

NEWSLETTER 09/2015

BURGUND

War 2013 schon ein sehr spezielles, von schwierigen Bedingungen geprägtes Rotweinjahr, das allerdings bei akribischer Weinbergsarbeit und rechtzeitiger Lese das Potenzial für große klassische Rote hat, ist es noch etwas mehr ein Weißweinjahr, das mit seinen klimatischen Verhältnissen noch mehr auf rassige feingliedrige Weißweine zugeschnitten war.

Domaine Jean Philippe Fichet

Meursault

Jean Philippe ist ein akribischer, leidenschaftlicher Winzer, mit der Mentalität eines Feinmechanikers, der viel Wert auf Genauigkeit bei der Durchführung der einzelnen Arbeitsschritte bis hin zum fertigen Wein legt. Hierzu hat er z.B. zwei getrennte Kellerbereiche angelegt, wo im einen die Weine bis zum Abschluss ihrer malolaktischen Gärung verbleiben, die durch entsprechende Kühlung dieses Bereichs in die Länge gezogen wird, während daran anschließend im daneben liegenden Keller die Weine nach Abschluss der "Malo" bis zum Abfüllen reifen. Penible Sauberkeit im Keller, viel Handarbeit im Weinberg, Verzicht auf Einsatz von Herbiziden, Biodynamie ohne Zertifizierung um im Notfall pragmatisch reagieren zu können.

Langes Hefelager und äußerst sparsamer Einsatz von neuem Holz sind Teil einer Philosophie, die mehr und mehr die Szene der besten Winzer in Burgund ergreift. Die Qualitäten von Jean Philippes Weinen und auch anderer Kollegen wie auch den Prudhons zeigen, dass die Gruppe der Topwinzer in qualitativer Hinsicht immer enger zusammenrückt. Man kann heute großartige Weine für moderate Preise bekommen, wenn man bereit ist, auf den möglichen letzten Kick Raffinesse einer Toplage zu verzichten und damit eine Menge Geld sparen. Andererseits ist der Wunsch einige der feinsten Weine aus den besten Lagen von den möglichst besten Produzenten zu besitzen legitim und für einen engagierten Weintrinker die Essenz seiner Leidenschaft.

Zurück zu den Weinen von Jean Philippe. Die 2013 er Weine markieren eine weitere besondere Qualität, obwohl der Jahrgang 2013 laut Jean Philippe der schwierigste war, dem er sich in seinem Winzerleben stellen musste. Der omnipräsente Mehltau und andere Rebkrankheiten machten eine rigorose Auslese notwendig. Es ist schwer aus den ultrapräzisen Weinen einige herauszugreifen, denn jeder steht beispielhaft für seine Appellation:

Der Bourgogne Vieilles Vignes stammt komplett aus Meursault Villages Lagen, ein "Hammer"-Wein der in dieser Kategorie kaum Konkurrenz hat.

Der Meursault Village: Wunderbar straff, mineralisch energiegeladen und balanciert.

Der Meursault Chevalières: Elegant, puristisch, feingliedrig, absolutes 1er Cru Niveau!

					Literpreis	Einzelpreis
●	7224513	Bourgogne rouge	2013	0.75	21,20	15,90
●	7224013	Bourgogne blanc V.V.	2013	0.75	30,00	22,50
●	7224413	Monthelie blanc	2013	0.75	32,00	24,00
●	7224613	Meursault	2013	0.75	53,20	39,90
●	7224313	Meursault Chevalieres	2013	0.75	78,67	59,00
●	7224113	Meursault Les Gruyaches	2013	0.75	78,67	59,00
●	7224213	Meursault Les Tesson	2013	0.75	88,00	66,00

Domaine Henri Prudhon

St. Aubin

Bei uns haben diese Weine, wenn auch zunächst zögerlich, inzwischen eine treue Anhängerschaft gefunden und obwohl die Weinkritik in Person von Allan Meadows (dem einflussreichsten Kritiker was Burgund betrifft) schon seit Jahren für die Prudhons eine Lanze bricht, verdienen diese Weine deutlich mehr Aufmerksamkeit, allein schon wenn man sie vom Standpunkt des Preis-/Genussverhältnisses aus betrachtet. Hier sind noch sogenannte Schnäppchen zu machen und es unterstreicht unsere These, dass es in Burgund eine Menge Weine gibt, die das Vorurteil widerlegen, Burgunder seien generell teuer.

Wir haben die vier nach unserer Meinung besten Weine des insgesamt bemerkenswerten Sortiments ausgewählt. St. Aubin en Remilly und Dents de Chien sind die Juwelen unter den St. Aubin Lagen und allemal gut den weitaus teureren Weinen z.B. aus Puligny und Chassagne Paroli zu bieten.

En Remilly: saftig, diskret mineralisch, mundfüllend und attraktiv, wohltuend zugänglich, Potenzial bis mindestens 2020. Les Murgers de Dents de Chien: dicht, kompakt viel Eleganz, Zitrusnoten, energetisch, intensiv, enorm lang und komplex. Ein perfekt balanciertes Kraftpaket. Potenzial bis 2022 und länger.

Zwei der Toplagen der Domaine kommen aus Puligny, sie zeigen die Klasse dieser Lagen im Kontext zum offenen, geradlinigen Stil der Domaine.

Puligny Enseigneires (grenzt im oberen Teil direkt an den Grand Cru Bâtard Montrachet), muskulös, stoffig, kompakt, kommt mit vollem Körpereinsatz aber mit gezügelter Power. Wenn jung getrunken, unbedingt dekantieren! Potenzial 2020+.

Der Puligny Garennes - eine relativ (200-300 m) hochgelegene 1er Cru Lage mit kieselig, steinigem Untergrund. Exotische Frucht mit nachhaltigen Noten von Zitrus und Orangenschale, viel Extrakt, feiner detaillierter Abgang mit salinen Elementen, erfreulich zugänglich, Potenzial bis 2020+.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7397213	St. Aubin en Remilly 1er Cru	2013	0.75	30,00	22,50
● 7397313	St. Aubin Dent de Chien 1er Cru	2013	0.75	30,00	22,50
● 7006313	Puligny Montrachet les Enseigneires	2013	0.75	50,00	37,50
● 7811713	Puligny Montrachet la Garenne 1er Cru	2013	0.75	64,00	48,00

Domaine Chandon des Briailles

Savigny-lès-Beaune

Wir haben uns entschieden die Jahrgänge 2012 und 2013 zusammen zu holen. Zum einen ist es von Vorteil die 2012er noch eine Weile auf dem Weingut reifen zulassen, zum anderen sind die Mengen der drei besten Weine der Domaine relativ überschaubar und Sie, liebe Kunden, profitieren davon Wein aus zwei exzellenten Jahrgängen sozusagen im Doppelpack kaufen und probieren zu können.

2012 war ein ertragsschwacher Jahrgang mit einer eher frühen Lese, die malolaktische Gärung setzte in 2013 erst spät ein und zog sich teilweise über ein Jahr hin, die Maischestandzeit dauerte 24-30 Tage, im Gegensatz zu 18-25 Tagen in 2012, als weitere interessante Unterschiede sind zu vermerken: Reduzierung der neuen Fässer um 5-10 % in 2013 gegenüber 2012, während die Verwendung ganzer Trauben sich von 60-70 % in 2012 auf 10-15 % in 2013 verringerte.

