

NEWSLETTER 09/2013

Diesemal aus Burgund: Domaine Bart, Domaine Denis Mortet, Domaine Dujac, Domaine Mugneret-Gibourg, Domaine Camus-Bruchon, Domaine Robert Chevillon, Domaine Philippe Pacalet, Domaine Lecheneaut, Domaine d'Eugenie, Domaine Trapet, Domaine Marquis d'Angerville.

Aus Italien : Vie die Romans, Massolino. Aus Spanien : Bodegas Ossian, Bodegas Mauro, Bodegas Aalto.

Aus Deutschland Weingut Egon Müller und Weingut Hermann Dönnhoff, Weingut Fritz Haag.

Bitte beachten Sie unsere Sonderkonditionen bei den Weingütern Mauro und Massolino.

BURGUND

Die zweite größere Welle der 2011er Burgunder ist nunmehr in unserem Lager angekommen. Keine Spur von Tsunami, aber kleine Schwingungen froher Erwartung für alle diejenigen, die alljährlich der Ankunft eines neuen Jahrgangs gespannt entgegensehen. Skeptiker neigen eher zu der Frage, ob nach zwei großartigen Jahrgängen wie 2009 und 2010 ein Kauf des neuen Jahrgangs sinnvoll erscheint. Natürlich erwarten Sie nicht, dass gerade wir Ihnen vom Kauf der 2011er abraten. Aber angesichts der Unsicherheit nach einer teils chaotischen Lese und der Furcht vor einer möglichen katastrophalen Missernte, sind die Weine derjenigen, die die Wetterkapriolen souverän gemeistert haben und sich nicht in Panik zu einer verfrühten Lese hinreißen ließen, geradezu phänomenal. Nach einigen Monaten im Fass setzten viele Weine regelrecht "Fleisch" an und überraschten ihre Erzeuger aufs positivste. Die guten bis sehr guten 2011er Weine - und davon gibt es glücklicherweise eine Menge - sind wirklich überaus reizvoll, verführerisch und auch schon relativ jung köstlich und delikats und in den besten Fällen sogar den 2010ern ebenbürtig.

Daneben gibt auch eine Reihe von missglückten Weinen, die einen Kauf nicht lohnen. Diese, liebe Kunden, das garantieren wir, werden wir Ihnen hier nicht anbieten. Um die oben gestellte Frage zu beantworten, 2011 ist für den, der die einmalige Feinheit und Eleganz, die kühle Erhabenheit und aromatische Transparenz von Burgundern liebt oder auch gerade dabei ist, diese Eigenschaften kennenzulernen, absolut ein Kauf. 2011 reiht sich in eine Serie äußerst spannender Jahrgänge von 2008-2012 (ohne diesem Jahrgang vorzugreifen, den wir im nächsten Jahr vorstellen), deren enorme Varianz die ganze Bandbreite der grandiosen Möglichkeiten dieser sensiblen Sorte zeigt. 2011er sind bemerkenswert verführerische Weine, mit einer ausdrucksvollen Frucht, deren Herkunft / Lage präzise genug im Glas zum Ausdruck kommt, um auch Burgundfreaks zufriedenzustellen. Die Weine sind relativ früh zugänglich und im Schnitt von mittlerem Alterungspotential. Einige davon sind große Weine und definitiv auf dem Niveau der 2010er.

Domaine Camus-Bruchon

Savigny-lès-Beaune

Burghound Allen Meadows bescheinigt der Domaine Camus-Bruchon in seiner Jahrgangsbesprechung der 2011er, dass sie von "strength to strength" geht, also ihre Weine kontinuierlich besser werden. Dieser Einschätzung schließen wir uns vorbehaltlos an, Guillaume Camus wird seiner Verantwortung für diese "Kleinod-Domaine" in Savigny-lès-Beaune mehr als nur gerecht und hat sie auf Augenhöhe mit Chandon de Briailles und Pavelot fest an der Spitze der Gemarkung etabliert. 2011 ist hier nach Guillaumes Worten "mehr als nur befriedigend", eine Aussage die mehr als nur ein Understatement ist, denn 2011 steht den grandiosen 2010ern in der Tat in nichts nach, übertrifft sie sogar hinsichtlich einer früheren Zugänglichkeit noch.

Wie jedes Jahr entbrennt auch in 2011 wieder der Kampf um die Vorherrschaft im Keller zwischen dem Savigny Lavières, einem Wein voll von erdiger Mineralität, intensiven floralen Noten sowie reifen Himbeer- und Schwarzkirscharomen, und einem von reifem, trockenen Extrakt strotzenden, tiefgründigen Narbontons, voll von Aromen der Johannisbeere, frischen Kräutern und Wildgeflügel, all das eingebettet in eine kräftige Struktur mit feingliedrigen Tanninen und langem Finale. Wie stets haben Sie die Qual der Wahl, aber bei diesem Preis ist vielleicht sogar für beide Weine Platz in Ihrem Keller? Sie können nichts falsch machen, jeder für sich zählt ohne Frage zu den großartigsten Weinwerten im Sinne einer Preis-/ Genussrelation, die im Burgund ihresgleichen sucht.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7408811	Savigny-lès-Beaune Lavières 1er Cru	2011	0.75	33,33	25,00
● 7408911	Savigny-lès-Beaune Narbontons 1er Cru	2011	0.75	36,67	27,50

Domaine Bart

Marsannay

Die Domaine, von der jedes Jahr Weine mit exzellentem Preis- / Genussverhältnis kommen, ist ein gutes Beispiel für die positiven Eigenschaften der 2011er. Hier kann man getrost den Vergleich zu 2010 anstellen. Die Domaine ist ein Spezialist für Marsannay, was ja bei der Herkunft nicht überrascht. Auf die Frage an Pierre Bart, der für die Weine verantwortlich ist, was sich in den letzten 10 Jahren verändert hat, betont er die sorgfältigere Arbeit im Weinberg und die genaueren auf akribischen Analysen basierenden Arbeitsabläufe, wozu auch die Zusammenarbeit mit dem bekannten Önologen Pierre Millemann geführt hat.

