

02_2010

extraprima®

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

Unsere Weine sind absichtlich gut.

ASPARAGUSTO EIN WORT ZU
SPARGELWEINEN

KARL FRITSCH DYNAMISCHE
GRÜNE VELTLINER 2009

ÄUSSERST PREISWERTE WEISSE
PINOT BLANC UND VIOGNIER

NEU QUINTESSENCE VON
MAS DES BRESSADES

WEISSER BORDEAUX
MAL PREISWERT
ESPRIT DE CHEVALIER

2008 GIGONDAS VOM
CHÂTEAU DE SAINT COSME

FRÜHLINGSBOTEN
DER GASCOGNE
CHÂTEAU DE TARIQUET

VON WINNING 2009 UND
93 PARKER-PUNKTE
FÜR KIESELBERG 2008



Extraprima-Frühjahrs-Verkostung
EXTRAPRIMAVERA

Freitag, 23. April 15:00–20:00 Uhr
Samstag, 24. April 11:00–16:00 Uhr

Lernen Sie einen breiten Querschnitt
unseres Sortiments kennen, vom
Alltags- bis zum Spitzenwein!

Nähere Informationen finden Sie auf
www.extraprima.com



Geschätzter Weinfreund,

in diesem Newsletter finden Sie viele frische Weißweine des sehr guten Jahrgangs 2009 aus Deutschland! Sehr erfreulich sind neben hohen Extrakten und zahmem Alkoholgehalt auch die endlich wieder zurückhaltenden Restzuckerwerte. Es gibt eine Renaissance der wirklich trockenen Weine in unserem Land! Das fördert den Genuss ohne Reue und macht einfach Spaß. Santé ...

Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner

ASPARAGUSTO EIN WORT ZU SPARGELWEINEN

Das edelste Gemüse, der Spargel, haben derzeit wieder Konjunktur. Vor allem, wenn der heimische Spargel endlich auf den Markt kommt, und man sich nicht zu sehr mit Importspargel die Vorfreude verdorben hat, ist die Genusservartung groß. Die Frage nach einem idealen Spargelwein bringt mich als Weinprofi und gelerntem Koch allerdings Jahr für Jahr ins Grübeln. Als problematisch entpuppt sich dabei die individuelle Interpretation des »idealen Spargelweines«. Auf Nachfrage geben viele Spargelfreunde an, einen möglichst leichten Weißwein zu bevorzugen, der möglichst »wenig stört«. Man greift zu simplem Pinot Grigio und Co. Bedeutet das vielleicht, dass der Spargel zu weich gegart und zu wenig gewürzt ist? Drum darf der Spargelwein auch etwas läppisch schmecken?! Das könnte durchaus sein. Auch wird häufig nach dem jüngsten Jahrgang gefragt. Die anspruchsvollen Qualitäten des Jahres 2009 liegen aber noch größtenteils auf dem Fass. Also sollte der Spargelwein logischerweise nicht zwingend dem letzten Jahrgang entspringen. Ich finde, dass ausgeprägte Spargelaromen auch entsprechende Begleitung erfordern, also ausgeprägte Weinpersönlichkeiten. Vorzugsweise genieße ich Spargel mit Biss und frischem Geschmack – knackig eben. Also darf der Wein im Umkehrschluss ebenso würzig und knackig sein. Je nach Zubereitung kann er dann mehr oder weniger Säure haben, darf leichter oder schwerer ausfallen, kann sich frischer oder reifer präsentieren. Lassen Sie uns einmal versuchen ein paar Idealkombinationen zusammenzustellen ...

Gekochter oder gedämpfter Spargel mit flüssiger Butter: Die Butter verlangt vom Spargelwein eine weichere Säure (also gerne auch mit Äpfel-Milchsäure-Abbau). Spargel mit Olivenöl rufen nach knackigeren Säuren. Hier nehmen Sie besser die Empfehlungen der Spargelsalate weiter unten! Der *Lugana S. Cristina* von ZENATO im Veneto ist so ein Wein, der zu vielen Spargelzubereitungen passt. Obendrein berücksichtigt er unterschiedliche Geschmacksprofile der Mitgenießler, denn dieser Trebbiano ist unkompliziert und dennoch anspruchsvoll. Die TERRAPRIMA-Selektionen *Blanc de Noir* aus weiß gekelertem Spätburgunder und der leckere *Pinot Blanc-Gris-Noir* aus Weiß-, Grau- und Spätburgunder von STEFFEN ENK an der Nahe passen ebenso hervorragend zum Spargel-Klassiker mit flüssiger Butter. Ihre weiche Säure und verführerische Fruchtsüße unterstützen das ebenfalls süßliche Aroma des Spargels ideal. Nicht vergessen das Spargelwasser ausreichend zu salzen und auch gut Zucker beizugeben! Ein Klassiker im wahrsten Sinne stellen auch der *Pinot Bianco* und *Pinot Grigio* von ALOIS LAGEDER in Südtirol dar. Sie sind von ihrer mittelgewichtigen, ausgewogenen Struktur und robust-feiner Aromenführung ideale Begleiter, die weder murren noch sich zu sehr in den Vordergrund spielen.

Gekochter oder gedämpfter weißer Spargel mit Hollandaise: Hier empfehle ich einen fruchtigen, nicht zu jungen Riesling. Die vier

2007er TERRAPRIMA-Rieslinge von der Nahe bringen Mineralität und Ausdrucksstärke mit. Der *Kertz* ist besonders mineralisch und strukturiert, der *Steinberg* füllig, rund und ausgewogen und der *Hermannsberg* zeigt eine tiefe, üppige Frucht. Auch der Riesling *Landgeflecht* von PETER JAKOB KÜHN ist ein Charakterstoff, der den Spargeln ein guter Gegenspieler sein kann. Er empfiehlt sich besonders, wenn zur Hollandaise in irgendeiner Form Kräuter gereicht werden. Ein junger Weißburgunder wie der *Linsenbusch* von DR. DEINHARD passt ausgezeichnet, denn er bringt knackige Frische und schmelzige Saftigkeit an den Gaumen und reinigt mit jedem Schluck die Zunge. Auch der hochwertige *Grüne Silvaner* und für unerschrockene sogar die *Scheurebe* vom Weingut WITTMANN in Westhofen passen sehr gut zu Spargeln. Ihre tiefe Würze spielt mit Süße und Säure von Hollandaise und Spargeln im Abgang. Fülliger und generöser ist dagegen der *Pinot Blanc* von PRIELER aus dem Burgenland. Gerade wenn Kalbfleisch dazu gereicht wird, kann er mit seinem Volumen einiges auffangen. Sollte es zum Spargel Schinken geben oder Lachs, empfiehlt sich ein körperreicher Wein mit Säuregrip. Hier kämen bestens die Grünen Veltliner *Steinberg*, sowie *Schlossberg* von KARL FRITSCH oder der kräftigere *Rote Veltliner* von FRANZ LETH zum Zug. Ihre vollmundige Primärfrucht und raumgreifende, füllige Saftigkeit verleihen dem ganzen Spiel und Finesse. Der *Rote Veltliner* ist der üppigste dieser drei, der *Steinberg* der knackigste und der *Schlossberg* der mineralischste. Weißweine, die im Holz ausgebaut wurden, möchte ich hierzu nicht empfehlen, obschon es sicherlich den einen oder anderen, meist etwas gereiften Chardonnay, gibt, der dann auch dazu passt.

