

NEWSLETTER 06/2015

BURGUND

Domaine Jean Claude Bessin

Chablis

Jean Claude betont in seiner Charakterisierung des Jahrgangs 2014 die unglaublich saubere gesunde Frucht. Es gab zwar viele Trauben, die Saftausbeute war jedoch wider Erwarten gering, sodass der Ertrag insgesamt eher unter normal lag. Die phenolische Reife war ausgezeichnet und die natürlichen Alkoholwerte und die reife Säure waren bei pH Werten von 3,2 - 3,25 nahezu perfekt.

Die 2014er Weine zeigen einen klassischen Chablischarakter, salin, Zitrus, jodig, rauchige Noten, mineralische Reduktion. Feinnervig und voller Spannung zeigt schon der Chablis AC die ganze Bandbreite dieses großartigen Weintypus, der wieder zu alter Klasse bei Winzern wie Jean Claude Bessin zurückgefunden hat und einen der unvergänglichen Weinwerte repräsentiert.

Die 1er Crus und darüber hinaus der Valmur sind zeitlose Klassiker, die in keinem ambitionierten Keller fehlen dürfen, zumal die Preise hier angesichts der Klasse der Weine moderat ausfallen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7018414	Chablis Vieilles Vignes	2014	0.75	21,20	15,90
● 7018514	Chablis Montmains 1er Cru	2014	0.75	26,53	19,90
● 7018714	Chablis Forêt 1er Cru	2014	0.75	33,33	25,00
● 7018614	Chablis Fourchaume 1er Cru	2014	0.75	30,00	22,50
● 7018214	Chablis Fourchaume La Pièce au Comte 1er Cru	2014	0.75	36,67	27,50
● 7018314	Chablis Valmur Grand Cru	2014	0.75	46,67	35,00

Domaine Jean Philipp Fichet

Meursault

In Zeiten sehr schwankender Qualitäten bei den weißen Burgundern vieler selbst etablierter Domänen sind die Weine von Jean Philippe Fichet ein wohlthuender Ruhepol. Die Leidenschaft für seinen Beruf, gepaart mit großer Detailgenauigkeit in seinem Handeln führen zu charaktervollen, präzisen Weinen mit großer Komplexität, die in eindrucksvoller Weise Zeugnis über ihre Herkunft, ihr Terroir ablegen. Penible Sauberkeit im Keller, Handarbeit im Weinberg, der völlige Verzicht auf den Einsatz von Herbiziden gehören für ihn ebenso dazu, wie Biodynamie ohne Zertifizierung, um im Notfall pragmatisch reagieren zu können und nicht den ganzen Jahrgang zu verlieren. Seit 2011 haben es die Winzer an der Côte de Beaune nicht leicht gehabt, jedes Jahr gab es mehr oder minder schwere Hagelstürme und auch in 2014 wurden sie nicht verschont. Dies bedeutet noch mehr Arbeit für die Winzer, um mit den verbliebenen, gesunden Trauben trotz starker Mengenreduktion noch große Weine keltern zu können. Dies ist Jean Phillippe ohne jeden Zweifel gelungen. Hierzu trägt neben der strikten Selektion im Weinberg auch ein langes Hefelager und äußerst sparsamer Einsatz von neuem Holz bei, man muss den Weinen Zeit geben. Seine 2014er setzten den Erfolg von 2013 fort, wieder sind sie ultrapräzise, jeder für sich beispielhaft für seine Appellation. Besonders gelungen auch in 2014 der Bourgogne Vieilles Vignes (komplett aus Meursault Villages Lagen), ein Wahnsinnswein für schmales Geld, der in dieser Kategorie seinesgleichen sucht. All seine Meursaults wie aus einem Guss, beachtenswert besonders auch der Gruyaches von einer 1918 gepflanzten Parzelle direkt oberhalb des Meursault Charmes. Probieren Sie unbedingt auch den roten Auxey Duresses, wunderbar erdig mit Aromen roter und schwarzer Beeren, ein Valueburgunder mit viel Charakter.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7224013	Bourgogne blanc V.V.	2013	0.75	30,00	22,50
● 7224014	Bourgogne blanc V.V.	2014	0.75	30,00	22,50
● 7224414	Monthelie blanc	2014	0.75	32,00	24,00
● 7224714	Auxey Duresses rouge	2014	0.75	36,67	27,50
● 7224614	Meursault	2014	0.75	53,20	39,90
● 7224314	Meursault Chevalières	2014	0.75	78,67	59,00
● 7224114	Meursault Les Gruyaches	2014	0.75	78,67	59,00
● 7225414	Puligny Les Referts	2014	0.75	88,00	66,00
● 7224214	Meursault Les Tesson	2014	0.75	88,00	66,00

Lucien Le Moine

Beaune

Mounir Saouma beschreibt den Jahrgang als klassisch im Sinn von extrem transparent mit moderaten Alkohollevels. Die Weine zeigen ihr Terroir wie selten zuvor, vergleichbar vielleicht mit 2010 und für einige vielleicht überraschend 2013. Das allein ist vielleicht noch kein ausreichendes Kriterium für Genuss. Darüber hinaus, nach einer fulminanten Entwicklung nach ca. einem Jahr Ausbau, zeigen sie eine hinreißende Textur und Mengen an Extrakt, wunderbare Balance und zur frühen Zeit Nähe zur aromatischen Perfektion. Im Vergleich zum ebenfalls klassischen 2013er Jahrgang gibt es einen Tick mehr Reife und Konzentration. Dies ist umso überraschender, weil in den ersten Monaten nach der Lese sich in den Weinen keinerlei Persönlichkeit abzeichnete und eine eher enttäuschende Entwicklung versprach.