Die Verwendung besten Holzes und auch neuen Holzes in moderatem Ausmaß ist Teil einer neuen Philosophie und Stilistik, die die zeitweise existierenden Qualitätsprobleme in der Vergangenheit als man ausschließlich gebrauchte und z.T. überalterte Fässer benutzte, komplett verschwinden ließ. Die frühere Klasse dieser traditionellen Domaine spürt man nun wieder in allen Weinen. Der Pernand Vergellesses Ile de Vergellesses ist ein Wein aus teilweise über 75 Jahre alten Reben, in dem sich die neue Stilistik des Weinguts am deutlichsten widerspiegelt. Seidige Textur, die dunkelbeerige Frucht durchzogen von feinen mineralischen Adern, der Wein strahlt souveräne Eleganz aus, eher Gentleman als Kraftmeier, distinguert und kühl. Die ganzen Trauben im 2012er bringen Frische und zart phenolische Element ins Spiel. 2013 zeigt Zug und Rasse, Struktur, geradlinig und wird etwas länger brauchen sich zu integrieren. Die Frucht ist hier mehr auf der rotbeerigen Seite.

Die Cortons sind echte Grands Crus, die Tiefe und feinste Tanninstruktur zeigen, enorme Konzentration bei gleichzeitig spielerischer Darbietung und geschliffenem Auftritt. Bressandes ist, unabhängig vom Jahrgang zugänglicher, sozusagen kommunikativer, während Clos du Roi den kühlen Abweisenden spielt, der sich seiner Herkunft bewusst ist. Diese Weine brauchen mindestens fünf Jahre Ruhe im Keller, bevor man sich ihnen zuwendet.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7338012	Pernand-Vergelesses Ile des Vergelesses 1er Cru	2012	0.75	60,00	45,00
● 7337712	Corton Bressandes Grand Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7337812	Corton Clos du Roi Grand Cru	2012	0.75	173,33	130,00
● 7338013	Pernand-Vergelesses Ile des Vergelesses 1er Cru	2013	0.75	60,00	45,00
● 7337713	Corton Bressandes Grand Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7337813	Corton Clos du Roi Grand Cru	2013	0.75	173,33	130,00

Domaine Camus-Bruchon

Savigny-lès-Beaune

Unser Dauerbrenner im Valuesegment des Burgunds. Ja, es gibt sie noch, großartige Burgunder zum fairen Kurs. Nun ist Savigny keine große Unbekannte, aber die Weine von Guillaume Camus stehen für uns ganz klar an der Spitze der Appellation. Hagel reduzierte die Mengen in 2013 stark und verlangte der Familie Camus im Weinberg sehr viel ab. Doch das Ergebnis kann sich sehen lassen. Tiefgründig, fast fleischig und rauchig präsentiert sich der Grands Liards, dessen Reben stolze 100 Jahre auf dem "Buckel" haben. Betont Menthol-duftig, mit erdiger Frucht, und glasklarer aromatischer Präzision ist der Lavières ein klassischer Savigny, nur noch übertroffen von der Top Savigny-Lage Narbantons, die einige von Ihnen von der Domaine Leroy kennen. Der 2013er Narbantons von Camus-Bruchon ist ein Wein von enormer Tiefe, Feinheit und steinig-erdiger Mineralität, bei dem sich ein wundervolles Bouquet von Pflaumen, Schwarzkirsche und floralen Noten entfaltet. Lassen Sie sich von diesen eigenständigen Weinen verzaubern!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7408713	Savigny-lès-Beaune Grands Liards	2013	0.75	36,67	27,50
● 7408813	Savigny-lès-Beaune Lavières 1er Cru	2013	0.75	39,87	29,90
● 7408913	Savigny-lès-Beaune Narbantons 1er Cru	2013	0.75	43,33	32,50

Domaine Vincent und Philippe Lecheneaut

Nuits St. Georges

Die Domaine der zwei überaus sympathischen Brüder ist für uns seit zwei Jahren einer der Aufsteiger in die "1.ère étage" der burgundischen Weinhierarchie. Was sie an berühmteren Lagen entbehrt, macht sie durch überragende Qualität vor allem im Dorflagen-Segment wett, das hier mit totaler Leidenschaft für den bestmöglichen Wein gepflegt, ja zelebriert wird.

Eine Kollektion wie aus einem Guss, herrlich saftige, geschmeidige Burgunder auch fürs schmalere Budget. Penible Weinbergsarbeit und sorgfältiger Ausbau im Keller sind die Voraussetzungen für ein breites Sortiment, das vielen Pinot noir Freunden größtmögliche Vielfalt bietet. Weingewordene Solidität und Seriosität.

Was für ein Bourgogne "tout court", der seinen Reifehöhepunkt nicht vor 2018 erreichen wird! Probieren Sie eine der zahlreichen Dorflagen die wie selbstverständlich auf 1er Cru Niveau strahlen.

Unter den 1er Crus überragen der Nuits St. Georges Pruliers, viel Schmelz und Saftigkeit, Punch und mit beeindruckender Länge, Nuits St. Georges Les Damodes (der Anteil der nur Lieu dit ist, wurde dem Nuits St. Georges Village zugeschlagen) mineralisch, fundiert, engmaschig, muskulös, zeigt feine Länge im komplexen, ausgewogenen Finale, Chambolle Musigny 1er Cru (aus den Parzellen Borniques und Les Plantes, direkt über Les Amoureuses gelegen), würzig, mit dezent floraler Prägung, engmaschig, volle Frucht mit einem Hauch Salzigkeit im balancierten Finish. Ein Chambolle mit Eleganz und Muskeln. Nicht zu vergessen der einzige Grand Cru, Clos de La Roche, von dem es leider nur wenige Flaschen gibt.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7565613	Bourgogne Pinot noir	2013	0.75	23,33	17,50
● 7581613	Hautes Côtes de Nuits	2013	0.75	26,53	19,90
● 7381213	Bourgogne Clos Prieur	2013	0.75	26,53	19,90
● 7565713	Nuits St. Georges	2013	0.75	50,00	37,50
● 7581713	Chambolle Musigny	2013	0.75	53,20	39,90
● 7565513	Morey St. Denis	2013	0.75	53,20	39,90
● 7612113	Vosne Romanée	2013	0.75	53,20	39,90
● 7122713	Gevrey Chambertin	2013	0.75	53,20	39,90
● 7033613	Nuits St. Georges au Chouillet VV	2013	0.75	56,67	42,50
● 7632713	Morey St. Denis Clos des Ormes	2013	0.75	66,53	49,90
● 7565913	Nuits St. Georges Damodes 1er Cru	2013	0.75	83,33	62,50
● 7402813	Morey St. Denis Charrières 1er Cru	2013	0.75	83,33	62,50
● 7122813	Chambolle Musigny 1er Cru	2013	0.75	92,00	69,00
● 7565813	Nuits St. Georges Pruliers 1er Cru	2013	0.75	92,00	69,00
● 7581913	Clos de la Roche Grand Cru	2013	0.75	265,33	199,00

Domaine Marquis d'Angerville

Volnay

Kaum eine der großen Domainen an der Côte de Beaune ist derart von den Wetterkapriolen getroffen wie d'Angerville. Schicksalhafterweise gehen die schwersten Hagelstürme meistens über den beiden Orten Volnay und Pommard nieder, was schon einigen Winzer die komplette Existenz gekostet hat.