Spargel als Salat: Küchenseitig steht hier das Spiel zwischen Säure und Öl, vornehmlich Olivenöl, im Vordergrund. Also darf der Wein eine frischere und damit komplexere Säurestruktur und vor allem mehr Mineralität mitbringen. Ein frischer, knackig-leichter Spargelsalat-Begleiter ist der biologisch erzeugte Grüne Veltliner *Windspiel* 2009 von KARL FRITSCH. Er ist extrem preiswert, hat eine saftig-grasige Struktur und verführerisch-runde Frucht, ist unkompliziert, gradlinig und klar. Ebenso ganz gradlinig und vor allem absolut total trocken sind die wunderbaren Chablis von PATRICK PIUZE, die es in mehreren Ausführungen gibt. Als bewährte Standard-Variante empfehle ich den *Terroir de Courgis*, der mit seiner kompromisslos-schlanken Chardonnay-Struktur gerne einen Salat mit grünen und weißen Spargeln begleitet. Denn die stramme Säure mit der dichten Mineralität trägt sich besonders gut mit dem kräftigen Geschmacksprofil des grünen Spargels. Sollten beim Spargelsalat Kräuter mit von der Partie sein, verlangt dies dem Wein mehr Extrakt und Eigenständigkeit ab. Ein knackiger, frischer Riesling wie der *Deidesheimer Grainhübel* 2009 von DR. DEINHARD oder der grandiose Riesling *Win Win* vom Weingut VON WINNING sind ideal. Sie breiten ein großes Aromenspektrum auf der

Spargel mit Butter

■ 2008 <i>Lugana s. Cristina, Zenato</i> Veneto	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2008 <i>Blanc de Noir, Terraprima</i> Nahe	11,33 €/Ltr.	8,50 €
■ 2008 <i>Pinot Blanc-Gris-Noir, Terraprima</i> Nahe	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2008 <i>Pinot Bianco, Alois Lageder</i> Südtirol	13,07 €/Ltr.	9,80 €
■ 2008 <i>Pinot Grigio, Alois Lageder</i> Südtirol	15,87 €/Ltr.	11,90 €

Spargel mit Hollandaise

■ 2007 <i>Riesling Kertz, Terraprima</i> Nahe	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2007 <i>Riesling Steinberg, Terraprima</i> Nahe	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2007 <i>Riesling Hermannsberg, Terraprima</i> Nahe	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2007 <i>Riesling Landgeflecht, Peter Jakob Kühn</i> Rheingau	24,80 €/Ltr.	18,60 €
■ 2008 <i>Weißb. Ruppertsberger Linsenbusch</i> Kab., Dr. Deinhard Pfalz	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2008 <i>Grüner Silvaner, Weingut Wittmann</i> Rheinhessen	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2008 <i>Scheurebe trocken, Weingut Wittmann</i> Rheinhessen	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2008 <i>Pinot Blanc, Weingut Prieler</i> Burgenland	14,53 €/Ltr.	10,90 €
■ 2009 <i>Grüner Veltliner Steinberg, Karl Fritsch</i> Wagram	14,53 €/Ltr.	10,90 €
■ 2009 <i>Grüner Veltliner Schlossberg, Karl Fritsch</i> Wagram	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ 2008 <i>Roter Veltliner, Weingut Leth</i> Wagram	20,67 €/Ltr.	15,50 €

Zunge aus und nehmen es auch mit Zitronensaft oder weißem Balsamico in der Vinaigrette auf. Rasse und Mineralität bringen sie in mehr als ausreichendem Maß mit. Der *Win Win* kann durch die teilweise Spontangärung in Holzfässern obendrein kleine Räucherschinkenstreifen abfedern. Kommt nun noch gehobelter Parmesan hinzu, empfehle ich die beiden Chenin Blancs aus Montlouis, *Touche Mitaine* und *La Negrette*, von XAVIER WEISSKOPFS Miniweingut LE ROCHER DES VIOLETTES an der Loire. Diese beiden Weine bringen genügend Körper und mineralisches Rückgrat von alten Rebstöcken mit, begeistern mit gelbfruchtiger, unangestrengt lockerer Quittenaromatik und satter Struktur. Natürlich ist der *Negrette* kräftiger als der *Touche Mitaine*. Nun entscheidet also der individuelle Gusto Ihre treffliche Auswahl. Wird der Spargelsalat mit Gambas oder Jakobsmuscheln kombiniert, sollten die Weine mehr Fülle mitbringen. Der wundervolle *Sauvignon Brunenthal Lagenreserve* vom Weingut LETH bringt eine traumhafte Fülle mit. Wird das Meeresgetier beispielsweise asiatisch mit Mango, Ingwer oder Chili aufgepeppt, besitzt der *Brunthal* dann auch den Extrakt, um hier mitzuhalten. Verführerisch wäre auch die Kombination von Spargelsalat mit gebacktem Kalbsbries oder ähnlichem. Dazu empfehle ich den *Collioure Folio* von COUME DEL MAS aus reinem Grenache Gris. Er besitzt eine enorme Frucht und Struktur, mineralischen Druck und einen üppigen Körper mit großer Länge. So serviert spielen die Spargeln zwar nur die ergänzende Randerscheinung, in der Einheit wächst alles jedoch zu einem Gesamtkunstwerk heran.

Gebratene Spargel: Spargeln roh anbraten und dann mit wenig Flüssigkeit dünsten ist eine meiner liebsten Zubereitungen. Die Spargeln bleiben sehr knackig und das Aroma diffundiert nicht ins üppige Kochwasser über, sondern

bleibt am Gargut kleben. Hier kann man mit schweren Geschützen auf den Spargel, grün wie weiß, losgehen. Der oben bereits erwähnte *Montlouis La Negrette* von ROCHER DES VIOLETTES bietet bereits genügend Kraft. Charaktervoll und äußerst eigenständig präsentiert sich der *Soave* von ROCCOLO GRASSI. Er hat ganz und gar nichts zu tun mit den eingangs beschriebenen Pinot Grigio und Co. Er wird über 12 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass ausgebaut. So, wie man eigentlich einen kräftigen Rotwein behandelt. Das Ergebnis ist ein toller, mineralischer und tiefgründiger Stoff aus der Garganega-Traube, der mehr Rückgrat aufweist als 99% der italienischen Weißweine. Ein reifer, großer Riesling, wie der überragende Kieselberg vom Weingut VON WINNING ist ebenso ein wundervoller Begleiter. Er bleibt mehr auf der primärfruchtigen Seite und setzt mit eleganter Struktur Akzente zum kräftigen Spargelgeschmack. Sehr schön wirkt hier auch das grasig-rassige Spiel eines ausgeprägten Sauvignon à la SCHIOPETTO aus dem Friaul. Auch dessen großer Bruder aus Tocai Friulano und Chardonnay, der *Mario Schiopetto*, wirbt mit weicher Fülle und generöser Fruchtigkeit für sich. Sensationell sind hier ebenso die beiden spanischen Weißweine aus der Godello-Traube von RAFAEL PALACIOS, der *Louro do Bolo* und der *As Sortes*. Sie sind grandiose, eigenständige Weißweine nach französischer Prägung, die große Würze, eine satte, üppige Frucht und charmante Kraft in sich vereinen. Gerne kann man hier dem Spargelgemüse frische Morcheln begeben. Neu im Sortiment und mit seiner gereiften, distinguierten Frucht und feiner Rasse ideal zu dieser Art von Spargelgerichten, ist der 2005er *Meursault 1^{er} Cru* von LOUIS LATOUR aus dem Burgund. Ganz rund und weich, mit zartem Honigschmelz, feiner Säure und elegant gereiftem Holzaroma, schmiegt er sich an den Gaumen. Ein wahrhafter Klassiker aus einem großen Jahrgang.

