu hieven – und dass, ohne in Modernismen zu verfallen, sondern in Anlehnung an große Weine im Sinne eines riojanischen Vega Sicilia ..."

Soweit José Peñin in Sibaritas No. 71. Es empfiehlt sich den Wein eine gute Stunde vor dem Genuss zu karaffieren.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 16 – 18 Grad.

**Preis** 34,90 Euro 0,75 Liter / 46,53 Euro Liter

**Mehr** Auf Anfrage ist auch der Ygay von 1978 erhältlich, einer der Weine aus den sogenannten "historischen" Jahrgängen. Robert Parker gibt 94 von 100 Punkten und kommentiert ihn so: "There are just 1250 cases of the exceptional 1978 Gran Reserva Especial Castillo Ygay. Only in the greatest vintages (1917, 1925, 1934, 1942, 1952, 1959, 1964, 1968, 1970, and this 1978) is a portion of the wine held back for extended cask aging. The wine is a blend of 75% Tempranillo, 10% Garnacha, 12% Mazuelo, and 3% Graciano aged for 216 months in American oak barriques. The wine was bottled in 1998. Medium ruby-colored, it has a super-expressive bouquet of cedar, leather, Asian spices, mineral, and assorted red and black fruits with the kind of complexity that only extended aging can provide. Remarkably youthful on the palate, the wine shows little sign of age. Ripe, elegant, concentrated, and full-flavored, this beautifully balanced wine can be enjoyed now and should continue to drink well for at least another 12-15 years. Indeed, having recently shared a bottled of the 1952 Castillo Ygay, it seems likely that this 1978 will also have a 50 year lifespan."

Spanien | Navarra

## Bodegas Inurrieta, Falces

„Von allen Wein anbauenden Ländern hat sich Spanien in der letzten Dekade wohl am meisten verändert“, konstatieren Hugh Johnson und Jancis Robinson in der aktuellen Ausgabe ihres Wein-Atlas. Nach Regionen wie dem Priorat und Ribera del Duero, die man gewissermaßen als „Starterkulturen“ für den modernen spanischen Weinbau ansprechen kann, erreichte das neue Qualitätsdenken auch die anderen Regionen des spanischen Weinbaus. Neue Technik, aber in Maßen eingesetzt, teilweise uralte Rebanlagen und konsequente Ertragsbeschränkung bilden das Rückgrat dieser Entwicklung. Auch bei Inurrieta geht man diesen Weg und baut auf bis zu 500 Meter über NN gelegenen Kalk-, Lehm- und Sandböden neben traditionell spanischen Rebsorten wie Garnacha und Graciano auch Cabernet, Merlot und Syrah an.

### Mediodía rosado DO 2016 <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Garnacha mit Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano ...

**Charakter** Ein Duft wie roter Früchtetee: Johannisbeere, Hibiskus, Hagebutte, am Gaumen dann eine satte Frucht mit zartem Säure- und Gerbstoffbiss und feinem Bitterton. Ein Rosé mit Statur, Herbe und Frische.

**Alkoholgehalt** 13,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** DER FEINSCHMECKER kürte ihn 2006 zum besten Rosé Spaniens.

**Begleitung** Mediterrane Vorspeisen und Grillgerichte.

**Preis** 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

### Sur DO 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Garnacha, Syrah, Graciano.

**Charakter** Die Nase zeigt rote Früchte und florale Aromen, etwas Gewürz, Pfeffer auch Schokolade und eine Spur Vanille. Am Gaumen präsentiert er reife Gerbstoffe, dichte Frucht und ein leichtes Feuer.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Leichte und kräftige Fleischgerichte, würziger Hartkäse.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

### Norte DO 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Charakter** Schwarze Beeren, Cassis und ein gewürziger Anflug wie Nelkenpfeffer zieren die Nase. Der Auftritt am Gaumen ist leicht saftig und dicht, mit feinst gekörnten Gerbstoffen, einem sanften Griff, Wildleder nicht unähnlich.

**Alkoholgehalt** 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Lamm und Wild, kräftiger Käse.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

## Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Rueda

Geboren im Baskenland, verbrachte Telmo Rodríguez seine Kindheit auf dem elterlichen Weingut in Rioja. Er studierte zunächst Biologie, besann sich, wechselte zur Önologie und machte sein Diplom in Bordeaux. Im Anschluß begab er sich, wie es sich für einen „Handwerksgesellen“ gehört, auf die Wanderschaft. Drei Jahre blieb er beim legendären Bruno Prats auf Cos d'Estournel, es folgten 3 Jahre bei Eloi Durbach, dem genialen Kopf hinter der Domaine Trévallon und weitere Stationen bei großen Winzerpersönlichkeiten Frankreichs: Perrin, Guigal und Chave. So nimmt es nicht wunder, dass die *Revue du Vin de France* einen ihm gewidmeten Artikel mit „Un Bordeaux en Espagne“ überschrieb und ihn enthusiastisch lobte. Nicht etwa weil er Kopien des Bordelais erzeugen würde, sondern weil er ein Repräsentant deren bester Tradition ist, auf Konzentration, Eleganz und Finesse Wert legt und auf die autochthonen Rebsorten der Regionen. Das Ergebnis sind Terroirweine im besten Sinne des Wortes.

Nach Spanien zurückgekehrt, übernahm er zunächst in Rioja, die Leitung von *Remelluri* und sicherte dem Familiengut innerhalb weniger Jahre einen Spitzenplatz in der Region und darüber hinaus. Doch damit nicht genug, gründete er mit befreundeten Winzern und Önologen die *Compañía de Vinos*. Nach und nach entsteht hier aus ureigenen spanischen Rebsorten in diversen Appellationen und teilweise vergessenen Lagen mit uralten Rebstöcken ein sehr persönlicher Olymp des spanischen Weins. Dessen Mitglieder sind allesamt höchst eigenständig und unverwechselbar. Rodríguez nennt sie *Vinos con alma*, Weine mit Seele.

### Basa DO 2017 <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc.

**Charakter** Eine für einen weißen Spanier erstaunliche Frische und Lebendigkeit der Frucht kennzeichnet den Basa. In der Nase zeigt er Noten von weißen Johannisbeeren, auch vegetabile Blattaromen, am Gaumen eine angenehme Glätte mit harmonischer Säure.

**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Besonderheiten** Verdejo, eine traditionelle Rebe in der Region, liefert feine, teils sehr langlebige Weißweine. Manche Experten vergleichen sie daher mit dem Riesling (Hugh Johnson) andere mit dem Sauvignon Blanc (Horst Dippel) – auf jeden Fall eine Rebe mit Charakter!

**Begleitung** Als Aperitif, zu Fisch und Schalentieren, Salaten, Pasta mit hellen Saucen, Gemüsegerichten, Geflügel und hellem Fleisch.

**Preis** 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

## Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Zamora

### Dehesa Gago DO 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Tinta de Toro (lokale Variante der Tempranillo-Rebe).

**Charakter** In der Nase üppige Aromen von schwarzen Beeren, Blaubeeren und Crème de Cassis auch ätherisch-würzige Noten, am Gaumen glatt und fruchtbetont mit einem kühlen fleischigen Körper; nach einer Weile offener Zeit von milder Adstringenz.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Besonderheiten** Der Wein stammt von 40 bis 70 Jahre alten, teilweise wurzelechten Rebstöcken.

**Begleitung** Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, insbesondere wenn scharf gewürzt wurde, aber auch solo.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

## Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Valoria La Buena

### Viña 105 DO 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Tempranillo, Garnacha.

Sein Erzeuger charakterisiert ihn so: „Er hat etwas kräutrige Würze, am Gaumen Waldbeeren und Früchtekompott, ist nicht schwer, aber saftig und mit nicht zu starken Tanninen ausgestattet.“ Der Verzicht auf den Ausbau im Holz und eine zwar moderate, aber doch spürbare Säure verleihen ihm eine ausgesprochen frische Anmutung.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** um 14 Grad.

