

März 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.

**GUERILLA-PINOTS VON
ENDERLE & MOLL TEIL II**

**BURGUND-GEHEIMTIPP
FRANCOIS RAQUILLET**

**BURGUND-KLASSIKER
JEAN-MARC JOBLLOT**

**ES LEBE DAS FRIAUL
MARCO PRIMOSIC**

SPANIEN SPEZIAL:

RIOJA:

*FINCA DE LA RICA
AGRICOLA DE
LABASTIDA*

RIBERA DEL DUERO:

*YOTUEL – BODEGAS
GALLEGO ZAPATERO*

TORO:

BODEGAS ITURRIA

SPANIEN-PROBIERPAKET

**GROSSE SPANIEN-
VERKOSTUNG BEI
EXTRAPRIMA
20. UND 21. APRIL**





GUERRILLA-PINOTS VON ENDERLE & MOLL TEIL II DEUTSCHLANDS INTERESSANTESTES ROTWEINPROJEKT



Die großartigen Guerilla-Pinots von SVEN ENDERLE und FLORIAN MOLL aus dem Jahrgang 2009 hatten wir Ihnen frisch nach der Abfüllung in unserem Newsletter 01_2011 vorgestellt. Diese Pinot Noirs aus Münchweier (Baden) mit den schlichten Bezeichnungen *Villages*, *Buntsandstein* und *Muschelkalk* wurden quasi zum Wahrzeichen des »Deutschen Rotweinwunders«. Ihr frankophiles Erscheinungsbild ist von ausgesuchter Delikatesse und Seidigkeit – angetrieben von zarten 12,5% Alkohol. Dennoch fehlt es

diesen Spätburgundern nicht an Kraft, Frucht oder Extrakt! Schwebende Balance und mundfüllende Eleganz, bestätigten uns die begeisterten Kunden beim Nachkauf, gehören zu ihren Attributen. Lobende Erwähnung in der Presse ließ selbstverständlich nicht lange auf sich warten. In einem Beitrag auf JANCIS ROBINSONS Website wurden die E&M-Pinots höchst loblich erwähnt, was in unserem Shop kurioser Weise zu einigen Bestellungen aus England führte. In der WELT AM SONNTAG Nr. 48 vom 27. November beschrieb MANFRED KLIMEK erfreulicherweise das Duo ENDERLE & MOLL als »Deutschlands wohl interessantestes Rotweinprojekt der vergangenen Jahre«. Den *Muschelkalk 2009* hob er besonders hervor und äußerte sich verwundert darüber, dass die spärlichen 400 Flaschen Gesamtproduktion wohl noch im Fachhandel erhältlich seien. Bedauerlicherweise wurde ein Händler als Bezugsquelle angegeben, der laut SVEN ENDERLE lediglich sechs Flaschen des *Muschelkalk* geordert hatte und nach Missfallen der ersten Bouteille die restlichen fünf zurück geschickt hatte. Macht nichts – beim Erscheinen der WAMS war unser Kontingent von 240 Flaschen sowieso bereits erschöpft. Nun sind wir wieder am Zuge, Ihnen die kurz vor Weihnachten gefüllten 2010er zu präsentieren. SVEN und FLORIAN blieben auch mit dem neuen Jahrgang ihrem Stil treu. Alle Weine besitzen im Grunde die gleiche Aromatik wie 2009, nur mit ein wenig mehr Brillanz und Strahlkraft. Nach wie vor zart und elegant strukturiert, verharnt auch der Alkohol bei moderaten 12,5%. Kein neues Holz stört, denn es ist gar keines drin – alles wurde in gebrauchten Fässern der DOMAINE DUJAC ausgebaut. Selbst auf der Rückreise nach zwei Tagen im Burgund mit Besuchen bei BERNSTEIN, DUGAT, PRIEUR, COMTE DE VOGÜÉ und anderen, konnten die ENDERLE & MOLL-Pinots beim Stopover am 29. November 2010 um 23 Uhr noch Bewunderung auslösen! Die Mengen bleiben gering und können sich der steigenden Nachfrage kaum anpassen. Daher: *Allez, allez chers amateurs de Pinot!* Besser jetzt als nie!

