

NEWSLETTER 03/2015

BURGUND

Domaine Roty

Gevrey Chambertin

Die Domaine Roty ist wie immer unser Nachzügler bei der Offerte des aktuellen Jahrgangs, aber das Warten lohnt sich stets. Der Grund liegt darin, dass man den Weinen eine längere Verweildauer im Holz zugesteht (je nach Jahrgang unterschiedlich), um auch noch die letzten Nuancen an Finesse und Terroir heraus zu kitzeln. 2012 ist - nicht wirklich überraschend - ein wahrhaft großer Jahrgang bei Roty. Phillipe Roty und sein Bruder Pierre sind erfolgreich in die großen Fußstapfen ihres Vaters getreten und haben den Rotystil konsequent fortgeführt und weiterentwickelt. Ihr besonderes Augenmerk gilt den scheinbar "kleineren" Appellationen wie Bourgogne, Côte de Nuits oder Marsannay, daher verwundert es auch nicht, dass die Weine dieser Gemarkungen hier Höhepunkte erreichen, die man bei vergleichbaren Weinen anderer Domainen meist vergeblich sucht. Doch man weiß bei Roty um die Qualität der eigenen Parzellen. So war Rotys Bourgogne-Lage bis 1994 als Gevrey Village klassifiziert, der resultierende Wein ist hinsichtlich Preis/Qualität kaum zu überbieten. In Marsannay sind die Rotys sowieso die unbestrittenen Herren der Gemarkung: Champs St. Etienne, Ouzelois und Boivin erreichen spielend das Niveau von Top Villages Lagen in Gevrey Chambertin, allerdings zu einem deutlich günstigeren Preis. Marsannay Clos de Jeu schraubt die Qualität nochmals eine Stufe höher, man muss ihn probiert haben, um zu verstehen, wie viel Potential in den Böden Marsannays schlummert ... Die Gevrey-Weine sind prototypische Vertreter ihrer Lagen, stets mit satter dunkler Kirschfrucht, verführerischer Textur und mundfüllendem Schmelz ausgestattet. Bei den Dorlagen ist der Champs Chenys Vieilles Vignes eine Klasse für sich. Die in 1904 gepflanzten Reben, direkt neben der Grand Cru Lage Charmes gelegen, ergeben einen dichten und vor Intensität sprühenden Burgunder mit ultrafeinen Tanninen, ein Pinot wie er im Buche steht, keine Spur von oberflächlicher Süße, kein Gramm Fett, ein athletischer Wein. Eine weitere Steigerung ist der 1er Cru Les Fontenys, südlich an Ruchottes Chambertin grenzend, dessen Balance, Feingliedrigkeit und mineralisches Gerüst auf allerhöchstem Niveau beeindruckt. Die Grands Crus Mazis und Griottes sind wahre Elixiere und nur in Minimengen verfügbar. Unbestrittener Höhepunkt der Kollektion ist jedoch auch in 2012 wieder der Charmes Chambertin très vieilles vignes, von Rebstöcken, die 1885 gepflanzt wurden. Die Größe dieses Weines kann man noch vom anderen Ende des Raumes erschnuppern, in diesem Tropfen ist das Mystische eines großen Pinot spürbar, ein Wein von umwerfender Komplexität und schier nicht enden wollender aromatische Dichte, ein Weinunikat, das seinesgleichen sucht.

					Literpreis	Einzelpreis
●	7052012	Bourgogne Cuvée de Pressonnier	2012	0.75	24,00	18,00
●	7354712	Côte de Nuits Village	2012	0.75	39,87	29,90
●	7120112	Marsannay Boivin	2012	0.75	39,87	29,90
●	7052312	Marsannay Champs St. Etienne	2012	0.75	39,87	29,90
●	7052112	Marsannay Ouzelois	2012	0.75	39,87	29,90
●	7120312	Marsannay Clos de Jeu	2012	0.75	43,33	32,50
●	7354612	Gevrey Chambertin	2012	0.75	60,00	45,00
●	7120212	Gevrey Chambertin Champs-Chenys	2012	0.75	66,53	49,90
●	7580312	Gevrey Chambertin Champs-Chenys VV	2012	0.75	72,00	54,00
●	7052212	Gevrey Chambertin Les Fontenys 1er Cru	2012	0.75	150,00	112,50
●	7559012	Charmes Chambertin TVV Grand Cru	2012	0.75	366,67	275,00
●	7630712	Mazis Chambertin Grand Cru	2012	0.75	366,67	275,00
●	7568512	Griottes Chambertin Grand Cru	2012	0.75	533,33	400,00

