

Sommer 2015

# extraprima®

*Unsere Weine sind absichtlich gut.*

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim  
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



## BORDEAUX SUBSKRIPTION 2014

Endlich lohnt es sich wieder die erfolgreichsten BORDEAUX' DES JAHRGANGS 2014 zu subscribieren. Denn die Preise sind zum Großteil rasonabel und die Qualitäten sehr gut bis ausgezeichnet in der Spitze, darin ist sich die Fachwelt einig. Nehmen wir das prominente Beispiel CHÂTEAU MARGAUX: Hier zählt 2014 zu den besten sechs Jahrgängen der vergangenen 15 Jahre. Preislich allerdings ist der 2014er der dritt-günstigste der vergangenen Dekade. Alle gesuchten Jahrgänge dieses Château sind weitaus teurer und nicht unbedingt besser! Ähnliches gilt auch für Mouton-Rothschild, Haut-Brion und einige andere. Der spektakuläre La Mission Haut-Brion kostet mit 199 € nur etwa ein Viertel des Preises von 2009 und 2010! Auch in den einfacheren Kategorien gibt es einige extrem lohnenswerte Anschaffungen – grandiose Cru Bourgeois und hervorragende Grand Crus Classés. Die richtige Auswahl ist dabei entscheidend, aber dabei helfen wir Ihnen gerne und empfehlen Ihnen die Weine, die zu Ihren Präferenzen passen in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns an:

**fon 0621 - 2 86 52**

Auf unserer Website (extraprima.com) finden Sie unser Subskriptions-Angebot. In Kürze senden wir Ihnen auch die Offerte per Post zu. Sollten Sie einen Wein suchen, der nicht in unserer Auswahl aufgeführt ist, machen wir Ihnen gerne ein Angebot.

## WIR BAUEN UM

Extraprima entwickelt sich weiter. Was bislang ein wachsender Einzelhandel mit angeschlossenem Versand war, wandelt sich nun zum Versender mit Einzelhandels-Geschäft. Wir haben zuerst unser Lager in S 6, 10 zur neuen Firmenzentrale umgebaut. Nun bauen wir unser Ladengeschäft am Friedrichsplatz um und eröffnen in Kürze mit neuem Konzept. Lassen Sie sich überraschen ...

### AB SOFORT IST UNSER LAGER IN S 6, 10 FÜR DEN VERKAUF GEÖFFNET.

Hier haben wir Verwaltung und Logistik zusammengefasst, um die betrieblichen Abläufe zu straffen. Als Kunde können Sie in S 6, 10 nun auch mit dem Auto direkt vorfahren, Parkplätze sind im Hof vorhanden. Alle Versandkunden werden nur noch direkt aus unserem klimatisierten Lager bedient, um Ihnen den bestmöglichen Service und höchste Qualität zu sichern.

#### ÖFFNUNGSZEITEN LAGER S 6, 10:

Montags geschlossen

Dienstag – Freitag 10:00 bis 18:30 Uhr

Samstag 10:00 bis 16:00 Uhr

Wo ist S6, 10? ...



## WEINGUT LETH KATASTROPHENHILFE FÜR GEBEUTELTE WINZER

Gedrückt war am Telefon die Stimme von FRANZ LETH, als wir die aktuell abgerufenen Weine besprochen haben. Haushalten müsse er nun mit einigen Lagenweinen. Denn in der Nacht vom 5. auf den 6. Mai ereignete sich ein Unwetter mit Starkregen und Hagel, das etwa 3.000 Hektar Weinberge in der Region Wagram verwüstete. FRANZ LETH geht für den Jahrgang 2015

von einem Totalausfall aus. Nach solchen Gesprächen wird einem immer wieder bewusst, wie abhängig auch die besten Winzer von der Gabe der Natur sind. Was kann man tun? Weine aus dem Wagram kaufen! Damit tut man auch sich selbst etwas Gutes, zumindest, wenn FRANZ LETH für die Qualität gerade steht.

■ **2013 Grüner Veltliner Brunnthal** 22,00 €/Ltr. **16,50 €**

92/100 Der 2014er Brunnthal liegt noch im Fass, während sich der 13er prächtig entwickelt hat. Drum gibt's heuer auch nicht den letztjährigen, sondern den vorherigen. Der Brunnthal liegt an einem Osthang mit Löss und etwa 45 % Kalkanteil. Die Ernte verzögerte sich in 2013 unglaublich und dauerte vom 10. September bis zum 21. November! Ganz tief und aromatisch, sehr dicht und vielschichtig, supersaftig und schmelzig am Gaumen. Er besitzt Extrakt ohne Ende, ist ganz weit aufgefächert und würzig, ohne zu breit oder zu schwer zu sein. 13,5 % Alkohol, schlanke 3 g Restzucker.

autochthonen Varietäten Österreichs. Franz Leth ist einer der besten Erzeuger von Rotem Veltliner, denn der Umgang mit der fäulnisempfindlichen Sorte ist nicht leicht. 50 % musste er in 2014 per Hand auslesen. Vergoren wird im Stahltank, der Ausbau erfolgt im großen Holzfass. Ganz fruchtig und rund, mit schönem stoffig-strukturiertem Körper. Ewig weit und lang, mit delikater Adstringenz, absolut reif und vielschichtig. 13+ % Alkohol, 4 g Restzucker.

■ **Grüner Veltliner Liter** 9,20 €/Ltr. **6,90 €**

■ **2014 Roter Veltliner Scheiben** 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

91/100 Die Rebsorte Roter Veltliner besitzt durch die rötlich verfärbten Traubenschalen eine ganz besondere Aromatik und ist eine der interessantesten

■ **2012 Gigama Zweigelt** 42,67 €/Ltr. **32,00 €**

Die Leths nannten vor einigen Jahren ihren besten Zweigelt Gigama, weil er so gigantisch aromatisch war. Auch der 2012er bestätigt die Namenswahl erneut. Dunkel, süß und offen in der Nase, mit sehr polierter Frucht und fast spanisch anmutender Süße. Satt am Gaumen, reichhaltig, dicht und üppig, was man einem Zweigelt eigentlich nicht zutrauen würde. Seine kirschig-rot-beerigen Fruchtakzente sind mit schönem Holz (60 % neue Barriques) verschmolzen. Satte 14 % Alkohol braucht's eben schon, um einen solchen gigantisch aromatischen Zweigelt anzutreiben ...

## KARL FRITSCH ÖSTERREICHS GALLIONSFIGUR DER BIODYNAMIE

KARL FRITSCH ist eine der Gallionsfiguren für biodynamischen Weinanbau in Österreich. Seine 2014er Weißweine sind denen seiner regionalen Konkurrenz verblüffend weit überlegen. KARL argumentiert dabei, dass durch den schwierigen Wachstumsverlauf und hohen Pilzdruck in 2014 die erforderlichen Spritzungen bei konventionellen Rebanlagen die aromatische Entwicklung verlangsamt. Daher kam es zu einem Auseinanderklaffen des phenolischen und des aromatischen Reifeprozesses. Das bedeutet, dass die physiologische Reife der Traubenschalen und Kerne der aromatischen

Reifebildung vorseilte. Bei den ökologisch bewirtschafteten Reben gingen beide Prozesse gemeinsam einher und kumulierten so zu einer einheitlicheren Reifesituation bei der Lese. Dieses Phänomen konnte durch die europaweit ähnlich schwierigen Wachstumsbedingungen in mehreren Regionen gleichermaßen festgestellt werden. Auch KARL FRITSCH litt unter dem verheerenden Hagelschlag im Mai. Rund 80 % der Trauben gingen verloren und auch die Rebstöcke erlitten einige Schäden, von denen sich die Pflanzen erst erholen müssen.

