

NEWSLETTER 11/2014

BURGUND

Domaine Hubert und Laurent Lignier

Morey St. Denis

Was macht Ligniers Weine aus? Transparenz, schnörkellos, klare Ansage ohne Umwege und Pathos, geradlinig, unverstellte Qualität. Einfach formuliert: Weine, die Vergnügen bereiten und Lust machen auf das nächste Glas (klingt leicht, ist aber sehr schwer zu bekommen). Wesentlich ist die Klarheit des Geschmacks, die Qualität der Frucht, eben unverstellte Pinotfrucht. Wird erreicht durch so wenig wie möglich Eingriffe in den Verdungsprozess, langer Ausbau auf der Hefe, Village 18 Monate, 1er Cru und Grand Cru 22-24 Monate, späte Malo, 1 Abzug vor der Füllung, maßvoller Schwefeleinsatz, verhaltene Verwendung neuen Holzes. Im Ergebnis bedeutet dies perfektes Zusammenspiel floraler Noten mit Frucht, schmelzige Tannine, die Frucht verbindet sich mit einer feingliedrigen Struktur, seidig-samtiges Mundgefühl. Zurzeit ist die Domaine ein wenig aus dem Blickfeld der Weinpresse und der Tester verschwunden, was den Vorteil hat, dass die Preise von spekulativen Ausschlägen verschont blieben und der Burgunderfreund sich Lignierweine zu (noch) vernünftigen Preisen leisten kann. Eine Menge Gründe, sich für diese Weine zu entscheiden! Durch die nunmehr jahrzehntelangen guten Beziehungen zur Domaine (seit 1990) verfügen wir über eine erfreuliche Allokation, die die Mehrzahl der Lignier'schen Lagen umfasst. Obwohl der Jahrgang 2012 wieder wegen der extrem kleinen Mengen eine Herausforderung darstellt, können wir Ihnen, liebe Burgunderfreunde, einige Weine anbieten, die zum Besten gehören, was der Jahrgang zu bieten hat. Eine kurze Vorstellung mögen Ihnen einige wenige Informationen zu den einzelnen Lagen liefern.

Morey St. Denis Village: Reben 25-55 Jahre alt, Aushängeschild und Prototyp eines Morey St. Denis, volle Frucht, erdig-würzige, Elemente, feinkörnige Tannine.

Nuits St. Georges Les Poisets: erster Jahrgang bei Lignier 2010, Reben direkt unterhalb Les Cailles, 55 Jahre alt, geradlinige, stoffige Weine, spicy Frucht.

Gevrey Village: ca. 1 ha, Cuvée aus den Parzellen Reniards und Epointures, energetisch, feinwürzig, floral-fruchtig, klassischer Gevrey.

Nuits St. Georges Didiers 1er Cru: Monopole von Hospice de Nuits, 2,45 ha, die Ligniers haben die Parzelle Les Fagons gepachtet, die nach ihren Vorgaben bewirtschaftet wird, 65 jährige Reben, vollaromatische, maskuline Weine.

Chambolle 1er Cru les Baudes: 0,17ha, elitäre Lage genau unterhalb von Bonnes Mares, 37 Jahre alte Reben, seidige, finessenreiche Weine.

Morey Clos Baulet 1er Cru: Zwischen Blanchards und Clos Sorbes gelegen, 0,22 ha, relativ junge Reben (20 Jahre), der delikateste und seidigste Morey im Lignier Portfolio.

Morey 1er Cru Chaffots: überragende Lage, direkt über Clos St. Denis, 0,6 ha., 30jährige Reben, Weine sind dicht, kraftvoll und komplex.

Morey 1er Cru Vieilles Vignes: 0,53 ha, Paradewein der Ligniers, Kraft, Finesse und enorme Präsenz (Cuvée aus Faconnières und Chevenery).

Gevrey Perrières 1er Cru: 0,2 ha, kürzlich erworben, 1. Jahrgang 2010, direkt unterhalb von Mazis Chambertin, Weine sind komplex, mineralisch, spannungsreich.

Gevrey Combottes 1er Cru: 0,14ha, herausragende Lage, ist umzingelt von Grands Crus Latricières, Clos de la Roche und Charmes Chambertin, die Reben sind 40 Jahre alt, hohe Konstanz im Niveau.

Charmes Chambertin Grand Cru: 0,1 ha, 35 Jahre alte Reben, ultrafein, verspielt, der feminine Part von Clos de la Roche.

