

März 2016

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.



CHAMPAGNE DEUTZ

FÜLLIGE OPULENZ MIT FINESSENREICHER ELEGANZ

Lange haben wir keine sinnvolle Ergänzung zu unseren Champagnern von PHILIPPE GONET aus Le Mesnil gefunden. Denn einerseits sind die Qualitäten von GONET wahnsinnig gut und obendrein sind sie mehr als preiswert! Stilistisch musste es schon etwas ganz anderes sein. Da kam uns ein bekannter Name in die Quere und überraschte auf ganzer Linie: DEUTZ! Durch die Kellerei DEUTZ & GELDERMANN ist der Name DEUTZ in Deutschland wie kaum ein anderer mit der Sektherstellung verbunden. Das Champagner-Haus DEUTZ wiederum ist ein alteingesessener Name in Frankreich, denn es wurde bereits im Jahre 1838 gegründet. Heute steht der Name DEUTZ als Garant für qualitativ hochwertigste Champagner. Das traditionsreiche Haus pflegt einen ganz eigenen, besonderen Charakter in seinen Weinen – den Stil »Deutz«. Gerade in den letzten Jahren hat sich die Qualität der Champagne von DEUTZ nochmals dramatisch gesteigert. Was noch in den 90ern etwas zu sehr von Restsüße getragen wurde, hat sich nun in ungewöhnlich konzentrierte Trockenheit und weinige Fülle mit einer einzigartigen Kräuterwürze gewandelt. Der *Brut Classic* von DEUTZ ist heute einer der besten, tiefsten und eindrucksvollsten Standardcuvées unter den Marken-Champagnern. Auch der *Rosé* ist einer der stilvollsten der gesamten Champagne, denn Spätburgunder ist das Markenzeichen bei DEUTZ. Der *Vintage* ist ein körperreicher, sehr kompakter und kraftvoller Champagner mit einer besonderen Fülle. Ganz groß, einzigartig und von sensationell eigenständigem Charakter zeigt sich die *Cuvée William Deutz*. Einen dichteren, konzentrierteren Champagne mit durchgreifenderem Charakter, größerem Körper oder mehr Druck scheint kaum vorstellbar. Nein, das ist kein klassischer Champagner mehr. Das ist ein ultraverdichteter Wein, der bei all seiner Intensität auch noch transparent und vielschichtig ist, fein perlt und einen nachhaltigen Geschmack an den Gaumen projiziert.

■ Champagne Deutz Brut Classic	53,20 €/Ltr.	39,90 €
■ Halbe Flasche 0,375 ltr.	60,00 €/Ltr.	22,50 €
■ Magnum 1,5 ltr.	59,93 €/Ltr.	89,90 €
■ Jéroboam 3,0 ltr.	75,00 €/Ltr.	225,00 €

Extraprima 90°/100 | Parker 90/100 | Der Brut Classic ist eine der besten Standard-Cuvées der Champagne und vergleichsweise eigentlich sehr preiswert. Er repräsentiert etwa 80 % der Produktionsmenge des Hauses Deutz. Daher gibt man sich mit dieser Einstiegsqualität besondere Mühe. Hier kommen auch Premier- und Grand Cru-Lagen zum Einsatz. Er besteht aus jeweils einem Drittel Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Zwischen 20 bis 40 % an Reserveweinen älterer Jahrgänge werden dem Grundwein beige-mischt, um ein gleichbleibendes, Geschmacksbild mit eleganter Weinigkeit zu erreichen. Auf der Flasche reift er drei Jahre bis zum Dégorgement. Auffällig ist seine eindrucksvolle Tiefe und sehr stoffige, dicht gewebte Struktur, die ihren Ursprung in den konzentrierten Pinot Noirs von den Lagen um Ay findet.

■ Champagne Deutz Brut Classic Rosé	70,00 €/Ltr.	52,50 €
-------------------------------------	--------------	----------------

Extraprima 91°/100 | Parker 91/100 | Der normale Rosé von Deutz ist einer der stilvollsten Standard-Rosé der gesamten Champagne! Die Cuvée besteht hauptsächlich aus weiß gekelertem Pinot Noir mit einem Touch Chardonnay, sowie einer kleinen Zugabe Rotwein von alten Reben aus der Lage »Meurtet« in Ay. Er ist sehr wenig, nicht zu fruchtbetont oder gar »blümerant« süß, vielmehr bleibt er immer vielschichtig und rassig, mit sehr schöner Textur und großer Fülle. Drei Jahre liegt er vor dem Dégorgement auf dem Hefelager.

■ Champagne Deutz Brut Millésime 2009	79,87 €/Ltr.	59,90 €
■ Magnum 1,5 ltr. Millésime 2008	83,33 €/Ltr.	125,00 €

Extraprima 93°/100 | Der Jahrgangs-Champagner ist eines der Aushängeschilder des Hauses Deutz. Er zeigt eine enorme Konzentration und Dichte, ist sehr kompakt und festfleischig, mit großartiger Rasse und hoher Intensität. Dieser elegante Jahrgangs-Champagner, spiegelt die Eigenheiten des jeweiligen Produktionsjahres und der Traubenherkunft deutlich wider. Die Cuvée besteht aus 63 % Pinot Noir, 5 % Pinot Meunier und 32 % Chardonnay. Er reift mindestens vier Jahre auf der Hefe bis zum Dégorgement.

■ Champagne Deutz Brut Cuvée William Deutz Millésime 2006	160,00 €/Ltr.	120,00 €
■ Magnum 1,5 ltr. Millésime 2000	166,00 €/Ltr.	249,00 €

Extraprima 97°/100 | Die Cuvée William Deutz ist einer der beeindruckendsten Prestige-Champagner überhaupt. Einen konzentrierteren und dichteren Champagner kann man sich kaum vorstellen. Dabei bleibt er dennoch ein beflügelndes Weinerlebnis, zeigt sich nie zu schwierig oder anstrengend. Vielfach taucht man die Nase ungläubig in das hoffentlich nicht zu kleine Glas und entdeckt von Mal zu Mal tiefere Aromen und vielschichtige Würze, die einen schlicht verblüfft. Auch im Mund ist der William Deutz sehr komplex, unangestrengt und wahnwitzig nachhaltig. Mit unglaublicher Kraft schiebt er sich am Gaumen entlang und benetzt mit maximaler Intensität und gleichzeitiger Leichtfüßigkeit die Zunge. Ein ganz grandioser Jahrgangs-Champagner aus 60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Meunier aus den besten Lagen der eigenen Weinberge des Hauses Deutz. Der William Deutz zählt zu den absolut besten Champagnern und ist in dieser Kategorie eher eines der günstigeren Geschmackserlebnisse.

DENKSTOFF 2015 MIT KNACKIGEM PO UND ANGENEHMEN RUNDUNGEN



2015 war bei STEFFEN ENK in Dorsheim an der Nahe ein ausgezeichneter Jahrgang. Daher konnten wir unser denkstoff-Portfolio in diesem Jahr erfreulicherweise um einige Sorten ausbauen. Durch Wassermangel und den warmen Sommer

behielten die Trauben relativ wenig Saft und der Ertrag fiel entsprechend gering aus. Geerntet wurde das blitzsaubere Lesegut bei idealen Konditionen, ganz ohne Botrytis oder andere negative Einflüsse. Wie immer liegt das Hauptaugenmerk bei den ENKS auf den Burgunder-Sorten. Hier gesellt sich zur trinkfesten Cuvée *Grau | Weiss* und dem geschmeidigen *Blanc de Noir* dieses Jahr noch ein reinsortiger *Weisser Burgunder*, der aus mehreren Einzelpartien komponiert wurde. Ausgezeichnet gelungen ist auch ein spezieller *Silvaner* aus Alten Reben sowie die sensationelle *Scheurebe*. Alle 2015er *denkstoff*-Weine besitzen eine wundervolle Saftigkeit und einladende Frucht mit brillanter Säurestruktur, die ihnen Tiefe und Lebendigkeit verleiht. Im übertragenen Sinne könnte man den Jahrgang im positiven Sinne »mit knackigem Po und angenehmen Rundungen« umschreiben ...

