

Herbst 2015

extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim (Vinothek)
S6, 10 | 68161 Mannheim (Lager und Verkauf)
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

Extraprima Weinimport – Neu: Zentrale in S6,10



ExtraprimaVinothek am Friedrichsplatz 16



NEU: Extraprima Weinimport und Extraprima Vinothek

Zentrale – S 6, 10 im Stadtzentrum
Bureau, Lager und Verkauf mit
Parkplätzen im Hof – fahren Sie direkt vor:
MA > Fressgasse rein > erste rechts > dritte rechts
Öffnungszeiten: Mo. geschlossen
Di.–Fr. 10:00–18:30 Uhr | Sa. 10:00–16:00 Uhr

BEQUEM WEIN EINKAUFEN

Extraprima Vinothek:
Friedrichsplatz 16 am Wasserturm
Weinhandlung im Concept Store mit
Yasmin von Schaabner Interior Design
Öffnungszeiten: Mo. geschlossen
Di.–Fr. 11:00–18:00 Uhr | Sa. 10:00–14:00 Uhr

WEIN UND DESIGN ERLEBEN

Extraprima
Vinothek
ab 12.09.



Einladung zu den
**15. extraprima
Weinschmeckertage
2015**

**ENTDECKEN SIE NEUE WEINHORIZONTE
IN UNGEZWUNGENER ATMOSPHÄRE**

Freitag 23. Oktober 2015

12:00–20:00 Uhr

Samstag 24. Oktober

10:00–16:00 Uhr

Im neuen Verkostungsraum in unserer Zentrale in S6, 10



Die Weinschmeckertage finden im neuen Verkostungsraum in unserer Zentrale in S6, 10 statt. Wer ausgiebig verkosten möchte, dem empfehlen wir das XXL-Parkhaus beim Innenstadt-Bauhaus in R5, 14–17.

DÖNNHOFF DIE HOCHVERTRÄGLICHE LEICHTIGKEIT DES WEINS



HELMUT DÖNNHOFF ist ein tiefenentspannter Winzer. Auch seine Weine strahlen diese spürbare Souveränität aus. Sie besitzen die Transparenz und Schwerelosigkeit, die den Nahe-Weinen diesen einzigartigen Charakter verleihen. Denn auch wenn sie vergleichbare Intensität und Kraft in sich tragen wie beispielsweise ein Riesling aus der Pfalz, dann bleibt das Pendant von der Nahe immer schwebend und leicht am Gaumen zurück. Neben TIM FRÖHLICH vom WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH, steht HELMUT DÖNNHOFF an der qualitativen Spitze der Nahe-Winzer, im trockenem, genauso wie im edelsüßen Bereich. Gemeinsam mit seinem Sohn CORNELIUS führt er den 25-Hektar-Betrieb in Oberhausen an der Nahe. Tochter CHRISTINA ist für das Geschäftliche zuständig. 80% sind mit Riesling bepflanzt, den Rest teilen sich Weiß- und Grauburgunder. Die Böden sind hauptsächlich Schieferverwitterung und Vulkanverwitterung (Porphyry und Melaphyr). Die Lagen um Oberhausen, Schloßböckelheim und Norheim sind teilweise sehr steil. Dabei blicken die Reben auf den ruhigen Flusslauf hinab. An diesem mittleren Abschnitt der Nahe strahlt die Natur eine unglaubliche Ruhe aus. Alles scheint in Harmonie zueinander gewachsen zu sein. In DÖNNHOFFS Weinen spiegelt sich diese Balance ganz gelassen wider. Blitzsauber, leichtfüßig und puristisch wirken seine Rieslinge auf den ersten Blick. Die wahre Größe und kultivierte Dimension in Vielschichtigkeit und Tiefe erschließt sich erst bei genauerem Hinschmecken. Perfekte Traubenreife und Sauberkeit ist die Basis für dieses Qualitätsmerkmal. Daher betreibt die Familie DÖNNHOFF maximalen Aufwand im Weinberg, um jedem Detail höchste Aufmerksamkeit zuteilwerden zu lassen. Im Keller wird vollkommen undogmatisch ohne ideologische Eingrenzung gearbeitet. Die Gärung erfolgt mit oder ohne Reinzuchthefer, der Ausbau in Holz oder Stahl. Je nach dem, was Traube, Jahrgang und Lage erfordert. Die Meisterschaft jedes Weinmachers erkennt man bei seinen einfachen Gewächsen. So ist bereits der DÖNNHOFF'sche *Gutsriesling* von grandioser Qualität. Glasklar, puristisch, geradlinig und frisch, steht er wie eine Eins im Glas. Ein gnadenlos guter Riesling, der viele Lagenweine namhafter Konkurrenten aussticht. Denn in puncto Sauberkeit und Geradlinigkeit zeigt er ein gerüttelt Maß an Perfektion. Beim *Riesling Tonschiefer* wird dann deutlich einen Gang nach oben geschaltet. Die Charakterstärke und Vielschichtigkeit, die dieser preiswerte Riesling vorlegt sind schlicht atemberaubend. DÖNNHOFFS Lagen-Rieslinge sind allesamt grandios gelungen, bis hin zu den Grossen Gewächsen, die zum Besten gehören, was es aus Deutschland an Rieslingen überhaupt gibt. Einer der Geheimtipps bei HELMUT DÖNNHOFFS Kollektion ist der *Weißburgunder*. Er besitzt die sortentypische Nussigkeit und Schmelz, die ihm das gewisse Etwas verleihen. Das besondere Händchen von HELMUT DÖNNHOFF zeigt sich insbesondere bei seinen restsüßen Rieslingen. Sie sind mitnichten pappig, klebrig oder vordergründig süß. Vielmehr verführen sie mit ihrer eleganten Fruchtigkeit und delikater spannendem Säurespiel zu einem hinreißenden Feuerwerk auf der Zunge. Dabei vergisst man schnell, dass es sich um restsüße Rieslinge handelt, denn sie trinken sich, als seien sie trocken.

■ 2014 Riesling QbA 14,53 €/Ltr. **10,90 €**

89/100 Ein durch und durch blitzsauberer Wein mit großem Qualitätsanspruch, denn beim einfachen Gutsriesling beweist sich der Spitzenwinzer! Glasklar, puristisch, geradlinig und frisch steht er wie eine Eins im Glas, mit fein fructosigem Fruchtspiel. Ein gnadenlos guter Riesling, der viele Lagenweine namhafter Konkurrenten aussticht. Denn in puncto Sauberkeit und Geradlinigkeit zeigt er ein gerüttelt Maß an Perfektion. Ganz rund, tief und spielerisch-saftig. Sehr frisch und fruchtig, mit sehr guter Extraktsüße im Abgang und eben nicht zu primärfruchtig und vordergründig! Dezent 11,5% Alkohol machen ihn besonders trinkig.

■ 2014 Weißburgunder QbA 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

89/100 Der Weißburgunder gärt und reift in alten Doppelstück-Holzfässern. Das verleiht ihm einen besonderen Schmelz. Seine feine, seidige Primärfrucht zeigt eine sortentypische, nussige Kopfnote, die dem Weißburgunder einen besonderen Reiz schenkt. Ganz reif und schmelzig auf der Zunge, tief und rasant, zeigt er mittlere Fülle und verführerische Delikatesse. Dabei besitzt er mit 12,5% Alkohol genügend Leichtigkeit und Transparenz um die tänzerische Eleganz des Nahe-Terroirs voll auszuspielen. Nicht schwer, ganz delikater und fein gewebt, mit seidig-feiner Frucht am Gaumen. Ein wunderbarer Speisebegleiter mit Stil.

■ 2014 Riesling Tonschiefer 18,53 €/Ltr. **13,90 €**

90/100 Der einfache Gutsriesling der Familie Dönnhoff ist ja schon ausgezeichnet. Der Riesling Tonschiefer verspricht einem für 13,90 € allerdings den Atem. Nur bei den absoluten Top-Winzern findet man einen solch ausdrucksstarken und charaktvollen Riesling für vergleichsweise kleines Geld! Man denke an den ausverkauften Paradiesgarten von Von Winning aus der Pfalz, der spielt in einer ähnlichen Liga. Die Tonschieferböden prägen diesen herrlich eleganten Riesling mit finessenreichem Fruchtroma und großartigem Säurespiel. Er wird aus 25–30 Jahre alten Rebstöcken erzeugt bei vergleichs-

weise niedrigem Ertrag von 50 hl/ha. Deshalb kommt dieser extraktreiche Wein auch nur mit 5g Restzucker aus! Vergärung in Edelstahl und großem Holzfass. 11,5% Alkohol.

