

## Newsletter 05/2013

### BURGUND

Zum Verständnis des für die Burgundwinzer recht komplizierten Jahrgangs 2011, möchten wir noch einmal wie schon im Newsletter 03/2013 auf dessen wesentliche Merkmale eingehen. 2011 ist vor allem ein charmanter, oft verführerischer Jahrgang mit überraschend zugänglichen Weinen, deren Frische, Klarheit und Terroir-Transparenz nicht nur eingefleischte Burgundfans begeistern wird.

Die Weißweine, deren Qualität oft bei den besten Gütern an den überragenden Jahrgang 2010 heranreicht, zeigten sich im vergangenen Herbst noch verhalten und fast unscheinbar - das gilt vor allem für die großen Lagen - während bei erneuter Probe im vergangenen Monat eine erstaunliche Prägnanz und feine mineralische Strukturen sichtbar wurden, die offensichtlich von Monat zu Monat stärker zum Ausdruck kommen. Betrachtet man die Bedingungen des überaus kühlen und vielfach verregneten Sommers (April war trocken und wärmer als Juli), half dies auch mit dickeren Traubenschalen vorbeugend gegen Anfälligkeit bei Rebkrankheiten. Überraschend war vor allem die frühe Reife, bereits Ende August. Die Winzer sprachen von einer erstaunlichen phenolischen Reife (chemische Verbindungen wie Anthocyane, Tannine und die meisten Geschmacksstoffe), das heißt auch die analytischen Werte (PH-Wert, Säure, Mostgewicht) waren im gewünschten Bereich. Die eine oder andere minimale Chaptalisation diente dazu, den Weinen ein wenig mehr "Stoff" mitzugeben, ist aber eher als persönlicher, stilistischer Akzent zu deuten, denn als Ausdruck einer allgemeinen Tendenz.

Bei Weiß- wie bei Rotweinen war ausschlaggebend, das richtige Zeitfenster zum Beginn der Lese zu finden, denn eine nur wenige Tage verspätete Lese führte zu eher schweren Weinen, denen jegliche Finesse abging. Die teilweise sehr unterschiedlichen Urteile der Weinkritik am Jahrgang resultieren neben den üblichen voreiligen Abstempelungen, die nicht ins journalistische Bild einiger Besserwisser passen, aus dem ungünstigen, d.h. zu frühen Verkostungszeitpunkt. Selektion tut not, und es ist deshalb sinnvoll dem Rat erfahrener Burgundkenner (wie z.B. N+M) zu vertrauen, um kostspielige Missverständnisse zu vermeiden.

Die Weine der guten Winzer entwickelten sich in den letzten Monaten enorm zum Positiven und werden spätestens in der zweiten Hälfte dieses Jahres mit verführerischem Charme und bezaubernder Frucht glänzen. Wie schon im letzten Newsletter (03/2013) angesprochen, sind die gelungenen Weine aus 2011 verführerisch und von dem eigenwilligen Zauber geprägt, der das besondere Flair der Region ausmacht. Ihnen fehlt oft die Konzentration und Fülle der Vorjahrgänge 2009 und 2010, aber in punkto Eleganz und Transparenz, Finesse und Terroirausdruck, d.h. in einigen wesentlichen Charakterzügen des Pinot noir versprechen sie große Weinerlebnisse.

### Domaine de Villaine

#### Bouzeron

Die Verkostung der 2011er hier war eine nahtlose Fortsetzung dessen, was wir bei den 2010ern erlebten und die erneut eine der großen Überraschungen bei der Verkostung des Jahrgangs darstellte. Gutsbesitzer Pierre de Benoist, schilderte eloquent und überaus charmant die Vorzüge des Jahrgangs und seine fortdauernden Anstrengungen um die Wiederentdeckung und Akzeptanz des Aligoté aus Bouzeron als eigenständigem burgundischen Weißwein. Mag sein, dass dies nicht den großen Applaus findet, aber der Bouzeron von Villaine ist eine absolute Bereicherung unseres Burgundsortiments. Probieren Sie einmal diesen Wein, liebe Kunden, denn er ist absolut gleichwertig mit einem Chablis bester Provenienz und zudem ein originelles Weinerlebnis, das in dieser Qualität für einen Kir viel zu schade ist. Die feinen floralen Noten und die saline Komponente mit der Reduktion nach Austernschalen macht ihn zu einem Favoriten für die Begleitung einer Meeresfrüchtplatte.

Umgehauen hat uns der Bourgogne Les Clous. Die Klarheit und messerscharf präzise Aromatik und Frische dieses kleinen Juwels ist schlicht sensationell, ein großer "Kleiner" (vom Preis) Wein mit Suchtcharakter.

Der Rully mit seiner Extraktsüße und Cremigkeit steht ebenfalls weit über dem üblichen Niveau der Appellation.

				Literpreis	Einzelpreis
○	7382811	Bouzeron Aligoté	2011	0,75	20,00
○	7382911	Bourgogne Les Clous	2011	0,75	20,00
○	7383011	Rully Les St. Jacques	2011	0,75	24,00
●	7406811	Mercurey Les Montots	2011	0,75	33,33
					15,00
					15,00
					18,00
					25,00

## Domaine Hubert de Montille Maison Deux Montille Chateau de Puligny Montrachet

### Volnay

De Montille ist eine im Zweifelsfall traditionelle, (weinstilistisch) konservative Domaine. Zumindest galt dies noch zu aktiven Zeiten des Patriarchen Hubert, dessen Eigenwilligkeit und Sturheit legendär sind. Filmisch dokumentierte Jonathan Nossiter in ‚Mondovino‘ im Jahre 2004 einen Streit der Generationen innerhalb der Familie. Heute geben Sohn Etienne und Tochter Alixe die Richtung vor und die trägt zeitgemäße Züge, ohne die positiven Elemente der Vergangenheit auszuschließen. Montille besteht aktuell aus drei unterschiedlichen Segmenten, nachdem der ehemalige Banker Etienne mit Hilfe von Investoren (Weinliebhabern) das Château de Puligny Montrachet für ca. 20 Mio. Euro im letzten Jahr erworben hat. Mit dem gemeinsamen Erwerb wertvoller Lagen zusammen mit der Familie Seysses (Dujac) aus dem Verkauf der Domaine Thomas Moillard in 2005 und dem 2003 gegründeten Handelshaus ‚Les deux Montilles‘, für das Tochter Alixe verantwortlich ist und das exklusiv nur Weißweine produziert, deckt das gesamte Portfolio einen großen Bereich von wertvollen Village- bis zu Grand Cru Weinen ab.

Die Gesamtfläche von 35 ha soll nach Entscheidung von Etienne nicht mehr als 200.000 Fl. jährlich produzieren. De Montilles Weine haben inzwischen einen festen Kreis von Liebhabern unter unseren Kunden gewonnen und wir tragen dem erweiterten Spektrum des Montille`schen Weinbesitzes auch Rechnung.

Insgesamt sieben Weine aus Deux Montille und Chateau de Puligny Montrachet sind neu im Sortiment, zumal wir der Überzeugung sind, dass die stilistische Vielfalt der beiden Geschwister Alixe (verheiratet mit J.M Roulot) und Etienne sich in den Weinen auf besondere Weise widerspiegelt. Die späte Freigabe der Weine des 2010er Jahrgangs ist sicher ein konservatives Element und belohnt den Geduldigen mit mehr Trinkreife und harmonischen Weinen.