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

Ganz klar, dicht und schmelzig, mit transparenter, tiefer Frucht, sehr ausgewogen. Toller, rassischer Grüner Veltliner mit viel Spiel und Zug am Gaumen. Deutlich weniger fett als 2013, ist der 2014er mehr auf Frische und Klarheit gebaut, mit feiner, frischer Säure und ausgezeichneter Struktur. Erfreulich ist auch der zurückhaltende Alkoholgehalt von zarten 12,5 %. Der Restzucker liegt unter 2 g je Liter, daher rührt die Süße, die der Steinberg am Gaumen hinterlässt rein vom Extrakt her.

Nase, mit sehr schöner, süßer Kopfnote vom intensiven Extrakt. Satte, dichte Struktur im Mund, mit fetter Frucht, jedoch nicht breit oder üppig. Vielmehr bietet der Schlossberg große Saftigkeit mit wunderbar schmelziger Fülle, extrem lang, rassisch und tiefgründig. Dabei entwickelt er einen großartigen Zug mit gepflegter Adstringenz und nachhaltiger Vielschichtigkeit. Knapp 13 % Alkohol.

■ **2013 Schlossberg** 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

Der Schlossberg wächst auf reinem Löss, was ihm Transparenz und Tiefe verleiht. Das recht hohe Alter der 55jährigen Rebstöcke steuert Intensität und Struktur bei: Reichhaltiges, gelbfruchtiges Aroma in der beeindruckenden

■ **2011 Red Soil** 14,93 €/Ltr. **11,20 €**

Der Red Soil besteht aus 85 % Zweigelt und 15 % Syrah. Dunkle, dichte Farbe. Satte, klare Frucht, mit sehr schönem Holzton darin. Sehr dicht am Gaumen, mit viel Schmelz und Kraft, ganz ausgereift und mit 12,5 % Alkohol angenehm mitteltichtig, trotz seiner sehr schönen Fülle. Der Red Soil zeigt wie viel Volumen ein guter Zweigelt erreichen kann. Und der kleine Syrah-Anteil verleiht ihm eine besondere Duftigkeit und Würze im Finale.

## WEINGUT TINHOF BURGENLAND GUT UND PREISWERT

ERWIN TINHOF'S Weine aus Eisenstadt im Burgenland haben uns aus dem Stand überzeugt. Denn sie besitzen unglaubliche Präzision und Authentizität und sind bei weitem nicht burgenländisch überzogen im Preis. TINHOF ist ein erfahrener und besonnener Winzer. Beim Studium in Wien und Montpellier eignete er sich sehr viel internationales Fachwissen an, das er in seinem Weingut anbringen kann. Seine Weine erinnern durchweg an die der österreichischen Spitzenbetriebe, preislich sind sie dennoch sehr vernünftig kalkuliert. Bei seinem Weißburgunder 2014 kam uns spontan die Erinnerung an den grandiosen 2002er Pinot Blanc Seeberg von PRIELER. Der wurde damals von ROBERT PARKER als der beste Weißburgunder Österreichs bewertet. Bei uns, frisch an den Friedrichs-

platz gezogen, war er damals der erste Österreicher im Sortiment. Auch die Rotweine von TINHOF sind ausgezeichnet balanciert: tief, dicht und reichhaltig, nicht zu viel Holz oder Fett, passgenau gearbeitet und extrem preiswürdig. Lesen Sie im Online-Shop unsere aktuellen Beschreibungen.

■ **2014 Weisser Burgunder** 10,53 €/Ltr. **7,90 €**

■ **2012 Blaufränkisch Leithaberg DAC** 18,53 €/Ltr. **13,90 €**

■ **2011 Blaufränkisch Feldmühle** 22,53 €/Ltr. **16,90 €**

## DENKSTOFF VON STEFFEN ENK


**■ 2014 Burgunder GRAU | WEISS – denkstoff** 11,33 €/Ltr. **8,50 €**

Der Grau | Weiss ist eine Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder, die zu nahezu gleichen Teilen zum Einsatz gelangen. Auch der 2014er ist wieder ganz duftig, rund, sehr saftig und schmelzig am Gaumen. Denn die Burgundersorten sind eine der Spezialitäten des aufstrebenden Jungwinzers Steffen Enk. Dieser Wein zeigt, dass Denkkraft und emotionales Gespür für Harmonie sich perfekt ergänzen können.

**■ 2014 Spätburgunder Blanc de Noirs – denkstoff** 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Dieser Blanc de Noir von älteren Spätburgunder-Reben, wurde tatsächlich sehr spät, erst am 10. Oktober geerntet. Der Ertrag lag nur noch bei 55 hl/ha,

Denken ... den Verstand gebrauchen ... sich etwas durch den Kopf gehen lassen. Ein guter Wein beflügelt die Phantasie und kann im gemütlichen Kreis wichtige Denkanstöße liefern oder selbst für Diskussionsstoff sorgen. STEFFEN ENK ist ein aufstrebender, junger Winzer von der unteren Nahe in Dorsheim. Gemeinsam mit seinem Vater arbeitet er kontinuierlich an der Qualität seiner Weine. Auch hier wurde im Laufe der Jahre über viele Details nachgedacht. 2014 war für alle Winzer eine große Herausforderung. Man musste sich über den gesamten Wachstumszyklus hinweg Gedanken machen und entsprechend handeln. Mit der *Edition denkstoff* kamen nun drei ausgesuchte Weine aus dem Jahrgang 2014 auf die Flasche: ein transparenter Riesling mit knackiger Säure und weit gefasster Struktur, eine Burgunder-Cuvée *Grau | Weiss* aus Grauburgunder und Weißburgunder, wie man sich denken kann ... und ein fruchtig-reifer, ganz abgerundeter Blanc de Noirs – ein weiß gekelterter Spätburgunder also, der tatsächlich spät, nämlich erst am 10. Oktober gelesen wurde. Lassen Sie sich doch mal einen *denkstoff* durch den Kopf gehen! Es wirkt bestimmt ...

was für einen Wein dieser Spielart sehr gering ist. Durch die Pressung direkt nach der Lese bleibt der Most weiß, mit einem ganz zarten »touch« von apricot in der Farbe. Fruchtig und delikat, mit feiner Burgunder-Würze, ist dies ein denkbar idealer Weißer aus roten Trauben.

