

## NEWSLETTER 06 / 2014

Diesmal aus Burgund: Domaine Hubert de Montille, Deux Montille und Château de Puligny Montrachet aus 2011, Bessin, Denis Mortet, Robert Chevillon und Mugneret-Gibourg 2012, neu im Programm Château de la Tour, Francois Labet, Lucien Le Moine 2012 in Subskription und ältere Jahrgänge Comte de Vogüé  
Aus Deutschland Jahrgang 2013 Weine von Mosbacher, Metzger, Dönnhoff, Klaus Peter Keller und Egon Müller.

### BURGUND

#### Domaine Hubert de Montille

##### Meursault

Etienne de Montille beschreibt den Jahrgang 2011 als "komplette, vollkommen unerwartete Überraschung." Die 2011er kommen wie hier üblich mit einjähriger Verspätung, was dem Montille'schen, reduktiven Stil entgegenkommt, da die Weine ein Jahr mehr Flaschenreife gut vertragen.

Letztendlich bekam man trotz etlicher Wetterkapriolen bei der Lese, die bis 10. September dauerte, perfekt phenolisch gereifte Trauben. Um niedrigere Säurewerte zu vermeiden, entschloss man sich Ende August mit der Lese zu beginnen. Die natürlichen Alkoholwerte lagen zwischen 11,8 % und 12,7 %. Die Frucht zeigte sich pur und aromatisch und man entschloss sich relativ viel ganze Trauben in der Maische zu belassen, um so den Terroircharakter der Weine zu betonen. Die Weine präsentieren sich frisch, energiereich und sollten relativ früh auch trinkbar sein, was generell ein Phänomen des Jahrgangs ist. Die Weine bestechen durch ihr feines Fruchtparfüm und ihre Dynamik mit kühl-dezentem Auftritt.

Das komplette Sortiment zeichnet sich durch qualitative Ausgewogenheit auf höchstem Niveau aus, persönliche Favoriten sind der kühle komplex-erdige Beaune Grèves, der fein strukturierte, extrem straffe Volnay Taillepieds, der ultra-pure, robuste und gleichzeitig feingliedrige Pommard Rugiens, der hochkomplexe, strukturierte und muskulöse Corton Clos du Roi und natürlich die beiden - leider streng limitierten - Vosne Malconsorts, von denen wir leider nur 2 bzw. 1 Fl. pro Kunde abgeben können.

Bei den Weißweinen sind die Favoriten der feingliedrige, nach Haselnüssen und Zitrus duftende Meursault Narvaux-Dessous sowie der komplex-fruchtige, extrem nervige und mineralische Puligny Caillerets.

				Literpreis	Einzelpreis	
○	7816111	Beaune Aigrots 1er Cru	2011	0,75	60,00	45,00
○	7013611	Meursault Narvaux du Dessous	2011	0,75	78,67	59,00
○	7816211	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2011	0,75	160,00	120,00
○	7033211	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2011	1,5	333,33	250,00
○	7816311	Corton Charlemagne Grand Cru	2011	0,75	173,33	130,00
○	7013911	Corton Charlemagne Grand Cru	2011	1,5	366,67	275,00
●	7044211	Bourgogne	2011	0,75	33,33	25,00
●	7814511	Beaune Perrières 1er Cru	2011	0,75	64,00	48,00
●	7814611	Beaune Grèves 1er Cru	2011	0,75	83,33	62,50
●	7033111	Nuits St. Georges Thorey 1er Cru	2011	0,75	92,00	69,00
●	7033011	Volnay Brouillards 1er Cru	2011	0,75	100,00	75,00
●	7815111	Pommard Grands Épenots 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
●	7814711	Volnay Champans 1er Cru	2011	0,75	118,67	89,00
●	7814811	Volnay Champans 1er Cru	2011	1,5	265,33	199,00
●	7814911	Volnay Taillepieds 1er Cru	2011	0,75	132,00	99,00
●	7815011	Volnay Taillepieds 1er Cru	2011	1,5	300,00	225,00
●	7815211	Pommard Rugiens 1er Cru	2011	0,75	173,33	130,00
●	7815311	Pommard Rugiens 1er Cru	2011	1,5	366,67	275,00
●	7815411	Corton Clos du Roi Grand Cru	2011	0,75	173,33	130,00
●	7815511	Corton Clos du Roi Grand Cru	2011	1,5	366,67	275,00
●	7815611	Clos Vougeot Grand Cru	2011	0,75	200,00	150,00
●	7815711	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2011	0,75	300,00	225,00
●	7815811	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2011	1,5	640,00	480,00
●	7815911	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2011	0,75	466,67	350,00
●	7816011	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2011	1,5	966,67	725,00

## Deux Montille Soeur Frère

Etienne de Montille betreibt mit seiner Schwester Alix auch ein kleines Negociant Business, das auf Weißweine spezialisiert ist. Man kauft ausschließlich Trauben und keinen Most. Wir haben für Sie folgende Weine ausgewählt: einen zitrusfruchtigen Auxey Duresses (aus den Lagen Macabré and La Canée), einen saftig-runden und bereits herrlich trinkigen Pernand-Vergelesses Sous Frétille, einen prototypischen Meursault Porusots mit intensiver Haselnussnote sowie den Chablis Montée de Tonnerre mit den Chablis-typischen Jod und Feuersteinaromen. Auch wenn diese Weine altern können, so sind sie doch jetzt schon sehr zugänglich und laden zu unbeschwertem Trinkgenuss ein.

