

April 2013

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.

NUR DER GENUSS ZÄHLT!

PREISWERT UND GUT ...

EINFACH EXTRAPRIMA

Die Qualität eines guten Weines entsteht im Weinberg, denn im Keller kann man aus mäßigen Trauben keinen besseren Most machen. In unzähligen Verkostungen suchen wir jedes Frühjahr für Sie nach den besten Qualitäten, den individuellsten Produkten und vor allem nach dem unschlagbaren Preis. In diesem Newsletter stellen wir Ihnen einige unserer besten Verlockungen vor!

Foto: Neblige Weinberge bei Montalcino am Morgen vor dem einbrechenden Schneechaos am 23. Februar 2013

DEUTSCHLAND

Baden

ENDERLE & MOLL



Ein Mosel-Baden-Riesling-Satz und feiner Pinot Noir

Die charaktervollen 2010er Pinots von SVEN ENDERLE und FLORIAN MOLL schlugen ein wie eine Bombe. Viele Artikel, vor allem in internationaler Presse und Internet, haben eine große Aufmerksamkeit auf dieses kleine Garagenweingut katapultiert. Die Nachfrage übertrifft die Produktion heute bei weitem. Da wir SVEN seit Jahren als entflammten Weinfreak kennen, war extraprima von Beginn an einer der ersten Abnehmer. Die Spitzen-Cuvées *Buntsandstein* und *Muschelkalk* sind immer recht schnell vergriffen, denn auf ihnen ruht ein besonderer Fokus der qualitätsversessenen Pinot-Jäger. Neben begeisterndem Spätburgunder erzeugen die beiden Jungwinzer auch noch ausgefallene und ausgezeichnete Weine im Einstiegsbereich.

■ 2011 Kaya – deutscher Tafelwein weiß – Enderle & Moll 13,20 € 9,90 €

90/100 | Der Kaya ist ein Projekt von Sven und Florian mit dem befreundeten Weingut Steinmetz an der Mosel. Er besteht aus 85 % Riesling aus der Mosel-Lage Mülheimer Sonnenlay der in 100jährigen Fudern vergoren wurde, sowie 10 % Weißburgunder und 5 % gemischtem Satz jeweils aus badener Lagen des Winzerduos. Ganz eigenwillige Nase, dicht und tief, mit leicht nussigen und grünlichen Noten, durchsetzt mit reifen Riesling-Aromen. Ganz rund, reif und mit schöner Fülle am Gaumen, bleibt er klar, mit mineralisch-dichtem Weißburgunder-Schmelz und guter Riesling-Länge. Ein kurzweilig-amüsantes Experiment!

■ 2011 Pinot Noir – Enderle & Moll 16,00 € 12,00 €

88/100 | Der Jahrgang 2011 ist beim Pinot Noir deutlich üppiger ausgefallen als der 2010er, obwohl Lesezeitpunkt, Reifegrad und Vinifikation nahezu gleich waren. Wesentlich dunkler präsentiert sich seine Farbe, auch der Alkohol kletterte auf 13,4%. Dunkelbeerig, süß, üppig und dicht ist der intensive Duft auch mit Kirschen und etwas Pflaumenkompott, sowie einem Anflug von Rumpralinen angereichert. Deutlich üppiger und breiter auf der Zunge als sonst, mit viel Kraft und Würze dabei, stoffige Tanninstruktur. Ein fülliger, kleiner Pinot Noir, der durch den Ausbau in einem großen, 40jährigen Holzfass deutlich an Rückgrat gewonnen hat.

DEUTSCHLAND

Nahe

SCHÄFER-FRÖHLICH

Nah(e) am Limit

Deutschlands Winzer-Elite ist seit ein paar Jahren um ein junges Talent reicher: TIM FRÖHLICH von der Nahe. Mit scheinbarer Leichtigkeit gelingen ihm große Weine mit besonderem Spiel und Finesse. Und das nicht nur im gehobenen GG-Segment. Auch die Einstiegsweine besitzen eine einzigartige Harmonie und Balance. So irgendwie aus der Hüfte, einfach unglaublich.

■ 2011er Blanc de Noir – Schäfer-Fröhlich 13,20 € 9,90 €

89/100 | Der zart lachsfarbene 2011er Blanc de Noir von Schäfer-Fröhlich ist ein Schmeichler und Verführer. Er verzaubert mit seiner Duftigkeit, begeistert mit Schmelz und Würze, überzeugt mit nachhaltiger Struktur und eleganter Säure. Auch wenn man keinen Rosé mag, und eigentlich ist dies ja auch keiner, kann man sich seiner Anziehungskraft kaum entziehen. 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 trocken – Schäfer-Fröhlich

13,20 € 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, 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.

DEUTSCHLAND

Pfalz

VON WINNING

Große Klasse für kleines Geld

Das WEINGUT VON WINNING in Deidesheim ist ein Phänomen: STEPHAN ATTMANN drehte das altgediente Gut DR. DEINHARD mit dem gleichen Team und denselben Lagen innerhalb kürzester Zeit in einen hochinnovativen, zukunftsweisenden Betrieb, der hohe Bewertungen, Preise und Auszeichnungen im Akkord einheimst. Neben der außergewöhnlichen Qualitätsdichte an der Spitze, bietet das Portfolio bei VON WINNING auch schier unglaubliche Qualitäten im Einstiegsbereich. Vor allem Rieslinge, die in ihrer jeweiligen Preisklasse ihresgleichen suchen, weil sie eben konkurrenzlos preiswert sind!

■ 2011 Riesling Drache – Von Winning

11,87 € 8,90 €

88/100 | Den Einstieg in die Von Winning-Linie bildet der Drache aus dem Forster Ungeheuer. Er besitzt die cremige Saftigkeit, die den Winningschen Rieslingen so unverwechselbar zu eigen ist. Hinter dem praktischen Drehverschluss verbirgt sich ein unglaublich animierender, geradliniger Riesling mit Rasse, Mineralität und reichlich Kraft. Perfekt balanciert, unkompliziert und doch von hohem Anspruch. Ein vor Saft und Kraft strotzender Spaßwein, der für Acht Euro Neunzig vollkommen unschlagbar ist.

■ 2011 Riesling Win Win – Von Winning

13,33 € 10,00 €

90/100 | Der Win Win wird aus mehreren Lagen komponiert, um ihn zu einem großen, runden Ganzen zu machen. Er trägt beispielhaft die Identität der Winningschen Philosophie in sich: unverblühte Natürlichkeit, faszinierende Rebsortenpräsenz, berausende Fruchtigkeit und vielschichtige Tiefe. Ein dezent, fast unmerklicher Holzeinsatz steuert zudem eine zarte Schmelzigkeit bei. All das führt zu einem ungemein leichtfüßig-animierenden Trinkfluss, mit lebendiger Spannung und voll durchsaftender Struktur. Ein Schmeichler, ein Verführer und eine wahre Befriedigung für rieslingdürstende Speisen.