**Begleitung** Zu Alltagsküche, Hausmannskost, als Solist oder, um es Neudeutsch zu sagen: Bester easy-drinking Stoff!

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

## Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Aranda de Duero

Gazur DO 2016 <sup>R</sup> <sup>BIO</sup>

**Rebsorte(n)** Tinta del Paiz (lokale Variante der Tempranillo-Rebe).

**Charakter** Der Wein duftet nach dunklen Waldbeeren, zart nach Holz und Gewürzen, auch Heu und Kräuter kommen vor in diesem komplexen Duft, am Gaumen sanfte Gerbstoffe, voll üppiger Frucht: Schwarzkirschen und Sauerkirschen mit leicht süßen Tanninen gewürzt; ausklingend werden die Fruchtnoten langsam von Gerbstoffen domestiziert. Das ist der erste Eindruck, aber wie fast alle Weine entwickelt er sich. So sind nach einigen Stunden offener Zeit auch Brombeernoten zu entdecken; den Aromenkern bildet jedoch nach wie vor Sauerkirsche.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Begleitung** Zu kräftiger mediterraner Fleischküche und zu Gegrilltem, auch Gemüse.

**Preis** 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Spanien | La Mancha

Parra Jimenez, Las Mesas <sup>BIO</sup>Graciano DO 2015 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Graciano (Monastrel, Mourvèdre).

**Charakter** Kräftig und würzig, Aromen von Kirschen und Blaubeeren, jedoch heller im Ton und klarer als von vielen spanischen Roten gewohnt.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Besonderheiten** Biologischer Anbau, zertifiziert durch ES-Eco und neuerdings auch durch Demeter. Seit dem 2012er Jahrgang genügt der Wein auch den Kriterien für die vegane Ernährung.

**Begleitung** Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten und gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse.

**Preis** 6,00 Euro 0,75 Liter / 8,00 Euro Liter

Spanien | Alicante

## Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Monovar

Al Muvedre DO 2016 <sup>R</sup>

**Rebsorte(n)** Monastrell (Mourvèdre).

**Charakter** Milde Gerbstoffe, Beerenduft, getrocknete Kräuter, ausgesprochen sanfte Säure. War der Wein was frühere Jahrgänge betraf mitunter ein kleiner Sumoringer hinsichtlich des Körpers, der Statur, zeigt er im aktuellen Jahrgang fast schon grazile Züge und eine gewisse Eleganz.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

**Bewertungen/Auszeichnungen** In der Ausgabe 13/2003 war er "Weintipp der Woche" im Magazin "Der Stern". Unter dem Titel "Al Muvedre - Schrecken des Supermarktes" hieß es: "Es sind nicht die unbezahlbaren Ego-Weine, mit denen der junge Telmo Rodríguez nach Ruhm und Ehre greift. Eher sind es die bodenständigen Tropfen ... Der unkomplizierte Wein erfreut das Herz des preisbewusstesten Weintrinkers, den die anonymen Supertropfen immer wieder quälen, der aber vom Geizen nicht lassen kann. Hier wird er zum Spottpreis glücklich! Herrlich wild zeigt der Wein Charakter in Duft und Geschmack ... Im Repertoire schmeckt er nach deutlich mehr, als er kostet – da hat der Supermarktwein nichts zu melden."

**Begleitung** Zu kräftiger mediterraner Fleischküche und zu Gegrilltem, auch Gemüse.

**Preis** 5,90 Euro 0,75 Liter / 7,87 Euro Liter

Spanien | Jerez

## Sanchez Romate, Jerez de la Frontera

Sanchez Romate wurde bereits 1781 gegründet, der Ruhm des Familienunternehmens beschränkt sich aber bisher – zu Unrecht – fast ausschließlich auf die spanischsprachige Welt. "Der kleine Johnson" wertet im Kapitel Sherry und Port zwar nicht mit Sternen, kommentiert aber: "Guter Sherry: Oloroso La Sacristia de Romate, PX Duquesa, Amontillado NPU (Non Plus Ultra)."

Romate Fino <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Palomino Fino.

**Charakter** Trocken mit Noten von Mandeln, Seeluft und Äpfeln, geschmeidig (im Sinne von Schmelz) und spröde (von den Oxydationsnoten her) zugleich.

**Alkoholgehalt** 16 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif, zu den meisten Tapas, Fisch und Muscheln, genial mit Schinken und guter, nicht zu scharfer Chorizo.

**Preis** 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

## Romate Pedro Ximenez Reserva Especial w | s

**Rebsorte(n)** Pedro Ximenez.

**Charakter** Dunkel, voller Kraft und Süße, Aromen von Feigen, Datteln und Rosinen; Barock! Die Langzeitverkostung zeigt, dass die Dattel- und Feigennoten nach rund zwei Wochen abnehmen, die rosinigen Noten sich hingegen verstärken, begleitet von sehr flüchtigen Espressotönen; die Komplexität im Aromenspektrum nimmt mithin nicht ab, wandelt sich aber; grundsätzlich zeigt er sich außerordentlich stabil.

**Alkoholgehalt** 18 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

**Besonderheiten** Auch wenn die Rebsorte Pedro Ximenez eine weiße ist, die Farbe des Weines ist es definitiv nicht mehr. Der PX, wie er auch kurz genannt wird, entzieht sich den herkömmlichen Kategorien.

**Begleitung** Groß als Solist, aber auch gut mit Spekulatius (!) und als Trostpflaster bei Regenwetter und Liebeskummer.

**Preis** 20,90 Euro 0,75 Liter / 27,87 Euro Liter

## Privat-Sektkellerei Reinecker, Auggen/Baden

Auf wenig mehr als 3 Hektar erzeugt die Privat-Sektkellerei Reinecker im Markgräflerland exzellente Sekte aus den klassischen Champagner-Reben Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, aber auch Riesling und Sauvignon Blanc kommen zum Einsatz. Man arbeitet mit gesunden, handverlesenen Trauben und begnügt sich mit einer Ausbeute von 65% aus der Pressung, der Rest wird verworfen. Die Grundweine werden getrennt nach Weinberg in kleinen Gärtanks vergoren, davon 10 bis 20% in kleinen, zumeist älteren Eichenfässern. Dass Herbert Reinecker, Diplom-Ingenieur für Weinbau und Kellerwirtschaft, mit seinen Erzeugnissen mit den berühmten Häusern und den großen Namen aus Deutschland durchaus mithalten kann, bezeugte unlängst eine Degustation von deutschen Schaumweinen durch das Sommelier Magazin. Platz 1 und 2 sicherte sich das Sekthaus Raumland, Seriensieger auch im *Gault-Millau*, Platz 3 ging an die Cuvée Classic brut von Reinecker.

### Riesling brut <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Riesling.

**Charakter** Knackig, klar, kühl und frisch mit dezentem Apfelduft und frischer Mineralität.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif.

**Preis** 11,50 Euro 0,75 Liter / 15,33 Euro Liter

### Baden Crémant brut <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc.

**Charakter** Feine Aromen von Birne und Traube, leicht rauchig untermalt, feinperlig und frisch.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif.

**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

### Rosé brut <sup>rs</sup>

**Rebsorte(n)** Pinot Meunier, Spätburgunder, Chardonnay.

**Charakter** Der Duft ist sehr dezent, es folgt ein schlanker Körper mit ebenfalls verhaltener Frucht (Himbeere, Erdbeere). Der erste Eindruck ist: zart und klar und von angenehm milder Frische. Aber wie mancher gute Wein braucht auch dieser Brut ein wenig offene Zeit um seinen Körper zu entwickeln und zu zeigen, die Aromen zu entfalten und dann steht er plötzlich da: mundwässernd, nachhaltig, geradezu erhebend und mit so einem ganz speziellen Moment, wie soll man sagen? Das ist Sex-Appeal für den Gaumen!