Spargel als Salat

■ 2009 Grüner Veltliner Windspiel, Karl Fritsch Wagram	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2008 Chablis Terroirs de Courgis, Patrick Piuze Burgund	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ 2009 Riesling Deidesheimer Grainhübel, Weingut Dr. Deinhard Pfalz	13,73 €/Ltr.	10,30 €
■ 2009 Riesling Win Win, Weingut von Winning Pfalz	13,73 €/Ltr.	10,30 €
■ 2008 Montlouis Touche Mitaine, Domaine le Rocher d. Violettes Loire	15,73 €/Ltr.	11,80 €
■ 2008 Montlouis La Negrette, Domaine le Rocher d. Violettes Loire	19,87 €/Ltr.	14,90 €
■ 2008 Sauvignon Brunenthal Lagenreserve, Weingut Leth Wagram	19,87 €/Ltr.	14,90 €
■ 2008 Collioure Folio, Coume del Mas Roussillon	23,33 €/Ltr.	17,50 €

Gebratener Spargel

■ 2008 Montlouis La Negrette, Domaine le Rocher d. Violettes Loire	19,87 €/Ltr.	14,90 €
■ 2008 Soave Superiore La Broia, Roccolo Grassi Veneto	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ 2008 Riesling Deidesheimer Kieselberg GG, Weing. v. Winning Pfalz	34,66 €/Ltr.	26,00 €
■ 2008 Collio Sauvignon, Mario Schiopetto Friaul	26,53 €/Ltr.	19,90 €
■ 2008 Mario Schiopetto Venezia Giulia IGT, Mario Schiopetto Friaul	31,33 €/Ltr.	23,50 €
■ 2008 Louro do Bolo, Rafael Palacios Valdeorras	22,53 €/Ltr.	16,90 €
■ 2008 As Sortes, Rafael Palacios Valdeorras	41,33 €/Ltr.	31,00 €
■ 2005 Mersault 1 ^{er} Cru, Louis Latour Burgund	50,67 €/Ltr.	38,00 €

Reichsrat von Buhl Pfalz

2009 BUHL TRAUT SICH WAS!

Der Jahrgang 2009 brachte den pfälzer Kellermeistern optimales Lesegut mit extraktreichen Weinen an die Hand. Erfreulicherweise traut man sich bei BUHL mit diesen stoffigen Rieslingen auf gewohnte Restzuckerwerte zu verzichten. Während der »deutsche Standard« heute bei etwa sechs bis acht Gramm liegt, geht man bei BUHL nun mit den klassifizierten Lagen auf drei bis fünf Gramm zurück. Der Unterschied klingt nicht enorm, fällt im Glas dennoch groß aus. Denn die Weine gewinnen dadurch mehr Spiel und Tiefe. Höherer Restzucker »kleistert« den Gaumen zu. Hier zeigt er sich erfrischt, feingliedrige Aromen werden freilegt. Die unterschiedlichen Rieslinge sind von einer wunderbaren Typizität und spielerischen Vielfalt. Drei Terroirs, die nun in Bio-Qualität erzeugt werden,

fielen uns besonders positiv auf: Der rassige, fruchtige *Forster Musenhang* ist mit 4,3g Restzucker deutlich trockener als 2008 und besitzt eine bestechende Leichtigkeit. Seine rieslingtypische Saftigkeit ist von einem wunderbaren Schmelz erfüllt. Der *Deidesheimer Kieselberg* bringt mit 5,4g Restzucker deutlich mehr Gewicht auf die Waage. Hier liegt die Betonung auf Rasse und Fülle. Die von Kräutern würzte umgarnte Rieslingfrucht verfügt über viel Kern und einen druckvollen Körper. Lang, sehr stoffig und mineralisch schließt er ab. Die *Deidesheimer Mäushöhle* ist der Lieblingswein von STEFAN WEBER, dem Geschäftsführer bei BUHL. Er kommt auf schlanke 3,3g Restzucker und ist auch insgesamt der eleganteste dieser drei Rieslinge. Reservierte Distinktion zeichnet die *Mäushöhle* aus, der in

DEUTSCHLAND

Weingut Reichsrat von Buhl

■ NEU 2009 Riesling Forster Musenhang	12,67 €/Ltr.	9,50 €
■ NEU 2009 Riesling Deidesheimer Kieselberg	12,67 €/Ltr.	9,50 €
■ NEU 2009 Riesling Deidesheimer Mäushöhle	18,00 €/Ltr.	13,50 €

seiner schlichten Harmonie und mit zartem Säureschmelz besticht. Die Säurewerte liegen alle bei gesund-knackigen 7,7 bis 8,0 – was den Weinen Länge und Lebendigkeit verschafft.



Weingut Von Winning & Dr. Deinhard

- 2008/09 Riesling Deidesheim Literflasche Dr. Deinhard 5,90 €/Ltr. **5,90 €**
- 2008/09 Weißb. Ruppertsberger Linsenbusch Kabinett Dr. Deinhard 10,53 €/Ltr. **7,90 €**
- 2009 Sauvignon Dr. Deinhard 13,20 €/Ltr. **9,90 €**
- 2009 Riesling Deidesheimer Grainhübel Spätl. trocken Dr. Deinhard 13,73 €/Ltr. **10,30 €**
- 2009 QbA Win Win Weingut Von Winning 13,73 €/Ltr. **10,30 €**
- 2008/09 Riesling Deidesheimer Paradiesgarten Weingut Von Winning 16,67 €/Ltr. **12,50 €**
dito Magnum 1,5 Ltr. 19,00 €/Ltr. **28,50 €**
- 2008 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad Weingut Von Winning 20,00 €/Ltr. **15,00 €**
- 2008 Riesling Forster Ungeheuer Weingut Von Winning 23,33 €/Ltr. **17,50 €**
- 2008 Riesling Deidesheimer Grainhübel Weingut Von Winning 23,33 €/Ltr. **17,50 €**
- 2008 Riesling KALKOFEN Grosses Gewächs Weingut Von Winning 34,67 €/Ltr. **26,00 €**
- 2008 Riesling KIESELBERG Grosses Gewächs Weingut Von Winning 34,67 €/Ltr. **26,00 €**
dito Magnum 1,5 Ltr. 36,33 €/Ltr. **54,50 €**
- 2009 Sauvignon blanc Weingut Von Winning 23,33 €/Ltr. **17,50 €**
- 2008 Pinot Noir »Exklusivabfüllung« Weingut Von Winning 16,67 €/Ltr. **12,50 €**
- 2008 Pinot Noir Rotes Etikett Weingut Von Winning 37,33 €/Ltr. **28,00 €**