Nach der voraussichtlichen Füllung der 2014er Weine im Herbst dieses Jahres erwarten wir enorm finessenreiche, extraktstarke Weine, die viel von der wunderbaren aromatischen Präzision des Jahrgangs zeigen und auch schon in ihrer frühen Jugend mit ihrem Charme betören. Sie haben die Wahl aus einem Füllhorn großer Weine, die allesamt eigenständige Persönlichkeiten sind, deren Charakter in ihrer Herkunft zum Ausdruck kommt.

Neu neben dem phantastischen "konventionellen" Sortiment der 2014er Weine ist ein Corton Blanc Grand Cru Les Fièvre, der komplett in Amphoren ausgebaut ist. Die Trauben, entrappt aber nicht gequetscht, lagen in Amphoren für ein Jahr ohne Schwefel und jeglichen Schutz, danach wurde leicht gepresst und der Wein ging zurück in die Amphoren für ein weiteres Jahr wiederum ohne Schwefel. Füllung im Herbst, davor erfolgt eine leichte Schwefelung.

Eine weitere Besonderheit ist der 2013er Chablis les Preuses, ein Weinmonument, gefüllt ausschließlich in Magnumflaschen (330 insgesamt). Der Wein war 36 Monate nach seiner Füllung in diesem Herbst in einem 500l Fassß auf 18 (!!) Litern Hefe. Dies ist so gut wie einmalig in Chablis und ließ einige Winzer, denen Stephen Tanzer davon berichtete sprachlos. Tanzers Urteil: Dieses Unikum birst vor Energie und Mineralität und ist schlicht brilliant.

Die Weine bieten wir in SUBSKRIPTION an: Bei Zahlung der Subskriptionsrechnung bis 31. Juli 2016 erhalten Sie 15 % auf die angegebenen Preise. Die Auslieferung erfolgt voraussichtlich im Dezember 2016.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7369614	Bourgogne blanc	2014	0.75	39,87	29,90
● 7020214	Pernand Vergelesses Sout Fretille	2014	0.75	78,67	59,00
● 7222814	Chassagne Montrachet Les Embrazees 1er Cru	2014	0.75	105,33	79,00
● 7367014	Meursault Charmes 1er Cru	2014	0.75	118,67	89,00
● 7228614	Meursault La Pièce sous le Bois 1er Cru	2014	0.75	118,67	89,00
● 7812714	Chassagne Montrachet Romanée 1er Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7366914	Chassagne Montrachet Caillerets 1er Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7024514	Meursault Goutte d'Or 1er Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7366714	Meursault Genevrières 1er Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7222014	Puligny Montrachet Les Pucelles 1er Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7043314	Chablis Les Preuses Grand Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7222214	Corton Les Fietres Grand Cru	2014	0.75	132,00	99,00
● 7222114	Corton Les Grandes Loliere Blanc Grand Cru	2014	0.75	150,00	112,50
● 7367114	Meursault Perrières 1er Cru	2014	0.75	185,33	139,00
● 7367514	Corton Charlemagne Grand Cru	2014	0.75	185,33	139,00
● 7367614	Bâtard Montrachet Grand Cru	2014	0.75	466,67	350,00
● 7367714	Chevalier Montrachet Grand Cru	2014	0.75	600,00	450,00
● 7371414	Montrachet Grand Cru	2014	0.75	920,00	690,00
● 7222613	Chablis Les Preuses Grand Cru Magnum	2013	1,5	150,00	225,00

weiter Lucien Le Moine

				<i>Literpreis</i>	<i>Einzelpreis</i>
● 7353314	Bourgogne rouge	2014	0.75	39,87	29,90
● 7027614	Morey St. Denis Genavrières 1er Cru	2014	0.75	100,00	75,00
● 7009814	Volnay Santenots 1er Cru	2014	0.75	100,00	75,00
● 7366514	Nuits St. Georges Les Cailles 1er Cru	2014	0.75	105,33	79,00
● 7366614	Volnay Caillerets 1er Cru	2014	0.75	118,67	89,00
● 7368114	Nuits St. Georges Vaucrains 1er Cru	2014	0.75	118,67	89,00
● 7368414	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2014	0.75	118,67	89,00
● 7353014	Gevrey Chambertin Cazetieres 1er Cru	2014	0.75	118,67	89,00
● 7009914	Corton Renardes Grand Cru	2014	0.75	150,00	112,50
● 7229014	Chambolle Musigny Les Baudes 1er Cru	2014	0.75	150,00	112,50
● 7368614	Chambolle Musigny Hauts Doix 1er Cru	2014	0.75	150,00	112,50
● 7368714	Vosne Romanée Suchots 1er Cru	2014	0.75	173,33	130,00
● 7353114	Charmes Chambertin Grand Cru	2014	0.75	240,00	180,00
● 7369014	Clos St. Denis Grand Cru	2014	0.75	265,33	199,00
● 7369114	Clos de la Roche Grand Cru	2014	0.75	265,33	199,00
● 7312114	Echézeaux Grand Cru	2014	0.75	265,33	199,00
● 7369214	Clos Vougeot Grand Cru	2014	0.75	265,33	199,00
● 7368914	Chambolle Musigny Amoureuses 1er Cru	2014	0.75	366,67	275,00
● 7820814	Griotte Chambertin Grand Cru	2014	0.75	366,67	275,00
● 7312214	Mazis Chambertin Grand Cru	2014	0.75	366,67	275,00
● 7369314	Bonnes Mares Grand Cru	2014	0.75	366,67	275,00
● 7369414	Clos de Bèze Grand Cru	2014	0.75	400,00	300,00
● 7353214	Grands Echézeaux Grand Cru	2014	0.75	466,67	350,00