Wer den Zauber einiger der besten Lagen und der besten Weine der Côte de Beaune erleben möchte sollte ein paar der wenigen Flaschen, die wir bekommen haben (weniger als 50% eines normalen Jahrgangs, gemessen an 2009) dieser Domaine kaufen. Gerade erleben wir mit dem Vorjahrgang 2012 die schon bekannte Entwicklung. Die Weine zeigen ihre Klasse viel deutlicher als man es nach der Fassprobe erwarten durfte. Das dürfte bei 2013 ähnlich sein.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7816513	Volnay Fremiet 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7176813	Volnay Taillepieds 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7344413	Volnay Champans 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7148813	Volnay Clos des Ducs 1er Cru	2013	0.75	200,00	150,00

Domaine Mugneret-Gibourg

Vosne-Romanée

2013 war auch für das Damen-Triumvirat von Mugneret-Gibourg eine große Herausforderung, der Jahrgang geizte nicht mit Rebkrankheiten und das Lesegut war erst in der ersten Oktoberwoche reif. Konsequenterweise entschied man sich für eine strikte Selektion um auch wirklich jede schadhafte oder unreife Beere zu beseitigen. Das Ergebnis ist schlichtweg spektakulär und erinnert an eine virtuelle Mischung aus 2008 und 2010, burgundische Eleganz von ihrer schönsten Seite. Die Kühle des Jahrgangs zeigt sich hier in einer seidigen Filigranität, die Erinnerung an der großen klassischen Burgundjahrgang 1993 aufkommen lässt. Wie in den allermeisten Jahrgängen entschieden sich die Mugneret-Schwestern auch in 2013 bewusst für eine äußerst schonende Vinifikation, um die natürliche Eleganz des Jahrgangs zu betonen. Diese Eigenschaft präsentiert bereits der Vosne Romanée (aus den lieu-dits La Columbière, Champs Goudins and Le Pré de la Folie) in Reinform, die Nase verströmt ein betörendes, Vosne-typisches Bouquet von Himbeeren, Pflaumen und Rosen, am Gaumen zeigt er großen Focus und Transparenz. Seine Herkunft aus alten Reben verleiht dem Nuits St. Georges VV einen für diese Gemarkung außergewöhnliche Tiefe und innere Dichte, die Tannine sind straffer als beim Vosne, schwarze Beeren und erdige Elemente verbinden sich zu einem lang anhaltenden Finale. Dem Lagencharakter entsprechend ist der Nuits St. Georges Vignes Rondes ein maskuliner Geselle, die Tannine sind jedoch seidig und fein, noch wirkt er verschlossen, wird sich jedoch bei etwas Lagerung formidabel entwickeln. Ganz anders sein Bruder, der Nuits St. Georges Chaignots, wie üblich geschliffener und floraler in seiner Art, betörende Noten von schwarzen und roten Kirschen, mit einem hochmineralischen Kern, der ihm große Leichtigkeit und Frische verleiht. Wie immer ein Musterbeispiel an Geschmeidigkeit, präsentiert sich der Chambolle Musigny Feusselottes gemarkungstypisch dominiert von floralen Tönen sowie Blutorange und Senfkörnern. Bei den Grand Crus setzt der Echézeaux (aus den climats Les Rouges du Bas und Les Quartiers de Nuits) der Mugneret-Schwestern seinen Erfolgskurs der letzten Jahre fort, in 2013 zeigt er sich ungewöhnlich dicht und konzentriert, mit betont würzigen Elementen, Aromen von Himbeerlikör und Schwarzkirschen harmonieren perfekt mit Erde und Grillfleischaspekten. Dunkler in der Frucht und mit erhabener Struktur ausgestattet, entfaltet sich der Ruchottes Chambertin langsam, seine intensive Mineralität verleiht ihm unglaublichen Fokus und nahezu ätherische Transparenz. Die Nähe zum Musigny prägt den Clos Vougeot in diesem Jahrgang wieder einmal ganz besonders, soviel Feinheit verbunden mit großem Gewicht, bei gleichzeitiger innerer Dichte und aromatischer Komplexität ist wahrhaft selten! Ein wahrer Grand Vin!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7125413	Vosne Romanée	2013	0.75	83,33	62,50
● 7125713	Nuits St. Georges Vignes Rondes 1er Cru	2013	0.75	105,33	79,00
● 7125513	Nuits St. Georges VV	2013	0.75	105,33	79,00
● 7125813	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7325113	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2013	1,5	132,67	199,00
● 7125913	Chambolle Musigny Feusselottes 1er Cru	2013	0.75	160,00	120,00
● 7352513	Chambolle Musigny Feusselottes 1er Cru	2013	1,5	166,67	250,00
● 7126013	Echézeaux Grand Cru	2013	0.75	300,00	225,00
● 7126213	Clos Vougeot Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7325513	Clos Vougeot Grand Cru	2013	1,5	393,33	590,00
● 7126113	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7325413	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2013	1,5	393,33	590,00

Domaine d'Eugenie

Vosne-Romanée

Die Domaine, die von Château Latour in Bordeaux aus verwaltet wird, wurde seit Beginn mit dem Jahrgang 2006 von Michel Mallard geführt, der den Stil der Weine geprägt hat, die inzwischen ein klares Profil zeigen. Hochkonzentrierte, dichte Weine mit intensiver Frucht und voluminöser Textur, im Zweifelsfall eher muskulös als elegant und finessegesteuert. Da kommt ein Jahrgang wie 2013 gerade recht um die burgundische Seite der Weine - Eleganz, Transparenz, Detailreichtum - zum Vorschein zu bringen. Dies scheint sehr gut gelungen beim Vosne Romanée Village und dem direkt unterhalb von La Tache befindlichen 1 ha großen Clos d'Eugénie. Hier münden Konzentration der fleischigen reifen Frucht in einen von Präzision bestimmten, verfeinerten, eher kühlen Abgang mit Klasse und Anmut.

Den Übergang zu den Grands Crus bildet der frische, lebendige und energiegeladene Vosne Brulées, dessen intensive voluminöse Aromen durch erkennbare Mineralität eingegrenzt werden. Ein eleganter wenn auch athletischer Wein, der von reifen Tanninen getragen wird. Einen Tick mehr Muskeln zeigt der Echézeaux, kraftvoll ohne rustikal zu sein auch aufgrund der feinkörnigen, seidenweichen Tannine.

Grands Echézeaux und Clos Vougeot, mit jeweils 33 % und 25 % ganzen Trauben vinifiziert sind breitschultrig, sagenhaft konzentriert, mit Tonnen von Extrakt, mundfüllend und berstend vor Komplexität. Während sich der Grands Echézeaux noch etwas austere gebärdete war Clos Vougeot schon sehr verführerisch und zugänglich, keineswegs ein zahnloser Tiger sondern eher etwas von einem freundlichen Grizzly.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7096613	Vosne Romanée	2013	0.75	92,00	69,00
● 7812813	Vosne Romanée Village Clos Eugenie	2013	0.75	132,00	99,00
● 7096713	Vosne Romanée Brulées 1er Cru	2013	0.75	265,33	199,00
● 7096913	Clos Vougeot Grand Cru	2013	0.75	466,67	350,00
● 7096813	Eugenie Echézeaux Grand Cru	2013	0.75	466,67	350,00
● 7097313	Eugenie Grands Echézeaux Grand Cru	2013	0.75	533,33	400,00

Domaine Dujac

Morey St. Denis

Die Weine der Domaine Dujac sind ebenso rar wie grandios, wir sind dankbar um jede Flaschen die uns zugeteilt wird. Leider sind die verfügbaren Mengen in 2013 sehr klein, die Qualität andererseits aber großartig. Die 2013er Kollektion von Dujac ist eine brillante Ausdrucksform der magischen Terroirs von Burgund und ein weiteres großartiges Beispiel für die (noch) völlig unterschätzten großen Qualitäten dieses Jahrgangs. Vorweg möchten wir unbedingt darauf hinweisen, dass die Villageweine von Dujac Fils & Père, entgegen manchen Vermutungen den Domänenweinen der jeweiligen Appellation in 2013 absolut ebenbürtig sind, dass ein Kauf der weniger prestigösen Negoce-Variante mehr Wein fürs Geld bringt!

