

Juli 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.

WEINWISSER:



In der renommierten Fachzeitschrift WeinWisser wurde im März 2012 ein 12-seitiger Artikel von Thomas Boxberger-von Schaabner über Brunello di Montalcino 2007 und Riserva 2006 veröffentlicht. Lesen Sie auf S. 6 einige Textauszüge bei den verschiedenen Produktbeschreibungen. Informationen über ein Abonnement des WeinWisser finden Sie auf www.weinwisser.com!

WEINWELT:



HAWESKO zitiert TBvS aus seinem Artikel in der WEINWELT über Bordeaux 2011

Gern geschehen, unter Kollegen ... Das Hanseatische Wein- und Sekt Kontor, HAWESKO, zitiert in seiner aktuellen Subskriptions-offerte vom Juni 2012 aus meinem Artikel über Bordeaux 2011 in der WEINWELT. Wenn renommierte Kollegen deren großen Kundenstamm mich als kompetenten Berichterstatter vorstellen, freut das natürlich ganz besonders. Solch unbeschwerter Umgang mit Kompetenz und Konkurrenz hat eigentlich Vorbildcharakter!

OLIVIER BERNSTEIN 2010 DIE QUINTESSENZ DES BURGUND



Schäfer-Fröhlich

■ 2011 Fröhlich trocken 89/100	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2011 Riesling trocken 89/100	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2011 Blanc de Noir rosé 89/100	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2011 Riesling Vulkangestein 90/100	18,53 €/Ltr.	13,90 €
■ 2011 Riesling Schiefergestein 91/100	23,87 €/Ltr.	17,90 €

NEU SCHÄFER-FRÖHLICH NAHE

Seit einigen Jahren beobachten wir TIM FRÖHLICH'S grandiose Entwicklung als Spitzenwinzer. Beständig zählen seine Weine aus Bockenau neben EMRICH-SCHÖNLEBER und DÖNNHOFF zur absoluten Spitze an der Nahe. Viele Preise belegen den Erfolg: *Weingut des Jahres* im EICHELMANN 2010, *Winzer des Jahres* im GAULT MILLAU 2010, 1. Platz beim *Riesling Erzeugerpreis* von VINUM 2009, ebenso in WEINWELT, FEINSCHMECKER und so weiter. Im vergangenen Jahr erlaubten die geringen Erntemengen leider keinen Beginn einer Zusammenarbeit. Daher freuen wir uns, Ihnen nun die hervorragenden 2011er von SCHÄFER-FRÖHLICH präsentieren zu können. TIM FRÖHLICH vergärt seine Spitzenlagen allesamt spontan, was den Weinen große Tiefe, Natürlichkeit und Komplexität verleiht. 2011 ist durch seine klare Frucht und große Spannung einer der besten Jahrgänge der letzten Dekade.

■ 2011 Fröhlich trocken **7,90 €**
89/100 Die Rebsorte Rivaner verbreitete unter ihrem ursprünglichen Namen Müller-Thurgau bei vielen Weinliebhabern Angst und Schrecken. Be-

■ 2011 Blanc de Noir rosé **9,90 €**
89/100 Der 2011er Blanc de Noir vom Spätburgunder ist ein großartiger Schmeichler. Seine wundervoll zarte Lachsfarbe erzeugt nicht nur bei Damen eine gesteigerte Aufmerksamkeit. Duftig, zart, frisch und delikat verströmt er ein einladendes Pinot-Parfüm, das eben nicht nur vordergründige Fruchtaromen hervorbringt. Vielmehr spiegelt sich bereits in diesem »Alltagswein« der enorme Qualitätsanspruch wider, den Tim Fröhlich bei der Weinbereitung ansetzt. Hoherfrischend, mit cremigem CO²-Schmelz und saftiger Frucht bespielt er die Zunge mit enormer Leichtigkeit und mineralischem Druck zugleich. Lang, elegant, mit großer Spannung, ist dieser ideale Terrassentrunke ein großartiger Zeitvertreiber mit Stil, Tiefgang und beachtlicher Länge.

■ 2011 Riesling Vulkangestein **13,90 €**
90/100 Die Nase des Riesling Vulkangestein hat sich seit der Füllung deutlich entwickelt und setzt nun reife, dichte Riesling-Aromen frei, mit deutlich »spontaner« Komplexität und feinem Spiel. Seine süßlich-reife, gelbe Frucht besitzt viel Extraktsüße im Hintergrund, wird leichtfüßig mit frischen Kräuternoten und feiner Terroirwürze untermalt. Ganz frisch und tänzerisch, wirkt er im Mund leichtgewichtiger als es die füllige Nase suggeriert. Sehr weit gefasst mit spannender Struktur und großartigem Säuregrip, beginnt er dicht und rassig auf der Zunge. Sehr komplex am Gaumen, lang und mineralisch, besitzt er die vulkanische Gesteinswürze, die ihm seinen Namen zurecht verleiht. Ein großartiger, preiswerter Riesling, der viele Grosse Gewächse anderer Erzeuger blass erscheinen lässt.

■ 2011 Riesling Schiefergestein **17,90 €**
91/100 Der 2011er Riesling vom Schiefergestein zeigt sich deutlich tiefer, edler und komplexer als der Vulkangestein. Die anfängliche, noble Schießpulver-Reduktion verliert sich mit weiterer Flaschenreife langsam. Weit gefasstes Nasenbild, das an große Riesling-Monumente erinnert, mit schwebender Eleganz und seidig duchschemmender Vielschichtigkeit. Hochpräzise ausgereift besitzt er eine anziehende Duftigkeit mit floraler Fülle und delikater Fruchtausbeute. Sehr feine, distinktierte Attacke im Mund, saftig und stoffig, mit großer, komplexer Fülle am Gaumen, ohne dabei schwer oder breit zu wirken. Sehr konzentriert und körperreich, bringt er druckvoll und fein eine enorme Präsenz zum Ausdruck. Sein großartiger Säuregrip verleiht die Rasse und Länge eines Grossen Gewächses. Dabei wirkt er immer noch leichtfüßig-elegant und enorm balanciert. Ein Edelmann.

AKTUELLE NEUZUGÄNGE:

- ➔ NEU: LA TRAVERSÉE Languedoc Terrasses du Larzac
- ➔ COUME DEL MAS und CONSOLATION Sensationelle Roussillons
- ➔ MAS DES BRESSADES Preiswerte Rhône-Klassiker
- ➔ FRITSCH 2011 Grüner Veltliner
- ➔ WITTMANN 2011 Top-Rheinessen
- ➔ VON WINNING 2011 Begeisternde Pfälzer
- ➔ LAGEDER 2011 Top-Jahrgang in Südtirol
- ➔ NEU: ALBAMAR Rias Baixas Albarino
- ➔ BORDEAUX 2009 Top-Jahrgang verfügbar

Infos auf unserer Website
www.extraprima.com

langlosigkeit wurde ihr oft angehängt. Dabei lässt sich mit geringen Erträgen und sauberer Vinifikation auch Beachtliches aus Rivaner erzeugen. So wird der Fröhlich trocken seinem Namen mehr als gerecht: Duftig, fruchtig, recht tief und mit schöner saftiger Art überzeugt er sehr spielerisch und leicht. Ein großartiger Alltagswein für den gehobenen Anspruch, der mit blitzsauberem Geschmeide und frischer Säure, Riesling-Fans zu begeistern versteht.

