

September 2012

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.

LA TRAVERSÉE

WEGWEISENDES WEINPROJEKT
IM LANGUEDOC

TERRAPRIMA

REIZVOLLE BURGUNDER-TYPEN

WITTMANN

GROSSER JAHRGANG 2011

GEFÄHRLICH:
VON WINNING ROSÉ
SEKT BRUT NATURE

MAS DES BRESSADES
TRÈS GRANDE RÉUSSITE

NEU MOURVÈDRE EXPLOSIV
COUME DEL MAS

ALOIS LAGEDER
AUF DEM WEG INS BIODYN

NEU BOURGOGNE GAMAY
LOUIS LATOUR

FAIVELEY AUFERSTEHUNG
EINES GROSSEN NAMENS

ALBAMAR
ALBARIÑO IN REINKULTUR

COTO DE GOMARIZ
GALIZISCHE GEHEIMWAFFE



WITTMANN GROSSER JAHRGANG 2011

»1811 und 1911 sind in Deutschland legendär. Ob sich der 2011er Jahrgang in diese Serie einreihen darf, kann man heute noch nicht sagen. Aber als sehr gutes Weinjahr muss man 2011 in jedem Fall zählen« sagt PHILIPP WITTMANN. Er glaubt, dass die 2011er deutlich mehr Reifepotenzial haben als die schlankeren 2010er und kann sich langfristig einen Genusshorizont vorstellen, wie ihn die 2002er heute noch bieten. Ein warmes und trockenes Frühjahr führte zu einem sehr frühen Rebaustrieb im April. Leichte Frostschäden an den noch jungen Trieben hinterließen ein »blaues Auge«. Durch die frühe Blüte entstand ein großer Vegetationsvorsprung. Um eine zu frühe Reife der Trauben zu verhindern, verzichteten die WITTMANNs auf die Grünernte im Sommer. Die Abkühlung im Juli und August sorgte für eine wichtige Entschleunigung der Reifeentwicklung. Anfang September wurde mit einer ersten Vorlese in den Weinbergen begonnen. Vereinzelt auftretende Fäulnis durch die schwierigen Witterungsbedingungen musste nun sorgfältig entfernt werden. Die Vorlese zeigte sich als ideale Alternative zur Grünernte in Jahren mit früher Reifeentwicklung. Der verspätete Altweibersommer brachte gesundes, goldgelbes Traubenmaterial. Dadurch konnten mehrere Erntedurchgänge bei traumhaften Bedingungen durchgeführt werden.

szenierte Komponente von weißen Früchten, bleibt ganz sauber und komplex am Gaumen. Mit 12,5 % Alkohol erfreulich leicht und bei knapp über 2 g Restzucker ebenso erfreulich trocken. Ein wundervoller Silvaner mit der typisch Wittmannschen Leichtigkeit und anspruchsvoller Unkompliziertheit.

keit bestimmen das Duftbild, dabei bleibt er vielschichtig, leichtfüßig und elegant. Saftige Attacke im Mund, mit ganz reifer, runder Säure und straff organisierter Struktur, die er unter anderem den sechs Stunden Maischestandzeit verdankt. Neben sehr schöner Stoffigkeit mit Saft und Spiel am Gaumen, besitzt er viel Körper, wirkt dabei jedoch nicht schwer oder breit, bei dezenten 12,5 % Alkohol. Sehr saftig und lang, ist dies ein Riesling, dessen hohen Anspruch jeder erkennt, gleichwohl begeistert er durch einladende Frucht und Trinkfreude.

2011 Westhofener Riesling 16,90 €
91/100 Der Westhofener Riesling wird aus den Grosses Gewächs-Lagen Kirchspiel und Morstein gewonnen. Sehr tief, klar und verschlossen präsentierte er sich Anfang März, mit deutlicher Spontangärungsnote im Duft, rassig-saftiger Frucht und hervorragender Komplexität. Dicht am Gaumen, sehr stoffig, satt anliegend und mit fructosiger Süße überwältigt er die Zunge. Dabei besitzt er reichlich Grip, eine druckvoll mineralische Struktur und ausgezeichnete Länge. Sein hervorragendes Spiel von Frucht, Säure und Mineralität geben ihm große Spannung und Frische.

2011 Weisser Burgunder 10,90 €
89/100 Der 2011er Weißburgunder von Wittmann ist ein Archetyp seiner selbst. Er wurde in teilweise neuen Doppelstückfässern von Stockinger vergoren und zeigt eine wundervolle Note von Spontangärung in der Nase, die ihm große Tiefe und ansprechende Komplexität verleiht, sehr klar und spielerisch. Cremiger Auftakt im Mund mit viel Schmelz am Gaumen, zarte Struktur mit sehr guter Länge und saftiger Frucht im Mittelstück. Offen und zugänglich, anspruchsvoll und doch leicht verständlich. 13 % geben dezente Fülle, unter 1 g Restzucker Luftigkeit und Spiel.

2011 Riesling 10,90 €
89/100 Ganz offenherzig und einladend, fructosig, stoffig und frisch, duftet der Riesling 2011 von Wittmann. Reife Fruchtaromen mit großer Saftig-



Wittmann

■ 2011 Silvaner 89/100	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2011 Weisser Burgunder 89/100	14,53 €/Ltr.	10,90 €
■ 2011 Riesling 89/100	14,53 €/Ltr.	10,90 €
■ 2011 Westhofener Riesling 91/100	22,53 €/Ltr.	16,90 €
■ 2011 Silvaner 89/100		9,00 €

Saftig, ganz klar, sehr geradlinig und mit schöner Frucht, ist die Nase des Silvaner 2011 von Wittmann ausgestattet. Sauber, süffig und ganz weit gefasst, begeistert er im Mund. Tief und fein, mit sehr guter Länge, besitzt er eine spielerisch in-

TERRAPRIMA REIZVOLLE BURGUNDER-TYPEN

■ 2011 Grau Weiss 88/100		7,90 €
■ 2011 Blanc de Noir 89/100		8,50 €

Diese Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder wächst auf schwereren Böden mit Lehm und Kies. Offenherzig und duftig präsentiert sich seine weinig-fruchtige Nase mit reizvoller Pinot-Typizität. Unkompliziert, fructosig und mit seidigem Schmelz, breitet er sich fein und cremig im Mund aus, mit delikater Frische und saftiger Säure. Extraktreich und mittelgewichtig schmelzig, ist der 2011er etwas üppiger als der Vorgänger. Sein straffer Körper besitzt eine feine, mineralische Struktur, rund, satt und angenehm ausgewogen. Feiner Abgang mit reizvoller Fruchtsüße. 13,2 % Alkohol, 4 g Restzucker.

Ganz zart lachsfarben steht der 2011er Blanc de Noirs im Glas. Delikat verhaltener Duft mit feiner, seidiger Frucht im Hintergrund. Ganz schmelzig, reif und offen beginnt er im Mund, mit großer Seidigkeit und feiner Würze. Ganz abgerun-

det, saftig und anschniegsam am Gaumen, besitzt er eine wundervolle Leichtigkeit und charmante Fülle. Sehr knackig, einladend und zart, empfiehlt sich dieser mittelgewichtige Zeitvertreiber als erfrischender Sommertrunk oder als vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter mit mineralischem Grip und unkomplizierter Saftigkeit. Erfreulicherweise hat er mit 6 g deutlich weniger Restzucker als viele andere Blanc de Noirs. 13,4 % Alkohol.

