

Frühjahr 2014

# 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.*

## 2012 PATRICK PIUZE CHABLIS FÜR FANS UND EINSTEIGER

### 2013 DIE ERSTEN WEINE SIND DA

- ❖ LUGANA FELUGAN  
VON FELICIANA
- ❖ RIESLING REICHSRAT  
VON BUHL

### 2012 ENDERLE & MOLL NEUES VON DER PINOT-GUERILLA

### 2010 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MIT ANSTECKUNGSGEFAHR

### 2004 CHÂTEAU MEYNEY DAS PETIT-VERDOT-KATAPULT

### VERKOSTUNGSTERMINE 2014:

- ❖ EXTRAPRIMAVERA  
FRÜHJAHRVERKOSTUNGEN
- ❖ ARRIVAGE BORDEAUX 2011
- ❖ OLD SCHOOL BORDEAUX
- ❖ MOUTON VS. LAFITE

### »ICH HOL' DICH DA RAUS!«

Mit dem *Korkrausholer* von extraprima.  
Jede Bestellung ab 150 € belohnen wir  
mit unserem extraprima-Korkrausholer,  
solange der Vorrat reicht.



## AUFGESCHNAPPT | AUFGESCHNAPPT | AUFGESCHNAPPT

DEUTSCHLAND | PFALZ



## ■ 2013 Riesling trocken

Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl

Alles neu bei REICHSRAT VON BUHL! Neue Geschäftsleitung, neue Etiketten und neuer Kellermeister: MATTHIEU KAUFMANN. Zuvor war der sympathische Elsässer 11 Jahre bei CHAMPAGNE BOLLINGER. Eine echte Bereicherung für die Pfalz. Nun kommen seine Erstlingswerke peu à peu auf die Flasche. Das wird noch sehr spannend.

Rebsorte: Riesling | Ausbau: Stahltank | Alk: 12,5 % Vol | Säure: 8,9g | Restzucker: 5,5g | Genussreife: bis 2016

10,93 €/Ltr.

8,20 €

FRANKREICH | ROUSSILLION



## ■ 2012 Folio Edition Speciale

Coume del Mas

Der neue *Folio Edition Speciale* ist nicht ganz so mächtig und massiv wie der 2010er Vorgänger. Das Holz ist wesentlich dezenter eingesetzt. Dafür besitzt er deutlich mehr Balance zugunsten der charmanten, tiefgründigen Frucht des Grenache Gris. Ganz schmelzig, körperreich und intensiv. Preiswerter Ersatz für einen Meursault.

Rebsorte: Grenache Gris | Ausbau: 18 Monate Barrique | Alk: 14 % Vol | Genussreife: bis 2020

32,67 €/Ltr.

24,50 €

ITALIEN | LOMBARDEI



## ■ 2013 Lugana Felugana La Feliciana

Auch der 2013er *Felugana Lugana* von FELICIANA springt einen wieder aus dem Glas an. Seine berstende Frische ist absolut faszinierend. Duftig-reife Pfirsichfrucht, wunderbar saftig und spielerisch leicht, verströmt er ein beherzt erfrischendes Aroma mit ausgewogener, extraktreicher Süße. Für Hedonisten und Anspruchsvolle zugleich.

Rebsorte: Trebbiano | Ausbau: Stahltank | Alk: ca. 13 % Vol. | Genussreife: bis 2015

14,00 €/Ltr.

10,50 €

bei Abnahme von 12 Fl.

13,20 €/Ltr.

9,90 €

FRANKREICH | ARDÈCHE



## ■ 2013 Ardeche Chardonnay

Maison Louis Latour

Der *Ardèche* von LOUIS LATOUR ist einer der preiswertesten Chardonnays aus Südfrankreich. Günstige Wachstumsbedingungen und das große Know-How des ehrwürdigen Burgunderhauses führen zu einem mustergültig runden und saftigen Chardonnay. Mit Spannung erwarten wir in Kürze den ganz frisch gefüllten 2013er.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: Stahltank | Alk: ca. 13 % Vol. | Genussreife: jetzt bis 2017

9,20 €/Ltr.

6,90 €

ITALIEN | TOSKANA



## ■ 2011 Rosso di Montalcino San Polino

Ein Rosso auf Brunello-Niveau – das kennt man bei extraprima seit Jahren von SIRO PACENTI. Auch der *Rosso* von SAN POLINO kann da mithalten. Allerdings ist er sofort genussreif! Schon nach 20 Minuten Luft ist er ganz schwelgerisch süß und rund, offensiv und opulent. Ein mitreißender Sangiovese, der 80% aller Brunello überlegen ist!

Rebsorte: Sangiovese Grosso | Ausbau: 12 Monate großes Holzfass | Alk: 14,5 % Vol. | Genussreife: jetzt bis 2018 | biozertifiziert

26,53 €/Ltr.

19,90 €

ITALIEN | TOSKANA



## ■ 2010 Chianti Classico Monterapioni

Bei einer Geschäftsreise ins Lazio wurden wir auf den derzeitigen Insidertipp in Rom aufmerksam gemacht: MONTERAPIONI. Das sei der angesagte Chianti-Erzeuger, durch und durch klassisch, mit traumhafter Duftigkeit und großer Finesse. Genau deshalb haben wir MONTERAPIONI seit Jahren im Sortiment. Sehr erfreut.

Rebsorte: 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo, Colorino, Ciliegolo | Ausbau: großes Holzfass | Alk: 14 % Vol. | Genussreife: bis 2022

22,53 €/Ltr.

16,90 €

FRANKREICH | RHÔNE



## ■ 2007 Châteauneuf-du-Pape

Xavier Vins

Zur Kurzmitteilung im Newsletter Dezember 2013: Der *Châteauneuf 2007* von XAVIER VIGNON ist ein absoluter Kracher. Sensationelle, reife und vielschichtige Nase mit enomer Fülle und Tiefe. Im Mund bietet er vielmehr, als man für 25 Euro erwarten kann. Grandios preiswert. Und die *Cuvée Anonyme* legt noch eins drauf!

Rebsorte: 50 % Grenache, 30 % Mourvedre, 15 % Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Counoise | Ausbau: Barriques und Demi-Muids | Alk: 15 % Vol. | Genussreife: bis 2027

32,67 €/Ltr.

24,50 €

ITALIEN | VENETO



## ■ 2011 Valpolicella Classico Zenato

Die FRANKFURTER ALLGEMEINE machte in einer Sonntagsausgabe im Januar einen Test mit drei Weinfachleuten (KARADZIC, WAGNER und PIGOTT). Blind sollten sie den Preis von verkosteten Weinen erraten. Beim *Valpolicella* von ZENATO tippten sie auf durchschnittlich 39,60 Euro. Das führte zu einem Genuss-Preis-Verhältnis von 499%! Gratulation.