Clos de la Roche Grand Cru: ca. 1 ha, 35-40 Jahre alte Reben, Benchmark sowohl für Lignier als auch für rote Burgunder insgesamt, dunkle Frucht, subtile Tannine, unvergleichliche Eleganz.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7378112	Bourgogne	2012	0,75	26,53	19,90
● 7008112	Gevrey Chambertin	2012	0,75	64,00	48,00
● 7008012	Morey St. Denis Très Girard	2012	0,75	64,00	48,00
● 7021012	Nuits St. Georges les Poisets	2012	0,75	64,00	48,00
● 7390712	Morey St. Denis Clos Baulet 1er Cru	2012	0,75	105,33	79,00
● 7318712	Morey St. Denis les Chaffots 1er Cru	2012	0,75	118,67	89,00
● 7318812	Morey St. Denis la Riotte 1er Cru	2012	0,75	118,67	89,00
● 7360712	Nuits St. Georges Les Didiers 1er Cru	2012	0,75	132,00	99,00
● 7378212	Gevrey Chambertin La Perriere 1er Cru	2012	0,75	132,00	99,00
● 7026612	Chambolle Musigny les Baudes 1er Cru	2012	0,75	150,00	112,50
● 7069612	Morey St. Denis 1er Cru VV	2012	0,75	173,33	130,00
● 7543212	Gevrey Chambertin aux Combottes 1er Cru	2012	0,75	200,00	150,00
● 7318612	Charmes Chambertin Grand Cru	2012	0,75	240,00	180,00
● 7070012	Clos de la Roche Grand Cru	2012	0,75	533,33	400,00
● 7518712	Clos de la Roche Grand Cru	2012	1,5	533,33	800,00

FÜR DIE FESTTAGE

Champagne Billecart Salmon

Billecart-Salmon steht für filigrane und finessenreiche Champagner, aber auch für Tiefe und Komplexität. Die Basicuvée 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. Der Brut rosé, vielleicht der gesuchteste Rosé Champagner weltweit, hat rassigen Pinot-charakter und brillante Frische.

				Literpreis	Einzelpreis
● 76112	Brut Réserve		0,375	53,07	19,90
● 77282	Brut Réserve		0,75	46,67	37,50
● 76016	Brut Réserve		1,5	48,33	75,00
● 76113	Rosé brut		0,375	73,33	28,50
● 77280	Rosé Brut		0,75	70,00	54,00
● 76450	Rosé brut		1,5	76,67	120,00

NEU - Winzerchampagner

Warum bieten wir Ihnen Winzerchampagner an? Hier finden Sie individuellen Terroirausdruck statt der Hausstilistik der großen Champagnerhäuser. Diese kleinen Häuser geben kein Geld für Marketingbudgets und Markenbildung aus, dafür haben Sie hier möglichst "viel" Wein in der Flasche.

Eric Rodez

Eric Rodez leitet das Familienweingut in der 8. Generation. Bevor er es übernahm, arbeitete er im Burgund, drei Jahre die in stark geprägt haben und seine Liebe für das Terroir und die Reifung der Weine in gebrauchten Holzfässern (80 % seiner Ernte) entwickelt haben. In seinen Jahren als Kellermeister bei Krug perfektionierte er die Assemblage. In biodynamischer Weinkultur entstehen heute individuelle und komplexe Champagner.

				Literpreis	Einzelpreis
● N321700	Champagne Cuvée Crayères	NV	0,75	43,87	32,90
● N305300	Champagne Blanc de Blancs	NV	0,75	49,20	36,90
● N305400	Champagne Blanc de Noir	NV	0,75	51,87	38,90

Janisson-Baradon

Das Familienunternehmen Janisson-Baradon in der Montagne de Reims produziert auf 9 ha etwa 70.000 Flaschen pro Jahr (zum Vergleich Moët & Chandon produziert mehr als 60 Mio Flaschen!). Alle Flaschen werden immer noch von Hand degorgiert. Wer also auf Individualität und Persönlichkeit Wert legt, der ist hier in den allerbesten Händen. Cyril Janisson hat durch sein Önologie-Studium in Burgund einige Methoden der Weinbereitung von dort mitgenommen und produziert zapackende, reichhaltige aber auch finessenreiche Champagner. Der Brut Selection lagert etwa 15 Monate in der Flasche auf der Hefe, die Grande Réserve bis zu 3 Jahre. Durch das lange Hefelager sind die Champagner sehr cremig und würzig, mit einer sehr feinen Perlage.