ÖSTERREICH

Wagram

KARL FRITSCH

Begeisternde Bio-Veltliner

Biodynamie ist keine Modeerscheinung. Viele Winzer kommen zu der Erkenntnis, dass chemische Präparate die Biodiversität im Boden der Rebanlagen negativ beeinflusst. Viele Weinberge, auch in renommierten Lagen, wurden in den fortschrittsgläubigen 50er und 60er Jahren auf Generationen hinaus abgetötet. Quasi zu leblosem geologischem Grundmaterial degradiert. Die Biodynamie versucht die vielfältigen Organismen im Boden wieder zu beleben. Doch Biodynamie hat ihren Preis. Mechanische Bearbeitung der Rebzeilen statt einer schnellen »Spritztour« sind wesentlich arbeitsintensiver und damit auch teurer. Dieses schlägt sich denn auch im Preis nieder. Ein biozertifizierter Wein aus kühleren Klimazonen wie Deutschland oder Österreich kostet einfach entsprechendes Geld. In heißen, trockenen Gebieten wie Spanien ist ein ökologischer Anbau wegen des geringeren Pilzdrucks wesentlich problemloser. KARL FRITSCH geht den Weg des biodynamischen Anbaus konsequent, auch bei seinem kleinen Einstiegswein, dem Windspiel. Und das ist eben beachtlich, dass einer der Spitzenwinzer Österreichs einen günstigen durch und durch biozertifizierten Wein anbietet, der dann auch spontan vergoren wurde. Denn der KARL

macht nicht Halt vor dem Risiko, auch im einfachen Bereich. »Wenn ich schon im Weinberg ganz natürlich arbeite, dann mache ich das im Keller eben auch« sagt er.

■ **2011 Grüner Veltliner Windspiel – Karl Fritsch** 9,20 € **6,90 €**

88/100 | Der Windspiel von Karl Fritsch ist ein außergewöhnlicher, kleiner Grüner Veltliner. Die Biozertifizierung scheint man mit natürlicher »Sponti-Note« im Duftspiel wahrhaftig zu riechen. Denn Karl verzichtet auf die Zugabe von Reinzuchtheife auch im Einstiegsbereich. Hier fehlt den meisten Winzerkollegen die »Traute«, denn wenn ein größerer Tank mal »stecken bleibt« oder von negativen Hefen dominiert wird, stellt sich ein schmerzhafter Verlust umgehend ein. Ganz tief, duftig, lockerflockig und mit großer Sortentypizität und Saftigkeit riecht der Windspiel aus dem Glas. Saftig, tief und ungewöhnlich komplex für diese Preisklasse, mit leichtfüßig-niedrigem Alkohol und dennoch vollem Geschmack. Ein ganz harmonisch gewachsener, aufrechter und charaktervoller Weißwein von großer Klasse und kleinem Preis.

■ **2011 Grüner Veltliner Steinberg – Karl Fritsch** 15,33 € **11,50 €**

90/100 | Der Steinberg ist eine der wenigen Lagen am Wagram mit Schiefer. Karl Fritschs Anlage ist mit etwa 44 Jahre alten Rebstöcke bepflanzt. Der grandiose, quicklebendige 2011er zeigt ein ganz tiefes Nasenbild mit großer Extraktion und extrem natürlicher, lockerer Aromenbildung. Gerade erst beginnt er sich zu öffnen, denn einen solchen »langsam« produzierten Wein sollte man nicht zu schnell trinken. Ganz feiner Auftakt im Mund mit weit gefasster Struktur, ganz stoffiger, vielschichtiger Mitte und satt anliegender Frucht. Ein spannungsgeladener Veltliner mit extremer Tiefenstaffelung, saftiger, gelber Fruchtigkeit und reizvollen Kräutertönen im Abgang. Das zarte »Pfeffer« im Nachhall wird von saftig-lebendiger Veltliner-Aromen getragen.

ITALIEN

Südtirol

ALOIS LAGEDER

Riff – der kleine Lageder

Ein großer Name zu kleinem Preis. Das klingt verlockend, das ist was man gerne kauft. Solche Weine sind die beiden einfachen Selektionen von ALOIS LAGEDER, der Riff Rosso und Riff Pinot Grigio. Wer den distinguierten, zurückhaltend-überlegten Herrn LAGEDER kennt, dem ist klar, dass er keine Blockbuster oder brüllende Geschmackswunder in Flaschen füllt. Das wäre ihm viel zu laut und aufdringlich. Seine Weine sollen überzeugen ohne satt zu machen, dürfen aromatisch sein ohne die Zunge zu überlasten. Lageder sucht ausgewogene Charaktere, aufrichtig, klar und sauber. Das sind seine Riffs allemal: klar differenzierte, bekömmliche, mittelgewichtige Weine, ganz puristisch und ehrlich. Ohne Show und Schminke.

■ **2011 Riff Pinot Grigio d. Venezie IGT – Progetto Lageder** 10,00 € **7,50 €**

88/100 | Die Trauben für den RIFF Pinot Grigio kauft Alois Lageder von Vertragswinzern aus dem Veneto und dem südlichen Trentino. Sehr frisch, saftig und offen präsentiert sich die Nase, mit schöner, klarer Pinot-Frucht, sehr präzise und tief für einen »kleinen« Alltagswein. Damit zeigt sich der 2011er deutlich besser als alle Vorgängerjahre. Cremiger Auftakt am Gaumen, saftig und rund, mit schöner Frucht, sehr satt und ausgezeichnet strukturiert. Er besitzt eine perfekte Balance zwischen der Fülle des Grauburgunder und lebendiger Frische. Die erfreulich leichten 12% machen ihn sommertauglich.

■ **2010 Riff Rosso Merlot Cabernet Dolomiti IGT – Prog. Lageder** 10,00 € **7,50 €**

87/100 | Auch der Riff rosso aus Merlot und Cabernet ist ein unkomplizierter, alltagstauglicher Roter. Gelobt und gepriesen sei die Gastronomie, die solch saubere, klare und gut strukturierte Weine offen ausschenkt! Denn der Riff entspricht einerseits einem modernen, fruchtbetonten Genussbild, andererseits wurde er auch qualitativ anspruchsvoll produziert. Er besitzt angenehme Würze und saftig-beerige Aromen. Seine Tannine sind rassig und straff organisiert, geschmeidige Fülle, mittelmäßig, mit sehr schöner, klarer Frucht im Nachhall. Natürlich ist sein Grundcharakter deutlich kühler als der eines mediterranen Kraftprotzes. Aber dafür lässt er sich auch leichter genießen.

ITALIEN

Piemont

LA ZERBA

Gavi – Charakter und Frische

Italien ist das Land des Rotweins. Weißweine können zuweilen ziemlich kurzlebig sein und Langeweile erregen. Da sticht der Gavi aus dem Piemont als echter Charakterwein heraus! Denn die Rebsorte Cortese Bianco verfügt über ein beachtliches, allgemein unterschätztes Format. Vor allem dann, wenn ein Gavi derartige Präzision und Mineralität ins Glas zaubert wie die beiden Gavi von LA ZERBA. Das 12-Hektar-Gut bei Tassarolo verfügt über beste Lagen in süd- bis südwestlicher Ausrichtung. Mit der Familie LORENZI haben wir bereits Anfang der 90er Jahre zusammen gearbeitet. Dann wechselten Sie den Önologen, die Hefe, den Korken und damit die gesamte Stilistik. Mittlerweile ist erfreulicherweise alles wieder beim Alten, sodass ihre Gavi wieder zu den besten Weinen der Zone gehören.

■ **2011 Gavi – La Zerba** 11,87 € **8,90 €**

88/100 | Der La Zerba ist die leichtere Variante der beiden Gavi von La Zerba. Während der Terrarossa deutlich kräftiger und festfleischiger ist, zeigt der einfache La Zerba eine tänzerische, leichtfüßige Duftigkeit. Unbeschwert und seidig im Geruchsbild, mit delikater Zartheit. Auch im Mund ist er frisch, elegant, herrlich zart und leicht. Eben ein ernst zu nehmender, finessenreicher Gavi, der sich ohne Widerstand genießen lässt. Auch der La Zerba macht eine kurze Standzeit auf den Traubenschalen, was ihm im Untergrund festigt und auch eine straffe Struktur auf die Zunge projiziert, ohne ihn jedoch schwer erscheinen zu lassen.

