

Oktober 2011

extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim
Fon (0621)2 86 52 | Fax (0621)2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

UNSCHLAGBARE
CHIANTI CLASSICO
LA CAMPORENA UND
LA PORTA DI VERTINE

BEEINDRUCKENDE BILANZ
SIRO PACENTI

GROSSER BAROLO,
KLEINER PREIS
BAROLO VIGNA CUCCO

BURGUND 2009
BOXBERGER IM WEINWISSENER

RHÔNE-SPECIAL:
MAS DES BRESSADES
JEAN-MICHEL STEPHAN
HAUTS CHASSIS
DOMAINE DE MARCOUX
SAINT COSME 2009

DER PORSCHE BOXSTER
DER BRUNELLO
PELAGRILLI



extraprima.com

Unsere neue Website mit Event-Kalender, neuesten Nachrichten und mehr. So können wir Sie noch aktueller informieren.

Nächste Verkostung

14. und 15. Oktober

PFÄLZER GROSSE GEWÄCHSE

Freitag 14. Oktober 15:00–20:00 Uhr

Samstag 15. Oktober 12:00–16:00 Uhr



La Camporena

■ 2008 Sangiovese di Toscana IGT Picchio Rosso		
88/100	10,53 €/litr.	7,90 €
■ 2007 Chianti Classico		
90/100	13,20 €/litr.	9,90 €
■ 2008 Chianti Classico		
90/100	13,20 €/litr.	9,90 €
■ 2007 Chianti Classico Riserva		
92/100	19,87 €/litr.	14,90 €



La Porta di Vertine

■ 2007 Chianti Classico		
91/100	21,20 €/litr.	15,90 €
■ 2007 Chianti Classico Riserva		
93/100	37,33 €/litr.	28,00 €
■ 2007 Toscana IGT Sassi Chiusi		
91/100	37,33 €/litr.	28,00 €

Ebenso verfügbar:

Chianti Classico von FONTODI, RIECINE und MONTERAPONI.

Mehr Infos auf www.extraprima.com

RENAISSANCE DES CHIANTI CLASSICO

Sanfte Hügelketten, leuchtende Farben im Tageslicht und laue Abendstimmung mit Grillengeszirpe – der Zauber des Chianti-Gebietes hat sich den Genusswandelnden ins Gedächtnis gebrannt. Authentische toskanische Weine sind in der Lage, in uns diese Bilder und Erinnerungen wieder wach zu rufen. Mit großem Enthusiasmus hatten wir im Frühjahr von der Renaissance des Chianti Classico berichtet. Cabernet, Merlot und überschwänglicher Barriqueinsatz sind er-

freulicherweise auf dem Rückzug! Echte Chiantis aus Sangiovese mit verführerischen Duftkullissen und schmeichelnder Geschmacksvielfalt sind zurück! Um so mehr freut es uns, dass wir Sie mit unseren neuen Toskana-Juwelen ebenso erfreuen konnten. Denn insbesondere unsere preiswerten Entdeckungen *La Camporena* und *La Porta Di Vertine* haben schnell eine begeisterte Anhängerschaft gefunden.

LA CAMPORENA – UNSCHLAGBAR PREISWERT

Die saftig-bodenständigen Chiantis von *La Camporena* wurden in kürzester Zeit zum echter Renner bei extraprima. Bei dieser sensationell preiswerten Qualität zeigten sich Chianti-Fans und Sommeliers gleichermaßen verblüfft! Bei den zahlreichen, spontanen Verkostungen der CAMPORENA-Weine in unserem Geschäft tippten alle nach dem möglichen Preis befragten Kunden auf einen deutlich höheren Wert! ANNA GIORGI erzeugt auf ihrem kleinen Agriturismo bei Greve mustergültige Chianti Classico – alle aus reinem Sangiovese. Für jeden Gusto hat ANNA den passenden Chianti: Wer es reichhaltig mag, nimmt die kräftige Annata aus dem heißen Jahr 2007. Wunderbare Saftigkeit und Fülle ohne breit oder schwer zu sein, ergeben ein vollmundiges Sangiovese-Erlebnis. Wer elegante Finesse bevorzugt, greift zum zarteren 2008er, der einem kühleren Witterungsverlauf entsprang. Hier stehen Eleganz und Seidigkeit im Vordergrund. Die grandiose, ja wirklich unglaubliche *Riserva 2007*