Alec Seysses von Dujac ist überzeugt, dass der Jahrgang großes Potential in sich birgt und deshalb kein Grund dazu bestand, den vor einigen Jahren eingeschlagenen Weg der Neuholzreduktion verbunden mit einem höheren Anteil ganzer Trauben konsequent fortzusetzen.. So probierten sich die Weine denn auch mit einer sensationellen Frische, die einen regelrecht aus dem Glas ansprang, unglaublich reintonige Elixiere voller Rasse. Ähnlich wie in 2008 gibt es eine lineare Entwicklung der Weine, entsprechend der Qualität der Lagen und jeder Wein für sich hat enorm viel zu bieten. Die leider erfolgten Preiserhöhungen resultieren aus der stark verminderten Menge (siehe oben). Es fällt schwer, einzelne Weine besonders hervorzuheben, die ganze Kollektion präsentiert sich homogenen auf höchstem Niveau. Die Gemarkungs- und Lagencharakteristika treten klar und deutlich hervor und es obliegt nun Ihrem guten Geschmack, ob sie jetzt einen floralen, femininen Chambolle, einen würzigen Morey oder doch lieber einen spicy Vosne trinken möchten. Viel Spaß!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7575613	Morey St. Denis Mont Luisant 1er Cru	2013	0.75	66,53	49,90
● 7575713	F&P Gevrey Chambertin	2013	0.75	53,20	39,90
● 7575113	Morey St. Denis rouge	2013	0.75	66,53	49,90
● 7575513	Chambolle Musigny	2013	0.75	66,53	49,90
● 7575213	Morey St. Denis rouge 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7575413	Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru	2013	0.75	198,67	149,00
● 7561513	Vosne Romanée Beaux Monts 1er Cru	2013	0.75	212,00	159,00
● 7575313	Charmes Chambertin Grand Cru	2013	0.75	333,33	250,00
● 7075213	Echézeaux Grand Cru	2013	0.75	400,00	300,00
● 7603213	Bonnes Mares Grand Cru	2013	0.75	666,67	500,00

Domaine Robert Chevillon

Nuits St. Georges

Bertrand Chevillon war der Stress des Jahrgangs 2013 anzumerken, er war noch nie so froh wie in 2013, den Jahrgang aus dem Weinberg heraus endlich im Keller zu haben. Die Lese fand zwischen dem 3. und 12. Oktober statt und erforderte viel Kraft, Präzision und Geduld. Doch die harte Arbeit machte sich bezahlt, nach intensiver Selektion fanden sich in den Gärbottichen grandiose Qualitäten wider, die selbst Bertrand überraschten. Chevillon machte Weine die Referenzen sind für die Appellation und den Jahrgang, reichhaltig, reif, elegant und transparent, perfekter Terroirausdruck und Präzision, alles was Pinot noir ausmacht. Alle seine 1er Cru Weine sind beispielhaft (immerhin 8!). Eine Probe bei Chevillon ist eine Lehrstunde in "Terroir", zeigen die Weine doch ihre Herkunft in einer auch für den Laien nachvollziehbaren Weise. Bereits sein Nuits St. Georges Vieilles Vignes (aus den lieu-dits La Charmotte, Au Chouillet, Aux Saints Jacques, Les Charmois, Les Maladières, Les Chaliots und Les Brûlées) zeigt sich reich und verführerisch, mit attraktiven erdigen Schwarzkirschnoten. NStG 1er Cru Boussselots (40-50 J. alte Reben) präsentiert sich reichhaltig, vibrierend und mineralisch, hat Finesse. NStG 1er Cru Chaignots (40-60 J. alte Reben) wiederum ist wundervoll komplex, spicy, die Tannine samtig, das Finish saftig. Reife, verführerische Cassis- und Blaubeernoten finden wir im NStG 1er Cru Roncières (45-50 J. alte Reben), wohingegen der NStG 1er Cru Perrières (40. J alte Reben) seinem Namen aller Ehre macht und kühler Eleganz und präziser Mineralität punktet. Aus ganz anderem Holz geschnitzt ist der NStG 1er Cru Pruliers (50 J. alte Reben): kraftvoll, erdig, reif, Veilchen und blaue Früchte mit erdigen Aromen, tolle Konzentration, sehr lang im Abgang. Übertreffend auch in 2013 wieder das Spitzentrio von Chevillon, NStG 1er Cru Les Cailles (75 J. alte Reben) super komplex in den Aromen, würzig, klassisch elegant, Duft von Veilchen, Anis, Cassis, explodiert geradezu am Gaumen, superfokussiert mit kraftvollem Finish. Der NStG 1er Cru Les St. Georges (75 J. alte Reben) erleben wir wie oft in der Jugend noch engmaschig und etwas verschlossen, im Kern hoch konzentriert, viel Focus, feste Tannine, viel Spannung, mit großartigem Potential. Qualitativ ebenbürtig beeindruckt der NStG 1er Cru Vaucrains mit seiner muskulösen, reichhaltigen und mundfüllenden Art, er zeigt differenzierte Aromatik, seidige Textur und Struktur für eine lange, positive Entwicklung.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7602813	Nuits St. Georges VV	2013	0.75	53,20	39,90
● 7602913	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7122613	Nuits St. Georges Roncières 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7122513	Nuits St. Georges Boussselots 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7632013	Nuits St. Georges Perrières 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7053613	Nuits St. Georges Pruliers 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7405713	Nuits St. Georges Les Cailles 1er Cru	2013	0.75	100,00	75,00
● 7572313	Nuits St. Georges Vaucrains 1er Cru	2013	0.75	105,33	79,00

Domaine Trapet

Gevrey Chambertin

Die gute Nachricht ist, dass die 2013er von Jean-Louis Trapet qualitativ auf dem Niveau seiner genialen 2012er sind. Traurig stimmt uns hingegen die Nachricht, dass 2013 bei Trapet nochmals größere Ernteeinbußen brachte und unsere Allokation weiter dezimierte ... Die Qualität des Lesegutes war alles andere als homogen, manche Parzellen brachten blitzsaubere Trauben, in anderen war eine strenge Auslese nötig. In die Kelter fand jedoch nur völlig gesundes Rebmaterialeingang und so konnte Jean-Louis auch entsprechend seiner Philosophie der letzten Jahre wieder 20-50 % ganze Trauben in der Gärung verwenden. Die resultierenden Weine sind hocharomatisch und von großer Intensität, bei simultaner Frische und perfekter Balance. Insbesondere der prägnante Terroircharakter der Gevrey-Weine ist beispielhaft in die Weine übertragen, jeder der 2013er Trapets ist prototypisch für seine Appellation. Unsere Auswahl beginnt mit dem Ostrea, nahe an der Gemarkung Brochon gelegen, aus großteils über 90jährigen Reben. Typischer Gevreycharakter, erdig, würzig, dunkle Beeren, nuanciert, kraftvoll, wild. Aufgrund der geringen Erträge wurden die 1er Crus Petite Chapelle, Clos Prieur, Corbeaux, En Ergot und Aux Combottes im Gevrey Chambertin 1er Cru Alea zusammengefasst, ein äußerst komplexer und detaillierter Wein, mit seidigen Tannine, und großer innerer Spannung. Latricières Chambertin zeigt fast salzige Mineralität, pure Pinotfrucht, reife, kräftige Tannine, große Noblesse und noch verhaltene Expressivität. Ein schlafender Riese! Der Chambertin ist gewohnt breitschultrig und muskulös, mit grandioser Frische, er vibriert vor Energie und kulminiert in einem kraftvollen, festen, lang anhaltenden, schier nicht enden wollenden Finish. Dies sind fulminante Weine, doch wie so oft bei Trapet noch von vornehmer Zurückhaltung und Distinktion geprägt, man sollte Ihnen 5-8 Jahre im Keller zugestehen, damit sie zu voller Größe aufzulaufen können

				Literpreis	Einzelpreis
● 7345513	Gevrey Chambertin Cuvée Ostrea	2013	0.75	78,67	59,00
● 7549013	Gevrey Chambertin Alea 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7311913	Latricières Chambertin Grand Cru	2013	0.75	212,00	159,00
● 7740613	Chambertin Grand Cru	2013	0.75	332,00	249,00