Etienne beschreibt den Jahrgang als "von großer Transparenz und unglaublicher aromatischer Intensität" geprägt. Die Erträge waren zum Teil normal, einige Lagen brachten aber auch nur 50% eines normalen Jahrgangs. Wegen der ausgezeichneten phenolischen Reife arbeitet man je nach Lage und Reife mit unterschiedlichen Anteilen von ganzen Trauben, um Frische und Lebendigkeit ans Optimum zu bringen.

Etiennes Weine sind (sowohl weiß wie rot) Langsamentwickler, geradlinig, kompakt und von gediegener aromatischer Präzision. Niemals wuchtig und fern jeglicher Opulenz, mit einer geradezu aristokratischen Statur und kühlen Distinguiertheit.

Alixes 2010er Weine sind vergleichbar mit den besten Exemplaren aus dem Superweißweinjahr 2008, rassig, transparent und voller Energie. Grundsätzlich kauft man nur Trauben aus kontrolliertem Anbau, erntet diese selbst und baut sie mit dem domaine-eigenen know how aus.

Spannend sind die eher unbekannteren Appellationen wie Montagny, Pernand Vergellesses und Auxey Duresses, die es für Neugierige wert sind zu entdecken.

				Literpreis	Einzelpreis	
○	7816110	Beaune Aigrots 1er Cru	2010	0,75	50,00	37,50
○	7816210	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2010	0,75	150,00	112,50
○	7033210	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2010	1,5	160,00	240,00
○	7816310	Corton Charlemagne Grand Cru	2010	0,75	160,00	120,00
●	7814510	Beaune Perrières 1er Cru	2010	0,75	60,00	45,00
●	7814610	Beaune Grèves 1er Cru	2010	0,75	78,67	59,00
●	7033110	Nuits St. Georges Thorey 1er Cru	2010	0,75	83,33	62,50
●	7033010	Volnay Brouillards 1er Cru	2010	0,75	92,00	69,00
●	7814710	Volnay Champans 1er Cru	2010	0,75	113,33	85,00
●	7815110	Pommard Grands Epenots 1er Cru	2010	0,75	113,33	85,00
●	7814910	Volnay Taillepieds 1er Cru	2010	0,75	118,67	89,00
●	7815010	Volnay Taillepieds 1er Cru	2010	1,5	132,67	199,00
●	7815210	Pommard Rugiens 1er Cru	2010	0,75	150,00	112,50
●	7815410	Corton Clos du Roi Grand Cru	2010	0,75	160,00	120,00
●	7815610	Clos Vougeot Grand Cru	2010	0,75	173,33	130,00
●	7013810	Clos Vougeot Grand Cru	2010	1,5	200,00	300,00
●	7815710	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2010	0,75	240,00	180,00
●	7815810	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2010	1,5	266,67	400,00
●	7815910	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2010	0,75	400,00	300,00
●	7816010	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2010	1,5	416,67	625,00

## Deux Montille Soeur Frère

				Literpreis	Einzelpreis	
<input type="radio"/>	7034210	Montagny Coères 1er Cru	2010	0,75	33,33	25,00
<input type="radio"/>	7034310	Auxey Duresses	2010	0,75	36,67	27,50
<input type="radio"/>	7034410	Pernand sous Frétille 1er Cru	2010	0,75	43,33	32,50

## Château de Puligny Montrachet

				Literpreis	Einzelpreis	
<input checked="" type="radio"/>	7034110	Nuits St. Georges Clos de Grandes Vignes 1er Cru Monopole	2010	0,75	66,53	49,90
<input type="radio"/>	7034010	Meursault Perrières 1er Cru	2010	0,75	100,00	75,00

## Domaine Etienne Sauzet

### Puligny Montrachet

Die weltbekannte Vorzeige-Domaine zeigt seit einigen Jahren eine frappierende Konstanz mit Weinen überragender Qualität. Man widersteht hier gewissen "modischen" Tendenzen zu mehr phenolischen, floralen und sogenannten puristischen Weinen und fährt kontinuierlich fort, strahlende, klare, ja brillante Weine zu produzieren, die durch die Feinheit ihrer Frucht, ihrer unglaublich differenzierten aromatischen Nuancen und genauesten Abbildung ihres Terroirs geradezu bestechend "schön" und ästhetisch wirken. Die Trinkfreude auch bei jugendlichen Weinen ist enorm und manchmal überwältigend. Aber wer schreibt überhaupt vor, dass gute weiße Burgunder nur ab 5-10 Jahren Reife gut schmecken? Es ist wirklich an der Zeit, auch Weine jenseits überkommener ideologisch gefärbter Schemata dann gut zu finden, wenn sie gut schmecken, was eine Alterungsfähigkeit mit möglicher komplexerer Aromenentwicklung natürlich nicht ausschließt. Gerard Boudots 2011er sind von geradezu betörender Lebendigkeit und fruchtiger Brillanz, bei deren Verkostung man alle Trink-"Regeln" vergisst und sich dem hemmungslosen Trinkgenuss nur allzu gerne hingibt.

				Literpreis	Einzelpreis	
<input type="radio"/>	7475511	Puligny Montrachet	2011	0,375	60,00	22,50
<input type="radio"/>	7475411	Puligny Montrachet	2011	0,75	56,67	42,50
<input type="radio"/>	7475611	Puligny Montrachet Referts 1er Cru	2011	0,75	100,00	75,00
<input type="radio"/>	7160211	Puligny Montrachet Champ-Canet 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
<input type="radio"/>	7130411	Puligny Montrachet Folatières 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
<input type="radio"/>	7160511	Puligny Montrachet Combettes 1er Cru	2011	0,75	160,00	120,00
<input type="radio"/>	7475811	Bâtard Montrachet Grand Cru	2011	0,75	333,33	250,00
<input type="radio"/>	7734011	Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru	2011	0,75	333,33	250,00
<input type="radio"/>	7476111	Chevalier Montrachet Grand Cru	2011	0,75	433,33	325,00
<input type="radio"/>	7476011	Montrachet Grand Cru	2011	0,75	666,67	500,00

## Domaine Comte Lafon

### Meursault

Die geschichtsträchtige, würdevolle Domaine ist seit ca. 6-7 Jahren wieder voll in der Gegenwart angekommen und hat wie selbstverständlich die qualitative Führungsrolle wieder aufgenommen, nachdem man zu Beginn der letzten Dekade mit der Qualität und der Stilistik der Weine etwas ins Straucheln geriet. OK, dies ist Geschichte. Heute ist es wieder jede Anstrengung wert, sich auch um verschwindend kleine Mengen dieser großartigen Weine zu bemühen (Situation von N+M).

Der Jahrgang 2010 (die Weine werden immer ein Jahr später zugeteilt) setzt hier ein gewaltiges Ausrufezeichen. Jeder der 2010er Lafon-Weine hat Referenzcharakter für Lage und Appellation. Sie präsentieren sich mit perfekter Reife, sind großartig mit der wunderbaren Frische ihrer Frucht, ihrer druckvollen Präsenz und vibrierenden Energie. Unter den unverständlicherweise immer wieder eher verschmähten Rotweinen der Domaine hat der Volany Santenots du Milieu eine Ausnahmestellung. Mit seiner explosiven, großzügigen Frucht und seinem energiegeladenen, geradezu verschwenderischen Auftritt ist er nicht nur prototypisch für einen Volnay, sondern definitiv einer der besten Rotweine der Côte de Beaune.

