

Herbst 2013

extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

FEYTIT-CLINET
GEHEIMTIPP ENDLICH
AUCH MIT PARKER-ATTEST

NEU: BAUMANN
AUS SCHRIESHEIM

JUBILÄUM: 40 JAHRE
RIEDEL SOMMELIERS ...

2011 BORDEAUX
PLÄDOYER FÜR EINEN
KLASSISCHEN JAHRGANG

TOSKANA UND PIEMONTE
AUS DEM **WEINWISSER-**
SONDERDRUCK



WEINWISSER SONDERDRUCK kostenlos



Wissenswertes über Wein gibt's im WEINWISSER! Zum Beispiel über Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Barolo und Barbaresco ...

Lesen Sie vier Artikel von Thomas Boxberger-von Schaabner, die in diesem Jahr in drei verschiedenen Ausgaben des WEINWISSERS erschienen sind. In einer **kostenlosen** Sonderveröffentlichung können Sie interessante Verkostungsnotizen auf 16 Seiten bestellen und die journalistische Ader von extraprima verfolgen.

Bestellen Sie die kostenlose Leseprobe des WEINWISSER bei uns per Telefon 0621-286 52, Fax 0621-249 57 oder per E-Mail info@extraprima.com. Wir schicken Ihnen gerne unverbindlich die Sonderveröffentlichung per Post zu.

BAUMANN SCHRIESHEIMER LOKALMATADOR



REINER BAUMANNs Augen leuchten leidenschaftlich, wenn er von seinen Produkten spricht. Höchste Qualität ist sein Anspruch, den er mit unbedingtem Willen und eiserner Disziplin verfolgt. Hobbywinzer wurde der erfolgreiche Geschäftsmann nur nebenher, ebenso mit vollem Einsatz, wie in seinem Hauptgewerbe. Als er mich vor einigen Jahren fragte, was ich von Schriesheimer Weinlagen halte, musste ich ihm bedauernd versichern, dass ich bis dahin noch keinen erhebenden Wein aus diesem Winzerdorf an der badischen Bergstraße gekostet hatte. REINER BAUMANN hielt an seiner Vision fest. Schriesheim wurde im Jahre 764 erstmals ur-

kundlich erwähnt. Es verfügt durchaus über so etwas wie eine Weinbautradition. Allerdings nicht untermauert von überregional bekannten Gewächsen. Früher schenkte die Genossenschaft ihre Schoppenweine am »Schriesheimer Fass« neben der Talstraße aus, wenn die Wochenendtouristen den Odenwald besuchten.

REINER BAUMANN betreibt bei Viernheim, unweit von Schriesheim, einen der größten Lammschlachtbetriebe in Deutschland. Groß und bedeutend wurde dieser vor allem durch eines: Qualität. Hier werden Lämmer gezüchtet und auch aus Zukauf geschlachtet. Durch seine große Erfahrung erkennt REINER BAUMANN durch bloße Ansicht, Haltung und Gang der Tiere die Güte des zu erwartenden Fleisches. Zugekaufte Tiere werden nicht direkt vom Transporter herunter geschlachtet. Hier dürfen sie fressen, sich über Nacht ausruhen und entspannen, ehe das eigentliche Ziel der Reise dennoch eintritt. BAUMANN handelt mit besonders guten Fleischqualitäten, neben bestem Lamm bietet er beispielsweise auch saftiges Kalb aus Holland, hochwertiges US-Beef oder feinstes Rinderfilet aus Namibia. REINER BAUMANN arbeitet hart und viel. In seiner spärlichen Freizeit ist er leidenschaftlicher Jäger. In nahezu allen Erdteilen jagte er bereits. Daher zielt das Etikett seiner Weine der Schädel eines Marco-Polo-Wildschafes, das er in Tadschikistan erlegt hatte.

Eine weitere Passion BAUMANNs ist der Wein. Seine Bekanntschaft zum empathischen Weinmacher STEPHAN ATTMANN vom WEINGUT VON WINNING, verleitete ihn dazu, 2010 eine kleine Rebanlage im Schriesheimer Madonnenberg anzulegen, nachdem ATTMANN dem Terroir eine günstige Lage attestierte. Die ersten, zarten Setzlinge wurden von Hasen und Rehen gefressen. Die abermals neu angelegten Reben trugen dann erste Trauben, die wiederum den Wildschweinen zum Opfer fielen. Nun musste BAUMANN sich lange gegen den Willen der Gemeinde behaupten bis die Errichtung eines Wildzaunes genehmigt wurde. Heute ist sein Weinberg geschützt und wird liebevoll von einem ortsansässigen Winzer gepflegt. Die horizontal zum Madonnenberg angelegten Rebzeilen, nördlich des Schriesheimer Branich, erkennt man mit bloßem Auge von der Autobahn A5. Sie sitzen oben am Waldrand, parallel zum Kamm des Madonnenbergs. Die ganze Familie hilft zur Ernte und bringt die sorgsam verlesenen Trauben in kleinen Behältern nach Deidesheim. Im WEINGUT VON WINNING übernimmt STEPHAN ATTMANN die weitere Verarbeitung für die BAUMANNs.

Vom ersten, vermarkteten Jahrgang 2012 sind nun der *Riesling* und der *Sauvignon Blanc* auf die Flasche gelangt, während der *Spätburgunder* sich noch im Fass entwickelt. Getreu der WINNING'schen Philosophie, wurden beide Weißweine in Holzfässern vergoren und durften lange auf der Hefe reifen. Diese neuen Madonnenberg-Reussiten von jungen Reben überragen bei weitem alles, was bislang in Schriesheim an Wein erzeugt wurde. Verantwortlich dafür sind niedrige Erträge durch Traubenteilung bei der Grünlese, aufmerksame Weinbergspflege und die sichere Hand des innovativen Weinmachers ATTMANN. Die verfügbaren Mengen sind klein, lediglich 900 Flaschen gibt es vom Sauvignon blanc und 1500 Flaschen vom Riesling, der Alkohol liegt mit dezerten 12,5% erfreulich niedrig. Unverkennbar kommt die fruchtbetonte Transparenz des badischen Ursprungs zum Vorschein, ganz klar erscheinen die Primäraromen mit ursprünglicher Lockerheit. Während der Sauvignon etwas kräftiger und auch angenehm holzbetont erscheint, setzt sich der Riesling mit unkomplizierter Harmonie und Saftigkeit in Szene, ohne dabei holzig zu wirken.

■ 2012 Schriesheim Madonnenberg Baumann	19,87 €/ltr.	14,90 €
Riesling trocken		
■ 2012 Schriesheim Madonnenberg Baumann	19,87 €/ltr.	14,90 €
Sauvignon blanc		

ZU SCHADE ZUM »ALLEINE TRINKEN«



Kennen Sie das nicht auch? Da hat man den einen oder anderen Schatz im Keller und wartet vergeblich auf die passende Gelegenheit. Manche Einzelflaschen schätzt man so sehr, dass sie zu schade sind, um sie alleine zu trinken. Das lässt sich lösen. Wir möchten Ihnen die Gelegenheit bieten, Ihre Raritäten gemeinsam mit anderen Interessierten zu verkosten. Machen Sie uns Vorschläge mit Weinen, die Sie gerne einmal in einer kompetenten Runde in unserem Verkostungsraum genießen möchten.