**Bewertungen/Auszeichnungen** Im Herbst 2017 hat die Fachzeitschrift *Vinum* gemeinsam mit dem *Verband der traditionellen und klassischen Flaschengärer* den Deutschen Sekt Award ins Leben gerufen, den mit 435 Anmeldungen aus dem Stand größten Wettbewerb im Lande. Auf Platz Nummer 1 in der Kategorie Rosé landete der Rosé brut von Reinecker.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif.

**Preis** 14,00 Euro 0,75 Liter / 18,67 Euro Liter

### Cuvée Classic brut <sup>w</sup>

**Rebsorte(n)** Chardonnay, Pinot Meunier, Spätburgunder.

**Charakter** Schon der Auftakt der klassischen Champagner-Cuvée ist komplex: Hefe (süßlich), der Fachmann sagt dann gerne Brioche, auch Vanille und Röstnoten (zartest), gelbes Steinobst, dito am Gaumen, grundiert von einem leichten Eichenton und getragen von einem wahrhaft feinen Mousseux. Diese Cuvée strahlt einen gewissen Ernst aus und so eignet sie sich weniger für die giggelnde Frauenrunde die sich beim Klamottentausch ein bißchen beschwippen möchte, sondern eher als Menübegleitung zu einem festlichen Anlass.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.

**Begleitung** Auch als Aperitif, aber besser zum gesamten Menü.

**Preis** 18,00 Euro 0,75 Liter / 24,00 Euro Liter

## Veuve Fourny et Fils, Vertus/Champagne

Der Betrieb der Familie Fourny weist sich auf dem Etikett als »NM« aus, als »Négociant manipulant«, was bedeutet, daß Trauben auch zugekauft werden. Aber auch der Zukauf passiert en famille, schließlich hat man genug Verwandtschaft, der man gerne auch die Weinbergspflege abnimmt. Charles-Henry und Emmanuel Fourny, die den Betrieb heute leiten, verstehen sich zwar als Traditionalisten, praktizieren aber einen Anbau, der am biodynamischen Weinbau orientiert ist. Die Weine werden spontan vergoren und weder geschönt, noch filtriert. Eine lange Reifezeit auf der Hefe im Faß und drei bis fünf Jahre auf der Flasche sind selbstverständlich. Das Resultat sind weinige, mineralische, dabei äußerst trocken dosierte Winzer-Champagner von großer Klarheit und Finesse.

### Grande Réserve Brut – Premier Cru <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Chardonnay 80 %, Pinot noir 20 %.

**Charakter** Die handgelesenen Trauben stammen zu 80 % aus der Premier Cru Lage Vertus mit Braunerde über Kalkstein, die übrigen 20 % stammen ebenfalls aus Premier Cru-Lagen. Die bescheidene Dosage von lediglich 6 Gramm ist Indiz dafür, wie kompromisslos hier gearbeitet wird. Und wie schmeckt das? Zart hefig mit Brioche zeigt sich die Nase, feinstes Mousseux mit einem herb-frischen, mineralisch fundierten Antritt trifft auf den Gaumen; der dezente, aber merkliche Grundton des kleinen Eichenfasses schwingt spätestens im Abgang mit.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Nach Meinung der Fachzeitschrift *Vinum* „gehören [sie] zu den talentiertesten Champagnermachern überhaupt. Und weil sie in Vertus, in der hintersten Ecke der Côte de Blancs sitzen, die sich mit der Klassierung als Premier Cru zufrieden geben muss, strengen sie sich doppelt und dreifach an, um grosse Weine zu erzeugen und Klassierungen ab absurdum zu führen.“ Ihre Cuvée R Extra Brut rangiert bei *Vinum* unter den Top 50-Weinen des Jahres 2014. Und Hugh Johnson konstatierte bereits 2011: "Veuve Fourny - rising Côte de Blancs star at Venus."

**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif und zu Meeresfrüchten und Austern.

**Preis** 34,90 Euro 0,75 Liter / 46,53 Euro Liter

## Bouvet-Ladubay, St-Hilaire-St-Florent/Loire

Bouvet-Ladubay, gegründet 1851, ist ein Traditionsbetrieb in dem mit großer Leidenschaft und ebenso großem Können die Liebe zum schäumenden Wein gepflegt wird. Im Guide Hachette, dem angesehensten Weinführer Frankreichs, attestiert man dem Haus Bouvet-Ladubay es sei „eine Institution für die Schaumweine der Region von Saumur“.

### La Petite Bulle blanc <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Chenin Blanc, Chardonnay.

**Charakter** Frisch, leicht nach Hefe und Apfel duftend.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### La Petite Bulle rosé <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Cabernet Franc.

**Charakter** Frische, zarte, rotfruchtige Aromen, quicklebendig.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### Crémant de Loire Brut <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Chenin Blanc, Chardonnay.

**Charakter** Frisch, schlank, mit feinen Blüten- und Fruchtaromen.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Besonderheiten** Klassische Flaschengärung.

**Begleitung** Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fisch, Schalentieren. In Frankreich ein Klassiker zu Weihnachten.

**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

### Crémant de Loire Brut Rosé <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Cabernet Franc.

**Charakter** Frisch, trocken und klar. Erdbeere, Himbeere, auch leicht hefige Aromen im Duft und eine klare frische Frucht am Gaumen.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Besonderheiten** Klassische Flaschengärung.

**Begleitung** Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen.

**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

### Cuvée Tresor Brut Blanc <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Chenin Blanc, Chardonnay.

**Charakter** Der Guide Hachette, der den 2007er Jahrgang zum wiederholten Mal mit der Höchstnote von drei Sternen und darüber hinaus mit dem Coup de Coeur bedacht hat, formuliert in seiner 2010er Ausgabe folgende Eloge: „Nach einem viermonatigen Aufenthalt im Edelstahl und nach sechs Monaten in Barriques gründen Chenin und Chardonnay einen klaren gelben Wein, mit einer sehr feinen Perlung. Vanille, frisches Obst und weiße Blumen bilden eine delikate seltene Nase. Im Mund eine frische Cuvée, mit einer bemerkenswerten Länge und einer Dominanz von Williams Birne, sehr typisch für die großen Schaumweine des Loire-Tals. Superb.“

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

### Cuvée Tresor Brut Rosé <sup>RS</sup>

**Rebsorte(n)** Cabernet Franc.

**Charakter** Nach Meinung mancher Fachleute und Liebhaber die Quintessenz eines schäumenden Rosés französischer Provenienz. Reinsortig aus Cabernet Franc erzeugt, die Grundweine im Barrique vergoren, zeigt er in fast idealtypischer Manier eine Komposition aus feiner, roter Frucht und dezentem Holz, dabei einen kraftvollen Auftritt weit jenseits aller Kraftmeierei.

**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif, selbstverständlich, aber auch zu gegrillten Krustentieren hervorragend geeignet.

**Preis** 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

### Codoné, Treviso/Veneto

#### Prosecco Frizzante DOC <sup>W</sup>

**Rebsorte(n)** Glera.

**Charakter** Angenehm zart-traubiger Duft, auch apfelig, sehr geschmacksintensiv, feines Mousseux, ein sehr anspruchsvoller Frizzante.

**Alkoholgehalt** 10,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

**Begleitung** Als Aperitif.

**Preis** 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

### Maison Sassy, Manneville la Pipard/Normandie

Maison-Sassy kann man durchaus ein „Start-up“ nennen, kommen die beiden Gründer Xavier d’Audiffret Pasquier und Pierre-Emmanuel Racine-Jourden doch aus der Finanzbranche und sind mit einem ausgeklügelten Plan an den Start gegangen. Es sind also nicht die klassischen Seiteneinsteiger, die ihre Leidenschaft für Wein ausleben und den Wein selbst „machen wollen“. Obwohl Leidenschaft und eine Prise normannischer Patriotismus auch im Spiel sind, engagierte man, um die eigenen Grenzen wissend, für die Auswahl der Rohprodukte und deren Verarbeitung einen erfahrenen Kellermeister. Ihre Zielvorstellung war: ein ausgezeichnetes handwerkliches Produkt fern der industriellen Massenfertigung, aber kein High-End-Cidre, dessen Preise mit Champagner konkurrieren. Sie haben diese Zielvorgaben so überzeugend erfüllt, dass man ihre Cidre und Poiré inzwischen auf den Karten so renommierter Küchenchefs wie Joel Robuchon, Alain Ducasse und Alexandre Gauthier findet.