Domaine Hubert de Montille

Volnay

Die Weine von der Domaine waren bekannt für geringstmöglich chaptalisierte Weine, also in ihrer Jugend auch relativ leicht, manche sagten dünn, ein wenig austère je nach Jahrgang, aber mit zunehmender Reife auf wundersame Weise aufblühend und komplex. Die Zeiten haben sich geändert, aber der Weinstil trägt noch die Züge der Zeit als der kürzlich verstorbene Hubert de Montille noch die Richtung bestimmte. Sie sind natürlich inzwischen angepasst, man arbeitet konsequenter und qualitätsbewusster, aber man gab die große Linie nicht auf. Und so sind die Montilleweine eine große Konstante, die die Eleganz der großen Pinot noir Weine weiter pflegen. Die Weine zeigen auch im Gegensatz zu früher (vor ca. 10 Jahren) nicht mehr ihr in der Frühphase abweisendes Wesen sondern sind Dank des Einflusses von Sohn Etienne und Tochter Alix, die auch beide das kleine Negociant-business "Deux Montille" führen, und Kellermeister Brian Sieve geschmeidiger ohne ihre jugendliche Scheu ganz abzulegen.

Man arbeitet je nach Jahrgang und Lage mit mehr oder weniger ganzen Trauben für Frische und Langlebigkeit. Einmal probiert möchte man diese Eigenschaft und ihre Energie nicht mehr missen. Das ist Pinot noir gemäß und ist auch im Jahrgang 2012 (die Weine hier kommen immer 1 Jahr später als allgemein üblich auf den Markt) besitzen die Weine diese typische Montille-Dichte, die trotz der extrem geringen Erträge diese unnachahmliche Feinheit und Eleganz zeigen, die den Weinen hier zu eigen ist.

Besonders in der jetzigen Phase zeigen einige Weine ihre große Klasse, ohne dadurch die anderen abzuwerten:

Der Beaune Grèves mit viel Nerv und feiner Mineralik,

der Volnay Taillepieds mit seiner Präzision und seinem langen Abgang,

der "kühle" wunderbar reintonige Nuits St. Georges Thorey

der Corton Clos du Roi, extrem extraktreich mit unendlich langem Finish,

der verführerische und muskulöse Clos Vougeot, einer der besten Weine dieser Lage

und natürlich der Vosne Malconsorts, einer der begehrtesten Burgunder überhaupt.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7816112	Beaune Aigrots 1er Cru	2012	0,75	66,53	49,90
● 7013612	Meursault Narvaux du Dessous	2012	0,75	78,67	59,00
● 7816212	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2012	0,75	173,33	130,00
● 7033212	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2012	1,5	183,33	275,00
● 7816312	Corton Charlemagne Grand Cru	2012	0,75	173,33	130,00
● 7013912	Corton Charlemagne Grand Cru	2012	1,5	183,33	275,00
● 7044212	Bourgogne	2012	0,75	33,33	25,00
● 7033512	Pommard les Cras	2012	0,75	64,00	48,00
● 7814512	Beaune Perrières 1er Cru	2012	0,75	72,00	54,00
● 7814612	Beaune Grèves 1er Cru	2012	0,75	92,00	69,00
● 7033112	Nuits St. Georges Thorey 1er Cru	2012	0,75	105,33	79,00
● 7033712	Meursault Perrières 1er Cru	2012	0,75	132,00	99,00
● 7033812	Meursault Perrières 1er Cru	2012	1,5	150,00	225,00
● 7815112	Pommard Grands Epenots 1er Cru	2012	0,75	132,00	99,00
● 7814712	Volnay Champans 1er Cru	2012	0,75	132,00	99,00
● 7814912	Volnay Taillepieds 1er Cru	2012	0,75	150,00	112,50
● 7815012	Volnay Taillepieds 1er Cru	2012	1,5	160,00	240,00
● 7815412	Corton Clos du Roi Grand Cru	2012	0,75	200,00	150,00
● 7815512	Corton Clos du Roi Grand Cru	2012	1,5	216,67	325,00
● 7815212	Pommard Rugiens 1er Cru	2012	0,75	200,00	150,00
● 7815312	Pommard Rugiens 1er Cru	2012	1,5	216,67	325,00
● 7815612	Clos Vougeot Grand Cru	2012	0,75	265,33	199,00
● 7013812	Clos Vougeot Grand Cru	2012	1,5	300,00	450,00
● 7815712	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2012	0,75	366,67	275,00
● 7815812	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2012	1,5	393,33	590,00
● 7815912	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2012	0,75	600,00	450,00
● 7816012	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2012	1,5	660,00	990,00

Deux Montille

Die Weine von Deux Montille sind ausschließlich weiß und zeigen sich schlank, rassig und zur Zeit noch mit viel Reduktion. Weine voller Individualität und eigenwillig.

