

Frühjahr 2017

extraprima®

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.



■ 2016 Denkstoff Grau | Weiss 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Der Grau | Weiss hat in diesem Jahr einen geringeren Anteil Weissburgunder von nur 10%. Der Grauburgunder besitzt sehr viel Schmelz und zeigt sich gewohnt fruchtig, rund und anschmiegsam. In der Assemblage gewinnt er durch die schlanke Rasse und den Zug des würzigen Weissburgunders. Mit nur 12,5% empfiehlt er sich als delikater Speisenbegleiter und kurzweiliger Zeitvertreiber.

■ 2016 Denkstoff Spätburgunder Blanc de Noir 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Der weiß gekelterte Spätburgunder Blanc de Noir wurde wieder aus den beiden besten Tanks komponiert. Der geringe Ertrag des Jahrgangs 2016 schenkte diesem Wein eine sehr schöne Fülle und reichhaltigen Schmelz im Mittelstück. Die Farbe besitzt den aparten apricot-Touch. Ganz duftig, saftig und frisch, mit brillanter, lebendiger Säure, besitzt der knackige Blanc de Noir eine tolle Spannung mit ausgezeichneter Frucht bei 13,5% Alkohol.

■ 2016 Denkstoff Weissburgunder & Chardonnay 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

Neu in diesem Jahr ist die Cuvée Weissburgunder & Chardonnay. Aus der neuen etwa 30jährigen Anlage des Chardonnay wurde ein Teil im Stahltank vergoren und kam zu 30% in diese Cuvée. Der transparente und feingliedrige Weissburgunder wurde ebenso im Stahltank vergoren. Gemeinsam ergänzen sich die beiden Partien zu einem sehr ausgewogenen, fein arrangierten Weißwein mit Rasse und Schmelz. Die schlanken 12,5% Alkohol verleihen der Cuvée sehr viel Spiel und angenehme Trinkigkeit.

■ 2016 Denkstoff Weissburgunder 5zig | 5zig 13,20 €/Ltr. **9,90 €**

Auch in diesem Jahr haben wir den Weissburgunder 5zig|5zig 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. Ein ausgezeichneter, feinsinniger Weissburgunder, der die Rebsortentypizität mit feiner Nussigkeit und eleganter Frucht perfekt transportiert. 13% Alkohol sind weder zu schlank noch zu breit.

DENKSTOFF 2016 VON ENK EXTRA FÜR EXTRAPRIMA

Der September 2016 fühlte sich an der Nahe an wie ein später Sommer, daher begann die Lese bei der Familie ENK erst am 4. Oktober. Die gewonnenen Qualitäten sind auf gewohnt hohem Niveau, mit einer weichen Säure und geringfügig leichteren Alkoholwerten. Neu in die Produktion kam eine etwa 30jährige Parzelle mit Chardonnay. Daraus haben wir uns einen fein abgewogenen Weissburgunder & Chardonnay sowie einen reinsortigen Chardonnay aus dem Doppelstückfass sichern können. Die Feinabstimmung der Cuvées haben wir wieder gemeinsam mit STEFFEN ENK im Keller vor der Füllung vorgenommen. In der Zwischenzeit sind die Weine abgefüllt und etikettiert und stehen ab sofort zur Verfügung. Wir sind daher sehr gespannt ...

■ 2016 Denkstoff Chardonnay Coup de Foudre 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

Der Chardonnay Coup de Foudre ist einer der neuen Stars beim Weingut Enk. Er wurde im Holzfass vergoren und ausgebaut. Steffen Enk vollzog bei diesem Wein den Apfel-Milchsäureabbau, was den Chardonnay deutlich weicher gemacht hat. Dennoch wirkt er sehr rassig, mineralisch strukturiert und außerordentlich geradlinig im Mund. Irgendwie erinnerte er an einen französischen Chardonnay, weshalb wir ihn auch gleich mit einem französischen Namen belegten. Coup de Foudre bedeutet soviel wie Donnerschlag, gleichzeitig ist Foudre aber auch die französische Bezeichnung für ein größere Fass, dem Fuder. Erfreulich schlank, mit nur 12,5% Alkohol.

NACH WIE VOR ERHÄLTlich:

■ 2015 Denkstoff Grüner Silvaner und 11,33 €/Ltr. **8,50 €**

■ 2015 Denkstoff Scheurebe Hundertscheu 11,33 €/Ltr. **8,50 €**

WEIN UND GENUSS TOUR DES VDP IN MANNHEIM BERNHART, CHRISTMANN UND VON WINNING BEI EXTRAPRIMA

Freitag 5. Mai 2017 | 14:00 – 19:00 Uhr

Die Weingüter des VDP.Pfalz präsentieren ihre neuen Jahrgänge an verschiedenen Verkostungspunkten in der Mannheimer Innenstadt. Probieren Sie die frischen Weißweine 2016 und einige Rotweine der Weingüter BERNHART, CHRISTMANN UND VON WINNING.

EINLADUNG ZU UNSERER FRÜHJAHRVERKOSTUNG

extraprimavera 2017

Freitag 19. Mai 15:00–20:00 Uhr

Samstag 20. Mai 11:00–16:00 Uhr

Entdecken Sie unsere aktuellen Neuzugänge und frischesten Jahrgänge. 2016er Riesling und Denkstoff, Sangiovese und Pinot vom Feinsten – und vieles mehr!

Fragen Sie vorab unsere Verkostungsliste an (voraussichtlich verfügbar ab 21. April).

Eintritt frei!

Keine Anmeldung erforderlich. extraprimavera 2017 findet in unseren klimatisierten Verkostungsräumen in S6, 10 in 68161 Mannheim statt.



FRANKREICH | CAMARGUE

87/100 | Die sandigen Böden auf denen die Reben dieses Rosés wachsen geben der geographischen Herkunftsbezeichnung »Sable de Camargue« den Namen. »Dune« Gris de Gris heißt dieser verführerisch leichte Hauch von Rosé, der zum Aperitif auf die Terrasse ruft. Unkompliziert und frisch, leichtfüßig und delikat. Er ist ein vollkommen unaufdringlicher Essensbegleiter. So kann man sich dann doch mehr um die Gespräche am Tisch bemühen, als über den Wein nachzudenken.

**2016 »Dune« Gris de Gris
Sable de Camargue IGP**

9,20 €/Ltr. **6,90 €**



FRANKREICH | PROVENCE

89/100 | Marselan ist eine hochinteressante Kreuzung von Grenache noir und Cabernet Sauvignon: dunkelbeerig klare Cassis-Frucht des Cabernet, reichhaltiger Schmelz des Grenache. Vor allem aber die Hitzeresistenz des Grenache bietet im mediterranen Anbau einen hochattraktiven Vorteil. Der reinsortige Marselan von der DOMAINE LE COLOMBIER ist ein großartiger, verführerischer Rotwein mit saft- und kraftstrotzender Rundheit, mächtiger Fülle und endlos nachhallendem Trinkfluss. Ausgebaut wurde er im Zementfass, was die Frische und Klarheit fördert. Ein Maul voll Wein. Grandios und einladend. Mit 14% Alkohol ist er gut ausgestattet, ohne zu alkoholisch oder schwer zu wirken.

**2015 Marselan Méditerranée IGP
Domaine Le Colombier**

11,33 €/Ltr. **8,50 €**



FRANKREICH | LANGUEDOC

90/100 | Seit 1972 betreibt die sympathische Familie PERRET zertifiziert ökologischen Anbau in St.-Chinian. Die Weinberge sind entsprechend betagt, im Jahrgang 2014 gelangen den PERRETS zwei Sensationsweine. Die Cuvée Tradition besteht aus Syrah, Grenache und Mourvèdre und wird im Zementtank vinifiziert und ausgebaut. Einen derart konzentrierten und lockeren, natürlich gewachsenen Südfranzosen haben wir in der Preisklasse selten gesehen. Dunkle, dichte Schoko-Nase, ganz reif und würzig, satt am Gaumen, mit weit gefasster Struktur. Ein unglaublich stimmiger, kraftvoller Bursche, lang und frisch im Nachhall.