Der Marsannay Clos Solomon ist eine der Top Lagen der Appellation und einer der heißen Kandidaten für den Premier Cru Status, der in Kürze eingeführt werden soll. Feine Mineralität und Frische unterstreichen die dunkelbeerige, detailreiche Frucht mit leicht erdigem Charakter. Der Wein hat viel Spannung und ist bestens balanciert.

Der Fixin les Hervelets besticht durch seine Dichte und komplexe Fülle, ohne seine Klarheit und aromatische Exaktheit zu verlieren. Sicherlich wunderbar genussvoll nach ca. 2-3 Jahren.

Die beiden "Überflieger" bei Bart sind der Chambertin Clos de Bèze und der Bonnes Mares (direkt über der Parzelle von de Vogüé gelegen). Der Bonnes Mares ist zunächst verhalten im Geruch von reifen Pflaumen, dunklem, beerigen Fruchtlkörper und deutlich erdigen Noten. Am Gaumen offenbart sich Konzentration und energetische Frucht, die nur zögerlich zum Vorschein kommt. Hier ist Geduld angebracht.

Im Clos de Bèze von Bart wurden die ersten Reben 1904 gepflanzt, (von denen bis heute sicherlich einige ersetzt wurden). Wie so oft bei dieser Lage dominieren würzige und weißweinartig mineralische Elemente, Leichtigkeit und Power stehen paradoxerweise in Einklang. Gewichtige Erscheinung bei aromatischer Klarheit und komplexer Aromenfülle. Verändert von Minute zu Minute seine Erscheinung.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7011811	Marsannay les Echezots	2011	0.75	26,53	19,90
● 7813511	Marsannay Champs Solomon	2011	0.75	32,00	24,00
● 7813611	Fixin les Hervelets 1er Cru	2011	0.75	50,00	37,50
● 7813711	Bonnes Mares Grand Cru	2011	0.75	153,33	115,00
● 7813811	Clos de Bèze Grand Cru	2011	0.75	166,67	125,00

Domaine Denis Mortet (Arnaud Mortet)

Gevrey Chambertin

Arnaud Mortet ist neben Nicolas Groffier einer, der der Stilistik der Weine seines Vaters (bei Groffier war es der Großvater) eine grundlegend andere Richtung gegeben hat, ohne den Grundcharakter preiszugeben und dabei alles richtig gemacht hat. Er hat den Weinen der Domaine genau den Schliff verpasst, den man angesichts des großen Potenzials bei Mortet früher immer etwas vermisst hat (wir bei N+M jedenfalls). Behutsamer Einsatz von neuem Holz (wird von Jahr zu Jahr weniger), noch akribischere Weinbergsarbeit (der Vater war schon sehr pingelig) und neuerdings vorsichtiger, aber souverän wirkender Umgang mit ganzen Trauben (Stielen) während des Gärprozesses. Ergebnis sind kompakte, feingliedrige, substanzreiche, engmaschige Weine mit einer Anmut, die für Gevrey sehr ungewöhnlich ist. Die ganze 2011er Kollektion wirkt homogen und lässt auch beim Bourgogne die gleiche Sorgfalt und das gleiche Engagement erspüren wie bei den Grands Crus.

Nach einem Jahr auf der Flasche sind seine 2010er wirklich außergewöhnlich, aber 2011 hat das Zeug hier ganz nahe heran zu kommen. Hier wird man in späteren Jahren noch einige (positive) Überraschungen erleben. Es fällt schwer, etwas aus diesem Sortiment herauszuheben, wenn doch, dann die beiden Village Weine Gevrey Vieilles Vignes und Gevrey en Champs, deren Qualität sich eindeutig auf 1er Cru Niveau befindet.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7631911	Bourgogne rouge	2011	0.75	32,00	24,00
● 7200611	Gevrey Chambertin	2011	0.75	78,67	59,00
● 7361611	Gevrey Chambertin VV	2011	0.75	92,00	69,00
● 7812511	Gevrey Chambertin VV	2011	1,5	198,67	149,00
● 7705911	Gevrey Chambertin En Champs	2011	0.75	105,33	79,00
● 7565411	Gevrey Chambertin 1er Cru	2011	0.75	132,00	99,00
● 7533511	Gevrey Chambertin Champeaux 1er Cru	2011	0.75	144,00	108,00
● 7200711	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2011	0.75	160,00	120,00
● 7812611	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2011	1,5	333,33	250,00
● 7200811	Chambolle Musigny Beaux Bruns 1er Cru	2011	0.75	144,00	108,00
● 7753811	Clos Vougeot Grand Cru	2011	0.75	300,00	225,00
● 7705811	Chambertin Grand Cru	2011	0.75	533,33	400,00

Domaine Dujac

Morey St. Denis

Um es vorweg zu nehmen, die Weine gehören sicherlich zu den besten des Jahrgangs, und waren zum Zeitpunkt unseres Besuchs sehr schwierig zu verkosten. Der ungewöhnlich hohe Anteil an mitvergorenen Stielen (70 %) lässt darauf schließen, dass man hier sehr auf langlebige Weine mit eher langsamer Entwicklung setzt. Vater Jacques Seysses, mit der Erfahrung eines langen Winzerlebens vergleicht 2011 mit 1972. Sofern jemand schon Weine dieses Jahrgangs probieren konnte (in Restaurants eher schwierig zu finden), der weiß, dass sie sehr gut altern können. Mit Ausnahme der Village Weine raten wir hier von einem frühzeitigen Öffnen der doch kostbaren Flaschen ab und empfehlen Geduld bis zum nächsten Jahrzehnt.

