

01\_2011

# 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.*

IN SUBSKRIPTION  
**OLIVIER BERNSTEIN**  
DIE BESTEN  
BURGUNDER 2009

IN SUBSKRIPTION  
**CHÂTEAU DE BEAUCASTEL**  
CHÂTEUNEUF-DU-PAPE 2009

DEUTSCHES  
ROTWEINWUNDER  
VON WINNING UND  
**NEU: ENDERLE & MOLL**

**RIEDEL SOMMELLIERS-  
GLÄSER**  
25 % RABATT-AKTION

EXTRAPRIMA-WEINE  
IM **FEINSCHMECKER**

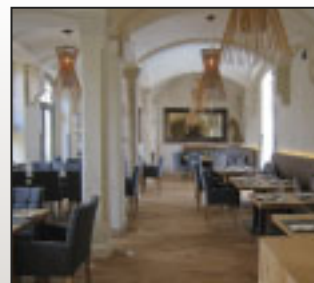
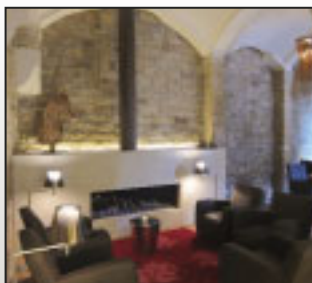
LANGUEDOC  
VOM FEINSTEN  
**CHÂTEAU D'OUPIA**

DIE BESTEN ROTWEINE DES VENETO  
**VALPOLICELLA UND AMARONE**



## NEUERÖFFNUNG

Restaurant »LEOPOLD« im  
WEINGUT VON WINNING in Deidesheim  
Wunderschönes Ambiente  
von Interior-Designerin Yasmin von Schaabner  
Moderne, regionale Küche  
Traumhafte Weine –  
ein Mekka des deutschen Weinbaus



Finca Losada

- **2006 Bierzo Altos de Losada**  
Finca Losada 32,00 €/Ltr. **24,00 €**  
Bierzo

TOP-WEIN AUS BIERZO

Die französische Önologie-Legende ÉMILE PEYNAUD bezeichnete vor über 40 Jahren die nordwestspanische Region Bierzo als eines der weltweit besten Terroirs zur Erzeugung von Spitzenweinen. Lange hat es gebraucht bis diese Vorhersage zu nachvollziehbaren Ergebnissen führte. Eine illustre Schar spanischer Geschäftsleute mit einem ausgeprägten Hang zu feinem Essen und allerbesten Weinen hat sich bei dem Projekt FINCA DE LOSADA zusammengetan und die beiden Macher GUILLERMO PRADA und AMANCIO FERNANDEZ engagiert. Eleganz und Feinheit stehen als Zielsetzung im Vordergrund, statt superkonzentrierter Monsterweine. Denn das subtile Spiel der Rebsorte Mencia ermöglicht es, hochfeine, charmante Weine zu produzieren, die animierend und trinkig sein sollen. Der Top-Wein Altos de Losada stammt ausschließlich aus steilsten Einzellagen aus dem Besitz der Finca, die vor mehr als 60 Jahren angepflanzt wurden und seit einigen Jahren biodynamisch bewirtschaftet werden.



*Geschätzter Weinfreund, 2011 verspricht uns einige spannende Weine. Große Burgunder und Châteauneuf-du-Pape des Jahrgangs 2009 bieten wir jetzt schon in der Beilage in Subskription an. 2006er brillieren in der Toskana und bei den besten Amarone – und auch das deutsche Rotweinwunder ist nicht mehr aufzuhalten. Lesen Sie mehr auf diesen Seiten. Ich wünsche nicht nur gute Unterhaltung sondern auch Appetit auf guten Wein.*  
Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner

AUS DER PRESSE

Extraprima im Feinschmecker

- **2007 Esprit de Chevalier**  
Domaine de Chevalier 28,67 €/Ltr. **21,50 €**  
Péssac-Léognan/Bordeaux
- **2009 Chablis Premier Cru Vaucopin**  
Patrick Piuze 31,73 €/Ltr. **23,80 €**  
Chablis/Burgund
- **2009 Condrieu – Saint Cosme**  
Condrieu/Rhône 59,33 €/Ltr. **44,50 €**
- **2008 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Poruzot**  
Antoine Jobard 86,00 €/Ltr. **64,50 €**  
Côte de Beaune/Burgund

EXTRAPRIMA IM FEINSCHMECKER

Im FEINSCHMECKER Heft 1/2011 das Mitte Dezember erschien, stellten 10 Sommeliers »Tolle Weine zu Festtagsgerichten« vor. Sommeliere SYBILLE HERBST vom Restaurant Ketschauer Hof in Deidesheim präsentierte ihre zehn Favoriten zu Seespeise mit Spargel, darunter auch zwei Weine von extraprima. Dem weißen 2007er Zweitwein Esprit de Chevalier von der DOMAINE DE CHEVALIER aus Péssac-Léognan (Graves) in Bordeaux beschrieb sie: »zunächst Stachelbeeren und Röstaromen; bei mehr Luft im Glas wird das Bukett voll und satt mit reifen Früchten wie gelben Kiwis. Am Gaumen wirkt die Cuvée aus Sémillon und Sauvignon blanc dann überraschend frisch, mit Zitrusnoten im Finale.« Dem 2009er Chablis Premier Cru Vaucopin von PATRICK PIUZE attestiert sie: »Chablis gilt als der beste

Wein zu klassischen Fischgerichten, doch ist es schwer, einen sehr guten, aber nicht überbeurteilten Chablis zu finden. Dieser Wein zeigt, dass es geht! Er präsentiert sich verspielt mit Aromen von Birne, frischer Butter, gerösteten Mandeln, Mineralität und feinen Vanillenoten. Cremig, aber nicht üppig, perfekt ausbalanciert.« Sommelier NORMAN SCHMIDT vom Adlon Kempinski in Berlin empfahl zu Karpfen den 2009er Condrieu von Saint Cosme: »Ein Wein, der sich vor keinem Burgunder zu verstecken braucht. In der Nase tropische Früchte, Aprikosenkonfitüre, Orangenschale, Grapefruit und Mango. Am Gaumen dominant mineralisch, dazu erstklassige Frucht, Kraft und Würze.« Desweiteren empfiehlt er einen Meursault von ANTOINE JOBARD mit den Worten »ein Chardonnay in Vollendung!«.

IN ALLER KÜRZE: AKTUELLE GENUSSTIPPS VON EXTRAPRIMA

- **2010 Bigaró Elio Perrone – Piemont**  
rosé, Dessertwein



Der Bigaró müsste eigentlich ein In-Getränk sein. Er hat nur 5% Alkohol, schmeckt wunderbar fruchtig-beerig und macht unglaublich Spaß. »Bionade« für anspruchsvolle Genießer.

