

NEWSLETTER 02/2014

Aus Burgund sind eingetroffen vom Jahrgang 2011, wie immer zeitversetzt, die Weine der Domaine Roty und, lange erwartet, von Ray Walker - Maison Ilan.

Kaum ein Jahrgang in der Historie hat die Emotionen der Winzer derart aufgewühlt wie 2012. Im Verlaufe des Sommers kamen alle denkbaren Weinbergverwüstungen zusammen, mit Ausnahme von Botrytis. Man kann sicher von der schwierigsten Wachstumssaison seit mehr als 50 Jahren sprechen, die als Resultat aber auf wundersame Weise infolge extrem niedriger Erträge und damit verbundener Reife einmalig schöne Weine erbrachte, wie man sie jung kaum jemals zuvor hinreißender probieren konnte. Die geringe Mengenausbeute brachte etliche Winzer in arge Existenznöte, zumal die beiden Vorjahrgänge auch jeweils deutlich unter den Normalerträgen lagen. Uns Burgundliebhaber erwartet sicherlich eine großer Jahrgang, leider mit dem Wermutstropfen weiterhin steigender Preise.

Bereits eingetroffen sind die Weine der Domaine Joblot, in Subskription bieten wir an die Weine von: Thomas Morey und Etienne Sauzet, J.J. Confuron, Fourrier, Robert Goffier und Perrot-Minot.

Aus Spanien gibt es den neuen Jahrgang von Bodegas Mauro sowie ein neues Projekt von Javier Zaccagnini (Aalto) mit dem Namen Sei Solo. Aus Südfrankreich bieten wir an die beliebten Weine von Jeff Carrel und Domaine de Triennes. Aus Deutschland sind vertreten Weingut Huber, aus der Schweiz Martha und Daniel Gantenbein und aus Österreich Weingut Moric.

BURGUND

Maison Ilan - Ray Walker

Beaune

Einige von Ihnen, die uns letztes Jahr auf der Passion Pinot in Köln besucht haben, konnten Ray und seine Weine ja bereits kennenlernen. Erst 32 Jahre jung und ursprünglich in Kalifornien in der Finanzbranche tätig, machte er schließlich seinen Traum wahr und wurde Winzer in Burgund. Im Keller regiert bei Ray die Einfachheit, sein Credo ist es, den Wein so wenig wie möglich zu manipulieren. Das bedeutet, Vergärung in offenen Holzbottichen, 0 % neues Holz, keine Pumpen, strenge manuelle Selektion der Trauben, wenig bis gar kein Schwefel.

Wir beginnen mit dem Volnay 1er Cru Les Robardelles, einer wenig bekannten Lage in der Nachbarschaft großer Namen wie Les Santenots und En Cailleret. Ray hat hier aus 40 Jahre alten Reben einen Vorzeige-Volnay gekeltert, saftige rote Kirschen im Bouquet, kalkige Mineralität, reintonig, ein wahrlich eleganter Wein! Der Morey St. Denis 1er Cru Monts Luisants stammt aus einer steilen, sehr steinigen Parzelle direkt oberhalb des Grand Cru Clos de la Roche. Man spürt seine Energie und Mineralität vom ersten Schluck an, Schwarzkirschen, Senfkörner und Bodentöne dominieren die noch sehr jugendlichen Aromen. Ebenso begünstigt, da auf zwei Seiten vom Grand Cru Clos St. Denis umgeben, ist Ray Walkers Morey St. Denis 1er Cru Les Chaffots. Rote Bete, Wildbret und Raucharomen sind die Visitenkarten ein komplexen Weins, der Kraft mit einem großen Maß an mineralischem Druck verbindet. Mit dem nächsten Wein betreten wir nun auch schon Grand Cru Terroir.

Ray keltert zwei Weine, die legaler Weise als Charmes Chambertin bezeichnet werden dürften. Doch vom Boden und Charakter her sind sie so verschieden, dass er sich dafür entschied, jeden mit seinem "wahren" Parzellennamen zu bezeichnen: der Mazoyères Chambertin aus einer Parzelle an der Route des Grands Crus ist betont schwarzfruchtig, rauchig und vollmundig, wohingegen der Charmes Chambertin Aux Charmes Haute aus einer Parzelle 50jähriger Reben unmittelbar unterhalb des Chambertin sich deutlich schlanker und rotfruchtiger präsentiert, mit feingliedriger Mineralität und phänomenaler Länge. Der Chambertin mit Aromen von roten Pflaumen, Kakao, reifen und samtigen Tannine, und Schichten über Schichten an Komplexität, ist ein königlicher Wein für besondere Anlässe.

Als besonderes Bonbon ist es uns noch gelungen, einige Flaschen von Rays 2010er Morey St. Denis 1er Cru Monts Luisants sowie von seinem 2009er Charmes Chambertin Aux Charmes Haute zu ergattern. Grandiose Weine aus zwei exzellenten Jahrgängen. Für welchen der Weine Sie sich auch immer entscheiden, Sie werden es nicht bereuen. Die Weine haben ihren Preis, aber sie sind jeden Cent wert!