WEINGUT VON WINNING 2009 UND 93 PARKER-PUNKTE FÜR KIESELBERG 2008

STEPHAN ATTMANN hat auch in 2009 wieder den Vogel abgeschossen. Während der brillante 2008er *Kieselberg* bei ROBERT PARKER mit 93 Punkten die beste Bewertung für einen Grosses-Gewächs-Riesling aus der Pfalz abräumte, legen die 2009er noch eine Schippe drauf! Nur wenige Weine sind bislang gefüllt, denn ATTMANN schwört auf einen langen Hefekontakt, was ihnen mehr Lebendigkeit und Frische verleiht. Die DR. DEINHARD-Linie bleibt ihren unkomplizierten und knackig-frischen Charakteren treu. Die Liter-Qualität aus Ruppertsberg ist wieder der beste Standardriesling der Pfalz. Er wird rein aus eigenen Trauben erzeugt. Tief, lang, rassig und mit enormem Schlift versehen, ist dies bereits ein Riesling, der facettenreich und charakterstark am Gaumen steht. Der *Deidesheimer Grainhübel* ist der derzeit gelungenste 2009er Riesling bei DR. DEINHARD. Stoffig, dicht und mit viel Kraft tritt er auf. Seine strahlende Frucht ist von einem besonders festen Kern und mit großer Mineralität unterbaut. Dicht anliegend, mit viel Biss und saftigem Mittelstück überzieht er die Zunge mit spielerischer Säure und zartem Schmelz. Der exotisch-saftige *Sauvignon* 2009 von DR. DEINHARD knüpft an den großen Erfolg des 2008ers an. Erfreulicherweise liegt die produzierte Menge in diesem Jahr deutlich höher. Er ist wesentlich schmelziger und üppiger als der Vorgänger. Dabei entwickelt er viel Spiel und lecker-nachhaltigen Trinkfluss.

Die VON WINNING-Weine wurden aus selektierten Partien erzeugt und sind weitaus spektakulärer als die DR. DEINHARD-Linie. Hier gibt es begeisternde Aromenexplosionen durch spannende Spontangärungen in Holzfässern. Neu in der Linie ist der Basis-Riesling *Win Win*. Auch er wurde zu einem kleinen Teil in Holzfässern vergoren, was ihm Seidigkeit und Tiefe verleiht. Der *Win Win* ist ein Wein von großer Spannung und tatsächlich ein Gewinn für Weingut und Konsument! Die grandiose, erdverbundene Frucht zeigt enorme Dichte und Fülle bei spielerischer Eleganz. Seine groß angelegte Struktur ist von enormer Länge, großer Rasse und festfleischiger Mineralität geprägt. Es ist schwer vorstellbar, dass in Deutschland ein besserer, trockener Riesling für 10 Euro existiert. Der VON WINNING *Paradiesgarten* 2009 ist noch dichter, intensiver und rassiger als der hervorragende 2008er. Mit 4g liegt der Restzuckergehalt etwas geringer als im Vorjahr. Dafür sorgt der enorme Extrakt des 2009ers nun für den begeisternden Schmelz. Mineralischer Druck, sensationelle Tiefe und eine fesselnde Würze begleitet die berstende Frucht in jedem Moment. Der *Paradiesgarten* ist wieder einer der preiswertesten Spitzen-Rieslinge, der bereits vielen Grossen Gewächsen anderer Erzeuger als schwere Konkurrenz begegnet. Der VON WINNING *Sauvignon* war im letzten Jahr nur in einer minimalen Menge verfügbar und daher in Windeseile ausverkauft. DAVID SCHILDKNECHT, der für deutsche Weine verantwortliche Verkoster bei ROBERT

PARKER, bezeichnete den 2008er als »den besten *Sauvignon Deutschlands*«. Der 2009er ist dem Vorgänger sogar noch weit überlegen. Nicht nur für deutsche Maßstäbe ist es ein außergewöhnlicher Sauvignon. Denn seine unglaublich intensiv anspringend-exotische Frucht ist von einer sensationellen Dynamik, die schlicht verblüfft. Während der 2008er bei 20g in der Gärung stoppte, ging der 2009er voll durch. Saftig und verschwenderisch, von stoffig-üppiger Frucht besetzt, durchflutet er den gesamten Mund auf erfrischende Weise. Trotz seiner Fülle und Kraft ist er nicht zu invasiv oder opulent. Denn die durchsichtige, rassige Würze und mineralische Struktur hellen das Geschmacksbild auf und geben ihm Glanz und Vielschichtigkeit. Er kommt Anfang April auf die Flasche und wartet auf eine erwartungshungrige Fangemeinde. Die weiteren VON WINNING-Selektionen werden wir Ihnen nach und nach, sobald sie gefüllt sind, vorstellen. Sie dürfen gespannt sein!

Die Freude war groß als am 3. März 2010 die neuen PARKER-Bewertungen des Jahrgangs 2008 online gingen, denn unser Freund STEPHAN ATTMANN erhielt die höchste Bewertung eines Grossen-Gewächs-Rieslings aus der Pfalz. Mit 93 Punkten für den *Kieselberg* lag DAVID SCHILDKNECHT genau auf unserer Einschätzung (93–94). Die ausführliche Beschreibung des *Kieselberg* ist sehr enthusiastisch, wenn auch nur holprig übersetzbar: Der *Kieselberg* »zeigt einen der intensivsten, offenkundig herausgearbeiteten Charakter, den ich von irgend einem Wein erinnere. Es ist eine Mischung aus ... Mirabellen und Chartreuse, mit einem korrespondierenden, reichhaltigen Geschmackseindruck, der so dicht ist, dass man darauf stehen könnte ... durchflutet von frischen Limetten, Grapefruit und Meerwasser. Er verkörpert eine kleinbeerige Konzentration, die zusammen mit den Effekten einer Dehydrierung der Trauben (Anm.: durch die späte Lese) und ein hohes Schalen-Saft-Verhältnis zu Auftrieb und Energie führte, die bemerkenswert ist in einem derart reichhaltigen und soliden Wein. Ich hoffe seine Entwicklung noch in einem Dutzend Jahren verfolgen zu können.« Auch die Arbeit STEPHAN ATTMANNs bezeichnet SCHILDKNECHT als »frenetisch passioniert«. Das stimmt absolut. Nur wenige Weinmacher geben sich mehr Mühe, reizen ihre Möglichkeiten mehr aus als das hochmotivierte Team um STEPHAN ATTMANN. Die gesamte Produktpalette erhielt ausgezeichnete Bewertungen. Bei 16 bewerteten trockenen Weinen lag die Durchschnittsnote bei 90 Punkten!!!

Besonders angetan war SCHILDKNECHT auch vom Pinot Noir, der noch auf dem Fass lag: »Rose hip, blood orange, sour cherry, maraschino, and brown spices in the nose put me in mind of Chambolle or Vosne ... The contrast between textural creaminess and tart bright edge of red berry and citrus zest is striking, and the finish hauntingly long, polished, and elegant. This is an amazing performance in the making«!

ÄUSSERST PREISWERTE WEISSE PINOT BLANC UND VIOGNIER

DR. JOCHEN SIEMENS hat sich seit seinem ersten Jahrgang 2006 an der Saar gut eingelebt. Mit dem 2008er *Pinot Blanc* legte er wieder einen wunderbar leichten und beschwingten Weißburgunder hin. Unbeschwert, mit Schraubverschluss, ist dies ein Wein den man sich einfach mal abends aufmachen kann. Und auch Freunde werden sich über seine genüssliche Leichtigkeit erfreuen. Weißburgunder von der Saar ist ja eine ungewöhnliche Sache. Er wurde bei SIEMENS im relativ neuen, großen Holzfass vergoren und ausgebaut. Dieser Eichenkontakt gibt ihm eine dezente Schmelzigkeit und sanfte Fülle (kein Barrique-Geschmack), die dem 12%igen Pinot ein feines Mäntelchen umlegt. Die Frucht ist verspielt und feingliedrig, eingebaut in einen runden, geschliffenen Körper und mit cremiger Säure ausgestattet. Einfach toll. Obwohl der

2009er Delcoeur Viognier aus einer ganz anderen Rebsorte ist, ähneln sich diese beiden Weine irgendwie in ihrer Unkompliziertheit und schlicht überzeugenden Qualität. Die Rotweine des Château d'Oupia sind ja fester Bestandteil unseres Rumpfsortiments. Die Weißen haben uns ehrlich gesagt nie so richtig überzeugt. Im hervorragenden Jahrgang 2009 wurde jedoch eine kleine Partie Viognier aus dem Vin de Pays ausgekoppelt. Bei Viognier handelt es sich um eine noble Rebsorte, die in kühlen Klimata pfirsichfruchtig-füllige und ausdrucksstarke Weißweine hervorbringt. Der 2009er *Delcoeur Viognier* ist unverschämt gut und preiswert. Er trägt alle Attribute des Viognier in sich und bleibt frisch, charmant und anziehend fruchtig im Mund zurück. Ein Wein, mit dem man auch anspruchsvolle Genießer überraschen kann!