■ 2015 *denkstoff Grau | Weiß* Weingut Enk 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Etwa 60 % Grauburgunder und 40 % Weißburgunder ergeben den Grau | Weiss 2015. Der Grauburgunder ist in diesem Jahr etwas zarter ausgefallen, was der Cuvée sehr gut zu Gesicht steht. Satt und füllig, mit stoffig-fruchtbetonter Nase und schmelzigem Körper im Mund. Ganz saftig und spielerisch mit super-sauberer Frucht und mineralischem Unterbau. Der Grau | Weiss zeigt dieses Jahr große Delikatesse und gutes Fett, bleibt jedoch immer noch extrem trinkig und leichtfüßig. Etwa 13 % Vol. Alkohol.

■ 2015 *denkstoff Blanc de Noir* Weingut Enk 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Der Blanc de Noir ist aus zwei Partien komponiert. Mit nur 40 hl/ha lag der Ertrag recht niedrig, was den Extraktgehalt wiederum in die Höhe treibt. Auch die Farbe profitierte mit einem zarten Pfirsichtouch von der »Safflosigkeit« der Beeren. Ganz duftig, saftig und frisch, mit brillanter, lebendiger Säure, besitzt der knackige Blanc de Noir eine tolle Spannung mit ausgezeichneter Frucht. Straff strukturiert und tiefgründig bleibt er im Mund zurück, mit schöner Extraktssüße im Nachhall.

■ 2015 *denkstoff Weisser Burgunder »5zig | 5zig«* 13,20 €/Ltr. **9,90 €**
Weingut Enk

Dieser Weißburgunder wurde speziell für extraprima aus drei Komponenten arrangiert. Zur einen Hälfte gelangte ein frischer, transparenter Weißburgunder zum Einsatz, die andere Hälfte kam von selektierten Trauben, die zum einen in Stahl und zum anderen im Holzfuder vergoren wurden. Dicht, mineralisch und weitläufig zeigt sich der »5zig | 5zig«. Ganz rassig, tief und stimmig auf der Zunge, bleibt er leichtfüßig und verspielt, mit zarter nussiger Kopfnote und dezenter Cremigkeit vom Holzausbau.

■ 2015 *denkstoff Scheurebe »hundredscheu«* 11,33 €/Ltr. **8,50 €**
Weingut Enk

2015 ist das Jahr der Scheurebe bei Steffen Enk. Mehr offenherzige Saftigkeit und nachsaftende Offenheit besaß seine Scheurebe noch nie. Die grandios tiefe Primärfrucht ist unglaublich einladend, ganz klar und vielschichtig. Süßlich duftet und schmeckt er ohne wirklich süß zu sein. Seine nahezu Sauvignon-artige Frucht und Fülle begeistern sofort. Ganz lang und natürlich, ewig fruchtig und reif bleibt er auf der Zunge. Der ideale Wein zum 100sten Geburtstag der Scheurebe, die 1916 von Georg Scheu erfunden wurde.

■ 2015 *denkstoff Grüner Silvaner* Weingut Enk 11,33 €/Ltr. **8,50 €**

Silvaner ist eine Züchtung, die eigentlich entwickelt wurde, um mit hohen Erträgen den Wirtschaftswunder-Durst der damaligen Weintrinker-Generation zu befriedigen. Die alten Reben dieser Anlage und der generelle Wassermangel des Jahrgangs sorgten für das Gegenteil. Am 25. Oktober spät gelesen, erntete Steffen Enk nur 50 hl/ha von diesem außerordentlich konzentrierten Silvaner. Dicht gewebt, mit sehr guter Würze, ganz rassig und kompakt, mit schöner Saftigkeit und Tiefe. Ein Silvaner, der die Renaissance dieser einst vergessenen Rebsorte unterstreicht.

■ 2014 *denkstoff Riesling* Weingut Enk 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 Stil und milder Säure, der nun beginnt seine Qualitäten auszuspielen.

WEINGUT BERNHART SOMMERFLAUSEN – BEREIT FÜR SPARGEL UND TERRASSE

Im vergangenen Jahr hatten wir einen Wein so schnell ausverkauft, dass es für uns keine Möglichkeit gab, ihn zu bewerben. Dabei hatten wir mehrfach nachgekauft was wir vom Weingut bekommen konnten, denn auch unsere glücklichen Kunden kamen immer wieder und verlangten mehr. Kennengelernt hatten wir den *Sommerflausen* vom WEINGUT BERNHART in Schweigen in der Südpfalz auf der Prowein Messe in Düsseldorf. Der 2014er wurde erstmals erzeugt. Es war die Vorlese einer jungen Sauvignon-Anlage gemischt mit Silvaner. Dabei steuerte der grüne, nicht ganz reife Sauvignon eine wundervoll leichte, kräuterige Frucht bei und der Silvaner rundete mit seinem Schmelz und Saftigkeit die Cuvée ab. Ganz

leicht mit nur 11,5% Alkohol, empfahl sich der Sommerflausen als idealer Spargelwein oder an warmen Tagen auf der Terrasse. In diesem Jahr haben wir GERT BERNHART rechtzeitig vor der Füllung besucht und mit ihm unsere Sommerflausen-Zuteilung festgelegt.

■ 2015 *Sommerflausen Weißwein-Cuvée* 9,60 €/Ltr. **7,20 €**
Weingut Bernhart

bei Abnahme von 12 Flaschen und mehr nur 8,67 €/Ltr. **6,50 €**

Auch dieses Jahr besteht der Sommerflausen aus reif gelesenen Silvaner (80 %) und der Vorlese von nicht ganz ausgereiftem Sauvignon. Offenherzig, reif, fruchtig und tief, mit sehr viel Duft und dezenter Würze, zeigt er sich unkompliziert und ansprechend in der Nase. Im Mund vermittelt dieses Leichtgewicht großes Trinkvergnügen und saftige Delikatesse mit locker-flockiger Fruchtigkeit. Ein Weißwein, der sich einfach mal so wegschlabbern lässt, sich nie in den Vordergrund drängt, jedoch immer noch genügend Reiz und Inspiration an den Gaumen projiziert, dass es eine wahre Freude ist.

WEITERE EMPFEHLENSWERTE WEINE DES WEINGUTS BERNHART

■ 2015 *Weißburgunder »Kalkmergel«* 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

■ 2013 *Spätburgunder QbA* 10,53 €/Ltr. **7,90 €**

■ 2012 *Spätburgunder »Kalkmergel«* 19,33 €/Ltr. **14,50 €**

■ 2012 *Spätburgunder »S«* 26,53 €/Ltr. **19,90 €**



OLIVER ZETER IN DER PFALZ IST DER BÄR LOS



Mit seinen Sauvignons glänzt OLIVER ZETER regelmäßig. Nur wenige Betriebe in Deutschland verstehen das Spiel zwischen Frucht und Würze, knackiger Säure und belebender Saftigkeit so auszureizen wie er. Wer es eher frisch und rassig mag, der ist mit dem einfachen, stahlvergorenen Sauvignon Blanc bestens bedient. Wem Kraft, Fülle und auch etwas Holz dabei nicht zu üppig sind, der kann sich am *Sauvignon Blanc Fumé* ergötzen. Sieben verschiedene Sauvignon Blanc-Klone von sieben unterschiedlichen Lagen in der Südpfalz und an der Mittelhardt ermöglichen ZETER Jahr für Jahr eine Diversifizierung der Aromen. Das pfiffige Etikett mit dem trinkvergnügten Bären, den ein bekannter pfälzer Maler 1933 skizzierte, ist eine einprägsame Hommage an ZETERS Großvater WALTER BAER.

■ **2015 Sauvignon Blanc Oliver Zeter** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

89+/100 | Dieser Sauvignon Blanc besteht aus mehreren Einzellagen, die getrennt im Stahltank vergoren und ausgebaut wurden. Später wurden sie zu einer Cuvée komponiert, die jede einzelne Komponente deutlich übertrifft. Ganz offen und ansprechend zeigt sich der 2015er bereits jetzt sehr zugänglich. Der Vorgänger aus 2014 hat damals längere Zeit benötigt. Das ist vermutlich der frühen Lese des aktuellen Jahrgangs zu verdanken, der zudem absolut gesundes, vollreifes Lesegut beschert hat. Würzig, rassig und straff am Gaumen, besitzt er einen sehr schönen Biss und guten Druck. Ausgezeichneter Sauvignon mit Nachhall und Saft. Schlanke 12,35% Alkohol machen ihn trinkig und leicht.