				Literpreis	Einzelpreis	
<input type="radio"/>	7034311	Auxey Duresses	2011	0,75	39,87	29,90
<input type="radio"/>	7034411	Pernand sous Frétille 1er Cru	2011	0,75	46,67	35,00
<input type="radio"/>	7033311	Chablis Montée de Tonerre 1er Cru	2011	0,75	60,00	45,00
<input type="radio"/>	7044311	Meursault Porusots 1er Cru	2011	0,75	100,00	75,00

## Château de Puligny Montrachet

### Puligny Montrachet

Als bisheriger Regisseur des alterwürdigen Château de Puligny Montrachet vollzog Etienne de Montille den einzig logischen Schritt und schlug zu, als die Domaine zum Verkauf stand. Das schon großartige Portfolio an weißen und roten Weinen bei de Montille wird hierdurch noch um einige Juwelen ergänzt. Die Stilistik bleibt jedoch absolut eigenständig, man vinifiziert hier deutlich reifer und stoffiger. St. Aubin Remilly ist eine absolute Toplage der Gemarkung, ein verführerischer Mix aus mineralisch-salinen und floralen Elementen mit reifer Steinobstfrucht. Betont elegant und mit intensiven Feuersteinaromen, dabei aber herrlich reif und saftig präsentiert sich der Meursault Perrières aus 40 jährigen Reben. Auch einen Rotwein von der Côte de Nuits gibt es im Sortiment, die Monopollage Nuits St. Georges Clos des Grandes Vignes, herrlich kühl und balsamisch in der Art, verführerisch, understated und floral. Ausprobieren!

				Literpreis	Einzelpreis	
<input type="radio"/>	7044411	St. Aubin Remilly 1er Cru	0,75	2011	50,00	37,50
<input type="radio"/>	7034011	Meursault Perrières 1er Cru	0,75	2011	105,33	79,00
<input checked="" type="radio"/>	7034111	Nuits St. Georges Clos des Grandes Vignes 1er Cru - Monopole	0,75	2011	78,67	59,00

## Domaine Bessin

### Chablis

Es freut uns sehr, dass die Weine von Jean Marc Bessin bei Ihnen ebenso viel Anklang finden wie bei uns. Vor zwei Jahren war er unsere Entdeckung bei den Grands Jours de Bourgogne und auch in diesem Frühjahr konnte er uns mit seiner Kollektion wieder restlos überzeugen. Oft wird seine Weinstilistik mit der von Raveneau verglichen, wobei Bessin vielleicht etwas beherzter beim Holzeinsatz ist, was den Weinen etwas mehr Volumen verleiht und den etwas spröden, manchmal abweisenden und herb-kühlen Charakter junger Chablis verständlicher macht, ohne den Lagencharakter zu maskieren oder gar zu übertönen. Seine Weine bleiben zwecks maximaler Aromenausbeute 18-20 Monate auf der Feinhefe bis hin zur Füllung.

Wir haben uns dieses Mal für einen Mix aus 2012ern und 2011ern entschieden, beides exzellente Jahrgänge bei Bessin mit unterschiedlichen Charakteren und Reifestadien. Der 2012 Chablis AC eröffnet den Reigen mit saftiger Pfirsichfrucht, rassig, salzigem Chablischarakter, das alles bei erstaunlicher Tiefe und Länge, ein Resultat der alten Reben. Feuersteinlastig und insgesamt viel mineralischer in der Art präsentiert sich der 2012er Fourchaumes 1er Cru, lebhaft, mit Spannung und detailliertem Aromenspektrum. Sein 2011er Counterpart spielt in derselben Tonart, allerdings finden sich hier alters- und jahrgangsbedingt schon einige Honigtöne ein. Im 2012er La Forêt dominieren gelbe Pflaumen und Würznoten, eingerahmt in Jodnoten von Seebrise und Meersalz. In 2011 tendiert der Forêt aromatisch eher in Richtung reife Nektarine, die Mineralität wirkt weicher und femininer. Der Klassenprimus ist der Valmur, ein Textbook Chablis: kalkige Terroirnote, Zitrusöle, Birne, reduktive Mineralität und Austernschalen. Hochkomplex und eindrucksvoll vom ersten Schluck bis zum schier endlosen Abgang. Bessins Valmur kommt aus einer Parzelle mit sehr alten Reben, den ältesten des Weinguts. Lassen Sie sich von diesen wunderbaren Chablis verzaubern, unglaublich viel Wein zum fairen Kurs!

				Literpreis	Einzelpreis	
<input type="radio"/>	7018411	Chablis Vieilles Vignes	2011	0,75	20,00	15,00
<input type="radio"/>	7018711	Chablis Forêt 1er Cru	2011	0,75	26,53	19,90
<input type="radio"/>	7018611	Chablis Fourchaume 1er Cru	2011	0,75	26,53	19,90
<input type="radio"/>	7018412	Chablis Vieilles Vignes	2012	0,75	23,33	17,50
<input type="radio"/>	7018612	Chablis Fourchaume 1er Cru	2012	0,75	32,00	24,00
<input type="radio"/>	7018712	Chablis Forêt 1er Cru	2012	0,75	33,33	25,00
<input type="radio"/>	7018312	Chablis Valmur Grand Cru	2012	0,75	53,20	39,90

## Domaine Denis Mortet

### Gevrey Chambertin

Für Arnaud Mortet waren die Probleme bei der Blüte hauptverantwortlich für den niedrigen Ertrag, der teilweise bis zu 40-50 % Einbuße im Vergleich zu einem normalen Jahr ausmachte. Die Lese begann hier am 23.9. Die Frucht war perfekt und die Trauben komplett phenolisch reif, und es bedurfte nur minimaler Chaptalisation bei drei Weinen. Behutsam möchte Arnaud in Zukunft mit der Verwendung ganzer Trauben experimentieren, wenn auch in 2012 komplett entrappt wurde, auch mit dem Ziel, den immensen Charme der Frucht beizubehalten. Wie immer in den letzten Jahren reduzierte er ein wenig die Extraktion durch kürzere Vormaischung und ebenso den Einsatz neuen Holzes im Durchschnitt nunmehr auf 1/3.