Er besteht zu gleichen Teilen aus weißem Moscato und rotem Brachetto, die gemeinsam vergoren werden. Bei 5% wird die Gärung gestoppt. Dadurch bleibt der Bigaró dezent restsüß und besitzt sowohl weinige als auch traubig-frische Aromen. Das ganze passt dann wunderbar zu leichten Desserts und weckt ermüdete Geschmacksknospen mit neuem Leben.

**10,50 €**  
14,00 €/Ltr.

- **Olivenöl Valdelana 0,5 ltr. – Rioja**

Gerade stellte man uns wieder preisgekröntes Olivenöl vor – die auch preislich gekrönt waren. Wir haben sie natürlich probiert. Aber Hand aufs Herz! Das sensationelle Olivenöl unseres Rioja-Produzenten Valdelana war auch dieses mal wieder weitaus besser und preiswerter! Ein fruchtig, frisches Olivenöl mit feinem, vollem Geschmack à la Toskana und weicher, milder Säure. Bei einem Test würde es mit Sicherheit einen der vordersten Plätze belegen. Tipp: Marinade für einen Orangen-Fenchel-Salat: 2–3 Saft-Orangen auspressen, je einen kräftigen Spritzer weißen Balsamico und Zitronensaft dazu. Dann schneiden Sie eine Zehe Knoblauch in feine Würfel und zerdrücken sie mit Himalaya-Salz zu einem Brei. Das geben Sie in die Flüssigkeit, sowie Himalaya-Salz, eine Messerspitze Estragon-Senf und frisch gemahlene schwarze Pfeffer. Mixen Sie diese Mischung mit Valdelana Olivenöl mit einem Zauberstab auf.

**9,90 €**  
13,20 €/Ltr.

- **Little James Basket Press – Rhône**



rot, trocken  
Nein, dieser herzerfrischend unterhaltsame Rotwein hat keinen Jahrgang und trägt einen praktischen Schraubverschluss. Nichts für Puristen! Er ist ein Landwein, der aus mehreren Weinlesen im Solera-Verfahren gewonnen wird – ein Underdog. Aber ein

interessanter, ein charaktvoller und kurzweiliger. Sozusagen der Mickey Rourke unter den Rhône-Weinen. Irgendwie macht es diesen Little James auch sexy. Und dabei schmeckt er eben auch noch wahnsinnig gut. Einfach, natürlich, aber ehrlich. Kraftvoll, würzig und unkompliziert.

**6,90 €**  
9,20 €/Ltr.

## CHATEAU D'OUPIA

Ein Unternehmen an die nachfolgende Generation weiter zu geben ist generell nicht einfach. Bei Weingütern ist dies besonders schwer, da die persönliche Handschrift, Erfahrung und instinktive Intuition einen großen Einfluss haben. Nicht selten vollzieht der Nachwuchs einen umwälzenden Wandel und verändert den Charakter der Weine. Ein Beispiel für einen gelungenen Generationswechsel bietet das CHÂTEAU D'OUPIA im Languedoc. ANDRÉ ICHÉ war der alte Fuchs und bodenständige Handwerker im Weinbaugebiet Minervois, zwischen Carcasonne und Narbonne. Er kannte die unterschiedlichen Terroirs wie seine Westentasche. Den alten Reben fühlte er jede Wetterkapriole nach. Ihm gelang es daher, wie kaum einem anderen Winzer im Minervois, ein gleichmäßig hohes Qualitätsniveau auf seinem CHÂTEAU D'OUPIA zu halten. Das machte die Fußstapfen für seine Tochter MARIE-PIERRE um so größer. Gemeinsam mit der eingespielten Mannschaft schaffte die resolute Tochter das nahezu unmöglich scheinende. Mit Bescheidenheit und großer Anstrengung erzeugt sie weiterhin konstante Qualitäten auf höchstem Niveau. Ein Wechsel in Stil und Charakter der Weine ist keinesfalls auszumachen. Dem öffentlichkeits- und medienscheuen ANDRÉ ICHÉ wurden Auszeichnungen für seine Arbeit erst spät, fast posthum, zuteil. Im Buch der Jahrgangsreferenzen der *Revue du Vin de France* wurde er erst in seinem Todesjahr 2007 mit einem Stern als bester Erzeuger des Minervois geführt. Ob schon seine Weine über Jahrzehnte hinweg zur absoluten Spitze der kleinen Appellation gehörten. ANDRÉS Urgroßvater kaufte nach der französischen Revolution im Jahre 1860 das Schloss in Oupia mit den dazugehörigen Weingärten. Heute sind die ältesten Rebbestände bis zu hundert Jahre alt. In allen Qualitätsstufen sind die Weine vom Château d'Oupia wahrhaft umwerfend. Das gilt tatsächlich auch für die Einstiegsweine, die *Vins de Pays*, in rot und weiß. Hier bietet das CHÂTEAU D'OUPIA einen beeindruckend rebsortentypischen, weißen Viognier für 5,50 €. In dieser Preiskategorie gibt es normalerweise keinen Viognier, der wirklich nachvollziehbar nach dieser eigenständigen Rebsorte schmeckt. Im vorliegenden Fall zielt das Nasenbild des 2009er *Delcoeur blanc* eine archetypisch wirkende Frucht von weißem Pfirsich, dem Erkennungsmerkmal eines echten Viognier. Und genau hier zeigt sich das leidenschaftliche Qualitätsverständnis der ICHÉS. Um derart authentische und rebsortenspezifische Aromen in kleinen Weinen herauszukitzeln, muss man im Weinberg viel arbeiten. Bei den ICHÉS werden eben auch diese Trauben mit aufwändiger Handarbeit und Detailliebe herangezogen und getrennt nach Parzellen, Klonen und Reifegrad verarbeitet. Nur so lassen sich ausgezeichnete Qualitätsweine für den Alltag produzieren, die für den Genießer einen wesentlich höheren Genusswert besitzen als es der günstige Preis widerspiegelt. Das gilt auch für den roten Landwein *Delcoeur rouge*, der aus 70% Grenache noir und 30% Carignan besteht. Einen

preiswerten, roten Alltagswein kann man schlicht nicht besser machen! Weiche Tannine gesellen sich zu saftigen roten Früchten und sorgen für einen harmonischen Abgang. Kein Wein für große Worte, viel mehr für den großen Durst! Deutlich kräftiger und dunkler tritt der *Minervois Tradition* vom CHÂTEAU D'OUPIA auf. Er zählt zu den absolut besten Südfranzosen, die man für 6,50 € genießen kann. Der 2007er Vorgänger erhielt bei ROBERT PARKER hochverdiente 90 Punkte! Vom Charakter grundehrlich und ausgewogen, zeigt er den großen Qualitätsanspruch an, mit dem dieser fruchtig-feurige Rotwein erzeugt wurde. Volumenreich und beeindruckend festfleischig, mit dichter Frucht und sattem Extrakt füllt er den Mund. Dank seines kräftigen Tanningerüsts kann er sich spielend mit deutlich teureren Südfranzosen messen. Nur seinem großen Bruder, dem *Les Barons*, muss er sich klar geschlagen geben. Beide, *Tradition* und *Les Barons*, werden aus Syrah, Grenache und Carignan erzeugt. Wobei das reifere und bessere Lesegut in den *Barons* einfließt und dann auch in teils neuen Barriquefässern ausgebaut wird. Für seine knappen 10 € leistet der *Les Barons* schlicht Großartiges. Ein Wein mit Rückgrat und ausgeprägtem Charakter! Der feine Holzeinsatz gibt ihm einen besonderen Schmelz ohne sein Gleichgewicht zu belasten.