**2014 St.-Chinian Tradition
Château Bousquette**

11,33 €/Ltr. **8,50 €**



SPANIEN | MURCIA

89/100 | Das Weingut BARAHONDA liegt in der Region Murcia im Südosten Spaniens, 80 km nordwestlich von Alicante. Die Reben für den Barahonda Organic wachsen in 700 Metern Höhe. Die Sommer sind hier sehr heiß, im Winter wird es extrem kalt. Die Böden bestehen aus Fels und Kalkstein, was die Reben zwingt tief zu wurzeln. In der Cuvée dominiert der heimische Monastrell mit 60% von 40-jährigen Rebstöcken, der 20 Jahre jüngere Syrah steuert mit 40% Transparenz und Tiefgang bei. Der 2014er Barahonda Organic reifte sechs Monate in französischen Tonneaux von 500 Litern Fassungsvermögen. Ein herzerfrischender, saftiger Spanier mit satter Frucht und ausgezeichnetem Tiefgang.

**2014 Yecla Barahonda Organic
Bodegas Barahonda**

12,67 €/Ltr. **9,50 €**



FRANKREICH | LANGUEDOC

91/100 | Die Cuvée Prestige vom CHÂTEAU BOUSQUETTE wird aus 80% Syrah und 20% Grenache von geringem Ertrag (25 hl/ha) komponiert. Die Vinifikation erfolgt im Betontank, danach reift ein Teil über 12 Monate in gebrauchten Barriques, der Rest verbleibt im Tank. Der 2014er Jahrgang ist unglaublich gut gelungen. Hochintensiv, dicht und stoffig, mit sehr weit gefasster Gerbstoffstruktur, finessenreich und rassig. Superkonzentriert im langen Nachhall, mit Graphit und feiner schokoladiger Extraktsüße. Ein grandioser St.-Chinian mit cremiger Textur und großer Fülle von satten 14,8% Alkohol.

**2014 St.-Chinian Prestige
Château Bousquette**

17,20 €/Ltr. **12,90 €**



FRANKREICH | BURGUND

89+/100 | LOUIS FABRICE LATOURS qualitative Renaissance beim Burgunderhaus LOUIS LATOUR brachte den Pinot Noir »Les Pierres Dorées« hervor. Im Herzen des malerischen Beaujolais, den »pays des pierres dorées« findet der Pinot Noir ideale Wachstumsbedingungen. Der sensationelle Erstlings-Jahrgang 2015 verbindet die saftig-fruchtige Unbeschwertheit eines Beaujolais mit der tiefen Ernsthaftigkeit des Pinot Noir, getragen von der schwelgerisch-frischen Frucht des Jahrgangs 2015. Ganz voll und reif begeistert die Nase mit polierten, einladenden Aromen von dunkelbeerig satt bis kirschtig. Im Mund wirkt er sehr aufgeräumt und schmeichlerisch rund, mit endloser Fülle und hocharomatischem, fleischigem Nachhall. Der enorme Trinkfluss und die brillant-klare Säure lassen ihn am Gaumen geradezu funkeln. Pinot Noir von echtem Extraklasse-Niveau.

**2015 Pinot Noir »Les Pierres Dorées«
Louis Latour**

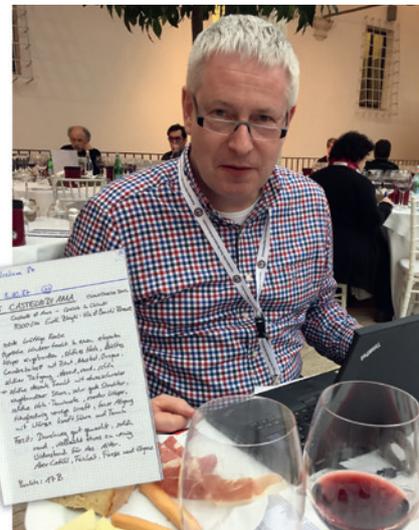
19,33 €/Ltr. **14,50 €**

30 JAHRE TOSKANA

1987 machte ich mich erstmals auf, um die Toskana zu bereisen. Gemeinsam mit Weinfreunden fuhren wir zwischen Firenze und Siena kreuz und quer und nahmen damals den Chianti Classico-Jahrgang 1985 unter die Lupe. In diesem Februar war es das 25ste Jahr in Folge, dass ich als Profi die Frühjahrsverkostungen in der Toskana besucht habe. Auch die Veranstaltung **BENVENUTO BRUNELLO** in Montalcino feierte heuer ihr 25jähriges Bestehen. In der **WEINWISSER**-Ausgabe 03/2017 erscheint mein Artikel über den Brunello di Montalcino-Jahrgang 2012. Als eingefleischter Chianti- und Brunello-Insider bieten wir Ihnen bei extraprima immer die aktuell interessantesten Weine an. Beim Brunello ändert sich da eigentlich nicht viel von Jahr zu Jahr. Im Chianti Classico geht es da schon eher turbulent zu. Unsere Entdeckung vor einigen Jahren war **LA CAMPORENA** – sensationell die **2007er Riserva** damals. Heute füllt **ANNA GIORGI** nicht

mehr regelmäßig auf Flaschen ab. **LA PORTA DI VERTINE** war danach eine weitere Entdeckung: **GIACOMO MASTRETTA** erzeugte großartige biodynamisch erzeugte Chianti Classico bis das Weingut an unbekannte russische Investoren verkauft wurde und der Kontakt urplötzlich abbrach. Auch das Traditionsgut **RIECINE** wurde zwischendurch an russische Geldgeber verkauft, ohne die langjährigen Kunden darüber zu informieren. **FONTODI** haben wir immer mal wieder im Programm, doch leider wird der Chianti Classico oft im Internet zu unwürdigen Preisen verschleudert. Daher bleibt unser Chianti-Sortiment für Sie immer frisch und spannend, so auch dieses Jahr! **Die ersten 30 Bestellungen über 150 € aus dem Toskana Spezial erhalten gratis den WeinWisser 03/2017 dazu.**

Thomas Boxberger-von Schaabner



Kurze Verschnaufpause beim **BENVENUTO BRUNELLO** in Montalcino



SIRO PACENTI 25 JAHRE BEI EXTRAPRIMA – BRUNELLO 2012

Nach dem grandiosen Jahrgang 2010 und dem ausgezeichneten **Brunello 2011** möchte man eigentlich denken, eine Qualitätssteigerung bei **SIRO PACENTI** sei schwer vorstellbar. Und doch, **GIANCARLO PACENTI** hat sich in 2012 selbst übertroffen. Der Jahrgang 2012 ist durch eine früh einsetzende Wärmeperiode gekennzeichnet, die bis nach der Ernte anhielt. Die Pflanzen konnten sich somit früh auf die Hitzeschübe des Sommers einstellen. Die Frische und Säure in den klein gewachsenen Beeren blieb erhalten,