Die betörende Eleganz der Weine spricht Bände und obwohl der Jahrgang ein hervorragendes Alterungspotenzial hat, gibt es umwerfend duftende Weine, die den ganzen Charme des Pinot verströmen und mit ihrer kompakten, feingliedrigen Struktur Prototypen feiner Burgunder sind.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7631912	Bourgogne rouge	2012	0.75	36,67	27,50
● 7200612	Gevrey Chambertin	2012	0.75	78,67	59,00
● 7361612	Gevrey Chambertin VV	2012	0.75	92,00	69,00
● 7812512	Gevrey Chambertin VV	2012	1,5	198,67	149,00
● 7705912	Gevrey Chambertin En Champs	2012	0.75	105,33	79,00
● 7565412	Gevrey Chambertin 1er Cru	2012	0.75	150,00	112,50
● 7533512	Gevrey Chambertin Champeaux 1er Cru	2012	0.75	173,33	130,00
● 7200812	Chambolle Musigny Beaux Bruns 1er Cru	2012	0.75	173,33	130,00
● 7200712	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2012	0.75	173,33	130,00
● 7812612	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2012	1,5	366,67	275,00
● 7753812	Clos Vougeot Grand Cru	2012	0.75	333,33	250,00
● 7705812	Chambertin Grand Cru	2012	0.75	600,00	450,00

## Domaine Robert Chevillon

### Nuits St. Georges

Auch wenn wir aufgrund von 40-50 %igen Mengeneinbußen mit der niedrigsten Allokation aller Zeiten vorlieb nehmen mussten, wurden wir doch teilweise entschädigt mit einer der spektakulärsten Kollektionen des Weinguts der letzten 20 Jahre. Wer den klaren, geradlinigen, aber auch subtilen und terroirbetonten Stil Chevillons mag (wir lieben ihn!), der sollte sich ein paar Flaschen des Jahrgangs 2012 gönnen.

All die aufgezählten Eigenschaften kulminieren in Weinen, die man getrunken haben muss, um es zu glauben: die Quintessenz von Nuits St. Georges, dieser oft etwas unterschätzten Appellation. Selbst Bertrand Chevillon konnte, obwohl ein sehr ruhiger, zurückhaltender Typ, seine Begeisterung nicht zurückhalten. Die Weine probierten sich vom Fass derart umwerfend gut, dass man am liebsten direkt eine Flasche mit auf den Hof genommen hätte, um sie auf der Stelle leer zu trinken.

Bertrand betonte auch diesen jugendlich charmanten Appeal seiner 2012er, deren hervorragende Alterungsfähigkeit aber außer Zweifel steht. Hier ist alles auf derart gleichmäßig hohem Niveau, dass es schwerfällt, einen oder mehrere Weine herauszuheben. Am auffälligsten über ihre Frucht und ihre Energie waren bei der Probe im Februar Perrières und Roncières. Aber dies sind, wie immer, Momentaufnahmen.

Die Weine sind voraussichtlich verfügbar ab Oktober.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7602812	Nuits St. Georges VV	2012	0.75	53,20	39,90
● 7122512	Nuits St. Georges Bousnelots 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
● 7053612	Nuits St. Georges Pruliers 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
● 7122612	Nuits St. Georges Roncières 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
● 7632012	Nuits St. Georges Perrières 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
● 7602912	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2012	0.75	78,67	59,00
● 7405712	Nuits St. Georges Les Cailles 1er Cru	2012	0.75	100,00	75,00
● 7572312	Nuits St. Georges Vaucrains 1er Cru	2012	0.75	105,33	79,00
● 7610812	Nuits St. Georges Les St. Georges 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00

## Maison Lucien Le Moine

Beaune

Subskription, Auslieferung voraussichtlich November / Dezember 2014, 15 % Rabatt bei Zahlung bis 30.6. 2014

Proben bei Mounir Saouma, der mit seiner Frau Rotem die kleine Domaine führt, dauern jedes Jahr länger. Insgesamt drei Besuche waren nötig, um die allermeisten Weine durchzuprobieren. Das gab aber auch die Gelegenheit Weine in verschiedenen Entwicklungsstadien zu betrachten, zumal wenn sie sich noch im Stadium der malolaktischen Gärung befanden, die für 2012 im kalten Keller in Beaune extrem lange währte. Besonders bemerkenswert ist, dass im Jahrgang 2012 trotz seiner extrem reduzierten Erträge bis auf zwei bis drei Ausnahmen alle Traubenlieferanten Mounir mit den weitgehend gleichen Mengen belieferten. Dies spricht für das gute Verhältnis zu den Winzern, mit denen er arbeitet.

Erfreulicherweise bekamen wir auch von 2012 einige "neue" Weine zugeteilt, worunter sich zwei besondere Chablis (Les Preuses und Le Clos) befinden sowie ein roter Beaune Clos de Mouches. Ein überragender Nuits St. Georges Vaucraains gefiel uns so gut, dass wir Mounir ein ganzes Barrel abschwätzen konnten. Wie immer ist die Auswahl, die wieder deutlich mehr als 50 Weine umfasst, großes Pinot- und Chardonnay-Kino, eine extrem spannende Weinwanderung durch die besten Lagen Burgunds.

Die Besonderheit des Jahrgangs 2012 ist nach Meinung von Mounir die Fähigkeit der Weine, trotz der extremen Konzentration von teilweise weniger als 20 hl/ha, Differenziertheit, Transparenz und Finesse zu zeigen, was zum Beispiel den Jahren 2005 und 2009, ebenfalls als überragend qualifiziert, zumindest in diesem Stadium abging. Ohnehin ist voreilig, Jahrgänge für Pinot noir, speziell in Burgund, vorschnell mit einem Urteil abzustempeln. Große Jahrgänge, oder überhaupt Weinjahrgänge in Burgund, sind schwer zu fassen und auf einen Eindruck zu reduzieren, sondern sind immer für Überraschungen gut. Gerade auch 2012 sollte man geduldig abwarten, aber immer mal wieder mit Stichproben den Vergnügungsgrad testen.

