

September 2016

# extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim (Vinothek)  
S 6, 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.



## WEINKULTUR IM HINTERHOF

EXTRAPRIMA KEHRT IN DIE QUADRATE ZURÜCK! NACH 13 JAHREN NEHMEN WIR ABSCHIED VOM WASSERTURM: DIE EXTRAPRIMA VINOHEK AM FRIEDRICHSPLATZ 16 SCHLIESST PLANMÄSSIG NACH DEM ARKADENFEST AM 17. SEPTEMBER. DANACH KONZENTRIERT SICH EXTRAPRIMA AUF S 6, 10: LAGER UND VERKAUF MIT PARKPLÄTZEN IM HOF – HIER KÖNNEN SIE ZUM WEINEINKAUF EINFACH DIREKT VORFAHREN.

## ARKADENFEST

17.09.2016 / 16<sup>00</sup> – 24<sup>00</sup> Uhr



Feiern Sie mit uns beim Arkadenfest ausgiebig den Ausklang an Mannheims Wahrzeichen.

Am 17.09.2016

zwischen 10:00 und 16:00 Uhr bieten wir die ganze Ware am Friedrichsplatz zu günstigen Abholkonditionen an. Zukünftig übernimmt YVS Interior Design planmäßig die restliche Fläche am Friedrichsplatz und wir feiern dann nachträglich die Eröffnung in S 6, 10.

## EXTRAPRIMA IN S 6, 10 WEINKULTUR IM HINTERHOF Eröffnungsfeier mit Verkostung am 1. Oktober



Verkostung unserer aktuellen Neuzugänge von 10:00 bis 18:00 Uhr

Die Vorteile des Standortes S 6:

- Nähe zum Stadtzentrum mit Parkplätzen im Hof – direkt vorfahren und einladen
- Weine liegen temperiert und lichtgeschützt – ideale Lagerbedingungen im Untergeschoss
- Schneller Versand – Sie bestellen bis 14:00 Uhr: Anlieferung im Regelfall am nächsten Tag!

FRANKREICH | BURGUND

89+/100 | Dieser traumhafte *Bourgogne Pinot Noir* wird von 30 bis 45jährigen Rebstöcken geerntet, die bei Morey-Saint-Denis auf sandig-steinigen Böden mit guter Drainage stehen. Seine zarte Farbe leuchtet frisch und brillant. In der Nase besitzt er große Duftigkeit und Tiefe, ganz verführerisch und delikate, mit feinstem Aroma von roten Johannisbeeren inklusive deren Rispe. Auch im Mund setzt sich dieses finessenreiche Parfum fort, filigran gewirkt und durchdringend, mit zarter Fülle und seidigem Schmelz. Ein Pinot mit hocharomatischen 12,5% Alkohol, dessen charmante Gerbstoff-Adstringenz eine besonders verführerische Komponente darstellt.

2014 Côteaux Bourguignons  
»Corvée de l'Eglise«  
Domaine Henri Richard  
Gevrey-Chambertin

16,90 €  
11,87 €/Ltr.

Mehr Weine von Henri Richard auf S. 8.



## DSDSP – DEUTSCHLAND SUCHT DEN SUPER-PINOT

Eine Wette und Einladung zum Burgundervergleich

Burgunder sind ein delikates Thema, denn große Pinots sind selten und teuer. Findet man einen bezahlbaren Bourgogne Pinot Noir, der mit jedem Schluck Glücksgefühle auslöst, wird man von einer euphorischen Woge getragen. Am Boden der Flasche überwiegt die Trauer des Vergänglichen. Wiederholt sich dieses bewegende Erlebnis mit dem gleichen Wein, beginnt man zu schwärmen. Dieser Schwarm führt zum begehrliehen Vergleich mit anderen Pinots. Der *Coteaux Bourguignons »Corvée de l'Eglise«* von HENRI RICHARD ist der beste einfache Pinot Noir, den wir in den vergangenen Dekaden entdeckt haben. Ein grandioses Spiel von vielschichtiger Frucht, bezaubernder Säure und Rasse, gespickt mit tiefgründiger Adstringenz von reifen, ausgeglichenen Gerbstoffen und dezent verspielter Süße. Der Zug am Gaumen? Immens. Nun wollen wir wissen, ob es ähnlich gute Pinot Noirs für kleines Geld gibt? Bestellen Sie ein Probierpaket unserer aktuellen Burgunder. Machen Sie den direkten Vergleich. Wenn Sie einen ebenbürtigen Pinot haben, würden wir ihn gerne ganz professionell und objektiv auf die Probe stellen. Das sollte natürlich Regeln haben: Zugelassen sind weltweite Spätburgunder und Pinot Noirs mit einem Handelspreis von maximal 20,- €. Verkosten Sie mit!

**Sind Sie interessiert sich diesem kleinen, spannenden Abenteuer anzuschließen? Lassen Sie sich begeistern!**



DEUTSCHLAND | PFALZ

90/100 | Der *Win Win Rosé* ist ein neues Projekt bei VON WINNING. Er wird aus Spätburgunder, Lemberger und Sankt Laurent gekeltert und im Holzfass vergoren. Nur 1000 Flaschen gab es fürs Erste vom Jahrgang 2015, auf dem Weingut war er im Handumdrehen ausverkauft. Denn dieser Rosé ist tatsächlich die ideale Ergänzung für Riesling-Fetischisten: Er hat Säure, rassige Struktur und reichlich Mineralität! Kein glattgekämmter Gummibärchen-Rosé! 12,0% Alkohol.

**2015 Win Win Rosé**  
Weingut Von Winning  
Deidesheim

**13,50 €**  
18,00 €/Ltr.

Mehr Weine von Von Winning auf S. 6.



DEUTSCHLAND | PFALZ

90/100 | Der *Weißburgunder Kalkmergel* zeigt, wie enorm GERD BERNHART in den vergangenen Jahrgängen die Qualität seiner Weißweine verbessern konnte. Der 2015er ist präzise, klar und mineralisch, mit einem wundervoll saftigen Fruchtspiel und grandioser Spannung. Toller Weißburgunder mit feiner Tiefenstaffelung, beben-der Säure und ausgezeichnetem Trinkfluss. Einer der besten Weißburgunder Deutschlands kommt definitiv aus der südlichen Pfalz! 13,5% Alkohol.

**2015 Weisser Burgunder**  
Kalkmergel | Bernhart  
Schweigen

**10,90 €**  
14,53 €/Ltr.



DEUTSCHLAND | NAHE

91/100 | Der *Riesling Tonschiefer* verschlägt einem für 13,90 € glatt den Atem. Nur bei den absoluten Top-Winzern findet man einen derart ausdrucksstarken Riesling für vergleichsweise kleines Geld! Die Tonschieferböden aus den Hanglagen um den Leistenberg prägen diesen herrlich eleganten Riesling. Unglaublich vielschichtig, charaktervoll und schwebend leicht, trotz langem Nachhall. Ein Wein, der qualitativ mit vielen GG-Rieslingen der anderen Erzeuger konkurrieren kann! 12,0% Alkohol.

**2015 Riesling Tonschiefer**  
Weingut Dönnhoff  
Oberhausen

**13,90 €**  
18,53 €/Ltr.

Mehr Weine von Dönnhoff auf S. 7.



DEUTSCHLAND | PFALZ

90/100 | Für einen Riesling unter 10 Euro besitzt der *Drache* unglaubliche Rasse und Struktur! 2015 ist der beste *Riesling Drache* bislang bei VON WINNING! Ein klarer Quantensprung zu den einfachen Rieslingen der DR. DEINHARD-Linie und ein dramatisch guter Einstieg in die VON WINNING-Serie. Deutlich fruchtiger und körperreicher als in den vergangenen Jahrgängen. Trotz der geballten Ladung Riesling erfreulich schlanke 12,5% Alkohol.

**2015 Riesling Drache**  
Weingut Von Winning  
Deidesheim

**8,90 €**  
11,87 €/Ltr.

Mehr Weine von Von Winning auf S. 6.



FRANKREICH | BORDEAUX

92/100 | Ein anziehend begeisternder weißer Bordeaux mit rassischer Frucht, dezentem Blütenaromen und reifer Cremigkeit. Man kann sich dem Charme dieses zarten und doch kraftvollen Parfums kaum entziehen. Rhabarber, Quitten und etwas Citruswürze von Limetten verbinden sich mit floralen Kräuternoten im Abgang. Mineralisch und druckvoll, bei schmelziger Fülle und großartigem Säurezug. Extrem lebendig und vielfältig am Gaumen. Ein grandioser Einstieg in die wunderbare Welt der weißen Bordeaux'!

**2014 Definition Bordeaux sec**  
Domaine de l'Alliance  
Langon | Sauternes

**23,80 €**  
31,73 €/Ltr.

## DOMAINE DE L'ALLIANCE

### DIE DEFINITION DES WEISSEN BORDEAUX

Berühmt ist das Sauternes-Gebiet in Bordeaux für seine Süßweine, die heute freilich weltweit nur noch begrenzt à la mode sind. VALÉRIE und DANIEL ALIBRAND betreiben seit 2005 eine sieben Hektar-umfassende Domaine bei Fargues im Sauternes-Gebiet. Von Beginn an erzeugen sie neben dem süßen Dessertwein auch einen hochgradig spannenden, trockenen Weißwein aus Sémillon und Sauvignon zu gleichen Teilen. Die Trauben werden vollreif ohne Botrytis-Edelpilzbefall geerntet und kommen in gebrauchten Barriquefässern zur Gärung. Danach reift der »Definition« auf der Vollhefe weiter. Diese wird des Öfteren aufgerührt, um dem Wein mehr Fülle und Körper zu verleihen. Dennoch ist es kein fetter Barrique-Saft, sondern ein unglaublich animierender, rassisch-eleganter Weißwein von besonderem Reiz und mit großartigem Zug.



ITALIEN | PIEMONTE

11 + 1

95/100 | Der *Lazzairasco* von GUIDO PORRO ist einer der letzten, echten Geheimtipps des Piemont. Klassische Vinifikation mit langem Maischestand, 42 Monate Ausbau im großen Holzfass. Unglaublich konzentriert und druckvoll, mit der berauscheren Süße und subtilen Intensität eines Barolo aus Serralunga. Sehr geschliffene, mächtige Gerbstoffe. Dieser beeindruckende *no-name*-Barolo der klassischen Schule kann spielend mit den teureren Barolo der berühmten Erzeuger mithalten.

**2012 Barolo Lazzairasco**  
**Guido Porro**  
 Serralunga d'Alba **34,00 €**  
 45,33 €/Ltr.

Mehr Weine von Guido Porro auf S. 10.



FRANKREICH | ROUSSILLON

93/100 | Der *Consolation Rosé* aus reinem Mourvèdre ist einer der spektakulärsten Rosés Südfrankreichs. Er wird aus niedrigen Erträgen von den Schieferterrassen der Pyrenäen-Ausläufer geerntet und gärt in gebrauchten Barriques. Etwas mehr als 1.000 Flaschen wurden erzeugt. Unglaublich stoffige Struktur mit enormer Würze und berauscherer Frucht. Seine cremige Textur und spannende Säure verlangen nach Hummer oder feinstem Fisch mit intensiven Saucen wie einer Beurre blanc. 14,0% Alkohol ohne Reue.

