

S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.



CHABLIS CHAMPAGNE PINOT NOIR

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

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037



GRAND VIN DE BOURGOGNE
2016
CHABLIS GRAND CRU
LES CLOS
APPELLATION CHABLIS GRAND CRU CONTRÔLÉE
DOMAINE
PINSON
Frères

DOMAINE PINSON

KRASSE CHABLIS

Die Rasse und Struktur eines richtig guten Chablis kann man durchaus als krass bezeichnen! Denn die Salzigkeit und der mineralische Biss verblüfft. Sie kennen das noch nicht, oder mögen genau das? Dann probieren Sie unbedingt die Chablis der Familie Pinson!

Die Traubenpreise sind für Handelshäuser im Chablis-Gebiet mit den letzten Jahrgängen geradezu explodiert. Einige Erzeuger, die auf Zulieferung guten Rebmaterials angewiesen sind, haben heute Schwierigkeiten ihre Qualitätsstandards zu halten. Daher haben wir uns im Frühjahr auf die Suche nach einem neuen Erzeuger im Chablis gemacht, der auch über eigene Weinberge verfügt, und sind tatsächlich fündig geworden ... und wie! Die klassischen Chablis der DOMAINE PINSON haben unglaublichen Biss und Spannung, nachhaltige Salzigkeit und feste Struktur.

Die zentral gelegene Rue Pinson in Chablis zeugt davon, dass die Familie PINSON schon vor einigen Generationen eine gewisse Bedeutung in dem beschaulichen und doch weltberühmt gewordenen, burgundischen Weinörtchen erlangt hat. Der im Jahr 1983 pensionierte LOUIS PINSON war einer der Traditionalisten des Ortes. Er machte großartige, altmodische Chablis von unbändiger Kraft.

Heute führt seine Enkelin CHARLÈNE PINSON mit ihrem Vater und dem Onkel die Familien-Domaine und bringt Weine von ähnlicher Charaktere hervor, dicht gewoben und unverrückbar. Bei der Ernte wird ausschließlich per Hand gelesen, was heute im Chablis absolut nicht selbstverständlich ist. Die Selektion der Trauben wird im Weinberg und bei der Ankunft im Weingut auf Sortiertischen sorgfältig durchgeführt. Die alkoholische Gärung findet größtenteils in Edelstahl tanks statt, um die Präzision, Frische und Rasse der einfacheren Weine zu bewahren. Bei den gehobenen Qualitäten reift ein Teil in kleinen Holzfässern, burgundische Pièces und Barriques. Die Premiers und Grand Crus gären und reifen komplett bis zu 18 Mo-

nate in Eichenholz. Heute verfügt die DOMAINE PINSON über 14 Hektar, davon alleine fast fünf Hektar in der 1^{er} Cru-Lage Mont-de-Milieu und stolze 2,5 Hektar im Grand Cru Les Clos. 2017 ist ein außerordentlich gelungener, kraftvoller Jahrgang mit dem für Chablis so typischen Biss und Rasse.

Chablis ist das nördlichste Anbaugebiet des Burgund und wurde weltweit zu einem Synonym für schlanken, rassigen und trocken ausgebauten Chardonnay. Die Bodenstrukturen des Chablis ähneln häufig denen der nahe gelegenen Champagne und auch im Süden Englands findet man Kalkstein-Formationen aus dem Kimmeridgium. Namensgebend für das Gestein jenes Zeitalters ist ohnehin der südenglische Ort Kimmeridge. Diesem Boden verdanken die Chablis der Familie PINSON ihre beißende Salzigkeit und feste Struktur, was durch den sehr traditionellen, klassischen Stil perfekt zum Ausdruck gelangt: Dichte und Intensität stehen im Vordergrund, Fruchtigkeit und Aromatik haben sich dem straff geführten Körper und der rassigen, mineralisch unterlegten Säure zu fügen. Dabei besitzen ihre Chablis ebenso enorme Energie und Spannung. Genau das macht den großen Charme dieser knalltrockenen Charakterweine aus.



KLASSISCH UND STRAFF

■ 2017 Chablis Domaine Pinson

23,33 €/Ltr. **17,50 €**



90/100 | Der einfache Chablis von Charlene Pinson kommt mit einer unglaublichen Charakterstärke daher! Ganz klassisch, fest gewoben und dicht am Gaumen, besitzt er eine enorme Energie und salzigen Nachhall. Er will nicht, wie heute viele »moderne« Chablis, nur mit fruchtigem Duft und zwanglosem Charme vordergründig verführen, denn er besitzt viel mehr Facetten und Ernsthaftigkeit. In der Nase wirkt der Basis-Chablis von Pinson frisch, glasklar und tiefgründig, besitzt Nuancen von weißen Blüten und zarte Anklänge an das Fruchtfleisch von Birnen, ganz ohne Exotik oder ausschweifende Aromatik. Auf der Zunge erinnert er daran, was einen klassischen Chablis so unvergleichlich macht. Es ist die verblüffende Kraft und Intensität in einem eigentlich leichten

Weißwein, seine festfleischige Struktur und unnachgiebige, in Stein gemeißelte, beißende Mineralität. Eigentlich wirkt dieser Wein leichtfüßig und feingliedrig, gräbt sich dennoch tief am Rachen ein und bleibt einfach da. Es ist dabei das Unaufgeregte und Kühle, das ihn authentisch und charmant erscheinen lässt. Er bildet eine ideale Grundlage als Begleiter von aromatischen Speisen, denen er still und unaufdringlich zu Seite steht und doch immer präsent und fest eine Bühne bietet. Und genau das ist Terroir! Denn solch einen trocken schlanken Chardonnay gibt es nur in Chablis.

Rebsorte: 100 % Chardonnay
Herkunft: nordwestliches Burgund
Boden: kalkhaltiger Lehm
Ausbau: Edelstahl

Ernte: 2017,
hervorragender Jahrgang
Gehalt: 12,5 % Alkohol
Verfügbarkeit: verfügbar
Restzucker: knalltrocken

SCHMELZ UND RASSE

■ 2017 CHABLIS Cuvée Mademoiselle
Domaine Pinson

28,67 €/Ltr. **21,50 €**



92/100 | Das Durchschnittsalter der Reben für die Cuvée Mademoiselle beträgt 17 Jahre. Sie wachsen in südwestlicher Ausrichtung auf kalkhaltigem Lehm mit Kalkstein des Kimmeridgium im Untergrund. Nach einer 18stündigen Mazeration mit den Traubenschalen gärt der abgepresste Most in gebrauchten Holzfässern, der anschließende Ausbau erfolgt im Edelstahl. Die Cuvée Mademoiselle ist sehr rund und fleischig in der Nase, mit deutlich steiniger, fester und keineswegs exotischer oder üppiger Frucht. Vielmehr zeigt sie sich klassisch ausgerichtet, unprätentiös und satt, mit feiner Fülle und schmelzigem Holzaroma, mit dezenter Frucht und sehr gute Tiefe. Im Mund zeigt sie sich festfleischig, abgerundet rassig und frisch, bringt dabei

deutlich mehr Körper und Fülle auf die Waage als der einfache Chablis. Das kaum schmeckbare Holz verleiht der Mademoiselle eine delikate Schmelzigkeit und sanft verpackte Intensität. Ihre beißende Mineralität nimmt man dadurch weniger scharfkantig wahr, dennoch bleibt sie sehr intensiv am Gaumen stehen, mit weichem Druck und samtener Fülle. Die Mademoiselle ist ein traditioneller, kraftvoller Chablis, der mit cremigem Schmelz, generöser Saftigkeit und ausgezeichnetem Zug am Gaumen bezaubert.