■ 2014 Riesling Kreuznacher Kahlenberg 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

91/100 Die Lage Kahlenberg liegt nord-westlich von Bad Kreuznach und blickt auf den geschichtsträchtigen Ort hinab. Geschichtlich wurde dieser bekannte Wingert bereits im Jahre 1499 erwähnt. Dönnhoffs Kahlenberg Lagen-Riesling übertrifft qualitativ die meisten Grossen Gewächse anderer VDP-Betriebe. Er kommt von kiesigen Lehmböden, die ihm eine gewisse Kraft und Fülle verleihen. Er wirkt straffer und mächtiger am Gaumen, mit sehr guter Würze und ausgezeichnetem Zug. Durch seine reife, körperreiche Stilistik wirkt er deutlich satter und dichter.

■ 2014 Riesling Roxheimer Höllenpfad 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

92/100 Der Höllenpfad ist der einzige Riesling der Dönnhoffs, der nicht direkt an der Nahe liegt. Roxheim versteckt sich in einem Seitental. Der Höllenpfad ist eine berühmte Steillage. Wobei die Bezeichnung »Hölle« für steilen Hang steht. Die Kleinbeerigkeit der Trauben vom roten Sandstein verleiht dem Höllenpfad einen besonderen, mineralisch geprägten Charakter. Intensiv und fein, mit großartiger Tiefenstaffelung und langlebiger Struktur.

■ 2014 Riesling Spätlese Norheimer Kirschheck 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

93/100 Dönnhoffs Riesling Spätlesen verführen mit eleganter Fruchtigkeit und delikater spannendem Säurespiel. Auch reine Trocken-Trinker vergessen schnell, dass es sich um restsüßen Riesling handelt. Der Kirschheck Spätlese kommt von einem sehr steilen Südhang mit verwittertem, grauem Schieferboden. Er zeigt sich brillant, charaktvoll und besonders tief. Eine großartige, tiefgründige Spätlese mit zarten 8% Alkohol und 55g Restzucker. Ganz lockerlockig und unprätentiös, ein großartiger Riesling mit Delikatesse und Spiel.

VON WINNING WELTKLASSE-RIESLINGE 2014

Der Wachstumsverlauf des Jahrgangs 2014 verlangte Europas Winzern einiges ab. JOACHIM JAILLET vom Weingut VON WINNING ist einer der besten Außenbetriebsleiter der Pfalz. Er lässt sich nie beirren und liefert auch unter widrigsten Umständen bestmögliches Traubenmaterial an der Kelter ab. So ist es kaum verwunderlich, dass die WINNING'schen Grossen Gewächse wieder zur absoluten Spitze dessen gehören, was in Deutschland an Riesling auf Flaschen gezogen wurde. Und das ist, man muss es immer wieder sagen, schlicht, WELTKLASSE. Gemessen an anderen Weltklasse-Weißweinen aus Frankreich, nehmen wir zum Beispiel Bordeaux oder Burgund, sind die deutschen Spitzen-Rieslinge obendrein extrem preiswert. Denn ein namhafter Grand Cru kostet schnell 100 Euro und mehr.

■ 2014 Riesling SPIESS Grosses Gewächs 32,00 €/Ltr. 24,00 €

91/100 Für mich der überzeugendste Spiess bislang und ein sehr typischer Ruppertsberg-Riesling. Locker-flockig, etwas grobmaschiger gestrickt als die anderen Winning-GG's, dafür transparenter und leichtfüßiger, jedoch mit derselben Ernsthaftigkeit. Schöne, tiefe Nase mit fructosig offenem Duftbild. Sehr ansprechend, saftig, schmelzig und reif, bringt der Spiess sehr viel extraktreiche Fruchtaromen auf die Zunge, dicht verwoben mit seiner spielerisch-saftigen Säure. Ganz klar, frisch und mit guter Tiefe, bleibt er mit zurückhaltendem Charme sehr präsent mit wiederum fructosigem Schmelz im Abgang. 12,5% Alkohol.

■ 2014 Riesling GRAINHÜBEL Grosses Gewächs 32,00 €/Ltr. 24,00 €

91/100 Fructosige-offene Nase, sehr reif und fruchtbetont, mit feiner Citrusnote, Kerbel und zartem Blütenduft in der Nase. Schöner, fülliger Auftakt im Mund, sehr cremig und reif, satte Extrakt Süße und dabei auch sehr verspielt, mit einer reifen, druckvollen, limettenartigen Säure auf der Zungenmitte. Mittelgewichtig und satt am Gaumen, sehr gute Rasse und Würze, bleibt stoffig und kernig, leicht burschikos. Beißt nicht, will nur spielen! Holzaromen sind noch leicht präsent, daher zwei bis drei Jahre liegen lassen, dann dekantieren und große Gläser verwenden. 12,5% Alkohol.

■ 2014 Riesling UNGEHEUER Grosses Gewächs 34,67 €/Ltr. 26,00 €

92/100 Verhaltene Nase, etwas Schießpulver, leichte Reduktion. Dahinter liegt eine satte, dicht gewebte Frucht mit guter Tiefe und Rasse. Etwas braver im Mund, abgerundet, schmelzig und reif. Mehr auf der Zungenmitte konzentriert, aber mit schlafender Aromatik. Im Abgang braucht er sehr lange, um etwas Aroma freizusetzen. Das wirkt dann aber vielschichtiger und komplexer als die andere Ungeheur-Füllung. Holz kommt weniger zum Vorschein, obwohl er mindestens genauso viel davon hat. Sehr dicht und verschlossen. Ein schlafender Riese. 13% Alkohol.

■ 2014 Riesling KALKOFEN Grosses Gewächs 37,33 €/Ltr. 28,00 €

93/100 Leuchtende Farbe. Sehr dichte, kraftvolle Nase mit typischer Deidesheimer Fülle und würzigem Schmelz. Sehr kompakt im Auftritt, selbstbewusst und mit Rückgrat. Zupackender, kraftvoll-kerniger Riesling mit breiten Schultern, dicht gewebt und stoffig im Mund. Ein druckvolles, weit ausholendes Kraftpaket mit rassiger Citrussäure. Sehr konzentriert, wird nach hinten schlanker und bringt mittig konzentrierte Mineralität gezielt auf die Zunge. Straff und noch leicht streng, benötigt dieser kompakt-füllige Riesling noch einige Zeit, um sein Potenzial voll auszuschöpfen. 12,5% Alkohol.

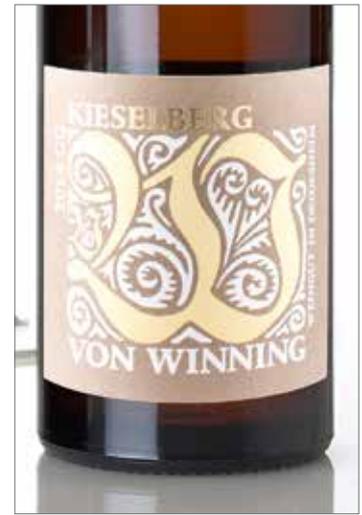
■ 2014 Riesling LANGENMORGEN Grosses Gewächs 37,33 €/Ltr. 28,00 €

93/100 Hell leuchtend. Verhaltene Nase, verschlossen, mit fructosig-fülligem Aroma im Hintergrund. Wirkt opulent und recht breit, ein molliger Fruchtansatz mit großer Präsenz. Satt, weit, rund und üppig am Gaumen. Ein sehr ausladender, saturierter Riesling mit großem Körper. Ein Riesling der mit einem generösen Mittelstück ausgestattet ist und durchaus dominant sein kann. Sehr ausdrucksstark, mit schneidender, rassig-würziger Säure, die den mächtigen Körper im Zaum hält. Ein Wein von großer Spannung. Petrol-Fans dürften hier auch bald ihren Lieblingsakkord vorfinden. 12,5% Alkohol.

■ 2014 Riesling KIESELBERG Grosses Gewächs 39,33 €/Ltr. 29,50 €

95/100 Rassig-würzige Nase mit sehr viel Fruchtroma. Sehr intensiv, vielschichtig und tiefgründig, mit der Frische und Intensität wie sie 2010 und

2013 besaßen, dabei jedoch mit dem Schmelz von 2011 ausgestattet. Sehr festfleischig, dicht und kraftvoll am Gaumen, großartige Komplexität und mächtiger Druck am Gaumen. Ein wuchtiger, geschliffener Riesling mit enormer Spannung und echter Grand-Cru-Finesse. Unbeugsam und straff, ein echtes Riesling-Monument mit bebender Säure und massiver Extraktfülle. Sehr mineralisch und detailliert abgebildet. Ein großer Kieselberg mit echter Identität und sattem Nachhall. Trotz zarter 12,0% Alkohol besitzt er reichlich Druck und Fülle, dafür gewinnt er deutlich an Transparenz.