Aus den ältesten Reben der besten Lagen werden die drei Spitzencuvées des CHÂTEAU D'OUPIA erzeugt: *Memoires d'André*, *Nobilis* und *Oppius*. Die beiden erstgenannten werden aus dem klassischen Rebsorten Syrah, Grenache und Carignan produziert, während der *Oppius* von alten Syrah-Reben gekeltert wird. Auch der 2008er *Nobilis* besitzt wieder eine hochdichte, viskose Farbe, die jedwedem Glas dunkel einfärbt. Süß, würzig und intensiv schlägt einem das weit tragende Bouquet mit wilder »*Garrigues*«-Aromatik entgegen. Wunderbar satte und unangestrengt feine und raumgreifende Attacke im Mund. Der 2008er wirkt etwas luftiger und eleganter als einige seiner Vorgänger. Dann öffnet sich ein geschmeidiger, vollmundig angefüllter Körper mit sehr feiner Tanninverteilung und traumhaft balancierter Extraktion. Opulente Süße, die an vollreife Brombeeren, Heidelbeeren und Holunder erinnert macht sich breit. Noch ist der wunderschöne Holzeindruck bei diesem jugendlichen Wein recht präsent. Mit der notwendigen Reife, die sich gerne fünf bis zehn Jahre hinziehen kann, wird sich der *Nobilis* in einen sehr komplett-kompakten, kraftvoll-ausgewogenen und eigenständigen Südfranzosen verwandeln. Der *Memoires d'André* ist dagegen deutlich filigraner und entspricht der geschmacklichen Wunschvorstellung ANDRÉ ICHÉS. Er suchte die Vielschichtigkeit und Eleganz der Weine von alten Rebstocken Ausdruck zu verleihen. Seine Tochter MARIE-PIERRE erzeugt mit dem 2007er erstmals diese Selektion, die ihrem Vater mit Sicherheit stolz gemacht hätte. Der mächtige *Oppius* ist der kraftvollste dieser drei Spitzenweine. In ihm kommt die schokoladige Opulenz und durch-



### Chateau d'Oupia

■ 2009 Vin de Pays Delcoeur blanc Viognier	7,33 €/Ltr.	5,50 €
■ 2007 Vin de Pays Delcoeur André Iché	6,53 €/Ltr.	4,90 €
■ 2009 Minervois Tradition	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2007 Minervois Les Barons	13,07 €/Ltr.	9,80 €
■ 2007 Minervois Les Barons Magnum 1,5 ltr.	15,67 €/Ltr.	23,50 €
■ 2008 Minervois Les Barons Magnum 1,5 ltr.	15,67 €/Ltr.	23,50 €
■ 2008 Minervois Nobilis	31,33 €/Ltr.	23,50 €
■ 2008 Oppius	31,33 €/Ltr.	23,50 €
■ 2007 Minervois Memoires d'André	31,33 €/Ltr.	23,50 €

dringende Fülle zum Tragen, die der geringe Ertrag von uralten Rebstöcken mit sich bringt. Ein schwelgerischer, ein erhabener, massiver Wein, von maximaler Kraft und Intensität und minimaler Verfügbarkeit.

## Enderle &amp; Moll

■ 2009 Pinot Noir Villages	24,67 €/Ltr.	18,50 €
■ 2009 Pinot Noir Villages Magnum 1,5 ltr.	28,00 €/Ltr.	42,00 €
■ 2009 Pinot Noir Muschelkalk	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ 2009 Pinot Noir Villages Magnum 1,5 ltr.	41,33 €/Ltr.	62,00 €

## GUERILLA-PINOTS VON ENDERLE & MOLL

### AUS BADENS ÄLTESTEM SPÄTBURGUNDER-BESTAND

Das deutsche Rotweinwunder ist unaufhaltsam! Noch vor 10 Jahren war eine Vergleichsprobe zwischen deutschen Spätburgundern und französischen Pinot Noirs aus dem Burgund eine eher unfaire Auseinandersetzung. Immer gab es einen qualitativen Klassenunterschied bei preislicher Parität, zumindest dann, wenn der Veranstalter und die Verkoster sich mit echten Burgundern auskannten. Deutscher Spätburgunder schmeckte einfach deutsch. Oft fehlte ihm Frische, das Holz schwadronierte mit karamellig-süßer Opulenz und die Frucht ließ die präzise Linienführung vermissen, die dem Pinot erst Finesse verleiht.

Heute revolutioniert eine junge Winzergeneration das Antlitz des deutschen Spätburgunders. Sie haben sich das Burgund »erfahren«, waren dort, haben probiert und gelernt. In der Heimat haben sie dann nach bestem Rebmaterial gesucht und mit frankophiler Vinifikation beachtliche Weine geschaffen. Bei Blindproben kann man heuer durchaus einen Deutschen für einen Franzosen halten!

Ein unbekanntes Duo in dieser neuen Szene ist der kleine Jungwinzerbetrieb ENDERLE & MOLL in Münchweier in der Ortenau. SVEN ENDERLE war uns bereits während seiner Winzelerlehre bekannt. In der Berufsschule kam er mit dem damaligen Lehrling STEPHAN ATTMANN (heute Weingut VON WINNING) zusammen. Beide trafen sich oft zu den Frühjahrs- und Herbst-Verkostungen bei extraprima, um ihre Weinerfahrung zu erweitern. SVEN trieb es auch regelmäßig ins Burgund, arbeitete nach der Lehre hier und da, bis er sich mit seinem Freund FLORIAN MOLL zusammentat und ein 2-Hektar-Weingut gründete. FLORIAN MOLL war ursprünglich als Streetworker in Hamburg tätig, bis ihn

der Virus Wein befallen hatte. Heute arbeiten beide unermüdlich an ihrem Traum, der sie freilich derzeit leidlich ernähren kann. Daher arbeitet FLORIAN hauptberuflich als Postzusteller in Freiburg und SVEN sortiert vier Mal nachts Obst beim größten süddeutschen Discounter.