Rebsorte: 100 % Chardonnay
Herkunft: nordwestliches Burgund
Boden: kalkhaltiger Lehm, Kalksteinuntergrund
Ausbau: gebrauchtes Holz und

Edelstahl
Ernte: 2017,
hervorragender Jahrgang
Gehalt: 12,5 % Alkohol
Verfügbarkeit: verfügbar
Restzucker: knalltrocken

SALZIGER BISS OHNE ENDE

■ 2017 Chablis 1^{er} Cru Mont-de-Milieu
Domaine Pinson

42,00 €/Ltr. **31,50 €**



93/100 | Das Durchschnittsalter der Reben im Mont de Milieu beträgt 22 Jahre. Die kalkhaltigen Lehmböden sind in süd- bis südwestlicher Ausrichtung mit Kalkstein des Kimmeridgium im Untergrund. Die Gärung findet in Edelstahl und zu 10 % in neuen Holzfässern statt, der Ausbau erfolgt ausschließlich in vorwiegend gebrauchten Holzfässern. Extrem dicht und viskos präsentiert sich der 2017er Mont de Milieu im Glas. Auch der Duft zeigt hohe Intensität mit feiner Note von frischem Holz und kraftvoller, zurückhaltender Frucht. Der Mont de Milieu besitzt eine charaktervolle Eindeutigkeit im Geruch, die an Citrusfrüchte, weißes Birnenfruchtfleisch und frische Butter erinnert. Zarter Blütenduft und Nuancen von Kalksteinaroma ergänzen das tief gestaffelte, anziehende Duftbild. Im Mund besitzt der Mont de Milieu eine unglaubliche Spannung, die von der stets präsenten Citrussäure getragen und befördert wird. Immer frisch, knackig und mit rassiger Intensität, setzt sich die beißend mineralische Struktur beein-

druckend nachhaltig in Szene. Die visuelle Viskosität ist auch im Mund spürbar, denn der Mont de Milieu zeugt von einer Dichte und cremig körperreichen Fülle, die für einen Chablis ungewöhnlich erscheint. Dennoch wirkt er mit seinen 13 % dabei nicht fett oder üppig. Er folgt unmissverständlich dem Vorbild des schlanken Chardonnay mit mineralisch untermauerter Struktur. Salzig, extraktreich, druckvoll und nachhaltig lang, beeindruckt dieser große Chablis mit zurückhaltender Größe und kompromisslos trockener Ausrichtung trotz aller Konzentration und Intensität. Im minutenlangen Nachhall bleibt ein lebendiges Spiel von Salzigkeit und delikater Säure am Zungenrand und Gaumen zurück. Wer wissen möchte, was einen großen Chablis so unvergleichlich macht, der sollte diesen ausgezeichneten Premier Cru probieren, der die Intensität und Durchsetzungskraft eines Grand Cru in sich trägt.

Rebsorte: 100 % Chardonnay
Herkunft: nordwestliches Burgund
Boden: kalkhaltiger Lehm, Kalksteinuntergrund
Ausbau: gebrauchtes und neues Holz

Ernte: 2017,
hervorragender Jahrgang
Gehalt: 13,0 % Alkohol
Verfügbarkeit: verfügbar
Restzucker: knalltrocken



CHAMPAGNE PHILIPPE GONET & FILS

3-Sterne-Champagne vom Winzer

Richtig guter Champagner muss nicht teuer sein! Wer jetzt an LIDL und ALDI denkt, hat vermutlich noch keinen richtig guten *Schampus* kennen gelernt. Die neuen Parker-Bewertungen für die Champagne von PHILIPPE GONET & FILS sind überragend, die Preise dieser Winzer-Champagne sind dabei sehr überschaubar. Die Lagen-Selektion *Belemnita* bekam 94 Parker-Punkte, die neue *Blanc de Blanc-Cuvée TER blanc* ergatterte 93 Punkte, der *Roy Soleil Grand Cru Blanc de Blancs* erhielt 92 Punkte und der großartige *Rosé satte* 91 Parker-Punkte. Auch im neuen Sommelier-Magazin vom Meininger-Verlag bekam der *TER blanc* 93 Punkte, der *3210 Extra Brut Blanc de Blancs* 92 und der Jahrgang 2009 erhielt 93 Punkte. Dabei sind die Champagne von den Geschwistern PIERRE und CHANTAL GONET sowohl überragend in Qualität als auch unglaublich preiswert! Denn in der jeweiligen Kategorie sind



die GONETS unter den gleich hoch bewerteten Weinen eigentlich immer die weitaus günstigsten. Das liegt vor allem daran, dass das familiengeführte Weingut ausschließlich Trauben eigener Rebanlagen verarbeitet. Außerdem haben die Vorfahren schon sehr früh ihr Lagen-Portfolio diversifiziert, indem sie nicht nur ortsansässig an der Côte des Blancs in Le Mesnil-sur-Oger gekauft haben. Auch in der Montagne de Reims im Norden als auch in Montgueux im Aube-Tal im Süden werden seit Langem Parzellen bewirtschaftet. PIERRE GONET ist ein hervorragender Weinmacher, CHANTAL betreibt mit Charme und Kompetenz den Vertrieb. Seit bald zehn Jahren dürfen wir gemeinsam den offenen Haus-Champagner an das berühmte Hotel Bareiss in Baiersbronn von PHILIPPE GONET & FILS liefern. Auch das ist ein Indiz für gleichbleibend hohe Qualität.

Im Bild von links: Chantal Gonet, Teoman Mezda (Sommelier des 3-Sterne-Restaurant Bareiss) und Thomas Boxberger.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

GESCHMEIDIGER VERFÜHRER

■ Champagne Brut Grande Réserve	36,67 €/Ltr.	27,50 €
Philippe Gonet & Fils		
1,5 Ltr. Magnum	39,93 €/Ltr.	59,90 €



extraprima 90/100 | Parker 88/100 | Der Grande Réserve ist ein ausgezeichneter, fruchtbetont geschmeidiger Champagne von guter Fülle und saftiger Struktur. Er besitzt sehr guten Trinkfluss und extraktreichen Schmelz und ist ein klassischer, mittelgewichtiger Allround-Champagne. Feine, cremige Perlage, ausgewogene frische Frucht mit schöner Fülle. Weiche Säure, erfrischender, blitzsauberer Nachgeschmack. 70 % der Grundweine kommen von einem jüngeren Jahrgang und 30 % von Reserveweinen aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Bei Robert Parkers Wine Advocate ist er wie folgt beschrieben: »Der jahrgangslose Brut Grande Réserve von Gonet bricht aus dem Glas hervor mit Tonnen von Energie und Lebendigkeit. Frisch geschnittene weiße Blüten, Zitronen, Gebäck und zerleinerte Steine umgeben den Gaumen. Dies ist ein relativ runder, geschmeidiger Wein ... der Pinot Noir verleiht Breite, Volumen und Form. Dies ist ein köstlicher Einstiegs-Champagner. Der Grande Réserve besteht aus 60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Meunier.«

LEBENDIGE RASSE

■ Champagne Blanc de Blancs Brut Signature	41,33 €/Ltr.	31,00 €
0,375 Ltr. Halbe	48,00 €/Ltr.	18,00 €
3,0 Ltr. Jeroboam	56,33 €/Ltr.	169,00 €



91/100 | Der Blanc de Blanc hat in den letzten Jahren eine enorme Entwicklung durchgemacht. Tiefe, fein duftende citrusfruchtige Nase mit etwas Brioche und vielschichtiger Würze. Rassiger, saftiger und sehr geradlinig-schmelziger Verlauf im Mund mit viel Spiel und Finesse. Feine grasige Reflexe, mineralischer Unterbau, sehr elegante Säure und feinperlige Mousse. Ausgewogen, frisch und nachhaltig. Keinerlei Fehltonne, blitzsauber und lebendig, keinesfalls langweilig. 70 % der Grundweine kommen von einem jüngeren Jahrgang, 30 % werden aus Reservebeständen beigesteuert. Im Oktober 2012 wurde er zuletzt von Galloni bei Robert Parkers Wine Advocate mit 89 Punkten bewertet. Die Qualität hat sich dramatisch verbessert. Galloni: »Der jahrgangslose Brut Blanc de Blancs Signature ist ein reiner Chardonnay mit präzisen Aromen und sehr schön abgebildeten Fruchtnoten. Im Glas entwickeln sich Spuren von Graphit, Zitrusfrüchten und Rauch, was die Komplexität und Nuance erhöht. Der Signature ist gleichzeitig weich und zugänglich, hat aber auch viel Fokus und Schwung.«

DUFTIGE ELEGANZ

■ Champagne Brut Rosé Philippe Gonet & Fils	42,00 €/Ltr.	31,50 €
1,5 Ltr. Magnum	45,00 €/Ltr.	67,50 €



extraprima 90/100 | Parker 91/100 | Einen guten Rosé-Champagner zu finden ist gar nicht so einfach! Der Rosé von Gonet ist ein eleganter, duftiger, fruchtbetonter Rosé mit geschmeidigem Körper und rassischer Tiefe. Mit gereifter, beeriger Frucht und charmanter Fülle findet er einen gelungenen Mittelweg zwischen animierender Trinkfreude und anspruchsvoller Vielschichtigkeit. Denn viele Rosé-Champagne sind uns zu bonbon-artig fruchtig oder/und zu vordergründig süßlich. Bei Robert Parkers Wine Advocate ist er wie folgt beschrieben: »Gonets jahrgangsloser Brut Rosé ist einer der sofort zugänglichen Weine im Sortiment. Es ist nicht überraschend, dass Chardonnay die Hauptrolle in diesem blassen, zarten Wein spielt. Frisch geschnittene Blumen, süße rote Beeren und ein Hauch aromatischer Gewürze umschließen den großzügigen, zarten Abgang. Dieser Rosé besteht aus 90 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir mit 30 % Reserve-Weinen.«