■ **2011 Gavi Terrarossa – La Zerba** 13,20 € **9,90 €**

89/100 | Die besten Lagen des Gavi-Gebietes liegen in Tassarolo! Der Terrarossa von La Zerba wächst dort auf roter Erde, wie sein Name verrät. Die eisen- und tonhaltigen Böden verleihen ihm eine wunderbare Frische, feine Fruchtigkeit und tiefverwurzelte Mineralität. Die Lorenzis lassen den Most beachtliche 10 bis 15 Tage auf den Traubenschalen liegen! Verraten Sie das doch mal einem deutschen Winzer, der wird es kaum für möglich halten. Die Voraussetzung dafür ist blitzsauberes, perfekt ausgeiftes Lesegut. Dieser Maischestand gibt ihm eine besondere Festigkeit und Rasse im Mund. Ein zarter Tanninflaum trägt ihn bis tief in den Abgang. Durch seine Intensität hebt sich der Terrarossa von vielen anderen Gavi ab, denen oftmals das Rückgrat und die Länge fehlt. Bei all seiner Würze und Kraft ist der Terrarossa dennoch ein leichter, beschwingter Weißwein, der hochanimierend und trinkig ist. 12,5% Alkohol.

ITALIEN

Piemont

LUCIANO SANDRONE

Dolcetto fantastico

Ein Spitzenwinzer macht ausschließlich sehr gute Weine, das unterscheidet ihn von einem sehr guten Weinmacher, dem auch manch weniger herausragendes Gewächs entgleitet. LUCIANO SANDRONE ist so ein Ausnahme-Talent, dem scheinbar alles gelingt. Mit seinen berühmten Barolo zählt er Jahr für Jahr zur Elite des Piemont. Sein Barbera ist ein Aushängeschild für die Saftigkeit und Trinkigkeit dieser Rebsorte. Und sein Dolcetto ist, wie könnte es auch anders sein, immer einer der besten Tischrotweine aus dieser Rebsorte. Dabei haben alle Weine LUCIANO SANDRONES eines gemeinsam: Immer sind sie ganz rund und ausgewuchtet, fein balanciert und zugänglich. Denn LUCIANO mag keine Härte und Kanten bei seinen Weinen. Er bevorzugt das hedonistisch-anspruchsvolle Trinkvergnügen. Im Falle seines Dolcetto fällt das auch sehr preiswert aus.

■ **2011 Dolcetto d'Alba – Luciano Sandrone** 17,20 € **12,90 €**

90/100 | Unter den noblen Rebsorten der Langhe ist der Dolcetto der einfachste, jedoch keineswegs der unkomplizierteste. Letzteres sollte ein Dolcetto am Ende im Glas schon sein, ein ausgewogen fruchtiger, saftiger Essensbegleiter. Doch bei der Vinifikation scheut sich dieses reduktionsfreudige Gewächs gerne. Einer der den Dolcetto meisterlich beherrscht ist Luciano Sandrone. Ihm gelingt immer ein fruchtig-runder, saftig-reizvoller und unkompliziert an-

spruchsvoller Dolcetto, der verzaubert. Natürlich besitzt er nicht die Fülle des Barbera oder die Tiefe und Komplexität oder Langlebigkeit der Barolo von Luciano Sandrone. Doch in seiner durch und durch runden, einfühlsamen und geschmeidigen Art ist dieser Dolcetto eben ein ganz typischer Sandrone mit großem Schliff und gekonnter Harmonie.

ITALIEN

Toskana

LA CAMPORENA

Chianti Classico und Agriturismo

Es tut sich was im Chianti Classico! Der Sangiovese feiert eine Renaissance, während Cabernet, Merlot und neue Barriques nun zögerlicher eingesetzt werden. Zu weit hatte sich der Chianti von der ursprünglichen Classico-Typizität entfernt. Mit dieser Modeerscheinung stiegen auch die Preise und sank letztendlich das weltweite Interesse. Doch nun geht es wieder steil bergauf mit dem Chianti. LA CAMPORENA ist ein Betrieb bei Greve, der erst mit der Errichtung des neuen Kellers 2007 auf sich aufmerksam machen konnte. Zu rustikal waren die Einrichtungen der alten Kellerei und damit auch die erzeugten Weine. ANNA GIORGI ist die treibende Kraft des Familienbetriebes nebst Agriturismo. Sie erzeugt außerordentlich saubere und preiswerte Chianti aus reinem Sangiovese. Ein Muss für Toskana-Liebhaber, denn mehr Sangiovese-Schmelz für kleines Geld scheint kaum möglich.



■ 2009 Chianti Classico – La Camporena

14,00 € 10,50 €

90–91/100 | Saftig, reif und duftig ähnelt der 2009er Chianti Classico dem grandiosen 2007er, der die Camporena-Weine mit einem Paukenschlag bei extraprima eingeführt hatte. Viele Tausend Flaschen konnten wir davon glücklichen Genießern verkaufen. Der 2009er folgt diesem Vorbild geschmacklich. Im Allgemeinen ist der Jahrgang 2009 sehr gelungen im Chianti-Gebiet. Runde, intensive Weine mit dunklen Farben, die viel Frucht versprühen und eine satte Struktur mit ausgereiften, abgerundeten Tanninen besitzen. Das macht sie zu sehr zugänglichen, unkomplizierten Weinen, die sich ohne Widerstands genießen lassen. Der ausgezeichnete La Camporena präsentiert sich als ausgesprochen einladender, saftiger Sangiovese mit verführerischer Persönlichkeit und feinem Schmelz.

■ 2009 Chianti Classico Riserva – La Camporena

21,20 € 15,90 €

91–92/100 | Die Riserva von La Camporena ist günstiger als so manche Annata von bekannten Erzeugern. Qualitativ muss sich dieser preiswerte Sangiovese gegenüber berühmteren Gewächsen absolut nicht verstecken. Denn er zeigt alle Attribute eines toskanischen Spitzenweins. Beide Vorgänger, 2007 und 2008, waren großartig und haben sich reißend verkauft. So besitzt auch der 2009er ein berauschend süßes Bouquet, mit feiner Holznuance vom zweijährigen Fassausbau in Barriques und Fudern. Schmelzig, vollmundig reif und invasiv, zeigt er sich von seiner süßen Schokoladenseite. Die Gerbstoffe sind ganz rund und weich, mit schöner Rasse und delikater Toskana-Würze bis tief in den langen Abgang. Bravo.

ITALIEN

Toskana

LA PORTA DI VERTINE

Der neue Chianti-Star

GIACOMO MASTRETTA ist immer locker und entspannt. Ihn scheint nichts aus der Ruhe bringen zu können. Diese Ausgeglichenheit spürt man auch in seinen Weinen. Ganz natürlich gewachsen, ohne sich in eine Rolle zwängen zu lassen, sind sie von einem animierend ansprechenden Charakter. Diese großartigen Chianti von LA PORTA DI VERTINE leben von der großen Reife der Aromen, weil GIACOMO dem Weinberg viel Aufmerksamkeit

widmet und quasi wartet, bis die letzte Beere voll ausgereift ist. Dann wird alles per Hand gelesen, nicht optimales Material aussortiert und ohne Schwefel mit natürlichen Hefen vergoren. Danach reifen die Weine in Tonneaux und kleineren Fudern. Auch hier existiert kein vorgegebenes Rezept. Jeder Wein erhält die Zeit, die er benötigt, je nach Jahrgang. Bei der Frühjahrspräsentation CHIANTI COLLECTION in Florenz im Februar 2013 zählte der 2009er La Porta di Vertine wie erwartet zu den drei besten Annatas!