**■ 2014 Riesling Nahe – denkstoff** 13,20 €/Ltr. **9,90 €**

Dieser Riesling ist eine Selektion von sehr steinigen Lagen in Laubenheim. Diese Bodenformation lenkt den Fokus des denkstoff-Rieslings auf Transparenz und eine sehr weit gefasste Struktur. Dabei verfügt er über eine sehr gute Tiefgründigkeit mit knackiger Säure, die ihm ebenso eine besondere Rasse und delikates Spiel verleiht. Für Schmelz und Harmonie sorgt dann wiederum das ausgewogene Klima an der Nahe. Ein denkwürdig feiner Riesling mit Stille

## BUHL IST COOL

Ich war mir nicht sicher, ob ich es Ihnen gestehen soll. Noch bis vor kurzem war ich ein entschiedener Gegner von Riesling-Sekt. Ja, ja, alle deutschen Winzer schwärmen von der feinen Säure des Rieslings, die man für die Versenkung gut gebrauchen kann. Das ist auch richtig, ein Sekt-Grundwein braucht Säure. Nur für mich überlagerten sich die grünlich-vegetabilen Aromen des Rieslings mit der Kohlensäure der Versenkung zu einem einzigen Widerstand. Ich konnte Riesling-Sekt nie trinken. Tut mir leid! Dann kam MATTHIEU KAUFMANN 2013 als neuer Kellermeister zum Weingut REICHSRAT VON BUHL. Dass dieser Mann Schaumwein kann, war klar. Denn bevor KAUFMANN seinen ersten Jahrgang bei Buhl vinifizierte, leitete er elf Jahre lang den Keller des berühmten Champagnerhauses BOLLINGER. Nun wurde die erste Charge des 2013er Riesling-Sektes früher dégorgiert als vorgesehen, als Test eben. Das Ergebnis ist absolut atemberaubend. Einen

derart tiefen und vielschichtigen Duft kennt man von einem Riesling-Sekt nicht. Nur bei sehr raren Jahrgangs-Qualitäten wurden ähnliche Nuancen zuvor gesichtet. Selten war ein Sekt aus Riesling-Grundweinen derart verspielt und tänzerisch, ja nahezu champagnerhaft. Trotz nur 11-monatiger Flaschenreife ist die Perlage unglaublich fein und elegant. Die Nachricht über die phänomenale Qualität des BUHL'schen Riesling-Sektes hat sich auch in Windeseile verbreitet und die nachgelegten Dégorgements waren kurzum ausreserviert. Wir haben glücklicherweise ein paar Flaschen ergattern können. Ein großartiger Schaumwein, dem das allgemeine Verständnis für das Wort Sekt nicht ganz gerecht wird. Mein Verständnis für Riesling-Sekt hat sich in jedem Fall grundlegend gewandelt.

**■ 2013 Riesling-Sekt Reichsrat von Buhl** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

## 2014 SAUVIGNON BLANC AUS DER PFALZ

MARIO SCHEUERMANN ist freundlich gemeint der »alte Hase« unter den deutschen Weinjournalisten. Auf seiner Plattform [www.weinreporter.net](http://www.weinreporter.net) trägt er seit 2007 die Deutsche Sauvignon blanc Trophy aus. Zwei Betriebe aus der Pfalz ringen in den vergangenen Jahren abwechselnd um die Krone der deutschen Sauvignon-Trophy. OLIVER ZETER und STEPHAN ATTMANN (WEINGUT VON WINNING) schenken sich dabei gegenseitig nichts, auch wenn gänzlich ohne Bandagen gekämpft wird. Kaum ein anderer Sauvignon aus Deutschland bringt derartiges Spiel und Saftigkeit, Sortentypizität und komplexe Tiefe hervor, um mit ZETER und VON WINNING mithalten zu können. Aktuell kamen nun die beiden Basis-Sauvignons des Jahrgangs 2014 auf die Flasche. Fruchtbetont-jugendlich und mit leicht hefigen Noten bereiten diese beiden Youngsters bereits jetzt enorme Trinkfreude. Die

2013er waren zuvor schon einige Wochen ausverkauft, daher wurden die neuen Füllungen kurzerhand vorgezogen, um den durstigen Bedarf zu decken. Natürlich werden diese Einstiegsgewächse bei der Trophy mit den allerbesten Sauvignons nicht vertreten sein. Vielmehr werden es deren große Brüder unter sich austragen. Die jedoch schlummern noch geduldig auf der Hefe, bis sie später abgefüllt werden.

**■ 2014 Sauvignon blanc II Weingut Von Winning** 14,53 €/Ltr. **10,90 €**
**■ 2014 Sauvignon blanc Oliver Zeter** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

# AKTUELLE NEUZUGÄNGE IN DER ÜBERSICHT

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Weinen finden Sie in unserem Internet-Shop.

**MONTERAPONI CLASSICO GANZ KLASSISCH** *Toscana*

MICHELE BRAGANTI war ein nahezu unbekannter Chianti-Erzeuger, als wir seine Weine von Monteraponi zuerst eingekauft hatten. Doch dieses Kleinod blieb nicht unentdeckt. In Italien ist es heute einer der gesuchtesten Chianti Classico, denn bei MICHELE steht das »Classico« tatsächlich für seine Stilistik. Feinere, delikater Sangiovese mit mehr Eleganz und Duftigkeit sind kaum vorstellbar. Zwar ließ der Erfolg die Preise steigen, aber Alternativen zu diesem puristischen Ausdruck sind rar ... wenn überhaupt vorhanden!

■ 2013 Chianti Classico	Monteraponi	25,20 €/Ltr.	<b>18,90 €</b>
■ 2012 Chianti Classico Riserva »Il Campitello«	Monteraponi	56,67 €/Ltr.	<b>42,50 €</b>
■ 2011 Chianti Classico Riserva Baron 'Ugo	Monteraponi	79,87 €/Ltr.	<b>59,90 €</b>



**FONTOD**

Natürlich, Jahrgang 2013, spürig. Und was einem Classico zu tun und sicher Chianti An Strahlkraft Atem stock

■ 2011 Chianti			
■ 2011 Chianti			
■ 2011 Fontod			
■ 2011 Fontod			



**XAVIER VINS RHÔNE EINEN SCHRITT WEITER GEDACHT** *Rhône*

XAVIER VIGNON ist einer der fähigsten Oenologen von CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE. Er berät viele Top-Erzeuger und legt seit einigen Jahren unter XAVIER VINS eine eigene, aufsehenerregende Linie auf. Denn hier macht er Dinge, die sich normale Winzer für wahr nicht trauen! Zum Beispiel einen Côtes-du-Rhône, der zu gleichen Teilen aus Syrah von der nördlichen und Grenache von der südlichen Rhône besteht – ein verblüffender Charakterwein ohne Jahrgang. Seine Châteauneuf-du-Pape sind ganz ausgezeichnete, unglaublich preiswerte Gewächse. Die letzten Flaschen des Anonyme 2007 konnten wir noch ergattern ... grandios.