■ 2014 Riesling PECHSTEIN Grosses Gewächs 58,67 €/Ltr. 44,00 €

92-94/100 Der 14er Pechstein ist noch sehr verhalten, fast unauffällig. Eine fructosig-füllige Kopfnote steht über steinigen Aromen im Untergrund, das Kernaroma bleibt noch blass. Sehr stoffiger Auftakt im Mund, mit viel cremigem Schmelz vom Holz und verhaltenem Fruchtroma. Auf der lebendig-frischen Säure baut sich derzeit das hauptsächlich Geschmacksbild auf. Viel Gripp auf der Zunge mit mineralischem Druck im Unterton. Ein noch verschlossener Pechstein, der sich mit der Zeit jedoch zu einem sehr guten Riesling entwickeln sollte. 13,0% Alkohol.

■ 2014 Riesling JESUITENGARTEN Grosses Gewächs 61,33 €/Ltr. 46,00 €

95/100 Ganz cremig, füllig und intensiv, ist der Jesuitengarten wieder der Wein für Burgund-Liebhaber und anspruchsvolle Körpertrinker. Sehr vollmundig, dabei jedoch immer rassig und frisch, mit viel Gripp am Gaumen. Satter Körper, ganz reif und rund, mit viel Schmelz und lebendig-saftiger Säure. Ganz groß! Geringe Verfügbarkeit.

■ 2014 Riesling KIRCHENSTÜCK Grosses Gewächs 78,67 €/Ltr. 59,00 €

95/100 Leuchtende Farbe. Raumbreitende, dezent vollfruchtige Nase mit viel Saft und ganz runder, duftiger Frucht. Sehr klar und schwebend, mit guter Tiefe dahinter. Sehr ausgewogen, ganz generös und rund, mit viel Schmelz und grasig-rassiger Säure. Ein Wein der irgendwie auf zwei Ebenen operiert: oben rum zeigt er sich schmelzig-saftig und generös und am Zungenboden mineralisch, festfleischig und dicht gewebt. Von der satten Frucht im Kernaroma würde man eher eine gewisse Süße im Mund erwarten. Da wartet dann aber viel Gripp, knackige Struktur und druckvoll-intensive Mineralität.

WEITERE GROSSE GEWÄCHS-RIESLINGE 2014:

■ 2014 Riesling FELSENBURG Grosses Gewächs 47,73 €/Ltr. 35,80 €
Dönnhoff | Nahe

■ 2014 Riesling DELLCHEN Grosses Gewächs 50,67 €/Ltr. 38,00 €
Dönnhoff | Nahe

■ 2014 Riesling HERMANNSHÖHLE Grosses Gewächs Dönnhoff | Nahe 56,00 €/Ltr. 42,00 €

■ 2014 Riesling FELSENBURG Grosses Gewächs 52,00 €/Ltr. 39,00 €
Schäfer-Fröhlich | Nahe

■ 2014 Riesling FELSENECK Grosses Gewächs 56,00 €/Ltr. 42,00 €
Schäfer-Fröhlich | Nahe

■ 2014 Riesling AULERDE Grosses Gewächs 42,00 €/Ltr. 31,50 €
Weingut Wittmann | Rheinhessen

■ 2014 Riesling KIRCHSPIEL Grosses Gewächs 53,20 €/Ltr. 39,90 €
Weingut Wittmann | Rheinhessen

■ 2014 Riesling MORSTEIN Grosses Gewächs 62,00 €/Ltr. 46,50 €
Weingut Wittmann | Rheinhessen

ENDERLE & MOLL DEUTSCH-FRANZÖSISCHE PINOT NOIRS

Sanfte Rebellen, liebenswerte Anarchisten, enthusiastische Genuss-Triebtäter. All diese Beschreibungen passen auf SVEN ENDERLE und FLORIAN MOLL. Ihr kleines Weingut ENDERLE & MOLL fand bereits Erwähnung im Wall Street Journal und auch in London gab es Aufschreie der Begeisterung über ihre Pinot Noirs. MANFRED KLIMEK bezeichnete E&M in der *Welt am Sonntag* Nr. 48 vom 27. November 2011 als »Deutschlands wohl interessantestes Rotweinprojekt der vergangenen Jahre«. Von den angesagten Sommeliers in Berlin werden die beiden als kultige Rotweinhelden gefeiert. Und tatsächlich sind die Spätburgunder von ENDERLE & MOLL sehr besonders. Sie werden aus recht alten Anlagen produziert, die mit deutschen Klonen in ungewöhnlich hoher Stockdichte bepflanzt sind. Die beiden verzichten bewusst auf dunkle Farben, Alkohol und breit geklopfte, üppige Süße. Vielmehr setzen sie auf Transparenz, Delikatesse und Eleganz. Ein eher burgundischer Ansatz also, mit deutscher Interpretation. Aktuell sind nun die 2013er Rotweine *Liaison*, *Buntsandstein* und *Muschelkalk* bei uns eingetroffen. Auf dem Weingut waren sie wie immer schnell vergriffen, denn die Produktion ist kleiner als die Fangemeinde.

■ **2009 Pinot Noir Villages** 28,00 €/Ltr. **42,00 €**
Deutscher Tafelwein Magnum 1,5-ltr.

■ **2012 Pinot Noir Liaison Landwein Oberrhein** 26,00 €/Ltr. **19,50 €**

■ **2013 Pinot Noir Liaison Landwein Oberrhein** 26,00 €/Ltr. **19,50 €**

90–91/100 Ein anregend fragiler Pinot Noir mit Delikatesse und Vielschichtigkeit. Zarte, helle Farbe. Delikate, feine Frucht mit roten Beeren, ganz frisch und würzig. Elegante Pinot-Typizität mit schmelziger, badischer Süße in der Kopfnote gespickt mit cremigen Holznuancen von gebrauchten Original-Burgunder-Fässern im Hintergrund. Feinsinnig und straff im Mund, mit schöner Dichte und zarter Fülle am Gaumen. Ein delikater, tiefgründiger Spätburgunder mit 12,5 % Alko-

hol, sehr guter Transparenz und lebendiger Säurespannung. Likörig-süßlicher Nachhall mit etwas Rumtopf Himbeerlikör und feinen, cremigen Gerbstoffen.

■ **2013 Pinot Noir Buntsandstein** 44,67 €/Ltr. **33,50 €**
Landwein Oberrhein

92*/100 Zarte, helle Farbe, mit etwas bläulicher Tönung. Tief, würzig, erdverbunden und vielschichtig wirkt die noch jugendliche Nase, mit deliziöser, verhaltener Frucht im Hintergrund. Dunkle Aromen, rote und blaue Beeren, etwas Lakritze, dennoch zart und eher auf der finessenreichen Seite, keinesfalls laut. Sehr präsent, offen und geschliffen im Mund, mit geradlinig-vielschichtig angeordneten Gerbstoffen, sehr cremig. Deutlich weiter gespannt und intensiver als der *Liaison*, sehr schöne Fülle am Gaumen, mit weit verflochtenen Aromensträngen. Dabei wirkt auch der *Buntsandstein* tänzerisch und leicht, seidig und verspielt, etwas schlanker als der *Muschelkalk*. Die 12,5 % Alkohol machen ihn zu einem feinsinnig, mineralischen Trinkerlebnis.

■ **2013 Pinot Noir Muschelkalk Landwein Oberrhein** 44,67 €/Ltr. **33,50 €**

93/100 Zarte, helle Farbe, leuchtend, Granat. Normalerweise ist der *Muschelkalk* in der Jugend offener als der *Buntsandstein*. In 2013 zeigt sich sein Duftbild verhaltener, verschlossen, mit dichter, süßer Frucht im Fond. Ganz seidig und schmelzig, offensiv, weit gespannt und füllig im Mund, besitzt der *Muschelkalk* eine großartige, satte Struktur. Hier schwingt immer eine cremige Süße und zarter, holziger Schmelz mit. Ein ganz feingliedriger und doch massiv auftretender Pinot Noir, der nur wenig an einen deutschen Spätburgunder erinnert. Hier zeigt sich das Besondere an den Pinots von Enderle & Moll. Das schwebende, seidig-transparente und doch nachhaltig druckvolle, ohne Anstrengung oder Schwere.