■ 2009 Chianti Classico – La Porta di Vertine

21,20 € 15,90 €

18 Monate reifte dieser Sangiovese mit etwas Canaiolo und Colorino in gebrauchten Holzfässern. Mit niedrigen Erträgen ist er auf den typischen Galetroböden und etwas Kalk gewachsen. Erst verschlossen, mit Belüftung dann ganz offen, weit tragend und duftig, mit zarter Sangiovese-Frucht und feiner, tiefgründiger Würze in der Nase. Das vollreif gelesene Traubenmaterial hält reichlich Fülle und einen saftig-süßen Hintergrund im Mund bereit. Rund, satt und saftig ist der extraktreiche Körper ausgestattet, mit langem, schmelzigem Nachhall. In der Struktur ganz fein, zartgliedrig und weit gefasst mit lebendiger Säure, straff und rassig auf der Zunge. Begeisternd!

ITALIEN

Toskana

ARMILLA

Rosso- und Brunello-Entdeckung aus Montalcino



In Montalcino gibt es eigentlich nicht mehr viel zu entdecken, denkt man. Das kleine, zwei Hektar umfassende Weingut ARMILLA liegt bei Tavernelle, in unmittelbarer Nähe zu GIANFRANCO SOLDERAS CASE BASSE und ANGELO GAJAS PIEVE SANTA RESTITUTA, zwei der besten Betriebe in Montalcino. SILVERIO MARCHETTI, der verstorbene Ehemann der heutigen Patronin OFELIA PERUGINI, kaufte 1980 eine Ruine mit vier Hektar Grund. MARCHETTI restaurierte diese Ruine und erbaute ein Haus nebst kleiner Kellerei. 1995 wurden die ersten Weinberge in das DOCG-Register eingetragen, 1997 konnte der erste Brunello di Montalcino erzeugt werden. Seit dem Jahrgang 2004 wurden wir auf die Weine von ARMILLA aufmerksam, die ihre Qualität seither Jahr für Jahr bestätigen konnten.

Mit dem 2006er Brunello gelang auf ARMILLA dank des großartigen Jahrgangs ein besonders guter Brunello, der sich nun auch schon etwas entwickelt hat. Die Kombination mit dem phänomenalen Rosso 2010 veranlasste uns nun diese außerordentlich gelungenen und fast schon »french« preiswerten Sangiovese einzukaufen.

■ 2010 Rosso di Montalcino – Armilla

18,53 € 13,90 €

90/100 | Der Rosso von Armilla ist einer der besten und preiswertesten Sangiovese aus Montalcino und damit der gesamten Toskana. Seine lebendig leuchtende Farbe kündigt einen mittelgewichtigen Rosso an. Blitzsaubere Nase, ganz duftig, reif und beerig, mit durchdringender Süße und nachhaltiger Frucht, außerordentlich unkompliziert und einladend. Auch im Mund ist er ganz rund und weich gebaut, mit hinreißender Fruchtigkeit und tragender Struktur. Reife, saftige Tannine betten sich perfekt ein, sind mit frischer Säure und süßem Extrakt, zu einem wundervoll geschmeidig fließenden Ganzen verwoben. Ein großartiger, kleiner Rosso, der unverblühte Trinkfreude freisetzt. Im besten Sinne süffig und genial!

Extraprima in der Presse: Übrigens sind gerade zwei Artikel von Thomas Boxberger im WEINWISSENER 3/2013 und SOMMELIER MAGAZIN 2/2013 über Chianti Classico und Brunello di Montalcino erschienen ...

■ 2006 Brunello di Montalcino – Armilla

35,33 € 26,50 €

92/100 | Der 2006er Brunello von Armilla hat alles, was ein Top-Brunello braucht. Nur der Preis erscheint deutlich günstiger als es die Qualität des Armilla vermuten lässt. Er begeistert mit einem süßen, massiven und sehr klassisch ausgerichteten Brunello-Duftwerk, dicht, konzentriert, mit beeriger Frucht, Kaffee, balsamischen Noten und guter Tiefe. Kraftvoll, reichhaltig, süß und breitschultrig im Mund. Die stoffige Fülle ist untermalt von rassig-süßer Tanninstruktur, frischer Säure und einem extraktreichen Volumen. Sehr konzentriert, körperreich und mit hoher Intensität am Gaumen bleibt er lange im Mund, mit schmelzig süßem Abgang. Großartig! Sechs Flaschen für 159 Euro?! Wo gibt's denn einen vergleichbaren Brunello?

ITALIEN

Abruzzen

UMBERTO BUCCICATINO

Begeisterndes von den Abruzzen

Der *Don Giovanni* von UMBERTO BUCCICATINO hat sich blitzartig zum Bestseller bei extraprima entwickelt. Unermüdlich verfrachtet unser Fahrer Kartons dieses außergewöhnlichen Abruzzen-Rotweins. Im Laden, im Versand, an die Gastronomie. Alle sind begeistert, schmeckt dieser Montepulciano doch schlicht so gut, als würde er das doppelte kosten! Tief, dicht, süß und umwerfend. Ein solches Juwel zu finden, ist übrigens die schwierige Aufgabe, ähnlich der berühmten Nadel im Heuhaufen. Drei Jahre haben wir die Abruzzen-Verkostungen auf den Fachmessen rauf und runter degustiert, um einen verlässlichen Weinmacher zu finden, der Weine macht, die eben nicht zu industriell, langweilig oder alkoholüberfrachtet sind, wie viele der bekannten Montepulciano. Der *Don Giovanni* hat eben alles, was einen richtig guten Italiener auszeichnet! Unbedingt probieren.

■ 2007 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni – U. Buccicatio

15,33 € 11,50 €

91/100 | Nun ist sie da, die letzte Palette des Don Giovanni 2007. Danach gibt es zumindest diesen Jahrgang nicht mehr. Da macht sich jetzt schon Wehmut breit. Der 2010er Nachfolger wird auch sehr gut, allerdings deutlich jünger, denn Umberto produziert den Don Giovanni nicht jedes Jahr. Er ist ein majestätischer Montepulciano, süß, intensiv, mit üppiger Fülle und leicht konfiert Brombeerfrucht, die frisch und saftig erscheint. Schwelgerischer Duft mit Schokolade, Espresso, Tabak und balsamischer Süße. Ganz reif, fruchtbetont und süß auf der Zunge, mit reichlich Schmelz und voluminös-breitschultriger Struktur. Satt und rund am Gaumen, mit der Fülle eines großen Montepulciano, weit verteiltes, schmelziges Tannin, sehr opulent und mächtig für einen Italiener dieser Preisklasse.

■ 2006 Cabernet Sauvignon Colline Teatine IGT – U. Buccicatio

28,00 € 21,00 €

92/100 | Umbertos mächtiger Cabernet ist ein wahres Abruzzen-Kraftwerk mit saftig-reifer Süße und likörigen Cassisnoten. Ganz üppig, explosiv und undurchdringlich im Geruch, 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 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.

