

NEWSLETTER 11/2013

Mit folgendem Inhalt: Für die Festtage - Champagner - Lachs - Kaviar
 aus Burgund: Domaine Comte de Vogüé, Domaine Hubert Lignier, Domaine J.F. Mugnier, Domaine Michel Niellon
 aus Deutschland: Weingut Uli Metzger, Weingut J.J. Prüm, Weingut Klaus Keller, Weingut Wittmann, Weingut Koch
 aus Spanien: Bodegas Mauro / Maurodos
 von der Rhône: Domaine Thierry Allemand, Domaine Mounier + Rotem Saouma, Domaine Clos des Papes
 aus Südfrankreich: Granges des Péres, Jeff Carrel

BURGUND

Domaine Comte de Vogüé

Chambolle Musigny

Einer der dicken Fische im burgundischen Teich mit gewaltigem Ruf und großer Geschichte. Viele Weine der Domaine haben Legendenstatus und auch heute setzt man alles daran, dass es so bleibt. Allein der gewaltige Anteil an der Lage Musigny (der weitaus größte) ist ehrfurchteinflößend und die Weine, die Kellermeister Francois Millet mit akribischer Sorgfalt vinifiziert und in einer metaphernreichen, bildhaften Sprache im Keller zelebriert und beschreibt, sind ein Teil des burgundischen Vermächtnisses. Weinkritiker können leidenschaftlich diskutieren, welche Position Vogüé unter den großen Domainen Burgunds spielt und ob sie nicht immer wieder auch von anderen ausgestochen werden. Aber letztendlich wird über große Weine erst nach 10 + x Jahren ein Urteil gesprochen werden können und davor ist vieles einfach Küchenlatein.

Wie fast jedes Jahr probierten sich die Weine hier in makelloser Schönheit und Akkuratess, die betörend pure Frucht und die aromatische Dichte lassen jedenfalls viel erwarten, auch wenn die Struktur und Tiefe etwas hinter 2010 zurückbleiben.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7738311	Chambolle Musigny	2011	0,75	150,00	112,50
● 7738211	Chambolle Musigny 1er Cru	2011	0,75	240,00	180,00
● 7738011	Bonnes Mares Grand Cru	2011	0,75	500,00	375,00
● 7738111	Chambolle Musigny Les Amoureuses 1er Cru	2011	0,75	533,33	400,00
● 7737911	Musigny Grand Cru	2011	0,75	786,67	590,00
● 7785211	Musigny Grand Cru	2011	1,5	800,00	1.200,00

Domaine Hubert und Laurent Lignier

Morey St. Denis

Hubert und Laurent sind mit breiterem Portfolio als jemals zuvor dabei die zurückliegenden turbulenten Jahre der innerfamiliären Auseinandersetzungen nach dem frühen Tod von Huberts Sohn Romain vergessen zu lassen.

2011 ist wieder ein idealer Jahrgang den klassischen Stil der Domaine über eine große Bandbreite verschiedener Appellationen zu zeigen. Die Weinberge sind nunmehr im dritten Jahr organisch bewirtschaftet und es scheint, dass die Weine von Jahr zu Jahr mehr davon profitieren, das heißt, sie werden noch klarer, präziser. Dies umso mehr, da der Jahrgang 2011 diese Tendenz noch unterstützt. Die Ligniers zeigen in 2011 ein Sortiment purer, sensibler, fast intellektueller Weine, die viel mehr Aufmerksamkeit und Beachtung verdienen. Alle Weine zeigen auch durch den intelligenten Einsatz von Holz großartige Frische, wobei der Terroirausdruck hier präzise und exemplarisch ist wie kaum woanders, ähnlich den Le Moine-Weinen oder bei Bize-Leroy.

Es fällt schwer einzelne Weine herauszuheben, sind sie doch stark in jeder Appellation. Dennoch sei besonders verwiesen auf den Gevrey Village, Gevrey Les Perrières, Charmes Chambertin und natürlich Clos de la Roche, von dem es aber leider nach der Erbteilung nur noch verschwindend kleine Mengen gibt.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7008011	Morey St. Denis Très Girard	2011	0,75	60,00	45,00
● 7008111	Gevrey Chambertin	2011	0,75	60,00	45,00
● 7021011	Nuits St. Georges les Poisets	2011	0,75	60,00	45,00
● 7390711	Morey St. Denis Clos Baulet 1er Cru	2011	0,75	105,33	79,00
● 7318811	Morey St. Denis la Riotte 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
● 7360711	Nuits St. Georges Les Didiers 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
● 7378211	Gevrey Chambertin La Perriere 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
● 7020011	Chambolle Musigny les Chabiots 1er Cru	2011	0,75	132,00	99,00
● 7318611	Charmes Chambertin Grand Cru	2011	0,75	212,00	159,00
● 7070010	Clos de la Roche Grand Cru	2010	0,75	366,67	275,00
● 7070011	Clos de la Roche Grand Cru	2010	0,75	366,67	275,00
● 7518711	Clos de la Roche Grand Cru	2011	1,5	393,33	590,00