von LA CAMPORENA besitzt zu gleichen Teilen Fülle und Komplexität. Betörend tief, duftig und reizvoll, raumgreifend, süßlich und beherzt, mit wundervoller Länge und edlem Nachhall. Eine derart gute Riserva zu solch einem günstigen Preis (nur 14,90 €) gibt es wohl kein zweites Mal! Und auch der CAMPORENA-Einstieg, der *Sangiovese di Toscana Picchio Rosso*, ist weit mehr als nur ein günstiger Chianti-Ersatz für alle Tage. Die Trauben entstammen nämlich dem Chianti Classico-Gebiet. Der *Picchio Rosso* ist sozusagen ein deklassierter Chianti, mit kürzerem Fassausbau, um die unkomplizierte Fruchtigkeit und Frische zu bewahren. Obwohl die CAMPORENA-Weine erst seit Anfang April in unserem Sortiment sind, konnten wir nun schon die dritte Bestellung bei ANNA GIORGI abholen und haben uns die letzten Paletten des *2007er Chianti Classico* und der *Riserva* gesichert! Legen auch Sie sich einen Vorrat dieser preiswerten Chianti zu! Es lohnt sich enorm.

LA PORTA DI VERTINE – UNSCHLAGBAR GUT

Die Weine von LA PORTA DI VERTINE verzaubern und verführen! Es fällt schwer nach einer geleerten Flasche einen anderen Wein zu öffnen als den vorangegangenen. Grund dafür ist ihre bedingungslose Offenheit und Natürlichkeit, die Weinmacher GIACOMO MASTRETTA erreicht, indem er möglichst wenig in das innere Gefüge seiner Chiantis eingreift. Die biodynamische Bewirtschaftung, wie er sie bei CHAPOUTIER an der Rhône erlernt hat, ist dabei nur ein Aspekt. Auch bei Vinifikation und Ausbau moderiert er mehr, als stilprägend einzugreifen. Er folgt dem Rythmus der Natur, anstatt »erziehend« umzugestalten. Mit dem ersten Schluck spürt man geradezu die tiefe, ehrliche und erdverbundene Natürlichkeit seiner Weine. Sie besitzen eine ausschweifende Ausdruckskraft der Rebsorte und des Terroirs, verbunden mit großer Energie. Mehr toskanische Süße, duftig-reife Frucht und schwelgerische Vielfalt des Sangiovese kann man sich kaum vorstellen. So sind die Weine von LA PORTA DI VERTINE Sinnbild und Verkörperung eines großartigen Chianti Classico, ja vielmehr eine zukunftsweisende Vision. Da GIACOMO MASTRETTA den Einfluss des Jahrgangs nicht nur respektiert, sondern vielmehr vollends zum Ausdruck zu bringen versucht, sind seine 2007er von einer besonderen Reichhaltigkeit. Denn der Witterungsverlauf war ungewöhnlich warm, was zu einer entsprechenden Reife der Trauben führte. Ein früher Lesebeginn, um eine etwaige Alkoholbildung zu beschränken, kam für