■ Côtes-du-Rhône rouge »SM«	Xavier Vins	30,40 €/Ltr.	<b>22,80 €</b>
■ 2012 Côtes-du-Rhône rouge »100%«	Xavier Vins	14,00 €/Ltr.	<b>10,50 €</b>
■ 2011 Châteauneuf-du-Pape rouge	Xavier Vins	35,33 €/Ltr.	<b>26,50 €</b>
■ 2007 Châteauneuf-du-Pape rouge »Anonyme«	Xavier Vins	51,33 €/Ltr.	<b>38,50 €</b>



**GUIDO PORRO DER PREISWERTESTE**

Nein, ganz ehrlich: In den vergangenen 25 Jahren kann man sich mit den besten Barolo kochen lassen. Lazzairasco aus Serravalle, ein großer Nebbiolo – aber mit kritziger Würze und Gianetto, der deutlich mehr Freude bereitet. Barbera. Piemont-Fa

■ 2014 Dolcetto d'Alba			
■ 2014 Barbera d'Alba	Guido Porro		
■ 2011 Barolo »Gianetto«			
■ 2011 Barolo »Lazzairasco«			



**AGRICOLA LABASTIDA BASKISCHE CHARAKTERWEINE** *Rioja*

Die AGRICOLA LABASTIDA ist ein Familienbetrieb bei dem drei Generationen Hand in Hand arbeiten. Die Weinberge um den gleichnamigen Ort Labastida liegen im baskischen Teil der Rioja. Die terrassierten Parzellen verfügen über großes Potenzial, das sich bereits bei den einfachen bis mittleren Qualitäten ausdrückt. Der phantastische Weißwein lebt von der lebendigen Frische des Kalkbodens, sehr tief und reif. Der rote El Primavera ist auf satte Frucht und runden Schmelz gebaut. Der ausdrucksstarke Crianza Tierra genießt durch Fassausbau eine größere Würze und Tiefe.

■ 2014 Rioja blanco »Tierra«	Agricola Labastida	14,00 €/Ltr.	<b>10,50 €</b>
■ 2014 Rioja tinto »El Primavera« 0,5 ltr.	Agricola Labastida	12,40 €/Ltr.	<b>6,20 €</b>
■ 2014 Rioja tinto »El Primavera« 0,75 ltr.	Agricola Labastida	11,87 €/Ltr.	<b>8,90 €</b>
■ 2012 Rioja tinto Crianza »Tierra«	Agricola Labastida	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>
■ 2012 Rioja tinto Crianza »Tierra« 1,5-ltr.	Agricola Labastida	19,33 €/Ltr.	<b>29,00 €</b>



**DOMAINE DE MARCOUX QUICK-START-CH**

Die roten 2013er sind geisternde Weine und bereichern und fruchtartigem Trinken unkompliziert. Châteauneuf 2013 ist ein klassischer, französischer Wein mit Eleganz

■ 2013 Côte de Rhône	Domaine de Marcoux		
■ 2013 Châteauneuf du Pape	Domaine de Marcoux		
■ 2012 Châteauneuf du Pape	Domaine de Marcoux		
■ 2012 Châteauneuf du Pape »Vieilles Vignes«	Domaine de Marcoux		



**CHIANTI IN 2011 WIEDER GANZ GROSS** *Toskana*  
 folgt man den Parker-Bewertungen, war der 2010 der ganz große. Tatsächlich war er auch groß für uns etwas zu intensiv, breit und schwülstig. In Brunello zu Pass kommt, kann für einen Chianti zu viel sein! Da kommt uns der elegantere, feinere und auch tiefere 2011er deutlich mehr entgegen! *Annata* in Reinkultur, *Vigna del Sorbo* von großer ... und der sensationelle *Flaccianello* lässt den ... ken. Ganz großes Kino!

Chianti Classico Fontodi	27,33 €/Ltr.	<b>20,50 €</b>
Chianti Classico Selezione »Vigna del Sorbo« Fontodi	60,67 €/Ltr.	<b>45,50 €</b>
Flaccianello della Pieve IGT Fontodi	92,00 €/Ltr.	<b>69,00 €</b>

**BAROLO SPITZEN-BAROLO** *Piemont*  
 bessere und günstigere Barolo haben wir in den noch nie verkostet. Die Weine von GUIDO PORRO, berühmtesten Erzeugern mithalten. Der *Barolo* ... alunga besitzt alle Qualitätsmerkmale eines ganz ... uch in 2011! Ein ganz phantastischer Barolo mit la ... undurchdringlicher Intensität. Neu ist der *Barolo* ... h früher zugänglich ist und bereits in der Jugend ... Grandios auch die einfachen Weine *Dolcetto* und ... ns unbedingt zuschlagen!

Barolo Alba Guido Porro	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
Barolo Vigna S. Caterina	15,87 €/Ltr.	<b>11,90 €</b>
Dolcetto« Guido Porro	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
Barbaresco« Guido Porro	42,67 €/Ltr.	<b>32,00 €</b>

**CHATEAUNEUF 2012** *Rhône*  
 2012er *Châteauneufs* von MARCOUX sind absolut be ... Weine, denn sie überzeugen direkt nach dem Öff ... nötigen keinerlei Belüftung. Dicht, schwelgerisch ... etont, mit ausgezeichneter Struktur und groß ... nkfluss. Ein großartiger Jahrgang, vollkommen ... ert und vollmundig. Der mächtige weiße *Châte* ... besitzt enorme Frucht und Fülle, mit rassisg-mine ... ürze, sehr frisch und saftig. Ein sattes Kraftpaket ... und Finesse.

Châteauneuf-du-Rhône rouge de Marcoux	19,87 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
Châteauneuf-du-Pape blanc de Marcoux	57,07 €/Ltr.	<b>42,80 €</b>
Châteauneuf-du-Pape rouge de Marcoux	57,07 €/Ltr.	<b>42,80 €</b>
Châteauneuf-du-Pape rouge Vignes« Domaine de Marcoux	172,00 €/Ltr.	<b>129,00 €</b>

**SAINT COSME WEISSER CÔTE-DU-RHÔNE** *Rhône*

Das CHATEAU DE SAINT COSME ist bekannt für seine noblen Gigondas. Dabei verfügen auch die einfachen Weine von SAINT COSME über hervorragende Qualitäten. In diesem Jahr hat uns der weiße *Côte-du-Rhône* besonders begeistert. Er besitzt eine tolle Würze und satte Frucht. Anders als andere Weißweine von der südlichen Rhône ist er weniger auf Fett und Fülle gebaut, vielmehr stehen Rasse, Mineralität und Länge im Vordergrund. Ein großartiger, tiefer Blanc aus Viognier, Marsanne, Picpoul und Clairette.

2014 Côtes-du-Rhône blanc Saint Cosme	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
---------------------------------------	--------------	----------------

**PORTA DI VERTINE DER GEHEIMTIPP** *Toskana*  
 Die Weine von PORTA DI VERTINE sind immer noch ein Geheimtipp. Ihre beeindruckende Qualität basiert auf der leidenschaftlichen Arbeit von GIACOMO MASTRETTA. Er versucht nur minimal Einfluss zu nehmen und lässt der Natur größtmöglichen Spielraum. Der Anbau erfolgt rein ökologisch biodynamisch. Diese Weine strotzen vor Natürlichkeit und schwelgerischer Fülle. *Chianti Annata* und *Riserva* zählen zum Besten des Anbaugebietes. Der *Sassi Chiusi* aus Merlot und Cabernet kann es mit den berühmtesten Bolgheri-Stars à la Ornellaia und Sassicaia aufnehmen ... für einen Bruchteil des Preises. Scheuklappen weg, hier kommt großer Spaß!