**2015 Consolation Mourvèdre Rosé**  
**Collioure Coume del Mas**  
 Banyuls-sur-Mer **14,50 €**  
 19,33 €/Ltr.

Mehr Weine von Philippe Gard auf S. 11.



ITALIEN | PIEMONTE

11 + 1

90/100 | Der *Terrarossa* von LA ZERBA wächst auf roter Erde bei Tassarolo in einer der besten Zonen des Gavi-Gebietes. Durch langen Maischekontakt vor der Gärung erhält er eine zarte Gerbstoff-Präsenz, die ihm eine festere Struktur und Länge verleiht. Dennoch ist er dabei frisch und leichtfüßig, mit zarter, nachhaltiger Frucht und saftigem Spiel. Ausgezeichneter, säurearmer Weißwein aus der unterschätzten Rebsorte Cortese Bianco, der elegant und finessenreich mit 13,5% Alkohol verzaubert.

**2015 Gavi Terrarossa**  
**La Zerba**  
 Tassarolo **10,90 €**  
 14,53 €/Ltr.



FRANKREICH | BURGUND

CHÂTEAU DE BLAGNY ist eine hervorragende 1<sup>er</sup> Cru-Lage zur Grenze von Puligny-Montrachet oberhalb von Perrières und Charmes. Dieser Meursault zeigt große Fülle und kraftvolle Struktur. Die Frucht ist frisch und gleichzeitig cremig, mit gut fokussierter, klarer Aromatik und schmeichelnder, mineralischer Rasse. Sehr rund, mit transparent-detailliertem Aromenfluß und viel Spiel bei nobler Finesse.

**2010 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Château de Blagny Louis Latour**  
 Beaune  
**Topjahrgang 54,90 €**  
 72,00 €/Ltr.

**2010 Magnum 112,00 €**  
 74,67 €/Ltr.  
**2011 Doppelmagnum 229,00 €**  
 76,33 €/Ltr. (Einzelholzkiste)



ITALIEN | VENETO

11 + 1

90/100 | Der *Gravis* ist einer der besten Italiener seiner Preisklasse. Er wird hauptsächlich aus Corvina mit etwas Rondinella erzeugt und verfügt einerseits über die Frische und brillante Frucht eines sehr guten Valpolicella. Andererseits zeigt er auch leicht amarenakirschige Akzente und satte Konzentration von rosinierten Trauben. Intensive, fruchtbetonte Nase mit schokoladig-frischen Nuancen und hoher Konzentration. Süß und weit, intensiv, reif und opulent, mit viel Kraft und sensationeller Fülle. 13% Alkohol. Grandiose Produktpalette.

**2014 Gravis Rosso del Veneto IGT**  
**Corte Alta**  
 Fumane **11,50 €**  
 15,33 €/Ltr.

Mehr Weine von Corte Alta auf S. 5.



FRANKREICH | BURGUND

93/100 | Seine anziehende, hochverdichtete nussige Reduktion erinnert an einen Meursault von COCHE-DURY. Sehr dicht, explosiv und intensiv, mit beißender Struktur und bebender Säure. Ganz weit aufgefächert und lang am Gaumen, mit großer, fester Struktur. Gegrillte Mandeln und konzentrierte Süße mit reichlich Citrus-Reflexen und Kräuterwürze, ewig weit im Abgang. Dieser Wein kann es mit allen Premier Crus aus Puligny und den umliegenden Gemeinden aufnehmen! 13,5% Alkohol. Mega-Entdeckung.

**2014 Santenay Le Bievoux »l'Air de rien«**  
**Domaine Olivier**  
 Santenay **28,90 €**  
 38,53 €/Ltr.

Mehr Weine von der Domaine Olivier auf S. 8.

# PÉTRUS DER GROSSE SEHNSUCHTSWEIN

Sie wollten schon immer mal einen wirklich großen PÉTRUS-Jahrgang zu einem vernünftigen Preis einkaufen, um ihn in 15 oder 20 Jahren zu genießen? Dann ist 2015 genau der richtige für Sie! Der Preis klingt zwar mit 1.999 € in Subskription hoch – es ist der bislang höchste en primeur-Preis – Tatsache ist jedoch, dass dieser Wein bereits jetzt deutlich mehr wert ist. Seitens international tätiger Händler wurden uns schon weitaus höhere Kaufangebote offeriert. Daher sind wir uns sicher: Der 2015er bewegt sich preislich bald auf dem Niveau des 1990ers bei dreitausend Euro und mehr! Die Qualität des *Château Pétrus 2015* steht sowieso außer Frage. Als einer von etwa 15 offiziellen Partnern von CHÂTEAU PÉTRUS in Deutschland haben wir uns verpflichtet, diesen Wein nur an echte Weinliebhaber zu verkaufen, die diesen wertvollen Pomerol nicht als Spekulationsobjekt verstehen. Aber auch für Sammler ist es beruhigend zu wissen, dass eine hohe Investitionssumme auch tatsächlich eine steigende Werthaltigkeit besitzt. Wenn Sie sich Ihren Sehnsuchts-Pétrus 2015 zulegen möchten, können wir Ihnen folgende Subskriptionspakete mit jeweils einer Flasche Pétrus anbieten:

Pétrus-Paket 1 13 Flaschen	Vk	Menge	Gesamt
2015 Chateaux Pavillon rouge du Ch. Margaux	145,00 €	6	870,00 €
2015 Chateaux La Mission Haut-Brion	399,00 €	6	2.394,00 €
2015 Chateaux Pétrus	1.999,00 €	1	1.999,00 €
			<b>5.263,00 €</b>

Pétrus-Paket 2 8 Flaschen	Vk	Menge	Gesamt
2015 Chateaux Haut-Brion	539,00 €	6	3.234,00 €
2015 Chateaux La Fleur Pétrus	149,00 €	1	149,00 €
2015 Chateaux Pétrus	1.999,00 €	1	1.999,00 €
			<b>5.382,00 €</b>

Pétrus-Paket 3 8 Flaschen	Vk	Menge	Gesamt
2015 Chateaux Mouton-Rothschild	530,00 €	6	3.180,00 €
2015 Chateaux Trotanoy	199,00 €	1	199,00 €
2015 Chateaux Pétrus	1.999,00 €	1	1.999,00 €
			<b>5.378,00 €</b>

Pétrus-Paket 4 9 Flaschen	Vk	Menge	Gesamt
2015 Chateaux Lafite-Rothschild	575,00 €	6	3.450,00 €
2015 Chateaux Trotanoy	199,00 €	1	199,00 €
2015 Chateaux Ausone	750,00 €	1	750,00 €
2015 Chateaux Pétrus	1.999,00 €	1	1.999,00 €
			<b>6.398,00 €</b>

## BORDEAUX 2015 SUBSKRIPTION

Sie haben noch keinen Bordeaux 2015 in Subskription bestellt? Dann sollten Sie darüber nachdenken, ob Sie sich diesen ausgezeichneten Jahrgang tatsächlich entgehen lassen möchten. Nachfolgend finden Sie einige unserer Empfehlungen, die wir Ihnen noch anbieten können.

Wer im Jahr 2015 Nachwuchs bekommen hat, denkt gerne darüber nach, wie man dieses Ereignis bei zukünftigen Familienfeiern und Festen mit entsprechenden Jahrgangsfaschen und Großformaten zelebrieren kann. Umso besser, wenn der Geburts- auch ein großer Weinjahrgang ist. In 2015 ist das definitiv der Fall! Welche Herangehensweise ist jetzt gefragt?

Am besten man legt sich mindestens eine 6-Liter-Imperiale-Flasche zu, sowie mehrere Doppelmagnums, Magnums und Einzelfaschen. Bei den ersten Geburtstagen kann man dann frische Weißweine aus den Geburtsjahrgängen des Sprösslings öffnen. Bei der Einschulung kommen die frühreifen Magnums kleinerer Cru Bourgeois und schöner Italiener dran. Die Kommunion- oder

Konfirmationsfeier werden dann mit Doppelmagnums bestritten, was der Verwandtschaft besonders gut munden wird. Beim 18. Geburtstag kann man dann gereifte große Weine in Kleinformaten und Magnums, sowie trinkreife kleinere Gewächse in Großformaten ausschenken. Eine geeignete Imperiale sollte man noch für die anstehende Hochzeitsfeier aufbewahren, bis es soweit ist. So kann man sich mit einem jetzt finanziell schmerzlichen Einkauf viele schöne Momente in der Zukunft bereiten und noch mehr Menschen glücklich machen. Ungefähr so oder so ähnlich empfiehlt es sich also, beim Einkauf des Geburtsjahrgangs zu verfahren ... Glückwunsch zum Nachwuchs und ein herzliches »Zum Wohl, auf 2015«!

Die Lieferbedingungen der Subskription: Die Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer je 0,75-Liter-Flasche in Gebinden zu 6 oder 12 Flaschen. Über einem Flaschenpreis von 30 € sind auch Einzelfaschen möglich. Frei-Haus-Lieferung erfolgt ab einem Warenwert von 500 €. Die Rechnung ist sofort nach Erhalt zahlbar. Die Auslieferung des Jahrgangs 2015 erfolgt im Frühjahr 2018. Sollte sich der Mehrwertsteuersatz vor der Auslieferung ändern, stellen wir den Differenzbetrag in Rechnung. Aufpreise für abweichende Flaschenformate berechnen wir wie folgt: 6er Holzkiste 1,55 €/Fl.; Halbe Flasche 0,375-Liter 1,55 €/Fl.; Magnum 1,5-Liter Flasche 3,50 €/Fl.; Doppelmagnum, Jeroboam, Imperial und andere auf Anfrage.