ihn nicht in Betracht. Erst wenn das Lesegut völlig ausgereift wird, beginnt die Ernte. Bei der Vinifikation setzt GIACOMO MASTRETTA auf Simplizität und Handarbeit. Es gibt keine Temperaturkontrolle und auch auf Schwefel verzichtet er weitgehend. Lange Maischestandzeiten sorgen für satte, reife und weit verteilte Tannine, die den gesamten Mundraum geschmeidig ausfüllen. In der kalten Jahreszeit spenden die Weine von LA PORTA DI VERTINE wohlthuende Wärme und vermitteln ein hochangenehmes Bauchgefühl. Qualitativ zählen diese Chianti Classico zur absoluten Spitze des Anbaugebietes. Vermutlich gerade deshalb schließt man sie schnell ins Herz! Der *Chianti Classico 2007* besteht zu 90% aus Sangiovese mit etwas Canaiolo und Pugnitello, einer in Vergessenheit geratenen, historischen Rebsorte der Toskana. Dicht, süß, duftig und üppig, eröffnet der *La Porta di Vertine* mit berstend-reifer, dunkler Frucht. Es ist ein volumenreicher, massiver Chianti, der einerseits klassisch wirkt aber auch hochextrahiert. Unter den 2007er Chianti Classico Riserven ist der *Porta di Vertine* einer der kraftvollsten und kultiviertesten Spitzenweine. Zieht man in Betracht, dass dies erst der zweite erzeugte Jahrgang dieses neuen Weingutes ist, dann ist das erreichte Niveau absolut sensationell. 16 Monate reifte dieser reinsortige Sangiovese in Barriques und Tonneaux. Seine üppige Frucht ist berauschend und anziehend, zeigt grandiose Reife bei gleichzeitiger Tiefe und vielschichtiger Duftigkeit.

SIRO PACENTI ES LEBE DER PERFEKTIONISMUS

In den 20 Jahren der Zusammenarbeit mit GIANCARLO PACENTI hat sich eine tiefe Freundschaft entwickelt. In dieser Zeit hat kein Wein aus GIANCARLOS Hand je enttäuscht. Immer gelang es ihm, das maximal Machbare umzusetzen, insbesondere in schwierigen Jahren. GIANCARLOS Hauptaugenmerk liegt dabei von je her auf Frische und Präzision. Inspiriert von großen Bordeaux' und Burgundern, sollen seine Weine jugendlich straff auf die Flasche gelangen, um dann nach einigen Jahren der Reifung erst ihre tatsächliche Aromenfülle und Ausdruckskraft zu erlangen. Eigentlich ein klassischer Ansatz der Weinbereitung. Doch in Montalcino scheint alles anders! Ein »klassischer« Brunello weist bereits bei seiner Vermarktung im fünften Jahr nach der Lese weitgehend ausgereifte Fruchtaromen und eine weiche, trinkreife Struktur auf. Ein junger Brunello von SIRO PACENTI sticht bei den großen Vergleichsproben immer heraus. Er wirkt um Jahre jünger als alle anderen. Mancher Verkoster hält die Weine von SIRO PACENTI daher für »modern«. Dabei muss man sich schon fragen: Was hat Präzision und Entwicklungsfähigkeit mit Modernität zu tun? Ist nicht eine fortgeschrittene Reife für einen eigentlich jungen Brunello vielmehr als altmodisch zu bezeichnen? Bei dieser Betrachtung sei erwähnt, dass die meisten Weingüter in der Toskana auch heute noch nicht ausreichend gegen die jährlich wiederkehrende Sommerhitze geschützt sind. Die Klimatisierung, insbesondere der abgefüllten Weine, lässt oft zu wünschen übrig. Vielleicht erklärt sich daher manch fortgeschrittener Reifeprozess eines »klassischen« Brunello? Das Weingut SIRO PACENTI ist auch hier vorbildlich ausgestattet, denn es verfügt über einen konstant auf 11°C temperierten Keller mit regulierter Luftfeuchtigkeit – *state of the art*, wie es selbst in Bordeaux selten anzutreffen ist! Uns ist es tatsächlich schon passiert, dass wir den Brunello eines anderen Erzeugers ein Jahr nach dessen Erscheinen beim Weingut nachgekauft hatten und der neu bezogene Wein zeigte sich bei weitem gereifter als es der in unserem Keller eingelagerte Brunello aus der exakt gleichen Füllung! GIANCARLOS Weine benötigen