Weingut Dr. Siemens

■ 2008 Pinot Blanc QbA	9,20 €/Ltr.	6,90 €
■ 2006 Pinot Noir QbA	23,33 €/Ltr.	17,50 €

Château d'Oupia

■ NEU 2009 Delcoeur Viognier	7,33 €/Ltr.	5,50 €
■ 2007 Delcoeur Vin de Pays de l'Hérault	6,53 €/Ltr.	4,90 €
■ 2007 Minervois Tradition	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2007 Minervois Les Barons	13,07 €/Ltr.	9,80 €
dito Magnum 1,5 Ltr.	15,33 €/Ltr.	23,00 €

Weitere Weine von Château d'Oupia finden Sie in unserer Preisliste und auf www.extraprima.com

Château de Tariquet Gascogne

FRÜHLINGSBOTEN DER GASCOGNE

In der Gascogne wachsen leichte Weißweine, die trotz geringem Alkoholgehalt sehr aromatisch und mineralisch sind. Einer der besten Erzeuger im Südwesten Frankreichs ist das CHÂTEAU DE TARIQUET. Dessen Weine erfreuten sich bei uns vor einigen Jahren großer Beliebtheit. Die aktuellen Weißen von TARIQUET sind nach zwei eher »mageren« Jahrgängen nun wieder ausgezeichnet. Der *Ugni Blanc-Colombard* (10,5% Vol.) ist von einer frisch-frechen, feinen Frucht mit wunderbarer Leichtfüßigkeit und mineralischer Rasse. Richtig »croquant«, knackig, sagt der Franzose und hat Recht. So lässt sich ein

Sonntag auf der Terrasse mühelos genießen! Der große Bruder, der *Coté-Tariquet* (11% Vol.) aus Chardonnay und Sauvignon zu gleichen Teilen, riecht und schmeckt verführerisch nach Ananas und Kiwi. Er ist richtig saftig und rund, von exotischer Würze und rassisser Finesse. Deutlich gehaltvoller und extraktreicher als der *Ugni Blanc-Colombard*. Ein traumhaft frühlinghafter Spaßwein und Essensbegleiter der spielerischen Trinkvergügen bereitet. PAULA BOSCH schrieb über den *Coté Tariquet* »Duftet nach Holunder, Pfirsich und Stachelbeere, ist weich, saftig und unendlich frisch, macht Durst bis zum letzten

Château de Tariquet

■ NEU 2009 Ugni Blanc-Colombard	6,53 €/Ltr.	4,90 €
■ NEU 2009 Coté-Tariquet	11,33 €/Ltr.	8,50 €

Schluck. « Auch dieser Wein passt hervorragend zu Spargelgerichten in verschiedenen Zubereitungen. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich erfrischen.

Olivier Bernstein Burgund

DIE UHR TICKT SUBSKRIPTION OLIVIER BERNSTEIN

Liebhaber großer Burgunder sollten nicht länger zögern! Die Aufmerksamkeit um die spektakulären Burgunder von OLIVIER BERNSTEIN steigt stetig. Nach der Spitzenbewertung von ROBERT PARKER bekamen BERNSTEINS Kultweine auch bei STEPHEN TANZER Höchstbewertungen! BERNSTEINS *Mazis-Chambertin* 2008 liegt mit 94–97 Punkten gleichauf mit *Romanée Conti*, *Musigny Vieilles Vignes* von COMTES GEORGES VOGUE, *La Romanée* von LIGIER-BÉLAIR und *Griotte-Chambertin* von CLAUDE DUGAT! Natürlich sind die BERNSTEIN-Weine gegen diese Giganten deutlich günstiger, wenn gleich immer noch hochpreisig. Wir bekommen nun auch Anfragen aus dem Ausland, denn die verfügbaren Mengen sind gering. Die letzten Flaschen des Jahrgangs 2007 sind gerade angekommen. Die 2008er werden voraussichtlich im Juni eintreffen. Möglicherweise sind schon manche Lagen in Subskription ausverkauft bevor sie ankommen. Wir bieten Ihnen die Subskription bis Ende April an. Bitte

denken Sie daran, dass wir den *Mazis* nur im Rahmen einer Gesamtbestellung zuteilen können. *Clos de la Roche* und *Mazis-Chambertin Grand Cru* sind limitiert. Gerne senden wir auf Anfrage ein Angebot.

i SUBSKRIPTIONSANGEBOT OLIVIER BERNSTEIN

**JAHRGANG 2008 IN SUBSKRIPTION
GÜLTIG BIS 30. APRIL 2010**

Zahlbar im voraus, Auslieferung erfolgt im November 2010
Wir senden Ihnen gerne ein Angebot zu:
info@extraprima.com
oder
(0621)28652

OLIVIER BERNSTEIN

■ 2008 Meursault 1 ^{er} Cru Charmes statt 99,00 €	113,33 €/Ltr.	85,00 €
■ 2008 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champ Gains statt 99,00 €	113,33 €/Ltr.	85,00 €
■ 2008 Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Lavrottes statt 89,00 €	100,00 €/Ltr.	75,00 €
■ 2008 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Cazetières statt 99,00 €	113,33 €/Ltr.	85,00 €
■ 2008 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Champeaux statt 99,00 €	113,33 €/Ltr.	85,00 €
■ 2008 Clos de Vougeot Grand Cru statt 199,00 €	225,33 €/Ltr.	169,00 €
■ 2008 Charmes-Chambertin Grand Cru statt 199,00 €	225,33 €/Ltr.	169,00 €
■ 2008 Bonnes Mares Grand Cru statt 199,00 €	225,33 €/Ltr.	169,00 €

Coume del Mas

■ 2008 Collioure blanc Folio	23,33 €/Ltr.	17,50 €
dito Magnum 1,5 Ltr.	24,00 €/Ltr.	36,00 €
■ NEU 2009 Consolation Mourvèdre Rosé	16,67 €/Ltr.	12,50 €
■ 2008 Collioure rouge Schistes	20,67 €/Ltr.	15,50 €
■ 2006 Collioure rouge Quadratur	34,53 €/Ltr.	25,90 €
dito Magnum 1,5 Ltr.	36,00 €/Ltr.	54,00 €
■ 2007 Collioure rouge Quadratur	34,53 €/Ltr.	25,90 €
■ 2006 Collioure rouge Abysses	38,00 €/Ltr.	28,50 €
dito Magnum 1,5 Ltr.	44,00 €/Ltr.	66,00 €
■ 2007 Collioure rouge Abysses	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ 2007 Banyuls Galateo	35,00 €/Ltr.	17,50 €
■ 2007 Banyuls Quintessence	59,00 €/Ltr.	29,50 €