Enderle & Moll

■ 2010 Pinot Noir 89/100	16,00 €/litr.	12,00 €
■ 2010 Pinot Noir Villages 90/100	24,67 €/litr.	18,50 €
■ 2010 Pinot Noir Buntsandstein 92/100	39,87 €/litr.	29,90 €
■ 2010 Pinot Noir Muschelkalk 93/100	39,87 €/litr.	29,90 €

AKTUELLE NEUZUGÄNGE:

- **ELIO GRASSO Barolo**
Nebbiolo, Dolcetto, Chardonnay,
Barbera, Casa Maté 2007
- **LUCIANO SANDRONE Barolo**
Le Vigne 2007, Cannubi Boschis
2007
- **RIECINE Chianti Classico**
Annata 2009
- **FONTODI Chianti Classico**
Annata 2008 und Flacianello 2008
- **HENRI BONNEAU**
Châteauneuf-du-Pape
Les Rouliers, Marie Beurrier 2006,
Céléstins 2005 und 2006
- **CLAUDE DUGAT Burgund 2009**
- **DOMAINE LEROY Burgund 2009**
auf Anfrage und ältere Jahrgänge
der MAISON LEROY Aligoté,
Bourgogne blanc et rouge,
Chassagne, Puligny, Meursault
und Savigny-les-Beaune

■ 2010 Pinot Noir Deutscher Wein

89/100 | Der Basis-Pinot Noir wurde aus drei Fässern komponiert und kam etwas später auf die Flasche als Buntsandstein und Muschelkalk. Im Dezember präsentierte er sich sehr duftig und offen – mit beeriger Würze erinnert er deutlich an den Villages 2009. Im Mund ganz schmelzig, dicht, tief und offensiv. Sehr ausgewogen und fein strukturiert, besitzt er eine ungewöhnlich delikate Frucht und außerordentlich feinkörniges Tannin für diese Preisklasse.

■ 2010 Pinot Noir Villages Deutscher Wein

90/100 | Die Trauben für den Pinot Noir Villages kommen aus drei Parzellen mit unterschiedlichem Reben-Alter: acht, 25 und 45 Jahre. Auch er reifte knapp 14 Monate in drei gebrauchten Fässern heran. Sein Duftbild war im Dezember noch etwas verschlossen. Nur verhalten blitzte seine saftige Frucht mit Eleganz und Finesse hervor. Im Mund agiert er mit dichter Fruchtattacke, unterstützt von frischer, kerniger Säure, die ihm Rasse und Länge verleiht. In punkto Delikatesse der Fruchtanlage und Feinheit der Tannine ähnelt er deutlich dem 2009er. Seine lang anhaltende, salzige Mineralität setzt beim 2010er noch einen drauf. Durch moderate 12,4% Alkohol besitzt er reichlich Luftigkeit und Spiel. Ein wundervoller Bilderbuch-Pinot, der vergleichsweise extrem preiswert ist.

■ 2010 Pinot Noir Buntsandstein Deutscher Wein

92/100 | Der Buntsandstein 2010 ist dem Vorgänger aus 2009 vor allem aufgrund der harmonischen und feineren Tannine deutlich überlegen. In der Nase zeigt er sich wieder ganz fein und duftig, ganz offen und intensiv, mit Noten von frischen Hummerkarkassen und reifen Beeren. Auf der Zunge ringt seine superfrische Frucht mit delikaten Aromen, eleganter Beerigkeit und süßen Kirschreflexen. Immer untermalt mit transparent-saftiger Struktur und ganz feiner Tanninkörnigkeit. Ein außerordentlich feingliedriger, deutscher Pinot Noir mit großer Distinktion und zartem Schmelz. Gesamtproduktion etwa 450 Flaschen. Etwa 12,5% Alkohol.