2011 Grauburgunder Doppelstück 9,90 €
89/100 Dieser Grauburgunder wurde in einem neuen Doppelstückfass von der Kuferei Hösch in Nackenheim vergoren und ausgebaut. Daher ist er umhüllt von einer zarten, eleganten Holznuance, die ihn in schwebender Zurückhaltung umgibt. Ganz tief und fein, mit delikater Süße in der Kopfnote, duftet der »Doppelstück« mit feinsinniger Fruchtkomponente und distinguerter Fülle. Ganz schmelzig, ausgewogen, fein und schwungvoll im

Terraprima

■ 2011 Grau Weiss 88/100	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2011 Blanc de Noir 89/100	11,33 €/Ltr.	8,50 €
■ 2011 Grauburgunder Doppelstück 90/100	13,20 €/Ltr.	9,90 €

Mund, besitzt er wundervollen Grip mit hervorragender Frische und saftiger Fruchtsüße. Reife Birnen, Marillen und florale Noten umspielen die Zunge mit großer Leichtigkeit und sattem Schmelz zugleich. Nur 1,5 g Restzucker genügen dem »Doppelstück« für seinen mittelgewichtig-fülligen Auftritt. Die 13,4 % Alkohol sind bestens eingebunden, ohne Schwere zu vermitteln.

GEFÄHRLICH

VON WINNING ROSÉ SEKT BRUT NATURE

Mit dem neuen *Rosé-Sekt Brut Nature* ist dem WEINGUT VON WINNING die Quadratur des Kreises gelungen. Mehr zartfruchtige Verführung und schmelzig schmeichlerisch-weiniges Trinkvergnügen kann man sich eigentlich kaum vorstellen. Dieser Rosé-Sekt streichelt sinnlich die Zunge und beschwichtigt mit seidiger Fülle und schwelgerischer Fruchtigkeit. Rund, ganz cremig, reif und mit zarten Nuancen von getrockneten Aprikosen, die in kleine Würfelchen zerschnitten scheinen, entschwindet er mit nussiger Süße im Abgang. Duftig fein und elegant schwingt er nach, mit sanfter Würze hinterlässt er ein delikates Parfum. Es ist schwer diesen traumhaften Sekt mit nüchternen Worten zu beschreiben. Ein Verführer. Ein Schmeichler. Ein berauschend schäumender Rosé. Überhaupt passt hier die Bezeichnung Sekt so überhaupt gar nicht. Zu grob erscheint dieses technisch korrekte Zitat. Brut Nature geht schon eher. Denn ganz natürlich und ungeschminkt erscheint sein Charme, trocken und leichtfüßig sein Antlitz. Zart lachsfarben, altrosa. Dahinter verbergen sich 60% reifer Pinot Noir als Blanc de Noir im Holzfass vergoren und 40% Chardonnay, der im Stahltank reifte, beide aus 2009. Beim Dégorgement erhielt er keine Dosage, daher darf er sich trotz 4,8g natürlichem, unvergorenem Restzucker als Brut Nature bezeichnen. Geschmacklich geben Extrakt Süße, Alkohol, Holz und der geringe Restzucker einen süßeren Eindruck, der aber zu dem wunderbar harmonischen Gesamtgebilde hervorragend passt. Beide Grundweine kamen unfiltriert auf die Flasche und wurden nach der traditionellen Flaschengärung verarbeitet, sind also komplett unfiltriert. Fast drei Jahre Hefelager sorgen für eine ganz cremige, ausgewogen feine Perlage. Nur 1500 Flaschen wurden von diesem ersten Versuch erzeugt und gerieten zur Versuchung! Wir können nur empfehlen sich baldigst damit einzudecken, denn dieser außergewöhnliche Rosé-Schäumer wird schnell vergriffen sein ...

■ 2010 Riesling Drache 8,90 €

89/100 *Den Einstieg in die Von Winning-Linie bildet der Drache aus dem Forster Ungeheuer. Erfreulicherweise haben wir durch eine vorausschauende Reservierung neben dem frischen 2011er auch noch den grandiosen 2010er verfügbar. Während 2010 ein klassischer Rieslingtyp in rassischer Ausrichtung ist, folgt 2011 eher einem offenerzig-fruchtigeren Typus. Verführerisch reif und tief, besitzt der 2010er eine klare Rieslingnase, mit gelben Früchten, feiner floralen Note und würziger Rasse. Ganz straff und frisch im Mund, mit wenig-geradliniger Struktur und großartigem Spiel für einen Riesling seiner Preisklasse. Schöne Länge mit nachhaltiger, mineralischer Säure und reichlich fructosigem Spiel am Gaumen.*

■ 2011 Riesling Win Win 10,00 €

91+/100 *Der Riesling Win Win 2011 schlägt seine Vorgänger aus 2009 und 2010 mit deutlichem Abstand. Für 10 Euro findet man wohl kaum einen spannenderen deutschen Riesling! Frisch gefüllt hatte er einen absolut freakigen Nasenauftritt mit grandioser Schießpulver-Reduktion. Mit der Flaschenreife hat sich das etwas gelegt. Nun fungiert diese Note als schmückendes Element im Hintergrund, denn die satte, reife und offensive Frucht steht jetzt im Rampenlicht. Üppig, reif, transparent und mit viel Schmelz ausgestattet, bildet der Win Win ein einladendes ganz und gar saftiges Sinneserlebnis mit reichlich Grip und spritziger Säure. Spielerisch und weit ausladend, lebt er von einer allumfassenden Spannung, mit schlanker, rassischer Riesling-Typizität und erstaunlicher Schubkraft. Dabei wirkt er dennoch tänzerisch leicht, außerordentlich balanciert und bleibt fest und lang am Gaumen. Beeindruckend.*

Die Von Winning-Weine wurden aus selektierten Partien erzeugt und sind weitaus spektakulärer als die Dr. Deinhard-Linie. Hier gibt es begeisterte Aromenexplosionen durch spannende Spontangärungen in Holzfässern. Auch der Win Win wurde zu einem kleinen Teil in Holzfässern vergoren, was ihm Seidigkeit und Tiefe verleiht.

■ 2010 Forster Ungeheuer 17,50 €

92/100 *Der Jahrgang 2010 hat von Jugend an, bei Gärung und Ausbau, sehr viel Zeit benötigt. Daher ist es nun interessant diese großartigen Rieslinge mit fortgeschrittener Reife nachzuprobieren und eben auch nachkaufen zu können! Tief und weit ausholend duftet der feine, reife Ungeheuer, angetrieben von schmelzigem Extrakt und wundervoller Primärfrucht. Unwissend gekostet, würde man ihn wegen seiner faszinierenden Frische vermutlich für einen 2011er halten. Was vor einem Jahr noch verschlossen war, ist heute weitgehend entfaltet und strahlt mit Brillanz und Offenheit. Sehr straff im Mund, mit großartiger Tiefenschärfe und rassischer Mineralität, bringt er enorme Kraft und Frische an den Gaumen. Die lebendige Säure hat sich sehr gut eingebunden und verleiht ihm heute große Definition und Spannung. Der mächtige Körper ist mit feiner, holziger Cremigkeit ausgekleidet. Ewig lang und explosiv bleibt er auf der Zunge stehen und stiehlt 90% der Grossen Gewächse anderer Erzeuger locker die Schau!*