18/20 PUNKTE – COUME DEL MAS IM WEINWISSER

Der Chefredakteur des »WEINWISSEr«, STEPHAN REINHARDT, machte auf der Durchreise aus der Pfalz kommend kurz bei Extraprima Halt. Im Gespräch kamen wir auf das Roussillon, was wir zum Anlass nahmen zwei Flaschen von PHILIPPE GARDS *Coume Del Mas* zu öffnen. Prompt wurden die Verkostungsnotizen beider Weine im »WEINWISSEr« 2/2010 mit einer hervorragenden Bewertung von 18/20 Punkten veröffentlicht. Den weißen *Collioure Folio* aus reinem Grenache Gris beschrieb REINHARDT als »*verblüffenden Weißwein aus dem äußersten Süden Frankreichs, der das filigran-rassige des Moselrieslings mit dem Purismus feinsten Puligny-Montrachets sowie der Fruchtreife und dem Körper eines weißen Châteauneuf-du-Pape oder Condrieu kombiniert. Irre, aber großartig. Ohne Zweifel einer der herausragenden Weißweine Südfrankreichs!*«. Der rote 2006er *Abysses* aus jeweils der Hälfte Syrah und Grenache erhielt ebenso 18/20 Punkte und gefiel ob seines »*schönen dunklen Rubins und in der Nase tiefe, reife, warm-würzige Fruchtaromen, vor allem dunkle Kirschen mit viel Fruchtfleisch. Die präzise Fruchtartikulation und die wunderschöne Schiefernergigkeit lassen den ›Abysses‹ spannungs-*

reich und elegant erscheinen. Kein Monster, eher ein kraftvoller Tänzer.« Den wunderbaren *Quadratur* und die *Banyuls* konnten wir aus Zeitgründen leider nicht verkosten. Vielmehr reichten wir noch drei Burgunder von OLIVIER BERNSTEIN, die zweimal 18+ und einmal 19 Punkte erlangten.

Neu in PHILIPPE GARDS Sortiment ist der beste Rosé, der uns je begegnet ist. Nur 1200 Flaschen wurden vom *Consolation Rosé* erzeugt. Vergoren wurde der reine Mourvèdre auf Barriques. Seine eigenwillige, wunderschöne Erdbeerfrucht besitzt viel Spannung und eine cremige, fast sahnige Struktur. Das Holz ist kaum zu spüren. Vielmehr schreit dieser großartige Wein nach einer Begleitung zu Hummer. Warum nicht auch mit Spargeln als Salat mit Himbeervinaigrette? Der 2008er Vorgänger wurde in der »REVUE DU VIN DE FRANCE« bereits unter die 30 besten Rosé aus ganz Frankreich gewertet. Der 2009er ist noch besser. Frisch eingetroffen sind auch die exzellenten Rotweine aus dem Spitzenjahr 2007 *Quadratur*, *Abysses* und der süße *Banyuls Quintessence*. Alle drei sind von außergewöhnlicher Qualität und Präzision in der Aromenführung.

FRANKREICH

Mas des Bressades

■ 2009 Costières de Nîmes blanc Tradition	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2008 Costières de Nîmes blanc Excellence	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2008 Costières de Nîmes rouge Tradition	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2007 Costières de Nîmes rouge Excellence	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2007 Cabernet-Syrah Vin de Pays du Gard	14,40 €/Ltr.	10,80 €
■ NEU 2008 Quintessence Grenache Noir	23,33 €/Ltr.	17,50 €

Mas des Bressades Rhône

NEU QUINTESSENCE VON MAS DES BRESSADES

Seit 18 Jahren arbeiten wir mit CYRIL MARES' Weingut MAS DES BRESSADES in den Costières de Nîmes zusammen. In dieser Zeit lieferte er eine beeindruckend gleichbleibende Qualität ab, wie es nur wenige Winzertalente vermögen. Nun bereichert erstmals ein neuer Wein sein Sortiment! Aus einer Einzellage mit verblüffend Châteauneuf-ähnlichem Terroir, mit dicken Kieselsteinen in windgeschützter Lage, erzeugt er nun den *Quintessence*. Er wird aus nahezu reinen 50jährigen Grenache-Reben erzeugt. Ein Hauch Syrah und Mourvèdre sind auch mit von der Partie. Sein massiver, kerniger Auftritt erinnert

auch durch die 15,8 Volumenprozent an einen echten Châteauneuf-du-Pape. Reife rote Früchte fluten die Sinne mit reichhaltiger Garrigue-Würze und strukturbetonter Fülle. Der Ertrag liegt mit 20 hl/ha sehr gering. Was ihm eine Konzentration verleiht, mit der er sich leicht im doppelten bis dreifachen Preisbereich messen kann. Aus der eingangs beschriebenen langen, freundschaftlichen Verbindung heraus, hat uns Cyril ein Fünftel von den 1500 erzeugten Flaschen beiseite gelegt. Ein großer Südfranzose, den man nicht verpassen sollte.

ITALIEN

Roccolo Grassi

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

Roccolo Grassi Veneto

2007 SOAVE LA BROIA ROCCOLO GRASSI

Der 2007er *Soave La Broia* ist deutlich fruchtiger und offener als vorige Jahrgänge. Seine feine, tiefe Kräuterwürze behielt allerdings auch der 2007er und macht ihn wieder zu einem Wein, der ganz anders ist als ein »normaler« Soave. Grüne, frische Fruchtaromen, rassig-saftiger Schmelz und ein vielschichtiges Spiel von exotischer Süße und zarter Citrus-Mineralität halten die Zunge auf Tuchfühlung. Der lange Ausbau im großen Holzfass gab dem leichtfüßigen *La*

Broia eine besonders stoffige Struktur, womit er ein hochernst zu nehmender weißer Italiener ist, der mit ausgeklügelter Spitzenküche bestens harmoniert. Sollten Sie die phantastischen Rotweine von ROCCOLO GRASSI noch nicht kennen, möchten wir an dieser Stelle nur kurz darauf hinweisen. Auf www.extraprima.com finden Sie weitere Informationen zu Valpolicella und Amarone von MARCO SARTORI, die ohne Zweifel zur italienischen Elite gehören.

WEISSER BORDEAUX MAL PREISWERT ESPRIT DE CHEVALIER

Bordeaux ist berühmt für seine großen Rotweine. Doch nur wenigen Kennern ist es vorbehalten, die großen Weißweine aus dem Bordelais zu verfolgen. Zu klein ist oftmals die Produktion. Die besten Adressen liegen in den Graves, dessen Kerngebiet Pèssac-Léognan die feinsten Weine hervorbringt. Die Spitzenprodukte sind rar und zugegebenermaßen teuer. Vom berühmten weißen *Haut Brion* beispielsweise, werden gerade einmal zwischen 400 und 700 Kisten im Jahr produziert und sein Preis liegt höher als der des Roten! Die schärfsten Konkurrenten von HAUT BRION im Weißweinbereich PAPE-CLÉMENT und DOMAINE DE CHEVALIER. Diese weißen Raritäten sind extrem haltbar. Erst nach zehn Jahren Reifezeit eröffnet dieser Wein sein volles Aroma. Besonders lohnenswert ist es daher nach den früher zugänglichen Zweitweinen dieser Spitzengewächse zu suchen. Während der *Plantiers de Haut Brion* so gut wie gar nicht zu bekommen ist, bietet

der *l'Esprit de Chevalier* ein besonderes ansprechendes und preiswertes Genussbild. In diesem Wein spiegelt sich das hinreißende Spiel zwischen exotischem Sauvignon-Aroma und dem rasi-g-korpulenten Gegenstück des Sémillon wieder. Ohnehin ist dies eines der spannendsten Rebsortenduetten für Weißwein. Denn sie ergänzen sich in idealer Weise und potenzieren so das aromatische Endergebnis. Der *Esprit de Chevalier* wird aus jungen Rebstöcken und aussortierten Fässern des großen Bruders bereitet. Im hervorragenden Jahrgang 2007 ist er besonders gelungen. Sein exotisch-farbenprächtiges Bouquet ist erfüllt von Citrus, Limetten, zarter Honigwürze, reifen gelben und grünen Früchten. Und auch am Gaumen spiegelt sich diese fruchtbetonte Präsenz wieder, unterstützt von einer wunderbar vielschichtigen und mineralisch geführten Säurestruktur. Ein spannungsgeladener Weißer, dessen Präzision und knackige Frische den Trinkfluss animieren. Der