Domaine Frédéric Mugnier

Chateau Chambolle Musigny

Frédéric ist in zwischen einer der burgundischen Superstars und seine Weine sind trotz der stattlichen Preise gefragt wie nie zuvor. War der Jahrgang 2010 sicher ein Höhepunkt mit teilweise sensationellen Weinen, ist 2011 hier auf gleichem Niveau wenn auch mit anderen Vorzeichen. Mugnier und Chambolle gehen Jahr für Jahr eine kongeniale Verbindung ein, da in keiner anderen Appellation Frédéric's Feinheiten einen besseren Ausdruck finden. Frische und Finesse, der umwerfende Charme der Chambollefrucht, wenn so gelungen wie bei Mugnier, ist das die Inkarnation eines großen Burgunders. 2011 hier hat diese Frische und Detailgenauigkeit und diese Frucht und Duftigkeit, die einfach nur sprachlos macht. Wir können uns nicht erinnern, jemals einen derart magischen jungen Musigny verkostet zu haben. Aber den ganzen Mugnier-Zauber gibt es auch schon für eine Bruchteil des Musignypreises: Frédéric's Clos de la Maréchale ist die vielleicht eleganteste Variante eines Nuits St. Georges.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7122411	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er C	2011	0.75	92,00	69,00
● 7382611	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er C	2011	0.375	100,00	37,50
● 7384411	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er C	2011	1,5	99,33	149,00
● 7883511	Chambolle Musigny	2011	0.75	100,00	75,00
○ 7396411	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale blanc 1er Cru	2011	0.75	118,67	89,00
● 7136111	Chambolle Musigny Les Fueés 1er Cru	2011	0.75	198,67	149,00
● 7883411	Chambolle Musigny Amoureuses 1er Cru	2011	0.75	466,67	350,00
● 7722411	Bonnes Mares Grand Cru	2011	0.75	466,67	350,00
● 7136211	Musigny Grand Cru	2011	0.75	933,33	700,00

Der Jahrgang 2012 in Burgund

Der Jahrgang 2012 ist von drei Faktoren wesentlich beeinflusst: Aufgrund der Frühjahrsfröste und einer ungewöhnlichen Vielzahl von Rebkrankheiten, gab es einen eklatanten Verlust an Blattwerk und Traubentrieben, was jedoch wiederum die Entwicklung der gesunden Trauben enorm begünstigt hat. Chardonnay und Pinot noir sind ohnehin zwei Sorten, denen niedrige Erträge zugutekommen (durchschnittlich 25 -32 hl/ha in 2012). Die Weiterentwicklung des Wissens und Könnens der Winzer in den letzten 30 Jahren hat dazu geführt, dass man heute viel besser mit widrigen Witterungsbedingungen umgehen kann. Die Trauben haben von dem Faktor der Photosynthese sehr stark profitiert. Diese ist im Gegensatz zu hohen Temperaturen der entscheidende Faktor für eine hohe Qualität. In 2012 wurden die Trauben ausreichend mit Licht versorgt. Die Winzer in Burgund können eigentlich sehr zufrieden sein ob der überragenden Qualität der Weine. Dennoch wird hier nicht gejubelt sondern man sieht die Sache eher pragmatisch. Jammern wegen der geringen Mengen ist eher auch kein Thema. Man stellt sich auf die wechselnden Bedingungen ein. Ein gutes Zeichen für ein gewachsenes Qualitätsverständnis ist auch der hohe Personaleinsatz, um die bestmögliche Arbeit im Weinberg zu leisten. Nach den ersten Proben auch verschiedener Rotweine von der Côte de Nuits kann man große, berechnete Hoffnung auf einen fulminanten Jahrgang hegen, der in die Annalen eingehen könnte.

Domaine Michel Niellon

Chassagne Montrachet

Wie oft sind es die Weine der Domaine Michel Niellon, die als erste des neuen Jahrgangs eintreffen, meist auch freudig erwartet, da wie aktuell der Vorjahrgang ausverkauft ist. Niellons Weine sind oft auch und gerade in 2012 geprägt vom enormen Charme der jungen Frucht, die sich mit diesem Jahrgang besonders spektakulär im frühen Stadium öffnet. Bei der Verkostung der Niellon Weine im frühen Sommer wirkten die Weine wunderbar ausgereift mit einer feinen Säure unterlegt und im Niellon'schen Stil überaus schmelzig und süffig. Insgesamt ergab sich ein homogenes Bild, wobei der Chassagne Village durch seine Stoffigkeit, verbunden mit einer satten Frucht sowie der Chaumées mit seiner komplexen schmelzigen Frucht und einer feingliedrigen Mineralik, herausstach. Die beiden Grand Crus wirkten sehr verschlossen, deuteten aber gewaltiges Potential an. Fast rassig kam der Vergers aus dem Glas und duftete wie eine Handvoll Weinbergspfirsiche. Doch solche Eindrücke unterliegen dem permanenten Wandel, der gerade bei jungen Weinen sehr ausgeprägt ist.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7071112	Chassagne Montrachet	2012	0.75	46,67	35,00
○ 7070512	Chassagne Montrachet Maltroie 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
○ 7071412	Chassagne Montrachet Clos St. Jean 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
○ 7071512	Chassagne Montrachet Vergers 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
○ 7071612	Chassagne Montrachet Chaumées 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
○ 7059612	Chassagne Montrachet Chenevottes 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
○ 7883112	Chevalier Montrachet Grand Cru	2012	0.75	400,00	300,00