die Traubenschalen waren perfekt ausgereift, dick und aromatisch. **GIANCARLO PACENTI** nutzte die erstmals erlaubte Bewässerung, indem er nachts in zwei Spritzungen nur die Blätter mit Wasser bestäubte. Einmal um 22 Uhr am Abend und nochmals am Morgen zwischen drei und sechs Uhr. Dadurch konnten sich die Pflanzen jeweils von der Tageshitze erholen und der täglich folgenden Sonneneinstrahlung besser widerstehen. Vor allem im wärmeren, südlich gelegenen Teil seiner Rebanlagen war diese Bewässerung notwendig, im Norden bewässerte **GIANCARLO** nach Bedarf. Dagegen war die Hitzewelle in 2011 wesentlich kürzer und massiver, mit stärkerem Einfluss auf das Lesegut. Die Trauben waren deutlich stärker dehydriert, was beim **2011er Vecchie Vigne** bekanntlich zu einem Alkoholgehalt von 15,5% führte, ohne dass sich dieser geschmacklich bemerkbar gemacht hat. Die beiden **Brunello »Pelagrilli«** und **»Vecchie Vigne«** verfügen im Jahrgang 2012 lediglich über 14,5% Alkohol und sind für eine lange Reifezeit auf der Flasche geeignet. Die Verkostungsmuster hatten wir Donnerstags auf dem Weingut mitgenommen und erst in der darauffolgenden Woche, nach über 1000 km Rückweg unter anderem über Schotterpisten im Chianti-Gebiet, hier in Mannheim verkostet. Beide Weine zeigten absolut keinerlei Oxidation! Auch der **Rosso 2015** war in füllfertigem Zustand ein absolut überragender Sangiovese. Der beste **Rosso** von **PACENTI** bislang. Er profitiert vor allem von einem neuen optischen Sortiergerät, das mit hoher Geschwindigkeit und absoluter Perfektion jede einzelne, entrappte Traubenbeere scannt und auf die qualitative Eignung prüft. Zu kleine, unreife oder nicht ausreichend farbige Beeren werden sofort eliminiert. **GIANCARLO PACENTI** hat als erster Produzent in der Toskana diese optische Sortiermaschine der Firma Bucher angeschafft. Somit steht zu erwarten, dass in Zukunft auch beim Brunello eine weitere Perfektionssteigerung erfolgt.

Da Giancarlo Pacenti im Jahrgang 2011 keine Riserva erzeugt hat, kommt in diesem Jahr die zweite Tranche der Riserva 2010 auf den Markt. Die Zuteilung der Riserva 2010 erfolgt abermals nach dem Vorbild des Vorjahres: Für den Erwerb von einer Flasche Riserva 2010 müssen zwei Flaschen Vecchie Vigne 2012 in Vorbestellung gekauft werden ... wir bitten um Ihr Verständnis.

■ **2015 Rosso di Montalcino Siro Pacenti** 31,33 €/Ltr. **23,50 €**

92/100 | Der Rosso wird aus 15- bis 25jährigen Reben erzeugt und reift ein Jahr in gebrauchten Barriques. Als füllfertiges Fassmuster verkostet, zeigte er eine massive Farbe. Offenes Duftspiel, satt, füllig und dunkelbeerig. Kraftvoll im Mund, mit likörigen, fein definierten Fruchtaromen, sehr intensiv, mit satter, runder Struktur. Saftig, lang und frisch, bleibt er weit und üppig am Gaumen präsent. Ein großartiger Rosso, der schon recht bald zugänglich sein dürfte.

■ **2012 Brunello di Montalcino Pelagrilli – Siro Pacenti** 50,00 €/Ltr. **37,50 €**

94/100 | Der Pelagrilli wird von 25- bis 35jährigen Rebstöcken erzeugt und reifte 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 50% neu waren. 14,5% Alkohol. Dunkler, satter Farbkern, dicht und viskos, leuchtend. Die satte, dichte Frucht in der Nase zeugt von sehr reifem Lesegut, kompakt und druckvoll, mit schokoladiger Kopfnote, bei guter Frische und großer Komplexität. Satte, dichte Attacke im Mund, sehr reif und likörig, generös und fett, noch deutlich fülliger als der ausgezeichnete 2011er. Sehr strukturiert und intensiv am Gaumen, mit weit gefasstem Rahmen, kompakt und kernig im Zugriff. Immer frisch und finessenreich, mit ewig langem süßlich-säuerlichem Spiel und ausgezeichnetem Fluss. Großartige Gerbstoffausbeute, sehr geschliffen und fein arrangiert. Uns ist kein besserer Basis-Brunello unter 40 Euro bekannt. Mit Belüftung ist dieser Brunello recht bald genussreif, weitere 20 Jahre Haltbarkeit dürften jedoch ebenso kein Problem sein.

■ **2012 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne Siro Pacenti** 90,67 €/Ltr. **68,00 €**

97/100 | Der Vecchie Vigne wird von 35- bis 45jährigen Rebstöcken erzeugt und erreichte 14,5% Alkohol. Er reifte 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 75% neu zum Einsatz gelangten. Leuchtend frische Farbe, dicht und intensiv. Enorm voll und weit in der Nase zeigt er sich deutlich verschlossener als der Pelagrilli. Sehr tief ausgebildete Aromen, geschliffen und unglaublich klar, besitzt der Vecchie Vigne den bei weitem jüngsten Geruch aller Brunello. Ein Hinweis darauf, dass dieser Wein eine lange Zukunft vor sich hat. Aber zuerst probieren wir ihn noch: großartige, locker gewebte und reichhaltige Struktur, intensiv und tiefgründig, mit unglaublicher Fülle und sensationeller, dicht gebauter Frucht mit großem Tiefgang. Fein durchdeklinierte Aromen von frisch bis zart konfiert, unglaublich präzise und finessenreich. Extrem feine und elegante Gerbstoffe, maximal reif und geschliffen. Trotz der enormen Fülle bleibt er immer frisch und präsent, extraktreich und schokoladig im Abgang, mit balsamischer Süße und unglaublichem Druck. Selbst gegenüber dem grandiosen 2010er ist dieser Vecchie Vigne eine deutliche Fortentwicklung und Verbesserung. Unglaublich.

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

■ **dito Magnum 1,5-ltr. limitierte Zuteilung** 199,33 €/Ltr. **299,00 €**



IL COLOMBAIO DI CENCIO MODERNER CHIANTI MIT KLASSE

Obwohl das Weingut IL COLOMBAIO DI CENCIO bei Gaiole einem deutschen Unternehmer aus München gehört und bereits seit 1995 Wein produziert, ist es unter den führenden Chianti-Erzeugern hierzulande ebenso unbekannt wie in Italien. Bei der diesjährigen CHIANTI COLLECTION-Verkostung in Florenz allerdings, stach der *Chianti Classico* von COLOMBAIO DI CENCIO deutlich hervor. Im Vergleich mit dem klassischen Chianti-Typ von MONTERAPONI stellt dieser Wein das absolute Gegenteil dar: dunkle Farbe, enorme Kraft und Fülle, mit satter, dicht gewachsener Struktur. Grund dafür ist die Beimischung von offiziell 5% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot zu den 85% Sangiovese, eine kleine Partie Petit Verdot ist auch noch beteiligt. Der Ausbau in Barriques sowie seine extraktreiche Fülle runden das Bild des modernen *Chianti Classico* ab.

Aber erst einmal von vorne: WILHELM WERNER investierte Anfang der 90er Jahre im Chianti Classico. In den steinigen Hügeln der Lage Corni, unweit des Castello di Brolio, rodete er den losen Baumbewuchs und legte Weinberge und Keller an. Gemeinsam mit den drei Lagen Colombaio oberhalb von Gaiole, Montelodoli und Monticello bei Monti in Chianti kommen so 15 Hektar Rebfläche zusammen. Der bekannte Önologe PAOLO VAGAGGINI ist für die Weinbereitung zuständig, im Weinberg führt der Agronom FABRIZIO MERCATI das Zepter. Die Kellergebäude sind aufwändig konstruiert. Nach der alkoholischen Stahltank-Gärung im Obergeschoss, gelangt der Jungwein per Gravitation in Holzgärständer, um den Äpfel-Milchsäureabbau zu vollziehen, danach reifen die Weine zwischen 10 und 18 Monate in französischen Barriques. Wenn man das durch und durch stimmige Sortiment von IL COLOMBAIO DI CENCIO verkostet, wundert man sich um so mehr, warum man eigentlich noch nie etwas von diesem Chianti-Juwel gehört hat. Wir freuen uns allerdings sehr, Ihnen diese Weine nun vorstellen und empfehlen zu dürfen!