■ 2015 Château LE COTEAU   Margaux TBvS 90–92+	14,45 €	<b>17,20 €</b>
■ 2015 Château CAPBERN   St.-Estèphe   TIPP TBvS 92–94   RP 88–90   JS 90–91	14,96 €	<b>17,80 €</b>
■ 2015 Château MEYNEY   St.-Estèphe   TIPP TBvS 93–95   RP 88–90   RG 19   JS 91–92	21,76 €	<b>25,90 €</b>
■ 2015 Château AURAGE   Castillon   TIPP TBvS 93–95   RP 90–92	23,95 €	<b>28,50 €</b>
■ 2015 Château SOCIANDO-MALLET   Haut-Médoc TBvS 92–94   RP 85–87   JS 92–93	26,47 €	<b>31,50 €</b>
■ 2015 Château LA SERRE   St.-Emilion   TIPP TBvS 93–95   RP 90–92   RG 17   JS 93–93	31,51 €	<b>37,50 €</b>
■ 2015 Château LE CHEMIN   Pomerol   TIPP TBvS 94–96	31,51 €	<b>37,50 €</b>
■ 2015 Château KIRWAN   Margaux   TIPP ♥ TBvS 93–95   RP 89–91   JS 93–94	33,53 €	<b>39,90 €</b>
■ 2015 Château ARMAILHAC   Pauillac   TIPP TBvS 92–94   RP 89–91   RG 18   JS 92–93	34,03 €	<b>40,50 €</b>
■ 2015 Château BATAILLEY   Pauillac   TIPP TBvS 92–94   RP 93–95   RG 17   JS 94–95	37,82 €	<b>45,00 €</b>

■ 2015 Château GISCOURS   Margaux TBvS 92–94   RP 94–96   RG 18   JS 96–97	41,93 €	<b>49,90 €</b>
■ 2015 Château d'ISSAN   Margaux TBvS 92–94   RP 93–95   RG 17   JS 94–95	45,80 €	<b>54,50 €</b>
■ 2015 Château ROC DE CAMBES   Bourg   TIPP TBvS 94–96   RP 90–92   RG 18	47,06 €	<b>56,00 €</b>
■ 2015 Château FEYTIT-CLINET   Pomerol   TIPP ♥ TBvS 95–97   RP 93–95   RG 17   JS 93–94	50,34 €	<b>59,90 €</b>
■ 2015 ALTER EGO du Château PALMER   Margaux TBvS 93–95   RP 90–92   RG 17	52,52 €	<b>62,50 €</b>
■ 2015 Château GRAND PUY LACOSTE   Pauillac   TIPP 57,14 € TBvS 94–96   RP 94–96   RG 18   JS 94–95	57,14 €	<b>68,00 €</b>
■ 2015 Château PAVIE-MACQUIN   St.-Emilion   TIPP 60,92 € TBvS 95–97   RP 91–93   RG 18   JS 96–97	60,92 €	<b>72,50 €</b>
■ 2015 Château CALON-SÉGUR   St.-Estèphe TBvS 96–98   RP 91–93   RG 18   JS 93–94	63,78 €	<b>75,90 €</b>
■ 2015 Château PICHON COMTESSE   Pauillac TBvS 94–96   RP 95–97   RG 20   JS 96–97	111,34 €	<b>132,50 €</b>
■ 2015 PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX   Margaux 121,85 € TBvS 93–95   RP 92–94   RG 17   JS 95–96	121,85 €	<b>145,00 €</b>

September 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.

## CORTE ALTA GRANDEZZA DELLA VALPOLICELLA

Urgroßvater GAETANO ACCORDINI begann Anfang des 20. Jahrhunderts mit einem kleinen Weinberg bei Negrar. Heute erzeugt die Familie ACCORDINI in der vierten Generation Wein im Valpolicella-Gebiet. Vor knapp 10 Jahren starteten Sie das Projekt CORTE ALTA FUMANE, mit dem sie 10 Hektar hauptsächlich mit den klassischen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella betreiben. Vinifiziert werden die Weine in der neuen, modernen Cantina bei Cavalo oberhalb von Fumane, die 2010 in Betrieb genommen wurde. Zu den ACCORDINIS gelangt man nur über schmale Serpentinien, die endlos erscheinen. Hier oben, im klassischen Hügelland des Valpolicella mit 550 bis über 600 Metern Höhe, werden sehr duftige und vielschichtige

■ **2015 Valpolicella Classico Vigna San Zeno** 12,67 €/Ltr. **9,50 €**

89°/100 | Der Valpolicella Vigna San Zeno besteht aus 65 % Corvina, 30 % Rondinella und 5 % Molinara und wurde rein in Stahltanks ausgebaut, um seine Frische zu bewahren. Er ist ein wunderbar duftiger, leichtfüßiger und doch ausdrucksstarker Rotwein mit nur 12,5 % Leuchtende Farbe, supersaubere, frische Frucht mit reifen, rotbeerigen Akzenten und animierender Saftigkeit. Ganz rasant und würzig im Mund, mit knackiger Säure, die ihm sehr gute Balance und Zug verleiht. Ein ausgezeichnete, einfacher Valpolicella mit Stil und Klasse.

■ **2014 Gravis Rosso del Veneto IGT** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

90°/100 | Die neue Cuvée Gravis ist ein begeisternder Wein. Er wird hauptsächlich aus Corvina mit etwas Rondinella erzeugt. Er verfügt über die Frische und brillante Frucht eines sehr guten Valpolicella. Andererseits zeigt er auch leicht amarenakirsche Akzente und satte Konzentration von rosinierten Trauben. Vergoren wurde er in Edelstahl, der Ausbau erfolgte über 12 Monate in Stahl und Holz. Leuchtende, dichte Farbe. Intensive, anziehende, fruchtbetonte Nase mit schokoladig-frischen Nuancen und sehr hoher Konzentration. Süß und weit, deutlich satter als der Valpolicella, mit intensiver Attacke im Mund, reif, opulent und stoffig im Mittelstück, mit viel Kraft und sensationeller Fülle, ganz lang und kompakt am Gaumen. Ein schlicht grandioser Rotwein zu einem unglaublich günstigen Preis. Nachhaltig, rund und geschmeidig, vollreif und unglaublich trinkig. 13 % Alkohol.

■ **2013 Valpolicella Classico Superiore Ripasso Vigna Tornidora** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

91°/100 | Der spät gelesene Valpolicella Classico Superiore wurde im Ripasso-Verfahren hergestellt. Das bedeutet, der Trester des Amarone wird nach dem Abpressen noch einmal mit dem Valpolicella aus der Lage Tornidora über sieben bis acht Tage nachvergoren. Dadurch erhält der Ripasso eine besondere Fülle und amarenakirsche Süße, die sich deutlich vom einfachen Valpolicella abhebt. Die Rebsorten sind 60 % Corvina, 15 % Corvinone, 20 % Rondinella und 5 % Molinara. Ausgebaut wird er über 12 Monate in französischen Tonneaux. Dichte, leuchtende Farbe, satte, reife und intensive Frucht in der Nase, ganz offen und voluminös. Sehr frisch und sauber, mit ausgezeichnete, viskoser Struktur. Sehr viel Stoff am Gaumen und wunderbare Süße, mit etwas Schokolade und nussigen Aromen. Seidige Reflexe von Amarena-Kirschen im Abgang bei rotbeeriger, fleischiger Präsenz. Einer der besten Ripasso-Valpolicella! 14 % Alkohol.

■ **2014 Feritas Rosso del Veneto IGT** 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

92–93°/100 | Der Feritas ist eine Cuvée aus 70 % Corvina und Rondinella, sowie 20 % Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot. Die Trauben wurden über einen Monat getrocknet, um dem Wein mehr Fülle und Struktur zu verleihen, ausgebaut wurde er über 12 Monate in französischen Tonneaux. Leuchtende, dunkle

Rotweine erzeugt. In den 30er Jahren war faktisch das gesamte Anbaugebiet des Valpolicella in Höhenlagen. Erst später wurden auch in den einfacheren zu bewirtschaftenden Talsohlen Reben gepflanzt. Durch die ausgezeichnete Reife des Lesegutes und das Appassimento, das Trocknen der Trauben, werden auch Kraft, Fülle und Konzentration erreicht. Bei den ACCORDINIS arbeitet die gesamte Familie an der perfekten Qualität der Trauben. In den Weinbergen wird großer Aufwand betrieben und bei der Vinifikation erlaubt man sich nichts, außer perfekter Sauberkeit und Präzision. Das schlägt sich qualitativ deutlich auf die Weine nieder, denn diese sind erfüllt von Klarheit, Brillanz und Tiefe – vom einfachen Valpolicella über den neuen, berauschend guten IGT Gravis, bis hin zum ausgezeichneten Ripasso, Amarone und dem großartigen Feritas.



Farbe. Imposante Süße, satte Frucht in der Nase, mit straff geführten Aromen, ganz tiefgründig, intensiv und sauber. Satt am Gaumen strukturiert, große Dichte im Mund, mit sehr geschliffenen Gerbstoffen und süßem Schmelz vom Holz, das in diesem jugendlichen Wein noch durchschimmert. Großartige Extraktsüße im Abgang, mit tollem Spiel und feiner Säure im langen, fruchtbetonten Finale, das zwischen dunkelbeerigen Nuancen und Amarenakirschen changiert. Viel Wein für adäquates Geld!

■ **2012 Amarone della Valpolicella Vigna Camparol** 50,67 €/Ltr. **38,00 €**

94°/100 | Der Amarone von Corte Alta wurde aus 75 % Corvina, 20 % Rondinella und 5 % Molinara erzeugt. Die Trauben wurden über drei Monate im Appassimento getrocknet. So kommen aus 100 kg Trauben, die frisch gepresst etwa 72 bis 75 Liter Most ergeben würden, nach dem Trocknen nur noch etwa 50 Liter heraus. Danach wird der Wein vergoren und bringt es auf stolze 16,6 % Alkohol bei etwa 7 Gramm Restzucker. Der Ausbau erfolgt über 24 Monate in 3000-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche und französischen Tonneaux. Satte, dunkle, dichte Farbe. Intensive, tiefgründige, wundervoll süße Nase, ganz frisch und saftig, stoffig und offen, mit verschwenderischer Fülle und einem vielschichtigen Kopfaroma mit balsamischen Noten darin, satt und reif. Auch im Mund beginnt er mit satter Fülle, sehr schmelzig-süßlich, mit großer Intensität und sehr kraftvoller Struktur. Seine straffe, rassige Säure verleiht ihm dabei eine sehr gute Klarheit und Spannung. Seine dicht gestaffelten, reifen Gerbstoffe sind bestens gepuffert mit dunkelbeeriger Frucht und schokoladiger Extraktsüße, sehr klar strukturiert und tiefgründig. Trinkreif und intensiv wirkt er dennoch nicht zu opulent oder zu süß. Vielmehr zeigt er sich satt und engmaschig am Gaumen, mit langem Finale und ausgezeichnete Konzentration.

## WEINGUT VON WINNING

PFALZ

■ **2015 Riesling Drache** Von Winning 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

90/100 | Der Riesling Drache profitierte vom vollreifen Jahrgang 2015 in besonderem Maße, denn er besitzt unglaubliche Rasse und Struktur für einen Riesling unter 10 €! Dabei kommen Liebhaber von Frucht und Saftigkeit ebenso nicht zu kurz. Ganz rassig, dicht gewoben und offen, sehr lang und ausgewogen. In diesem Jahr ist dies ein klarer Quantensprung zu den einfachen Rieslingen der Dr. Deinhard-Linie und ein dramatisch guter Einstieg in die Von Winning-Serie. Bester Riesling Drache bislang bei Von Winning! Trotz der geballten Ladung Riesling erfreulich schlanke 12,5 % Alkohol.

■ **2015 Riesling Win Win** Von Winning 13,33 €/Ltr. **10,00 €**

90/100 | Es fällt schwer den Riesling Drache und den Win Win Riesling gleich mit 90 Punkten zu bewerten. Aber darüber geht es ja schon weiter mit 91 Punkten für den Paradiesgarten. Und weniger als 90 wollen wir dem Drache auch nicht zumuten. Der Win Win Riesling besitzt mehr Fülle und Frucht, ist reichhaltiger und besitzt ein größeres Spiel von Extrakt süße, Frucht und Säure. Er war vielleicht auch schon einmal etwas tiefer und vielschichtiger in vorigen Jahrgängen, und da schließt sich der Kreis wieder. Insofern ist der Drache der Wein für »Schlank-Trinker« und der Win Win für die hemmungslosen Hedonisten und »Frucht-Beschwörer«! 12,5 % Alkohol.