#### Cidre <sup>W</sup>

**Apfelsorte(n)** Diverse alte Apfelsorten der Normandie.

**Charakter** Satte reife goldene Apfelaromatik, ein kleiner Tick Gerbstoff kommt hinzu für die Herbe, das Ganze herrlich „aufgebrezelt“ durch die Kohlensäure, voilà, ein Cidre wie aus dem Bilderbuch.

**Alkoholgehalt** 5,2 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

**Begleitung** Da ist so gut wie alles möglich, trinkt ihn der Normanne doch schon zum Frühstück und verschmätzt ihn beim Abendessen ebenso wenig.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

#### Poiré <sup>W</sup>

**Birne(n)** Diverse alte Birnensorten der Normandie.

**Charakter** Feine reife Birne, dezente Süße, vom Alkoholgehalt her betrachtet erfreulich leicht, aber dennoch mit vollem Geschmack und herber Frische.

**Alkoholgehalt** 2,5 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

**Begleitung** Trinkt der Normanne keinen Cidre, trinkt er Poiré.

**Preis** 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Einige der Rieslinge aus Deutschland mit ausgesprochener Restsüße, Port und süßer Sherry gelten im klassischen Sinne nicht als Dessertweine, auch wenn sie die Eignung ein Dessert zu begleiten durchaus mitbringen, sie werden daher nur im Länderbereich aufgeführt.

### Château de Villefranche, Barsac/Sauternes

Das Château de Villefranche ist ein kleines Gut von gerade einmal 12 ha mit einer langen Tradition die bis ins 18. Jhd. zurückreicht. Traditionell ist auch die Weinbereitung: Handlese, ein Ertrag von gerade einmal 25 hl/ha, Ausbau zur Hälfte im großen Holzfass, zur Hälfte im Barrique. Kenner sprechen von ihm als dem Archetyp des Barsac; er ist über Jahrzehnte entwicklungsfähig.

#### Sauternes AC 2004 w | s **ausgetrunken**

**Rebsorte(n)** Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

**Charakter** Sanft, üppig und konsistent mit leicht herber Süße, vielschichtige Aromen rund um Vanille und Muskat.

**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

**Begleitung** Klassisch zu Gänseleber oder Blauschimmelkäse.

**Preis** 19,90 Euro 0,75 Liter / 26,53 Euro Liter

### José Maria da Fonseca, Azeitao/Setúbal

#### Alambre DOC Moscatel de Setúbal 2012 w | s

**Rebsorte(n)** Moscatel de Setúbal, Arinto, Malvasia, Boais.

**Charakter** Voller Süße und Schmelz, Aromen von Orangen, Feigen und exotischen Früchten, dicht, reich und lang.

**Alkoholgehalt** 17,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

**Besonderheiten** Mit Alkohol verstärkt und im Barrique ausgebaut.

**Bewertungen/Auszeichnungen** "Der kleine Johnson" 2004 bewertet die Güter Fonseca mit \*\* – \*\*\*. "Altehrwürdige Firma ... u.a. mehrere Garrafeira-Weine und der berühmte Dessertwein Setúbal."

**Begleitung** Als Aperitif, zu Stopfleber, edlem Blauschimmel, Dessert.

**Preis** 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter



## Brennerei Hubertus Vallendar, Kail/Mosel

Die Kunst des Destillierens – Vallendar, dieses Statement findet sich am Kopf der Etiketten von Hubertus Vallendar. Selbstbewusst, gewiss und dazu hat der Mann auch allen Grund. Nicht nur dass er ein hervorragender Brenner ist – manche meinen gar der beste in Deutschland und einer der besten weltweit – er versteht sich auch als Botschafter dieser Kunst und engagiert sich als Verkostungsleiter und Lehrer und konzipiert Brennanlagen für Kollegen. Wie er diese Kunst ausübt beschreibt er selbst wie folgt: „Nur aus den besten Früchten gewinnen wir beste Destillate. Reines Aroma in flüssiger Form. Die Nase ist unser wichtigstes Organ. Sie erkennt am besten die volle Reife der Himbeeren, den satten Duft der Birnen in ihrem perfekten Stadium und das unverkennbare Aroma saftig ausgereifter Weinbergspfirsiche. Das dunkle Rot edler Kirschen oder das goldgelb ausgewählter Trauben. Zum Schluss der Gaumen, der hier und da prüft, ob der Geschmack auch hält, was Duft und Aussehen versprechen. Mehr Aufwand geht kaum. Weniger auch nicht. Sorgfältiges Brennen braucht Zeit, Liebe, Geduld und jede Menge Erfahrung. Auch wenn wir mit modernster Technik arbeiten (Hubertus Vallendar konzipierte Brennanlagen für 5 der 10 besten Brenner der Welt) – über die letztendliche Qualität entscheidet der richtige Augenblick, in dem der Mittellauf herausgetrennt werden kann. Nur er birgt herausragende Edeldestillate, die wir mit unserem Namen zeichnen.“

Das seine Brände zu überzeugen wissen, zeigte sich im März 2008, als er bei den World Spirit Awards, der inoffiziellen Weltmeisterschaft der Brenner, für seine Brände den Status „Master-Class Distillery“ verliehen bekam und für seine Obst-Spirituosen und Geiste als einziger Deutscher den Status „World-Class Distillery“. Im Jahr 2011 wurde Vallendar in zwei von drei möglichen Kategorien zur „Distillery of the Year“ gekürt und somit zum unangefochtenen Spitzenreiter dieses Wettbewerbs.

Dasselbe Ergebnis brachte 2012, Produkte der Brennerei Hubertus Vallendar wurden in drei Kategorien mit dem Prädikat „World Class“ versehen, in zwei der drei Wettbewerbskategorien wurde die Brennerei als „Distillery of the Year“ ausgezeichnet.

### Obstbrand von Äpfeln und Birnen

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 17,50 Euro 0,70 Liter / 25,00 Euro Liter

### Tresterbrand aus dem Barrique

**Alkoholgehalt** 43 %.

**Preis** 17,50 Euro 0,70 Liter / 25,00 Euro Liter

### Marc de Moselle 2009er

Der Trester für diesen Brand wurde auf einer über 100 Jahre alten wasserhydraulischen Weinpresse des Weingutes Reinhold Fuchs in Pommern/Mosel aus Rieslingtrauben gewonnen. Entsprechend feucht ist der Trester, so wie die Rohstoffe bei der Produktion eines Marc de Bourgogne, daher nennt Hubertus Vallendar diesen Brand einen „Marc“. In Duft und Geschmack ist er außerordentlich vielschichtig. Das geschmackliche und olfaktorische Zentrum bilden Aromen von Wein und eine gewisse erdfeuchte Mineralität, daneben lassen sich, so Vallendar, auch Aromen von Hagebutten, Johannisbeer-Blättern, Äpfeln und Walnüssen erspüren.

**Alkoholgehalt** 43 %.

**Preis** 24,00 Euro 0,50 Liter / 48,00 Euro Liter

### Edelbrand von der Kirsche

Für den Kirschbrand wird die badische Dollensepplerkirsche, eine Süßkirsche, destilliert. Es sind dunkelbraunrote Herzkirschen und sie reifen in der 4.-5. Kirschwoche. Die verarbeiteten Früchte stammen aus Südbaden, aus dem Markgräflerland.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene Begleitung: Le Mini Cakinois mit Kirschbrand und Walnuß affiniert, Münsterkäse, Trilogie von Schokolade, Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Kaninchenrücken im Pinienkern-Kräutercrepe mit Rotweinschalotten in Balsamicojus. Mandelhörnchen aus der Edition „Tekrum Kleine Konditorei“.