SCHÄFER-FRÖHLICH HAPPY

TIM FRÖHLICH erfreut sich einer froh gestimmten Kundschaft, wenn sie seine Weine genießt. Da schließen wir uns eindeutig ein. Das gesamte Portfolio von SCHÄFER-FRÖHLICH ist schlicht grandios, von unten nach oben, von trocken bis süß. Seine Weine tragen die klassische Schwerelosigkeit der Nahe-Weine in sich, wie wir es zuvor bei DÖNNHOFF beschrieben haben. Dabei sind die FRÖHLICH-WEINE beseelt mit einer puristischen, makellosen Frucht, brillant, leuchtend und unmissverständlich. Ganz saftig und reintönig vermitteln sie unangestregte Trinkfreude und animieren mit jedem Schluck aufs Neue. Vielfach werden deutsche Weine zu jung getrunken. Bei dem großartigen Potenzial der FRÖHLICH-Weine, würde man auf einiges verzichten, wenn man sie zu früh öffnet. Die ausgezeichneten 2013er entwickeln sich ihrer Genussreife entgegen. Der *Fröhlich trocken 2013* ist ein »simpler« Müller-Thurgau, der sich jetzt unglaublich offen, reif und saftig präsentiert. Ähnliches gilt für den *Blanc de Noir*. Er entwickelt jetzt den Schmelz, den er in der Jugend zwar angedeutet hatte, der aber erst mit fortgeschrittener Reife zur vollen Geltung gelangt. Wer Frische bevorzugt, wird natürlich auch von den 2014ern begeistert sein. Denn SCHÄFER-FRÖHLICH stellte in diesem Frühjahr neben VON WINNING und DÖNNHOFF eine der drei besten Kollektionen des Jahrgangs vor!

■ **2013 Fröhlich trocken** 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

89/100 Großartiger Müller-Thurgau von einem Porphyrlatoplatau mit 50jährigen Rebstöcken. Ganz frisch und rund, viel Rasse und Saft. Ein preiswert-fröhlicher Spaßmacher, der die Könnerschaft des Spitzenwinzers nicht verleugnen kann.

■ **2013 Spätburgunder Blanc de Noir** 14,00 €/Ltr. **10,50 €**

89/100 Wundervoll duftiger, spielerisch-saftiger Blanc de Noir mit der typischen, weichen Säure und schmelziger Fülle am Gaumen. Außerordentlich aparter Rosé-Touch in der Farbe.

■ **2013 Weisser Burgunder** 14,00 €/Ltr. **10,50 €**

■ **2014 Weisser Burgunder** 14,00 €/Ltr. **10,50 €**

90/100 Ganz schmelzig und rund, mit schöner nussiger Note und feiner Frucht. Ein archetypischer Weißburgunder mit Stil und Klasse. Zarte 12,5 % Alkohol lassen ihn nicht zu leicht und nicht zu schwer erscheinen.

■ **2014 Grauburgunder »S«** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

91/100 Auf Vulkangestein gewachsen, werden 50 % spontan in großen Holzfässern vergoren, der Rest in Edelstahl. Ganz dicht und stoffig, viel Kraft am Gaumen bei schönem Schmelz, sehr rund und ausgewogen.

■ **2014 Riesling trocken** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

90/100 Von jungen Reben zwischen fünf und 15 Jahren erzeugt. Ganz rassig und klar, tiefgründig und fein, mit schöner, geradliniger Struktur. Sehr gutes Spiel darin, ganz ausgereift und fruchtig. Ein Bilderbuch-Riesling.

■ **2014 Riesling Vulkangestein trocken** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

91/100 Durchschnittlich 35jährige Reben der Lagen Felsenberg, Stromberg und Schlossböckelheim. Ganz rassig und dicht, mit viel Spiel, sehr schmelzig und fein. Ein großer Riesling mit viel Spannung.

■ **2013 Riesling Schiefergestein trocken** 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

■ **2014 Riesling Schiefergestein trocken** 29,20 €/Ltr. **21,90 €**

92/100 Wie immer deutlich zurück in der Entwicklung. Explosive Nase mit Schießpulver-Reduktion und Mandarinen. Ganz tief und ausgereift, sehr würzig und mit großartiger Rasse.

■ **2012 Riesling FELSENBURG Grosses Gewächs** 52,00 €/Ltr. **39,00 €**

94/100 Dicht, intensiv und reif, mit viel Druck am Gaumen, geradlinig und dicht gewebt, scheint er mehr auf Kraft denn auf Eleganz gearbeitet zu sein. Stoffig und körperreich im Abgang. Ein beeindruckender Naturbusche.

■ **2014 Riesling Felseneck Kabinett** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

94/100 Tiefe, leicht reduktiv-jugendliche Nase. Ganz fruchtig, fein und unglaublich rassig, sehr mineralisch und würzig. 45g Restzucker und zarte 7,5 % Alkohol. Trinkvergnügen pur! Brillant.

■ **2014 Riesling Felseneck Spätlese** 29,20 €/Ltr. **21,90 €**

95/100 Ganz fruchtig, tief und stoffig, mit sehr mineralischem Untergrund. Die 80 bis 90g Restzucker spürt man kaum, denn durch das rassige Säurespiel wirkt er recht trocken. Lang und tiefgründig, mit kühler Aromatik. 7,5 % Alkohol.

VILLA CAVICIANA NEUERFINDUNG EINES ALTEN TERROIRS

Vor vielen Jahren verliebten sich FRITZ METZELER und seine Frau MOCCA in die malerische Gegend um den Lago di Bolsena im Lazio, nördlich von Rom. Lange vor den Römern schufen die Etrusker hier bedeutende Kulturdenkmäler und begannen den Weinanbau zu kultivieren. Die METZELERS kauften ein Anwesen bei Grotte di Castro und formten über die Jahre eine echte Fattoria, die VILLA CAVICIANA. Hier werden hochwertige Weine, Olivenöl, Honig, sowie Fleisch- und Wurstwaren von Mangalitza-Wollschweinen und Zackelschafen aus eigener Zucht erzeugt. Mit hohem Qualitätsanspruch verwertbare autochtone Rebsorten gibt es in dieser Region nicht. Daher wurden die 17 Hektar Reben mit internationalen Sorten und Sangiovese bestockt. Mit den Weißweinen des Jahrgangs 2014 und den Rotweinen von 2013 beginnt eine neue Qualitätsphilosophie bei der VILLA CAVICIANA. Mit großen Anstrengungen wurden die verschiedenen Weine verbessert und ihr Profil geschärft. Dabei entstanden zwei neue Abfüllungen, die besonders gelungen erscheinen: Der weiße *Char Ma* und der rote *Luccicarolo*. Der Weißwein *Char Ma* entstand aus der Verschmelzung von zwei grundsätzlich unterschiedlichen Rebsorten: Chardonnay und Manseng, genauer gesagt Petit Manseng. Letzterer dürfte nur aufmerksamen Loire-Weintrinkern bekannt sein. Petit Manseng wurde bei der VILLA CAVICIANA im Versuchsanbau gesetzt. Seine grünlich-kräuterwürzigen Aromen verbinden sich mit der gelblich-reif ausgerichteten Frucht des Chardonnay zu einem sehr interessanten Spektrum,



Lago di Bolsena – Bolsenasee

der für italienische Verhältnisse ungewöhnliche Tiefe und Frische in sich trägt. Dezente Honignuancen, vollreife Quitte, etwas Schmelz vom Holzfasersausbau in einem gebrauchten 500-Liter-Tonneau und eine mineralisch-feste Struktur von den Vulkanböden. Der *Char Ma* erinnert verblüffend an den dreimal teureren *Cervaro della Sala* von ANTINORI aus Umbrien. Mit Sicherheit einer der charaktervollsten Weißweine Italiens. Die schimmernde Spiegelung des Sonnenlichts auf dem See stand Pate bei der Namensgebung des

Luccicarolo, denn »luccicare« ist das italienische Wort für schimmern. Auch dieser eigenständige Rotwein wurde aus zwei sehr gegensätzlichen Rebsorten komponiert: Tannat und Sangiovese. Die Sorte Tannat ist im französischen Südwesten beheimatet. In Madiran wird Tannat beispielsweise reinsortig angebaut. Es ist eine farbintensive, tanninreiche Rebsorte. Gemeinsam mit dem Sangiovese ergibt sich ein sehr charaktervoller, eigenständig würziger Rotwein, der über 12 Monate in Barriques gereift wurde.

