01_2010

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

DIE NEUEN KULT-BURGUNDER
VON **OLIVIER BERNSTEIN**

NEU UND UNWIDERSTEHLICH
CHABLIS VON PATRICK PIUZE

STEPHAN ATTMANN IN
DER WELT AM SONNTAG

BESTER WEISSWEIN SPANIENS
RAFAEL PALACIOS

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
SUBSKRIPTION 2008

UNSER BESTES
CHAMPAGNER-ANGEBOT

GRAHAM'S 2007
EINER DER BESTEN
VINTAGE-PORTS
ALLER ZEITEN

Raritäten-Verkostung
Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau
Freitag, 19. März 15:00–20:00 Uhr
Samstag, 20. März 11:00–16:00 Uhr
Teilnahme: 20 € pro Person
Nähere Infos auf www.extraprima.com

Spitzen-Burgunder-Verkostung
Olivier Bernstein & Patrick Piuze
Freitag, 12. März 15:00–20:00 Uhr
Samstag, 13. März 11:00–16:00 Uhr
Teilnahme: 35 € pro Person
Nähere Infos auf www.extraprima.com

Geschätzer Weinfreund,

mit dem ersten Newsletter des Jahres 2010 stellen wir Ihnen einige spannende Neuigkeiten vor: Mustergültige Chablis, die vergessen lassen, dass die Strahlkraft des Namens in der Vergangenheit stark verblasste. Die nicht billigen, aber ihren Preis mehr als werten Traumburgunder von Olivier Bernstein. Erstmals Châteauneuf-du-Pape von Beaucastel in Subskription. Wir berichten vom begeisternden Artikel in der WELT am SONNTAG über Stephan Attmann und Empfehlungen des WeinWisser-Redakteurs Stephan Reinhardt. Mit ein wenig Parker würzten wir ebenso, denn ganz ohne gehts ja heute auch nicht mehr … oder doch? Von mir aus schon, aber das entscheiden Sie …

Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner

Phillippe Gonet et Fils

- **Grande Réserve Brut** *30,00 €/Ltr.* **22,50 €**
- **Blanc de Blancs Brut** *36,67 €/Ltr.* **27,50 €**
- **Cuvée Roy Soleil Blanc de Blancs Brut Grand Cru** *39,87 €/Ltr.* **29,90 €**
- **2002/04 Bélemnita Blanc de Blancs Grand Cru Extra-Brut** *113,33 €/Ltr.* **85,00 €**

Laherte Frères

- **2005 Champagne Les Vignes d'Autrefois Brut** *56,00 €/Ltr.* **42,00 €**
- **Champagne Les Clos Extra-Brut** *62,00 €/Ltr.* **46,50 €**

Vilmart & Cie.

- **Champagne Grande Réserve 1er Cru Brut** *39,87 €/Ltr.* **29,90 €**
- **Champagne Grand Cellier 1er Cru Brut** *52,00 €/Ltr.* **39,00 €**
- **2003/04 Champagne Grande Cellier d'Or 1er Cru Brut** *62,00 €/Ltr.* **46,50 €**
- **2001 Champagne Coeur de Cuvée 1er Cru Brut** *93,20 €/Ltr.* **69,90 €**
- **2004 Champagne Grand Cellier Brut Rubis Rosé** *92,00 €/Ltr.* **69,00 €**

CHAMPAGNE **UNSER BESTES ANGEBOT**

Guter Champagne ist stilvoll, begeisternd, einzigartig und spendet bereitwillig Lebensfreude! Mit der Komplettierung unseres Champagner-Sortiments können wir Ihnen heute eine großartige, spannende und bezahlbare Auswahl dieses Edel-Elixiers anbieten. Denn die Champagne unserer drei Erzeuger zählen in ihrer jeweiligen Kategorie zur absoluten Spitze!

PHILLIPPE GONET ET FILS AUS LE MESNIL S/OGER

Grande Réserve Brut

Eine der preiswertesten Standard-Cuvées die es auf dem Markt gibt. Dieser klassische Champagne aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir ist vorbildlich. Klares Bouquet mit feiner Frucht, im Mund erfrischend und cremig, mit sehr feiner Perlage.

Blanc de Blancs Brut und Cuvée Roy Soleil

Die Familie Gonet verfügt über herausragende Lagen in Le Mesnil, dem besten Terroir der gesamten Côte-de-Blancs, südlich von Épernay. Daher sind ihre beiden Blanc-de-Blancs-Cuvées von besonderer Qualität. Mineralisch, rassig und mit feinem Säuregrip ausgestattet, zeigen sie eine wunderbare Balance. Der Roy Soleil wurde zu einem Drittel in 600-Liter-Eichenfässern vergoren, worduch er noch einen zarten Holzschmelz besitzt.

2002/4 Bélemnita Bl.d.Bl. Grand Cru Extra-Brut

Belemnita ist die Spitzencuvée von Gonet & Fils, benannt nach den Kreideböden Belemnita Quadrata, auf denen diese Grand-Cru-Lage 1929 bepflanzt wurde. Sechs Jahre reifte diese nur 1400 Flaschen umfassende Spitzencuvée in den Kreidekellern. Die geringe Dosage (Extra-Brut) verleiht ihm besondere Mineralität und einen unverwechselbaren, ursprünglichen Charakter.

LAHERTE FRÈRES AUS CHAVOT

2005 Champagne Les Vignes d'Autrefois

Der beste reinsortige Pinot Meunier und damit ein aussergewöhnliches Champagner-Unikat! Feine, tiefe Nase mit seidiger Frucht, frischem Bisquit und zarten Holzröstnoten. Große Frische und Präzision bei stoffiger, reizvoller Aromatik.

Champagne Les Clos Extra-Brut

Der Les Clos besteht aus sieben Rebsorten: Arbanne, Chardonnay, Fromenteau, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier und Pinot Noir. Er wird im Solera-Verfahren hergestellt, wie es nur einige, kleine Spitzenerzeuger wie Jacques Selosse, Raymond Boulard oder de Sousa tun. Der Les Clos ist von bestechender, einzigartiger Qualität und Aromatik. Mit nur 4 g Dosage ist er ein Extra Brut. Das tiefe, exotische Bouquet enthält verrückte Aromen wie Minze, Caipirinha, grüne Mango und ätherische Komponenten. Auch im Mund entwickelt er große Spannung mit citrusgeprägter Säure, extremer Vielschichtigkeit, rassiger Tiefe und etwas Eisenkraut-Aroma. Seine hochfeine Perlage und die geschliffene Aromatik lassen auf eine große Langlebigkeit schließen. Dieser Champagne kann sich mit allen Luxuscuvées messen. Erläuterungen zu Solera finden Sie in unserem Onlineshop.

VILMART & CIE. AUS RILLY-LA-MONTAGNE

Champagne Grande Réserve 1er Cru Brut

Durch die Pinot-Dominanz (70 % mit 30 % Chardonnay) ist die Grande Réserve besonders weinig und rund. Gärung und Ausbau erfolgt im großen Holzfass, was die Weine von Vilmart besonders weich und elegant macht. Extrem fein und extraktreich, mit charmanter Fülle bleibt er als beeindruckender Wein im Mund zurück.