**Alkoholgehalt** 45 %.

**Preis** 27,50 Euro 0,50 Liter / 55,00 Euro Liter

### Edelbrand von der Mirabelle

Die Früchte für den Mirabellenbrand stammen aus Frankreich, aus dem Gebiet um Nancy. Eine ursprüngliche Herkunft ist nicht bekannt, jedoch wird sie in Frankreich schon seit dem 15. Jahrhundert kultiviert.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene Begleitung: Carré de l'Est mit Mirabellenbrand affiniert, zu Weißer Schokolade affiniert mit Safran Curry.

**Alkoholgehalt** 45 %.

**Preis** 27,50 Euro 0,50 Liter / 55,00 Euro Liter

### Edelbrand von der Williams-Christ-Birne

Die Williams-Birne wurde in England „entdeckt“, 1770 in Aldermaston. Heutzutage ist sie mehr oder weniger in ganz Europa und den USA verbreitet. Die Williams-Birne für Vallendars Edelbrand stammen aus dem französischen Rhôneal. Sie werden zerkleinert und von Stiel und Haut befreit. Das Mus wird dann schonend in die abgehende Gärung destilliert.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene Begleitung: Birmencrème Brûlée, Geräucherter Hering, Seppia auf Krustentiersauce und Seewolf auf Safransauce, Crêpe Normande mit Gallapfel .

**Alkoholgehalt** 45 %.

**Preis** 30,00 Euro 0,50 Liter / 60,00 Euro Liter

## Noordkorn Wacholdergeist

In Norddeutschland, insbesondere an der Küste, da trinkt man Korn, so denkt sich das der Binnenländer, insbesondere wenn er nicht zur ganz jungen Generation gehört und vielleicht auch noch Doornkaat kennt, einen traditionellen Korn aus dem Städtchen Norden gegenüber der Nordseeinsel Norderney an der Küste gelegen. Man trinkt tatsächlich Korn im Norden und gar nicht mal so knapp. Der wahre Liebhaber klarer Destillate greift aber eher zu einem Wacholdergeist, in den Ländern rund um die Nordsee auch als Genever oder Gin bekannt. Im Auftrag von Herrn Matthias Fuchs von "Das Kontor" aus Norden destillierte Hubertus Vallendar einen fulminanten Wacholdergeist. Ein wacher, klarer Geist aus vollreifen Wacholderbeeren der Appeninen. Das Etikett ist dem Künstler Ole West zu verdanken und nimmt Bezug auf die Stadt Norden und die Himmelsrichtung und trägt, quasi als schmunzelnde Hommage, ein doppeltes O im Namen.

**Begleitung** Am liebsten eine gediegene Platte mit Räucherfisch.

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 25,50 Euro 0,70 Liter / 36,43 Euro Liter

## Haselnussgeist

Was sagt Hubertus Vallendar, der Meister der Haselnuss, zu seinem Destillat? „Die Haselnusskerne werden vor dem Ansatz mit einem Neutralalkohol, zerkleinert und angeröstet bei einer bestimmten Temperatur. Bei der Destillation ist besonders auf die Temperatur zu achten, die dann das austretende Öl der Haselnuss mit dem Alkohol verbindet. Neben Schokoaromen und Vanille eben ganz Haselnuss! Die Haselnuss gilt als die älteste in unseren Breiten beheimatete Obstart. Noch heute ist sie von Skandinavien bis ans Mittelmeer weit verbreitet.“ Mindestens so überraschend wie die Erkenntnis, dass es sich bei der Haselnuss um eine Obstart handelt, ist die Überraschung an einem Glas dieses Geistes zu riechen, wahrhaftig Haselnuss, reinstes Konzentrat!

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 31,00 Euro 0,50 Liter / 62,00 Euro Liter

## Pojer e Sandri, Faedo/Trentino

Andreas März, der Chefredakteur der in der Schweiz erscheinenden, äußerst kritischen Fachzeitschrift *Merum* (für italienischen Wein und Olivenöl), wohnhaft in der Toskana, leitete die Ausgabe 2/2006 derselben mit folgenden Worten ein: „Wo krieg ich hier eine gute Grappa? Hast du mir einen guten Tipp? Diese Frage stellt sicher jeder Dritte, der mich hier in der Toskana besuchen kommt. Meine stereotype Antwort ‚tut mir leid, hier gibt’s keine gute Grappa‘, wird wohl meist, so fürchte ich, als Verschobenheit interpretiert.“ Im anschließenden Dossier geht *Merum* der Frage auf den Grund warum das so ist und wo sich wirklich guter Grappa finden lässt. Das warum lässt sich sehr verkürzt so zusammenfassen, in der Toskana, wo Herr März lebt, gibt es keinen guten Grappa, wohl aber in Norditalien, in Südtirol, im Trentino, im Veneto und im Friaul, schon reduzierter in der Lombardei und im Piemont. Die Tradition der *Grappaioli* ist im Grunde eine der kleinen armen Bergdörfer. In der Toskana gibt es keine oder kaum Brenner, deshalb wird der Trester zu Lohnbrennereien gebracht, oft über Hunderte von Kilometern, auf denen er häufig schon anfängt zu verderben. Erstaunlicherweise erzeugen lediglich wenig mehr als 130 italienische Brennereien Tausende italienischer Grappe. Das italienische Gesetz lässt es zu, dass der Abfüller, der häufig wenig mehr tut als eben abfüllen, vielleicht noch den Rohbrand verdünnen, aromatisieren und zuckern, sich ‚Distilleria‘ nennt, obwohl sein Betrieb noch nie eine Brennapparatur beherbergt hat. So gibt es auch keine Garantie dafür, dass ein „Winzergappa“, aus der Toskana oder sonst einer Region, wirklich aus dem auf dem Gut gewonnenen Trester gebrannt wird. Es ist also viel Augenwischerei im Spiel. Das Fazit von *Merum* überrascht daher nicht: „Der Name ‚Grappa‘ ist genau der richtige, eine Top-Marke für ein National-Destillat! Angenommen, die italienische Grappa-Industrie würde nicht versuchen, diesen Namen mit aller Kraft in den Schmutz zu ziehen, sie hätte eine Erfolgsmarke in der Hand, mit der sich wirklich etwas Vernünftiges aufbauen ließe.“

Auf der Suche nach guten Grappe, die aus frischem aromatischem Trester, möglichst aus eigenem Traubenanbau erzeugt werden, wurde *Merum* folglich hauptsächlich in den alpinen Regionen Italiens fündig. In einer mehrwöchigen Degustation filterte die Merumredaktion aus 101 Destillaten die Crème, die genießbaren und die indiskutablen heraus. Die Wertung wurde mit dem Symbol von Herzen vorgenommen: 1 Herz bedeutet dabei: ein Grappa, von dem man hin und wieder ein Gläschen trinken mag, 2 Herzen: ein Grappa von welchem man gerne täglich ein Gläschen nehmen würde und 3 Herzen bleiben jenen Grappe vorbehalten, „die man versteckt, sobald Besuch ins Haus kommt“. Dreizehn Grappe wurde mit der Höchstbewertung bedacht, darunter alleine vier von den Ausnahmehrennern und -winzern *Pojer e Sandri* aus Faedo im Trentino. Die Grappe von *Pojer e Sandri* bestechen durch feine sortentypische Aromen, sind fruchtig, kräftig, dabei ausgewogen, mit Länge und Tiefe und sie sind trocken.

## Grappa Sauvignon

**Rebsorte(n)** Sauvignon.

**Alkoholgehalt** 48 %.

**Bewertungen/Auszeichnungen** Bei Merum nicht in der Wertung.

**Preis** 34,00 Euro 0,50 Liter / 68,00 Euro Liter

## Grappa Traminer

**Rebsorte(n)** Traminer.

**Alkoholgehalt** 48 %.

**Bewertungen/Auszeichnungen** 3 Herzen bei der Merum-Degustation.

**Preis** 34,00 Euro 0,50 Liter / 68,00 Euro Liter

## Azienda Agricola Rolf & Ilona Busch, Rocchetta Palafea

Eine schonende Pressung ergibt nicht nur einen guten Wein sondern auch einen aromatischen Trester. Und da es viel zu schade wäre diesen einfach zu kompostieren, lassen Buschs ihren Trester vor der renommierten Destillerie Berta zu einem hervorragenden Grappa veredeln. Er ist ausgesprochen weich und aromatisch.