Je ein Wein einer Kategorie sei besonders empfohlen:

Der rassig, pure und detailreiche Morey Village,

der köstlich komplexe, energiegeladene, florale Vosne Beaux Monts, dessen Nachhaltigkeit, Tiefe und Mineralität beeindruckt,

der ultradichte, muskulöse, intensive, von feinsten Struktur gezeichnete, extraktreiche Bonnes Mares, dessen Feinheit, trotz all der Fülle an aromatischen Sensationen, atemberaubend ist.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7575611	Morey St. Denis Mont Luisant blanc 1er Cru	2011	0.75	66,53	49,90
● 7575711	F&P Gevrey Chambertin	2011	0.75	53,20	39,90
● 7575511	Chambolle Musigny	2011	0.75	66,53	49,90
● 7575111	Morey St. Denis rouge	2011	0.75	66,53	49,90
● 7575211	Morey St. Denis rouge 1er Cru	2011	0.75	132,00	99,00
● 7575411	Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru	2011	0.75	173,33	130,00
● 7561511	Vosne Romanée Beaux Monts 1er Cru	2011	0.75	198,67	149,00
● 7575311	Charmes Chambertin Grand Cru	2011	0.75	265,33	199,00
● 7075211	Echézeaux Grand Cru	2011	0.75	333,33	250,00
● 7603211	Bonnes Mares Grand Cru	2011	0.75	533,33	400,00

Maison Philippe Pacalet

Beaune

Philippe Pacalet startete als Négociant vor nunmehr 12 Jahren, nachdem er davor für die Weine von Prieuré Roch verantwortlich war (unter seinem Onkel Marcel Lapiere als Leiter dieser Domaine). Pacalet macht seine Weine konsequent nach seinem bevorzugten Rezept und zwar mit dem Einsatz 100 % Stielen für jeden Wein in jedem Jahrgang. Dies zeigt teilweise grandiose Resultate bei seinen Grand Crus und besten 1er Crus, problematisch ist das Ergebnis oft bei kleineren Weinen, weswegen wir diese Weine nicht mehr kaufen. Erfreulicherweise sind seine besten Lagen in 2011 wieder auf höchstem Niveau und bezeugen auf diese Weise die natürliche Auslese durch das Terroir (das sich gegen die Strenge der Stiele durchsetzt).

Sein Chambolle 1er Cru (die Trauben kommen aus Gruenchers, Chabiots und Feusselottes) zeigt die Eleganz seiner Herkunft und präsentiert sich als Essenz aus Pflaumen, Schwarzkirschen und Rosen.

Der Lavaux St. Jacques ist ein fest verschnürtes Kraftpaket mit zurückhaltender, vom Boden geprägter Aromatik und glasklarer Mineralik. Er öffnet sich nur zögerlich und sollte für Jahre im Keller vergessen werden.

Der Charmes Chambertin zeigt sich offenherzig und verführerisch mit komplexen Fruchtaromen und enormer Länge.

Der Echézeaux tut's dem Charmes nach, seine Statur wirkt kraftvoller und maskuliner. Mit seiner natürlichen Extraktsüsse und seiner samtigen Textur gibt er dem Affen wieder Zucker.

Ruchottes Chambertin ist wunderbar pur und makellos mit einer würzigen Nase nach Leder, Räucherfleisch, schwarzem Tee und wilden roten Beeren. Eine exzellente Aromenfülle umschließt den energiegeladenen Kern mit mundfüllendem Extrakt und fordernder Mineralik.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7343111	Chambolle Musigny 1er Cru	2011	0.75	132,00	99,00
● 7343011	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2011	0.75	132,00	99,00
● 7840211	Echézeaux Grand Cru	2011	0.75	253,33	190,00
● 7347911	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2011	0.75	265,33	199,00
● 7037111	Charmes Chambertin Grand Cru	2011	1,5	266,67	400,00

Domaine Mugneret-Gibourg

Vosne Romanée

Die von den Schwestern Marie Andrée und Marie Christine geführte Domaine spiegelt in ihren Weinen deren Persönlichkeiten. Zurückhaltende Eleganz, souveränes Können und diskreter Auftritt. Beim Verkosten der Weine fällt diese Klarheit auf, die pure Frucht gepaart mit einem ästhetischen Anmut der Strukturen. Zurück zu den nüchternen Feststellungen, dass es auch für die Mugnerets ein "kompliziertes" Jahr war, was aber dennoch deutlich konzentriertere und balanciertere Weine hervorbrachte, als man erwartet hatte. Die Weine zeigten eine ausgewogene Struktur und perfekte Säurewerte. Nichts mehr stand einer weiteren superben Kollektion im Wege, wie wir sie seit Jahren von hier kennen.

Der Vosne Romanée als verführerische Essenz aus Pflaume, Kirschen, Veilchen mit einer Prise Anis.

Der Chambolle Feusselottes als "Textbook"-Version von Seidigkeit, Harmonie, Finesse und einer tiefgründigen Frucht reifer Himbeeren.

Die drei Nuits St. Georges (Vieilles Vignes, Vignes Rondes, Chaignots) als Antithese der Vorstellung, dass Nuits St. Georges Weine eher spröde, erdig und rustikal seien: seidig, betörende, satte Frucht, köstlich, "natürliche" Pinot-Aromen, Opulenz wie sie mehr in Vosne als in Nuits zu finden ist, seidenweiches Gaumengefühl, ein Füllhorn bester Pinoteigenschaften.

Der Echézeaux großzügig mit reifen Aromen von Cassis und Waldbeeren, Gewürzen, mundfüllend, Mengen von Extrakt und leicht salin im Abgang.

Der Gevrey 1er Cru (aus jüngeren Ruchottes Reben) wird 2011 zum letzten Mal als eigenständiger Wein gefüllt. Ab 2012 geht der Saft in den Ruchottes Chambertin, mit viel Volumen und reicher Frucht, die der des Ruchottes ähnlich etwas weniger komprimiert auftritt. Trüffel, erdige Noten und zarte Holzwürze harmonieren perfekt.

Der Ruchottes Chambertin ist naturgemäß fester und dichter und tritt dennoch einmalig leichtfüßig auf. Große Grand Cru Qualität.