Bourgogne blanc: viel Frische, Zitrus, floral, nervig

Saint Romain: delikater, süffig, deutet viel Trinkvergnügen an, noch sehr jugendlich

Chablis Montée de Tonnerre: verschlossen, reduktiv, dahinter scheint eine köstliche Aromatik auf, zart mineralisch, klassisch, langanhaltend, braucht Zeit, um sein Potenzial zu zeigen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7046212	Bourgogne blanc	2012	0.75	30,00	22,50
● 7046312	Saint Romain	2012	0.75	36,67	27,50
● 7033312	Chablis Montée de Tonnerre 1er Cru	2012	0.75	60,00	45,00

Domaine Michel Niellon

Chassagne Montrachet

Nach den etwas fülligen, wenn auch sehr süffigen 2012er Weinen, hat das renommierte Weingut 2013 wieder in die dem Weingut gemäße Spur gefunden. Dazu führte einerseits der etwas später als üblich erfolgte Füllzeitpunkt, auch aufgrund einer länger dauernden malolaktischen Gärung. Eine größere aromatische Dichte verbunden mit einer deutlich höheren Weinsäure, temperamentvoller, mit feiner Extraktsüße andererseits machen die Weine verführerisch. Es dürfte schwer sein ihnen in dieser jugendlichen Phase zu resistieren, dennoch gibt die perfekte Balance eine gute Perspektive für eine mittelfristige Alterung.

Im Chassagne Village verbinden sich Aromen von weißem Pfirsich mit dezenter Zitrusnote, es bleibt alles kontrolliert und in Harmonie, während im Finish feine Gewürz- und florale Elemente mit viel Lebendigkeit agieren.

Die 1er Crus überzeugen durch enorme Frische bei gleichzeitiger hoher Konzentration. Es wechseln Aromen von Aprikose, Orange und Passionsfrucht, gestützt von erfrischender Säure. Hier wird deutlich, dass eine drei bis vierjährige Flaschenreife für noch mehr Dichte und Komplexität sorgen wird.

Beide Grands Crus sind sehr unterschiedlich, aber wie üblich getragen von gewaltiger Konzentration und Rückgrat, der Chevalier zurückhaltend mit feiner Mineralität, Bâtard viel vordergründiger und geprägt von exotischer Frucht und extrovertiert.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7071113	Chassagne Montrachet	2013	0.75	46,67	35,00
● 7071613	Chassagne Montrachet Chaumées 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7071413	Chassagne Montrachet Clos St. Jean 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7070513	Chassagne Montrachet Maltroie 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7071513	Chassagne Montrachet Vergers 1er Cru	2013	0.75	78,67	59,00
● 7071713	Bâtard Montrachet Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7883113	Chevalier Montrachet Grand Cru	2013	0.75	400,00	300,00

OLIVENÖL

Tenuta Zangara

Sizilien

Das frische Öl der 2014er Ernte, reinsortig hergestellt aus der Sorte Nocerella zeigt erneut die vollmundige Art der sizilianischen Herkunft. Fruchtig, saftiges, frisch geschnittenes Gras, mit der ausgewogenen Schärfe, der es z.B. von der intensiven Schärfe der meisten toskanischen Öle abhebt. Minze, Basilikum, etwas süßer Tomatenessig. Ein Öl, das Appetit macht, sei es einfach auf geröstetem Brot mit Knoblauch, als Teil einer knackigen Bruschetta oder am Salat. Es fügt sich ein, ist aber vollmundig genug, um vor allem auch bei einem Pastagericht zusätzliche Komplexität zu erzeugen. Wunderbar in einem Risotto mit Steinpilzen. Voilà, so könnte eine mediterrane "Diät" aussehen!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7640414	Tenuta Zangara Olivenöl	2014	0.75	22,53	16,90
● 7645314	Tenuta Zangara Olivenöl Kanister	2014	5	13,80	69,00