Nennen Sie auch den Einkaufspreis oder den Wert der Weine, den sie ersetzt bekommen möchten. Wir stellen aus den Vorschlägen spannende Verkostungen zusammen. Die Kosten werden gleichmäßig auf alle Teilnehmer aufgeteilt. Je nach Gesamtwert bekommen Sie also noch etwas raus oder zahlen einen fairen Obolus. So lernen Sie neue Weine und Gleichgesinnte kennen – eine Bereicherung, bei der es nicht um Geld geht.

Interesse? Fragen Sie nach bei Thomas Boxberger: 0621 2 86 52

RIEDEL SOMMELIERS BORDEAUX GRAND CRU



1973 präsentierte CLAUD JOSEF RIEDEL erstmals die mundgeblasenen Gläser der *Sommeliers-Serie*. Diese Gläser wurden zum Prototyp des schlichten, formschönen und funktionalen Weinglases der Neuzeit. Der *Bordeaux Grand Cru Pokal* ist eines der markantesten und elegantesten Gläser der *Sommeliers-Serie*. Mit 270 mm Höhe und stattlichen 860 cm³ Volumen bietet es genügend Platz für große Rotweine – eben nicht nur Bordeaux, auch andere, kräftige Rotweine wie Barolo, Brunello oder Ribera del Duero kann man aus diesem Glas ideal genießen. Aus Anlass dieses 40sten Jubiläums bietet RIEDEL nun Zweiersets des legendären *Bordeaux Grand Cru Pokals* an. In einer hochwertigen Geschenkbox kosten zwei Gläser zusammen 99€ statt dem Listenpreis von 150€ (je Einzelstück 75€).

2er Set Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru	
40 th anniversary	99,00 €

Unser Titelfoto zeigt übrigens das angebotene Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru.

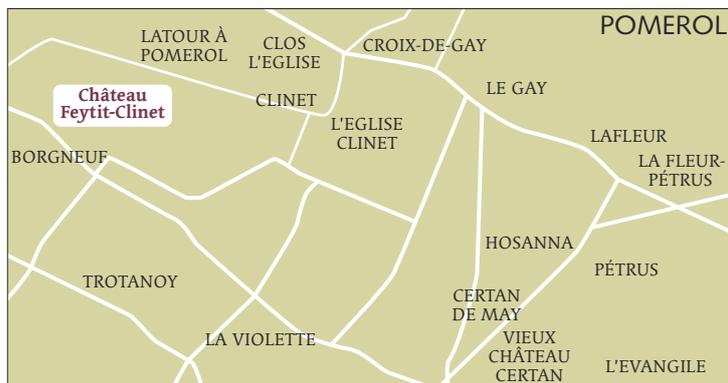
FEYTTIT-CLINET | GEHEIMTIPP ENDLICH AUCH MIT PARKER-ATTEST



Aufdruck vom Beginn des 20. Jahrhunderts: Feyttit-Clinet als »Grand Cru Classé«, dabei gibt es eigentlich keine offizielle Klassifikation in Pomerol.

Jeder Weinliebhaber, ob Profi oder ambitionierter Genießer, sucht permanent nach dem verblüffenden Geheimtipp, der überragenden Entdeckung. Dabei wird man heuer meist abseits der ausgetretenen Pfade fündig. In Bordeaux scheint eine solche Überraschung nahezu ausgeschlossen. Aber es gibt sie eben doch! Seit dem Jahrgang 2004 empfehlen wir gebetsmühlenartig einen kleinen, unbekanntes Pomerol. Nahezu reinsortig aus Merlot und mit unglaublicher Leidenschaft und Präzision erzeugt. Immer zählen JÉRÉMY CHASSEUILS Weinberge zu den gepflegtes-

ten in Pomerol. Für uns ist sein *Feyttit-Clinet* eindeutig der beständigste und preiswerteste Geheimtipp unter den TOP-10-Pomerols. Lange waren wir mit dieser Einschätzung alleine, nun ist CHATEAU FEYTTIT-CLINET endlich auch international anerkannt. Nach TOP-10-Platzierungen bei der REVUE DU VIN DE FRANCE seit dem 2007er, hatte später auch VINUM hohe Bewertungen attestiert. Nun ist FEYTTIT-CLINET auch bei ROBERT PARKER ganz oben angekommen: Den 2012er bezeichnete er als »one of the superstars of the vintage« und bewertete ihn mit 93–95 gleichauf mit LE PIN, knapp hinter LA FLEUR PÉTRUS und HOSANNA und sogar höher als die berühmten Pomerols von LAFLEUR, LA CONSEILLANTE und L'EVANGILE. Nur das Spitzentrio TROTANOY, PÉTRUS und L'ÉGLISE-CLINET näherte sich in 2012 etwas mehr den magischen 100 Punkten. Innerhalb dieser Spitzengruppe aus Pomerol ist FEYTTIT-CLINET natürlich mit großem Abstand der günstigste Wein. Frisch eingetroffen ist nun der phantastische 2010er *Feyttit-Clinet*, in Subskription sind weiterhin erhältlich 2011 und 2012.



■ 2010 Feyttit-Clinet Pomerol	106,53 €/ltr.	nur 79,90 €
	sofort lieferbar 0,75 ltr.	statt 89,90 €
	0,375 ltr. statt 47,50 €	nur 42,50 €
	1,5 ltr. statt 189,00 €	nur 169,00 €
Parker 95/100 extraprima 95/100		

Robert Parker hat den 2010er *Feyttit-Clinet* vom Fass im Frühjahr 2011 mit 92–94 Punkten klar zu niedrig bewertet. Mit der Verkostung nach der Abfüllung in diesem Februar hob er sein Rating auf stattliche 95/100 an. Wie immer besitzt *Feyttit-Clinet* die dunkelste Farbe aller Pomerols und eines der üppigsten Duftbilder. Schwarze, schokoladige Aromen mit unglaublicher Reife und sensationeller Fülle. Frische Pflaumenfrucht, mit großer Saftigkeit und Tiefe, sowie enormer Intensität, Blaubeeren und Holunder. Eine packende und immens beeindruckende Nase, denn alles ist ganz locker und unangestrengt, ohne Überextraktion oder Überreife, ganz schwelgerisch und einladend. Mächtig, vollmundig, rund und saftig, macht er sich im Mund breit. Ein satter, verführerischer Pomerol von maximaler Fülle und Intensität. Dabei gibt er sich charmant und schmeichlerisch. Ein volumenreicher, massiver Merlot mit gleichzeitiger Tiefe und Finesse. Ein großer Pomerol, der vom ersten Schluck zu überzeugen weiß und deutlich teurer schmeckt als er zu Buche schlägt! 95M | 5CF | 75 neu

■ 2011 Feyttit-Clinet Pomerol in Subskription	60,00 €/ltr.	45,00 €
	Parker 91–93/100 extraprima 93–95/100	