Der Clos Vougeot stammt aus einer der besten Parzellen dieser großen Lage und ist reichhaltig bis zur Opulenz, die allerdings gezügelt und cool daherkommt. Am Gaumen spürt man den Druck und spürt dem Aromenpaket nach, das im Finish geradezu explodiert.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7125411	Vosne Romanée	2011	0,75	72,00	54,00
● 7125511	Nuits St. Georges VV	2011	0,75	88,00	66,00
● 7125711	Nuits St. Georges Vignes Rondes 1er Cru	2011	0,75	92,00	69,00
● 7125811	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2011	0,75	105,33	79,00
● 7125911	Chambolle Musigny Feusselottes 1er Cru	2011	0,75	132,00	99,00
● 7352511	Chambolle Musigny Feusselottes 1er Cru	2011	1,5	150,00	225,00
● 7125611	Gevrey Chambertin 1er Cru	2011	0,75	153,33	115,00
● 7325011	Gevrey Chambertin 1er Cru	2011	1,5	166,67	250,00
● 7126011	Echézeaux Grand Cru	2011	0,75	240,00	180,00
● 7325311	Echézeaux Grand Cru	2011	1,5	266,67	400,00
● 7126111	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2011	0,75	300,00	225,00
● 7325411	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2011	1,5	333,33	500,00
● 7126211	Clos Vougeot Grand Cru	2011	0,75	300,00	225,00
● 7325511	Clos Vougeot Grand Cru	2011	1,5	333,33	500,00

Domaine Philippe und Vincent Lecheneaut

Nuits St. Georges

Die Lecheneauts sind äußerst bodenständige Winzer, so sind auch ihre Weine grundsollide und von hoher verlässlicher Qualität. Auch hier wird ständig an einer Verbesserung der Qualität gearbeitet mit Hilfe des schon häufiger erwähnten Önologen Pierre Millemann (zu dessen Kunden auch so berühmte Kollegen wie z.B. die Domaine de la Romanée Conti, Dujac, in Deutschland Huber und Heger und z.B. in Italien Gaja zählen). Trotz der schwierigen Bedingungen in 2011 sind wie schon erwähnt überraschende Weinqualitäten entstanden. Da macht Lecheneaut keine Ausnahme. Bei perfekter phenolischer Reife und natürlichen Alkoholgraden von durchschnittlich 11,5 % nutzte man 10-15 % ganze Trauben bei der Gärung. Da die Extraktion sehr mühsam von statten ging, dehnte man die sogenannte Cuvaison (Dauer der Weinbereitung bis zum Abzug auf die Fässer) auf drei Wochen aus.

Trotz der geringen Menge an Milchsäure dauerte die malolaktische Gärung ungewöhnlich lange. Was die Weine betrifft, sind sie wunderbar rund, reizvoll, zugänglich und dürften vielen gefallen, auch Burgundenthusiasten wegen ihrer Typizität und Transparenz (des Terroirs).

Neu ist, dass der Nuits St. Georges Damodes nunmehr ein 1er Cru ist. Die Teile der Lage, die als Village / lieu dit deklariert waren, wurden dem normalen Nuits St. Georges zugeschlagen. Dies ist gleichzeitig auch eine der "heißen" Empfehlungen im Lecheneaut Portfolio.

Daneben spielen wieder sämtliche Dorflagen eine besondere Rolle, wobei Vosne, Gevrey und Nuits St. Georges etwas herausragen. Nicht zu vergessen der Bourgogne Clos Prieur am unteren Ende der Skala und der muskulöse, fruchtverspielte Clos de la Roche am oberen Ende, leider nur in winzigen Mengen verfügbar.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7565611	Bourgogne Pinot noir	2011	0.75	21,20	15,90
● 7381211	Bourgogne Clos Prieur	2011	0.75	24,00	18,00
● 7581611	Hautes Côtes de Nuits	2011	0.75	26,53	19,90
● 7122711	Gevrey Chambertin	2011	0.75	50,00	37,50
● 7581711	Chambolle Musigny	2011	0.75	50,00	37,50
● 7612111	Vosne Romanée	2011	0.75	50,00	37,50
● 7565711	Nuits St. Georges	2011	0.75	50,00	37,50
● 7033611	Nuits St. Georges au Chouillet VV	2011	0.75	53,20	39,90
● 7632711	Morey St. Denis Clos des Ormes	2011	0.75	64,00	48,00
● 7402811	Morey St. Denis Charrières 1er Cru	2011	0.75	78,67	59,00
● 7565911	Nuits St. Georges Damodes 1er Cru	2011	0.75	70,00	52,50
● 7565811	Nuits St. Georges Pruliers 1er Cru	2011	0.75	83,33	62,50
● 7122811	Chambolle Musigny 1er Cru	2011	0.75	83,33	62,50
● 7581911	Clos de la Roche Grand Cru	2011	0.75	240,00	180,00

Domaine d'Eugénie

Vosne Romanée

Die Domaine ist ein weiterer Kandidat für herausragende 2011er Weine. Hier dominiert ein fleischiger, fast hedonistischer Ansatz, der nach Rücknahme des massiven Neuholzeinsatzes der ersten beiden Jahre 2006 und 2007 zu einer nachhaltigen und eindeutigen Charakteristik der Weine geführt hat. Durch bedeutende Investitionen in Equipment und Zukauf von Weinbergsflächen hat man die Weine auf ein stabil hohes Niveau gebracht, das von den Besitzern eines Château Latour auch erwartet wird.

Der zusätzliche Erwerb von Parzellen in Meursault und Chassagne sowie im Montrachet und Bâtard Montrachet unterstreicht diesen Anspruch und wir hoffen Ihnen demnächst auch davon etwas anbieten zu können.

Die 2011er waren perfekt phenolisch reif bei relativ normalem natürlichen Alkoholgehalt von 12 %, so dass man eine unveränderte (im Vergleich zu 2010) Vinifikation durchführen konnte. Der Einsatz von 30 - 40% ganzen Trauben auch hier unterstreicht eine Entwicklung, die inzwischen fast ganz Burgund erfasst hat (mit Ausnahme derer, die schon immer mehr oder weniger je nach Jahrgang mit ganzen Trauben vergoren haben).