■ **2014 Chianti Classico »i Massi«** Il Colombaio di Cencio 18,53 €/Ltr. **13,90 €**

91*/100 | Dunkle, dichte, lebendige Farbe, top. Eindeutige Nase mit Bordeaux-Blend-Charakter, mit sattem, dunkelbeerigem Cabernet-Aroma, sehr kraftvoll und massiv. Straff am Gaumen, sehr stoffig und kraftvoll, mit viel Durchzug und tief gestaffelter Frucht und geschliffener Struktur. Sehr durchgängig und ausgewogen, mit feinen Holzaromen, erinnert er stark an einen Supertuscan von edler Machart oder einen großen Jahrgang des Vigna del Sorbo von Fontodi. Natürlich schmeckt der »i Massi« nicht allzu sehr nach einem typischen Chianti, dafür ist er mit dieser großen Struktur und noblen, würzigen Gerbstoffen allerdings auch deutlich besser als es der zurückhaltende Preis suggeriert. Es gibt bekannte Toskana-Größen in der 30 bis 50 €-Klasse, gegenüber denen sich dieser preiswerte Chianti absolut nicht verstecken muss. 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 10 Monate Barriqueausbau.

■ **2013 Chianti Classico Riserva »i Massi«** Il Colombaio di Cencio 30,00 €/Ltr. **22,50 €**

92/100 | Dunkle, dichte, viskose Farbe. Einladendes Duftspiel mit hoher Intensität und grandioser Fülle, satt, massiv. Diese Riserva erinnert schon im Geruch an einen großen Vigna del Sorbo von Fontodi. Im Mund beginnt er kraftvoll und weit aufgespannt, massiv, von enormer Fülle und guter Saftigkeit. Sehr festfleschig und druckvoll strukturiert im Mittelstück, spielt er mit feiner Säure und extraktreicher Süße im Abgang. Dunkelbeerig und kernig, bleibt er lange nachsaftend zurück, mit feiner Gerbstoffwürze im Abgang. 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 18 Monate Barriqueausbau.

MONTERAPONI CHIANTI CLASSICO-TRADITION AUF DEM VORMARSCH

MICHELE BRAGANTIS MONTERAPONI ist heute der klassischste aller Chianti Classico-Erzeuger. Sein Chianti wird nur aus den autochthonen Rebsorten Sangiovese und Canaiolo produziert, bei den Riserven ist auch etwas Colorino dabei. Vergoren wird im traditionellen Zementtank mit langer Maischestandzeit ohne Temperaturkontrolle. Der kühle Zement regelt das von alleine, denn Tages-Nachtschwankungen gibt es bei der Temperatur nicht. Die Wärme, die der Most bei der Gärung entwickelt, nimmt der Zementkorpus bereitwillig auf und gibt sie am Ende der alkoholischen Gärung wieder behutsam an den zum Wein gewordenen Most zurück. Einen sanfteren Gärverlauf kann man sich kaum vorstellen. Ausgebaut wird der einfache Chianti Classico ebenso im Zementtank sowie in großen Holzfässern. Die Farbe der Monteraponi-Chianti ist zart und hell, der Duft filigran, elegant fruchtig und feminin. Im Mund sind



die Weine mittelgewichtig, balanciert und fein. Keine Kraftmeierei oder dicke Schminke, puristischer, klassischer Chianti! Als wir die ersten Jahrgänge von MONTERAPONI eingekauft hatten, war dieses Weingut vollkommen unbekannt. In Italien, hat sich mittlerweile ein wahrer Hype um dieses Weingut entwickelt. Denn die Rückbesinnung auf die alten Tugenden ist insbesondere im Chianti Classico deutlich zu spüren. Viele Erzeuger verzichten mittlerweile auf die Beimischung von Cabernet und Merlot. FONTODI hat sogar die

Cabernet-Reben herausgerissen, der Vigna del Sorbo ist ab dem Jahrgang 2012 ein reinsortiger Sangiovese!

■ **2014 Chianti Classico Monteraponi** 25,20 €/Ltr. **18,90 €**

91/100 | Leuchtende Farbe, zart. Bezaubernde Nase, zurückhaltend und delikat, mit feinsinniger, tiefgründiger Frucht. Schöne klare Struktur im Mund mit viel Spiel und feingliedrig gereiften Fruchtaromen. Saftig schmelzige Gerbstoffe mit viel Würze und weiter Verteilung am Gaumen, ausgezeichneter Tiefgang und großes Spiel von Extraktsüße, Frucht und eleganter Säure. Ganz weit gefasst, süßlich und feingliedrig im langen Nachhall. Begeisternder, traditioneller Chianti Classico mit großer Persönlichkeit und Ausdruckskraft.

■ **2012 Chianti Classico Riserva »Il Campitello«** Monteraponi 56,67 €/Ltr. **42,50 €**

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

SAN POLINO SCHWELGERISCH NATURGEWALTIGE SANGIOVESE



LUIGI FABBRO und KATIA NUSSBAUM erzeugen seit dem Jahrgang 2001 Wein auf SAN POLINO. Das Anwesen haben sie bereits 1991 gekauft, die Weinberge dann erst 1998 angelegt. In Anbetracht dieser kurzen Zeitspanne, ist der Aufstieg von SAN POLINO unter den Erzeugern in Montalcino absolut atemberaubend. Denn mit der 2004er Lagenselektion *Helichrysum* haben sie den Sprung in die Riege der Top-Brunellos geschafft und stehen seither permanent an der qualitativen Spitze. Internationale Aufmerksamkeit wurde ihnen freilich erstmals mit der Jahrgangs-Höchstbewertung von 97 Punkten für den 2009er *Helichrysum* durch JAMES SUCKLING im Jahr 2014 zuteil. Ein Jahr später gab SUCKLING sogar 100 Punkte für den *Helichrysum 2010* und sagenhafte 99 Punkte für den Basis-Brunello 2010! SAN POLINO liegt im süd-östlichen Teil des Anbaugesbietes in der Nähe der alteingesessenen FATTORIA DEI BARBI, nahe Castelnuovo dell' Abate und ist direkter Nachbar des ebenfalls biodynamisch geführten PODERE SALICUTTI. Sandiger und tonhaltiger Lehm mit Einsprengungen von Schiefer und roter Erde in 22%iger, südlicher Hangneigung bilden das Bodenprofil. SAN POLINO geht vermutlich zurück auf eine Behausung aus dem zehnten Jahrhundert. Sehr wahrscheinlich wurden bereits zu dieser Zeit Rebberge angelegt, vermutet LUIGI. Erstmals urkundlich erwähnt wurde SAN POLINO im Jahr 1581, als Besitz des Hospitals von Montalcino, in welchem auch die Existenz von Weinreben belegt ist. Qualitativ stehen die Weine von SAN POLINO auf Augenhöhe mit SIRO PACENTI. Das liegt an der perfekten Weinbergsarbeit, die zu gleichmäßig vollkommen ausgereiftem Lesegut führt. Stilistisch unterscheiden sich die Weine allerdings sehr deutlich. Die SAN POLINO-Weine sind ganz offen und einladend, mit einer unglaublich reifen, dichten Fruchtsüße und schwelgerischem Extrakt mit liköriger Opulenz. Die Gerbstoffe sind reichhaltig und ausladend, das Mundgefühl berauschend und monumental. Unermüdlich arbeiten LUIGI und KATIA mit ihrem hochtalentierten albanischen Kellermeister an der Fortentwicklung ihres Weinguts. Neueste Errungenschaft war der Kauf einer benachbarten Rebparzelle mit Olivenbäumen und etwas Wald dabei. Den Wildbewuchs von Unkraut und Büschen zerkleinerten sie und fertigten beachtliche 200 Kubikmeter natürlichen, eigenen Humus an. Während des Kompostierprozesses wird es im Inneren der gärenden Masse bis zu 60°C warm. Als natürlicher Nährstoff soll der lebendige Humus den Stickstoffgehalt in den Böden der Rebanlagen balancieren und auch gegen Pilzbefall helfen, wodurch sie wiederum die Verwendung von Kupfer zu reduzieren suchen. Die neu vorgestellten Jahrgänge von Rosso und Brunello sind wieder unglaublich reizvoll, natürlich und geschmacklich absolut überragend. Der überwältigende *Rosso di Montalcino* schlägt mit seiner Reichhaltigkeit und Fülle über 90% aller Brunellos. Mit 25 € je Flasche erscheint er zwar auf den ersten Blick kostspielig, in Nase und Mund entfaltet er allerdings umgehend köstliche Aromen, wodurch man ihn nachbetrachtend doch eher als kostbar einstufen kann. *It's simply a »must have«!*

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

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

massiger als ein Chianti Classico, fruchtbetonter und eleganter als ein Vino Nobile, sowie leichter und frischer als ein Rosso di Montalcino.