■ 2010 Pinot Noir Muschelkalk Deutscher Wein

93/100 | Der offen-florale Muschelkalk ist wieder ein Musterbeispiel an Duftigkeit, Tiefe und Delikatesse. Seine vielschichtige und elegant-feinsinnige Frucht ist in der Nase mit zarten Holznuancen verwoben, ganz tief, süß und transparent. Mit zartem Cassis-Schmelz und saftiger Kirsche im Hintergrund gibt er sich als wahrhafter Charmeur. Im Mund zeigt er sich ebenso dicht, tief und fein, mit sehr eleganten Tanninen, sowie sensationeller Spannung und filigraner Struktur. Weich, rund, schmelzig und frisch am Gaumen, bleibt er immer zart verspielt und dennoch intensiv und nachhaltig. Die verführerische Süße, die er im Mund zurück lässt, animiert auch aufgrund des moderaten Alkohols von etwa 12,5% zum hemmungslosen Genießen. Bravo! Gesamtproduktion etwa 450 Flaschen.

BURGUND-GEHEIMTIPP FRANCOIS RAQUILLET

Ende November 2011 wurden wir bei einer Burgund-Reise aufmerksam auf eine kleine Domaine, die abseits der bekannten Burgunder-Pfade liegt: FRANCOIS RAQUILLET in Mercurey. Die Weine von FRANCOIS RAQUILLET sind erstaunlich gut, unglaublich präzise und auch noch preiswert. Ein Blick hinter die Kulissen macht klar warum: Es liegt im Detail! Die Domaine wurde 1961 gegründet und verfügt heute in den Toplagen über 60–70 Jahre alte Rebstöcke auf zehn Hektar verteilt, sieben mit Pinot Noir, drei mit Chardonnay. FRANCOIS übernahm 1990 das Ruder von seinem Vater. Mit 25 Personen wird alles per Hand gelesen. Das ist in Anbetracht der Weingutsdimensionen eine beachtliche Mannschaft! Seit 1999 gibt es bereits einen Sortiertisch bei der Traubenannahme, um nur das beste Lesegut passieren zu lassen. Die Rotweine vergärt RAQUILLET ausnahmslos in Zementtanks, welche einem Edelstahltank deutlich überlegen sind. Der Ausbau der Rotweine und die Gärung der Weißweine erfolgt in etwas größeren Fässern von 450 bis 500 Litern Fassungsvermögen, vornehmlich der Edel-Küferien DAMY und CHASSIN. Dadurch verringert RAQUILLET bewusst den Einfluss des Holzes auf seine Weine. Desweiteren reifen sie auf der Feinhefe mit nur gelegentlicher Battonnage. Hätte FRANCOIS RAQUILLET Weinberge in berühmteren Lagen, wären schon längst viele Kenner auf ihn aufmerksam geworden. Aber Mercurey liegt nun einmal an der etwas abgelegenen Côte Chalonnaise, zwischen Rully und Givry. Die Rotweine von Mercurey gelten schon lange als preiswerte Quelle für fleischig-mineralische Pinot Noirs. Was FRANCOIS RAQUILLET auf die Flasche zaubert ist allerdings hocharbeitend. Besonders der einfache *Bourgogne Pinot Noir* besitzt bereits eine verführerische, tiefe Frucht mit unglaublicher Saftigkeit und Komplexität. Und auch die Weißweine erregen gleichermaßen bei Freaks und Anfängern einen Trinkfluß, dass es eine wahre Freude ist.

■ 2010 Mercurey La Brigardière blanc

90/100 | Der Mercurey La Brigardière wächst direkt neben den 1^{er} Crus der Domaine. Ganz frisch und komplex in der Nase, bietet er ein verführerisch duftiges, zartes Fruchtspiel, fein durchwoben mit dezentem, cremigem Holzeinsatz. Sehr offen und zugänglich ist er zugleich komplex und herzhaft verspielt. Auch im Mund scheint er erst leicht verständlich und schmeichlerisch, dann fördert er anspruchsvolle Finesse und ein mineralisch-präzises Spiel hervor und bleibt lange und fest am Gaumen zurück. Dabei entwickelt er einen wunderbaren Trinkfluß und weit tragende Saftigkeit. Wahnsinnig leichtfüßig und raffiniert zugleich.