■ **2014 Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zeter** 22,00 €/Ltr. **16,50 €**

91+/100 | Leuchtend gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Tiefe, anziehende Nase mit leicht rauchigem Holz und feiner Schießpulver-Reduktion, die sich mit Belüftung auflöst. Dezent Kräuteraromen und feine Gewürze verleihen ihm eine orientalische Würze, dahinter verbirgt sich eine rassige Citrus-Frucht und exotische Süße vom reif gelesenen Sauvignon. Ganz rassig, verspielt und spannungsgeladen auf der Zunge. Ein unglaublich würziger Sauvignon mit mineralischem Druck bei grünlicher Aromenfärbung. Dicht am Gaumen, mit leichter Gerbstoffpräsenz von kurzem Maischekontakt, was Festigkeit und Kraft an den Gaumen zaubert. Mit sattem Extrakt und saftiger Süße im Rückaroma bleibt er lange und frisch auf der Zunge haften.

HAUTS CHASSIS FASZINATION NÖRDLICHE RHÔNE

Syrah ist eine besondere Rebsorte, die von je her ihre größte Ausdruckskraft an der nördlichen Rhône entwickelt. FRANCK FAUGIER ist ein Magier des Syrah und dennoch weiterhin einer der unbekanntesten Geheimtipp-Winzer dieser Region! Denn er kümmert sich mehr um seine Reben und Weine, als um deren Vermarktung. Eine Internet-Präsenz hat er nicht. Extraprima war der erste Importeur, als FRANCK seinen Debüt-Jahrgang 2003 präsentierte. Die Faszination seiner Weine liegt in ihrem kühlen Purismus und ungeschminkten Schönheit. Sie ruhen in sich, wie FRANCK FAUGIER selbst: nie aufgeregt, immer entspannt und souverän. Die familieneigenen Rebanlagen sind hauptsächlich im Crozes-Hermitage, der größten Appellationen der nördlichen Rhône. Ein Terroir mit vielen Gesichtern, denn die Böden innerhalb der Anbaufläche variieren sehr stark. FAUGIERS Crozes-Hermitage tragen eine außergewöhnliche Authentizität in sich. Vielfach wirken sie einem großen Hermitage näher, als es viele Weine dieser berühmten Herkunft selbst tun. Aber auch in den weniger bekannten Lagen wie St.-Joseph und St.-Péray erzeugt FRANCK FAUGIER auffallend gute Weine. Mit 2014 schuf FRANCK FAUGIER auch zwei großartige Weißweine aus den Rebsorten Marsanne und Roussanne.



■ **2014 St.-Péray blanc »Les Calcaires«** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

91+/100 | Diese spannende Appellation ist nur echten Rhône-Liebhabern ein Begriff! Sie liegt direkt neben Cornas an der nördlichen Rhône und umfasst lächerliche 62 Hektar. Hier werden Roussanne und Marsanne angebaut, 3000 Flaschen erzeugte Faugier vom Les Calcaires. Satt Nase mit reifer, intensiver Frucht in gelblicher Ausrichtung, etwas Pfirsich und der typischen Nord-Rhône-Kühle. Saftiger Auftakt im Mund mit rassischer, grasiger Säure und geschmeidigem Körper. Mittelgewichtig, ganz rund und mit schmelzigem Extrakt versehen. Sehr klar, charaktervoll, cremig und würzig, mit sehr schönem mineralischem Grip im Nachhall. Wunderschön!

■ **2014 Crozes-Hermitage blanc »l'Essentiel«** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

91+/100 | Nur 7000 Flaschen erzeugt Franck Faugier vom weißen Crozes-Hermitage. Wie der St.-Péray besteht er ebenso aus Roussanne und Marsanne, besitzt jedoch eine deutlich intensivere Farbe. Dicht, satt, reichhaltig, fett und üppig, zeigt er eine exotisch reife Frucht im Duft. Körperreich, opulent und saturiert im Mund, besitzt er trotz all seiner Kraft und saftig-schmelzigen Extraktsüße auch eine besondere Frische und Transparenz. Weiße Früchte und saftige Birnen im Hintergrund, sehr strukturiert und mit geballter Fülle zum Abgang. Hochintensiv, breitschultrig und dennoch nicht schwer, etwas Kräuterwürze und feines Spiel von Süße und Säure. Wow!

■ **2013 St.-Joseph rouge ».....?«** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

92+/100 | Aus einer einzelnen Parzelle gewinnt Franck Faugier 8000 Flaschen dieses Weines, für den er keinen Namen fand: ».....?«. Ausgebaut wird er in gebrauchten Barriques von 225 Litern und Demi Muids mit 500 Liter Fassungsvermögen. Ganz offensiv duftig und fleischig, mit sehr typischer, reifer und doch kühl anmutender Syrah-Frucht, inklusive dem beispielhaf-

ten Pfefferton. Ganz einladende Nase, steinig, weit ausholend und frisch. Im Mund ist er sehr knackig und saftig, mit grandioser, ganz tiefer und polierter, satter Aromatik. Elegant, mit samtiger Struktur, ganz geradlinig und nachhaltig bleibt er zurück, mit noblen, kernigen Gerbstoffen.

■ **2013 Crozes-Hermitage rouge »Les Galets«** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

■ **ditto Halbe 0,375 ltr.** 31,47 €/Ltr. **11,80 €**

92+/100 | Satt, dicke Nase mit fleischiger, reifer Syrahfrucht in dunkelwürziger, konzentrierter Ausrichtung, die sich besonders in der likörig-frischen Kopfnote niederschlägt. Stoffig und reichhaltig im Mund, mit intensiver, kraftvoller Struktur und äußerst kultivierten, tiefgründigen Gerbstoffen, sowie ausgezeichneter Tiefenstaffelung. Ein grandioser Crozes-Hermitage mit kühler, satter Würze und dezent fleischiger Fülle am Gaumen. 40.000 Fl.

■ **2011 Crozes-Hermitage rouge »Les Chassis«** 30,67 €/Ltr. **23,00 €**

■ **2012 Crozes-Hermitage rouge »Les Chassis«** 31,33 €/Ltr. **23,50 €**

■ **2012 Crozes-Hermitage rouge »Les Chassis«** 34,67 €/Ltr. **52,00 €**
Magnum 1,5 ltr.

93+/100 | Von der Top-Cuvée Les Chassis wurden im Jahrgang 2012 ganze 8000 Flaschen gefüllt. Die Trauben wurden zu 100% entrappt. Der Les Chassis besitzt eine deutlich sattere, intensivere und verdichtete Nase als der Les Galets. Auch etwas neues Holz schwingt mit in seiner schwelgerischen, saftig-frischen Fülle. Ganz tief und fein, sehr elegant, mit reifer, schmelzig-kühler Frucht, die etwas konfierter wirkt als sonst, sehr druckvoll und volumenreich. Ganz nachhaltig und langsam schiebt sich der Les Chassis am Gaumen entlang und versprüht die steinige Würze eines großen, wesentlich teureren HERMITAGE. Sehr tiefgründig, ausgewogen und lang anhaltend.

MillésimeBIO NEUES VON DER MILLESIME BIO IN MONTPELLIER

Die Millesime Bio in Montpellier ist die weltweit grösste Messe für Weine aus ökologischem Anbau. Hier kann man viele neue Winzer entdecken, wenn man bereit ist, sich durch eine grosse Menge von unbekanntem Weinen durch zu probieren. In drei Tagen haben wir im Februar 2016 über 1000 Proben verkostet und präsentieren Ihnen nun einige alte Bekannte und neue Entdeckungen.

FRANK JOHN DER GANZ ANDERE RIESLING AUS DER PFALZ

MillésimeBIO

Die deutsche Beteiligung an der Öko-Wein-Messe in Montpellier ist sehr überschaubar, deshalb stolpert man auf der Millésime Bio über weitaus mehr Rieslinge aus dem Elsass. FRANK JOHN aus der Pfalz ist einer der wenigen Aussteller aus Deutschland. Weiß man jedoch, dass JOHN nicht nur selber Wein macht, sondern seit vielen Jahren auch als beratender Önologe auf internationaler Ebene sehr gefragt ist, dann erscheint es mehr als logisch. Denn er trifft hier auch einen großen Teil seiner Beratungsklientel. Er selbst verkostet viel auf der Messe, beobachtet und verfolgt den Erfolg seiner Tätigkeit oder begegnet wiederum beratungsbedürftigen Erzeugern. Sein HIRSCHHORNER WEINKONTOR liegt in Königsbach, im südlichen Teil der berühmten Mittelhardt bei Neustadt. Die bekannten Lagen Deidesheim, Forst und Wachenheim liegen nur wenige Kilometer nördlich. Seine Weine sind nach der streng kontrollierten biodynamischen Wirtschaftsweise Demeter-zertifiziert. Wir, als Ihr önologischer Berater, empfehlen Ihnen dringend die recht kleine und weitgehend unbekannte Produktion von FRANK JOHN.