■ 2015 Rosso di Montalcino – San Polino 33,33 €/Ltr. **25,00 €**

92/100 | 5000 Flaschen wurden von diesem grandiosen Rosso gefüllt. Er besitzt eine umwerfende Nase mit enormer Fülle und reichhaltiger, süßer, likörig-frischer Frucht. Im Mund ist er schlicht überwältigend. Wahnsinnig reif und voll, mit satter, bombastischer Fülle und sensationeller Struktur. Dieser Rosso lässt 95% aller Brunellos alt aussehen! Neben Siro Pacenti und Poggio di Sotto eindeutig der beste Rosso di Montalcino.

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

93–94/100 | Der 2008er Brunello von San Polino hat sich ausgezeichnet entwickelt und präsentiert sich heute in absoluter Topform. Reife, reichhaltige Nase, ganz verdichtet und sehr kompakt. Extraktreicher, wuchtiger Körper mit opulenter Frucht und weicher Gerbstoffstruktur. Ein beeindruckender Brunello mit großer Dynamik. Nur noch 20 Flaschen vorrätig.

Sonderangebot gültig bis Vatertag 25. Mai 2017 statt 49,00 nur

■ 2011 Brunello di Montalcino – San Polino 48,00 €/Ltr. **36,00 €**

92/100 | Der 2011er Brunello zeigt sich schon früh mit reizvoll schwelgerischer Süße, denn der heiße Sommer des Jahrgangs hat diesen Wein schnell zugänglich gemacht. So wirkt er derzeit eigentlich schon reifer als der 2008er. Reichhaltige Gerbstoffausbeute, satte, intensive Frucht, üppig und voll am Gaumen. Ein breitschultriger, massiver Brunello.

■ 2012 Brunello di Montalcino – San Polino 66,53 €/Ltr. **49,90 €**

94/100 | Vier Jahre verbrachte der 2012er Brunello auf großen Holzfässern und präsentiert sich nun mit dichter, satter Farbe, leuchtend und sehr lebendig. Ein maximal konzentrierter Brunello, unglaublich süß und reichhaltig, likörig und offensiv in der Nase. Im Mund ist er generös ausgestattet, erfüllt von süßem Extrakt und rassigen Gerbstoffen mit dicht strukturierter Fülle am Gaumen, sehr natürlich und massiv. Die Gerbstoffe zählen zu den reifsten des Jahrgangs, mit derzeit noch leicht trockener Prägung. Weit gefasster Rahmen, enorm füllig, likörig und immer frisch, ewig lang und berauschend. Ein Wahnsinns-Brunello als Basisqualität. 14,5% Alkohol.

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

San Polino **nur noch 9 Flaschen**

95/100 | Der Helichrysum zählt wie erwartet zu den vier besten Brunello des Jahrgangs 2011. 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.

■ 2012 Brunello di Montalcino Helichrysum – San Polino 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

96*/100 | Auch in 2012 zählt die Lagenselektion Helichrysum zu den Top-5-Brunello des Jahrgangs. Kopf an Kopf mit dem Vecchie Vigne von Siro Pacenti, nur bereits jetzt wesentlich zugänglicher. Sehr massive Farbe, reichhaltig und dicht. Intensive und üppig schokoladige Nase mit delikater, süßer Kopfnote, die an ausgezeichnete Nebbiolo erinnert. Extrem reif und süß im Mund, unglaublich füllig und maximal invasiv am Gaumen. Frische Kräuter und orientalische Gewürze vermischen sich mit dem reichhaltigen Extrakt, likörig reif und maximal breitschultrig im Abgang. Die weit gefasste Struktur ist erfüllt von einer großen Gerbstoffausbeute mit enormer Präzision und nachhaltiger Intensität. Satt, straff und wuchtig, ewig süß und lang. Schlicht grandios! 14,5% Alkohol.

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

98/100 | Die Riserva 2010 ist ein absolut gewaltiger Brunello, der sich im ersten Jahr auf der Flasche noch gar nicht zugänglich zeigen wollte und nun nur sehr langsam öffnet. Einige Stunden in der Karaffe sollte man schon investieren, um das Potenzial dieses Giganten zu erahnen. Nehmen Sie das größte, hochwertigste Weinglas, das Sie finden können. Eine der besten Brunello Riserva der letzten 20 Jahre! **Nur noch wenige Flaschen verfügbar.**

LA PALAZZETTA DIE ROSSO-SENSATION AUS MONTALCINO

Das Weingut LA PALAZZETTA ist der direkte Nachbar des berühmten POGGIO DI SOTTO bei Castelnuovo dell' Abate, im südöstlichen Teil des Anbaugebietes von Montalcino. Mit dem *Rosso di Montalcino 2015* hat FLAVIO FANTI einen sensationellen Hit gelandet! Er erinnert in seiner Präzision, Frische und Aromentiefe an frühere Jahrgänge von GIAN-CARLO PACENTIS *Rosso di Montalcino* vom Weingut SIRO PACENTI. Und dieser wiederum zählt Jahr für Jahr neben POGGIO DI SOTTO, und seit einigen Jahren auch SAN POLINO, zu den zuverlässig besten Rosso di Montalcino! Der *Rosso di Montalcino* von LA PALAZZETTA ist von dramatischer Qualität, der Preis hochattraktiv. Wer einen Geheimtipp für Spitzen-Sangiovese sucht, ist hier perfekt bedient.

**Bei Abnahme von 12 Flaschen
je Flasche 12,90 €
= 154,80 € frei Haus.**

Seit Generationen ist LA PALAZZETTA im Besitz der Familie FANTI. FLAVIO FANTI richtete den Fokus mit ökologischer Arbeitsweise auf den Weinberg, um die bestmöglichen Traubenqualität zu produzieren. Die Praktiken folgen der anthroposophischen Lehre Rudolf Steiners im Einklang mit den Rhythmen der Natur. Für den Rosso werden die Trauben der jüngeren, zwischen 15- und 25jährigen Rebstöcke verwendet. Nur perfekt ausgereiftes Traubenmaterial wird geerntet, die Lese erfolgt per Hand in kleine Kassetten von maximal 5kg Traubenmaterial. Nach einer kurzen Kaltmazeration beginnt die alkoholische Gärung ohne Zugabe von Reinzuchtheefe. Der Ausbau erfolgt über rund 14 Monate in 500-Liter-Tonneaux von französischer und slowenischer Eiche. Klingt alles bewährt und altbekannt, das Ergebnis ist in dieser Preisklasse eine neue Dimension!

■ **2015 Rosso di Montalcino La Palazzetta** 18,53 €/Ltr. **13,90 €**

90/100 | Der Rosso von La Palazzetta besitzt eine leuchtend dunkle Farbe. Seine dicht gewebte, fruchtbetonte und tief geschliffen-würzige Nase erinnert mit ihren jugendlich-feinen Holznuancen an ausgezeichnete Rosso di Montalcino von Siro Pacenti. Hervorragende Tiefenstaffelung und große Komplexität mit einladender Fülle und reichhaltigem Extrakt schmelz. Ausgezeichnete Struktur im Mund mit feinen Gerbstoffen, sehr straff, lang anhaltend und süß im Nachhall. Unglaublich präzise und detailliert gearbeiteter Sangiovese von großer Distinktion und sehr guter Lagerfähigkeit. In drei bis fünf Jahren dürfte dieser Spitzen-Rosso seine Genussreife erlangt haben. Wer jedoch auch jugendliche Weine mag, wird sofort begeistert sein. Kaufen! ... solange er verfügbar ist.