Wie immer die dunkelste Farbe aller Pomerols. Satt, reichhaltig und tief, etwas verschlossener in der Nase als sonst, aber mit durchschlagender Kraft, likörig-reifer Kopfnote und großen Anlagen. Satte, dichte, reife Frucht auch im Mund, mit kraftvoller, runder Struktur, sehr fleischig und geschmeidig. Dunkelbeerig, schokoladig, mit superreifen Fruchtaromen und enormer Fülle. Ein kraftvoller, betörender Pomerol mit grandioser Präsenz und wundervollem Schmelz. Die reifen, satten Tannine treten bei dem süßen, tiefgründigen Extrakt in den Hintergrund. Wird voraussichtlich zulegen auf 95/100. 90M | 10CF | 65 Neu | 17.000 Fl. |

■ 2012 Feyttit-Clinet Pomerol in Subskription	61,07 €/ltr.	45,80 €
	Parker 93–95/100 extraprima 93–94+/100	

Mit dem 3. Oktober begann die späteste Lese ever auf *Feyttit-Clinet*. Den Merlot konnte Jérémy Chasseuil vor den schweren Regenfällen ernten, der Cabernet hat etwas Fäulnis abgekriegt und wurde streng selektiert. *Feyttit* besitzt immer die dunkelste aller Farben aus Pomerol. Verschlossenes Duftbild mit imposantem, beerig-pflaumigem Fruchtsatz, sehr massiv, reif und ausufernd. Hochkonzentriert, dicht, schokoladig süß, rund und schmelzig im Mund, verfügt er über viel Kraft und Saft. Noch etwas schokoladiger als sonst, enorm extraktreich, mit viel Kern und Würze darin, sehr rassiges, abgerundetes Tannin. Teer, Lakritz, sehr lang, mit feinem Tanninnachhall und endloser Süße im Abgang. Schlicht beeindruckend, sympathisch preiswert und unterhaltsam. 95M | 5CF | 75 neu | 29hl/ha | 13,8 % | 60GV | 3–13/10 | 16.500 Fl.

Literaturhinweis:

MICHEL-JACK CHASSEUIL: DIE 100 WERTVOLLSTEN WEINE DER WELT

MICHEL-JACK CHASSEUIL ist der Vater von JÉRÉMY. Beide besitzen gemeinsam das CHATEAU FEYTTIT-CLINET in Pomerol. Bevor JÉRÉMY den Betrieb nach seinem Oenologie-Studium im Jahr 2000 übernahm, hatte MICHEL-JACK das Gut verpachtet. Er arbeitete beim Flugzeugbauer Dassault und sammelte über Jahrzehnte seltene Weine. Heute besitzt er eine der beeindruckendsten Weinsammlungen der Welt. Einige rare, deutsche Weine durften wir für MICHEL-JACK aufreiben. Im Sommer 2011 ergab sich dann ein Besuch in seinen Keller. Einfach überwältigend. Das Buch »Die 100 wertvollsten Weine der Welt« zeigt faszinierende Weine und beschreibt interessante Geschichten drum herum. Die ideale Lektüre zu einer Flasche *Feyttit-Clinet*.

Aktion: Michel-Jack Chasseuil – Die 100 wertvollsten Weine der Welt
(ISBN 978-3-86852-510-6) (www.heel-verlag.de/Wein.htm) statt 49,95 € **nur 24,99 €**
Ab 5. Dezember 2013 verfügbar.



Jérémy und Michel-Jack Chasseuil – die Besitzer von *Feyttit-Clinet*

2011 BORDEAUX SUBSKRIPTION PLÄDOYER FÜR EINEN KLASSISCHEN JAHRGANG

Bordeaux-Weine haben sich über die letzten beiden Dekaden stark verändert, hin zu mehr Kraft, Alkohol, Körper und Extrakt. Höher, schneller und weiter – wie es den internationalen Verkostern eben gefällt. Doch dabei müssen wir von extraprima ganz ehrlich eingestehen, dass uns die gute *alte Schule* oft mit den eindrücklicheren Erinnerungen beflügelt hat. 1985er *Léoville Las Cases*, ein echter Klassiker. 1989er *La Mission Haut-Brion*, einfach unglaublich! Nun kommt in Kürze ein Jahrgang auf die Flasche, der

fast ausschließlich klassische Weine hervorgebracht hat. Und die besten Gewächse dieses Jahrgangs 2011 haben uns schlicht tief begeistert. Bei PARKER und Konsorten ist dieser Jahrgang natürlich durchgefallen, bei uns wurde jedoch die alte Leidenschaft neu entfacht! Daher möchten wir ein beherztes Plädoyer für diesen verkannte Jahr halten und Sie nachdrücklich einladen, sich mit diesen spannenden, klassischen Bordeaux' zu befassen. Auf www.extraprima.com unter »Subskription« finden Sie alle Informationen.

Château	Appellation	TBvS	andere Bewertungen		Preis
Château Mauvesin-Barton	Moulis	90–92			18,60 €/litr. 13,95 €
Château Agassac	Haut-Médoc	90–92	WW 17		19,33 €/litr. 14,50 €
Château Potensac	Médoc	91–93	WW 17	WS 90–93	25,20 €/litr. 18,90 €
Château Plince	Pomerol	91–93	WW 17		31,87 €/litr. 23,90 €
Château Monbrison	Margaux	92–93	WW 17		32,67 €/litr. 24,50 €
Château Bourgneuf-Vayron	Pomerol	91–93	WW 17	NM 90–92	35,33 €/litr. 26,50 €
La Petite Eglise	Pomerol	91–93			38,53 €/litr. 28,90 €
Château La Tour du Pin	St.-Emilion	92–93			41,07 €/litr. 30,80 €
Château Batailley	Pauillac	92–93	RP 89–91	WW 17/20	42,67 €/litr. 32,00 €
Château La Serre	St.-Emilion	91–93		WW 17	46,27 €/litr. 34,70 €
Château Giscours	Margaux	92–93		WW 18/20	NM 91–93 53,20 €/litr. 39,90 €
Château Feytit-Clinet	Pomerol	93–95	RP 91–93		60,00 €/litr. 45,00 €
Château Latour a Pomerol	Pomerol	93–95		WW 18	WS 90–93 66,40 €/litr. 49,80 €
Château Certan de May	Pomerol	94–96		WW 19	NM 91–93 86,00 €/litr. 64,50 €
Château Providence	Pomerol	93–94	RP 90–92+	WW 18	90,00 €/litr. 67,50 €
Château Bélair-Monange	St.-Emilion	94–96		WW 17	NM 91–93 103,33 €/litr. 77,50 €
Château Pontet Canet	Pauillac	93–94	RP 93–95	WW 18	124,67 €/litr. 93,50 €
Château Léoville Las Cases	St.-Julien	94–96	RP 93–95+	WW 18	178,67 €/litr. 134,00 €

Eine kleine Auswahl an Beschreibungen einiger 2011er Bordeaux' als Appetitanreger. Mehr finden Sie auf www.extraprima.com