■ 2014 Riesling Buntsandstein Frank John 22,53 €/Ltr. **16,90 €**

Frank Johns Riesling 2014 ist ein großartiger Botschafter des deutschen Öko-Weinbaus, denn er zeigt dem Mainstream die kalte Schulter. Da er spontan vergoren wurde und lange Zeit auf dem Hefelager im großen Holzfass verbringen durfte, gibt es keine vordergründige Maracuja-Dominanz. Nein, es sind weitaus tiefgründigere Aromen, gelbfruchtig in der Anmutung, von gänzlich

ausgereiften, im Wortsinne »kerngesunden« Riesling-Trauben. Genießt man diesen Riesling auf der Zunge, kann man sich förmlich vorstellen, wie das hochreife Lesegut mit gespannter Beerenhaut imaginär im Mund zerplatzt war. Ganz langsam entwickelt er sich geschmacklich im Mund, denn es ist keinerlei Eile geboten. Erst nach dem Schlucken beginnt er sich am Gaumen voll zu entfalten, zeigt schwelgerischen Extrakt und eine mundfüllende Struktur mit wundervoller Säurespannung und einer Frische, die sich so noch über Jahre am Gaumen präsentieren wird. Trotz maximaler Aromendichte besitzt er einen angenehm niedrigen Alkoholgehalt von etwa 12,5 %.

■ 2013 Pinot Noir Kalkstein Frank John 50,00 €/Ltr. **37,50 €**

Der Pinot Noir von Frank John orientiert sich aromatisch an trockenen, französischen Pinot Noirs. Und der Hinweis »trocken« soll hier eben so verstanden werden! Denn einige deutsche Spätburgunder versuchen über von Alkoholdominanz geprägter Süße zu beeindrucken, oder das Holzaroma birgt eine gewisse Süße in sich, bis hin zu gar echter Restsüße. Das alles kann keinen großen Pinot Noir ergeben, denn der lebt vom Spiel, der Tiefe und lebendigen Rasse, besitzt kühle Aromen, die sich in transparenter Manier fein angeordnet zu einem großen, spannenden Geschmacksbild formieren, das dann lange im Nachhall bleibt, immer wieder mit dezenter Extraktsüße zurück kehrt und den Gaumen befeuert. Solche Pinot Noirs wirken niemals schwer, niemals zu breit oder machen satt. Vielmehr laden sie ein, sich mit ihnen lange auseinander zu setzen. 13 % Alkohol.



KARL FRITSCH ERSTAUNLICHES AUS 2015

MillésimeBIO

KARL FRITSCH ist einer der Vorreiter im biodynamischen Weinanbau Österreichs! Wie die meisten Winzer des Wagram, musste auch KARL FRITSCH im Frühjahr 2015 einen fatalen Hagelschaden mit rund 80 % Verlust hinnehmen. Nach dem tragischen Unwetter bot sich in den Rebanlagen ein katastrophales Bild der Verwüstung. Bereits im Vorjahr waren die Erträge nicht gerade üppig ausgefallen. Der restliche Wachstumsverlauf brachte den 2015ern wenigstens eine ausgezeichnete Reife, weshalb KARL auch gesundes Lesegut für die einfachen Qualitäten von befreundeten Kollegen zukaufen konnte, um seinen Traubenbedarf zu decken. Somit liegt die Produktionsmenge schließlich gleichauf mit

dem vorigen Jahr, die Qualitäten freilich sind sogar noch deutlich besser. Die ersten Füllungen des Jahrgangs 2015 sind absolut begeisternd! Eine der Begründungen liegt darin, dass seit diesem Jahrgang nur noch eigene, selektierte Hefen verwendet werden. Im Regelfall wurden die gehobenen Qualitäten ohnehin spontan vergoren. Diese Spontanhefen wurden sorgfältig separiert und professionell gezüchtet, sodass heuer eben auch die Einstiegsqualitäten damit vergoren wurden. Somit hebt sich auch der Grüne Veltliner Wagram von den »normalen« Weinen der Mitbewerber ab, denn er besitzt weitaus mehr Charakter, Tiefgang und Vielschichtigkeit. Die Trauben für den Wagram kamen teils aus den Vorlesen eigener Spitzenlagen, sowie aus zugekauftem Rebmaterial. Der Steinberg wurde nur aus eigenen Trauben produziert und hebt sich nochmals durch größeres Spiel und feinwürzige Rasse ab. Die 2015er Weißweine der »Erste Lagen« kommen erst wesentlich später auf die Flasche. Man darf aber auch da sehr gespannt sein, was sich im Herbst präsentieren wird.

■ 2015 Grüner Veltliner Wagram Karl Fritsch 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

89/100 | Ganz saftig und fruchtig, begeistert dieser kleine Grüne Veltliner mit Leichtigkeit und purem Trinkvergnügen bei zarten 12 % Alkohol. Ganz sauber

und tiefgründig für einen Einstiegswein, besitzt er deutlich mehr Volumen als im Jahr 2014! Die Sortentypizität reizt bereits der Wagram voll aus, denn eine dem Grünen Veltliner vergleichbare Rebsorte gibt es eigentlich kaum.

■ 2015 Grüner Veltliner Steinberg Karl Fritsch 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

90/100 | Sauber, dicht und rassig, bringt der Steinberg eine unglaubliche Frucht ganz locker-flockig in Position, wie es viele andere Betriebe erst auf dem Niveau ihrer »Ersten Lage«-Weine vermögen. Sein Trinkfluss zeigt großartige Saftigkeit, die satte Frucht ist tief und reif, mit dem typischen Pfefferlton und rassig-mineralischer Struktur. Schlanke 12,8 % Alkohol lassen ihn leicht und dennoch außerordentlich nachhaltig erscheinen.

■ 2013 Grüner Veltliner Schlossberg »Erste Lage« Karl Fritsch 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

92*/100 | Der Schlossberg 2013 verfügt über ein erstaunliches Kaliber! Er 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 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, rassig und tiefgründig. Dabei entwickelt er einen großartigen Zug mit gepflegter Adstringenz und nachhaltiger Vielschichtigkeit. Knapp 13 % Alkohol.

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

89/100 | 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 mittelgewichtig, 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.

BURGUND-ENTDECKUNG: DOMAINE DES GANDINES PURISTISCHE CHARDONNAYS ZU ERSTAUNLICHEN PREISEN




Die großen Namen des Burgund nehmen eine schmerzliche Preishürde nach der anderen. Den klassifizierten Pinot Noirs der Côte de Nuits folgen nun auch die Chardonnays aus berühmten Lagen. Preiswerte Alternativen sind generell rar an der Côte d'Or und doch möchte man nicht gerne auf gute Burgunder verzichten! Da lohnt sich ein Blick in das südliche Burgund; hier konnte

man bei der Millésime Bio die Weine mehrerer Betriebe aus dem Maconnais bestaunen. Besonders imposant sind die Weine der DOMAINE DES GANDINES aus Clessé, die von der Familie DANANCHET seit 1925 bewirtschaftet wird. Heute besitzen die DANANCHETS 13 Hektar eigene Reben und verarbeiten weitere 1,6 Hektar in Pacht. Im Jahr 2009 begannen sie den ökologischen Anbau und seit 2012 wird die biodynamische Bewirtschaftung zertifiziert. Nach seinem Önologie-Studium und mehreren Auslandsaufenthalten führt heute der junge FLORENT DANANCHET mit seinem Bruder BENJAMIN die Domaine. Sie gehören zur neuen, qualitätshungrigen Generation und kultivieren hauptsächlich Chardonnay in den Appellationen Macon und Viré-Clessé. Die Stilistik folgt dem Vorbild eines maximalen Purismus mit saftiger Fruchtigkeit und hedonistischem Schmelz. Bei der Selektion *Loris* werden durchaus auch Extraktwerte und Dichte erreicht, die an Meursault und Kollegen erinnert. Für uns sind die Weißweine der DOMAINE DES GANDINES eine der ganz großen Entdeckungen des Burgund!