■ **2015 Riesling Deidesheimer Paradiesgarten** 19,73 €/Ltr. **14,80 €**

91/100 | Fruchtbetont, tiefgründig und offensiv in der Nase, mit viel Saftigkeit im Hintergrund. Lang und druckvoll am Gaumen, dicht gewebt und extraktreich, mit salziger Mineralität und feinherber Würze, die ganz delikate Adstringenz erzeugt. Vermutlich der beste Paradiesgarten bislang und die beste unter den Ersten Lagen des Jahrgangs 2015 bei Von Winning! 12,5 % Alkohol.



DEUTSCHLAND | PFALZ

91/100 | Der Sauvignon blanc II war noch nie so früh derart verführerisch und saftig, berauschend fruchtig und herzerfrischend aromatisch. Ein schwelgerischer, vollmundiger Sauvignon, der über genauso viel Rasse und Mineralität verfügt wie er Fülle und Frucht mitbringt. Damit rangiert er durchaus auf dem qualitativen Niveau des Sauvignon blanc I aus früheren Jahrgängen. Grandioser, deutscher Sauvignon, der sicher zur bundesweiten Spitze zu zählen ist! 12,5 % Alkohol.

**2015 Sauvignon blanc II**  
Weingut Von Winning

**10,90 €**  
14,53 €/Ltr.

■ **2015 Sauvignon blanc I** Von Winning 24,00 €/Ltr. **18,00 €**

92/100 | Der Sauvignon I aus dem Jahr 2015 ist ein klarer Kandidat für den besten Sauvignon Deutschlands! Unglaublich spannungsgeladenes Duftspiel mit tiefgründiger, bebender Fruchtaromatik, dabei changieren Citrusreflexe und schwelgerische, exotische Aromen miteinander. Besonders interessant ist es, diesen Wein in unterschiedlichen Gläsern zu riechen, denn je nach deren Form und Volumen verändert sich sein grandioses Nasenspiel von rassig-grasig bis füllig-reichhaltig. Im Mund packt er gnadenlos zu, satt und dicht gewebt am Gaumen, ein Kraftpaket von grandioser Spannung. Enormes Spiel und großartige Würze lassen keinerlei Langeweile aufkommen. In dieser Preisklasse ist es sogar schwer einen ebenbürtigen Sauvignon aus Frankreich, Neuseeland oder Südafrika zu finden. 13,0 % Alkohol.

■ **2015 Win Win Rosé** Von Winning 18,00 €/Ltr. **13,50 €**

90/100 | Der Win Win Rosé ist ein neues Projekt bei Von Winning. Er wird aus Spätburgunder, Lemberger und Sankt Laurent gekeltert und im Holzfass

vergoren. Nur 1000 Flaschen gab es fürs Erste vom Jahrgang 2015, um sich mit diesem Produkt langsam vertraut zu machen. Auf dem Weingut war er im Handumdrehen ausverkauft. Denn dieser Rosé ist tatsächlich die ideale Ergänzung für Riesling-Fetischisten: Er hat Säure, rassige Struktur und reichlich Mineralität! Kein glattgekämmter Gummibärchen-Rosé! Sehr rassig und geradlinig im Mund, mit Klasse-Säure, richtig trocken, ausgezeichnet strukturiert, schlank, kurzweilig und elegant. 12,0 % Alkohol.

## WEINGUT WITTMANN

RHEINHESSEN

■ **2015 Silvaner trocken** Wittmann 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Die ehemals vergessene Rebsorte Silvaner ist wieder in! Der Wittmann'sche Silvaner ist einer der besten in Deutschland. Ein wunderbar fruchtiger und leichtfüßig-saftiger Alltagswein. Ganz rund saftig, mit delikater, zarter Struktur. 12,5 % Alkohol.

■ **2015 Weisser Burgunder** Wittmann 14,53 €/Ltr. **10,90 €**

Der Weisse Burgunder von Wittmann ist ein ausgezeichneter, sehr harmonisch gewachsener Wein. Der 2015er besitzt eine besonders klare und reife Frucht, mit lebendiger Fülle und sehr guter Vielschichtigkeit am Gaumen, gelben Früchten und kräuteriger Nachhall. 13,0 % Alkohol.

■ **2015 Riesling trocken** Wittmann 14,53 €/Ltr. **10,90 €**

Am Gutsriesling erkennt man das wahre Format des Winzers, denn in den einfachen Wein muss man oft mehr Energie stecken, als bei den großen Lagen. Die machen sich irgendwie von selbst. Harmonisches, eindrucksvolles Säurespiel - mit salziger Kalksteinmineralität und langem Nachhall. Wow. 12,5 % Alkohol.

■ **2015 Scheurebe trocken** Wittmann 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

2015 ist das Jahr der Scheurebe. Irgendwie hat in diesem Wachstumsverlauf alles für die Scheurebe gepasst: Exotik pur! Elegante Fruchtnoten von Stachelbeere und Zitrusnoten wie Limette, Grapefruit und Zitrone. Eine echte Freude mit charaktervoller Eigenheit. 12,5 % Alkohol.



DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

Der Westhofener Riesling wird aus den Grosses Gewächs-Lagen MORSTEIN und BRUNNENHÄUSCHEN gewonnen. Daher zeigt dieser Riesling die typische Kalksteinmineralik von Westhofen. Spontan vergoren wurde er in dreierlei Großholzvarianten: Halbstück, Stück und Doppelstückfässer. Viel frische Frucht im Auftakt, harmonisches Säurespiel und eine rauchig-salzige Mineralität wirken lange im Nachhall. 13,0 % Alkohol.

**2015 Westhofener Riesling**  
Ortswein trocken  
Weingut Wittmann

**18,90 €**  
25,20 €/Ltr.

## WEINGUT DÖNNHOFF

NAHE

■ **2015 Riesling trocken** Dönnhoff 13,20 €/Ltr. **9,90 €**

Der trockene Gutsriesling von Dönnhoff wächst auf steinigem, vulkanischen Verwitterungsböden mit Anteilen von Schiefer und Quarzit. Das Alter der Reben beträgt 15 bis 30 Jahre, die Erträge sind niedrig. Gelesen wird ausschließlich per Hand. Glasklar, puristisch, geradlinig und frisch steht er wie eine Eins im Glas, mit besonders aufregend fructosigem Fruchtspiel in 2015. Ein gnadenlos guter Riesling, der viele Lagenweine namhafter Konkurrenten aussticht. Dezente 11,5 % Alkohol machen ihn besonders trinkig.

■ **2015 Weißburgunder** Dönnhoff 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

Das Weingut Dönnhoff ist berühmt für seine Rieslinge, insofern ist der Weißburgunder ein kleiner Geheimtipp des Sortiments, der sich vor allem bei guten Sommeliers bereits herum gesprochen hat. Denn mit seinen zarten 12,5% Alkohol ist er ein wunderbarer Speisenbegleiter mit Stil. Nicht zu schwer, ganz delikat und fein gewebt, mit seidig-feiner Frucht am Gaumen, besitzt er genügend Leichtigkeit und Transparenz, um die tänzerische Eleganz des Nahe-Terroirs voll auszuspielen.

■ **2015 Riesling Tonschiefer** Dönnhoff 18,53 €/Ltr. **13,90 €**

91/100 | Der Riesling Tonschiefer verschlägt einem für 13,90 € glatt den Atem. Nur bei den absoluten Top-Winzern findet man einen derart ausdrucksstarken Riesling für vergleichsweise kleines Geld! Die Tonschieferböden aus den Hanglagen um den Leistenberg prägen diesen herrlich eleganten Riesling. Unglaublich vielschichtig, charaktervoll und schwebend leicht, trotz langem Nachhall. 12,0% Alkohol.

■ **2015 Kreuznacher Kahlenberg** Dönnhoff 24,67 €/Ltr. **18,50 €**

Die Lage Kahlenberg liegt nord-westlich von Bad Kreuznach und blickt auf den geschichtsträchtigen Ort hinab. Dönnhoffs Kahlenberg Lagen-Riesling übertrifft qualitativ die meisten Grossen Gewächse anderer VDP-Betriebe. Er kommt von kiesigen Lehmböden, die ihm eine gewisse Kraft und Fülle verleihen. Er wirkt straff und mächtig am Gaumen, mit sehr guter Würze und ausgezeichnetem Zug. 12,5% Alkohol.

■ **2015 Roxheimer Höllenspfad** Dönnhoff 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

Der Höllenspfad ist der einzige Riesling der Dönnhoffs, der nicht direkt an der Nahe liegt. Höllenspfad ist eine berühmte Steillage bei Roxheim, in einem Seitental der Nahe. Die Bezeichnung »Hölle« steht hier für steilen Hang. Die Kleinbeerigkeit der Trauben vom roten Sandstein verleiht dem Höllenspfad einen besonderen, mineralisch geprägten Charakter. Intensiv und fein, mit großartiger Tiefenstaffelung und langlebiger Struktur. 12,5% Alkohol.

■ **2015 Norheimer Kirschheck Spätlese** Dönnhoff 26,53 €/Ltr. **19,90 €**

Dönnhoffs Riesling Spätlesen verführen mit eleganter Fruchtigkeit und delikat spannendem Säurespiel. Auch reine Trocken-Trinker vergessen schnell, dass es sich um restsüßen Riesling handelt. Der Kirschheck Spätlese kommt von einem sehr steilen Südhang mit verwittertem, grauem Schieferboden. Er zeigt sich brillant, charaktervoll und besonders tief. Zarte 9% Alkohol bei 50 bis 60 g Restzucker.

**WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH** NAHE

■ **2015 Weisser Burgunder** Schäfer-Fröhlich 14,53 €/Ltr. **10,90 €**

Der einfache Weisse Burgunder von Schäfer-Fröhlich ist ein ausgezeichneter, klarer und ausgewogener Archetyp dieser Rebsorte. Feine nussige Aromen, delikates Fruchtspiel und eine schmelzig-frische Säure bieten ein lebendig animierendes Geschmacksprofil, das man einfach so genießen kann, sich aber auch als Speisenbegleiter ideal kombinieren lässt. 12,5% Alkohol.

■ **2015 Gewürztraminer** Schäfer-Fröhlich 14,53 €/Ltr. **10,90 €**

Die aromatische Rebsorte Gewürztraminer ist etwas aus der Mode geraten. Dabei sind es besonders ausdrucksstarke, fruchtbetonte Weine, die mit ihrer eigenwilligen Aromatik und anhaltender Intensität begeistern. Hat man einmal eine ideale Kombination von Gewürztraminer mit passenden Speisen gegessen, wird man diese Symbiose immer wieder suchen. Insbesondere in Zeiten der gleichgeschalteten Geschmacksvereinheitlichung sollte man sich auf diese Rebsorte rückbesinnen. Denn hier erfährt man originäre Individualität und authentische Rebsortencharakteristik, die frei Haus mitgeliefert wird! 13,0% Alkohol.