Château Mauvesin-Barton Moulis TBvS 90–92
Lilian Barton vom berühmten Château Léoville-Barton kaufte 2011 das Château Mauvesin in Moulis und benannte es in Mauvesin-Barton um. Tatsächlich hat der erste Jahrgang, der 2011er, den typischen, ganz natürlich gewachsenen Schmelz der Barton-Weine. In Anbetracht des attraktiven Preises, ist dies eine der dringenden Kaufempfehlungen in 2011! Locker-flockig und reif präsentiert sich die Nase des Mauvesin-Barton, mit cremiger Fülle und rassischer Frucht. Runder, satter Auftakt im Mund, frisch und lebendig, fleischiger Körper und schöne Fülle ohne Schwere. Schöner, klassischer Moulis mit Stoff und Balance, sehr trinkig und überhaupt: einer der animierendsten, kleineren Bordeaux des Jahrgangs! | 2V

Château Potensac Médoc TBvS 91–93
Potensac, der kleine Bruder des großartigen Léoville Las Cases, hat in den vergangenen Jahren an Intensität und Präzision gewonnen und entwickelt sich zu einem der besten Cru Bourgeois! Seine dunkle Farbe spiegelt sich auch in dem dunkelbeerigen, satten, dichten Duftbild wieder, das für einen Potensac recht mächtig erscheint. Likörige Kopfnote, ganz klar und reif mit guter Intensität. Satt, rund, dicht und kraftvoll im Mund mit klarer Frucht und gut organi-

siertem Regiment. Große Frische und extraktreiche Süße, ganz pur, reintonig, zupackend und lang. Schöne Extraktion, sehr kompakter Körper mit sattem, feinkörnigem, fetzigem Tannin. Bester Potensac bislang, rivalisiert mit einigen Grand Crus! | 2V | 52M | 34CS | 14CF | 48hl/ha 30Neu | 13,5% | 14–29/09

Château Bourgneuf-Vayron Pomerol TBvS 91–93
Dunkelbeerig, fleischig und intensiv präsentiert sich der 2011er Château Bourgneuf der Familie Vayron. Mit frischer Frucht, hoher Intensität und liköriger Kopfnote gibt sich sein Duft sehr üppig und berauschend. Auch im Mund spielt er mit sattem Extrakt und schmelziger Süße auf, reif und frisch, mit körperreicher Struktur und schöner Mineralität. Rund, stoffig und rassis, bleibt er enorm dicht und lang anhaltend am Gaumen. Ein großartiger Pomerol. | 2V | 90M | 10CF | 30Neu | 35.000 Fl.

Château La Serre St.-Emilion TBvS 91–93
Das früher meist unterschätzte Château La Serre liegt in illustrier Nachbarschaft auf dem Plateau von St.-Emilion. Die Qualitäten haben sich in den letzten Jahren gewaltig gesteigert. Süß, intensiv, reif und mit schöner, komplexer, dichter Frucht, begeistert seine kompakte Nase. Viel Kraft und eine saftige Struktur besitzt er auf der Zunge, sehr dicht gepackt, imposant und üppig. Süß und lang, mit tief gestaffelten Tanninen bleibt er sehr fest und kompakt am Gaumen. | 1V

Château Giscours Margaux TBvS 92–93
Mit 2011 kehrte Giscours zum kraftvollen, cabernetbetonten Stil der 70er Jahre zurück. Glücklicherweise wurde Giscours nicht von Hagel betroffen. Süß, massiv, dunkelbeerig-likörig und mit schokoladiger Reife wird die üppige Cassisfrucht umgarnt. Der Giscours 2011 strahlt große Kraft von den kleinbeerigen Trauben und eine enorme Konzentration aus. Im Mund sehr maskulin zupackend, süß und opulent, körperreich, dicht gepackt, frisch und engmaschig verwoben. Er besitzt tollen Grip auf der Zunge mit sensationeller Spannung und intensivem, dunkelbeerigem Extrakt. Sehr feste, dichte Tannine mit großem Schub und Würze, in feiner Körnung. Großartig balancierter Giscours mit Rasse und Stil. | 2V | 75CS | 20M | 5PV 12/09–01/10

MOUTON, LAFITE, LATOUR, MARGAUX UND PÉTRUS

Einige wenige Flaschen von den raren Spitzen-Crus aus dem Jahrgang 2011 sind auch noch verfügbar. Bei LATOUR war dies der letzte Jahrgang, der in Subskription verkauft wird. 2012 Latour wird erst auf dem Markt erscheinen, wenn sich der Jahrgang der Trinkreife nähert. PÉTRUS ist wie immer rar und kann nur im Rahmen einer Gesamtbestellung abgegeben werden.

Fragen Sie nach:
0621 28652 oder info@extraprima.com

extraprima
Unsere Weine sind absichtlich gut.

Öffnungszeiten: Im Dezember Mo. geöffnet
Mo. 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. Ab 150,00 € Lieferung frei Haus.

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:
Fon (0621) 28652 | Fax (0621) 24957
Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:
www.extraprima.com

TOSKANA UND PIEMONTE: WEINE DER WEINWISSErSONDERVERÖFFENTLICHUNG

Auf den folgenden Seiten finden Sie aktuell eingetroffene Weine, die in der Sonderveröffentlichung des WEINWISSEr beschrieben sind. Wir senden Ihnen gerne die kostenlose Sonderveröffentlichung mit interessanten Verkostungsnotizen auf 16 Seiten zu. Lesen Sie vier Artikel von THOMAS BOXBERGER-VON SCHAABNER, die in diesem Jahr in drei verschiedenen Ausgaben des WEINWISSEr erschienen sind, um die journalistische Ader von extraprima zu verfolgen.

Piemont

GUIDO PORRO – BODENSTÄNDIGKEIT UND BESCHIEDENHEIT



Erstmals veranstalteten die Konsortien von Barolo, Barbaresco, Roero und Dogliani Anfang Mai 2013 eine gemeinsame, groß angelegte Verkostung, wie es die Winzervereinigungen aus dem Chianti-Classic und Brunello-Gebiet schon seit langer Zeit praktizieren. Während drei Tagen standen viele hundert Weine zur Verkostung. Selbst einige berühmte Erzeuger nahmen teil, doch die meisten Elite-Winzer wollten separat um einen Verkostungstermin gebeten werden. Für unsere Grundlagenforschung verkosteten wir in vier Tagen 424 Piemontesen bei der Erstausgabe der *Grandi Langhe docg*. Im Weinwisse

erschieden zwei vierseitige Artikel darüber. Die Weine von GUIDO PORRO waren dabei eine der positiven Überraschungen. PORRO zeigte einen hochattraktiven Barolo aus Serralunga, und das zu einem mehr als fairen Preis! Italienische Journalisten erzählten uns, dass einige der Winzerkollegen PORRO seit Jahren bedrängen die Preise zu erhöhen. Doch GUIDO PORRO ist ein bodenständiger Weinmacher, er bevorzugt die Einfachheit. Ruhm und Anerkennung interessieren ihn nicht. Muster schickt er keine an Journalisten. Dass sich seine Weine sofort nach der Füllung in Windeseile ausverkaufen genügt ihm. Mittags erstmals bei der Verkostung in Monforte begegnet, machten wir uns am Abend auf, den sympathisch-bescheidenen Weinmacher in seinem Gut zu besuchen. Auch hier konnte er mit seinem gesamten Portfolio überzeugen. Alle Trauben wachsen in der Cru-Lage Lazzarito in den Teilbereichen S. Cristina und Lazzairasco. PORRO arbeitet durch und durch traditionell. Vergoren wird in Zementtanks, der Ausbau erfolgt in großen *botte*. Lebendig, tief und fein duftet der klassische *Barbera S. Caterina*, mit einladend, saftiger Frucht im Mund, ganz ehrlich, ungeschminkt und ursprünglich. Frisch gefüllt, benötigt der *Barolo S. Caterina* noch ein wenig Zeit, um sich voll zu entfalten. Seine klassische Serralunga-Anlage mit der tiefen Würze, den straffen Tanninen und der körperreichen Präsenz bestätigen seine beherzte Typizität. Und der *Barolo Lazzairasco* überzeugte mit enormer Kraft und Fülle am Gaumen. Tief und kompakt, mit delikater, tanninbetonter Struktur und einer edlen Griffigkeit. Ausgezeichnete, preiswerte Barolo die sich leicht gegen wesentlich berühmtere und teurere Gewächse behaupten können.