FRANKREICH

Loire

DOMINIQUE ROGER

Neues aus Sancerre

Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie ROGER die DOMAINE DU CARROU im Ort Bué, innerhalb der Appellation Sancerre. DOMINIQUE ROGER bearbeitet die 10-Hektar-Domaine in nahezu biologischer Arbeitsweise, lediglich Pilzdruck wird im Weinberg bei Bedarf bekämpft. Die Bodenstruktur besteht hauptsächlich aus Kalkstein, aber auch etwas kalkhaltiger Lehm und Silex (Feuerstein) kommen vor. DOMINIQUE ROGER erzeugt sehr saubere, saftige und ausdrucksstarke weiße Sancerre in drei Cuvées, die sich



auch charakterlich deutlich unterscheiden. Alles wird spontan ohne Reinzuchthefen vergoren, um die Identität des Terroirs zu bewahren. Der einfache *Domaine du Carrou* ist sehr klar und fruchtbetont, mit sehr geradliniger Struktur, lebendiger Säure und großer Frische. Er besticht vor allem in seiner Jugend durch großes Spiel. Der Sancerre aus der berühmten Lage CHÊNE MARCHAND ist dagegen deutlich reservierter in der Frucht, bringt mehr Tiefe, Würze und Kraft hervor,

bleibt ganz fest am Gaumen, mit großem, mineralischem Druck. Die Cuvée *La Joulène* wird aus den beiden ältesten Parzellen bereitet und zur Hälfte im Holzfass vergoren und ausgebaut. Sie besitzt das meiste Volumen und reichhaltige Fülle, mit einem Anflug von burgundischer Finesse.

■ 2011 Sancerre – Domaine du Carrou

19,33 € 14,50 €

90/100 | Der Standard-Sancerre der *Domaine du Carrou* wird von 30jährigen Sauvignon-Reben erzeugt. Etwa die Hälfte wächst auf Caillottes (hartem Kalkstein) und Guériottes (weichem Kalkstein), ein Drittel auf kalkhaltigem Lehm und der Rest auf Silex (Feuerstein). Sehr klar, sauber tief und fein, besitzt er ein fruchtiges, spielerisch tiefes Bouquet mit Johannisbeeren im Kernaroma und etwas Stachelbeere im Hintergrund. Sehr saftig, rund und geradlinig auf der Zunge, besitzt er alles, was ein guter, ernsthafter Sancerre braucht. Denn der *Domaine du Carrou* ist nicht zu vordergründig oder schmeichlerisch, vielmehr verfügt er über rassige Mineralität und komplexe Harmonie zwischen Säure, Extrakt und Struktur. Sehr ausgewogen, dicht, lang und kompakt. In Anbetracht seiner Qualität eben auch sehr preiswert.

FRANKREICH

Rhône

MAS DES BRESSADES



Die Weinbank von der Rhône

Das Weingut MAS DES BRESSADES ist eine Bank, eine Weinbank. Seit 1994 arbeiten wir als erster Importeur in Deutschland erfolgreich mit dem sympathischen CYRIL MARÈS zusammen. In dieser langen Zeit lieferte er permanent gleichbleibend hohe Qualitäten ab. Eine schier unglaubliche Bankbilanz. Und auch die Preise blieben erstaunlich stabil. Im April 1998 kostete beispielsweise die rote *Cuvée Excellence* 17,90 D-Mark, das entspricht 9,15 Euro. Heute, 15 Jahre später,

kostet der aktuelle Jahrgang dieses Weines schlanke 9,90 Euro. Ein Aufschlag, den andere Erzeuger mal schnell von einem auf den nächsten Jahrgang erheben. Erstaunlich ist auch, dass CYRIL in allen Disziplinen – rot, weiß und rosé – gleichermaßen zuverlässig arbeitet, und das wiederum in allen Qualitätsstufen. Das alles macht die Weine von MAS DES BRESSADES nicht nur sympathisch, sie lassen sich auch unglaublich gut trinken.

■ 2011 Costières de Nîmes blanc – Mas des Bressades

8,67 € 6,50 €

87/100 | Wer Weißweine mit ausschweifend exotischer Frucht und weicher Säure ohne Holz mag, ist mit dem Tradition von Mas des Bressades bestens bedient. Der 2011er ist außerordentlich frisch und präzise. 30 % Grenache blanc steuern die Fülle bei, 50 % Roussanne floral-exotische Fruchtaromen, sowie je 10 % Viognier etwas Pfirsich und Marsanne gereifte Opulenz. Leuchtend reife, gelbe Farbe. Sehr intensives und frisches Duftbild, offen, impulsiv und ausdrucksstark, mit Pampelmuse, Ananas und weiteren exotischen Noten. Fruchtig, rund und saftig überzeugt dieser kleine Rhône-Wein mit unbekümmertem Spiel und satter Aromatik.

■ 2011 Costières de Nîmes blanc Excellence – Mas des Bressades

13,20 € 9,90 €

90/100 | Der 2011er *Cuvée Excellence* ist ein faszinierender Weißwein. Ganz offen, frisch, vielschichtig und sehr reif in der Nase. Bis zum Platzen erfüllt von exotischer Fruchtfülle, gelbfruchtige Nuancen, auch etwas Pfirsich, Aprikose

und Marille vom Viognier dabei. 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. Doch das Holz steht bei Weitem nicht im Vordergrund. Sehr tief und komplex auch im Mund, satte Fruchtattacke, extraktreich, sehr rassig, lässig und lang. Sogar 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 reifen 14,5 % Alkohol spürbar zu Tage treten.

■ 2011 Costières de Nîmes rosé – Mas des Bressades 8,67 € 6,50 €

89/100 | Der 2011er Rosé ist aus 50 % Grenache noir, 30 % Syrah und 20 % Cinsault erzeugt. Er wurde im Saignée-Verfahren hergestellt. Das bedeutet, dass dem frisch angesetzten Most bei der Rotweinbereitung der obere Teil abgeschöpft wird. Dadurch erhöht sich die Konzentration des verbleibenden Rotweins, weil der Schalenanteil im Verhältnis zum Most höher ist. Ein Saignée-Rosé ergibt »einen Wein mit mehr Eleganz und Finesse als bei einer Direktpressung« sagt Cyril Marès. 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 – Mas des Bressades 8,67 € 6,50 €

90/100 | Der rote Mas des Bressades ist immer ein saftig-runder, einladender und vor allem unkomplizierter Wein. Seine satte Frucht verdankt er den warmen, gleichmäßigen Wachstumsbedingungen in den Costières de Nîmes. Er besteht aus etwa 45 % Syrah und 55 % Grenache noir und 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. 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 Excellence – Mas des Bressades 13,20 € 9,90 €

90–91/100 | Zwischenzeitlich ausverkauft, konnten wir noch eine Partie des 2010er Excellence rouge ergattern. Der hochreife, mächtige 2010er 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 rassig-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 – Mas des Bressades 14,53 € 10,90 €

91/100 | 2010 ist ein sensationeller Jahrgang an der südlichen Rhône. Dieser mächtige Vin de Table besteht aus 70 % Cabernet von neuen Barriques und 30 % Syrah aus gebrauchten Fässern. Trotz der unglaublichen 15 % Alkohol des Cabernet-Anteils, besitzt er Frische und Präzision, wirkt keinesfalls zu breit oder überreif. Der Syrah trägt fleischige Fülle und generöse Süße 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.

