

04_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.

NEU VON WINNING BLANC EXKLUSIV BEI EXTRAPRIMA

PIEMONT-KLASSIKER
BRUNO ROCCA

BORDEAUX 2009
KAUFEN UND GEWINNEN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
CHÂTEAU DE
BEAUCASTEL

BIODYNAMIE BEI
ALOIS LAGEDER

WERT-AN-LAGE
CHÂTEAU BÉLAIR

JUMILLA KRAFTPAKET
AUS MONASTRELL

Das Extraprima-Event im Dezember ITALIEN-VERKOSTUNG

Freitag, 3. Dezember 15⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr
Samstag, 4. Dezember 12⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Verkosten Sie die frisch eingetroffenen Spitzenweine von Siro Pacenti (Brunello 2005 und PS 2004), Elio Grasso (Barolo 2006 und Rüncot 2004), Bruno Rocca 2007, Montera-poni und Valpolicella Dal Forno 2004!

Nähere Informationen finden Sie auf
www.extraprima.com

EIN LEGENDÄRER
PIEMONTESE:
BAROLO VON
ELIO GRASSO
NEU RÜNCOT 2004





Die Kirche im Dorf lassen ...

Geschätzter Weinfreund,

bei manchem Händlerkollegen klingt schon die Beschreibung einer 5-Euro-Flasche, als müsse der Wein mit 100 Punkten bewertet werden. Uferlos werden manch schlichte Qualitäten um des Verkaufs willen mit Lob und Superlativen überschüttet. Ich denke, mit nachvollziehbaren Beschreibungen können alle besser leben. Sehen Sie es uns also nach, wenn wir verbal oft nur kleckern und nicht klotzen. Das tun dann unsere Weine im Glas ...

Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner

TERRAPRIMA-Selektionen

- **2009 Terraprima Burgunder Grau | Weiss**
Nahe 10,53 €/Ltr. **7,90 €**
- **2009 Terraprima Spätburgunder Blanc de Noirs**
Nahe 11,33 €/Ltr. **8,50 €**
- **2009 Terraprima Riesling Fass 23** Nahe
12,67 €/Ltr. **9,50 €**

2009 TERRAPRIMA-SELEKTIONEN VON STEFFEN ENK

Kurz nach der Lese des Jahrgangs 2010 kamen nun die mundwässernd-einladenden 2009er von STEFFEN ENK bei uns an. Wieder haben wir uns vom Fass im Frühjahr die vielversprechendsten Partien ausgesucht und bieten sie mit Garantie auf »preiswerten Genuss« als TERRAPRIMA-Selektionen an. STEFFEN ENK konnte mit den 2009ern nur die Hälfte eines normalen Ertrags

einfahren, da Verrieselung bei der Blüte und ein trockener September nur spärliche Trauben mit wenig Saft am Stock zurück ließen. Um so aromatischer präsentieren sich allerdings nun diese außerordentlich attraktiven Neuzugänge, die erfreulicherweise nun alle mit Longcap-Schraubverschluss ausgestattet sind:

■ **2009 Terraprima Burgunder Grau | Weiss** – Nahe
Als Novum offerieren wir Ihnen den Burgunder Grau | Weiss, der – wie sein Name verrät – aus Grauburgunder und Weißburgunder komponiert ist. Sehr fruchtig und zart entfaltet sich seine Nase, mit feinen Primäroromen von Pfirsich, Mango und Melone. Trotz der eher schlanken 12,5% Alkohol zeigt er sich sehr konzentriert am Gaumen, mit stoffigem, rassig-mineralischem Unterbau und weicher Säure. Insgesamt ist der Grau | Weiss ein leichtfüßiger, fruchtig-unkomplizierter Weißwein. Bis in den langen Abgang zeichnet er sich durch einen geschmeidigen Trinkfluss mit burgundischer Fülle am Gaumen aus.

■ **2009 Terraprima Spätburgunder Blanc de Noirs** – Nahe

Der Spätburgunder Blanc de Noirs von Steffen Enk ist ein hochbeliebter Klassiker in unserem Sortiment. Den Saft der vollreifen Spätburgunderreben hat Steffen Enk in Ganztraubenpressung, das heißt mit den Stengeln gewonnen. Diese Methode ergibt einen besonders weichen, saftigen Most, da die Stiele für eine gute Drainage sorgen, der Most dadurch leichter ablaufen und der Druck gering gehalten werden kann. Die hohe Konzentration der Trauben lässt sich auch an der deutlichen Lachsfarbe des Blanc de Noirs 2009 ablesen, denn er könnte ohne weiteres als Rosé durchgehen. Ganz

saftig, rund und fruchtig, bezaubert er mit schmeichlerischer Duftigkeit und tänzerischer Säure. Seine spielerische Eleganz und unverblümete Offenheit machen ihn zu einem großartigen Verführer, der gleichermaßen männliche wie weibliche Verehrer finden wird. Denn dies ist eindeutig der bislang beste Blanc de Noirs aus Steffen Enks Feder.

■ **2009 Terraprima Riesling Fass 23** – Nahe
Lange Zeit war der Platz eines Nahe-Rieslings in unserer Terraprima-Selektion besetzt. Mit 2009 haben wir einen besonderen Riesling in Steffen Enks Portfolio gefunden. Das Fass 23 ist mit 94° Öchsle eigentlich eine Spätlese aus dem Laubenheimer Kartäuser von bis zu 24 Jahre alten Rebstöcken. Mit seiner fructosig-saftigen Nase besticht er bereits beim ersten Schnupperrn. Tiefer und tiefer ziehen die reifen, äußerst Nahe-typischen Aromen ins Glas. Ganz rassig und mineralisch, festfleischig, konzentriert und dennoch transparent und elegant schmeißt er sich an den Gaumen. Ein hochenergetischer, druckvoller Riesling, dessen ausgewogenes Aroma vom steinigen Untergrund mit Lehmauflage profitiert. Letzterer sorgte auch im trockenen September für ausreichende Feuchtigkeitsversorgung – der Fels bringt Struktur und Vielschichtigkeit. Saftig, satt und mit reifer Säure ausgestattet, begeistert der Fass 23 mit enorm langem Abgang auch anspruchsvollste Rieslingfreunde.

IN ALLE KÜRZE: AKTUELLE GENUSSTIPPS VON EXTRAPRIMA

■ **2007 Sangiovese di Toscana**
Fattoria Le Fonti – Toskana



Ein grundehrlicher Sangiovese kann mehr sein als nur ein guter Rotwein. Wenn er so verführerisch süß und würzig duftet wie der Sangiovese von der Fattoria Le Fonti aus Pogibonsi, dann weht er einen Hauch Toskana ins Glas. Urlaubserinnerungen und Sehnsüchte werden wach. Bilder von Siena und Florenz projizieren sich im Kopf. Dabei ist dieser Sangiovese deutlich besser als so mancher Chianti! Denn er ist authentisch und reintonig. Und das in einer Preisklasse, in der es schwierig ist gute toskanische Weine zu entdecken. Ein leichter und unkomplizierter Genussgenosse mit Charakter.

8,50 €

11,33 €/Ltr.