FÜR DIE FESTTAG

Champagne Billecart Salmon

Billecart-Salmon steht für filigrane und finessenreiche Champagner, aber auch für Tiefe und Komplexität wie bei den Jahrgangscuvées und der Ultra-Premium Clos St. Hilaire, einem reinen Pinot noir aus einer Einzellage, was nur fünf Produzenten überhaupt zugestanden wird. Die Basiccuvée ist der Brut Réserve, der vor zwei Jahren in der englischen Fachzeitschrift Decanter - im champagerverrückten England - Bester unter 125 Standard Cuvées war. Ein Klassiker, Hauschampagner etlicher Toprestaurants. Brut rosé, vielleicht der gesuchteste Rosé Champagner weltweit, mit rassicem Pinot-charakter und brillanter Frische und der raffinierte, verführerische Jahrgangs-Rosé Cuvée Elisabeth Salmon, nunmehr aus dem herausragenden Jahrgang 2002.

			Literpreis	Einzelpreis
○ 76112	Brut Réserve	0,375	53,07	19,90
○ 77282	Brut Réserve	0,75	46,67	35,00
○ 76016	Brut Réserve	1,5	48,33	72,50
● 76113	Rosé brut	0,375	73,33	27,50
● 77280	Rosé Brut	0,75	70,00	52,50
● 76450	Rosé brut	1,5	76,67	115,00
○ 77502	Blanc de Blanc	0,75	66,53	49,90
● 7601502	Cuvée Elisabeth Salmon	2002	212,00	159,00
○ 7629998	Clos St. Hilaire	1998	466,67	350,00

Bachmanns Bio-Lachs

Bachmanns 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 Holz Mischung 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 pur! Natürlich mit Slow Food-Siegel.

Jeder Lachs wird Ihnen in Isolierbox frisch zugestellt und ist gekühlt bei 6°C 10-14 Tage haltbar. Für Weihnachten geben Sie Ihre Bestellung bitte bis spätestens 13.12.2013 auf, um eine fristgerechte Zustellung sicherzustellen. Für den Transport direkt von Bachmanns Lachsmanufaktur zu Ihnen nach Hause berechnen wir Ihnen pro Lieferung 13,50 Euro, ab 5 kg erfolgt die Lieferung frei Haus. Der Preis richtet sich nach dem Gewicht, dieses ist bei jedem Stück unterschiedlich, Circa-Gewichtangaben finden Sie unten, angegeben ist daher der Preis pro Kilogramm.

	preis pro kg	Einzelpreis
Superior reines Filet - ca. 450 - 650 Gramm / Stück (natur, Pfeffer/Whisky)	134,20	nach Gewicht
Biolachs ganze Seite, ca. 1200 - 1500 Gramm / Stück (natur, Pfeffer/Whisky)	85,80	nach Gewicht

Feinster Kaviar in Spitzenqualität

Wie in den letzten Jahren bieten wir wieder Kaviar vom Kaviarspezialisten Caviar-Brücke an. Der Imperial Kaviar (Zucht - eine gehobene Ossietra-Qualität vom gleichnamigen Stör) hat eine hellbraun-grau-goldene Farbe, mittelgroßes Korn, fest mit mundfüllendem, leicht buttrigen, zart-nussigen Geschmack. Erneut bieten wir als Zuchtkaviar die Qualität Royal Beluga an. Der Beluga wird für seine großen, dünnwandigen, silber bis stahlgrauen Kröner mit einzigartigem fein-sahnigem Aroma geschätzt. Alle Kaviarsorten sind leicht gesalzen (malossol). Der Versand erfolgt direkt, gekühlt, zuverlässig per UPS innerhalb von 24 Stunden bzw. zu dem von Ihnen gewünschten Termin, jedoch vor Weihnachten bis spätestens 17.12.2013. Der Kaviar ist im normalen Haushaltskühlschrank bei 6 Grad problemlos zwei Monate haltbar, im Kühlschrank mit 0-Grad-Fach bis zu 3 Monate. Die Versandkosten betragen 10,- Euro pro Lieferung.

	Preis pro kg	Einzelpreis
Zuchtkaviar Imperial Gold - Dose 30 Gramm	1.500,00	45,00
Zuchtkaviar Imperial Gold -Dose 50 Gramm	1.450,00	72,50
Zuchtkaviar Imperial Gold - Dose 125 Gramm	1.432,00	179,00
Zuchtkaviar Imperial Gold - Dose 250 Gramm	1.400,00	350,00
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 30 Gramm	1.750,00	52,50
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 50 Gramm	1.700,00	85,00
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 125 Gramm	1.680,00	210,00
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 250 Gramm	1.640,00	410,00
Zuchtkaviar Royal Beluga - Dose 30 Gramm	3.633,33	109,00
Zuchtkaviar Royal Beluga - Dose 50 Gramm	3.500,00	175,00
Zuchtkaviar Royal Beluga - Dose 125 Gramm	3.440,00	430,00

DEUTSCHLAND

Weingut Uli Metzger

Grünstadt Asselheim / Pfalz

Ein weiterer Newcomer auf der großen Bühne der besten Güter der Region, dennoch noch ein Geheimtipp, ist Uli Metzger. Die Region macht erst seit wenigen Jahren von sich reden, da man hier eindeutig von den veränderten Umweltbedingungen, sprich der deutlichen Klimaerwärmung der letzten 20 Jahre profitiert. Etliche Weine dieser Region wurden einfach oft nicht richtig reif, was zur Folge hatte, dass man das grandiose Potential - gerade bei Metzger - der dortigen Kalkböden nicht ausspielen konnte. Hier gibt es beispielsweise in der Lage Sonnenberg (Metzgers beste Lage) Kalkböden, die denen bestimmter Lagen Burgunds oder der Champagne ähneln. Es wimmelt von dicken Kalksteinen, die im Weinberg liegen und der kalkige Unterboden beginnt nur wenige 10 Zentimeter unter der Oberfläche. Ideale Bedingungen für Rieslinge und Burgundersorten. So sind Metzgers Rieslinge von äußerster Kühle und präziser Aromatik, voller Klarheit, leicht floral mit raffiniertem Fruchtspiel und staubiger Mineralik.