				Literpreis	Einzelpreis
● N309400	Champagne Brut Sélection	NV	0,75	35,33	26,50
● N309100	Champagne Brut Grande Réserve	NV	0,75	39,87	29,90

Gatinois

Gatinois ist mit nur 25.000 Flaschen Jahresproduktion eines der kleinsten Champagnerhäuser. Alle Weinstöcke der Domaine stehen ausschließlich in Grand-Cru-Lagen in Ay. Die Trauben werden in mühevoller Handarbeit zu außergewöhnlichen Winzerchampagnern verarbeitet.

Der Tradition hat Aromen von reifen Äpfeln, gelben Früchten mit stahliger Mineralik. Sehr mineralische Struktur und tolle Länge. Ein toller Non-Vintage-Champagner mit Charakter und Tiefe. Der Grand Cru Brut Réserve ist mit drei Jahren Flaschenlager harmonisch, weich und füllig mit viel Frucht und Länge. Der Rosé ist dicht und komplex, elegant und balanciert mit einem komplexen und ausdrucksstarken Finish.

				Literpreis	Einzelpreis
● N320400	Champagne Grand Cru Brut Tradition	NV	0,75	38,53	28,90
● N320500	Champagne Grand Cru Brut Réserve	NV	0,75	45,20	33,90
● N306200	Champagne Grand Cru Brut Rosé	NV	0,75	49,20	36,90

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 Holzmischung 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 12.12.2014 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-Gewichtsangaben finden Sie unten, angegeben ist daher der Preis pro Kilogramm.

	<i>preis pro kg</i>	<i>Einzelpreis</i>
Superior reines Filet - ca. 450 - 650 Gramm / Stück (natur, Pfeffer/Whisky)	135,00	nach Gewicht
Biolachs ganze Seite, ca. 1200 - 1500 Gramm / Stück (natur, Pfeffer/Whisky)	86,00	nach Gewicht

Feinster Kaviar in Spitzenqualität

Wie in den letzten Jahren bieten wir wieder Kaviar vom Kaviarspezialisten Caviar-Brücke an. Der Royal Shah Kaviar (Zucht - eine gehobene Ossietra-Qualität vom gleichnamigen Stör) ist von der Körnung ähnlich dem Royal Beluga, hat einen zart-feinen Geschmack und eine hell-goldene Farbe. 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.

	<i>Preis pro kg</i>	<i>Einzelpreis</i>
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 30 Gramm	1.750,00	49,90
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 50 Gramm	1.700,00	75,00
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 125 Gramm	1.680,00	185,00
Zuchtkaviar Top Selection - Dose 250 Gramm	1.640,00	360,00
Zuchtkaviar Royal Shah Malossol - Dose 30 Gramm	1.500,00	79,00
Zuchtkaviar Royal Shah Malossol - Dose 50 Gramm	1.450,00	125,00
Zuchtkaviar Royal Shah Malossol - Dose 125 Gramm	1.432,00	310,00
Zuchtkaviar Royal Beluga - Dose 30 Gramm	3.633,33	99,00
Zuchtkaviar Royal Beluga - Dose 50 Gramm	3.500,00	159,00
Zuchtkaviar Royal Beluga - Dose 125 Gramm	3.440,00	399,00

DEUTSCHLAND

Weingut Uli Metzger

Grünstadt Asselheim / Pfalz

Gewinner des deutschen Roweinpreises 2014 der Zeitschrift Vinum

Uli Metzger ist schon lange ein guter Winzer. Seine "alte" Welt lag im nahezu unbekanntem Asselheim, ein solider Betrieb, mit dazugehöriger vielbesuchter Gastronomie der Kategorie, die nicht nur in der Pfalz auch Straußwirtschaft genannt wird. Seit eine junge Werbeagentur ihm seine Etiketten neu entworfen hat, wurde man auf den Betrieb und seine Weine aufmerksam. Als ein eher ironisches Spiel mit seinem Namen, posiert eine stattliche Kuh auf seinen Etiketten, die man mit Zerlegungsmarkierungen versehen hat. So sind seine Weine in drei Kategorien unterteilt: Flanke (Basisqualität), Pastorenstück (die gute Mittelklasse) und Filet (die Spitze aus überwiegend alten Rebanlagen).