### Grappa di Brachetto ausgetrunken

**Rebsorte(n)** Brachetto.

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 24,90 Euro 0,5 Liter, Liter 49,80 Euro

### Grappa di Barbera ausgetrunken

**Rebsorte(n)** Barbera.

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 24,90 Euro 0,5 Liter, Liter 49,80 Euro

## Château de Montifaud, Jarnac

1837 gründete in Jarnac, einem kleinen Nest in der Champagne, Augustin Vallet Château Montifaud. Seither erzeugt die Familie Vallet Cognac, mittlerweile in sechster Generation und ausschließlich aus eigenen Trauben. Der Anbau der Trauben, die Weinbereitung, die Destillation, die Reifung und schließlich die Komposition der Brände, alles ist in einer Hand: Familiensache.

Während die Brände aus der Grande Champagne sich durch ihre Fruchtigkeit auszeichnen, steuern diejenigen aus der Petite Champagne Düfte von getrockneten Blüten bei. Und die Tatsache das man beim ersten Brennvorgang der Grundweine mit der Hefe destilliert, verleiht den Cognacs von Montifaud nach Aussage ihrer Erzeuger den runden und aromatischen Charakter. Auch besitzt man ein Archiv von exquisiten Bränden, welches bis in die 1830er Jahre zurückreicht und es erlaubt die hochwertigsten Erzeugnisse mit Beigaben von uralten Destillaten zu veredeln.

### Vieux Pineau des Charentes AC

Der klassische Aperitif aus der Charentes wird aus Traubenmost und Cognac hergestellt, er besitzt dezente Traubensüße, feine Holznoten und zart-herbe, auch rauchige Noten, sehr vollmundig und ausgewogen.

**Alkoholgehalt** 17 %.

**Preis** 19,90 Euro 0,75 Liter / 26,53 Euro Liter

### Cognac Fine Petite Champagne AC VS

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 29,90 Euro 0,70 Liter / 42,71 Euro Liter

### Cognac Fine Petite Champagne AC VSOP

**Alkoholgehalt** 40 %.

**Preis** 34,90 Euro 0,70 Liter / 49,86 Euro Liter

## Legende

<sup>R</sup> Rotwein, <sup>W</sup> Weißwein, <sup>RS</sup> Rose, <sup>S</sup> Süß/Edelsüß, <sup>BIO</sup> aus biologischem, ökologischem oder biodynamischem Anbau.

## Erläuterungen

<sup>1</sup> Die jeweils empfohlene Trinktemperatur folgt internationalen Gepflogenheiten und ist selbstverständlich nicht bindend. Insbesondere mancher Rieslingfreund trinkt seinen Wein gerne 2 Grad wärmer. Paul Bocuse, den man den König der Köche nennt, serviert selbst die größten Bordeaux bei 16 Grad Celsius, denn im Glas erwärmen sie sich ohnehin innerhalb weniger Minuten um einige Grad. Insbesondere viele "kleine", auch leichte Rotweine, profitieren enorm, wenn sie etwas oder auch etwas mehr gekühlt werden.

<sup>2</sup> Es gibt unzählige Preise und Wettbewerbe, in welchen Weine um Medaillen, Sterne und Punkte konkurrieren. Manche sind von hoher Seriosität, andere von eher fragwürdigem Charakter. Gemeinsames Merkmal ist in der Regel ein Bestreben, Qualität und Typizität zu honorieren, oder sollte es wenigstens sein. Strittig sind teilweise die Bedingungen und der persönliche Geschmack der Tester. Kritik erfahren nicht zuletzt die Erzeuger, welchen vorgehalten wird, sie züchteten "Degustationsmonster" für die großen internationalen Wettbewerbe. Trotz aller, auch berechtigter, Kritik sind Auszeichnungen ein Indiz für Qualität – niemand würde seine Reputation für mangelhafte Weine riskieren, aber immer einen Disput darüber führen, dass eigentlich dieser und nicht jener auf den 1. Platz gehört. Eine Garantie, dass ein 100-Punkte-Wein nun für jedermann und jedefrau ein Highlight darstellt, kann es natürlich auch nicht geben. Sofern die Bewertungen keine marktdominierende Wirkung entfalten – wie man es dem amerikanischen ‚Weinpapst‘ Robert Parker unterstellt –, betrachte und benütze man sie als das was sie sind: nützliche Orientierungsmarken in einem Ozean von Wein. Im Anhang werden einige der bekanntesten Weinführer und -bewerter mit ihren Symbolen aufgeführt.

<sup>3</sup> Der richtige Wein zum Essen, das kann ein Genuss sein, das kann aber auch ein Problem sein. Es gibt Dreamteams wie zum Beispiel Muscadet und Austern oder Arbois und Comté; gerade die Kombination von regionaltypischen Gerichten mit Weinen gleicher Herkunft ist meist eine gute Wahl. Aber wie alles, so ist auch die Kombination von Wein und Speisen Moden und Zeitströmungen unterworfen; vom Wandel und der Entwicklung des individuellen Geschmacks einmal ganz abgesehen. Machen Sie es sich also nicht allzu schwer. Der renommierte Sommelier und Weinjournalist Bernd Kreis bekennt im Vorwort zu einem seiner Weinführer: " ... haben die Deutschen das Thema gewohnt gründlich angepackt: Jedes Gericht soll optimal auf den Wein abgestimmt sein und umgekehrt. Aber oft endet die Suche nach dem passenden Wein mit nagendem Unbehagen. Hat man auch alles richtig gemacht? ... Täglich bin ich in meinem Beruf mit den Problemen der Verbindung von Wein und Speisen beschäftigt. Dies hat dazu geführt, dass ich in meiner Freizeit sehr viel großzügiger damit umgehe. Meist trinke ich den Wein auf den ich gerade Lust habe, auch wenn er nicht haargenau passt. Das Vergnügen steht an erster Stelle ..." In diesem Sinne, gehen Sie es ruhig etwas locker an!

## Anhang

### Qualitätsbezeichnungen

Die nachfolgend genannten Bezeichnungen geben den Stand bis August 2009 wieder, wie man sie immer noch auf vielen Etiketten findet. Sie werden sukzessive durch andere, der neuen EU-Weinmarktordnung entsprechende Bezeichnungen ersetzt. Die Umsetzung dieser neuen Ordnung ist in Gang gesetzt und findet insbesondere auf den Etiketten der einfachen Weine schon ihren Niederschlag. Was in Frankreich VIN DE TABLE war ist heute VIN DE FRANCE. Alle neuen Bezeichnungen und ausführliche Erläuterungen dazu findet man im Internet bei [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de/glossar/Qualit%C3%A4tssystem.htm) unter folgendem Link: <http://www.wein-plus.de/glossar/Qualit%C3%A4tssystem.htm>

#### Deutschland

**DEUTSCHER TAFELWEIN (DT)** Nach amtlicher Definition ein leichter, lieblicher Wein ohne weitere Eigenarten. Wie inzwischen international gang und gäbe, nutzen Spitzenwinzer häufig solche unteren Kategorien, um frei von behördlichen Vorgaben ihre individuellen Vorstellungen umzusetzen bzw. Rebsorten anzubauen, welche das Weingesetz in ihren Lagen nicht zulässt.

**LANDWEIN (LW)** Ein schlichter, trockener bis halbtrockener Wein.

**QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (QbA)** Trocken bis lieblich. Die höchste Qualitätsstufe, bei welcher ein Zusatz von Zucker vor der Gärung erlaubt ist.