				Einzelpreis	Literpreis	
●	7014909	Charmes Chambertin Grand Cru	2009	0.75	180,00	240,00
●	7014610	Morey St. Denis les Monts Luisants 1er Cru	2010	0.75	109,00	145,33
●	7014511	Volnay les Robardelles 1er Cru	2011	0.75	89,00	118,67
●	7014611	Morey St. Denis les Monts Luisants 1er Cru	2011	0.75	99,00	132,00
●	7014711	Morey St. Denis les Chaffots 1er Cru	2011	0.75	99,00	132,00
●	7014811	Mazoyères Chambertin Grand Cru	2011	0.75	130,00	173,33
●	7014911	Charmes Chambertin Grand Cru	2011	0.75	159,00	212,00
●	7018011	Chambertin Grand Cru	2011	0.75	250,00	333,33

Domaine Joseph Roty

Gevrey Chambertin

Wie jedes Jahr erscheinen die Weine der Domaine J. Roty um ca. ein halbes Jahr zeitversetzt zu fast allen anderen Erzeugern. Das hat den Vorteil, dass die Weine schon eine minimale Flaschenreife zeigen, mit einer gleichzeitig einsetzenden beginnenden Trinkreife, zumindest was die "kleineren" Appellationen betrifft. Gerade der Jahrgang 2011 bezaubert mit seiner charmanten Frucht und einer beträchtlichen Saftigkeit, jedoch ohne die tiefe Struktur des 2010er Jahrgangs, dessen Weine man zunächst für einige Jahre im Keller vergessen sollte. Philippe Rotys Weine, deren jugendlicher Schmelz oft von dezenten Eichenaromen flankiert wird, betören mit ihrer dunklen, fleischigen Frucht. Wir empfehlen die Weine in diesem Stadium zu dekantieren oder die Flasche ca. 1-2 Stunden vor dem Ausschanken zu öffnen, was auch dazu führt, dass sich die Weine balancieren und das Holz integrieren.

Besonders zu empfehlen in einer wie immer homogenen Kollektion sind die beiden Marsannays Champs St. Etienne, mit delikaten Fruchtaromen und außergewöhnlich feinen Tanninen und Boivin, einer der Topweine der Appellation und ein sicherer Kandidat für die künftige Aufwertung einiger Lagen zum 1er Cru. Hier gesellt sich zum ungewöhnlich konturierten Aromenbild ein "Sauvage"-Charakter, der den Wein höchst individuell und tiefgründig macht.

Ein Côtes de Nuits Village der Extraklasse ist eine weitere Empfehlung, weil er qualitativ deutlich den Rahmen dieser Qualitätsstufe sprengt. Hier verbinden sich eine satte Kirsch- und Himbeerfrucht zu erstaunlicher Länge, die getragen wird von einer vibrierenden Energie und feiner Mineralität.

Eine Besonderheit ist der verführerische Gevrey Champs Chenys Vieilles Vignes, dessen 80jährige Reben ihm jene Komplexität und Seidigkeit verleihen, die sonst erst ab einem 1er Cru üblich sind. Nicht zuletzt verdankt er seine Klasse der Lage direkt unter dem Grand Cru Charmes Chambertin. Fontenys 1er Cru Reben sind ebenfalls ca. 80 Jahre alt, aber hier und vor allem bei den Grands Crus ist viel Geduld gefragt: Ungestümen Tatendrang bestrafen diese Weine mit Abweisung.

				Einzelpreis	Literpreis
● 7052011	Bourgogne Cuvée de Pressonnier	2011	0.75	15,90	21,20
● 7354711	Côte de Nuits Village	2011	0.75	27,50	36,67
● 7052311	Marsannay Champs St. Etienne	2011	0.75	27,50	36,67
● 7354811	Marsannay Quartier	2011	0.75	27,50	36,67
● 7052111	Marsannay Ouzelois	2011	0.75	27,50	36,67
● 7120111	Marsannay Boivin	2011	0.75	27,50	36,67
● 7120311	Marsannay Clos de Jeu	2011	0.75	29,90	39,87
● 7354611	Gevrey Chambertin	2011	0.75	39,90	53,20
● 7120211	Gevrey Chambertin Champs-Chenys	2011	0.75	45,00	60,00
● 7580311	Gevrey Chambertin Champs-Chenys VV	2011	0.75	48,00	64,00
● 7052211	Gevrey Chambertin Les Fontenys 1er Cru	2011	0.75	99,00	132,00
● 7559011	Charmes Chambertin TVV Grand Cru - <i>limitiert</i>	2011	0.75	199,00	265,33
● 7630711	Mazis Chambertin Grand Cru - <i>limitiert</i>	2011	0.75	240,00	320,00
● 7568511	Griottes Chambertin Grand Cru - <i>limitiert</i>	2011	0.75	300,00	400,00

Domaine Joblot

Givry (Côte Chalonnaise)

Jean Marc Joblot setzt weiterhin Maßstäbe für die in der Regel unterschätzten Weine der Côte Chalonnaise. Seine beiden Vorzeigeweine glänzen mit Transparenz und klar definierten Aromen, die mit ihrem reintonigen Auftritt, ihrer reinen Frucht und ihrer seidigen Eleganz locker das Niveau eines 1er Crus der Côte d'Or erreichen. Der Cellier aux Moines besticht vor allem durch seine Finesse, und verbindet Intensität mit spielerischer Leichtigkeit, ein Prototyp eines seriösen Burgunders. Servoisine gibt sich kühl und spicy, mit erdig würziger Note, und hält perfekt mit vielschichtigen Fruchtnoten die Balance. Feine Mineralität bringt eine rassige, individuelle Note.

Die beiden Weißweine unterscheiden sich deutlich: während en Veau mit mittlerem Körper und deutlicher Stoffigkeit und nachhaltigem Abgang viel Präsenz zeigt, ist Servoisine ein äußerst nerviger, vor Energie vibrierender Wein, mineralisch mit vielfältigen Aromen eines Fruchtkorbis. Eingestreute Zitrusnoten sorgen für einen frischen, rassigen Auftritt.