Angetrieben von Enthusiasmus und Neugier experimentieren sie seit dem Jahrgang 2007. Ihre Reben in Münchweier verfügen über ein beachtliches Alter. In der früheren Lage *Kirchhalde* stehen 25 bis 45 Jahre alte Reben auf Buntsandstein, die in einer amphitheaterähnlichen Hang- bis Steillage in süd-/süd-westlicher Ausrichtung angeordnet sind. Der ältesten Spätburgunder-Anlage Badens wurden die Youngsters auch habhaft. Sie wurde 1953 in der alten Gemarkung Frostberg auf Muschelkalk gepflanzt. Beide Lagen sind mit 1,40 m auf 80 cm sehr eng gepflanzt, sodass die Stockdichte für deutsche Verhältnisse erstaunliche 9.000 Reben je Hektar beträgt! Der Anbau erfolgt ökologisch, rein manuell, im Übergang zur Biodynamie. Der Ausbau findet in gebrauchten Fässern der renommierten Burgunder-Domains DUJAC und JAYER-GILLES statt. Der für deutsche Spätburgunder grandios geratene Jahrgang 2009 bescherte dem jungen Duo drei hervorragende Pinot Noirs, von denen wir zwei vom Fleck weg gekauft haben. Der 2009er »Villages« ist ein wunderbar ausgewogener, saftig-verspielter Spätburgunder, der unter 20 Euro wenig Konkurrenz fürchten muss. Leider gibt es von ihm nur spärliche 800 Flaschen. Der *Muschelkalk* ist mit nur 400 Flaschen noch rarer und fällt deutlich feiner und noch burgundischer aus als der *Villages*. Er kann sich mit den allerbesten und meist deutlich teureren, badischen Spätburgunder-Gewächsen messen.



#### ■ 2009 Pinot Noir Villages – Enderle & Moll

90/100 | Der Villages ist eine Mischung aus den Lagen Kirchhalde und Frostberg. Er besitzt eine zarte, transparente Farbe mit sehr schönem Glanz. Zuerst wirkt er etwas verschlossen in der Nase, doch bald stellt sich eine feine Himbeer-Kirschfrucht ein. Mit weiterer Belüftung überwiegen reife, intensiv-süße Beeren, Himbeermark, sowie hauchzartes Holz bei guter Tiefenstaffelung. Ein finessenreicher, einladend duftiger Naseneindruck mit Saft und sanftem Schmelz. Schöner Verlauf im Mund mit frischer, rassischer Säure und zart anpackenden Tanninen, die ihm sehr viel Rückgrat und Anmut verleihen. Anfänglich ganz weich, entwickelt er mit der Lüftung einen deutlichen Grip, was ihm eine gute Entwicklung prognostiziert. Schöne saftige Mundfülle mit reifer Extraktsüße, satter Preiselbeer-Johannisbeer-Frucht und etwas gekochter Rote Beete dabei. Leicht rauchige Würze im Abgang mit sehr guter Länge und nachhaltigem Aroma. Sehr ausgewogen und animierend.

#### ■ 2009 Pinot Noir Muschelkalk – Enderle & Moll

92/100 | Der Muschelkalk besitzt eine dunklere Farbe als der Villages und ist auch deutlich feiner, reifer und extraktreicher. Ganz offen tief und süß

ist das ausgeprägte Fruchtbouquet begleitet von distinguierten Leder- und Holzaromen, sowie mineralischer Kalkigkeit die bis tief in den Hintergrund trägt. Die Reife des Lesegutes ist offensichtlich bis ans absolute Maximum vorangetrieben, sodass sich schwelgerische Extraktsüße mit lebendiger Frische paart und ein sehr ausgeprägtes Nasenbild von deutlich burgundischen Zügen ergeben. Im Mund ist er mit immer frischer, ständig nachsaftender Frucht ausgestattet, die so wunderbar zart und doch festfleischig und intensiv ist, dass sich daraus ein großes Aromenspiel entwickelt. Sein Tanningestüt ist ebenso delikate wie feinkörnig und ausgewogen und bedient einen mittelgroßen Rahmen, der einer gehobenen Dorflage eines Top-Burgunders ebenbürtig erscheint. Der Muschelkalk verfügt nicht nur über ein sehr feines Terroir, auch die Qualität des Holzes ist hervorragend. Somit ergibt sich ein mittelgewichtiger, sehr feiner und ausdrucksstarker Baden-Pinot, der sich mit den besten Erzeugern messen kann. Auch und insbesondere, weil er nicht mit zu üppiger Extraktion oder alkoholischer Süße daher kommt wie so mancher 2009er, sondern sich seidig fein und elegant, statt kraftmeierisch, gekonnt in Szene setzt.

## DEIDESHEIM

### KULINARISCH-VINOPHILES MEKKA DEUTSCHLANDS

Die Pfalz war noch vor 20 Jahren das Schlusslicht des deutschen Weinbaus. In rasantem Tempo entwickelte sich vor allem die Mittelhardt mit den klangvollen Weindörfern Ruppertsberg, Forst und Deidesheim zum Brennpunkt für deutsche Spitzenrieslinge. Die winzige Lage KIRCHENSTÜCK wurde bei manchem Weingut zum Kultobjekt. Bekannte Erzeuger wie BÜRKLIN-WOLF, BASSERMANN-JORDAN und REICHSRAT VON BUHL begannen in den 90ern ihre Spitzenweine noch vor der Abfüllung zu verteilen, statt wie früher geduldig auf Käufer zu warten. Die Pfalz war plötzlich »in«. Ein Besuch der besten Weingüter wurde zur leidenschaftsvollen Wochenendbeschäftigung, denn auch die pfälzer Gastronomie versprühte Charme und Witz. Während HELMUT KOHLS Kanzlerschaft machten selbst politische Persönlichkeiten in den Katakomben des Hotels *Deidesheimer Hof* Bekanntschaft mit dessen Lieblingsgericht, dem Pfälzer Saumagen.

Noch Generationen werden über die Verzichtbarkeit dieser Speise diskutieren, währenddessen sich die tatsächliche kulinarische Qualität der Pfalz jedoch weiter entwickelt. Und Deidesheim baut seine heute deutschlandweite Vormachtstellung als Epizentrum für große Weine, gepaart mit gutem Essen, dank Investoren wie ACHIM NIEDERBERGER, Schritt für Schritt aus. Er schuf mit dem Luxus-Hotel nebst Sterne-Restaurant *Ketschauer Hof*, in den ehemaligen Gutsgebäuden des Weinguts BASSERMANN-JORDAN, ein erstes Highlight. Nun eröffnete er das Restaurant *Leopold* im früheren Pferdestall des Weinguts VON WINNING, das ebenfalls zu NIEDERBERGERS Portfolio gehört. Hier wird in wunderschöner Ambiente bodenständig-moderne Pfälzer Tradition kultiviert. Inneneinrichterin YASMIN VON SCHAABNER gestaltete mit unzähligen, atemberaubend schönen Details, wie zum Beispiel einer gigantischen Fassdaubenwand, ein Refugium, das für viele Genießer das schönste Restaurant der Pfalz darstellt. Küchenchef MICHAEL PAULI praktiziert in schnörkellos-geradliniger Stilistik eine verfeinerte, regionale Küche zu äußerst fairen Preisen. Die Weinkarte brilliert mit internationalen Spitzenweinen, die der veritable Weinfreak und Geschäftsführer des Hauses VON WINNING, STEPHAN ATTMANN, zusammengetragen hat. Natürlich fehlen auch die hauseigenen Gewächse nicht, die man mit Fug und Recht als die derzeit besten Weine aus der Pfalz bezeichnen kann!