FRANKREICH

Languedoc-Roussillon

CHÂTEAU OUPIA

Schwarze Weine aus dem Languedoc

Tiefdunkel und kraftvoll, kräuterwürzig und undurchdringlich fruchtig, mit fleischigem Tannin und intensiver Struktur. Das sind die klassischen Attribute eines guten Minervois. Das CHÂTEAU D'OUPIA produziert die besten und die preiswertesten Minervois weit und breit. Das war seit Anfang der 90er unsere Meinung. Lange hat es gedauert bis die Familie ICHÉ vom CHÂTEAU D'OUPIA als einer der führenden Erzeuger des Languedoc anerkannt wurde. REVUE DU VIN DE FRANCE, GUIDE HACHETTE und andere haben leider erst nach dem Ableben von Altmeister ANDRÉ ICHÉ im Jahre 2007 ihre Bewertungen dem tatsächlichen Qualitätsniveau angepasst.

■ 2010 Minervois Tradition – Château d'Oupia 8,67 € 6,50 €

89/100 | Ausgebaut im Tank und alten Fudern, ist der kleine Minervois Tradition ein grundehrliches, urwüchsig französisches Kraftpaket. Das macht bereits die undurchdringliche, tintige Farbe klar. Dicht, kraftvoll und würzig riecht er aus dem Glas ... Baguette, Schnurrbart, Maisblatt-Gitane und Baret auf dem Kopf, eröffnen sich solche Assoziationen. Ein Rotwein, bei dem man sofort an ein geeignetes Essen denkt, sei es dunkles Fleisch, Charcuterie, Eintöpfe oder Rohmilch-Käse. Ganz trocken, stramm und impulsiv, ein kompromissloser, großartig unterhaltsamer Wein aus den autochtonen Sorten Syrah, Grenache und Carignan.

■ 2009 Minervois Les Barons – Château d'Oupia 13,07 € 9,80 €

90/100 | Der Les Barons ist eine Selektion von älteren Reben aus besseren Lagen. Zu etwa zwei Dritteln reift er in gebrauchten Barriquefässern, der Rest im Tank. Der Les Barons ist ein handwerklich perfekt gearbeiteter, hochverdichteter Wein. Tiefdunkel, massiv und würzig in der Nase, mit Leder, Teer, Graphit, etwas Tabak und holziger Süße. Ein kraftvoller Bursche mit dunkelbeeriger, intensiver Frucht, körperreich, tief am Gaumen stehend. Seine festen Gerbstoffe sind voll ausgereift und süß, sehr ausgewogen verteilt und harmonisch eingebettet. Vollkommen trocken und sehr nachhaltig im Abgang mit süßem Extrakt, bleibt er als großer Charakterwein stoffig und unverbiegbar authentisch zurück. Beeindruckend!

■ 2009 Minervois Nobilis – Château d'Oupia 25,20 € 18,90 €

92/100 | Der Nobilis vom Château d'Oupia ist einer der grandiosesten Rotweine Südfrankreichs. Uralte, knorrige, um die 80jährige Rebstöcke der Sorten Syrah, Grenache und Carignan erzeugen die spärlichen Beeren für den Nobilis. Mit langer Maischestandzeit vergoren, reift er anschließend in größtenteils neuen Barriquefässern. Tiefdunkle Farbe, Teer, Lakritz, schwarze Oliven und balsamische Noten in der Nase. Ganz massiv, süß, extraktreich und konzentriert, mit dicht verpackter, fast likörig-dunkelbeeriger Frucht. Bei all seiner üppigen Präsenz und massiven Ausdruckskraft besitzt er allerdings auch die luftige Transparenz und Tiefe, wie sie nur Weine von alten Rebstöcken hervorbringen. Am Gaumen ist er unglaublich reichhaltig, mit Port-artiger Süße, reifer, kompakter Frucht und satten, fein abgerundeten Tanninen, die eine große Tiefe und Würze aufweisen. Dieser Rotwein macht sichtlich zufrieden und glücklich, zumal er im Restaurant »Tantris« in München und dem »Bareiss« in Baiersbrunn zu den günstigsten Spitzengewächsen auf der Weinkarte zählt! Nur wenige Tausend Flaschen werden vom Nobilis produziert.

FRANKREICH

Languedoc-Roussillon

COUME DEL MAS

Das harte Winzerleben am Mittelmeer

Von den Pyrenäenausläufern im südwestlichsten Zipfel Frankreichs, in direkter Sichtnähe zum Mittelmeer gelegen, kommen einige der interessantesten Weine des Roussillon. Die Appellation heißt Collioure, benannt nach dem bekannten Urlaubsort an der Côte Vermeille, gleich neben Banyuls, kurz vor der spanischen Grenze. Die Böden aus reinem Schiefer sind karg, das Klima rau, mit heißen Sommertagen und kühlen Nächten, die Lagen sind terrassiert und steil, die Rebstöcke alt. Hiesige Winzer müssen sich viel abverlangen, denn eine maschinelle Bearbeitung der Weinberge ist meist nicht möglich. Die Reben sind dicht gepflanzt, 8.000 bis 10.000 Stöcke je

Hektar, die Erträge sind mit 15 bis 25 hl/ha extrem niedrig. Das bedeutet viel Handarbeit und hohe Kosten. Dass aus dem Collioure dann auch noch wahnsinnig günstige Weine kommen, ist irgendwie unglaublich! Was PHILIPPE GARD vom Weingut COUME DEL MAS da in Flaschen bringt, geht nur mit außergewöhnlicher Passion, hohem Wissensstand und unendlichem Fleiß!

■ 2011 Collioure blanc Folio – Coume del Mas 23,33 € 17,50 €

92/100 | Nachdem der 2010er Folio etwas schlanker ausgefallen war, ist der 2011er nun wieder von alter Fülle und Extravaganz beseelt. Er wird aus Grenache Gris erzeugt, einer seltenen Spielart der Grenache-Rebe. Komplett in Barriques vergoren, erinnert er durch seine süße, holzige Präsenz durchaus an einen Meursault. Die üppig-reife Frucht dahinter steuert Assoziationen von Viognier aus Condrieu bei. Ein spektakuläres Duftszenario, das tief und überwältigend ist, mit karamelligem Schmelz und kräuterwürziger Komplexität. Im Mund ist er schlicht ein schwelgerischer, reifer, mächtiger Weißwein, der den Gaumen allumfassend auskleidet, unablässig mit reifer Frucht und sattem Extrakt flutet. Seine quirlige Säure gibt ihm sehr gute Länge mit lebendig-süßem Extraktspiel im Abgang. Ein ganz grandioser Wein zu Spaghetti Aglio e Olio, kräftiges Geflügel, gebratenem Kalb oder Gänseleber. Fragen Sie auch nach der traumhaften Edition Speciale 2010!

■ 2011 Collioure Consolation Rosé Mourvèdre – Coume del Mas 16,67 € 12,50 €

92/100 | Wer sich fragt, was er zum Hummer trinken soll, hat ein Luxusproblem. Zugegeben. Wenn dann aber die Antwort lautet, »nehmen Sie doch diesen schönen Rosé« würden wir doch nur allzu gerne in das eine oder andere verutzte Gesicht schauen. So oder ähnlich muss es wohl sein, wenn Sommelier Jürgen Fendt im 3-Sterne-Restaurant »Bareiss« in Baiersbrunn unseren Consolation Rosé von Coume del Mas des öfteren empfiehlt. Nach der Direktpressung wurde der Mourvèdre Rosé in Barriques vergoren. Fein, elegant und duftig, mit verführerischer, reifer Frucht und cremigem Schmelz vom Holz, dabei jedoch nicht überladen. Samtiger Extrakt und rotbeerig-frische Frucht, reichhaltig, satt und dennoch leichtfüßig und süffig. Einer der besten Rosé Frankreichs!

