

Winter 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.



## 19 PUNKTE VON WEINPAPST RENÉ GABRIEL FÜR DEN KIESELBERG 2013

Der schweizer Weinpapst RENÉ GABRIEL gibt sensationelle 19 Punkte für den *KIESELBERG Riesling Von Winning*. Lesen Sie hier den Text von seiner Website [weingabriel.ch](http://weingabriel.ch), bzw. [bxtotal.com](http://bxtotal.com). An dieser Stelle vielen Dank, lieber RENÉ, dass ich Deinen tollen Text abdrucken darf. RENÉ GABRIEL schreibt:

»VON WINNING'S GGG'S

Im Prinzip ist es in Deutschland wie im Burgund, wenn es um die deklarierte Qualität eines Weines geht. Die ganz großen heißen GG. Wobei sich die Bezeichnung nicht auf die Anfangsbuchstaben von ganz und groß bezieht, sondern auf Grosses Gewächs. Und das wäre – auf Französisch übersetzt – dann ein »Grand Cru«. Will man die zweite Liga von den besten deutschen Weingebieten oder der Côte d'Or erklären – so ist dies genau gleich! Da schreibt man in Germanien die »erste Lage« aus. Und im Burgund sind das dann die »Premiers Crus«. So seziert ist es ein klarer Fall. Oder zumindest nachvollziehbar. Und jetzt schreibt der GABRIEL um der Konfusions Willen im Titel nicht nur von GG's (Grossen Gewächsen), sondern sogar von GGG's. Damit meine ich die allerbesten Rieslinge vom Jahrgang 2013 vom WEINGUT VON WINNING. Das sind für mich echte GGG's, nämlich Giga-Grosse-Gewächse.

Ein paar Monate zuvor war ich mit ein paar Freunden im WEINGUT VON WINNING in, Deidesheim. Wir warteten auf den Chef STEPHAN ATTMANN. Der hatte versprochen da zu sein und uns alle Grossen Gewächse 2013 verkosten zu lassen. Doch der Chef kam nicht und so wurden wir von zwei sehr netten Damen betreut und durch den Betrieb geführt. Da wir *Gross-Gewächslos* das pfälzische Topweingut verlassen mussten, trösteten wir uns im betriebseigenen Restaurant LEOPOLD in Deidesheim, grad nebenan. Das *Kirchenstück* vom Jahrgang 2010 mundete mir dort so unerhört gut, dass ich das Erlebnis verfacebookte. Darauf hin bekam ich im Facebook eine Freundschaftsanfrage von der KATARINA »VONUNZUWEIN«. Sie war wiederum eine der beiden freundlichen Damen beim Empfang vom selbigen Weingut. Und aus mehreren, beschriebenen Gründen sandte man mir wohl in der Folge die »verpassten« Grossen Gewächse zu.

**MEIN TIPP:** *KIESELBERG Riesling GG 2013*, WEINGUT VON WINNING: leuchtend und brillant. Geniales Bouquet, eben so viel Frucht wie Würze, Lindenblüten, sogar ein Hauch Minze, Eisenkraut und eine Nuance Zitronenthymian ist im Hintergrund auszumachen, sehr vielschichtig und vor allem hochfiligran im Ansatz. Im Gaumen die pure Eleganz mit einer ganz feinen, Länge verleihenden Rasse. Fraglos ein GGG, also ein Giga-Grosses-Gewächs. Ein Wein zum Verlieben! 19/20 trinken bis 2030.«

René Gabriels Bericht mit allen VON WINNING Grossen Gewächsen 2013 finden Sie auf [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)



Vorsicht Parkplatzmangel! Lieber liefern lassen statt Knöllchen riskieren. Liebe Besucher unseres Ladengeschäfts. Parkplätze sind bei uns am Friedrichsplatz leider rar geworden. Die Gründe sind vielfältig. Insbesondere im Dezember wird die Parkplatzsuche aufwändig. Daher liefern wir Ihnen gerne Ihre Weine nach Hause. Lassen Sie sich von uns telefonisch beraten und profitieren Sie von unserem schnellen Lieferservice. Oder bestellen Sie in unserem Webshop.

## Extraprima intern Lieblingswein

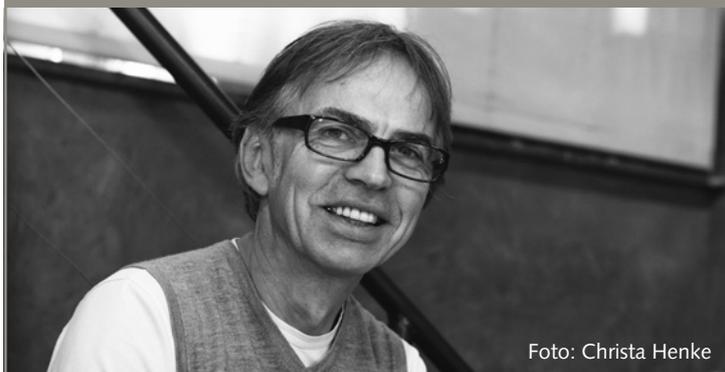


Foto: Christa Henke

**Frank Guderjahn, Verkaufsleiter, Mannheim**

Seit 2000 bei extraprima.

»Wenn ich mit meiner Frau am Wochenende am Herd stehe oder grille, trinken wir zur Zeit am liebsten beim Kochen und zur Vorspeise einen unkomplizierten Spaßwein, wie den 2013er Gutsriesling von PHILLIP WITTMANN aus Rheinhessen, für 10,90 €. Durch eine tolle Kombination aus Frucht und Säure ist der Wein so süffig, dass man aufpassen muss, dass noch etwas in der Flasche ist, bis die Vorspeise auf den Tisch kommt. Zum Fleischhauptgang haben wir gerne einen Bordeaux. Favorit ist im Moment der 2011er Château Val de Roc, für 11,90 € pro Flasche. Das ist ein Bordeaux Supérieur, der vom Weinbergsleiter vom CHÂTEAU AUSONE gemacht wird. Viel Merlot und wenig Holz, ein sehr guter und günstiger Bordeaux. Wenn Geld mal keine Rolle spielt und es deutlich anspruchsvoller und interessanter werden soll, ersetze ich den Riesling gegen einen 2011er Puligny-Montrachet von FRANCOIS CARILLON für 39,90 € und der Bordeaux wird gegen einen 2008er Côte-Rôtie Côteaux de Tupin von JEAN-MICHEL STEPHAN für 69,00 € ausgetauscht.«

- 2013 Gutsriesling Phillip Wittmann, Rheinhessen 14,53 €/Ltr. **10,90 €**
- 2011 Bordeaux Supérieur Château Val de Roc, Bordeaux 15,87 €/Ltr. **11,90 €**
- 2011 Puligny-Montrachet Francois Carillon, Burgund 53,20 €/Ltr. **39,90 €**
- 2008 Côte-Rôtie Côteaux de Tupin Jean-Michel Stephan, Rhône 92,00 €/Ltr. **69,00 €**

## Extraprima intern Lieblingswein

**David Dieckmann, IT-Berater, Mannheim**

Selbständig. Seit 2012 für extraprima tätig.