■ **2015 Riesling trocken** Schäfer-Fröhlich 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

Der trockene Riesling von Schäfer-Fröhlich wird aus den jungen Reben in den Toplagen mit einem Alter von 5 bis 25 Jahren gewonnen. Da die Trauben in diesen Weinbergen schon früh ausreifen, kann auch eher gelesen werden. Ganz rassig und klar, tiefgründig und fein, mit steinigen Aromen und ausgesprochen geradliniger Struktur. Ein großartiger Riesling mit sehr gutem Spiel und traumhafter Balance, der die schwebende Leichtigkeit der Nahe sehr gut zum Ausdruck bringt. 12,0% Alkohol.

■ **2015 Riesling Vulkangestein trocken** Schäfer-Fröhlich 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

Durchschnittlich 30- bis 40jährige Reben der Lagen Felsenberg, Stromberg und Schlossböckelheim liefern das Material für den Vulkangestein-Riesling von Schäfer-Fröhlich. Der unglaubliche Purismus, den dieser Riesling ausstrahlt übertrifft einen Großteil der GG-Rieslinge generell innerhalb des VDP. Ganz rassig und dicht, mit viel Spiel, sehr schmelzig und fein, dabei immer schwebend und balanciert. Ein großer, beeindruckender Riesling mit viel Spannung und Würze. 12,0% Alkohol.



DEUTSCHLAND | NAHE

Der Riesling Schiefergestein wird aus der GG-Lage Felsenberg gewonnen. Er ist einer der charaktervollsten Rieslinge der Nahe und schlägt viele GG-Rieslinge anderer Betriebe. Seine Präzision und durchdringende Aromatik mit spannungsgeladener Struktur und nachhaltig aromatischer Fülle sind schlicht begeisternd. Schwebend leicht besitzt er eine verblüffende Balance, dennoch ist er unglaublich konzentriert und nachhaltig. Ein Wein, der das Wort Mineralität auf den Punkt bringt und dessen messerscharfe Säure in dieser Preisklasse einzigartig sein dürfte. 12,5% Alkohol.

**2015 Riesling Schiefergestein trocken / Schäfer-Fröhlich**  
28,00 €/Ltr. **21,00 €**

**GROSSE GEWÄCHS-RIESLINGE 2015**

Von Winning | Pfalz

■ 2015 Riesling GRAINHÜBEL GG 93/100	32,00 €/Ltr.	<b>24,00 €</b>
■ 2015 Riesling UNGEHEUER GG 95/100	37,33 €/Ltr.	<b>28,00 €</b>
■ 2015 Riesling KALKOFEN GG 93/100	37,33 €/Ltr.	<b>28,00 €</b>
■ 2015 Riesling LANGENMORGEN GG 94/100	37,33 €/Ltr.	<b>28,00 €</b>
■ 2015 Riesling KIESELBERG GG 94/100	40,00 €/Ltr.	<b>30,00 €</b>
■ 2015 Riesling PECHSTEIN GG 95/100	62,67 €/Ltr.	<b>47,00 €</b>
■ 2015 Riesling JESUITENGARTEN GG		<b>ausverkauft</b>
■ 2015 Riesling KIRCHENSTÜCK GG 95/100	78,67 €/Ltr.	<b>59,00 €</b>

Dönnhoff | Nahe

■ 2015 Riesling FELSENBURG GG 94/100		<b>auf Anfrage</b>
■ 2015 Riesling DELLCHEN GG 93/100		<b>auf Anfrage</b>
■ 2015 Riesling HERMANNSHÖHLE GG 95/100		<b>auf Anfrage</b>

Schäfer-Fröhlich | Nahe

■ 2015 Riesling FELSENECK GG 95/100	58,53 €/Ltr.	<b>43,90 €</b>
■ 2015 Riesling FELSENBURG GG 94/100	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2015 Riesling HALENBURG GG 94+/100	54,53 €/Ltr.	<b>40,90 €</b>
■ 2015 Riesling STROMBERG GG 93/100	54,53 €/Ltr.	<b>40,90 €</b>
■ 2015 Riesling FRÜHLINGSPLÄTZCHEN GG 94/100	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2015 Riesling KUPFERGRUBE GG 94/100	54,53 €/Ltr.	<b>40,90 €</b>

Wittmann | Rheinhessen

■ 2015 Riesling AULERDE GG 93/100	45,33 €/Ltr.	<b>34,00 €</b>
■ dito 1,5-ltr. Magnum	46,67 €/Ltr.	<b>70,00 €</b>
■ 2015 Riesling KIRCHSPIEL GG 94/100	56,00 €/Ltr.	<b>42,00 €</b>
■ dito 1,5-ltr. Magnum	57,33 €/Ltr.	<b>86,00 €</b>
■ 2015 Riesling MORSTEIN GG 96/100	65,33 €/Ltr.	<b>49,00 €</b>
■ dito 1,5-ltr. Magnum	66,00 €/Ltr.	<b>99,00 €</b>

## RENAISSANCE DES KLASSISCHEN GEVREY-CHAMBERTIN DOMAINE HENRI RICHARD



Henri Richard gehörte zur ersten Generation von diplomierten Oenologen des Burgund. Im Jahre 1939 legte er seine Prüfung ab und durfte in den folgenden Jahrzehnten viele namhafte Weingüter beraten. Von seinem guten Ruf als Oenologe konnte auch die kleine, von seinem Vater gegründete Domaine in Gevrey-Chambertin profitieren. So gehörten die Gevreys von HENRI RICHARD damals zu den führenden Burgundern. 1985 verstarb HENRI RICHARD, seine Tochter MARGARET führte das Weingut weiter und stellte den Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung um.

In der vierten Generation leiten nun die jungen, engagierten SARAH und RICHARD BASTIEN die Domaine in biodynamischer Arbeitsweise. Sie bringen große Leidenschaft, Detailwissen und profunde Erfahrung mit. Die Domaine wird derzeit umfassend renoviert, um die noch beengten Arbeitsverhältnisse zu optimieren. 2013 war der erste Jahrgang, den SARAH und RICHARD auf dem 4,5-Hektar umfassenden Gut erzeugt haben. Das Ergebnis ist mehr als erstaunlich, denn sie setzen auf maximalen Purismus mit durch und durch klassischer Vinifikation. Auf das Entrappen wird möglichst verzichtet, alle Weine werden mit einem Anteil Ganztraubenpressung verarbeitet, der in 2013 bis zu 70% erreichte. Das verleiht den Weinen eine großartige Rasse, Transparenz und eine wundervolle Gerbstoffwürze, die sich mit dem satten Extrakt im langen Abgang paart. Die Reben sind zwischen 30 und 60 Jahre alt; etwa 12 bis 18 Tage verbringt der Most auf der Maische; vergoren wird meist in alten Zementtanks. Ausgebaut werden die Rotweine 12 bis 18 Monate in den klassischen *pièces*, vorwiegend von der bekannten Tonnellerie FRANCOIS FRÈRES.

### ■ 2014 Côteaux Bourguignons »Corvée de l'Eglise« 22,00 Ltr. 16,50 €

89+/100 | Dieser traumhafte Bourgogne Pinot Noir wird von 30 bis 45-jährigen Rebstöcken geerntet, die bei Morey-Saint-Denis auf sandig-steinigen Böden mit guter Drainage stehen. Seine zarte Farbe leuchtet frisch und brillant. In der Nase besitzt er große Duftigkeit und Tiefe, ganz verführerisch und delikat, mit feinstem Aroma von roten Johannisbeeren inklusive deren Rispe. Auch im Mund setzt sich dieses finessenreiche Parfum fort, filigran gewirkt und durchdringend, mit zarter Fülle und seidigem Schmelz. Ein Pinot mit hocharomatischen 12,5% Alkohol, dessen charmante Gerbstoff-Adstringenz eine besonders verführerische Komponente darstellt.

## DIVERSE NEUZUGÄNGE AUS DEM BURGUND

### ■ 2013 Gevrey-Chambertin Claude Dugat 96,67 Ltr. 72,50 €

Claude Dugat ist ein Kult-Winzer in Gevrey-Chambertin. Mit zarten 12,0% Alkohol ist 2013 ein Jahrgang, in dem sich die Qualität der Weinbergsarbeit und das Fingerspitzengefühl bei der Vinifikation auf den Punkt zu bringen gelohnt hat.

### ■ 2013 Chassagne-Montrachet Bernard Moreau 60,00 Ltr. 45,00 €

Alexandre Moreaus einfacher Chassagne-Montrachet ist eine der besten Dorflagen überhaupt. Nur wenige andere Villages haben diese Spannung, Dichte und Konzentration. Selbst neben vielen 1<sup>er</sup> Crus der Nachbarn wirkt die Moreau-Dorflage überlegen. 13,5% Alkohol.



FRANKREICH | BURGUND

93/100 | Der »Les Tuileries« wird von 30 bis 50-jährigen Rebstöcken geerntet und ist ein klassischer Gevrey-Chambertin guter, alter Schule. Kein neues Holz und 12,5% Alkohol genügen, um den Gaumen mit einer unwiderstehlichen Aromatik zu befeuern. Seine hellrote, lebendige Farbe leuchtet. In der Nase besitzt er eine stark verdichtete, explosivfrische Frucht mit reifen Kirschen und roten Johannisbeeren, inklusive deren Rispen. Dieser grünliche Schimmer kommt von der Ganztraubenpressung und verleiht dem Les Tuileries vor allem im Mund eine dezente Rustikalität, was wiederum der Finesse und Würze extrem förderlich erscheint. Ganz reif und süß, mit großer Gerbstoffausbeute, weit verteilt und delikat bei wiederum leicht rustikaler Würze von den Traubenstengeln. Seine große Fülle und berauschende Frucht besitzt

etwas unglaublich Anziehendes: Tiefe, die man nach dem Schlucken beim Ausatmen genießt; Leichtigkeit, die dennoch von großer Intensität erfüllt ist; Nachhaltigkeit und Eleganz, wie man sie nur bei wenigen bezahlbaren Burgundern heute noch erleben darf. Mit zunehmender Belüftung wird er immer berauschender, großartig!

### 2013 Gevrey-Chambertin »Les Tuileries« Domaine Henri Richard Burgund

54,00 €  
72,00 €/Ltr.

### ■ 2013 Mazoyères-Chambertin Grand Cru 193,33 Ltr. 145,00 €

94/100 | Beim großartigen Mazoyères-Chambertin wurde 70% Ganztraubenpressung angewendet. Das Alter der Reben liegt zwischen 30 und 60 Jahre. Der Boden ist kalkhaltiger Lehm mit Kieselsteinen. Die Farbe ist sehr lebendig, hellrot und transparent. Seine tiefe Duftigkeit und große Vielschichtigkeit lässt ihn ebenbürtig mit den Gewächsen vieler berühmter Domainen erscheinen. Die Gerbstoffstruktur im Mund ist fein zerstäubt, auch hier bringen die Traubenstengel eine ganz eigene, unverwechselbare Note, allerdings ist gegenüber dem Gevrey-Chambertin alles noch feingliedriger, tiefgründiger und nobler angelegt. Seine delikate rote Frucht ist ganz auf Frische und detaillierter Kontur gearbeitet, klassisch arrangiert und ohne überbordenden Schmelz oder vordergründige Süße. Das wird sich alles erst mit fortgeschrittener Flaschenreife einstellen. Lang nachhallend und süß, ist dieses ein grandioser Mazoyères, der seinesgleichen sucht!