Allein diese Veränderung in der Außendarstellung war jedoch kaum ausreichend für die gestiegene Aufmerksamkeit. Uli Metzger erkannte die Zeichen der Zeit, nahm viel Geld in die Hand, investierte in den Betrieb, in neues Equipment und in neue Fässer überwiegend aus bestem französischen Holz, vor allem für seine Pinot Noir und Chardonnays und auch in größere Fässer von heimischen Fassherstellern und engagierte einen der besten Berater in Deutschland, der auch schon dem Weingut Koch in Hainfeld zur letztjährigen 'Kollektion des Jahres' im Gault Millau verhalf. Darüber hinaus wachsen die meisten der Metzger'schen Weine auf stark kalkhaltigen Böden, dem Lieblingsaufenthalt von Pinot noir Reben, aber auch hervorragend geeignet für knackige, brillante Rieslinge, der wichtigsten Sorte bei den Metzgers.

Auf Antrieb legte er einen Jahrgang 2012 hin, der uns schon bei der ersten Verkostung vor anderthalb Jahren begeisterte (den ersten der neuen Metzger'schen Zeitrechnung). Man spürte, hier entsteht etwas ungewöhnlich Gutes, das über die Grenzen von Asselheim und auch über die Pfalz hinaus für Furore sorgen würde. Uli Metzger ist nun in der "neuen" Welt angekommen. Dass es so schnell ging und Uli jetzt sogar den deutschen Rotweinpreis der Zeitschrift Vinum mit seinem ersten Jahrgang erringen würde, und in kürzester Zeit seine Weine auch in deutschen 3 Sterne Restaurants und Topweinbars in Spanien landen würden, erscheint ihm selbst sogar ein wenig unheimlich.

Dass er es verdient hat, steht außer Frage. Uli Metzger hat etwas geschafft, was kaum jemandem vorher in unseren Landen gelungen ist: aus dem Stand seriöse Pinot noir zu produzieren, die mit denen der 10 besten Winzer Deutschlands mithalten können und die alle Eigenschaften großer Pinot noir Weine besitzen: kühle, intensive, duftige Frucht, filigrane Textur, aromatische Präzision, feingliedrige Struktur.

Die drei Pinotauren....., Athos(deutscher Rotweinpreis) und Melandor lassen sich am besten mit einer der burgundischen Geografie entlehnten Metapher beschreiben: Prago, von jüngeren Reben mit der kühlen duftigen Frucht eines Chambolle Musigny, Athos mit der floralen Würze und mineralischen Erdigkeit eines Morey St. Denis und Melandor mit der Stoffigkeit und Komplexität eines Vosne Romanée.

Die drei Weine gibt es in einer extra dafür hergestellten passenden Holzkiste, die sich auch wunderbar als Geschenk eignet (Aufpreis 12 Euro).

Nicht zu vergessen: der Einstiegs-Pinot noir, der sich mit stoffiger Frucht zeigt und kräftigem Körper. Im Unterschied zu den drei Topweinen fehlen ihm etwas die klaren Konturen, bei etwas weniger komplexe Aromen und er ist z.Z. präsenter und zugänglicher. Sein Vorteil ist sein außergewöhnliches Preis-/Genussverhältnis, ganz viel Wein zum äußerst maßvollen Preis.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7046512	Pinot noir trocken	2012	0,75	26,53	19,90
● 7046612	Pinot noir Prago	2012	0,75	37,33	28,00
● 7046912	Pinot noir Prago	2012	1,5	29,50	59,00
● 7046812	Pinot noir Arthos	2012	0,75	50,67	38,00
● 7047012	Pinot noir Arthos	2012	1,5	39,50	79,00
● 7046712	Pinot noir Melandor	2012	0,75	64,00	48,00
70471	Holzkiste für je 1 Flasche der drei Pinotauren				12,00

SPANIEN

Dominio del Águila

Ribera del Duero

Es ist immer wieder spannend, ein neues Weingut ins Sortiment aufzunehmen. Spannend, weil wir vorher natürlich nie wissen, wie die Reaktion unserer Kunden ausfällt. Aber was uns mit den Weinen von Dominio del Águila passiert ist, war auch für uns neu. Sie waren praktisch ausverkauft, bevor wir sie überhaupt anbieten konnten. Doch der Reihe nach. Jorge Monzón, der Mann hinter Dominio del Águila ist ein langjähriger Freund, den sein Schaffensweg nach Stationen bei der Domaine de la Romanée-Conti und Vega Sicilia zuletzt für 9 Jahre als Chefönologe zu Arzuaga führte, wo er äußerst erfolgreich wirkte. 2010 begann er dann noch im Nebenerwerb, die ersten Weine aus ökologischem Weinbau der rund 30 Hektar Weinberge mit sehr alten Reben, sowie 5 Hektar mit jungen Anlagen der Familie auszubauen, die bis dato ihre Trauben an die Topbetriebe der Region verkauft hatten.