■ 2009 Rosso di Montalcino – Siro Pacenti

92–93/100 | Mit dem 2009er ist Giancarlo Pacenti einer der besten Rosso di Montalcino seiner Laufbahn gelungen. Und das will einiges heißen, denn Jahr für Jahr belegt er, gemeinsam mit Piero Palmucci Poggio di Sotto, den Spitzenplatz unter den Rosso' aus Montalcino. Zart duftend, fein und ganz tief, zeigt sich der Rosso unglaublich präzise und frisch in der Nase, mit reifer, beeriger Süße. Im Mund verfügt er über traumhaft satte, reife Fruchtaromen und eine reichhaltige Struktur wie ein sehr guter Brunello. Tief, rund und saftig füllt er den Gaumen und wieder begeistert seine Präzision und Nachhaltigkeit. Seine große Finesse und optimale Länge wird im Nachhall umspült von der rosigen Süße des hochreif gelesenen Traubenmaterials, ohne jedoch zu süß zu sein. Ein ausgezeichnete Rosso di Montalcino, der, wie immer, einige Jahre der Reifung im Keller verbringen sollte, ehe man ihn mit großer Genugtuung genießt.

einfach mehr Zeit als andere, was sein bislang bester Brunello, der 2004er Brunello PS, aktuell belegt. Diese Selektion aus den ältesten Lagen im nördlichen Teil des Rebbestandes war im letzten Jahr bei uns eingetroffen. Erst heute kann man das langsam beginnende Aufblühen dieses großartigen Meilensteins verkünden. Er besitzt eine bislang kaum dagewesene Fülle und Reichhaltigkeit, wie es zuvor nur der 1999er Siro Pacenti besaß. Unglaublich intensiv und trotz jugendlicher Frische bereits weit aufgespannt, erhellt er den Gaumen mit sensationellem Extraktreichtum über Minuten hinweg. Und das mit großer Präzision und Schlift, wie es nur GIANCARLO PACENTI gelingt.

PELAGRILLI – der Porsche Boxster unter den Brunellos

Der neue Einstiegs-Brunello *Pelagrilli* wurde nach dem Namen des Weinguts der Familie PACENTI benannt. Er soll ein Tribut an den klassischen Brunello sein, interpretiert mit der PACENTI-typischen Kraft, Klarheit und Dichte. Daher ist die Nase des *Pelagrilli* bereits deutlich offener und einladender als die des großen Bruders, dem regulären *Siro Pacenti*. Der *Pelagrilli* soll als preiswerter, früher zugänglicher Brunello einem breiteren Publikum zugänglich sein. Natürlich trägt sein günstiger Preis ebenso dazu bei. Seit einigen Jahren diskutieren wir mit GIANCARLO über die Einführung eines Einstiegs-Brunello. Denn durch Selektion und Aufwand haben sich die grandiosen Brunello von SIRO PACENTI in den vergangenen Jahren in eine Preisebene bewegt, der nicht jeder Konsument zu folgen gewillt war. Mit dem *Pelagrilli* bringt GIANCARLO PACENTI nun quasi den Porsche Boxster der Brunellos heraus. Ohne Verzicht auf wesentliche Details und grundlegende Qualität, hat man für kleines Geld einen außerordentlich gut gemachten Brunello. In »Endgeschwindigkeit« und »Beschleunigung« sicher nicht mit dem großen Vorbild vergleichbar, trägt der *Pelagrilli* im Ansatz dennoch all die Attribute, die den Brunello von SIRO PACENTI zu einem, der besten Weine der Toskana machen.

■ 2006 Brunello di Montalcino Pelagrilli

93/100 | Intensiv beerig und duftig öffnet sich das Bouquet des *Pelagrilli* zu einer reifen und präzise geführten Brunello-Stilistik. Saftig-reife Kirschen mit zarten Mandeltönen und rotbeerig-vielschichtiger Fruchtsüße im Hintergrund, sind eingebettet in toskanischer Fülle mit reichhaltigem Geschmeide. Im Mund beherrschen seidig-elegante Tannine mit breit aufgelegtem, süßem Extrakt das Geschmacksbild. Weich, saftig und sehr ausgewogen, bringt der *Pelagrilli* ein stattliches Gewicht an den Gaumen und bezaubert mit finessenreichem Spiel und immer wiederkehrender Frische und fruchtiger Fülle. Ein ausgezeichnete, preiswerter Brunello, dem man deutlich die Handschrift eines großen Weinmachers anmerkt. Mit dem *Pelagrilli* erzeugte Giancarlo Pacenti einen konkurrenzlos günstigen Brunello, was in Montalcino heute eher selten ist! Aber auch qualitativ zählt er zur Gruppe der 10 bis 20 jahrgangsbesten Brunello!