#### ■ 2009 Pinot Noir 1 Von Winning

92/100 | Mit dem 2009er Pinot Noir 1 hat Stephan Attmann das großartige Potenzial dieses Jahrgangs voll ausgeschöpft. Seine satte, dunkle Farbe zeugt von der Reife des Leseguts. Unangestrengt strömt ein saftig-kirschiges Bouquet aus dem Glas, das auch deutlich vollsüßen Cassis und feine Holzaromen transportiert. Cremig, ja fast viskos scheint dieser Duftstrom unablässig nachzulegen. Explosiv erobert er den Mund mit schwelgerischer Frucht und opulenter Fülle. Ganz rund, mit saftiger Extraktion

Man darf nicht vergessen, dass STEPHAN ATTMANN und sein Team erst mit dem Jahrgang 2008 begannen die neue Ausrichtung der DR. DEINHARD-Linie und den VON WINNING-Weinen voranzutreiben. Quasi aus dem Stand gelang es ihm, die pfälzer Weinhierarchie auf den Kopf zu stellen. Die Auszeichnungen können sich bereits nach zwei Jahrgängen sehen lassen: Bei ROBERT PARKER wird das Weingut VON WINNING mit dem höchstbewerteten 2008er Spätburgunder Deutschlands (92+/100) und dem höchstbewerteten 2008er GG-Riesling aus der Pfalz geführt (93/100). In GERHARD EICHELMANN'S Weinführer wurde VON WINNING kürzlich zum Aufsteiger des Jahres gekürt. Und der *Falstaff* würdigte insgesamt vier deutsche GG-Rieslinge aus 2009 mit der Jahrgangs-Höchstwertung 95 Punkte, wovon zwei, *Langenmorgen* und *Kieselberg*, vom Weingut VON WINNING stammen. Nun kommt mit 2009 einer der besten Rotwein-Jahrgänge auf die Flasche, die es in der Pfalz je gab! Der *Von Winning* »Pinot Noir 1« ist wieder vorn an der Jahrgangsspitze zu finden. Denn ATTMANN machte nach seiner Winzerlehre beim Weingut DR. HEGER eine ausgedehnte Stage im Burgund beim Jungtalent DAVID DUBAND. Früher war DAVID Motocross-Sportler. Heute ist er auch in weinbautechnischer Hinsicht ein unerschrockener Draufgänger, der gerne jedes Limit ausreizt und Weine macht, wie es sich kaum ein deutscher Jungwinzer getrauen würde. ATTMANN adaptierte hier vieles und brachte es zusammen mit seinem unglaublich tiefen Wissen über die chemisch-physikalischen Vorgänge in entstehenden Jungweinen. Er weiß genau, was er zu tun und noch mehr, was er zu unterlassen hat, damit aus zarten Trieben prachtvolle Aromen erwachsen können. So machte er seinen 2009er Pinot Noir in limitierter Stückzahl zu einem grandiosen Spätburgunder, der auch außerhalb Deutschlands für Aufsehen sorgen wird. Vergoren wurde er eben nicht im Edelstahl, sondern in einem bottichhaften Holzgärständer, was seiner Tanninstruktur eine enorme Seidigkeit verleiht. Ausgebaut wurde er etwa 15 Monate auf der Hefe in französischen Eichenfässern. Jahrgangstypisch ist die enorm dunkle Farbe für einen Spätburgunder. Und auch die berstende Fruchtaromatik ist begeisternd intensiv und üppig, getragen von reifem Cassis und kirschiger Süße, gespickt mit allerhand Würze und feiner, vollmundiger Struktur:

tion und pflaumig-beeriger Süße reichert er den Gaumen an. Ganz rund und stoffig verteilt sich das charmant-markante Tannin im Mundraum, unaufdringlich und dennoch mit Grip. Turbulent-sportlich und mit dynamischer Struktur, bleibt dieser junge Kraftprotz lange im Mund. Obwohl er von der Mittelhardt stammt trägt er die typische südpfälzer Fülle und Würze in sich, die an Spitzenweine von Bernhart oder Becker erinnert. Vergleicht man ihn mit burgundischen Lagen, könnte man sich eine Symbiose aus Pommard und Clos de



#### Von Winning

■ 2009 Pinot Noir 1  
42,67 €/Ltr. **32,00 €**

Die 2009er Von-Winning-Weißweine haben sich prachtvoll entwickelt. Hier das Update der verfügbaren Weine inklusive dem 95/100 Punkte-Riesling KIESELBERG. Besser man wartet nicht zu lange ...

■ 2009 Win Win Riesling  
13,33 €/Ltr. **10,00 €**

■ 2009 Paradiesgarten Riesling  
16,67 €/Ltr. **12,50 €**

■ 2009 Grainhübel Riesling  
23,33 €/Ltr. **17,50 €**

■ 2009 Sauvignon blanc  
23,33 €/Ltr. **17,50 €**

■ 2008 LANGENMORGEN GG Riesling  
32,00 €/Ltr. **24,00 €**

■ 2008 Kalkofen GG Riesling  
34,67 €/Ltr. **26,00 €**

■ 2009 KIESELBERG GG Riesling  
38,00 €/Ltr. **28,50 €**

■ 2009 KIRCHENSTÜCK Riesling  
46,67 €/Ltr. **35,00 €**

■ 2009 JESUITENGARTEN GG Riesling  
48,00 €/Ltr. **36,00 €**

#### Dr. Deinhard

Die ersten 2010er Deinhard-Weine:

■ 2010 Riesling Liter Dr. Deinhard  
8,67 €/Ltr. **6,50 €**

■ 2010 Weißburgunder QbA Dr. Deinhard  
8,67 €/Ltr. **6,50 €**

Vougeot mit einem Spritzer Gevrey-Chambertin vorstellen. Mit Spannung darf man die Entwicklung dieses Gipfelstürmers erwarten ...