				Einzelpreis	Literpreis
● 7131712	Givry Cellier aux Moines 1er Cru	2012	0.75	27,50	36,67
● 7099112	Givry Servoisine rouge 1er Cru	2012	0.75	27,50	36,67
○ 7633212	Givry en Veau blanc Vieilles Vignes 1er Cru	2012	0.75	27,50	36,67
○ 7406912	Givry Servoisine blanc 1er Cru	2012	0.75	27,50	36,67

BURGUND - SUBSKRIPTION

Subskriptionsangebot Burgund: Sie erhalten einen Rabatt in Höhe von 15 % bei Zahlung der Subskriptionsrechnung bis 30.3.2014. Die Auslieferung erfolgt nach Freigabe durch die Weingüter.

Domaine Thomas Morey

Chassagne Montrachet

Thomas Morey sind 2012 seine vielleicht besten Weine seit Beginn seiner Arbeit in der eigenen Domaine gelungen. Dem großen Charme seiner Weine hat er verstanden Struktur zu geben und die Eigenschaften der Lagen deutlich wie nie zuvor zum Leuchten zu bringen. Die Intensität der Frucht ist verpackt in eine feine Struktur aus Mineralität und tragender, rassischer Säure wie man sie in 2012 nicht erwartet, weil sie nicht vordergründig schmeckt, sondern die Spannung der Weine unterstützt. Von einigen Weinen gibt es Magnumflaschen - auf Anfrage.

Sein Bourgogne zeigt viel Steinobstfrucht und duftet nach Apfelblüten. Der Chassagne Montrachet aus 30-40jährigen Reben ist druckvoll und saftig zugleich und duftet nach weißem Pfirsich und Jasmin.

Die 1er Crus aus Chassagne haben diese bekannt cremige Textur, sind unglaublich dicht und kompakt. Immer wieder erstaunt diese Frische und Leichtigkeit, mit der sich die Weine trotz ihrer enormen Substanz präsentieren. Auch hier erschließt sich ein vielfältiges Aromenbild und ein reicher Strauß verschiedener Früchte. Die präzise Säure läßt keine Müdigkeit zu, man ist fast elektrisiert von der Energie, die die Weine ausstrahlen. Man möchte keinen hervorheben, da das Niveau hier bis zu den letzten Nuancen gleich hoch ist. Der Puligny Truffières zeigt mit Differenziertheit und Finesse, kühler Frucht und großer Klarheit die charakteristischen Besonderheiten eines Puligny. Mit gewaltiger Konzentration, jedoch fast verspielt (Affinität zu Riesling) ist der Bâtard wie ein Paradox zu dem Ruf seiner Lage. Burgundische Camouflage.

				Einzelpreis	Literpreis
○ 7371912	Bourgogne Chardonnay	2012	0.75	16,50	22,00
○ 7371812	Chassagne Montrachet	2012	0.75	37,50	50,00
○ 7034512	Chassagne Montrachet Macherelles 1er Cru	2012	0.75	49,90	66,53
○ 7814412	Chassagne Montrachet Baudines 1er Cru	2012	0.75	49,90	66,53
○ 7372012	Chassagne Montrachet Embrazées 1er Cru	2012	0.75	49,90	66,53
○ 7372112	Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru	2012	0.75	49,90	66,53
○ 7391212	Chassagne Montrachet Dents de Chien 1er Cru	2012	0.75	66,00	88,00
○ 7814312	Chassagne Montrachet Vide Bourse 1er Cru	2012	0.75	66,00	88,00
○ 7372212	Puligny Montrachet Truffière 1er Cru	2012	0.75	66,00	88,00
○ 7372312	Bâtard Montrachet Grand Cru	2012	0.75	199,00	265,33

Domaine Etienne Sauzet

Puligny Montrachet

Anders als an der Côte de Nuits waren die Schäden in den Weinbergen an der Côte de Beaune teilweise dramatisch und von Weinberg zu Weinberg unterschiedlich. Hagel zerstörte einige Weinberge zu 100 %.

Die Weißweine an der Côte de Beaune zeigen in der Mehrzahl, ähnlich den Rotweinen der Côte de Nuits, konzentrierte Frucht, viel Frische und Terroirausdruck und aufgrund der unerwartet reichlich vorhandenen Säure (Werte, die zwischen 2008 und 2010 lagen) eine fast natürliche Balance. Die Weine von Gerard Boudot präsentieren, wie so oft, ihre Brillanz und Klarheit schon bei der frühen Probe im November letzten Jahres. Konzentriert und ausgewogen zeigen sie präzise die Unterschiede ihrer Herkunft mit einer aromatischen Differenzierung, wie sie selten gelingt.

Die präzise Frucht im Puligny Village nach Apfelblüten, Zitrus, Mandarine und Bienenwachs, ist unterfüttert mit feiner Mineralik. Die 1er Crus wirken glasklar, präzise und aufgrund ihrer Mineralik und des deutlichen Terroirabbildes wie in Stein gemeißelt. Die Frucht changiert zwischen Apfel, Pfirsich, Orangen, Zitrus, Mandarinen, die Aromen sind fokussiert wie Laserstrahlen (Tipp: Puligny Referts - absolut eindrucksvolle Bündelung von Frucht und Mineralik), die Grands Crus - leider in 2012 nur in Minimengen verfügbar - wirken eher elegant und verführerisch, trotz enormer Konzentration voller Finesse. Schwer zu sagen, ob die Jungweine hier jemals eindrucksvoller waren.