■ **2009 Bourgogne Chardonnay**
Maison Louis Latour – Burgund



Unverschämte günstig und kompromisslos gut ist der feine Bourgogne Chardonnay 2009 aus dem südlichen Burgund, dem Maconnais. Blitzsauber, gradlinig-erfrischend und schnörkellos. Ein purer, in seiner Klarheit bestechender, kleiner und ungemein preiswerter Alltagswein aus berühmtem Hause hat man hier im Glas. Mit jedem Schluck wächst die Begeisterung! Denn kein Holz, kein Mangel an Extrakt oder lästige Säure stören. Nur purer, klarer Chardonnay in reinsten, unverfälschter Form. Frisch und knackig. Man wünscht sich, es gäbe mehr solche brillanten Standardqualitäten auf der Welt!

7,90 €

10,53 €/Ltr.

■ **Champagne Brut Grand Cru Roy Soleil**
Philippe Gonet & Fils – Champagne



Eine unserer besten Champagner-Empfehlungen ist der Grand Cru Roy Soleil von Philippe Gonet. Als Blanc de Blancs ist er aus reinem Chardonnay erzeugt. Die Trauben kommen aus Le-Mesnil-sur-Oger, der berühmtesten Grand-Cru-Lage an der Côtes des Blancs. Er wurde zu einem Drittel in gebrauchten Holzfässern vergoren, was ihm eine besondere Cremigkeit und Schmelz verleiht. Wenn Sie im grandiosen Hotel BAREISS in Baiersbronn glasweise einen Hauschampagner bestellen, ist dies unser Roy Soleil von Gonet! Santé.

29,90 €

39,87 €/Ltr.

ALOIS LAGEDER DER NATUR GESCHULDET

Zurückhaltung, Fleiß und Bescheidenheit waren schon immer die Tugenden, die den stillen ALOIS LAGEDER auszeichnen. Auch als Südtiroler Weinbau-Pionier der 80er und 90er Jahre fiel er mehr durch überzeugende Qualitäten auf, als mit lautstarken Werbetrommeln. Es gab damals kaum eine Weinzeitschrift in der Welt, die nicht seitenlange Artikel über LAGEDERS beeindruckende Arbeit platzierte. Der Umzug 1995 vom oenologischen Zweckbau bei Bozen in das neu erschaffene Kellereigebäude in Magreid war dann eher in leisen Schritten vollzogen. LAGEDER setzte mit diesem auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Konzept, international Maßstäbe. Kaum ein Weingut ist derart konsequent durchdacht. Niedrigenergiebauweise mit möglichst natürlichen Baustoffen, Nutzung der Schwerkraft im 15 Meter hohen »Kelterturm« für eine schonende Verarbeitung der Weine oder die Nutzung der natürlichen Kühlung des Felsmassivs, an welches das Gebäude direkt angebaut ist, sind nur einige Aspekte. Wer sich für mehr Informationen interessiert, kann unter www.aloislageder.eu (Projekte, darunter *Neubau* unten links PDF) ausführliches, spannendes Material einsehen. In jüngster Zeit wurde ALOIS LAGEDERS Konzept der Nachhaltigkeit durch die umgreifenden biodynamischen Weinbaumodelle natürlich weiter inspiriert. So hat er etwa 60 Hektar der eigenen Rebflächen bereits auf zertifiziert biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Diese kommen unter der Linie *Tenuta Lageder* heuer auf den Markt und haben als Fassmuster im Frühjahr absolut brilliert. Auch den einfachen 2009ern war eine große Dichte am Gaumen, hohe Spannung in beidem, Säure und Mineralität, zu eigen. Sie sind allesamt sehr fest und zeigen eine wunderbare Sortentypizität und Klarheit. Besonders herausstechen konnten die einfachen *Pinot Bianco* und *Pinot Grigio* der Linie ALOIS LAGEDER. Der *Pinot Bianco* ist ganz fein und elegant, schmeichelt mit duftig-offenherziger Pinot-Frucht und geschmeidiger Spannung. Der klassische *Pinot Grigio* besitzt dagegen mehr Tiefe und sortentypische

Frucht. Mit beachtlichem Stoff und Schmelz ist er dennoch fein und rund, blitzsauber und lang. Ganz hervorragend ist der neue, spontan vergorene, biodynamische *Chardonnay Gaun 2009* der *Tenuta Lageder*. Seine dichte, rassige Frucht ist sehr festfleischig und druckvoll mineralisch. Dennoch ist es ein leicht verständlicher, unkompliziert-saftiger Chardonnay mit großem Zug und Spannung. Mit dem *2006er Chardonnay Löwengang* wurde erwartungsgemäß ein großer Klassiker erzeugt. Er besitzt die für italienische Barrique-Chardonnays typische, unaufdringliche Süße, wie sie ein französischer Burgunder nicht kennt. Dies gibt dem *Löwengang* den sanften Schmelz und zarte Opulenz am Gaumen, die vom kraftvollen Körper weit getragen werden. Der *2006er* ist etwas intensiver als die Vorgänger-Modelle aus 2004 und 2005 und reiht sich damit unter die besten *Löwengang*-Jahrgänge ein.

Mit dem wunderbaren *Riff Rosso* und *Riff Pinot Grigio* bietet LAGEDER zwei sehr preiswerte, hervorragend balancierte Alltagsweine aus Merlot und Cabernet, bzw. Grauburgunder an. Er wird aus zugekauften Trauben als *Projekt Lageder* erzeugt. Hier konnte die LAGEDER-Mannschaft ihr großes Geschick und Gespür für die Weinbereitung ausspielen und einen Alltagsrotwein zaubern, der es versteht, einem breiten Publikum zu gefallen ohne satt zu machen.

Das rote Flaggschiff von ALOIS LAGEDER ist der *COR Römigberg Cabernet*. Er kommt vom Ufer des Kalterer Sees, an dem LAGEDER in der *Herz* genannten Steillage im Römigberg 1985 eine 1,7 ha große Anlage in Dichtpflanzung (6000–8000 Stöcke) in Drahtrahmenerziehung anlegte. In diesem sehr warmen Mikroklima reift der klonselektierte Cabernet Sauvignon mit etwas Petit Verdot auf steinig-sandigen Böden mit Kalk- und Lehmenteilen optimal heran. Sehr fein und dicht präsentiert sich der *2004er COR*, zeigt rassige Cabernet-Frucht mit enormer, kirschiger Fülle und groß angelegter Struktur. Der Petit Verdot steuert ein wenig dunkelbeeriges Volumen bei. Ein groß strukturierter Cabernet

Alltagsweine vom Progetto Lageder

- **2009 Riff Pinot Grigio delle Venezie IGT**
13,07 €/Ltr. **7,50 €**
- **2007 Riff Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT**
10,00 €/Ltr. **7,50 €**
- **2009 Pinot Bianco Alois Lageder**
13,07 €/Ltr. **9,80 €**
11+1 bei Abnahme von 12 Flaschen zahlen Sie 11 und erhalten **1 Flasche gratis**
- **2009 Pinot Grigio Alois Lageder**
15,87 €/Ltr. **11,90 €**
11+1 bei Abnahme von 12 Flaschen zahlen Sie 11 und erhalten **1 Flasche gratis**
- **2009 Chardonnay Gaun Tenuta Lageder**
18,00 €/Ltr. **13,50 €**
- **2006 Chardonnay Löwengang Alois Lageder**
38,67 €/Ltr. **29,00 €**
- **2009 Lagrein Rosé Alois Lageder**
13,20 €/Ltr. **9,90 €**
- **2007 Lagrein Alois Lageder**
15,33 €/Ltr. **11,50 €**
- **2005 Cabernet Löwengang Alois Lageder**
44,00 €/Ltr. **33,00 €**
- **2003 Cabernet Löwengang Imperiale 6 ltr.**
in Einzelholzkiste 54,17 €/Ltr. **325,00 €**
- **2004 COR Römigberg Cabernet Alois Lageder**
59,33 €/Ltr. **44,50 €**
- **2003 COR Römigberg Cabernet Imperiale 6 ltr.**
in Einzelholzkiste 74,17 €/Ltr. **445,00 €**
- **2003 COR Römigberg Cabernet Balthazar 12 ltr.**
in Einzelholzkiste 77,08 €/Ltr. **925,00 €**

mit Frische und Tiefe, der immer transparent und mittelgewichtig fein bleibt. Das macht ihn deutlich trinkiger als so manchen Supertuscan, der vor lauter Kraft und Süße in Bewegungsstarre verfällt.