■ 2011 Riesling trocken **9,90 €**
89/100 Der einfache Riesling von Schäfer-Fröhlich besitzt in 2011 deutlich mehr Grip und Stoff als die vergleichbaren Qualitäten seiner direkten Nahe-Konkurrenz. Ganz tief und fein, besitzt er eine noble Schießpulver-Reduktion, die sich mit zunehmender Reife verflüchtigen wird. Tief, dicht und wild attackiert er im Mund, mit satter Frucht ausgestattet, entwickelt er große Rasse und Grip auf der Zunge. Lang und sehr vielschichtig für einen Einstiegs-Riesling, besitzt er reichlich, frische Fruchtaromen, hervorragende Klarheit und enormen Zug am Gaumen. Ein ausgezeichneter Bilderbuch-Riesling, der die Feinheit der Nahe mit großem Extrakt und satter, fruchtiger Fülle verbindet.



NEU WAGNER-STEMPEL RHEINHESSEN

Das Weingut WAGNER-STEMPEL zählt zu den führenden Betrieben in Rheinhessen. Es liegt in Siefersheim, im äußersten Nordosten des Anbaugebietes, inmitten einer Landschaft aus steilen Hügeln vulkanischen Ursprungs. In den vergangenen Jahren fielen die Weine von WAGNER-STEMPEL oft durch eine besondere Tiefe, puristische Klarheit und große Intensität auf. Die 2011er sind ganz herausragend gelungen. Motor dahinter ist der kompromisslose Qualitätsanspruch von DANIEL WAGNER, der das Gut in der neunten Generation führt. Ertragsreduzierende Maßnahmen, manuelle Laub- und Unterstockarbeiten sowie die selektive Handlese sind Grundlagen der Arbeit im Weinberg. Im Keller kombiniert DANIEL WAGNER gekonnt den Ausbau in Stahl und Holz und vertraut bei seinen gehobenen Qualitäten auf Spontangärung und schonende Verarbeitung.

■ **2011 Silvaner trocken** **8,50 €**
89/100 *Duftig, reif und mit schöner, fetter Frucht verführt der 2011er Silvaner von Wagner-Stempel in der Nase. Er ist ein kräftigerer, massiver Silvaner, der deutlich weniger verspielt erscheint wie beispielsweise das Pendant von Wittmann. Sehr stoffig im Mund, baut er sich dicht und reif auf, ganz rund und würzig am Gaumen, mit reichlich Kraft und vollmundiger Struktur. Fleischig und füllig besitzt er einen kernig-stoffigen Körper. Auch wenn aufgrund seiner kräftigen Erscheinung die Silvaner-Typizität etwas in den Hintergrund gerät, begeistert dieser Wein aus ertragsreduziertem Anbau mit seiner beeindruckenden Präsenz.*

■ **2011 Scheurebe trocken** **9,00 €**
90/100 *Helle, leuchtende Farbe. Duftig, sortentypische Primäraromen der Scheurebe mit satter Fruchtigkeit und parfümierten Noten kommen sehr klassisch und klar, körperreich und intensiv aus dem Glas. Dicht und stoffig am Gaumen, mit zarter Fruchtsüße und sattem Schmelz, sehr füllig, mit leicht hefigem Charakter, der sich mit weiterer Flaschenreife verflüchtigen wird. Sehr reif, satt, körperreich und spannungsgeladen, besitzt die 2011er Scheurebe von Wagner-Stempel große Ausdruckskraft und charmanten Charakter. Etwas mehr Stahl als Holz beim Ausbau fördert die Frische und Präzision.*

■ **2011 Weißburgunder trocken** **9,00 €**
90/100 *Die leuchtende Farbe zeugt von der perfekten Reife der Trauben bei der Lese. Duftig, satt und fruchtig, besitzt der 2011er Weißburgunder von Wagner-Stempel eine schöne, fructosige Fruchtkomponente, die mit feiner Holzwürze und sehr reifen Aromen kompakt und tief verwoben ist.*

Körperreich, komplex und stoffig im Mund, mit sehr festfleischiger, rassiger Struktur. Sehr stimmiger Weißburgunder, fett und satt anliegend, mit viel Extrakt ausgestattet und von einer rassigen Säure angetrieben, die immer Frische und Fokus verleiht. Ein hervorragender, äußerst preiswerter Weißburgunder mit großem Stil.

■ **2011 Riesling trocken** **9,50 €**
90/100 *Leuchtende Farbe. Reif, intensiv und füllig, verbreitet der Gutsriesling ein üppiges Nasenspektakel mit der Kraft manch eines wesentlich hochwertigeren Lagenrieslings oder gar Grossen Gewächses. Tief, kompakt und stämmig, definiert er sich über seine breiten Schultern und weniger über Komplexität. Sehr füllig und fest am Gaumen, bringt er eine sehr stoffige Frucht mit viel Körper und Grip hervor. Ganz reif und kraftvoll, bleibt er rund und rassig auf der Zunge, mit guter Länge, sattem Mundgefühl und mineralischer Prägung. Ein strammer Bursche mit großem Charakter und erstaunlich günstigem Preis.*

■ **2011 Riesling trocken Vom Porphy** **15,50 €**
92/100 *Leuchtende Farbe. Sehr kraftvoll, mit satter Frucht und fructosig-süßlichem Hintergrund, von hohem Extrakt gekennzeichnet. Reife, gelbe Fruchtaromen dominieren neben Kiwi und weiteren exotischen Noten, tief, hochreif und vielschichtig in der Nase. Satte Attacke im Mund, rund, noch etwas jugendlich-hefig mit großer Reife und sensationeller Spannung am Gaumen. Sehr komplex und frisch, mit reichhaltigem Extrakt ausgestattet, bleibt er straff, dicht und festfleischig auf der Zunge, mit mineralischer Struktur. Ganz lang, sehr stoffig und trinkfreudig, zeigt dieser satte Riesling großes Reife-Potenzial und Charakter.*



Wagner-Stempel

■ 2011 Silvaner trocken 89/100	11,33 €/Ltr.	8,50 €
■ 2011 Scheurebe trocken 90/100	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2011 Weißburgunder trocken 90/100	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2011 Riesling trocken 90/100	12,67 €/Ltr.	9,50 €
■ 2011 Riesling trocken Vom Porphy 92/100	20,67 €/Ltr.	15,50 €



Traditionell kommt der Brunello di Montalcino im fünften Jahr nach der Ernte auf den Markt und wird im Februar Presse und Handel auf dem »Benvenuto Brunello« vorgestellt. In zweieinhalb Tagen konnten wir beim Benvenuto 210 Brunello di Montalcino, 36 Riserven und die wichtigsten Rosso di Montalcino verkosten. Dabei zählte Siro Pacenti erwartungsgemäß zu den besten Erzeugern und präsentierte erstmals eine Riserva. Übertreffend setzten sich unsere Neuzugänge von San Polino und die Riserva von Capanna in Szene. Die neuen Weine von Poggio di Sotto werden wir Ihnen im Herbst vorstellen.