Rebsorte: Rondinella, Corvina | Ausbau: Tank | Alk: 13,5 % Vol. | Genussreife: bis 2018

12,27 €/Ltr.

9,20 €

bei Abnahme von 12 Fl.

11,93 €/Ltr.

8,95 €

# ENDERLE & MOLL DEUTSCHER SPÄTBURGUNDER IM VORWÄRTSGANG



Auf natürliche Weise und dennoch gegen den Willen von SVEN ENDERLE und FLORIAN MOLL, wurden ihre Pinots aus 2011 deutlich reifer und massiger, die Farbgebung stieg mit dem Alkohol deutlich an, die Stilistik war anders als zuvor. *That's nature.* Mit dem Jahrgang 2012 kehren die Pinots der Jungwinzer zurück zu traumwandlerischer Balance, feinduftigster Delikatesse und tief-schürfend, kühler Frucht, wie sie mit den 2010ern wahre Begeisterungstürme losgetreten hatten. Die Fachpresse überschlug sich förmlich ob der schnörkellosen Eleganz und unpräzisen Schönheit. Seit her avancierten die »Garagisten« zu wahren Kultwinzern.

2012 ist wieder ungeschminkt, überwältigend authentisch und puristisch auf Pinot getrimmt – und das aus Baden! Insbesondere in der Berliner Sternegastronomie reißt man sich

um die wenigen Flaschen. Wie gut, dass wir SVEN schon viele Jahre kennen und seinen Weg mit FLORIAN von Beginn an begleiten durften. Nach anfänglicher Kritik haben die beiden sehr schnell ihren eigenen Weg und Stil gefunden. 2012 ist wieder ganz zart in der Farbausbeute, mit leicht bläulichem Schimmer. Die Aromen sind voll ausgereift, aber eben immer noch zart und duftig. Natürlich muss man sich als Genießer in dieser Delikatesse und Duftigkeit selbst wieder finden. Wer es schlicht kraftvoll mag und intensive Süße sucht, der wird bei ENDERLE & MOLL kaum glücklich. Wer sich jedoch manchmal von zu viel Fülle am Gaumen und Alkoholpräsenz gestört fühlt, lese unbedingt bei diesen Zeilen weiter. Denn die ENDERLE & MOLL Burgunder teilen sich nicht mit dem ersten Glas mit. Mit jedem Schluck gerät man tiefer in ihre Erlebniswelt, spürt mehr die Balance auf der Zunge und gräbt sich tiefer in die Geschmacksvielfalt ein. Auf einen Basis-Pinot-Noir mussten SVEN und FLO in 2012 aufgrund der geringen Menge und ausgezeichneten Reife verzichten. Daher bildet der *Liaison* in diesem Jahr den Einstieg. Dieser großartige, hochfeine Pinot ist einer der wenigen deutschen Burgunder unter 20 Euro, die es tatsächlich mit der Konkurrenz aus dem französischen Burgund aufnehmen kann. Erstmals hatten wir ja zum ENJOY JAZZ-Festival die *Redman-Cuvée* zu Ehren des Saxophonisten JOSHUA REDMAN aufgelegt. Dieser große Pinot war bereits nahezu ausverkauft, als jetzt die beiden Flaggschiffe *Buntsandstein* und *Muschelkalk* des Jahres 2012 auf die Flasche kamen. Auch dieses Jahr gerät der Unterschied zur Stilfrage: Der *Buntsandstein* zeigt mehr Rasse und steinige Würze, während der leicht fülligere *Muschelkalk* etwas mehr Schliff und Saftigkeit besitzt.

## ■ 2009 Pinot Noir VILLAGES Magnum 1,5 Ltr. Enderle & Moll 28,00 €/litr. 42,00 €

Rebsorte: Spätburgunder | Ausbau: 12 Monate gebrauchte Barriques | Alk: ca. 12,6% Vol. | Genussreife: bis 2018

bis in den langen Nachhall. Die handsignierten Doppelmagnums waren schnell vergriffen, Magnums ebenso. Nun sind nur noch wenige Flaschen verfügbar!

Rebsorte: Spätburgunder | Ausbau: 12 Monate gebrauchte Barriques | Alk: ca. 13% Vol. | Genussreife: bis 2020

## ■ 2012 Pinot Noir LIAISON Enderle & Moll 26,00 €/litr. 19,50 €



Helle, kaminrote Farbe. Delikat-duftiges Nasenspiel mit helltönig-zarter Frucht, feinen Holznuancen und saftig-lebendiger Pinot-Frucht in französischer Ausrichtung. Darüber liegt eine feingliedrig-likörige Kopfnote mit zartem Parfum von deutschem Spätburgunder. Sehr filigraner Auftakt mit frischer, rassiger Säure, bildet mit der feingliedrig verteilten Süße ein vielschichtig-weitläufiges Konstrukt – schwebend, selbsttragend und zart. Mit fein gewebten Tanninen unterlegt, wirkt der *Liaison* sehr leichtfüßig und elegant. Gute Länge, ausgewogen und absolut trocken, bleibt er ohne die »deutsche« Schwere oder übermäßigen Alkohol zurück.

Rebsorte: Spätburgunder | Ausbau: 12 Monate gebrauchte Barriques | Alk: ca. 12,8% Vol. | Genussreife: bis 2020

## ■ 2012 Pinot Noir BUNTSANDSTEIN Enderle & Moll 44,67 €/litr. 33,50 €



Der *Buntsandstein* ist wie immer etwas verschlossener und verhaltener in der Nase. Die Frucht bleibt im Hintergrund, steinige Würze, süßlicher Extrakt in der Kopfnote mit ätherischen Tönen und zarten Holznuancen. Im Mund dreht er auf mit dichtgewebter Struktur, saftig-gereiftem Schmelz, balsamischen Würznoten und tief stehender Aromatik. Säure und Tannin sind perfekt ausgewogen und eng verbunden mit dem süßen Extrakt bis lang in den Abgang. Delikat und feingliedrig, wirkt er trotz all seiner Kraft sehr elegant und zartfruchtig. Ein Charmeur mit Biss und Rasse.

Rebsorte: Spätburgunder | Ausbau: 12 Monate gebrauchte Barriques | Alk: ca. 13,0% Vol. | Genussreife: bis 2020

## ■ 2012 Pinot Noir REDMAN CUVÉE Enderle & Moll 33,33 €/litr. 25,00 €



Pinot- und Jazzfans haben die *Redman-Cuvée* schnell in ihr Herz geschlossen. Auch wenn der Wein noch deutlich weniger gereift ist als das virtuose Spiel des Starsaxophonisten Joshua Redman, haben viele die außergewöhnliche Spannung und Tiefe des Spätburgunders zu schätzen gelernt. Natürlich braucht dieser 2012er, der etwa 12 Wochen vor den anderen Weinen auf die Flasche kam, um rechtzeitig zum Festival Enjoy Jazz verfügbar zu sein, noch einige Zeit um sich zu entwickeln.