Weingut Von Winning Pfalz

VON WINNING BLANC NUR BEI EXTRAPRIMA

Mit dem *Von Winning Blanc* belegt STEPHAN ATTMANN einmal mehr, dass seine Perspektive weit über den pfälzer Tellerrand hinaus reicht. Der *Blanc 2009* erinnert mit seinen ausgeprägten Ananas- und Citrus-Aromen an einen hochwertigen weißen Bordeaux. ATTMANNs großes Vorbild ist der urwüchsige, trüb vergorene Weißwein vom CHÂTEAU PAPE-CLÉMENT. Diesem Archetyp des handwerklich vinifizierten Pèssac-Léognan kommt er mit einer »wildern« Mischung aus Riesling, Sauvignon und Weißburgunder erstaunlich nahe. Die drei Rebsorten wurden zusammen in einem neuen Barrique mit Trub vergoren und bis in den Oktober auf der Feinhefe ausgebaut. Vor

kurzem kam er schonend per Hand gefüllt auf die spärlichen 280 Flaschen. Und bereits jetzt ist der *Von Winning Blanc* nicht nur wegen seinem hochedlen Etikett eine Augen- und Gaumenweide. Leuchtend steht er im Glas. Mit prachtvoller, edler Frucht füllt er den Kelch, satt, offen, frisch und animierend. Überschwänglich und unbekümmert, einzigartig und ungewöhnlich eröffnet er ein distinguiertes Geschmacksfeuerwerk der hohen Schule. Das dezent-feine Holz steuert mit cremiger Würze seinen Teil zum satten, nicht zu üppigen Körper bei. Ein Wein, dessen Entwicklung eine druckreife Geschichte zu werden verspricht. Wohl dem, der ihn liegen lassen kann ...

DEUTSCHLAND

Weingut Von Winning

- **2009 Von Winning Blanc**
30,00 €/Ltr. **22,50 €**
- AB WEINGUT BEREITS AUSVERKAUFT:**
- **2009 Weisser Burgunder**
16,67 €/Ltr. **12,50 €**
- **2009 Sauvignon blanc**
23,33 €/Ltr. **17,50 €**
- **Weisser Burgunder unfiltriert**
32,00 €/Ltr. **24,00 €**
- **2009 KIESELBERG Riesling Grosses Gewächs**
38,00 €/Ltr. **28,50 €**

Weitere Weine im Shop: www.extraprima.com



Bruno Rocca

■ 2007 Barbaresco	48,00 €/Ltr.	36,00 €
■ 2006 Barbaresco	49,33 €/Ltr.	37,00 €
■ 2007 Barbaresco Rabaja	78,67 €/Ltr.	59,00 €
■ 2006 Barbaresco Rabaja	77,33 €/Ltr.	58,00 €

2007 BRUNO ROCCA

BRUNO ROCCA, BRUNO GIACOSA und ANGELO GAJA führen Jahr für Jahr die Liste der besten Erzeuger in Barbaresco an. Unter diesen drei Spitzenzeugern sind BRUNO ROCCAs Weine mit großem Abstand die günstigsten. Denn seine Spitzenlage Rabaja hört preislich da auf, wo die Standard-Barbareschi der anderen erst anfangen! Mit dem Jahrgang 2007 kommt einer der besten Barbaresco-Jahrgänge aller Zeiten auf den Markt! Die 2007er sind enorm druckvoll, ausgewogen und verfügen über ein sensationelles, spannungsgeladenes Mittelstück, das durch viskose Fülle unterstützt wird.

■ 2007 Barbaresco

94–95 Extraprima

Die dichte, süßlich-medizinal-würzige Nase zeigt großes Potenzial und enorme Tiefe. Seine kühl wirkende, vollreife Frucht besitzt ebenfalls eine unwiderstehliche Anziehungskraft. Im Mund brilliert dieser »einfache« Barbaresco von Bruno Rocca mit hochfeinem, weit verteiltem, distinktiertem Tannin, das den von Rasse, Dichte und Kraft gekennzeichneten Körper eng umschlungen zusammenhält. Das sensationelle Mittelstück ist von

viskosem Extrakt erfüllt, satt, feingliedrig und massiv steht er am Gaumen und gleitet geschmeidig in einen lang anhaltenden Abgang über. Bruno Rocca beweist mit seinem äußerst gelungenen Standard-Barbaresco eine großartige Handschrift und beherzt-durchdachtes Winzerhandwerk.

■ 2007 Barbaresco Rabaja

96 Extraprima

Rabaja ist eine der besten Lagen des Barbaresco-Gebietes. Es ist vor allem die endlos scheinende Kraft und schiere Würze mit gleichzeitiger Transparenz, mit der Roccas Rabaja 2007 glänzt. Bereits in der Nase zeigt er trotz seiner Jugend ein enormes Volumen mit satter Frucht und Fülle, dicht, fast undurchdringlich. Viskos, süß und extraktreich breitet er auf der Zunge einen Aromenteppich aus, der selbst die größten Rabaja-Jahrgänge von Rocca deutlich überstrahlt! Das grandiose Mittelstück zeigt cremige Fülle und elegant-üppige Nebbiolo-Distinktion in Reinkultur, welches von extrem feinkörnigem Tannin untermauert wird. Satt anliegend, mit atemberaubender Intensität, großer Schmelzigkeit und begeisternder Ausdruckskraft rundet der Rabaja sein sanft hingleitendes, langes Finale ab.