TER BLANC: 3 MAL 93 PUNKTE FÜR 40 EURO

■ Champagne Blanc de Blancs Extra-Brut	64,00 €/Ltr.	48,00 €
»TER blanc«Philippe Gonet & Fils		



extraprima 93/100 | Parker 93/100 | Sommelier Magazin 93/100 | Die neue Blanc de Blanc-Cuvée TER blanc ergatterte bei Parkers Wine Advocate und im renommierten Sommelier Magazin des Meininger Verlags 93 Punkte. Es ist eine Cuvée aus reinem Chardonnay von drei verschiedenen Lagen: je ein Drittel aus dem Grand Cru Les Hauts-Mottes in Le-Mesnil-sur-Oger, dem Grand Cru Vozémieux in Oger und dem Premier Cru Les Corrignieres in Ludes. Die Grundweine wurden sechs Monate im großen Holzfuder ausgebaut. Die Cuvée besteht aus den Jahrgängen 2011 bis 2013 und reifte drei Jahre auf der Hefe bis zum Dégorgement. Mit drei Gramm Dosage ist er als Extra-Brut bewusst trocken gehalten. Robert Parkers Wine Advocate: »Die blassgelbe, jahrgangslose Cuvée

6 Flaschen Champagne Blanc de Blancs Extra-Brut »TER blanc«Philippe Gonet & Fils

frei Haus statt 288,00 € **gesamt 239,40 €**

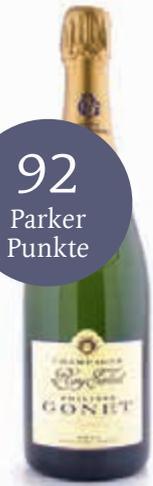
TER Blanc besteht zu 100 % aus Chardonnay, der von drei Weinbergslagen stammt. Das aktuelle Lot ist eine Mischung aus 2011 (50 %) mit 2012 (50 %), die beide in 6.000-Liter-Eichenfässern fermentiert wurden (ohne malolaktische Gärung) und im Mai 2013 in Flaschen gefüllt wurden. Im Dezember 2016 als Brut degorgiert eröffnet der TER ein klares, reines, frisches, komplexes und k Reidiges Bouquet von hellen Früchten. Rein, sehr frisch und straff, aber komplex im Mund, ist dies ein eleganter und ausdauernder Blanc de Blancs in einem atemberaubend schlanken und dennoch etwas strengen, salzigen Stil mit anspruchsvollen Zitrusaromen. Dieser TER ist noch sehr jung, sollte aber über die Jahre in der Flasche sehr gut altern.« Meiningers Sommelier Magazin: »kräuterige Würze, griffig, guter Zug, feine salzige Mineralität, kalkig unterlegt, frischer Steinpilz, geradlinig, feines Säurespiel, wie aus einem Guss.«

ELEGANTE FÜLLE

- **Champagne Blanc de Blancs Brut** 48,67 €/Ltr. **36,50 €**
Grand Cru »Roy Soleil« Philippe Gonet & Fils
 1,5 Ltr. Magnum 51,00 €/Ltr. **76,50 €**

extraprima 93/100 | Parker 92/100 | Der Roy Soleil ist ein Blanc de Blancs aus reinen Grand Cru-Lagen. Er wurde erstmals bekannt durch den World Wine Award vom DECANTER im Jahr 2012, den er als einziger Winzerchampagne unter berühmten Marken erringen konnte! Es ist ein begeisternder, anspruchsvoller Champagne, der es mit berühmten Luxuscuvees aufnehmen kann. Er benötigt bauchige Champagnerkelche! Tiefes, würzig-süßes Bouquet mit feinen Holznuancen und cremiger Fülle, ein Drittel wurde in 600-Liter Ton-

92
Parker
Punkte



JAHRGANGS-ÜBERFLIEGER

- **2008 Millésime Grand Cru Brut** 58,00 €/Ltr. **43,50 €**
 Philippe Gonet & Fils

extraprima 93/100 | Sommelier-Magazin 93/100 für den 2009er | Das ist eine der feinsten Jahrgangs-Cuvées der vergangenen Jahre von Gonet. Überhaupt ist 2008 einer der besten Jahrgänge aller Zeiten in der Champagne! Die delikate, süßlich-feingliedrige Extrakt-süße in der Kopfnote ist sehr verführerisch, das Kernaroma kraftvoll, frisch und recht voluminös für einen reinsortigen Chardonnay. Crispy auf der Zunge, mit ausgewogener Citrusfrucht und großartiger Tiefe von den*

DOSAGE ZERO

- **Champagne Blanc de Blancs** 45,07 €/Ltr. **33,80 €**
Extra-Brut 3210 Philippe Gonet & Fils

extraprima 93/100 | Sommelier Magazin 92/100 | Aus dem Hause Philippe Gonet gab es im Herbst 2014 eine Neuigkeit zu vermelden, die uns mehr als überzeugt hat. Mit dem Champagne Blanc de Blancs Extra Brut 3210 erzeugte Pierre Gonet erstmals einen Dosage Zero: er wird nicht beim Dégorgement mit einer gesüßten Dosage aufgefüllt, sondern nur mit restzuckerfreiem, durchgorenem Wein. Während Champagne mit der Bezeichnung »Brut« bis zu 12 Gramm Restzucker je Liter haben darf, sind es beim Extra Brut nur null bis drei Gramm. In diesem Fall bleibt es null Gramm. Der 3210 wird drei Jahre »sur latte« (auf der Hefe) gereift, kommt von zwei unterschiedlichen Chardonnay-Parzellen, die sich ideal ergänzen und wird mit null Gramm Zucker dosiert. Daher rührt auch der ungewöhnliche Name 3210. Er wirkt sehr fest, dicht und reif. Zeigt eine beachtliche Fülle am Gaumen, ohne überladen zu sein. Kraftvoll, cremig und sehr stoffig bleibt er mit feiner Perlage untermalt im Mund zurück.

Dabei ist er eben nicht, wie viele Dosage-Zero-Cuvées, zu »sauer« oder »mager«. Man merkt eigentlich nicht, dass hier keine Restsüße vorhanden ist, weil er über genügend Extrakt verfügt, der den trockenen Gesamteindruck auffängt. In Meiningers Sommelier Magazin 04/2018 erhielt der 3210 Extra-Brut 92/100 Punkten und wurde wie folgt beschrieben: »reife Nase, leicht Marzipan, kandierte Zitrusfrüchte, gelber Apfel, am Gaumen Quitte, sehr klar, feingliedrig, ausgeprägte kalkige Textur, große Länge.«



neaux ausgebaut, der Rest reift in neutralen Tanks. Zarte Opulenz, sehr harmonisch, weit gefasst und perfekt abgerundet. Sehr feine, sanft rollende Perlage, anmutiges, langes Finale. Im Oktober 2012 bewertete ihn Antonio Galloni (Robert Parkers Wine Advocate) mit 93 Punkten. Im November 2017 bekam er dort 92 Punkte von Stephan Reinhardt: »Der jahrgangslose Grand Cru Roy Soleil Blanc de Blancs wird zu 100% von Le-Mesnil-sur-Ogers Ton-Kalk-Böden hergestellt. Sechs Monate in 70% Edelstahl und 30% im Fass gereift, hat der strohgelbe Wein (mit 30% Reserveweinen) eine dichte und komplexe Nase mit perfekt reifen Früchten, Brioche und kalkhaltigen Aromen. Es ist ein reichhaltiger, fleischiger, mundfüllender, gut strukturierter und intensiv aromatischer, aber hochfeiner Blanc de Blancs mit guter Frische und mineralischer Reinheit im langen, komplexen, aromatischen Abgang. Dieser Grand Cru reift mindestens drei Jahre auf dem Hefelager. Als Brut mit etwa sechs Gramm pro Liter Restzucker dosiert. Dies ist ein wunderschöner Blanc de Blanc.«

ausgezeichneten Böden in Le Mesnil sur Oger. Feinwürzig, extraktreich und schmelzig im Mund, mit traumwandlerscher, frischer Säure und satter Intensität. Sehr lang, aus einem Guss gearbeitet und sehr detailliert im Finale. Ausgezeichnete Champagne auf Top-Niveau zu einem wahrhaft günstigen Preis. Der 2009er Millésime wurde in Meiningers Sommelier Magazin 04/2018 mit 93/100 bewertet und sehr gut beschrieben. Wir empfehlen den eigentlich noch besseren 2008er, der im Sommelier nicht vertreten war. Sascha Speicher schrieb: »rauchig, reife Zitrusfrucht, leicht torfige Würze, große Länge, salzig, viel Spiel, Extraktfülle, viel kalkiger Grip.«