				Einzelpreis	Literpreis
○ 7475412	Puligny Montrachet	2012	0.75	49,90	66,53
○ 7475512	Puligny Montrachet	2012	0.375	27,50	73,33
○ 7475612	Puligny Montrachet Referts 1er Cru	2012	0.75	99,00	132,00
○ 7160212	Puligny Montrachet Champ-Canet 1er Cru	2012	0.75	109,00	145,33
○ 7130412	Puligny Montrachet Folatières 1er Cru	2012	0.75	109,00	145,33
○ 7160512	Puligny Montrachet Combettes 1er Cru	2012	0.75	149,00	198,67
○ 7734012	Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - limitiert	2012	0.75	300,00	400,00
○ 7475812	Bâtard Montrachet Grand Cru - limitiert	2012	0.75	300,00	400,00
○ 7476112	Chevalier Montrachet Grand Cru - limitiert	2012	0.75	375,00	500,00
○ 7476012	Montrachet Grand Cru - limitiert	2012	0.75	590,00	786,67

Domaine Robert Groffier

Morey St. Denis

Die Geschäftsverbindungen mit der Domaine bestehen nunmehr seit ungefähr 20 Jahren, aber nirgendwo sonst hat sich eine stilistische Veränderung derartig nachhaltig und konsequent vollzogen. Nicolas Groffier, der Enkel von Robert, macht Weine von frappierender Eleganz, facettenreich und voller Raffinesse. Dies zu ergründen bedeutet sicherlich den Weinen mehr Zeit zu geben, als vor seiner Zeit. Was damals üppig, vollmundig und manchmal geradezu barock wirkte ist nunmehr energetisch und voller Spannung. Die Weine zeichnen messerscharfe aromatische Konturen und wirken geheimnisvoll tiefgründig. Gerade der hochkonzentrierte Jahrgang 2012 mit seinen extrem niedrigen Erträgen brachte häufiger Weine hervor, die in ihrer Fülle und ihrer üppigen Frucht über das Ziel hinausschießen.

Nicht so bei Groffier: auch in 2012 zeigen sich Detailreichtum und Komplexität, die Entwicklung wird sich allerdings etwas langsamer vollziehen als in 2011. Die Weine sind allesamt dichter und druckvoller, ein seidiges Mundgefühl und die Intensität der Frucht machen süchtig. Das Vergären ganzer Trauben ist hier inzwischen Usus, wird allerdings sehr behutsam und individuell - von Wein zu Wein - in unterschiedlicher Intensität angewendet. Neben Frische ist Ausgewogenheit mit das wichtigste Kriterium und eine Methode wird nie um ihrer selbst willen angewendet oder weil es gerade en vogue ist.

Hervorzuheben in einer herausragenden Kollektion sind Chambolle Hauts Doix, der kleine Bruder des Amoureuses und natürlich ebender selbst, die beide mit ihrer extensiv duftenden Chambollefrucht betören. Hauts Doix zeigt kalkige Mineralik, Amoureuses steht einfach für sich, ein Wunder an Fruchtintensität und Seidigkeit.

Im Gegensatz dazu strotzt der Bonnes Mares vor Energie, die Frucht wirkt enorm ausschweifend und vielschichtig.

				Einzelpreis	Literpreis
● 7782012	Bourgogne Pinot noir	2012	0.75	29,90	39,87
● 7652912	Gevrey Chambertin village	2012	0.75	62,50	83,33
● 7710612	Chambolle Musigny Hauts Doix 1er Cru	2012	0.75	130,00	173,33
● 7710512	Chambolle Musigny Sentiers 1er Cru	2012	0.75	130,00	173,33
● 7702512	Chambolle Musigny Amoureuses 1er Cru	2012	0.75	225,00	300,00
● 7710812	Bonnes Mares Grand Cru	2012	0.75	249,00	332,00
● 7702312	Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	2012	0.75	275,00	366,67

Domaine Fourrier

Gevrey Chambertin

2012 sieht Jean Marie Fourrier mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Die Qualität ist überragend, so weit, so gut. Aber 2012 ist der dritte Jahrgang in Folge (2013 der vierte ...) mit empfindlichen Ertragseinbußen. Das ändert natürlich nichts an der Philosophie hier, Jean-Marie macht klassische Burgunder. Burgunder, die verführen, intellektuell und gefühlsbetont zugleich, zum Essen und zum Meditieren, das ganze komplexe Spektrum des Pinot noir. Gevrey Chambertin spielt hier die Hauptrolle, erdig, würzig, tiefgründig, in den Händen von Fourrier mit großer Transparenz und vor allem Finesse, was für diese Appellation nicht selbstverständlich ist. Auch in 2012 sind Jean Maries Weine wie immer kühl, balsamisch, nuanciert und von einem Detailreichtum, dass man jedem Schluck minutenlang nachspüren möchte. Doch nun zu den Weinen: in derselben kristallinen Art wie in 2008 und 2010 zeigen die Fourrierweine in 2012 ausgeprägten Lagencharakter: der Gevrey Chambertin VV präsentiert sich betont mineralisch mit vielen roten Früchten der typischen Gevrey Grillfleischnote. Naturgemäß floraler in der Art, umschmeichelt uns der Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru mit Aromen von Veilchen und Zitrusfrüchten, ein Wein mit großer innerer Spannung. Faszinierend ist auch der Kontrast zwischen den beiden Gevrey 1er Crus Cherbaudes und Goulots: während letzterer eher im dunkelbeerigen Spektrum mit intensiver Mineralität und erdigen Tönen beheimatet ist, zeigt der hochelegante, floral-kirschfruchtige Cherbaudes ganz klar seine Nachbarschaft zum Grand Cru Chapelle Chambertin. Eine Klasse für sich sind der Combes aux Moines und der Clos St. Jacques (limitiert): ohne schwer zu wirken, zeigen diese beiden hochintensiven Druck am Gaumen, wobei der Combes aux Moines mehr in die erdig-rauchige Richtung mit Aspekten von Blutorange und Bitterschokolade tendiert, während der Clos St. Jacques durch seine seidige Eleganz und Noten von Schwarzkirsche und Rosenblättern besticht. Diese Kollektion ist ein Muß für jeden Terroir-Enthusiasten!