**KABINETT** Ab dieser Qualitätsstufe ist die Zuckering (Chaptalisierung) vor der Gärung untersagt. Die Weine können trocken bis lieblich ausfallen. Der gesetzlich vorgeschriebene Zuckergehalt der Trauben, gemessen in Grad Öchsle, der Aussagen über den potentiell erreichbaren Alkoholgehalt zulässt, ist der Maßstab. Er variiert von Region zu Region, und innerhalb der Regionen differenziert er auch nach Rebsorten. Die nachfolgend genannten höheren Prädikatsstufen erfordern einen jeweils höheren Öchslewert.

**SPÄTLESE** Früher musste die tatsächlich später stattfindende Lese von reiferen Trauben bei den Behörden angemeldet werden. Erst seit der Neufassung des Deutschen Weingesetzes in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts ist alleine der Öchslewert maßgeblich. Von trocken bis lieblich ist alles möglich.

**AUSLESE** Erfordert in der Regel eine tatsächliche Auslese von vollreifen, gesunden Beeren aus der Menge des Lesegutes von Hand (qualitätsbewusste Winzer lassen diese Sorgfalt aber auch den unteren Prädikatsklassen angedeihen). Unreife und verfaulte Trauben müssen aussortiert werden; es sei denn, es handelt sich um mit dem Edelpilz *Botrytis cynerea* befallene. Dieser Pilz bewirkt, sofern er die Trauben nicht schon in einem Frühstadium befällt, mittels Perforation der Beerenhäute eine Verdunstung von Wasser aus den Beeren und somit eine erhöhte Konzentration von Zucker und Extrakten. Auslesen fallen meist süßer und alkoholreicher aus als Spätlesen, selten trocken.

**BEERENAUSLESE (BA)** Süß, intensiv und manchmal alkoholreich. Vor allem Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen begründen den teilweise mythischen Ruf deutscher Rieslinge.

**TROCKENBEERENAUSLESE (TBA)** Intensive Süße und Aromatik, häufig mit niedrigem Alkoholgehalt. Außergewöhnlich auch in der Haltbarkeit.

**EISWEIN** Eiswein ist eine Sonderform der BA oder TBA, die Beeren hängen bis zum ersten Frosteinbruch am Stock. In den Beeren bildet das gefrorene Wasser Eiskristalle, der gelöst bleibende Zucker und die Säuren werden mit leistungsfähigen Pressen abgepresst, zurück bleiben die gefrorenen wässrigen Anteile und der Trester. Die Konzentration steigt auf diese Weise enorm. Oft sehr fein und süß, dabei nicht unbedingt alkoholstark, da die natürlichen Hefen bei solch konzentriertem Stoff häufig auf halbem Weg schlapp machen.

#### Frankreich

**VIN DE TABLE (VDT)** Die unterste Stufe der einfachen, kaum reglementierten Weine.

**VIN DE PAYS (VDP)** Landwein. Entspricht dem Landwein in Deutschland und dem IGP in Italien. Der Anteil des VDP liegt aktuell bei ca. 5 %, steigt jedoch ständig, auch finden sich in dieser Kategorie eine ganze Reihe von Spitzenweinen.

**VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE (VDQS)** Das Gesetz bestimmt Anbaufläche, -methode, Höchstertrag und Vinifikationsverfahren. Es gilt unter anderem für Anwärterregionen für die darüberstehende AOC.

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC, AC)** Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung für die Spitze der Qualitätspyramide in Frankreich, sie regelt über VDQS hinaus den Anbau noch strenger: genau umgrenztes Gebiet – oft nur eine Einzellage –, Rebsorten, Pflanzdichte, Rebschnitt, Vinifikations- und Ausbaumethode, Mindestmostgewicht, maximalen Ertrag. Innerhalb dieser Qualitätsstufe gibt es allerdings noch weitere Differenzierungen, wobei Appellationen wie Burgund (Premier Cru, Grand Cru), Champagne (Premier Cru, Grand Cru) und Bordeaux jeweils eigene Subkategorien haben. Und, als wären der Unterklassen und Systeme noch nicht genug, leisten sich Medoc und St-Emilion in Bordeaux noch einmal unterschiedliche Klassifizierungen für die großen Gewächse.

**APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)** Seit August 2009 ersetzt diese Bezeichnung in Folge der neuen Regelungen durch die EU-Weinmarktordnung die Bezeichnungen AOC und VDQS.

## Italien

VINO DA TAVOLA (VDT) Tafelwein. Der einfache Wein, eine Jahrgangsangabe muss nicht sein.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) Bis August 2009 IGT = Indicazione Geografica Tipica. Tafelwein einer bestimmten, festgelegten Region oder Anbauzone. Einige Erzeuger benutzen diese aber auch für Spitzenweine, da die gesetzlichen Bestimmungen etwas anderes nicht zulassen.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Von amtlicher Seite festgelegt sind: Anbaugebiet, Rebsorten, maximaler Ertrag, Mindestlagerzeit, Mindestalkoholgehalt, Säuregehalt und typische Farb-, Geruchs- und Geschmacksmerkmale.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG) Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung. Das höchste Prädikat, die Steigerung der DOC durch verschärfte Anforderungen.

CLASSICO Einige DOC-Gebiete dürfen Weine aus der Kernanbauzone mit diesem Zusatz auszeichnen.

SUPERIORE Kann in einigen DOC-Gebieten für strenger selektioniertes Lesegut mit z. B. niedrigerem Ertrag, höherem Alkoholgehalt etc. vergeben werden.

RISERVA Zusatzbezeichnung in einigen DOC-Gebieten für Weine, die deutlich länger gelagert wurden.

## Österreich

TAFELWEIN (TW) Außer den Maßgaben, dass das Traubengut aus Österreich stammen und mindestens für 6° Alkohol gut sein muss, werden keine weiteren Vorschriften gemacht.

LANDWEIN (LW) Gehört zur Gruppe der Tafelweine, ist jedoch etwas strenger reglementiert. Die Herkunft ist auf eine Region beschränkt, Rebsorten, Mostgewicht, Extrakt und Höchstertrag werden vorgeschrieben.

QUALITÄTSWEIN ODER QUALITÄTSWEIN B. A. (QW) Die geografische Herkunft wird auf ein Weinbaugebiet eingeschränkt, Mostgewicht, Typizität, Mindestalkoholgehalt, Extrakt und Ertrag werden reglementiert. Auch ist die Herkunft auf dem Etikett nach Weinbaugebiet, Großlage, Gemeinde, Gemeinde/Weinbaureide (Lage) auszuweisen.

KABINETT Der Kabinett gehört zur Gruppe der Qualitätsweine, muss aber erhöhten Anforderungen hinsichtlich Mostgewicht etc. genügen, darüber hinaus ist die Aufzuckerung nicht gestattet.

Die Prädikatsweinstufen beginnen in Österreich erst über dem Kabinett und gliedern sich wie folgt:

SPÄTLESE Wein aus Trauben, die nach der allgemeinen Lese der betreffenden Sorte im vollreifen Zustand geerntet worden sind, Mostgewicht mindestens 19° KMW.

AUSLESE Wein aus ausschließlich sorgfältig ausgelesenen Trauben (alle nicht vollreifen, fehlerhaften oder kranken Beeren müssen ausgesondert worden sein); Mostgewicht mindestens 21° KMW.

BEERenausLESE (BA) Wein aus überreifen und edelfaulen Trauben; Mostgewicht mindestens 25° KMW.

EISWEIN Mostgewicht mindestens 25° KMW. Die Trauben sind bei Lese und Kelterung gefroren (dadurch sind Inhaltsstoffe sehr konzentriert; Eis bleibt im ausgepressten Trester zurück).

STROHWEIN Der Wein wird aus Beeren gewonnen, die mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert und luftgetrocknet wurden. Mostgewicht mindestens 25° KMW. Eiswein und Strohwein dürfen keine zusätzliche Bezeichnung für Prädikatswein tragen.