■ **Crémant de Bourgogne Extra Brut** 21,20 €/Ltr. **15,90 €**
Domaine des Gandines

90/100 | Der Crémant Extra Brut wird aus reinem Chardonnay von jungen Reben gekeltert und reift 16 Monate »sur latte« in Flaschengärung. Auch für ihn werden die Trauben mit der Hand gelesen, um die maximale Sauberkeit der Aromen zu gewährleisten. Ganz reif und nussig, mit schmelziger Fülle und sehr feiner Perlage ausgestattet, ist dieses ein Schaumwein, der mehr Fülle besitzt als ein Champagne, aber wesentlich feiner ist als Sekt, Cava oder Spumante. Der hohe Extrakt in den Trauben verleiht ihm einen langen Nachhall und lässt ihn ohne zusätzliche Dosage auskommen. Extrem mineralisch!

DER BESTE ROTWEIN AUF DER MILLÉSIME BIO! BRUNELLO VON SAN POLINO



99 und 100! Das waren die beeindruckenden Bewertungen von JAMES SUCKLING für die 2010er Brunello von SAN POLINO im vergangenen Jahr. Eine PARKER-Bewertung für diese Weine gibt es bis heute nicht. Für uns zählt SAN POLINO seit dem Jahrgang 2004 zu den Top-5-Erzeugern von Montalcino. Doch erst die Bewertungen von JAMES SUCKLING haben die internationale Aufmerksamkeit auf das kleine, biodynamisch geführte Gut SAN POLINO gelenkt. Toscana-Liebhaber warten bereits ungeduldig auf die 2010er Brunello Riserva, die in diesem Frühjahr auf den Markt kommt. Dass der Brunello von SAN POLINO der beste Rotwein auf der Millesime Bio werden würde, war uns von vornherein klar. Nun kommen die hervorragenden 2011er Brunello und 2011er Brunello Helichrysum, sowie die Brunello Riserva 2010. Besonders überraschen konnte der großartige Brunello 2008, den wir kurzerhand nachgekauft haben ...

■ **2008 Brunello di Montalcino San Polino** 65,33 €/Ltr. **49,00 €**

93–94/100 | Der 2008er Brunello von San Polino hat sich ausgezeichnet entwickelt. Reife, reichhaltige Nase, ganz verdichtet und sehr kompakt, mit festfleischiger, süßer Frucht und traumhaft tiefer Würze. Satte, dichte Frucht im Mund, sehr kraftvoll und intensiv aufgebaut. Extraktreicher, wuchtiger Körper mit opulenter Fülle sowie weicher, weit verteilter Gerbstoffstruktur mit großer Extraktstärke. Ganz weit gefasst und straff, wunderbar abgerundet, üppig und saturiert im Abgang. Ein beeindruckender, großer Brunello.

■ **2014 Viré-Clessé Terroir de Clessé** 18,00 €/Ltr. **13,50 €**
Domaine des Gandines

90/100 | Mit 40–50.000 Flaschen jährlich ist der Terroir de Clessé der wichtigste Wein der Domaine des Gandines. Das Terroir um Clessé ist von Kalkböden in mittleren Hanglagen auf steinigem Untergrund geprägt. Über zehn Monate wird er je zur Hälfte in Stahl und großen Holzfudern ausgebaut. Ganz dicht, stoffig, mit großartiger Saftigkeit und schmelziger Fülle, bleibt er immer satt am Gaumen und besitzt eine ausgezeichnete Rasse mit großem Säurezug. Der dezente Holzeinfluss gibt ihm eine feine Cremigkeit und sehr gutes Spiel im Mittelstück. Mit seiner puristisch-mineralischen Linienführung, hat der Terroir de Clessé ausgezeichnetes Gewicht und angenehme Fülle ohne schwer zu sein.

■ **2014 Viré-Clessé Les Gandines** 22,00 €/Ltr. **16,50 €**
Domaine des Gandines

91/100 | Der Les Gandines wird aus der gleichnamigen Einzellage gewonnen, die vom Rand eines Plateau nach Osten hin abfällt. Der Boden ist mit Lehm und kalkigem Sand durchzogen, sowie etwas Feuerstein und Kiesel. Vergoren und ausgebaut wird er in kleinen Holzfässern (Pièces mit 228 Liter, 10% neu). Die malolaktische Gärung wird ebenso durchgeführt wie das Aufrühren der Hefe, um dem Wein mehr Fülle und Abrundung zu geben. Große Nase mit sehr guter Tiefe und feinem Fruchtspiel. Dicht am Gaumen mit sehr guter Spannung und delikatem Holz. Sehr engmaschig und körperreich. Ein beeindruckender Maconnais zu einem sehr fairen Preis.

■ **2014 Viré-Clessé Loris** 36,67 €/Ltr. **27,50 €**
Domaine des Gandines

92/100 | Der Loris ist der beste Wein der Familie Dananchet. Er kommt von alten Reben in der Lage Chatenet mit lehmhaltigen, schweren Böden. Gärung und Ausbau erfolgen in neuen Demi Muids (500-Liter Eichenfässer). Er wird nicht geschönt oder filtriert, auch auf die Schwefelung wird weitgehend verzichtet. Nicht nur seine schwere Flasche signalisiert große Klasse – dicht, süß, offensiv und mit satter Intensität zeigt er auch ein außergewöhnliches Duftspiel. Im Mund ist er sehr fett für einen Macon, erinnert eher an einen dichten, konzentrierten Meursault! Unglaublich würzig, salzig-mineralisch und mit großartiger Rasse, bleibt er beißend intensiv am Gaumen. Der Loris beeindruckt mit seinem mächtigen Körper, guter Komplexität und ausgezeichneter Länge. Schmeckt wie 50 Euro – kostet die Hälfte!

■ **2011 Brunello di Montalcino San Polino** 65,33 €/Ltr. **49,00 €**
in Vorbestellung

94/100 | Ganz satte, dichte, süße Nase mit großer Frische und vielschichtiger fein durchdeklinierter Frucht. Sehr klar und druckvoll im Mund, mit viel Kraft, ganz fett und lang. Tief und fein, mit großer Extraktion und weit verteilten, feinen Gerbstoffen, lang und üppig. Ein großer, körperreicher Brunello, der dem 2010er nicht viel nachsteht. Sehr jugendlich und langlebig.

■ **2011 Brunello di Montalcino Helichrysum** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
San Polino in Vorbestellung

95/100 | Der Helichrysum zählt wieder zu den vier besten Brunello des Jahrgangs. Undurchdringliche, dichte Nase mit massiver, frischer Frucht und likörigem Kopfaroma. Ganz dicht und stoffig, kraftvolle Gerbstoffe, jugendlich, mit generöser, tiefgründiger Süße im Hintergrund und gehaltvollem, großem Körper. Unglaublich generös und hochkonzentriert.

■ **2010 Brunello di Montalcino Riserva San Polino** 160,00 €/Ltr. **120,00 €**
in Vorbestellung – limitierte Zuteilung –

98/100 | Blutjung, verschlossen, massiv und unglaublich druckvoll. Diese grandiose Riserva konnte man nur mit besten Kontakten auf dem Weingut verkosten. Jeder Weg lohnt sich, lange Reifung im Keller auch! Rarität.

DOMAINE DE LA BOUSQUETTE ST.-CHINIAN

MillésimeBIO



ISABELLE PERRET erinnerte sich in diesem Januar noch gut an unsere letzte Begegnung vor einigen Jahren auf der Millésime Bio. Bereits damals waren uns ihre ausgezeichneten Weine aufgefallen, deren gleichbleibende Qualität uns dieses Mal mehr als restlos überzeugte. Die DOMAINE DE LA BOUSQUETTE liegt im Anbaugebiet St.-Chinian, zwischen den etwas bekannteren Languedoc-Appellationen Minervois und Faugères. Früher waren die Weinberge von LA BOUSQUETTE Teil des Besitzes der Abtei von Fontcaude, die im 12. Jahrhundert gegründet wurde. Bereits seit 1972 werden die Rebanlagen regelmäßig biozertifiziert! Das schweizer Ehepaar PERRET übernahm LA BOUS-

QUETTE im Jahre 1996, baute das Gut kontinuierlich aus und verbesserte die Qualität der Weine auf ein erstaunliches Niveau. Der Großteil der 25 Hektar Rebfläche wächst an den sanft abfallenden Flanken eines Plateau auf kalkhaltigem Lehmboden mit Kieselsteinen und schaut auf das Orb-Tal. Die Reben sind umringt von Wäldern und dem typischen Garrigue-Heideland. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 25 Jahre. All das klingt keineswegs außergewöhnlich, doch vermögen die Weine von LA BOUSQUETTE durchaus zu verblüffen!