Die 2011er sind dichte, fleischige Weine mit viel Frische und hoher aromatischer Intensität. Die hervorragende Parzelle im Clos Vougeot erbringt nach wie vor den überragenden Wein der Domaine, dessen Fruchtfülle, Konzentration und dessen geschliffene und seidenweiche Tannine beeindrucken. Am unteren Ende der Skala befindet der Vosne Village auf einem Niveau vieler 1er Crus anderer Erzeuger.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7096611	Vosne Romanée	2011	0.75	78,67	59,00
● 7812811	Vosne Romanée Village Clos Eugenie	2011	0.75	118,67	89,00
● 7096711	Vosne Romanée Brulées 1er Cru	2011	0.75	212,00	159,00
● 7096811	Echézeaux Grand Cru	2011	0.75	366,67	275,00
● 7096911	Clos Vougeot Grand Cru	2011	0.75	366,67	275,00
● 7097311	Grands Echézeaux Grand Cru	2011	0.75	466,67	350,00

Domaine J.L. Trapet

Gevrey Chambertin

Jean Louis Trapet bezeichnet das Jahr als "chaotisch" und selbst sein Vater, der mehr als 50 Jahrgänge gesehen hat, konnte sich nicht erinnern, jemals einen so frühzeitigen Austrieb gesehen zu haben. Die Probleme des Jahrgangs sind bekannt, mit mehr als 15 Jahren Praxis mit der Biodynamik blieb Jean Louis gelassen. Sehr gute phenolische Reife und ein natürlicher Alkoholgehalt von 12-13 Grad waren gute Bedingungen, um auch wieder durchschnittlich mit einem Drittel ganzer Trauben zu vergären, in der Praxis von Wein zu Wein substanzuell unterschiedlich. Wie die letzten Jahre schon zeigten, steigert sich die Qualität der Weine Trapet's von Jahr zu Jahr, neu im Sortiment ist ein saftiger, herzhafter Bour-gogne, dessen erdig-fruchtiger Charakter uns überzeugt hat.

Beim Gevrey Ostrea spürt man die Intensität der alten Reben (mehr als 90 Jahre) wie kaum je zuvor, fest mit leicht salinem Nachgeschmack. Gevrey Petite Chapelle ist pur wie selten, mit makelloser expressiver Pinotfrucht und kristalliner Präzision. Atemberaubend schön ist der Latricières, satte Pinotfrucht, erdig mit zart animalischem Touch, fest und vibrierend mit langanhaltendem Finish, zur Zeit noch in "hab Acht"-Stellung.

Ein "Hammer" ist der Chambertin, noch gezügelt mit Aromen dunkler Beeren, nasser Steine, erdig mit floralen Elementen. Man spürt die superbe Intensität und Kraft, eingepackt in feinste Tannine. Der 2011er überrascht mit einer Anmut, wie sie diese Lage selten hervorbringt.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7033911	Bourgogne Pinot noir	2011	0.75	24,00	18,00
● 7345511	Gevrey Chambertin Cuvée Ostrea	2011	0.75	64,00	48,00
● 7549011	Gevrey Chambertin Petite Chapelle 1er Cru	2011	0.75	105,33	79,00
● 7311911	Latricières Chambertin Grand Cru	2011	0.75	185,33	139,00
● 7740611	Chambertin Grand Cru	2011	0.75	265,33	199,00

Domaine Marquis d'Angerville

Volnay

Das Weingut, das von Guillaume d'Angerville geleitet wird, hat sich zu einer der Highlight-Domains der ganzen Côte d'Or entwickelt. Gesegnet mit den besten 1er Cru Lagen Volnays, ist das Niveau hier unstrittig das der besten Erzeuger der Côte de Nuits. Entwicklungen, die hier demnächst zur Einführung eines Grand Cru Status führen, spielen der Domaine, die zuletzt immer restlos ausverkauft war, voll in die Karten. Die Weine unterstreichen nun und bestätigen den altbekannten, legendären Charme der Volnays, denen man ähnliche verführerische Weine nachsagt wie Chambolle Musigny an der Côte de Nuits.

Die 2011er 1er Crus haben ausnahmslos Referenzcharakter für den Jahrgang. Verführerische Eleganz und Leichtigkeit, Finesse, aromatische Lebendigkeit und Vielfalt der Frucht sowie seidenweiche Texturen sind herausragende Merkmale der Angerville Volnays, unter denen der Clos des Ducs (ein Monopole der Domaine) schon heute inoffiziellen Grand Cru Status hat. Nicht zu vergessen, ein aberwitzig guter, leider nur in homöopathischen Dosen verfügbarer Bourgogne (schnell zugreifen).

				Literpreis	Einzelpreis
● 7816411	Bourgogne rouge	2011	0.75	36,67	27,50
● 7816511	Volnay Fremiet 1er Cru	2011	0.75	105,33	79,00
● 7344411	Volnay Champans 1er Cru	2011	0.75	132,00	99,00
● 7176811	Volnay Taillepieds 1er Cru	2011	0.75	132,00	99,00
● 7148811	Volnay Clos des Ducs 1er Cru	2011	0.75	173,33	130,00

Domaine Robert Chevillon

Nuits St. Georges

Das Pendant zu Angerville, auf den die Attribute von Angerville fast genauso zutreffen. Dort die Verweigerungshaltung vieler Weinsammler, die sich nur auf die großen Namen der Côte de Nuits kaprizieren, hier das Mauerblümchendasein und eine gewisse Geringschätzung der Appellation Nuits St. Georges im Vergleich zu den benachbarten Grand Cru Dörfern der Côte de Nuits, hat in Nuits St. Georges zur Freude preisbewusster Burgundliebhaber zu relativ moderaten Preisen geführt, die vom Hype nach den berühmten Lagen etwa von Gevrey oder Chambolle oder Vosne nahezu unberührt bleiben. Deshalb freuen wir uns über Produzenten wie Chevillon, dessen Weine beispielhaft das komplexe und vielfältige Terroir von Nuits St. Georges abbilden. Chevillons Weine sind pur, raffiniert, betörend und von einer frappierenden Terroiraffinität. Einmal drei oder vier seiner 1er Crus aus einem Jahr nebeneinander probiert, dann versteht man, dass Terroir nicht nur ein hohler Begriff ist. Hier spielt ihm auch das Jahr 2011 mit seiner kühlen Aromatik und Frische in die Karten, das terroirbetonte Weine fördert und auf ein besonders Level hebt.