2012 Chianti Classico Porta di Vertine	22,53 €/Ltr.	<b>16,90 €</b>
2010 Chianti Classico Riserva Porta di Vertine	37,33 €/Ltr.	<b>28,00 €</b>
2011 Sassi Chiusi Toscana IGT Porta di Vertine	38,67 €/Ltr.	<b>29,00 €</b>

**POUILLY-FUMÉ UND SANCERRE** *Loire*

**FRISCH GEFÜLLTE SAUVIGNON-KLASSIKER**

Unsere beiden Erzeuger von der Loire haben wieder mustergültige, frische und glasklare Sauvignons auf die Flasche gebracht. Der *Les Cris* von ALAIN CAILBOURDIN ist wie immer ein sehr mineralischer und komplexer, tiefgründiger Pouilly-Fumé. DOMINIQUE ROGERS *Domaine de Carrou* ist hingegen der fruchtige Ausdruck eines knackigen Sancerre. Ganz sauber und elegant, der ideale Speisenbegleiter.



2014 Pouilly-Fumé »Les Cris« A. Cailbourdin	21,07 €/Ltr.	<b>15,80 €</b>
2014 Sancerre Domaine du Carrou Dominique Roger	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>

**WEINGUT BERNHART SÜDPFALZ IM AUFWIND** *Pfalz*

GERD BERNHART zählt schon lange zu den besten Spätburgunder-Erzeugern der Pfalz. Seine Weine erinnern an ausgezeichneten französische Qualitäten, denn das Augenmerk liegt auf Finesse und Eleganz, mit feinen, geschliffenen Tanninen und reservierter, nicht zu vordergründiger Frucht. Auch im Weißwein-Bereich konnte GERD einen deutlichen Sprung nach vorne machen. Seine 2014er Weißburgunder sind ganz hervorragend gelungen: viel Spiel, wunderbare Frische und Klarheit, dabei samtener Schmelz und saftige Fülle.

2014 Weisser Burgunder Kalkmergel Schweigen Weingut Bernhart	14,53 €/Ltr.	<b>10,90 €</b>
2013 Spätburgunder Weingut Bernhart	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
2012 Spätburgunder Kalkmergel Weingut Bernhart	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>
2012 Spätburgunder »S« Finstergasse Weingut Bernhart	26,40 €/Ltr.	<b>19,80 €</b>



# MONTALCINO IM AUSNAHMEZUSTAND

## BRUNELLO MIT ANDRANG

Einen solchen Andrang hatten die Winzer in Montalcino schon lange nicht mehr erlebt, wie beim diesjährigen *BENVENUTO BRUNELLO* am Wochenende nach Fasching. Bereits im Dezember sorgten *JAMES SUCKLINGS* Bewertungen des neuen Brunello-Jahrgangs 2010 für handfeste Euphorie und haufenweise »Blindbestellungen«. Satte fünf Brunello hatte *SUCKLING* mit 100 Punkten bewertet, darunter zwei aus unserem Sortiment: *SIRO PACENTI Vecchie Vigne* und den *Helichrysum* von *SAN POLINO*. Desweiteren feierte er viele Weine nahe der Traumnote, etliche Winzer waren daher bereits im Januar quasi ausverkauft. Bei *ROBERT PARKERS WINE ADVOCATE* bewertete die neue Italien-Redakteurin *MONICA LARNER* zwar auch zwei Weine mit 100 Punkten, doch hatte sie in ihrem Artikel Ende Februar merkwürdigerweise viele der besten Erzeuger überhaupt nicht berücksichtigt. Tatsächlich war

auch für uns 2010 der bislang beste Brunello-Jahrgang in Montalcino. Mit »uns« schließe ich meinen Freund *HANS-PETER LACHER* ein, mit dem ich heuer das 24ste Jahr in Folge die Frühjahrsverkostung in Montalcino besucht habe. Für uns waren die beiden Spitzenweine ebenfalls die beiden oben genannten *SIRO PACENTI* und *SAN POLINO*. Mit 98/100 erhielten sie unsere derzeitige Höchstbewertung des Jahrgangs, denn mit den Riserven 2010 kommen im nächsten Jahr mögliche Aspiranten auf die 100/100 auf den Plan. Man darf gespannt sein, sollte sich aber jetzt die 2010er Brunello Annatas nicht entgehen lassen. Denn die besten Weine verbinden alle positiven Attribute eines großen Sangiovese in sich: verführerische Duftigkeit und Süße, schwerelgerische Fülle und Intensität, großartige Frische, Vielschichtigkeit und Tiefe. Ergo: Dringende Kaufempfehlung für *Brunello 2010!!!*

## SIRO PACENTI OENOLOGEN WIRKEN WUNDER

Unter den Spitzenwinzern in Montalcino ist *GIANCARLO PACENTI* der zuverlässigste – seine Weine sind von einer faszinierend gleichbleibenden Qualität. Das liegt an seiner akribischen Weinbergsarbeit. Er ist derjenige, der den größten Aufwand betreibt in Montalcino. Aufmerksame Winzer in seinem Umfeld bewundern ihn dafür. Immer weiß er genau was zu tun ist. Er scheut keine Einsatzbereitschaft. Im schwierigen Jahrgang 2014 investierte er 700 Arbeitsstunden in jeden Hektar, während die meisten »Normalwinzer« gerade mal auf 150 Stunden kamen und sich auch nicht mehr leisten können! Der Unterschied in den Reben war für jeden leicht erkennbar. *GIANCARLO* interessiert nur die optimale Traubenqualität. Dem *BENVENUTO* sah *GIANCARLO PACENTI* gelassen entgegen, denn er nahm nicht teil. Wer seine Weine verkosten wollte, musste sich schon zu seinem Gut *Pelagrilli* begeben. Musterflaschen für Journalisten verschickt er schon lange nicht mehr. Vielleicht waren seine Weine auch deshalb nicht bei *MONICA LARNERS* Artikel im *WINE ADVOCATE* berücksichtigt. Dabei ist der Jahrgang 2010 für *GIANCARLO PACENTI* ein ganz besonderer. Bereits im vergangenen Jahr während des *BENVENUTO* durften wir zum Abendessen bei *GIANCARLO* und seiner Frau *CLAUDIA* den 2010er *Vecchie Vigne* gemeinsam mit seinem beratenden Oenologen *ERIC BOISSENOT* verkosten und bestaunen. Bordeaux-Liebhabern wird der Name *BOISSENOT* wohlklingend im Ohr liegen. Der kürzlich verstorbene *JACQUES BOISSENOT* beriet mit seinem Sohn *ERIC* über 70 Châteaux in Bordeaux. Darunter alleine vier der fünf Premier Grand Crus der Klassifikation von 1855! *ERIC* führt diese Aufgabe fort und macht bei *GIANCARLO PACENTI* seit dem Jahrgang 2010 die Assemblagen. Er arbeitet mit einer unglaublichen Präzision. In langwierigen Verkostungen werden unterschiedliche Mischungen ausgelotet und zur feinsten Abstimmung zu-