NEU SIRO PACENTI ERSTMALS MIT RISERVA

GIANCARLO PACENTIS hochpräziser und reduktiver Ausbau bringt Weine hervor, die um Jahre jünger erscheinen als gleichaltrige Brunello anderer Erzeuger, denn seine Weine benötigen dringend lange Flaschenreife. Das macht es offensichtlich manchem Verkoster schwer, diese außergewöhnlich frischen, langlebigen Spitzen-Sangiovese richtig einzuordnen, denn sie heben sich deutlich von allen anderen Weinen aus Montalcino ab. Mit dem 2006er *Brunello »PS«* ist GIANCARLO PACENTI eine Sensation gelungen. Er vereint Kraft und Fülle mit grandioser Präzision und Tiefe, sowie traditionelle Brunello-Aromen mit beeindruckender Frische. Eine Quadratur des Kreises quasi. Erstmals erzeugte er diese Selektion im Jahr 2004, aus den ältesten, 35jährigen Parzellen beim Gutshof Pelagrilli, im Norden des Anbaugebietes. 2004 und 2006 sind qualitativ auf dem höchsten Niveau, dessen ein Sangiovese Grosso aus Montalcino fähig ist. Den 2006er »PS« deklarierte GIANCARLO PACENTI erstmals als Riserva. Damit rangiert er auch in der Nomenklatur unter den besten Brunello. Denn wir empfanden es oft als ärgerlich, wenn die Auflistungen der besten Riserven aus Montalcino simpler Weise keinen Wein von SIRO PACENTI enthielten, da sich GIANCARLO über Jahrzehnte einer Riserva verweigerte. Nach seinem Verständnis bringt der längere Fassausbau zwar größere Reife hervor, geht jedoch zu Lasten von Präzision und Frische. In seinem neuen, perfekt klimatisierten Keller hat er nun die idealen Voraussetzungen für eine lange Fassreife und erreichte mit dem »PS« gleichwohl beides. Ein monumentaler Brunello mit großem Reifepotenzial.

■ **2010 Rosso di Montalcino Siro Pacenti 19,90 €**
92/100 *Der neue Rosso von Siro Pacenti besitzt eine wunderbare Balance mit reifer, tiefer, knackiger und sehr intensiver Frucht. Üppig, voll und sehr fokussiert bleibt er immer frisch und komplex in der Nase. Auf der Zunge spielt er seine ganz komprimierte Frucht mit sensationell ausgereiften, feinen Tanninen aus, dicht am Gaumen, vielschichtig gestaffelt, lang und unglaublich rassig. Seine grandiose Komplexität und ausgewogene Struktur machen ihn bereits jetzt zugänglich und geben ihm gleichzeitig ein langes Leben. In einigen Jahren wird er sich mit den meisten Brunello des Jahrgangs 2010 locker messen können!*

■ **2007 Brunello di Montalcino Pelagrilli 32,50 €**
Siro Pacenti
92/100 *Der Pelagrilli ist nach der Weinlage im Norden benannt, bei der das Gut Siro Pacenti liegt. Dennoch ist es keine Lagenselektion, sondern eine Auskopplung der jüngeren Anlagen und ist als Einstiegs-Brunello des Pacenti-Sortiments gedacht. Erstmals erzeugt in 2006, konnte sich der 2007er noch steigern. Schöne, dichte, frische Farbe. Frisch auch der Auftakt in der Nase, mit sehr präziser Reife, dicht, fruchtbetont, üppig, sehr intensiv, tief und offen, begeistert sein Duftbild mit echten Brunello-Tönen. Sehr rund, engmaschig und reif auch im Mund, mit der Pacenti-typischen hochpräzisen Aromatik, sehr dicht am Gaumen mit rotbeeriger, reifer Frucht und saftig-frischer Säure. Kraftvoll, satt, fruchtig und bestens strukturiert, entwickelt der Pelagrilli einen sehr schönen Trinkfluss. Sehr lang und mit außergewöhnlich kleinteiliger Feingliedrigkeit für einen »einfachen« Brunello. Sehr preiswert und mit großer Präzision erzeugt.*

■ **2007 Brunello di Montalcino 59,90 €**
Siro Pacenti
94/100 *Leuchtend, frische Farbe. Duftig, offen und mit deutlichen Brunello-Tönen kehrt Giancarlo Pacenti Annata wieder zurück zum allgemei-*

nen Verständnis dieses großen Sangiovese. Zu intellektuell und als fast untypisch wurden seine Brunello von 2004 und 2006 von vielen Genießern empfunden. Pacentis hochpräziser und reduktiver Ausbau bringt Weine hervor, die um Jahre jünger erscheinen als gleichaltrige Brunello und dringend lange Flaschenreife benötigen. In der Jugend wirken sie daher oft unzugänglich während andere Brunello bereist mit gereifter Fülle beeindrucken. Druckvoll, dicht, süß und sehr klar, ist die Nase des 2007ers, stilvoll und dabei fein ziseliert aufgebaut, mit großer Tiefe und hochkomplexer, aufgeräumtpuristischer Frucht. Auch im Mund pflegt er eine dichte, kompakte Ansprache mit komprimierten Fruchtaromen und sensationeller Fülle, perfekt balanciert und mit durchgängig druckvoller Struktur, untermalt von sehr feinen, präzise ausgereiften Tanninen – typisch Pacenti. Ganz lang und frisch im Abgang, macht der 2007er Siro Pacenti klar, dass er dieses Niveau von Frische und Präzision für lange Zeit halten wird, wenn andere Brunello bereits flügelahm werden.

■ **2006 Brunello di Montalcino 79,90 €**
Riserva »PS« Siro Pacenti
96/100 *Vom ältesten Weinberg im Norden beim Weingut Pelagrilli kommen die Trauben für den PS. Giancarlo Pacenti hat sich nach langem Ringen entschieden diese Selektion als Riserva anzubieten. Nur 1880 Flaschen wurden erzeugt. Dunkel und dicht zeigt er sich noch farbintensiver als die Annata. Von der frisch geöffneten Flasche zeigt er ein erst reserviertes Nasenbild mit dichter hochkonzentrierter Frucht, sehr komprimiert und unglaublich komplex, mit sensationeller Tiefe und großartiger Reife ohne jegliche Spur von Überreife oder Rosinigkeit. Reichhaltig und massiv steigert sich der Duft zunehmend zu einem sensationellen Erlebnis mit unglaublicher Tiefenschärfe. Im Mund startet dieser jugendliche Ausnahmewein einen dichten Angriff an den Gaumen mit ungewöhnlich druckvoller Struktur, sehr dunkelbeeriger, ganz frischer*



Siro Pacenti

■ 2010 Rosso di Montalcino			
92/100	26,53 €/Ltr.		19,90 €
■ 2010 Rosso di Montalcino Halbe 37,5cl			
92/100	38,67 €/Ltr.		14,50 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Pelagrilli			
93/100 Parker	43,33 €/Ltr.		32,50 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Pelagrilli			
92/100	43,33 €/Ltr.		32,50 €
■ 2004 Brunello di Montalcino			
97/100 Parker	85,33 €/Ltr.		64,00 €
■ 2005 Brunello di Montalcino			
94/100 Parker	64,00 €/Ltr.		48,00 €
■ 2006 Brunello di Montalcino			
96/100 Parker	79,87 €/Ltr.		59,90 €
■ 2007 Brunello di Montalcino			
94/100	79,87 €/Ltr.		59,90 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Riserva »PS«			
96/100	106,53 €/Ltr.		79,90 €

Frucht, mit sattem Extrakt untermauert und in feinste Holzwürze gebettet. Ewig lang, deutlich länger als der große 2004er »PS«, besitzt er unglaublich feine, druckvolle Tannine, die mit großer Transparenz und enormer Spannung in winzige Partikel zersprengt sind. Diesen langlebigen Brunello kann man in puncto Präzision, Frische, Komplexität und Lagerfähigkeit getrost mit großen Grand Crus aus Frankreich vergleichen. Und dennoch ist es ein wahrhafter und echter Sangiovese. Ein Wegweiser.