SINGENDES KREIDEGESTEIN

- **2005 Champagne Blanc de Blancs** 145,33 €/Ltr. **109,00 €**
Extra-Brut Grand Cru »Belemnita« Philippe Gonet & Fils

extraprima 95/100 | Parker 94/100 | Im November 2017 schreibt Stephan Reinhardt auf Robert Parkers Wine Advocate: »Der 2005er Blanc de Blancs Grand Cru Belemnita öffnet sich im ersten Moment ein wenig laktisch in der Nase, bringt dann aber sehr reife Honigmelone, süße Kirschen, weißen Pfirsich und Himbeer-Aromen in die Nase. Dies ist ein breiter, weitläufiger, hochkomplexer und eleganter Chardonnay mit Grip und Spannung und einem langen, intensiven Abgang. Er ist ziemlich fruchtig für einen Chardonnay, aber sehr zart, frisch und elegant, mit einem langen, komplexen, gut strukturierten, hefigen und aromatischen Abgang. Ein großartiger Wein. Gesamtproduktion: 2.400 Flaschen. Belemnita ist der lateinische Begriff für das Kreide-Terroir von Le Mesnil, das sich während der Tertiärzeit gebildet hat. Über den Jahrgang sagt Pierre Gonet: »In 2005 folgte auf einen kräftigen Winter ein schöner Frühling, die Blüte fand unter den besten Bedingungen statt. Mutter Natur hat uns reife und gesunde Beeren mit einer außergewöhnlichen Qualität insbesondere für Chardonnay geschenkt.«

94
Parker
Punkte





CHAMPAGNE DEUTZ

Von Fülle, Eleganz und großem Glanz

2018 feiert das Champagnerhaus DEUTZ sein 180jähriges Bestehen. Durch die Kellerei »Deutz & Geldermann« ist der Name DEUTZ in Deutschland wie kaum ein anderer mit der Sektherstellung verbunden. Wiederum ist das Champagner-Haus DEUTZ ebenso ein alteingesessener Name in Frankreich. DEUTZ zählt zu den angesehensten Erzeugern in der Champagne und doch besitzt dieser Betrieb in Aÿ bei vielen Weinliebhabern nicht das Renommée wie beispielsweise BOLLINGER oder ROEDERER. Die Weine halten nicht nur mit den besten Häusern locker mit, DEUTZ

hat dabei seinen ganz eigenen Stil entwickelt. Gerade in der jüngeren Vergangenheit hat sich die Qualität der Champagne von DEUTZ nochmals dramatisch gesteigert. Mit ungewöhnlich konzentrierter Trockenheit, weniger Fülle und einer einzigartigen Kräuterwürze überzeugt der *Brut Classic*. Er ist heute einer der besten, tiefsten und eindrucksvollsten Standardcuvées unter den Marken-Champagnern. Auch der *Rosé* ist einer der stilvollsten der gesamten Champagne, denn Spätburgunder ist das Markenzeichen bei DEUTZ. Der Jahrgangs-Champagner ist ein körperreicher, sehr kompakter und kraftvoller Champagner mit einer besonderen Fülle. Ganz groß, einzigartig und von sensationell eigenständigem Charakter zeigt sich die *Cuvée William Deutz*. Ein wahnsinnig dichter, konzentrierter Champagne mit durchgreifendem Charakter, großem Körper und Druck. Der *Amour de Deutz* ist ein weiteres Aushängeschild des Hauses. 2008 ist einer der besten Jahrgänge überhaupt in der Champagne. Das sollte man sich als Liebhaber großer Champagne nicht entgehen lassen.

FÜLLIGE ELEGANZ

■ Champagne Brut Classic Deutz	53,20 €/Ltr.	39,90 €
0,375-Ltr. Halbe	60,00 €/Ltr.	22,50 €
1,5-Ltr. Magnum	59,33 €/Ltr.	89,90 €
3,0-Ltr. Jéroboam	150,00 €/Ltr.	225,00 €

Geschenkset mit je einer Flasche	99,90 €
■ Champagne Brut Classic Deutz und einer Flasche	
■ 2012 Champagne Brut Millésime Deutz	

extraprima 91/100 | Parker 90/100 (Juni 2016) | Der Brut Classic ist eine der besten Standard-Cuvées der Champagne und im Vergleich sehr preiswert. Er repräsentiert etwa 80 % der Produktionsmenge des Hauses Deutz. Daher gibt man sich mit dieser Einstiegsqualität besondere Mühe. Hier kommen auch Premier- und Grand Cru-Lagen zum Einsatz. Er besteht aus jeweils einem Drittel Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Zwischen 20 bis 40 % an Reserveweinen älterer Jahrgänge werden dem Grundwein beigemischt, um ein gleichbleibendes, intensives Geschmacksbild mit eleganter Weinigkeit zu erreichen. Auf der Flasche reift er drei Jahre bis zum Dégorgement. Auffällig ist seine eindrucksvolle Tiefe und sehr stoffige, dicht gewebte Struktur, die ihren Ursprung in den konzentrierten Pinot Noirs von den Lagen um Aÿ findet. Im Juni 2016 bewertete Stephan Reinhardt den Brut Classic mit 90 Punkten und beschrieb ihn auf Robert Parkers Wine Advocate wie folgt: »Basierend auf 2012 und 45% Reserve-Weinen von 2011 und etwas 2010 ist der weißgoldene jahrgangslose Brut Classic sehr klar und elegant in der Nase. Er bietet helle Fruchtaromen und frische Zitrusnoten sowie Kräutearomen. Leicht, pur und finessenreich im Gaumen, dies ist eine hübsche mineralische und erfrischende Cuvée mit guter Substanz im Abgang. Ein köstlicher Aperitif.«





CHARMANTE DELIKATESSE

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

extraprima 91/100 | Parker 91/100 | Sommelier Magazin 91/100 | Der normale Rosé von Deutz ist einer der stillvollsten Standard-Rosé der gesamten Champagne! Die Cuvée besteht hauptsächlich aus weiß gekeltertem Pinot Noir mit einem touch Chardonnay, sowie einer kleinen Zugabe Rotwein von alten Reben aus der Lage »Meurtet« in Aÿ. Er ist sehr wenig, nicht zu fruchtbetont oder gar »blümerant« süß, vielmehr bleibt er immer vielschichtig und rassig, mit sehr schöner Textur und großer Fülle. drei Jahre liegt er vor dem Dégorgement auf dem Hefelager. Bei Robert Parkers Wine Advocate wird der Deutz Rosé wie folgt beschrieben: »Neben dem antiken Rosa und fei-

nen Blasen zeigt der jahrgangslose Deutz Brut Rosé ein sehr klares und dezentes Bouquet aus roten Beeren, kandierten Kirschen, Pflaumen und Granatapfel. Mittlerer bis kräftiger Körper, fest und sehr elegant im Gaumen. Dieser Champagner vereint seinen ersten Charakter mit großer Delikatesse und Fruchtfinesse. Er wird aus Pinot Noir Grand Crus aus der Montagne de Reims mit einer kleinen Portion Chardonnay hergestellt und erhält seine einzigartige Farbe, indem etwa 8% Rotwein von alten Rebstöcken auf dem Hügel von Aÿ beigemischt werden, insbesondere von der bekannten Lage Meurtet beigesteuert werden.« In Meininger's Sommelier Magazin 04/2018 steht: »elegant, rotbeerig, sommerliches Vergnügen, balanciert, tänzelnd, jederzeit mit frischer, klarer Frucht.«

FLEISCHIGE KREIDIGKEIT

■ **2012 Champagne Brut Millésime Deutz** 79,87 €/Ltr. **59,90 €**

extraprima 92/100 | Parker 90/100 | Dieser Jahrgangs-Champagner ist einer der großen Weine des Hauses Deutz. Er zeigt eine enorme Konzentration und Dichte, ist sehr kompakt und festfleischig, mit großartiger Rasse und hoher Intensität. Dieser elegante Jahrgangs-Champagner, spiegelt die Eigenheiten des jeweiligen Produktionsjahres und der Traubenherkunft deutlich wider. Die Cuvée besteht aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Er reift mindestens vier Jahre auf der Hefe bis zum Dégorgement. Stephan Reinhardt schreibt bei Robert Parkers Wine Advocate: »Deutz' 2012 Millésimé Brut hat eine weiße bis kup-

fergoldene Farbe und öffnet sich mit einem unglaublich klaren, frischen, konzentrierten und aromatischen Bukett aus reifen weißen Früchten, Nüssen und einer klassischen Kreidigkeit im Hintergrund. Der Gaumen ist dicht, rein, trocken, frisch, gerade und strukturiert, aber elegant und hat einen langen, mineralischen Abgang. Sehr anregend und dicht, dies ist ein wirklich ausgezeichnetes Jahrgangs-cuvée 2012 und immer noch furchtbar frisch!«



PURISTISCH REINTÖNIG

■ **2008 Champagne Amour de Deutz** **145,00 €**
Millésime Deutz 193,33 €/Ltr.