sammengestellt. Auf ein Gebinde mit 9.500 Litern bringt er dann beispielsweise noch 30 Liter Presswein des ersten Abzugs ein, um dem Rosso den finalen Kick zu verleihen! Mit den *Rosso di Montalcino 2011* und *2012* konnte man schon eine neue Ausrichtung beobachten, der erste Brunello unter seiner Beratung ist eben der von 2010! Und mit dieser neuen, akribischen Perfektionierung stellt sich auch tatsächlich ein neuer Stil ein: die Weine sind deutlich offener, runder und wesentlich zugänglicher. Dabei behalten sie ihre Komplexität, Frische und Tiefe, sowie die exzellente Langlebigkeit dennoch bei. Zuvor wurde *GIANCARLO PACENTI* vom berühmten *YVES GLORIE* beraten. Der Professor von der Universität in Bordeaux galt als weltweit anerkannte Kapazität für Tannine. Bereits in den 90ern begann *GIANCARLO PACENTI* eine 10jährige Studie mit *GLORIE* zur Erforschung des optimalen Lesezeitpunktes für Sangiovese Grosso. Dabei schickte er ab dem Farbwechsel in periodischen Abständen Traubenhenkel mit gekühltem Eiltransport nach Bordeaux, um sie von *GLORIE* analysieren zu lassen. Auch bei den Assemblagen legte *GLORIE* Hand an. Allerdings galt sein Hauptaugenmerk der Langlebigkeit. Dass die Weine in ihrer Jugend oft unnahbar und verschlossen waren störte ihn keineswegs. Bei seinem Arbeitsumfeld in Bordeaux wird das ja eigentlich erwartet. *YVES GLORIE* kam im Jahr 2009 unglücklicherweise bei einem Autounfall ums Leben. Nun sind die 2010er deutlich zugänglicher, ihr Potenzial ist wieder sofort erkennbar. Natürlich brauchen auch diese Weine noch Zeit, bis sie sich vollends öffnen. Aber sie lassen einen Blick auf ihre majestätische Extraktion und kathedralenhafte Struktur zu. Sie begeistern mit unglaublichem Tiefgang und wundervoll weittragender Fruchtigkeit. *GIANCARLO* und *ERIC* erschufen mit dem Jahrgang 2010 wahrhaftige Sangiovese-Monumente von epochaler Größe.

■ 2013 Rosso di Montalcino Siro Pacenti 30,67 € **23,00 €**

92/100 Leuchtende Farbe. Distinguiert, offensiv und dunkelbeerig duftet der Rosso 2013 mit großartiger, frischer Frucht, sehr festfleischig und klar. Sehr detaillierte Aromenstaffelung, nicht ganz so tief wie 2012, dafür jedoch einnehmender und einladender. Ganz reife, klare Frucht im Mund, sehr rund und geschliffen, mit enormer Präsenz im dichten Mittelstück. Weit aufgespannte Struktur am Gaumen, tiefgründig, mit begeisternder beeriger, roter Frucht, Granatäpfel, feine Holzaromen.

■ 2010 Brunello di Montalcino »Pelagrilli« Siro Pacenti 46,00 €/Ltr. **34,50 €**

94/100 | Viskose, leuchtende Farbe. Vielschichtige und reichhaltige Nase mit polierter, klarer Frucht, sehr kräftig und rund. Ganz dichter, fruchtbetonter Auftakt im Mund, sehr klar und offen mit rassiger Säure und sehr guter Würze. Traumhaft balancierte Tannine, sehr lang und geschliffen, mit grandiosem Spiel und feiner Süße, delikat und schmelzig. Ganz rund, mit großer Extraktion trocknet er die Zunge dezent ab und zeigt sein großes Potenzial mit enormer Finesse und Präzision. Ein echter Pacenti-Brunello mit großer Struktur, der beste Pelagrilli bisher, mit sehr guter Zugänglichkeit und trinkbereiter Frucht. Ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis.

■ 2010 Brunello di Montalcino »Vecchie Vigne« 86,67 € **65,00 €**  
Siro Pacenti limitiert

98/100 Vielfach wurde der Einstiegs-Brunello »Pelagrilli« für einen Laugenwein gehalten, daher bekam der Brunello von Siro Pacenti nun die Bezeichnung »Vecchie Vigne«. Tiefe, dunkle, leuchtende Farbe. Sensationell weit gefasste Nase, enorm voll und ausgewogen, mit ganz reifer, offener Frucht, unglaublich tief und komplex. Keine Mandeltöne mehr, die früher das schlummernde Potenzial der Zukunft anzeigten. Ganz weit gefasst auch im Mund, von enormer Tiefe und Lockerheit, wie sie lange kein Brunello mehr in sich trug. Sensationelle Präsenz auf der Zunge mit ganz distinguierten, feinkörnigen Tanninen, weit verteilt, gepaart mit einer unglaublich reifen, reichhaltigen Frucht. Süß und geschliffen, mit großer Spannung hält die feine Säure die Fäden fest in der Hand, schwebend, tiefgründig und mit phantastischem Spiel. Ein Brunello am Maximum des Möglichen, ein neuer Schritt für Giancarlo Pacenti, denn dieser Wein hat Herz und eine sensationelle Persönlichkeit. Mehr Präzision und Passion ist kaum vorstellbar.

## SAN POLINO DER RARSTE 100-PUNKTE-BRUNELLO

LUIGI FABBRO und KATIA NUSSBAUM kauften 1991 das Anwesen von SAN POLINO. Sie renovierten die Gebäude liebevoll und legten im Jahr 1998 neue Weinberge an. Die zweieinhalb Hektar für Brunello und ein Hektar für Rosso di Montalcino wurden von Anfang an biodynamisch bewirtschaftet. Der erste Jahrgang entstand 2001. Innerhalb von kürzester Zeit, nämlich seit dem Jahrgang 2004, zählen die Weine von SAN POLINO zur absoluten Spitze in Montalcino! Nur im WEINWISSE wurden sie schon damals entsprechend hoch bewertet, extraprima war der erste Importeur. International folgte diese Anerkennung erst mit der Jahrgangs-Höchstbewertung von 97 Punkten für den 2009er *Helichrysum* durch JAMES SUCKLING im vergangenen Jahr. Und in diesem Jahr gab SUCKLING 100 Punkte für die Lagenselektion *Helichrysum 2010* und sagenhafte 99 Punkte für den Basis-*Brunello 2010*! Man kann sich vorstellen, dass

■ **2013 Sant' Antimo** San Polino 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

offen *Der Sant' Antimo von San Polino ist ein ganz frischer, saftiger und berstend fruchtbetonter Sangiovese. Leider konnten wir den 2013er noch nicht verkosten.*

■ **2012 Sant' Antimo** San Polino 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

90/100 *Der Sant' Antimo von San Polino ist ein ganz frischer, saftiger und berstend fruchtbetonter Sangiovese. Absolut puristisch und klar, mit einer sehr reifen, knackigen Frucht in rotbeerig-kirschiger Ausrichtung. Dies ist ein großartiger Einstiegswein aus Montalcino. Er wurde ausschließlich im Tank ausgebaut, was ihm seine saftige Frische bewahrt. Er ist gedacht als unkomplizierter Speisenbegleiter, der charmant und doch mit Anspruch und Finesse begeistert. Deutlich fülliger und massiger als ein Chianti Classico, fruchtbetonter und eleganter als ein Vino Nobile, sowie leichter und frischer als ein Rosso di Montalcino.*