■ **2014 CHAR MA Lazio IGT ab Ende September** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

90/100 Tiefes und frisches, reichhaltiges Nasenbild mit gelben Früchten wie vollreifer Quitte, zarten Pfirsichnoten und Kumquat. Dezent grüne Kräuterwürze im Hintergrund, mit etwas Akazienhonig und balsamischer Süße. Sehr saftige, dichte Struktur, engmaschig und kraftvoll am Gaumen, mit feinem Schmelz vom Einsatz des gebrauchten Eichen-Tonneau. Sehr mineralisch, druckvoll und ausgereift. Ein tiefgründiger, charaktervoller Weißwein, mit nahezu burgundischer Fülle und Textur, bei rassischer Struktur. Ungewöhnlich frisch und nachhaltig für einen Italiener. Denn der CHAR MA wird sich sicherlich über die nächsten zwei bis drei Jahre prächtig entwickeln.

■ **2013 LUCCICAROLO Lazio IGT ab Ende September** 19,87 €/Ltr. **8,90 €**

88/100 Dunkler Farbkern, satt und dicht, mit viskoser Textur. Dicht gewebtes Duftbild mit dunkler, beeriger Prägung und sehr schönen Würzaromen. Satt und rund am Gaumen, recht kraftvoll und sehr präsent, mit straffer Struktur und kernigen Tanninen. Extraktreiche Fruchtsüße im Fond, sehr stoffig und kraftvoll im Mund, mit männlichem Körper und gutem, eigenwilligen Charakter. Während der Sangiovese Schmelz verleiht, beherrscht die robuste Gerbstoffstruktur des Tannat das Geschmacksbild. Preiswerter Charakterwein.

■ **Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Tuscia biologico** 39,80 €/Ltr. **19,90 €**
0,5-ltr. Flasche

Das Olivenöl der Villa Caviciana ist eines der Besten Italiens. Die Qualität DOP Tuscia wird aus der ausgezeichneten Sorte Caninese erzeugt. Es ist unglaublich frisch und fein. Da die Olivenfliege (*Bactrocera oleae*) in Italien nahezu die gesamte Ernte des Jahres 2014 vernichtet hat, ist das jetzt im Verkauf befindliche Öl von 2013, was ihm qualitativ keinerlei Abbruch tut. Denn die Öle werden auf der Villa Caviciana perfekt unter Sauerstoffabschluss gelagert und reifen daher eher, als dass sie alt werden.

ALOIS LAGEDER WAHRHAFT NACHHALTIG

Lange bevor andere sich trauen, denkt ALOIS LAGEDER voraus und beschreitet neue Wege. Er ist ein wahrer Vorreiter und Wegbereiter. Ohne ihn wäre der heutige Erfolg des Weinbaus in Südtirol schwer vorstellbar. Der richtungsweisende Neubau der Kellerei in Magreid und die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung sind die strikte Konsequenz aus seinen frühen Überlegungen zur Nachhaltigkeit. Mit dem deutschen Diplom-Oenologen GEORG MEISSNER verpflichtete er einen recht jungen, doch aus biodynamischer Sicht erfahrenen Betriebsleiter. Die aktuelle Kollektion von LAGEDER ist ausgezeichnet. Die Weißweine des Jahrgangs 2014 profitieren von hohen Extrakten und lebendiger Säure. Das bringt im kühlen südtiroler Klima Weine mit viel Ausdruckskraft und Spannung hervor. In der LAGEDER'schen Denkweise sind die 2014er natürlich noch sehr jung – guter Wein benötigt Zeit. Die 2013er beginnen gerade sich zu öffnen und bieten sich für den akuten Bedarf an.

■ **2013 RIFF Pinot Grigio delle Venezie Progetto Lageder** 10,53 €/Ltr. **7,90 €**

■ **2014 RIFF Pinot Grigio delle Venezie Progetto Lageder** 10,53 €/Ltr. **7,90 €**

■ **2011 RIFF rosso Cabernet-Merlot Dolomiti IGT** 10,53 €/Ltr. **7,90 €**
Progetto Lageder

Die Weine der Riff-Serie sind unglaublich preiswerte, moderne und sofort zugängliche Weine, die mit der Lageder'schen Sorgfalt erzeugt wurden.

■ **2014 Chardonnay Alois Lageder** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

■ **2013 Pinot Bianco Weissburgunder Alois Lageder** 14,00 €/Ltr. **10,50 €**

■ **2014 Pinot Bianco Weissburgunder Alois Lageder** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

■ **2013 Pinot Grigio Grauburgunder Alois Lageder** 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

■ **2013 Pinot Grigio Grauburgunder Alois Lageder** 18,40 €/Ltr. **6,90 €**
Halbe 0,375-ltr.

■ **2014 Pinot Grigio Grauburgunder Alois Lageder** 17,20 €/Ltr. **12,90 €**

Die weißen Burgunder-Sorten sind ausgezeichnet. Der Chardonnay ist frisch und unkompliziert. Der Pinot Bianco nussig und feingliedrig. Und der Pinot Grigio ist dicht, satt, rund und füllig.

■ **2011 Chardonnay Löwengang Tenutae Lageder** 42,00 €/Ltr. **31,50 €**

■ **2012 Chardonnay Löwengang Tenutae Lageder** 44,67 €/Ltr. **33,50 €**

Der Löwengang gehört immer zu den besten Chardonnays Italiens! 2011 ist zart und finessenreich, 2012 ist satt und deutlich druckvoller. Reine Stilfrage!

■ **2013 Lagrein Rosé Alois Lageder** 14,00 €/Ltr. **10,50 €**

■ **2014 Lagrein Rosé Alois Lageder** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

■ **2011 Lagrein Alois Lageder** 18,00 €/Ltr. **13,50 €**

■ **2012 Lagrein Alois Lageder** 18,00 €/Ltr. **13,50 €**

■ **2011 Lagrein Riserva Conus Alois Lageder** 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

Aus der Lagrein-Traube lassen sich außergewöhnlich ausdrucksstarke, feine Rosé- und Rotweine erzeugen. Der neue Conus ist ein Geheimtipp!

XAVIER VINS S/M – GEGENSÄTZE ZIEHEN SICH AN

Die Rhône ist ein großes Weinanbaugbiet. Es erstreckt sich über 250 km entlang des wasserreichsten Stroms Frankreichs von Vienne im Norden bis zu den Costières de Nîmes im Rhône-Delta bei Avignon im Süden. In dessen Verlauf unterscheiden sich die Charaktere und Rebsorten deutlich: Im Norden werden der rote Syrah und der weiße Viognier häufig reinsortig angebaut. Im Süden ist das Rebsortenspektrum deutlich breiter aufgestellt, mit Grenache in der dominierenden Rolle. Die Weine aus dem Norden fallen meist etwas kühler, schlanker und eleganter aus. Im Süden findet man mit Châteauneuf-du-Pape und Gigondas besonders kraftvolle, alkoholstarke und mächtige Gewächse. Im Französischen wird der nördliche Teil als Rhône Septentrionale und der südliche als Rhône Meridionale bezeichnet.

■ **2012 Côtes-du-Rhône 100%** 14,00 €/Ltr. **10,50 €**

extraprima 91 | Parker 90 Der »Cent Pourcent« ist der Botschafter der Philosophie von Xavier Vins. Aus den Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Vaccarèse von drei Bodenformationen komponiert und zu 20 % in Holzfässern angebaut. Zur Füllung mit 7 % gereiften Reserveweinen abgerundet, wächst er zu 100 % zusammen. Ganz voll und rund, mit viel Schmelz und Körper bei großer Struktur. Tief, weit und vielschichtig, saftet er im Mund voll durch. Ein großartiger Côtes-du-Rhône, nicht zu breit und dennoch mächtig und kraftvoll.

■ **S/M Côtes-du-Rhône** 30,40 €/Ltr. **22,80 €**

extraprima 92 | Parker 94 Ganz duftig und tief, mit sehr schöner Fülle in der Nase und feiner, eleganter Kopfnote vom nördlichen Terroir. Satt am Gaumen, mit viel Kraft und Wärme vom Grenache, sowie offener, transparenter Mitte vom Syrah. Der S/M besitzt sehr viel Kern und ausgezeichneten Tiefgang und vermittelt so ein hochinteressantes Spiel der Gegensätze. Einerseits ist er sehr fein und lang, dann bleibt er sehr süß und voll im Nachhall mit frischer Säure und vielschichtiger Würze.