■ 2009 Kieselberg Grosses Gewächs 28,50 €

95/100 *Der großartige 2009er Kieselberg hat seinem Alter entsprechend einen leichten Anflug von noble Petrol-Geschmeide in der Nase, was seiner intensiven Frucht einen zusätzlichen Reiz verleiht. Klassisch anmutend, geradezu als Idealbild eines angereiften GG-Rieslings, steht er in der vollen Reife seines noch lange nicht abgeschlossenen Lebens. Reife Fruchtaromen in gelber und weißer Färbung, etwas Pfirsich und Aprikose, vermengen sich mit delikater Kräuterwürze und rassischen Gesteinsaromen. Kraftvoller Auftakt im Mund, mit cremiger Fülle und satter Konzentration. Ein intensiver Riesling mit burgundischer Fülle und geradlinig, klassisch gewebter Struktur. Seine sensationelle, reife und druckvolle Säure lässt ihn nach wie vor sehr jugendlich erscheinen und verleiht ihm das feste Korsett für den üppig-ausladenden Korpus. Trotz aller Fülle wirkt er keinesfalls fett, breit oder schwabbelig, vielmehr klar definiert, geradlinig und spannungsgeladen. Ein*



Weingut Von Winning

■ Von Winning Rosé-Sekt Brut Nature		
92/100	32,00 €/Ltr.	24,00 €
■ 2010/2011 Riesling Drache		
89/100	11,87 €/Ltr.	8,90 €
■ 2011 Riesling Win Win		
90+/100	13,33 €/Ltr.	10,00 €
■ 2010 Forster Ungeheuer		
92/100	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ 2009 Kieselberg Grosses Gewächs		
95/100	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ 2010 Kieselberg Grosses Gewächs		
98/100	39,33 €/Ltr.	29,50 €

großartiger Riesling, der sich in den nächsten fünf Jahren wohl noch in der Fruchtphase befinden wird. Ganz lang und schlicht großartig!

■ 2010 Kieselberg Grosses Gewächs 29,50 €

98/100 *Der unglaubliche 2010er Kieselberg kommt gerade in eine exotisch-üppige Fruchtphase. Die anfänglich verschlossenen Aromen entfalten sich nun Stück für Stück. Mango, Papaya, reife Aprikosen und wilde, exotische Noten bestimmen das intensive Duftbild. Ganz tief, einladend und mit großartiger Extraktfülle und Reife ausgestattet, strahlt der 2010er Kieselberg in außergewöhnlich konzentrierter Art. Etwas Holz ist derzeit noch als zarter »Hauch« wahrnehmbar und verleiht eine hochedle, nussige Note. Im Mund öffnet er sich mit bombastischer Fülle und grandios rassischer Säure, die in einer dicht gewebten, festen, mineralischen Struktur eingebunden ist. Feuer frei am Gaumen! Einen derart hochverdichteten, grasig-frischen und messerscharf definierten Riesling hat es in Deutschland bislang noch nicht sehr häufig gegeben. Ganz massiv und dennoch spielerisch, mit Kraft und Transparenz, Komplexität und unglaublichem Durchsetzungsvermögen. Ewig lang, unglaublich präzise und hochauflösend, dicht gewebt und feinkörnig, immer frisch und multidimensional am Gaumen präsent. Atemberaubend! Der Kieselberg 2010 ist ein grandioser Riesling mit sensationellem Schliff, der mit Grand Crus jedweder Couleur leicht mithalten kann. Dabei besitzt er in archetypischer Weise die Identität eines großen, trockenen Rieslings und lehnt sich keineswegs an ein burgundisches Vorbild an.*



Mas des Bressades

■ **2011 Costières de Nîmes blanc Tradition** 6,50 €
87/100 8,67 €/Ltr.

■ **2011 Costières de Nîmes blanc Cuvée Excellence** 9,90 €
91/100 13,20 €/Ltr.

■ **2011 Costières de Nîmes rosé** 6,50 €
89/100 8,67 €/Ltr.

■ **2011 Costières de Nîmes rouge Tradition** 6,50 €
90/100 8,67 €/Ltr.

■ **2010 Costières de Nîmes rouge Cuvée Excellence** 9,90 €
90/100 13,20 €/Ltr.

■ **2010 Cabernet-Syrah VdT** 10,90 €
91/100 14,53 €/Ltr.

■ **2010 Costières de Nîmes rouge Cuvée Quintessence** 17,50 €
92/100 23,33 €/Ltr.

■ **2011 Costières de Nîmes blanc Tradition** 6,50 €
87/100 Der weiße Mas des Bressades Cuvée Tradition ist immer ein einfacher, simpler, jedoch durch und durch überzeugender Weißwein, der in seiner Preisklasse als vorbildlich einzustufen ist. Er wird aus 30 % Grenache blanc, 50 % Roussanne, sowie je 10 % Viognier und Marsanne erzeugt. Leuchtend reife, gelbe Farbe. Sehr reifes und frisches Duftbild, offen, impulsiv und ausdrucksstark, mit Pampelmuse, Ananas und weiteren exotischen Noten. Fruchtig, rund und saftig überzeugt dieser kleine Rhône mit Frische, Spiel und satter Aromatik am Gaumen.

■ **2011 Costières de Nîmes blanc Cuvée Excellence** 9,90 €

91/100 Der 2011er Cuvée Excellence vom Mas des Bressades ist ein großartiger Weißwein von der südlichen Rhône. Er wird aus hochreifem Lesegut von 70 % Roussanne, 20 % Viognier und 10 % Grenache blanc erzeugt und nahezu ausschließlich in Barriques von Erst- bis Drittbelegung vergoren. Leuchtend reife, gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Offene, feine, vielschichtige und sehr reife Nase mit exotischer bis gelbfruchtiger Ausrichtung,

MAS DES BRESSADES TRÈS GRANDE RÉUSSITE

Die Appellation COSTIÈRES DE NÎMES ist eine der preiswertesten Einkaufsquellen für frische Weiß- und Rotweine von der südlichen Rhône. MAS DES BRESSADES ist einer der Pioniere der Region. Seit Mitte der 90er Jahre importieren wir die Weine von CYRIL MARÈS mit großer Begeisterung. Denn die Beständigkeit der Qualitäten über alle Jahrgangsschwankungen ist unvergleichlich. Nachdem 2010 generell ein idealer Jahrgang für das südliche Rhône-Tal war, bedurfte es nach dem kühlen Sommer von 2011 eines traumhaft sonnigen Septembers. Der stellte sich erfreulicherweise, für das Traubenmaterial rettend, zur Verfügung. So präsentiert sich die aktuelle Kollektion auf extrem hohem Niveau! Die weißen 2011er sind frisch und knackig, mit hochintensiver, exotischer Frucht. Der wundervoll lachsgranatfarbene Rosé ist delikat und elegant. Der Basis-Rotwein ist schlicht atemberaubend, rund, satt und reif – eine »très grande réussite«. Die drei roten 2010er Spitzencuvées Excellence, Cabernet-Syrah und Quintessence sind von einer grandiosen Qualität. Beeindruckend kraftvoll und fleischig, einfach perfekt balanciert.

auch etwas Pfirsich, Aprikose und Marille vom Viognier, sehr tief und komplex, mit einem seidigen Hauch von Holz. Satte Fruchtattacke im Mund mit schönen, extraktreichen Aromen, sehr rassig, lässig und lang, etwas feiner und eleganter als der 2010er. Mit viel Saft im Mittelstück und großem Spiel am Gaumen, wirkt der 2011er Excellence sehr ausgewogen und belebend, ohne dass die sat-ten 14,5% Alkohol spürbar zu Tage treten.