Monteraponi

■ 2007 Chianti Classico	21,20 €/Ltr.	15,90 €
■ 2006 Chianti Classico Riserva	34,53 €/Ltr.	25,50 €
■ 2006 Chianti Classico Riserva Baron' Ugo	53,20 €/Ltr.	39,90 €

Sehr genau erinnere ich mich an meine erste Fahrt ins Chianti-Gebiet, als junger Weinliebhaber im Sommer 1987. Damals kam gerade der neue Jahrgang 1985 auf den Markt und nahezu alle Weine waren von einer wundervollen Balance. Zarte, leuchtende Farben standen im Glas und fruchtig-leichte, wunderbar duftige Himbeer- und Kirscharomen schlugen einem entgegen. Nun wird so mancher denken: »... aber ein Chianti Classico ist doch dunkel und kraftvoll – nicht zart und helltönig!« Ein klassischer Chianti ist das eigentlich doch! Erst in den 90ern durch höhere Mostgewichte, den Barrique-Einsatz und Zugabe von Cabernet und Merlot wurden die Chianti zu kraftstrotzenden, üppigen Weinen mit Cassis- und Schokoduft. Der Jahrgang 2007 ist in der Toskana, wie damals der 85er, ein großartig gelungener Spitzenjahrgang. Eine Sonderstellung nimmt der traumhafte 2007er *Chianti Classico* von MONTERAPONI ein. Er ist ein durch und durch klassischer Chianti, wenn auch etwas konzentrierter als damals, aufgrund der heutzutage niedrigeren Erträge. MICHELE BRAGANTI verzichtet bewusst auf »Schminke und Botox« in Form von Cabernet oder Merlot. Nein, hier ist alles echt und wahrhaft, nicht geschau-

MONTERAPONI 2007

ERINNERUNGEN AN DEN SOMMER 1987

spielt oder übertüncht. Das intensive Bouquet mit seidiger Frucht und liköriger Kopfnote braucht enorm viel Zeit. Das Öffnen am Vortag ist durchaus empfehlenswert. Denn dann weht die typische, toskanische Süße unaufdringlich am Nasenflügel vorbei und betört mit Kräuterwürze, Klarheit und beerig-kirschigem Schmelz. Im Mund ist er hochcharmant, feingliedrig und elegant. Mehr charaktervoller Verführer, als muskelbepackter Vorführer. Sein beherrschter Körper wird von saftiger Fülle begleitet, die bis tief in den Nachhall folgt. Ein wundervoller, delikater Rotwein, dicht und spannend, jugendlich-verspielt und sinnlich berauschend. Im direkten Vergleich bei einer großen Chianti-Verkostung im Frühjahr überflügelte der *Monteraponi* klangvolle Namen wie die der CASTELLI BROLIO und PANERETTA, BRANCAIA, FONTODI, FILIGARE, ISOLE E OLENA, QUERCIBELLA, POGGIO AL SOLE, FELSINA, CAFAGGIO und viele andere. Die *Riserva 2006* von MONTERAPONI ist ebenfalls ein authentischer, sehr feiner Wein. Seine unaufdringlich eingesetzten Kraftreserven bleiben dezent im Hintergrund. Duftig, samtig und von kirschigem Aroma getragen, breiten sich in der Nase reife Früchte aus, untermalt von balsamischer Süße und toskanischer Kräuterwürze. Im Mund zeigt er sich ganz und gar traditionell strukturiert, mit weichem Tanninpolster um die Hüften und würdevollem, sanftmütigem Körper. Er kleidet den Gaumen aus mit zarter Amarena-Fülle, duftig-

eleganten Komponenten und rassig-delikater, sangiovesetypischer Adstringenz. Neu ist die *Riserva Baron' Ugo*. Es ist eine Selektion aus der höchstgelegenen, ältesten Parzelle. 36 Monate reifte sie im großen Holzfass. Seine leuchtend-funkelnde Farbe weist zunächst auf seine große Qualität hin. Nur 2000 Flaschen erzeugt MICHELE BRAGANTI von diesem denkwürdigen, ganz und gar klassisch ausgerichteten Wein. Sein tiefes, reichhaltiges Bouquet entführt in verloren geglaubte Erinnerungen der feinsten Sangiovese, die ich je gekostet habe. Durchdringend süß, ja mächtig und dabei dennoch filigran und zart. Eine feste Tanninstruktur umspannt den eleganten Körper dieses *Chianti Riserva* mit transparenter Seidigkeit. Weit aufgespannt, duftig und komplex benetzt er den Mundraum mit unaufdringlich wirkender Kraft und sanftem Gespür für ein filigranes Spiel von Würze, Saft, Adstringenz und Intensität. Von seiner Wucht erinnert er an einen klassischen Brunello, doch bleibt der Charakter stets im Classico des Chianti verhaftet. Lang, nachhaltig und unbeugsam, der überlieferten Tradition eines alten Adelsgeschlechtes verpflichtet, wirkt der *Baron' Ugo* wie ein Relikt aus vergangenen Tagen. Wie eben jene gereiften Chianti aus den 60ern und 70ern, die ich im Sommer 1987 genießen durfte. Ein traditioneller Wein, wie er heute nur noch von Betrieben wie POGGIO DI SOTTO in Montalcino oder BRUNO GIACOSA im Piemont gemacht wird.

ELIO GRASSO IN FELS GEHAUENE BAROLO



Mit MARINA und ELIO GRASSO verbindet mich eine fast zwanzigjährige Freundschaft. Ich kann mich noch gut an die großen 1989er Barolo erinnern, die ich im Frühjahr 1993 als junger Weinimporteur einkaufte. Für mich waren es damals zwei der besten Barolos, die ich je verkostet hatte. Noch heute sind der 1989er Barolo Gavarini Vigna Chiniera und Barolo Ginestra Casa Matè wahrhafte Monumente. Bei einer umfassenden Verkostung der besten 1989er Barolo durch den PARKER-Verkoster ANTONIO GALLONI im November 2009, landeten diese beide Weine gleichauf mit 98 Punkten unter den besten fünf Barolo dieses legendären Jahrgangs 1989. Heute arbeitet Sohn GIANLUCA GRASSO mit im Betrieb, der ebenso wie Vater ELIO, moderne Techniken wie Rotations-Fermentatoren, kurze Maischestandzeiten und ähnliche moderne Neuerungen ablehnt. Im Hause GRASSO sind 30 Tage Mazeration und Ausbau im großen Holzfass nach wie vor Standard. Nur die Spitzenlage Rüncot reift über 40 Monate in neuen Barriques statt den großen Botte. Dies ist das einzige Zugeständnis an die Moderne, die alenthalben in der Langhe Einzug gehalten hat. Bei ELIO GRASSO ist eben alles klassisch, und das ist auch gut so! Mit den 2006er Chiniera und Casa Matè, sowie dem atemberaubenden 2004er

■ 2006 Barolo Gavarini Vigna Chiniera 94–95 Extraprima

Der Gavarini Chiniera wächst in einem kälteren Mikroklima als der üppigere Casa Matè aus der Lage Ginestra. Daher fällt er auch immer etwas feiner und delikater aus. Er wächst in 360 Metern Höhe auf Sand, Kalk und etwas Ton. Seine süße, intensive Nase ist sehr tief und traditionell aufgebaut. Anziehend und sehr reintonig, mit zarter, eleganter Frucht untermalt, zeigt er große Vielschichtigkeit und Würze, mit süßem Extrakt und frischem Leder im Hintergrund. Ganz aristokratisch und mit feinen Tanninen ausgestattet, erinnert er an einen distinguierten 88er Barolo. Seine wunderschöne, klare Frucht ist besonders tief und weit im komplexen Nebbiolo-Geflecht verwurzelt. Ein mit burgundischer Finesse ausgestatteter, großer Barolo von einzigartiger Anmut und druckvoll-geradliniger Struktur. Fein, elegant und sehr ausgewogen überzeugt er mit einem delikaten Spiel von Tannin, Extrakt und Süße am Gaumen.