NEU SAN POLINO VOM REGENWALD NACH MONTALCINO

Aufgefallen ist uns der biodynamisch geführte Betrieb SAN POLINO erstmals mit dem 2004er Basis-Brunello. Seither haben wir die Weine von SAN POLINO beobachtet und auch die Selektion mit dem einprägsamen Namen *Helichrysum*, hält sich seit dem Jahrgang 2004 konstant auf höchstem Niveau. In diesem Frühjahr hat uns dann auch die großartige *Riserva 2006* restlos überzeugt! LUIGI FABBRO und KATIA NUSSBAUM kauften 1991 das Anwesen, renovierten die Gebäude und legten im Jahr 1998 neue Weinberg an. Die 2,5 Hektar für Brunello und 1 Hektar für Rosso di Montalcino wurden von Anfang an biodynamisch bewirtschaftet. Der erste Jahrgang entstand 2001. SAN POLINO liegt im süd-östlichen Teil des Anbaugebietes in der Nähe der alteingesessenen FATTORIA DEI BARBI, nahe Castelnuovo dell'Abate und ist direkter Nachbar des ebenfalls biodynamisch geführten PODERE SALICUTTI. Sandiger und tonhaltiger Lehm mit Einsprengungen von Galestro (Schiefer) und roter Erde in 22%iger, südlicher Neigung bilden das Bodenprofil. SAN POLINO geht vermutlich zurück auf eine Behausung aus dem zehnten Jahrhundert. Sehr wahrscheinlich wurden damals auch die ersten Rebberge angelegt, vermutet LUIGI FABBRO. Erstmals urkundlich erwähnt wurde SAN POLINO im Jahr 1581, als Besitz des *Hospitals von Montalcino*, in welchem auch die Existenz von Weinbergen belegt ist. LUIGI wurde im Friaul geboren und half seinem Vater bei der Weinbergsarbeit des kleinen, landwirtschaftlichen Mischbetriebes. Als junger Mann bereiste er die ganze Welt, erlebte diverse Abenteuer, arbeitete in der IT-Branche und für den Bau von Windkraftanlagen. Zuletzt arbeitete er an einem Projekt zur Kartierung der Biodiversität des Regenwaldes im Amazonas-Gebiet. Danach kam er nach Montalcino und widmet sich seither mit seiner Lebensgefährtin dem Anwesen SAN POLINO. Von der internationalen Presse wurden die Weine von SAN POLINO erstaunlicherweise bislang noch nicht entdeckt, obwohl sie sich qualitativ eindeutig auf allerhöchstem Niveau bewegen!

■ **2010 Rosso di Montalcino San Polino 18,90 €**
89/100 Die Rosso di Montalcino von San Polino und Siro Pacenti unterscheiden sich grundlegend. Während Giancarlo Pacenti seinen Rosso für ein langes Leben wappnet, wächst auf San Polino ein sofort zugänglicher, reifer und schmeichlerischer Rosso heran. Die Trauben werden mit großer Hingabe erzeugt. Vollreife Früchte geben eine offenerzige Süße mit weittragender, leicht rosinig-schokoladiger Frucht, ganz reif, schwelgerisch und einladend. Wunderbar weich im Mund, mit satter Fülle, sehr schmelzigem Tannin und reifer Sangiovese-Süße im Abgang. Wer Pacenti einkauft um ihn zu lagern, kann während der Wartezeit San Polino genießen.

■ **2007 Brunello di Montalcino 38,00 €**
San Polino
91/100 Der 2007er Basis-Brunello von San Polino ist ein klassisch ausgerichteter Sangiovese Grosso. Er besitzt eine cremige, karamellige Nase mit ordentlichen Kraftreserven. Süß und likörig, ist er etwas breiter ausgefallen, mit weicher Frucht, was

von den 36 Monaten Ausbau im großen Holzfass herrührt. Im Mund zeigt er sich rund und saftig, mit schmelziger Textur, besitzt viel Kraft am Gaumen und echte Brunello-Typizität. Kernig, würzig, dicht, tief und lang ist er nicht nur runder als die meisten 2007er, sondern auch deutlich authentischer und charaktervoller.

■ **2007 Brunello di Montalcino 52,00 €**
Helichrysum San Polino
94/100 Auch der Helichrysum liegt 36 Monate hauptsächlich auf großen Holzfässern, ein kleiner Teil macht eine kurze Passage in Barriques. Dichte, schokoladig-karamellige, kraftvolle Nase mit großem Volumen und packender Frucht. Im Mund zeigt er den Schmelz des Vorgängerjahres, breitet sich dicht und festfleischig aus, mit kraftvoller Struktur, enormer Konzentration und reichhaltigem Körper. Sehr lang, füllig, rund und dabei auch noch fein. Bleibt minutenlang zurück. Ein großer Brunello mit charismatischer Ausdruckskraft und großer, reichhaltiger Struktur. Eine der absolut besten Annata 2007.

NEU CAPANNA ÜBERRAGENDE RISERVA 2006

PATRIZIO CENCIONI war schon immer gut für eine grandiose Riserva. Mit dem 2006er liefert er nun einen prachtvollen Prototypen und den massivsten Brunello des Jahrgangs. Stolz 13.000 Flaschen wurden von dem Meisterwerk erzeugt, für das im Weinberg die kleinsten Trauben von den ältesten Reben selektiert werden. Fünf Wochen lag die Riserva in offenen Holzbottichen auf der Maische und reife anschließend 42 Monate in Holzfässern mit 20–30 Hektolitern Fassungsvermögen. Das Resultat ist schlicht spektakulär!

■ **2006 Brunello di Montalcino Riserva 55,00 €**
96/100 Die Farbe ist nicht mehr oxidativ wie früher, sondern leuchtet lebendig. Ganz dicht und massiv, süß und fruchtig im Bouquet, gleichzeitig sehr reif und frisch, endlos tief und grandios konzentriert. Im Mund mit sensationell dichter Struktur und mächtiger Konzentration, reif, süß, hochintensiv und körperreich. Seine explosive Spannung mit

großer Würze paart sich am Gaumen mit bombastischem Tannin und enormer Kraft sowie nicht enden wollender Üppigkeit. Diese außergewöhnliche Riserva wird immer eine Tanninbombe bleiben, aber sie transportiert eben auch einen grandiosen Extrakt und unwiderstehliche Fruchtintensität. Eine der kraftvollsten Riserven der letzten beiden Dekaden!