				Einzelpreis	Literpreis
● 7563412	Gevrey Chambertin	2012	0.75	59,00	78,67
● 7590712	Gevrey Chambertin Cherbaudes 1er Cru	2012	0.75	99,00	132,00
● 7591912	Gevrey Chambertin Combe aux Moines 1er Cru	2012	0.75	130,00	173,33
● 7599712	Gevrey Chambertin Goulots 1er Cru	2012	0.75	130,00	173,33
● 7599812	Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru	2012	0.75	130,00	173,33
● 7531012	Gevrey Chambertin Clos St. Jacques 1er Cru - <i>limitiert</i>	2012	0.75	225,00	300,00

Domaine J.J. Confuron

Premaux-Prissey

Die teilweise dramatischen Mengenverluste des Jahrgangs 2012 waren laut Alain Meunier hier weniger einschneidend, so dass wir uns über eine ähnliche Zuteilung wie in 2011 freuen dürfen. Die Weine probierten wir schon im letzten Sommer, nachdem sie gerade die malolaktische Gärung beendet hatten. Wie immer betört uns hier die dunkle Frucht aus Schwarz- und Wildkirschen, die hier eine vollkommen eigenständige, unvergleichliche Aromatik zeigt.

Die Erfahrung zeigt, dass die Weine in diesem frühen Stadium und auch in den ersten Jahren nach der Füllung sich sehr verhalten präsentieren und erst allmählich ihre ganze Schönheit und Finesse zeigen. Erste Anzeichen waren davon sogar entgegen der Tendenz dieses Jahrgangs zu intensiven, dichten Weinen z.B. bei dem Nuits St. Georges Boudots zu erkennen, der sich sonst eher mit dem mehr fleischigen Charakter eines Vosne Romanée präsentiert. Wie auch immer, dieser Jahrgang wird auf beiden Seiten des stilistischen Spektrums große Überraschungen bereithalten.

					Einzelpreis	Literpreis
● 7009312	Côte de Nuits Village La Montage	2012	0.75		27,50	36,67
● 7187812	Côte de Nuits Village Les Vignottes	2012	0.75		35,00	46,67
● 7091212	Chambolle Musigny	2012	0.75		45,00	60,00
● 7063612	Chambolle Musigny 1er Cru	2012	0.75		89,00	118,67
● 7017512	Nuits St. Georges Boudots 1er Cru	2012	0.75		99,00	132,00
● 7091312	Vosne Romanée Les Beaux-Monts 1er Cru	2012	0.75		99,00	132,00
● 7099312	Clos Vougeot Grand Cru	2012	0.75		130,00	173,33
● 7011112	Clos Vougeot Grand Cru	2012	1,5		275,00	366,67
● 7051712	Romanée St. Vivant Grand Cru	2012	0.75		300,00	400,00
● 7011212	Romanée St. Vivant Grand Cru	2012	1,5		625,00	833,33

Domaine Perrot-Minot

Morey St. Denis

Christophe Perrot Minot bezeichnete 2012 als ein sehr kompliziertes Jahr, insbesondere da seine Erträge nach einer wie hier üblich besonders akribischen Auslese unreifer oder ungesunder Früchte auf durchschnittlich 22 hl/ha gesunken waren. Die verbliebenen Trauben waren aber letztlich von einer Qualität wie er sie kaum jemals vorgefunden hat. Aufgrund der geringen Mengen erklärte er sich bereit noch eine adäquate Menge des Jahrgangs 2011 beizusteuern.

Die Frucht hier ist pur und verführerisch wie oft mit einem etwas mehr an Konzentration und Dichte bei gleichzeitiger Frische. Die Weine werden aufgrund ihrer Opulenz in den ersten Jahren weniger Konturen zeigen, besonders die Village Weine, dafür mit üppiger Fruchtpräsenz ein wahrhaft hedonistisches Erlebnis vermitteln. Die extreme Auslese bei einer fast perfekten phenolischen Reife geben den Weinen viel Saftigkeit und unwiderstehlichen Schmelz.

Die 2011er zeigen sich wunderbar balanciert und dank der Verarbeitung ganzer Trauben voller Frische und mit deutlichen terroirgeprägten Texturen und Fruchtnuancen. Insbesondere die Morey-Weine brillieren mit einem Touch "wilder" Aromen und floraler Würze. Christophes Pinots lassen für den Liebhaber vollmundiger, fruchtbetonter Weine kaum einen Wunsch offen und werden nach einigen Jahren ihre feinen Linien und Konturen offenlegen.