Domaine Hubert de Montille Deux Montilles Château de Puligny Montrachet

Unter dem berühmten Namen de Montille existieren nunmehr drei Domänen mit weitreichendem Portfolio sowohl an Weißweinen, vor allem Château de Puligny und Deux Montilles, und Top Rotweinlagen sowohl an Côte de Beaune als auch Côte de Nuits. Eine Vielzahl sehr unterschiedlicher Weine, versammelt unter einer weitgehend gemeinsamen stilistischen Philosophie. Gleichwohl ergeben sich individuelle Unterschiede durch die unterschiedlichen Temperamente von Alixe und ihrem Bruder Etienne.

Domaine de Montille: klassisch, elegant

Deux Montilles: nuancenreich, ausdrucksstark

Chateau de Puligny Montrachet: reduktiv, viel Spannung, energetisch

Die Arbeit mit ganzen Trauben wie sie bei Rotweinen der Domaine vielfach praktiziert wird, wurde in 2013 sehr zurückhaltend eingesetzt, um übertriebene Tannine und unreife Aromen zu vermeiden. Nach anfänglich zögerlicher Entwicklung, legten die Weine nach einem Jahr Flaschenreife gewaltig zu und zeigten vorher vermiste Extraktsüße und Harmonie. Bei Montille vermeidet man wenn möglich eine Chaptalisierung um höhere Alkoholgrade im Wein zu erzielen, sondern setzt diese sehr behutsam ein, lediglich um die Balance in den Wein zu bekommen; man hat die Erfahrung gemacht, dass tendenziell niedrigere Alkoholgrade die Weine gleichmäßiger reifen lassen.

Der Weißweinjahrgang 2013 wird sicher zu den Besten der letzten 15 Jahre zu rechnen sein, die guten und harmonisch integrierten Säurewerte lassen die Weine langsam reifen.

Alle Weine zeigen sich jetzt mit viel Spannung und Nerv, sollten aber zugunsten eines früher trinkbaren Jahrgangs wie 2011 oder 2012 zunächst gelagert werden. Parallelen ergeben sich zum Jahrgang 2008, woraus etliche Weine zurzeit grandiose Entwicklung zeigen und viel Trinkspaß bereiten.

Entgegen dem allgemeinen Trend hat man sich bei Montille entschlossen, in 2013 bei einigen Weinen die Preise zu senken, und das, obwohl es wiederum in Volnay, Pommard und Beaune erheblichen Ausfall durch Hagelschläge gab. Dies ist ein bemerkenswertes Zeichen und wir freuen uns Ihnen, liebe Kunden, diesen Nachlass weiterzugeben. Und wir setzen noch einen drauf und geben Ihnen auf jede gekaufte 12er Kiste (auch sortiert) unseren 11+1 Rabatt (8,33%).

(Gültig bis 15.7.2016 für alle Weine der Domaine de Montille, Deux Montilles und Château de Puligny Montrachet)

Domaine Hubert de Montille

Volnay

				Literpreis	Einzelpreis	
●	7044213	Bourgogne	2013	0,75	33,33	25,00
●	7814513	Beaune Perrières 1er Cru	2013	0,75	64,00	48,00
●	7814613	Beaune Grèves 1er Cru	2013	0,75	88,00	66,00
●	7033113	Nuits St. Georges Thorey 1er Cru	2013	0,75	92,00	69,00
●	7815113	Pommard Grands Epenots 1er Cru	2013	0,75	126,66	95,00
●	7814913	Volnay Taillepieds 1er Cru	2013	0,75	132,00	99,00
●	7815013	Volnay Taillepieds 1er Cru	2013	1,5	150,00	225,00
●	7815213	Pommard Rugiens 1er Cru	2013	0,75	185,33	139,00
●	7815313	Pommard Rugiens 1er Cru	2013	1,5	200,00	300,00
●	7815413	Corton Clos du Roi Grand Cru	2013	0,75	185,33	139,00
●	7815513	Corton Clos du Roi Grand Cru	2013	1,5	200,00	300,00
●	7815613	Clos Vougeot Grand Cru	2013	0,75	240,00	180,00
●	7013813	Clos Vougeot Grand Cru	2013	1,5	266,67	400,00
●	7815713	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2013	0,75	366,67	275,00
●	7815813	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2013	1,5	393,33	590,00
●	7815913	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2013	0,75	600,00	450,00
●	7816013	Vosne Romanée Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru	2013	1,5	660,00	990,00
●	7816113	Beaune Aigrots 1er Cru	2013	0,75	66,53	45,00
●	7013613	Meursault Narvaux du Dessous	2013	0,75	72,00	54,00
●	7033713	Meursault Perrières 1er Cru	2013	0,75	132,00	99,00
●	7033813	Meursault Perrières 1er Cru	2013	1,5	150,00	225,00
●	7816213	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2013	0,75	160,00	120,00
●	7033213	Puligny Montrachet Les Caillerets 1er Cru	2013	1,5	166,67	250,00
●	7816313	Corton Charlemagne Grand Cru	2013	0,75	160,00	120,00
●	7013913	Corton Charlemagne Grand Cru	2013	1,5	166,67	250,00

Deux Montille

				Literpreis	Einzelpreis
● 7046213	Bourgogne blanc	2013	0.75	30,00	22,50
● 7035013	Pouilly Fuisse en Vergisson	2013	0.75	33,33	25,00
● 7046313	Saint Romain	2013	0.75	36,67	27,50
● 7035113	St. Aubin sur Garmay 1er Cru	2013	0.75	43,33	32,50