				Literpreis	Einzelpreis	
<input type="radio"/>	7717810	Meursault	2010	0,75	132,00	99,00
<input type="radio"/>	7071810	Meursault Clos de la Barre	2010	0,75	150,00	112,50
<input type="radio"/>	7734110	Meursault Goutte d'Or 1er Cru	2010	0,75	212,00	159,00
<input type="radio"/>	7071910	Meursault Charmes 1er Cru	2010	0,75	240,00	180,00
<input type="radio"/>	7072010	Meursault Perrières 1er Cru	2010	0,75	300,00	225,00
<input checked="" type="radio"/>	7181010	Volnay Santenots 1er Cru	2010	0,75	173,33	130,00

## Domaine Jean Marc und Anne Marie Vincent

### Santenay

Anne Marie und Jean Marc erben ihre Weinberge, 3 ha weiß und rot, in Santenay und Auxey Duresses von Jean Marcs Großvater. Um die kleine Produktion zu erweitern und zur Existenzsicherung pachteten sie Parzellen unter anderem in den Weinbergen von Meursault und Puligny, die sie selbst mit großem Aufwand bewirtschaften. Die kleine Familiendomaine verteilt ihre wenigen Weine (25.000 Fl.) an eine kleine Gruppe dankbarer Kunden. Beide geben Zeugnis, dass es nicht immer ein namhaftes Etikett ist und berühmte Weinbergslagen, wenn sich in der Flasche ein außergewöhnlicher Wein befindet.

Zwei Weine fanden wir im Jahrgang 2011 herausragend: der Auxey Duresses Les Hautes, mit brillanter Frucht aus reifen Pfirsichen und dem Duft weißer Blüten. Voller Würze, Kalkterroir und Zitrusnoten, schlank und nervig mit intensiver Extrakt Süße.

Der Puligny Corvées des Vignes, der, unterhalb des Meursault Charmes gelegen, den kompakten Charakter eines Meursault mit dem Nuancenreichtum und der Lebendigkeit des Puligny verbindet. Pfirsichfrucht, Brioche, Buttercreme, Limette, mineralische Würze sind Teile des Aromenbogens, mit dem der Wein den Gaumen auskleidet.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7124911	Auxey Duresses Les Hautes	2011	0,75	30,00	22,50
○ 7014211	Puligny Montrachet Corvées des Vignes	2011	0,75	53,20	39,90

## Domaine Robert Groffier

### Morey St. Denis

Nicolas Groffier, der Enkel von Robert hat mit seiner Verantwortung für die Weine von Groffier eine schwierige Aufgabe übernommen und sie konsequent in seinem Sinne weitergeführt. Mit seinem stilistischen Schwenk Richtung Transparenz, Finesse und Präzision hat er es verstanden, den Weinen eine neue Identität zu geben, ohne den Grundcharakter kompakter, fruchtbetonter, komplexer Weine, für die die Domaine über fast zwei Jahrzehnte bekannt war, aufzugeben. Um mit Grönemeyer zu sprechen: "Bleibt alles anders". Geradlinig und dennoch voller Detailreichtum sind seine 2011er, denen der Jahrgang voll in die Karten spielt. Dichte Frucht in schlankem Körper.

Der Gevrey Village mit feiner, warmer Frucht und dezent wilder Aromatik, geschliffen in den Tanninen.

Der Chambolle Hauts Doix, der kleine Bruder von Amoureuses betört mit dunkler Frucht reifer Himbeeren, deren Süße von einer erfrischenden Zitrusnote gestützt wird. Im eleganten Finish spürt man die kalkige Mineralik.

Amoureuses zeigt noch mehr Dichte und Tiefgründigkeit, die Himbeeren werden süßer und verströmen den Duft ihres Destillats, enorm konzentriert und mit seidiger Textur.

Der Chambolle Sentiers fällt etwas aus dem Rahmen mit wärmerem Mundgefühl, man spürt den braunen, mit Eisen durchsetzten Boden und eine kraftvolle Struktur. Die Tannine sind robust, wenn auch seidenweich.

Der Bonnes Mares aus weißer (Chambolle) und rot-brauner Erde (Morey) ist kühl und warm zugleich, ein Energiebündel mit viel Würze, Kirsch- und Himbeerfrucht und Veilchenaroma. Darunter spürt man eine leicht salzige Ader, die in der eher maskulinen Struktur des Weins verwoben scheint, feinstes Aromenspiel dominiert den Abgang, ein kraftvoller Verführer. Clos de Bèze strahlt mit seiner ultrapuren Frucht und kühler Mineralität, rauchig, speckig, ein Früchtemix aus saftigen Sauerkirschen und Herzkirschen, ein raffiniertes Aromenbündel voller Nerv und Rasse, im Abgang komplex und lang.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7782011	Bourgogne Pinot noir	2011	0,75	33,33	25,00
● 7652911	Gevrey Chambertin village	2011	0,75	78,67	59,00
● 7710611	Chambolle Musigny Hauts Doix 1er Cru	2011	0,75	173,33	130,00
● 7710511	Chambolle Musigny Sentiers 1er Cru	2011	0,75	173,33	130,00
● 7702511	Chambolle Musigny Amoureuses 1er Cru	2011	0,75	265,33	199,00
● 7710811	Bonnes Mares Grand Cru	2011	0,75	300,00	225,00
● 7702311	Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	2011	0,75	332,00	249,00

## Domaine J. Claude Bessin

Chablis

Der Einstiegswein und aussagefähig genug, um sich über die Qualität einer Domaine den richtigen Eindruck zu verschaffen, ist der Villagewein aus 30-40jährigen Reben. Die erst seit letztem Jahr in unserem Sortiment befindliche Domaine hat überraschend schnell ihre Freunde gefunden. Dies liegt sicher vor allem am typisch-klassischen, jedoch auch mehrheitsfähigen Hausstil, an dem nur Hardcore-Chablisfans hin und wieder etwas zu mäkeln haben. Gerade auch im Jahrgang 2011 gibt es runde, balancierte Weine, deren reife Säure perfekt integriert ist und die einfach Trinkspaß bereiten. Dafür steht besonders der Chablis Vieilles Vignes mit dem Duft nach Birnen und weißen Blüten. Am Gaumen ungewöhnlich konzentriert, saftig mit fleischigem Mundgefühl hinterlässt er im Finish ein vibrierendes Gefühl feiner Mineralität und Frische.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7018411	Chablis Vieilles Vignes	2011	0,75	20,00	15,00

## Domaine Fourrier

Gevrey Chambertin

Der Jahrgang 2011 kam Jean-Marie Fourrier sehr entgegen, da er Finesse, Transparenz und Eleganz in seinen Weinen besonders schätzt. Er geht konsequent seinen Weg der naturbelassenen, nicht-interventionistischen Weinerzeugung weiter, seine Arbeit in Weinberg wie Keller ist von größtem Respekt vor der Natur geprägt und so vermeidet er ebenso konsequent den unnötigen Einsatz von Chemikalien, wie er natürliche Gärprodukte wie CO<sub>2</sub> nutzt, um seine Weine bei minimaler Schwefelung äußerst langlebig zu machen. Dekantieren Sie deshalb bitte alle jungen Fourrierweine mindestens 20-30 Minuten vor dem Genuss, um der schützenden Kohlensäure Zeit zu geben, sich zu verflüchtigen.