Mit dem »S/M« schuf XAVIER VIGNON eine verwegene Kreation: einen Rotwein der zu gleichen Teilen aus Septentrionale und Meridionale stammt. Jeweils zur Hälfte besteht der S/M aus Syrah und Grenache und wurde wiederum aus drei Jahrgängen komponiert: 2010, 2011 und 2012. Diverse Bodentypen stehen Pate: Granit, Sand, Löss und diverse Kieselgesteine bis hin zu den großen »galets roulés«. Vinifiziert wurden die einzelnen Partien jeweils im Ursprungsgebiet. Erst bei der Abfüllung im Dezember 2014 wurden die Einzelteile im idealen Verhältnis gemischt, um ein großes Ganzes zu formen. So verkörpert der S/M ein reizvolles Spiel der Gegensätze. Ein absolutes Muss für Rhône-Liebhaber.

■ **2011 Châteauneuf-du-Pape** 35,33 €/Ltr. **26,50 €**

extraprima 92 | Parker 92 Ausgezeichneter Einstiegs-Châteauneuf aus 65 % Grenache, 25 % Mourvèdre und 10 % Syrah. Zu je einem Drittel in neuen, einjährigen und zweijährigen Barriques über 18 Monate angebaut. Gereifte Farbe. Tiefe, süße Nase, offen und voll genussreif, kompakt und imposant. Sehr schöne kraftvolle, abgerundete Art, mit viel Würze und weit gefasster Struktur. Ganz dicht gewoben, körperreich, mit Lakritz und Schokolade im Abgang. Ein Châteauneuf, der erst weit hinten seine wahre Größe preis gibt – Abgang 93/100!

■ **2007 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme** 51,33 €/Ltr. **38,50 €**

extraprima 94+ | Parker 96 Nun haben wir die letzte Partie dieses großartigen Châteauneuf aus dem Jahrhundertjahrgang 2007 erhalten. Der Cuvée Anonyme ist mit Sicherheit einer der preiswertesten Spitzenweine des Jahres. In Anbetracht dessen, dass die 2007er Châteauneufs eigentlich überall schon lange ausverkauft sind, stellt sich dieser Wein als letzte Gelegenheit dar, sich mit einem spektakulären Rhône-Schlachtschiff zu bestücken. Nicht nachdenken, kaufen! 100jährige Reben, niedrige Erträge, lange Mazeration, 48 Monate Ausbau in gebrauchten Fässern.

DOMAINE DE MARCOUX CHÂTEAUNEUF IN BESTER TRADITION

Die Schwestern CATHERINE und SOFIE ARMENIER führen die biodynamisch bewirtschaftete DOMAINE DE MARCOUX nach sehr traditionellen Methoden. Vergoren wird in Betontanks ohne Zugabe von Reinzuchthefer. Nur ein Teil des raren *Vieilles Vignes* reift anschließend in Holzfässern, der Rest verbringt auch den Ausbau im Tank. Dadurch bleiben die Weine lange frisch. Vielmehr sind sie extrem authentisch, puristisch und ungeschminkt. Genau das macht auch einen Teil ihres besonderen Reizes aus. Denn die MARCOUX-Weine sind wahre Naturschönheiten. Sie benötigen weder Push-Up-Unterstützung noch Botox oder Photoshop-Retusche. Ganz besonders großartig gelungen sind die aktuellen roten 2012er *Châteauneufs*! Eigentlich ist dieser Jahrgang kein »Großer«. Was den beiden Schwestern gelang, ist hingegen aufsehenerregend!

■ **2014 Châteauneuf-du-Pape blanc** 57,07 €/Ltr. **42,80 €**

94/100 Der schnörkellose Châteauneuf von Marcoux ist einer der besten Weißweine von der Rhône. Er besteht aus 80 % Roussanne und 20 % Bourboulenc, wird im Tank vergoren und angebaut. Der Verzicht auf den Ausbau im Holzfass gibt diesem Wein eine besondere Frische. Feine, rassige und cremig-füllige Nase mit Aprikosen und Kumquats, sehr tief und verführerisch. Satt am Gaumen, ein voluminöser Weißwein mit der Kraft eines Roten. Dabei hält ihn die bebende Säure stets frisch und transparent. Denn trotz 14,5 % Alkohol besitzt er Tiefe und Vielschichtigkeit. Natürlich ist dies kein Wein für zart besaitete Genießer. Feine Garrigue-Würze, steinige Mineralität und ein satter Extrakt im vollmundigen, fruchtig-frischen Abgang. Ein Weißwein-Erlebnis.

■ **2010 Côtes-du-Rhône rouge** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

■ **2013 Côtes-du-Rhône rouge** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

90/100 80 % Grenache und je 10 % Syrah und Mourvèdre kamen hier zum Einsatz. Dicht und rund, mit schöner, transparenter, tiefgründiger Frucht. Viel Stoff im Mund, sehr elegant strukturiert und dennoch reichhaltig. Ganz fein

und tief gestaffelt am Gaumen, mit vollkommen ausgereiften, feingliedrigen Tanninen. Ein großartiger, preiswerter Côtes-du-Rhône.

■ **2012 Châteauneuf-du-Pape rouge** 50,07 €/Ltr. **42,80 €**

94/100 Der 2012er Châteauneuf benötigt nur 1 bis 2 Stunden Luft, dann bringt er ein begeisterndes, frisches, fülliges und fruchtbetontes Duftbild hervor. Seine 15 % Alkohol verlangen nach einem sehr großen Glas. Dann kommt auch seine unglaubliche Delikatesse zum Vorschein, die sich in dem knackig-prallen Aromenspiel verbirgt. Ganz dicht, rund und generös im Mund. Satt am Gaumen, mit großartigem Schmelz und likörig-süßem Extrakt, der sich lang bis in den süßlich-würzigen Nachhall durchzieht. Er besitzt eine sensationelle Tiefe, mit geradlinig-engmaschiger, feiner Struktur und sehr geschliffenen Gerbstoffen.

■ **2012 Châteauneuf-du-Pape rouge Vieilles Vignes** 172,00 €/Ltr. **129,00 €**

96/100 In vielerlei Hinsicht ist der Vieilles Vignes von Marcoux ein außergewöhnlicher Vorzeige-Wein. Wenn wir die Qualität und Feinheit von Tanninen erläutern, ist er eine der Referenzen. Die Feinkörnigkeit, Noblesse und weite Verteilung der Tannine im Mundraum sind einzigartig. Wenn es darum geht zu erweisen, dass ein alkoholstarker Wein durchaus hochfein sein kann, dann ist der Vieilles Vignes die erste Wahl. Über 16,2 % Alkohol verfügt der 2012er und ist dennoch ein unglaublich feingliedriger, eleganter und finessenreicher Châteauneuf. Und auch in puncto Langlebigkeit und Frische übertrifft der Vieilles Vignes die meisten anderen Châteauneufs. Duftig, zart und delikat zeigt er sich in der Nase, mit distinguiertem Frucht und großer Aromenvielfalt. Ganz weit aufgespannt und fein im Mund, besitzt er einen enormen Tiefgang gepaart mit großartiger, extraktreicher Süße und einer dynamisch engagierten Säure, die ihm eine grandiose Frische verleiht. Finessenreich und intensiv zugleich, unglaublich schmelzig und kraftvoll, sensationell reichhaltig und ewig lang nachsaftend. Ein ganz großer Châteauneuf.

COUME DEL MAS GROSSE WEINE AUS EXTREMEN LAGEN

Eines der extremsten Weinanbaugebiete Europas liegt an Frankreichs südlichstem Zipfel im Roussillon. Hier grenzen die Ausläufer der Pyrenäen mit terrassierten Steillagen direkt an der Küste des Mittelmeeres. Die kargen Schieferböden bilden den Pflanzen eine unwirtliche Grundlage mit sehr niedrigen Erträgen als Folge. Maschinelle Bodenbearbeitung ist meist nicht möglich, daher trifft auch den Winzer harter körperlicher Einsatz. Die Sommertage sind oft windig und sehr heiß, in der Nacht kühlt es durch die Meeresnähe empfindlich ab. Die trockenen Weine hören auf die Bezeichnung Collioure und die mächtigen, roten Süßweine heißen Banyuls. PHILIPPE GARD studierte in Bordeaux Agronomie und Oenologie. Im Örtchen Banyuls verliebte er sich nicht nur in seine heutige Frau NATALIE, auch die Gegend und der Wein haben es ihm angetan. Mit dem Kauf einiger betagter Weinberge gründeten sie im Jahr 2001 ihr Weingut COUME DEL MAS. Im Februar 2004 waren sie erstmals präsent auf einer Weinmesse in Montpellier. Dort trafen wir uns zufällig, NATALIE führte die Weine vor, PHILIPPE verkostete bei Kollegen. Seither führen wir Jahr für Jahr die unglaublichen Weine von COUME DEL MAS und besuchen immer wieder staunend das langsam wachsende Gut. Vor einigen Jahren erweiterte PHILIPPE sein Portfolio durch die Zusammenarbeit mit ANDY COOK. Aus Trauben-

material von COUME DEL MAS und dem Gut MAS CRISTINE erzeugen Sie unter der Bezeichnung »Consolation« zwei außergewöhnliche, charaktervolle Weine aus der Mourvèdre-Traube. Einen barriquegereiften Rosé und einen roten Charakterkopf, den Sie aufgrund seiner Unzugänglichkeit in der Jugend *Dog Strangler*, also Hundewürger nannten. Alle Weine von PHILIPPE GARD sind Früchte harter Lebensbedingungen und hingebungsvoller Arbeit. Und das schmeckt man!