FRANKREICH

Rhône

DOMAINE DES HAUTS CHASSIS

Crozes besser als Hermitage

Die Rebsorte Syrah ist eine Diva, die sich in mannigfaltigen Gewändern zeigt. Mal duftbetont, reichhaltig und süß, mahl kühl und unnahbar oder auch auf toupiert und üppig überschminkt. Letzteres finden Sie natürlich nicht bei uns! Die ganz großen Syrah-Klassiker wachsen an der nördlichen Rhône. Auf der diesjährigen DÉCOUVERTE-Veranstaltung an der Rhône konnte man sich wieder ein umfassendes Bild davon machen, dass die Elite der ortsansässigen Syrah-Winzer schmal besetzt ist. FRANCK FAUGIERS erster Jahrgang war 2003. Als Senkrechtstarter erzeugt er seither exzellente Crozes-Hermitage von bühnenreifer Anmut und Aromatik, die vielen Weinen aus der berühmteren Lage Hermitage überlegen sind.

■ 2010 Crozes-Hermitage Les Galets – Dom. des Hauts Chassis 22,00 € 16,50 €

92/100 | Schwarzer Pfeffer, dunkle Beeren, reife Fruchtkomponenten in pflaumiger Ausrichtung, ganz frisch und kühl mit hoher Intensität und steinig-würzigen Aromen vom Granitboden. Das Duftspektrum des Crozes-Hermitage Les Galets ist sehr weit aufgespannt, mit enormer Tiefe und stilsicherer Typizität von Rebsorte und Herkunft. Neues Holz wird für den Les Galets nicht verwendet, was den Wein sehr puristisch erscheinen lässt. Kraftvoll, rassig, mit steiniger Würze und frischer Fruchtsüße, sehr opulent am Gaumen und dennoch schlank in der Mitte, ohne reißerische Fülle. Vielmehr bleibt er fest und unverrückbar auf der Zunge stehen, mit süß abfließendem Extrakt schmelz und feingliedrig eingesetzter Säure. Vielschichtig, lang und würzig-lang. Ein Charakter-Syrah.

VORRESERVIERUNG SAINT COSME 2011:

Sie können ab sofort die 2011er Gigondas vom Château de Saint Cosme vorreservieren. Bitte fragen Sie nach: info@extraprima.com

FRANKREICH

Rhône

DOMAINE DE MARCOUX

Ein kleiner Châteauneuf



2010 ist nicht nur für Châteauneuf-du-Pape-Weine ein großer Jahrgang, auch die kleinen Côtes-du-Rhône dieser Erzeuger hatten profitiert. 97% Grenache mit etwas Mourvèdre und Cinsault von zwei Hektar jungen Reben innerhalb der Châteauneuf-Appellation verarbeiten die Schwestern CATHERINE und SOPHIE ARME-NIER in der gleichen Weise wie ihren Grand Vin: Mechanische Bodenbearbeitung in biodynamischer Manier, Handlese, Selektion der Trauben, Spontangärung und Ausbau im Tank ganz ohne Holz.

■ 2010 Côtes-du-Rhône Domaine de Marcoux 19,87 € 14,90 €

91/100 | Die granatrote Farbe leuchtet mit einem leichten Purpur-Stich. Lebendig und frisch in der Nase, mit puristischer, rotbeeriger Frucht, leicht konfierte Beerennoten im Hintergrund, ganz klar und reif. Weitläufig ganz frisch und »knackig« mit berstender Frucht und schmelzig-reifer, runder Struktur. Ein faszinierend klar und großzügig strukturierter Grenache mit wunderbarer Frische und saftiger Fülle. Ein fabelhaft balancierter Côtes-du-Rhône von großem Format. Zart und zurückhaltend, in sich ruhend und tief, statt laut und holzschwanger!

FRANKREICH

Bordeaux

CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

Bordeaux extrem



»Das gibt's doch gar nicht«, hören wir immer wieder ... ein richtig guter, preiswerter Bordeaux. Oder doch?! Wir meinen schon. CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE: riecht und schmeckt nach Bordeaux, kommt aus Bordeaux, kostet jedoch wie ein spanischer Landwein! Erstaunlich. Und das ausgerechnet vom ehemaligen Finanzvorstand des Luxuskonzerns LVMH – LOUIS VUITTON MOËT HENNESSEY. Bis 2008 hielt DENIS DALIBOT diese illustre Position. Er fädelte 1998 den Verkauf von CHÂTEAU CHEVAL BLANC an LVMH-Chef BERNARD ARNAULT und den belgischen Investment-Banker ALBERT FRÈRE ein. Damals zahlten die beiden unglaubliche 840 Mio. Französische Francs (etwa 129 Mio. Euro). Aus heutiger Sicht eine gute Investition. Das zeigt, welchen tiefen, strategischen Einblick Monsieur ARNAULT damals schon in die Entwicklung der Luxusgüter hatte. Heute hat sich DENIS DALIBOT mit seiner reizenden Frau EDITH in den Ruhestand zurückgezogen. Zumindest soweit das möglich ist.

Denn 1997 kaufte das Paar selbst ein kleines, bescheidenes Weingut nördlich von St.-Emilion, eben CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE. Es liegt auf einem der höchsten Punkte der Gironde. Nachdem sie die gesamten Gebäude und Einrichtungen renoviert, Drainagen in den Weinbergen gelegt hatten, machten sie sich an die stete Verbesserung der Qualitäten ihrer beiden Weine. Das Ergebnis kann sich sehen lassen!

■ 2007 Bordeaux Supérieur – Château Brande-Bergère 9,20 € 6,90 €

88–89/100 | Der einfache Bordeaux Supérieur von Brande-Bergère aus dem vermeintlich schwachen Jahrgang 2007 ist eine echte Sensation. Sechs Euro Neunzig für einen Wein, der in so exemplarischer Art die Charakteristik eines klassischen Bordeaux verkörpert? Ja so ist es. Mittelmäßig, würzig, nicht zu breit oder schwer, dennoch festfleischig und rassig, mit eben der genau richtigen Portion an Kraft und Körper. Dabei auch mit Finesse und guter Länge ausgestattet. Komponiert aus 45% Merlot, 35% Cabernet Franc und 25% Cabernet Sauvignon von sandigen Kiesböden mit Lehm im Untergrund. Nach einer langen Maischestandzeit im klassischen Zementtank reifte er 17 Monate, bis die Ecken und Kanten zu einem vielschichtigen Charakterwein abgeschliffen waren. Mon dieu.

■ 2009 Bordeaux Supérieur Cuvée O'Byrne – Ch. Brande-Bergère 18,53 € 13,90 €

90/100 | Die Selektions-Cuvée ist nach dem irischen Edelmann O'Byrne benannt, der das Château im 18ten Jahrhundert erbaut hatte. Die Trauben der ältesten Reben (etwa 30 Jahre) kommen von einer 1,6 ha Hektar umfassenden Parzelle. Mit niedrigem Ertrag wird der gleiche Rebsortenschnitt wie bei der Standard-Cuvée eingebracht. Nach der Vergärung mit ebenfalls langer Maischestandzeit (Cuvaison) reift der O'Byrne 12 Monate in Barrique-Fässern. Jahrgangsbedingt ist der 2009er sehr reif und konzentriert, mit dichter, satter Frucht und sehr guter Tiefenstaffelung. Er ist ein dunkelbeeriger, fleischiger Bordeaux mit reifer Frucht und sehr ausgewogenen Tanninen. Ein natürliches Kraftpaket und irgendwie die modernere Interpretation des Château Brande-Bergère.