Die weißen 2012er Burgunder sind konzentriert wie selten, aber besitzen Frische und Biss und lagenabhängig feine oder knackige Mineralik. Alles in allem ist 2012 ein Jahr mit Weinen von bester Alterungsfähigkeit, aber auch Weinen mit herrlich junglichem Charme, die mit gutem Gewissen auch jung getrunken großen Trinkspaß machen.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7369612	Bourgogne blanc	2012	0.75	39,87	29,90
○ 7043112	Puligny Montrachet Corvées des Vignes	2012	0.75	66,53	49,90
○ 7043512	Volnay Brouillards 1er Cru	2012	0.75	92,00	69,00
○ 7027512	Chassagne Montrachet Abbaye de Morgeot 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
○ 7027212	Meursault Les Bouchères 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
○ 7367312	Puligny Montrachet Champsgains 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
○ 7367012	Meursault Charmes 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
○ 7814012	Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
○ 7406012	Meursault Porusot 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
○ 7043212	Puligny Montrachet Les Combettes 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
○ 7367412	Corton blanc Grand Cru	2012	0.75	132,00	99,00
○ 7366712	Meursault Genevrières 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
○ 7024512	Meursault Goutte d'Or 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
○ 7043312	Chablis Les Preuses Grand Cru	2012	0.75	132,00	99,00
○ 7812712	Chassagne Montrachet Romanée 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
○ 7043412	Chablis Les Clos Grand Cru	2012	0.75	150,00	112,50
○ 7367112	Meursault Perrières 1er Cru	2012	0.75	150,00	112,50
○ 7367512	Corton Charlemagne Grand Cru	2012	0.75	185,33	139,00
○ 7027012	Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru	2012	0.75	433,33	325,0
○ 7367612	Bâtard Montrachet Grand Cru	2012	0.75	466,67	350,00
○ 7371412	Montrachet Grand Cru	2012	0.75	786,67	590,00
● 7353312	Bourgogne rouge	2012	0.75	39,87	29,90
● 7027812	Beaune Clos des Mouches 1er Cru	2012	0.75	92,00	69,00
● 7027612	Morey St. Denis Genavrières 1er Cru	2012	0.75	100,00	75,00
● 7009812	Volnay Santenots 1er Cru	2012	0.75	100,00	75,00
● 7043712	Pommard La Chanière 1er Cru	2012	0.75	105,33	79,00
● 7044012	Chassagne Montrachet Morgeot rouge 1er Cru	2012	0.75	105,33	79,00
● 7043812	Pommard Clos de Verger 1er Cru	2012	0.75	105,33	79,00

				Literpreis	Einzelpreis
● 7366612	Volnay Caillerets 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7353012	Gevrey Chambertin Cazetieres 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7406312	Pommard Epenots 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7368412	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7027712	Pommard Rugiens 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7368112	Nuits St. Georges Vaucrains 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7406412	Corton Bressandes Grand Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7368512	Chambolle Musigny Charmes 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7043612	Chambolle Musigny Les Groseilles 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7024112	Chambolle Musigny Les Feusselottes 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7043912	Corton Perrières Grand Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7368612	Chambolle Musigny Hauts Doix 1er Cru	2012	0.75	150,00	112,50
● 7368712	Vosne Romanée Suchots 1er Cru	2012	0.75	150,00	112,50
● 7382212	Vosne Romanée Petits Monts 1er Cru	2012	0.75	173,33	130,00
● 7368812	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2012	0.75	198,67	149,00
● 7353112	Charmes Chambertin Grand Cru	2012	0.75	240,00	180,00
● 7369012	Clos St. Denis Grand Cru	2012	0.75	240,00	180,00
● 7369112	Clos de la Roche Grand Cru	2012	0.75	240,00	180,00
● 7312112	Echézeaux Grand Cru	2012	0.75	265,33	199,00
● 7369212	Clos Vougeot Grand Cru	2012	0.75	265,33	199,00
● 7368912	Chambolle Musigny Amoureuses 1er Cru	2012	0.75	333,33	250,00
● 7820812	Griotte Chambertin Grand Cru	2012	0.75	333,33	250,00
● 7312212	Mazis Chambertin Grand Cru	2012	0.75	333,33	250,00
● 7369412	Clos de Bèze Grand Cru	2012	0.75	366,67	275,00
● 7369312	Bonnes Mares Grand Cru	2012	0.75	366,67	275,00
● 7353212	Grands Echézeaux Grand Cru	2012	0.75	466,67	350,00

Mounir und Rotems Projekt in Châteauneuf-du-Pape kommt jetzt ins 4. Jahr und nach wie vor sind die Weine der Saoumas unter den am meisten ausdrucksstarken und auffälligsten der Appellation. Viele halten ihn wegen dieser Auffälligkeit für einen Rebellen oder gar Modernisten, aber sein Statement dazu ist, dass er Weine macht, so traditionell wie möglich. Immer mit ganzen Trauben, Kaltmazeration von 7-11 Tagen, gepreßt in schmalen kleinen Korbpressen. Nur der frei laufende Saft wird verwendet. Ein ganz wichtiger Punkt für Mounir ist, die Hefen bis zum Ende der Elevage / bis vor der Füllung zu nutzen, die bis zu 48 Monaten dauern kann. Dies ist vergleichbar mit den Methoden Henri Bonneaus, einer Châteauneuf-Ikone, dem sich Mounir weinphilosophisch eng verbunden fühlt. Bonneau war es auch, der einen inzwischen vier Jahre auf der Hefe liegenden Grenache (noch immer nicht gefüllt) als 'Essenz' von Châteauneuf bezeichnete. Diese Essenz zu verkosten, gehörte zu den herausragenden Weinerlebnissen im letzten Jahr: die Kühle, Feinheit und Seidigkeit ist unbeschreiblich, der Wein scheint zu tanzen und zu schweben.

Der 2012er Magis (Grenache blanc, Bourbouleng und Roussanne) ist ein freundliches weißes Kraftpaket mit der Komplexität eines Corton Charlemagne. 2012 Omnia (Grenache 80 %, 20 % Mourvèdre) explodiert am Gaumen mit Cassis, Brombeeren, rauchiger Mineralität und Fruchtekuchen, voller Energie und im Abgang spicy von asiatischen Gewürzen. Tannine sind samtweich. Der Arioso aus 2011 ist geprägt vom kühleren Jahr, saftig und pur, getragen von feinsten Mineralität. Die spicy-dunkle Himbeerfrucht verbunden mit Fruchtekuchenaromen mündet in ein sexy Finish mit seidigen Tanninen und einem Hauch von Kräuterpastillen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7821212	Châteauneuf-du-Pape rouge Omnia	2012	0.75	100,00	75,00
○ 7821112	Châteauneuf-du-Pape blanc Magis	2012	0.75	105,33	79,00
● 7821311	Châteauneuf-du-Pape rouge Arioso (Le Clos)	2011	0.75	198,67	149,00



## Domaine Comte de Vogüé

### Chambolle Musigny

Hervorragende reifere Jahrgänge für Sammler und / oder Genießer - die Flaschen kommen direkt vom Weingut, sind also optimal gelagert.