San Polino

■ 2010 Rosso di Montalcino			
89/100	25,20 €/Ltr.		18,90 €
■ 2007 Brunello di Montalcino			
91/100	50,67 €/Ltr.		38,00 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Helichrysum			
94/100	69,33 €/Ltr.		52,00 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Riserva			
96/100	104,00 €/Ltr.		78,00 €

■ **2006 Brunello di Montalcino Riserva 78,00 €**
San Polino
96/100 Die 2006er Riserva von San Polino verfügt über eine dunkle Farbe mit zarter Orangefärbung am Rand. Eine üppige, rosine Süße macht sich in der verführerischen Nase breit, mit holziger Präsenz und gereiften Aromen im Fond. Im Mund präsentiert sie sich als massive Riserva mit dichtem Auftakt, viel Kraft und reichem Körper, während die noch jugendlichen Tannine nach hinten leicht abtrocknen. Die Kombination aus zart gereifter, leicht oxidativer Nase und massivem Mundgefühl passt gut zueinander und hinterlässt einen sehr geschlossenen Eindruck. Eine der massivsten Riserven des Jahrgangs.



Capanna

■ 2006 Brunello di Montalcino Riserva			
96/100	73,33 €/Ltr.		55,00 €

BUCCICATINO MONTEPULCIANO UND CO

DIE ENTDECKUNG AUS DEN ABRUZZEN

In Zeiten allseits gestiegener Preise für hochwertige Rotweine aus der Toskana und dem Piemont, bieten die Abruzen mit ihrer heimischen Montepulciano-Traube eine attraktive Alternative. Daher machten wir uns auf die Suche nach einem Spitzenerzeuger mit möglichst preiswerteren Qualitäten als die der renommierten Betriebe MASCIARELLI, VALENTINI. Auf der Messe VINITALY in Verona hatten wir bereits letztes Jahr alle verfügbaren Weine des Gemeinschaftsstandes des Montepulciano d'Abruzzo durchverkostet. Daheim wurde nachgehakt, in die Tiefe recherchiert und die besten Weine auf den Prüfstand gestellt. Irgendwo war immer ein Haken, irgendwas hat nie ganz gepasst. Unterm Strich brauchte es nun um die drei Jahre der Schatzsuche, bis wir endlich die Nadel im Heuhaufen gefunden haben: Einen Weinmacher aus den Abruzen, der grundehrliche, blitzsaubere und gleichwohl wunderbar süffige, unkomplizierte Weine erzeugt. UMBERTO BUCCICATINO kann jeweils beides, Rot wie Weiss, von Basis- bis Spitzencuvée. Die Einstiegsqualität des roten Montepulciano und des weißen Trebbiano sind bemerkenswert klar und frisch, mit großer Tiefenschärfe und ohne *wolkige Schmuddeltönchen*, wenn Sie wissen was wir meinen. Und die Selektionen sind Archetypen ihrer selbst, mit großer Authentizität, klarem Rebsortencharakter und saftiger Eleganz. UMBERTO BUCCICATINO ist ein qualitätsbesessener Purist, der offenkundig jedem Produktionsschritt größte Aufmerksamkeit widmet. Dabei sind seine Weine nach wie vor unbekannt, was sich vor allem in den bemerkenswert günstigen Preisen niederschlägt.

■ **2011 Trebbiano d' Abruzzo** **6,50 €**
88/100 Ganz fruchtig-duftig und klar, mit feiner, seidig-sauberer Fruchtkomponente und zarten Blütenaromen. Weiße Früchte, reife Birnen, ein zarter Hauch von Holunder im Obertonbereich und ganz frisch, präsentiert sich dieser kleine Trebbiano mit großer Vielschichtigkeit und echter Klasse. Sehr fruchtig, reif und saftig im Mund, mit frischer Säure und delikatem Spiel, besitzt er enorme Rasse und gute Länge. Reif und kompakt am Gaumen, mit leichter Tanninwürze, die er einem kurzen Maischestand verdankt, besitzt er eine prägnante und tiefe Struktur. Sehr ausgewogen und mit 12,5% erfreulich leicht, besitzt er genügend Kraft um lange am Gaumen präsent zu sein und ausreichend Leichtigkeit, um sich als kurzweilig-trinkwilliger Zeitvertreiber zu empfehlen. Ein großartig unkomplizierter, kleiner Trebbiano, der mit höchstem Anspruch erzeugt wurde.

■ **2011 Pecorino Terre di Chieti IGT** **8,90 €**
90/100 Pecorino ist eine hochinteressante Rebsorte mit feiner Frucht und würziger Kräuternote. Einen Käseton, wie es der Name der Traubensorte vermuten lassen könnte, findet man bei Umberto Buccicattinos Pecorino natürlich vegebens. Tief, reif, mit weittragender Frucht und delikater, vielschichtiger Würze. Buccicattino begrenzt den Ertrag dieser wuchsfreudigen Rebsorte drastisch, um möglichst ausdrucksstarke Aromen im Wein freizusetzen. Zart süßliche Kopfnote mit Anklängen von Marillen und feinen Citrusreflexen. Sehr elegant im Mund, mit vielschichtigem Verlauf, seidiger Fülle und großem Spiel. Ein spannender, rassiger Pecorino mit sehr geschliffener Frucht und großer Tiefenstaffelung. Ausgewogen, leicht bis mittelgewichtig und für einen Italiener erstaunlich klar und mit komplexer Anmutung. Trocken, tief, und sehr ansprechend – ein rassiger Schmeichler.

■ **2008 Montepulciano d' Abruzzo** **7,50 €**
89/100 Der einfache Montepulciano ist eine der »unscheinbaren« Sensationen im Sortiment von Umberto Buccicattino. Denn einen solchen Perfektionsdrang auf allen Produktionsebenen sieht man selten im Einstiegsbereich eines italienischen Winzers. Traumhaft klare, reife und authentische Mon-

tepulciano-Frucht, ein dunkelbeeriger Bariton mit der typischen Üppigkeit und Reife, die dieser schweren Sorte den unverwechselbaren Charakter verleihen. Trotz der satten Aromatik wirkt er einladend und unbeschwert, mit großer Duftigkeit und seidiger Eleganz. Ganz rund, saftig-schmelzig und vollmundig, bietet er ein großes Aromenspektrum für einen »kleinen Italiener«, satt am Gaumen, mit reifen, feinen Gerbstoffen und sehr schöner Frische. Mittelgewichtig bis schwer mit opulenter Süße, breiter Struktur und würziger Aromatik. Ein echter Charakterkopf, ganz sauber, klar und reintonig. Benötigt etwas Luft und eine zweite Flasche, um das beim Genuss entstehende Verlangen zu stillen.