■ 2012 Barbera d'Alba S. Caterina	Guido Porro	15,33 €/litr.	11,50 €
■ 2009 Barolo S. Caterina	Guido Porro	38,00 €/litr.	28,50 €
■ 2009 Barolo Lazzairasco	Guido Porro	38,00 €/litr.	28,50 €

Piemont

ELIO GRASSO – DER KLASSIKER

Die Barolo von ELIO GRASSO und seinem Sohn GIANLUCA sind von einer unglaublichen Beständigkeit. Permanent zählen sie bei allen Journalisten weltweit zu den bestbewerteten Weinen. Preislich jedoch sind sie deutlich günstiger als andere Barolo auf gleichem Niveau. Gut und gerne kosten Weine der namhaften Konkurrenz das Doppelte oder Dreifache. Der Jahrgang 2009 ist etwas reifer und üppiger ausgefallen: Dörraromen, konfierte Beeren, massive Präsenz und hohe Intensität strahlen die beiden traditionellen Lagen-Barolo *Gavarini Vigna Chiniera* und *Ginestra Casa Matè* aus. Sie sind sofort zugänglich und erscheinen weniger lagerbedürftig als 2008 oder 2007. Für Piemont-ungeübte Genießer also der ideale Einsteiger-Jahrgang! Auch die anderen Weine der Familie GRASSO verdienen Beachtung. Der saftige Chardonnay *Educato* wurde mit Bedacht in Barriques vergoren. Er ist weder überholzt noch lapidar. Ein durch und durch trinkiger, fruchtbetonter Chardonnay mit Tiefgang und Charme, der weder Burgund noch Kalifornien imitieren soll. Ein echter GRASSO eben! Auch der *Dolcetto »dei Grassi«* ist klar definiert und saftig, mit rosiger Frucht und grandioser Frische im Abgang. Der *Langhe Nebbiolo* aus der Lage Gavarini ist ein stolzer Piemontese. Die noble Würze dieser anspruchsvollen Rebsorte ist ebenso präsent wie die elegante Frucht, gepaart mit rassigen Tanninen. Beide, Dolcetto und Nebbiolo, sind nur im Tank ausgebaut, um die Frische und *Leichtigkeit* zu bewahren. Der *Barbera d'Alba Vigna Martina*, wurde wiederum in Barriques ausgebaut. Er ist einer der schönsten Barbera, mit großem Schmelz und satter Fülle im Mund. Ein kraftvoller Schmeichler, der gewinnend Spaß macht und beeindruckt. Der *modernste* Wein der Familie GRASSO ist die mächtige *Riserva Runcot*. Sie reifte 36 Monate in neuen Barriques und zeigt sich üppig, vollmundig und verschwenderisch. Ein großer, schmeichlerisch weicher Nebbiolo mit enormem Druck und Schmelz.

■ 2012 Langhe Chardonnay Educato	Elio Grasso	23,33 €/litr.	17,50 €
■ 2012 Dolcetto d'Alba »dei Grassi«	Elio Grasso	16,67 €/litr.	12,50 €
■ 2012 Langhe Nebbiolo Gavarini	Elio Grasso	22,00 €/litr.	16,50 €
■ 2011 Barbera d'Alba Vigna Martina	Elio Grasso	31,73 €/litr.	23,80 €
■ 2009 Barolo Gavarini Chiniera	Elio Grasso	74,67 €/litr.	56,00 €
■ 2009 Barolo Ginestra Casa Matè	Elio Grasso	74,67 €/litr.	56,00 €
■ 2009 Barolo Ginestra Casa Matè	Elio Grasso	76,67 €/litr.	115,00 €
1,5-ltr. Magnum			
■ 2007 Barolo Riserva Runcot	Elio Grasso	118,67 €/litr.	89,00 €



PORTA DI VERTINE BEHERZTE CHIANTI

Von den begeisternden Chianti, die GIACOMO MASTRETTA auf LA PORTA DI VERTINE erzeugt, haben wir bereits mehrfach berichtet. Nun treffen zwei neue Jahrgänge ein, *Chianti Classico 2010* und *Riserva 2009*. Biodynamische Bewirtschaftung und niedrige Erträge durch schwachwüchsige Klone auf kargen Böden ergeben Lesegut von hoher Reife und Ausdruckskraft. GIACOMO gönnt seinen Weinen lange Maischestandzeiten, 30 Tage bei der Annata und stattliche 55 Tage bei der Riserva 2009. Das verleiht ihnen einen vollmundigen Körper und große Struktur. Beide Weine reifen über 18 Monate in Holzfässern unterschiedlicher Größe – Barriques, Tonneaux, 1000-Liter-Fuder von STOCKINGER oder große botte. Natürlichkeit, Schmelz und saftige Frucht sind ihre herausragenden Merkmale. Gemeinsam mit klingvollen Namen wie SAN GIUSTO A RENTENNANO, RIECINE, PRINCIPE CORSINI, MONTERAPONI, FONTODI, FELSINA und CASTELLARE zählte die Annata von LA PORTA DI VERTINE zu den besten Weinen des Jahrgangs. Die Riserva pflegt einen üppig-reifen Stil mit enormer Fülle und breitschultriger Struktur. 2009 ist dabei deutlich kräftiger und robuster als der elegant-vielschichtige 2008er. Je nach der Jahrgangstypizität kann der Toskana-Freund den Wein seiner persönlichen Präferenz wählen. In jedem Fall sind die PORTA DI VERTINE-Weine große, authentische und charakterstarke, sangiovesebasierte Unikate. Der *Sassi Chiusi* ist eine Cuvée aus hauptsächlich Merlot, einem Drittel Cabernet Sauvignon und etwas Sangiovese. Bei Verkostungen von Super-Tuscans konnte er bereits auf sich aufmerksam machen. GIACOMOS große Liebe gilt jedoch dem Spiel und der Duftigkeit des Sangiovese.