Domaine de Chevalier

- **NEU 2007 l'Esprit de Chevalier blanc**
Pèssac-Léognan 28,67 €/Ltr. **21,50 €**
- **NEU 2006 Domaine de Chevalier blanc**
Pèssac-Léognan 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

Esprit de Chevalier ist ein idealer Essenbegleiter: Austern und frisch zubereitetes Meeresgetier mit knackigem Gemüse und einem mutigen Spritzer Zitronensaft weiß er perfekt in Szene zu setzen.

Karl Fritsch Wagram

KARL FRITSCH DYNAMISCHE GRÜNE VELTLINER 2009

Obwohl der Grüne Veltliner erst in den 50er Jahren seine Verbreitung fand, ist er heute mit mehr als einem Drittel der Gesamt-Rebfläche Österreichs Vorzeigerebsorte. Die spät reifende Varietät findet in der Alpenrepublik mit einem allgemein milden, langen Herbst ideale Wachstumsbedingungen. Berühmte Winzer aus der Wachau und dem Kremstal stehen im Vordergrund der GV-Hierarchie. Doch im Wagram, der eiszeitlichen Uferbegrenzung der Donau, gibt es den wahren Magier des Grünen Veltliners: KARL FRITSCH. Seit er auf biodynamischen An- und Ausbau umgestellt hat, legte seine Kollektion Jahr für Jahr eins drauf. Neu ist eine Traubensortieranlage, die die entrappten Trauben

durch einen gezielten Luftstrom sortiert und so beschädigte Beeren automatisch ausmustert. Statt zu Pumpen, wird der Most mit dem Stapler bewegt. Mit den 2009ern sind dem KARL nun Grüne Veltliner von atemberaubender Schönheit gelungen! Die Einstiegsqualität *Windspiel* ist ein Wein von spannungsgeladener Saftigkeit und unangestregter Extraktstärke. Mineralisch, druckvoll und teuflich lecker – für seine Preisklasse absolut unglaublich! Der *Steinberg* kommt von einer Einzellage. Mit zarten 12,5% Alkohol veranstaltet er ein spektakuläres Aromenspiel; explosive Frische, dramatische Stoffigkeit. Ganz tief und fein, kraftvoll und sensationell strukturiert. Engmaschige Aromatik

ÖSTERREICH

Karl Fritsch

- **2009 Grüner Veltliner Windspiel**
8,67 €/Ltr. **6,50 €**
- **2009 Grüner Veltliner Steinberg**
14,53 €/Ltr. **10,90 €**
- **2009 Grüner Veltliner Schlossberg**
23,33 €/Ltr. **17,50 €**
- **2005 Zweigelt Red Soil**
14,00 €/Ltr. **10,50 €**

mit praller Primärfucht, ganz lang mineralisch und immer nachsaftend. Ein großer, preiswerter Grüner Veltliner, der leicht auf 92 Punkte kommt.

Château de Beaucastel Rhône

NACHGEREICHT: VERKOSTUNGSNOTIZ 2008 – DER TORPEDO-BEAUCASTEL

Der hochkonzentrierte 2008er ist einer der bemerkenswertesten Châteauneufs vom berühmten CHÂTEAU DE BEAUCASTEL und übertrifft deutlich den großen Jahrgang 2007! Er zeigt bereits jetzt mehr Fokus und bleibt länger frisch und klar definiert im Mund, mit konzentriert-dunkelbeeriger Struktur. Mit geballter Ladung, bohrt er sich wie ein Torpedo, leise und durchschlagend am Zungenboden entlang. Doch der Höhepunkt der Detonation wird noch einige Jahre auf sich warten lassen. Durch Peronospora (Mehltau) büßte die Familie PERRIN bereits im Frühjahr einen großen Teil der Ernte ein. Bei der Lese musste nochmals rigoros aussortiert werden, sodass mit 18 hl/ha nur noch 40% einer normalen Ernte eingefahren werden konnte. Die ungewöhnlich konzentrierte Farbe für diesen

Beaucastel findet in der Nase Bestätigung durch eine ausschweifende, likörig-frische Beerigkeit, die bis tief in den Hintergrund des Bouquets führt. Die außerordentlich typische Châteauneuf-Aromatik ist unterlegt von vielschichtiger Garrigue-Würze und bleibt fokussiert und klar. Im Mund entwickelt seine dicht angelegte, dunkelbeerige Attacke enormen Zug, dessen feingliedrig-packende Tanninbegleitung den Gaumen erfrischt. Ein Châteauneuf mit der Kraft von niedrigem Ertrag und der Reife eines warmen Jahrgangs bei frischer, klar definierter, vielschichtiger Frucht eines kühleren Witterungsverlaufs. Feine Lakritzöne und rassige Mineralität schwingen die ganze Zeit mit. Fett und konzentriert schließt er ab und hinterlässt eine wunderschöne, immer wieder kehrende, kraftvoll-

FRANKREICH

Château de Beaucastel

- **NEU 2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel blanc**
17,20 €/Ltr. **59,00 €**

i SUBSKRIPTIONSANGEBOT

JAHRGANG 2008 IN SUBSKRIPTION
Zahlbar im voraus, die Auslieferung erfolgt im November 2010

- **2008 Châteauneuf-du-Pape**
- Chât. de Beaucastel 65,33 €/Ltr. **49,00 €**
- dito Halbe 0,375 ltr. 65,33 €/Ltr. **24,50 €**
- dito Magnum 1,5 ltr. 65,33 €/Ltr. **98,00 €**
- dito Doppelm. 3,0 ltr. 79,33 €/Ltr. **238,00 €**

dunkelbeerige Frucht, lang, ausgewogen und ganz groß für 2008.