Pruneyrac noch deutlich mehr Kakao-Süße und stoffige Konzentration. Darüber hinaus besitzt er eine deutlich betontere Gerbstoffstruktur als die Cuvée Tradition. Grandioser St.-Chinian mit großer Kraftreserve.

■ **2013 St.-Chinian Tradition** 11,33 €/Ltr. **8,50 €**
Domaine de la Bousquette

89/100 | Der St.-Chinian Tradition besteht aus Syrah und Grenache. Vinifikation und Ausbau erfolgen im Betontank. Daher behält er seine Frische und Frucht. Ganz dunkel und stoffig, extrem kraftvoll und mit viel Charakter ausgestattet, zeigt dieser Basis-Rotwein eine hochbeachtliche Qualität mit schlicht genialer Struktur! Seine dicht gestaffelten, süßen Gerbstoffe verbinden sich ausgezeichnet mit dem schokoladig extraktreichen Körper, ohne dabei zu breit oder schwer zu sein. Zurück bleibt ein charaktervoll-würziger Südfranzose mit großem Herz.

■ **2012 St.-Chinian Pruneyrac** 13,20 €/Ltr. **9,90 €**
Domaine de la Bousquette

90/100 | Die Cuvée Pruneyrac besteht aus 60% Grenache und Mourvèdre, die bis zu 20 Tage Kontakt mit der Maische erfahren. Vinifikation und Ausbau erfolgen im Betontank. Auch der Pruneyrac reift ohne Holzeinfluss, um die Frische des Grenache und die schokoladige Wucht des Mourvèdre zu bewahren. Dicht und stoffig, mit unglaublicher Kraft und Fülle, zeigt der

■ **2012 St.-Chinian Prestige** 17,20 €/Ltr. **12,90 €**
Domaine de la Bousquette

91/100 | Der Prestige wird aus 80% Syrah und 20% Grenache aus geringem Ertrag (25 hl/ha) komponiert. Die Vinifikation erfolgt im Betontank, danach reift er über 12 Monate in gebrauchten Barriques. Grandiose Farbe, dicht und reichhaltig. Sehr schöne, gereifte Nase mit großem Volumen, feiner Frucht und sehr guter Tiefe. Im Mund zeigt er sehr geschliffene Gerbstoffe mit dichter Anordnung am Gaumen und großer Tiefenstaffelung. Vollreif, geschmeidig, süß und intensiv, bleibt er weit aufgespannt und nachhaltig im Abgang zurück. Sehr preiswert und kurzweilig!

■ **2011 St.-Chinian l'Absolu** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
Domaine de la Bousquette

93/100 | Vom grandiosen l'Absolu werden nur 2500 Flaschen hergestellt. Er besteht aus 70% Mourvèdre, sowie 30% Grenache und Carignan. Der Mourvèdre wird über 12 Monate in 400-Liter-Eichenfässern ausgebaut, der Rest reift im Barrique. Unglaublich reichhaltige Nase, die man bereits als Prophezeiung für den großen Gerbstoffschub im Mund wahrnimmt. Viel Stoff und schiere Intensität am Gaumen, dabei sehr tief und weit gefasst, ähnlich weitaus berühmteren Weinen aus nobleren Terroirs. Hochfeines Spiel zwischen eleganter Säure, rassig-feinen Gerbstoffen und schwelgerischer Extraktsüße, die mit Schokolade und Garrigues-Würze gespickt ist. Ein grandioses Languedoc-Gewächs mit beeindruckendem Potenzial, lang, opulent, groß und süß. Sein Preis ist geradezu leichtsinnig günstig.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DIE MAGIE DES JAHRGANGS 2010

Kein Winzer in Montalcino kann sich erinnern, je einen größeren Nachfrage-Boom erlebt zu haben, als mit dem Jahrgang 2010. Und tatsächlich, die 2010er Brunello sind etwas Besonderes: selten trafen Brillanz, Tiefe und Intensität so auf einen Punkt zusammen. In diesem Frühjahr wurden beim »Benvenuto Brunello« um den 21. Februar die Brunello Riserven des Jahrgangs 2010 in Montalcino präsentiert! Wir haben vorab schon eine der regelmäßig besten Brunello Riserva 2010 eingekauft und konnten sogar vom hervorragenden Annata 2010 noch einmal nachkaufen. PATRIZIO CENCIONI vom Weingut CAPANNA ist einer der alteingesessenen, bescheidenen

■ **2010 Brunello di Montalcino Capanna** 63,33 €/Ltr. **47,50 €**

94+/100 | Der Capanna zählt zu den besten Brunello des Jahrgangs 2010! Sehr gute, leuchtende Farbe. Ganz dicht und würzig, sehr klar im Duft und mit feiner Fruchtpräsenz von gleichermaßen, dezenten Primäraromen und fein durchdeklinierten, konfierten Noten, mit sehr schönem Schmelz vom Holz. Ein klassischer, großformatiger Brunello, sehr stimmig und ausgereift. Außerordentlich brillant und fest am Gaumen, mit kraftvollen Tanninen ausgestattet, ganz reif und weit gefasst. Er besitzt eine sehr schöne Süße vom mächtigen Extrakt, fein verwebt mit der eleganten Säure im Hintergrund. Einer der besten Capanna bislang, mit Fleisch und Fülle, ganz klassisch ausgerichtet und klar definiert. Langer Abgang, der mit 15% Alkohol von reichlich Stoff befeuert wird.

Winzer in Montalcino. Als er vor einigen Jahren zum Präsidenten des Consorzio von Montalcino gewählt wurde, waren alle beglückt, denn PATRIZIO ist einer der wenigen, die von jedem Mitglied geschätzt werden. Als Winzer arbeitet er kompromisslos traditionell: Vergoren wird in offenen Holzbottichen mit langer Maischestandzeit, danach reift der Brunello ausschließlich in großen Holzfässern – drei Jahre für den regulären *Brunello Annata* und vier Jahre für die *Riserva*. Bereits jetzt sind diese 2010er Brunello beeindruckende, große Sangiovese mit einer generösen Ausstrahlung.

■ **2010 Brunello di Montalcino Riserva Capanna** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

96/100 | Der 2010er Capanna zeigt alle Attribute einer großen Brunello Riserva: Maximale Intensität, mächtige Struktur mit breiten Schultern, delikat denaturierte Fruchtaromen, die sich mit rosigen Noten in einem langen Finale vermischen. 15,5% Alkohol weist das Rückenetikett aus, denn der Gehalt tendiert Richtung 16. Doch das merkt man diesem beeindruckenden Sangiovese verkosterisch gar nicht an. Das steckt sein großer Körper und die brachiale Extraktsüße am Ende locker weg. Die distinktierten Gerbstoffe sind sehr feinkörnig strukturiert und weit verteilt. Während der vier Jahre Fassausbau konnte er sein großes Volumen mit reichlich Aroma auffüllen und kleidet nun den Gaumen großzügig aus. Ein begeisterndes Trinkerlebnis, das nochmals die große Qualität des Jahrgangs 2010 unterstreicht. Denn trotz all seiner reifen Opulenz und mitreißender Fülle bleibt er immer frisch und balanciert, ohne den geeigneten Brunello-Freund zu ermüden.