■ 2006 Barolo Ginestra Casa Matè 96 Extraprima

Wie immer, ist der Casa Matè etwas maskuliner und auch dunkler als der Chiniera. Er wächst auf schwereren Böden, mit 70% Ton und 30% Sand in 300 m Höhe. Wie der Chiniera blieb er in klassischer Manier 30 Tage auf den Traubenschalen. Süß, intensiv und füllig, bringt er seine kraftvolle, opulente Frucht, eingebettet in einem wuchtigen Nasenbild, mit großer Würze hervor. Ätherische Noten wälzen sich in einem Potpourrie von hoch-

Rüncot kommen drei absolut phantastische, ganz große Barolo auf den Markt. Auf den Rüncot haben wir schon einige Jahre sehnsüchtig gewartet!. Ist es doch für uns der zur Zeit beste Barolo weit und breit – ein legendärer, großer Piemontese!

Sehr gelungen sind auch die aktuellen einfachen Weine bei ELIO GRASSO. Der fruchtig-duftige Chardonnay kann den anteiligen Barriqueausbau nicht verleugnen. Daher nennt er sich auch schlicht *Educato*, was, an das französische »*elevage*« angelehnt, soviel wie »*erzogen*« bedeutet. Süßlich-delikat schlängelt er sich schmeichlerisch über die Zunge. Ganz unaufdringlich, grundehrlich und rund, weiß er sich zu präsentieren. Ein feiner piemontesischer Weißwein ohne den Anspruch freilich, großen Franzosen die Schau stehlen zu wollen, denn eigentlich möchte er nur gefallen, und das tut er!

Der 2009er *Dolcetto* von ELIO GRASSO ist der Archetyp schlechthin dieses anspruchsvoll unkomplizierten Tischrotweins. In Italien genießt man einen *Dolcetto* zum Mittagessen. Denn er ist trotz der in diesem Fall 14% Alkohol als geschmacklich leicht einzuordnen. Ohne aufdringlich zu sein, lässt er den Aromen der Speisen Raum sich zu entfalten. Dennoch unterlegt er das Mahl mit einem feinen, charmanten Tannintepich, umgarnt von nicht allzu viel Frucht und macht so einen ständig trockenem, aufgeräumten Gaumen. Der neue Jahrgang ist absolut sensationell, setzt allerdings eine gewisse piemontesische Trinkerfahrung voraus.

konzentrierter Gemüsebrühe, schokoladiger Tiefe, Thymian, gebratenem Rosmarin, schwarzen Oliven und Tinte. Dicht, mit enormer Druckentwicklung und rassischer Wucht stemmt er sich im Mund mit klassischer Struktur seine Bahn. Ein wahrhaft großer, traditioneller Barolo mit endlos scheinender Kraft macht sich im Mund breit, der an den großen 89er erinnert! Trotz aller Intensität zeigt er auch viel Terroir, delikate, vielschichtige Fruchtaromen mit ledrig-teeriger Extraktsüße und tiefgründigem Schmelz. Ewig lang und mit weit verteiltem Tannin ausgestattet, ist der Casa Matè der fruchtigere, intensivere der beiden Lagen.

■ 2004 Barolo Riserva Rüncot 98 Extraprima

Der 2004er ist der beste Rüncot aller Zeiten! Er wächst zwischen den Lagen Ginestra und Gavarini auf jeweils hälftig Ton- und Sandböden. Über 35 Tage Maischestandzeit und 40 Monate Ausbau in neuen Barriques der Tonnellerien Boutes und Quintessence sorgen für einen monumentalen Barolo. Klassische, leuchtende Farbe mit dem typischen, zarten Orangerand. Die tiefe, süße und enorm stoffige Nase ist mit unglaublich wuchtigem Extrakt im Hintergrund »aufgeladen«. Ganz weit tragende, teerige Aromen sind angereichert mit süßen Fruchtreflexen und berstender Extraktion. Sein enormer Auftakt im Mund ist von großem Schmelz und Druck getragen. Seine dicht anliegende Tanninstruktur zeigt die enorme Würze und Extraktsüße erst im Abgang. Denn der Eindruck auf der Zunge ist noch dominiert von grandioser Struk-



Elio Grasso

■ 2009 Dolcetto d'Alba »dei Grassi«	16,00 €/Ltr.	12,00 €
■ 2009 Chardonnay »Educato«	21,20 €/Ltr.	15,90 €
■ 2005 Barolo Gavarini Vigna Chiniera	70,40 €/Ltr.	52,80 €
■ 2006 Barolo Gavarini Vigna Chiniera	73,33 €/Ltr.	55,00 €
■ 2005 Barolo Ginestra Casa Matè	70,40 €/Ltr.	52,80 €
■ 2006 Barolo Ginestra Casa Matè	73,33 €/Ltr.	55,00 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	146,67 €/Ltr.	110,00 €
■ 2004 Barolo Riserva Rüncot	119,87 €/Ltr.	89,90 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	239,87 €/Ltr.	179,90 €

tur, Mineralität und druckvollem, feinen Tannin. Ganz lang, maximal breitspurig und dennoch spielerisch zeigt sich dieser riesenhafte Rüncot. Er besitzt noch nicht die beeindruckende Süße wie sie der große 2001er damals bereits zeigte. Doch das ist ein Zeichen seines jugendlichen Entwicklungsstadiums wird bei diesem monumentalen 2004er erst später eintreffen.

Das Extraprima-Event im Dezember

ITALIEN-VERKOSTUNG

Freitag, 3. Dezember 15⁰⁰–20⁰⁰ Uhr
Samstag, 4. Dezember 12⁰⁰–16⁰⁰ Uhr

Verkosten Sie die frisch eingetroffenen Spitzenweine von Siro Pacenti (Brunello 2005 und PS 2004), Elio Grasso (Barolo 2006 und Rüncot 2004), Bruno Rocca 2007, Montera-poni und Valpolicella Dal Forno 2004!



Rocher des Violettes

- **2008 Montlouis Touche Mitaine**
15,73 €/Ltr. **11,80 €**
- **2008 Sauvignon de Touraine**
17,20 €/Ltr. **12,90 €**
- **2007 Montlouis sec La Negrette**
19,87 €/Ltr. **14,90 €**

DIE UNTERSCHÄTZTE REBSORTE CHENIN BLANC

Eigentlich ist es keine Neuigkeit, dass Chenin Blanc eine der besten weißen Rebsorten der Welt ist. Allerdings kennen die wenigsten Weinfreunde ihre Vielfalt und Stilrichtungen. Heimat des Chenin ist der untere Lauf der Loire. Vor allem bei Tours und Angers wachsen die besten Weine. Das junge Winzertalent XAVIER WEISSKOPF wurde innerhalb weniger Jahre zu einem der profiliertesten Winzmacher für Chenin Blanc. Bei Amboise bewirtschaftet er alte, bis

über hundertjährige Rebbestände und vinifiziert in einer 300 Jahre alten, in den Kreidefels gehauenen Höhle. Von seinen bislang größten Erfolgen haben wir uns frühzeitig eine größere Partie gesichert. Nun möchten wir Ihnen diese traumhaft ausdrucksvollen Weißweine nochmals ans Herz legen. Denn mehr Leidenschaft kann man auf diesem Preisniveau unmöglich in eine Flasche packen!

■ 2008 Montlouis Touche Mitaine

Der trockene 2008er Montlouis Touche Mitaine von Rocher des Violettes wurde je zur Hälfte in gebrauchten Holzfässern und Stahltanks vergoren. Zartgelb und leuchtend steht der Touche Mitaine im Glas. Das wundervoll gereifte Quittenbouquet zeigt feine Anklänge von salziger Meeresluft, frischem Tabak, Safran und orientalischen Gewürznoten. Feurig beginnt er auf der Zunge mit saftig-rassiger Säure, die eine enorme Dynamik und Kraft entwickelt. Raumgreifend, mit ausladender Fülle, aber dennoch straff organisiert und keinesfalls überladen zeigt er großen mineralischen Druck und bleibt erfrischend und fein auf der Zunge zurück. (Trinkreife bis 2013).