Champagne Grand Cellier 1er Cru

Der Grand Cellier, aus 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir, ist einer der großartigsten, jahrgangslosen Champagner auf dem Markt. Seine unglaubliche Tiefe und Vielschichtigkeit sind von atemberaubender Präzision und Finesse mit traumtänzerischer Eleganz und gigantischem Extrakt erfüllt. Die hinreißende Frucht ist endlos komplex und nachhaltig, mit jodig-salziger Mineralität. Ein berauschender Champagne, wie man ihn in dieser Preisklasse unmöglich besser machen kann.

2003/4 Champagne Grand Cellier d'Or 1er Cru

Der Grand Cellier d'Or ist der »einfache« Jahrgangschampagne bei Vilmart. Er besteht aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir von etwa 40jährigen Rebstöcken und wurde in Barrique-Fässern vergoren. Durch die kleineren Fässer ist die Frucht etwas breiter und intensiver angelegt und er zeigt eine burgundische Fülle sowie saturierte Konzentration. Im Mund öffnet sich sein ausladendes Aroma um so mehr, wenn man ihn aus einem Burgunderkelch genießt.

2001 Champagne Coeur de Cuvée 1er Cru

Der Coeur de Cuvée repräsentiert das Herzstück des Pressvorgangs aus den ältesten Lagen (über 50 Jahre) und besteht aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir. Er wird in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut. Funkelnd-golden leuchtet seine Farbe im Glas. Ganz tief und mit großer Fülle sowie reichlich Extrakt durchwoben, versetzt er das Riechorgan in einen rauschhaften Zustand. Der grandiose Auftakt im Mund wird von enormer Mineralität in salziger Intensität und reifer Fruchtfülle begleitet. Extraktreich, mit unglaublicher Spannung versehen und von schwelgerischer Komplexität getragen, erfüllt dieser große Champagne die kühnsten Erwartungen. Das reife Aromenspiel mit frischer, citrusartiger Frucht, zarter, äpfeliger Calvadosreife und cremig-holziger Würze reicht bis ganz weit den Gaumen hinab.

2004 Champagne Grand Cellier Rubis Rosé

Der Jahrgangs-Rosé von Vilmart ist eine absolute Rarität. Kurz nach Erscheinen des 2004er war er auch schon wieder ausverkauft. Wir konnten gerade noch eine klitzekleine Zuteilung dieses einzigartig feinen, hochkomplexen und langlebigen Rosé ergattern. Ein Wein, dem Liebhaber noch ein paar Jahre Reife gönnen sollten.

CHÂTEAU D'OUPIA
MEMOIRES D'ANDRÉ

Das Jahr 2007 ist für die Familie ICHÉ vom Château d'Oupia ein Jahr in dem Glück und Trauer nah beieinander lagen. Es sollte der letzte Jahrgang sein, den der Großmeister des Minervois, ANDRÉ ICHÉ, erlebt hatte. Er erlag Ende des Jahres einem Krebsleiden. Die »REVUE DU VIN DE FRANCE« zeichnete sein Château d'Oupia im Jahr 2007 erstmals mit einem der begehrten Sterne aus und feierte die *Cuvée Nobilis* erwartungsgemäß als jahrgangsbesten Minervois. Es ist auch der Jahrgang, aus dem der großartige, kleine Château d'Oupia, die *Cuvée Tradition*, später sagenhafte und wohlverdiente 90 Punkte von Robert Parker erhalten sollte. Nun hat die Familie ICHÉ einen Wein gewordenen Nachruf auf ANDRÉ ICHÉ herausgebracht, den *Memoires d'André*. Dieser hervorragende 2007er Minervois ist aus dem besten Lesegut vinifiziert und wurde ein besonders feinsinniger und eleganter Wein, der ANDRÉ mit Sicherheit große Freude gemacht hätte. Sein trauernder Freund, der bekannte Chansonnier STEPHANE EICHER, malte für den *Memoires d'André* eigens wieder ein Etikett, wie er es aus freundschaftlicher Verbundenheit bereits beim *Nobilis* getan hatte. Die produzierte Menge ist gering. Da wir der erste Importeur in Deutschland waren, hat uns die Familie ICHÉ eine dankenswerte Zuteilung gegeben, die wir mit stillem Gedenken an ANDRÉ an Sie weiter geben möchten.

Wenn Sie die Weine vom Château d'Oupia noch nicht kennen, sollten Sie dies unbedingt nachholen. Sie zählen zu den preiswertesten und natürlichsten Gewächsen Südfrankreichs und sind schlicht Weine mit Seele und Rückgrat. Sie folgen keinen Modetrends, sondern verkörpern Authentizität und Herzhaftigkeit. So wie ANDRÉ in seinem unbetrübten, südfranzösischen Akzent mit ausgiebig gerolltem *»rrrr«* vom *»Peng«* und vom *»Weng«* sprach, wenn es um Brot (pain) und Wein (vin) ging. Ein großer Winzer macht einfach keinen schlechten Wein. So ist das auch bei ANDRÉS Tochter MARIE-PIERRE! Denn bereits der kleine *»Weng de Päii«*, wie ANDRÉ sagen würde, der *Guillaume Délcoeur* aus 70% Grenache und 30% Cinsault, ist ein mehr als ordentlicher Rotwein. Er ist sauber vinifiziert, zeigt eine wunderbare Frucht und kann auch eine gewisse Tiefgründigkeit nicht verleugnen. Das ist ehrlicher Wein! Der *Minervois Tradition* ist von bodenständiger Struktur, vielschichtiger Frucht und hervorragender Balance. Nicht zu Unrecht wurde er mit 90 Punkten von PARKER bedacht. Ein ungemein preiswerter und »trinkiger« Languedoc mit Herz und Charakter. Der *Minervois Les Barons* legt noch eine Schippe drauf. Er wurde zu etwa 70% in gebrauchten Barriques ausgebaut, was ihm mehr Fülle und Würze verleiht. Sein beherzter, kraftvoller Körper lässt keinen Zweifel an der Standhaftigkeit dieses schon fast monumentalen Minervois. Innerhalb seiner Preisklasse ist er einer der besten Weine des gesamten Languedoc. Als Testsieger glänzte der *Les Barons* bereits als 2000er. Damals errang er mit 17,5 von 20 Punkten die beste Bewertung aller Minervois in der Zeitschrift »LE POINT«. Die beiden Spitzencuvées *Nobilis* und *Oppius* sind das heutige Aushängeschild der Familie ICHÉ. Der *Nobilis* aus 50% Syrah, sowie Grenache und Carignan zeigt mehr Finesse und Spiel als der reinsortige Syrah *Oppius*. Bei letzterem liegt der Fokus mehr auf Kraft, Intensität und Fülle. Diese beiden Weine sind ausschließlich in Barriques gereift und können sich auch auf der Flasche noch über einige Jahre hinweg entwickeln.