Wie immer neben den etwas stoffigeren Roncières und Pruliers sind les Cailles, Vaucrains und Les St. Georges absolut "outstanding" und gefühlte Grands Crus. Im Übrigen sind auch hier die Behörden im Prozess der Neubewertung einzelner Lagen, so dass ein Grand Cru Status demnächst Realität sein sollte.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7602811	Nuits St. Georges VV	2011	0.75	46,67	35,00
● 7122511	Nuits St. Georges Bousselots 1er Cru	2010	0.75	72,00	54,00
● 7602911	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2011	0.75	72,00	54,00
● 7122611	Nuits St. Georges Roncières 1er Cru	2011	0.75	72,00	54,00
● 7632011	Nuits St. Georges Perrières 1er Cru	2011	0.75	72,00	54,00
● 7053611	Nuits St. Georges Pruliers 1er Cru	2011	0.75	72,00	54,00
● 7405711	Nuits St. Georges Les Cailles 1er Cru	2011	0.75	92,00	69,00
● 7572311	Nuits St. Georges Vaucrains 1er Cru	2011	0.75	92,00	69,00
● 7610811	Nuits St. Georges Les St. Georges 1er Cru	2011	0.75	105,33	79,00

ITALIEN

Vie de Romans - Gianfranco Gallo

Mariano des Friuli

Vie de Romans ist einer der festen Größen der italienischen Weißweinszene, die als stilistische Alternative zu den oft kopierten Jermann Weinen gezählt werden kann. Gallo ist seinem Stil treu geblieben. Durch die klimatisch begünstigte Lage seiner Weinberge mit hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht bilden sich in den Trauben intensive Aromen. Und, zusammen mit den niedrigen Erträgen und einer späten Lese, bekommt er was er möchte: reichhaltige, konzentrierte Weine. Die übersüßte, vom Holz gelöste Einfachheit vieler Friauler Weißweine sind seine Sache nicht. Er sucht nach Fülle, Textur, Länge, Komplexität und Alterungspotenzial. Billig sind seine Weine nicht, aber die Qualität hier ist nach wie vor überragend.

Zunächst der Chardonnay Vie de Romans, der 8 Monate in 300 Liter fassenden französischen Eichenfässern reifte, von denen 30% neu waren, der Rest 2-3 Jahre alt. Kompakt und stoffig zeigt der Wein Aromen von Akazienblüten und Heckenrose, also eher dezent floral mit einem Touch feiner Gewürze und mit belebender Frische.

Der Sauvignon Piere wird ausgebaut im Stahltank und in größeren 500 l Fässern, die eine langsame Entwicklung gewährleisten. Man verzichtet auf die malolaktische Gärung, um die Frische und Nervigkeit zu erhalten. Eher reduktiv und mit gelber Steinfrucht und feiner Mineralität zeigt der Piere unerwartet Tiefe im frischebetonten Abgang.

Gianfranco Gallo bringt seine Weine im trinkfähigen Stadium erst 18 Monate nach der Lese in den Verkauf.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7664311	Sauvignon Piere	2011	0.75	30,00	22,50
○ 7736811	Chardonnay Vie di Romans	2011	0.75	32,00	24,00

Az. Agricola Massolino

Serralunga di Alba

Vor den großen Barolos des neuen Jahrgangs (Herbst 2013) möchten wir Ihnen einen außergewöhnlichen Barbera d'Alba vorstellen. Eine Eigenschaft zeichnet den Wein vor allen andern aus: Großartiges Preis-Genussverhältnis. Er profitiert von der Zugabe des stoffigen volumigeren Barbera Gisep, der in diesem Jahr nicht produziert wurde. Leicht gekühlt lässt sich dieser Wein auch im Sommer mit viel Vergnügen trinken. Massolinos Barbera zeigt eine verspielte Frucht von Brombeeren, Heidelbeeren und Amarenakirschen, die zarte Mineralität ist eingewoben in die dichte Frucht, und eine erfrischende Säure gibt dem Wein ein Alterungsvermögen von 4-5 Jahren. Die Massolinos, eine tief in der Langhe verwurzelte Familie, Spezialisten für große, feingliedrige Barolos, kümmern sich liebevoll auch um ihre kleineren Weine. Ohne preisliche Konsequenz wurde der 2012er Barbera d'Alba deutlich aufgewertet.

Bei Abnahme von 12 Flaschen Barbera d'Alba erhalten Sie 1 Flasche gratis.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7823812	Moscato d'Asti	2012	0.75	14,53	10,90
● 7037012	Barbera d'Alba	2012	0.75	16,67	12,50

DEUTSCHLAND

Weingut Hermann Dönnhoff

Nahe

Das Duo aus Helmut und Cornelius Dönnhoff schließt mit seiner 2012er Kollektion nahtlos an den Riesenerfolg der 2011er an. Wiederum bestechen sie durch die Bank mit einem Maß an Klarheit und Präzision, das seinesgleichen sucht. Der bereits in 2011 bemerkbare behutsame Stilwechsel schreitet weiter fort, die trockenen Weine sind durchweg noch dichter gewoben, noch mineralischer, noch druckvoller, noch präziser und noch leichtfüßiger, während man bei den fruchtigen Weinen eine wohltuende Rückbesinnung auf die etwas dezenter restsüße Stilistik erkennen kann, die die Dönnhoffweine bis Mitte der 90er Jahre kennzeichnete.

Der trockene Gutsriesling ist regelmäßig ein Preis-/Genusshit und dies ist in 2012 in besonderem Maße der Fall. Unglaublich saftig und rassig, mit für diese Preisklasse ungewöhnlicher Tiefe und Komplexität, mehr als nur ein Sommerweinchen. Der trockene Tonschiefer Riesling aus dem Leistenberg besticht mit intensiver Mineralität und einem betörenden Duft von weißen Kirschen, super fein und fokussiert.

Das große Gewächs vom Felsentürmchen ist wie oft von einer gewissen Rauchigkeit in der Aromatik gekennzeichnet, exzellente Tiefe und Komplexität, dabei von großer Rasse.

Deutlich floraler und verspielter präsentiert sich das Dellchen GG, ein femininer Wein voll roter Kirschen und samtiger Länge. Beim großen Gewächs aus der Hermannshöhle ist das Thema natürlich zunächst einmal Druck, doch dieser wird keineswegs plump aufgebaut, vielmehr entläßt sich seine Mineralität in geradezu kristalliner Art und Weise, der Nachhall überspült den Gaumen in nicht enden wollenden Wellen von Zitrus und Schiefer.

Eine Besonderheit im Dönnhoffschen Sortiment ist sicherlich der Weißburgunder aus dem Stückfass, ein Wein, der in einzigartiger Weise die Cremigkeit eines großen Weißburgunders mit der Klarheit und Präzision eines Rieslings verbindet.