Ganz duftig und fruchtbetont beerig-kirschtig in der Nase, wirkt die *Redman-Cuvée* sehr anziehend und finessenreich, mit verführerisch zartem Parfum und vielschichtiger Tiefe. Auf der Zunge ganz geschmeidig, mit extraktreichem Schmelz und sanftem Druck. Die reife Frucht ist fein verwoben mit den eleganten Tanninen und besitzt eine tiefgründige Seidigkeit und süßliche Aromenfülle

## ■ 2012 Pinot Noir MUSCHELKALK Enderle & Moll 44,67 €/litr. 33,50 €



Der *Muschelkalk* ist wieder leicht dunkler in der Farbe, deutlich opulenter und üppiger in der Nase, mit likörig-rotbeeriger Süße und tiefer Frucht. Delikat und feingliedrig, in französischer Manier, bleibt die Nase eher zart und hintergründig. Im Mund zeigt er eine weiter gefasste, lockerere gewebte Struktur als der *Buntsandstein*, mit duftig-feinsinniger Süße und zartfruchtig-tiefer Aromatik. Ein ganz charmanter und helltönig-unterschwelliger Pinot mit großer Tiefe und Würze. Seine likörig-kirschige Frucht zeigt enormen Facettenreichtum und Schliff. Wer Duftigkeit liebt nimmt den *Muschelkalk*, wer Dichte und unterschwellige Kraft präferiert wird beim *Buntsandstein* fündig.

Rebsorte: Spätburgunder | Ausbau: 12 Monate gebrauchte Barriques | Alk: ca. 13,0% Vol. | Genussreife: bis 2020

# CHABLIS 2012 VON PATRICK PIUZE EIN



Chablis ist als leichter, trinkiger Chardonnay weltbekannt, ideal zu Austern und anderem Meeresgetier. Denn er ist nicht zu intensiv oder breit im Geschmack, gleichwohl können die großen Lagen mächtig Druck aufbauen. Und genau diese unaufdringliche Art bei gleichzeitig verbindlicher Identität ist eine der Qualitäten eines guten Chablis. Doch mit der wachsenden Beliebtheit verloren viele Chablis ihren eigentlichen Charakter. Der ursprünglich radikal trockene, rassige und eher schlanke Wein bekam kurvige Rundungen, satte Fülle und auch manch süßes Schwänzchen. PATRICK PIUZE verfolgt mit seinen Selektionen den traditionellen Chablis-Charakter: moderater Alkohol und klare Frucht mit mineralisch-trockener Struktur, leicht und dennoch lang, geradlinig und nachhaltig. Bereits mit seinem ersten Jahrgang 2007 horchten Chablis-Insider auf. Ein neuer Spitzenwinzer neben DAUVISSAT, RAVENEAU und WILLIAM FEVRE

## 2012 Petit Chablis



*extraprima 89/100 | Parker 88/100* | Der hoch-amüsante Petit Chablis kommt trotz schlanken 12,5 % recht körperreich daher. Die klare, geradlinig-volle Nase wirkt reif und saturiert, mit zarten, grünen Apfeltönen, fülliger Cremigkeit und reichlich Schmelz. Auch im Mund bedient er knackige Frische mit saftiger Struktur, sowie abgerundeten Schmelz mit grasigen Aromen. Reife gelbe Früchte sind genauso präsent wie Grapefruit und volumengebender Maracujaextrakt. Ganz spielerisch, perfekt balanciert und leichtfüßig-fruchtig, wirkt dieser einladend trinkige Einstieg zu Piuzes 2012er Chablis wie eine Quadratur des Kreises. Sensationell und preiswert, das macht Spaß!

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: Stahltank | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2016

■ 2012 Petit Chablis 17,20 €/Ltr. **12,90 €**

## 2012 Chablis Terroir de Chablis



*extraprima 90/100 | Parker 89/100* | Reif und saftig präsentiert sich der Chablis de Chablis mit gelben und weißen Früchten, sehr klar und recht vollmundig für einen Einstiegs-Chablis. Satt, rund und lebendig frisch, eher breit als schlank, bei sehr fester, rassischer Mineralität am Gaumen. Wirkt sehr kräftig und fast üppig für einen 12%igen Chardonnay, in jedem Fall ist er für jedermann zugänglich und leicht verständlich. Kein Klassiker wie der 2008er, aber deutlich reifer und satter als 2010. Finessenreiches Spiel von reifen Aromen und äpfeliger Würze, sehr tief und transparent.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: Stahltank | Alk: 12,0 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2016

■ 2012 Chablis Terroir de Chablis 21,20 €/Ltr. **15,90 €**

■ 2011 Chablis Terroir de Chablis 18,00 €/Ltr. **13,50 €**

## PRESSEHINWEIS

### Patrick Piuze unter den Top 4 bei Parker

Patrick Piuze zählt in 2012 wiederholt zu den führenden Erzeugern des Chablis. Verkoster David Schildknecht bewertete für Robert Parker die vier besten Chablis des Jahrgangs 2012 mit 94–95 Punkten, darunter die Grand Crus der berühmten Lage Les Clos von Raveneau, William Fevre und Dauvissat sowie den Grand Cru Blanchots von Patrick Piuze.

etablierte sich mit einem Schlag! Durch die Filigranität der Chablis, hat jeder Jahrgang einen noch prägenderen Einfluss als im restlichen Burgund. Während 2008 der Prototyp des klassischen, ganz rassig-schlanken Chablis mit knackiger Säure war, fiel 2009 durch deutlich höhere Reife mit mehr Frucht und Körper bei abgerundeter, weicher Säure auf. Was dem Einen am 2008er gefiel, missfiel ihm oft am 2009er und umgekehrt. Dieses Jahrgangspaar geriet somit schlicht zur Stilfrage. 2012 ist heuer einer der seltenen Chablis-Jahrgänge, der alle Bedürfnisse befriedigt – die Sehnsucht nach kühler Rasse und die Lust an fleischiger Frucht. 2012 bietet beides in idealer Form, ist geradlinig, saftig und aromatisch, mit brillanter Frucht und gleichzeitig knackig-lebendiger Säure. Hier kommen die Chablis-Afficionados genauso auf ihre Kosten wie Quer-einsteiger, die sich erst an Chablis-Weine herantasten möchten.