					Einzelpreis	Literpreis
● 7041911	Fixin	2011	0.75		35,00	46,67
● 7011311	Gevrey Chambertin	2011	0.75		49,90	66,53
● 7820211	Morey St. Denis Rue de Vergy	2011	0.75		59,00	78,67
● 7820111	Morey St. Denis Riotte 1er Cru	2011	0.75		99,00	132,00
● 7011711	Nuits St. Georges la Richemone 1er Cru	2011	0.75		130,00	173,33
● 7042112	Bourgogne rouge	2012	0.75		22,50	30,00
● 7011312	Gevrey Chambertin	2012	0.75		59,00	78,67
● 7820212	Morey St. Denis Rue de Vergy	2012	0.75		59,00	78,67
● 7011412	Chambolle Musigny	2012	0.75		66,00	88,00
● 7820112	Morey St. Denis Riotte 1er Cru	2012	0.75		109,00	145,33
● 7042012	Chambolle Musigny les Fuees 1er Cru	2012	0.75		149,00	198,67
● 7011712	Nuits St. Georges la Richemone 1er Cru	2012	0.75		149,00	198,67
● 7011612	Nuits St. Georges la Richemone Cuvée ultra 1er Cru	2012	0.75		240,00	320,00
● 7820012	Mazoyère Chambertin Grand Cru	2012	0.75		275,00	366,67
● 7011512	Chapelle Chambertin Grand Cru - limitiert	2012	0.75		275,00	366,67
● 7819912	Charmes Chambertin Grand Cru	2012	0.75		275,00	366,67
● 7819812	Clos de Bèze Grand Cru - limitiert	2012	0.75		350,00	466,67
● 7074312	Chambertin Grand Cru - limitiert	2012	0.75		350,00	466,67

SPANIEN

Bodegas Mauro

Tudela del Duero

Auch wenn die weltweite Nachfrage nach Mauroweinen stetig zunimmt, lässt sich Eduardo Garcia nicht beirren, konsequent seinen Weg eines behutsamen Stilwechsels hin zu mehr Finesse und Eleganz fortzusetzen. Das zeigt sich geradezu prototypisch in seinem Mauro 2011, einem herrlich floralen Wein mit rauchigen Anklängen, der diese Aspekte mühelos mit der vollreifen und üppigen Frucht des Jahrgangs zu einem unwiderstehlichen Tropfen kombiniert. Dunkle Johannisbeeren, Veilchen, seidige Tannine, sowie ein samtiger Fluss am Gaumen, der 2011er Mauro macht jetzt schon unheimlich Spaß, wird sich aber ohne Probleme noch 10-15 Jahre positiv weiterentwickeln. Beim 2010er Terreus hingegen steht der atlantisch kühle Charakter des Jahrgangs im Vordergrund. Trotz großer Opulenz zeigt er wunderbare Nuanciertheit, große aromatische Präzision und Tiefe. Veilchen, Brombeeren, Cassis, verbunden mit Graphit- und Espressoaromen gehen in einem Finale voll rauchigem, süßen Holz auf, wunderbar harmonisch durch süßes Tannin und einer feingliedrigen und dennoch kraftvollen Struktur. Ohne Zweifel ein spanisches Weinmonument.

				Einzelpreis	Literpreis
● 7750111	Mauro	2011	0,75	28,50	38,00
● 7520510	Terreus	2010	0,75	99,00	132,00

Sei Solo

Ribera del Duero

Sei Solo heißt das brandneue, faszinierende Projekt in Ribera del Duero unter der Federführung von Javier Zaccagnini, dem Geschäftsführer der Bodegas Aalto. Seit 2007 arbeitete er im Verborgenen an "seinem" Ribera del Duero, einem Wein, der zwar ein Ribera del Duero sein sollte, aber stilistisch mehr seinem persönlichen Geschmack entgegenkäme hinsichtlich Finesse, Nuancenreichtum und Eleganz. Zunächst nur mit den Trauben aus seinen eigenen 60 Jahre alten Tinto Fino Parzellen (2,7 Hektar) um La Horra, in den Folgejahren dann sukzessive mit dem Ertrag fünf weiterer, langfristig gepachteter Parzellen (3,1 Hektar) aus 60-90jährigen Reben, experimentierte er, bis in 2011 das Ergebnis schließlich seinen Erwartungen entsprach. Und selbst jetzt fand er das Ergebnis nicht homogen genug für einen Wein, weshalb er sich entschloss zwei Weine zu füllen, kein leichter Job bei einem Ertrag von nur 12-15 hl/ha und insgesamt nur 5200 Flaschen. Der Grand Vin Sei Solo - eine önologische Hommage an das großartige Opus von Johann Sebastian Bach "Sei Solo. a Violino senza Basso accompagnato" - ist eine Selektion derjenigen Fässer und Partien, die uneingeschränkt Javier Zaccagninis Vorstellung "seines" Weines entsprechen. Der 2011er Sei Solo hat im Bouquet Brombeeren, balsamische Noten, kalkige Mineralität und Veilchen, am Gaumen superweiche Gerbstoffe sowie ein sich unaufdringlich aber kontinuierlich steigendes aromatisches Crescendo, das in einem hochkomplexen, ungemein vielschichtigen und feinen Finale kulminiert. Ein großer Wein! Diejenigen Fässer, die nicht vollständig diesen strengen Kriterien entsprechen, vor allem weil sie etwas mehr dem kraftvolleren und konzentrierteren üblichen Geschmacksbild entsprechen, werden als Preludio de Sei Solo abgefüllt, gewissermaßen das "Vorspiel" zu einem deutlich günstigeren Preis. Aromatisch ähnelt er dem Sei Solo sehr, er wirkt jedoch maskuliner und strukturierter. Ein toller Ribera del Duero für einen fairen Preis. Dies sind keine Burgunder - aber wirklich erstzunehmende spanische Weine, die den burgundischen Terroirgedanken in den Süden tragen. Absolut probierenswert!