### ■ 2013 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Maltroie 95,33 Ltr. 71,50 € Bernard Moreau

Mit 92–94/100 ist der Maltroie in 2013 der derzeit bei Parker höchstbewertete Chassagne 1<sup>er</sup> Cru des Jahrgangs und hat sogar im hausinternen Duell den weitaus berühmteren Grandes Ruchottes ausstechen können. Neil Martin schreibt auf erobertparker.com: »You will be hard pressed to find a Chassagne-Montrachet Premier Cru better than this in 2013. Chapeau!« 13,5% Alkohol.

### ■ 2013 Puligny-Montrachet Francois Carillon 63,33 Ltr. 47,50 €

Der einfache Puligny von Francois Carillon zeigt immer ein sehr schönes Gleichgewicht, große Mineralität und reichlich Fülle. Es ist eine Dorflage mit ausgezeichneter Konzentration und hochgradiger Präzision in Säure und Struktur. 13,0% Alkohol.

## DOMAINE OLIVIER SCHÖNE GRÜSSE VOM SÜDLICHEN ENDE DER CÔTE D'OR



Trotz der harten Schule bei seinem Vater erkannte ANTOINE OLIVIER schnell die in ihm keimende Passion für den Weinbau. Der Winzer muss sich genauso quälen wie die Reben! Nach diesem Motto trug er sich früh mit der Absicht einmal die familien-eigene Domaine in Santenay zu führen. Ab 1993 arbeitete er gemeinsam mit seiner Schwester und seinem Vater. Bereits 2002 setzte sich Monsieur Papa dann zur Ruhe und seit 2003 leitet ANTOINE die Domaine alleine.

50.000 bis 60.000 Flaschen erzeugt ANTOINE von seinen 10,5 Hektar eigenen Reben. In 2005 begann er auch ein Négoc-Geschäft mit zugekauften Trauben, aus denen er weitere 25.000 Flaschen abfüllt. Die Spezialität der DOMAINE OLIVIER sind Weißweine aus Santenay, die in der burgundischen Hierarchie eine eher untergeordnete Rolle spielen, ein *Underdog*. ANTOINE ist ein humorvoller Charakter und Macher. So wollte er schon immer einen Wein nach seinen beiden Töchtern benennen, doch fand er leider keine passende Bezeichnung. Manchmal bezeichnete er sie als »alberne Puten« und drohte damit, einen Wein eben »les 2 dindes« zu nennen. Als ihm seine Töchter dies nicht zutrauten, benannte er seinen *Bourgogne Chardonnay* kurzerhand um.

■ **2014 Bourgogne Aligoté »Oublie le Cassis«** 18,00 Ltr. **13,50 €**  
Domaine Olivier

89/100 | Ein einfacher Aligoté wird im Burgund oft mit Crème de Cassis als Kir genossen. Antoine Olivier nannte seinen Aligoté »Oublié le Cassis«, was übersetzt »vergiss' den Cassis« bedeutet, weil sein Aligoté diese Unterstützung gar nicht benötigt. Der Aligoté wächst in einer Lage bei Rully, die Antoine seit 2011 gepachtet hat. Spontan vergoren wird er in zwei 500-Liter-Tonneaux. Das Terroir von Rully kommt mit seiner runden Saftigkeit und Fülle schön zum Ausdruck. Ganz dicht und fruchtbetont, mit breitschultriger Stoffigkeit und einer einladenden, sehr offenen Art. 12,5 % Alkohol.

■ **2014 Bourgogne Chardonnay »Les 2 dindes«** 22,00 Ltr. **16,50 €**  
Domaine Olivier

90/100 | Die Trauben für den Bourgogne Chardonnay kauft Antoine bei Macon aus den Lagen Verzé, Igé und Péronnes von teilweise renommierten Erzeugern. Sein tiefgründig nussiges Aroma deutet gleich auf ausgesuchtes Holz hin. Ganz rassig, dicht und tief, zeigt der Bourgogne Chardonnay eine großartige Mineralität, mit hohem Druck und ausgezeichneter Länge. Supersaftig, mit fester Struktur und vielschichtiger Tiefe, zaubert er für einen einfachen Burgunder einen unglaublichen Zug auf die Zunge. 13,0 % Alkohol.

■ **2014 Rully Saint Jacques** Domaine Olivier 28,00 Ltr. **21,00 €**

91/100 | Der Saint Jacques ist durch und durch ein klassischer Rully, denn er besitzt diese runde Saftigkeit und unbekümmerte Frucht. Dabei verfügt er über eine weit größere Mineralität als die meisten Rullys. Auch in puncto Saft und Zug oder Intensität setzt er sich eindeutig an die Spitze aller Rullys. Die Trauben kommen durchweg aus eigenen Rebanlagen. Ganz reife, dichte Frucht, satt und saftig am Gaumen, mit viel Stoff und Tiefgang. Viel Wein für äußerst angemessenes Geld und ein großartiges Trinkvergnügen. 13,0 % Alkohol.

■ **2014 Santenay Le Bievieux »l'Air de rien«** 38,53 Ltr. **28,90 €**  
Domaine Olivier

93/100 | Die Lage Le Bievieux ähnelt von der Ausrichtung ein wenig dem Corton-Charlemagne. Vergoren wurde dieser Santenay je zur Hälfte in Fässern von Damy und Chassin, die zu 25% neu zum Einsatz kamen. In seiner unglaublich anziehenden, hochverdichtet nussigen Reduktion erinnert er an keinen geringeren als einen Meursault von Coche-Dury. Im Anbruch verzauert sein großartiger Duft über Tage hinweg, ohne an Feuer und Intensität einzubüßen. So ist er auch im Mund sehr dicht, explosiv und intensiv, mit beißender Struktur und bebender Säure. Ganz weit aufgefächert und lang steht er am Gaumen, mit großer, fest gewachsener Struktur. Gegrillte Man-

Bei der Weinbereitung arbeitet Antoine Olivier sehr traditionsverbunden und akribisch. Den Most für die Weißweine lässt er nach dem Pressen nur wenig absetzen. Lieber vergärt er trüb, was den Weinen Rückgrat und Aroma verleiht. Alle Weißweine werden in Holzfässern vergoren, bis zu 25% davon gelangen neu zum Einsatz, etwa die Hälfte kommt von der ausgezeichneten Tonnellerie CHASSIN im benachbarten Rully. Der Gärprozess darf sich gerne lange hinziehen, danach macht er viel *battomage*, das Aufrühren der Hefe, um den Weinen Körper und Fülle zu verleihen. Bei den Rotweinen betreibt er bevorzugt die *vendange entier*, die Gärung ganzer Traubenhenkel, ohne die Stiele zu entfernen. Dafür muss das Stielgerüst natürlich voll ausgereift und im Ansatz verholzt sein, um grüne Aromen zu vermeiden. Das funktioniert wiederum nur in geeigneten Jahren. Wenn die Stiele zu viel Adstringenz vermitteln, entrappt ANTOINE die Reben. Bei der Extraktion der Rotweine bevorzugt ANTOINE OLIVIER die *remontage*, das Umpumpen und Überschwallen des Mostes, vor der *pigeage*, dem Untertauchen des Tresterhutes. So, meint er, könne er seinen Rotweinen mehr Kraft und Würze verleihen. Kein geringerer als der berühmte Betrieb Armand Rousseau in Gevrey-Chambertin verfährt nach dem gleichen Prinzip, obwohl die *pigeage* allgemein als die klassisch burgundische Methode gilt. Ausgebaut werden die Roten zu 80% in Fässern der Tonnellerie CHASSIN. Auf Schönung und Filtration verzichtet ANTOINE OLIVIER, um so wenig wie möglich ins innere Gefüge seiner Weine einzugreifen. Denn der authentische, ursprüngliche Ausdruck von Rebsorte, Jahrgang und Terroir steht für ihn im Vordergrund.

deln und konzentrierte Süße mit reichlich Citrus-Reflexen und Kräuterwürze bleiben im ewig weiten Abgang zurück. Extrem dicht und kraftvoll zeigt der Le Bievieux, wozu ein weißer Santenay in der Lage ist. Dieser Wein kann es mit allen Premier Crus aus Puligny und den umliegenden Gemeinden aufnehmen! 13,5 % Alkohol.

■ **2014 Santenay »Les temps des C(e)risés«** 28,00 Ltr. **21,00 €**  
Domaine Olivier

90/100 | Beim Santenay »Les temps de c(e)risés« ist Antoines Bezeichnung als Wortspiel mit »Kirsche« und »Krise« zu verstehen. Die Trauben stammen aus sechs Parzellen, die Hälfte von eigenen Reben und die andere Hälfte aus langjährigem Zukauf. Alle Partien werden separat vinifiziert und ausgebaut. Erst nach 12 Monaten Fassreife wird die Cuvée im idealen Verhältnis komponiert. Ganz klar und straff strukturiert, mit zurückhaltender, reifer Frucht und feinem Holz (25 % neu). Satt am Gaumen, ausgezeichnete Tiefe und feingliedrige Linienführung, sehr dicht gepackt und engmaschig. Sehr frischer Pinot Noir mit großartiger Klarheit und perfekter Sortentypizität. 13,5 % Alkohol.

■ **2012 Santenay Les Charmes** Domaine Olivier 32,67 Ltr. **24,50 €**

91/100 | Die Lage »Les Charmes« bei Santenay ist sehr klein und liegt am Fuße eines Hanges, ähnlich den Premier Crus an der Côte de Nuits. Der Ertrag liegt mit 30–35 hl/ha sehr gering, nur etwa 1000 Flaschen erzeugt Antoine Olivier vom Charmes. Ausgebaut wurde er zu 100% in Chassin-Fässern, die zu einem Drittel erstbelegt wurden. Dunkle Farbe. Offen, fein und stoffig, mit blitzsauberer, polierter Frucht von ausgezeichnetem Lesegut. Sehr schmelzig und rund am Gaumen, satt anliegend, mit rassigen, lang strukturierten Gerbstoffen. Sehr dicht gewebt, intensiv und konzentriert, in seiner jugendlichen Art schon jetzt beeindruckend. Wunderbare Süße im Rückaroma, mit großer Rasse und Spannung. Ein seidig-feiner Pinot Noir mit ausgezeichneter Präsenz und Tiefe. 13,0 % Alkohol.