## JAHGANGSBESCHREIBUNG

### Chablis 2012 Der Jahrgang

2012 war ein herausfordernder Jahrgang für Winzer im Burgund. Der Wachstumszyklus kam nur spät in Gang, der heftige Pilzdruck zur Mitte des Sommers wurde erst durch einen warmen August gebremst. Im Chablis blieb es zur früh beginnenden Lese Ende September weitgehend trocken. Insgesamt gilt 2012 eher als kühleres Jahr mit geringem Ertrag und gutem Extrakt bei moderatem Alkohol. Die festen Traubenschalen geben den 2012ern eine knackig-rassige Struktur. Die Fruchtaromen changieren zwischen reifen und saturierten Noten, sowie frischen, delikate äpfeligen Nuancen. Die besten Chablis besitzen ausgezeichnete Mineralität und ungewöhnliche Fülle. Ganz frisch und rund empfiehlt sich 2012 für Chablis-Fans ebenso wie für neugierige Normalgenießer.

## 2012 Chablis Premier Cru Vaillons »Les Minots«



*extraprima 92/100 | Parker 91–92/100* | Sehr voll, satt und reif, besitzt der üppige Les Minots immer etwas mehr Gewicht durch das gehobene Alter der Rebstöcke (etwa 70 Jahre). Satter Extrakt und sehr gute Konzentration lassen ihn recht füllig und wuchtig erscheinen, dennoch bleibt er jederzeit klar und geradlinig. Ein körperreicher, ausgewogener Premier Cru von mittlerem Gewicht, mit schöner Länge und ausgezeichneter Mineralität. Sehr eingängig, mit ausgewogener, klarer Struktur und kristalliner Säure.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: gebrauchte Barriques (pièces) | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2020

■ 2012 Chablis Premier Cru Vaillons »Les Minots« 48,00 €/Ltr. **36,00 €**

■ 2011 Chablis Premier Cru Vaillons »Les Minots« 41,33 €/Ltr. **31,00 €**

## 2012 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre



*extraprima 92/100 | Parker 91–92/100* | Kraftvoll, packend, intensiv und sehr offensiv strahlt der Montée de Tonnerre seinen einzigartigen Charakter in gewohnt massiver Art aus. Reife weiße Früchte mit zarter Würze im Hintergrund, raumgreifende Fülle mit cremig-sahnigem Schmelz und festfleischiger Tiefe bestimmen das Nasenbild. Auch im Mund ist er sehr fest gewirkt, engmaschig, kraftvoll und druckvoll-dicht am Gaumen. Ein Monument von Chablis, der sich langsam entwickeln und an Volumen zulegen wird. Kompakt und nachhaltig im Abgang, bleibt er mit rassischer Säure und transparenter Mineralität lang anhaltend zurück. Ein Kraftpaket.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: gebrauchte Barriques (pièces) | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2022

■ 2012 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 52,00 €/Ltr. **39,00 €**

# JAHRGANG FÜR FANS UND EINSTEIGER

## 2012 Chablis Grand Cru Bougros Côte de Bouqueyreaux



extraprima 93/100 | Parker 92–93/100 | Der Bougros aus der Parzelle Bouqueyreaux ist einer unserer persönlichen Favoriten bei Patrick Piuze. Die Trauben kommen aus einer Steillage mit 45 % Steigung. Nur schlanke vier bis fünf Fässer erzeugt Patrick Piuze; nahezu jedes Jahr von gespenstisch guter Qualität. Seine bezaubernd fleischige Fülle wird von unsichtbarer Hand mit kultiviertem Nerv und durchdringender Tiefe durchleuchtet. Seine reservierte, feindosierte Kraft mündet in einem üppigen Körper der zu keinem Zeitpunkt zu fett oder schwer wirkt. Grandioser Grand Cru mit ewig langem Abgang.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: gebrauchte Barriques (pièces) | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2024

■ 2012 Chablis Grand Cru Bougros Côte de Bouqueyreaux 83,33 €/Ltr. **62,50 €**

## 2012 Chablis Grand Cru Blanchots



extraprima 93/100 | Parker 94–95/100 | Duftig und zart in der Nase, wirkt der Blanchots erst verhalten, mit feinen floralen Noten in zarter Blütenaromatik. Am Gaumen sehr fest und aus einem Guss gearbeitet, baut er eine engmaschige, distinktierte Struktur mit viel Druck und Schliff auf. Im direkten Vergleich wirkt er erst schlanker als der Premier Cru Vaillons »Les Minots«. Mit zunehmender Belüftung zeigt er sich dann deutlich intensiver. Sehr mineralisch und lang, saftig und vielschichtig, unmerklich kräftig und schwebend elegant zugleich. Ein guter Krimi bei dem erst zum Schluss alle Fäden zusammen laufen.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: gebrauchte Barriques (pièces) | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2024

■ 2012 Chablis Grand Cru Blanchots 73,33 €/Ltr. **55,00 €**

## 2012 Chablis Grand Cru Les Clos



extraprima 94/100 | Parker 92–93/100 | Deutlich satter und konzentrierter als der Blanchots, zeigt der 2012er dieser berühmten Lage eine wunderschöne Frucht und Fülle. Dicht gewebt und körperreich, sehr kraftvoll und klassisch ausgerichtetes Chablis mit enormer Kraft und sattem Extrakt im Finale. Kernig, kompakt und sehr stoffig am Gaumen. Majestätischer Chablis mit großer Würze und unnachgiebiger Intensität. Zwar scheint er nicht ganz so lang wie der Klassiker aus 2008, dafür ist er bereits jetzt deutlich präsenter. Denn dieser zugängliche und impulsiv animierende Les Clos kommt sofort zum Zug und überwältigt auch Nicht-Chablis-Kenner.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: gebrauchte Barriques (pièces) | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2028

■ 2012 Chablis Grand Cru Les Clos 105,33 €/Ltr. **79,00 €**

## 2012 Chablis Grand Cru Les Preuses



extraprima 93–94/100 | Parker 90-91+/100 | Neben dem Mythos Les Clos war bisher der Les Preuses das Flaggschiff bei Patrick Piuze. Der 2012er Les Preuses liegt in seiner Entwicklung weiter zurück und lässt seine wahren Qualitäten nur erahnen. Auch David Schildknecht von Robert Parkers Wine Advocate tat sich bei der Jungweinprobe offenbar schwer. Auch wenn er die großen Anlagen zweifelsfrei attestierte. »Die Kombination von Fülle und Schroffheit ist herausfordernd ...« schreibt er im August 2013. In der Zwischenzeit hat er sich schon deutlich verbessert und spannt einen weiten Bogen mit großer Tiefe! Wow.