- 2013 Collioure blanc Folio Coume del Mas 23,33 €/Ltr. **17,50 €**
- 2013 Collioure blanc Folio Coume del Mas 24,00 €/Ltr. **36,00 €**
Magnum 1,5-ltr.

- 2014 Collioure blanc Folio Coume del Mas 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

93/100 Der Folio ist einer der spektakulärsten Weißweine Südfrankreichs! Die rötlich verfärbte Traubenschale des Grenache gris (90 %) verleiht ihm eine besondere Würze, Rasse und Vielschichtigkeit. 10 % Grenache blanc steuern etwas mehr Fülle und Stoff bei. Durch den niedrigen Ertrag von nur 24 hl/ha besitzt er enorme Kraft und unendlichen Extraktreichtum. Der karge Schieferboden sorgt wiederum dafür, dass er nicht zu fett und breit daher kommt. Vielmehr zeigt er enorme Vitalität und mineralische Struktur. Vergoren wird er in Barriques und bleibt acht Monate auf der Feinhefe liegen. Auch nach mehrjähriger Flaschenreife wird der Folio nicht lahm und müde, immer behält er Zug und Frische. Von Stoff und Fülle her, kann er es locker mit einem Condrieu oder Meursault aufnehmen, und doch besitzt er seinen ureigenen Charakter. Der 2014er Folio verfügt über eine verführerische, saftige Frucht-komponente, die an Quitte und Birne erinnert, sehr frisch und knackig am Gaumen. Der 2013er ist weniger fruchtbetont, dafür bleibt er mineralischer und etwas fester am Gaumen zurück. Ein großartiger Weißwein, der im Vergleich mit den großen Namen aus dem Burgund und von der Rhône lediglich einen Bruchteil kostet. Wohlgeremert bei mehr Arbeitsaufwand und niedrigerem Ertrag! Schnäppchen ist das falsche Wort, aber preiswert ist das alle mal!

- 2014 Collioure rosé Consolation Mourvèdre 16,67 €/Ltr. **12,50 €**

92/100 Der Consolation aus reinem Mourvèdre ist einer der besten Rosés Frankreichs. Nur 20 hl/ha Ertrag sorgen für reichlich Extrakt und Konzentration. Durch den fünfmonatigen Barriqueausbau bekommt er eine zusätzliche Cremigkeit und Schmelz. Und dennoch wirkt er bei 14 % Alkohol nicht breit, fett oder zu üppig, denn die kargen Schieferböden verleihen ihm eine großartige Rasse und Tiefe. Zu geeigneten Speisen wie beispielsweise Hummer, Steinbutt oder ein feines Pesto ist der Consolation ein unglaublich spannender Begleiter.

- 2013 Collioure rouge Quadratur Coume del Mas 38,53 €/Ltr. **28,90 €**

93/100 | Parker 91/100 Durch die späte Lese ist in 2013 einer der besten Jahrgänge des Quadratur gelungen. Er besteht aus 50 % Grenache Noir, 30 % Mourvèdre und 20 % Carignan, die mit durchschnittlich 18hl/ha geerntet wurden. Die Trauben wurden komplett entrappt und in zwei Stufen selektiert. Nach bis zu fünf Wochen Schalenkontakt reifte der Wein 12 Monate in

Barriques. Ganz dicht und schmelzig, mit reichlich Schokolade und enormer Frucht. Ein Wein mit großer Würze und Spannung. Grandiose Tannine, dicht, lang und rassig. 14,5 % Alkohol.

- 2013 Collioure rouge Abysses Coume del Mas 39,33 €/Ltr. **29,50 €**

94/100 | Parker 92/100 Auch der Abysses profitierte vom langen Wachstumszyklus in 2013. 60 % Syrah und 40 % Grenache Noir wurden mit einem irrwitzig niedrigen Ertrag von 14 hl/ha geerntet. Die Gärung erreichte 30°C, der Ausbau erfolgte über 12 Monate mit etwa 50 % neuen Barriques. Dicht, stoffig, mit viel Kraft und Frucht darin, enorm straffe Struktur, etwas schokoladiger als 2012, zudem ist der 2013er etwas salziger und besitzt einen besonders frischen Säurekick vom Syrah. 14,5 % Alkohol.

- 2013 Collioure rouge Consolation 42,67 €/Ltr. **32,00 €**
»Dog Strangler« Mourvèdre

92/100 | Parker 92/100 Der erste Jahrgang dieses Mourvèdre schmeckte als Jungwein so grauenvoll, dass Philippe und Andy ihn »Hundewürger« nannten. Erst nach einem Jahr Fassausbau erstrahlte er in unerwarteter Pracht und kam letztlich doch auf die Flasche. Auch der 2013er Dog Strangler besteht aus reinem Mourvèdre, der mit einem minimalen Ertrag von 14 hl/ha geerntet wurde. Komplet entrappt, wurden die Trauben drei Mal täglich mit Füßen in seitlich geöffneten, senkrecht gestellten Barriques zerquetscht. Nach einer langen Mazeration wurde der Wein abgepresst und über 12 Monaten in denselben Barriques ausgebaut.

- 2009 Banyuls Quintessence Coume del Mas 0,5-ltr. 57,00 €/Ltr. **28,50 €**

- 2012 Banyuls Quintessence Coume del Mas 0,5-ltr. 57,00 €/Ltr. **29,50 €**

94/100 Der Quintessence ist einer der besten Banyuls. Er verbindet unbändige Kraft und schwelgerische Süße mit rassischer Würze und beeindruckender Tiefe. Nur um die 9 hl/ha Ertrag und ein vergleichsweise moderater Alkohol von 16,5 bis 17 % sorgen für Intensität und Finesse. Wie ein Port, so muss auch ein Banyuls bei der Gärung aufgespritzt werden, doch Philippe fügt lediglich das geforderte Minimum von 1 % Alkohol zu, um den Quintessence nicht in die Schwere abgleiten zu lassen. Schließlich sucht er Feinheit, Harmonie und distinguerte, geschliffene Aromen. Um ihn geschmacklich etwas trockener erscheinen zu lassen, baut er ihn in »grain moyenne«, also Holz von mittelfeiner Körnung aus – die Hälfte der verwendeten Barriques sind dabei neu. Dadurch bleibt die Zunge nach jedem Schluck »sauber«, ohne klebrige Süße zu hinterlassen.

CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

»...schmeckt eigentlich wie einer von den teuren Bordeaux'...« sagte gerade ein Kunde, der zunächst eine Flasche zum Probieren mitnahm und nun eine Kiste nachkaufte. Tatsächlich besitzt dieser kleine Bordeaux Supérieur enorm viel Stil und Klasse, denn er wird mit großer Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl erzeugt. Auf Herbizide und Pestizide wird verzichtet, der Anbau ist eher ökologisch als konventionell, Handarbeit im Weinberg und bei der Lese sind Standard. Vergoren wird in traditionellen Betontanks und der Barriquekeller sieht ehrlich gesagt auch nicht anders aus als bei klassifizierten Châteaux. Der 2011er *Château Brande-Bergère* besitzt alles, was man von einem klassischen Bordeaux erwartet. Er ist vielschichtig, sehr klar strukturiert, mit solider nicht üppiger Frucht ausgestattet und wirkt beileibe nicht zu schwer, noch zu schlank. Rundrum ein toller Bordeaux für unglaubliche 7,90 €. Da soll noch einer sagen Bordeaux' als solche wären zu teuer!