Ein phänomenal süffiger Einstiegswein, Weisser genannt, mit dem Bullen auf dem Etikett, auf dessen Körper die besten Teile markiert sind (hier das Filet) und für die Qualitätslinie stehen. Der Weisser ist eine 50/50 Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, die ein harmonisches Ganzes bilden, so als würden sie wie selbstverständlich zusammengehören.

Die Rieslinge sind, wie schon oben beschrieben, vom Kalkboden geprägt und sind ebenso wie bei Bernhard Koch kompromisslos trocken. Dies vermittelt ein vollkommen neues Trinkerlebnis, das vielleicht zunächst etwas ungewohnt erscheint, aber vor allem als Essensbegleitung einem nach kurzer Zeit völlig natürlich vorkommt und nach wenigen Schlucken einfach nicht mehr loslässt bis die Flasche leer ist. Diese Weine brauchen viel Luft und sollten möglichst auch dekantiert werden.

Uli Metzger hat in den letzten beiden Jahren enorm viel investiert in Fässer und Equipment in seinem Keller, wo eine beispiellose Qualitätsoffensive für die nahe Zukunft viel erwarten lässt. Vor allem auch die Pinot noir vom Kalkboden, die ebenfalls unter Mithilfe von HE Dausch entstehen, versprechen nach einigen ersten Fassproben im Laufe dieses Jahres große Weine, die weitere Kreise auf das deutsche Pinot noir Wunder aufmerksam machen werden. Seien Sie dabei, wenn die ersten Weine Mitte nächsten Jahres gefüllt sein werden. Wir werden Sie rechtzeitig informieren.

					Literpreis	Einzelpreis
○ 7039312	Sonnenberg Riesling trocken	2012	0.75		14,00	9,90
○ 7039412	Weisser Chardonnay & Weissburgunder trocken	2012	0.75		14,00	9,90
○ 7039512	St. Stephan Chardonnay Reserve trocken	2012	0.75		26,53	19,90
○ 7039612	St. Stephan Chardonnay Grand Reserve trocken	2012	0.75		35,33	27,50
○ 7039712	Sonnenberg Riesling Reserve Tradition trocken	2012	0.75		29,33	22,50

Weingut Joh. Jos. Prüm

Bernkastel / Mosel

Es ist keine Überraschung, wenn auch 2012 bei Prüm als großes Jahr gilt. Mit frappierender Regelmäßigkeit kommen von hier große Weine, gleichgültig welche Jahreszahl das Etikett trägt. Mehr als 50 Jahre Erfahrung mit den weltberühmten Weinbergen tragen hier Früchte, aber auch die Leidenschaft immer wieder höchste Qualität anzustreben, machen das Weingut schlicht zu einem der Weltbesten.

Sämtliche Prüm-Weine haben in ihrer Kategorie Vorzeigequalität, besonders Kabinett und Spätlesen sind derart trinkanimierend, dass man eine Flasche kaum offen herumstehen lässt. Riesling in seiner schönsten Form!

Eine Steigerung sind natürlich die berühmten Auslesen, deren wahre Größe aber nicht vor 15 Jahren zum Vorschein kommt.

					Literpreis	Einzelpreis
○ 7819512	Joh.Jos. Prüm Riesling Kabinett	2012	0.75		18,53	13,90
○ 7084312	Graacher Himmelreich Riesling Kabinett	2012	0.75		24,00	18,00
○ 7556712	Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese	2012	0.75		39,87	29,90
○ 7556912	Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese	2012	0.75		43,33	32,50
○ 7557012	Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel	2012	0.75		105,33	79,00
○ 7808512	Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel	2012	0,375		106,40	39,90

Weingut Klaus Keller - Klaus Peter Keller

Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen

Wie schon in unserem Newsletter im Frühjahr dieses Jahres erwähnt, glauben wir noch nie bessere Jungweine aus diesem Ausnahmeweingut probiert zu haben. Bevor die sensationellen Toplagen Abtserde und Morstein, im nächsten Frühjahr erscheinen, gilt es die beiden fast ebenbürtigen Großen Gewächse Hubacker und Kirchspiel sowie die beiden Spätburgunder Bürgel und Frauenberg aus 2011 zu würdigen, die in einer nahtlosen Reihe großartiger Weine stehen, wie sie kaum ein anderes Weingut (auch im weltweiten Maßstab) zu bieten hat.