Die Domaine, unbestritten eine der wichtigsten in Burgund, ist größter Besitzer einer der herausragendsten Lagen Burgunds: des Musigny. Im Besitz der Domaine befinden sich 7,2 ha, mehr als die Hälfte der gesamten Weinbergsfläche Vogüés. Experten sehen Musigny neben Le Chambertin sowie zwei bis drei Lagen in Vosne Romanée als die Krone Burgunds. Marketingabteilungen haben das Klischee "Eisenfaust im Samthandschuh" formuliert. Es gibt etwas Wahres in diesem Begriff, nämlich die Opulenz der Frucht steht für 'Samt' und die außergewöhnliche Dichte der Weine für die 'Faust', übrigens ähnlich den Weinen von Château Margaux.

Fünf Weine aus den Jahrgängen 1999, 2001 und 2002 stehen für klassische Pinots von überragender Statur und Qualität. Darunter befinden sich zwei sogenannte Chambolle 1er Crus, die bekanntermaßen aus der Lage Musigny stammen, aber wegen des jüngeren Alters der Reben (< 25 Jahre) zu 1er Crus deklassiert wurden, aber dennoch alle Eigenschaften des Musigny in sich tragen.

Drei weitere Weine (aus den Jahren 1999, 2000 und 2002) kommen aus der komplexen Lage Bonnes Mares, die zum Teil zur Appellation Morey St. Denis gehört, zum anderen Teil zu Chambolle Musigny, von der immerhin 2,7 ha im Besitz von Vogüé sind. Oft geben Weine der Lage Bonnes Mares Rätsel auf, weil sie so schwer zuzuordnen sind und sowohl den subtilen Charakter von Chambolle, als auch die erdige Würze von den rötlichen Morey-Böden in sich tragen. Der Bonnes Mares von Vogüé kommt aus der Chambolle Gemarkung und liefert feine florale Aromen, die die eher kühle Frucht eines Chambolle untermalen. Jeder dieser Weine ist ein Erlebnis für sich und die Gelegenheit gereifte Weine direkt aus dem Vogüé Keller zu erwerben, bietet sich nicht oft.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7738201	Chambolle Musigny 1er Cru	2001	0.75	265,33	199,00
● 7738299	Chambolle Musigny 1er Cru	1999	0.75	366,33	275,00
● 7738000	Bonnes Mares Grand Cru	2000	0.75	433,33	325,00
● 7738002	Bonnes Mares Grand Cru	2002	0.75	560,00	420,00
● 7738099	Bonnes Mares Grand Cru	1999	0.75	600,00	450,00
● 7737901	Musigny Grand Cru	2001	0.75	786,67	590,00
● 7737902	Musigny Grand Cru	2002	0.75	866,67	650,00
● 7737999	Musigny Grand Cru	1999	0.75	920,00	690,00

## Château de la Tour - Domaine Francois Labet

### Vougeot

Wir lernten das Weingut bei einem Besuch im Februar kennen und nach einem kurzweiligen Gespräch mit dem charmanten Hausherrn fand eine Probe statt, zu der uns einige begeisternde Weine auch aus älteren Jahrgängen serviert wurden. Auf unsere inständige Bitte bot man uns einige Kisten zum Kauf an, die wir Ihnen enthusiastisch empfehlen.

Francois Labet, der die Domaine seit 1984 betreibt, stammt aus der Morin-Familie, bekannt als Negociant vor allem in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Château de la Tour, das seit Anfang der 90er Jahre komplett organisch betrieben wird, befindet sich mitten im großen Weinberg Clos Vougeot unterhalb des Abtei. Im Besitz der Domaine sind ca. 6 ha der besten Parzellen der großflächigen Lage etwa in der Mitte wo die beste Drainage existiert. Teile der Parzelle, etwa 1 ha, sind bepflanzt mit über 100jährigen Reben, woraus der sogenannte Clos Vougeot Vieilles Vignes produziert wird. Der 2011er Beaune blanc 1er Cru ist die perfekte Ausgabe eines absolut wunderschön ausgewogenen weißen Burgunders: lassen Sie sich nicht irritieren von der Lage, die kaum jemand kennt, der Wein ist überwältigend schön, voller Saft, Harmonie, subtiler Säure und charmanter Frucht. Der 2011er Gevrey Chambertin zeigt die volle Würze eines Gevrey, seine Kirschfrucht, seine Struktur und soviel Trinkfluss, dass man die Flasche auf der Stelle leeren möchte.

Die Clos Vougeot der Jahrgänge 2007, 2008, 2009 sind Musterbeispiele für Topweine dieser oft sehr divergierend beurteilten Lage. Wichtig zu wissen ist, dass die Clos Vougeot von Château de La Tour unbedingt die Reife auf der Flasche brauchen. Lassen Sie sich überraschen von zwei hochkomplexen, atemberaubenden Weinen der sehr unterschätzten (teilweise auch zu Recht) Jahrgänge 2007 und 2008.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7044711	Beaune Clos du des Dessus Marconnets blanc	2011	0.75	39,87	29,90
● 7044811	Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	2011	0.75	53,20	39,90
● 7044508	Clos Vougeot Grand Cru	2008	0.75	150,00	112,50
● 7044509	Clos Vougeot Grand Cru	2009	0.75	198,67	149,00
● 7044607	Clos Vougeot Vieilles Vignes Grand Cru	2007	0.75	240,00	180,00
● 7044608	Clos Vougeot Vieilles Vignes Grand Cru	2008	0.75	240,00	180,00