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: gebrauchte Barriques (pièces) | Alk: 12,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2024

■ 2012 Chablis Grand Cru Les Preuses 105,33 €/Ltr. **79,00 €**

■ 2011 Chablis Grand Cru Les Preuses 96,00 €/Ltr. **72,00 €**

# FRANCOIS CARILLON NEUANFANG NACH 377 JAHREN



Die DOMAINE CARILLON wurde 1632 in Puligny-Montrachet gegründet und über Generationen hinweg innerhalb der Familie betrieben. Im Jahr 2009 beschlossen die Brüder JACQUES und FRANCOIS CARILLON, künftig getrennte Wege zu gehen. Die Weinberge und Keller wurden dividiert, ab 2010 vinifizierte jeder für sich. Solch ein Neuanfang kann auch eine große Chance sein. Das sieht man an den Weinen von FRANCOIS, die weit über das hinausragen, was die Geschwister

unter der DOMAINE LOUIS CARILLON auf die Flasche gebracht haben. Deutlich mehr Frische, explosive Fruchtaromen, satter Extrakt und berstende Spannung zieht sich durch die gesamte Palette. Der einfache *Bourgogne Chardonnay* ist ein hervorragender Botschafter des Burgund: druckvoll, mineralisch und mit glasklarer Struktur. Ein Bilderbuch-Chardonnay für eigentlich kleines Geld. Der einfache *Puligny* zählt eindeutig zu den besten Dorflagen. Von seiner Kraft und Fülle her bewegt er sich eher auf Premier-Cru-Niveau. Tief, satt und reif, macht dieser große Chardonnay richtig Krawall im Mund – festfleischig, druckvoll und mineralisch. Die Premier Crus *Combettes* und *Perrières* sind beide absolut sensationell, in 2010 und 2011! *Combettes* wirkt duftiger, zarter und feiner, eher feminin und auf Eleganz ausgerichtet, fast schwebend.

Der *Perrières* ist fester, fleischiger, kraftvoll und mit steinigen Aromen. Er zeigt weniger Frucht in der Jugend, strahlt jedoch eine unbeugsame, in Fels gehauene Struktur auf. Ein Monolith aus Chardonnay. Der *Chevalier-Montrachet* ist eine der besten Grand Cru-Lagen des Burgund. Oft noch kraft- und druckvoller als *Le Montrachet*, ist dies eine »tour de force en Chardonnay«. Auf der Jahrgangseite ist 2010 kraftvoll, schlank und dicht, sehr fokussiert und rassig, während 2011 bereits jetzt sehr körperreich und zugänglich wirkt, mehr zu gereifter Fülle und Breite tendiert. Nähere Informationen zu den Weinen finden Sie auf unserer Website [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com).

■ 2011 Bourgogne Chardonnay 22,53 €/Ltr. **16,90 €**

■ 2012 Bourgogne Chardonnay 22,53 €/Ltr. **16,90 €**

■ 2011 Puligny-Montrachet 53,20 €/Ltr. **39,90 €**

■ 2010 Puligny-Montrachet Premier Cru Combettes 82,67 €/Ltr. **62,00 €**

■ 2011 Puligny-Montrachet Premier Cru Combettes 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

■ 2010 Puligny-Montrachet Premier Cru Perrières 82,67 €/Ltr. **62,00 €**

■ 2011 Puligny-Montrachet Premier Cru Perrières 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

■ 2011 Chevalier-Montrachet Grand Cru 320,00 €/Ltr. **240,00 €**

Rebsorte: Chardonnay | Ausbau: Barrique (pièces) | Alk: 13–14 % Vol.

## DON GIOVANNI – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MIT ANSTECKUNGSGEFAHR FÜR WEINLIEBHABER



Der *Don Giovanni* von UMBERTO BUCCICATINO wurde innerhalb kurzer Zeit zum Dauerbrenner bei extra-prima. Wer einmal eine Flasche probiert hat, kam bald darauf zurück und kaufte in Kisten nach. Denn der DON GIOVANNI ist einer der begeisterndsten Weine in seiner Preisklasse. Auch erfahrene Profis zeigen sich überrascht, wenn man den äußerst überschaubaren Preis nennt. Denn der *Don Giovanni* schmeckt nach deutlich mehr! Ohne den Preis zu kennen, schätzen ihn die meisten Rotwein-Liebhaber auf 20–30 Euro. Einen derart günstigen und überzeugenden Rotwein für zwölf Euro aus Italien haben auch wir bislang nur sehr selten vor die Flinte bekommen. So avancierte er bei vielen Kunden zum bezahlbaren Lieblingswein, den man mal schnell, ohne lange darüber nachzudenken, aus dem Keller holt. Nach dem schnell vergriffenen 2007er konnte auch der großartige 2010er auf Anhieb überzeugen.

Die Weinberge liegen bei Chieti, unweit von Pescara, 15 km von der Adriaküste entfernt. Hier findet der Montepulciano ideale Wachstumsbedingungen. UMBERTO hält die Erträge niedrig und selektiert das Traubenmaterial mit germanischer Disziplin streng aus. Überhaupt ist bei BUCCICATINOS alles sehr sauber, präzise und für italienische Verhältnisse extrem geordnet. Dazu passt auch UMBERTOS Vorliebe für wohlmotori-

sierte, deutsche Autos. Für die Inspektion der verwinkelt-hügeligen Weinberge leistet er sich eine gediegen-gepflegte M-Klasse. Seine Weine verkauft er allerdings erfreulicherweise zum A-Klassen-Preis. *Bravo Umberto!*

- **2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 16,00 €/Ltr. **12,00 €**
- **2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 22,33 €/Ltr. **33,50 €**  
1,5 ltr. Magnum
- **2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 27,20 €/Ltr. **136,00 €**  
5 ltr. Imperiale in der Einzelholzkiste

*extraprima 91/100 | Der Don Giovanni ist ein majestätischer Montepulciano. Süß, intensiv, mit üppiger Fülle und leicht konfiert Brombeerfrucht, die immer noch frisch und saftig erscheint. Schwelgerische Nase mit Schokolade, Espresso, Tabak und einer weittragenden, balsamischen Süße. Ganz reif, fruchtbetont und süß auf der Zunge, extrakt- und körperreich, intensiv-fleischig, mit reichlich Schmelz und voluminös-breitschultriger Präsenz. Satt und dicht am Gaumen, mit rassig-feinem Tannin, sehr opulent und mächtig. Ganz rund und süß im Abgang, jedoch ohne jene »südtaliesische« Klebrigkeit, vielmehr durch und durch trocken. Mit großer Rasse und Vielschichtigkeit hinterlässt er den dringenden Wunsch zum Nachschenken.*

Rebsorte: Montepulciano | Ausbau: 2 Jahre Barriques | Alk: 14 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2020