Château d'Oupia

2007 Vin de Pays Guillaume Delcoeur	*6,53 €/Ltr.*	**4,90 €**
2007 Minervois Tradition	*8,67 €/Ltr.*	**6,50 €**
2007 Minervois Les Barons	*13,07 €/Ltr.*	**9,80 €**
dito Magnum	*15,33 €/Ltr.*	**23,00 €**
2007 Minervois Memoires d'Andrée	*31,33 €/Ltr.*	**23,50 €**
2007 Minervois Nobilis	*31,33 €/Ltr.*	**23,50 €**
2007 Minervois Oppius	*32,67 €/Ltr.*	**24,50 €**

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL **SUBSKRIPTION**

Das Château de Beaucastel ist eine der besten Adressen für klassische Spitzenweine aus Châteauneuf-du-Pape. Seit dem Jahr 1664 wird hier Weinbau betrieben und erfreulicherweise kam dieses Juwel 1909 in die Hände der Familie PERRIN. Von Generation zu Generation wurde die Tradition weitergegeben und weiterentwickelt. Großvater JACQUES PERRIN brachte Beaucastel zu Weltruhm, heute leiten die Enkel THOMAS, MARC, PIERRE und MATHIEU das Gut mit Feingefühl und Weitsicht. Seit 1964 werden die 100 Hektar umfassenden Weinberge organisch bewirtschaftet. Alle 13 zugelassenen Rebsorten sind kultiviert, das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 60 Jahre. Die Vinifikation ist sehr traditionell. In Holzbottichen und ausgekleideten Zementtanks wird vergoren, der Ausbau erfolgt größtenteils in alten Fudern. Auf Beaucastel herrschen daher ideale Voraussetzungen um komplexe, charaktervolle Weine zu produzieren, die lange Zeit benötigen um sich zu entfalten. Seit vielen Jahren wird der Châteauneuf von Beaucastel in Subskription angeboten und von den Liebhabern weltweit über Jahre eingekellert. Heuer möchten auch wir Ihnen diese Gelegenheit bieten. Der Jahrgang 2008 ist von einem besonders niedrigen Ertrag geprägt. Nur 18 hl/ha wurden geerntet. Statt der sonstigen 200.000 Flaschen Châteauneuf-du-Pape, wurden gerade einmal 60.000 produziert! Daher hat der 2008er *Beaucastel* wie oft das Zeug für den jahrgangsbesten, klassischen Basis-Châteauneuf!

SUBSKRIPTION

2008 Châteauneuf-du-Pape **Château de Beaucastel 75 cl** späterer Listenpreis 58,00 €	**49,00 €**
2008 Châteauneuf-du-Pape **Château de Beaucastel Halbe 37,5 cl** späterer Listenpreis 29,00 €	**24,50 €**
2008 Châteauneuf-du-Pape **Château de Beaucastel Magnum 150 cl** späterer Listenpreis 119,00 €	**98,00 €**
2008 Châteauneuf-du-Pape **Château de Beaucastel Doppelmagnum 3 ltr.** späterer Listenpreis 289,00 €	**238,00 €**

Subskriptionsbedingungen:
Zahlbar sofort, Auslieferung November 2010.
Mindestbestellwert: 150 €, frei Haus.

Weingut Dr. Siemens

- **2006 Pinot Noir Saar** *23,33 €/Ltr.* **17,50 €**

GV Niederhausen Schloßböckelheim

- **2007 TERRAPRIMA KERTZ** statt 16,50 € *13,20 €/Ltr.* **9,90 €**
- **2007 TERRAPRIMA STEINBERG** statt 16,50 € *13,20 €/Ltr.* **9,90 €**
- **2007 TERRAPRIMA HERMANNSBERG** statt 16,50 € *13,20 €/Ltr.* **9,90 €**

Dr. Deinhard

- **2008 Weißburgunder Ruppertsberger Linsenbusch Kabinett** *10,53 €/Ltr.* **7,90 €**
- **2008 Riesling Forster Ungeheuer Spätlese trocken** *13,73 €/Ltr.* **10,30 €**
- **2008 LANGEMORGEN Riesling Großes Gewächs** *28,00 €/Ltr.* **21,00 €**

Weingut Von Winning

- **2008 Riesling Paradiesgarten** *16,67 €/Ltr.* **12,50 €**
- **dito Magnum** *19,00 €/Ltr.* **28,50 €**
- **2008 Riesling Reiterpfad** *20,00 €/Ltr.* **15,00 €**
- **2008 Riesling Ungeheuer** *23,33 €/Ltr.* **17,50 €**
- **2008 Riesling Grainhübel** *23,33 €/Ltr.* **17,50 €**
- **2008 KIESELBERG Riesling Großes Gewächs** nur noch 240 Flaschen *34,67 €/Ltr.* **26,00 €**
- **dito Magnum** *36,33 €/Ltr.* **54,50 €**
- **2008 Pinot Noir Exklusivabfüllung** *16,67 €/Ltr.* **12,50 €**
- **2008 Pinot Noir »Rotes Etikett«** *37,33 €/Ltr.* **28,00 €**

»ICH MÖCHTE WEINE, DIE INS HERZ FLIESSEN«

STEPHAN ATTMANN IN DER WELT AM SONNTAG

2006 Das große Weinbautalent von Stephan Attmanns haben wir ja schon öfter beleuchtet. Beim Weingut Dr. Siemens an der Saar bereitete er einen wunderbaren 2006er *Pinot Noir*, der trotz seiner zarten 12% Alkohol eine enorme Nachhaltigkeit und Tiefe verströmt. Seine seidige Spätburgunder-Eleganz ist von feinsten Fruchtkomponenten erfüllt, die in saftiger Beerigkeit baden und eine hinreißend schmelzig-cremige Struktur aufweisen.

2007 Ein Jahr später vinifizierte er die hervorragenden 2007er Rieslinge bei der Gutsverwaltung Niederhausen Schloßböckelheim an der Nahe. Die Großen Gewächse *Kertz, Steinberg* und *Hermannsberg* bieten wir als deklassierte QbA's in unserer TERRAPRIMA-Linie an. Preiswerter kann ein hochwertiger Riesling kaum sein! Denn wir haben so viel eingekauft, dass wir diese tollen Qualitäten nun zum Schnäppchenpreis anbieten.

