



Newsletter Nr. 11 – November / Dezember 2017

BURGUND

Mounier Saouma – Lucien Le Moine

Beaujolais Jahrgang 2015 – Horizon 50 ans

Den Ruf für jung zu trinkende und zumeist dünne Weine hat sich das Beaujolais durch viele unsäglich Primeur Versionen selbst eingebrockt. Dennoch hat die Region dadurch nicht ihre grundsätzliche Fähigkeit verloren, großartige und begeisternde Weine zu produzieren. Einige namhafte Winzer wie *Lafarge* und *Louis Boillot* (beide im Sortiment von N+M Weine) wie auch andere burgundische Prominenz, wie z.B. Thibault Ligier Belair, haben das Potenzial erkannt und vinifizieren vor Ort in eigenen Weingütern außergewöhnliche Weine.

Mounir Saouma, Besitzer von **Lucien Le Moine in Beaune**, von der Weinkritik weltweit stets unter die burgundischen Topbetriebe gewertet, erinnert sich an seine Verkostungserlebnisse großer Beaujolais Jahrgänge wie 1937 Juliéna, 1949 Moulin à Vent und jüngst 1928 Fleurie (Joseph Leroy): „...wogegen z.B. *Vosne Romanée und Nuits St. Georges von damals vom Niveau her nicht ankamen.*“

2015 ist nun wahrhaft ein Jahrhundertjahrgang für die Region, ein Jahr, das wieder das Potenzial für Weinlegenden hat, wenn die Trauben in die richtigen Hände gelangt sind! Ein Jahrgang, der gemacht ist *„für die nächste Generation, indem die besten Trauben (ca. 10-15%) innerhalb von 5 Tagen ein Reifenniveau und eine Balance erreichten, wie es kaum irgendwo sonst beobachtet wurde.“*

Mounir und seine Frau verkosteten aus Neugier Saft bei ihnen bekannten Winzern und die Idee war geboren: Der mit beiden befreundete Tonnelier bekam den Auftrag 6 Fässer à 350 l (Chassin, Eiche von der Loire) herzustellen. Nach der Verkostung aller Beaujolais Crus verschiedener Winzer wählten beide 6 Crus aus, die ihnen am besten gefielen, füllten diese mit den Hefen in die Fässer, in denen sie anschließend für mehr als zwei Jahre blieben.

Das Ergebnis ist Beaujolais einer anderen Dimension!

Aus den Lagen Brouilly, Fleurie, Julienas, Morgon, Voulin à Vent, Regnie wurden **Jeroboam, Magnum und Einzelflaschen** abgefüllt. Eine absolute Rarität!

Der Rat Mounirs und seiner Frau die Flaschen in den Keller zu legen und 2065 (sic!) zu öffnen um dann auf „ihr Andenken“ zu trinken, wird mit einer neckische Empfehlung (Horizon 50 ans) garniert, die Normalflasche im Paket sei für den kurzfristigen Genuss, die großen sind für die Enkel...



Lucien Le Moine

Zusätzliche Raritäten aus Burgund Jahrgang 2015

Nicht genug solcher Highlights gibt es ergänzend zum überragenden 2015er Kollektion der Le Moine`schen Burgunder einen total abgefahrenen **Morey St. Denis 1er Cru**.

Eine Cuvée aus verschiedenen 1er Cru Weinen aus Morey, zusammengestellt von Mounir und einer der Höhepunkte der 2015er Kollektion. Ein Wein, der mit seiner aromatischen Vielfalt strotzt und der schon in seiner Jugend die Würze und Griffigkeit eines Morey mit der Eleganz eines Chambolle verbindet. Einfach überwältigend schön!

Zu guter Letzt ein **Richebourg**, der alles hat was einen Richebourg ausmacht. Hier braucht es keiner weiteren Erläuterung. Einfach ein absoluter Benchmark Pinot Noir aus einer der großartigsten Lagen im Burgund.



RHÔNE

Domaine Yves Cuilleron

Chavenay

Yves Cuilleron gilt als der führende Kopf einer (heute nicht mehr ganz) jungen Generation von Winzern an der nördlichen Rhone. Dieses Attribut gilt vor allem seit der Kreation eines „modernen“ Typs von Viognier in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts. Die Rebe spielt in dieser Region eine bedeutende Rolle und wurde vor allem durch Chateau Grillet in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts berühmt.