Château de Puligny Montrachet

				Literpreis	Einzelpreis
● 7229213	Bourgogne Clos du Château de Puligny Montrachet	2013	0.75	33,33	25,00
● 7035213	Meursault Village	2013	0.75	64,00	48,00
● 7229313	Puligny Montrachet	2013	0.75	66,53	49,90
● 7229413	Meursault Les Poruzots 1er Cru	2013	0.75	83,33	62,50
● 7035313	Puligny La Garenne 1er Cru	2013	0.75	100,00	75,00
● 7035413	Chevalier Montrachet Grand Cru	2013	0.75	4666,67	350,00

Domaine Henri Prudhon

St. Aubin

Die Domaine ist seit Jahren eine der besten Adressen, wenn es gilt, besondere Weinvalues in vielfach unterschätzten Appellationen Burgunds zu suchen. Winzer wie Prudhon widerlegen immer wieder aufs Neue das Klischee vom über-
teuerten Burgunder. Gerade in St. Aubin gibt es einige Lagen, die, in den richtigen Händen, weit bekannteren
Meursaults, Pulignys und Chassagne-Weinen problemlos Paroli bieten können und das zu deutlich niedrigeren Preisen.
Auch Prudhon`s Weine aus den Puligny Lagen besitzen dieses erfreuliche Preis- / Genußverhältnis. Der Jahrgang 2014
hat uns hier wahrhaft begeistert, weshalb wir auch einige Weine mehr ins Sortiment genommen haben. Die etwas höhe-
re Grundreife in 2014 gegenüber 2013 schafft einen quantitativen Ausgleich für die aufgrund der strengen Selektion stark
reduzierten Mengen in 2013 und entspannte die durch die letzten Jahrgänge entstandene Mengenkrise. Darüber hinaus
zeigen die Weine eine nahezu perfekte phenolische Reife und großartige Balance.

St. Aubin 1er Cru Perrières: 35jährige Reben, gepflanzt auf Kalk-Tonböden mit vielen Steinen durchsetzt, viel Spannung,
floral, Zitrus, Apfel-und Birnenfrucht, mittlerer Körper, kraftvoll im Finish

St. Aubin 1er Cru en Remilly: exotische Nase, gelbe Trockenfrüchte, verführerisch, diskrete Mineralität, zugänglich

St. Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de chiens: wie oft primus inter pares, elegant und ausgeprägt "kühl", Zitrus,
floral, Essenz von Birnen, viel Ausstrahlung und Intensität, langanhaltend im Abgang, sollte nicht zu jung getrunken wer-
den

Puligny Enseignères: 30-80 Jahre alte Reben, direkt unterhalb des Bienvenues Bâtard Montrachet gelegen, verbindet
die Wucht des Bâtard mit der Eleganz des Bienvenues, sehr gute Länge und Balance

Puligny 1er Cru Garenne: 60 Jahre alte Reben, komplex, viel Extrakt, straffer Körper, gelbe Früchte und Orangenschale,
ein Hauch von Sandelholz, salines und zitroniges Finish

				Literpreis	Einzelpreis
● 7397114	St. Aubin Perrières 1er Cru	2014	0.75	30,00	22,50
● 7397214	St. Aubin en Remilly 1er Cru	2014	0.75	32,00	24,00
● 7397314	St. Aubin Dent de Chien 1er Cru	2014	0.75	32,00	24,00
● 7006314	Puligny Montrachet les Enseignères	2014	0.75	50,00	37,50
● 7811714	Puligny Montrachet la Garenne 1er Cru	2014	0.75	64,00	48,00

Domaine Anne Gros

Vosne Romanée

Anne Gros kelterte in den letzten drei Jahren eher unauffällige Weine, die sich in ihrer Jugend relativ unspektakulär präsentierten und vielfach unterschätzt wurden. Faßproben - und die meisten Journalisten und Kritiker verkosten vom Faß - täuschen zuweilen über den eigentlichen Charakter der Weine, insbesondere bei Pinot noir, hinweg. Wir kennen die Weine nunmehr seit fast 20 Jahren und wissen, dass das, was viele Kenner an diesen Weinen schätzen, sich oft erst nach Jahren auf der Flasche zeigt: subtile, finessenreiche Weine, die ihre anfänglich schmeckbaren Holzaromen integriert haben und diese pinot noir-typische Leichtigkeit mit aromatischer Tiefe verbinden.

Die Probe der 2014er Weine war für uns eine neue Erfahrung mit Anne`s Weinen. So druckvolle, intensive Weine, gleichzeitig mit der Anne Gros`schen Präzision, aromatisch dicht und mit strahlender Frucht, hatten wir so jung nicht erwartet. Dies unterstreicht auch nach unserer Meinung neben der Meisterschaft der Domaine für hochklassige Burgunder die Klasse des 2014er Jahrgangs: Pinot noir comme il faut.