2008 Mit dem Jahrgang 2008 hat Attmann nun beim Weingut Dr. Deinhard/Von Winning in Deidesheim wieder von sich reden gemacht. Er hat die pfälzer Riesling-Hierarchie auf den Kopf gestellt und gibt vor allem mit der Von Winning-Linie neue Maßstäbe vor. Sicherlich sorgt die Gärung von Riesling im Barrique für neuen Diskussionsstoff. Doch ist unser Eindruck, dass die meisten Verkoster von selbst gar nicht merken, dass hier neues Holz im Spiel war – so dezent ist der Fingerabdruck der Eichenfässer! Nur wenige professionelle Verkoster haben sich negativ über den Holzeinsatz geäußert. Und wie im Fall von Stuart Pigott, der den Winning-Weinen einen *»penetranten Holzgeschmack«* nachsagte, führte diese Äußerung lediglich zu einer stärkeren Aufmerksamkeit, auch seitens der Presse, die wiederum zum größten Teil diese Behauptung, ebenso wie wir, nicht nachvollziehen konnte. Der Höhepunkt der positiven Berichterstattung stellt der ganzseitige Artikel von Christian Göldenboog in der »welt am sonntag« vom 13. Dezember dar. Im Titel wurde Attmann zitiert: *»Ich möchte Weine, die ins Herz fließen«*. *»Von Winning«*, heißt es weiter, *»gehört wieder zu den sehr guten Weingütern der Pfalz, weil der neue Winzer ein Weinfreak ist, der weiß was er tut.«* Attmann erläutert in der »wams« seine Vorgehensweise: *»Um das volle Potenzial der Traube ins Glas zu befördern, muss der hocharomatische, naturtrübe Most, der ja viele Nährstoffe für wilde Hefen enthält, so belassen bleiben, wie er ist. Ich muss auch den Mut haben, nicht auf Nummer sicher zu gehen.«* Hier folgt Attmann dem Vorbild der deutschen Winzer-Legende Hans-Günter Schwarz, der immer vom kontrollierten Nichtstun sprach und predigte, nicht willkürlich in das innere Gefüge der Weine einzugreifen. Attmann verzichtet, genauso wie Schwarz früher bei Müller-Catoir, auf die Schönung. Zu drastisch wäre dieser Eingriff. Bei der Vergärung verwendet er teilweise neue Holzfässer, die *»Tannin und Polyphenole in den Most bringen, welche den Wein vor Oxidation schützen und den Menschen vor Herzkrankheiten. Holz ist das natürlichste Gärgebinde – es lebt.«* Überschwänglich wurde Stephan Attmann gefeiert als einer der besten Winzer der Republik. Vollkommen zurecht! Denn nicht nur seine 2008er Rieslinge sind grandios, authentisch und reizvoll – nun kommen auch seine Spätburgunder in den Verkauf. Bei uns gibt es verwirrender Weise gleich zwei *Pinot Noirs* von Winning. Sie sind nach klassischem, französischem Vorbild in offenen Holzgärständern vergoren und reiften dann ein Jahr auf feinster, französischer Eiche, die sich Stephan Attman durch seine guten Kontakte im Burgund zulegen konnte. Die Mittelhardt hat für Spätburgunder nicht das Lagenpotenzial der Südpfalz um Schweigen-Rechtenbach, aber naturgemäß erzeugte Attmann bereits mit dem ersten Jahrgang einen mehr als beachtlichen Fortschritt in Sachen Mittelhardt-Spätburgunder. Aus den Fässern, die in den großen *Pinot Noir Von Winning* fließen sollten, stellte sich eines als unpassend heraus, das für sich genommen jedoch ein ausgezeichneter Spätburgunder ist. Dieses Fass haben wir selbstverständlich sofort als Exklusivabfüllung »konfisziert«. Auch dieser Wein heißt *Pinot Noir*. Nomenklatorisch einziger Unterschied ist das Winning-Etikett mit goldenen Lettern. Der große Pinot Noir erhielt dagegen dunkelrote Lettern. Der einfache Pinot Noir verfügt über ein absolut unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis. Selten gab es es für 12,50 € einen duftigeren deutschen Spätburgunder als unser *Pinot Noir* in der Exklusivabfüllung. Seine einladend klare Frucht von roten und blauen Beeren ist hochdelikat und entwickelt Saft und Zug am Gaumen. Dezent und dennoch straff ist seine Tanninstruktur und gibt dem Pinot Noir eine wunderbare Würze. Noch ist er jung, denn erst im Dezember gelangte er in die Flasche, ebenso wie der große Bruder mit den roten Lettern, der momentan noch verschlossener als der »Kleine« ist. Deutlich dichter und für die Zukunft gerüstet, zeigt der große Pinot eine intensivere Struktur und mehr Extrakt. Er sollte jedoch noch einige Zeit reifen um sich sammeln zu können und seine Kräfte zu bündeln. Dann wird man sehen, welch frankophile Konzeption dahinter steht und wie druckvoll er die Zunge verwöhnt.

Abschließend möchte ich hier noch einmal meiner persönlichen Freude Ausdruck darüber verleihen, das Stephan Attmanns großes Talent heute die Aufmerksamkeit erhält, die es verdient! Schon vor mehr als 15 Jahren, als Stephan als »Studi« bei extraprima gejobbt hatte, habe ich stets an ihn geglaubt. Sicher ist er von damals auch manchem langjährigen Kunden in Erinnerung geblieben.

»LIEBLINGS-ITALIENER« UND WEITERE EMPFEHLUNGEN VOM WEINWISSER UND ANDEREN

Barolo Vigna Cucco Seit dem Jahrgang 2001 zählt der *Barolo Vigna Cucco* von der Cascina Cucco in Serralunga zu einem unserer persönlich liebsten »Italiener«. Denn er ist einer der besten und vor allem preiswertesten Barolo die man finden kann. Mit dem Jahrgang 2005 ist der *Vigna Cucco* nun im »WeinWisser« als einer der jahrgangsbesten Barolo in der Ausgabe 11/2009 vorgestellt worden. Mit 17 von 20 Punkten errang der *Vigna Cucco* die Höchstbewertung und liegt damit punktgleich mit Schwergewichten wie dem *Cascina Francia* von Giacomo Conterno, *Le Rocche del Faletto* von Bruno Giacosa, *Cerequio* von Michele Chiarlo, *Vigna Colonello* von Aldo Conterno, *Parafada* und *Margheria* von Massolino und anderen. Sogar einen Punkt liegt der *Vigna Cucco* vor dem *Cannubi* von E. Pira, *Brunate* und *Rocche* von Vietti, *Bussia* von Prunotto oder *Rocche dell'Annunziata* von Renato Ratti und anderen.

Der *Vigna Cucco* ist überwiegend im großen Holzfass ausgebaut. Er besitzt eine satte, dichte Frucht in der Nase mit tiefer Süße und viel Würze. Der reiche Extrakt im Hintergrund, und die dezenten Holzaromen, steuern im offenen, runden Duftbild eine sehr gute Fülle bei. Im Mund dicht attackierend, mit feinen Tanninen unterlegt und viel Spiel entwickelnd, breitet der *Vigna Cucco* ein beeindruckend fettes Mittelstück aus, das sogar fetter zu sein scheint als das der hervorragenden 2005er von Elio Grasso! Mit viel Kraft am Gaumen, sehr festfleischig und etwas moderner als bisher, zeigt er im Finale Potential für 93 Punkte. Sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis! Einzig mögliche Empfehlung: Kaufen!

Amarone von Zenato Das kann man auch vom hervorragenden 2005er *Amarone* von Zenato behaupten. Schon lange gilt auch er als preiswertester Wein seiner Gewichtsklasse. Und ein Amarone ist nun einmal der kräftigste, trockene Rotwein der Welt! Nun hat er die begehrten »3 Gläser« des »Gambero Rosso« vollkommen zurecht erhalten, was die Nachfrage zusätzlich anschürte. Schnell war er auf dem Weingut ausverkauft und ist auch im Handel weitgehend vergriffen. Wir haben uns noch rechtzeitig einen größeren Posten zugelegt, um Ihnen diesen fantastisch preiswerten Wein anbieten zu können.