## Zenato

- **2008 Valpolicella Superiore**  
11,33 €/Ltr. **8,50 €**
- **2007 Valpolicella Ripassa TIPP**  
19,87 €/Ltr. **14,90 €**
- dito 18 Flaschen frei Haus für **248,40 €**  
statt 268,20 € (= 13,80 € je Flasche)
- dito 36 Flaschen frei Haus für **466,20 €**  
statt 536,40 € (= 12,95 € je Flasche)
- **2006 Amarone della Valpolicella**  
41,33 €/Ltr. **31,00 €**
- dito 12 Flaschen frei Haus für **342,00 €**  
statt 372,00 € (= 28,50 € je Flasche)

## VALPOLICELLA PROBIERPAKET

Bestellen Sie je eine Flasche  
der folgenden Weine

2008 Valpolicella Superiore, 2007 Valpolicella Ripassa und 2006 Amarone della Valpolicella von Zenato, 2007 Valpolicella Superiore und 2006 Amarone della Valpolicella von Roccolo Grassi und 2004 Valpolicella Vigneto Monte Lodoletta von Romano Dal Forno

Insgesamt also 6 Flaschen  
frei Haus **für 199,- €**  
statt 223,30 €

## DIE EHRE DES VALPOLICELLA

An dieser Stelle möchten wir uns einem weit verbreiteten Missverständnis annehmen. In vielen Verkaufsgesprächen hören wir, dass einem Valpolicella der Makel des minderwertigen Massenweins anhaftet. Ein Amarone wiederum genießt die Wertschätzung als überstrahlender Spitzenwein. Beide, Valpolicella und Amarone, werden jedoch in den gleichen Weinbergen aus den gleichen Trauben von den gleichen Winzern erzeugt. Tatsächlich heißt das Anbaugebiet Valpolicella, Amarone bezeichnet lediglich das Herstellungsverfahren, bei dem die Trauben getrocknet werden, damit der daraus gewonnene Wein konzentrierter und intensiver ist. Ein Amarone heißt daher auch richtig: Amarone della Valpolicella, also ein Amarone aus Valpolicella. Wären die Valpolicella-Trauben minderwertig, könnte man auch keinen guten Amarone daraus produzieren. Wer also einen guten Amarone erzeugt, macht auch zwangsläufig guten Valpolicella.

Im Valpolicella-Anbaugebiet zählte bis vor ein bis zwei Dekaden noch sehr viel die traditionelle Herstellungsweise. GIUSEPPE QUINTARELLI war der Vorzeigebetrieb, dessen eigenwilligen Weine mit unglaublicher Aromenfülle und Komplexität bestachen. Durch heftige Jahrgangsschwankungen waren sie allerdings oft genug auch uninspiriert und fehlerbehaftet. Die nachfolgende Winzergeneration versuchte nun wesentlich präziser und regelmäßiger Spitzenqualitäten zu erreichen. ROMANO DAL FORNO ist derjenige, der die Amarone-Produktion perfektionierte. Kein Weingut ist weltweit aufwändiger ausgestattet als seine »Weinkathedrale« in Cellore d'Illasi. Die nun folgende Generation von jungen Winzern versucht mit weniger Technik und sehr beherrztem Engagement dem Vorbild DAL FORNO nahe zu kommen. Während noch vor zehn Jahren alle Valpolicella rein aus frischen Trauben hergestellt wurden, so überbieten sich heuer die besten Betriebe mit ihren hochwertigen Valpolicella im Anteil der getrockneten Trauben, um die Nase vorn zu haben. 20, 40, 50 Prozent getrocknete Trauben sorgen dafür, dass heute die modernen Valpolicella kleine Amarones sind. Das Vorurteil, mit dem der Valpolicella zu kämpfen hat, ist bei guten Erzeugern vollkommen unbegründet. Insbesondere, wenn Sie ihren Valpolicella bei einem versierten Händler kaufen. Wir führen die Valpolicella der drei interessantesten Familienbetriebe im Veneto: ZENATO, ROCCOLO GRASSI und DAL FORNO.

## ZENATO

macht hervorragende und vor allem sehr preiswerte Valpolicella in drei Qualitätsstufen. Der einfache Valpolicella Superiore ist ein ausgezeichnete Rotwein für den Alltag. Der Ripassa wird im Ripasso-Verfahren nochmals mit dem abgepressten Trester des Amarone »aufgepeppt«.

### ■ 2008 Valpolicella Superiore – Zenato

*Der Valpolicella von Zenato hat sich in den vergangenen Jahren enorm gemauert! Immer profunder und ausdrucksstärker wurde sein Bouquet, immer geschliffener und präziser die Struktur. Der Valpolicella von Zenato ist ein unverschämt guter und günstiger Wein, vergleicht man ihn mit anderen verfügbaren Weinen auf dem Markt. Dunkle Fruchtaromen mit kirschiger Süße und pflaumiger Würze, beerig und festfleischig. Dicht anliegend am Gaumen und mit schmelziger Frucht ausgestattet bringt er eine kraftvolle Struktur auf die Zunge und hinterlässt einen enorm fruchtigen, geschmeidigen Eindruck mit erfrischender Klarheit. Toller, würzig-weicher und kurzweiliger Rotwein mit der richtigen Balance zwischen üppiger Reife und fruchtiger Frische.*

### ■ 2007 Valpolicella Ripassa – Zenato TIPP

*Der Ripassa von Zenato ist ein ganz großartiger, herzerwärmender Rotwein, der mit seiner generösen Kraft und sanftem Schmelz begeistert. Beim Ripasso-Verfahren, wird dem jungen Valpolicella der abgepresste Trester eines Amarone beigelegt. Durch den darin noch enthaltenen Zucker und die Hefe beginnt eine zweite Vergärung, die dem Ripassa zusätzliche Kraft und Würze verleihen. Der Ripassa ist ein heimlicher Star im Sortiment der Zenatos. Die dezente, kirschige Amarenasüße vom Ripasso-Verfahren umgarnt Nase und Mund mit*

*schwankungen waren sie allerdings oft genug auch uninspiriert und fehlerbehaftet. Die nachfolgende Winzergeneration versuchte nun wesentlich präziser und regelmäßiger Spitzenqualitäten zu erreichen. ROMANO DAL FORNO ist derjenige, der die Amarone-Produktion perfektionierte. Kein Weingut ist weltweit aufwändiger ausgestattet als seine »Weinkathedrale« in Cellore d'Illasi. Die nun folgende Generation von jungen Winzern versucht mit weniger Technik und sehr beherrztem Engagement dem Vorbild DAL FORNO nahe zu kommen. Während noch vor zehn Jahren alle Valpolicella rein aus frischen Trauben hergestellt wurden, so überbieten sich heuer die besten Betriebe mit ihren hochwertigen Valpolicella im Anteil der getrockneten Trauben, um die Nase vorn zu haben. 20, 40, 50 Prozent getrocknete Trauben sorgen dafür, dass heute die modernen Valpolicella kleine Amarones sind. Das Vorurteil, mit dem der Valpolicella zu kämpfen hat, ist bei guten Erzeugern vollkommen unbegründet. Insbesondere, wenn Sie ihren Valpolicella bei einem versierten Händler kaufen. Wir führen die Valpolicella der drei interessantesten Familienbetriebe im Veneto: ZENATO, ROCCOLO GRASSI und DAL FORNO.*

Dadurch erhält er mehr Körper und Struktur, sowie eine größere Dichte und einen süßlich-rosinigen Amarone-Touch. Der klassische Amarone von ZENATO ist mit Sicherheit der preiswerteste unter den besten Amarones auf dem Markt.