## Domaine Mugneret-Gibourg

### Vosne Romanée

Das Damen-Triumvirat von Mugneret-Gibourg ist seit Ende der 90er Jahre unaufhaltsam auf der Erfolgsspur, dabei stets unglaublich bescheiden und unaufgeregt. Ihre 2012er Kollektion ist mit einem Wort burgundische Eleganz von ihrer schönsten Seite. Stilistisch gibt es deutliche Parallelen zu 2010, seidige Filigranität vermählt sich nahtlos mit perfekter Reife. Konzentrierte Powerweine sind so gar nicht die Sache der Mugneret Ladies, man entschied sich bewusst wieder für eine äußerst schonende Vinifikation, um die natürliche Eleganz des Jahrgangs zu betonen. Prototypisch zeigt das gleich der Vosne Romanée in Reinform, im Bouquet betörende Kirschen, Himbeeren und Rosenblätter, am Gaumen saftige Frucht vereint mit großem Focus und Transparenz. Außergewöhnlich dank seiner alten Reben auch wieder der Nuits St. Georges VV mit einer für diese Gemarkung außergewöhnlichen Tiefe und inneren Dichte, dunkle Kirschen und erdige Elemente kulminieren in einem lang anhaltenden Finale. Die Eleganz des Jahrgangs zähmt den sonst straffer strukturierten Lagencharakter des Nuits St. Georges Vignes Rondes, die für Mugneretverhältnisse oft etwas rustikalen Tannine wirken auffällig samtig und weich, ein bereits in der Jugend gezähmter wilder und animalischer Geselle, der bei etwas Lagerung noch viel mehr Spaß verspricht. Ein Vorbild an Finesse wie immer sein Bruder, der Nuits St. Georges Chaignots, geschliffener und floraler in seiner Art, hochmineralisch im Kern, auf seinen Fahnen stehen Leichtigkeit und Frische. Wie in Stein gemeißelt von erhabener Statur der Chambolle Musigny Feusselottes, Chambolle-typisch dominieren hier florale Aromen sowie Blutorange und Senfkörner.

Bei den Grand Crus ist der Echézeaux der Mugneret-Schwester seit Jahren ohne Frage DER Value, in 2012 unglaublich komplex mit einem betörenden Mix aus reifer Beerenfrucht gegrilltem Fleisch und balsamischen Anklängen. Die jüngeren Reben aus dem Ruchottes Chambertin haben jetzt erstmals wieder Eingang in den Grand Cru gefunden, geheimnisvolle dunkle Kirschfrucht, elegant feminine Struktur, intensive Mineralität mit unglaublichem Fokus und ätherischer Transparenz. Dem Traum von einem Stückchen Musigny kommt der Mugneret'sche Clos Vougeot aromatisch wie strukturell sehr nahe, eine atemberaubende Symbiose aus großer Feinheit und simultaner innerer Dichte sowie außergewöhnlicher aromatischer Komplexität!

Die Weine sind voraussichtlich verfügbar ab Oktober.

					Literpreis	Einzelpreis
● 7125412	Vosne Romanée	2012	0,75		78,67	59,00
● 7125512	Nuits St. Georges VV	2012	0,75		100,00	75,00
● 7125712	Nuits St. Georges Vignes Rondes 1er Cru	2012	0,75		105,33	79,00
● 7125912	Chambolle Musigny Feusselottes 1er Cru	2012	0,75		150,00	112,50
● 7352512	Chambolle Musigny Feusselottes 1er Cru	2012	1,5		320,00	240,00
● 7125812	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2012	0,75		118,67	89,00
● 7325112	Nuits St. Georges Chaignots 1er Cru	2012	1,5		265,33	199,00
● 7126012	Echézeaux Grand Cru	2012	0,75		265,33	199,00
● 7126212	Clos Vougeot Grand Cru	2012	0,75		332,00	249,00
● 7325512	Clos Vougeot Grand Cru	2012	1,5		733,33	550,00
● 7126112	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2012	0,75		332,00	249,00
● 7325412	Ruchottes Chambertin Grand Cru	2012	1,5		733,33	550,00

## DEUTSCHLAND

### Der Weinjahrgang 2013 in Deutschland

Wie schon in 2010 begannen diverse Medien bereits im Laufe des vergangenen Sommers, den Jahrgang 2013 totzuschreiben. Wie immer, wenn man mit dem "Breitschwert rasiert", erwischt man auch ein Stückchen Wahrheit, aber die deutsche Weinlandschaft ist einfach zu komplex, als dass sie sich pauschal über einen Kamm scheren ließe. Trotzdem verfehlen Schlagwörter wie "unreif", "zu säurebetont", "kaum trinkbar" beim Konsumenten ihre Wirkung nicht, selbst wenn es sich häufig um ungeprüfte Behauptungen handelt. Doch glücklicherweise weicht inzwischen mit dem Erscheinen der ersten Weine des Jahrgangs und nach Bekanntgabe zahlreicher Verkostungseindrücke die Skepsis einer allgemein gestiegenen Aufmerksamkeit und Neugier.

Unserem üblichen Rhythmus folgend, sammelten wir auch dieses Jahr unsere Eindrücke unmittelbar vor sowie auf der ProWein. Unserer Einschätzung nach handelt es sich bei 2013 in der Tat um einen äußerst heterogenen Jahrgang, mengenmäßig zudem häufig sehr klein, insbesondere an Mosel und Saar. Entgegen aller Unkenrufe haben wir aber auch wahrhaft grandiose Weine probieren können, ein paar wenige Winzer haben vielleicht sogar die größten Weine ihrer bisherigen Karriere gekeltert.

Egon Müller schildert die Wetterkapriolen in 2013 wie folgt: "Der Winter 2012/2013 begann früh, um Weihnachten herum wurde es dann frühlinghaft warm, aber schon im Januar wurde es wieder kälter und Februar und März blieben winterlich. Einige schöne Tage im April machten Hoffnung auf Frühling, der Mai aber war wieder kühl und es fiel soviel Regen, daß die Flüsse Hochwasser führten. Im Juni gab es zwar eine Reihe sehr schöner Tage, die aber immer wieder von kühlen und nassen Perioden unterbrochen wurden, sodass die Blüte nur in den wärmeren Lagen begann. Die kühleren Lagen hatten am Ende des Monats noch gar nicht angefangen zu blühen. Am 30. Juni wurde es dann sonnig und warm und die Blüte war innerhalb von 2-3 Tagen beendet. Der Juli war mit über 300 Sonnenstunden ausgesprochen sommerlich, ebenso der August und die Vegetation konnte ihren Rückstand zum großen Teil aufholen. Die Bearbeitung der Weinberge war recht unproblematisch, der Krankheitsdruck eher gering. Das schöne Wetter hielt bis zum 8. September an. Kräftige Regenfälle leiteten eine wechselhafte und erheblich kühlere Phase ein. In den wärmeren Lagen waren die Trauben schon "im Wein", in den kühleren Parzellen jedoch noch nicht und Riesling ist in diesem Moment recht empfindlich: es kommt zu Magnesiummangel, das Stielgerüst vertrocknet und die Trauben fallen herunter. Hier haben wir viel von unserer Ernte verloren. Im Oktober war es zwar recht warm, aber die Sonne zeigte sich wenig und so reiften die Trauben sehr langsam und die Säurewerte lagen auf einem ähnlichen Niveau wie 2010".