Parker 95/100 | Sommelier Magazin 95/100 für 2009 | Der Jahrgangs-Champagner Amour de Deutz ist eines der Aushängeschilder des Hauses Deutz. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde der 2008er im Juni 2016 mit 95 Punkten bewertet und wie folgt beschrieben: »Der zitrusfarbene 2008 Amour de Deutz Brut Millésime ist in der Nase immer noch hefig, aber am Gaumen sehr klar und elegant. Dies ist ein superreiner und mineralischer, ausgeglichener Millésime mit einem langen, intensiven und anhaltenden Abgang. Er ist voller Spannung und Finesse. Ein großartiger Wein.«



■ **2008 Champagne** **165,00 €**
Amour de Deutz Millésime Deutz
Geschenkset mit zwei Gläsern **statt 189,00 €**



MÄCHTIGE KONZENTRATION

■ 2006 Champagne William Deutz Deutz 173,33 €/Ltr. **130,00 €**
 1,5-Ltr. Magnum 176,67 €/Ltr. **265,00 €**

extraprima 96/100 | Parker 92 | Die Cuvée William Deutz ist einer der beeindruckendsten Prestige-Champagner überhaupt. Einen konzentrierteren und dichteren Champagner kann man sich kaum vorstellen. Dabei bleibt er dennoch ein beflügelndes Weinerlebnis, zeigt sich nie zu schwierig oder anstrengend. Vielfach taucht man die Nase ungläubig in das hoffentlich nicht zu kleine Glas und entdeckt von Mal zu Mal tiefere Aromen und vielschichtige Würze, die einen schlicht verblüfft. Auch im Mund ist der William Deutz sehr komplex, unangestrengt und wahnwitzig nachhaltig. Mit unglaublicher Kraft schiebt er sich am Gaumen entlang und benetzt mit maximaler Intensität und gleichzeitiger Leichtfüßigkeit die Zunge. Ein ganz grandioser Jahrgangs-Champagner aus 60 % Pinor Noir, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Meunier aus den besten Lagen der eigenen Weinberge des Hauses Deutz. Der William Deutz zählt zu den absolut besten Champagnern und ist in dieser Kategorie eher eines der günstigeren Geschmackserlebnisse.

■ 2007 Champagne William Deutz 149,00 €
 Geschenkset mit zwei Gläsern Deutz **statt 179,00 €**



HOMMAGE A WILLIAM DEUTZ

Die mit dem Jahrgang 2010 aufgelegte *Hommage a William Deutz* soll der Einstieg zur einzigartigen Prestige-Cuvée *William Deutz* sein. Der *Hommage* wird aus einer zweigeteilten Parzelle in Aj produziert, die in 2010 noch in einer Partie gemeinsam vinifiziert wurde und im Jahr 2012 zwei getrennte Cuvées ergab. Wie der große *William Deutz*, wird auch die *Hommage a William Deutz* nur in sehr guten Jahrgängen produziert. Die beiden 2012er Cuvées kommen jetzt gerade frisch auf den Markt und haben bereits die ersten Spitzenbewertungen in der Presse erhalten!

■ 2012 Champagne 118,67 €/Ltr. **89,00 €**
 Hommage a William Deutz »La Côte Glacière« Deutz

Meininger's Sommelier 95/100 | Im aktuellen Champagne-Magazin von Meininger's Sommelier wurde der Hommage a William Deutz »La Côte Glacière« 2012 mit 95 Punkten bewertet und wie folgt beschrieben: »rotfruchtig, auch Weichsel, deutlich ausgeprägter Pinot-Charakter, setzt sich am Gaumen fort, griffig, feine Gerbstoffstruktur, feine animierende Herbheit, große, weinige Länge, intensiv.«

■ 2012 Champagne 118,67 €/Ltr. **89,00 €**
 Hommage a William Deutz »Meurtet« Deutz

Meininger's Sommelier 96/100 | Im aktuellen Champagne-Magazin von Meininger's Sommelier wurde der Hommage a William Deutz »Meurtet« 2012 mit 96 Punkten auf dem zweiten Platz bewertet, punktgleich mit den weitaus teureren Krug Vintage 2004, Bollinger R.D. 2004, Pol Roger Sir Winston Churchill 2008, de Sousa Cuvée des Caudalies 2008 und Dom Pérignon Vintage 2008. Auf Platz 1 kam mit 98 Punkten der Roederer Cristal 2008. Beschrieben wurde der »Meurtet« mit »feinhefig, zarte Nussnoten, Nougat, florale bis pfeffrige Anklänge, ultra-komplexe Nase; am Gaumen dann kompakt, feste Struktur, im Hintergrund viel kalkige Textur, zartes Säurespiel, geschmeidig, sinnlich, große Länge.«

■ 2010 Champagne 118,67 €/Ltr. **89,00 €**
 Hommage a William Deutz »Parcelles d'Aj« Deutz

94/100 | Wundervoll duftiger und einladender Champagne mit feinfruchtig frischer Aromatik, delikater Kräutervürze und mächtiger Konzentration im Hintergrund. Der 2010er ist derzeit in einer unglaublich anziehenden Phase. Ein Champagne, in den man am liebsten stundenlang hinein riechen möchte. Im Mund ist er unverschämt feinerlig, cremig generös strukturiert und druckvoll körperreich am Gaumen inszeniert. Ein mächtiger Champagne, der nicht ganz die Fülle des William Deutz erreicht und doch bereits einen Eindruck vermittelt, was die große Prestige-Cuvée zu leisten vermag.



■ 2010 Champagne 125,33 €/Ltr. **89,00 €**
 Hommage a William Deutz »Parcelles d'Aj« Deutz

■ 2012 Champagne 132,00 €/Ltr. **89,00 €**
 Hommage a William Deutz »Meurtet« Deutz

■ 2012 Champagne 128,00 €/Ltr. **89,00 €**
 Hommage a William Deutz »La Côte Glacière« Deutz

**JE 1 FLASCHE HOMMAGE IN DER INDIVIDUELLEN GESCHENKBOX
 INSGESAMT 3 FLASCHEN**

frei Haus **statt 267,00 € gesamt 259,00 €**



ANTOINE OLIVIER

LECKERBISSEN FÜR PINOT-LIEBHABER

Santenay ist ein oft vergessener Ort in der Hierarchie der bekannten Dörfer des Burgund. Dabei ist Santenay die südlichste Dorflage der berühmten Côte d'Or, gleich unterhalb von Puligny- und Chassagne-Montrachet. Die Lagen in Santenay stehen denen der bekannteren Ortschaften kaum nach und trotzdem erzielen sie aufgrund der geringeren Popularität deutlich niedrigere Preise. Ein Premier Cru aus Santenay kostet gerade mal um die 30 Euro, ein Puligny oder Gevrey leicht das Doppelte und mehr. Und genau das ist das interessante an den Weinen von Santenay und insbesondere den großartigen Chardonnays und Pinot Noirs der Domaine Olivier!