## DIE GRAN SELEZIONE DES CHIANTI CLASSICO ALLES BLEIBT ANDERS



Am 17. Februar 2014 präsentierte das *Consorzio Vino Chianti Classico* im Palazzo Vecchio in Florenz mit großem Stolz und Aufwand die neue »Spitze in der Qualitätspyramide des Gallo Nero« – die »GRAN SELEZIONE«. Diese in Windeseile gesetzlich manifestierte neue Qualitätsstufe steht noch über der Chianti Classico Riserva. Die Weine müssen mindes-

tens 30 Monate reifen, bevor sie in den Verkauf gelangen. Die ersten 35 Gran Selezione wurden im Rahmen der Verkostung Chianti Collection den 200 internationalen Journalisten vorgestellt. Als eine »historische Entscheidung« kündigte Konsortiums-Präsident SERGIO ZINGARELLI vom Weingut ROCCA DELLE MACIE die Gran Selezione vollmundig an. Sie dürfen nur aus eigenen Trauben von den besten Lagen erzeugt werden und sollen organoleptisch die Charakteristik eines wirklich »hochklassigen Weines« widerspiegeln. Vorwiegend aus dem Jahrgang 2010 präsentierten viele altbekannte Erzeuger ihre neuen Selektionen. FONTODI nennt nun seinen wie immer grandiosen *Vigna del Sorbo* nicht mehr Riserva sondern Gran Selezione. Ähnlich verfuhr BARONE RICASOLI mit dem *Castello Brolio*, CASTELLO DI AMA und das CASTELLO DI FONTERUTOLI. Neben diesen in üblichem Umfang produzierten Weinen wurden auch einige Mikro-Selektionen vorgestellt, die nur wenige Tausend Flaschen umfassen. Hier gab es tatsächlich einige Weine mit deutlich intensiverer und weiter gefasster Struktur, als es eine normale Riserva besitzt. Nahezu brunelloartige Tanninausbeute und mächtige Extrakte geben diesen Weinen eine für Chianti Classico bislang unbekannte Fülle – ein wirklich neuer Ansatz. Von den führenden kleineren Erzeugern des Chianti Classico hat wiederum eigentlich bislang keiner eine Gran Selezione produziert. So waren es dann auch eine normale Riserva und ein IGT, die außer dem *Vigna del Sorbo*, alle Gran Selezione übertrafen: 2010 von LA PORTA DI VERTINE.

Schon seit den ersten Fassverkostungen haben wir uns mit großer Sensationslust auf die 2010er gefreut. Denn ehrlich gesagt, haben bislang nur wenige Weine zwischen Florenz und Siena bei uns so viel Begeisterung ausgelöst. GIACOMO MASTRETTA ist sicherlich einer der leidenschaftlichsten Weinmacher des Chianti Classico. Seine 2010er sind Früchte überragender Weinbergsarbeit in besten Lagen und tiefgründigem, naturverbundenem und ehrlichem Weinmachen, wie man es nur noch selten in der Toskana antrifft!: späte, vollreife Lese, lange, mutige Maischestandzeiten und beherzte, mit einfachsten Mitteln bearbeitete Moste. Handarbeit und Intuition werden hier GROSS geschrieben. Diese Naturbelassenheit schmeckt man den *Porta di Vertine* deutlich an – natürlicher kann die Toskana nicht schmecken!

- **2010 Chianti Classico La Porta di Vertine** 21,20 €/Ltr. **15,90 €**

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Pugnitello | Ausbau: 18 Monate Barriques und Fuder | Alk: 14,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2020 | [biozertifiziert](#)

- **2011 Chianti Classico La Porta di Vertine** 21,20 €/Ltr. **15,90 €**

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Pugnitello | Ausbau: 18 Monate Barriques und Fuder | Alk: 14,5 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2021 | [biozertifiziert](#)

- **2009 Chianti Classico Riserva La Porta di Vertine** 37,33 €/Ltr. **28,00 €**

Rebsorte: Sangiovese | Ausbau: 18 Monate Barriques und Fuder | Alk: 14,2 % Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2022

- **2010 Chianti Classico Riserva La Porta di Vertine** 37,33 €/Ltr. **28,00 €**

*94+/100 | Die Nase der 2010er Riserva von Porta di Vertine ist unglaublich tief, intensiv, stoffig und von grandioser Würze. Ganz straff im Mund, komprimiert kompakt und ewig lang, operiert er mit permanenter, alles auskleidender Süße, die vom grandiosen, tief stehenden Extrakt herrührt. Dicht, generös, saftig-süß und ewig lang strukturiert, mit immer wiederkehrender Schmelzigkeit. Monumentaler Chianti Classico Riserva, der mehr Tiefe und Stoff als viele Supertuscans oder Gran Selezione aus 2010 aufweist. Sangiovese am Maximum des Möglichen. Der 99er Cepparello ist einer der einsamen Konkurrenten ...*

Rebsorte: Sangiovese | Ausbau: 18 Monate Barriques und Fuder | Alk: 14,51% Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2025 | [biozertifiziert](#)

- **2010 Sassi Chiusi Toscana IGT La Porta di Vertine** 37,33 €/Ltr. **28,00 €**

*94+/100 | Zwei Drittel Merlot und ein Drittel Cabernet Sauvignon stehen Pate für den Sassi Chiusi 2010. Der Cabernet wurde zur Hälfte mit ganzen Trauben vinifiziert, 60 Tage stand die Maische auf den Schalen! Das trauen sich nur ganz wenige Weinmacher der Toskana, bei Cabernet schon gar nicht! Das vollreife Lesegut steuerte satte 15 % Alkohol bei, was geschmacklich keineswegs dominiert. Seine massive Erscheinung ist von unglaublicher Dichte geprägt, ganz kompakt und weit gefasst spült er bereitwillig reichlich süßen Extrakt und Cassis-Würze auf die Zunge. Ein nicht enden wollender Aromenkanon ergießt sich gleichmäßig und schmelzig bis in den langen Abgang.*

Rebsorte: 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauv. | Ausbau: 18 Monate Barriques | Alk: 14,51% Vol. | Genussreife: Jetzt bis 2025 | [biozertifiziert](#)

## CHÂTEAU PLINCE WAS IST DRAN AM POMEROL?



Pomerol ist eine der legendärsten Weinlagen und hat sich in der vergangenen Dekade eindeutig zu der führenden Appellation von Bordeaux entwickelt! Klangvolle Namen wie PÉTRUS, LAFLEUR, LA FLEUR PÉTRUS, TROTANOY und LE PIN garantieren für größten Genuss und höchste Preise. Doch was ist das besondere an den Weinen aus Pomerol?