TENUTA CAPPELLINA CHIANTI-ENTDECKUNG BEI SIENA

Die TENUTA CAPPELLINA ist ein hochspannendes Projekt bei Pianella westlich von Castelnuovo Berardenga im südlichsten Teil des Chianti Classico-Gebietes nahe Siena. Weinbegeisterte Engländer kauften im Frühjahr 2012 die ehemalige FATTORIA ARGIANO IN CHIANTI. ALEX BURGE, seit Jahrzehnten im Wein-fach tätig und mit der Toskana bestens vertraut, betreut das Projekt als Geschäftsführer. Benannt ist das Gut nach einer kleinen Kapelle neben der Auffahrt zum Weingut. Die Weinberge liegen oberhalb des Flusses Arbia, an dem sich die Bodenformationen innerhalb der Gemarkung Castelnuovo Berardenga scheiden. Die TENUTA CAPPELLINA liegt genau inmitten dieser Bodenverwerfungen und verfügt daher über vier vollkommen unterschiedliche Terroirs. Klassischer Galestro, einem kalkhaltigen Schieferboden mit Lehm, komprimierte, sandige Böden mit kleinen Kieselsteinen wie im Châteauf-du-Pape-Gebiet, sowie dem typischen, schweren roten Lehmboden von Castelnuovo Berardenga. Gemeinsam mit den unterschiedlichen Rebsorten bildet dieses Szenario eine variantenreiche Grundlage, um in jedem Jahrgang mit den besonders gelungenen Traubenpartien optimale Qualitäten zu erzeugen. Das Mikroklima in diesem Teil des Chianti

Classico ist warm und schenkt kraftvolle, sehr intensive Weine. Mit Hilfe veritaibler Fachleute konnte bereits der 2013er *Chianti Classico* brillieren. Mit LUCA MARTINI DI CIGALA konnte einer der fähigsten Agronomen des Chianti Classico verpflichtet werden. Er ist einer der CIGALA-Brüder, die das berühm-

te Nachbargut SAN GIUSTO A RENTENNANO führen. Seine langjährige Erfahrung in eben diesem Mikroklima ist von großer Bedeutung, um ausgezeichnetes Traubenmaterial hervor zu bringen. ATTILIO PAGLI ist wiederum einer der fähigsten Önologen der ganzen Toskana. Manchem extraprima-Kunden dürfte dieser Name bereits aus den 90ern geläufig sein. Der sympathische ATTILIO war schon früh beratender Önologe bei GIULIO SALVIONI in Montalcino. Sein Credo liegt in einer tiefgründigen Harmonie und traumwandlerischen Balance, die er stets versucht in den Weinen zu verwirklichen. Neben der wichtigsten Rebsorte Sangiovese, sind die Weinberge auch mit Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot und etwas Syrah bepflanzt. Der *Chianti Classico* der TENUTA CAPPELLINA ist ein kraftvoller, dicht gewebter Wein mit dunkelbeerigen Nuancen und kraftvoller Struktur. Aus Altbeständen gibt es noch den ausgezeichneten *Casa del Capo*, der eines der preiswertesten und trinkfreudigsten Toskana-Schnäppchen derzeit sein dürfte!

■ **2009 Casa del Capo Toscana IGT – Tenuta Cappellina** 11,87 €/Ltr. **8,90 €**

88/100 | Der *Casa del Capo* stammt noch aus der Zeit vor der Übernahme der neuen Besitzer in 2012. Er besteht aus Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon. Zur Hälfte wurde er in großen Holzfässern ausgebaut, je ein Viertel reiften im Stahltank und Barrique. Seine fruchtige Offenheit macht ihn zu einem ungezwungen alltagstauglichen Rotwein von typischer toskanisch-süßlicher Würze mit nussigen Aromen. Rund, satt und saftig, besitzt er reichlich Struktur und guten Körper. Er befindet sich genau jetzt in der perfekten Genussreife und wird eigentlich unter Wert verkauft. Eine lohnende Gelegenheit, um den Bestand an Gebrauchswinen aufzufüllen!

■ **2013 Chianti Classico – Tenuta Cappellina** 21,20 €/Ltr. **15,90 €**

91/100 | Der 2013er *Chianti Classico* der Tenuta Cappellina besitzt eine dunkle, kräftige Farbe, die auf das warme Mikroklima und die Assemblage mit 10 % Cabernet Sauvignon und 5 % Merlot zurück zu führen ist. Der Rest ist Sangiovese. In der Nase ist er offen, duftig und tief, mit sehr schöner, satter Würze. In seiner süßlichen, stämmigen Art zeigt er viel Chianti-Typizität und reichhaltige Frucht. Straff strukturiert, mit kernigem Mittelstück und ausgereiften Gerbstoffen, lang und ausgewogen.

DOMAINE DES HAUTS CHASSIS SPITZEN-SYRAHS MIT HÄNDEN UND FÜSSEN

Einen großen Wein zu erzeugen erfordert viel Handarbeit. FRANCK FAUGIER benutzt dafür auch seine Füße. Er zerstampft die frisch geernteten Trauben mit den Füßen, um so eine möglichst schonende Vermaischung der geplatzen Traubenbeeren zu ermöglichen. Mit dem ersten Jahrgang 2003 katapultierte sich FAUGIER unter die Spitzenerzeuger der Appellation. Seine neuesten Crozes-Hermitages aus reinem Syrah stellen qualitativ eine deutliche

Fortentwicklung dar. Bislang produzierte er seine Spitzencuvée *Les Chassis* aus einer einzelnen Lage. Über die vergangenen Jahre selektierte und markierte er die ältesten Rebstöcke in all seinen Rebanlagen und produziert heute den *Les Chassis* ausschließlich aus über 80jährigen Pflanzen. Dafür passieren die Erntehelfer alle Rebzeilen mehrfach, um das jeweils optimal gereifte Traubenmaterial einzusammeln.

■ **2016 Crozes-Hermitage »Esquisse«** D. d. Hauts Chassis 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

90/100 | Der *Esquisse* wird aus den jüngeren Syrah-Reben des Weinguts produziert. Vergoren und ausgebaut wird der *Esquisse* im Stahl, um seine Frische und Klarheit zu erhalten. Steinige, kühle Aromen mit ausladender Fruchtigkeit und dem Pfefferton des Syrah. Satt und sauber, mit enormem Fleisch und knackiger Struktur, besitzt er einen reichhaltigen Körper mit rosiger Süße im Nachhall. Die lebendige Säure verleiht ihm ein großes Spiel im Mund, mit rassig arrangierten Gerbstoffen von ausgezeichneter Reife, mit duftigen Veilchen- und orientalischen Gewürznoten im Nachhall. 13 % Alkohol.

kühl wie sonst, vielmehr zeigt er sich warm, offenerzig und überwältigend reichhaltig. Die Reben sind zwischen 30 und 60 Jahre alt. Ausgebaut wurde der *Les Galets* über 12 Monate in gebrauchten 400-Liter-Tonneaux. 13 % Alkohol.