Kirchspiel, der feingliedrige, hochelegante, fast filigrane, wenn man so will feminine Typ sozusagen, "der große Klare aus Rheinhessen", aus dessen präziser Frucht man glaubt jede Nuance identifizieren zu können, steht gegen den fülligen, dennoch mineralisch schmelzigen, von exotischer Frucht berstenden Hubacker, zwei ungleiche Brüder, die sich auf Augenhöhe begegnen. Selten haben tiefgründige Klasse und spielerische Leichtigkeit sich auf so perfekte Weise gefunden und dennoch ihre Eigenheiten so eindeutig ausgespielt und offenbart. Großes Weintheater!

Zugegeben wir sind große Fans von Klaus Peters beiden Burgundern, beide komplett authentische Typen, voll kompatibel mit der Keller'schen Weinstilistik und unverkennbar in der Wiedergabe der großen Liebe und Affinität von Klaus Peter zu den burgundischen Verwandten. Weine mit eigener Handschrift, geschliffen und voller Präzision, Frauenberg noch mehr von Tiefe der Frucht und Textur den Weinen der Côte d'Or zugewandt.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7311411	Bürgel Spätburgunder Großes Gewächs	2011	0,75	78,67	59,00
● 7374511	Bürgel Spätburgunder Großes Gewächs	2011	1,5	86,67	130,00
● 7822211	Frauenberg Spätburgunder Großes Gewächs	2011	0,75	118,67	89,00
● 7093011	Frauenberg Spätburgunder Großes Gewächs	2011	1,5	132,67	199,00
○ 7061812	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	53,20	39,90
○ 7325712	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	59,33	89,00
○ 7805012	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2012	3	60,00	180,00
○ 7061912	Hubacker Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	60,00	45,00
○ 7325612	Hubacker Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	66,00	99,00
○ 7325812	Hubacker Riesling Großes Gewächs	2012	3	66,33	199,00

Weingut Wittmann

Westhofen / Rheinhessen

Philipp Wittmann und sein Vater Günter sind Pioniere des trockenen Rieslings. Das Weingut war zusammen mit Klaus Keller und aktuell Klaus Peter Keller, beide in freundschaftlicher, selbst motivierender Konkurrenz verbunden, Motor und Aushängeschilder eines "neuen" Rheinhessen, als beide mit immer spektakuläreren Qualitäten aufhorchen ließen. Seit 2005 sind die Wittmann'schen Weine auch auf einem Weg zu immer mehr Eleganz und Finesse, wobei erfreulicherweise der Anteil an Restzucker und Botrytis in den Weinen zurückging. Es ist unser Eindruck, dass es noch nie solche Qualitäten wie in 2012 gab und dass es noch nie so viel Freude machte Wittmann Weine zu trinken. Die Tendenz, die Weine, vor allem auch Rieslinge trockener auszubauen, fängt an zu greifen und es finden sich inzwischen einige großartige Beispiele darunter, was Philipp Wittmann eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Der Westhofener Riesling (aus der Lage Morstein) ist ein Lagenwein wie er sein sollte und wahrlich sein Geld wert. Die 2012er Großen Gewächse sind die Besten, seit wir die Weine kennen. Der Gault Millau beschreibt es treffend: "Sie schmecken anders als die 2011er: kühler, finessenreicher, vielleicht mit noch mehr Zug und vitaler. Der Bogen zwischen gelblich-schwerer Frucht und salzigem Mineral im Morstein ist frappierend. Das Brunnenhäuschen packt noch mehr zu, schmeckt spröder, puristischer als sonst, der Restzuckergehalt ist noch einmal gegenüber den Vorjahren gesunken." Nicht zu vergessen Aulerde und Kirchspiel: ersterer mit dezenter aromatischer Fülle und zarter Mineralik, Kirchspiel, lebendig, von rassischer Eleganz.

Es ist mehr als verdient, wenn Philipp Wittmann der Titel Winzer des Jahres vom aktuellen Gault Millau zuerkannt wurde.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7384012	Westhofener Riesling trocken	2012	0,75	26,53	19,90
○ 7645512	Aulerde Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	43,33	32,50
○ 7347012	Aulerde Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	48,33	72,50
○ 7327912	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	53,20	39,90
○ 7376412	Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	59,33	89,00
○ 7625612	Morstein Riesling Großes Gewächs	2012	0,75	60,00	45,00
○ 7346912	Morstein Riesling Großes Gewächs	2012	1,5	66,00	99,00

Weingut Bernhard Koch

Hainfeld / Pfalz

Die Entwicklung dieses Weinguts ist, betrachtet man die letzten drei Jahre, atemberaubend. Seit zwei Jahren im N+M Sortiment sind wir vor allem ein wenig stolz, das riesige Potenzial hier frühzeitig erkannt zu haben und finden uns nun bestätigt. Im neuesten Gault Millau 2014 bekam Bernhard Koch die verdiente Auszeichnung "Kollektion des Jahres". Internen Berichten aus dem Gault Millau Verkosterteam zufolge verfiel man in ungläubiges Staunen beim Verkosten der Koch'schen Weine, so eine fulminante Kollektion hätte man nicht erwartet, zumal er damit die meisten der deutschen Topbetriebe austach und in der Pfälzer Endausscheidung allein drei Weine unter den besten fünf besten platzierte.