Valpolicella Ripassa von Zenato Auch der kleine Bruder des Amarone, der 2007er *Valpolicella Ripassa* von Zenato ist ein sehr empfehlenswerter Wein. Er wird im Ripasso-Verfahren hergestellt. Das bedeutet der gerade vergorene Valpolicella wird nachträglich auf den abgepressten Trester des Amarone gelegt. Dabei wird der restliche Zucker des Amarone-Tresters vergoren und der Ripassa erhält dadurch mehr Extrakt und Fülle. Der *Ripassa* besitzt eine verführerische Frucht. Ein Korb mit roten Beeren, Kirschen, Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen erfüllt das Glas. Im Mund ist er ebenso reichhaltig und geschmeidig.

Roccolo Grassi Ein weiterer Spitzenbetrieb im Veneto ist das kleine Weingut Roccolo Grassi, das gerade einmal 40.000 Flaschen produziert. Hier sind nun frisch eingetroffen der hochamüsante, eigenwillige und ernst zu nehmende *Soave La Broia*. Er reifte ein Jahr im großen Holzfass wie ein klassischer Rotwein. Der 2007er ist etwas leichtfüßiger als der 2006er und zeigt eine wunderbare Tiefe und mineralische Struktur. Das rote Gegenstück bietet der wundervolle 2006er *Valpolicella Superiore*. Er zählt zu den besten Weinen seiner Zunft. Der 2006er erinnert an den verführerischen 2004er und zeigt noch etwas mehr Biss und Rasse. Ein traumhafter Rotwein mit Fülle, Schmelz und unwiderstehlicher Frucht, der unmissverständlich klar macht, dass das Valpolicella eines der besten Anbaugebiete für hochwertige Rotweine in Italien ist. Auch in der internationalen Presse gewinnt Roccolo Grassi mehr und mehr an Beachtung: *»Marco Sartori ist einer der talentiertesten und inspiriertesten jungen Produzenten des Veneto, der scheinbar keine Grenze kennt, wohin ihn sein Tatendrang und Passion am Ende bringen werden«* schreibt Antonio Galloni, der bei Parker die italienischen Weine bewertet.

Monteraponi Auch in der Toskana gibt es verborgene Talente zu entdecken. Eines davon ist der hochambitionierte Michele Braganti. Er treibt, gemeinsam mit dem Oenologen Daniele Rossellini, sein Chianti-Gut Monteraponi bei Radda voran. Der jüngste Spross ist nun der 2007er *Chianti Classico* von Monteraponi. Er ist ein äußerst charmanter und reizvoller Chianti, zumal er wirklich »classico« schmeckt, denn er verzichtet auf Beigaben von Merlot und Cabernet oder holzgeschwängerte Aromen. Vielmehr ist dies ein klassischer Chianti, der die sangiovesetypische Duftigkeit mit toskanisch-würziger Süße und wundervoller Kirschfrucht verbindet. Ein rauschender Duftakkord, der sich auch im Mund fortbildet und eine weit getragene geschmeidige Saftigkeit entwickelt. So soll Chianti eigentlich schmecken! Die Riserva aus dem großen Jahrgang 2004 zeigt dagegen mehr zurückhaltende Noblesse und Feinheit. Sie ist sehr distinguiert und zeigt fast aristokratische Züge. Eine hochelegante Chianti Classico Riserva, die einen gefühlsecht in die Toskana versetzt.

Dolcetto d'Alba von Luciano Sandrone Luciano Sandrone aus Barolo ist der Meister der Frucht! Kaum ein piemontesischer Winzer schafft es seinen Weinen eine saftigere, würzigere und gleichermaßen geschmeidig-runde Frucht zu verleihen. Dabei wirken seine Weine nie plüschig oder simpel-vordergründig. Nein, sie sind tief und schlicht verführerisch. Ein Paradebeispiel für diese Kunst ist Lucianos 2008er Dolcetto. Seine satte, dunkle Frucht ist derart einladend und süffig, freigiebig und beherzt, dass es reine Freude bereitet. Dabei ist Dolcetto keine leicht zu vinifizierende Rebsorte! Lucianos Wein hingegen ist herrlich unkompliziert.

Cascina Cucco

2005 Barolo Vigna Cucco	*38,00 €/Ltr.*	**28,50 €**
2004 Barolo Vigna Cucco	*39,37 €/Ltr.*	**29,90 €**

Zenato

2007 Valpolicella Superiore	*11,33 €/Ltr.*	**8,50 €**
2007 Valpolicella Superiore Ripassa	*19,87 €/Ltr.*	**14,90 €**
dito Magnum	*26,60 €/Ltr.*	**39,90 €**
2005 Amarone della Valpolicella	*41,33 €/Ltr.*	**31,00 €**

Roccolo Grassi

2007 Soave La Broia	*17,20 €/Ltr.*	**12,90 €**
2005 Valpolicella Superiore	*33,20 €/Ltr.*	**24,90 €**
2004 Amarone della Valpolicella	*86,67 €/Ltr.*	**65,00 €**
2006 Recioto della Valpolicella 0,375 ltr.	*76,00 €/Ltr.*	**28,50 €**

Monteraponi

2007 Chianti Classico	*21,20 €/Ltr.*	**15,90 €**
2004 Chianti Classico Riserva	*34,00 €/Ltr.*	**25,50 €**

Luciano Sandrone

2008 Dolcetto d'Alba	*17,20 €/Ltr.*	**12,90 €**

Weitere Weine von Sandrone auf Anfrage.

Die Roussillon-Weine von Olivier Bernstein

- **2007 Côtes-du-Roussillon-Villages Sarabande** *10,53 €/Ltr.* **7,90 €**
- **2007 Côtes-du-Roussillon-Villages Le 66** WeinWisser 17/20 *15,87 €/Ltr.* **11,90 €**
- **2007 Côtes-du-Roussillon-Villages La Devèze** WeinWisser 17+/20 *22,00 €/Ltr.* **16,50 €**

by Olivier Bernstein

- **2007 Meursault 1er Cru Charmes** WeinWisser 18+/20 *132,00 €/Ltr.* **99,00 €**
- **2007 Chambolle-Musigny 1er Cru Lavrottes** Arrivage-Angebot *105,33 €/Ltr.* **79,00 €**
- **2007 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots** WeinWisser 18+/20 *132,00 €/Ltr.* **99,00 €**
- **2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetières** *132,00 €/Ltr.* **99,00 €**
- **2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux** *132,00 €/Ltr.* **99,00 €**
- **2007 Charmes-Chambertin Grand Cru** *265,33 €/Ltr.* **199,00 €**
- **2007 Clos de la Roche Grand Cru** *265,33 €/Ltr.* **199,00 €**
- **2007 Bonnes Mares Grand Cru** WeinWisser 19/20 *265,33 €/Ltr.* **199,00 €**
- **2007 Mazis-Chambertin Grand Cru** *305,33 €/Ltr.* **229,00 €**

i SUBSKRIPTIONSANGEBOT

Fragen Sie bitte nach unserem Subskriptions-Angebot für den Jahrgang 2008!