Domaine Comte de Vogüé

Chambolle Musigny

Die Domaine Comte de Vogüé ist einer der Fixsterne am Burgunderfirmament, mit einer Konstanz auf höchstem Niveau, der nur ganz wenige Weingüter der Region Paroli bieten können. Unter der Ägide ihres Önologen Francois Millet haben sich die Weine der Domaine von in den 90er Jahren vor allem durch ihre Kraft und Konzentration zu beeindruckenden Essenzen und zu absoluten Referenzweinen der Gemarkung Chambolle Musigny entwickelt. Und diese Stärke kommt in den 2013er Weinen der Domaine voll zum Tragen: noch nie haben wir hier so klar definierten Lagencharakter erleben dürfen, es kommen Erinnerungen an die großen Erfolge des Gutes in Jahren wie 1962, 1964 oder 1971 auf. Das Schöne hierbei ist, dass nicht nur die teuren Top Crus wie Musigny, Bonnes Mares oder Amoureuuses hell strahlen, sondern auch der "einfache" Chambolle Musigny bereits unglaublich viel zu bieten hat, denn er präsentiert klassisch-florale Chambollearomatik mit einer seidigen Dichte am Gaumen, die man im Villagebereich sonst meist vergeblich sucht. Auch der "Musigny Junior", der Chambolle Musigny 1er Cru aus jungen Rebanlagen im Grand Cru Musigny, sprengt die "Beschränkungen" seiner Klassifizierung spielend, geradezu berauschend mit seinem verführerischen Duft voller Erdbeeren, Himbeeren und Granatapfel, ein himmlisches Elixier! Doch dem nicht genug ist, der Chambolle Musigny Amoureuuses legt nochmals eine Schippe drauf, schon beim ersten Riechen am Glas fühlt man sich wie bei Kreation eines Parfums, bei der aus edelsten Essenzen wie Zedernholz, Wildkräutern und Blutorangen ein fesselndes Duftkunstwerk gezaubert wird. Vom Niveau her ebenbürtig, doch deutlich maskuliner und erdgebunden präsentiert sich der Bonnes Mares, schwarzfruchtig und rauchig, mit seidigen Gerbstoffen die seine kräftige Struktur nur erahnen lassen. Die Pforten zum Paradies öffnen sich endgültig mit dem großen Musigny, einem in jeglicher Beziehung ätherischen Wein, der in unnachahmlicher Weise die betörende Eleganz des Amoureuuses mit der Kraft des Bonnes Mares verbindet, und dies mit mit einer Leichtigkeit und Unbeschwertheit, die ohne Gleichen ist. Eine Tour de Force des Burgunders!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7218913	Bourgogne blanc	2013	0.75	400,00	300,00
● 7738313	Chambolle Musigny	2013	0.75	173,33	130,00
● 7738213	Chambolle Musigny 1er Cru	2013	0.75	300,00	225,00
● 7738013	Bonnes Mares Grand Cru	2013	0.75	600,00	450,00
● 7738113	Chambolle Musigny Les Amoureuuses 1er Cru	2013	0.75	666,67	500,00
● 7737913	Musigny Grand Cru	2013	0.75	920,00	690,00
● 7785213	Musigny Grand Cru	2013	1,5	1.000,00	1.500,00

Domaine J.F. Mugnier

Chambolle Musigny

2013 ist bei Mugnier ohne Frage einer der großen, klassischen Jahrgänge, insbesondere was Reinheit der Frucht, Klarheit, Tiefe, Komplexität und Eleganz angeht. Wie kaum ein Jahrgang zuvor in der jüngeren Geschichte Burgunds (mit Ausnahme von 2008), zeigen die Weine unverwechselbar ihr Terroir in schier atemberaubender aromatischer Präzision. Der wichtigste Wein von Mugnier ist der Nuits St. Georges Clos de la Maréchale, gelegen an der Äußersten nach Beaune ausgerichteten Seite von Nuits. Die dort produzierten Nuits St. Georges Weine gehören zu den zartesten und elegantesten Weinen der Appellation. So auch Mugniers Maréchale, der nach Schwarzkirschen, Himbeeren und Veilchen duftet. Am Gaumen die Nuits-typischen erdigen Nuancen, eingebettet in einen muskulösen, schlanken Körper mit einem komplexen, ständig changierende Aromenbild, das diesen jungen Burgunder einfach unwiderstehlich macht. Eine absolute Rarität ist der weiße Clos Maréchale. Chardonnay auf 40 Jahre alte Pinotreben aufgepfropft. Er duftet verführerisch nach Birnen und Apfelblüten, seine herzhaft Säure verleiht ihm große Frische, schon ganz harmonisch, bestechend. Macht jetzt schon viel Spaß. (Abgabe limitiert).

Frédéric Mugnier hat sich entschlossen, den Musigny ab jetzt immer ein Jahr zeitversetzt anzubieten. Er wird daher also erst mit den 2014er Weinen verfügbar sein.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7396413	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale blanc 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7883513	Chambolle Musigny	2013	0.75	132,00	99,00
● 7382613	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er Cru	2013	0.375	60,00	45,00
● 7122413	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7384413	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er Cru	2013	1,5	120,00	180,00
● 7136113	Chambolle Musigny Les Fueés 1er Cru	2013	0.75	240,00	180,00
● 7722413	Bonnes Mares Grand Cru	2013	0.75	666,67	500,00
● 7883413	Chambolle Musigny Amoureuuses 1er Cru	2013	0.75	786,67	590,00

RHÔNE

Rotem & Mounier Saouma

Orange

Bereits seit sechs Jahren existiert das Projekt Châteauneuf-du-Pape von Mounir und Rotem Saouma. Es begann mit dem Erwerb von einer Handvoll acres und ist nunmehr zu einem veritablen Weingut geworden, das beiden die Gelegenheit gibt, ihre Leidenschaft für die Weine des französischen Südens, insbesondere derer von Châteauneuf-du-Pape auszuleben. Wie sein ambitioniertes Projekt Lucien Le Moine in Burgund, halfen ihm seine einwanderertypische do it yourself-Mentalität und Experimentierfreude Dinge anzupacken und zu tun, wofür ihn viele für verrückt hielten. "Natürlich liebe ich Burgund, aber ich habe schon immer Châteauneuf getrunken, weil ich die Ähnlichkeiten von Pinot und Grenache liebe. Aus beiden können seidige, elegante und mineralische Weine entstehen." Mounir war schon immer bereit an Grenzen zu gehen oder gar sie zu überschreiten, etwas auszuprobieren, von denen andere behaupteten, man könne es nicht tun. Im neuen Weingut hat er alle Möglichkeiten seiner Experimentierlust zu frönen. Hier praktiziert er extrem langen Ausbau auf der Hefe (bis zu 60 Monate), ohne Aufrühren, ohne Abzug, ohne Schwefelbeigabe, überhaupt ohne jegliche Intervention bis kurz vor der Füllung. Der sehr kühle Keller erlaubt ihm die malolaktische Gärung möglichst lange hinauszuzögern. "Der Wein hat zu lernen mit Sauerstoff umzugehen, eine zu frühe Zugabe von Schwefel ist so, wie wenn ein Kind zu sehr behütet wird, es kann sich nicht entwickeln". Rotweine werden nur teilweise entrappt, von da an durchlaufen die Trauben eine bis zu 10 tägige kalte Mazeration. Die Fermentation startet von selbst auf natürliche Art, es findet kein Umpumpen oder Untertauchen der Feststoffe im Most statt (Remontage / Pigeage), gepresst wird mit einer kleinen Vertikalpresse.