Neben den Weinen mit Koch Originaletikett kreieren wir mit Unterstützung seines önologischen Berater HE Dausch, der einen wesentlichen Anteil am Qualitätsaufschwung bei Koch zu verantworten hat, seit zwei Jahren Eigencuvées unter dem Etikett 'ligne terroir' für N+M, von denen aus 2012 drei verfügbar sind. Da ist zunächst der Chardonnay Rhodter Rosengarten, eine Spätlese aus einer Einzellage mit kalkigem Lößboden, voller Saft und Frucht und erfrischender feiner Säure, süffig und verführerisch ohne die oft simple Aromatik vieler Weine unter 10 Euro. Der Weißburgunder Silberberg, ebenfalls eine Spätlese ist unglaublich reintönig mit einer fruchtigen Intensität wie sie für Weißburgunder ungewöhnlich ist. Ein perfekter Essensbegleiter. Der Einstiegsburgunder bei Koch ist eine Cuvée diverser Fässer für den sogenannten Spätburgunder "S". Der 2012er hat eine gewaltige Dichte und Fruchtkonzentration, es mutet geradezu unglaublich an, solch einen Wein zu solch einem Preis zu bekommen.

Die Koch'schen Weine heben sich auch insofern von vielen aus VdP Betrieben ab, dass sie eindeutig trocken sind und ihnen jegliches "Süßschwänzchen" fehlt, worauf viele Kollegen glauben nicht verzichten zu können.

Die Reserve und Grande Reserve Weine sind, Zitat Gault Millau: "Granaten", die jedem Großen Gewächs aus dem VdP Lager mindestens Paroli bieten können. Hier zahlt sich auch die klare Konzeption aus, die Weine kompromisslos durchzugären und weniger spät zu lesen, als es vielerorts üblich ist. Bei 12,5 - 13 % Alk. präsentieren sie sich moderat, nahezu leicht. Insoweit ist man dem burgundischen Qualitätsvorbild sehr nahe.

Herausragend sind der Riesling Grande Réserve aus dem zweitbelegten 750 l Fass, der Chardonnay Grande Réserve aus neuen Francois Frères Barriques, ausgebaut ohne biologischen Säureabbau sowie bei den Pinot noir Réserve und Grande Réserve (lt. Gault Millau mit 94 Punkten mit der zweithöchsten Bewertung des Jahrgangs). Grande Réserve und Reserve sind sich qualitativ sehr nahe, ist doch der Grande Réserve lediglich eine Auswahl der drei besten Réserve-Fässer. Weiß wie rot bestechen die Weine durch stilistische Klarheit, hochgradige Differenziertheit und Komplexität. Die beiden Top Pinot Noir offenbaren eine raffinierte Textur und präzise Aromatik, aus denen der kalkige Boden der Lage Letten spricht.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7830212	Ligne Terroir Chardonnay Rhodter Rosengarten	2012	0,75	10,53	7,90
○ 7830312	Ligne Terroir Weißburgunder Silberberg	2012	0,75	13,20	9,90
○ 7040812	Riesling Kirchenstück	2012	0,75	13,20	9,90
○ 7040912	Riesling Grande Réserve	2012	0,75	23,67	17,90
○ 7041312	Chardonnay Grande Réserve	2012	0,75	33,20	24,90
● 7003112	Ligne Terroir Spätburgunder S	2012	0,75	14,53	10,90
● 7002511	Pinot Noir Herrenbuckel	2011	0,75	30,53	18,00
● 7002311	Pinot Noir Réserve	2011	0,75	36,67	27,50
● 7002411	Pinot Noir Grande Réserve	2011	0,75	53,20	39,90

SPANIEN

Bodegas Mauro / Maurodos

Die neuen Jahrgänge unserer spanischen Dauerbrenner von Mauro und Maurodos sind da! 2011 brachte dem Duerotal nach dem klassisch geprägten 2010er Jahrgang wieder einen etwas mediterraner geprägten Vegetationszyklus. Beim Prima, dem kleinen Bruder des San Roman äußert sich das in einer unwiderstehlichen Fruchtsüße am Gaumen, umrahmt von für einen Toro ungewohnt samtigen Tanninen, die diesen Primajahrgang bereits in dieser jungen Phase zu einem unwiderstehlichen Begleiter an den bevorstehenden Winterabenden macht. Der Mauro ist naturgemäß feiner und aristokratischer in seiner Art, aber auch er zeigt die Strahlkraft der mediterranen Sonne mit seinem Bouquet voller Maulbeeren und Veilchen in einem Rahmen vollreifer Gerbstoffe. Doch lassen Sie sich vom jugendlichen Charme dieser Weine nicht dazu verleiten, ihre Alterungsfähigkeit anzuzweifeln. Auch wenn Sie jetzt schon unglaublich ansprechend schmecke, so kann der Prima problemlos 10-12, der Mauro ohne weiteres 15-20 Jahre positiv altern. Ihre Entscheidung!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7056811	Mauro Prima	2011	0,75	17,20	12,90
● 7750111	Mauro	2011	0,75	38,00	28,50

RHÔNE

Unsere Weihnachtsauswahl von nördlicher und südlicher Rhône lässt Kennerherzen höherschlagen. Drei Kultweingüter, die wie wenige andere für allerhöchsten Weingenuss und eine höchst individuelle vorbildhafte Interpretation der Weine ihrer Appellation stehen.