■ 2007 Montlouis sec La Negrette

Der trockene 2007er Montlouis sec La Negrette übertrifft alle seine Vorgänger. Sein beeindruckender Duft erinnert an einen grandiosen Puligny oder Meursault. Lediglich die intensive Kopfnote von reifen Äpfeln, die sanft übergleitet in eine Apfeltarte mit Pfirsichmarmelade, macht klar, dass es sich um einen Chenin Blanc handelt. Dieses mythische Bouquet ist absolut fesselnd und von kalkiger Terroirprägung erfüllt. Seine hochfeine, tiefe Frucht ist von einem dicht gewebten mineralischem Hintergrund erfüllt, durch den mit kristalliner Präzision frische, salzige Mineralität und reserviert vollmundige Fruchtaromen mit explosiver Citruswürze hervorblitzen. Sensationell frisch und cremig bekleidet er die Zunge, bringt in vielschichtigen Aromenwallungen immer wieder neue Kräuteraromen, Fruchtartikel, Citruszesten, mineralisch-salzige Noten und nussige Cremigkeit hervor. Wie ein großer Burgunder sättigt er nicht, sondern begeistert mit großer Aromenfülle und nachhaltiger Spannung. Schluck für Schluck bleibt der Negrette rassig und dicht gepackt am Gaumen. Dieser großartige Chenin Blanc beweist Xavier Weisskopfs außergewöhnliches Talent, mit dem er aus gepflegten, alten Weinbergen einzigartige Wein-Unikate zaubert (Trinkreife bis 2018). Genußwert: 25–30 Euro.

■ 2008 Sauvignon de Touraine

Vom grandiosen 2008er Sauvignon de Touraine konnten wir leider nur noch wenige Kisten nachkaufen. Er ist ein Ausnahme-Sauvignon in dem sich florale Noten mit frischen Kräutern, reifen Früchten von Limette über Marillen und Stachelbeeren, verbunden mit fremdländischer Gewürzkiste und feinsten, cremigen Holzaromen eindrucksvoll harmonisch und gleichberechtigt gegenüber stehen (Trinkreife bis 2015).

FRANKREICH

Château Bélair

- **2004 Château Bélair**
St.-Emilion 64,00 €/Ltr. **48,00 €**
- **2006 Château Bélair**
St.-Emilion 79,87 €/Ltr. **59,90 €**
- **2007 Château Bélair**
St.-Emilion 79,87 €/Ltr. **59,90 €**



WERT-AN-LAGE CHÂTEAU BÉLAIR

Die Lage ist für französische Weinbaubetriebe das wertvollste Gut. Deshalb ist der Wert von außergewöhnlichen Rebbeständen teilweise unvorstellbar hoch. Die daraus resultierenden Preise der edelsten Gewächse sind dann ebenso astronomisch. Jüngstes Beispiel ist der spektakuläre Verkauf des ältesten Weinguts in St.-Emilion, CHÂTEAU BÉLAIR. MADAME DUBOIS-CHALON verkaufte das berühmte Premier-Grand-Cru-Classé an CHRISTIAN MOUEIX, dessen Familie unter anderem Besitzer von PÉTRUS ist. BÉLAIR ist der direkte Nachbar eines der meistgepreisten Güter in Bordeaux: CHÂTEAU AUSONE. Eine Flasche Ausone kostet heute zwischen 500 und 2000 Euro. Diese Preisentwicklung geht auf die Übernahme von AUSONE durch ALAIN VAUTHIER zurück, der sich bei familieninternen Zerwürfnissen 1996 durchsetzte. Kaum war der alte Winzmacher PASCAL DELBECK heute zwischen 500 und 2000 Euro. Diese Preisentwicklung geht auf die Übernahme von AUSONE durch ALAIN VAUTHIER zurück, der sich bei familieninternen Zerwürfnissen 1996 durchsetzte. Kaum war der alte Winzmacher PASCAL DELBECK heute zwischen 500 und 2000 Euro. Diese Preisentwicklung geht auf die Übernahme von AUSONE durch ALAIN VAUTHIER zurück, der sich bei familieninternen Zerwürfnissen 1996 durchsetzte. Kaum war der alte Winzmacher PASCAL DELBECK heute zwischen 500 und 2000 Euro. Diese Preisentwicklung geht auf die Übernahme von AUSONE durch ALAIN VAUTHIER zurück, der sich bei familieninternen Zerwürfnissen 1996 durchsetzte.

Die Lage ist für französische Weinbaubetriebe das wertvollste Gut. Deshalb ist der Wert von außergewöhnlichen Rebbeständen teilweise unvorstellbar hoch. Die daraus resultierenden Preise der edelsten Gewächse sind dann ebenso astronomisch. Jüngstes Beispiel ist der spektakuläre Verkauf des ältesten Weinguts in St.-Emilion, CHÂTEAU BÉLAIR. MADAME DUBOIS-CHALON verkaufte das berühmte Premier-Grand-Cru-Classé an CHRISTIAN MOUEIX, dessen Familie unter anderem Besitzer von PÉTRUS ist. BÉLAIR ist der direkte Nachbar eines der meistgepreisten Güter in Bordeaux: CHÂTEAU AUSONE. Eine Flasche Ausone kostet heute zwischen 500 und 2000 Euro. Diese Preisentwicklung geht auf die Übernahme von AUSONE durch ALAIN VAUTHIER zurück, der sich bei familieninternen Zerwürfnissen 1996 durchsetzte. Kaum war der alte Winzmacher PASCAL DELBECK heute zwischen 500 und 2000 Euro. Diese Preisentwicklung geht auf die Übernahme von AUSONE durch ALAIN VAUTHIER zurück, der sich bei familieninternen Zerwürfnissen 1996 durchsetzte.

Wir beraten Sie gerne telefonisch: (0621) 2 86 52

DAS CHÂTEAU DE BEAUCASTEL DER FAMILIE PERRIN

Die Enkel des legendären JACQUES PERRIN betreiben das in stiller Bescheidenheit zu Weltruhm gelangte CHÂTEAU DE BEAUCASTEL mit großer Leidenschaft. BEAUCASTEL ist heute das Aushängeschild der mächtigen Châteauneuf-du-Pape-Weine und eines der angesehensten Weingüter Frankreichs. Die Domaine wurde im Jahr 1664 erstmals urkundlich erwähnt und umfasst 100 Hektar, die bereits 1964 auf organische Bewirtschaftung umgestellt wurden. Das CHÂTEAU DE BEAUCASTEL liegt im Norden der Appellation, zwischen Châteauneuf-du-Pape und Orange. Mit der strengen Eingrenzung der Weinbergslagen des Châteauneuf-Gebietes im Jahr 1935, lagen unversehens 30 Hektar außerhalb der Appellationsgrenze. Diese Weinlagen besitzen die gleichen Eigenschaften wie die Châteauneuf-Parzellen,

werden aber unter COUDOULET DE BEAUCASTEL als Côtes-du-Rhône abgefüllt und preiswerter vermarktet. Auf BEAUCASTEL wird sehr traditionell gearbeitet. Der rote Beaucastel wird aus allen 13 zugelassenen Rebsorten erzeugt, wobei Mourvèdre und Grenache mit 60% den Löwenanteil erbringen. Der rote *Coudoulet de Beaucastel* besteht aus 30% Grenache, 30% Mourvèdre, sowie Syrah und Cinsault. Syrah und Mourvèdre werden in Holzbottichen vergoren, der Rest im Tank. Der Ausbau erfolgt in traditionellen 20-Hektoliter-Fudern, über sechs Monate für *Coudoulet de Beaucastel* und 12 Monate für *Château de Beaucastel*. Besonders hinweisen möchten wir auf die drei großartigen, spannenden Weißweine von BEAUCASTEL, die jetzt neu in unserem Sortiment sind.