■ 2010 Mercurey 1er Cru Les Veleys blanc

92/100 | Der Les Veleys kommt von 70jährigen Rebstöcken, die nur noch ganz kleine Trauben mit hoher Konzentration hervorbringen. Ganz dicht, intensiv und mit süßlich-cremigem Holz durchsetzt, begeistert die wundervolle Nase des Les Veleys mit unglaublicher Anziehungskraft. Dabei entwickelt er eine beachtliche Tiefe, große Rasse und Würze, der man sich kaum entziehen kann. Im Mund zeigt er extraktreichen Schmelz, bringt reichlich Kraft und eine dichte, mineralische Struktur hervor und löst sich nach hinten wieder in spielerischer Eleganz und mit saftiger Aromenfülle zu einem unkomplizierten, klassisch orientierten Verführer auf. Vorsicht, extrem trinkig.

■ 2010 Bourgogne rouge Pinot Noir

89–90/100 | Dies ist der vermutlich beste, einfache Bourgogne Pinot Noir, den wir je verkostet haben! Zur Hälfte wird er im Zementtank und zur Hälfte in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Seine zarte Farbe zeigt deutlich bläuliche Reflexe. Ganz duftig, fruchtig, tief und saftig kommt er unkompliziert und sortentypisch mit grandioser Frische und Klarheit aus dem Glas. Ganz rund und saftig beginnt er im Mund, entfaltet einen sanften, feinkörnigen und weit verteilten Tannintepich mit beachtlicher Distinktion. Sehr elegant, fruchtbetont und rund breitet er seinen Körper aus, bleibt schmelzig und konzentriert am Gaumen bis er langsam mit erfrischendem Säurespiel abebbt. Delikatesse pur!

■ 2010 Mercurey Vieilles Vignes rouge

91/100 | Der Vieilles Vignes wird aus über 60jährigen Rebstöcken gewonnen und reift bis zu 14 Monate in gebrauchter Eiche. Tief, reichhaltig, dicht und sehr präzise entwickelt er ein sehr feines Nasenspiel mit saftiger, hocheleganter Pinot-Frucht. Dicht und fein eröffnet er auf der Zunge mit enormem Spiel, großer Saftigkeit und feingliedriger Mineralität. Sehr frisch und locker bleibt er am Gaumen zurück und saftet immer weiter nach mit ausgewogener Extraktion, eleganter Säure und gleichmäßig angeordneter Extrakt Süße. Der Vieilles Vignes ist damit einer der preiswertesten, anspruchsvollen Dorflagen-Burgunder, die es auf dem Markt derzeit gibt!

BURGUND-KLASSIKER JEAN-MARC JOBLLOT

Schon bei unserem ersten Besuch bei JEAN-MARC JOBLLOT, Mitte der 90er Jahre, begeisterten seine authentischen, drahtigen Weine aus Givry. Dieser kleine Ort an der Côte Chalonnaise wird häufig übergangen, wenn man von großen Burgundern spricht. Dabei besitzen die Weine JOBLLOTS nicht nur eine beherrschte Extraktion und äußerst präzise Linienführung. Sie sind auch sehr charakterstark, hoch-mineralisch verdichtet und langlebig. Ihre fleischige Frucht und satter Körper verleihen den Givrays von JOBLLOT kurzweilige Trinkfreude und saftige Pinot-Typizität. Über viele Jahrgänge hinweg arbeitet JOBLLOT allen Witterungswidrigkeiten zum Trotz auf einem gleichbleibend hohen Niveau. Dabei respektiert er auch sehr den Lagencharakter jedes einzelnen Terroirs. Insofern kann man auch nicht sagen, welche seiner hervorragenden Premier Cru-Lagen fortwährend die beste ist. Vielmehr liefern sich die Spitzenterroirs *Clos du Cellier aux Moines* und *Clos de la Servoisine* Jahr für Jahr ein Kopf-an-Kopf-Rennen mit phasenweiser Überlegenheit des einen oder anderen. Immer spannend zu verfolgen und preiswert spaßig zu genießen! Die ausführlichen Beschreibungen finden Sie in unserem Shop.