Domaine Thierry Allemand

Cornas

Niemand in der heutigen Zeit zeigt das Wesen und Eigenarten dieser im Vergleich zu Côte rotie und Hermitage vollkommen unterschätzten Appellation in einer solchen Vollkommenheit wie Thierry Allemand. Seine Weine sind prototypisch klassische Syrah, unbestrittene Referenz für diese weltweit verbreitete Rebsorte. Allemands Weine sind die ausdrucksvollsten, finessenreichsten, spektakulärsten Cornas zur Zeit (und das bereits seit vielen Jahren). Dies zeigt er in 2010 wie kaum je zuvor, einem Jahrgang für Puristen in dem ähnlich wie im nördlicher gelegenen Burgund alles im richtigen Verhältnis zusammenkam: Konzentration, Balance, reintonige Frucht, Detailreichtum, Transparenz und Eleganz. Cornas mit seinem außergewöhnlichen Terroir aus Granit und Kalkstein, meist aus extremen Steillagen sind Voraussetzung für Thierrys grandiose 2010er.

In der Nase glasklare Frucht aus Brombeeren, Himbeeren, nach Veilchen duftend, voller Frische mit leicht zitronigen Anklängen, von exemplarischer Reintönigkeit. Am Gaumen wiederum dieselben Früchte, dazu würziges Erdbeeraroma, Oliven und Räucherspeck, Graphit, Steinstaub. Alles getragen von einer pfeffrigen Mineralität. Elegant und feingliedrig mit seidigen Tanninen. Beide Weine Chaillot und Reynard (Parzelle mit alten 60-80 jährigen Reben, noch steiler) sind Meilensteine nicht nur für Cornas sondern für die ganze nördliche Rhône und werden, sofern sie nicht vorher getrunken werden einmal Klassiker sein. Reynard zeigt sich in der Jugend etwas geschlossener und die alten Reben offenbaren eine größere aromatische Tiefe, was aber erst nach Jahren deutlicher wird.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7602510	Cornas Chaillot	2010	0,75	78,67	59,00
● 7612610	Cornas Chaillot	2010	1,5	86,67	130,00
● 7602610	Cornas Reynard	2010	0,75	100,00	75,00
● 7612710	Cornas Reynard	2010	1,5	106,00	159,00

Mounir und Rotem Saouma

Châteauneuf-du-Pape

Das kleine Weingut (ca. 8000-10000 Fl.) der beiden Besitzer des inzwischen bekannten Maison Lucien Le Moine in Beaune wurden nun erstmals von der Weinpresse (v.a. der amerikanischen, Parker, Winespectator, Tanzer, etc.) wahrgenommen, obwohl es nunmehr mit dem dritten Jahrgang auf dem Markt erscheint. Mounir wollte keine Proben versenden, sondern wartete bis die Journalisten zu ihm kamen. Dies spielte insofern keine Rolle, da die wenigen Flaschen unter seinen Importeuren weltweit ihre Abnehmer fanden. Auch wir waren von Anfang an von den ungewöhnlichen Weinen überzeugt.

Aus 2011 kommen zwei Weine, der weiße Magis, eine Cuvée aus 85 % Grenache blanc, Roussanne und Bourboulenc und der rote Omnia, aus 80 % Grenache und 20 % Mourvèdre. Ungewöhnlich ist hier die Ausbaugeweise, die fast identisch ist mit Mounir`s Burgundern: 24 Monate auf der vollen Hefe in neuen 500 l- Fässern, kein Abzug, Oxidationsschutz per CO2, behutsames Schwefeln vor der Füllung. Der Magis entwickelt wirklich magische Eigenschaften. Seine aromatische Komplexität und Textur stehen auf einer Stufe mit einem großen Corton Charlemagne, reifer Pfirsich, Brioche, salzige Mineralität, leicht hefige Nase, extrem fokussiert. Ein absolutes Unikat. Der Omnia präsentiert in sich in einer Weise wie wir es nie zuvor bei einem Châteauneuf probiert haben. Wäre es nicht Grenache, man glaubte einen Cote rotie oder zumindest einen Hommage à Perrin im Glas zu haben. Feingliedrig, kühle Kirsch- und Himbeerfrucht, Marzipannoten, die Textur kann man ohne Zögern burgundisch nennen ,ein wunderbar süffiges Elixier, dem Henri Bonneau, zu dem Mounir freundschaftlichen Kontakt pflegt, klassischen Châteauneuf-Charakter attestiert.

Der dritte Wein im Bunde ist der Arioso aus dem gewaltigen Jahrgang 2010, ausgebaut in demi muid Fässern (500 l), 100 % Grenache aus 70jährigen Reben vom Sand-Schiefer-Terroir von Pignan. Arioso ist ein unglaubliches Konzentrat, ein sanfter Riese, Kaschmir am Gaumen, wilde Erdbeeren, tiefdunkle, ultrareife Himbeeren, Waldboden, gegrilltes Brot, Sattel-Leder, kompakt und tief, Textur ähnlich eines Chambolle Amoureuses, ein Kuriosum und an der Luft eine aromatische Wundertüte voller Überraschungen. Kein Châteauneuf im Sinne der Appellation, ein "Saouma", einfach einzigartig.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7821211	Châteauneuf-du-Pape rouge Omnia	2011	0,75	100,00	75,00
○ 7821111	Châteauneuf-du-Pape blanc Magis	2011	0,75	105,33	79,00
● 7821310	Châteauneuf-du-Pape rouge Arioso	2010	0,75	198,67	149,00