AUSBRUCH Wein ausschließlich aus edelfaulen und überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren. Zur besseren Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann frisch gekelterter Traubenmost oder Spätlesewein aus derselben Lage dem Lesegut zugesetzt werden; Mostgewicht mindestens 27° KMW.

TROCKENBEERenausLESE (TBA) Wein aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren; Mostgewicht mindestens 30° KMW.

Die Angaben in ° KMW beziehen sich auf die Meßmethode mit der Klosterneuburger Mostwaage. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts von dem Freiherrn von Babo entwickelt und dient zur Bestimmung des Mostgewichtes entsprechend des prozentualen Anteils von Zucker.

Die Gradation weicht erheblich von der in Deutschland und der Schweiz gebräuchlichen Angabe in Oechsle ab. Ein ° KMW muss mit 5 (exakt 4,9) multipliziert werden, um auf die entsprechenden ° Oechsle zu kommen; 20° KMW entsprechen also rund 100° Oechsle.

DAC Seit 2002 gibt es die Qualitätsbezeichnung DAC (Districtus Austriae Controllatus), damit wurde in Österreichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Das Weinviertel machte mit dem "Weinviertel DAC", für den Grünen Veltliner, den Anfang. 2006 folgte das Mittelburgenland mit Blaufränkisch, wobei DAC stets für "klassische" Weine steht, Reserve DAC für eine höhere Qualität mit Lagenbezeichnung. Weitere werden folgen.

Österreich orientiert sich damit an der Klassifikation solcher Weinbauländer wie Italien (DOC) und Frankreich (AOC), wo der Name der Herkunftsregion kennzeichnend ist und, wenn man so will, zur Marke wurde (Chianti, Chablis) und die Bedeutung der Rebsorten in den Hintergrund getreten ist.

Klar ist eigentlich, dass man mit solch einer "Ordre de Mufti" nicht die Qualität des Weines von heute auf morgen steigern kann. Das unverhohlene Ziel der österreichischen Weinwirtschaft wird von dieser denn auch eindeutig formuliert: "Das sollte mittelfristig eine wesentliche strategische Besserstellung auf den Exportmärkten bringen."

## Portugal

VINHO DE MESA (VDM) Tafelwein. In der Regel der einfache Wein. Wie in Italien gibt es auch hier die Situation, dass manche Erzeuger diese Qualitätsbezeichnung für Spitzenweine "wählen", da die gesetzlichen Bestimmungen nichts anderes zulassen.

VINHO REGIONAL (VR) Landwein, Wein einer Region. Junge Qualitätsbezeichnung, welche qualitative Vorgaben macht und das Gebiet umreißt.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA (DOC) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Sie legt Anbaugebiet, Rebsorten, maximalen Ertrag, Produktionsmethoden, Mindestausbauzeit und -alkoholgehalt, Säuregehalt, Farb-, Geruchs- und Geschmacksmerkmale fest.

INDICAÇÃO DE PROVENIÊNCIA REGULAMENTADA (IPR) Entspricht im wesentlichen der DOC-Bezeichnung und gilt für Gebiete, welche den DOC-Status erstreben und nach einer fünfjährigen Probezeit auch erhalten können.

VINHO DE QUALIDADE PRODUZIDO EM REGIÃO DETERMINADA (VQPRD) Keine zusätzliche Qualitätsstufe. Kann für Wein eines bestimmten Anbaugebietes statt DOC oder VQPRD verwendet werden. Schafft leider keine Klarheit, ist auch selten anzutreffen.

SUPERIOR Je nach DOC gelten erhöhte Anforderungen an Lesegut, Alkoholgehalt usw.

RESERVA Schreibt die Mindestausbauzeit im Holz vor, bei Weißwein ein Jahr, bei Rotwein zwei Jahre. Manche DOC verlangt noch mehr.

GARRAFEIRA bedeutet Flaschenkeller. Mithin wird hier die Mindestausbauzeit im Holz und in der Flasche vorgeschrieben. Minimum für Weißweine sind zwei, für Rotweine drei Jahre Reife beim Erzeuger vor der Auslieferung. Garrafeiras sind häufig Verschnitte aus Weinen unterschiedlicher Herkunft und werden als Tafelwein angeboten. Hier beweist sich also nicht die Region oder das Terroir, sondern das kompositorische Vermögen des Herstellers bzw. seines Kellermeisters.

VINO DE MESA (VDM) Tafelwein. In der Regel einfache, schlichte Weine, aber auch hier sind, wie in Italien und anderswo, spektakuläre Ausnahmerecheinungen möglich.

VINO DE LA TIERRA (VT) Landwein. Das Prädikat gilt für gebietstypische Weine und macht qualitative Vorgaben.

VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG) Neu geschaffene Kategorie für Weine aus einer klar definierten Region, die bezüglich Qualität und Charakteristik der erwarteten Typizität entsprechen müssen; ähnlich IGP in Italien.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung analog der italienischen DOC.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa) Die höchste Qualitätsstufe für Weine einer bestimmten Region, ähnlich DOCG in Italien. Bisher lediglich an die Region Rioja vergeben (1991).

VINO DE PAGO Qualitätsstufe für Außerordentliches, sie wird für Weine eines hervorragenden Weinbergs oder einer ausgezeichneten Einzellage vergeben. Dieses Prädikat wurde erst 2003 als die absolute Spitze der Qualitätsstufen eingeführt.

SEMICRIANZA Prädikat ohne offiziellen Segen. Wird häufig für Weine verwendet, welche die vorgeschriebene Reifezeit im Barrique für eine Crianza nicht erreichen.

CRIANZA Die Vorgaben unterscheiden sich nach Region. Verbindlicher Mindeststandard ist, dass ein Ausbau über zwei Jahre erfolgt.

Davon mindestens 6 Monate im kleinen Eichenfass, der Rest in der Flasche (Rotwein).

RESERVA Analog Crianza, jedoch mit längeren Ausbauzeiten. Weißwein über 2 Jahre, davon 6 Monate im Fass. Rotwein über 3 Jahre, davon 12 Monate im Fass.

GRAN RESERVA Die Steigerung der Reserva. Hier sind Mindestausbauzeiten von 4 Jahren für Weißwein, davon mindestens 6 Monate im Fass, vorgeschrieben. Für Rotweine gilt ein Minimum von 5 Jahren, davon mindestens 2 Jahre im Fass.

VINO DE PAGO Erst 2003 eingeführte Spitze der Qualitätspyramide; sie kann an Weine einer herausragenden Einzellage (Pago) vergeben werden.

## Weinführer und ihre Maximalbewertung

### Deutschland

Gault-Millau Deutschland 5 Trauben (auch wenn der Gault-Millau einzelne Weine bespricht, bezieht sich die Wertung auf das Gut und seine Kollektion)

Eichelmann Weinführer 5 Sterne

### Frankreich

Guide Hachette 3 Sterne und obenauf der Coup de Cœur

### Italien

Gambero Rosso 3 Gläser

Veronelli 3 Sterne

Duemilavini 5 Trauben

### Portugal

Guia Martins 8 Punkte

### Spanien

Guia Penin 100 Punkte

Guia Gourmets 10 Punkte

### Sonstige

Wine Spectator (USA) 100 Punkte

Wine Advocat, Robert Parker (USA) 100 Punkte

Merum (Schweiz) 5 Sterne

### Der kleine Johnson (GB und zahlreiche Übersetzungen)

Ein Sonderfall ist der jährlich erscheinende "kleine Johnson" des führenden englischen Weinjournalisten Hugh Johnson. Er bewertet keine einzelnen Weine, sondern Regionen und ihre Erzeuger. Maximum 4 Sterne. Da er recht häufig zitiert wird, werden seine Abstufungen hier explizit aufgeführt. \* einfache Qualität für jeden Tag. \*\* überdurchschnittlich. \*\*\* bekannt, berühmt. \*\*\*\* erstklassig, anspruchsvoll, teuer. Sind es "fette" Sterne, so meint das: in der betreffenden Klasse besonders gut und preiswert.