»Ein Sauvignon Blanc wie er mir Spaß macht. Der Wein ist ausdrucksstark, aromatisch und kraftvoll. Er ist würzig und sehr fein. Man schmeckt die Stachelbeere. Der Sauvignon wurde in einem 500-Liter-Holzfass ausgebaut, was dem Wein eine besondere Note verleiht, nicht aufdringlich aber präsent. Im Abgang bleibt ein wundervoller Geschmack, der lang anhält und schon zum nächsten Schluck animiert. Ein genialer Wein ... der mich einfach überzeugt hat. Man frage unbedingt nach dem besonderen Angebot ;-). Viele Grüße an alle Sauvignon-Fans ...«

- 2011 Sauvignon 500 Weingut Von Winning, Pfalz 50,67 €/Ltr. **38,00 €**  
6er Kistenpreis auf Anfrage

## Extraprima intern Lieblingswein

**Susanne Göhlert, Buchhaltung, Ludwigshafen**

Seit 1999 bei extraprima.

»Eigentlich trinkt mein Mann lieber Rotwein. Ich bin eher für Weißwein. Das führte zu ewigen Diskussionen in der Familie. Bis wir uns auf den Blanc de Noir von ENK geeinigt haben. Er wird aus roten Trauben gepresst und als Weißwein ausgebaut. Bei diesem Wein begeistert mich die Fruchtigkeit und stimmige Struktur. Er ist frisch, angenehm und unkompliziert. Jetzt gibt es nichts mehr zu diskutieren. Die Klügere gibt halt nach ...«

- 2013 Blanc de Noir Weingut Enk, Nahe 11,33 €/Ltr. **8,50 €**

## Extraprima intern Lieblingswein

**Tom Kauffelt, Fotograf, Mannheim**

Selbständig. Seit 1992 für extraprima tätig.

»Glückwunsch und herzlichen Dank für 25 Jahre kompetente Weinberatung an das Extraprima-Team. Mein Lieblingswein – Minervois Cuvée les Barons vom CHATEAU D'OUPIA aus dem Languedoc: Körperreicher Rotwein, Duft nach Brombeere, Schokolade mit wunderbar eingebetteten Tanninen. Großartiger Genuss auch in der Magnumflasche – passt z. B. hervorragend zu Schmorgerichten.«

- 2009 Minervois Cuvée les Barons Chateau d'Oupia 13,07 €/Ltr. **9,80 €**  
Languedoc
- 2010 Minervois Cuvée les Barons Chateau d'Oupia 15,33 €/Ltr. **23,00 €**  
Magnum 1,5 ltr. Languedoc

## Extraprima intern Lieblingswein

**Meiko Weinerth, Grafikerdesigner, Mannheim**

Selbständig. Seit 1992 für extraprima tätig.

»Es ist nicht einfach aus dem umfangreichen und vielfältigen Sortiment von extraprima einen Lieblingswein auszusuchen – Weingenuss hat ja immer auch etwas mit Anlass, Stimmung und Atmosphäre zu tun. Ganz leicht tue ich mir aber mit einer ganz besonderen »Trikolore«, frisch, saftig, charaktervoll und dabei erfrischend unkompliziert: die drei Farben vom Weingut MAS DES BRESSADES von der südlichen Rhône!«

- 2013 Costières de Nîmes Blanc Tradition 9,20 €/Ltr. **6,90 €**  
Mas des Bressades, Rhône
- 2013 Costières de Nîmes Rosé Tradition 9,20 €/Ltr. **6,90 €**  
Mas des Bressades, Rhône
- 2012 Costières de Nîmes Rouge Tradition 9,20 €/Ltr. **6,90 €**  
Mas des Bressades, Rhône

## Extraprima intern Lieblingswein



Foto: Christa Henke

**Vito Wiederschein, Assistent der Geschäftsleitung, Mannheim**

Seit 2006 bei extraprima.

»Fein, elegant und beflügelnd ;-). Bereits die leicht trübe, ziegelrot leuchtende Farbe deutet seine Natürlichkeit an. In der Nase wirkt dieser herausragende Chianti Classico Annata äußerst elegant, mit einem ausgeprägten fruchtigen bis floralen Bouquet. Die Frucht zeigt sich tief, extraktreich und ausgewogen in der Nase. Eher ein femininer Typ mit dezenten schokoladenen Anklängen. Im Mund offenbart sich eine absolut balancierte Sangiovese-Typizität, mit viel Saft und einer tendenziell kühlen Frucht, in Richtung Kirsche, sowie sehr feinem, gut verteiltem Tannin. Der Wein überzeugt mich mit seiner femininen Eleganz, kühlen Frucht und der wunderbaren Frische, die bei jedem Schluck animierend wirkt. Ein grandioser Begleiter zu feinen Speisen, wie zum Beispiel italienischen Kalbs- oder Kaninchengerichten, oder einfach als Muse für einen schönen Abend. VITO'S VOTE (VV) 92/100.«

- 2012 Chianti Classico Monteraponi, Toskana 25,20 €/Ltr. **18,90 €**

## MONTERAPONI



Der Aufstieg von MICHELE BRAGANTIS Weingut MONTERAPONI bei Radda ist Balsam für die Seele aller Liebhaber klassischer Chianti. Nur wenige Weine verkörpern die traditionelle Ausrichtung dieses toskanischen Charakterweins derart, wie es die Chianti von MONTERAPONI vermögen. BRAGANTIS Chianti Annata 2012 ist wieder ein ganz und gar klassischer Chianti mit heller Farbe, wunderbarer Duftigkeit und seidiger Eleganz. So war das früher üblich, als das Spitzenjahr 1985 auf den Markt gelangte. Alle 85er Chianti waren damals duftig und zart, mit verführerischer Himbeerfrucht. Barrique, Cabernet, Merlot und hohe Alkoholwerte waren zu der Zeit noch keine Attribute eines Chianti Classico. Die MONTERAPONI-Chianti verkörpern diese archetypische Form in beeindruckender Klarheit. Wunderbar helltönige und feine Fruchtaromen, mit großer Tiefe und Nachhaltigkeit. Denn die Zartheit bedeutet keinesfalls, dass diese Chianti dünn sind. Im Gegenteil! Um derart fragile und detaillierte Aromen abzubilden braucht es besonders viel Rückgrat. Auch ist die Balance anspruchsvoller und viel schwerer zu erreichen als bei einem lediglich fetten Chianti. Es ist die Vielschichtigkeit und Delikatesse des Sangiovese, die den besonderen Reiz ausmacht. So ist es kaum verwunderlich, dass die MONTERAPONI-Weine in Italien selbst zu den gesuchtesten Chiantis avancierten. Heute sind die neuen Jahrgänge in Windeseile ausverkauft. Im März 2013 kauften wir die Annata 2010. Als wir

im Herbst den 2011er nachordern wollten, war dieser bereits vergriffen und wir mussten auf die Freigabe des 2012ers warten, den wir Ihnen nun sehr ans Herz legen möchten.

■ **2012 Chianti Classico Monteraponi** 25,20 €/Ltr. **18,90 €**

92–93/100 Als Fassmuster im Februar 2014 bei der Chianti Collection in Florenz zeigte er sich bereits unglaublich elegant und reif, mit delikater Süße, viel Spiel und feiner Frucht. Duftig und tief am Gaumen mit feinen, seidigen Tanninen und lebendiger Säure. Ein burgundischer Chianti im Stil eines Vosne-Romanée, wenn man das überhaupt vergleichen kann. Großartige Balance und langer Nachhall ohne kitschig oder simpel zu wirken. Nun bestätigt er das grandiose Potenzial auf der Flasche. Im Herbst 2014 kurz nach der Füllung nun natürlich noch etwas schüchtern und in sich gekehrt, zeigt er dennoch bereits jetzt seine große Klasse. Derzeit 92/100, späteres Potenzial 93/100.