Durch Cuillerons modern vinifizierten **Condrieu Les Chaillets**, aus den besten und ältesten Reben, ausschließlich aus Terrassenlagen in Chavanay, begann auch eine Renaissance des Gebietes insgesamt. Der Stil eines fleischigen, konzentrierten Weines, der weniger auf der duftigen honig-lastigen, oft parfümierten Frucht der Sorte baute, sondern mehr auf floralen Elementen. Bei reduzierter Frucht entsteht mit der sekundären Reife ein Wein voller Komplexität und aromatischer Vielfalt, der die vielfache These, einen Viognier nur jung zu trinken, widerlegt. Die vorherrschenden Granitböden der Appellation verleihen dem Wein durch ihre Mineralität Klarheit und Frische und nehmen ihm die, für die Rebsorten typische, Schwere. Der Chaillets ist heute ein Klassiker und ein vielfältiger Begleiter vor allem von gegrilltem Fleisch, Geflügel, Pasta und Pilzgerichten.

Die Weinauswahl hier ist vielfältig und während die Rotweine durch die Sorte Syrah geprägt sind, dominieren bei den Weißen vor allem Marsanne, Roussanne und Viognier.

Bei den Weißweinen gefiel uns dieses Jahr wieder ein mineralischer 100% Marsanne aus **St. Peray** Biousse. Eine Parzelle im Süden des Dorfes gelegen, die ebenfalls auf Granitböden steht. Der Wein besitzt Lebendigkeit und Frische und die für die Marsanne- Rebe typisch cremige Textur, einen wunderbaren Trinkfluss und einen reintonigen dezent fruchtigen Charakter.

Der **Syrah Candives** ist eine Selektion der besten Lagen im Dorf Chavanay und ebenfalls auf tiefgründigen Granitböden gewachsen. Candives steht hier für eine Bezeichnung von Syrah in der historischen Terminologie des Dorfes. Die Reben wurden, wie alle der Domaine, weder mit Insektiziden noch Pestiziden behandelt. Candives wird von Hand gelesen und für acht Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Rote und dunkle Früchte verbinden sich mit pfeffrigen und lakritzigen Noten- ganz typisch für die Syrahs der Region. Candives ist ein süffiger, leichter (12,5%), herzhafter und preiswerter Rotwein. Unkompliziert aber dennoch anspruchsvoll und ein Begleiter von Grillfleisch, gegrilltem Fisch und provenzalischem Gemüse.



ITALIEN

Az.Agr. Massolino – Vigna Rionda

Serralunga d'Alba / Piemont

Massolino produziert die vielleicht elegantesten Barolos, deren feine Strukturen und transparente, präzise Frucht die ganze Noblesse der Baroli aus Serralunga und Castiglione zeigt. Ähnlich wie im Burgund gelingt es, den besten Winzern wie Massolino die Besonderheiten der einzelnen Lagen in ihren Weinen abzubilden und den Weinliebhaber, so die Faszination des Terroirkonzepts sensorisch erspüren zu lassen.

Ein relativ **kühles Jahr wie 2013** ist prädestiniert, die besonderen Qualitäten der Massolino-Weine zu zeigen: Kühle Eleganz, feine, deutliche, jedoch engmaschige, sanfte Tannine. Die Weine sind klassisch und zeigen Frische und feinste Struktur.

Barolo DOC (Serralunga) überwiegend von kalkigen Böden je nach Parzelle. Vielschichtig und fast üppig am Gaumen, verströmt der „normale“ Barolo aromatische Intensität und zeigt Tiefgang. Dunkle Kirschfrucht, Pflaumen, Wildblumen und pikante Kräuter bündeln sich in einem stark expressiven Abgang. Ein köstlicher, gut zugänglicher Wein, Prototyp eines verführerischen Nebbiolo.

Barolo Margheria (Serralunga), von Kalkböden, mit Sand durchmischt. Ein Wein mit deutlichen Tanninen, berstender Aromatik und sagenhafter Tiefe. Duft nach Rosen und Lakritz und Kräutern, geradezu sinnlich wirkt die daraus aufsteigende Frucht. Margheria entwickelt sich nach Monaten auf der Flasche zu einer regelrechten Schönheit.

Barolo Parafada (Serralunga), Kalk und Mergelböden, Südlage geschützt. Ein dichter und kraftvoller Typ, fast ein wenig streng und abweisend, extrem fokussiert in seiner Frucht, verströmt zunächst nicht die ätherische, duftige Aromatik wie Rionda oder Margheria. Dunkle Kirschfrucht, Eisen, Rauch, expressive florale Noten umschließen den intensiven Fruchtkern.