SPANIEN

Rioja

AGRICOLA LABASTIDA

Kraft und Eleganz der Rioja

Die Rioja Alavesa galt lange als der qualitativ minderwertige Teil der Rioja. Denn in der Rioja Alta stehen die meisten berühmten Bodegas und außerdem gehört dieser Landstrich zu Kastilien, während der Kernbereich der Rioja Alavesa zum lange unterdrückten Baskenland zählt. Bereist man die Rioja, wird schnell klar, dass sich die interessanteren Lagen mit kalkhaltigen Böden im Alavesa-Gebiet befinden. Die vielfältigen, zerklüfteten Hanglagen steuern eine besondere Tiefe und Komplexität bei. Die guten Rioja aus der Alavesa sind daher deutlich mehr von Terroir und Mikroklima beeinflusst. Die AGRICOLA LABASTIDA ist ein Familienbetrieb im gleichnamigen Ort Labastida. Drei Generationen arbeiten Hand in Hand in Weinberg und Keller. Die Reben für die Spitzenweine sind über 100 Jahre alt. Die ähnlich betagten Keller liegen verwinkelt unter vier Häusern aneinandergereiht.

■ 2011 Rioja Blanco Tierra – Agricola Labastida 13,20 € 9,90 €

90/100 | Die Agricola Labastida erzeugt zwei der besten Weissweine der Rioja. Von der Selektion Tierra Fidel wird je nur ein Fass von hundertjährigen Rebstöcken erzeugt. Der einfache Tierra ist ein hochelegant und preiswerter, barriquevergorener Rioja aus 60 % Viura, 30 % Malvasía und 10 % Garnacha blanca. Unglaublich frisch, tief und komplex erscheint das glasklare, weit gefasste Duftbild. Die Barricas sind zur Hälfte neu, ohne den Tierra holzbetont erscheinen zu lassen. Dicht, saftig und fein, steht er lang am Gaumen mit feingewobener Komplexität. Für knapp zehn Euro schier unglaublich!

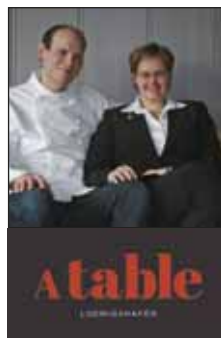
■ 2010 Rioja tinto El Primavera – Agricola Labastida 11,87 € 8,90 €

89/100 | Der El Primavera ist ein feiner, fruchtiger Tinto aus reinsortigem Tempranillo von 12- bis 15jährigen Rebstöcken. Er zeigt wie geschliffen und ausgewogen ein Rioja aus der Alavesa sein kann, und das bei äußerst moderatem Preis. Eine viermonatige Passage in Barricas hat seine Konturen abgerundet und setzt die saftig-dichte Frucht fein und vielschichtig in Szene. Sehr elegant und anziehend, mit einladender Schmelzigkeit, reifen, geschmeidigen Tanninen und satter Fülle. Ein fleischig-mittelgewichtiger Schmeichler mit großem Charme und unkompliziertem Anspruch.

■ 2008 Rioja Crianza Tierra – Agricola Labastida 16,67 € 12,50 €

90/100 | Auch der Tierra Crianza ist ein rein sortiger Tempranillo. Er wird von 40- bis 45jährigen Rebstöcken gewonnen und reifte 15 Monate in Barricas aus französischer und amerikanischer Eiche, die teilweise neu waren. Er besitzt eine gereifte, feine Frucht mit rotbeeriger Fülle, sehr ansprechender Tiefe und zarten Holznuancen. Dicht im Mund agierend und mit stilvoller Struktur, bringt er sehr gute Fülle und reichlich Schmelz an den Gaumen. »Im Mund potent, fleischig, saftig und komplex« beschreibt ihn der wichtigste spanische Weinführer, der Guía Peñín 2012 und bescheinigt mit 90 Punkten und fünf Sternen eine »exzellente Relation von Preis und Qualität«.

NEUERÖFFNUNG IN LUDWIGSHAFEN RESTAURANT aTABLE



SVEN BULTMANN und SYBILLE HERBST sind ein eingespieltes Gastro-Team. Im KETSCHAUER HOF in Deidesheim, arbeitete er als Souschef in der Küche und sie baute als Sommelière den Weinkeller auf. Vor einem Jahr verschlug es beide nach Königswinter bei Bonn, wo sie in der VILLA LEONHART mit dem ersten eigenen Michelin-Stern belohnt wurden. Nun kehren sie in die Pfalz zurück: In den Räumen des ehemaligen Restaurant MARLY heißt die neue Lokalität aTABLE. GREGOR RUPPENTHAL eröffnet sein neues Restaurant MARLY in Kürze im Speicher 7, in Mannheim.

Restaurant aTABLE

Ab 19. April 2013 im ehemaligen Restaurant Marly

Welserstr. 25 | 67063 Ludwigshafen | 0621 68 55 65 65

Montag bis Samstag abends | Dienstag bis Freitag auch Mittagstisch
Geradlinige, produktbezogene Küche auf französischer Basis mit regionalen Erzeugnissen. Weinauswahl vorwiegend Pfalz und Frankreich, sowie italienische und spanische Rotweine mit glasweisen Empfehlungen zu jedem Gericht.

Restaurant Marly

Ab Anfang Mai 2013 im Speicher 7

Rheinvorlandstr. 7 | 68159 Mannheim | info@restaurant-marly.com

Dienstag bis Samstag mittags und abends | Ruhetag Sonntag und Montag

Wie gehabt ... aromatisch-mediterrane Küche mit Betonung auf Frische und Intensität. Jetzt im neu renovierten Speicher 7, in großzügigen Räumen mit Blick auf den Rhein. Terrassenbewirtschaftung im Sommer.

Sommelière Sybille Herbst über unseren

CHIANTI CLASSICO 2010 VON MONTERAPONI



Ich bin froh, dass ich vor Kurzem das Weingut MONTERAPONI für mich entdecken konnte. Insbesondere den Chianti Classico 2010. Aktuell gilt ein Chianti Classico nicht gerade als der letzte Schrei in der Weinszene. Vor allem durch die vielen uniformen und durch internationale Rebsorten verwaschenen Exemplare, die man häufig zum Probieren bekommt. Was der Winzer MICHELE BRAGANTI hier auf seinem Weingut in Radda im Herzen der Toskana keltert, überrascht durch einen, im besten Sinn, klassischen Stil. Der Wein zeigt im Glas eine hell leuchtende, karmine rote Farbe. Durch die helle Farbe darf man sich aber nicht hinwegtäuschen lassen über die Dichte und Länge, die der Wein am

Gaumen zeigt. Die Aromen von roten Früchten wie Sauerkirschen und Waldhimbeeren werden von frischen kräutrigen Noten begleitet. Bekommt der Wein Luft im Glas, kommen Aromen von Cranberries, Leder, Steinpilzen und Thymian hinzu. Die gut eingebundene Säure trägt die Aromen und gibt dem Wein sehr viel Frische und Saftigkeit im Nachhall, ohne jemals dominant zu sein. Durch seine gut balancierte Art eignet sich der Monteraponi hervorragend als Essensbegleiter. Ich würde ihn zu Wachtelbrust mit Pilz-couscous und jungen Möhrchen empfehlen. Aber auch zu anderen Geflügelgerichten und Kalbfleisch eignet er sich hervorragend. Gerne bald bei uns im aTABLE. Bewertung: 88 Punkte.

extraprima[®]
Unsere Weine sind absichtlich gut.

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

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

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