*einem Hauch von Opulenz, ohne jedoch zu schwer zu sein. Schon der Duft des Ripassa lässt keinen Zweifel an seinem gehaltvollen Körper und der verführerischen Frucht. Ein Korb mit roten Beeren, Kirschen, Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen erfüllt das Glas. Weich und geschmeidig öffnet er sich auf der Zunge, bringt vollmundige Aromen und eine reich extrahierte Frucht mit sich. Ein berauscher »kleiner« Amarone für äußerst erschwingliches Geld.*

### ■ 2006 Amarone della Valpolicella – Zenato

*Die Nase des ausschweifend duftenden 2006er Amarone von Zenato ist angereichert mit Rumtopf, reifen roten Früchten, Pflaumenkompott, orientalischen Gewürzen und Kräutern. Er ist ein Paradebeispiel für einen gelungenen und äußerst preiswerten Amarone. Denn wenn man bedenkt, dass durch die Trocknung nahezu 50% des Traubensaftes verdunsten, kann man sich die Kostenexplosion bei der Herstellung dieses Weines leicht vorstellen. Die reifen, morbiden und eher klassisch ausgerichteten Aromen erinnern durchaus an Weine von Quintarelli oder gar Henri Bonneau aus Châteauneuf-du-Pape, die ja auch oft Töne eines Amarone in sich tragen. Bereits jetzt ganz weich und ausgereift, wartet dieser mächtige, intensive Rotwein auf die Begleitung eines Schmorgerichts, kräftiges Wildgeflügel oder aromatischen Käses.*

## ROCCOLO GRASSI

zählt zu den absolut besten Erzeugern. Einen »einfachen« Rotwein produziert MARCO SARTORI nicht. Sein Valpolicella ist bereits zu 50 % aus getrockneten Trauben gemacht und besitzt damit eine deutliche »Amaronigkeit«.

### ■ 2006 Valpolicella Superiore Rocolo Grassi

Der 2006er Valpolicella Superiore von Rocolo Grassi steht dem 2004er in nichts nach und ist einer der schönsten Veroneser Topweine überhaupt. Etwa die Hälfte der Trauben (60 % Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina) werden 25 Tage getrocknet, um die Konzentration zu erhöhen. Duftig, fein und aromatisch, mit roten bis dunklen Fruchtindrücken und dichter, amaroneartiger Süße fesselt er das Riechorgan. Dicht und mit viel Kraft schmiegt er sich an den Gaumen, entwickelt sanften, nachhaltigen Druck bis tief in den Rachen. Ganz lang und mineralisch, mit feinkörnigem Tannin und generöser Fruchtigkeit endet dieser begeisternde Rotwein.

### ■ 2006 Amarone della Valpolicella Rocolo Grassi

97/100 | Der umwerfende 2006er Amarone von Rocolo Grassi ist Marco Sartoris Meisterwerk. Von Anfang an war klar, dass es sich bei diesem Jahrgang um einen außergewöhnlichen handelt. Aber zu welch einem grandiosen Bollwerk sich der Amarone von Rocolo Grassi mauserte, war eigentlich nicht zu erwarten. Mit diesem Amarone rüttelt Marco am Thron des unumstrittenen Meisters Romano Dal Forno. Ein direkter Vergleich wird allerdings noch auf sich warten lassen müssen.

## ROMANO DAL FORNO

ist der unumstrittene »Primus inter Pares«. Niemand erzeugt einen besseren Amarone als er. Und auch sein Valpolicella, der seit 2002 nur aus getrockneten Trauben erzeugt wird, schlägt 90 % der Amarone aller anderen Erzeuger ... allerdings

### ■ 2004 Valpolicella Superiore Vigneto Monte Lodoletta – Romano Dal Forno

94/100 | Seit dem verregneten Jahrgang 2002 trocknet Romano auch die Trauben für den Valpolicella bis in den November, um den Wein zusätzlich zu konzentrieren. Mit 32–38 Litern aus ursprünglich 100kg Trauben erfüllt Dal Fornos Valpolicella die gesetzlichen Voraussetzungen eines Amarone. Mit dem Spitzenjahrgang 2004 gelang Dal Fornos bislang bester Valpolicella, der in seiner unglaublichen Aromenfülle, Dichte und Präzision von keinem anderen Valpolicella erreicht wird. Tief-schwarz und undurchdringlich steht dieser mächtige Wein mit über 15 % Antriebskraft im Glas. Sein beerig-intensiver Nasenauftritt ist pure Verführung. Schokolade, frische dunkle Früchte, etwas Rumtopf, Teer, Lakritz und Graphit beherrschen den ersten Eindruck. Immer wieder senkt man das Riechorgan in das möglichst große Glas und findet ohne Unterlass neue, tiefe Sinneseindrücke. Auch im Mund überwältigt dieser bis ans Limit extrahierte, raumgreifende Wein mit berstender Kraft bei gleichzeitigem Schliff und endlos scheinender Frucht. Schlicht monumental.

Der 2006er Amarone von ROCCOLO GRASSI ist der beste, den MARCO bislang erzeugte. Er steht dem Amarone von ROMANO DAL FORNO in diesem Jahr nicht mehr viel nach!

Während der 2006er Rocolo Grassi nun auf den Markt kommt, bringt Romano Dal Forno im Mai diesen Jahres erst den 2004er heraus. Preislich liegt der David-Amarone von Rocolo Grassi bei gerade Mal einem Viertel des Goliath-Preises von Dal Forno. Die ausschweifende, jedoch sehr kompakte, schokoladig-intensive Nase ist sehr distinktiert und vielschichtig, dabei jedoch frisch und präzise. Dunkle Beeren, Kakao, Kaffee und sanfte Röstaromen werden angetrieben von einer berstenden Frucht im Hintergrund. Hoch verdichtet, undurchdringlich und dabei begeisternd präzise. Nicht nur in der Nase, auch auf der Zunge sind seine satten 17 % fein gezügelt wie der Motor eines 12-Zylinder-Bentley – Kraft ist genug vorhanden, doch man will nicht damit protzen. So gleitet der Amarone von Rocolo Grassi auch genüsslich und perfekt ausgewogen über die Zunge. Ein großer, ein gigantischer Wein, der von unglaublichem Extrakt erfüllt ist, aber keineswegs schwerfällig wirkt, vielmehr geschliffen und eloquent. Fein und elegant, mit rollenden, hochreifen und fein zerstäubten, schokoladigen Tanninen schiebt er sich bis tief in den Rachen vor und hinterlässt ein wollüstig süßes Finale, das sogleich Lust auf mehr bereitet. Ein sensationeller Amarone, der zu den besten Weinen aller Zeiten dieser einzigartigen Kategorie zählt.

auch preislich! Gerechtfertigt wird der hohe Preis mit dem unglaublichen, technischen Aufwand, den DAL FORNO treibt. Denn er dürfte die Hitliste der weltweit höchsten Produktionskosten in der Weinbereitung unangefochten anführen!