Barolo Parussi (Castiglione Falletto), von Kalk-Lehm-Sandböden, der einzige Barolo von Massolino aus Castiglione Falletto, gelegen auf der Spitze des Hügels der Gemarkung Parussi. Komplexer Duft von geschnittenen Blumen, Gewürzen, Kirschen, Pflaumen, Leder. Zeigt die Präsenz und Finesse von Castiglione, herrlich balanciert, alles am richtigen Platz, ein schillernder Wein, der die Barolos aus Serralunga herausfordert. Sehr vielversprechend.

Barolo Vigna Rionda Riserva 2011 Ein fesselnder, zauberhafter Wein aus einem eher warmen Jahr, mit umwerfend expressiver Frucht und massiven aber komplett eingebundenen seidigen Tanninen (Typ *Faust im Seidenhandschuh*). Nicht umsonst gilt der Rionda als *Musigny des Barologebiets*, während die Tannine eher an einen virilen *Bonnes Mares* erinnern. In jedem Fall ein Weinereignis, das man sich einmal gönnen sollte.

Alle Baroli werden für 30 Monate (Vigna Rionda 3,5 Jahre) in 30hl Eichenfässern ausgebaut, die Crus verbleiben ein weiteres Jahr im Weingut, um auf der Flasche zu reifen.



CHAMPAGNER

Die vorgestellten Winzer-Champagner (bis auf Billecart-Salmon), stammen aus dem Sortiment unserer Tochterfirma Noble Wine und können unter www.noblewine.de oder telefonisch oder auch per E-Mail bestellt werden. Der Versand erfolgt gerne zusammen mit den Weinen aus dem regulären N+M Sortiment.

Huré Frères

Ludes / Montagne de Reims

Die kleine Domaine der Brüder Huré besitzt 10 Hektar sowie 2 Hektar, die gepachtet sind. Alle Parzellen werden gesondert angebaut, wobei die Reserve Weine, die jeweils mindestens 30 % aller Cuvées ausmachen, in großen Eichenholzfässern gelagert werden.

Mehr und mehr wird dazu übergegangen, in unterschiedlich großen Fässern von 228 - 600l auch im Holz zu vinifizieren. Alle Champagner werden 2- 5 Jahre auf der Hefe angebaut. Die Cuvée Terre Natale mindestens 10 Jahre. Wegen der hohen Qualität der Grundweine konnte man mit der Dosage immer mehr zurückgehen, so dass sie derzeit durchschnittlich lediglich bei 3-4 Gramm liegt. Das Ergebnis sind brillante, klare, fast puristisch reintonige Champagner, die sehr Pinot Noir betont ausfallen - außer natürlich der Blanc de Blancs L`Inattendue. Dieser ist wiederum ungewöhnlich rassig. "It`s a funky kind of bubble", wie es Jancis Robinson formulierte. Gerhard Eichelmann zählt auch diesen Betrieb unter die 50 besten Häusern der Champagne.

Eric Rodez

Ambonnay / Montagne de Reims

Eric Rodez führt seit 1982 die Domaine in der 8. Generation. Durch seine Tätigkeiten bei Winzern in Burgund und seiner Arbeit als Kellermeister bei Krug, wo er für die Grande Cuvée zuständig war, hat er sein Know how in die Arbeit in seiner eigenen Domaine eingebracht. Wohl kaum ein anderer Vigneron Champagner hat es mehr verdient, wegen seiner eindrucksvollen Qualität in der ersten Liga der Topproduzenten mitzuspielen. Als Spezialist im Assemblieren komplexer Cuvées besitzt er ein Talent wie kaum ein zweiter in der Region.

Aus rund 60 verschiedenen Grundweinen aus 36 Parzellen, teilweise im Tank oder auch im gebrauchten Holz angebaut, weitestgehend ohne malolaktische Gärung, um die Frische zu erhalten und unter biodynamischen Regeln, entstehen hier äußerst individuelle, überaus komplexe, harmonische Champagner, die elegant, würzig, weinig und äußerst mineralisch sind.



Ruppert-Leroy

Côtes des Bar

Dieses winzige, außergewöhnliche Weingut (4 ha) liegt im äußersten Süden der Champagne im Departement l'Aube an der der Cote de Bar, etwa in der Mitte zwischen Reims und Chablis. Die Böden sind hier ähnlich kalkig wie im Herz der Champagne. 2009 kam Bénédicte Leroy, nach Abschluss seiner önologischen Ausbildung in Dijon, hierher. Sie wollte einfach ganz naturbelassenen Champagner erzeugen.