■ **2014 Pommard** Domaine Olivier 60,00 Ltr. **45,00 €**

92/100 | Der Pommard von Antoine Olivier ist ein sehr typischer Vertreter dieser berühmten Dorflage. Ein kraftvoller, strukturbetonter Pinot Noir von der Côte de Beaune, der weniger mit Eleganz und Frucht überzeugt, sondern vielmehr über Präsenz und kernige Intensität punktet. Dunkelbeerig und dicht, satt und druckvoll spielt er seine männlich anmutende Hauptrolle überzeugend aus. Seine reife Frucht ist fest verwoben mit der straffen Struktur und den griffigen Gerbstoffen. Dabei wirkt er fleischig und vollmundig, mit sehr guter Transparenz und Länge. Ein Pinot mit festem Händedruck, der auch bei kräftigeren Speisen eingesetzt werden kann. 13,0 % Alkohol.

# GROSSE WEINE AUS DEM PIEMONTE LUCIANO SANDRONE

Die Weine von LUCIANO SANDRONE stehen schon lange an der Spitze des Barolo-Gebietes. Und immer noch wird an der Qualitätssteigerung gefeilt, gibt es Veränderungen. So ist der *Barolo Le Vigne* heuer ohne Traubenmaterial aus Monforte. *Le Vigne* heißt diese Barolo-Cuvée, weil er aus verschiedenen Lagen komponiert wird. Denn oftmals ist eine Assemblage sich ergänzender Partien den besten seiner Einzelteile überlegen. Nun kommen die Trauben für den *Le Vigne* aus Novello, Barolo,

■ 2014 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ 2015 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ 2013 Barbera d'Alba Luciano Sandrone	27,33 €/Ltr.	20,50 €
■ 2014 Barbera d'Alba Luciano Sandrone	28,00 €/Ltr.	21,00 €
■ 2013 Nebbiolo d'Alba »Valmaggiore« Luciano Sandrone	36,00 €/Ltr.	27,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	41,67 €/Ltr.	62,50 €
■ 2014 Nebbiolo d'Alba »Valmaggiore« Luciano Sandrone	36,67 €/Ltr.	27,50 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	42,67 €/Ltr.	64,00 €
■ 2011 Barolo »Le Vigne« Luciano Sandrone	113,33 €/Ltr.	85,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	119,33 €/Ltr.	179,00 €
■ 2012 Barolo »Le Vigne« Luciano Sandrone	118,67 €/Ltr.	89,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	126,00 €/Ltr.	189,00 €
■ dito 3,0-ltr. Doppelmagnum	133,00 €/Ltr.	399,00 €



94+/100 | Feminin, floral und verführerisch duftig präsentiert sich der 2012er *Le Vigne* mit außerordentlich delikater, rotbeeriger Frucht. Fein gewebte, dichte Struktur, nimmt nach Hinten an Gewicht und Fülle auf. Nobel und elegant versprüht er burgundische Delikatesse. Ein tatsächlich pinot-artiger Nebbiolo von großem Charme, in durch und durch klassischer Ausrichtung.

Serralunga und Castiglione Falletto. In früheren Jahren war der Lagen-Barolo *Cannubi Boschis* aus Barolo dem *Le Vigne* immer überlegen. Mit der neuen Zusammenstellung konnte der *Le Vigne* diesen Vorteil aufwiegen. Besonders reizvoll sind die gereiften Jahrgänge aus den Kellern des Weingutes, die nun zehn Jahre nach der Ernte auf den Markt gelangen. Man erkennt die »Library Selection« am Sonderetikett mit dem Aufdruck »Sibi et Paucis«.

■ 2011 Barolo »Cannubi Boschis« Luciano Sandrone	122,67 €/Ltr.	92,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	126,00 €/Ltr.	189,00 €
■ dito 3,0-ltr. Doppelmagnum	133,00 €/Ltr.	399,00 €
■ 2012 Barolo »Cannubi Boschis« Luciano Sandrone	128,00 €/Ltr.	96,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	132,67 €/Ltr.	199,00 €
■ dito 3,0-ltr. Doppelmagnum	140,00 €/Ltr.	420,00 €



94+/100 | Die Reben aus der Einzellage *Cannubi Boschis* bei Barolo wachsen auf geringerer Höhe als die des *Le Vigne*. Daher wirkt der *Cannubi* deutlich massiver und fleischiger. Ganz dicht gebaut, sehr stimmig und ausgewogen, mit dunkelbeeriger Frucht und satter Intensität. Deutlich weniger pinot-artig, zeigt der *Cannubi* männliche Barolo-Präsenz mit kraftvoll-würzigen Gerbstoffen.

■ 2010 Nebbiolo d'Alba »Valmaggiore« Library Selection Luciano Sandrone	48,00 €/Ltr.	36,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	52,00 €/Ltr.	78,00 €
■ 2006 Barolo »Le Vigne« Library Selection Luciano Sandrone	149,33 €/Ltr.	112,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	153,33 €/Ltr.	230,00 €
■ 2006 Barolo »Cannubi Boschis« Library Selection Luciano Sandrone	157,33 €/Ltr.	118,00 €
■ dito 1,5-ltr. Magnum	160,00 €/Ltr.	240,00 €

## ELIO GRASSO DER TRADITIONALIST

GIANLUCA GRASSO führt die traditionelle Ausrichtung seines Vaters ELIO fort. Weiterhin arbeitet die ganze Familie mit großer Hingabe an der Qualität ihrer Weine. Im vergangenen Jahr stand zu erwarten, dass die 2011er *Barolo* von ELIO GRASSO im Schatten des großen Vorgängers 2010 standen, weit gefehlt! Die 11er sind unglaublich intensiv und konzentriert, haben viel Körper und eine große Gerbstoffausbeute. Authentischste, charaktervolle Barolo, wie immer zu einem sehr adäquaten Preis. Denn unter den berühmten Spitzenerzeugern des Piemont sind die Weine von ELIO GRASSO immer mit Abstand die preiswertesten. Mit den einfachen Rotweinen trifft nun aktuell der Fabeljahrgang 2015 bei uns ein: das bedeutet frischer Dolcetto in Ausnahmequalität! Der *Barbera Vigna Martina* ist immer einer der besten, barriqueausgebauten Vertreter seiner Rebsorte. Und die *Barolo 2012* sind ebenso ausgezeichnet gelungen, schließlich bezeichnet GIANLUCA GRASSO den Jahrgang 2012 als sehr gut. Das Trio aus den Jahrgängen 2010, 2011 und 2012 ist daher von exzellenter Qualität.

■ 2015 Chardonnay »Educato« Elio Grasso	23,87 €/Ltr.	17,90 €
■ 2014 Dolcetto d'Alba »dei Grassi« Elio Grasso	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ 2015 Dolcetto d'Alba »dei Grassi« Elio Grasso	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ 2014 Nebbiolo d'Alba »Gavarini« Elio Grasso	22,93 €/Ltr.	17,90 €
■ 2014 Barbera d'Alba »Vigna Martina« Elio Grasso	32,67 €/Ltr.	24,50 €
■ 2011 Barolo Gavarini »Chiniera« Elio Grasso	78,67 €/Ltr.	59,90 €

Restbestände

■ 2012 Barolo Gavarini »Chiniera« Elio Grasso	86,67 €/Ltr.	65,00 €
---	--------------	---------

94+/100 | Leuchtende Farbe. Zartes, feines Duftspiel, tief und gereift, elegant und von großer Delikatesse, sehr konzentriert und klassisch. Dicht und straff im Mund, mit viel Saft und Würze. Kräftige Gerbstoffe mit schmelziger Süße, viel Stoff und Länge, klassisch ausgerichtet, weniger fruchtbetont, etwas mehr auf Struktur und Druck fokussiert.

■ 2011 Barolo Ginestra »Casa Matè« Elio Grasso	79,87 €/Ltr.	59,90 €
Restbestände		
■ 2012 Barolo Gavarini »Casa Matè« Elio Grasso	86,67 €/Ltr.	65,00 €

94+/100 | Dunklere Farbe als Gavarini. Dicht und süß im Nasenbild, etwas reservierter, mit delikater, klassischer Ausrichtung. Satt am Gaumen, körperreich und fett, mit dunkelbeeriger Präsenz, großer Rasse und guter Finesse. Nicht ganz so elegant wie der Gavarini, wie immer mit etwas männlicherer Ausstrahlung. Tief, füllig und mit gutem Zug, Saft und Intensität.

■ 2010 Barolo Riserva »Rüncot« Elio Grasso	172,00 €/Ltr.	129,00 €
limitiert		
■ 2010 Barolo Riserva »Rüncot« Elio Grasso	176,67 €/Ltr.	265,00 €
1,5-ltr. Magnum limitiert		

96–98/100 | Die Riserva *Rüncot 2010* wurde bei den Grassos so etwas wie eine Verschlussache. Der Jahrgang zählt zu den Großen, die produzierte Menge ist gering. Daher wurde der *Rüncot* selten auf Messen gezeigt. Auf dem Weingut hatten wir diesen Ausnahme-Barolo freilich schon des Öfteren probieren dürfen. Immer lagen die Bewertungen zwischen 96 und 98 Punkten. Mit Spannung erwarten wir nun den *Rüncot* eher bei 98.

## SO MACHT DAS PIEMONTE RICHTIG SPASS GUIDO PORROS GROSSE BAROLO ZUM KLEINEN PREIS



Die Barolo von GUIDO PORRO gehören zu den letzten, echten Geheimtipps des Piemont. Jedes Jahr verkaufen sich seine Weine in rasantem Tempo. Daher versuchen wir jährlich das uns zugeteilte Kontingent zu steigern. Der Jahrgang 2012 gilt zwar nicht gerade als herausragend, GUIDO PORROS Barolo sind dennoch von bestechender Qualität. Reichhaltig, vollmundig, mit

verschwendischer, reifer Frucht und großer Intensität. Barolo zum Anfassen, zum Trinken. Zudem sind sie sofort zugänglich und bereiten schon jetzt reuelosen Genuss! Wer mag, kann diese Spitzen-Nebbiolos natürlich auch in der Flasche reifen lassen. In einigen Jahren wird man dann Freunde und Kenner verblüffen, wenn man diese No-Name-Barolo im Vergleich mit teureren Gewächsen der berühmten Erzeuger einschenkt.

■ **2012 Barolo V.S.Caterina** Guido Porro 42,67 €/Ltr. **32,00 €**

93+/100 | Guido Porro ist kein Mann der großen Worte, daher nennt er seinen Barolo aus dem Vigna Santa Caterina auch schlicht »V.S.Caterina«, ohne ein Leerzeichen zwischen den Silben. Nach der Gärung und langem Maischestand im Zementtank reifte er in großen Holzfässern, bis er im Mai 2016 gefüllt wurde. Guido gibt 36 Monate Ausbau an, doch eigentlich sind es eher 42! Leuchtend zarte Farbe, offenherzig, außerordentlich süß und vielschichtig in der Nase. Ein sehr üppiges, ausgereiftes Duftbild, massiv und konzentriert, mit zart madeirisierten Aromen, getrocknete Früchte in rotbeeriger Ausrichtung, etwas gedörnte Aprikosen dabei und ganz feine, delikate Würze im Hintergrund. Imposant, geschmeidig und reif auf der Zunge, sehr anschiemig und dicht gewoben am Gaumen. Ausgezeichnete satte Fülle mit viel Stoff, sehr süß und körperreich, mit dennoch eleganter und feingliedrig ausgearbeiteter Gerbstoffstruktur, voll ausgereift und weit verteilt im Hintergrund. Fast wirkt es, als hätte er nur wenig Tannine, denn erst im Abgang tritt das kompakte Korsett deutlich zum Vorschein, das die filigrane Aromatik zu einem schmeichlerischen Gebilde zusammenfügt. Wieder imposante Extraktsüße im Rückaroma, die mit ganz feinkörnigen Gerbstoffen und großer Würze verschmilzt. Zart und dennoch intensiv,

sehr lang und sofort zugänglich. Seine 14,7% Alkohol spürt man nicht. Eindeutig auf dem Niveau des großen Jahrgangs 2010! 6.000 Flaschen Produktion.