■ **2011 Chianti Classico Riserva Il Campitello Monteraponi** 43,33 €/Ltr. **32,50 €**

93+/100 Auf Monteraponi werden zwei Riserven erzeugt: Der »einfache« Il Campitello und die Selektion Baron Ugo. Die Einstiegs-Riserva Il Campitello ist ein ganz klassischer, feiner und druckvoll-delikater Sangiovese. Sein süßes, dichtes und tiefgründiges Nasenspiel mit reifen, rotbeerigen Früchten und etwas feinem Rumtopf im Obertonbereich ist vielfältig miteinander verwoben. Die typische, toskanische Kräuterwürze und ätherische Noten bilden eine große Terroir-Charakteristik in dezent morbider Ausrichtung ab. Im Mund verzaubert er durch delikate Süße und reichhaltigen Charme, mittelgewichtig bis kräftiger Struktur aber ohne vordergründige Kraftmeierei. Er ist und bleibt ein Chianti Riserva, mit straffer Säure, süßem Tanninschmelz und fülliger Struktur, die sich im Abgang zu einem sehr ausgewogenen, cremigen Kondensat verschmelzen. Weitläufig, mit feinen, geschliffenen Tanninen, zarter und doch nachhaltiger Süße, die in verführerischem Schmelz eingebettet ist. Sehr lang, trocken und fein. Ein echter Klassiker eben.

## PORTA DI VERTINE

■ **2012 Chianti Classico Porta di Vertine** 22,53 €/Ltr. **16,90 €**

92/100 Statt nur einen ordentlichen Chianti und lediglich eine gute Riserva zu machen, entschloss sich Giacomo Mastretta im Jahrgang 2012 ausschließlich einen großen Chianti zu erzeugen. Zugunsten der Annata, verzichtete er auf die Riserva. Nur das beste Lesegut wurde für den einfachen Chianti verwendet. Mit schlanken 13 % liegt der Alkoholgehalt für Porta di Vertine-Verhältnisse erfreulich niedrig. Dennoch ist die Nase des Chianti Classico 2012 sehr potent und reichhaltig ausgestattet. Dichte, reife Fruchtaromen mit schwereliger Süße und satter Fülle. Dabei wirkt er wie immer sehr natürlich gewachsen, ungeschminkt und ohne push-up. Der Sangiovese wird in kleiner Menge von den autochtonen Sorten Canaiolo und Pugnello ergänzt. Sehr vollmundig und noch mit jugendlicher Würze ausgestattet, wird sich dieser ausgezeichnete Chianti mit der Zeit noch glätten. Deutlich kraftvoller als ein normaler Chianti, rangiert der 2012er zwischen einer vollmundigen Annata und einer dichten Riserva.

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

92/100 Giacomo Mastretta gönnt seiner Riserva gerne eine lange Maischestandzeit. Beim 2009er waren es stattliche 55 Tage! Das verleiht ihr einen vollmundigen Körper und große Struktur. Gereift wird sie über 18 Monate in Holzfässern unterschiedlicher Größe: Barriques, Tonneaux und Fuder. Natürlichkeit, Schmelz und saftige Frucht sind ihre herausragenden Merkmale. Gemeinsam mit klangvollen Namen wie San Giusto a Rentennano, Riecine, Principe Corsini, Monteraponi, Fontodi, Felsina und Castellare zählt die Riserva von La Porta di Vertine zu den besten Weinen des Chianti-Gebietes. Die Riserva pflegt einen üppig-reifen Stil mit enormer Fülle und breitschultriger Struktur. Sehr kräftig und robust.

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

94+/100 Diese überragende Riserva hatten wir Ihnen bereits im Newsletter Frühjahr 2014 vorgestellt.

■ **2011 Sassi Chiusi Porta di Vertine** 38,67 €/Ltr. **29,00 €**

93–94/100 Der Sassi Chiusi hat sich in den vergangenen Jahren zu einem echten Geheimtipp des Chianti-Gebietes entwickelt. Wer kraftvolle, toskanische Weine aus Merlot und Cabernet Sauvignon liebt, wird hier nicht nur voll bedient. Er bekommt einen der verblüffend preiswertesten Bordeaux-Blends ganz Italiens! Zwei Drittel Merlot und ein Drittel Cabernet Sauvignon stehen auch für den Sassi Chiusi 2011 Pate. 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 voll-reife Lesegut steuerte satte 14,5 % Alkohol bei. 2011 war ein warmes Jahr, was die bordelaiser Rebsorten zur vollen Reife gelangen lässt. Qualitativ rangiert der Sassi Chiusi auf Augenhöhe mit den toskanischen Kultweinen à la Sassicaia, Ornellaia und so weiter. Preislich wiederum liegt er weit darunter. Das macht ihn unglaublich attraktiv und sexy.



Fotos diese Seite: Tom Kauffelt

## DOMAINE DE LA DOUAIX UNGLAUBLICHE BURGUNDER: PURISTISCH, FASZINIEREND UND PREISWERT

NEU FÜR PINOT-FANS SIND DIE DOUAIX-WEINE EINE OFFENBARUNG! BURGUNDER DIESER PURISTISCHEN AUSDRUCKSKRAFT SIND ENTWEDER SEHR



Seinen Ausgleich zum nervenaufreibenden IT-Management fand MARK MOUSTIE in ausgedehnten Wein- und Verkostungsreisen durch das Burgund. Seit seiner ersten Exkursion 1991 wuchs die Weinleidenschaft des Belgiers zu einem veritablen Stück seiner Identität, sodass er sich 1997 entschloss ein Anwesen in Arcenant, im Hinterland der Côte d'Or, als Ferienhaus zu erwerben. Durch die zahllosen Besuche der besten Domainen entlang der Côte d'Or wuchs bei ihm insgeheim der Wunsch,

selbst Wein zu machen. Zwischen 2002 und 2005 kaufte er sukzessive einzelne Rebparzellen in den Hautes-Côtes-de-Nuits und Savigny-les-Beaune. 2006 gründete MARK MOUSTIE die DOMAINE DE LA DOUAIX und baute die Scheune seines Gehöfts in eine Cuvierie um. 2008 stieg sein Sohn GILLES mit ein und schloss seinem BWL-Diplom noch eine zweijährige Ausbildung als Weinbautechniker an. Langsam weiteten GILLES und MARK MOUSTIE ihre Weinbauaktivitäten aus, erwarben Parzellen in Premeaux und Corgoloin, sodass die Domaine heute vier Hektar umfasst und zusätzlich zugekaufte Trauben von etwa 1,5 Hektar verarbeitet. Die Erträge limitiert MOUSTIE auf 35 hl/ha, wendet, wenn möglich, keine Chemie im Weinberg an und verarbeitet das Traubenmaterial mit einfachsten, wohl überlegten Mitteln. Er arbeitet nach der »lutte raisonnée«, die weitgehend auf biologische Bewirtschaftung ausgelegt ist. Mit PIERRE MILLEMAN (Oenologie) und CLAUDE BOURGIGNON (Agronomie) konnte er zwei der führenden Berater des Burgund verpflichten. Zudem pflegt MARK enge Kontakte zu diversen Winzern, die er während seiner Zeit als Sammler knüpfte. JEAN-MARC JOBLOT aus Givry gab ihm zum Beispiel einen Tipp, wie er in einer Parzelle die ertragsstarke Rebunterlage durch Erziehung im doppelten Cordon drosseln kann und dadurch kleinere Beeren erhält. Allen Details widmen die MOUSTIES größte Aufmerksamkeit. Die Weine der DOMAINE DE LA DOUAIX »sind der Beweis dafür, dass das Burgund eine Fundgrube für weniger bekannte Erzeuger ist, die in der Lage sind, einen exquisiten Ausdruck für Pinot Noir zu schaffen« schrieb NEAL MARTIN im April 2014 auf [erobertparker.com](http://erobertparker.com) und bewertete die 2011er der DOMAINE DE LA DOUAIX mit bis zu 91

RAR ODER WAHNSINNICHT TEUER ODER BEIDES. TAUCHEN SIE EIN IN DIE FASZINIERENDE WELT DER PINOT-PHANTASIE.