■ **2011 Costières de Nîmes rosé** 6,50 €
89/100 Der 2011er Rosé ist ein »Saignée« aus 50 % Grenache noir, 30 % Syrah und 20 % Cinsault. Das Saignée-Verfahren, das Abschöpfen eines Teils des frisch angesetzten Mostes bei der Rotweinbereitung, ergibt »einen Wein mit mehr Eleganz und Finesse als bei einer Direktpressung« sagt Cyril Marès von Mas des Bressades. Zartes lachs- bis granatfarbenes Rosé, sehr fein und elegant in der Nase, recht tief, mit roten Früchten, Granatapfel, leichter Kräuternote und zarter Süße. Feine Attacke, sehr spielerisch und leicht am Gaumen, ist der Mas des Bressades ein sehr delikater, frischer Rosé mit schöner Eleganz und feiner, zarter Frucht im Abgang. Einfach bezaubernd.

■ **2011 Costières de Nîmes rouge Tradition** 6,50 €
90/100 Der 2010er Rouge Tradition von Mas des Bressades besteht aus etwa 45 % Syrah und 55 % Grenache noir. Er wurde ganz ohne Holzeinfluss im Tank vergoren und ausgebaut. Dicht, süß und offensiv duftet er mit schmeichlerisch, schokoladigem Anflug, sehr klar und finessenreich. Recht tief und ausgewogen, ist der 2011er mehr auf Komplexität und Eleganz ausgelegt. Dichte Attacke im Mund mit viel Schmelz und sehr guter Reife. Sehr frisch, blitzsauber, rund und satt, mit weichem Tannin und ausgezeichneter Länge, besitzt dieser kleine Rote von der Rhône großen Anspruch, bleibt nachhaltig und frisch am Gaumen! In Blindproben immer für eine Überraschung gut!

■ **2010 Costières de Nîmes rouge Cuvée Excellence** 9,90 €

90/100 Der hochreife, mächtige 2010er Excellence von Mas des Bressades wurde aus vier Lots reinem Syrah komponiert und erreichte stattliche 14,8% Alkohol. Er wird nur in gebrauchten Barrique-Fässern ausgebaut, da Cyril Marès neues Holz für seinen Syrah als unpassend erachtet. Dunkle, undurchdringliche Farbe, enorm dicht, mit stoffiger Frucht auch im Duft. Wahnsinnig füllig, mit feinen, floralen Noten im Obertonbereich, hochkonzentriert, komplex und weit tragend, beeindruckt er in

der Nase. Satt und kraftvoll am Gaumen, mit rassisg-reifen Tanninen, weit gespannter Struktur und dennoch transparenten und vielschichtigen Aromen. Lang und überwältigend, süß, weich und machtvoll schließt er ab, mit großer Extraktion und satten Tanninen.

■ **2010 Cabernet-Syrah VdT** 10,90 €

91/100 Der mächtige Cabernet-Syrah besteht aus 70 % Cabernet, der nahezu komplett in neuen Barriques ausgebaut wurde, während die restlichen 30 % Syrah in gebrauchten Fässern reifen. Trotz der unglaublichen 15 % Alkohol des Cabernet, besitzt dieser außergewöhnliche Wein Frische und Präzision, wirkt keinesfalls zu breit oder überreif. Der Syrah trägt fleischige Fülle und generöse Süße dazu bei. Hochverdichtet in der Nase, tief und leicht speckig vom neuen Holz, duftet der Cabernet-Syrah imposant und massiv. Dichte Attacke im Mund, sehr stoffig, fleischig und satt am Gaumen, mit groß angelegtem Körper, fett, rund und schmeichlerisch, wirkt er trotz XXXL-Maßen enorm sexy. Sensationelle Fülle im Abgang, mit reichhaltiger Cassisfrucht, schokoladiger Textur und langen, rassigen Tanninen. Ein monumentaler Wein mit großem Schmelz und ungebremstem Spaßfaktor.

■ **2010 Costières de Nîmes rouge Cuvée Quintessence** 17,50 €

92/100 Die Cuvée Quintessence erzeugt Cyril Marès aus seinen ältesten Parzellen, die zwischen 40 und 50 Jahre alt sind. Er besteht aus 90 % Grenache und jeweils 5 % Mourvèdre und Syrah. Die Trauben werden bei niedrigen Erträgen von nur 15 hl/ha vollreif gelesen, was im Jahrgang 2010 einen Alkoholgehalt von knapp über 15 % hervorgerufen hat. In einem flachen Bottich werden die Trauben traditionell mit den Füßen zerquetscht, was bei einer kleinen Produktion von knapp 2000 Flaschen problemlos möglich ist. Nach der alkoholischen Gärung gelangt der Quintessence in Barriques, wo er die malolaktische Gärung durchläuft und anschließend 12 Monate Ausbau absolviert. Dunkle, dichte Farbe. Ganz tief und reichhaltig in der Nase, präsentiert er sich vielen Châteauf-du-Papes überlegen! Likörig süß, intensiv, reichhaltig und enorm tief, zeigt er ein sensationelles, endlos scheinendes Nasenspektrum. Ganz dicht und massiv im Mund, explosiv und reichhaltig süß, überflutet er die Zunge mit grandiosem Extrakt und breit gefächerter, feiner Tanninstruktur. Sehr üppig und reif, enorm korpulent und füllig wie nie zuvor, setzt dieser unglaubliche Costières de Nîmes neue Maßstäbe für seine Appellation!

NEU MOURVÈDRE EXPLOSIV COUME DEL MAS

■ **2011 Collioure Folio** **17,50 €**
92/100 In 2011 konnte Philippe Gard mit 13.000 Flaschen wieder eine ansehnliche Menge des großartigen Folio aus reinem Grenache Gris erzeugen. Komplett im Barrique vergoren, davon 25 % neu, ist dieser mineralische Roussillon eine preiswerte Alternative zu den wesentlich teureren, weißen Burgundern. Dichtes, süßes und sehr kraftvolles Nasenbild mit feinem Holz, intensiven Birnenaromen und hohem Extrakt, dabei tief und komplex, mit großer Frische. Sehr ausgewogen und weit gefasst im Mund, mit schmelzig-reifer Frucht, sehr kräftig und mit großer Spannung am Gaumen. Philippe erzählt, dass »der Folio durch den warmen Winter das Holz deutlich besser integrieren konnte als bei kälterer Witterung«. Seine lebendige Säure gibt ihm sehr gute Länge mit lebendig-süßem Extraktspiel im Abgang. Ein massiver, unglaublich preiswerter, weißer Barriquewein, der ideal zu Gänseleber, Spaghetti Aglio e Olio oder anderen intensiven, ausdrucksstarken Gerichten passt.

■ **2011 Collioure Rosé Barrique Consolation Mourvèdre** **12,50 €**
92/100 Der erste Consolation Rosé vom Jahrgang 2009 war eine absolute Sensation. Seine eindrucksvolle, reife Frucht, fein vermählt mit zarten Holzaromen und sattem Extrakt, ergaben ein unwiderstehliches Trinkerlebnis, das dazu führte, dass er in null Komma nichts ausverkauft war. Der beste Rosé aller Zeiten bei extraprima! Der 2011er steht dem 2009er kaum nach. Die kompletten Traubenhenkel dieses reinsortigen Mourvèdre wurden direkt abgepresst und in gebrauchten Barriques vergoren. Nur 1500 Flaschen gibt es von diesem großartigen Rosé, den wir auch in die 3-Sterne-Gastronomie vertreiben. Feiner, eleganter Duft, mit beerig-frischer Süße und reizvoller, dicht gewebter Fruchtigkeit,

ganz frisch und bezaubernd, tief und hocharomatisch. Sehr fein und spannend auf der Zunge, mit eleganter Säure, samtig-cremiger Extraktstärke, berstend frischer, rotbeeriger Frucht, ganz rund und saftig, mit Noten von Sahnejoghurt in Erdbeer-Rhabarber-Ausrichtung. Reichhaltig, satt und dennoch leichtfüßig und süffig. Schlicht begeistertend.