Wie fast jedes Jahr eröffnet der Gevrey Chambertin Vieilles Vignes (aus alten Reben der Lage Champs Perrières) den Reigen des Fourrier-Sortiments, der Prototyp eines Gevreys, voll roter Kirschen, erdig-animalischen Anklängen und jener Transparenz und inneren Dichte, die nur alten Reben erbingen. Gemarkungstypisch ganz von Eleganz geprägt, präsentiert sich der Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru floral, mineralisch und unglaublich verführerisch mit Topnoten von Blutorange und Erdbeeren.

Wer Gevrey einmal von seiner wilden und erdigen Seite erleben möchte, den wird der in der Nachbarschaft des Grand Cru Mazis-Chambertin gelegene Gevrey Chambertin Cherbaudes 1er Cru mit nachhaltigem Druck am Gaumen und prononcierten Schwarzkirsch- und Wildbretnoten beeindrucken, wohingegen sein Bruder, der Gevrey Chambertin Goulots 1er Cru sich gewohnt kühler und floraler, dafür aber unglaublich feingliedrig zeigt. Gevrey Combe aux Moines 1er Cru und Gevrey Clos St. Jacques 1er Cru sind eine Klasse für sich, beide enorm dicht und hochkomplex, ersterer etwas wilder und rotfruchtiger, letzterer unglaublich elegant und mineralisch. Eine Kollektion wie aus einem Guss für den Burgundpuristen!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7563411	Gevrey Chambertin	2011	0,75	60,00	45,00
● 7599711	Gevrey Chambertin Goulots 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
● 7590711	Gevrey Chambertin Cherbaudes 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
● 7599811	Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
● 7591911	Gevrey Chambertin Combe aux Moines 1er Cru	2011	0,75	132,00	99,00
● 7531011	Gevrey Chambertin Clos St. Jacques 1er Cru - limitiert -	2011	0,75	265,33	199,00

## Domaine Henri Prudhon

St. Aubin

Der Schwerpunkt des Familienunternehmens liegt in der Produktion von Weißweinen, für St. Aubin typisch. Aus der Vielzahl von Lagen, die das Portfolio des Betriebs ausmachen, haben wir wie zuletzt die Toplagen En Remilly und Dent de Chien ausgesucht. Überraschend waren bei der relativ frühen Verkostung im vergangenen November, dass sich die Weine brillant und konzentriert probierten und kein Nachlassen gegenüber der überragenden Qualität der 2010er erkennen ließen. Mineralik und Lebendigkeit, aber auch Dichte waren außergewöhnlich, die Frucht vielleicht sogar noch etwas strahlender und reintoniger als im Vorjahrgang, was aber auch einfach ein Phänomen des Zeitpunkts der Verkostung gewesen sein konnte.

Ein weiterer beeindruckender Wein ist der Puligny Enseignères, aus einer Lage direkt unterhalb des Bienvenue Bâtard Montrachet. Dessen cremige Eleganz und durch feine Mineralität induzierte Finesse zieren einen Wein mit eher stoffiger Statur, ein Puligny, dem man die Nähe zu Chassagne und zu der eher kraftvollen Bâtard-Familie anmerkt.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7397311	St. Aubin Dent de Chien 1er Cru	2011	0,75	26,53	19,90
○ 7397211	St. Aubin en Remilly 1er Cru	2011	0,75	26,53	19,90
○ 7006311	Puligny Montrachet les Enseignères	2011	0,75	46,67	35,00

## Domaine Thomas Morey

### Chassagne Montrachet

Thomas Morey setzt seinen Weg konsequent fort, Weine zu produzieren, die transparent sind und ihre vielfältigen Aromen genau abbilden. Dabei besitzen seine Weine einen großen Charme durch ihre ausdrucksstarke Frucht, die sich mit floralen Elementen verbindet und dadurch große Komplexität besitzt und die Spannung erhält. Thomas` Weine wirken komplett und trotz ihrer Seriosität äußerst unangestrengt und lebendig, dennoch voller Energie.

Der Jahrgang 2011 hat seinen Anteil an einer Kollektion, die das Beste aus den Jahrgangswelten 2009 und 2010 verbindet. 2011 schmeckt wie eine virtuelle Cuvée aus den großzügig verführerischen 2009ern und den teilweise eher strengen, austeren, ernsthaften 2010ern (zumindest nach einem Jahr Flaschenreife). Das Ergebnis sind zugängliche, charmante Weine mit feiner, rassischer Frucht und guter Konzentration.

Sein Bourgogne ist außergewöhnlich aromatisch für die Appellation. Mit seiner reichhaltigen Frucht (weiße Blüten und gelbes Steinobst) und dezenter Mineralität ist er animierend lebendig und zugänglich.

Chassagne Montrachet kommt von 30-40 jährigen Reben. Er zeigt offen seine intensive Birnen- und Pfirsicharomatik, ist saftig und rund.

Die Reihe der 1er Crus, die die enorme Vielfalt des Chassagne Terroirs widerspiegeln, beginnt mit dem Chassagne Embrazées. Rötliche, tiefgründige, warme Böden, die extrem steinig sind und so die Sonnenwärme speichern, ergeben einen stoffigen, reichhaltigen, verführerischen Wein.

Chassagne Morgeot, etwas höher gelegen und mit noch steinigere und vor allem kargere Böden, wird dadurch druckvoll und zeigt profunde Mineralität.

Chassagne Baudines ist sehr fein und zeigt viel Eleganz, auch durch seine reife Säure, die ihn spielerisch und beschwingt erscheinen läßt.

Chassagne Vide Bourse hat Ähnlichkeit mit Morgeot ist jedoch verschlossener und kompakter. In ca. 5 Jahren wird er sein wahres Gesicht zeigen und seine Qualitäten ausspielen.

Chassagne Dents de Chien ist elegant und konzentriert, von großer Klarheit und Länge. Schnörkellos und pur erinnert er an den Bâtard Montrachet ohne dessen Wucht zu erreichen.

Puligny Truffières, die einzige Lage bei Morey aus der Nachbargemeinde, ist ungewöhnlich hoch, nämlich auf 300-330 m gelegen: Extrem duftig, zeigt er alle Merkmale eines großen Burgunders. Der relativ kräftige Körper mit der feindifferenzierten Frucht steht im Einklang mit der Puligny eigenen Finesse, wie es seiner Herkunft zukommt.

Bâtard Montrachet ist ein gezügelter Kraftprotz mit viel Muskeln. Die gewaltige Aromenkonzentration wird durch deutliche phenolische Struktur im Gleichgewicht gehalten.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7371911	Bourgogne Chardonnay	2011	0,75	21,20	15,90
○ 7371811	Chassagne Montrachet	2011	0,75	46,67	35,00
○ 7391011	Chassagne Montrachet	2011	0,375	26,53	19,90
○ 7814411	Chassagne Montrachet Baudines 1er Cru	2011	0,75	66,53	49,90
○ 7034611	Chassagne Montrachet Baudines 1er Cru	2011	1,5	72,00	108,00
○ 7372011	Chassagne Montrachet Embrazées 1er Cru	2011	0,75	66,53	49,90
○ 7384511	Chassagne Montrachet Embrazées 1er Cru	2011	1,5	144,00	108,00
○ 7372111	Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru	2011	0,75	66,53	49,90
○ 7391111	Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru	2011	1,5	144,00	108,00
○ 7034511	Chassagne Montrachet Macherelles 1er Cru	2011	0,75	66,53	49,90
○ 7814311	Chassagne Montrachet Vide Bourse 1er Cru	2011	0,75	83,33	62,50
○ 7034711	Chassagne Montrachet Vide Bourse 1er Cru	2011	1,5	86,67	130,00
○ 7391211	Chassagne Montrachet Dents de Chien 1er Cru	2011	0,75	83,33	62,50
○ 7372211	Puligny Montrachet Truffière 1er Cru	2011	0,75	83,33	62,50
○ 7384611	Puligny Montrachet Truffière 1er Cru	2011	1,5	173,33	130,00
○ 7372311	Bâtard Montrachet Grand Cru	2011	0,75	233,33	175,00
○ 7034811	Bâtard Montrachet Grand Cru	2011	1,5	250,00	375,00

## Domaine Anne Gros

### Vosne Romanée

Anne Gros` Weine werden in ihrer frühen Phase, das heißt bei Fassproben vor der Füllung oft etwas kontrovers und zurückhaltend beurteilt oder gar missverstanden.