Bei den fruchtigen Spätlesen streiten sich wie immer die Oberhäuser Brücke und die Niederhäuser Hermannshöhle um die Vorherrschaft. Doch ist dies keine qualitativer Wettstreit, es obliegt einzig und allein Ihrem persönlichen Geschmack, ob sie nun die kraftvolle, maskuline Hermannshöhle oder die filigranere, verspielere Brücke bevorzugen.

Kurz gesagt, eine Kollektion wie aus einem Guss, aus der man guten Gewissens eigentlich keinen Wein hervorheben mag, da jeder auf seine Weise einzigartig und grandios ist. Probieren Sie selbst, Sie können nichts falsch machen.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7076812	Riesling Qualitätswein trocken	2012	0,75	13,20	9,90
○ 7646212	Weißburgunder trocken	2012	0,75	16,67	12,50
○ 7373512	Tonschiefer Riesling trocken	2012	0,75	18,53	13,90
○ 7647212	Weißburgunder Stückfass	2012	0,75	26,53	19,90
○ 7584112	Oberhäuser Brücke Riesling Spätlese	2012	0,75	39,87	29,90
○ 7559812	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese	2012	0,75	43,33	32,50
○ 7642812	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	56,67	42,50
○ 7647612	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	59,33	89,00
○ 7647712	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Großes Gewächs	2012	3	66,33	199,00
○ 7628012	Norheimer Dellchen Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	50,00	37,50
○ 7326812	Norheimer Dellchen Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	59,33	89,00
○ 7375812	Schloßböckelheimer Felsentürmchen Großes Gewächs	2012	0,75	46,67	35,00
○ 7804912	Schloßböckelheimer Felsentürmchen Großes Gewächs	2012	1,5	52,67	79,00

Weingut Egon Müller

Mosel

2012 stellte große Herausforderungen an die deutschen Winzer und gab der Elite einmal mehr Gelegenheit zu demonstrieren, dass sie ihre Reputation nicht den Verdiensten ihrer Altvorderen verdanken, sondern auch heute noch durch kontinuierliche Arbeit und das richtige Händchen ihren Weinbergen auch unter schwierigen Bedingungen großartige Resultate "abzwingen" können. Lesen wir, was Egon Müller selbst dazu sagt: "2012 ist die kürzeste Ernte, die ich erlebt habe und eine der kleinsten der letzten Jahre. Der durchschnittliche Ertrag lag bei nur 16 hl/ha. Die Qualität ist wesentlich besser als man im Sommer hoffen konnte und die Säurewerte lassen rassige Weine erwarten. Besonders die alten Parzellen im Scharzhofberg haben ausgezeichnete Trauben geliefert ... Ich habe bisher keinen vergleichbaren Jahrgang erlebt, in den Aufzeichnungen meines Vaters aber interessante Parallelen zum 1953er gefunden: Ähnlicher Wetterverlauf, ähnlicher Peronosporadruck nach der Blüte und ebenfalls eine Ernte, in deren Verlauf die Mostgewichte zunahmten, während die Säuren stabil blieben. Bleibt zu hoffen, dass sich die 2012er ähnlich entwickeln." Ein Mann, ein Wort. Bei unserer Verkostung des Jahrgangs Ende März wich unsere anfängliche Unsicherheit schnell einer großen Begeisterung. Denn der "Scharzhof" präsentierte sich wunderbar rassig und saftig, im besten Sinne feinherb mit prononcierter Mineralität und zitrisch-kräutrigen Nuancen voll innerer Spannung. Einfach superb. Leider sind die anderen Weine bereits ausverkauft.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7370612	Riesling Scharzhof	2012	0.75	24,00	18,00

Weingut Fritz Haag

Mosel

Fritz Haag steht für den klassisch kühlen, filigranen, spielerischen, leichtfüßigen und mineralischen Moselstil. Der Generationswechsel von Wilhelm Haag auf seinen jüngsten Sohn Oliver hat sich völlig problemlos vollzogen, er führt die große Tradition der Haag'schen Weine fort. Sein Focus liegt stärker als bei seinem Vater auf dem trockenen Rieslingtyp und es ist ihm gelungen, der Tradition der unnachahmlichen restsüßen Moselrieslinge seines Vaters eine uneingeschränkt überzeugende Kollektion trockener Rieslinge hinzuzufügen. Die trockenen Weine sind echte "Haags", kraftvolle und ausdrucksstarke Alternativen zu "modernen" Interpretationen der Mosel- und Saarrieslinge in den vergangenen Jahren.

Der Gutsriesling ist betörend in seiner Frische und dezent floralen Aromatik, vollkommen ausbalanciert, beispielhaft in seiner Klarheit und Präzision. Kräuter und Pfirsich, eine animierend frische Kombination. Ein Gutswein, der weit über dem Standard liegt. Haag fängt dort an, wo für viele andere schon das Ende der Fahnenstange ist.

Beim Großen Gewächs waren auch für die Mosel ungewöhnlich hohe Öchslegrade von 100 °OE waren kein Hindernis, um bei 7 Gramm Säure einen perfekt balancierten Wein mit "leichten" 12,5 % Alkohol auf die Flasche zu bekommen. 8 Gramm Restzucker sind üblich für die Region um die Säure auszubalancieren. Bei inzwischen 100 % Spontanvergärung hat die Komplexität deutlich zugelegt. Ergebnis ist eine schwereloses "Kraftbündel", nur Muskeln, kein Gramm Fett. Ein Plus an Spannung und aromatischer Dichte zum Vorjahr, trockener Riesling in Perfektion.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7495412	Gutsriesling trocken	2012	0.75	11,87	8,90
○ 7384312	Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Großes Gewächs	2012	0.75	33,33	25,00

SPANIEN

Bodegas Mauro

Toro

Es ist uns eine besondere Freude, Ihnen den unangefochtenen Sieger (96 Parkerpunkte) der letzten Toroverkostung von Robert Parker's Wine Advocate anbieten zu können. Der 2009er ist selbst für die erfolgsverwöhnten Garcias etwas ganz Besonderes, denn nur aufgrund ihrer großen önologischen Erfahrung sowie der überragenden Qualität der alten Rebanlagen in den Gemeinden San Roman, Morales de Toro, Arjullo, Villaester und El Pego gelang es, die überbordende Kraft des Terroirs und die Hitze des Jahrgangs dahingehend zu zähmen, dass ein Torowein voller Mineralität und Detailreichtum entstanden ist, der den Gaumen mit einem Potpourri an roten und schwarzen Beeren verwöhnt. 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche haben die Gerbstoffe seidig gemacht, ohne dass dieser iberische Grande irgendetwas von seiner Wucht und unbändigen Vitalität verlieren würde. Mehr Wein zu diesem Preis geht nicht, Toro at its very best!