Antoine Olivier in Santenay ist einer der unbekannteren Winzer des Burgund, die Jahr für Jahr still und leise eine hervorragende Arbeit abliefern. Bislang lag unser Fokus mehr auf den ausgezeichneten Chardonnays der DOMAINE OLIVIER. Allen voran der Meursault-Killer aus Santenay: *Le Bievaux 2014*, den ANTOINE »l'air de rien« nannte. Diese Bezeichnung ist an eine französische Redewendung für jemanden oder etwas angelehnt, der/das zwar unbekannt ist und wenig Anerkennung genießt, aber dennoch wirklich groß sein kann. Das trifft auf diesen weißen Santenay im Besonderen zu. Aber auch der hochverdichtete, enorm kraftvolle *Bourgogne Chardonnay »Les 2 dindes« 2014* ist in seiner Preisklasse absolut überragend, wie auch der fruchtbetonte *Rully 2015*. Mit dem Jahrgang 2016 konnten wir von ANTOINE nun auch im Rotwein-Bereich einige spannende Pinots einkaufen, die sonst immer schnell vergriffen waren. Besucht man ANTOINE OLIVIER in seiner Kellerei, bemerkt man seinen hohen Qualitätsanspruch alleine an der Tatsache, dass er seine Pinot Noirs zu fast 80% in Fässern der Tonnellerie Chassin ausbaut. Diese Fässer zählen derzeit zum Besten, was das Burgund an Holz zu bieten hat. Viele Winzer wären froh, sie könnten eine größere Menge von Chassin einkaufen ... ANTOINE hat gute Beziehungen. Und so konnten wir uns bei der letzten Visite restlos von seinen Rotweinen überzeugen lassen. Seine feinen 2014er Pinots haben sich hinreißend entwickelt, der 2015er *Santenay Les Charmes* ist nur noch begrenzt verfügbar und nun sind die äußerst gelungenen 2016er Rotweine bei uns verfügbar. Dieser ausgezeichnete Jahrgang besitzt eine sehr dichte und charmante Frucht, generöse, vollmundige Struktur und eine extraktreiche Fülle mit weichen, abgerundeten Gerbstoffen. Daher gefallen uns die 2016er zuweilen sogar noch ein wenig besser als die hoch gelobten, kühleren 2015er. Der neue Jahrgang zeigt sich sofort zugänglich und saftig, mit sehr gutem Trinkfluss und sattem Nachhall. Ein Leckerbissen für Pinot-Liebhaber.



VERBLÜFFENDE INTENSITÄT

- **2014 Bourgogne Chardonnay 16,50 €**
 »Les 2 dindes« 22,00 €/Ltr.
 (Schraubverschluss) Antoine Olivier

90/100 | Die Trauben für den Bourgogne Chardonnay kauft Antoine bei Macon aus den Lagen Verzé, Igé und Péronnes von teilweise renommierten Erzeugern. Verarbeitet werden sie dann nach klassischem Prinzip in burgundischen Pièces auf der Domaine in Santenay. 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.



UNBESCHWERTE FRUCHT

- **2015 Rully Saint Jacques 21,00 €**
 Antoine Olivier 28,00 €/Ltr.

91/100 | Der Saint Jacques ist durch und durch ein klassischer Rully, denn er besitzt diese runde Saftigkeit und unbekümmerte Frucht, die den Rully zu einem angenehm anspruchsvollen Trinkwein macht. Dabei verfügt der Saint Jacques 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, ohne seinen ursprünglichen Charakter zu verlieren. 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.



MEURSAULT-KILLER

- **2014 Santenay Le Bievaux 28,90 €**
 »l'air de rien« blanc 38,53 €/Ltr.
 Antoine Olivier

93/100 | Die Lage Le Bievaux 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. Gibt man ihm Zeit und Luft zu Atmen, verändert er sich ständig und wächst zunehmend über sich hinaus. Im Anbruch verzaubert 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 Mandeln und konzentrierte Süße mit reichlich Citrus-Reflexen und Kräuterwürze bleiben

im ewig weiten Abgang zurück. Extrem dicht und kraftvoll zeigt der Le Bievaux, wozu ein weißer Santenay in der Lage ist. Nehmt Euch in Acht, Ihr Chassagnes, Pulignys und Meursaults: Dieser Wein steckt fast alle Eurer Premier Crus in die Tasche und kostet nur die Hälfte!



SEIDIGE PRÄSENZ

- **2014 Santenay 24,50 €**
 Les Charmes rouge 32,67 €/Ltr.
 Antoine Olivier

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 ist mit 30 bis 35 hl/ha sehr gering, nur etwa 900 Flaschen erzeugt Antoine Olivier vom Charmes. Ausgebaut wurde er zu 100 % in Chassin-Fässern, die zu einem Drittel neu belegt 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. Eine seidig-feiner Pinot Noir mit ausgezeichneter Präsenz und Tiefe.



KIRSCHIGE FÜLLE

■ **2016 Santenay** **31,50 €**
Les Charmes rouge 42,00 €/Ltr.
 Antoine Olivier

93/100 | Der Charmes 2016 wurde zu 100% mit ganzen Trauben vergoren. In diesem Jahr wurden nur zwei Fässer der Tonnellerie Chassin erzeugt, eines davon war neu. Ganz feine, duftige Nase, mit cremig kirschiger Fülle, enorm finessenreich und tiefgründig. Sehr süß und einladend im Mund, mit grandioser, weit gefasster Struktur. Fein gewobene Gerbstoffe, die sich bis tief in den delikat süßlichen Nachhall ziehen, sehr lang und vielschichtig. Ein grandioser Santenay, der viele berühmte Dorflagen von der nördlichen Côte d'Or in den Schatten stellt und dabei noch deutlich preiswerter ist. Nur etwa 600 Flaschen Produktion.



KERNIGE MÄNNLICHKEIT

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

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.



ERHABENE SAFTIGKEIT

■ **2016 Santenay 1^{er} Cru** **33,50 €**
Beaufort rouge 44,67 €/Ltr.
 Antoine Olivier

92+/100 | Der Premier Cru Beaufort liegt direkt über dem Ortskern unterhalb des bewaldeten Felsen über Santenay. Der 2016er wurde mit stattlichen 75% Ganztrauben vergoren, das sorgt für Rasse, Tiefe und fruchtige Frische im Wein. Dicht, süß und offen gibt sich der Beaufort 2016 mit viel Frucht und großem Schmelz, seine Saftigkeit und der füllige Körper werden begleitet von tiefer Würze und extraktreicher Cremigkeit. »Il y a beaucoup plus de matière« sagt Antoine Olivier und meint, dass dieser 1^{er} Cru deutlich stoffiger und intensiver ist als seine anderen Santenays. Massiv strukturiert, dicht gewoben, mit, wie gesagt, viel Stoff und grandioser, klarer Pinot-Typizität.



MAULVOLL PINOT

■ **2016 Savigny-les-Beaune** **39,90 €**
»a cause des glaçons« 53,20 €/Ltr.
 Antoine Olivier

91+/100 | Die Bezeichnung »a cause des glaçons« ist wie so oft ein Scherz von Antoine. Es heißt »wegen der Eiskörner«, doch eigentlich meint er nicht glaçons (Eiswürfel), sondern Hagelkörner. Am sonnigen Morgen des 27. April 2016, ging die Ernte binnen weniger Minuten verloren. Die spärlichen verschont gebliebenen Trauben der Premier Cru Lage Peuillets und der Villages-Lage Aux Petits Liards vinifizierte Antoine gemeinsam in einem kleinen Holzbottich und baute sie in einem neuen 500-Liter Tonneau aus. Die 665 Flaschen Savigny-les-Beaune 2016 verfügen über eine wunderbare Duftigkeit im Geruch und sind supersaftig im Mund. Ein Maul voll Pinot Noir mit viel Finesse, eleganter Struktur und cremiger Fülle. Es ist ein mustergültiger Savigny mit Schmelz und körperreicher, kirschig-fleischiger Frucht. Beerige Nuancen schwingen mit, ganz ausgereift, tief und lang, mit spielerischer, kristalliner Säure.

DOMAINE HENRI RICHARD

2013 war der erste Jahrgang unter neuer Leitung bei der Domaine Henri Richard in Gevrey-Chambertin. Vom Stand weg überzeugten Sarah und Richard Bastien mit ihren Weinen über das kleine Sortiment: zwei Grand Crus, zwei Dorflagen und einen der besten Bourgogne Pinot Noir unter 20 Euro haben sie erzeugt. Seither begeistern sie mit jedem neuen Jahrgang. Bedauerlicherweise hat im Frühjahr 2016 ein heftiger Frost die Produktion des Bourgogne komplett vernichtet und in den Lagen enorme Schäden angerichtet. Mazoyères-Chambertin und Charmes-Chambertin hatten im Vorfeld eingefleischte Richard-Fans bei uns komplett reserviert und vom Gevrey-Chambertin Les Tuileries können wir nur noch einige wenige Flaschen abgeben. Erfreulicherweise war es nun noch möglich eine Restpartie vom feinen 2014er Gevrey-Chambertin Les Corvées nachzukaufen. Wer die ausgezeichneten Pinot Noirs der Domaine Henri Richard noch nicht kennt, sollte sich mit diesem Wein unbedingt einmal beschäftigen.