Im Jahr 2015 haben vier neue Weine Premiere und zeigen die ganze Faszination der Arbeit von Mounir.

INOPIA - zehn verschiedene Rebsorten sind rund um das Weingut gepflanzt. INOPIA blanc besteht überwiegend aus Grenache blanc, Roussane, Marsanne Clairette, mit ein wenig Viognier. Man nutzt eine mechanische Presse für eine "harte" Pressung (Phenolic!), natürliche Vergärung ohne Hinzufügung von Hefen oder SO₂ in unbehandelten Zement "Eier"-Tanks und 500 Liter-Fässern auf der vollen Hefe für 14 Monate. INOPIA rot enthält überwiegend Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault und Counoise. Vormaceration mit ganzen Trauben für eine Woche, Gärung natürlich (ohne Zusätze) oder Eingriffe für zehn Tage, Ausbau in Fudern, 500 l-Fässern und Zement-Eiern für mindestens 18 Monate.

AMPH - dahinter verbirgt sich ein einzigartiges Experiment: Mounir benutzte Ton-Amphoren, die innenseitig nicht gewachst waren (der Einfluss des Sauerstoffs ist nicht der gleiche, er möchte den Kontakt der Trauben mit den Eigenschaften des Tons unmittelbar). Zur genaueren Erklärung, denn diese Weine sind nicht hergestellt wie heutzutage: Mounir füllte die Amphoren mit den Trauben für sechs Monate (ohne irgendwelche Zusätze wie Schwefel, Säure, Hefe, rein gar nichts), nach einer leichten Pressung wieder zurück in die Amphoren. Die Füllung erfolgte über Schwerkraft. Hierzu nahm Mounir Trauben von drei verschiedenen Terroirs von Châteauneuf-du-Pape: La Crau (Kraft und Energie), Pignan (Finesse) und Les Serres (Wärme). La Crau, beim Blick auf den tonigen Böden sollte man die Kraft und Würze im Glass fühlen, der sandige, frische Boden von Pignan suggeriert Reinheit der Frucht, beim Verkosten von Les Serres spürt man die reiche, schwarze Frucht und die wärmenden Gewürze. Dieser Dreiklang repräsentiert die unterschiedlichen Charaktere der Weine durch ihre Böden, sozusagen unverfälschte Natur. Limitierte Produktion von nur 400 3er Boxen mit je 1 Flasche La Crau, Pignan und Les Serres.

Le petit livre d'A.M. Bach 2009 (erster Jahrgang, wird in den darauffolgenden Jahren in gleicher Weise und in der gleichen Menge produziert), ist ein anderes Beispiel die existierenden Regeln über Bord zu werfen und unerforschtes Neuland zu betreten. Selbst ein Großmeister des Châteauneuf wie Henri Bonneau sagt Dinge wie: "Presswein gibt die Fähigkeit zum Reifen" oder "Châteauneuf muss einmal im Jahr abgezogen werden" (von der Hefe genommen werden). Nichts von alledem hier: Kein Presswein nur "free run juice"- der Saftablauf vor der Pressung, der kostbarste, sensibelste Teil, insgesamt 500 Liter in einem Fass für 60 Monate auf der vollen Hefe (kein Abzug!) leichte (15 ppm) Schwefelung sechs Monate vor der Füllung im letzten September (2014), gefüllt in 300 Magnums. Nach einer Probe dieses Stoffes Originalton Henri Bonneau: "dies ist die Quintessenz von Chateauneuf"! Man braucht die Chuzpe, um wie Mounir hohes Risiko zu nehmen und um neue Wege zu gehen, um wie Mounir es saget "no knowledge, poetry and closed eyes, just pure adventure, it`s specially no conform", oder in etwa wie Nietzsche: "Wissen verhindert Handlung, zum Handeln müssen die Augen mit einer Binde von Illusionen verhüllt sein".

				Literpreis	Einzelpreis
● 7231213	Inopia Blanc Côte du Rhône Villages	2013	0,75	24,00	18,00
● 7231313	Inopia Rouge Côte du Rhône Villages	2013	0,75	24,00	18,00
● 7231413	Amph Crau Pignan Serres 3er box	2013	3x0,75	144,44	325,00
● 7231509	Le petit Livre d' A.M. Bach	2009	1,5	393,33	590,00

Domaine Thierry Allemand

Cornas

Thierry Allemand gehört zu den eigenwilligsten Persönlichkeiten der nördlichen Rhône. Während seiner Zeit bei den beiden Winzerlegenden Joseph Michel und Noel Verset kaufte er Parzelle um Parzelle und begann seine eignen Weine zu vermarkten. Die Herkunft der Reben geht teilweise noch auf Noel und Louis Verset zurück, ebenso finden sich darin noch einige sehr alte Reben von Chaillots als Teil der Cuvée. Thierrys äußerst individueller Denkansatz resultiert in atemberaubend ausdrucksvollen Cornas, die mit Luft eine schnell zunehmende aromatische Komplexität und ihre überwältigende Balance zeigen. Die Weine besitzen eine klassische Cornas typische-dunkelbeerige Frucht, Räuchernoten, getrocknete Kräuter, schwarzen Oliven, durchdrungen von Feuerstein und Kernfrucht (meist Kirsche), brillieren mit faszinierender Frische und Präzision. Die Weinbereitung ist klassisch in Form von Verarbeitung ganzer Trauben (mit Stielen) und dem Verzicht auf neues Holz. Was ihn von den meisten anderen Produzenten der Region unterscheidet, ist der minimale Einsatz von Schwefel und Verzicht auf Hefeabzug bis zur Füllung. Er ist der Meinung, dass zu hoher Schwefeinsatz verantwortlich ist für teerige Aromen und harte, trockene Tannine, wie man sie oft in anderen Weinen der Appellation findet.

2012 war ähnlich wie in Burgund ein Jahr, das gebaut ist auf intensiver Frucht und reifen Aromen, saftig und mundfüllend. Die Tannine sind noch schmelzender als in 2010. Chaillots strotzt mit Brombeerfrucht, Pflaumen und schwarzem Pfeffer, im Hintergrund geräucherte Ente und Soja, herrlich pur, Syrah in Reinkultur. Schon jetzt relativ zugänglich, verleiht ihm seine Fülle und sein Extraktreichtum ein Alterungspotenzial von mindestens 20 Jahren.

Reynard ist wie immer einen Tick austere und fester strukturiert. Am Gaumen explodiert er förmlich mit einer Mischung aus Graphit, Steinstaub, flüssigen Veilchen, Brombeeren und dunklen Kirschen. In die Frucht sind Massen süßer Tannine integriert, die feine Säure bringt Frische und Länge. Nach 3-4 Jahren im Keller sollte er antrinkbar sein und mindestens weitere 20 Jahre Entwicklung vor sich haben.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7602512	Cornas Chaillot	2012	0,75	100,00	75,00
● 7612612	Cornas Chaillot	2012	1,5	106,00	159,00
● 7602412	Cornas Reynard	2012	0,75	118,67	89,00
● 7612712	Cornas Reynard	2012	1,5	126,67	190,00

Domaine Yves Cuilleron

Chavanay

Die 1920 gegründete Domaine war einer der Vorreiter einer moderneren Stilistik an der nördlichen Rhône, speziell bei den Weißweinen und insbesondere beim Viognier der mit Château Grillet als eine der Ikonen des französischen Weinbaus zur einer Kultsorte avancierte. Mit dem qualitativen Abstieg von Chateau Grillet zeitgleich kreierte Yves Cuilleron seinen Condrieu Chaillet Vieilles Vignes, den Prototyp eines "modernen" Viognier. Inzwischen umfasst das Portefeuille bei Cuilleron die ganze Bandbreite der Rebsorten der nördlichen Rhone. Wohl kaum ein anderer Betrieb ist in der Lage, eine ähnlich breite Palette herausragender Weine dieser spanenden Region auf die Flasche zu bringen.