■ 2008 Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel 91 Extraprima

Der 2008er Coudoulet de Beaucastel ist einer der preiswertesten Spitzenweißweine der südlichen Rhône. Er ist auf eine exotische, ausschweifende Fruchtkomponente ausgerichtet, die er den Rebsorten Marsanne, Viognier, Bourboulenc und Clairette verdankt. Er wird in Stahl und Holz vergoren und reift acht Monate auf der Feinhefe. Seine ganz reife, tiefe, süße Nase zeigt enorme Würze, Noten von Fenchel, Duft der Garrigues und intensive, grüne und weiße Fruchtaromen. Mit seiner geschmeidigen Fülle und extraktreichen Saftigkeit versprüht er einen unheimlichen Sexappeal.

■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel

93 Extraprima
Der weiße Châteauneuf-du-Pape 2008 vom Château de Beaucastel besteht aus 80% Roussanne, 15% Grenache und einigen weiteren Rebsorten. Auch er wird auf Stahl und Holz vergoren und reift acht Monate auf der Feinhefe heran. Sein üppiges Bouquet verfügt über eine grandiose Tiefe mit exotischer Frucht ohne ausufernd zu sein oder zu sättigen. Auf der Zunge zeigt er neben hochviskoser Struktur auch sehr viel Spiel, tolle Rasse und einen schmelzig-stoffigen Extraktreichtum mit großer Finesse. Lang und ausladend, dennoch fokussiert und geradlinig strukturiert, verwöhnt dieser mächtige Wein auch Genießer, die fette Weißweine eigentlich weniger schätzen. Für diejenigen, die am liebsten Rotwein genießen, ist der weiße Beaucastel eine gelungene Abwechslung ohne Geschmackseinbußen!

■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes Roussanne Château de Beaucastel

96 Extraprima
Die weiße Spitzencuvée Vieilles Vignes Roussanne vom Château de Beaucastel ist eine rare Ikone, die nur in ausgezeichneten Jahren erzeugt und in homöopathischen Mengen verteilt werden. Sie wird von 75jährigen Roussanne-Rebstöcken gewonnen, deren Most je hälftig in Barriques und Stahltanks gärt und acht Monate ausgebaut wird. Die Nase ist ungemein tief, hoch verdichtet, weit tragend und bei aller Intensität und Reife dennoch frisch und finessenreich. Akazienblüten und Honig verschmel-

zen darin mit exotischer Fruchtfülle und grünen, kräuterig-ätherischen Reflexen. Sein fast monströser Auftakt im Mund ist schlicht beeindruckend. Bringt er doch bei all seiner Kraft auch lockerflockige Finesse und irrwitzige Vielschichtigkeit mit. Immer wieder kehren reife, weiße und gelbe Fruchtaromen, Beeren und Birnen am Gaumen zurück und vermischen sich mit Agrumen, gerösteten Orangenschalen, Oliven, Nüssen und Rosmarin im endlos wirkenden Abgang. Ein großer Weißwein, der eindrucksvoll belegt, dass die Rebsorte Roussanne im Allgemeinen schwer unterschätzt wird!

■ 2001 Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel 92 Extraprima

2001 war ein grandioses Jahr für die südliche Rhône. Daher ist es nicht verwunderlich, dass der Coudoulet de Beaucastel nun ein wunderschön gereifter, reichhaltiger Rotwein ist, der sehr viel zu bieten hat. Sein ausschweifender Duft nach reifen, roten Früchten, etwas Rumtopf, Lakritz, Tabak und Leder vermengt sich mit würziger Kräuteraromatik. Weiche Tannine, üppig-wallende Fruchtschwaden, die in einem vollmundigen, runden Körper eingebettet sind, verwöhnen den aufmerksamen Gaumen. Die Perrins haben gerade eine kleine Partie dieses wunderschön gereiften Coudoulet 2001 für ausgesuchte Importeure freigegeben, wovon wir glücklicherweise profitieren konnten.

■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel

Der hochkonzentrierte 2008er ist einer der bemerkenswertesten Beaucastels der letzten Jahre und übertrifft sogar deutlich den großen Jahrgang 2007! Er zeigt bereits jetzt mehr Fokus und bleibt länger frisch und klar definiert im Mund, mit konzentriert-dunkelbeeriger Struktur, die vom kühleren Witterungsverlauf herrührt. Mit geballter Ladung, bohrt er sich wie ein Torpedo, leise und durchschlagend am Zungenboden entlang. Durch Peronospora im Frühjahr und eine rigorose Selektion bei der Lese konnten mit 18 hl/ha nur noch 40% einer normalen Ernte eingefahren werden. Die hochkonzentrierte Nase ist mit ausschweifender, likörig-frischer Beerigkeit versehen, die bis tief in den Hintergrund des Bouquets führt. Im Mund entwickelt er einen enormen Zug. Seine dicht angelegte, dunkelbeerige Attacke wird von feinglied-



Château de Beaucastel

■ 2008 Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel	26,53 €/Ltr.	19,90 €
■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel	78,67 €/Ltr.	59,00 €
■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes Roussanne Château de Beaucastel	132,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 2001 Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel	30,00 €/Ltr.	22,50 €

Achtung Druckfehler: In unserer Preisliste sind noch die Subskriptionspreise abgedruckt!

■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel	77,33 €/Ltr.	58,00 €
■ dito Halbe 37,5cl	77,33 €/Ltr.	29,00 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	79,33 €/Ltr.	119,00 €
■ dito Doppelm. 3,0 ltr.	96,33 €/Ltr.	289,00 €

Preiswerte Alltagsweine der Familie Perrin – La Vieille Ferme

■ 2009 Côtes-du-Luberon blanc	9,20 €/Ltr.	6,90 €
■ 2009 Côtes-du-Ventoux rosé	9,20 €/Ltr.	6,90 €
■ 2009 Côtes-du-Ventoux rouge	9,20 €/Ltr.	6,90 €

rig-packenden Tanninen begleitet und zeigt eine vielschichtige Garrigue-Würze im Abgang. Ein Châteauneuf mit der Reife eines warmen Jahrgangs und der Kraft von niedrigen Erträgen bei frischer, klar definierter, vielschichtiger Extraktion. Fett und rassig schließt er ab und hinterlässt eine wunderschöne, immer wieder kehrende, kraftvoll-dunkelbeerige Frucht, lang, ausgewogen und ganz groß. Einfach sehr erstaunlich für 2008.