Den einen fehlt der gewisse "Push" am Gaumen, andere wissen nicht, dass die Weine nach einer langsamen Entwicklung erst auf der Flasche ihre wahren Qualitäten entwickeln, und ihre Feingliedrigkeit und ganze Raffinesse ausspielen.

Besonders in 2011 verbergen z.B. ein Richebourg, Clos Vougeot oder Echézeaux ihre "inneren Werte" fast vollkommen, das heißt sie werden in ihrer Komplexität und Tiefgründigkeit oft nicht wahrgenommen und auch die Frucht zeigt sich eher zurückhaltend. Dies ist, liebe Kunden, wie Camouflage, unterstreicht dennoch die Stilistik der Anne Gros-Weine in besonderer Weise.

Die beiden Bourgognes zeigen schon früh die Bandbreiten des burgundischen Aromenmix - kühle, zartsüße rotbeerige Frucht, die sich abwechseln mit dezent erdigen Tönen und würzigem Wohlgeschmack - der sich nach wenigen Monaten auf der Flasche in seiner ganzen Schönheit zeigen wird.

Die Grands Crus werden ihren wahren Charakter noch einige Jahre verbergen, aber auch dann werden Gewicht und Intensität gewachsen sein und sie werden mit ihrer verführerischen Komplexität und changierendem Aromenbild bestehen. Anne Gros` Weine sind gemacht für sensible Gaumen. Man sollte abschalten, leise innehalten und hineinhören, um ihr Wesen zu erfahren.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7183511	Bourgogne rouge	2011	0,75	33,33	25,00
● 7364111	Hautes Côtes de Nuits rouge	2011	0,75	33,33	25,00
● 7009211	Echézeaux Grand Cru	2011	0,75	173,33	130,00
● 7022411	Clos Vougeot Grand Cru	2011	0,75	198,67	149,00
● 7022811	Richebourg Grand Cru	2011	0,75	466,67	350,00

## DEUTSCHLAND

## Weingut Bernhard Huber

### Malterdingen

Zugegeben, es ist nicht gerade originell, von den Pinots von Bernhard Huber zu schwärmen, die jetzt erstmals in unserem Sortiment sind. Wir waren schon des öfteren "drauf und dran", aber es ergab sich einfach nicht, zumal das N+M Sortiment bekanntermaßen nicht knapp an guten Pinots ist. Eine Probe im Weingut Ende letzten Jahres gab den endgültigen Anstoß, ein Zeichen dass man diese großartigen deutschen (ausdrücklich betont!) Pinot noir einfach haben muß. Überzeugt haben neben ungewöhnlicher Finesse vor allem Intensität und Alterungsfähigkeit (z.B. der 99er Reserve - so hieß der Topwein damals - war eine Klasse für sich).

Die aktuelle 2010er Kollektion ist vielleicht das feinste, kompletteste, komplexeste - neben dem 2009er Jahrgang - was hierzulande jemals an roten Burgundern produziert wurde. Der Gault Millau schreibt von "purster Eleganz und feinstem Schliff" und vergibt, das zweite Mal überhaupt erst, 97 Punkte für den Wildenstein, aus einer Parzelle der Lage Bienenberg (diesmal wirklich zu Recht): "Dieser berückend delikate Wein, der frappierend an einen 1er Cru aus Musigny erinnert ..." (Zitat Gault Millau - hier ist wohl ein Grand Cru gemeint, denn dieser Wein hat zweifellos Grand cru Niveau!) Ähnlich großartig ist der Hecklinger Schloßberg, dessen bestechende Mineralität, Frucht und Lagencharakter die Geschmacksnerven vibrieren lässt. Überhaupt zeigt sich die Kollektion, beginnend mit den "Alten Reben" wie aus einem Guss und setzt einen Meilenstein für deutsche Pinot noir. Einige neue Projekte in Baden und anderen Regionen Deutschlands zeigen neben den bekannten, seit langen Jahren erfolgreichen Betrieben, dass dies keine Eintagsfliegen sind und lässt für die Zukunft deutscher roter Burgunder noch viel erwarten.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7031010	Spätburgunder alte Reben	2010	0,75	36,67	27,50
● 7031110	Spätburgunder alte Reben	2010	0,375	40,00	15,00
● 7031210	Bienenberg Spätburgunder Großes Gewächs	2010	0,75	53,20	39,90
● 7031310	Bienenberg Spätburgunder Großes Gewächs	2010	0,375	60,00	22,50
● 7031410	Sommerhalde Spätburgunder Großes Gewächs	2010	0,75	53,20	39,90
● 7031510	Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs	2010	0,75	73,33	55,00
● 7031610	Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs	2010	1,5	75,00	112,50
● 7031710	Wildenstein Spätburgunder Reserve	2010	0,75	160,00	120,00

## Weingut Georg Mosbacher

Forst / Pfalz

Trotz des etwas nachlassenden Rummels und zurückgehender Nachfrage nach der Sorte Sauvignon blanc in Deutschland sowie eines zusätzlichen differenzierten Angebots verschiedener Stilstiken, ist zumindest die Beliebtheit des Mosbacher'schen Gewächses ungebrochen. Vielleicht liegt es auch an der Faszination, jedes Jahr einen Wein mit veränderter Aromatik zu bekommen. Der 2012er hat viel Druck und Saft und brilliert mit einem Mix aus grünen und gelben Früchten, aus dem Stachelbeere und Maracuja herausragen. Die intensive Fruchtigkeit mit leicht floralen Begleitaromen ist das Pfund, mit dem dieser Wein wuchert. Mit kräftigem Schmelz, mineralisch vibrierend, mit einer limettenartigen Säure, ist er absolut terrassengeeignet und ein perfekter Begleiter einer asiatisch induzierten Fisch- und Gemüseküche, besonders im Zusammenspiel von Gewürzen wie Ingwer und Wasabi.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7615012	Sauvignon blanc	2012	0,75	18,53	13,90

## Weingut Keller

Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen

Endlich ist es wieder so weit: Klaus-Peter Keller präsentiert uns die ersten Weine aus 2012. Und hier dürfen Sie - ohne zu übertreiben - wahrhaft Großartiges erwarten. Nach der Verkostung des Jahrgangs Ende März waren wir schlicht und ergreifend sprachlos. Die Keller'schen 2012er setzen neue Maßstäbe, stellen sie doch gewissermaßen die perfekte Symbiose all jener Tugenden dar, die uns seit 2001 wieder und wieder begeistern. Doch dieses Ergebnis ist kein Zufall, sondern das Resultat harter Arbeit und eiserner Nerven. Klaus-Peter assoziiert in seiner Jahrgangsbeurteilung seine 2012er mit einer großen Oper, Mozarts "Figaros Hochzeit", wie diese erscheinen ihm die Weine aus 2012 enorm komplex und vielschichtig. Der Grund hierfür lag ohne Zweifel vor allem in der extrem langen Reifezeit am Stock, zum Teil bis in den November hinein. In dieser Hinsicht ähneln sie hinsichtlich des Vegetationsverlaufs den grandiosen 2002ern und 2004ern, zwei der grandiosesten Kellerjahrgänge bis dato.