Punkten. Zuvor, im März, begegneten wir den MOUSTIES auf den *Grands Jours de Bourgogne* und waren sofort begeistert. Die DOUAIX-Pinots besitzen eine außergewöhnlich puristische Ausdruckskraft, tiefe Erdverbundenheit und hochklassige Präzision in Fruchtaussage, Tanninextraktion und Säureintegration. Sofort vereinbarten wir einen Besuchstermin, um die 2012er am Abend direkt von den Fässern zu verkosten. Diese übertrafen die 2011er nochmals deutlich. Leuchtende Farben, finessenreiche Frucht mit sehr guter Konzentration und ungewöhnlicher Klarheit. Die Weine besitzen enorm viel Druck, große Spannung und eine ausgezeichnete, dicht gestaffelte Struktur. Dass sie weitgehend aus weniger noblen Terroirs als den berühmten Lagen an der Côte d'Or kommen, vergisst man beim Genuss dieser außergewöhnlich feinen Pinots schnell. Denn sie entführen ohne Umschweife in die fragile, tiefgründig schimmernde Welt der Pinot-Fantasie, voller Delikatesse und unwiderstehlichem Begehren. Gemessen an ihrer Qualität, sind die Weine der Familie MOUSTIE außergewöhnlich preiswert und entschädigen den Pinot-Enthusiasten für die in der näheren Vergangenheit extrem gestiegenen Burgunder-Preise. Hier bekommen Sie für 20, 30 Euro die umfassende Erfüllung Ihrer Pinot-Sehnsüchte! Genau so, wie sie MARK MOUSTIE bei seinen Verkostungsreisen immer gesucht hat.

■ 2012 Hautes-Côtes-de-Nuits blanc Terres Blondes 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

89/100 85% Chardonnay bilden das Rückgrat und die Fruchtreserve, 15% Pinot Blanc spenden Wärme und Körper. 30 Jahre alt sind die Reben von einem Wingert in Arcenant mit lehmigem Kalkboden, der dem Hautes-Côtes Mineralität verleiht. Leuchtend-intensive Farbe. Zarte Schießpulverreduktion in der Nase, nussige Röstigkeit und frische Erdnussflips vermengen sich mit weißer Primärfucht in Richtung Melone. Recht tief und ansprechend, noch jugendlich fordernd. Sehr schmelzig-rassiger Auftakt im Mund mit dichter Frucht und gutem Extrakt im Fond. Aufreizend-frische und lebendige Säure darin, etwas Holz mit gutem Tiefgang, sehr würzige Komponente dabei mit mineralischem Rückgrat. Der Chardonnay gibt die Struktur und Geradlinigkeit, der Pinot Blanc die satte Primärfucht mit duftigen Obertönen. Ein kompakter Hautes-Côtes mit guter Länge, der sich mit der Reife noch entwickeln wird. Potenzial 90+

■ 2012 Hautes-Côtes-de-Nuits rouge Fervelots 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

91/100 Dieser Hautes-Côtes erinnert an die legendären Jayer-Gilles-Weine aus den 90ern! 30 Jahre alt sind die Reben des südlich geneigten, komplett ummau-

## AKTUELLES AUS DEM BURGUND

### NACHZÜGLER: CLAUDE DUGAT 2010

Wir freuen uns, Ihnen lang ersehnte Nachzügler präsentieren zu können: Die 2010er von CLAUDE DUGAT sind nun eingetroffen. Seit dem Jahrgang 1992 führen wir die bewundernswerten Weine des bescheidenen CLAUDE DUGAT. Mittlerweile arbeiten beide Kinder mit auf der Domaine, sowie für den angeschlossenen Négociant-Betrieb LA GIBRYOTTE. 2010 ist ein ausgezeichneter Jahrgang im Burgund, der lebendige Frische, tiefgründig-reife Fruchtaromen und eine vollmundige, extraktreiche Struktur aufweist. ROBERT PARKER verkostet ja bereits seit vielen Jahren nicht mehr im Burgund. Auf [erobertparker.com](http://erobertparker.com) schreibt ANTONIO GALLONI: »Claude Dugats 2010er sind fabelhaft. Die Weine haben eine sensible Spannung und Transparenz, die es vermögen, der Reichhaltigkeit der Fruchtaromen, dem Markenzeichen des Hauses, eine besondere Balance zu verleihen.« Die Premier und Grand Crus sind leider vergriffen. Dafür besitzen der Bourgogne und die einfache Dorf-lage einen außergewöhnlichen Charme und vorzügliche Preiswürdigkeit.

■ 2010 Bourgogne rouge Claude Dugat limitiert 38,00 €/Ltr. **28,50 €**

■ 2010 Gevrey-Chambertin Claude Dugat limitiert 79,87 €/Ltr. **59,90 €**

### AUSGEZEICHNET: JACQUES PRIEUR 2012

Die DOMAINE JACQUES PRIEUR in Meursault verfügt über eines der beeindruckendsten Lagenportfolios des Burgund. Premier und Grand Crus aus nahezu allen Gemarkungen befinden sich im Eigenbesitz. Die Vinifikation ist sehr traditionell, die Präzision wiederum modern: Rotweine werden in offenen Holzbottichen vergoren, die mit Kühlschlangen ausgestattet sind. Jeder Schritt in Weinberg und Keller wird penibel und detailversessen verfolgt. 2012 war ein herausforderndes Jahr mit Regen von März bis Ende Juli, mehreren Hagelstürmen, einer schwierigen Blüte und Mehltau, später beeinträchtigte Sonnenbrand die Traubenqualität. Selektive Erntegänge und strikte Auslese waren notwendig, um das Potenzial des Jahrgangs zum Leben zu erwecken.

■ 2012 Meursault Clos de Mazeray blanc Jacques Prieur 63,33 €/Ltr. **47,50 €**

■ 2012 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Champs Pimont rouge Jacques Prieur 56,00 €/Ltr. **42,00 €**

■ 2012 Clos de Vougeot Grand Cru Jacques Prieur **auf Anfrage**

■ 2012 Echézeaux Grand Cru Jacques Prieur **auf Anfrage**

■ 2012 Musigny Grand Cru Jacques Prieur **auf Anfrage**

erten Clos namens Fervelots oberhalb des Örtchens Arcenant. Ähnlich den Premier Crus an der Côte d'Or, befinden sich 40 bis 80 cm Lehmauflage über einer massiven Gesteinsformation. Dichte, leuchtende Farbe mit bläulichem Stich. Ganz puristische, opulente Nase mit dunkelbeerig-kirschiger Frucht, ein typischer, offensiver Haute-Côtes mit außergewöhnlicher Intensität und satter Fülle im Duftbild. Enorm rassistischer Auftritt im Mund mit großer Spannung, fleischige Frucht, kernig-kraftvoll und unbekümmert burschikos. Sehr klar strukturiert, ganz pur und tief, jugendlich-verschlossene Frucht mit süßer, likörig-frischer Extraktfülle im Fond. Sehr gut verteilte, feine Tanninstruktur mit der Hautes-Côtes-typischen Würze und angerauter Präsenz. Grandioser Pinot mit viel Rückgrat und satter Frucht, umrahmt von feinem Holz. Delikate Säure mit viel Spiel, berstend frisch und klar.