Ähnliches hörten wir allerorts, wir haben es also mit einem Jahrgang des Winzers zu tun, Weinbergarbeit und die Wahl des richtigen Lesezeitpunktes waren entscheidend. Die Rieslinge sind definitiv konträr zu ihren 2012er und 2011er Vorgängern und brauchen speziell an Mosel und Saar mit ihrer höheren Säure Geduld. Dafür brillieren sie mit unglaublicher Reintönigkeit und einem vibrierendem Frucht-Säurespiel. Bei den trockenen Weinen aus Rheinhessen und von der Nahe finden wir ungewöhnlich hohe Extraktwerte, die speziell den trocken ausgebauten Weinen grandiose Balance und Intensität bei hoher innerer Spannung verleiht. Wie schon erwähnt, hat das alles jedoch seinen Preis in Form einer oft äußerst geringen mengenmäßige Ausbeute. Die besten Weine werden in kürzester Zeit vergriffen sein. Und jetzt viel Spaß bei der Lektüre unserer ersten 2013er Angebote.

### Weingut Georg Mosbacher

*Pfalz - Forst*

Das Weingut steht sicher nicht in erster Linie für die Sorte Sauvignon blanc, aber der hier produzierte Wein dieser Sorte verblüfft uns jedes Jahr wieder mit seiner Vielschichtigkeit und seiner aromatischen Varianz, die changiert wie ein Chamäleon. Der Sauvignon hier ist niemals langweilig und nervt auch nicht mit aufdringlicher Aromatik oder banaler, lauter Frucht. In 2013 addiert sich noch eine rassige Frische und spicy Komponente dazu, sodass wir den Sauvignon blanc nicht nur als süffigen Terrassen-Sommerwein empfehlen, sondern als seriöse Variante z.B. auch im Tausch mit Riesling für alle Tage des Jahres.

○ 7615013	Sauvignon blanc	2013	0.75	Literpreis 18,53	Einzelpreis 13,90
-----------	-----------------	------	------	---------------------	----------------------



## Weingut Metzger

*Pfalz - Grünstadt-Asselheim*

Seit einem Jahr arbeiten wir mit Uli Metzger, einem sogenannten "jungen Wilden" unter den Pfälzer Weinmachern. "Wild" assoziiert ein wenig Anarchie und Unberechenbarkeit, aber genau das trifft hier nicht zu. Mit einem intelligenten Marketingkonzept, das den Familiennamen in die Etikettengestaltung mit einbringt und so unterschwellig ironisch wirkt, aber auch mit Deutlichkeit und Klarheit punktet und die Qualitäten der Metzger Weine in drei Kategorien teilt, die nach Fleischpartien beim Rind benannt sind: Flanke, Pastorenstück und Filet. Nun ist gutes Marketing relativ nutzlos, wenn die Weinqualität nicht damit Schritt hält. Dies ist hier definitiv nicht der Fall.

Unterstützt von der ganzen Familie, die neben dem inzwischen 19 ha großen Weingut auch eine kleine Weinstube bewirtschaftet, geben die Metzgers Vollgas. Mit einem externen Berater (HE Dausch) und substanziellen Investitionen im Weingut gelangen mit dem Jahrgang 2012 (weiß und rot) und aktuell den Weißweinen aus 2013 Weine, die - soviel Prognose sei erlaubt - die Fachwelt aufhorchen lassen werden.

Überhaupt zeigen die 2013er Weißweine hier eine enorme Präsenz und Energie und gehören mit zum Besten, das wir in diesem Jahrgang probiert haben. Ab sofort gibt es eine rassige Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay (Weisser), enorm animierend und süffig.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7039413	Weisser Chardonnay & Weissburgunder trocken	2013	0.75	14,00	10,50

## Weingut Helmut Dönnhoff

*Nahe - Oberhausen*

Helmut und Cornelius Dönnhoff brillieren 2013 mit glasklaren, filigranen, hochfeinen Weinen, sie haben dem Jahrgang alles abgetrotzt, was in ihm steckte. Überraschend ist dies nicht, aber nichtsdestotrotz beeindruckt es schon, wenn man sich die einmalige Homogenität höchster Qualität in den Dönnhoffschen Weinen in den vergangenen 20 Jahren vor Augen führt, die für seine überragende Reputation weltweit gesorgt hat. Jeder einzelne Wein ist in seiner Stilistik einmalig, prägnant, individuell, subtil, voller Persönlichkeit, in dieser Kombination auch typisch für den Jahrgang. 2013 spielt dem Vater-Sohn Dreamteam absolut in die Karten, kaum jemand schafft es, in dieser Vielfalt und auf variantenreichem Terrain solch eine homogene Kollektion trockener und restsüßer Weine zu keltern. Rassig, extraktreich, pur, glasklar und mit süß-saurem Finale präsentiert sich der Gutsriesling trocken von Steillagen vulkanischer Verwitterungsböden (Porphy, Schiefer, Quarzit), ausgebaut im großen Holz und Edelstahl. Auf der nächsten Stufe steht der Tonschiefer trocken (Kabinett-Typ), aus großem Holz und Edelstahl. Intensiver Schiefertone, zitrisch, minzig, elegant und präzise. Der Weißburgunder S trocken, gewachsen auf vulkanischem Verwitterungsboden und Lößlehm: Würzig, frisch und ausgewogen, satte gelbe Frucht, viel Aroma, Säure perfekt eingebunden. Hochkomplex der Weißburgunder Doppelstückfaß: ein prägnanter, hocharomatischer Burgunder, knackig frisch, sortentypisch, stoffig, aber niemals schwer, mit der typisch Dönnhoffschen Eleganz. Roxheimer Höllenpfad Riesling trocken zeigt die kräutrig-würzige Seite der Nahe, unglaublich frisch und belebend. Auf ebenso hohem Niveau spielen die fruchtigen (restsüßen) Weine: Der Kabinett aus dem Leistenberg besticht mit reifer Orangenfrucht und Birne, lebhaftes Säurespiel, frisch und präzise. Die legendäre Hermannshöhle Spätlese (Südhang aus schwarzgrauem Schiefer und Vulkangestein) zeigt große Tiefe, unglaublich reich und konzentriert ohne schwerfällig zu wirken, verspielte Fruchtaromen (Mandarine, Aprikose), tiefgründige Schiefermineralität, ein monumentaler Wein voller Konzentration, Eleganz und Finesse. Eine Kollektion aus einem Guss. Die Großen Gewächse werden im Herbst angeboten.