				Einzelpreis	Literpreis
● 7040411	Preludio	2011	0,75	29,90	39,87
● 7040311	Sei Solo	2011	0,75	59,00	78,67

SCHWEIZ

Martha und Daniel Gantenbein

Fläsch / Graubünden

Mit 2012 scheint es wieder einen weiteren Schritt aufwärts zu gehen, die Weine werden leichtfüßiger, "burgundischer", verspielter, raffinierter, wengleich ihre Aromatik sehr eigenständig bleibt, einfach "Gantenbein". Trotz ihres überwältigenden Erfolges haben sie sich noch einen renommierten Berater geholt, um an den Feinheiten der Weine zu schleifen und die letzten 3-5% (wer weiß das schon) auch noch zu perfektionieren (es ist doch was dran an dem Schweizer Image). Chardonnay und vor allem Pinot noir von Martha und Daniel sollte man mindestens einmal im Leben getrunken haben ...greifen Sie zu, bevor es andere tun!

				Einzelpreis	Literpreis
○ 7381912	Chardonnay	2012	0,75	99,00	132,00
○ 7030712	Chardonnay	2012	1,5	240,00	160,00
● 7396512	Pinot noir	2012	0,75	99,00	132,00
● 7395512	Pinot noir	2012	1,5	240,00	160,00

DEUTSCHLAND

Weingut Huber

Malterdingen

Das Weingut zählt unbestritten zu den besten Betrieben Deutschlands und nimmt für Pinot noir eine Referenzrolle ein. Nach mehr als 20 Jahren erfolgreicher Arbeit hat Bernhard Huber seinen Stil perfektioniert. Die Erkenntnis, dass z.B. im Bienenberg der Boden ähnlich dem in Chambolle Musigny ist, hat letztendlich zu Weinen geführt, wie wir ihnen in dieser Perfektion und Strahlkraft in Deutschland bisher nicht begegnet sind. Lebendige, ausdrucksstarke, saftige Frucht im Spiel mit Säure, sanften Tanninen und herzhafter Mineralik mutieren z.B. im Primus Wildenstein zu einem schwebenden Zustand beschwingter Eleganz und tänzelnder Finesse, wie es nur noch ein großer Grand Cru aus Burgund vermag. Der Schloßberg explodiert geradezu mit seiner Frucht und druckvollen Mineralik, Bienenberg ist komplex und ausgewogen, Sommerhalde feminin und voller Würze und Saftigkeit. Als Einstieg in Bernhards Topliga ist der Alte Reben zweifellos auf dem Niveau eines Top Villageweins aus Burgund.

Vinifikation: traditionelle Maischegärung, Kaltmazeration, Vergärung mit 20 - 25 % ganzen Trauben, Steuerung der Tanninstruktur über Untertauchen des Tresterhuts (Pigeage) und Umpumpen des Mostes über den Schalenhut (Remontage), Ausbau auf der Feinhefe in ca. 25 % neuen Fässern für 18 - 20 Monaten, keine Filtration.

				Einzelpreis	Literpreis
● 7031111	Spätburgunder Alte Reben	2011	0.375	15,00	20,00
● 7031011	Spätburgunder Alte Reben	2011	0.75	27,50	36,67
● 7031211	Bienenberg Spätburgunder Großes Gewächs	2011	0.75	39,90	53,20
● 7031411	Sommerhalde Spätburgunder Großes Gewächs	2011	0.75	39,90	53,20
● 7031511	Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs	2011	0.75	55,00	73,33
● 7031611	Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs	2011	1,5	112,50	150,00
● 7031711	Wildenstein Spätburgunder Reserve	2011	0.75	120,00	160,00

ÖSTERREICH

Weingut Moric - Roland Velich

Großhöflein

Roland Velich hat nie darauf spekuliert, dass seine Weine mit vielen Punkten beurteilt werden, für ihn müssen seine Weine mit sinnlicher Ausstrahlung und Qualität verführen, man muss sich den Wein "lustvoll erarbeiten". 2011 und 2012 sind in der Region großartige Jahrgänge, wenn auch die hohe Qualität der Moric-Weine mit viel Mühe und Arbeit erreicht wurde. Rolands Topweine aus alten, teilweise fast 100jährigen Reben aus Neckenmarkt und Lutzmannsburg sind heute fast Klassiker und gesuchte, mengenlimitierte Weinpreziosen. Das Aushängeschild und der wahre Leistungsnachweis sind die sogenannten kleinen oder Einstiegsweine und dafür ist der Blaufränkisch Burgenland ein Paradebeispiel:

Der 2012er zeigt ein wild-würziges Kirschbouquet mit natürlichem konzentrierten Duft, in dem sich eine dezente Fruchtsüße andeutet. Im Mund herrlich konzentriert, pure, fleischige Frucht mit animierender Frische und saftig-weichen Tanninen. Absolut reintonig. Eines der besten Weinvalues, die wir kennen!

Sehr am Herzen liegt Roland sein 2011 Moric Reserve, in der burgundischen Terminologie die Dorflage oder auch 1er Cru. Stammt zu 90 % von mittelburgenländischen Kalkböden. Schwarze Oliven, Wacholder, blaue Beeren, etwas Lakritze, Veilchen. Assoziationen an einen Côte Rotie von Jamet kommen auf, die kühle, frische, süße Frucht mit Gewürz und Kräuternoten bringt einen zurück ins Burgenland. Die Tannine sind engmaschig und fein, eine dezente Säure bringt Frische, seidig die Textur. Was für ein Wein!