■ **2012 Barolo Lazzairasco** Guido Porro 45,33 €/Ltr. **34,00 €**

95/100 | Der Lazzairasco von Guido Porro ist ein großartiger Nebbiolo, der die Herzen aller Barolo-Fans im Handumdrehen erobert. Er besitzt die reichhaltige Fülle und subtile Intensität eines Barolo aus Serralunga in exemplarischer Form. Helle, leuchtende Farbe mit großem Glanz. Dunkelwürzige Frucht mit Lakritze, ganz fein gewoben und tiefgründig arrangiert. Das Nasenbild wirkt delikat aber auch unglaublich konzentriert, nachhaltig und druckvoll, mit berauscher Süße im Fond. Weit gefasst beginnt er auf der Zunge, dicht und ausgereift, mit enormem Zug und großer Spannung. Sehr geschliffene, mächtige Gerbstoffstruktur, ganz rund und reif, sehr weit aufgespannt und feinkörnig. Enorm tiefgründig und würzig am Gaumen, auch hier mit imposanter, extraktreicher Süße im Rückaroma, weit getragen, süßlich-nussig mit verführerisch zartem Schoko-Karamel-Lakritz-Nachhall. Ein unglaublich lang nachhallender, grundsolider und beeindruckender Barolo der klassischen Schule. Der Lazzairasco kann spielend mit den großen, wesentlich teureren Barolo der berühmten Erzeuger mithalten und wird deutlich mehr Reifezeit als der Santa Caterina benötigen. 11.000 Flaschen Produktion.

## PIO CESARE BARBARESCO 1998 DER IDEALE WEIHNACHTSWEIN

■ **1998 Barbaresco** Pio Cesare 69,33 €/Ltr. **52,00 €**

Ein klassischer Barbaresco ist mit 18 Jahren Reife in einem idealen Trinkzustand. Vorausgesetzt, er wurde perfekt gelagert. Und genau das können wir für den 98er Barbaresco von Pio Cesare garantieren! Denn wir konnten eine Position von 72 Flaschen aus einem professionellen Keller einkaufen. Perfekter Füllzustand, perfekte Etiketten, jungfräuliche Korken. Dieser feine, ausgesprochen anmutige Nebbiolo bietet sich als idealer Festtagswein für Weihnachten oder ähnliches an. Obendrein liegt der Preis mit 52,- € auf demselben Niveau wie aktuelle Jahrgänge. Schlagen Sie zu bei den letzten Flaschen dieses außergewöhnlichen Weins.

## COUME DEL MAS WEINE VOM FUSS DER PYRENÄEN

■ **2015 Collioure Schistes rouge** Coume del Mas 24,67 €/Ltr. **18,50 €**

91/100 | Der rote Collioure Schistes wird aus Grenache Noir erzeugt, der bis ans Ufer des Mittelmeeres auf Schieferböden wächst. Er wird vollreif geerntet und lediglich im Tank ausgebaut, ohne Holzkontakt. Spärliche 18 hl/ha wurden geerntet. Das befördert seine Frische und betörende Fruchtigkeit. Dunkle Farbe, stoffig, très noir. Duftig, tief und fruchtig in der Nase, viel Stoff mit satten Primäroromen, reif und kraftvoll, dunkelbeerige Noten. Dicht und schmelzig im Mund, ganz ausgereift, mit runder, schokoladiger Frucht, sehr frisch und körperreich. Ein großartiger kleiner Collioure, unglaublich preiswert, puristisch und wertvoll. 14,5 % Alkohol.

■ **2015 Consolation Mourvèdre Rosé** Coume del Mas 19,33 €/Ltr. **14,50 €**

93/100 | Der Consolation Rosé aus reinem Mourvèdre ist einer der spektakulärsten Rosés Südfrankreichs. Er wird aus niedrigen Erträgen geerntet und gärt in gebrauchten Barriques. Lediglich 800 Liter erzeugte Philippe Gard im Jahrgang 2015, was in etwas mehr als 1.000 Flaschen mündete. Er besitzt eine unglaublich stoffige Struktur mit enormer Würze und berauscher Frucht. Seine cremige Textur und spannende Säure schreien nach hochwertigen Gerichten mit Schalentieren wie Hummer oder feinstem Fisch mit intensiven Saucen wie einer Beurre blanc. Ein durchweg beeindruckender Rosé, der weit mehr ist als ein Zeitvertreiber für heiße Tage auf der Terrasse. 14,0 % Alkohol.

■ **2015 Collioure Folio** Coume del Mas 26,00 €/Ltr. **19,50 €**

93/100 | Der Folio aus Grenache Gris ist immer einer der besten Weißweine des Roussillon. 2015 war ein heißes Jahr mit teilweise extremen Temperaturschwankungen. Im Collioure-Gebiet war die Hitze für die Weißweine ganz ausgezeichnet, denn die Pflanzen blockierten in ihrer Entwicklung während des Hitzeplateaus, was die Säure erhalten hat und den Weinen Struktur verleiht. Durch die Meeresnähe profitierten die Pflanzen im restlichen Wachstumsverlauf vom ausgeglicheneren Klima mit Niederschlägen und kühlen Nächten. Fruchtlige, satte und reife Aromen mit ausgezeichneter Frische. Ganz rund und saftig, mit viel weißer Frucht wie Birne und etwas schokoladigem Schmelz. Rassige Struktur, sehr mineralisch und mit hervorragendem Grip auf der Zunge. Ein großartiger Folio mit Würze und Klasse. Wer gerne Meursault trinkt aber weniger gerne das Preisniveau bezahlt liegt hier richtig! 14,0 % Alkohol.

■ **2014 Collioure Quadratur** Coume del Mas 38,53 €/Ltr. **28,90 €**

93/100 | Der Quadratur 2014 besteht aus etwa 50 % Grenache Noir, 30 % Mourvèdre und 20 % Carignan, die mit durchschnittlich 18 hl/ha geerntet wurden. Die Trauben wurden komplett entrappt und in zwei Stufen selektiert. Danach wurden sie in 400-Liter-Fässern vergoren, die zu 50% neu zum Einsatz gelangt waren. Nach bis zu fünf Wochen Schalenkontakt reifte der Wein 12 Monate in den Holzfässern. Er ist ein unglaublich charaktervoller, ausdrucksstarker Rotwein, der trotz aller Konzentration und Intensität große Rasse und Vielschichtigkeit mitbringt. 14,5 % Alkohol.

## VERKOSTUNGEN

2015ER RIESLING GROSSE  
GEWÄCHS-VERKOSTUNG

Fr. 7. und Sa. 8. Oktober

25,00 € p. P.

Mit den 2015er Riesling Grosse Gewächse von WEINGUT  
VON WINNING, WEINGUT WITTMAN und SCHÄFER-FRÖHLICH.AMARONE- & CHATEAUNEUF-  
VERKOSTUNG

Fr. 4. und Sa. 5. November

45,00 € p. P.

Châteauneuf-du-Pape von MARCOUX blanc '14, rouge '12 und Vieilles  
Vignes '12, XAVIER Anonyme '07, HENRI BONNEAU '10 und Marie  
Beurrier '10, sowie Vallpolicella und Amarone von CORTE ALTA und  
ROCCOLO GRASSI.

## PIEMONTE-VERKOSTUNG

Fr. 18. und Sa. 19. November

55,00 € p. P.

Barolo von LUCIANO SANDRONE Le Vigne '06, '11 und '12, Cannubi Boschis  
'06, '11 und '12, sowie Nebbiolo Valmaggiore '10 und '14. Barolo von ELIO  
GRASSO Gavarini Chiniera '11 und '12, Ginestra Casa Maté '12 und Riserva  
Rüncot '10. Barolo von GUIDO PORRO S. Caterina '12 und Lazzairasco '12.Einladung zu den  
16. extraprima  
Weinschmeckertagen  
2016WEINKULTUR IM HINTERHOF  
ENTDECKEN SIE NEUE WEINE  
IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE

Freitag 21. Oktober 2016

10:00 – 18:30 Uhr

Samstag 22. Oktober

10:00 – 16:00 Uhr

Im Verkostungsraum unserer  
Zentrale in Mannheim S6, 10  
Eintritt frei!Bitte beachten Sie die kommenden RARITÄTEN-VERKOSTUNGEN, die wir in Kürze terminieren: Brunello di Montalcino 1988–2010,  
Bordeaux Grand Crus '11 – '12 – '13, Burgunder '12 und '13, Classic Bordeaux mit Las Cases '59, Lafite '86 und '88 und vielem mehr ...

## JUBILÄUMSRARITÄTEN

DERZEIT HABEN WIR EINIGE JUBILÄUMSRARITÄTEN AUS  
EINER KELLERAUFLÖSUNG EINKAUFEN KÖNNEN:

1951: 65 Jahre – 1961: 55 Jahre – 1966: 50 Jahre – 1971: 45 Jahre – 1986: 30 Jahre – 1991: 25 Jahre

1951 Château Margaux  
Margaux*(Château-Abfüllung)  
mid shoulder, Etikett beschädigt  
und lose*

BORDEAUX

499,00 €

1961 Château Citran  
Haut-Medoc*(Abf. Bachmann)  
low shoulder*

BORDEAUX

169,00 €

1966 Château Simard  
St. Emilion*into neck,  
Etikett verschmutzt*

BORDEAUX

89,00 €

1966 Montagne-St.-Emilion  
St.-Emilion  
Descas Père & Fils*top shoulder/into neck, Etikett  
verschmutzt*

BORDEAUX

99,00 €

1961 Eitelsbacher  
Karthäuser Hofberger Sang  
H. W. Rautenstrauch*Füllzustand 6 cm*

RUWER

120,00 €

1971 Ockfener  
Bockstein Riesling  
Spätlese Dr. Fischer*Füllzustand 7 cm*

SAAR

99,00 €

1986 Château de Gazin  
Côtes de Bourg*very top shoulder/top shoulder*

BORDEAUX

39,90 €

1986 Château de la Vieille Montagne  
St.-Emilion*very top shoulder/top shoulder*

BORDEAUX

39,90 €

1991 Cognac Petite Champagne  
Jean Groperrin La Gabare*47,8% vol. / 50 cl*

CHARENTE

99,00 €

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

nur noch bis 17. September 2016

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.comAlle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen  
laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.