■ **2012 Savigny-les-Beaune** 32,00 €/Ltr. **24,00 €**

92/100 Ein Traum an Delikatesse und Duftigkeit. 30 Jahre alte Reben von einem südwärts geneigten Hang bei Savigny-les-Beaune im lieu-dit »Dessus les Vermots« erzeugen diesen Wein. Lehm und Sand sorgen für gute Wasserspeicherkapazität und perfekte Drainage. Wundervoll leuchtende Farbe mit bläulichem Schimmer. Duftig-tänzerisch, floral, ganz delikate, feine Savigny-Nase mit großem Tiefgang und traumhafter Leichtigkeit. Dahinter wirkt die reichhaltige Frucht sehr süß und aufgeschlossen, mit einladender Seidigkeit und saftigem Schmelz. Sehr klar, saftig und schmelzig auch im Mund, ganz offensiv, rund und mitteltgewichtig-verführerisch. Ein hochcharmanter Savigny mit satter Fülle und feiner Frucht. Weit ausholende, sehr fein gewebte Tannine, die zusammen mit dem Extrakt einen viskosen Eindruck hinterlassen, wie man dieses von fetten Weinen kennt. Doch fett ist dieser Savigny nicht, vielmehr beschwingt und leichtfüßig, bleibt er lange am Gaumen stehen mit immer nachsaftender Süße. Rotbeerig-frisch, feine Kräuterwürze, ganz tief und eloquent. Ein großer Verführer mit grandioser Rasse, schwelgerischer Fülle und filigraner Säure.

■ **2012 Côtes-de-Nuits-Villages Terres Nobles** 35,33 €/Ltr. **26,50 €**

91–92+/100 Der Langstreckenläufer unter den Doauix-Weinen. Zwischen 25 und 40 Jahre alt sind die Reben von einem Weinberg bei Corgoloin, im Herzen der Appellation »Cotes de Nuits Villages«. Reichhaltiger Lehm Boden sorgt für eine gute Struktur und kraftvolle Weine mit gutem Reifepotenzial. Heller als der Hautes-Côtes, leuchtend, leicht bläulicher Schimmer. Verschlossene Nase mit mineralisch geprägter Aromatik, sehr gute Reife im Hintergrund, etwas Schokolade im Ansatz, angetönte Tiefe. Sehr schöner, seidiger Verlauf, ganz fest und rassistig, wunderbare Fülle, mit dichtem Tannin unterlegt. Sehr stimmig, kompakt und kraftvoll am Gaumen. Derzeit noch etwas vom Holz dominiert, jedoch ausgezeichnete Struktur mit feiner Säure und weit verteilten Tanninen.

■ **2012 Côtes-de-Nuits-Villages Vieilles Vignes** 39,87 €/Ltr. **29,90 €**



93/100 Sicherlich einer der besten Côtes-de-Nuits-Villages, den wir je gekostet haben, denn er besitzt den Körper eines Gevrey und die Rasse eines Morey. Die alten Reben sorgen für die likörige Süße, die immer im Hintergrund mitschwingt.

Bleibt minutenlang im Mund mit eindringlicher Pinot-Frucht. Außergewöhnlicher Villages mit sensationellem Preis-Genuss-Verhältnis! Erinnert an große Weine von Jayer-Gilles aus der Mitte der 90er. Vor rund 80 Jahren wurde der Weinberg in der lieu-dit »les Chaillots« bei Corgoloin gepflanzt. Auch hier ist es reichhaltiger Lehm Boden, der den Weinen Körper und Struktur verleiht. Heller als der Hautes-Côtes, leuchtend, leicht bläulicher Schimmer. Reichhaltig, dicht und schwelgerisch im Hintergrund, zeigt sich die Nase des Vieilles Vignes, mit rassistiger Kräuterwürze und grandioser Frische. Dichte Frucht, rote und dunkle Beeren, leicht kirschtige Süße schwingt mit, sehr kompakt und dicht gewoben, zeigt der Duft großes Potenzial für die Zukunft. Ganz schmelzig-fetter Auftakt im Mund mit unglaublicher Fülle für einen Côtes-de-Nuits-Villages, satt, körperreich, ganz klar, straff und extraktreich. Sehr dichte, engmaschige Tannine auf Premier Cru-Niveau, satter Körper mit großem Gewicht. Dennoch wirkt die elegante Pinot-Frucht tänzerisch und finessenreich im Hintergrund. Bleibt immer süß und geschmeidig am Gaumen, mit enormer Süße und Frische im Fond, ewig lang.

■ **2012 Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes** 48,67 €/Ltr. **36,50 €**



93/100 Der Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes kommt normalerweise von zwei etwa 50jährigen Parzellen: Les Maladières und eine weitere an der Grenze zu Vosne-Romanée. In 2012 wurde nur das Lesegut aus Les Maladières verarbeitet. Etwas

heller, zarte, leuchtende Farbe. Dichte, kompakte Nase mit typischer Nuits-Fülle, dabei schwingt etwas Vosne-Duftigkeit im Hintergrund mit kalkig-würziger Präsenz nach. Braucht Zeit, birgt jedoch unglaubliches Potenzial. Ganz tief und duftig, mit fein dosierter, eleganter Süße. Eine Melange aus kompaktem Nuits-Gebilde mit duftig-elegantem Vosne-Parfum. Die Tannine sind sehr dicht und kraftvoll, von männlicher Statur. Die Frucht ist filigran, wundervoll frisch, tief und durchdringend, immer süß nachsaftend am Gaumen. Großartiger, puristischer Ausdruck von feinstem Pinot, locker auf 1<sup>er</sup> Cru-Qualität, rassistig, schmelzig, verführerisch und archetypisch. Grandioser Nuits mit einer delikaten Frucht, die unglaublich »croquant« und schwelgerisch ist. Ausgezeichnete Länge und Tiefe. Ganz feingliedrig, ungeheuer präzise und detailliert am Gaumen, sehr vielschichtige Tannine, die sich langsam mit der lange nachwirkenden Extrakt Süße im Abgang vermählen. Wer Pinot mag, wird diesem Nuits verfallen. Mehr Qualität ist in dieser Preisklasse schwer zu finden.