TRÈS CLASSIQUE

■ 2014 Gevrey-Chambertin Les Corvées 64,00 €/Ltr. **48,00 €**
Henri Richard

Der Witterungsverlauf von 2014 war im besten Sinne klassisch, daher begann die Lese Mitte September. Im kühlen Jahr 2013 musste bis zum Beginn des Oktober gewartet werden, im warmen Jahr 2015 war es bereits Anfang September soweit. Vom Les Corvées 2014 wurden etwa 4.000 Flaschen erzeugt, die Reben wachsen rund um die Domaine. Zu Anfang war der Les Corvées ein verhaltener, zaghafter Gevrey. Die Flaschenreife hat ihm besonders gut getan. Die leuchtende Farbe präsentiert sich dicht und frisch. Seine distinguierte, feine Art im Duft verkörpert die Zartheit und Delikatesse des Pinot Noir in archetypischer Form. Auch im Mund besticht er durch Eleganz, feingliedrige Gerbstoffe mit guter Spannung und eine lebendige, erfrischende Säure. Ein durch und durch klassischer Pinot Noir, der mit jedem Schluck gewinnt und Charakterstärke zeigt.

LETZTE FLASCHEN

■ 2016 Gevrey-Chambertin
Les Tuileries Henri Richard

Leider ist die verfügbare Menge des Les Tuileries 2016 sehr gering, da Frost große Schäden im Frühjahr hervorgerufen hat und Stammkunden im Vorfeld Großteile unserer Zuteilung vorreserviert hatten. Bitte fragen Sie bei Interesse nach.





LOUIS LATOUR

■ **2015 Chardonnay »Ardèche«** 10,00 €/Ltr. **7,50 €**
Louis Latour



88/100 | Der Ardèche von Louis Latour ist ein extrem preiswerter, blitzsauber verarbeiteter Chardonnay von Format. Er profitiert natürlich von der großen Expertise des Hauses Louis Latour, das seine traditionsreiche Erfahrung aus dem Burgund auch in der Ardèche nutzt. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 25 Jahre alt und wachsen auf Lehm und Kalkstein. Die Lese erfolgt per Hand, der Ertrag ist mit 45 hl/ha für einen einfachen Weißwein recht niedrig. Der Ausbau auf der Feinhefe erfolgt über acht bis zehn Monate in Stahltanks. Daher kommt der Ardèche meist auch wesentlich später in den Verkauf als sonstige Konsumweine. Der Jahrgang 2015 ist sehr reif und reichhaltig ausgefallen. Ideal für Genießer, die Säure eher etwas meiden möchten. Die satte gelbe Farbe mit der viskosen Textur verrät, dass es sich hier um einen recht extraktreichen kleinen Chardonnay handelt. Sehr saftig, kraftvoll und satt zeigt er sich in Duft und Geschmack. Ganz rund und geschmeidig im Mund, von mittelgewichtiger Statur, saftig, schmelzig und mit seidiger Cremigkeit ausgestattet. An-

schmiegsam und unkompliziert, ist dieser günstige Chardonnay ein ausgezogener Begleiter für den Alltag ohne zu breit oder aufdringlich zu sein.

■ **2015 Bourgogne Pinot Noir Pierres Dorées** 19,33 €/Ltr. **14,50 €**
■ **2016 Bourgogne Pinot Noir Pierres Dorées** 19,33 €/Ltr. **14,50 €**
Louis Latour

90/100 | Louis Fabrice Latour brachte in den vergangenen Jahren eine qualitative Renaissance beim traditionsreichen Burgunderhaus Louis Latour auf den Weg. Der Pinot Noir Pierres Dorées ist eine neue Cuvée des Hauses Louis Latour, die mit dem önologischen Know How der Côte d'Or im weiter südlich gelegenen Beaujolais realisiert wird. Die in der Sonne leuchtenden, malerischen Gebäude aus goldgelbem Sandstein geben dieser Gegend den Namen »pays des pierres dorées«, Land der vergoldeten Steine. Hier findet der Pinot Noir ideale Wachstumsbedingungen, was sich mit dem sensationellen Debut-Jahrgang 2015 bewahrheitet hat. Er verbindet die saftig-fruchtige Unbeschwertheit eines Beaujolais mit der Ernsthaftigkeit des Pinot Noir, getragen von der schwelgerisch-frischen Frucht des ausgezeichneten Jahrgangs 2015. Voll und reif begeistert die Nase mit einer polierten, einladenden Frucht, dunkelbeerig satt bis kirschig. 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 funkeln. Ein großartiger, einfacher Bourgogne Pinot Noir von echtem Extraklasse-Niveau. Der »Les Pierres Dorées« kommt von Lehmböden und Kalkstein in ost-südöstlicher Ausrichtung in einer Höhe von 280 bis 380 Metern. Die 25 Hektar Rebfläche wurden im Jahr 2010 mit einer Stockdichte von 6.000 bis 9.000 Reben bepflanzt. Gelesen wurde per Hand, mit einem Ertrag von 48 hl/ha. Vergoren wird er in Edelstahl, ein Teil reift in Eichenfässern der hauseigenen Tonnellerie.



■ **2016 Chardonnay** 15,33 €/Ltr. **11,50 €**
»Grand Ardèche« Louis Latour
1,5-Ltr. Magnum 16,33 €/Ltr. **24,50 €**

89/100 | Der Grand Ardèche ist einer der besten, unter den preiswerten Barrique-Chardonnays Frankreichs. Er profitiert vom Burgunder-Know How der Maison Louis Latour. Denn hier wird preiswert umgesetzt, was man sich im noblen Burgund über Jahrhunderte erarbeitet hat. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 20 Jahre alt und wachsen auf Lehm und Kalkstein. Die Lese erfolgt per Hand, der Ertrag ist mit 45 hl/ha für einen einfachen Weißwein recht niedrig. Der Ausbau auf der Feinhefe erfolgt über acht bis zehn Monate in kleinen Holzfässern, die im Burgund pièces genannt werden. Louis Latour betreibt eine eigene Küferei, deren hochwertige Fässer hier zu 20 % neu verwendet werden. In einigen der gebrauchten Fässer lagen zuvor noble Burgunder-Gewächse aus Grand Cru-Lagen, bevor sie in der Ardèche zum Einsatz gelangen. Wie die großen Chardonnays des Burgund, macht auch der Grand Ardèche den biologischen Säureabbau (BSA) im Holzfass. Das bedeutet die härtere Äpfelsäure wird in die weichere Milchsäure gewandelt. Die satte Nase des 2016ers besitzt einen süßlich, verführerischen Hintergrund, mit feinen Holznuancen und cremigem Schmelz. Im Mund zeigt der 2016er Grand Ardèche eine rasige, straffe Struktur mit körperreicher Fülle und ausgezeichnete Tiefe. Seine extraktreiche Mitte ist festfleischig und rund, die eher weich gezeichnete Säure besitzt dennoch Zug und Rasse. Sehr ausgewogen und äußerst gelungen!



CITRUS UND AKAZIENHONIG

■ **2014 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot** 66,53 €/Ltr. **49,90 €**
Louis Latour

92/100 | 2014 ist für uns einer der hervorragenden Burgunder-Jahrgänge im klassischen Sinn. Denn in diesem Jahrgang gelangen Weißweine gleichermaßen wie Rotweine. Ihre eher feine und vielschichtige Struktur ist für eine längere Flaschenreife geeignet, der 1^{er} Cru Morgeot zeigt sich bereits jetzt zugänglich: fein gereifte Nase mit delikatem Spiel von Akazienhonig und sehr guter Tiefe. Ganz fein und delikat auch im Mund, elegante Struktur mit viel Spiel und seidiger Fülle. Klarer, tiefer, sehr typischer Chassagne 1^{er} Cru mit ausgezeichneter Säurespannung, fülligem Körper und mineralischem, langem Nachhall. Steinige Noten, Citrusnoten, Agrumen und frische Kräuter schwingen nach.



Diesen wundervollen
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru
bieten wir zum Sonderpreis von 49,90 €
statt regulär 62,50 € an!