■ **2015 Crozes-Hermitage »Les Chassis«** D. d. Hauts Chassis 32,00 €/Ltr. **24,00 €**

93/100 | Der »*Les Chassis*« wird seit 2014 von selektierten, über 80jährigen Rebstöcken produziert, der Ertrag ist mit 38hl/ha entsprechend gering. Die alten Reben haben der Hitze des Jahrgangs 2015 besser widerstanden als jüngere Pflanzen. Ausgebaut wurde der *Les Chassis* über 12 Monate in 400-Liter-Tonneaux, von denen etwa 15 % neu waren. Die Bodenstruktur ist seit der Selektion der alten Reben die gleiche wie beim *Les Galets*. Der grandiose 2015er begeistert mit einer extraktreichen, süßen Kopfnote im Duft, wie sie eben nur alte Rebstöcke hervor bringen. Das Kernaroma bleibt frisch und fein gezeichnet, mit kühler Aromatik. Volumenreiche Attacke im Mund, sein sehr differenziertes und finessenreiches Gerbstoffgerüst zeigt großen Stil und Klasse. Weit gefasst und groß strukturiert, besitzt er eine grandiose Intensität am Gaumen. Frisch, lang und mit unglaublicher Präzision und Tiefe bleibt er ewig lang zurück mit Schokolade und Graphit im Nachhall. 13 % Alkohol.

■ **2015 Crozes-Hermitage »Les Galets«** D. d. Hauts Chassis 25,20 €/Ltr. **18,90 €**

91/100 | Der »*Les Galets*« ist nach der dicken Kieselerschicht benannt, die sich mit rotem Lehm vermischt, aus dem früheren Flusslauf der Rhône abgelagert hat. In geringerem Anteil finden sich in einigen Lagen auch Sand, Gestein und Granit, was der Diversität des Terroirs zuträglich ist. 2015 war ein warmer Jahrgang, der dem *Les Galets* eine ungewöhnlich fleischige Fülle und mächtige Intensität verleiht. Kompakt und dicht gewoben, engmaschig und rund, nicht so

MAS DES BRESSADES ROTWEIN SPITZENJAHRGANG 2015

In den über 22 Jahren unserer Zusammenarbeit mit CYRIL MARÈS vom Weingut MAS DES BRESSADES lieferte er bislang keinen einzigen schwachen Jahrgang ab. Eine gleichmäßigere Weinqualität in rot, weiß und rosé zu ähnlich fairen Preisen kennen wir einfach nicht. Mit 2015 und 2016 sind CYRIL nun gleichermaßen begeisternde Jahrgänge gelungen. 2015 ist durch maximale Intensität und Reife gekennzeichnet, was insbesondere den Rotweinen zuträglich war. Probieren Sie den *Excellence rouge* oder den *Cabernet-Syrah* ...mehr Wein fürs Geld ist schwer vorstellbar. Der trockenere Witterungsverlauf von 2016 brachte kleine, konzentrierte Beeren mit sehr guter Frische. Daher ist die neue weiße Cuvée *Excellence* mal wieder ein Geheimtipp. Der Vorgänger aus 2014 wurde im DECANTER (09/2015) mit 95/100 als »*best white Rhône*« gefeiert und setzte sich damit gegen Weine aus weitaus prestigeträchtigeren Appellationen durch.

■ **2015 Costières de Nîmes rouge Mas des Bressades Excellence** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

92/100 | Der 2015er könnte durchaus der bislang beste *Excellence* von Mas des Bressades sein! 99 % Syrah und etwa 1 % Grenache wurden mit langer Maischestandzeit zwischen vier bis fünf Wochen auf Tanks vergoren, danach reifte er 12 Monate in gebrauchten Barriques. Etwa 20.000 Flaschen gibt es von diesem mächtigen Rotwein mit satten 15 % Alkohol. Dicht und intensiv, sehr stoffig und dennoch ganz rassig und würzig mit dem typischen Garrigue-Kräuterduft der südlichen Rhône. Groß angelegt im Mund, weniger Costières-Charakter, vielmehr erinnert er an die hypothetische Mischung eines kühlen Cornas mit einem kraftvollen Gigondas. Grandiose Dichte, gewaltige Struktur.

■ **2016 Costières de Nîmes blanc Tradition Mas d. Bressades** 9,60 €/Ltr. **7,20 €**

■ **2016 Costières de Nîmes blanc Mas des Bressades Excellence** 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

91/100 | Die Cuvée *Excellence* von Mas des Bressades ist einer der besten und preiswertesten Weißweine der südlichen Rhône! Die Reben haben nun ein Durchschnittsalter von 30 Jahren erreicht, weshalb dieser Wein mehr und mehr an Tiefe gewinnt. 70 % Roussanne sorgen für reizvolle Exotik und 30 % Viognier steuern die satte, süßliche Pfirsichfrucht bei. Vergoren wird er zum Großteil in Eichenholz-Barriques, wovon 50 % neu zum Einsatz gelangt waren. Neu ist der versuchsweise Einsatz von einem Edelstahltank in Barrique-Form und einer Ton-Amphore. Dicht und stoffig, zeigte sich das Fassmuster kurz vor der Füllung kraftvoll und strukturiert, mit einer lebendigen Säure, die für Durchzug und Frische sorgt.

■ **2015 Les Vignes de Mon Père Mas des Bressades Cabernet-Syrah** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**

92/100 | Der Cabernet-Syrah von Mas des Bressades ist einer der mächtigsten unter den preiswerten Spitzenweine von der südlichen Rhône. Er besteht aus 70 % Cabernet Sauvignon und 30 % Syrah. Nach 5wöchiger Maischestandzeit werden die Rebsorten getrennt in Barriques ausgebaut. Cabernet zu einem Drittel in neuen Fässern, der Syrah reift nur in gebrauchtem Holz. Der 2012er erreichte stolze 15 % Alkohol, die man jedoch kaum spürt. Denn dieser Wein nimmt sofort Fahrt auf: Dicht und männlich, mit enormer Struktur und dunkelbeeriger Fülle, weit aufgespannt, mit stoffiger Präsenz am Gaumen. Grandiose Spannung, engmaschig gewobene Gerbstoffe, lang und süß im Abgang.

■ **2016 Costières de Nîmes Rosé Mas des Bressades** 9,60 €/Ltr. **7,20 €**

■ **2015 Costières de Nîmes rouge Mas des Bressades Tradition** 9,60 €/Ltr. **7,20 €**

90/100 | Aktuell ist die letzte Partie des Jahrgangs 2015 eingetroffen. Der Rouge *Tradition* von Mas des Bressades besteht aus etwa 45 % Syrah und 55 % Grenache noir. Er wurde ganz ohne Holzeinfluss im Tank vergoren und ausgebaut. Dicht, süß und offensiv duftet er mit schmeichlerisch schokoladigem Anflug. Sehr klar und finessenreich, recht tief und ausgewogen. Dichte Attacke im Mund mit viel Schmelz und sehr guter Reife. Sehr frisch, blitzsauber, rund und satt, mit weichem Tannin und ausgezeichneter Länge, besitzt dieser kleine Rote von der Rhône großen Anspruch, bleibt nachhaltig und frisch am Gaumen! In Blindproben immer für eine Überraschung gut!

■ **2015 Costières de Nîmes Mas des Bressades Quintessence** 23,87 €/Ltr. **17,90 €**

93/100 | Der mächtige *Quintessence* wird von den ältesten Reben der Domaine erzeugt. 95 % Grenache und 5 % Syrah wurden vollreif geerntet, im offenen Zementtank mit den Füßen zerstampft und fünf Wochen auf der Maische belassen. Danach reifte der *Quintessence* 12 Monate in vier- bis fünfjährigen Barriques. Der 2015er erreichte 15,3 % Alkohol und erinnert an einen großen Châteauneuf-du-Pape. Dicht, reichhaltig und üppig, mit enormer Fülle und großer Struktur, zeigt er eine besonders massive Gerbstoffausbeute. Tief, lang und weit ausholend, benötigt dieser brachiale Costières de Nîmes sicherlich fünf bis zehn Jahre, um sich auf der Flasche zu entwickeln.