Beeindruckende Bilanz:

Die Brunello von Siro Pacenti sind an Liebhaber und Freaks gerichtet und operieren am absoluten Limit von Kraft, Finesse und Vielschichtigkeit des Sangiovese Grosso.

Die aktuellen Bewertungen und Preise:

■ 2009 Rosso di Montalcino extraprima 92–93/100	26,53 €/Ltr.	19,90 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Pelagrilli TIPP extraprima 93/100	43,33 €/Ltr.	32,50 €
■ 2004 Brunello di Montalcino extraprima 96/100 Parker 97/100	85,33 €/Ltr.	64,00 € bei Abnahme von 6 Flaschen nur 59,90 €
■ 2004 Brunello di Montalcino PS extraprima 97/100 Parker 96/100	104,00 €/Ltr.	78,00 €
■ 2005 Brunello di Montalcino extraprima 94/100 Parker 92/100	64,00 €/Ltr.	48,00 €
■ 2006 Brunello di Montalcino extraprima 95/100 Parker 96/100 WineSpectator 95/100	79,87 €/Ltr.	59,90 €

Ebenso verfügbar:

Brunello di Montalcino von
PIANCORNELLO, POGGIO DI SOTTO und
PIEVE SANTA RESTITUTA.

Mehr Infos auf www.extraprima.com



Das Burgund ist das komplizierteste Weinanbaugebiet der Welt. Sich hier Kompetenz anzueignen verlangt über Jahre unermüdliche Verkostungserfahrung und Feinsinn. Daher erfüllt es mich mit Stolz, dass das vom schweizer Weinpapst RENÉ GABRIEL ins Leben gerufene WEINWISSER-Magazin in der neuesten Ausgabe 9/2011 einen zweiseitigen Artikel von mir über die 2009er Burgunder von

BURGUND 2009 GÄNSEHAUT BEI OLIVIER BERNSTEIN BOXBERGER IM WEINWISSER ÜBER JACQUES PRIEUR

Jacques Prieur abgedruckt hat. Nach den Artikeln in der WEINWELT über die Bordeaux-Primeurs 2009 und 2010, ist dies ein weiterer Schritt in meine journalistische Ausrichtung. Zwischenzeitlich sind die ausgezeichneten 2009er von Jacques Prieur bereits an unserem Lager eingetroffen und stehen zum Verkauf bereit. Der weiße LE MONTRACHET ist nahezu ausverkauft, die roten CHAMBERTIN und ECHÉZEAUX sind bereits geräumt. Alle Beschreibungen, die Grundlage für den WEINWISSER-Artikel sind, können Sie auch im Shop unter www.extraprima.com nachlesen. Auf Anfrage sende ich Ihnen gerne alle Informationen per E-Mail oder Post zu.

Ebenso eingetroffen sind die 2009er Gänsehaut-Burgunder von OLIVIER BERNSTEIN, die ich Ihnen Ende letzten Jahres als »die beste Burgunder-Kollektion« meines Lebens in Subskription offeriert habe. Gegenüber der begeisterten Fassverkostung haben sich die Weine nun nach der Abfüllung weiter gesteigert! Die 2009er Burgunder von OLIVIER BERNSTEIN sind jetzt so unglaublich gut, dass eine Steigerung tatsächlich kaum möglich scheint. Eindringlich möchte ich daher allen Burgunder-Liehabern raten, diese Weine unbedingt zu probieren. Es werden unvergessliche Erfahrungen sein, die sich tief in