SIRO PACENTI RISERVA PS 2010 DER BESTE BRUNELLO ALLER ZEITEN



Kaum einen Wein kenne ich so intim, wie den Brunello di Montalcino. Denn seit 25 Jahren fahre ich jeden Februar nach Montalcino, kenne unzählige Betriebe und verkoste bei der Jahrgangspräsentation **BENVENUTO BRUNELLO** schlicht alle Brunello und Riserven. Deshalb haben wir bei extraprima auch immer die Geheimtipps im Sortiment. Vor über 20 Jahren war das **SIRO PACENTI** – heute ist er weltberühmt. Als einer der Ersten hatten wir **SALVIONI** oder **POGGIO DI SOTTO** geführt. Seit den 100 Punkten von **JAMES SUCKLING** für den **2010er**

Helichrysum und 99 Punkten für den einfachen **Brunello** wurde auch **SAN POLINO** im vergangenen Jahr international bekannt. **CAPANNA** ist schon lange ein renommiertes Weingut, doch die Qualitätssteigerungen der letzten Jahre blieben vielen Journalisten offenkundig verborgen. Warum? Keine Ahnung! Für mich lag die bislang höchste Bewertung, die ich überhaupt einem Sangiovese aus Montalcino gegeben hatte bei 98/100 Punkten. Denn irgendwie erschien mir die Dimension eines ganz großen Bordeaux oder Burgunders doch noch beeindruckender, erhabener und vielschichtiger. Von der Langlebigkeit ganz zu schweigen. In diesem Jahr hat **GIANCARLO PACENTI** diesen Bann mit seiner **Riserva PS 2010** gebrochen. Es gab keine Alternative zur vollen Punktzahl: 100/100! Die **Riserva PS 2010** von **SIRO PACENTI** ist der beste, jemals produzierte Brunello di Montalcino. Mehr Tiefgründigkeit, Vielschichtigkeit, Intensität und Eleganz hat nie zuvor ein anderer Brunello erreicht. Mit unglaublicher Persistenz sendet dieser Brunello eine allumfassende Strahlkraft aus. Auch Tage im Anbruch tun ihm nichts an. Donnerstag mittags auf dem Weingut mit **GIANCARLO** verkostet, blieben die Muster in unserem Kofferraum, bis wir sie jeweils freitags, samstags und nach unserer Rückkehr am Montag immer wieder probiert haben. Unglaublich. Als ich **GIANCARLO PACENTI** nun eine Mail geschickt hatte, in der ich ihm meine Eindrücke beschrieb, antwortete er: *«... von Dir zu hören, dass Du den PS 2010 als gleichauf mit einem großen Bordeaux oder großen Burgunder einstufst, schenkt mir wirklich unglaubliche Freude und zeigt, dass wir alle eine gute Arbeit machen, das Team des Weinguts, aber auch unsere »historischen« Partner Extraprima.»* Der **PS 2010** repräsentiert die besten acht Barriques des Jahrgangs. Knapp 1800 Flaschen und einige Magnums gibt es von diesem geschichtsträchtigen Wein. Damit Sie sich etwas davon sichern können, bieten wir den Wein in Vorbestellung an. Bitte beachten Sie dass Sie für jede Flasche **PS Riserva 2010** die doppelte Menge **Vecchie Vigne 2011** abnehmen sollten. Und auch dieser Wein ist wieder ausgezeichnet gelungen. Nicht nur für mich war er mit 96/100 der beste Brunello 2011 mit der höchsten Bewertung, auch bei **JAMES SUCKLING** lag er mit 97/100 an der Spitze.

■ **2014 Rosso di Montalcino** Siro Pacenti 30,67 €/Ltr. **23,00 €**
in Vorbestellung

91/100 | 2014 war ein herausfordernder Jahrgang in Montalcino. Doch Giancarlos Rosso zeigt keinerlei Schwäche, denn er hat nur wenig Brunello erzeugt und einen Großteil der besten Partien für den Rosso verwendet. Zu je 50 % kam das Lesegut von Lagen im Norden und im Süden des Anbaugebietes. Der Ausbau erfolgte in Barriques, davon waren 20 % neu. Leuchtende Farbe. Tolle, tiefe, satte Nase, ganz reif und offen, mit liköriger Süße in der Kopfnote, ganz auf Frische und feines Holz gebaut im Duft. Saftig und offen im Mund. Sehr fein und fest, mit unglaublicher Tiefe, Rasse und Präzision. 15.000 Flaschen Produktion.

■ **2011 Brunello di Montalcino »Pelagrilli«** 48,67 €/Ltr. **36,50 €**
Siro Pacenti in Vorbestellung

94/100 | Der Pelagrilli mauserte sich in den letzten Jahren zum besten Brunello im preislichen Mittelfeld! Denn tatsächlich kommt heute von den Brunello zwischen 30 und 40 Euro keiner an den Pelagrilli heran und auch viele Selektionen und Lagen-Brunello finden hier ihren Meister! Die Reben haben mittlerweile ein Alter von 25 bis 30 Jahren erreicht und wachsen zu 80 % auf den nördlichen Lagen des Weingutes. Ausgebaut wurde er in fran-

zösischen Barriques, von denen etwa 40 % neu zum Einsatz gelangten. Leuchtende Farbe. Ganz tiefe, offene Nase mit gereifter Frucht und schönen »Brunello«-Noten, ganz klar und leicht zugänglich, verschwenderisch duftend, mit anziehender toskanischer Süße. Ganz rund im Mund, satt und dicht gewebt, mit viel Saft und großer Struktur, sehr klar und nachhaltig am Gaumen. Ganz ausgewogen und balanciert besitzt er Pacenti-typische Präzision und Schliff, ganz fest und kompakt im Mund. Ein durch und durch toller Brunello, ganz lang und kernig, feine Süße mit etwas Unterholz, kraftvoll und strukturiert mit feinen Gerbstoffen. Ein bis zwei Stunden Dekantieren oder einige Jahre lagern. 12.000 Flaschen.

■ **2011 Brunello di Montalcino »Vecchie Vigne«** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
Siro Pacenti in Vorbestellung

96/100 | Der 2011er Vecchie Vigne ist eindeutig der jahrgangsbeste Brunello Annata. Er steht dem 2010er in nichts nach, zeigt sich lediglich bereits etwas zugänglicher und aufgeschlossener. 40 Jahre sind die Reben im Schnitt alt und wachsen je zur Hälfte im Norden und im Süden des Anbaugebietes. Ausgebaut wurde er in französischen Barriques mit etwa 70 % neuem Holz. Leuchtend intensive, dunkle Farbe. Ganz offensiv und süß in der Nase, mit massivem, frischem Kernaroma und deutlich gereifterer, zart marmeladiger Kopfnote. Geschmeidige Fülle im Duft, sehr komplex mit feiner Kräuterwürze und großer Tiefe. Ganz saftig und stoffig im Mund, mit reichhaltiger Intensität und weit gestaffelter, tiefgründiger Struktur, ewig lang und mit grandiosem Spiel. Der 2011er ist sofort zugänglich und beeindruckt mit sensationeller Aromentiefe und detaillierter Vielschichtigkeit. Mehr Präzision war in 2011 nicht erreichbar. Ganz feine Gerbstoffe mit Noblesse und schöner, unmerklich kraftvoller Säure unterlegt, die ihm ein langes Leben schenken wird. 22.000 Flaschen.

■ **2010 Brunello di Montalcino PS Riserva** 193,33 €/Ltr. **145,00 €**
Siro Pacenti in Vorbestellung – limitierte Zuteilung –

■ **dito Magnum 1,5-ltr.** Siro Pacenti 199,33 €/Ltr. **299,00 €**
in Vorbestellung – limitierte Zuteilung – Bitte fragen Sie nach.

100/100 | Die Riserva PS 2010 ist definitiv der beste bislang produzierte Brunello überhaupt. Er kommt vom rund 40jährigen Weinberg Pelagrilli im Norden des Anbaugebietes. Die besten acht französischen Barriquefässer des Jahrgangs, aus denen 1800 Flaschen und 300 Magnums abgefüllt wurden, waren allesamt neu. Ohne Pumpen, wurde der Wein nur durch Gasdruck bewegt und bringt etwa 15 % Alkohol auf die Waage. Leuchtend dunkle Farbe. Zuerst ganz verschlossen im Kernaroma, mit sensationeller, likörig-frischer, tiefer Kopfnote. Unglaublich komplex, ganz undurchdringlich, massiv und doch hochkultiviert, süß, mit großer Fülle und feinstem Holz. Grandiose, weit gefasste Struktur, ewig voll, satt und massiv und körperreich weitläufig. Ein hochfeiner likörig-schokoladiger Lakritzton mit Graphit zeigt die schiere Konzentration an, dabei bleibt er jedoch immer frisch, fein und elegant, mit großer Struktur und tiefgründiger Transparenz. Ein sensationeller Brunello, die Essenz des Sangiovese mit unglaublicher intellektueller Energie und großem Herz. Steht minutenlang am Gaumen mit tiefer, vielschichtiger Süße und grandios feinen Gerbstoffen. Ein Monument. Ja, hochbezahlt aber jeden Euro wert! Denn ein Bordeaux oder Burgunder dieses Niveaus ist weitaus teurer!!!