■ **2010 Collioure Schistes** **15,50 €**
91/100 Der Schistes verdankt seinen Namen dem Schieferboden der Pyrenäenausläufer, auf dem er wächst. Er ist ein reinsortiger Grenache Noir, der ausschließlich im Tank vergoren und ausgebaut wurde. Dadurch behält er seine Frische und außergewöhnliche Klarheit. Schokoladig, dicht und süß, zeigt sich seine wundervoll tiefgründig-reintönige Nase sehr offen und mit vollkommen ausgereifter, satter Frucht. Dicht, süß und reif auch im Mund, sehr rund und mit geschliffen eleganten Tanninen ausgestattet. Lang, sehr fein und mit ganz frischer, satter, dunkeltöniger Grenache-Frucht, ist der Schistes ein etwas ungewöhnlicher Rotwein aus Collioure, der auf Holzaromen gänzlich verzichtet und lieber mit ungeschminkt-puristischer Rebsortenaromatik überzeugt.

■ **2010 Collioure Dog Strangler Consolation Mourvèdre** **29,90 €**
92/100 Als hochkonzentrierter, junger Most hatte sich dieser außergewöhnliche Mourvèdre den stillen Namen Dog Strangler, der »Hundewürger«, eingehandelt. Er kommt von alten Rebanlagen, die hoch über dem Mittelmeer auf den Schieferböden der Pyrenäenausläufer wachsen. In offenen Barriques vergoren und anschließend über 12 Monate darin ausgebaut, präsentiert sich der Dog Strangler heute deutlich gezähmt. Niedrige Erträge, trockenes Klima mit heißen Tagen, kühlen Nächten und

Coume del Mas

■ 2011 Collioure Folio 92/100	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ 2011 Collioure Rosé Barrique Consolation Mourvèdre 92/100	16,67 €/Ltr.	12,50 €
■ 2010 Collioure Schistes 91/100	20,67 €/Ltr.	15,50 €
■ 2009 Collioure rouge Quadratur 93/100	35,87 €/Ltr.	26,90 €
■ 2009 Collioure rouge Quintessence 94/100	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ 2010 Collioure Dog Strangler Consolation Mourvèdre 92/100	39,87 €/Ltr.	29,90 €

beständigem Wind, ergeben hochreifes Lesegut, das bis zur völligen Reife in 2010 am Stock die Beeren etwas eintrocknen ließ. Daher erinnert er in der Nase dezent an einen Amarone oder Châteauneuf-du-Pape. Süß, hochreif und weit tragend, mit schokoladigen Aromen und würziger Schieferaromatik eng verwoben, zeigt er ein überwältigendes Duftspektrum mit großer Fülle, reifen Blaubeeren, liköriger Süße und nicht enden wollender Tiefe. Im Mund besitzt er die Wucht und Kraft der Rebsorte Mourvèdre mit großartiger, distinguerter Linienführung, sehr geschmeidige, reichhaltige Tannine mit satter Würze und großem Schmelz prägen den monumentalen Geschmackseindruck. Dabei wirkt der Dog Strangler heute sehr geschliffen, wohl erzogen und zieht, um in der Methapher zu bleiben, beständig an der Leine. Lang, kernig, erdverbunden, tief, rassig und schokoladig süß im Abgang. Ein großer Collioure, der mit feinfühligstem Respekt vor der Natur hergestellt wurde. Bravo!

LA TRAVERSÉE WEGWEISENDES WEINPROJEKT IM LANGUEDOC

GAVIN CRISFIELD ist Engländer und ein erfahrener, in Südfrankreich operierender Weinmacher. Beim bekannten Gut LA SAUVAGEONNE produzierte er hochkonzentrierte, körperreiche Weine. Gemeinsam mit einem Freund, dem englischen Weinhändler ANDREW BAKER, betreibt er nun ein vier Hektar umfassendes, wegweisendes Wein-Projekt im Languedoc: LA TRAVERSÉE. Wegweisend vor allem, weil GAVIN hier seinen persönlichen Vorlieben folgen kann und sich befreit vom Dogma der Oenologen und Laborwerte. Statt sich mit anderen Erzeugern gegenseitig mit hochverdichteten Weinkonzentraten zu übertrumpfen, sucht er bei LA TRAVERSÉE die allumfassende Harmonie, die brillante Expression des Terroirs, die burgundische Ausdrucksform des Languedoc. Das vielschichtige Terroir der TERRASSES DU LARZAC, im Hinterland von Montpeyroux, eignet sich ideal. Hier betreut GAVIN vier Rebsorten – Cinsault, Grenache, Carignan und Syrah – auf vier biologisch bewirtschafteten Parzellen mit vier unterschiedlichen Bodenformationen – Schiefer, Lehm, Basalt und Kalk. Die Rebstöcke sind zwischen 40–70 Jahre alt, deren Erträge mit 10 und 25 hl/ha niedrig, Vergärung und Ausbau erfolgt in Zementeiern, Holzbottichen, sowie einem großen Fuder. Vom ersten Jahrgang 2009 wurden 5000 Flaschen erzeugt, 2010 gelangen 7000 Flaschen. GAVIN suchte in jedem Land nach den geeigneten Importeuren. Da wir ihn von den Anfängen bei LA SAUVAGEONNE her kannten und sich unsere Vorlieben für feine Weine decken, kontaktierte er extraprima zu Beginn.

■ **2010 La Traversée Languedoc Terrasses du Larzac** **30,00 €**
93/100 Leuchtende, mitteldunkle Farbe, lebendig, mit bläulichen Reflexen. Ganz tiefes, delikat-feines Nasenbild mit luftig wirkenden, verdichteten Fruchtaromen, leichten Schiefernuancen, filigran floraler Note und sehr distinguerter, tiefer Würze.

Rote und dunkle Beeren vermischen sich mit leicht pflaumigen Komponenten zu einem zart gewebten Fruchtpotpourrie mit dezent kirschtönenem Antlitz. Tiefe, Weite und Vielschichtigkeit prägen die Präsenz des Terroirs darin, Holzaromen treten ganz und gar in den Hintergrund. Der pure Wein, ursprünglich, nackt und anmutig, kommt im Duft zur

La Traversée

■ 2010 La Traversée Languedoc Terrasses du Larzac 93/100	40,00 €/Ltr.	30,00 €
--	--------------	----------------

Geltung, ganz auf Finesse und Delikatesse ausgerichtet. Mit kräftiger, steinig-mineralischer Präsenz beginnt er im Mund, unglaublich weit gefasst, groß und rund, aus einem einzigen Ganzen gearbeitet. Seine phantastische Harmonie bildet sich mit einem weit zersprengten, hochfeinen Tanninkleid am Gaumen ab. Immer wieder durchbrochen von feinen, süßen Fruchtsplittern, die in ihrer Fülle ein monumentales Bild zeichnen. Ganz puristisch und trocken, spielt der La Traversée mit unsichtbarer Fülle und der großartigen Komplexität von ausgewogener Harmonie. Unglaublich feinkörnige Gerbstoffe und mineralischer Druck ohne Härte, geben den Antrieb. Seine feinste Säurestruktur schenkt ihm jederzeit Frische, untermalt von dichtgewebtem Extrakt und nobler Ausstrahlung. Ein ganz großer Languedoc von seltener Finesse, der am Anfang seiner gewaltigen Entwicklung steht.