Francois Raquillet

■ 2010 Mercurey La Brigardière blanc	90/100	26,53 €/litr.	19,90 €
■ 2010 Mercurey 1 ^{er} Cru Les Veleys blanc	92/100	30,53 €/litr.	22,90 €
■ 2010 Bourgogne rouge Pinot Noir	89–90/100	17,20 €/litr.	12,90 €
■ 2010 Mercurey Vieilles Vignes rouge	91/100	25,20 €/litr.	18,90 €

Mercury Les Veleys rouge 2010 (92–93/100) und Cuvée Revelation (94/100) kommen in Kürze.



Jean-Marc Joblot

■ 2010 Givry 1 ^{er} Cru Clos du Cellier aux Moines	91/100	38,00 €/litr.	28,50 €
■ 2010 Givry 1 ^{er} Cru Clos de la Servoisine	91/100	38,00 €/litr.	28,50 €
■ 2009 Givry 1 ^{er} Cru Clos de la Servoisine	91/100 93/100 A. Meadows	37,20 €/litr.	27,90 €
■ 2008 Givry 1 ^{er} Cru Clos du Cellier aux Moines	90/100	35,33 €/litr.	26,50 €
■ 2008 Givry 1 ^{er} Cru Clos des Bois Chevaux	90/100	35,33 €/litr.	26,50 €



Marco Primosic

■ 2010 Ribolla Gialla IGT 89–90/100	13,20 €/litr.	9,90 €
■ 2010 Collio Sauvignon 90/100	14,53 €/litr.	10,90 €
■ 2007 Collio Riserva Ribolla Gialla di Oslavia 92/100	26,53 €/litr.	19,90 €
■ 2010 Collio Klin 93/100	31,33 €/litr.	23,50 €

MARCO PRIMOSIC ES LEBE DAS FRIAUL

Jahrzehntelang galt das Friaul als Italiens größtes Reservoir für anspruchsvolle Weißweine. Insbesondere die kleine Enklave des Collio, direkt an der slowenischen Grenze, im nord-östlichsten Winkel Italiens gelegen, war vor 20 Jahren das Epizentrum individueller Spitzenqualitäten. Hier ticken die sprichwörtlichen Uhren deutlich langsamer. Mittlerweile, denn es ist ruhig geworden um die einstigen Pioniere dieser Gegend, wie JOSKO GRAVNER, LA CASTELLADA oder RADIKON. Einer der zu den Jungspunden der damaligen Zeit zählte, macht heute mehr und mehr von sich Reden: MARCO PRIMOSIC. Mit MARCO arbeiteten wir damals einige Zeit zusammen. Dann hatten wir uns aus den Augen verloren. Im letzten Jahr begegneten wir uns nach der langen Sendepause wieder. Bei einem gemeinsamen Mittagessen gab es dann viel zu erzählen und vergleichbare Entwicklungen festzustellen. MARCO verfolgt einen unbeirrbar qualitätsorientierten Weg. Aktuell wird sein Weingut biozertifiziert. In Weinberg und Keller hat er seit einigen Jahren auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Das Besondere an MARCOS Weißweinen ist, dass er über diverse Qualitätsstufen hinweg ein durchgängiges Qualitätsbild abgibt. Vom preiswerten Alltags-Sauvignon bis hin zur barriquevergorenen *Cuvée Klin* besitzen alle Weine eine klare Identität und große Charakterstärke. Er verzichtet möglichst auf Reinzuchtheffe, lässt den Most einige Stunden bis hin zu mehreren Tagen auf der Maische stehen und verordnet möglichst kleine Schwefelgaben. Von seiner aktuellen Kollektion fanden wir vier Weine schlicht umwerfend, die wir Ihnen unbedingt ans Herz legen möchten.

■ 2010 Ribolla Gialla IGT

89–90/100 | Ribolla Gialla ist eine spätreifende, autochthone Rebsorte mit einem sehr weinigen, gelbfruchtigen Charakter und eher dezenter Säure. Die lange Wachstumsperiode sorgt für festfleischige, nachhaltige Aromen. Dieser kleine Ribolla Gialla ist mit 11,8% Alkohol eher auf der leichtfüßigen Seite angelegt und bietet ein unkompliziertes Trinkvergnügen. Sehr klar und mineralisch strukturiert, befeuert er den Gaumen trotz aller Leichtigkeit mit reichlich Aromendichte und guter Länge. Seine wunderbar frische, lebendige Säure trägt zum intensiven Spiel dieses quirlig-ausdrucksstarken Leichtgewichts bei.