ITALIEN

Villa Pillo

Gambassi Terme / Toskana

Womit wir beim passenden Wein wären. Ohne den richtigen Roten ist ein veritables italienisches Essen nur das halbe Vergnügen. Unser toskanischer Dauerbrenner Borgoforte von der Tenuta Villa Pillo ist der ideale Begleiter einfacher italienischer Gerichte, die mit ausgesuchten Produkten bester Qualität zubereitet wurden. Die Cuvée ist aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon mit reifer Kirsch- und Erdbeerfrucht, die untermalt wird von Noten aus Tabak, Thymian und Salbei. Ein Wein mit starker Affinität zu einem Chianti, saftig, stoffig und gestützt von reifen Tanninen. Die Bewertung von James Suckling* mit 91/100 Punkten mag etwas euphorisch sein, trifft aber den Kern. Hier gibt es ein Preis-Genuss Highlight!

* ehemaliger Chefverkoster der wichtigsten US Weinzeitschrift "Wine Spectator"

				Literpreis	Einzelpreis
● 7556412	Borgoforte	2012	0.75	11,87	8,90

RHÔNE

Clos des Papes / Paul Avril

Châteauneuf-du-Pape

Die Weine von Clos des Papes sind inzwischen weltweit gesuchte Preziosen und repräsentieren einen, wenn man so will, klassischen Stil der Appellation oder traditionell, wie man am Weingut sagt. Das Weingut, gegründet 1902, wird aktuell geführt von Paul-Vincent Avril, dem Sohn von Paul, der es schon ab Ende der 80er Jahre mit seinem kompromisslosen Qualitätsstreben zu einem der Topgüter der Appellation machte. Paul Vincent, geboren 1965, ging zunächst zum Studium nach Burgund und kam nach Abschluss 1987 zurück, und begann, mit Zustimmung des Vaters, den Weinstil zu erneuern und frische, balancierte, elegante und weniger durch Alkohol geprägte Weine zu produzieren. So nimmt er es heute als Kompliment, wenn Leute ihm sagen, dass die Weine von Clos des Papes fast "burgundisch" seien. Die globale Erwärmung machte natürlich auch vor Châteauneuf nicht halt, und so bedarf es heute schon größter Anstrengung im Weinberg, um diesen Anspruch aufrecht zu erhalten.

Die durchschnittliche Produktion der roten Cuvée beträgt ca. 85.000 Flaschen, die von ca. 31 ha Rebfläche kommen. Der relativ niedrige Ertrag resultiert auch von der geringen Dichte der gepflanzten Stöcke, wie es in Châteauneuf-du-Pape üblich ist. Die Cuvée besteht aus 65 % Grenache, einem ungewöhnlich hohen Mourvèdereanteil von 20 % sowie max. 10 % Syrah, die restlichen 5% teilen sich auf in Vaccarèse, Counoise und Muscardin. Die Böden variieren. Dicke Kiesel in Verbindung mit sandiger Auflage und lehmigen-tonhaltigen Unterböden wechseln mit Kiesböden, die eher kalkigen Untergrund besitzen. Neues Holz wird generell nicht benutzt, sondern die Fuder werden mindestens die ersten drei Jahre vom 'le petit Vin d`Avril' belegt, bevor der Grand-Vin für 15 Monate darin reift. Nach einer Eiweißschönung wird er dann unfiltriert abgefüllt.

Der Jahrgang 2012 scheint viel Ähnlichkeit mit dem als Jahrhundertjahrgang apostrophierten 2005er zu haben. Obwohl reich und füllig mit viel Tiefe gelang es Paul-Vincent trotzdem die Weine mit der sprichwörtlichen Avril'schen Eleganz auf die Flasche zu bringen. Eine geballte Ladung aus Kirsche, Brombeere, Lakritz, Gewürz und floralen Noten betört die Nase, am Gaumen spürt man die gewaltige Konzentration und eine fein integrierte Säure, die eine Menge süßer Tannine bändigen muss. Die Weine sollten sich relativ schnell verschließen und erreichen ihre Trinkreife nach mindestens 10 Jahren. Ungeduldige sollten jedenfalls zweifach dekantieren und als Begleitung ein deftiges Gericht, vorzugsweise aus dunklem Fleisch, wählen. Unschwer zu erraten, dass dieser Jahrgang von der Weinkritik hoch geschätzt ist.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7053412	Clos des Papes	2012	0,75	92,00	69,00
● 7406512	Clos des Papes	2012	1,5	99,33	149,00

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.