Alle Weine werden sich in ihrer jugendlichen Phase in den ersten beiden Jahren nach der Füllung von ihrer betörenden, schmeichelhaften Seite zeigen, ein Tipp für alle, die zu neugierig sind, eine längere Reifephase abzuwarten. Richebourg und Clos Vougeot sollten aber in jedem Fall erst mal für 8-10 Jahre im Keller bleiben.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7044114	Hautes Côtes de Nuits blanc	2014	0.75	36,67	27,50
● 7183514	Bourgogne rouge	2014	0.75	36,67	27,50
● 7364114	Hautes Côtes de Nuits rouge	2014	0.75	39,87	29,90
● 7231914	Chambolle Musigny	2014	0.75	92,00	69,00
● 7232314	Vosne Romanée	2014	0.75	118,67	89,00
● 7009214	Echézeaux Grand Cru	2014	0.75	200,00	150,00
● 7022414	Clos Vougeot Grand Cru	2014	0.75	240,00	180,00
● 7022814	Richebourg Grand Cru	2014	0.75	600,00	450,00

Domaine Francois Raquillet

Mercurey

Weine aus Mercurey waren bisher sehr selten in unserem Sortiment vertreten und wenn, dann bei Winzern wie der Domaine de Villaine, hervorragend zwar, aber nur in winzigen Mengen verfügbar. Nun ist es nicht so, daß Weine aus Mercurey nicht aufzufinden sind, aber eine Qualität die uns besonders überzeugt hätte, ist uns bisher nicht aufgefallen. Anders bei der Domaine Raquillet, wo wir nach einem Besuch in einem Londoner Restaurant, Koffmann`s im Hotel The Berkeley (übrigens einen Besuch wert, sehr gute klassische französische Küche, nicht überteuert) sehr angetan waren von der Weinbegleitung eines Mercurey VV vom besagten Weingut Raquillet zum Kalbsbries mit Trüffel.

Das Weingut, das bisher noch nicht in Deutschland vertreten war, besuchten wir im Februar und wurden uns nach der Verkostung des 2014er Jahrgangs schnell einig. Nicht nur, dass wir hier wunderbar geschliffene, feingliedrige Weine mit konzentrierter Frucht vorfanden, sondern auch die eher moderaten Preise sind ein Grund, auch einmal die weniger prestigeträchtigen Weine der Côte Chalonnaise auszuprobieren, die - und das versprechen wir - oft genau so viel Spaß machen wie einige der bekannteren Kollegen der Côte d`Or.

Die Weine besitzen neben ihrer geschliffenen Frucht und einer geradlinigen, stringenten Textur sehr fein abgestimmte aromatische Nuancen. Eine Spezialität und ein herausragender Höhepunkt im Sortiment ist der nur in extrem limitierter Flaschenzahl produzierte Mercurey 1er Cru Révélation, eine Cuvée aus besonders alten Reben der verschiedenen 1er Cru-Weinberge des Gutes.

Alan Meadows (Borghound) bezeichnet Raquillet als "eines der verborgenen, weitgehend unentdeckten Juwelen" der Cote Chalonnaise.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7248014	Mercurey rouge VV	2014	0.75	30,00	22,50
● 7248114	Mercurey Les Naugues 1er Cru	2014	0.75	36,67	27,50
● 7248214	Mercurey Les Veleys 1er Cru	2014	0.75	64,00	48,00
● 7248314	Rully blanc Gresigny 1er Cru	2014	0.75	33,33	25,00

RHÔNE

Rotem & Mounier Saouma

Orange

Die ganze Faszination eines Weinprojekts, das Grenzen überschreitet! Im Newsletter 09/2015 ist Mounir Saoumas unkonventionelles Projekt beschrieben, das in der Weinwelt keine Parallelen hat (nachzulesen auf unserer Website nm-weine.de). Mit dem Jahrgang 2014 geht er nun einen Schritt weiter und erweitert das Sortiment der Amphorenweine (AMPH): Es gibt nunmehr vier Varianten vom Jahrgang 2014, Terroir: CRAU (Grenache), PIGNAN (Grenache), CHARBONNIÈRE (Cinsault), PIERREDON BLANC (Grenache blanc und Clairette rose).

Die Trauben wurden entrappt, nicht gequetscht, lagen in Amphoren für ein Jahr ohne Zugabe von Schwefel. Nach einer leichten Pressung ging der Wein zurück in die Amphoren und lag auf der Hefe bis dieses Frühjahr. Danach Füllung mit leichter Schwefelung mit einer Ausbeute von 4 x 400 Flaschen (jeweils 1 Flasche pro Lage in einer 4er Holz-Kiste). Von der Lage PIGNAN wurden darüber hinaus noch einmal 330 Magnumflaschen insgesamt, solo gefüllt.

In dieser Vielfalt drückt sich die ganze Leidenschaft und Experimentierlust Mounirs aus. Bei der auf der diesjährigen Prowein in Düsseldorf stattgefundenen Präsentation war im Beisein auch von Weinprominenz (Marcel Guigal), Journalisten, Händlern und Gastronomen die Begeisterung zu spüren, die diese wirklich innovativen Weine auslösten.

Die Weine sind voraussichtlich verfügbar ab Dezember, nur Inopia blanc ist bereits jetzt lieferbar.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7231214	Inopia Blanc Côte du Rhône Villages	2014	0,75	24,00	18,00
● 7821114	Châteauneuf-du-Pape blanc Magis	2014	0,75	105,33	79,00
● 7231314	Inopia Rouge Côte du Rhône Villages	2014	0,75	24,00	18,00
● 7821214	Châteauneuf-du-Pape rouge Omnia	2014	0,75	100,00	75,00
● 7821313	Châteauneuf-du-Pape rouge Arioso (Le Clos)	2013	0,75	198,67	149,00
● 7221413	Châteauneuf-du-Pape rouge Arioso (Le Clos)	2013	1,5	200,00	300,00
● 7221514	Châteauneuf-du-Pape rouge Terroirs Amphores	2014	1,5	132,67	199,00
● 7231510	Le petit Livre d' A.M. Bach	2010	1,5	393,33	590,00
● 7231414	Amph Crau Pignan Charbonnieres Pierredon 4er box	2014	0,75	133,33	400,00