■ **2013 Rosso di Montalcino** San Polino 31,87 €/Ltr. **23,00 €**

90-92/100 *Der Rosso von San Polino zählt zu den Besten seiner Art. Ähnlich wie der Rosso von Siro Pacenti rangiert er qualitativ auf dem Niveau eines Einstiegs-Brunello. Leider konnten wir den 2013er nicht verkosten.*

■ **2012 Rosso di Montalcino** San Polino 28,00 €/Ltr. **21,00 €**

91+/100 *Der Rosso von San Polino zählt zu den Besten seiner Art. Nach wenigen Minuten der Belüftung beginnt sich sein süßlich-reifer, ausschweifend üppiger Duft zu entfalten. Im Mund wirkt er sofort geschmeidig, vollmundig und reif, mit schmeichlerischer Fülle und sehr viel Extrakt für einen Rosso. Dieser ausgezeichnete Sangiovese Grosso leistet deutlich mehr als jeder Mittelklasse-Brunello. Denn er ist authentisch, stilvoll, ausschweifend aromatisch und befriedigt auch hoch gesteckte Erwartungen spielend.*

## SEINE MAJESTÄT: VALPOLICELLA 2011 VON ROCCOLO GRASSI

MARCO SARTORI legte ein zufriedenes Lächeln auf, als er uns am Faschingsmontag seinen *Valpolicella 2011* einschenkt. Schweigen machte sich angesichts der gigantischen Nase breit: *Silenzio, il vino parla ...!* 2011 war ein großer Jahrgang, bei dem einfach alles zusammen gepasst hatte, berichtet MARCO. Die Trauben konnten etwa zehn Tage vor dem durchschnittlichen Lesezeitpunkt in perfektem Zustand eingebracht werden. Die Gärung verlief nahezu automatisch. Der *Valpolicella* erreichte stolze 14,7% Alkohol, denn wie immer wurden 50% der Trauben nach der Lese über einen Monat getrocknet, um dem Most mehr Fülle und Intensität zu verleihen. 2011 ist für ROCCOLO GRASSI ein ganz großer Jahrgang, deutlich besser noch als 2008 und

■ **2011 Valpolicella** Rocolo Grassi 34,53 €/Ltr. **25,90 €**

93/100 *Leuchtende Farbe. Ganz reif und reichhaltig im Duft, schmelzig-süßlich, mit fein von frisch bis gereift und getrocknet durchdeklinierten Fruchtaromen, intensive Kirschen, feine Kräuterwürze, mit einer nahezu kalkigen Kopfnote vom vulkanischen Terroir. Unglaublich tiefes und reintöniges Duftbild mit weit aufgefächerten Aromen, sehr komplett und endlos scheinend. Feingliedrig und stimmig im Mund, auch hier weit aufgefächert und vielschichtig. Mehr Tannin und Säure, mehr Intensität und Fülle als alle vorigen Valpolicella-Jahrgänge von Rocolo Grassi. Und dennoch wirkt er derzeit etwas schlanker und weniger fett. Mit weiterer Reife wird er sich jedoch öffnen*

die internationale Nachfrage nun explodiert ist. KATIA und LUIGI mussten die spärliche Menge an 2010er *Brunello* streng verteilen. Nur wenn man zwei Flaschen eines anderen Jahrgangs einkaufte, konnte man eine Flasche 2010 beziehen. Daher sind auch wir nun gezwungen die 2010er *Brunello* mit einer Koppelung an andere Weine abzugeben. Gerne tun wir das nicht, aber wir sehen sonst keine andere Möglichkeit einer gerechten Verteilung. In jedem Fall lohnt es sich die Weine von SAN POLINO einzukaufen, auch den *Sant' Antimo* und den fabelhafte *Rosso*. Qualitativ spielt SAN POLINO in einer Liga mit SIRO PACENTI, jedoch unterscheiden sich die Weine stilistisch ungemein. Die SAN POLINO-Weine sind ganz offen und einladend, mit einer unglaublich reifen, dichten Fruchtsüße und schwererischem Extrakt. Man kann sie sofort mit großem Genuss trinken, ohne Jahre der Flaschenreife abwarten zu müssen.

■ **2010 Brunello di Montalcino** San Polino 66,53 €/Ltr. **49,90 €**

94/100 *Dichte Farbe, sehr kompakt und kernig. Süß, hochintensiv und superreif, satt und mit großer Fruchtsüße im Hintergrund schiebt der dynamische Duftindruck mit enormer Kraft an. Ganz üppig und likörig holt er weit aus im Mund und schlägt mich brachialer Gewalt zu. Ein monströser Brunello mit urwüchsiger Kraft und vollmundigen, reifen Tanninen. Eine tour de force für Sangiovese und mit Sicherheit einer der konzentriertesten Basis-Brunello, der jemals produziert wurde. 99/100 Suckling-Punkte. Abgabe nur in Verbindung mit dem Kauf von 3 Flaschen Rosso di Montalcino.*

■ **2009 Brunello di Montalcino Helichrysum** San Polino 79,87 €/Ltr. **59,90 €**

95/100 *Süß, intensiv, likörig, tief und gereift wirkt er etwas älter als 2009. Die fruchtbetonte Nase erinnert an 1996er Burgunder, wundervolle Süße in der üppigen Kopfnote, das Kernaroma ist noch etwas verhalten. Dicht und satt strukturiert, mit ganz feinem, weit verteiltem Tannin. Tiefgründig und überwältigend im Mund, verströmt seine extraktreiche, frische Frucht unablässig eine reichhaltige, likörige Süße. Nur 4000 Flaschen Produktion.*

■ **2010 Brunello di Montalcino Helichrysum** San Polino 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

98/100 *Noch dichtere, kompaktere Farbe als der Basis-Brunello, sehr intensiv. Unglaublich dichte, kraftvolle Nase, extrem reif, üppig und hochintensiv. Massive, satte Art mit unglaublicher Fülle und Tiefe im Mund, grandiose tiefgründige Würze, reichhaltig und extrem weit strukturiert. Massive Tanninausbeute, sensationell weit gefasst. Wahnwitzig satt, stoffig, und ewig vollmundig, ein echtes Maul voll Wein. Beeindruckend, grandios, unendlich. Wunderschöner Nachhall mit reifen, süßen Tanninen. 100/100 Suckling-Punkte. Abgabe nur in Verbindung mit dem Kauf von Brunello Helichrysum 2009 im Verhältnis 1:1.*

2009. Anders als der auch sehr gute *Valpolicella 2010*, der nach der Anlieferung im vergangenen Frühjahr erst einige Zeit gebraucht hatte, zeigt sich der 2011er bereits jetzt derart überwältigend, dass es einen schlicht verblüfft. Seit Januar 2014 ist er auf der Flasche und reife zuvor zur Hälfte in den großen Botte und zur Hälfte in Barriques, wovon zwei Drittel neu zum Einsatz gelangten. In diesem Jahr wird der *Valpolicella* nicht von einem ein Jahr älteren Amarone flankiert, denn im Jahrgang 2010 hat MARCO keinen erzeugt. Er hatte lieber einen ausgezeichneten *Valpolicella* abgefüllt mit dem deklassierten Amarone darin. Der unglaublich gute *Amarone 2011* kommt im Herbst auf den Markt. Darüber werden wir Sie dann rechtzeitig in Kenntnis setzen.