Die Basis seiner noch extrem kleinen Produktion (pro Wein nur 1000-2000 Flaschen) bilden der Picaro del Águila Tinto (eine Selektion aus alten Tempranillo, Blanca del País, Garnacha und Bobalreben) und der Picaro del Águila Clarete (Tempranillo, Blanca del País, Garnacha, Bobal, Tempranillo gris), ein roséfarbener Wein, der aber eher wie ein Meursault schmeckt. Von beiden Weinen gibt es vom Jahrgang 2012 nur noch wenige Einzelflaschen, im Frühjahr folgt der Jahrgang 2013. Der Topwein ist im Moment seine Reserva aus uralten Tempranillo-, Blanca del País, Garnacha- und Bobalreben. Robert Parker's Spanienverkoster Luis Gutiérrez schwelgt in den höchsten Tönen von den Reservas der Jahre 2010 (nur noch wenige Flaschen) und 2011 (ab Dezember). Beides sind hochkomplexe Weine mit 35 Monaten Fassreife, druckvoll am Gaumen mit einer nahezu Burgundischen Frische und Transparenz. Ganz großer Stoff, von Jorge und seinen Weinen werden sie noch viel hören ...

				Literpreis	Einzelpreis
● 7045412	Picaro del Aguila Tinto	2012	0.75	33,33	25,00
● 7045712	Picaro del Aguila Tinto	2012	1,5	39,33	59,00
● 7045512	Picaro del Aguila Clarete	2012	0.75	33,33	25,00
● 7045612	Picaro del Aguila Clarete	2012	1,5	39,33	59,00
● 7045211	Dominio del Aguila Reserva	2010	0.75	78,67	59,00

Sei Solo

Ribera del Duero

Der Erfolg des Projekts von Aaltogeschäftsführer Javier Zaccagnini war nicht überraschend, aber nichts desto weniger überwältigend. Aus 8 Hektar Rebfläche um La Horra keltert er seit 2007 seine zwei Weine Sei Solo und Preludio de Sei Solo, die letztes Jahr mit dem 2011er Jahrgang erstmals offiziell vermarktet wurden. Die Miniproduktion von insgesamt nur rund 5000 Flaschen war weltweit innerhalb weniger Tage ausverkauft. Dem nun vorliegenden 2012er "droht" dasselbe Schicksal, steht er doch dem 2011er in nichts nach, sondern legt hinsichtlich Finesse und Tiefe nochmal eine Schippe drauf. Javier ist es gelungen, druckvolle Weine mit eigenständigem Charakter zu vinifizieren, die ihre Herkunft aus Ribera del Duero nicht verleugnen, aber hinsichtlich Feinheit und Präzision neue Maßstäbe setzen. Und dies gilt uneingeschränkt bereits für den Preludio de Sei Solo, der kein kleiner Zweitwein, sondern schlichtweg eine etwas früher zugängliche Variante des großen Sei Solo ist.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7040312	Sei Solo	2012	0.75	78,67	59,00
● 7040412	Sei Solo Preludio	2012	0.75	39,87	29,90