DEUTSCHLAND

Weingut Uli Metzger

Asselheim / Pfalz

Uli Metzger hat geschafft, was vielen seiner Kollegen verwehrt bleibt, eine nationale Karriere, seine Weine sind überaus beliebt, weil sie herausragende Qualität zu bescheidenen Preise bieten. Die allgemeine Aufmerksamkeit steigerte sich mit dem Rotweinpreis der Weinzeitschrift Vinum vor zwei Jahren und lenkte den Fokus auf eine bemerkenswerte Entwicklung innerhalb der deutschen Weinszene: die Entwicklung des Pinot noir auf ein international anerkanntes Niveau. Uli Metzger macht neben einer Vielzahl verschiedener Rotweinsorten gute, ja exzellente Rieslinge vom Kalkboden, Chardonnay und Grau- und Weißburgunder. Mit seinen Pinots legte er einen Blitzstart hin. Inzwischen hat sich das ganze konsolidiert und der 3. Jahrgang steht vor der Auslieferung.

Aufgrund der intensiven, angenehmen und sehr entspannten Zusammenarbeit, bot sich die Möglichkeit individuelle, für N+M Weine exklusive Cuvées zusammenzustellen. Aus einer Reihe von Partien aus verschiedenen Parzellen der Kalk und Kalkmergelböden sowie aus einer Vielzahl von Pinot Fässern konnten wir eigene Cuvées zusammenstellen. Daraus sind zwei Weine entstanden, die exklusiv für uns gefüllt wurden:

Cuvée Chardonnay-Weißburgunder N+M Exklusiv: 2/3 Chardonnay vom Kalkboden mit viel Biß, Frucht und Mineralik, zusammen mit einem Drittel Weißburgunder Reserve aus gebrachten einjährigen Barriques, was für Struktur und Geschmeidigkeit sorgt. Ein saftiger Wein mit Grip und Länge, erfrischend und nachhaltig, ein idealer Allrounder zu vielen Gerichten.

Pinot noir - N+M Exklusiv: Aus gebrachten, einjährigen Francois Frères Fässern, die normalerweise für die Cuvée der Pinotauren genutzt worden wären, saftige Pinotfrucht, Chambolle-Charakter nach Himbeeren und Kirschen, dezentes Holz, grazile Textur, dezente Rauchnote, integrierte weiche Tannine, bietet viel Trinkspaß. Ein Preis-/ Genussriese!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7220715	Chardonnay / Weißburgunder Cuvée 2 gold	2015	0.75	16,00	12,00
● 7229615	Pinot noir	2015	0.75	24,00	18,00

Weingut Klaus Peter Keller

Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen

Auszeichnungen wie Winzer des Jahres oder Kollektion des Jahres sammelt Klaus Peter Keller wie andere Leute Paninibilder. Seinen Aufstieg an die Spitze, mit der jahrein, jahraus zweifelsohne stärksten Kollektion trockener Rieslinge in Deutschland (und vielleicht sogar weltweit) verdankt das Weingut Klaus Peter Keller, der seit dem Jahrgang 2001 die Verantwortung trägt und die Qualität mit jedem Jahrgang noch ein wenig höher schraubt, in Bereiche, die nur den allerbesten Weinen der Welt vorbehalten sind. Wenn dann noch mit 2015 ein Jahrgang "passiert", bei dem einfach alles "passt", dann gibt es kein Halten mehr. Nun sind endlich die ersten Weine aus 2015 verfügbar (die großen Gewächse wie immer erst im Herbst). Und welch ein formidables Trio können wir Ihnen anbieten: Der trockene Gutsriesling (ehemals Fass 2 genannt) verführt mit Aromen von Grapefruit, Bitterorange, Petrol und kalkiger Mineralität. In dieser Preislage kaum zu übertreffen. Der 2015er Riesling von der Fels ist eine Cuvée der jungen Reben der Großes Gewächs-Lagen und gibt uns mehr als nur einen Vorgeschmack auf das Feuerwerk, das seine großen Brüder im Herbst zünden werden. Deutliche Terroirakzente und vibrierende Säure, gepaart mit geradezu explosiver Frucht und tiefgründiger Mineralität machen den von der Fels zum Schnäppchen für Budgetbewusste Rieslingfreunde, die an der Qualität der "Großen" schnuppern möchten, und das zum halben Preis. Zu guter Letzt wollen wir Ihnen aber auch nicht verheimlichen, dass Keller auch die Burgundersorten "kann", sein Grauburgunder ist in 2015 vollmundig und fokussiert zugleich, Menthol, Zitrone, Grapefruit und feinste Kalknoten verbinden sich zu einem wundervollen Geschmackerlebnis und heben ihn weit über das Niveau eines reinen Essensbegleiters hinaus. Unbedingt probieren!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7059915	Riesling trocken	2015	0.75	15,33	11,50
● 7082915	Grauburgunder trocken	2015	0.75	17,20	12,90
● 7061715	Riesling von der Fels	2015	0.75	26,53	19,90