Und was gäbe es Schöneres als Einstieg und jetzt zur Spargelzeit als den knackig-frischen Grünen Silvaner, ungeheuer lebendig, mit Noten vom grünen Apfel und fast Rieslingartiger Frische, mineralisch und perfekt balanciert. Definitiv Suchtpotenzial!

Auch sein Bruder, der Riesling trocken, spielt in einer weit höheren Kategorie, als es die bescheidene Bezeichnung auf dem Etikett vermuten ließe. Feine Zitrusart, roter Apfel, kalkige Mineralität, tanzt er leichtfüßig über den Gaumen und lädt aufgrund seiner knackigen, aber perfekt durch Extrakt abgepufferten Säuren sofort zum nächsten Schluck ein.

Der Riesling von der Fels aus den jungen Anlagen der großen Gewächse ist in allem außer dem Namen ein Grand Cru. Hier wird das Keller'sche Understatement wirklich bis zum Extrem belastet, unglaublich fein, ohne Wenn und Aber GG Dichte, kühl und lang am Gaumen, ohne Zweifel mit Abstand der beste Von der Fels, der hier jemals den Keller verließ. Hier wäre jetzt eigentlich Schluss, aber wem das immer noch nicht reicht, der sollte unbedingt die unglaubliche 2011er Abtserde probieren. Ein wahres Monument, das mit Worten kaum zu beschreiben ist. Und eigentlich wollen wir sie auch gar nicht anpreisen, denn am liebsten würden wir alle Flaschen selbst trinken ... ;-). Aber bei guten Kunden wollen wir mal nicht so sein.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7059912	Keller Riesling trocken	2012	0,75	11,87	8,90
○ 7061412	Keller Grüner Silvaner trocken	2012	0,75	11,87	8,90
○ 7061712	Keller Riesling von der Fels	2012	0,75	22,00	16,50
○ 7346611	Abtserde Riesling Großes Gewächs	2011	0,75	100,00	75,00
○ 7346711	Abtserde Riesling Großes Gewächs	2011	1,5	106,00	159,00

## USA

### Alban Vineyards

*Eden Valley*

John Alban ist der Pionier für Rhône-Sorten in Kalifornien und gehört zur absoluten Elite der Weingüter im "Sunshine State". Wir freuen uns über die wenigen Kisten, die er uns als z.Z. einzigem Händler in Europa zuteilt. John Alban empfängt so gut wie keine Besucher, hat keine richtige Website und lässt meist alles das außen vor, was ihn davon abhalten könnte, sich um seine Weine zu kümmern. Die Produktion ist klein (ca. 30-40 tausend Flaschen je nach Jahrgang), die Erträge extrem niedrig (manchmal weniger als 10 hl/ha). Die meisten Weine sind aufgrund langjähriger Kundenbindungen mit privaten Kunden lange, bevor sie in den Verkauf kommen, vorreserviert. Eine Zusammenarbeit ist deshalb trotz freundschaftlichem Umgang eher frustrierend, aber sie lohnt sich für jede einzelne Flasche.

Albans Weine haben trotz ihrer Konzentration eine solche Delikatesse und unverfälschte Eigenart und Feinheit, dass man sie einmal erlebt haben sollte. Im 2008er Reva sind Kirschen, Minze und der Duft nach Blumen im Überfluss vorhanden. Unter die seidige, absolut pure Frucht mischen sich zarte Trüffelaromen und der verführerische Abgang macht geradezu sinnlich.

Der Patrina Syrah ist ein Gegengewicht zum Reva und den Lagenweinen Lorraine und Seymour und wird seit 2009 produziert. Es ist ein herrlich saftiger Wein im klassischen Stil der nördlichen Rhone (mit kalifornischen Vorzeichen) und offenbart in wunderbarer Weise den Haustil Albans. Er hat zwar nicht die Konzentration des Reva, aber sein ungemein saftiger, kühler Trinkfluss macht süchtig. Stellen Sie sich einen Cote rotie vor, der in ein Reva-Faß gefallen ist. Die betörend reife Süße der Frucht dieses Wonneproppens ist einfach umwerfend.

Der Estate Viognier duftet nach Blüten und strotzt vor intensiver Frucht von Lychees und Pfirsich. Er läuft erstaunlich nuanciert über den Gaumen. Leider gibt es so wenig, dass wir nur zwei Flaschen pro Kunde abgeben können.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7213411	Estate Viognier	2011	0,75	53,20	39,90
● 7806610	Patrina Syrah	2010	0,75	53,20	39,90
● 7739808	Reva Syrah	2008	0,75	132,00	99,00

### Hobel Wines

*Napa Valley / Kalifornien*

Cameron Hobel, Inhaber des kleinen Weinguts mit knapp 4000 Fl. Produktion ist zunächst ein guter Weinhändler und wurde nach mehreren Treffen in Burgund, an der Rhône und in Kalifornien ein Freund. Camerons Geschichte im Weinbusiness begann nach dem College mit der Arbeit bei einem Winzer im NapaValley, woran sich ein Job im Auktionshaus Christies anschloss, wo er schnell zum jüngsten Abteilungsleiter des Weindepartments in der Geschichte des Hauses aufstieg und danach als Direktor für Business Development zur Firma winebid.com wechselte. Nach einem kurzen Europaaufenthalt gründete er seine eigene Weinfirma im Napa Valley. Während seiner Zeit bei winebid.com lernte Cameron Thomas Rivers Brown kennen, der damals bei Turley Wine Cellars als Assistent-Winemaker beschäftigt war. Thomas machte schnell Karriere und berät heute neben der Arbeit in seinem Weingut Rivers Marie herausragende Güter wie Schrader, Outpost und Maybach. Wieder zurück im Napa Valley entwickelte sich aus Camerons und Thomas Freundschaft das Projekt Hobel Wines, für dessen Weine Thomas verantwortlich ist.

In einem großartigen Weingarten (Engelhard Vineyard) in ca. 250 m Höhe am Fuße der Diamond Mountains im Napa Valley fanden sie Eigentümer, die ihnen freie Hand ließen. Man pflanzte drei ausgesuchte Clone für Cabernet Sauvignon auf bestens drainiertem vulkanischen Boden. Der Jahrgang 2010 ist der 2. Jahrgang für Hobel Wines und brachte einen Wein hervor, der uns auf der Stelle bei der Probe begeisterte. Ein Wein ohne laute Parker'sche Begleitmusik, getragen von den idealen Bedingungen eines kühlen Jahrgangs. Die relativ lange Zeit, die es bis zur perfekten phenolischen Reife brauchte (Lese am 26. Oktober), die Kühle des Sommers und die insgesamt moderaten Temperaturen während des Reifeverlaufs führten zu einem dichten feinaromatischen, hochkomplexen Wein, dessen Frucht und seidiges Mundgefühl betören, Lichtjahre entfernt von den vielfach brutal überextrahierten, unharmonischen alkoholreichen 2010er Bordeaux. Die Seidigkeit und Fruchttintensität und Eleganz eines solchen kalifornischen Cabernets ist greifbar, schmeckbar und real, wonach man einen Bordeaux des gleichen Jahrgangs frustriert in den Keller legt um ihn 10-20 Jahre zu vergessen und mit dem Risiko ihn danach als gezehrten Weinrentner zurückzubekommen.