■ **2007 Montepulciano d' Abruzzo** **11,50 €**
Don Giovanni
91/100 Der Don Giovanni ist ein majestätischer Montepulciano, der die vollmundige Großzügigkeit dieser Rebsorte glanzvoll zum Ausdruck bringt. Süß, intensiv, mit üppiger Fülle und leicht konfierter Brombeerfrucht, die immer noch frisch und saftig erscheint. Mit dem schwelgerischen Duft werden auch Schokolade, Espresso, Tabak und weittragende Süße mit wilder Aromatik in die Nasenflügel gespült. Ganz reif, fruchtbetont und süß auf der Zunge, mit reichlich Schmelz und voluminös-breit-schultriger Präsenz, demonstriert er die Fülle eines großen Montepulciano auf beeindruckende Weise. Satt und rund am Gaumen, mit rassigem, weit verteiltem Tannin, sehr opulent und mächtig für einen Italiener dieser Preisklasse. Im Abgang schließt er ganz rund und mit süßem Nachhall ab, räumt pflichtbewusst den Zungenboden auf und hinterlässt keinerlei zuckrige Klebrigkeit, wie es viele andere Montepulciano tun. Durch und durch trocken, mit großer Rasse und Vielschichtigkeit hinterlässt er den Gaumen mit dringendem Wunsch zum nachschenken.

■ **2006 Cabernet Sauvignon** **21,00 €**
Colline Teatine IGT
92/100 Zugegeben, solch einen Wein haben wir bei extraprima eigentlich gar nicht im Sortiment, schmeckt der Cabernet Sauvignon von Umberto Buccicattino doch irgendwie einem Südamerikaner oder Australier ähnlich. Und genau das hat uns be-



Buccicattino

■ 2011 Trebbiano d'Abruzzo			
88/100	8,67 €/Ltr.		6,50 €
■ 2011 Pecorino Terre di Chieti			
90/100	11,87 €/Ltr.		8,90 €
■ 2008 Montepulciano d'Abruzzo			
89/100	10,00 €/Ltr.		7,50 €
■ 2007 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni			
91/100	15,33 €/Ltr.		11,50 €
■ 2006 Cabernet Sauvignon Colline Teatine IGT			
92/100	28,00 €/Ltr.		21,00 €



wogen diesen 15%igen Muskelprotz in unser Sortiment aufzunehmen. Sonne ist in den Abruzen reichlich vorhanden um Cabernet voll auszureifen. 100% neues Holz geben ihm einen leicht speckigen Röstton in der Nase, mit saftig-reifer Süße und likörigen Cassisnoten angereichert. Ganz üppig, explosiv und undurchdringlich im Duftbild, dabei einladend schwelgerisch und betörend reif, mit Leder, Teer, balsamischen Noten und etwas Nougat. Massiver Auftritt im Mund, mit reichlich Tannin, das massig aber fein verteilt ist. Sehr rassig, dicht und körperbetont-mächtig am Gaumen. Ein großer, satter Cabernet von hoher Intensität, viskoser Textur und brachialer Struktur, der dennoch stilbewusst mit Rasse überzeugt. Ganz dicht und schwelgerisch im Abgang, mit rotbeeriger Frische und schokoladigem Schmelz.

SAINT COSME 2010 PREISWERTE SPITZEN-RHÔNE

In den schwierigen Jahrgängen 2008 und 2009 war durch widrige Bedingungen LOUIS BARRUOLS großes Talent als Weinmacher gefordert. Ganz große Weine gelingen allerdings oft in agronomisch und oenologisch weniger anspruchsvollen Jahren. Alles fügt sich wie von alleine. 2010 ist ein solcher, hervorragender Rotwein-Jahrgang an der südlichen Rhône, dessen Reifeverlauf sehr langsam vonstatten gegangen ist. Das Frühjahr war erst kühl, so konnte auch der heiße Sommer den Reiferückstand nicht ganz aufholen. Einige Regenschauer Mitte August brachten den Weinen eine gute Balance und die Lese konnte recht spät im Oktober, bei vollständiger Reife erfolgen. Die 2010er Gigondas vom CHÂTEAU DE SAINT COSME besitzen eine unglaubliche Strahlkraft, Tiefe, Finesse und Reintönigkeit. Internationale Verkoster sind durchweg begeistert, so fielen auch die Parker-Bewertungen hoch aus. Allerdings legt Parker die qualitative Gewichtung der Cru-Lagen ganz anders als wir. Parker liebt die Fülle, wir bevorzugen Finesse und Komplexität:

Hominis Fides Parker 96–100 | extraprima 93

Le Poste Parker 94–98 | extraprima 95

Le Claux Parker 92–94* | extraprima 94–95

Auch im Einstiegsbereich bietet LOUIS BARRUOL wieder absolut überragende, sensationell preiswerte Spitzenweine mit einzigartiger Authentizität und charismatischer Anziehungskraft.

■ 2011 Côtes-du-Rhône blanc 12,50 €

90/100 *Der begeisternde, weiße Côtes-du-Rhône 2011 wird aus Picpoul, Marsanne, Roussanne und etwas Viognier erzeugt. Er reifte zu 70 % in Barriquefässern und besitzt eine absolut aufreizende Nase mit genialer Schießpulver-Reduktion à la Coche-Dury, die sich mit zunehmender Reife verflüchtigen wird! Ganz tief und elegant duftet dieser großartige, kleine Wein mit feiner Frucht. Satte, rassige Frucht im Mund, intensiv, ganz lang strukturiert und mit enormer Mineralität ausgestattet, bringt er eine berstende Würze auf die Zunge wie ein guter Puligny.*

■ 2010 Côtes-du-Rhône Les Deux Albions 12,50 €

92/100 *Der sensationelle 2010er Les Deux Albions nimmt es spielend mit nobleren Terroirs von der südlichen Rhône auf und macht selbst dem Gigondas aus eigenem Hause schwere Konkurrenz! Er wurde komponiert aus 45 % Syrah, 30 % Grenache, sowie Cinsault, Mourvèdre und altem Carignan. Dichtes, intensives Nasengeflecht mit enormer Fülle, großartiger Frische und vielschichtiger, vom Terroir geprägter Tiefe. Süß, schwelgerisch, mit reifer, dunkler Frucht und pflaumigen Akzenten, sowie würzigen Garrigues-Aromen, schwarzen Oliven und Kräutern. Ganz saftig, intensiv und mit sensorischer Spannung am Gaumen, ganz reif und mit stoffiger Textur. Breitschultrig und dennoch präzise, mit satter, pflaumiger Frucht und großartig feinkörniger, fast steiniger Tanninstruktur. Ein Monument!*

■ 2010 Gigondas Tradition 21,50 €

92/100 *Süß, offen und delikats duftet der 2010er Gigondas von Saint Cosme, ähnlich einem sehr guten Châteauneuf-du-Pape. Ganz reif, glasklar und fein, ist sein Duftapparat auf stilvoller Eleganz und Vielschichtigkeit fokussiert, mit komplexen Noten von Kräutern, weit tragender Süße und großer Noblesse, wie sie reife Nebbiolos manchmal besitzen. Ganz dicht im Mund, sehr kompakt und festfleischig aufgestellt, mit satter Extraktsüße und groß angelegtem Körper. Dicht, tief und kernig, mit dunklen Früchten, Schokolade, Bittermandel und Teer, die sich im ewig langen Abgang widerspiegeln. Mit 14 % Alkohol noch recht moderat, ist er ein sehr stimmiger, sich nur langsam entwickelnder, großer Gigondas mit unglaublichem Potenzial.*