■ 2010 Chianti Classico Porta di Vertine	21,20 €/litr.	15,90 €
■ 2009 Chianti Classico Riserva Porta di Vertine	37,33 €/litr.	28,00 €
■ 2008 Chianti Classico Riserva Porta di Vertine	37,33 €/litr.	28,00 €
■ 2009 Sassi Chiusi IGT Porta di Vertine	37,33 €/litr.	28,00 €

FONTODI 2009

FONTODI ist seit über 30 Jahren einer der ganz großen Namen der Toskana! GIOVANNI MANETTI führt den sympathischen Familienbetrieb mit großem Charme und Enthusiasmus. Dabei entwickelt er die Tradition beständig fort. Bereits in den frühen 90er Jahren führten wir mit Begeisterung FONTODI im Sortiment. Zwischendurch deutete der Stil etwas in Richtung Überextraktion, was unser Engagement deutlich bremste. Ohnehin war dies die Zeit, in der der US-amerikanische Markt boomte und viele Güter sich nach deren Vorlieben richteten. Mit dem Jahrgang 2007 kehrten vor allem der *Flaccianello* und der *Vigna del Sorbo* zu früherer Eleganz und finessenreichem Spiel zurück, was unsere alte Liebe und Verehrung neu entfachen konnte. Mit 2009 trifft wieder einer der reizvollsten Sangiovese-Jahrgänge der vergangenen Dekade ein. Dicht, süß, reif und intensiv ist er, besitzt viel Kraft und Würze, bereits im einfachen Chianti Classico. Ein Toskana-Verführer mit saftiger Struktur und großem Spaßfaktor. Die Riserva *Vigna del Sorbo* ist ein echter Blockbuster im Stil eines guten Tignanello, wie er früher einmal war. Enorm stoffig und körperreich vom reichhaltigen Sangiovese, mit einem herzhaften Cassis-Schub von den 10% Cabernet-Sauvignon – das macht richtig an und lädt zu kraftvollen Schlucken ein. Der große *Flaccianello della Pieve* wird aus den besten Rebpazellen selektiert. Massiv, komplex und intensiv zeigt der 2009er alles, was ein großer Sangiovese an Würze und Tiefe zeigen kann. Seine Finesse und Reinheit machen ihn zu einem bezaubernd schönen Stück Toskana, das einem vor Rührung das Herz erfreut. Schließlich hat die Toskana etwas einzigartiges: das Licht, der Duft, die Landschaft und eben den Sangiovese. Und letzterer findet im *Flaccianello* eine besonders reizvolle Gestalt.

■ 2009 Chianti Classico Fontodi	23,87 €/litr.	17,90 €
■ 2009 Chianti Classico Ris. Vigna del Sorbo Fontodi	48,00 €/litr.	36,00 €
■ 2009 Flaccianello della Pieve Toscana IGT Fontodi	79,87 €/litr.	59,90 €
dito Magnum 1,5 ltr.	180,00 €/litr.	135,00 €
dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	358,67 €/litr.	269,00 €



SIRO PACENTI

Für uns zählt GIANCARLO PACENTI seit langem zu den absolut besten Erzeugern in Montalcino. Für ihn freuen wir uns, dass sein 2008er nun als einziger, mit 95 Punkten, bestbewerteter Brunello bei ROBERT PARKER wurde. Verkoster ANTONIO GALLONI schreibt »... nie waren Pacentis Weine so raffiniert und poliert.« Dieses Können zeigt sich, wie könnte es anders sein, in einem eher schwierigen Jahrgang wie 2008! Denn im Süden des Anbaubereiches bei Sant' Angelo in Colle und Castenuovo dell'Abate gab es Hagel und starke Regenfälle. PACENTI, der Reben im Süden und Norden besitzt, konnte entsprechend reagieren. 60 zu 40 ist das Verhältnis in seinem 2008er Brunello. Der ist tatsächlich extrem finessenreich und poliert. Allerdings auch nicht mehr als die vorigen Jahrgänge! Sei's drum. Der 1999er *Siro Pacenti* wurde seinerzeit bei PARKER mit lachhaften 92 Punkten vom damaligen Italien-Korrespondenten DANIEL THOMASES abgespeist.

Der mochte nämlich keine Barriquefässer. In Wirklichkeit handelte es sich dabei um einen der legendärsten und besten je erzeugten Brunellos. Für den 99er beginnt gerade die Genussphase, während alle damals bei PARKER höher bewerteten Brunellos eher schon drüber hinweg sind. Aber das ist eben typisch GIANCARLO PACENTI. Seine Weine kommen viel jugendlicher auf die Flasche als alle anderen und benötigen dann auch mehr Zeit. Ähnlich einem großen Bordeaux, denn das sind auch die Vorbilder GIANCARLOS: Präzision, Frische, Lagerfähigkeit und Komplexität. Mit dem PS erzeugt GIANCARLO PACENTI eine außergewöhnliche Selektion. Erstmals bezeichnete er diesen Ausnahme-Brunello nun als Riserva. Bislang lehnte er das ab, weil für ihn die gängigen Reservieren mit ausgemergelter Frucht, mächtigen, oft wenig balancierten Tanninen und viel Alkohol daher kamen. Attribute, die seinem Qualitätsverständnis entgegen standen. Nach jahrelanger Diskussion kam nun ein Umlenken, gut so. Denn durch die mehr oder minder *bedeutsame* Bezeichnung rangiert der PS im Club der Reservieren, der vermeintlich besten Weine der Region. Die 2007er PS-Riserva ist ein großartiger Sangiovese mit ausgesprochen vielschichtiger Tiefe und grandiosem Nachhall. Der *Brunello Pelagrilli* ist eine eher traditionelle Interpretation eines Brunello, der sofort nach der Vermarktung trinkreif ist und mehr durch Muskelaufbau denn intellektuellen Tiefgang überzeugt. Das Credo soll hier auf Preiswürdigkeit und Trinkvergnügen liegen. Zu guter Letzt sei noch der fabelhafte *Rosso di Montalcino* von SIRO PACENTI erwähnt. Er ist der mit Abstand beste Rosso aus Montalcino und überhaupt einer der besten Toskana-Sangiovese für um die 20 Euro. Mehr Komplexität, Rasse, Kraft und Eleganz gibt es nicht in dieser Preisklasse. Zum dieser Rosso etwa 80% aller Brunellos im Blindvergleich schlägt. Probieren Sie es aus: Lassen Sie ruhig ein bis zwei Kisten davon im Keller ruhen und verkosten Sie den Rosso ab 2016 mit den dann erscheinenden 2011er Brunello. Sie werden staunen ... und viel Spaß am Rosso haben!

■ 2011 Rosso di Montalcino Siro Pacenti	28,00 €/litr.	21,00 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Pelagrilli Siro Pacenti	43,33 €/litr.	32,50 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Pelagrilli Siro Pacenti	43,33 €/litr.	32,50 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Siro Pacenti	79,87 €/litr.	59,90 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Siro Pacenti	79,87 €/litr.	59,90 €
■ 2008 Brunello di Montalcino Siro Pacenti	74,67 €/litr.	56,00 €
■ 2006 Brunello di Montalcino »PS« Siro Pacenti	79,87 €/litr.	59,90 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Riserva »PS« Siro Pacenti	113,33 €/litr.	85,00 €