■ 2011 *Château Brande-Bergère Bordeaux Supérieur* 10,53 €/Ltr. **7,90 €**

CHÂTEAU CAPBERN-GASQUETON CRU BOURGEOIS MIT BEEINDRUCKENDER RASSE

Dass wir 2011 generell für einen weit unterschätzten Bordeaux-Jahrgang halten, haben wir ja schon häufiger angemerkt. Beim *Château Capbern-Gasqueton* gilt das allerdings in potenziertem Form. Denn seit VINCENT MILLET 2006 auf CHÂTEAU CALON-SÉGUR die Regie übernahm, hat er auch auf dem kleinen Schwestergut die Weinbereitung perfektioniert. So ist der *Capbern-Gasqueton* heuer einer der besten Cru Bourgeois! Übrigens heißt er ab 2014 nur noch *Capbern*, denn der neue Besitzer hat den Namenszusatz der vorherigen Eigentümerfamilie, GASQUETON, ersatzlos gestrichen – verständlich. Schnell war dieser Wein nach der Auslieferung vergriffen. Nun konnten wir noch einmal eine kleine Charge nachkaufen. Vom Fass hatten wir ihn mit 91 Punkten bewertet. Auf der Flasche bestätigt er diese Einschätzung locker. Etwas hellere Farbe mit violetten Reflexen. Dicht, süß und offen duftend, mit feiner Frucht, sehr satt. Dichter, klassischer St.-Estèphe mit sehr klaren Aromen und feinen Tanninen, rund und mit delikater Säure. Sehr elegant, feingliedrig und stimmig. 74% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot.

■ 2011 *Château Capbern-Gasqueton – St.-Estèphe* 30,53 €/Ltr. **22,90 €**

CHÂTEAU FOMBRAUGE BLANC 2008 / 2010

Zu den Rotweinen aus Bordeaux hat jeder Weinliebhaber eine gewisse Erfahrung und auch eine Meinung. Doch bei den Weißen müssen die meisten passen. Dabei sind die guten bordelaiser Weißweine absolut besonders, ja einmalig. Für eine Taufe suchte ein Sternekoch kürzlich den idealen Wein zu gebratenem Atlantiksteinbutt mit Tomatenbutter im Stil einer beurre blanc. Riesling eher nicht, viel zu dominant. Puligny oder Meursault passt auch nicht - die Citrussäure des Chardonnay und die Säure der Tomaten kommen nicht miteinander klar. Aber der 2008er *Château Fombrauge blanc*, der passte wie die berühmte Faust aufs Auge. Im genau richtigen Alter, mit saftiger, gereifter Sauvignon-Frucht, die sich ideal mit dem Tomatenaroma ergänzt. Das Holz ist bereits abgeschmolzen und verleiht dem Wein eine wunderbare Cremigkeit, was mit dem Butteranteil in der Sauce korrespondiert. Die saftig-elegante, weiche Säure und schmelzige Fülle des Sémillon pufferte wiederum perfekt die fordernde Säure der Tomaten. Unterm Strich war es eine denkwürdige Kombination von Wein und Speise, wie man das nur selten erleben darf ... wer ein Rezept für Steinbutt und Tomatenbutter möchte, kann sich gerne melden!

■ 2008 *Château Fombrauge - Bordeaux blanc* 39,87 €/Ltr. **29,90 €**

■ 2010 *Château Fombrauge - Bordeaux blanc* 43,33 €/Ltr. **32,50 €**

FEYTIT-CLINET DER PREISWERTESTE SPITZEN-POMEROL

Kein anderer Bordeaux ist so eng mit unserem Sortiment verbunden wie Feytit-Clinet. Als erster Importeur hatten wir die grandiose Qualität dieses Ausnahme-Pomerols erkannt und seit dem Jahrgang 2004 in großen Mengen eingekauft. Viele Kunden folgten der Empfehlung und haben ihn mittlerweile als ihren Pomerol-Liebling jedes Jahr auf der Subskriptions-Bestellung. Seit ein paar Jahren wird Feytit-Clinet nun auch von der internationalen Presse gelobt und hoch bewertet. Immer ist es der Pomerol mit der dunkelsten Farbe. Immer besitzt er eine schwergerisch-verführerische, vollmundig dichte Frucht. Und immer ist es bei weitem der preiswerteste Wein unter den Spitzen-Pomerols. In 2011 bewertete Robert Parker die fünf besten Pomerols allesamt mit 95 Punkten: Pétrus, Le Pin, Clinet, l'Eglise-Clinet und natürlich Feytit-Clinet. Den 2011er konnten wir noch einmal in kleiner Menge nachkaufen und der 2012er wurde nun ausgeliefert. Hier ein Überblick über alle verfügbaren Jahrgänge und Formate von Feytit-Clinet:

■ 2010 *Château Feytit-Clinet Pomerol Halbe 0,375-ltr.* 113,33 €/Ltr. **42,50 €**

■ 2011 *Château Feytit-Clinet Pomerol Halbe 0,375-ltr.* 100,00 €/Ltr. **37,50 €**

■ 2012 *Château Feytit-Clinet Pomerol Halbe 0,375-ltr.* 92,00 €/Ltr. **34,50 €**

■ 2011 *Château Feytit-Clinet Pomerol* 106,53 €/Ltr. **79,90 €**

■ 2012 *Château Feytit-Clinet Pomerol* 86,00 €/Ltr. **64,50 €**

■ 2010 *Château Feytit-Clinet Pomerol Magnum 1,5-ltr.* 112,67 €/Ltr. **169,00 €**

■ 2012 *Château Feytit-Clinet Pomerol Magnum 1,5-ltr.* 90,00 €/Ltr. **135,00 €**

■ 2011 *Château Feytit-Clinet Pomerol Doppelmagnum 3,0-ltr.* 106,5 €/Ltr. **349,50 €**

■ 2012 *Château Feytit-Clinet Pomerol Imperiale 6,0-ltr.* 103,33 €/Ltr. **620,00 €**

ARRIVAGE BORDEAUX 2012

Die 2012er Bordeaux sind ausgeliefert. Folgende Weine sind ab sofort verfügbar:

■ 2012 *Val de Roc Bordeaux Supérieur* 10,53 €/Ltr. **11,90 €**

■ 2012 *Mayne-Lalande Lustrac* 10,53 €/Ltr. **16,50 €**

■ 2012 *Meyney St.-Estèphe* 10,53 €/Ltr. **36,50 €**

■ 2012 *Bourgneuf-Vayron Pomerol* 10,53 €/Ltr. **37,50 €**

■ 2012 *Sociando-Mallet Haut-Médoc* 10,53 €/Ltr. **39,50 €**

■ 2012 *La Serre St.-Emilion* 10,53 €/Ltr. **39,90 €**

■ 2012 *La Petite Eglise Pomerol Zweitwein l'Eglise-Clinet 6er Holzkiste* 10,53 €/Ltr. **39,90 €**

■ 2012 *Latour a Pomerol Pomerol* 10,53 €/Ltr. **79,50 €**

■ 2012 *Certan de May Pomerol* 10,53 €/Ltr. **89,00 €**

■ 2012 *Certan de May Pomerol Magnum 1,5-ltr.* 10,53 €/Ltr. **185,00 €**

■ 2012 *Certan de May Pomerol Doppelmagnum 3,0-ltr.* 10,53 €/Ltr. **450,00 €**

■ 2012 *Pontet-Canet Pauillac* 10,53 €/Ltr. **95,00 €**

■ 2012 *Pichon-Comtesse Pauillac* 10,53 €/Ltr. **99,00 €**

■ 2012 *Bélaire-Monange St.-Emilion* 10,53 €/Ltr. **109,00 €**

■ 2012 *La Fleur Pétrus Pomerol Einzelholzkiste* 10,53 €/Ltr. **169,00 €**

■ 2012 *Trotanoy Pomerol Einzelholzkiste* 10,53 €/Ltr. **230,00 €**

■ 2012 *Lafite-Rothschild Pauillac Einzelholzkiste* 10,53 €/Ltr. **535,00 €**

extraprima[®]

Unsere Weine sind absichtlich gut.

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim (Vinothek)
56, 10 | 68161 Mannheim (Zentrale und Verkauf)
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Zentrale in S6, 10

Mo. geschlossen
Di.-Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Vinothek am Wasserturm

Mo. geschlossen
Di.-Fr. 11:00 – 18:00 Uhr
Sa. 10:00 – 14:00 Uhr

Bestellen Sie

telefonisch: (0621) 2 86 52
per Fax: (0621) 2 49 57
online: www.extraprima.com

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. in unserem Online-Shop ausgewiesen. Lieferbedingungen für Subskription Bordeaux 2014 siehe auf dem Bestellschein.