■ 2010 Gigondas Valbelle 36,00 €

93/100 *Süß, intensiv und explosiv wie selten zuvor, präsentiert sich die Nase der Selektion Valbelle, die aus 90 % Grenache und 10 % Syrah erzeugt wird. Feinste, holzige Aromen von 30 % neuen Fässern schweben über der mächtigen, pflaumigen Frucht, ganz dicht, beerig-voluminös, reif und mit enormer Fruchtextraktion. Satter Auftakt mit reichhaltiger Struktur, grandiose, frische Frucht, ganz reich und weit, mit ganz klarer Fokussierung. Sehr lang und komplex, mit tollem Spiel zwischen frischen Aromen und leicht konfierten, rotbeerigen Noten. Dicht, viskos und tief beschließt der Valbelle mit einem beeindruckenden Verlauf im Mund. Die Fülle und Reife erinnert etwas an den sagenhaften 1998er.*

■ 2010 Gigondas Le Claux 41,00 €

94–95/100 *Der Le Claux wird aus reinem Grenache aus einer Einzellage gewonnen. Der Kalkmergel gibt der dichten, süßen und offenen Nase eine enorme Tiefe, grandiose Frische, sowie Finesse und Eleganz. Deutlich fordernder und überwältigender als der Valbelle, bietet der Le Claux eine sensationelle Spannung, ganz reif, aber mehr auf rotfruchtiger Basis, mit stattlichen Pflaumenaromen durchwoben. Ganz süß, reichhaltig, weich und viskos auf der Zunge, schiebt der Le Claux mit enormer Extraktsüße und tiefer Würze voran, ohne schwer zu wirken. Ewig lang, mit sensationellen, steinigen Reflexen, großer Frische und feinsten Tanninstruktur unterlegt.*

■ 2010 Gigondas Hominis Fides 59,90 €

93/100 *Der Hominis Fides ist Robert Parkers Lieblingswein in Louis Barruols Portfolio. Er wird aus reinem Grenache erzeugt, der auf kalkhaltigem Sandboden wächst. Dicht, süß und intensiv, scheint seine Nase etwas verhaltener und auch nicht so tief zu sein wie bei Le Claux und Le Poste. Vielmehr trägt sie massive Fruchtaromen und reintonige Süße in imposanter Reichhaltigkeit in sich. Dicht, sehr massiv, süß und rund auf der Zunge, gibt sich der Hominis Fides kraftvoll und strukturbetont. Derzeit das Mittelstück noch nicht ganz aufgefüllt, bleibt er leicht streng im Mund zurück. Im Abgang schlägt dann die Extraktsüße voll durch und unterstreicht das reichhaltige und monumentale Erscheinungsbild.*



Château de Saint Cosme

■ **Little James Basket Press VdT**
89/100 9,20 €/Ltr. **6,90 €**

■ **2011 Côtes-du-Rhône rouge**
90/100 11,33 €/Ltr. **8,50 €**

■ **2011 Côtes-du-Rhône blanc**
90/100 16,67 €/Ltr. **12,50 €**

■ **2010 Côtes-du-Rhône Les Deux Albions**
92/100 16,67 €/Ltr. **12,50 €**

■ **2009 Gigondas Tradition**
91–93/100 Parker 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

■ **2010 Gigondas Tradition**
92/100 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

■ **2010 Gigondas Valbelle**
93/100 48,00 €/Ltr. **36,00 €**

■ **2010 Gigondas Valbelle Magnum**
93/100 52,33 €/Ltr. **78,50 €**

■ **2009 Gigondas Le Claux**
93/100 48,67 €/Ltr. **36,50 €**

■ **2010 Gigondas Le Claux**
94–95/100 54,67 €/Ltr. **41,00 €**

■ **2010 Gigondas Hominis Fides**
93/100 limitiert 79,87 €/Ltr. **59,90 €**

■ **2010 Gigondas Le Poste**
95/100 limitiert 79,87 €/Ltr. **59,90 €**

■ **2008 Châteauneuf-du-Pape Saint Cosme**
92/100 46,00 €/Ltr. **34,50 €**

■ **2008 Côte-Rotie Saint Cosme**
93/100 60,00 €/Ltr. **45,00 €**

■ **2009 Côte-Rotie Saint Cosme**
93/100 60,00 €/Ltr. **45,00 €**

■ 2010 Gigondas Le Poste 59,90 €

95/100 *Der Le Poste ist ein reinsortiger Grenache von einer Hanglage mit Kalkmergel. Leider ist die erzeugte Menge sehr klein. Er verbreitet einen sensationellen Duft mit unglaublicher Tiefe und Dichte, sowie weit tragender Süße, ganz verführerisch und schwebend, enorm fein und duftig, ohne die Schwere des Hominis Fides zu besitzen. Sensationelle, feingliedrige Frucht am Gaumen, dicht und doch massiv. Enorme Süße, ganz weit gefasst, sodass die feinkörnigen Tannine in den Hintergrund treten. Unglaubliche Komplexität ausstrahlend, mit stoffiger, viskoser Kraft angereichert, dabei jedoch immer fein und elegant. Feinste Tanninpartikel verschmelzen im tiefen Abgang mit grandioser Süße. Traumhaft.*

OLIVIER BERNSTEIN 2010 DIE QUINTESSENZ DES BURGUND

2010 ist ein großartiger Burgunder-Jahrgang, denn er »vereint die positiven Vorzüge von 2008 und 2009, ohne die jeweilig negativen Einflüsse«, sagt OLIVIER BERNSTEIN. Die 2010er besitzen eine klassische, sehr präzise Frucht mit einer hochfeinen, brillanten Säure, die den Weinen Finesse und Nerv verleiht. Gleichmaßen verfügen sie über reichlich Extrakt und Fülle, ohne allerdings untypisch oder breit zu wirken. Mit etwa 13% ist der Alkoholgehalt der BERNSTEIN-Burgunder ganz normal. Am 28. November 2011 besuchten wir OLIVIER BERNSTEIN in Gevrey-Chambertin und verkosteten die 2010er vom Fass. Mit den unglaublichen 2009ern schien das Potenzial ausgeschöpft, doch nun legen die 2010er noch einen drauf. Alle 2010er haben eine durchgehende, kalkige Trockenheit, die der Frucht auf Jahrzehnte Präzision und Frische verleiht. Im Allgemeinen waren in 2010 die Erntemengen im Burgund um 30% geringer. Nachfolgend die Notizen der Fassverkostung vom 28.11.2011 von *Thomas Boxberger-von Schaabner*:

- **2010 Meursault 1^{er} Cru Charmes 99,00 €**
93/100 | Feine, verspielte Nase mit dichter Frucht, sehr guter Frische und schöner Würze. Kraftvolle Attacke im Mund, reif, dicht und fett wie der 2007er, geschliffen und rassig wie der 2008er. Sehr schöner, satter Körper mit guter Länge und mineralisch-straffer Würze im Nachhall.
- **2010 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Gain 109,00 €**
94–95/100 | Tolle, dichte Nase mit Citrus und Rasse, sehr komplex und tief aufgebaut. Enorm kraftvoller Ansatz im Mund, ganz rassig und dicht, sehr engmaschig, mit sensationeller Spannung. Straff organisiert, sehr lang und immer druckvoll am Gaumen, mineralisch und spannungsgeladen.
- **2010 Corton-Charlemagne Grand Cru 149,00 €**
95/100 | Edle, nussige Reduktion in der Nase, grandiose Tiefe ausstrahlend, ganz klar und mit enormem Antrieb dahinter. Würzig, intensiv und deutlich komplexer als 2009, beginnt er im Mund ganz dicht und eng anliegend. Sehr rassig und straff organisiert, tolle Frucht mit großem Säuregrip, körperreiche Mitte, ganz lang und druckvoll. Wirklich sehr lang. Grandioser Grand Cru mit großartiger Zukunft.
- **2010 Gevrey-Chambertin »By« 59,00 €**
91/100 | Zehn Fässer erzeugte Olivier Bernstein vom Dorflagen-Gevrey, der sehr tief, zart, ganz fein und verführerisch duftet, mit dunkelbeeriger, liköriger Kopfnote und delikater Kräuterwürze im Hintergrund. Ganz feine, elegante Frucht auf der Zunge, sehr saftig und klassisch ausgerichtet. Lebendige Säure mit großem Grip, deutlich konzentrierter als 2008, aber mit ähnlicher Präzision. Ganz puristisch und frisch, mit großer Spannung darin, likörig-reif, vollmundig und druckvoll, dennoch elegant und mit rassicem Tannin unterbaut.
- **2010 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes 119,00 €**
92/100 | Beim Lavrottes 2010 ist ein deutlicher Qualitätssprung zu verzeichnen. Kreidig, dichte, tiefe Nase mit großer Rasse, satt, etwas Amarenakirschen mit dunkelbeeriger Süße, frische Blaubeeren, sehr intensiv und fett. Sehr rund und weich im Mund, ganz reif, geschmeidig-weiche Säure mit großem Zug darin. Enormer Schwung und Länge am Gaumen, druckvoll, mit eher sanfter Weichheit und rassicem Tannin.
- **2010 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Champeaux 115,00 €**
94/100 | Ganz dichtes, dunkles Fruchtspiel im Bouquet mit enormer Reife, ähnlich wie 2009, noch deutlich konzentrierter und präziser, ewig dicht und tief. Sensationelle, likörige Kopfnote mit Cassis und Blaubeeren, auf Grand Cru-Niveau. Ganz großartiger, dichter Auftakt im Mund, mit fabelhaftem Zug und Kraft. Konzentriert wie der 1^{er} Cru Cazetiers 2009, ewig lang, ganz rassig, dicht und massiv, dennoch sehr distinguiert.
- **2010 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Cazetiers 125,00 €**
94+/100 | Verschlossene Nase mit ganz dichter Frucht im Hintergrund, schlummernde, große Konzentration im Fond. Explosiver Auftakt im Mund mit enorm fleischiger Mitte, großartigem Zug und tief verwurzelter Spannung. Vibrierende Säure, dunkelbeerig, würzig, mit unglaublich reifer, purer Frucht. Etwas länger als Champeaux, könnte auch 95/100 erreichen.
- **2010 Charmes-Chambertin Grand Cru 199,00 €**
95/100 | Sehr ausdrucksstarke Nase, weit gefasst und fein gewebt, mit ausgewogener, ganz reifer Frucht, mit großer Anziehungskraft. Zarte Kräuternoten und trockene Kalkstein-Finesse kommt durch, viel Terroir-Würze, subtil und delikate. Ganz fein und mit hochpräziser Linienführung im Mund, zeigt er eine engmaschige, feingliedrige Struktur mit großer Fülle und traumhaftem Spiel. Ganz lang und frisch, feinkörnige Tannine, großer, beeriger Nachhall mit vielschichtigen Kirscharomen, tief, charmant und elegant.
- **2010 Clos de Vougeot Grand Cru 215,00 €**
94–95/100 | Zart duftend, ganz fein und tief, nicht so delikate wie der Charmes-Chambertin, eher etwas kompakter. Verführerische, likörige Kopfnote mit großer Dichte und schöner, satter Frucht. Sehr rassig und stoffig im Mund, mit leicht rustikaler Färbung, das dezent aufgeraute Tannin braucht mehr Zeit als die anderen Grand Cru-Lagen. Schöne, satte, extraktreiche Fülle im Abgang. Ca. 1800 Flaschen Gesamtproduktion.
- **2010 Clos de la Roche Grand Cru 249,00 €**
98/100 | Reichhaltig, dicht, enorm körperreich und likörig, mit beeriger, präziser Fülle, ganz puristisch, klares Nasenbild, wie aus einem Guss. Sanfte Kräuterwürze schimmert durch, dicht verwoben mit steinigigen Aromen, ewig tief. Sensationelle Spannung und Tiefenschärfe, grandiose, weit gefasste Struktur mit allumfassender, schwebender Süße, beerig, opulent und finessenreich. Ewig lang, weit aufgefächert im Abgang, mit grandioser Präzision bleibt er minutenlang im Mund. Etwa 1800 Flaschen Gesamtproduktion.
- **2010 Bonnes Mares Grand Cru 259,00 €**
98/100 | Süß, intensiv, breiter als 2009, etwas Rumtopf im Obertonbereich, jedoch ohne dabei unpräzise oder flatterig zu werden. Massiver Bonnes Mares, der bereits in der Nase einen grandiosen Körper und endlose Kraft andeutet. Im Mund zeigt er dann noch mehr Fokus. Seine straffe Säure gibt ihm Halt und Spannung. Erst nach dem Schlucken kommen die ganzen Aromen voll zur Geltung – noch deutlich reifer als 2009, aber dennoch frisch und präzise durch die kalkige Struktur. Dunkelbeerig, kirschig, verschwenderisch und schlicht umwerfend. Etwa 1800 Flaschen Gesamtproduktion.
- **2010 Mazis-Chambertin Grand Cru limitiert 298,00 €**
99+/100 | Leicht reduktive Nase mit dichter liköriger, rotbeeriger Frucht darin, die vor Frische und Konzentration zu platzen scheint. Unglaublich. Satte, dichte Attacke im Mund, noch intensiver als 2009, aber mit mehr Präzision und Rasse, deutlich weiter zurück in der Entwicklung als die anderen Grand Cru. Ganz puristische, klare Frucht, ewig lang, mit grandioser Spannung und Tiefenschärfe. Erreicht die Weite und Luftigkeit des Clos de Beze 2009 und hat dabei noch mehr Druck und Kraft. Sensationell. Etwa 1800 Flaschen Gesamtproduktion.
- **2010 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru limitiert 350,00 €**
100/100 | Ganz weit gefasste, unglaubliche Nase, hochfein, ganz frisch, mit likörig-süßer Kopfnote, wahnsinnige Süße im Fond, ohne schwer zu wirken, vielmehr engelsleicht und schwebend. Diese massive Süße haben eigentlich nur Weine der schwergewichtigen Klasse, hier jedoch ist alles unglaublich fein und subtil. Hochkomplex und vielschichtig, wie ein großes Parfüm, reichhaltig und edel. Wahnsinnig komplexe Struktur im Mund, mit endlos konzentrierter Frucht und sensationellem Spiel. Der Clos de Beze 2010 operiert am absoluten Limit, wirkt noch dichter und kraftvoller als der 2009er, was eigentlich unvorstellbar schien. Seine wundervolle Säure wird ihn noch länger frisch halten als der 2009er. Magisch, unglaublich. 1800 Flaschen Gesamtproduktion.