Telefon (0621) 28652

OLIVIER BERNSTEIN
DIE NEUEN KULT-BURGUNDER

In kürzester Zeit wurde Olivier Bernstein vom Quereinsteiger zum Geheimtipp unter den passioniertesten Weinmachern in Frankreich. Seine Laufbahn im Vertrieb und Aufbau von TGV-Technik gab er seinem Hobby Wein zuliebe auf und studierte gemeinsam mit seiner Frau Anne-Lise Oenologie im Burgund. Während des Studiums wurde Olivier zur rechten Hand des legendären Henry Jayer, den die Winzer des Burgund liebevoll »Monsieur Pinot Noir« nannten. Im Alter von 35 Jahren gründete er 2002 ein Weingut im Roussillon: Mas de la Devèze. Diese alte Domaine liegt zwischen Maury und Tautavel, nördlich von Perpignan. Hier erzeugt Olivier hervorragende, preiswerte Weine aus alten Grenache-Reben. Der Erfolg stellte sich zwar bald ein, doch seine heimliche Liebe, das Burgund, ließ ihn nicht los. So suchte er in den Jahren 2005 und 2006 nach Winzern, die alte Reben in besten Lagen besaßen, aber selbst keinen Wein produzierten. Ihnen bot er an, Sie nach dem Maximalgewicht der zu erwartenden Ernte zu bezahlen, tatsächlich aber die Erträge nach seinen Vorgaben durch rigoroses Zurückschneiden zu begrenzen, um dadurch eine bessere Traubenqualität zu erreichen. Im schwierigen Jahrgang 2007 erzeugte Olivier Bernstein erstmals ein kleines Burgunder-Sortiment handverlesener Premier- und Grand Crus aus mindestens 40- bis über 80jährigen Reben. Für die Lese pendelte er ständig zwischen dem Roussillon und dem Burgund hin und her. Bereits im Weinberg wurde das penibel erzeugte Traubenmaterial radikal ausgelesen. Im Weingut angekommen wurden alle Traubenhenkel einzeln per Hand entrappt und beschädigte Beeren aussortiert. Auch die Vinifikation, die mit Hilfe von Richard Seguin, einem Abkömmling der Dugat-Familie, in Gevrey-Chambertin stattfand, erfolgte streng nach seinen Maßgaben. Vergoren wurde ganz natürlich ohne Reinzuchthefe, das Keltern übernahm eine alte Vertikalpresse, denn traditionelle Handarbeit steht im Vordergrund. Der Ausbau erfolgte auf 100 % neuen Fässern, da Olivier noch keine gebrauchten Pièces besaß. Nach einem langen Ausbau auf der Feinhefe blieben Schönung und Filtration aus. 47 Fässer verarbeitete Olivier vom Jahrgang 2007, doch nur 31 befand er als gut genug, um seinen Namen zu tragen – das entspricht etwa 9000 Flaschen. Im Fokus der Weine stehen das Terroir, Mikroklima, der Boden und die Rebsortentypizität. Begleitend steht das großartige Holz der Tonnellerie Chassin in Rully zur Seite.

Die große Kunst der Weine von Olivier Bernstein liegt in ihrer Unvergleichbarkeit und dennoch sind sie von wiedererkennbarer Typizität erfüllt. Sie sind extraktreich und engelsleicht, tiefgründig und offensichtlich, emotional mitreißend und sinnlich berauschend. Weine, die man nicht so schnell vergisst und an denen man sich kaum sattfühlen kann. Preislich sind diese Ausnahmeweine selbstverständlich auf einen gehobenen Niveau angesiedelt. Allerdings muss man sie auch mit den größten Namen des Burgund vergleichen, um ebenbürtiges im Glas zu haben. Die wenigen Journalisten, die Oliviers Burgunder bereits im Frühjahr 2009 verkostet hatten waren sich einig darüber, dass es sich hier um einige der besten Weine des Jahrgangs 2007 handelt. Auch ich war von den sechs Premier und vier Grand Crus mehr als beeindruckt. Die Kommentare, z. B. von Burgunder-Papst Allen Meadows sind ebenso äußerst enthusiastisch: *»Potentially the best Grand Cru of the vintage«* schrieb er. Er führt auch einen 2008er von Bernstein unter den besten Weinen des Jahrgangs mit 93–96 Punkten hinter *Romanée Conti* und *La Tache* (94–97), gleichauf mit *La Romanèe* von Ligier-Belair, *Richebourg* von Méo-Camuzet, *Musigny* von Comte de Vogüe, *Chambertin* von Dugat-Py oder *Clos St. Denis* von Ponsot! Im »WeinWisser« 02/2010 erhielten *Meursault* und *Vosne-Romanée* 18+/20 und der *Bonnes Mares* 19/20 … »genial«, »zweifellos groß«.

Nachfolgend finden Sie zwei gekürzte Notizen von Premier Crus. Die Grand Crus sind schlicht atemberaubend! Weitere Beschreibungen finden Sie in unserem Webshop unter: *Frankreich » Burgund » Olivier Bernstein*

2007 Meursault 1er Cru Charmes

12 Monate auf der Hefe ausgebaut und unfiltriert abgefüllt, verströmt der Charmes eine mythische Nase mit Citrus, kandierten Früchten, Karamell, feinsten Röstaromen, Minze, Kräuterlikör, geröstetem Rosmarin, schwarzen Oliven, Orangenschalen und einem hocharomatischen, feinen Lakritzton. Weit gefasst, sensationeller Aromenfluss, fein und seidig. Im Abgang bietet der Meursault Charmes ein intensives, miteinander verschmelzendes aromatisches Dreigestirn von elegant-straffer Citrussäure, beißender Mineralität und süßlichem Extrakt mit aromatischer Würze. Energiegeladen und salzig-mineralisch. Sensationelle Pureté (Reintönigkeit). Steht auf einem Niveau mit Leflaive, Comte Lafond und Coche-Dury! 587 Flaschen Gesamtproduktion

2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetières

Die gewaltige, überbordende Nase ist erfüllt von unglaublicher, saturierter Frucht, reichhaltiger, süßlich-orientalischer Würze, geräucherten Mandeln mit Honig und endlos, nicht nachlassen wollenden Aromenschwaden, die aus dem Glas aufsteigen. Im Mund beginnt der weit aufgestellte Cazetières mit einem spektakulären Feuerwerk aus frischer, intensiver Frucht, satter Extraktion mit süßlich-anscheinender Cremigkeit. Hochfeines Tannin umrahmt von satter Pinot-Typizität. Ein Wein, den man mehr essen kann als trinken. 881 Fl. Gesamtproduktion