ENDERLE & MOLL BADEN-PINOTS 2015

Mit dem Jahrgang 2015 haben FLORIAN MOLL und SVEN ENDERLE einige ausgezeichnete Pinots auf die Flasche gebracht. Die Frucht wirkt kühl und klar, die Struktur dicht, kompakt und druckvoll. Im Dezember 2016 gefüllt, benötigen sie noch einige Zeit auf der Flasche, wissen jedoch auch jetzt schon zu überzeugen.



■ **2015 Pinot Noir »Liaison«** Enderle & Moll 28,00 €/Ltr. **21,00 €**

90/100 | Duftig und delikater, mit fein gereifter, kirschiger Frucht, dezent likörig, tief und ansprechend. Saftig schmelzige Attacke im Mund mit bebender Säure und rassigen Gerbstoffen. Drahtiger Pinot mit kühl anmutender Aromatik. Straffe Struktur, trocken-mineralisches Finale mit Grip und Druck. Kompakt, lang anhaltendes Kirscharoma. 12,5 % Alkohol.

■ **2015 Pinot Noir »Buntsandstein«** Enderle & Moll 44,67 €/Ltr. **33,50 €**

91+/100 | Saftig süß, fleischig-kirschig und voll, ganz frisch und knackig. Sehr schmelzig, rund und offen im Mund, mit delikatem Spiel von Süße, Säure und rassis-feinkörnigen Gerbstoffen. Tiefgründig, sehr mineralisch und trocken im Finale mit sattem Extrakt im Rückaroma. Der Buntsandstein wirkt schon deutlich weiter in seiner Entwicklung. Ausgewogen, kühle Frucht und steinige Würze. 13,5 % Alkohol.

■ **2015 Pinot Noir »Muschelkalk«** Enderle & Moll 44,67 €/Ltr. **33,50 €**

91+/100 | Jugendlich verschlossen, feine süßlich-likörige Kopfnote, dezentes Holz, gebrannte Haselnüsse. Weit gefächerte Struktur mit delikater Frucht, viel Spannung, feinkörnige Gerbstoffe, druckvolle, lebendige Säure, mineralisch, fest und engmaschig am Gaumen. Dicht gewebter, drahtiger Pinot von satter Fülle und gutem Fluss, weit gefasster Rahmen. Anspruchsvoll und vielschichtig. 13,5 % Alkohol.

■ **2015 Pinot Noir »Ida«** Enderle & Moll 44,67 €/Ltr. **33,50 €**
limitierte Verfügbarkeit

Sven Enderle beschreibt: »Ida ist eine kleine Einzelparzelle auf Buntsandstein mit felsigem Untergrund. Der Ida ist weicher, wärmer und runder als der wilde und kräutrige Buntsandstein, auch durch einen anderen Pinot-Klon. Der 2015er Ida ist gleichzeitig unser kräftigster und dichtester Pinot aus diesem Jahr. Braucht Zeit, um diese pure Kraft in Finesse und Vielschichtigkeit umzuwandeln.«

■ **2015 Pinot Noir »Pinot a Trois«** Enderle & Moll 44,67 €/Ltr. **45,00 €**
limitierte Verfügbarkeit

2015 wurde der Pinot a Trois zum zweiten Mal produziert. Er wird aus den kleinsten Trauben der drei besten Rebanlagen komponiert: Buntsandstein, Einzellage Ida und Muschelkalk. Die verfügbare Menge ist mit knapp 300 Flaschen minimal.

HENRI RICHARD NEUES AUS GEVREY

Der überwältigende Erfolg, den die Pinot Noirs von der DOMAINE HENRI RICHARD im vergangenen Jahr bei uns erleben durften, hat uns sehr gefreut. Schließlich war 2013 der Debut-Jahrgang, den die Enkel von HENRI RICHARD auf die Flasche gebracht haben. Wir sind einander bei ihrem ersten Messeauftritt begegnet, coup de coeur! Die Zuteilungen der neuen Jahrgänge sind wegen der geringen Erntemengen recht klein, insbesondere beim einfachen Coteaux Bourguignons 2015.

■ **2015 Côteaux Bourguignons »Corvée de l'Église«** 24,00 €/Ltr. **18,00 €**

Frisch gefüllt im März. Leider dieses Jahr nur 300 Flaschen verfügbar!

■ **2014 Gevrey-Chambertin »Les Tuileries«** 76,67 €/Ltr. **57,50 €**

93/100 | Die Beeren aus der Lage Les Tuileries fallen immer deutlich kleiner aus, der Wein gewinnt dadurch an Konzentration. 80 % wurden in Ganztraubenpressung mit den Stängeln vergoren, was ihm zusätzliche Rasse verleiht. Der 2014er besitzt ausladendere, reifere Aromen als der 2013er, ist etwas weniger auf Frische gebaut, dafür bleibt er deutlich kompakter und kraftvoller am Gaumen. Qualitativ stehen sich beide Jahrgänge auf Augenhöhe gegenüber, stilistisch differieren sie eben etwas. Süßer, reifer Schmelz im Abgang, absolut klassisch und anmutig.

■ **2014 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 202,67 €/Ltr. **152,00 €**

95/100 | Der Mazoyères kommt aus einer steinigere Parzelle im Charmes-Chambertin. Der 2014er von Henri Richard übertrifft den Vorgänger aus 2013 deutlich, denn er ist offensiver und duftiger, besitzt mehr Tiefgang und Fülle. Seine groß angelegte, rassige Struktur ist extrem facettenreich und weit aufgespannt im Mund. Ganz frisch, druckvoll und ewig lang, mit delikater, rassisger Frucht und großartigem, lang anhaltendem Abgang.

HOLLERITH PFALZ-PINOT MIT GEFÜHL

Über mehrere Jahre besuchte FLORIAN HOLLERITH die Verkostungen und Raritätenproben bei extraprima. So lernte man sich kennen und schätzen. Mit dem Jahrgang 2012 lud er mich ein, mit ihm die Assemblagen für seine Spitzenweine »No Limit« und Pinot Noir auf dem Weingut zu arrangieren. Unsere Zusammenarbeit klappte sehr gut, die gemeinsam erarbeiteten Cuvées konnten überzeugen. So belegte der »No Limit« den 2. Platz bei MEININGERS DEUTSCHEN ROTWEINPREIS in der Kategorie für internationale Rebsorten. Die Produktionsmenge von 2013 war zu klein, dafür präsentierte sich der für Rotwein aus der Pfalz anspruchsvolle Jahrgang 2014 als neues Aufgabengebiet. Die Vorfreude bei FLORIAN und mir war groß, unsere eigenen Erwartungen ebenso. Mit ein wenig Stolz präsentieren wir Ihnen das erste Ergebnis, den Pinot Noir 2014. Es ist ein sehr ausgewogen komponierter Spätburgunder mit außergewöhnlicher Duftigkeit und feinstem Spiel von delikater Frucht, feinem Holz und extraktreicher Tiefe. Dieser Wein macht überdeutlich, welches Potenzial durch eine gute Assemblage freigesetzt werden kann.

■ **2014 Pinot Noir Hollerith** 43,33 €/Ltr. **32,50 €**

92/100 | Zurückhaltendes, sehr vielschichtiges Nasenspiel von feiner Holzwürze (45 % neu), verhaltene Frucht im Fond, braucht Zeit. Samtiger, weit gefasster Auftakt im Mund, sehr ausgewogene, groß angelegte Struktur. Tief und lang, mit dicht gewebten und geschliffenen Gerbstoffen. Sehr klar und trocken, mit kühler Frucht und ohne die deutsch-pomadige Süße vieler pfälzer Spätburgunder. Feines Säurespiel, lange Struktur, druckvoll, sehr fest und engmaschig. Ausgezeichnete Balance und Kraft, dezent kirschige Süße im Nachhall. Ein anspruchsvoller, distinguiertes deutscher Pinot mit deutlich französisch anmutender Rasse und Vielschichtigkeit.

extraprima
Unsere Weine sind absichtlich gut.

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

Öffnungszeiten

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