*und noch deutlich zulegen. Wirkt etwas trockener als 2010 sowie nochmal feiner und komplexer. Ewig lang am Gaumen, großartiger, stoffiger Valpolicella mit unglaublicher Finesse und Eleganz. Schlägt locker 90% aller Amarone! Muss man haben.*

■ **2010 Recioto di Soave** Rocolo Grassi 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

93/100 *Die Beschreibung finden Sie in unserem Online-Shop.*

■ **2009 Recioto della Valpolicella** Rocolo Grassi 39,33 €/Ltr. **29,50 €**

94/100 *Die Beschreibung finden Sie in unserem Online-Shop.*

# RIEDEL VERITAS: DIE GLAS-REVOLUTION

## AKTUELL 20% RIEDEL-AKTIONS-RABATT + 10% ZUSATZRABATT AB 6 GLÄSERN

Veritas ist die neue, revolutionäre Glasserie von RIEDEL. Diese maschinengefertigten Weingläser sind die derzeit Besten und Preiswertesten auf dem Markt. Um die Markteinführung voran zu treiben, bietet RIEDEL diese Serie derzeit mit einer Rabattaktion von 20% auf den Listenpreis an. Dem setzen wir einen weiteren Zusatz-Rabatt von 10% obendrauf, bei Abnahme von sechs Gläsern. Somit kosten die Veritas-Gläser aktuell nur noch 17,64 € je Stück!!!

**Informationen zu RIEDEL VERITAS** Lange Zeit gab es einen ungemein großen Unterschied zwischen handgefertigt mundgeblasenen und maschinengefertigten Gläsern. Immer waren die manuell hergestellten Gläser die eleganten – mit feinerem Stiel und dünnwandigem Kelch. Dafür waren sie in der Ausführung immer etwas unterschiedlich. Nun hat die berühmte Glashütte Riedel die Maschinenfertigung perfektioniert und eine neue Serie aufgelegt,

die so dünnwandig und zart ist, wie mundgeblasene Kelche. Zum Teil sind die Formen nahezu identisch mit der Sommelier-Serie, wie das fabelhafte Hermitage-Glas etwa oder das unersetzliche Riesling Grand Cru! Auch den hohen Bleianteil teilen die Veritas-Kristallgläser mit der Sommelier-Serie. Am Stiel gibt es keine Pressnaht mehr, wie bei der Vinum-Serie. Auf den ersten Blick sehen die Gläser der Veritas-Serie sogar filigraner aus als die Sommeliers, leichter sind sie allemal. Und auch aus der Nähe sind die übereinstimmenden Formen kaum auseinander zu halten. Das bedeutet, man kann die Sommeliers-Serie durchaus mit der Veritas-Serie ergänzen und gemeinsam auf dem Tisch präsentieren. Der mehr als überzeugende Preis von 49 € Listenpreis für zwei Gläser macht die Veritas-Serie zu einer unglaublich attraktiven neuen Produktlinie von Riedel. Im direkten Vergleich übertreffen die Veritas-Gläser nahezu alle hochwertigen Konkurrenzprodukte wie Döllerer, Zalto, Eisch oder andere.



### Veritas Cabernet/Merlot 6449/0

2er Set für 49,00 € abzüglich 20%  
= für 2 Gläser **39,20 €**  
= pro Glas **19,60 €**  
3 x 2er Set abzüglich 20%+10%  
= für 6 Gläser **105,40 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Ideale Glasform für Bordeaux, Barolo, Brunello und kraftvolle Weißweine. Dieses Glas komplettiert die Lücke zwischen dem Riesling Grand Cru und dem Bordeaux Pokal!



### Veritas Chardonnay 6449/97

2er Set für 49,00 € abzüglich 20%  
= für 2 Gläser **39,20 €**  
= pro Glas **19,60 €**  
3 x 2er Set abzüglich 20%+10%  
= für 6 Gläser **105,40 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Dieses Glas macht holzfassgereifte Chardonnays fülliger und runder. Das Holz tritt in den Hintergrund, Schmelz und Körper beherrschen den Gaumen.



### Veritas Champagne 6449/28

2er Set für 49,00 € abzüglich 20%  
= für 2 Gläser **39,20 €**  
= pro Glas **19,60 €**  
3 x 2er Set abzüglich 20%+10%  
= für 6 Gläser **105,40 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Die Form wirkt eher ungewöhnlich, der geschmackliche Effekt überzeugend. Betont Frucht und Körper Ihres Champagners ohne die Frische zu vernachlässigen.



### Veritas Old World Syrah 6449/41

2er Set für 49,00 € abzüglich 20%  
= für 2 Gläser **39,20 €**  
= pro Glas **19,60 €**  
3 x 2er Set abzüglich 20%+10%  
= für 6 Gläser **105,40 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Die Form des Hermitage-Kelches aus der Sommelier-Serie. Ideal für Syrah, Tempranillo und Grenache, vor allem von steinigem Terroirs. Auch für eleganten Sangiovese.



### Veritas Riesling/Zinfandel 6449/15

2er Set für 49,00 € abzüglich 20%  
= für 2 Gläser **39,20 €**  
= pro Glas **19,60 €**  
3 x 2er Set abzüglich 20%+10%  
= für 6 Gläser **105,40 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Das ideale Allround-Glas für leichte bis mittelgewichtige Weiß- und Rotweine, um Frucht und Frische vor Körper und Fülle zu betonen.



### Veritas Old World Pinot Noir 6449/0

2er Set für 49,00 € abzügl. 20%+10%  
= für 2 Gläser **35,28 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Dieses Glas poliert die Frucht Ihrer Pinots auf und lässt die Säure weicher und besser integriert erscheinen. Funktioniert vom kleinen bis zum großen Pinot Noir.



### Veritas New World Shiraz 6449/30

2er Set für 49,00 € abzüglich 20%  
= für 2 Gläser **39,20 €**  
= pro Glas **19,60 €**  
3 x 2er Set abzüglich 20%+10%  
= für 6 Gläser **105,40 €**  
= pro Glas **17,64 €**

Für alkoholstarke, mächtige Weine, nicht nur der Südhemisphäre. Kraftvolle, mediterrane Rotweine finden hier genügend Platz und Ausdruckskraft.

**Bei Abnahme von 3 Original-2er Sets  
der Serie Veritas, also 6 Gläsern,  
nur 105,40 €  
= pro Glas 17,64 €**

Unersetzlich hilfreich ist das

**Riedel-Microfasertuch 12,50 €**

Ein wirklich unglaublich gutes Microfasertuch für die Glaspflege!

**Aktionspreise gültig bis  
31. August 2015,  
solange der Vorrat reicht.**

**extraprima®**  
Unsere Weine sind absichtlich gut.

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim  
S6, 10 | 68161 Mannheim (Lager und Verkauf)  
info@extraprima.com | www.extraprima.com

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

Sie können auch telefonisch oder per Fax bestellen:  
Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57  
Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:  
[www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

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