Bodegas Aalto

Ribera del Duero

Aalto ist ein Selbstläufer - weil er seit seinem Erstlingsjahrgang 1999 für konstant große Qualität steht. Und das bei konstanten Preisen trotz unzähliger Höchstbewertungen in der internationalen Weinpresse. Aber Mariano Garcia und Javier Zaccagnini gehen unbeirrt ihren Weg weiter - der Erfolg gibt ihnen Recht. 2012 ist bei Aalto (wie auch im Ribera del Duero allgemein) ein gegenüber dem Hitzejahrgang 2011 kühleres Jahr, mit stärker atlantischem Einfluss. Infolgedessen ist der 2012er Aalto frischer und weniger marmeladig als sein Vorgänger, ohne jedoch an Kraft und Potenz einzubüßen. Der Zugriff auf eine weit größere Menge an Trauben als benötigt, versetzt Mariano Garcia und sein Team in die Lage, durch maximale Selektion den kräftigen Aaltostil in kühleren Jahrgängen nicht nur beizubehalten, sondern dem Wein sogar noch ein zusätzliches Extra an Finesse zu verleihen, das ihn schlichtweg unwiderstehlich macht. Der 2012er PS wird erst Anfang 2015 freigegeben, wir legen ihnen daher nochmals den formidablen 2011er PS ans Herz, der sich jetzt gerade erst in seiner vollen Pracht zeigt.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7576012	Aalto	2012	0,75	39,87	29,90
● 7643912	Aalto	2012	1,5	46,00	69,00
● 7576111	Aalto PS	2011	0,75	118,67	89,00

RHÔNE

Domaine Thierry Allemand

Cornas

Thierry Allemand gehört zu den eigenwilligsten Persönlichkeiten der nördlichen Rhône. Sein Weingut existiert seit 1982. Als Schüler der beiden Winzerlegenden Joseph Michel und Noel Verset verkaufte er seine ersten Weine von 1987 bis 1992, bevor er begann seine Weine selbst zu vermarkten. Aus dieser Zeit stammen auch schon seine legendären Cuvées Chaillot und Reynard. Prinzipiell wachsen beide auf ähnlichen Granitböden wie sie für Cornas typisch sind, im Chaillot Cuvée sind zu kleinen Teilen auch Trauben von jüngeren Reben verarbeitet. Im Reynard ist die Frucht der ältesten und besten Reben der Domaine verarbeitet, insbesondere Reynards Trauben stammen aus Parzellen in extremen Steillagen die in dieser Hinsicht sogar die steilsten Weinberge der Mosel übertreffen. Die Herkunft der Reben geht noch auf Noel und Louis Verset zurück, ebenso finden sich darin noch einige sehr alte Reben von Chaillots als Teil der Cuvée. Thierrys äußerst individueller Denkansatz resultiert in atemberaubend ausdrucksvollen Cornas, die mit Luft eine schnell zunehmende aromatische Komplexität und ihre überwältigende Balance zeigen. Die Weine besitzen eine klassische Cornas typische-dunkelbeerige Frucht, Räuchernoten, getrocknete Kräuter, schwarzen Oliven, durchdrungen von Feuerstein und Kernfrucht (meist Kirsche), brillieren mit faszinierender Frische und Präzision.

Die Weinbereitung ist klassisch in Form von Verarbeitung ganzer Trauben (mit Stielen) und dem Verzicht auf neues Holz. Was ihn von den meisten anderen Produzenten der Region unterscheidet, ist der minimale Einsatz von Schwefel und Verzicht auf Hefeabzug bis zur Füllung. Er ist der Meinung, dass zu hoher Schwefeleinsatz verantwortlich ist für teerige Aromen und harte, trockene Tannine, wie man sie oft in anderen Weinen der Appellation findet.

Kein anderer Winzer in Cornas verbindet Konzentration, Struktur, Finesse und Eleganz wie es Thierry tut. Ohne Einschränkung sind seine Weine auf dem Niveau der großen Hermitage und Cote Roties. Der Unterschied liegt hier in den leider verschwindend geringen Mengen bei einer Jahresproduktion von gerade mal 650 Kisten (= ca. 7.500 Fl.)

In 2011 sind die Weine etwas weniger füllig als 2010 (wobei dieses Attribut eigentlich nicht bei Allemand zutrifft), besitzen eine wunderbar seidige Textur, Mineralität und einen Fruchtcocktail aus Himbeeren, Kirschen und einen Hauch schwarzer Johannisbeeren und Veilchen. Die Weine scheinen relativ zugänglich und insofern vergleichbar der Stilistik an der Côte d'Or im selben Jahr.

Jede Flasche, die Sie kaufen können, ist schon eine Rarität, in Bezug auf ihre Schönheit und ihre Seltenheit.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7602511	Cornas Chaillot	2011	0,75	92,00	69,00
● 7602411	Cornas Reynard	2011	0,75	105,33	79,00

ITALIEN

Vigna Rionda - Massolino

Serralunga d'Alba | Piemont

Wir verkosteten die Barolos von Massolino im vergangenen Frühjahr. Ohne Frage schien der Jahrgang 2010 einer der größten Barolojahrgänge aller Zeiten zu werden. Wir bezeichnen uns nicht als Experten auf dem Gebiet der Weine des Piemont, aber unsere Jahrzehnte lange Erfahrung mit feinen Weinen ist groß genug, um diese Aussage zu bestätigen. Auch in den Jahren davor waren Massolinos Weine in Bezug auf Eleganz und Textur und der Feinheit der Tannine großen Weinen Burgunds näher als den schwer zugänglichen Tanninbomben vieler seiner Kollegen.