SAN POLINO – BRUNELLO FÜR ENTDECKER



Mal ganz ehrlich: Haben Sie schon einmal, außer bei extraprima, etwas vom Weingut SAN POLINO in Montalcino gehört? Gut, beim WEINWISSEr – aber das erklärt sich ja von selbst. Nein, kein international bekannter Verkoster hat unseres Wissens bislang über SAN POLINO berichtet. Das beleuchtet, wie die meisten Degustatoren bei den großen Brunello-Verkostungen arbe-

ten. Es wird nur probiert was bekannt ist ... vielleicht noch ein paar Weine mehr, basta. Wer allerdings alle Brunello durch probiert, käme nicht daran vorbei, SAN POLINO als einen der herausragendsten Erzeuger festzuhalten. Offenbar passiert das kaum. Wir verkosten jedes Jahr nahezu alle Brunello auf der Jahrgangspräsentation in Montalcino. So findet man dann auch die Nadel im Heuhaufen. SAN POLINO stand seit dem Jahrgang 2004 bei uns auf intensiver Beobachtung. Im letzten Jahr haben wir dann erstmals eingekauft. KATIA NUSSBAUM und LUIGI FABBRO betreiben die biodynamische Bewirtschaftung auf SAN POLINO mit enormer Hingabe und Leidenschaft. Jedes noch so kleine Detail wird überdacht und optimiert. Anders als die perfekt geschliffenen Langstreckenläufer von SIRO PACENTI, zeigen sich die SAN POLINOS in der Jugend deutlich offener und zugänglicher. Sie sind intensiv, reichhaltig und duftig, mit üppiger Frucht und viel Extrakt, breit-schultrig und mit der typischen, schwelgerischen Süße des Sangiovese ausgestattet. Die *Riserva 2007* von SAN POLINO zählt mit 96 Punkten wieder zu den drei Besten, gemeinsam mit POGGIO DI SOTTO und dem *PS* von SIRO PACENTI. Der noch verfügbare, grandiose Vorgänger 2006 war gleichauf, nur noch etwas vollmundiger, breiter und süßer. Die Selektion *Helichrysum* rangiert unter den besten Annatas 2008, wiederum mit den vorgenannten Er-

zeugern, sowie ANGELO GAJAS *Sugarille* von PIEVE SANTA RESTITUTA! Der *Helichrysum 2007* lag ebenfalls bei 94 Punkten und war noch etwas saftiger, dichter, mit mehr Schmelz im Abgang. Beim Basis-Brunello verhält es sich ähnlich: 2008 etwas kühler, mehr auf Rasse gearbeitet, dabei mit unglaublicher Tiefe und Präzision, während der 2007er eine verschwenderischere Frucht und cremige Fülle aufweist. SAN POLINOS *Rosso* zählt mit CERBAIONA, SIRO PACENTI und POGGIO DI SOTTO zu den führenden Weinen. Eigentlich ist er ein kleiner Brunello und schafft für einen vernünftigen Preis enorme Befriedigung. Erstmals haben wir von der verschwindend geringen Menge des *Sant'Antimo* etwas abbekommen. Im vergangenen Jahr war er kurz nach der Füllung bereits ausverkauft. Er ist das, was bei anderen Erzeugern schon als Rosso auf Maximalniveau angeboten wird. Bei SAN POLINO geht er eben lediglich als Einstiegsqualität durch: rund, saftig, fruchtig und mit ausgewogenen, reifen Tanninen. Somit gehören alle Weine von SAN POLINO in ihrer jeweiligen Kategorie zur Spitze des Anbaugebietes. Es sind also keine Zufallsprodukte, sondern natürlich gewachsene Sangiovese Grosso in absoluter Weltklasse-Qualität. Dass SAN POLINO international noch nicht bekannt ist, kann daher nur ein böser Zufall sein!

■ 2012 Sant'Antimo San Polino	19,33 €/litr.	14,50 €
■ 2011 Rosso di Montalcino San Polino	26,53 €/litr.	19,90 €
■ 2007 Brunello di Montalcino San Polino	50,67 €/litr.	38,00 €
■ 2008 Brunello di Montalcino San Polino	53,20 €/litr.	39,90 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Helichrysum San Polino	69,33 €/litr.	52,00 €
■ 2008 Brunello di Montalcino Helichrysum San Polino	69,33 €/litr.	52,00 €
■ 2006 Brunello di Montalcino Riserva San Polino	104,00 €/litr.	78,00 €
■ 2007 Brunello di Montalcino Riserva San Polino	104,00 €/litr.	78,00 €

LUCIANO SANDRONE AUF VORBESTELLUNG

Wenn man Spitzen-Winzer trifft, sind das meist recht bescheidene Menschen. Aus ihnen spricht Demut, denn die Qualität ihrer Weine und damit ihr Erfolg, hängt entscheidend vom Witterungsverlauf in jedem Wachstumszyklus ab. Einflussnahme unmöglich, permanent müssen sie mit der Weinbergspflege adäquat reagieren. LUCIANO SANDRONE ist ein solcher Winzer-Star, ganz ohne Allüren, ruhig, immer geerdet – ein Sympath. Unbeirrt geht er seinen Weg, hat längst seinen ganz eigenen Stil gefunden. Er ist der *Bändiger* des Nebbiolo, denn er schafft es, dieser eigenwilligen Rebsorte die Ecken und Kanten zu glätten ohne ihren Charakter zu entstellen. Rund möchte er seine Weine von jeher machen. Ganz geschmeidig und charmant. Irgendwie ein Ebenbild seiner selbst, könnte man meinen. Die Ruhe schöpft LUCIANO SANDRONE aus seiner Heimat- und Naturverbundenheit. Den Rückhalt findet er in der Familie, die vollumfänglich im Weingut mitarbeitet. Der Jahrgang 2009 spielte LUCIANO in die Hände. Die reichhaltige Frucht mit sattem Körper erzeugt bereits ein stattliches Volumen, das die sortentypische Rauheit von selbst verschlingt. Die Säure ist reif, rund und zurückhaltend. Die Barolo 2009 sind üppig ausgefallen, mit viel Kraft und breit angelegter Statur. So musste LUCIANO in diesem Jahr gegenlenken und seinen Weinen Rasse und Struktur verleihen, damit sie nicht gar zu glatt ausfallen. Der *Le Vigne* ist eine Selektion aus vier Weinbergen in den Gemeinden Monforte, Novello und Barolo. Er ist immer der offenere und fruchtbetontere der beiden Barolo. Der *Cannubi Boschis* aus einer Einzellage bei Barolo, in Sichtnähe des Weinguts gelegen, ist ein machtvoller, dunkelbeerig gefärbter Barolo mit enormer Kraft und Nachhaltigkeit. Er benötigt mehrere Jahre auf der Flasche, um seinen Schmelz und Opulenz voll zu entfalten. Neben den berühmten Barolo erzeugt LUCIANO SANDRONE auch ausgezeichnete Weine im unteren Preissegment. Allen voran ist der *Dolcetto d'Alba* ein erfrischend unkomplizierter Tischwein. Die im langarolischen Dialekt liebevoll *Dùcett* genannte Sorte ist zwar von *einfachem* Gemüt, tatsächlich aber alles andere als leicht zu vinifizieren. LUCIANO ist darin ein Meister. Seine Dolcetto zählen immer zu den Besten. Die letzten Flaschen des 2011ers sind noch im Verkauf, nun kommt der 2012er ans Lager. Vinifiziert und gereift wird er in Edelstahl, um seine Frische und Frucht zu betonen. Holz würde diesem saftig-leichtfüßigen Rotwein nicht gut zu Gesicht stehen. Der deutlich fülligere *Bar-*