JIMENEZ-LANDI SPANISCHES FINGERSPITZENGEFÜHL UND EDLE KLAVIERLACKPOLITUR

DANIEL JIMENEZ-LANDI ist ein extrem sympathischer, hochengagierter Jungwinzer, der innerhalb weniger Jahre einen kometenhaften Aufstieg hingelegt hat. In der wenig beachteten Weinbauregion Mentrída, die eigentlich für unzulängliche Massenweine bekannt ist, bereitet DANIEL mit hochsensiblen Gespür, Rotweine unterschiedlichster Couleur. Von saftig-satten Einstiegsweinen bis zum intellektuell verspielten Edel-Grenache reicht die Spannbreite. Die internationale Presse feiert DANIEL mit hohen Bewertungen. Allen voran ROBERT PARKER, dem der 2008er Sotorrondero 93, der 2006er Pielago 94 und der Reventon 2008 sogar 97 Punkte wert sind. Dabei schmecken die Weine von DANIEL JIMENEZ-LANDI NICHT wie all die austauschbaren, unterm Strich einfach nur langweiligen Monster-Spanier, die den Weinmarkt mit Mörderbewertungen und hohen Preisen bevölkern. Bei DANIEL geht es um Harmonie, Balance und Authentizität. Neuester Spross in DANIELS Portfolio ist sein günstigster Roter: *Bajondillo* für 7,90 €. Eine Cuvée aus Garnacha, Syrah und einigen anderen Rebsorten. Sein modernes, lebendiges Etikett macht keinen Hehl daraus, dass dieser Wein einfach schmecken und Spaß machen soll. Und das tut er auch richtig! Rund, saftig und klar, ausgestattet mit einer pflaumig-satten Frucht. Ganz auf unkomplizierten Genuss ausgerichtet und dabei dennoch anspruchsvoll und hochwertig. Damit ist der *Bajondillo* ein unglaublich spannender und günstiger Rotwein, der ein breites Publikum anspricht. Der grandiose *Sotorrondero*

2008 zeigt dann deutlich mehr Tiefe. Sein Syrah-geprägtes, mit zartem Raucharoma und dichter, dunkelbeeriger Frucht erfülltes Bouquet erinnert an hervorragende Côte-Rôties. Die likörigen Obertöne glänzen in edler »Klavierlackpolitur«, wie man dies von feinsten kalifornischen Vineyard-Selections kennt. Im Mund ist der *Sotorrondero* unglaublich fein, rassig und elegant. Ganz dicht am Gaumen, mit geschliffenen Tanninen und festfleischiger Struktur. Ein großartiger, sehr preiswerter spanischer Syrah, dem die 15% Merlot-Beimischung etwas Fülle im Abgang beschert, aber im Gesamtgefüge keine hervorsteckende Rolle spielt. Beim nächsten Level, dem *Pielago*, verschmelzen die knapp zwei Drittel Syrah mit dem Grenache aus alten Reben dank eines außergewöhnlichen Granit-Terroirs zu einer neuen Dimension. Unglaublich tief und fein, mit der noblen Würze eines Hermitage, präsentiert sich die vielschichtig-weittragende Duftigkeit. Auf der Zunge zeigt der *Pielago* eine fast burgundische Delikatesse von seidig-süßem Extrakt, mit steinig-erdiger Mineralität und duftig-eleganter Frucht. Sehr fest und hochkomplex, mit konzentriertem Extrakt, feinkörnigem Tannin, Kräutern, Gewürzen und allerhand unterschwelligem Gesteinsaromen bringt er im Abgang reichlich Gewicht auf die Waage ohne freilich zu breit oder zu dick zu sein. Während der 2006er bereits voll entwickelt ist, benötigt der 2007er *Pielago* noch ein bis zwei Jahre Flaschenreife. Die beiden Spitzencuvéés *Fin del Mundo* (94 Extraprima) und *El Reventon* (95 Extraprima)

Bodega Jimenez Landi

■ 2009 Mentrída Bajondillo TIPP	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2008 Mentrída Sotorrondero	18,93 €/Ltr.	14,20 €
■ 2006 Mentrída Piélagó	30,00 €/Ltr.	22,50 €
■ 2007 Mentrída Piélagó	31,33 €/Ltr.	23,50 €

Feinste Grenache-Selektionen mit Burgunder-Schliff

■ 2007 Mentrída Fin del Mundo	46,67 €/Ltr.	35,00 €
■ 2007 El Reventon VdT Castilla y León	64,00 €/Ltr.	48,00 €

sind beide aus reinem Grenache gearbeitet. Sie stellen eine deutlich burgundische Interpretation dar, denn es geht DANIEL keineswegs um Kraft oder Konzentration. Dies bringen die beiden Spitzenweine sowieso ohne Anstrengung mit. Vielmehr zeigen sie die traumwandlerische Balance und den Finessenreichtum, den alte Grenache-Reben bei einer Vinifikation mit Fingerspitzengefühl erreichen können. Diese Weine muss man mit dem Bewusstsein genießen einen absoluten Spitzenburgunder im Glas zu haben. Dann begegnet man diesen reinblütig-rassigen Filigrankunstwerken auf Augenhöhe.

UNWIDERSTEHLICHE KRAFTPAKETE AUS MONASTRELL JUMILLA

Jumilla ist ein besonders heißes Anbaugebiet in Spanien, östlich von Alicante. Die große Sommerhitze und spezielle Bodenstrukturen verhindern hier den umfassenden Befall durch die Reblaus im 19. Jahrhundert. So gibt es in Jumilla außergewöhnlich viele Altbestände an Monastrell-Rebstöcken, aus denen einige der interessantesten Rotweine Spaniens erwachsen. Immer sind es alkoholstarke, enorm kraftvolle Weine von 15% und mehr. Wir möchten Ihnen hier gleich zwei Jumillas vorstellen: Der erfahrene Oenologe MIGUEL GIL von der BODEGA JUAN GIL ist an der Entstehung beider Weine beteiligt. Der *Monastrell Juan Gil Vinas Viejas* ist eines der besten Beispiele dafür, wie gut ein preiswerter, unkomplizierter spanischer Rotwein sein kann. Die Rebstöcke sind bis zu 100 Jahre alt, der Er-

trag entsprechend niedrig. Die saftig-satten Tannine des *Juan Gil* sind wunderbar schmelzig und süß. Die Frucht ist vollmundig, reif und mit reichlich Extrakt saturiert. Preislich und auch qualitativ spielt der *Clio* von der BODEGAS EL NIDO in einer anderen Liga. Hier arbeitet MIGUEL GIL mit CHRIS RINGLAND zusammen. Dieser hochkonzentrierte Extrakt duftet nach Portwein, frischen Pflaumen und deren Kompott, sowie feinen Vanillenoten, Nüssen und altem Balsamico. Mundfüllend-imposant und gleichzeitig seidig-fein verwöhnt er den Gaumen mit kraftvoller Struktur. Ungewöhnlich balanciert und ausgewogen ist dieses schiere Kraftpaket von packender Fülle beseelt. Wer reichhaltige Geschmacksbomben liebt, wird hier für einen moderaten Preis sein absolute Erfüllung finden.

Bodega Juan Gil

■ 2009 Jumilla Monastrell Monastrell Viñas Viejas	9,20 €/Ltr.	6,90 €
--	-------------	---------------

Bodega El Nido

■ 2007 Jumilla Clio	9,20 €/Ltr.	39,50 €
---------------------	-------------	----------------



Im Dezember Montags geöffnet
am 6., 13. und 20.12.2010

Betriebsferien
vom 1. bis 6. Januar 2011

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