Erhältlich voraussichtlich ab Mitte Juni.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7033410	Napa Valley Cabernet Sauvignon	2010	0,75	78,67	59,00

## SÜDFRANKREICH

### Domaine Gros & Tollot

Minervois

Was konnte dem Languedoc Besseres passieren, als ein Paar (Anne Gros und ihr Mann Jean Paul Tollot), das, ausgestattet mit dem allerbesten know how und der Reputation von Weinen wie Richebourg und Echézeaux, sich entschloss, großes Risiko zu nehmen und in eine Region zu investieren, die vielfach als Massenwein und Billigweinregion verschrien ist und auf der anderen Seite mit Unterstützung der Weinkritik immer mehr bis zur Unkenntlichkeit übertriebene Powerweine hervorgebracht hat? Wie schon Frédéric Poutalié bei Montcalmès setzen sie auf transparente Weine mit Ausgewogenheit und auf das Herausarbeiten eines für die Region einzigartigen Terroirs im Minervois, wo sich neben St. Chinian und der Region um Aniane die anspruchsvollsten Lagen des Languedoc befinden. Hier ist die Verbindung zu Burgund offensichtlich. Es gilt, die klassischen, in der Region traditionell beheimateten Sorten Syrah, Carignan und Grenache auf geradlinigste Weise zu interpretieren und auf ihren idealen Böden ihre Stärken auszuspielen.

Dies gelingt den beiden seit einigen Jahren so gut, dass man das Weingut ohne Weiteres den Top 10 der Region zurechnen kann. Nach der Probe im Weingut von Anne in Vosne Romanée haben wir für den Jahrgang 2011 die drei besten (von vier) Weine der Domaine ausgesucht:

**Les Fontanilles:** Die Trauben für die Cuvée aus Cinsault, Syrah, Grenache und Carignan wachsen auf einem Gemisch von Sandstein, Ton-Lehm und Steinen, umgeben von Gebüsch und Gräsern (Garrigues) und vereinzelt Pinien. Die Cuvée ist für einige Monate im gebrauchten Holz ausgebaut und der Geschmack nach Maulbeeren, Brombeeren und gegrilltem Fleisch, Salbei und salinen Aromen erinnert mit seiner weichen und leicht aufgerauten Textur an einen Beaujolais Cru. Die Saftigkeit, die nach Anne`s Aussage vor allem vom Cinsault kommt, macht den Wein unglaublich süßig und attraktiv. Zukünftig soll der Anteil des Cinsault auf Kosten des Grenache erhöht werden, was den Alkoholgrad der Cuvée unabhängig vom Jahrgang reduziert.

Der Ciaude und der Carretals stehen im Süden des Weinguts auf purem Kalkstein. Die Steine liegen lückenlos und absorbieren die Tageshitze. Hier glaubt man sich in einer komplett anderen Region, die Kalkböden bringen dichte feingliedrige, tiefgründige Weine, der Ciaude in einer Cuvée aus Grenache, Syrah und uralten Carignanreben, der Carretals ausschließlich aus über 100jährigen Carignanstöcken.

Der Ciaude hat aromatisch Parallelen zum Fontanilles, aber das Mundgefühl ist intensiver, geprägt von kühler Mineralität. Engmaschig und druckvoll schmeckt man zunächst ein reduktives Element von Austernschalen, die Frische der süßen Frucht ist zart salzig unterlegt. Carretals ist ein explosives Gemisch intensiver Fruchtaromen von Heidelbeeren und Cassis, berstend vor Extrakt, Kräuteraromen, destillierter Frucht, voller Energie und getragen von feinsten Mineralität und seidigem Mundgefühl. Hat hier jemand "Burgund" gerufen??

					Literpreis	Einzelpreis
● 7006411	Minervois les Fontanilles	2011	0,75		24,00	18,00
● 7816611	Minervois la Ciaude	2011	0,75		26,53	19,90
● 7816711	Minervois les Carretals	2011	0,75		39,87	29,90

### Villa des Anges / Jeff Carrel

Languedoc

Rosé ist sicher nicht der Weintyp, dem wir große Aufmerksamkeit entgegenbringen, aber wenn Preis und Leistung derart stimmig sind wie beim Rosé des Anges, dann lohnt sich ein Kauf - zumal zur beginnenden Spargel- und Grillzeit unkomplizierte Weine eine willkommene Abwechslung sind. Die feinfruchtige, leicht florale Aromatik macht Lust auf den nächsten Schluck, die Ähnlichkeit zu den Rosés der Provence drückt sich auch in der zartrosa, weißherbstähnlichen Farbe aus. 25 % wurden separat ausgebaut und haben biologischen Säureabbau gemacht. Das gibt dem Wein etwas mehr Volumen und Stoffigkeit, ohne seinen erfrischenden Charakter zu beeinträchtigen. Hier lockte ein Vergleich mit einem der gefragtesten Rosés der Provence (Chateau Minuty), dem der Villa des Anges problemlos auf Augenhöhe begegnet, wenn auch zu einem Drittel des Preises.

					Literpreis	Einzelpreis
● 7808212	Villa des Anges Rosé	2010	0,75		6,67	5,00

## Domaine Montcalmès

*Puéchabon / Languedoc*

Nach mehr als 10 Jahren seit dem Premierenjahrgang der Domaine ist allgemein akzeptiert, dass Frédéric Poutalié einen Wein kreiert hat, der stilbildend für die Region war. Bewundernswert ist die Gleichmäßigkeit, mit der es Frédéric immer wieder gelingt, Weine zu erzeugen, die sowohl voller Frucht sind, für Weinanfänger nicht zu spröde und austere und für Kenner weder überreif noch breit. Die bekannten Weinkritiker Bettane & Dasseauve werden nicht müde, diesen Wein einen "Burgunder" des Südens zu nennen. Damit kann eigentlich nur der harmonische Gaumenfluss und die aromatische Ausgewogenheit gemeint sein, das Fehlen sowohl ruppiger Tannine als auch dörrpflaumenartiger Frucht. Wie ein Burgunder (Cuvée 60 % Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache) schmeckt er nicht, aber seine Textur ist der des einen oder anderen Pinots aus dem Norden nicht unähnlich. Besonders positiv: Frédéric hat es in erfreulicher Weise auch immer verstanden, seine Weine preiswert zu halten.