Weingut Hermann Dönnhoff

Oberhausen / Nahe

Bei unserem Besuch im März kam Helmut Dönnhoff gleich auf den Punkt. Solch perfekte Trauben wie in 2015 hatte er erst einmal in seiner Karriere gesehen, nämlich in seinem Debütjahrgang 1971, einem der großartigsten Jahrgänge des 20. Jahrhunderts! Nach dieser Ansage waren unsere Erwartungen entsprechend hoch und um es vorwegzunehmen, Helmut hatte kein bisschen übertrieben. Alle seine Weine - ob trocken oder restsüß - zeigten durch die Bank eine Klarheit, Präzision, Dichte und Lagentreue, wie wir sie in dieser Form bei ihm noch nie probieren konnten. Und das will etwas heißen, denn Dönnhoff hat uns über die Jahrzehnte mit vielen denkwürdigen Jahrgängen beglückt. Seine Weine bilden die sagenhafte Vielfalt des Naheterroirs mit einer unglaublichen Präzision ab, die Eigenheiten der einzelnen Lagen werden punktgenau und authentisch wiedergeben. Wir empfehlen Ihnen natürlich alle Dönnhoff-Weine unseres Sortiments, aber auf einige möchten wir Sie wegen ihrer ganz spezifischen Klasse besonders hinweisen. Riesling QbA trocken, wegen seiner Rasse und Typizität ein Gutswein von geradezu exemplarischer Qualität. Bei den restsüßen Weinen: Kreuznacher Krötenpfuhl Kabinett, verführerischer Duft von Orangenschalen, reifen Äpfeln, getrockneten Blumen und rassisger Mineralität, bereits jetzt ein großer Genuss. Oberhäuser Brücke Spätlese: Sagenhafte florale Komplexität, cremig und gleichzeitig spielerisch, phantastische Frucht und filigrane Säure. Niederhäuser Hermannshöhle Auslese: weiße Kirschen, Zitruschalen, Frische und Leichtigkeit bei gleichzeitiger unergründlicher mineralischer Tiefe, eine Jahrhundertqualität.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7076815	Riesling Qualitätswein trocken	2015	0.75	13,20	9,90
● 7040115	Kreuznacher Krötenpfuhl Riesling Kabinett	2015	0.75	15,33	11,50
● 7646215	Weißburgunder trocken	2015	0.75	16,67	12,50
● 7373515	Tonschiefer Riesling trocken	2015	0.75	18,53	13,90
● 7626115	Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett	2015	0.75	18,53	13,90
● 7557415	Oberhäuser Brücke Riesling Auslese	2015	0.375	60,00	22,50
● 7557515	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese	2015	0.375	79,33	27,50
● 7559815	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese	2015	0.75	43,33	32,50
● 7584115	Oberhäuser Brücke Riesling Spätlese	2015	0.75	39,87	29,90

Weingut Georg Mosbacher

Forst / Pfalz

Das Weingut war einer der Vorreiter der Sauvignonwelle, die bald das ganze Land erfasste. Der Sauvignon blanc ist immer noch ein äußerst beliebter Wein wegen seiner aromatischen Vielfalt. Ein Strauß von Aromen fasziniert vom ersten Schluck an. Grapefrucht, Mandarine, Äpfel, Zitronengras, erstaunlich kompakt und nicht übertrieben exotisch, viel Würze mit herzhafter Säure. Ein unkomplizierter Spaßwein besonders an warmen Tagen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7615015	Sauvignon blanc	2015	0.75	18,53	13,90

ÖSTERREICH

Weingut Moric - Roland Velich

Großhöflein / Burgenland

Ziel unserer Auswahl ist es, unter anderem, die Einzigartigkeit in Weinen zu finden, die das gewisse Etwas, die ultimative Qualität besitzen, etwas, das sich dem Vergleich entzieht. Auf kaum jemand treffen diese Attribute so zu wie auf Roland Velich, der einen Typus Wein aus den österreichischen "National"-Rebsorten Blaufränkisch und Grüner Veltliner geschaffen hat, die auch nach vielen Jahren Unikate geblieben sind. Natürlich hilft die Höchstbewertung der ausländischen Weinkritik und das enorme Interesse im europäischen Ausland und auch in Übersee, dennoch bleibt Roland auf gewisse Weise ein Außenseiter, weil er sich auch vielen einheimischen Bewertungen entzieht und diesen Status lustvoll genießt.

Manchmal haben Weintrinker etwas ihre Probleme mit der Aromatik der Sorte, die schon mal changieren kann zwischen intensiven Blaubeernoten, Lakritz, einer Melange aus Wildkräutern und salinen Nuancen, etwas nördliche Rhône, etwas Piemont, einen Typus, der nicht immer mit offenem Visier auftritt, den man sich schrittweise ertrinken muss. Aber was für einen Gaumenschmeichler mit seiner seidigen, teils samtigen Textur und seiner komplexen Aromatik man im Glas hat, erschließt sich mit jedem Schluck eindringlich.

Hier gibt es eine absolut homogene Entwicklung vom Einstiegswein Burgenland über den Reserve, zwei der absolut besten Weinvalues, die man für Geld kaufen kann, bis zu dem mächtigen Lutzmannsburg Alte Reben und dessen geschmeidigen, nachhaltigen, finessenreichen Partner Neckenmarkt Alte Reben.

Die Veltliner nicht zu vergleichen mit dem Wachauer oder Weinvierteltypus, sind intensive, dichte, eher floral-schmelzige Weinschönheiten, deren Textur einem Chablis Grand cru oder einem gehaltvollen Chenin blanc verwandt zu sein scheint, was in Verbindung mit deren edler Cremigkeit ein Trinkerlebnis der besonderen Art darstellt.