## CHÂTEAU PÉTRUS SUCHT DIE WAHREN GENIESSER



Das CHÂTEAU PÉTRUS ist nahezu jedem bekannt, zumindest namentlich. Auch das Etikett erkennen viele Weinliebhaber auf eine größere Entfernung. Doch im Keller haben nur sehr wenige betuchte Sammler einen echten Pétrus. Mit den steigenden Bordeauxpreisen seit dem Jahrgang 2000, kletterten auch die Tarife für Pétrus enorm an. Auf Auktionen erlösen selbst junge Jahrgänge der raren Pomerols Höchstgebote. Diese Entwicklung gefällt der Leitung von CHÂTEAU

PÉTRUS definitiv nicht. Daher haben sie die Vertriebsstruktur weltweit seit diesem Jahr umgestellt. CHÂTEAU PÉTRUS wird in Deutschland nur noch direkt ab Château über ausgesuchte Partner in Subskription verkauft. Aktuell wird der Jahrgang 2013 angeboten. Der Preis liegt deutlich unter den marktüblichen Kursen. Erreicht werden sollen mit diesem Konzept nicht die Spekulanten, die mit dem Verkauf eine schnelle Mark machen. Vielmehr sollen

sich wahre Genießer wieder einen Pétrus leisten können, um sich nach einer entsprechenden Lagerzeit selbst zu beglücken. 2013 gab es leider nur die Hälfte eines normalen Ertrags auf PÉTRUS. Wir bieten unsere Zuteilung an Château Pétrus 2013 gerne in attraktiven Paketen an. Sollten Sie zu den wahren Genießern zählen, die sich selbst einen Pétrus gönnen möchten, dann kontaktieren Sie uns bitte. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Diesen Strategiewandel hat übrigens der Besitzer von CHÂTEAU PÉTRUS selbst, JEAN-FRANCOIS MOUEIX, eingeleitet. Er vertreibt Pétrus seit jeher direkt in Frankreich und achtete hier immer darauf, dass der Wein in den Spitzenrestaurants zu »bezahlbaren« Preisen auf der Karte steht. Bis zum vergangenen Jahr wurde PÉTRUS international über das Handelshaus seines Bruders, CHRISTIAN MOUEIX, vertrieben. Mit der beschriebenen Entwicklung wuchs die Befürchtung, dass Pétrus nur noch als Luxusgut angesehen wird, das für die meisten Weinliebhaber erst unerreichbar und daher mit der Zeit unattraktiv erscheinen würde. Die leidenschaftliche Faszination und stille Bewunderung für ein solches Produkt könnte schwinden. Dabei soll doch gerade der Pétrus heute nicht wegen seines Nimbus verehrt werden. Vielmehr ist er heute der eindeutig feinste Merlot der Welt, der mit seiner unglaublichen Präzision zu begeistern versteht.

## ÜBERRASCHENDER SIZILIANER CANDIDO



Über sizilianische Weine wurde in den letzten Jahren viel Positives berichtet. Doch bei näherer Begutachtung enttäuschten die Gewächse oft im Glas. Gerade im Bereich um 10 Euro offenbarten sie entweder ungeschliffene Robustheit oder plattgebügelte Industrieproduktion. Tiefgang und Charakter? Meist Fehlangebe. Unsere intensive Suche fruchtete letztlich doch: Im Nordwesten Siziliens, zwei km unterhalb der 3800-Seelen-Gemeinde Camporeale, bearbeitet die Familie CANDIDO seit den frühen 80er Jahren 20 Hektar Rebfläche. Angebaut werden die roten Sorten Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, sowie die weißen Catteratto, Grecanico, Grillo und Inzolia.

In 440 m Höhe, etwa 20 km vom Mittelmeer entfernt, sind die Pflanzen von den Hängen der umliegenden 600-Meter-Erhebungen gut geschützt vor dem Nordwind. Wegen des trockenen Klimas sind die Rebzeilen nur mit 4200 Stöcken je Hektar bepflanzt. Die sympathischen REMIGIO und MICHELA betreiben das Gut mit ihren Kindern PAOLO und VINCENZA in ökologischer Bewirtschaftung. Wein erzeugen die CANDIDOS erst seit 2006, zuvor haben sie die erzeugten Trauben verkauft. Im neu konzipierten Keller kombinieren die CANDIDOS modernste Technik mit traditionellen Methoden. Den Weißweinen gönnen sie einen halben Tag Maischestandzeit vor der Vergärung, um ihnen mehr Struktur, Frische und Tiefe zu verleihen. Die Rotweine werden im temperaturkontrollierten Rotofermenter bis 25°C über zwei Wochen gegoren. Das macht die Tanninstruktur rund und weich, was den angepflanzten Rebsorten sehr gut zu Gesicht steht. Der einfache Nero d'Avola wird sechs Monate im Stahltank ausgebaut und die Selektion Utru reift 14 Monate in kleinen Holzfässern. Die Weine der CANDIDOS sind unglaublich sauber und klar strukturiert. Extreme Frische und Mineralität kennzeichnet den weißen Inzolia für einen Sizilianer! Die Rotweine sind sehr geschliffen und rund, mit weichen Konturen und satter Fülle. Der Rotofermenter, dessen Gebrauch uns für Nebbiolo im Piemont nicht überzeugt, weil er dort alles rund und uniform macht, findet hier seinen berechtigten Einsatz. Denn die klimatisch bedingte Fülle und intensive Tanninwürze wird so ideal abgerundet und die Aromen für einen baldigen Genuss aufgeschlossen.

■ **2013 Inzolia Terre Siciliane IGT** 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

89-90/100 *Leuchtende Farbe von vollreifem Lesegut. Frische, zarte, gelbfruchtige Nase mit ganz reifen Aromen und zarter Kräuterwürze. Sehr ansprechend, feinsinnig fructosig bei mittlerer Tiefe und guter Trennschärfe, Quitten und Äpfel, etwas Zitrus und weiße Früchte. Im Mund ist der Inzolia von Candido für einen sizilianischen Weißwein unglaublich klar und frisch, mit knackiger Säure und sehr guter, fester, mineralischer Struktur, die von den 14 Stunden Maischestandzeit auf einem Rotofermenter herrührt. Das gibt ihm trotz des heißen Klimas wunderbare Festigkeit und Rasse! Sehr tief und feinsinnig für einen kleinen Weißen, geradlinig strukturiert und schlank. Ein enorm trinkig-erfrischender Wein, den man unglaublich gerne bei seinem Italiener um die Ecke für kleines Geld genießen möchte ... aber leider gibt es derart gute, einfache Qualitäten bei den gastronomisch aktiven Landsleuten der Familie Candido nur selten zu finden. Schade.*

■ **2013 Nero d'Avola Terre Siciliane IGT** 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

89/100 *Dunkle, dichte Farbe mit purpurnem Rand. Reichhaltiger Duft mit Blaubeerkuchen, Kaffee, frischen dunklen Beeren, Karamel und Schokolade, sehr ausschweifend, mit reifen Aromen bei mittlerer Tiefe. Dezent konfierte, pflaumige Noten, recht üppig und sehr sauber für einen kleinen Nero d'Avola. Satt, rund und schmelzig, bietet er im Mund ein stoffig-fülliges Aromenbett mit reifer Frucht und körperreichem Extrakt. Ganz abgerundete und weiche Tannine, weit verteilt im Mund, mit satter Intensität und unmerklicher Säure. Dieser Nero d'Avola bietet enorm viel Wein für kleines Geld. Schon modern gemacht, bietet er dennoch einen würzig-authentischen Charakter mit großer Dichte und Nachhaltigkeit. Unglaublich reif und weich für einen 2013er! 14 %Alkohol.*