Das ist es auch, was wir an den Massolino Weinen schätzen, nämlich, dass man unter Beibehaltung der klassischen Piemonteser Weinbereitung und ohne den Einsatz von neuen französischen Barriques, ohne Anbiederung an globale Geschmacksvorlieben, versteht, Weine mit klassischer Aromatik, aber mit großer Feinheit, Erlesenheit und Noblesse zu erzeugen. Subtilität statt Wucht und Power, Raffinesse statt übertriebener Konzentration.

Franco Massolino bemerkt zum Jahrgang 2010: "Der Jahrgang 2010 ist für die Baroli außergewöhnlich und einmalig. Die Weine besitzen Eleganz Kraft, Farbe und Komplexität wie wenige Jahrgänge zuvor. Es ist einer der größten Jahrgänge, an die sich unsre Familie erinnern kann (und diese umfasst einen Zeitraum von immerhin ca. 120 Jahren!!)." Weiter Franco: "Die Traubenschalen und Kerne waren perfekt reif. Die Lese begann in der zweiten Oktoberhälfte, das bedeutet, dass es eine lange Wachstumsperiode gab, ideal für den spätreifenden Nebbiolo. Die Weine präsentierten sich ausgezeichnet, von Beginn an in mit perfekter Balance. Sie sind charmant und zugänglich, dennoch mit enormem Alterungspotenzial, mehr Konzentration für die Alterung als sogar in 2004."

Die 2010er Baroli in einer kurzen Vorstellung:

Barolo: Sehr lang, dunkle Früchte, typische teerige Aromen, spicy, saftig und strukturiert.

Barolo Margheria: hochtönende, brillante Frucht, noch mehr spicy Noten, feine Säure, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, feine Struktur und komplex.

Barolo Parafada: Betörender Duft, enorme Präsenz, reich dunkle Frucht, fast süß, dicht und seidig, viel Kirsche. Aufgrund der über 60jährigen Reben kraftvoll und tief. Da man die Extraktion reduzierte, spürt man die Eleganz und die Geschmeidigkeit.

Barolo Parussi: nasse Steine, Duft des Terroirs, typische Kalkaromatik, straff, sehnig und athletisch, feine Nuancen dunkler Frucht, feine Tannine und klare raffinierte Textur, sehr burgundisch trotz der Tannine. Hier spürt man deutlich die Unterschiede zwischen Serralunga Terroir und Castiglione Falletto.

Zu guter Letzt noch zwei Weinbewertungen (die wir uns normalerweise sparen) aus USA von der bekannten Zeitschrift Wineenthusiast, die uns aber aus zwei Gründen bemerkenswert erschienen: Die Massolinoweine sind generell weit davon entfernt, einem globalen Geschmack stark extrahierter und überpowerter Weine zu folgen, die Tester vom "Enthusiast" begründeten ihre enorm hohe Bewertung von 99 und 98 Punkten für Parafada und Parussi mit der Energie und Spannung in den Weinen, die in etwa dem entspricht, was wir in den Weine fanden: Klarheit, Spannkraft und berstende Vitalität bei betörender Eleganz.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7823813	Moscato d'Asti	2013	0.75	14,53	10,90
● 7037013	Barbera d'Alba	2013	0.75	16,67	12,50
● 7823112	Nebbiolo	2012	0.75	21,20	15,90
● 7823310	Barbera Gisep	2010	0.75	22,05	16,54
● 7823210	Barolo	2010	0.75	39,87	29,90
● 7019710	Barolo Margheria	2010	0.75	66,53	49,90
● 7823510	Barolo Parafada	2010	0.75	66,53	49,90
● 7823410	Barolo Parussi	2010	0.75	66,53	49,90

Es gilt weiterhin unser Rabatt 12/11 bei Bestellung von 3 x 12 Flaschen aus unserem Sortiment erhalten Sie pro Karton 1 Flasche gratis, 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.