					Literpreis	Einzelpreis
● 7126714	Blaufränkisch Burgenland	2014	0.75		20,00	15,00
● 7402213	Blaufränkisch Reserve	2013	0.75		36,67	27,50
● 7126913	Alte Reben Lutzmannsburg	2013	0.75		100,00	75,00
● 7123213	Alte Reben Lutzmannsburg	2013	1,5		106,00	159,00
● 7339813	Alte Reben Neckenmarkt	2013	0.75		100,00	75,00
● 7362913	Alte Reben Neckenmarkt	2013	1,5		106,00	159,00
● 7812414	Grüner Veltliner St. Georgen	2014	0.75		78,67	59,00

SCHWEIZ

Weingut Daniel und Martha Gantenbein

Fläsch / Graubünden

Das kleine 6 ha große Weingut am Fuße einer über 2000 m hohen Bergkette in Graubünden ist zumindest in der Schweiz Kult, aber auch die Nachfrage bei den europäischen Nachbarn und darüber hinaus z.B. in USA sowie eine strikte mengenmäßige Zuteilung lässt darauf schließen, dass die emotionale Verbundenheit mit den Gantenbein'schen Weinen bereits über den herkömmlichen Angebot-Nachfrage Ritus hinausgeht.

Der Jahrgang 2014 ist wieder besonders, so wie jeder Jahrgang hier etwas Besonderes ist und sich normalen Beurteilungskriterien entzieht. Der Pinot noir und der Chardonnay sind sozusagen eine eigene Spezies, keine Burgunder, keine "sonstwoher" Weine, keine Schweizer, einfach zwei von Gantenbein, Weinpersönlichkeiten, unvergleichbar.

Beide sind auf der Höhe ihres Schaffens und haben für die Zukunft noch einen Mitarbeiter, Jörg Ettinger, eingestellt, der die Philosophie der beiden Chefs mitverkörpert und ihre Leidenschaft teilt. Der 2014er Pinot ist wieder so geraten wie ihn Daniel gern beschreibt: Fein und kräftig, raffiniert und konzentriert, filigran und komplex, der Chardonnay eine Verbindung aus Mineralität und schmelziger Kraft. Gegensätze...? Persönlichkeiten eben!

					Literpreis	Einzelpreis
● 7381914	Chardonnay	2014	0.75		173,33	130,00
● 7396514	Pinot noir	2014	0.75		166,67	125,00
● 7395514	Pinot noir	2014	1,5		183,33	275,00

SÜDFRANKREICH

Domaine Triennes

Provence

Perfekt zum Start in den Sommer und als erfrischender Begleiter zur Fußball Europameisterschaft in Frankreich empfehlen wir unseren Dauerbrenner von der Domaine de Triennes, deren wunderbar frische Weine uns den Duft der Provence ins Gedächtnis zu rufen. Der 2015er Rosé ist ein ebenso herzhafter wie animierender Südfranzose, zu 100 % aus alten Cinsault-Trauben gekeltert, leicht lachsfarben mit einem aromatischen Bukett voll roter Früchte und Konfekt. Sein Spiel am Gaumen ist leicht und elegant, der perfekte Wein zu sommerlichen Temperaturen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7407015	Rosé	2015	0.75	10,00	7,50

Domaine Gros & Tollot

Minervois

Das zweite Bein der Familie Gros-Tollot ist die gleichnamige Domaine in Minervois. Die vorherrschenden Böden sind Kalk, Ton und Sandstein, worauf die vier wesentlichen Rebsorten Carignan, Syrah, Grenache und Cinsault gepflanzt sind. Die südliche Komponente von Annes und Jean Pauls Weinen, die reiche, intensive Frucht des Südens, verleiht nicht die Sicht bzw. die Wahrnehmung in Bezug auf Eleganz und Feingliedrigkeit und nervige Mineralik, die den Weinen anhaftet, sie entscheidend prägt und deutlich abhebt von den meisten anderen Weinen des Minervois oder auch des gesamten Languedoc. Hier spürt man die stilistische Prägung Burgunds im allgemeinen und von Anne und Jean Paul im speziellen.

Für uns sind die beiden auffälligsten Weine der Fontanilles von Kalkmergel-, Sandstein- und tonigen Kalkböden, eine Cuvée der vier oben genannten Rebsorten, quasi die Vistenkarte des Weinguts, ausgebaut in 50% gebrauchten Eichenfässern und 50% im Stahltank, eine vibrierende Verbindung von roten und schwarzen Früchten und pfeffrigen Gewürzen, ein idealer Begleiter, leicht gekühlt, zu Grillfleisch und Barbecue.

Der Topwein der Domaine ist der Carretal, ein geschmeidig eleganter Geschmacksriese, aus über 100jährigen Reben der Sorte Carignan. Gerade aus dieser Sorte entstehen, wenn die Reben alt sind, wunderbar intensive, aber keinesfalls wuchtige Weine, von Eleganz und feinen Nuancen geprägt, eher kühl als aufdringlich und mit phänomenaler Dichte.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7006414	Minervois les Fontanilles	2014	0.75	24,00	18,00
● 7816714	Minervois les Carretals	2014	0.75	39,87	29,90

SUBSKRIPTION - Lucien Le Moine

15 % bei Zahlung bis 31. Juli 2016

Die Weine der Domaine Lucien Le Moine (Burgund) bieten wir in Subskription an. Bei Zahlung der Subskriptionsrechnung bis 31. Juli 2016 erhalten Sie 15 % auf die angegebenen Preise. Die Auslieferung erfolgt voraussichtlich im Dezember 2016. Der Subskriptionsrabatt ist nicht kombinierbar mit anderen Rabatten.

Es gilt weiterhin unser Rabatt 11+1 (bzw. 8,33 %) bei Abnahme von 36 Flaschen sortiert oder einem Bestellwert in Höhe von 2.500, Euro. **Nich kombinierbar mit Subskription.**

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Geschäftsbedingungen unserer Preisliste.