LAGEDER AUF DEM WEG INS BIODYN

2011 ist ein ganz ausgezeichneter Jahrgang für südtiroler Weißweine. Ausdrucksstarke, sortentypische Fruchtaromen, mit kühl-präziser Linienführung und großartiger Frische bei ausgewogener, nicht zu schwerer Struktur. Das ergibt eine ideale Balance, die den Weinen von ALOIS LAGEDER auf breiter Front große Attraktivität verleiht. Selbst der RIFF Pinot Grigio im preislichen Einstiegssegment ist von einer überraschenden Güte, was uns kurzum dazu bewogen hat, auf die bewährte Unterstützung des Pinot Grigio von ZENATO dieses Jahr zu verzichten. Lassen Sie sich trotz Deutsch-WeinBooms ermuntern die aktuelle LAGEDER-Kollektion zu genießen ... Sie werden es nicht bereuen!

men, saftig und rund, mit schöner Frucht, sehr satt und mit ausgezeichneter Struktur, sowie ausgezeichneter Balance zwischen Cremigkeit vom Grauburgunder und lebendiger Frische. 12 % Alkohol machen ihn locker sommertauglich.

■ **2011 Pinot Bianco Alto Adige** 10,50 €
89/100 Duftig, fein und nussig verbreitet der Pinot Bianco 2011 ein sortentypisches Nasenbild von anmutig-einladender Frische und schöner, klarer Fruchtigkeit. Spielerisch und saftig auf der Zunge, besitzt er ebenso ausgezeichneten Stoff und Rasse. Sehr ausdrucksstarke, gut konzentrierte Frucht am Gaumen, mit vielschichtiger Tiefe und Länge. Sehr nachhaltig, konzentriert und mineralisch im Abgang. Mit Sicherheit einer der besten Jahrgänge der letzten Dekade!

■ **2011 Pinot Grigio Alto Adige** 11,90 €
90/100 Auch der reife, üppige Pinot Grigio profitiert von der Qualität des ausgezeichneten Jahrgangs 2011 in Südtirol. Ein außergewöhnlich warmer Witterungsverlauf mit geringen Niederschlägen schenkt den Weinen eine sehr gute Konzentration, das Alpenklima mit kühlen Nächten bewahrt Frische und Präzision. Reife Frucht mit üppiger Tendenz, rund und anschiemig beginnt er erst im Mund. Dann schiebt er nach und nach, bleibt immer saftig und körperreich. Ein hervorragender Pinot Grigio mit Grip und Klasse!

■ **2011 Chardonnay Gaun Alto Adige** 13,80 €
91/100 Unter der Bezeichnung Tenutae Lageder werden die neuen, biodynamisch erzeugten und Demeter-zertifizierten Qualitäten von Alois Lageder vermarktet. Der 2011er Gaun besitzt eine ungewöhnlich leuchtende Farbe. Seine reizvoll tiefe Nase besitzt eine schöne Fruchtigkeit mit saftiger Vielschichtigkeit und voll ausgereiften Aromen. Der Gaun entfaltet viel Kraft am Gaumen, mit saftig-seidiger Frucht und großartiger Frische. Festfleischig und rassig, sehr ausgewogen und von mittlerem Körper, bleibt er ausdrucksvoll, dicht und lang im Abgang.

■ **2008 Löwengang Chardonnay** 29,90 €
92/100 Der Löwengang Chardonnay ist eines der Aushängeschilder für italienische Weißweine. Er vereint satte, vielschichtige Fruchtaromen mit rassischer Struktur und schmelzigen Holzaromen, bei langlebiger Frische und mit der Reife zunehmender Komplexität. Obwohl er dem Vorbild der Weißweine aus dem Burgund entliehen ist, besitzt er eine ganz eigene Charakteristik. Er kommt zwei Jahre später als die Burgunder auf den Markt und präsentiert sich dann sofort trinkreif, kann jedoch auch getrost einige Jahre weiter gelagert werden. Der 2008er verfügt über eine tiefe, süße Nase mit üppig-reifer Frucht und feinen Holznuancen. Dicht, vollmundig und stoffig im Mund, zeigt er eine kernige Struktur und gute Intensität. Ein satter, schmelziger Chardonnay mit viel Körper und einladender Süße.

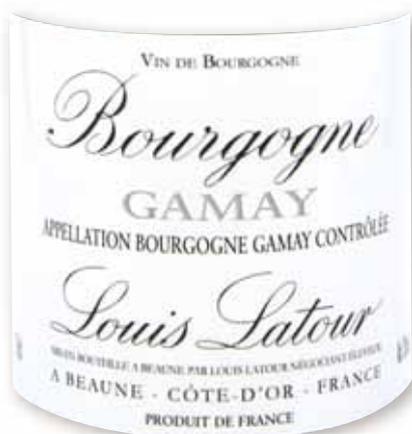
Lageder

■ 2011 RIFF Pinot Grigio		
88/100	10,00 €/Ltr.	7,50 €
■ 2011 Pinot Bianco Alto Adige		
89/100	14,00 €/Ltr.	10,50 €
■ 2011 Pinot Grigio Alto Adige		
90/100	15,87 €/Ltr.	11,90 €
■ 2011 Chardonnay Gaun Alto Adige		
91/100	18,40 €/Ltr.	13,80 €
■ 2008 Löwengang Chardonnay		
92/100	39,87 €/Ltr.	29,90 €

■ **2011 RIFF Pinot Grigio** 7,50 €
88/100 Der ausgezeichnete, leichte RIFF Pinot Grigio wird aus Trauben aus dem Veneto und vom südlichen Trentino gewonnen. Sehr frisch, saftig und offen präsentiert sich seine Nase, mit schöner, klarer Pinot-Frucht, sehr präzise und tief für einen »kleinen« Alltagswein. Cremiger Auftakt am Gau-

FRANKREICH

Louis Latour Burgund



Louis Latour

■ 2011 Bourgogne Gamay		
89/100	13,20 €/Ltr.	9,90 €

NEU BOURGOGNE GAMAY LOUIS LATOUR

Das Beaujolais liegt bekanntlich im südlichen Burgund. Falsche Vermarktungsstrategien, wie die turbovinifizierte Beaujolais-Primeurs, haben der einst angesehenen Weinbauregion nachhaltig den Stempel des Billigweins aufgedrückt. Große Massenbetriebe waren die hauptsächlichen Nutznießer, kleinere Erzeuger kämpfen dagegen mit dem anhaftenden, schlechten Ruf der Beaujolais'. Um der Region mit dem Glanz des Namen »Bourgogne« wieder etwas Auftrieb zu verschaffen, wurde im März 2012 eine neue Appellation zugelassen: BOURGOGNE GAMAY. Nun gibt es mit der neuen Herkunftsbezeichnung die Möglichkeit, Gamay aus bestimmten Cru-Lagen mit einem Anteil von Pinot Noir zu verschneiden. Das Ergebnis ist verblüffend: Ein anspruchsvoller, feiner Alltagswein mit großer Saftigkeit und Trinkfreude. Das Haus LOUIS LATOUR nahm den Ball gleich auf und erzeugte mit dem 2011er Bourgogne Gamay einen großartig unbekümmerten, süffig-einladenden Rotwein, der nicht nur ausgesprochenen Burgunder-Liebhabern zu Pass kommt. 85% Gamay aus den Cru-Lagen FLEURIE, CHÉNAS und RÉGNIÉ wurden mit 15% Pinot Noir zu einem saftig-feinen Trinkvergnügen komponiert.