Die hohen Preise werden von der geringen Verfügbarkeit hervorgerufen. Denn die Appellation Pomerol umfasst lediglich 813 Hektar. Dagegen misst das benachbarte St.-Emilion satte 5400 Hektar. Die Betriebe sind in Folge dessen allesamt sehr klein, was die Produktion überschaubar macht. Die Weinberge befinden sich auf einem Plateau das teilweise Kiesel, Lehm oder/und Sand aufweist. Die besten Lagen befinden sich in der Nähe des höchsten Punktes im südöstlichen Teil der Appellation, an der Grenze zum nördlichen St.-Emilion, in der Nähe des CHÂTEAU CHEVAL-BLANC. In Pomerol wächst hauptsächlich Merlot, meist von etwas Cabernet Franc flankiert, nur selten Cabernet Sauvignon.

Der Merlot muss hier absolut vollreif gelesen werden, damit er seine Aromen entfalten kann. Überreife wiederum verträgt der Pomerol auch nicht gut, da er dann seine Brillanz und Balance verliert. Zu hoher Alkohol stört ebenso wie zu schokoladige Noten durch Überkonzentration. Das bedeutet, der perfekte Lesezeitpunkt muss getroffen werden, an dem die Trauben die optimale Reife erreicht haben. Dieses Zeitfenster ist je nach Lage jedoch maximal zwei bis drei Tage. Daher wird in Pomerol viel kleinteiliger und präziser gearbeitet, Parzelle für Parzelle selektiert. Auch bei der Vinifikation werden die einzelnen Lots meist getrennt verarbeitet und beim Ausbau Fass für Fass behandelt. Die großen Güter des Médoc ziehen ihre Fässer eher turnusmäßig nach dem Kalender um, statt jedes einzelne Fass zu begutachten. Diese fast burgundische Kleinteiligkeit und Präzision führte zusammen mit modernen oenologischen Erkenntnissen der letzten Dekade zu einer deutlich höheren Präzision in der Weinbereitung, was sich wiederum in der allgemein gestiegenen Qualität widerspiegelt.

Geschmacklich verbindet ein guter Pomerol saftige Fruchtigkeit mit volumenreichem Körper, runden Tanninen und einer gewissen, burgundischen Finesse. Je mehr Merlot in der Assemblage verwendet wird, um so satter und pflaumiger wird das Aromenspektrum. Anteile von Cabernet können wiederum eine interessante Rasse und Würze beisteuern, die durchaus der Tiefe förderlich sind.

■ **2010 Château Plince Pomerol** 51,33 €/Ltr. **38,50 €**

92/100 | Der 2010er Plince stammt aus einem Jahr mit perfekter Reife, was man bereits an seiner lebendig granatrot leuchtenden Farbe erkennt. Sein anziehend authentischer Pomerol-Duft ist angefüllt mit saftig-reifen Beerenaromen, sehr klar und offen. Ganz frisch und poliert, mit feinen Holznuancen, pflaumig-reifer Fülle und auch leicht kirschiger Süße in der likörigen Kopfnote. Im Mund ist er fleischig und satt, ganz ausgewogen und weich, mit viel Schmelz ausgestattet, rund und jederzeit saftig. Die Tannine sind sehr delikate, feinkörnig, weit verteilt und von sehr guter Distinktion. Durch und durch ist dies ein kleiner, bezahlbarer Bilderbuch-Pomerol, der klar macht, was an diesen tiefen, burgunderhaften Wesen mit ihrer saftigen Sanftheit das Besondere ist. Sie selbst.

Rebsorte: 73 % Merlot, 27 % Cabernet Franc | Ausbau: 12 Monate Barriques  
Alk: ca. 13,5 % Vol. | Genussreife: bis 2025

### BEACHTEN SIE BITTE UNSERE POMEROL-BLINDVERKOSTUNG (s. auch letzte Seite)

Am 28.05. veranstalten wir eine Raritätenverkostung mit Pomerols aus 2011, dem besten Jahrgang für Cabernet Franc der letzten Dekaden.

- |                        |                    |                 |
|------------------------|--------------------|-----------------|
| → Pétrus               | → La Fleur Pétrus  | → Trotanoy      |
| → Vieux Château Certan | → Latour a Pomerol | → Hosanna       |
| → Providence           | → Certan de May    | → Feytit-Clinet |
| → La Petite Eglise     | → Bourgneuf-Vayron | → Plince        |

## BORDEAUX 10 YEARS AFTER 2004 CHÂTEAU MEYNEY – ST.-ESTÈPHE



Bordeaux 2004 war damals ein generell unterschätzter Jahrgang, wobei mir die Weine eigentlich ganz gut gefielen. Ich weiß noch, wie begeistert ich damals vom CHÂTEAU MEYNEY war, dem Nachbar des berühmten CHÂTEAU MONTROSE in St.-Estèphe. Für meine Begriffe war es damals der beste Cru Bourgeois des Jahrgangs. Der mit 28% außerordentlich hohe Anteil der seltenen Sorte Petit-Verdot gab dem Meyney 2004 einen ganz besonderen Kick mit extrem dichter, dunkelbeeriger Frucht. Als »Petit-Verdot-Katapult« habe ich ihn damals bezeichnet. Entsetzt war ich, als ich las, was die internationalen Verkoster über diesen Sensationswein schrieben. Allen voran ROBERT PARKER: »mittelmäßig ... raue Tannine ... uninspiriert« – 84 Punkte! Immerhin war RENÉ GABRIEL deutlich zuversichtlicher: »extrem intensiv ... geniales Potenzial ... eher grobschlächtig« – 17/20 Punkte. Meine 92–94 Punkte entsprachen eher einer 18/20. Die knapp 1000 Flaschen waren in Subskription bei extraprima jedenfalls bald ausverkauft. Da für mich nichts mehr übrig blieb, verlor ich den bis dahin besten Meyney selbst ein wenig aus den Augen. Per Zufall fand ich ein Kontingent bei einem Négociant in Bordeaux, das sich in perfektem Lagerzustand befindet. Und wie großartig hat sich dieser Wein entwickelt!? Schlicht sensationell.

Auch bei unserer Raritäten-Probe »RARE WINES AROUND THE WORLD« gehörte der *Château Meyney 2004* zu den überraschendsten Weinen! Er wurde zur Einstimmung vor der Probe als Begleiter zu Kalbsbäckchen serviert. In den großen Riedel-Pokalen konnte er seine außergewöhnlichen Qualitäten unter Beweis stellen. Tannine und Röstaromen konnten sich bestens ergänzen.