				Literpreis	Einzelpreis
○ 7076813	Riesling Qualitätswein trocken	2013	0.75	13,20	9,90
○ 7646213	Weißburgunder trocken	2013	0.75	16,67	12,50
○ 7626113	Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett	2013	0.75	18,53	13,90
○ 7373513	Tonschiefer Riesling trocken	2013	0.75	18,53	13,90
○ 7040013	Roxheimer Höllenpfad Riesling trocken	2013	0.75	26,53	19,90
○ 7647213	Weißburgunder S	2013	0.75	26,53	19,90
○ 7559813	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese	2013	0.75	43,33	32,50

## Weingut Klaus-Peter Keller

Rheinhessen - Flörsheim-Dalsheim

Es fällt uns jedes Jahr schwerer, unsere Verkostungseindrücke von Klaus Peter Keller auch nur einigermaßen objektiv zu beschreiben. Denn mit jedem neuen Jahrgang, den er uns präsentiert, schraubt er die Messlatte noch ein Stückchen höher, hinein in Bereiche, die nur der absoluten internationalen Weinelite vorbehalten ist. Seine Beständigkeit ist fast schon beängstigend, Klaus-Peters Liebe gilt nicht nur seinen großen Gewächsen, sondern in selbem Maße auch seinen Einstiegsweinen. Und gerade hier gibt es in 2013 Grandioses zu berichten. Denn bei Keller behielt man die Nerven und wartete teils bis in den November hinein, bis die Trauben perfekt ausgereift waren. Das Glück half auch mit, denn die wirklich schweren Regenfälle gingen in der nördlichen Pfalz nieder und verschonten die Gegend um Westhofen größtenteils. Das Ergebnis ist schlichtweg sensationell. Der Gutsriesling ist ein absolutes 'Must'. Besserer Weißwein in dieser Pricerange ist kaum vorstellbar und auch nicht existent. Intensive kalkige Mineralität, saftige Zitrusaromatik, rassig, süffig, voller Geschmack, satte Frucht. Auch wenn wir Ihnen die großen Gewächse erst im Herbst anbieten können, so dürfen Sie sich doch jetzt bereits einen Vorgeschmack auf diese grandiosen Tropfen gönnen. Der stets überragende von der Fels aus den jungen Reben der Großen Gewächse stößt mit dem Jahrgang 2013 in neue Dimensionen vor, da Klaus-Peter eine 30jährige Parzelle aus dem Morstein "deklassiert" hat und sie dem von der Fels zuführte. Das Resultat ist ein großer Riesling, der mühelos einen Großteil der GG anderer Erzeuger hinter sich lässt. Grüne Birnen, rassige Säure, ausgeprägte Mineralität, komplex, reintonig und unglaublich lang. Dies sind Meilensteine für den deutschen Riesling! Die Großen Gewächse 2013 und die Top Pinot noir Bürgel und Frauenberg aus 2012 bieten wir Ihnen im Herbst an.

				Literpreis	Einzelpreis
<input type="radio"/>	7059913	Riesling trocken	2013	0,75	13,20 / 9,90
<input type="radio"/>	7061713	Riesling von der Fels	2013	0,75	23,33 / 17,50
<input type="radio"/>	7326613	Riesling RR	2013	0,75	36,67 / 27,50

## Weingut Egon Müller

Mosel - Wiltingen

2013 ist ohne Zweifel einer der extremsten Jahrgänge in den Annalen des Weinguts Egon Müller. Die Ernte begann am 21. Oktober und endete nach nur 10 Lesetagen am 1. November. Die Mostgewichte waren gut, die Säuren hoch, aber die Menge war erschreckend klein: Der Durchschnittsertrag lag bei nur 11 hl/ha, seit 1945 hat es mengenmäßig keinen so kleinen Jahrgang gegeben. Es gab zwar etwas Edelfäule, aber wegen der insgesamt kleinen Ernte konnte nur wenig ausgelesen werden. Ein einziges kleines Faß Scharzhofberger Auslese Goldkapsel kam dabei heraus, das der Versteigerung vorbehalten ist. Entsprechend übersichtlich ist unser diesjähriges Angebot, die Zuteilung ist minimal, also greifen Sie schnell zu, denn das wenige, das auf die Flasche kam, ist extrem fein. Die Minierrträge lassen bereits den "einfachen" Riesling Scharzhof qualitativ in Gefilde vorstoßen, die üblicherweise Spätlesen vorbehalten sind. Aromen von Pfirsich, reifen Birnen, große Frische und enorme Rasse, ein reintoniger Saariesling, wie er im Buche steht! Der Scharzhofberger Kabinett zeigt sich in 2013 weitestgehend Botrytisfrei, Kräuter, rote Johannisbeeren und Limetten dominieren im Bukett, am Gaumen spürt man bei aller Leichtigkeit unglaubliche Energie. Aristokratisch erscheint uns die einzig angemessene Beschreibung für die rare Scharzhofberger Spätlese, ein ätherischer Tropfen voller Aromen nach Zitrusölen und Schiefer, wiederum mit einer fast zerbrechlich anmutenden Leichtigkeit, glücklich derjenige, der hiervon eine Flasche ergattern kann.

				Literpreis	Einzelpreis
<input type="radio"/>	7370613	Riesling Scharzhof	2013	0,75	32,00 / 24,00
<input type="radio"/>	7602213	Riesling Scharzhofberger Kabinett	2013	0,75	72,00 / 54,00
<input type="radio"/>	7602313	Riesling Scharzhofberger Spätlese	2013	0,75	150,00 / 112,50

● = 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.