■ 2010 Collio Sauvignon

90/100 | Der Sauvignon ist eine der Parade-Rebsorten des Collio. Hier entwickelt er besondere Ausdruckskraft, Tiefe und Vielfalt. Duftig, weit tragende Primär-Aromen mit vorbildlicher Sorten-Typizität beherrschen die Nase des Collio Sauvignon von Marco Primosic. Saftig, reif und schmelzig erfüllt er den Gaumen mit satten Stachelbeernuancen und fruchtig-grünen Reflexen. Sein süßes, verführerisches Rückaroma bleibt lange präsent und gibt diesem kompakt auftretenden Sauvignon eine besondere Note. In seiner schnörkellosen, klaren Art dürfte er einer der überzeugendsten, preiswerten Sauvignons Italiens sein.

■ 2007 Collio Riserva Ribolla Gialla di Oslavia

92/100 | Der 2007er Ribolla Gialla di Oslavia ist einer der großen Charakterweine des Collio. Fünf Tage ließ Marco den Most auf den Schalen in einem 20-hl-Holzbottich mazerieren. Alle zwei Stunden tauchte er den Tresterthut unter und verzichtete bis zur Füllung auf die Schwefelgabe. Vorher baute er den Wein allerdings noch 12 Monate auf 600-Liter-Tonneaux von Garbelotto aus, ließ teilweise die malolaktische Gärung zu und füllte ohne Filtration. Diese Vinifikation klingt eigentlich

nach Rotwein, ergab allerdings einen gigantischen Weißwein. Natürlich ist die Farbe intensiv, mit leichten Bernstein-Reflexen durchsetzt. Süß, reif und dicht präsentiert sich die Nase mit nur wenig Primäraromen, vielmehr zeigen getrocknete Früchte, Kräuter, Nüsse und Rosinen ihre Präsenz. Dennoch wirkt sein weit gefasster Duft frisch, hochlebendig und einladend. Im Mund entwickelt diese Riserva eine sensationelle Spannweite mit großartiger, reifer, dichter, gelber Frucht und viel Saft darin. Getrocknete Aprikosen und Feigen erfüllen das üppige Aromenspiel, das durch eine fein pointierte Äpfelsäure immer frisch und lebendig gehalten wird. Lang anhaltend, mächtig und immer wieder spannend!

■ 2008 Collio Klin

93/100 | Der Klin ist eine beeindruckende Cuvée aus je einem Drittel Sauvignon, Chardonnay und Friulano (ehemals Tocai friulano genannt). Auch der Klin wurde im Holzbottich vergoren, wie die Ribolla Riserva. Anschließend reifte er 18 Monate in 600-Liter-Tonneaux von Garbelotto. Die drei Rebsorten tragen jeweils einen großen Teil zum Gelingen dieser kraft- und charakterstrotzenden Mixtur bei. Der Friulano steuert den gelbfruchtigen Teil mit geradlinigem, klarem Körper bei. Der Sauvignon bringt Tiefe, Würze und rassige Reflexe, sowie satte Fruchtigkeit mit, während der runde, weiche Chardonnay für Fülle, Opulenz und Schmelz im Abgang sorgt. Ganz tief, frisch und süß öffnet sich das Bouquet mit feiner Holzwürze und reichhaltiger Fülle, ohne in kitschige Aromen abzuweichen, was bei solchen Rebsortenmischungen durchaus passieren kann. Satt im Mund auftretend, bleibt er dennoch immer fein und elegant, mit druckvollem Körper und grandioser, kraftvoller Intensität. Ganz lang wie ein Meursault, mineralisch und verschwenderisch vollmundig am Gaumen, beeindruckt der Klin durch großartige Saftigkeit und geschmeidigen Trinkfluß.