Die Arbeit im Weinberg erfolgt nach biodynamischen Grundsätzen und die Vinifikation orientiert sich am burgundischen Vorbild. Die Weine werden mit eigenen Hefen im Holz vergoren (gebrauchte 225 l - 600 l Fässer), durchlaufen die malolaktische Gärung und werden ohne Schönung und Filtration auf die Flasche gebracht. Diese Methode steht und fällt mit der Qualität der Grundweine und diese ist hier einfach außerordentlich. Das Ergebnis sind puristische, geradlinige, kompromisslose Champagner von makelloser Reinheit und aromatischer Genauigkeit und Kühle, energiegeladen und nervig.

Billecart-Salmon

Mareuill-sur-Ay / Epernay

Von Billecart-Salmon kamen einige der feinsten Champagner des 20. Jahrhunderts: Erwähnt seien die beiden Jahrgänge 1959 und 1961 der Cuvée Nicolas Francois, die in der legendären Blindprobe von Stockholm 1999 auf Platz 1 und 2 (!!) der 100 besten Champagner des Jahrhunderts kamen. Die Champagner von Billecart-Salmon bestechen durch ihre aromatische Klarheit und Reintönigkeit verbunden mit spielerischer Eleganz, raffinierter Leichtigkeit und umwerfender Komplexität.

Der Brut Reserve ist jedes Jahr ein Muster an gleichmäßig hoher Qualität und sensorischer Ausgewogenheit. Eine der umfassendsten Verkostungen der letzten Jahre im wichtigsten englischen Weinmagazin Decanter brachte ein überragendes Ergebnis: die Brut Reserve wurde Beste unter 117 Standardcuveés.

Der Brut Rosé (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, unter Zugabe von etwas Pinot Noir als Rotwein) ist inzwischen Legende. Seine Finesse und Rasse machten ihn in den letzten Jahren zum gesuchtesten Rosé Champagner überhaupt.



FEINKOST

Kaviar und Bachmanns Biolachs

Selbstverständlich bieten wir Ihnen zur Weihnachtszeit wieder unsere beliebten Klassiker an.

Der **Kaviar** kommt vom Kaviarspezialisten Caviarbrücke. Alle Kaviarsorten sind leicht gesalzen (malossol), werden geliefert in traditionellen Stülpdeckeldosen der Größen 50, 125 und 250 Gramm. Der Versand erfolgt direkt, gekühlt, zuverlässig per UPS innerhalb von 24 Stunden bzw. zu dem von Ihnen gewünschten Termin, jedoch vor Weihnachten bis spätestens zum 15.12.2017. Die Versandkosten betragen 10,- Euro pro Lieferung.

Kaviar Top Selection - Dose 50 Gramm – 59,90 Euro (1198 Euro/kg)

Kaviar Top Selection - Dose 125 Gramm – 135,00 Euro (1080 Euro/kg)

Kaviar Top Selection - Dose 250 Gramm – 260,00 Euro (1040 Euro/kg)

Bachmann's Bio Lachse kommen aus garantiert biologischer Aufzucht vom schottischen Clare Island, wo sie 18 Monate mit entsprechendem Futter und größtmöglicher Bewegungsfreiheit aufgezogen werden. Hier gibt es optimale Strömungsverhältnisse für Lachse und hervorragende Wasserqualität mit Wassertemperaturen, die dem natürlichen Lebensraum der Wildlachse entsprechen. Die Verarbeitung erfolgt bei Peter Bachmann biologisch-energetisch, mit eigener Holzmischung werden die Lachse nach alter Tradition geräuchert. Unglaublich harmonisch im Geschmack und zart schmelzend auf der Zunge, zeigt er wie herausragend edler Lachs wirklich sein kann. Genuss mit Slow Food-Siegel.

Jeder Lachs wird Ihnen in Isolierbox mit Kühlelementen frisch zugestellt und ist gekühlt bei 6°C 10-14 Tage haltbar. Für Weihnachten geben Sie Ihre Bestellung bitte bis spätestens 13.12.2017 auf, um eine fristgerechte Zustellung sicherzustellen. Für den Transport direkt von Bachmann's Lachsmanufaktur zu Ihnen nach Hause berechnen wir Ihnen pro Lieferung 13,50 Euro.

Der Preis richtet sich nach dem Gewicht, dieses ist bei jedem Stück unterschiedlich, angegeben werden daher Kilopreise.

Bio Lachs Filet superior nature – ca. 600 – 750 Gramm / Stück – 149,60 Euro / kg

Bio Lachs ganze Seite nature – ca. 1300 – 1700 Gramm/Stück – 97,90 Euro / kg

Bei Interesse sprechen Sie uns bitte an. Wir bestellen die Delikatessen individuell für Sie.