■ **2012 Utru rosso Terre Siciliane IGT** 17,20 €/Ltr. **12,90 €**

90/100 *Der Utru wird aus je zur Hälfte Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon bereitet. Beide reifen 14 Monate in Holzfässern, Nero d'Avola in Tonneaux, Cabernet in Barriques. Sehr dunkle Farbe mit bläulichem Teint. Deutlich dominierende, reife Cassisfrucht, fein changierend zwischen konfierten und frischen Nuancen, etwas Cocosmilch im Hintergrund, sehr dicht und reif, mit hervorragender Klarheit. Ganz rund und stoffig im Mund, sehr kraftvoll und kompakt am Gaumen, mit dicht gewebtem Tanningerüst und guter Spannung. Die dezente Säure im Hintergrund verleiht ihm Frische und Fokus trotz seiner ganz abgerundeten, abgeschmelzten Struktur. Sehr satt, reif und raumgreifend, wunderbar süßer, frischer Nachhall mit kernig-trockenem Charakter und festfleischiger Frucht. Ein packender Sizilianer mit toller Würze und reichhaltiger Fülle, dennoch nicht breit oder langweilig. Ein Wein mit großem Unterhaltungswert und scharfe Konkurrenz für jeden guten Italiener zwischen 12 und 20 Euro. Wer mehr den Cabernet sucht, wird hier bestens bedient!*

## 15, 20, 25 – WER BIETET MEHR? DER NEUE JAHRGANG DON GIOVANNI

Seit zwei Jahren sorgt der *Don Giovanni* für Überraschungen. Jeder Kunde, dem wir diesen unglaublich guten Montepulciano aus den Abruzzen blind einschenken, schätzt seinen Preis deutlich höher. Von 15 bis 25 Euro reicht meist die Spanne. Nur wer provokant tief stapelt, gelangt in den Bereich des tatsächlichen Verkaufspreises. Der 2011er *Don Giovanni* ist nun frisch eingetroffen und legte um bescheidene 50 Cent auf 12,50 Euro zu. Das ist sehr leicht zu verkraften, bietet doch auch dieser Jahrgang einen Genusswert, der deutlich über seinem realen Kostenpunkt liegt. Denn der *Don Giovanni* besitzt alles, was man von einem guten Italiener erwartet ... und noch mehr: reichhaltige, süße Nase mit wundervoller Fruchtigkeit und toller Würze. Verführerische balsamische Noten schwingen mit im Obertonbereich, und auch im Mund erfüllt er kühne Vorfreuden. Vollmundig, schmelzig, mit satter Intensität und weichen Tanninen. Ganz kraftvoll am Gaumen mit hohem Extrakt und dicht gewebter Struktur. Er spielt locker im schwergewichtigen Bereich eines Brunello oder Barolo, ohne dabei zu breit, klebrig oder zu fett zu sein. Der *Don Giovanni* ist ein durch und durch ausgewogener, vielschichtiger Rotwein, der gleichermaßen Kenner und Spaßtrinker befriedigt, mit eingebauter Geldbeutel-Schon-Automatik. Im Schatten des Erfolgs des *Don Giovanni* blieb der ausgezeichnete *Cabernet Sauvignon* von UMBERTO BUCCICATINO etwas unbemerkt zurück. Noch

intensiver, mächtiger und packender ist er. Mit dunkler, brachialer Cassisfrucht, süß und opulent, volumenreich und überschwänglich. 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.

■ **2011 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 16,67 €/Ltr. **12,50 €**  
Umberto Bucciattino

■ **2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 22,33 €/Ltr. **33,50 €**  
Magnum 1,5-ltr., Umberto Bucciattino

■ **2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 21,67 €/Ltr. **65,00 €**  
Magnum 3,0-ltr., Umberto Bucciattino

■ **2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni** 27,20 €/Ltr. **136,00 €**  
Magnum 5,0-ltr., Umberto Bucciattino

■ **2011 Cabernet Sauvignon Colle Teatine Don Giovanni** 30,00 €/Ltr. **22,50 €**  
Umberto Bucciattino

## TERRE NERE BURGUNDER VOM ETNA



MARC DE GRAZIA ist ein Souverän. Ihn bringt nichts aus der Ruhe. Diese Gelassenheit braucht er auch, denn die Rebkultivierung am Etna, sagt der umtriebige Oenologe, sei die schwierigste seiner langjährigen Karriere. DE GRAZIA bearbeitete als einflussreicher Agent für viele italienische Weingüter die Märkte im Ausland, vor allen den USA. So wurde er zu einer der schillerndsten Personen des italienischen Weinbaus. Im Jahr 2002 erzeugte er den ersten Wein auf der TENUTA DELLE TERRE NERE, auf halber Höhe des Ätna, nördlich des Vulkankraters. DE GRAZIA beschreibt die Appellation Etna als das »Burgund des mediterranen Raums«.

27 Hektar Reben auf 14 Parzellen in 4<sup>me</sup> Cru-Lagen bearbeitet die TENUTA DELLE TERRE NERE. Trauben aus sechs Hektar gepachteten Anlagen und einige Zukäufe von kleineren Winzern komplettieren die Produktion. Außer kürzlich gepflanzten Anlagen auf sechs Hektar, sind die restlichen Reben zwischen 50 und 100 Jahre alt. Eine Ein-Hektar-Parzelle überlebte sogar den Reblausbefall (phylloxera) und bringt es auf ein Alter von stattlichen 140 Jahren. Die Hälfte der Reben auf TERRE NERE wird nach wie vor als »Albarello« in Kopfschnitt erzogen. Die andere Hälfte wurde auf Drahtrahmen umerzogen. Die Komposition der Böden divergiert von Lage zu Lage sehr stark, auch innerhalb einer Gemarkung. Erst ab 400 Metern Höhe ist Weinbau am Ätna möglich. Darunter wäre es zu warm und zu trocken. Die Weinberge der TENUTA DELLE TERRE NERE reichen von 600 bis über 1000 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhe bringt enorme Tages-Nacht-Schwankungen von bis zu 30°C, sowie große Unterschiede zwischen den einzelnen Mikroklimata mit sich. Durch unzählige Lavaergüsse, die jeweils ein eigenes Mineralgebilde beinhalten, bilden die Böden eine äußerst komplexe Matrix, die sich alle 50 Meter komplett ändert. Die Ausrichtung der Rebanlagen variiert in alle Richtungen, von voller Süd- bis absoluter Nordlage. Die Niederschläge sind sechs bis zehn Mal höher als der Durchschnitt auf Sizilien. Die Vegetationsphase ist die längste auf der Insel und mündet regelmäßig in eine der spätesten Weinlesen Europas. All diese Faktoren tragen dazu bei, dass DE GRAZIAS Weine tatsächlich eine Feinheit und Delikatesse besitzen, die an Burgunder erinnert. Für Weißwein werden die Sorten Carricante, Catarratto, Inzolia und Grecanico kultiviert, Rotwein entsteht aus Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Die Cru Lagen sind Calderara Sottana, Santo Spirito, Guardiola und Feudo di Mezzo und liegen zwischen den Gemeinden Solicchiata und Randazzo. Akzeptiert man den Vergleich des Ätna-Gebietes mit dem Burgund, dann wäre diese Hügelkette unzweifelhaft die Côte d'Or des Ätna. MARC DE GRAZIA machte sich schnell dafür stark, die einzelnen Contrade genannten Großlagen genauer festzulegen. Tatsächlich erlaubte das zuständige Ministerium im Jahr 2012 die herausgearbeiteten Lagenbezeichnungen als Namenszusatz zu verwenden. Diesen historischen Schritt betrachtet DE GRAZIA als Grundlage für kommende Generationen, die eine weitere Definierung der kleineren Unterparzellen hin zu einer burgundischen Lagenkartierung ermöglicht. Tatsächlich nur ein gewagter Traum? Oder der Beginn einer generationsübergreifenden Entwicklung, die es den Ätna-Weinen ermöglichen wird, ihre jeweilige Identität exemplarisch auszudrücken? Bereits jetzt zeigen die Weine von TERRE NERE unglaubliche Differenzierung und Tiefe, wie man sie aus Sizilien kaum erwarten würde.