Château Saint Cosme

- **2009 Condrieu ab Oktober 2010**
59,33 €/Ltr. **44,50 €**
- **Little James Basket Press Vin de Table**
9,20 €/Ltr. **6,90 €**
- **2008/09 Côtes-du-Rhône rouge**
10,53 €/Ltr. **7,90 €**
- **2009 Côtes-du-Rhône Magnum 1,5 ltr.**
11,00 €/Ltr. **16,50 €**
- **2008 Côtes-du-Rhône Les Deux Albion**
15,87 €/Ltr. **11,90 €**
- **2008 Gigondas Tradition**
28,67 €/Ltr. **21,50 €**
- **2008 Gigondas Le Claux limitiert**
48,67 €/Ltr. **36,50 €**
- **2008 Gigondas Hominis Fides limitiert**
55,33 €/Ltr. **41,50 €**
- **2008 Gigondas Le Poste limitiert**
55,33 €/Ltr. **41,50 €**
- **2007 Châteauneuf-du-Pape**
42,00 €/Ltr. **31,50 €**
- **2007 Châteauneuf-du-Pape Magnum 1,5 ltr.**
48,33 €/Ltr. **72,50 €**

2008 GIGONDAS VOM CHÂTEAU SAINT COSME

Seit im vergangenen Herbst der Gigondas *Hominis Fides* aus dem Superjahrgang 2007 von keinem geringeren als ROBERT PARKER die 100 Punkte verliehen bekam, gab es eine eruptionsartige Nachfrage. Über Nacht liefen in unserem Online-Shop Bestellungen aus der ganzen Welt auf, die nur einen Wein beinhalteten. 100 Punkte für 41,50 Euro – das weckt Begehrlichkeiten. Selbst wenn dies unserer bescheidenen Einschätzung nach eine weit überzogene Bewertung ist! 2008 war durch Mehltau und Botrytis ein schwieriger Jahrgang an der südlichen Rhône und es gibt nur wenige überzeugende Weine in Gigondas. LOUIS BARRUOL scheint solch widrige Voraussetzungen als Ansporn zu nehmen, außergewöhnliche Qualitäten zu schaffen. Denn die 2008er Gigondas vom CHÂTEAU DE SAINT COSME sind hervorragend gelungen. Vor allem die Gigondas-Basisqualität beeindruckt, denn LOUIS hat die Selektion *Valbelle* in seine *Cuvée Classique* integriert. Das gibt schon dem Einstiegs-Gigondas enormen »Dampf«. Sehr dicht gepackt, mit schöner, rassischer Struktur und üppiger Frucht überzeugt er als preiswert-wichtiges Kraftpaket.

Von den Lagenweinen hat LOUIS in 2008 nur *Le Poste*, *Le Claux* und *Hominis Fides* erzeugt. Schwer, breit, dicht und massig kommt der *Hominis Fides* wie immer daher. Er wird von uralten Grenache-Rebstöcken, die auf sandigem Kalkboden stehen, erzeugt. LOUIS ist überzeugt davon, dass dies der beste Boden für Grenache ist. Seine gewaltige Erscheinung macht offenkundig großen Eindruck auf der anderen Seite des »Teichs«. Zu *Le Poste* und *Le Claux* fallen uns allerdings mehr beschreibende Worte ein! Auch der *Le Claux* ist ein reiner Grenache, der wiederum auf Ton und Kalk gedeiht. Hier ist die Frucht feiner ziseliert und die Struktur ist deutlich präziser, mit feinkörnigem Tannin unterlegt. Frisch und jugendlich, zeigt er dennoch leicht konfitürige Extrakt Süße. Ganz lang und tief, mit großer Finesse untermalt, verschafft er sich Raum am Gaumen. Der *Le Poste* 2008 ist von einer besonderen Dimension. Er ist kräftiger als der *Le Claux* und zeigt eine unglaublich tiefe Struktur. Hochfeinst zerstäubtes Tannin tapeziert den Mundraum, likörig-süße Fruchtaromen halten minutenlang auf der Zunge und die weit verteilte, würzige Struktur ist von explosiver Extraktfülle angetrieben. Ein sensationeller Erfolg für 2008! Erst in diesem Jahr hat LOUIS den bombastischen *Châteauneuf-du-Pape* 2007 freigegeben, denn seine Reifung benötigte mehr Zeit als es vorherzusehen möglich war. Mit saten 15,4% Alkohol ist er allerdings durchaus moderat ausgefallen, was den Trinkfluss positiv beeinflusst. Seine großartige Nasenpräsenz von reifem Grenache und perfektem Holzeinfluss zeigt großes Geschmeide. Anziehend und charmant, tief und rund, besitzt er eine Kraft, Fülle und Frische, die berauschend sind. Seit Jahren in Beobachtung und nun neu in unserem Sortiment ist

der *Little James Basked Press*. Louis nennt ihn »vin de liberté«, Wein der Freiheit. Denn er produziert dieses Kleinod ohne jeglichen Zwang und Dogmatismus. Er wird im Solera-Verfahren erzeugt. Das bedeutet, jedes Jahr wird erst ein Teil für die Abfüllung abgezuckt und sogleich mit dem neuesten Jahrgang aufgefüllt. Dieses Prinzip ist der Sherry-Produktion entliehen. So vereint der *Little James* gleichermaßen frische und gereifte Aromen in sich. Pflaumig-schokoladige Frucht, frisch, knackig, und mit charaktervoller Tanninstruktur. Ein echter Spaßwein!

Vom herrlichen 2008er *Côtes-du-Rhône* sind nur noch einige Kartons vorhanden. Dieser reinsortige Syrah ist der Prototyp eines begeisterten Rotweins von der südlichen Rhône. Er wird aus drei Terroirs zusammengestellt und vermittelt die ursprüngliche Würze und Vielfältigkeit des südlichen Klimas mit moderner, weinbautechnischer Perfektion. Seine dichte, süße Frucht von rotbeeriger Intensität besitzt eine enorme Tiefe und feine Struktur, sowie edle Reintönigkeit bei drahtiger Eleganz, die sich durchgehend und seidig im Mund entfaltet. Der *Côtes-du-Rhône* 2009 besitzt dagegen eine wunderschöne, dunkelbeerige Frucht. Er ist kompakter und auch etwas deftiger ausgefallen als sein Vorgänger. Doch gerade diese hemdsärmelige Seite steht ihm besonders gut. Der *Les deux Albions* wird mittlerweile aus rein biodynamisch erzeugten Trauben gewonnen. Nach alter Väter Sitte vergärt LOUIS die unterschiedlichen Rebsorten Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre und den weißen Clairette gemeinsam. Rassisch-mineralische Nase, viel Kraft am Gaumen, druckvoll und durchschlagend. Dies ist immer einer der besten preiswerten Rotweine der südlichen Rhône. Von der nördlichen Rhône bieten wir Ihnen wieder die berühmteste Rotwein-Lage an: Côte-Rôtie. Die terrassierten Steillagen sind mit mannshohen Lettern versehen, auf denen man Namen berühmter Winzer liest. Doch oft enttäuschen die Côte-Rôties dann doch eher, denn der meist hohe Preis spiegelt sich nicht im Glas wieder. SAINT COSME steht an keiner Rebzeile geschrieben, LOUIS BARRUOLS Ansporn ist es jedoch, große und dennoch bezahlbare Weine zu erzeugen, wie es sein gesamtes Sortiment auszeichnet. Der aristokratische *Côte-Rôtie* von SAINT COSME zeigt den mythischen Röstton in der Nase, dem die Lage auch den Namen verdankt. So lebt dieser reinsortige, anspruchsvolle Syrah vor allem von Terroir und Rasse. Sein großes mineralisches Spiel verschmilzt die bestechende Eleganz mit satter Aromenfülle. Der feine 2007er ist ein terroirgetriebener Bilderbuch-Côte-Rôtie von seidig-tänzerischer Finesse, saftig-vielschichtiger Fruchtintensität und rassisch-würziger Tiefe. Während der 2008er noch sehr verschlossen ist, aber in sich kerniger und von dunklerer Fruchtaussage zu sein scheint. Geduld ist der Vater des Terroirs.

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!

Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr

Fr. 10:00 – 20:00 Uhr

Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

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

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:

Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57

Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:

www.extraprima.com