bera d'Alba reift in Tonneaux mit 500 Litern Fassungsvermögen, wie alle anderen Weine bei SANDRONE auch. Bis zu 50% der Fässer sind neu beim Barbera des Jahrgangs 2011. Gelesen wurden die Trauben im wärmsten Herbst seit 100 Jahren. Das verleiht ihm eine besonders reife, süße Frucht, mit fast südländischer Fülle und straffer Struktur. Ein satter, vollmundiger Spaßwein, der angesichts des berühmten Namens eigentlich recht preiswert erscheint. Einer unserer Lieblingsweine bei LUCIANO SANDRONE ist der *Nebbiolo d'Alba Valmaggione*. Er kommt aus einer steilen Anlage mit sandigem Boden bei Veza d'Alba, im Roero-Gebiet. Hier ist es immer 2 bis 5° wärmer als in Barolo. LUCIANO kaufte über acht Jahre 40 kleine Parzellen zusammen, bis er 1994 den ganzen Weinberg beisammen hatte, neu bepflanzt und eine Drainage fertig stellen konnte. Der *Valmaggione* legte qualitativ in den letzten Jahren enorm zu. Er zeigt wunderbare Transparenz und Eleganz, mit seidiger Frucht und rassig-würziger Tiefe. Er besitzt die Männlichkeit und Ernsthaftigkeit eines Nebbiolo aus dem Barolo-Gebiet aber eben auch eine schwebend-elegante Komponente, wie man sie nur im Roero antrifft.

Die neuen Jahrgänge (*) sind ab Mitte Dezember erhältlich. Auf Vorbestellung bei Abnahme von 6 Flaschen sortenrein 10 % Rabatt bis 10. Dezember 2013:

■ 2011 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone	17,20 €/litr.	12,90 €
■ 2012 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone	17,20 €/litr.	*12,90 €
■ 2011 Barbera d'Alba Luciano Sandrone	27,33 €/litr.	20,50 €
■ 2011 Nebbiolo d'Alba Valmaggione Luciano Sandrone	36,67 €/litr.	*27,50 €
■ 2008 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone	119,87 €/litr.	89,90 €
dito Magnum und Doppelmagnum verfügbar		
■ 2009 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone	105,33 €/litr.	*79,00 €
dito Magnum 1,5 ltr.	108,00 €/litr.	*162,00 €
dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	113,00 €/litr.	*339,00 €
■ 2009 Barolo Cannubi Boschis Luciano Sandrone	125,33 €/litr.	*94,00 €
dito Magnum 1,5 ltr.	132,67 €/litr.	*199,00 €
dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	133,00 €/litr.	*399,00 €

Zwei Eilmeldungen aus Châteauneuf-Du-Pape

PLATZ 8 DER TOP 100 FÜR CHÂTEAU DE BEUCASTEL

Der *Château de Beaucastel 2010* belegt mit 96 Punkten Platz 8 bei der diesjährigen Top 100-Liste des WINE SPECTATOR. JAMES MOLESWORTH schreibt: »Dark, dense and very closed now, this has a tremendous core of crushed plum, linzer torte and blackberry confiture waiting in reserve. Ample singed cedar and mesquite, warm paving stone and black tea notes lurk in the background and glide through the finish. Features serious grip, but wonderful integration. Should cruise in the cellar. Best from 2016 through 2035.«

Derzeit ist nur noch eine kleine Menge in Halben und Normalflaschen verfügbar, sowie Restmengen 2008 und Halbe 2009.

- 2010 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 86,67 €/litr. **65,00 €**
dito 0,375 ltr. Halbe 86,67 €/litr. **32,50 €**
extraprima 93–95/100 | Parker 95/100 | WineSpectator 96/100

XAVIER VINS CHÂTEAUNEUF VOM BESTEN JAHRGANG ALLER ZEITEN

XAVIER VIGNON ist ein gefragter Oenologe. Im Châteauneuf-du-Pape-Gebiet berät er unter anderem RAYMOND USSEGLIO, JEROME QUIOT, BEAURENARD, LA NERTHE, MONT REDON, MARCOUX, GRAND VENEUR und LA GARDINE. Neben seiner beratenden Tätigkeit produziert er seit 2002 auch eigene Abfüllungen. Seine Weine sind nicht nur sehr preiswert, sie sind auch weitgehend unbekannt, weshalb wir uns erfreulicherweise ein letztes Kontingent des fabelhaften Jahrgangs 2007 sichern konnten! Der einfache *Châteauneuf* ist ganz hervorragend und die *Cuvée Anonyme* wird aus über 100jährigen Reben erzeugt. Unbedingt probieren.

- 2007 Châteauneuf-du-Pape Xavier Vins 32,67 €/litr. **24,50 €**
extraprima 93/100 | Parker 94/100
- 2007 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme Xavier Vins 43,73 €/litr. **32,80 €**
extraprima 94⁺/100 | Parker 96/100

GLÄSER AUS DER RIEDEL »SOMMELIERS-« UND »VINUM-SERIE«



4400/16 Riedel Sommeliers
Burgunder Grand Cru | 1. Wahl
H 248 mm | Inh. 1050 ml
statt 75,00 € für **67,50 €**



4400/30 Riedel Sommeliers
Hermitage | 1. Wahl
H 235 mm | Inh. 590 ml
statt 65,00 € für **58,00 €**



4400/15 Riedel Sommeliers
Riesling Grand Cru | 1. Wahl
H 226 mm | Inh. 380 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**

früher Chianti Classico



8400/15 Riedel Blind
Blindtasting | 1. Wahl
H 226 mm | Inh. 380 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**



4400/7 Riedel Sommeliers
Montrachet | 1. Wahl
H 200 mm | Inh. 500 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**



4400/28 Riedel Sommeliers
Jahrgangschampagne | 1. Wahl
H 245 mm | Inh. 330 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**



4400/33 Riedel Sommeliers
Loire | 1. Wahl
H 235 mm | Inh. 350 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**



4400/71 Riedel Sommeliers
Cognac VSOP | 1. Wahl
H 165 mm | Inh. 160 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**



4400/80 Riedel Sommeliers
Single Malt Whisky | 1. Wahl
H 115 mm | Inh. 200 ml
statt 55,00 € für **49,50 €**



6416/0 Riedel Vinum
Bordeaux | 1. Wahl
H 165 mm | Inh. 170 ml
statt 19,95 € für **17,95 €**



6416/33 Riedel Vinum
Sauvignon Blanc | 1. Wahl
H 211 mm | Inh. 190 ml
statt 19,95 € für **17,95 €**



6416/00 Riedel Vinum
XL Cabernet Sauvignon | 1. Wahl
H 265 mm | Inh. 960 ml
statt 22,45 € für **19,90 €**

Weitere Riedel-Gläser, sowie Verfügbarkeit und Liefertermine erfragen Sie bitte bei uns unter: (06 21) 2 86 52 oder info@extraprima.com

extraprima[®]
Unsere Weine sind absichtlich gut.

Öffnungszeiten: Im Dezember Mo. geöffnet
Mo. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr
Fr. 10:00 – 20:00 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

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

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen. Ab 150,00 € Lieferung frei Haus.