Bei Abnahme von 12 Flaschen erhalten Sie 1 Flasche gratis, Lieferung frei Haus.

● 7787309	San Roman (96 P.P.)	2009	0,75	Literpreis 33,33	Einzelpreis 25,00
-----------	---------------------	------	------	---------------------	----------------------

Bodegas Ossian

Rueda

Erfolg schafft Begehrlichkeiten und so waren wir nicht überrascht, als wir vor kurzem die Mitteilung bekamen, dass Javier Zaccagnini seinen Anteil an Ossian an das Ribera del Duero-Weingut Pago de Carraovejas verkauft hat. Zurück bleibt sein Partner Ismael Gozalo, der nun mit seinen neuen Kollegen von Pago de Carraovejas die bisherige Erfolgsgeschichte fortschreiben möchte. Dies nur um Sie auf den aktuellen Stand zu bringen, denn die beiden 2011er, die wir Ihnen jetzt vorstellen wollen, entstammen noch der Ägide beider Gründer.

Stilistische Vorbilder waren bei Ossian von Anfang an die großen weißen Burgunder der Côte d'Or und so hat der 2011er Ossian durchaus gewollte Ähnlichkeiten mit einem Meursault, ohne jedoch jemals den eigenständigen Ausdrucks des Terroirs von Rueda, insbesondere der Weinberge um Nieva, zu verlieren. Es ist vor allem seine Cremigkeit und das fein eingebundene Holz, das hier die Assoziationen zum Burgund weckt. Ein Wein von besonderer Klasse, präzise im Ausdruck und detailliert in der Aromatik, voller Anklänge an Grapefruit, Ananas und Zitronenschalen, intensiver Mineralität und süßen Gewürzen. Spiel verleiht ihm bei aller Cremigkeit sein solides Säuregerüsts, wodurch er Rasse und kristalline Klarheit erhält. Ein moderner spanischer Weißer voller Charakter, der den Vergleich mit seinen großen Vorbildern im Burgund nicht scheuen muss. Unbedingt probieren!

Seit 2008 separiert man bei der Lese Partien aus zwei kleinen Parzellen mit Schieferanteil, aus geologischer Sicht eine absolute Seltenheit in Rueda. Das Ergebnis ist der Capitel, ein Wein, der sich aufgrund seines Charakters vom "normalen" Ossian abhebt. Der nun vorliegende 2011er Capitel erinnert wie seine Vorgänger in der Aromatik mehr als nur ein wenig an einen großen Meursault von Coche-Dury, im Bukett Mandeln, Ananas und Zitrus, umrahmt von Sesam- und Jodaromen, am Gaumen dicht, komplex und hochmineralisch, cremige Textur mit schön balancierter Säure, präzise und fokussiert, langer Nachhall. Für uns der beste trockene spanische Weißwein moderner Machart.

○ 7322411	Verdejo	2011	0,75	Literpreis 33,33	Einzelpreis 25,00
○ 7038911	Verdejo	2011	1,5	33,27	49,90
○ 7748311	Capitel	2011	0,75	66,53	49,90
○ 7008911	Capitel	2011	1,5	60,00	108,00

Bodegas Aalto

Ribera del Duero

Bodegas Aalto ist die DIE Erfolgsgeschichte Ribera del Duero´s des letzten Jahrzehnts. Das erst 1999 begonnene Prestige-Projekt von Mariano Garcia und Javier Zaccagnini hat sich innerhalb kürzester Zeit zu einem absoluten Kultwein entwickelt, der in der nationalen und internationalen Fachpresse enorme Anerkennung findet und gemeinsam mit Vega Sicilia und Pingus an der Gebietsspitze von Ribera del Duero steht. Robert Parkers diverse Spanienverkoster der letzten Jahre zogen allen individuellen Präferenzen zum Trotz bei der Verkostung der Aaltoweine regelmäßig Höchstnoten, ein sicheres Indiz konstant höchster Qualität jenseits aller Moden und persönlichen Geschmäcker.

Für den 2011er liegt bis dato noch keine offizielle Rezension vor, doch uns hat er wieder ohne jede Einschränkung überzeugt. Erinnernte er anfangs noch etwas an den eher mediterran strukturierten 2006er, so gewann er über die Monate im Fass immer mehr an Struktur und ähnelt nun eher einer virtuellen Cuvée aus dem voluminös grandiosen 2005er, dem vor überbordenden Charme sprühenden 2009er sowie dem klassisch angelegten, überragenden 2010er. Seine Kraft ist nicht zu verleugnen, der insgesamt eher trockene Jahrgang hat dem intensiv rauchig-speckigen und dunkelbeerigen Wein aromatisch noch mehr Gewürznoten hinzugefügt, ein Mix, der schlichtweg unwiderstehlich ist.

Auch in 2011 gibt es wieder einen PS (Pagos Seleccionados), gewissermaßen die Quintessenz des Aalto. Ohne den geringsten Zweifel in allen bisherigen Jahrgängen der Maßstab für das maximal Machbare des jeweiligen Jahrgangs - und dies trifft auch auf den 2011er PS zu: saftiger Bacon im Wechselspiel mit floralen Elementen wie Lavendel und Veilchen umrahmen einen kräftig konstituierten Körper, die intensive Mineralität und orientalische Gewürznoten harmonisieren perfekt mit den reifen und samtigen Tanninen.

Lieben Sie kompromisslos gemachte, hochintensive, aber gleichzeitig perfekt balancierte Spanier modernen Zuschnitts und gleichzeitig großer Individualität, dann werden Sie die 2011er Aaltos begeistern!

				Literpreis	Einzelpreis
●	7362611	Aalto	2011	0,75	39,87
●	7073911	Aalto PS	2011	0,75	105,33
					29,90
					79,00

● = Rotwein / ○ = 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.