Die 2012er wurden erstmals in den vergangenen 70 Jahren vor dem 1. Oktober geerntet. Die Blüte erfolgt im April, normal wird von der 1. bis 3. Oktoberwoche gelesen. Der Weißwein wird im Stahltank ausgebaut, der einfache Rotwein reift in »Botte«, großen Holzfässern. Die Lagenweine reifen 18 Monate in Botte, Barriques und Tonneaux.

### ■ 2013 Etna bianco

19,33 €/Ltr. **14,50 €**

89/100 Früher wurden die weißen Trauben klassischerdings mit dem Rotwein verarbeitet. Marc de Grazia vinifizierte sie ab 2005 getrennt. Der Etna bianco wird aus den autochtonen Sorten Carricante 60 %, Catarratto 25 %, Grecanico 10 % und Minnella 5 % im Stahltank erzeugt. Sie wachsen auf vulkanischem Sand, Asche und Basalt in 600 bis 900 Metern Höhe. Süßlich, fruchtig, offen und duftig, präsentiert er sich ganz offen und klar in der Nase. Sehr gut strukturiert, frisch und mineralisch, zeigt er wesentlich mehr Definition und Rasse als die meisten mittellitalienischen Weißweine. 12,5 % Alkohol.

### ■ 2013 Etna rosso

19,33 €/Ltr. **14,50 €**

89/100 97 % Nerello Mascalese und 3 % Nerello Capuccio formen den einfachen Etna Rosso. Er wächst auf vulkanischen Böden zwischen 600 und 900 Metern Höhe und reift in großen Holzfässern. Helle, leuchtende Farbe. Sehr feine, zarte Frucht, helltönig, rotbeerig und delikater, Himbeeren, lebendige Säure. Zart, fein und elegant basiert dieser Etna rosso auf dem großartigen Spiel und femininen Reizen des Nerello Mascalese. Er ist nur schwer mit anderen italienischen Rotweinen vergleichbar, wirkt eher leicht, ist aber dennoch sehr straff und nachhaltig im Mund. Ein duftiger Verführer.

### ■ 2013 Etna rosso Guardiola

38,00 €/Ltr. **28,50 €**

92/100 Der grandiose Guardiola wächst in 800 bis 1000 Metern Höhe auf sehr kargen Böden mit vulkanischem Sand, Asche und Basaltgeröll mit etwa 35 hl/ha Ertrag. Er besteht aus 98 % Nerello Mascalese und 2 % Nerello Capuccio und reifte 18 Monate in Fudern, Barriques und Tonneaux. Etwas dunkler als der einfache Etna. Füllig, satt und verschlossen in der Nase, zeigt er sehr viel Wucht und Intensität. Ganz ausgereift und tief, mit maskuliner Tanninstruktur, viel Druck und Frische, sehr stoffig am Gaumen bei zarter Frucht. Festfleischig, vielschichtig und tiefgründig, sehr mineralisch und lang. Ein ganz klarer, feiner Wein mit großartigem Spiel und delikater Finesse. Sehr präzise und geradlinig. 14,5 % Alkohol. Tipp: Mit Guardiola Champions-League schauen ...

### ■ 2013 Etna rosso Santo Spirito

38,00 €/Ltr. **28,50 €**

93/100 Der Santo Spirito wächst in 700 bis 750 Metern Höhe auf dunklem, tiefgründig-weichem, vulkanischem Boden, mit reichhaltiger Auflage von vulkanischer Asche. Der Ertrag liegt mit 45 hl/ha etwas höher als beim Guardiola. Er besteht aus 98 % Nerello Mascalese und 2 % Nerello Capuccio und reifte 18 Monate in Fudern, Barriques und Tonneaux. Der Santo Spirito ist heller und zarter als der Guardiola. Duftig-kalkige, feine Nase mit Chambolle-artiger Delikatesse und Saftigkeit. Tief und elegant, mit zarter, deliziöser, grüner Spur im Fruchtarrangement, grandiose Tiefe und Frische im Duftbild. Ganz weit aufgespannt im Mund, feine Tannine, satte Fülle und großartige Reichhaltigkeit, tief, dicht, intensiv und lang. Unglaublich kraftvoll und delikater zugleich. 14,5 % Alkohol.



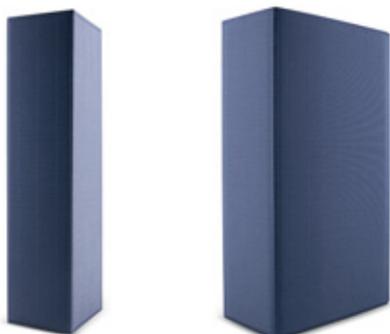
## EXTRAPRIMA PRÄSENT- UND VERSANDSERVICE

**Gut verpackt ist halb gewonnen!** Wir verpacken und versenden gerne für Sie Weine an Ihre Kunden, Freunde oder Verwandten.

### Geschenkkarton »Offene Welle«



Die Standard-Geschenkverpackung. Schlicht, preiswert, geschmackvoll. Mit Umkarton versandfähig.



links: **1er Geschenkkarton Offene Welle** 2,00 €  
L/B/H: 39 cm x 9,5 cm x 10 cm  
Umkarton für Versand 1,00 €

rechts: **2er Geschenkkarton Offene Welle** 2,90 €  
L/B/H: 36,5 cm x 20 cm x 10 cm  
Umkarton für Versand 1,50 €



**3er Geschenkkarton Offene Welle** 3,50 €  
L/B/H: 36,5 cm x 26 cm x 10 cm  
Umkarton für Versand 1,50 €



**6er Geschenkkarton Offene Welle** 6,90 €  
L/B/H: 39 cm x 26 cm x 20 cm  
Umkarton für Versand 1,90 €

### Geschenkkarton »Pazifikblau«



Individuelle Geschenkverpackung als Boden-Deckelschachtel. Auf Wunsch gegen Aufpreis personalisierbar. Die Verpackung mit

Alleinstellungsmerkmal, edel und elegant. Mit Umkarton versandfähig.

Auf Wunsch personalisierbar.



**1er Geschenkkarton Pazifikblau** 6,90 €  
L/B/H: 35 cm x 17 cm x 10,5 cm  
Umkarton für Versand 1,50 €



**2er Geschenkkarton Pazifikblau** 7,90 €  
L/B/H: 39 cm x 25 cm x 10 cm  
Umkarton für Versand 1,50 €



**4er/6er Geschenkkarton Pazifikblau** 9,90 €  
L/B/H: 39 cm x 25 cm x 20,5 cm  
Umkarton für Versand 2,50 €

### Holzkisten mit Schiebedeckel und Kordel



Feine Holzkisten mit Schiebedeckel und praktischer Kordel. Die Holzkiste gibt jedem Wein eine hochwertige Erscheinung.



**1er Holzkiste mit Schiebedeckel und Kordel** 6,00 €  
L/B/H: 37 cm x 10,5 cm x 10,5 cm



links: **2er Holzkiste mit Schiebedeckel und Kordel** 7,90 €  
L/B/H: 37 cm x 20 cm x 11 cm

rechts: **3er Holzkiste mit Schiebedeckel und Kordel** 9,50 €  
L/B/H: 39 cm x 29 cm x 11 cm

Desweiteren:  
**6er und 12er Original-Holzkisten mit Brand**  
Auf Anfrage