■ **2011 Bourgogne Gamay** 9,90 €
89/100 Leuchtende Farbe. Ganz frisch, duftig und würzig in der Nase. Dabei wirkt er deutlich tiefer als ein reinsortiger Gamay und wesentlich zugänglicher und einladender als ein Pinot Noir. Dunkelbeerig, fein und knackig, empfiehlt er sich leicht angekühlt getrunken zu werden. Lockerflockig im Mund, mit rundem, saftig-weichem und reichhalti-

gem Körper, wirkt er leicht und süffig. Ein wunderbarer, einfacher Wein mit großem Sex-Appeal, belebender Frische und lebhafter Leichtigkeit. Ansprechend animierend und anspruchsvoll zugleich. Eine ideale Symbiose dieser zwei Rebsorten und ein wirkungsvoller Werbeträger für den Einstieg in die Burgunder-Welt.

FAIVELEY AUFERSTEHUNG EINES GROSSEN NAMENS

Seit 2006 führt ERWAN FAIVELEY das berühmte Burgunder-Haus in siebter Generation. Er engagierte den Berater BERNARD HERVET und mit JÉRÔME FLOUS auch einen neuen technischen Direktor. Innerhalb weniger Jahre konnte er das leicht antiquierte Image von FAIVELEY durch dramatisch gesteigerte Qualitäten abstreifen. Weinbergsarbeit, Vinifikation und Ausbau wurden perfektioniert. 120 Hektar gehören der Familie FAIVELEY, verteilt in den besten Lagen der Côte Chalonnaise, Côtes de Beaune und Côtes de Nuits, darunter auch zehn Grand Crus. Nur 20% des Traubenmaterials werden für die etwa eine Million Flaschen zugekauft. Fast 90 verschiedene Lagen aus über 20 Appellationen fordern größte Detailversessenheit, um auf das großartige Niveau der 2010er Weine von FAIVELEY zu gelangen. Thermoregulierte Holzbottiche lösten die alten emaillierten Stahl tanks ab, für die Vergärung ab Premier-Cru-Niveau, eine Vertikalpresse und strenge Selektion bei der Auswahl der Holzfässer sind nur einige der weiteren Neuerungen. Die Rotweine von FAIVELEY haben sich seither vom Nuits-St.-Georges-Stil des Vaters zu einer mehr Chambolle-artigen Finesse und Eleganz hinentwickelt. Die Weißweine sind heuer brillant, klar, berstend frisch und ausdrucksstark. Unter den Négociants des Burgund besetzt FAIVELEY mit der aktuellen Kollektion eine absolute Spitzenstellung. Im unteren Preisbereich sind die 2010er außerordentlich gut und sehr preiswert. Im Spitzenbereich konkurrieren die Grand Crus mit den besten Domainen. Ein turnaround in so kurzer Zeit ringt jedem Beobachter größte Hochachtung ab. Chapeau und bienvenue bei extraprima!

■ **2010 Bourgogne Chardonnay 10,90 €**

89/100 Der Bourgogne Chardonnay kommt von der Côtes de Beaune und wurde im Tank gereift. Tief, duftig und stilvoll, zeigt er sich dichter und gehaltvoller als vergleichbare Chardonnays anderer Négociants. Sehr frisch, tief und komplex, mit floralen Noten, sowie Citrus, Gewürzen und frischen Kräutern. Satt anliegend, rassig, frisch und sauber im Mund, mit viel Schmelz am Gaumen und großer Reintönigkeit. Körperreich, mineralisch, druckvoll, satt und mit viel Kraft ausgestattet.

■ **2010 Meursault 1^{er} Cru Blagny 45,00 €**

92/100 Der 1^{er} Cru Blagny wurde in zu 30% neuen Fässern vergoren und besitzt eine leuchtende Farbe. Offene, weit gefasste Nase mit feinem Holz, reifer, frischer Frucht, sehr tief und klar, mit schöner Cremigkeit und Schmelz. Satt und fruchtig im Mund, rassig, dicht, rund und körperreich, ganz klar strukturiert, nimmt er nach hinten weiter an Fahrt auf. Körperreich und breit aufgestellt am Gaumen, mit reichlich Fleisch und Druck im Abgang. Ein sehr guter, kraftvoller Meursault mit großem Geschmeide.

■ **2010 Bourgogne Pinot Noir 12,00 €**

88/100 Zarte, leuchtend-helle Farbe. Feine Nase, rotbeerig, duftig, mit etwas Kirsche und dunkelbeerigen Reflexen im Obertonbereich, ganz zart und elegant. Dichter Aufbau im Mund mit saftig-reifer Frucht, strammer Struktur, stoffig, leicht rustikale Würze dabei, sehr sauber und ehrlich. Ein wunderschöner, kleiner Pinot Noir, der im Holzfass zu einer stattlichen Persönlichkeit reifte.

■ **2010 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru La Combe aux Moines 56,50 €**

Meadows 91–94/100 Allen Meadows schreibt: »Similar to the nose of the Combe d'Orveau, this is gorgeously complex though the components of it are notably different as here there is more emphasis on earth and a savage character to the exceptionally fresh and airy yet deeply pitched aromas. The rich, intense and palate saturating flavors possess excellent volume yet fine detail as well as a driving minerality that is buffered by an abundance of dry extract that imparts a seductive character to the hugely long finish. This is a classic Combe Aux Moines that is perhaps slightly less youthfully austere than usual at this early stage. In a word, terrific.«

■ **2010 Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru 119,00 €**

95/100 Der Corton Clos des Cortons Faiveley ist eine Monpollage und einer der besten Weine des Faiveley-Portfolios. Dunkle, dichte Farbe. Würzig-feine Holznoten von zwei Drittel neuen Fässern liegen noch deutlich über der jugendlichen Nase dieses frisch gefüllten Grand Cru, tief, dicht und fein verschmolzen mit seiner brillanten Frucht. Aus einem Guss, sehr komplex und breitschultrig, bietet er ein sehr typisches Corton-Aromenbild im Duft. Dichter, feiner Auftakt im Mund mit sehr viel Fleisch, straffer Struktur und grandioser Frische. Vielschichtig funkelnd, blitzt er an mehreren Stellen auf der Zunge mit brillanter Säure auf. Mit weit verteiltem, bestens balanciertem, feinkörnigem Tannin, transparent und animierend, bleibt er mit großer Lebendigkeit und mit nicht zu schwerem Körper, lange auf der Zunge zurück. Dieser große Corton



Faiveley

■ **2010 Bourgogne Chardonnay 10,90 €**
89/100 12,27 €/Ltr.

■ **2010 Meursault 1^{er} Cru Blagny 45,00 €**
92/100 60,00 €/Ltr.

■ **2010 Bourgogne Pinot Noir 12,00 €**
88/100 16,00 €/Ltr.

■ **2010 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru La Combe aux Moines 56,50 €**
91–94/100 Meadows 75,33 €/Ltr.

■ **2010 Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru 119,00 €**
95/100 158,67 €/Ltr.

■ **2010 Mazis Chambertin Grand Cru 165,00 €**
93–96/100 Meadows 220,00 €/Ltr.

macht enorm Spaß. Bestbewerteter roter Corton des Jahrgangs bei Allen Meadows: 94–96/100.

■ **2010 Mazis Chambertin Grand Cru 165,00 €**
Meadows 93–96/100 | Allen Meadows: »A very deeply pitched nose that displays fresh red and dark berry fruit and floral aromas along with notes of the savage that continue over to the serious and very solidly structured big-bodied flavors. This is an impressively scaled wine yet the supporting tannins are relatively fine though quite dense and as such, the overall impression is one of robust power even if it is refined in its delivery. This is going to require a long cellar stay but it should be magnificent when it finally emerges.« Neben Olivier Bernstein und Dugat-Py unter den besten drei Mazis-Chambertin des Jahrgangs bei Allen Meadows!