NEU UND UNWIDERSTEHLICH

PATRICK PIUZE – CHABLIS DE CHABLIS

Chablis ist bedauerlicherweise durch seine weltweite Popularität zu einem industriell hergestellten Massenwein verkommen. Doch nun gibt es einen jungen Franco-Kanadier, der den klangvollen Namen Chablis wieder mit bewundernswerten Weinqualitäten erfüllt. Patrick Piuze ist mit einem explosionsartigen Paukenschlag, ja mit seinem ersten Jahrgang überhaupt in die Topriege der Chablis-Erzeuger zu den berühmten Domainen Raveneau und Dauvissat aufgestiegen. Ein unglaublicher Erfolg! *Patrick Piuze* kam nach Aufenthalten in Australien und Südafrika im Jahr 2000 nach Frankreich. Erst arbeitete er bei Olivier Leflaive in Puligny, später bei Jean-Marie Guffens von Verget und Guffens-Heynen im Maconnais. Das, was dieses önologische Ausnahmetalent mit seinem Erstlings-Jahrgang 2008 auf die Flasche gebracht hat, ist schlicht sensationell. Die schlummernden 2009er versprechen ebenso Großartiges. Sein umfassendes Sortiment von derzeit 19 Lagen-Chablis bietet alles, was das Herz des Chardonnay-Liebhabers bietet. Bereits die preiswerten Einstiegs-Chablis sind absolut entzückend – unbeschwert aufspielende, feine Weine mit Charme und Saftigkeit. Über begeisternde Premier Crus, die minutenlang im Mund zurückbleiben bis zu absolut phantastischen Grand Crus, die ihresgleichen suchen, ist die Piuze-Kollektion gespickt mit überraschenden Trouvaillen. Von 89 bis 96 Punkte haben wir diese extrem begeisternden Weine bewertet. Seine Chablis sind von purer Eleganz, berauschender Klarheit und unglaublich nachhaltiger Leichtigkeit bei gleichzeitiger, sensibler Intensität. Der edle, weiße Siegellack, der jede seiner Flaschen abdichtet, und das geschmackvoll-kultige Etikett lassen auch bei der Ausstattung keine Wünsche offen. Diese Chablis sind unwiderstehlich und von berauschender Schönheit – außen, wie innen … *vive la pureté d'un Chablis!*

2008 Chablis Terroir de Courgis
Der lockerflockig aufspielende Terroir de Courgis wächst auf Kies und Kalk und zeigt daher eine wunderbare Transparenz und Leichtigkeit. Seine dichte und fest gewebte Aromenführung ist mit einem besonderen »drive« ausgestattet, was ihm einen grandiosen Trinkfluss beschert. Anspruchsvoller, preiswert-leichter Chardonnay, der nach Austern ruft oder sich als Kochwein aufdrängt … also für den durstigen Hobbykoch!

2008 Chablis Terroir de Fleys
Der Chablis de Fleys ist der einzige »kleine« Chablis bei Piuze, der zu 40 % im gebrauchten Holzfass ausgebaut wurde. Dadurch besitzt der Fleys eine komplexere Aromatik und mehr Schmelz. Er ist deutlich reichhaltiger als der Courgis und verlangt nach einer intensiveren Essensbegleitung. Obwohl dieser 12-Prozenter immer noch als leichter Wein einzuordnen ist, spannt er bereits einen großen Bogen.

2008 Chablis Premier Cru Fourneaux
Der Fourneaux ist Patrick Piuzes einziger Premier Cru, der rein im Stahltank ausgebaut wurde. Das macht ihn zu einem delikaten Speisenbegleiter zu zarten Fischgerichten und Krustentieren bei denen Holzaromen stören könnten. Frisch, fruchtig, ganz offen und charmant, ist er mit enormem Schliff versehen und von einer unangestrengt-beschwingten Durchzugskraft angetrieben.

2008 Chablis Premier Cru Vaucopin
Hochelegant, floral, mit zartem Vanilleduft durchwoben, ist der Vaucopin ein besonders feinsinniger Chablis von sensibler Kraft, großem Nerv und hoher Präzision. Seine generöse Frucht ist wahnsinnig tief und von schmelziger Fülle. Mit nur 12,5 % bringt der Vaucopin enorm viel Druck an den Gaumen und bleibt lange im Gedächtnis, zurückhaltend und nachhaltig. Pure Noblesse.

2008 Chablis Premier Cru Vaillons »Les Minots«
Aus einer kleinen Parzelle mit 68jährigen Reben erzeugt Piuze einen besonderen Chablis, der bereits mit dem ersten Duft vereinnahmt. Seine Tiefe, eindrucksvolle und vielschichtige Frucht ist nahezu mythisch. Er erzeugt enormen Schmelz mit weit tragender, vielschichtiger Säure, die sich bis tief in den Kieferwinkel eingräbt und das delikate Aroma des Les Minots über Minuten trägt. Großartiger, intensiver Chablis (13,9 % Vol.).

2008 Chablis Premier Cru Montée de Tonnere
Dieser reichhaltige, noble Chablis aus Tonnere zeigt eine besondere Persönlichkeit. Ihn vergor Piuze als einziger seiner Ausnahme-Chablis zu einem Teil in neuem Holz (30 %), was ihm etwas mehr Volumen verleiht. Mit viel Stoff und großer Nachhaltigkeit zeigt er sehr viel Rasse und generöse Fülle. Er ist ein großzügiger Chablis mit beherzter Frucht, der sich eindeutig auf Grand-Cru-Niveau bewegt.

2008 Chablis Grand Cru Bougros »Côte de Bouqueyreaux«
Aus einer Steillage mit 45 % Steigung innerhalb des Grand Cru Bougros erzeugte Piuze eine kleine, 1200 Flaschen umfassende Cuvée, die von nahezu gespenstischer Qualität ist. Seine bezaubernd fleischige Fülle wird von unsichtbarer Hand mit kultiviertem Nerv und durchdringender Tiefe durchleuchtet. Seine reservierte, feindosierte Kraft mündet in einem üppigen Körper, der zu keinem Zeitpunkt zu fett oder schwer wirkt. Grandioser Grand Cru mit ewig langem Abgang.

2008 Chablis Grand Cru Les Clos
Der Les Clos ist ganz dicht, extrem fein und nachhaltig. Er ist ein großer Wein mit Rasse und Tiefe. Er bringt weiße und gelbe Früchte hervor, die von messerscharfer, rassiger Mineralität getragen werden. Seine vibrierende Citrussäure wird in einem sanft-fetten Finale abgefedert und bleibt in einem weit tragenden, minutenlangen Nachhall zurück.

Patrick Piuze

2008 Chablis Terroir de Courgis	*17,20 €/Ltr.*	**12,90 €**
2008 Chablis Terroir de Chablis ausverkauft	*17,20 €/Ltr.*	**12,90 €**
2008 Chablis Terroir de Fleys	*18,00 €/Ltr.*	**13,50 €**
2008 Chablis Premier Cru Fourneaux	*26,00 €/Ltr.*	**19,50 €**
2008 Chablis Premier Cru Vaucopin	*31,73 €/Ltr.*	**23,80 €**
2008 Chablis Premier Cru Vaillons »Les Minots«	*41,33 €/Ltr.*	**31,00 €**
2008 Chablis Premier Cru Montée de Tonnere	*48,00 €/Ltr.*	**36,00 €**
2008 Chablis Premier Cru Mont de Millieu	*48,00 €/Ltr.*	**36,00 €**
2008 Chablis Grand Cru Bougros »Côte de Bouqueyreaux«	*69,33 €/Ltr.*	**52,00 €**
2008 Chablis Grand Cru Les Clos	*82,67 €/Ltr.*	**62,00 €**
2008 Chablis Grand Cru Preuses limitiert	*96,00 €/Ltr.*	**72,00 €**

Spitzen-Burgunder-Verkostung

Olivier Bernstein & Patrick Piuze

Freitag, 12. März 15:00–20:00 Uhr
Samstag, 13. März 11:00–16:00 Uhr

Teilnahme: 35 € pro Person

Nähere Informationen finden Sie auf www.extraprima.com

Rafael Palacios

- **2008 Valdeorras Louro do Bolo Godello** *22,53 €/Ltr.* **16,90 €**
- **2007 Valdeorras As Sortes Val do Bibei** *41,33 €/Ltr.* **31,00 €**

WEISSWEIN AUS DEM GOLDENEN TAL VON RAFAEL PALACIOS

Rafael Palacios ist der Bruder von Alvaro Palacios, der in den 90ern mit seinen mächtigen Rotweinen, *Finca Dofi* und *l'Ermita*, die Auferstehung des Anbaugebietes Priorat einläutete. Rafaels Liebe zu französischen Weißweinen trieb ihn an, ein ebenfalls pionierhaftes Projekt im galizischen Anbaugebiet Valdeorras, unweit der portugiesischen Grenze in Nordspanien zu beginnen. Der Name Valdeorras heißt soviel wie »Goldenes Tal«. Hier vinifiziert Rafael aus der Godello-Traube Weine, die zur spanischen Elite zählen und auch im Vergleich mit den französischen Vorbildern beeindrucken.