ihr Gedächtnis einbrennen werden. So wie es damals die phänomenalen Weine aus den 90ern von Claude Dugat taten: Kürzlich kam ein alter Freund und extraprima-Intimus vorbei, der seit längerem nach Bayern verzogen ist. Mit ihm erlebte ich den Griottes-Chambertin 1993 und andere Burgunder von Claude Dugat an einem unvergessenen Nachmittag im Hof von R 7, unserem früheren Domizil. Es war mir ein tiefes Bedürfnis, mit ihm die alten Zeiten wieder zu erwecken – mit einem Gevrey Champeaux 2009 von Bernstein hatte es erwartungsgemäß geklappt: Mein Freund konnte diese explosiv-aromatische Frucht, die zugleich unglaublich konzentriert und dennoch fein, seidig-elegant und ewig tief erscheint, kaum glauben. Fassungslosigkeit und Rührung machte sich bei uns breit – wie damals. Diese Frische und Beerigkeit, wollüstig-animierendes Trinkvergnügen und nicht nachlassendes Aromenbombardement sind schlicht umwerfend. Vom 20.–22. Oktober biete ich Ihnen die Gelegenheit diese Weine gegen eine Probengebühr von 50,- € pro Person durchzukosten ... mein Tipp: Kommen Sie und nehmen Sie sich Zeit und Taschentücher mit!

Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner

ITALIEN

Cascina Cucco Piemont



Cascina Cucco

■ 2006 Barolo Cerrati Vigna Cucco
extraprima 95/100 | 39,87 €/litr. **29,90 €**
3 Sterne im Veronelli 2011

GROSSER BAROLO, KLEINER PREIS BAROLO CERRATI VIGNA CUCCO

Selten hatte uns ein Barolo in puncto Qualität und Preis derart überzeugt wie der 2006er Barolo Cerrati Vigna Cucco von der CASCINA CUCCO in Serralunga. Deshalb hatten wir im vergangenen Jahr kurzerhand ein Viertel der Gesamtproduktion von gerademal 5500 Flaschen aufgekauft. Und das war auch gut so, denn es war klar, dass dieser damals jugendliche Nebbiolo einige Zeit in Anspruch nehmen würde, bis er sich entfalten würde. Nach den letzten Sommertagen Anfang September 2011 war es nun wieder an der Zeit einen Vigna Cucco 2006 aus dem Keller via Karaffe an die Luft zu befördern. Welch ein Erlebnis! Schlichte Begeisterung machte sich breit, denn der Vigna Cucco hat bereits jetzt das erwartete Fleisch und die dichte, veloursartige Cremigkeit der Tannine erreicht. Unglaublich tief, reichhaltig süß und intensiv zeigt er ein weit gefächertes Bouquet mit enormer Frucht, hohem Extrakt und großem Druck. Dabei ist er weiterhin frisch und mit satter, distinguiertem Intensität im Hintergrund ausgestattet, wie man es von einem großen Barolo her kennt. Deutlich süßer und schwelgerischer als noch vor einem Jahr, verströmt er ein gleichsam vereinnahmendes Parfum mit ätherisch-ölgigen Obertönen und viel-

schichtig-filigraner Nebbiolo-Würze. Ganz schmelzig, süß und mit beginnender Weichheit im Mund, zeigt er reife, dicht anliegende und weit verteilte, dreidimensional ausgerichtete Tannine mit großer Würzigkeit. Der süße Extrakt verschmilzt im Abgang mit einer ewig nachsetzenden Süße und herzhaft zupackender Struktur. Minutenlang strömt der schwelgerische Extrakt im Nachhall an den Gaumen, den das reichhaltige Tannin dennoch reinigt und trocken hinterlässt. Dieser großartige Barolo versucht nicht, wie die meisten modernen Artgenossen, mit breiter, süßer, allumfassender Fruchtigkeit zu begeistern, sondern durch subtile, weit getragene Aromen, die sich mit fortschreitender Belüftung tiefer in den Gaumen eingraben und mehr und mehr einen faszinierenden Nebbiolo-Schmelz reflektieren. Natürlich ist der große Jahrgang nicht ganz unschuldig an dem Gelingen dieses Vigna Cucco. Denn 2006 ist ein extrem balanciertes, ausgewogenes Jahr, das an die grandiosen 1989er erinnert – einem der besten Barolo-Jahrgänge aller Zeiten! Wie beschrieben, beginnt der Vigna Cucco bereits heute zu begeistern. Dennoch erscheint Einkellern und in zehn Jahren genießen ebenso als sinnvolle Maßnahme!

extraprima[®]
Unsere Weine sind absichtlich gut.

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