Wir verlosen 2 x 2 Eintrittskarten für das Konzert von HERBIE HANCOCK am 7. November in Ludwigshafen. Erleben Sie einen der großartigsten Jazz-Musiker live und in Farbe.

Alle Einkäufe und Bestellungen über einem Warenwert von 250 € bis zum 2. Oktober, nehmen an der Verlosung teil.

ENJOY JAZZ
14. Internationales Festival für Jazz und Anderes
2.10. – 10.11.2012



SPECIAL: WEISSWEINE AUS GALIZIEN

ALBAMAR ALBARIÑO IN REINKULTUR

XURXO ALBA betreibt im galizischen Cambados mit seinem Bruder ein kleines Weingut von dreieinhalb Hektar Rebfläche. Einzige Rebsorte ist Albariño, angepflanzt in vier Parzellen. Zwei davon stehen in Facho, im Westen des Ortes. Hier fällt das Land in westlicher Richtung ab, der Boden besteht aus Granit mit Lehmauflage. Diese Parzellen wurden von XURXOS Vater vor gut 30 Jahren in klassischer Pergolenerziehung gepflanzt. Die anderen beiden Parzellen wurden vor etwa 15 Jahren im Guyot-Stil bestockt und befinden sich in Pereiro, direkt am Meer. Zusätzlich zu den eigenen Trauben kauft XURXO noch etwa 8000 Kilo von Weinbauern zu, denen er ständig über die Schulter schauen kann. Alle Trauben werden per Hand gelesen und im Weinberg selektiert. In der Bodega werden sie über Nacht in einer Kühlkammer gelagert, da die Temperaturen im September doch noch recht hoch sein können. Die Ernte eines jeden Tages ergibt einen Tank. Die Vinifikation folgt keinen festen Regeln, da XURXO seiner Umgebung folgt und die jeweilige Partie variabel verarbeitet. Dennoch besitzen XURXO ALBAS Weine einen eigenen, unverkennbaren, charaktervollen Stil.

■ **2010 Rias Baixas Albariño Albamar 12,50 €**
90/100 *Der Albamar verfügt über eine intensive, leuchtende Farbe und ist ein tiefer, kraftvoller und hochindividueller Albariño mit frischer, intensiv kompakter Frucht, die mit feinen Kräutertönen und vegetalen Noten durchzogen ist und große Vielschichtigkeit zeigt. Seine rassige Struktur und cremige Fülle lassen auf einen Holzeinsatz schließen, doch dieser Albariño ist ausschließlich im Stahltank vergoren. Dicht am Gaumen anliegend, mit straffer Säure und engmaschigem mineralischem Druck, füllt er den Mundraum mit frischer, reifer Frucht, lang und würzig, mit feinen Citrus-Reflexen im Abgang. Dieser charaktervolle, kernige Albariño besitzt eine großartige Frische und Nachhaltigkeit, die sich auch darin widerspiegelt, dass er im Anbruch auch über Tage hinweg stabil bleibt und nicht oxidiert. 26.000 Flaschen Produktion.*

■ **2010 Rias Baixas Albariño Alma de Mar 17,90 €**
92/100 *Der Alma de Mar wird aus einer einzelnen Parzelle der Finca El Pereiro gewonnen und reifte über sieben Monate auf der Feinhefe im Stahltank. 1390 Flaschen wurden von dieser ausdrucksstarken Einzellagenselektion erzeugt. Leuchtende, reichhaltige Farbe. Schöne, cremige Fülle in der Nase mit saftig, geschliffener Frucht, üppiger als der Albamar, aber nicht wesentlich fetter im Duftarrangement. Dicht und anpackend auf der Zunge, mineralisch und druckvoll, besitzt er mehr Säuregrip, ähnlich einem großen Sauvignon oder Chenin Blanc von der Loire. Lang, frisch, jugendlich beißend, aggressiv und straff organisiert, besitzt er eine grandiose Citrussäure, die strenger erscheint als bei vielen 2010er GG-Rieslingen aus Deutschland! Immer frisch, rassig und nicht nachlassend, bleibt dieser Freak-Stoff ewig lang am Gaumen stehen. In dekantiertem Zustand zur richtigen Essensbegleitung, gerne mit Zitronengras und Koriander, ist dies ein hochspannender Wein von langlebiger Struktur.*

Albamar

- **2010 Rias Baixas Albariño Albamar 12,50 €**
90/100 16,67 €/Ltr.
- **2010 Rias Baixas Albariño Alma de Mar 17,90 €**
92/100 23,87 €/Ltr.



COTO DE GOMARIZ GALIZISCHE GEHEIMWAFFE

CACO CAREIRO ist einer der Pioniere des galizischen Weinbaus. Mitte der 1970er Jahre war die einstige Rebsortenvielfalt in der D.O. Ribeiro bis auf zwei Varietäten zusammenschmolzen, Palomino und Alicante Bouschet. Gemeinsam mit einem befreundeten Weinbauern, beschloss CACO CAREIRO die klassischen Rebsorten des Ribeiro wieder aufleben zu lassen. Zunächst suchten sie überall in der Region Reiser der Sorten Treixadura, Torrontés, Caiño, Loureira, Lado, Godello sowie Albariño zusammen, um eine kleine Fläche mit nicht einmal zwei Hektar damit zu bestocken: Finca Figueiral. Der Wein fand unter Freunden und Bekannten rasch Anerkennung und so beschlossen sie, nicht mehr als Weinbauern für die Cooperative zu arbeiten, sondern ihren eigenen Wein zu keltern. Weitere Weinberge entstanden. Zehn Jahre später trennten sich ihre Wege und CACO CAREIRO behielt den Weinberg Finca Figueiral. Aus dieser Lage erzeugt er heute seinen besten Weißwein, den *Colleita Seleccionada Viña Figueiral*.

Coto de Gomariz

- **2009 Ribeiro Viña Figueiral 18,90 €**
Colleita Seleccionada Coto de Gomariz
91/100 25,20 €/Ltr.

■ **2009 Ribeiro Viña Figueiral 18,90 €**
Colleita Seleccionada Coto de Gomariz
91/100 *Aus der Region Galizien im Nordwesten Spaniens kommen einige der interessantesten iberischen Weißweine. Ribeiro bedeutet auf galizisch »Uferland«, aus diesem kleinen Gebiet kommt der Viña Figueiral Seleccionada. Er wird aus den Rebsorten Treixadura, Godello, Loureira und Lado erzeugt und zehn Monate in neuen, französischen Barriquefässern vergoren und ausgebaut. Seine leuch-*

tend intensive Farbe zeigt die hohe Reife der spät gelesenen Trauben an. Sehr reife, dichte und intensive Frucht in der Nase, mit frischen Citrusreflexen und gereiften exotischen Früchten. Tief, mit karamelliger Süße und feiner Holznote ausgestattet, bleibt er trotz allem Gewicht und Intensität frisch und primärfruchtig einladend. Zarte Kräuternuance von Waldmeister, grünliche Reflexe und ein reifer, gelber Fruchtkomplex zeugen von großer Ausdrucksstärke in der Nase. Mit satter, dichter Attacke

im Mund, cremig-fein und transparent, zieht sich seine rassige Säure durch den gesamten Mundraum und transportiert große Rasse und Würze. Ganz festfleischig am Gaumen, ist er sehr vollmundig aber nicht breit. Mit großartiger Mineralität besitzt er hohe Intensität und entwandfendenden Charme zugleich. Ein charaktervoller Weißwein, der sich gar nicht mit französischen, oder anderen Vorbildern vergleichen oder kategorisieren lässt. 2000 Flaschen Gesamtproduktion.

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

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

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