Rolands Weine sind pur, säurefrisch, ungeschminkt, nicht Kraft und Opulenz, sondern Feinheit, Eleganz und Frische stehen im Vordergrund. Lassen Sie sich ein auf das Abenteuer Qualität.

				Einzelpreis	Literpreis
○ 7042212	Grüner Veltliner Müllendorf	2012	0.75	45,00	60,00
○ 7812412	Grüner Veltliner St. Georgen	2012	0.75	45,00	60,00
● 7126712	Blaufränkisch Burgenland	2012	0.75	15,00	20,00
● 7402211	Blaufränkisch Reserve	2011	0.75	25,00	33,33
● 7126911	Alte Reben Lutzmannsburg	2011	0.75	79,00	105,33
● 7123211	Alte Reben Lutzmannsburg	2011	1,5	170,00	113,33
● 7339811	Alte Reben Neckenmarkt	2011	0.75	79,00	105,33
● 7362911	Alte Reben Neckenmarkt	2011	1,5	170,00	113,33

SÜDFRANKREICH

Jeff Carrel

Narbonne / Languedoc

Jeff Carrels Weine sind wie eine Reise durch die Kulturen und Regionen des Languedoc. Jeff ist ein sensibler Önologe, der immer auf der Suche ist nach außergewöhnlichen Terroirs, Rebsorten, Winzerpersönlichkeiten, die er berät ohne einen schweren Fußabdruck zu hinterlassen. Er lässt den Weinen ihre Identität und ihre Überraschungen. Seit Jahren sind zwei von Jeffs Weinen Lieblinge vieler unserer Kunden, zwei wahre Überflieger hinsichtlich Preis- / Genussverhältnis.

Zunächst der Puydeval, ein vollmundiger, kraftvoller, süffiger Wein aus einer Rebanlage nahe Carcassonne, mit der dort häufiger anzutreffenden Rebsorte Cabernet Franc (2/3) im Cuvée mit Syrah und Merlot. Auf Kalk und Lehmböden gewachsen, wird er für etwa 10-12 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Der 2011er hat eine samtige, cremige Textur und zeigt volle Frucht aus Himbeeren, Crème de Cassis, gewürzt mit Kräutern und Tabak, Kaffeearabica und Kakaobohnen, dezent vanillig. Süßer Extrakt trifft auf reife, schmelzende Tannine. Ein saftiges Exemplar von geradliniger Natürlichkeit.

Der 2011er Cabernet Sauvignon von Jaqueline Menard aus Ginestou, vom Weingut Villa des Anges, nahe Béziers ist der ideale Alltagswein. Cassis, rote Beete, schwarze Früchte und Brombeeren, Tabak prägen die Aromatik, worunter sich eine frische Säure und eine leicht salzige Brise mischen, was den Wein frisch und lebendig macht. Nur 120.000 Flaschen erzeugt man hier. Angesichts des unglaublich niedrigen Preises bei gleichzeitig außergewöhnlicher Qualität kommt Freude auf, das so etwas heute noch möglich ist (88 Punkte bei Parker sind wohlverdient).

					Einzelpreis	Literpreis
● 7080111	Villa des Anges Cabernet Sauvignon	2011	0.75		5,90	7,87
● 7520911	Puydeval rouge	2011	0.75		9,90	13,20

Domaine de Triennes

Provence

Die Domaine Triennes ist mehr als nur die südfranzösische Dependence der Domaine Dujac aus dem Burgund, weshalb sie sich auch einen festen Platz in unserem Sortiment erobert hat. Der Jahrgangswechsel ist für uns daher eine gute Gelegenheit, Ihnen wieder einmal die wunderbar frischen Weine der Domaine de Triennes aus der Provence ins Gedächtnis zu rufen, jener Domaine, mit der sich Ende der 1980er Jahre Jacques Seysses, Eigentümer der weltberühmten Domaine Dujac und sein guter Freund Aubert de Villaine den langgehegten Traum erfüllten, in Südfrankreich ihr im Burgund erworbenes önologisches Wissen und Können auf die großartigen Terroirs des Südens zu übertragen. Bei den aktuell herrschenden frühlinghaften Temperaturen erscheint die Ankündigung des aktuellen Jahrgangs unseres Lieblingsommerweins, des 2013er Rosé von Triennes durchaus angemessen, warum nicht jetzt schon die wärmenden Sonnenstrahlen mit dieser verführerischen und "leicht fließenden" Cuvée aus 70 % Cinsault, 25 % Grenache und 5 % Merlot genießen und den wohlverdienten Feierabend beschwingt einläuten? Seine burgundische Machart kann und will der 2012er Auréliens blanc aus 95 % Chardonnay sowie 5 % Rolle und Viognier nicht verleugnen, wie üblich harmonisieren hier die Nuss- und Zitrusnoten des Chardonnay perfekt mit dem Aprikosenduft des Vigoniers, all das bei cremiger Textur und lebhaft trockenem Abgang. Ein wahres Schnäppchen ist der 2011er Merlot des Gutes, der nur in sehr kleinen Stückzahlen produziert wird. Straff strukturiert ist er trotz seines kleinen Preises 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! Und nun lassen Sie sich einfach von diesen einzigartigen Weinen der Provence begeistern.

					Einzelpreis	Literpreis
● 7407013	Rosé	2013	0.75		7,50	10,00
○ 7407112	Les Aureliens blanc	2012	0.75		8,90	11,87
● 7812110	Merlot	2011	0.75		9,90	13,20

● = 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.