2010 war ein deutlich kühleres Jahr als der Vorjahrgang, es gab keinen Trockenstress und keine übermäßige Sonnenbestrahlung. Die bessere Wasserversorgung (die Weinberge sind ohnehin durch Terrassierung bevorteilt) gab den Weinen mehr Frische. Die gleichmäßige physiologische Reife machte sie darüber hinaus kompakter und verlieh ihnen eine feinere Struktur. Die Aromatik ist klar und schlank, wozu auch der Kalkboden zumal bei kühlerem Wetter merklich beiträgt. Der in wesentlich kleineren Mengen produzierte Weißwein aus Marsanne und Roussanne betört mit seiner Fruchtvielfalt aus Orangenblüten und -schalen, reifen Äpfeln und Heckenkirschen. Mit Nervigkeit und voller Energie spannt er den Bogen zwischen Mineralität und Cremigkeit, Komplexität entsteht durch florale Aromen, die sich unter die saftige Frucht mischen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7058510	Montcalmès rouge	2010	0,75	33,33	25,00
● 7073610	Montcalmès rouge	2010	1,5	39,33	59,00
○ 7377610	Montcalmès blanc	2010	0,75	33,33	25,00

## Domaine de Triennes

*Provence*

Nun, da sich der Frühling endlich zu zeigen beginnt, ist für uns der passende Moment, Ihnen wieder einmal die wunderbar frischen Weine der Domaine de Triennes aus der Provence ins Gedächtnis zu rufen. Mit dieser Vorzeige-Domaine erfüllten sich Ende der 1980er Jahre Jacques Seysses, Eigentümer der weltberühmten Domaine Dujac und sein guter Freund Aubert de Villaine den langgehegten Traum, in Südfrankreich ihr geballtes önologisches Wissen und Können unter Beweis zu stellen. Nach inzwischen mehr als 20 Jahren hat sich die Domaine de Triennes einen festen Platz unter den Topgütern der Region erobert und steht stellvertretend für das enorme Potenzial dieses wundervollen Landstrichs.

Den perfekten Einstieg bietet wie immer der herzhaft animierende Rosé, zu 100 % aus alten Cinsault-Trauben, leicht lachsfarben mit einem aromatischen Bukett voll roter Früchte und Konfekt. Er präsentiert sich leicht und elegant, der perfekte Wein, um das Frühjahr und den Sommer zu begrüßen. Burgundische Inspiration findet man ohne Frage im Auréliens blanc aus 95 % Chardonnay sowie 5 % Rolle und Viognier. Die Nuss- und Zitrusnoten des Chardonnay vermählen sich hier perfekt mit dem Aprikosenduft der Vigoniertraube zu einem frisch-fruchtigen Wein mit cremiger Textur und lebhaft trockenem Abgang. Faszinierend auch der Viognier Sainte Fleur, der auf den Lehm- und Kalksteinböden der Domaine einen völlig anderen Charakter entwickelt, als auf den Granitböden der Rhône. Er präsentiert sich leicht und frisch, seine Pfirsich-, Geißblatt- und Honigaromen machen ihn zum perfekten Begleiter einer großen Bandbreite von Gerichten, von Krustentieren bis zur würzigen asiatischen Küche.

Als kleiner Roter für jeden Tag ist der Les Auréliens rouge immer eine gute Wahl. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah ergibt einen robusten Wein voller Würze und roter Früchte, unerwartet feingliedrig und geschmeidig, ein universeller Begleiter. Eine Besonderheit der Domaine und nur in kleinen Mengen verfügbar ist der reinsortige Merlot. Tolle Struktur zum kleinen Preis, wahrlich kein kleiner Wein, sein Bukett verströmt Noten von Cassis, Kirsche und Lakritze, eingerahmt von Tabak und Kakaoaromen. Belüften Sie ihn ruhig eine halbe Stunde in der Karaffe, es lohnt sich!

Der Grand Vin der Domaine ist schließlich der Saint-Auguste, eine Assemblage der besten Cabernet-, Syrah- und Merlotfässer. Das Ergebnis ist ein dichter und dunkler Wein mit großer Struktur und Intensität, der regelmäßig ein Jahr mehr als seine kleineren Brüder benötigt, um seine ganze Größe auf die Flasche zu bringen. Und nun lassen Sie sich einfach von diesen einzigartigen Weinen der Provence begeistern!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7407012	Rosé	2012	0,75	10,00	7,50
○ 7407111	Les Auréliens blanc	2011	0,75	11,87	8,90
○ 7407211	Viognier Sainte-Fleur	2011	0,75	16,00	12,00
● 7407310	Les Auréliens rouge	2010	0,75	11,87	8,90
● 7812110	Merlot	2010	0,75	13,20	9,90
● 7407408	Saint Auguste rouge	2008	0,75	16,00	12,00

## SCHWEIZ

### Weingut Martha und Daniel Gantenbein

Fläsch / Graubünden

Der Ruf der Gantenbeinschen Weine geht inzwischen weit über die Schweiz hinaus. Unter Kennern zählt er zu den absoluten Größen einer Region, die man im Fachjargon inzwischen CHAD-Land nennt (zusammengesetzt aus den Autoländerkennzeichen der deutschsprachigen Länder (Schweiz, Österreich, Deutschland). Siehe auch den entsprechenden Artikel im Aprilheft der Zeitschrift ‚Vinum.‘

Der Aufschwung des Pinot noir in den genannten Ländern ist augenfällig. Daniel Gantenbein und seine Frau Martha sind Pioniere und ihr Weingut eines der wichtigsten Aushängeschilder, wenn es gilt, sich von dem ewigen Vergleich mit den Pinots aus Burgund zu emanzipieren.

Auch Daniel geht es nicht darum, sich mit Burgundern zu vergleichen, sondern darum, eigenständige, qualitativ außergewöhnliche Wein zu erzeugen. Nach einer relativ langen Geschichte von mehr als 20 Jahren, in denen man viel Erfahrungen sammeln konnte und die Qualität permanent nach oben entwickelte, sind die Weine inzwischen auf einem absoluten Weltklasseniveau angekommen. Daniel und seine Frau leben für ihre Weine und scheuen keine Mühe und Kosten, dieses Niveau hochzuhalten oder gar wenn möglich noch zu verbessern. Durch ihre besondere Herkunft sind sie eben keine Burgunder sondern Schweizer Pinots, man könnte inzwischen sogar von einem "Gantenbein Stil" sprechen: Weine mit umwerfendem jugendlichen Schmelz und fruchtiger Fülle, süß und verschwenderisch mit einer wunderbaren Mischung aus Finesse und Opulenz, mit einer Tiefgründigkeit, die über die Jahre und mit dem Alter der Reben gewachsen ist. Dies beschreibt in idealer Weise auch den Jahrgang 2011 des Pinot noir.

Der leider in viel zu kleinen Mengen gelieferte Chardonnay zeigt die strahlende Verbindung von purer Frucht, rassiger Säure und schmelzender Cremigkeit, die kürzlich eine Jury von der Zeitschrift ‚Vinum‘ mit dem 1. Platz in einer umfassenden Chardonnay-Probe von namhaften, renommierten Produzenten aus allen Regionen der Welt belohnte. Deshalb müssen nicht, wie Vinum anmerkte, die Chardonnay Lehrbücher umgeschrieben werden, aber es zeigt einfach das großartige Niveau, zu dem Daniel und Martha auch ihrem Chardonnay verholfen haben.

				Literpreis	Einzelpreis	
●	7396511	Pinot noir	2011	0,75	132,00	99,00
●	7395511	Pinot noir	2011	1,5	160,00	240,00
○	7381911	Chardonnay	2011	0,75	132,00	99,00
○	7030711	Chardonnay	2011	1,5	160,00	240,00

● = Rotwein / ● = Roséwein / ○ = Weißwein

Es gilt weiterhin unser Rabatt 12/11! Bei Bestellung von 3 x 12 Flaschen aus unserem Sortiment zahlen Sie 11 statt 12 Flaschen, dies entspricht einem Rabatt von 8,33 %.

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