Der Jahrgang 2014 war an der nördlichen Rhone, ähnlich dem in Burgund, äußerst vielversprechend. Ertragsminderungen gab es einerseits durch Hagel und durch die immer häufiger auftretende Kirschessigfliege. Die Weine sind konzentriert und ausdrucksstark mit feiner Säurestruktur was auf langes Lagerpotenzial schließen lässt. So ist auch der Condrieu Chaillets Vieilles Vignes ein enorm dichter Wein mit einer komplexen Nase von Veilchen und Aprikosen, am Gaumen mineralisch, rassig, mit gelben Früchten, Gewürzen, Honig und gebrannten Mandeln. Wie oft in sehr guten Jahren zeigt er eine samtige Cremigkeit in der Textur und eine dezente niemals aufdringliche Exotik.

Die vielleicht interessanteste Weißwein-Appellation neben Condrieu ist St. Peray und hier der Les Cerfs von Granitböden, 100 % der Rebsorte Marsanne. Von organisch bewirtschafteten Weinbergen kommen die Trauben nach der Pressung ins Barrique, wo sie die alkoholische und malolaktische Gärung durchlaufen und neun Monate ausbauen. Gelbe und trockene Früchte (Aprikosen) und feine von Mineralität unterstützte Säure geben dem Wein eine wunderbare Finesse und Frische, die anhält, bis hinein in einen feinsalzig, kräuterigen Abgang. Les Cerfs ist ein phantastischer Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten.

Bei Cuilleron gibt es eine kleine Serie von sogenannten IGP-Weinen (Indication Géographique Protégée), außerhalb der direkt am Fluss gelegenen Appellationen, von den oberhalb gelegenen Hügeln (Colinnes Rhodaniennes). Die Weine gefallen durch ihre ausgezeichnetes Preis-/Genussverhältnis und sind seriöse Vertreter vor allem der Rebsorte Syrah, aus der Cuilleron besonders herzhaft, saftige Weine entstehen lässt. Unsere Wahl fiel in diesem Jahr auf den Syrah Les Candives. Für acht Monate mit seinen natürlichen Hefen im gebrauchten Barrique ausgebaut, zeigt er mit moderaten 12 % Alkohol seine Klasse: dunkle Früchte, etwas schwarzer Pfeffer, feines, leicht salziges Lakritz, samtige Tannine, wunderbar süffig zu Grilladen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie auch Kalbskotelett und mediterraner Küche.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7585914	Condrieu Chaillets VV	2014	0,375	73,33	27,50
● 7574814	Condrieu Chaillets VV	2014	0,75	66,53	49,90
● 7381314	St. Peray Les Cerfs	2014	0,75	30,00	22,50
● 7406714	Syrah Candives VdP	2014	0,75	17,20	12,90

DEUTSCHLAND

Weingut Klaus Peter Keller

Rheinhessen

Aufgrund einer Kommunikationspanne fällt unsere Zuteilung der großen Gewächse von Klaus-Peter Keller in 2014 leider sehr gering aus. Wir sind den Kellers sehr dankbar, dass sie, als "das Kind eigentlich schon in den Brunnen gefallen war", alles in ihrer Macht stehende getan haben, um uns doch noch ein paar Flaschen der großen Gewächse zuteilen zu können. Denn Klaus-Peters 2014er GGs sind schlichtweg genial. Das 2014er Große Gewächs aus dem Kirchspiel brilliert mit rauchigen Noten, Grapefruit, Limette und kalkiger Mineralität und zeigt trotz seiner Jugend schon enorme Komplexität, was für die nächsten 10-15 Jahre Anlass zu höchsten Erwartungen gibt. Doch auch der Hubacker zeigt sich von seiner Schokoladenseite, zitrische Öle, kalkig-erdige Aromen und ein männlich-herbes Finale zeichnen diesen großen Wein aus. Für welchen von beiden Sie sich auch immer entscheiden, hier liegen Sie immer richtig!

Der Bürgel GG aus dem Jahrgang 2013 ist vom Klon eigentlich ein Spätburgunder, ein Wein im klassischen Sinn. Komplexes Bouquet von Kirschen und dunklen Beeren, Rauch, dunkler Schokolade, ein Eindruck von kalkigem Terroir und ein zarter Hauch neuen Holzes. Am Gaumen klar, reintönig, intensiv, feine Säure, geschliffene Tannine, hat Grip und einen geschmeidigen langen Abgang. Einfach wundervoll!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7061814	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	60,00	45,00
● 7061914	Hubacker Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	60,00	49,90
● 7311413	Spätburgunder Bürgel Großes Gewächs	2013	0.75	78,67	59,00

Weingut Hermann Dönnhoff

Nahe

Cornelius Dönnhoff entwickelt das großartige Werk seines Vaters Helmut konsequent weiter. Mit seinen 2014er Großen Gewächsen krönt er sein noch junges Werk, hier sind ihm wahrhaft große Rieslinge gelungen, die den Vergleich mit den größten trockenen Weinen der Welt gleich welcher Provenienz nicht scheuen müssen. Alle drei GGs bei Dönnhoff sind völlig eigenständige Weine, völlig ihrem Terroir verschrieben. Felsenberg kommt aus einer Türmchen genannten Parzelle, sein Bouquet wird dominiert von Pfirsich, Herzkirschen, Grapefruit, Zitronenschale und ein Hauch von Petrol, all das eingerahmt von einer rauchigen, feuersteinartigen Aromen. Dellchens Focus liegt auf Finesse und Struktur, die Intensität des Weinbergs, der den Weinen jedes Jahr eine kraftvolle Kompaktheit verleiht, resultiert in einer enormen Aromenfülle mit Nuancen von Orangenschalen, Limette und Pink Grapefruit. Untermalt von glasklarer Mineralität. Primus inter pares ist wie jedes Jahr die Hermmanshöhle, nicht zuletzt aufgrund seines enorm tiefgründigen Bouquets, das wesentlich auf das hohe Alter der Reben zurückzuführen ist. Wir finden Grapefruit, Limetten, wilde Hefen und Schiefernoten, in seiner Gesamtheit ergibt das einen fulminant komplexen, von Mineralität durchzogenen Riesling, der am Gaumen schier endlos nachhallt. Welch eine Kollektion!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7642814	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	60,00	45,00
● 7375814	Schloßböckelheimer Felsentürmchen Großes Gewächs	2014	0.75	46,67	35,00
● 7628014	Norheimer Dellchen Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	53,20	39,90

Weingüter Battenfeld-Spanier und Kühlig-Gillot

Rheinhessen

Oliver Spanier, der für die Weine bei Battenfeld und Kühlig Gillot verantwortlich ist hat sich in den letzten Jahren von seiner Stilistik, extrem spätgelesene Trauben zu verarbeiten, etwas zurückbewegt zu einer etwas früheren Lese, um mehr Frische und Finesse in seine Weine zu bekommen und so mehr Konturen und präzisere Aromen zuzulassen. So lässt sich auch sein Credo verwirklichen, in den Rieslingen die Spannung zwischen Frucht und den mineralischen Aromen der Böden auszudrücken.

Seit 2004 werden die Weinberge ökologisch bewirtschaftet, was sich mit mehr Vitalität und größerer Ausdruckskraft in den Weinen bemerkbar macht. Ein trockeneres Geschmacksbild macht die Weine drinkiger und terroirbetonter.

Hat man jedoch ein Kaliber wie den Nieder-Flörsheimer Frauenberg GG im Glas, spürt man, dass es für einen großen Riesling kaum etwas Besseres gibt als Kalkböden, extrem mineralstoffreich, karg, wo die Reben tief wurzeln und Realität bei Oliver Spanier. Ein Wein aus dem Fels gemeißelt, noch unfertig, aber Geduld wird belohnt!!