2008 Louro do Bolo Godello lias finas Valdeorras Foudres roble de Normandia
Leuchtende Farbe, grüngelbe Reflexe. Schöne, dichte Nase mit sehr würzigem Aroma von Eichenholz aus der Normandie und grünlich schimmernden Fruchtnuancen. Er ist durchwoben von feinen Citrusnoten, frischem Waldmeister und Anis, Sternfrucht, Stachelbeeren und pfeffrig anmutender, asiatischer Würze. Der Louro do Bolo wirkt sehr einladend, offen und irgendwie ungewohnt neuartig. Im Mund beginnt er sehr rassig, mineralisch und mit feurigem Säuregrip von großer Dynamik und erfrischender zarter Schärfe, die an Frühlingszwiebeln und Kräuterduft erinnert. Seine grüne Beerigkeit verschmilzt mit reifen gelben Fruchtreflexen, dabei schwingen auch Limette, Quitte und grüne Tomaten mit. Die leicht vanillige Süße vom Holz hält das komplexe Fruchtgebilde zusammen. Ein ungewöhnlicher spanischer Weißwein mit festfleischigem Körper von mittlerer Kraft und Fülle – eigenwillig, amüsant, überraschend und kurzweilig. 91 extraprima-Punkte.

2007 As Sortes Val do Bibei Valdeorras
Leuchtende, intensive Farbe mit deutlich gelb-grünen Reflexen. Der Nasenauftritt des As Sortes ist schlicht grandios: tief, dicht und verschwenderisch, mit nussiger Reduktion von perfektem französischen Eichenholz, die an einen großen Burgunder à la Coche-Dury erinnert. Die deutlich französische Machart lässt unmöglich auf den spanischen Ursprung schließen. Enorm tief, berauschend füllig und deutlich nach Chardonnay duftend, umwoben von Gewürzen, Anis und grünen Früchten, berauscht er die Sinne und man möchte immer wieder riechen um das endlose Tief zu ergründen. Im Mund zeigt der As Sortes einen ganz dichten und großartig rassigen Auftakt, mit unglaublichem Säuregrip und dicht anliegender Struktur. Seine grandiose Frische suggeriert der Zunge, dass dieser Wein wesentlich jünger sei als 2006! Kräuterige Würze mit reifen, grün-gelblichen Fruchtaromen sind in einem engmaschigen, sehr vielschichtigen Aromenkorsett hochkomplex miteinander verwoben und akkurat arrangiert. Schichtenartig wie Schiefer ebbt der As Sortes langsam und tief am Gaumen ab und haucht noch lange seinen steinig-mineralischen Nachhall aus. Ein hochspannender Wein, dessen jugendlicher Auftakt neugierig macht auf seine sicherlich eigenwillige Entwicklung. Bester Weißwein Spaniens. 94 extraprima-Punkte.

Château d'Yquem

- **2005 Château d'Yquem Sauternes Halbe 0,375 ltr.** *770,67 €/Ltr.* **289,00 €**
- **1999 Château d'Yquem Sauternes 0,75 Ltr.** *426,67 €/Ltr.* **320,00 €**
- **dito Halbe 0,375 Ltr.** *426,67 €/Ltr.* **160,00 €**

Schloss Lieser

- **2008 Riesling Kabinett Schloss Lieser** *12,67 €/Ltr.* **9,50 €**
- **2008 Riesling Brauneberger Juffer Kabinett Spätlese Schloss Lieser** *14,67 €/Ltr.* **11,00 €**
- **2008 Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese Schloss Lieser** *19,73 €/Ltr.* **14,80 €**

Weitere Weine von Schloss Lieser auf Anfrage.

Port

- **Odisseia Ruby Port Special Réserve** *17,20 €/Ltr.* **12,90 €**
- **2007 GRAHAM'S Vintage Port** *105,33 €/Ltr.* **79,00 €**
- **dito Magnum** *105,33 €/Ltr.* **158,00 €**

PORT & CO CHRISTIAN GÖLDENBOOG IN DER WELT AM SONNTAG

Christian Göldenboog hat in der »Welt Am Sonntag« vom 31. Januar (Bereich Stil auf Seite 69) über Süßweine geschrieben. In einem derartigen Artikel darf natürlich das ehrwürdige Château d' Yquem nicht fehlen, der als Primus inter Pares eine einzigartige Sonderstellung einnimmt. Desweiteren empfiehlt Göldenboog: *»Bei einem edelsüßen Riesling sei der Griff zu einem Moselaner empfohlen: Wer nun nicht gerade einen der seltenen Gewächse von Egon Müller oder J.J. Prüm ergattern kann, weil er die letzte Versteigerung verschlafen hat, sollte sich nach Flaschen des Weingutes Schloss Lieser umsehen. Seit geraumer Zeit schafft es Thomas Haag, elegante, frische Edelsüße mit einer hübschen Portion Nervigkeit herzustellen.«* Nach Vin Santo und Banyuls empfiehlt der Autor desweiteren zwei herausragende Portweine: *»Für Einsteiger empfehlenswert ist der Ruby Port Special Reserve von Odisseia, rubinrote frische Frucht, preisgünstig, süffig. Sophisticated dagegen ist der Vintage Port 2007 von Graham's; trotz seiner Jugend sehr fein und ausgewogen. Die 20 Volumenprozent Alkohol merkt man nicht. Also zwei Gläser nach dem Essen, um sich dann mit einem breiten, glücklichen Grinsen dem Bett zu widmen.«* Dieser Vintage-Port ist übrigens einer der besten Ports den wir je gekostet haben. Im »Wine Spectator« bekam er bereits 96–99 Punkte und auch bei Robert Parker wurde er kürzlich mit 98 Punkten bewertet. Wer einen wirklich guten und preiswerten Port sucht, ist mit unserem *Odisseia Ruby Port* tatsächlich bestens bedient. Wir kennen in dieser Preisklasse nichts ebenbürtiges. So saftig, so begeisternd rund und fruchtig ist nur der *Odisseia* vom französischen Weinmacher Jean-Hugues Gros.

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!
Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr
Fr. 10:00 – 20:00 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:
Fon (0621) 28652 | Fax (0621) 24957
Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:
www.extraprima.com

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.