ROSSO & BRUNELLO VON SALVIONI

GIULIO SALVIONI ist einer der Kultwinzer von Montalcino. Tochter ALESSIA leitet heute das Vier-Hektar-Gut im Sinne ihres Vaters. Die geringen Mengen sind immer sofort vergriffen, stolze Sangiovese-Liebhaber horten sie in ihren Kellern. Denn langlebig sind diese burgundisch anmutenden Unikate ... jetzt ist der 1988er beispielsweise eine absolute Delikatesse! Im schwierigen Jahrgang 2014 wurde nur Rosso erzeugt, kein Brunello. Entsprechend großartig ist die Qualität. Und auch der **Brunello 2011** zählt wie immer zur absoluten Spitze des Jahrgangs. Geringe Verfügbarkeit!

■ **2014 Rosso di Montalcino** Salvioni 42,67 €/Ltr. **32,00 €**

■ **2011 Brunello di Montalcino** Salvioni 42,67 €/Ltr. **99,00 €**

COGNAC LA GABARE

DIE LEGENDE LEBT

Als »Broker« spürte JEAN GROSPELLIN lange Zeit alte Fässer bei kleinen Cognac-Brennereien auf, um sie namhaften Cognac-Häusern als Grundlage für ihre Luxusabfüllungen zu verkaufen. Manch einzigartige Qualität, die dadurch im Nirwana der hochpreisigen Cognac-Flacons verschwand, weckte in GROSPELLIN Wehmut. In der C 14-Methode aus der Saurierforschung fand er eine Möglichkeit seine Brände wissenschaftlich auf ihr Alter untersuchen zu lassen und konnte damit einen eindeutigen Nachweis zum Entstehungszeitpunkt der Cognacs erbringen. So begann GROSPELLIN als erster Cognac-Erzeuger im 20. Jahrhundert unverschnittene

Jahrgangs-Cognacs in kleiner Auflage unter strenger behördlicher Kontrolle abzufüllen. Heute führt sein Sohn GUILHEM GROSPELLIN die Firma »LA GABARE« fort und erweiterte das Sortiment mit ausgezeichneten, jahrgangslosen Cognac-Qualitäten, wie einem einzigartigen, reinsortigen Cognac aus der Rebsorte Folle Blanche. Alle Cognacs von »LA GABARE« werden unfiltriert und ungeschönt, ohne Zuckercouleur oder Aromastoffe abgefüllt. »LA GABARE« sind echte, ursprüngliche Cognacs, bei deren Genuss man versteht, wie diese eigentlich verschlafene Region zu weltweitem Ruhm gelangen konnte!

JAHRGANGS-COGNACS VON LA GABARE

Die streng selektierten Jahrgangs-Cognacs aus den verschiedenen Appellationen Fins Bois, Bons Bois, Petite Champagne und Grande Champagne sind meist mit hohen Alkoholgradationen abgefüllt und somit besonders gehaltvoll und ausdrucksstark, weil sie nicht runter verdünnt wurden wie sonst üblich. Hinter jedem dieser einzigartigen Cognacs verbirgt sich eine spannende Geschichte. Teilweise füllt GROSPELLIN seine Cognacs in Fassstärke ab, wie den 1988er *Grande Champagne*, der mit stolzen 63,1% Alkohol gegen jeden Single Malt antreten kann. Der *Cognac No. 67* wurde 1967 gebrannt und reifte circa 40 Jahre in Holzfässern. Die *Cognacs No. 24* und *No. 22* wurden jeweils 1924 und 1922 gebrannt und reiften rund 80 Jahre in Holzfässern, wobei wiederum etwa 80% ihres ursprünglichen Volumens verdunstet ist.

■ 1992 Bons Bois Cognac Groperrin 51,8 % Vol., 50 cl 92/100	153,00 €/Ltr.	76,50 €
■ 1991 Petite Champagne Cognac Groperrin – 47,8 % Vol., 50 cl	198,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 1989 Petite Champagne Cognac Groperrin – 47,9 % Vol., 70 cl 92/100	164,29 €/Ltr.	115,00 €
■ 1988 Fins Bois Cognac Groperrin – 47,9 % Vol., 70 cl 94/100	188,57 €/Ltr.	132,00 €
■ 1988 Grande Champagne Cognac Groperrin – 63,1 % Vol., 70 cl 95/100	250,00 €/Ltr.	175,00 €
95/100 Seltener Cognac aus der Grande Champagne, der mit Fassstärke abgefüllt wurde, also satte 63,1 % Alkohol auf die Waage bringt. Im Preisvergleich mit einem handelsüblichen 40%-Cognac sollte man also darauf achten, dass der verdünnte Cognac im vergleichbaren Preisbereich etwa 110,- € kosten darf. Denn der unverdünnte Grande Champagne 1988 von La Gabare bringt entsprechend mehr Aroma und Intensität mit. Möchte man beide auf gleichem Niveau verkosten, könnte man den La Gabare mit 50% ausgesuchtem Wasser verdünnen ...		
■ No. 67 Fins Bois Cognac Groperrin 49,3 % Vol., 70 cl 95/100	284,29 €/Ltr.	199,00 €
■ No. 24 Grande Champagne Cognac Groperrin – 43,7 % Vol. 96/100	570,00 €/Ltr.	399,00 €
■ No. 22 Grande Champagne Cognac Groperrin – 40 % Vol., 70 cl 96/100	824,29 €/Ltr.	577,00 €

JAHRGANGSLOSE COGNACS VON LA GABARE

Die jahrgangslosen Cognacs von LA GABARE sind den handelsüblichen Marken-Cognacs weit überlegen! Neu ist der 12jährige *Grande Champagne Cognac*. Dies ist eine Cuvée aus verschiedenen Cognacs, die GROSPELLIN zu einem hocharomatischen, feingliedrig abgerundeten Geschmacksbild komponiert hat. Ein ganz beeindruckender Cognac, der wesentlich teurere Spitzenprodukte der berühmten Cognac-Häuser schlägt.

■ VSOP Petite Champagne Cognac Le Roch 41 % Vol., 70 cl 91/100	64,29 €/Ltr.	45,00 €
■ Cognac Grande Champagne Folle Blanche 43 % Vol., 70 cl 91/100	82,86 €/Ltr.	58,00 €
■ Cognac Grande Champagne aged 12 years 43 % Vol., 70 cl 92/100	114,14 €/Ltr.	79,90 €

NEU MMC1 VOM MOST ZUM TRAUMWEIN

■ MMC 1 »Moût muté au Cognac« La Gabare. 17,5 % Vol., 75 cl	26,53 €/Ltr.	19,90 €
--	--------------	----------------

92/100 | Guilhem Groperrins neuestes Projekt ist der »MMC1« genannte Likörwein in der Art eines Pineau de Charente. MMC ist hier die Abkürzung von »Moût muté au Cognac«, was so viel bedeutet wie »durch Cognac mutierter Most«. Es handelt sich um einen Traubenmost, der während der Gärung durch Zugabe von Cognac aufgespritzt wird, wodurch der Gärprozess endet und der noch unvergorene Zucker erhalten bleibt. Anschließend reifte der MMC 1 noch einige Jahre im Holzfass. Das Ergebnis erinnert einerseits an einen hochfeinen, gereiften Sherry, aber auch an einen frischen Süßwein, und gleichzeitig besitzt er die Nachhaltigkeit und Kraft eines Digestifs. Sein einzigartiges Spiel von frischer Pfirsichfrucht mit gleichzeitig komplex rosinierten Aromen, Nüssen, Schokolade und Karamell ist schlicht bezaubernd. Seine cremige Textur mit satter Fülle bereitet wahre Trinkfreude zum Dessert und der gottlob nicht zu massive Alkoholgehalt von gerade mal 17,5% lässt den MMC 1 leicht und süffig erscheinen.

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim (Vinothek)
S6, 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. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.