Ganz großes Weinkino ist der Niersteiner Pettenthal GG, eine der zehn besten Rieslinglagen Deutschlands. Die Liaison von pikanter Mineralität und Eleganz und einer Spur Salzigkeit, die die saftige Frucht ummantelt, ist eine der eigenständigsten und beeindruckendsten Terroirinterpretationen, die wir kennen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7231114	Battenfeld-Spanier Frauenberg Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	50,00	37,50
● 7230714	Kühlig-Gillot Niersteiner Pettenthal Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	50,00	37,50
● 7230814	Kühlig-Gillot Niersteiner Hipping Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	50,00	37,50

Weingut Wittmann

Rheinhessen

Es ist ein wahres Geschenk, dass es in der Nachbarschaft der Kellers noch ein weiteres Weingut gibt, das maßgeblich zum Aufstieg Weinanbaugebiet Rheinhessen in die Topliga der deutschen Weinregionen beigetragen hat. Die Rede ist vom Weingut Wittmann, welchem es unter der Leitung von Philipp Wittmann mit jedem Jahrgang besser gelingt, seinen Weinen noch mehr Focus, mehr Finesse der Aromen, Eleganz der Struktur und reintoniger Frucht zu verleihen, sie gleichermaßen zu einem Sinnbild von Kompaktheit und Terroirausdruck zu machen. Seine Aulerde ist geprägt von weißem Pfeffer und Pfirsicharomen, wohingegen das floral und kräuterduftige Kirchspiel lagengemäß mit mineralischer Eleganz auftrumpft. Puristisch wie immer der Morstein, kompakt, schlank, getragen von rassischer Kalksteinmineralik, mit einem Finale von eindrucksvoller Länge. Wer nach einem Pendant zu Klaus Peter Kellers Abtserde sucht, der findet es in Wittmanns Brunnenhäuschen, dieselbe Lage, man einigte sich auf eine Namensteilung, wobei Keller und Wittmann je einen Teil des Namens der Lage verwenden. Stilistisch ist Wittmanns Brunnenhäuschen filigraner als Kellers Abtserde, die Mineralität wirkt seidiger, die Frucht ist stoffig wie komplex, das Finale voller Frucht und enormer aromatischer Dichte.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7645514	Aulerde Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	46,67	35,00
● 7347014	Aulerde Riesling Großes Gewächs	2014	1,5	50,00	75,00
● 7327914	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	60,00	45,00
● 7376414	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2014	1,5	66,00	99,00
● 7625614	Morstein Riesling Großes Gewächs	2014	0.75	72,00	54,00
● 7346914	Morstein Riesling Großes Gewächs	2014	1,5	80,00	120,00

Weingut Uli Metzger

Pfalz

Im letzten Jahr gewann Uli Metzger den Rotweinpreis mit seinem Top Pinot noir Arthos. Nun können wir Ihnen die Pinot-Tauren Prago, Arthos und Melandor aus dem Folgejahrgang 2013 anbieten. Uli Metzger beschreibt den Arthos 2013 so: Die Farbe Granatrot mit einer Spur blau deutet hier auf perfekt gereiften Trauben. Köstlicher Duft von Kirschen, Himbeeren und etwas Waldboden, unterlegt von feinsten Orientalischer Würze schmeicheln die Sinne. Im Mund setzt sich dieser Eindruck dann fort. Druckvoll und mächtig - in ein Korsett gefesselt von messerscharfer Mineralität, für die purer Kalksteinfels Pate gestanden hat. Was sollen wir da noch hinzufügen? Die Pinot-Tauren waren im letzten Jahr schnell ausverkauft, zögern Sie nicht zu lange mit Ihrer Bestellung.

Nicht zu vergessen ist der Spätburgunder trocken aus dem Jahrgang 2013, ausgebaut in einmal belegten Barriques, in denen im letzten Jahr die Top Pinots lagen von denen einer der Rotweinpreisgewinner war. Der Wein zeigt die Dichte und Konzentration eines weitaus teureren Weines und eine wunderschön schmelzige Frucht aus reifen Himbeeren und Kirschen. Für einen Preis unter 10 Euro haben wir noch niemals etwas vergleichbar gutes getrunken.

Wieder am Lager ist die Eigencuvée Weißburgunder-Chardonnay. Der Chardonnayanteil von 2/3 verleiht dem Wein Biß und Druck verleiht sowie mit intensiveren Aromen glänzt als ein in der Frucht zurückhaltender Solo- Weißburgunder. Ohnehin spielt Chardonnay auf Kalkboden seine ganze Stärke aus und strotzt nur so vor Saftigkeit und Energie. Durch den teilweise Holzausbau im großen 500l Gebinde kommt zusätzlich Komplexität ins Spiel. Enorm viel Trinkspaß fürs Geld.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7229614	Chardonnay / Weißburgunder trocken Cuvée N+M	2014	0.75	11,33	8,50
● 7046513	Pinot noir trocken	2013	0.75	26,53	19,90
● 7046613	Pinot noir Prago	2013	0.75	37,33	28,00
● 7046913	Pinot noir Prago	2013	1,5	39,33	59,00
● 7046813	Pinot noir Arthos	2013	0.75	50,67	38,00
● 7047012	Pinot noir Arthos	2013	1,5	52,67	79,00
● 7046713	Pinot noir Melandor	2013	0.75	64,00	48,00

ITALIEN

Vie die Romans

Friaul

Besitzer Gianfranco Gallo gilt neben Schiopetto und Jermann als eines der Urgesteine und Klassiker des modernen Friaul. Seine persönliche Vorliebe sind stoffige, substanzreiche Weine. Gianfranco, der die Domaine seit 1978 führt, hat den Weinen durch totale Fokussierung auf moderne vinologische Praktiken seinen ganz persönlichen Stempel aufgedrückt. Die beiden Sauvignon Piere und Vieris werden ohne Malolaktik im Edelstahl bzw. in 500 l-Fässern ausgebaut, während der Chardonnay Vie di Romans einen klassischen Ausbau im kleinen französischen Barrique erfährt.

Der Chardonnay Vie de Romans läuft wellenartig über den Gaumen mit Schüben tropischer Frucht, süßen französischen Holzes, Butterkaramell und Gewürzen, die den durch pikante Säure gezügelten Körper flankieren. Volle Konzentration und elegante Struktur charakterisieren einen volumigen Wein, für den Chardonnay-Liebhaber sicherlich eine Schwäche haben. Beide Sauvignons lagen neun Monate auf der Feinhefe. Im Vieris dominieren saftige Aprikosen, Pfirsiche, Blüten und zarte Honignoten. Alles kulminiert in einem tiefgründigen, langen Finish. Der Piere explodiert am Gaumen gleich einem energetischen Gewittersturm. Ein Füllhorn von Früchten wie Birnen, grüne Äpfel, weiße Pfirsiche, Gewürze, Kräuter wie Salbei und Minze, fein ausgewogen, attackieren den Gaumen, wozu sich mit Luft Spuren von Asche und Schiefer addieren und dem Wein eine beeindruckende Komplexität verleihen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7664313	Sauvignon Piere	2013	0.75	32,00	24,00
● 7664613	Sauvignon Vieris	2013	0.75	33,33	25,00
● 7736813	Chardonnay Vie di Romans	2013	0.75	33,33	25,00

Es gilt weiterhin unser Rabatt 12/11 bei Bestellung von 3 x 12 Flaschen aus unserem Sortiment erhalten Sie pro Karton 1 Flasche gratis, dies entspricht einem Rabatt von 8,33 %.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusiv 19 % Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Geschäftsbedingungen unserer Preisliste.