■ **2004 Château Meyney St.-Estèphe** 49,33 €/Ltr. **37,00 €**

93/100 | Fast schwarze Farbgebung durch den hohen Petit-Verdot-Anteil. Dichte, dunkelbeerige Nase, Holunder, Brombeeren, Teer und Graphit. Sehr kompaktes, tiefes Nasenbild, das mit Belüftung an Komplexität und Raum gewinnt. Dicht gestaffelt und sehr konzentriert, mit dunkler, liköriger Kopfnote und etwas Lakritz. Sehr kraftvoll und geradlinig-vollmundig strukturiert auf der Zunge. Braucht Zeit und Luft, dann legt er immer mehr Körper zu. Mit einer Stunde Karaffe fast voll entwickelt, beschwörend trockene Süße im Abgang, sehr geschliffene, kraftvolle-männliche Tannine mit viel Biss und Würze. Sehr dichter Abgang mit kompaktem Extrakt im Nachhall. Dunkelbeeriger, kraftvoller Cabernet-Typ. Großartig!  
Rebsorten: 28 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot, 28 % Petit Verdot |  
Ausbau: 100 % neues Holz | Lagerfähig bis 2022.

## 2004 CHÂTEAU MONBRISON MARGAUX

Den grandiosen *Château Monbrison* aus 2004 verkaufen wir seit einiger Zeit mit großer Begeisterung, denn er verfügt über alle Attribute, die ein klassischer Margaux haben sollte: zarte, feminine Duftigkeit mit seidiger Frucht. Sehr elegante Struktur, mit finessenreicher Tiefe und eher feingliedrig-schmelziger Fülle, ausgewogene, reife Tannine. Schlicht wundervoll zu trinken.

Im April erwarten wir ein letztes Kontingent dieses traumhaft charaktervollen Bordeaux. Daher möchten wir Ihnen den 2004er *Monbrison* in Vorreservierung zu besonderen Konditionen anbieten. Bestellen Sie jetzt 6 Flaschen oder 12 Flaschen in der Original-Holzbox und sichern Sie sich ihren trinkreifen Margaux.

■ **2004 Château Monbrison Margaux**  
**6 Flaschen statt 29,90 €** 37,20 €/Ltr. **für 27,90 € je Fl. = 167,40 €**

**Oder 12 Flaschen in Original-Holzbox**  
**statt 29,90 €** 37,20 €/Ltr. **für 27,90 € je Fl. = 334,80 €**

Rebsorten: 56 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 6 % Petit Verdot | Ausbau: 40 % neue Barriques | Alk: ca. 13 % Vol. | Lagerfähig bis 2018.

# EXTRAPRIMA VERKOSTUNGEN 2014

## EXTRAPRIMAVERA 1 & 2

In diesem Jahr veranstalten wir gleich zwei Frühjahrsproben. Im März und im April haben Sie dabei die Möglichkeit spannende Neuzugänge und frisch gefüllte Klassiker zu verkosten. Das Verkostungsprogramm wird unterschiedlich sein, daher lohnt es sich durchaus beide Proben zu besuchen!

### 14.03. EXTRAPRIMAVERA 1

**15.03.** Freitag 14. März 15:00 – 20:00 Uhr  
Samstag 15. März 12:00 – 16:00 Uhr  
Eintritt frei

### 25.04. EXTRAPRIMAVERA 2

**26.04.** Freitag 25. April 15:00 – 20:00 Uhr  
Samstag 26. April 12:00 – 16:00 Uhr  
Eintritt frei

## 17.04. OLD SCHOOL BORDEAUX



Klassische Bordeaux aus drei Dekaden mit dem legendären 100-Punkte *Mouton 1982*, einer fast 50jährigen *Comtesse, Lafite, Haut-Brion* und *Chateau Margaux*. Wenn nicht jetzt, wann dann?

- 1966 Pichon Comtesse – Pauillac
- 1982 Mouton Rothschild – Pauillac
- 1982 Talbot – St.-Julien
- 1982 Chateau Margaux – Margaux
- 1983 Chateau Margaux – Margaux
- 1986 Haut-Brion – Pèssac-Léognan
- 1988 Haut-Brion – Pèssac-Léognan
- 1989 Lafite-Rothschild – Pauillac
- 1996 Ducru Beaucaillou – St.-Julien

Start 19:30 | Teilnahmepreis auf Anfrage

## 09.05. ARRIVAGE BORDEAUX 2011 GRAND CRUS VERKOSTUNG



**Klassische Bordeaux:** nicht zu breit, nicht zu fett, dafür viel Terroirwürze und Charakter. Ein Jahrgang, der viel von der Identität der Lagen verrät. *Learning by drinking.*

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| → Pontet-Canet   | → Batailley            |
| → Lagrange       | → Pavillon Rouge       |
| → Giscours       | → Monbrison            |
| → Haut Bailly    | → La Serre             |
| → Belair-Monange | → La Chapelle d'Ausone |
| → Feytit-Clinet  | → Latour a Pomerol     |

Start 19:30 | Teilnahme 99,- € pro Person

## 10.05. ARRIVAGE BORDEAUX 2011 PREMIERS GRAND CRUS VERKOSTUNG



Der klassischste Bordeaux-Jahrgang der vergangenen Dekade. Von ROBERT PARKER unterschätzt, von Kennern in Zukunft sehr geschätzt. Lassen Sie sich überraschen und überzeugen.

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| → Pétrus             | → Cheval-Blanc         |
| → Mouton-Rothschild  | → Lafite-Rothschild    |
| → Latour             | → Margaux              |
| → Léoville Las Cases | → Pontet-Canet         |
| → Trotanoy           | → Vieux Château Certan |
| → La Fleur Pétrus    | → Chapelle d'Ausone    |
| → Belair-Monange     | → Giscours             |
| → Latour a Pomerol   |                        |

Start 19:30 | Teilnahmepreis auf Anfrage

## 23.05. MOUTON VS. LAFITE

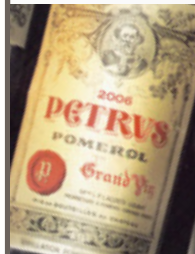


Die ROTHSCHILDS unter sich: Der legendäre Mouton mit bunten Etiketten und Jahrgängen im besten Alter und der aristokratische LAFITE mit Schirm, Charme und Melone.

- Mouton Rothschild: 1994, 1995, 1996, 1998 und 1999
- Carruades de Lafite: 1994 und 2005
- Lafite-Rothschild: 1993, 1998 und 1999

Start 19:30 | Teilnahmepreis auf Anfrage

## 28.05. ARRIVAGE BORDEAUX 2011 POMEROL-BLINDVERKOSTUNG



PÉTRUS und seine Nachbarn in einer spannenden Blindprobe. Gewinnt das beste Terroir oder entscheidet der beste Cabernet Franc das Rennen für sich?

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| → Pétrus           | → La Fleur Pétrus      |
| → Trotanoy         | → Vieux Château Certan |
| → Latour a Pomerol | → Hosanna              |
| → Providence       | → Certan de May        |
| → Feytit-Clinet    | → La Petite Eglise     |
| → Bourgneuf-Vayron | → Pince                |

Start 19:30 | Teilnahmepreis auf Anfrage