### ■ 2003 Amarone della Valpolicella Romano Dal Forno

Erwartungsgemäß gelang Romano Dal Forno zum wiederholten Mal der beste Amarone des Jahrgangs. Nur etwa 18 Liter keltert Dal Forno nach der Trocknung aus 100kg Trauben (Rohgewicht). Tief-schwarz steht der Amarone 2003 im Glas. Dicht, tief und explosionsartig opulent, dennoch mit feingliedriger Aromenfülle und vielschichtiger Tiefenstaffelung. Noch ausufernder als der ohnehin grandiose Valpolicella 2004, zeigt er sich noch intensiver, mit vollreif-opulenten Fruchtaromen in nahezu allen Schattierungen. Er ist angereichert von feinsten Bitterschokolade, allerhand Gewürzen, Leder, Teer, Lakritz, dunklen Beeren und röstigen Noten. Im Mund beeindruckt er mit einer hochintensiven Attacke, ganz großer Extraktion, Frucht von Holunderbeeren bis Amarenakirschen, phänomenaler Reichhaltigkeit und ewig anhaltendem, süßlichem Abgang. Das reiche, feine Tannin ist auf beispielhafte Weise in den Extrakt eingebunden und gibt ihm eine stabile Grundlage für lange Lagerung.



## Rocolo Grassi

- 2006 Valpolicella Superiore  
33,20 €/Ltr. **24,90 €**
- 2007 Valpolicella Superiore  
33,20 €/Ltr. **24,90 €**
- 2006 Amarone della Valpolicella  
78,67 €/Ltr. **59,00 €**
- 2006 Recioto della Valpolicella 37,5 cl  
76,00 €/Ltr. **28,50 €**

## Romano dal Forno

- 2004 Valpolicella Superiore Vigneto Monte Lodoletta  
105,33 €/Ltr. **79,00 €**
- 2003 Amarone della Valpolicella  
345,33 €/Ltr. **259,00 €**
- 2003 Vigna Seré Veneto IGT Passito rosso 37,5 cl  
320,00 €/Ltr. **120,00 €**  
Dessertwein



Die begeistertsten Verkostungsnotizen der köstlichen roten Dessertweine von Dal Forno und Rocolo Grassi finden Sie aus Platzgründen auf unserer Website [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com).

# DIE BESTEN WEINGLÄSER DER WELT! DIE RIEDEL-SOMMELIERS-SERIE 25% RABATT AUF DIE SOMMELIERS-SERIE! GÜLTIG BIS 31. MÄRZ 2011

Für alle die es noch nicht wissen oder nicht glauben: Die Gläser der Sommeliers-Serie sind die besten Weingläser der Welt, denn ihre Oberflächenbeschaffenheit ist einzigartig. Sie sind der Spiegel des Weins, denn nur in Ihnen schmecken die Weine 100%ig so, wie sie sind. In jedem anderen Glas reduziert sich der Genuss automatisch. Bei dem einen Wein mehr, beim anderen weni-

ger. Mit einfacheren Gläsern verzichten Sie auf Genuss, der Ihnen eigentlich zusteht. Natürlich sind die handgemachten Sommeliers-Gläser nicht billig, denn das können sie auch nicht sein. Doch wenn Sie sich Ihren jährlichen Weinkonsum zusammenrechnen und dann bedenken, dass Sie möglicherweise auf 20% Genuss verzichten, springen für diesen Wertverlust ein paar Riedel-

Gläser raus, die Ihnen das Leben schöner machen! Wer es immer noch nicht glauben will, dem demonstrieren wir gerne mit einer Gläserprobe in unserem Geschäft den Unterschied – Sie werden verblüfft sein! **Alle Sommelier-Gläser können wir Ihnen mit 25% Rabatt auf Vorbestellung anbieten, wie beispielsweise unten aufgeführt.**



**4400/00 Riedel Sommeliers**  
**Bordeaux Grand Cru** | 1. Wahl  
H 270 mm | Inh. 860 ml  
statt 73,00 € für **54,75 €**



**4400/16 Riedel Sommeliers**  
**Burgunder Grand Cru** | 1. Wahl  
H 248 mm | Inh. 1050 ml  
statt 73,00 € für **54,75 €**



**4400/30 Riedel Sommeliers**  
**Hermitage** | 1. Wahl  
H 235 mm | Inh. 590 ml  
statt 63,00 € für **47,25 €**



**4400/31 Riedel Sommeliers**  
**Tinto Riserva Grand Cru** | 1. Wahl  
H 248 mm | Inh. 620 ml  
statt 63,00 € für **47,25 €**



**4400/15 Riedel Sommeliers**  
**Riesling Grand Cru** | 1. Wahl  
H 226 mm | Inh. 380 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**8400/15 Riedel Blind**  
**Blindtasting** | 1. Wahl  
H 226 mm | Inh. 380 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/0 Riedel Sommeliers**  
**Chardonnay** | 1. Wahl  
H 216 mm | Inh. 350 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/7 Riedel Sommeliers**  
**Montrachet** | 1. Wahl  
H 200 mm | Inh. 500 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/1 Riedel Sommeliers**  
**Rheingau** | 1. Wahl  
H 206 mm | Inh. 210 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/8 Riedel Sommeliers**  
**Champagne** | 1. Wahl  
H 245 mm | Inh. 170 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/28 Riedel Sommeliers**  
**Jahgangschampagne** | 1. Wahl  
H 245 mm | Inh. 330 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/33 Riedel Sommeliers**  
**Loire** | 1. Wahl  
H 235 mm | Inh. 350 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/71 Riedel Sommeliers**  
**Cognac VSOP** | 1. Wahl  
H 165 mm | Inh. 160 ml  
statt 47,00 € für **35,25 €**



**4400/80 Riedel Sommeliers**  
**Single Malt Whisky** | 1. Wahl  
H 115 mm | Inh. 200 ml  
statt 47,00 € für **35,25 €**



**4400/60 Riedel Sommeliers**  
**Vintage Port** | 1. Wahl  
H 172 mm | Inh. 250 ml  
statt 47,00 € für **35,25 €**



**4400/70 Riedel Sommeliers**  
**Cognac XO** | 1. Wahl  
H 165 mm | Inh. 170 ml  
statt 47,00 € für **35,25 €**



**4400/18 Riedel Sommeliers**  
**Sherry** | 1. Wahl  
H 211 mm | Inh. 190 ml  
statt 52,00 € für **39,00 €**



**4400/20 Riedel Sommeliers**  
**Wasser** | 1. Wahl  
H 130 mm | Inh. 290 ml  
statt 47,00 € für **35,25 €**

Weitere Riedel-Gläser, sowie Verfügbarkeit und Liefertermine erfragen Sie bitte bei uns unter: (06 21) 2 86 52 oder [info@extraprima.com](mailto:info@extraprima.com)

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

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:  
Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57  
Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:  
[www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

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