Clos des Papes - Paul Avril

Châteauneuf-du-Pape

Schon immer war Clos des Papes auch schon unter dem vor einigen Jahren verstorbenen Paul Avril etwas anders als die anderen. Heute macht der talentierte Paul Vincent die Weine, die noch immer die klassische Cuvée der dreizehn Rebsorten darstellt, wie sie traditionell zu Châteauneuf-du-Pape gehört, wenn auch zehn davon nur in winzigen, eher symbolische Anteilen. Der wesentliche Anteil der Cuvée setzt sich aus 65 % Grenache, 20 % Mourvèdre und 10 % Syrah zusammen. Seit Jahren setzt Avril mit die Standards der Appellation und auch im etwas kühleren Jahrgang 2011 ist durch die niedrigen Erträge (ca. 18 hl/ha) ein vergleichsweise feinerer Wein entstanden, der auch schon früh zugänglich ist, mit unglaublich feinen Tanninen, vollem Körpereinsatz und mit einer Frucht, die förmlich aus dem Glas springt, Kirschen, schwarzer Pfeffer, getrocknete Blumen, orientalisches Gewürz gemischt mit lakritzigen Noten. Die in 2-3-jährigen, gebrauchten Barriques und Fudern ausgebauten Weine gehören stilistisch eher zu den Traditionalisten der Region.

				Literpreis	Einzelpreis
●	7053411	Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes	2011	0,75	78,67
					59,00

SÜDFRANKREICH

Granges des Péres

Aniane / Languedoc

Der Wein von Laurent Vaillé kommt aus einer Region, wo Massenwein den Alltag bestimmt, wo die Sorte Grenache dominiert und wo im besten Fall relativ volumige, alkoholreiche Blockbuster-Weine produziert werden. Viele engagierte Winzer schaffen es dennoch in dem riesigen Weinsee Languedoc-Roussillon mit bemerkenswerten Weinen auf sich aufmerksam zu machen, unter Ihnen so große Namen wie Gauby, Leon Barral, Mas Jullien, Montcalmès, um nur einige zu nennen. Selbst unter diesen ist Vaillé eine Ausnahmeerscheinung, hat er doch vor fast 15 Jahren einen Wein erschaffen, der eine Stilikone in Frankreich darstellt und eine der gesuchtesten Weine des Landes ist. Schon die Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Cabernet Sauvignon ist einzigartig. Die Trauben in 2010 wurden mit ähnlichen Reifegraden wie 2008 und 2009 gelesen. Ein leichter Regen während der Lese war hilfreich, die extreme Konzentration und den hohen Alkohol etwas zu verdünnen. Was blieb war ein Jahrgang der durch kühle Sommernächte geprägt war, wodurch tief aromatische Weine entstanden. Die unverkennbare Eleganz aller Grange des Péres Weine prägen Stil und Ausdruck gerade in 2010.

				Literpreis	Einzelpreis
●	7637610	Grange des Peres	2010	0,75	118,67
					89,00

Jeff Carrel

Languedoc-Roussillon

Als Önologe spezialisiert auf kleine handwerklich ausgerichtete Weinprojekte, hat er seinen Schwerpunkt nach wie vor im Languedoc und Roussillon, aber Jeffs Arbeitsbereich erstreckt sich inzwischen auch auf das Bordelais, das Priorat und neuerdings auch Burgund, wo er die nicht ganz unbekanntes Domaine Chandon de Briailles in Savigny berät.

Der Puydeval ist nun schon einige Jahre bei uns im Sortiment. Hauptrebe ist der Cabernet franc, der in der Region Carcassonne, gewachsen auf den sogenannten "Balkonen der Aude", eine Sonderstellung hat, cuvetiert mit Syrah und Merlot nach der malolaktischen Gärung. Dichte, engmaschige Frucht, gestützt von Massen von reifen, schmelzenden Tanninen, dunkler Schokolade, Zimt, Maulbeeren, geradezu prototypisches Cabernet franc-Aroma im druckvollen Finish. Ein Weinwert ohnegleichen. Der Puydeval hat neben einer Reihe von nationalen und internationalen Auszeichnungen in den letzten Jahren verdiente 90 Punkte auch von D. Schildknecht / Parker bekommen. Der 2011er wird in ein paar Jahren wohl alle Vorgänger in den Schatten stellen.

Der Cabernet Sauvignon Villa des Anges, mit vollem Körper und Geschmack (89 Punkte!), bringt auch erfahrene Weintrinker ins Grübeln, wie so viel Qualität zu einem absolut sensationellen Preis möglich ist. Schildknecht schreibt: "... you`ll want some of this just to stomp other wine snobs in blind tastings". Vielfalt und Inspiration sind die Merkmale dieser außergewöhnlichen Weine, die beweist, dass Qualität und Individualität sich auch auf niedrigem Preisniveau nicht ausschließen, eine fast unwirklich anmutende Erkenntnis angesichts immer mehr steigender Preise für qualitativ hochwertige Weine.

				Literpreis	Einzelpreis
●	7520911	Puydeval rouge	2011	0,75	13,20
●	7080111	Villa des Anges Cabernet Sauvignon	2011	0,75	7,87
					9,90
					5,90

● = 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 % (bzw. 7 %) Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Geschäftsbedingungen unserer Preisliste.