CLAUDE DUGAT

Die Weine von CLAUDE DUGAT sind bereits seit den 90er Jahren sehr gesucht. Extraprima war damals einer der ersten Importeure. Vom legendären 1993er *Griotte-Chambertin* schwärmen einige Kunden noch heute, vollkommen zurecht. Der neue Jahrgang 2016 ist ausgezeichnet gelungen, die Preise für hochwertige Burgunder haben sich bekanntermaßen der großen Nachfrage angepasst. In Kürze treffen die 2016er an unserem Lager ein.

Claude Dugat 1996 2002 und 2006



■ **2016 Gevrey-Chambertin** Claude Dugat 144,00 €/Ltr. **108,00 €**
ab 6 Flaschen je 132,00 €/Ltr. **99,00 €**

Parker 90–92/100 | Neil Martin beschreibt den 2016er auf Robert Parkers Wine Advocate wie folgt: »Der 2016er Gevrey-Chambertin hat ein klares, zartes und dennoch reines Bouquet von ausgezeichneter Transparenz. Sie können das Terroir hier spüren und es singt geradezu von Gevrey. Der Gaumen ist ausgewogen mit leuchtendem Aroma von roten Kirschen und Erdbeeren, einem feinen Bett aus Säure und spannungsreichen, feinkörnigen Tanninen. Ich bewundere die Energie dieses Gevrey und es gibt ein wundervolles Gefühl von Steinigkeit im Nachhall. Dies ist ein brillanter Nachfolger des Jahrgangs 2015, der über sich hinaus wächst.«

■ **2016 Charmes-Chambertin Grand Cru** auf Anfrage
Claude Dugat

MUGNERET-GIBOURG



Die Weine der DOMAINE MUGNERET-GIBOURG in Vosne-Romanée sind extrem gut und rar. Die Zuteilung des Jahrgangs 2016 ist sehr klein, da es erhebliche Frostschäden gegeben hat. Daher können wir voraussichtlich nur bisherige Stammkunden dieser Weine bedienen. In Kürze treffen die 2016er an unserem Lager ein.

■ **2016 Vosne-Romanée** Domaine Mugneret-Gibourg auf Anfrage

Parker 89–91/100 | Neil Martin beschreibt den 2016er auf Robert Parkers Wine Advocate wie folgt: »Der 2016 Vosne-Romanée Villages 2016 wurde aus verschiedenen Parzellen geschaffen. 25 % neue Eiche von vier verschiedenen Tonnellerien kamen zum Einsatz. Er hat ein sinnliches und reines Bukett mit roten Kirschen, Himbeeren und einem Hauch Vanille. Der Gaumen ist mittelkräftig mit geschmeidigem, reifem Tannin, feiner Dichte und Spannung, sowie subtiler Salzigkeit im Finale. Was für eine reizende Dorflage von Mugneret-Gibourg in diesem Jahr.«

■ **2016 Nuits-St.-Georges 1^{er} Cru Les Chaignots** auf Anfrage
Domaine Mugneret-Gibourg

Parker 91–93/100 | Neil Martin beschreibt den 2016er auf Robert Parkers Wine Advocate wie folgt: »Der Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru Les Chaignots wurde in 50 % neuer Eiche ausgebaut. Der Weinberg wurde durch Frost stark beschädigt. Normalerweise gibt es 26 Fässer, in diesem Jahr sind es nur 18 Fässer. Er hat ein tieferes und komplexeres Bouquet als die Vignes Rondes, mit reinen schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und dezenten Veilchendüften. Der Gaumen ist mittelkräftig, mit seidiger, geschmeidiger Textur, perfekt abgestimmter Säure, harmonisch und rein, mit schwarzen Kirschen, Erdbeerpastillen und einer feinen Mineralader im Abgang. Hervorragend.«

■ **2016 Clos de Vougeot Grand Cru** auf Anfrage
Domaine Mugneret-Gibourg

Parker 95–97/100 | Neil Martin beschreibt den 2016er auf Robert Parkers Wine Advocate wie folgt: »Der 2016 Clos de Vougeot Grand Cru wurde in 70 % neuer Eiche ausgebaut. Normalerweise sind es bis zu sechs Fässern, aber in diesem Jahr gibt es nur vier. Er hat ein sehr klar definiertes Bouquet mit hervorragender Abgrenzung und vielleicht nur ein bisschen mehr Kraft als der Ruchottes. Der Gaumen ist mittelkräftig, mit entwaffnender Reinheit, wunderbarer Spannung und Mineralität, mit einem fast kristallinen Lakritz-Finish. Dies ist der herausragende Wein von Mugneret-Gibourg in diesem Jahr, ein erstaunlich vollendeter und verdammt leckerer, unglaublich tiefgründiger Clos de Vougeot.«

FLORIAN HOLLERITH PINOT NOIR



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. Das bedeutet, wir haben alle einzelnen Fässer verkostet, die besten Partien selektiert und am Ende das genaue Mischungsverhältnis im kleinen Maßstab justiert, mit dem der resultierende Wein die maximale Qualität erreicht. Dabei haben wir auch Teilmengen einiger Fässer in Kauf genommen und quasi auf den Liter genau das Idealmaß bestimmt. FLORIAN hat diese Zusammensetzung dann bei der Abfüllung perfekt umgesetzt, wozu es großer Präzision bedurfte. Unsere Zusammenarbeit klappte sehr gut, die gemeinsam erarbeiteten Cuvées konnten überzeugen. Der »No Limit« 2012 belegte den 2. Platz bei Meiningers Deutschem Rotweinpreis in der Kategorie für internationale Rebsorten. Auch der Pinot Noir landete auf einem der vorderen Plätze. Die Produktionsmenge in 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 Erwartungen ebenso. Mit ein wenig Stolz präsentieren wir Ihnen das erste Ergebnis, den Pinot Noir 2014, ein sehr ausgewogen komponierter Spätburgunder mit außergewöhnlicher Duftigkeit und reizvollem Spiel von delikater Frucht, feinem Holz und extraktreicher

Tiefe. Die rund und geschmeidig ausgewogenen Gerbstoffe, machen mit ihrer Fülle und Präzision überdeutlich, welches Potenzial durch eine gute Assemblage freigesetzt werden kann. 30% der Trauben für den 2014er Pinot Noir wurden als ganze Trauben mit Stengeln vergoren. Das heißt, die Stiele wurden nicht entfernt – auch im Burgund häufig praktiziert. Die Stengel müssen dazu absolut reif und nahezu verholzt sein. Zu grüne Stiele würden natürlich strenge Gerbstoffe abgeben. Beim Pressvorgang nach der Gärung und kurzer Reifung auf den Traubenschalen fungieren die Stengel quasi als Drainage innerhalb des Tresters und der Saft kann beim Abpressen besser ablaufen.

HUNGER NACH QUALITÄT

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

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.

TOUCHÉ VON ROLAND PFLEGER



ROLAND PFLEGER ist unter den passionierten Weinmachern Deutschlands einer der Stillen. Dass er etwas kann, hat er schon oft genug bewiesen. Doch aufgefallen war es nur wenigen, der Presse eher nicht. Auf meinen Reisen ins Burgund ist mir ROLAND häufig über Jahre hinweg zufällig begegnet. Unsere stilistischen Vorstellungen bezüglich Pinot Noir und hiesigem Spätburgunder decken sich schon immer auffällig. Nur hatte ROLAND PFLEGER meist bedauerlicherweise zu wenig Menge, um mir etwas verkaufen zu können. Denn das, was mir besonders gefiel, hatte er zuvor schon seinen treuen Kunden versprochen. Nach Jahren hat es nun geklappt und wir freuen uns beide sehr darüber, dass wir gemeinsam etwas machen können. Es handelt sich dabei um nichts Geringeres als seinen besten Rotwein aus einer kleinen Parzelle im Herxheimer Honigsack. Die Reben sind zum Großteil kleinbeerige, französische Pinot-Klone und stehen auf kargem Muschelkalk mit fossilen Einschlüssen. Die Gemarkung wird Felzenberg genannt, weil sich die steinige Bodenstruktur stark von der restlichen Lage unterscheidet. Der Alkohol beträgt nie mehr als 13%, der Ertrag ist mit 20 hl/ha extrem niedrig. Daher bekommt ROLAND aus dieser Kleinparzelle auch nur maximal drei Fässer. Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und für eine Woche kalt mazeriert. Dabei wird die Traubenschale bereits vor der alkoholischen Gärung im unvergorenen Most extrahiert. Somit müssen die Farbpigmente und Gerbstoffe später nicht durch eine hohe Gärtemperatur ausgelöst werden und auch die Fruchtigkeit profitiert von einem eher kühleren Gärverlauf. Diese Méthode Jayer genannte Vorgehensweise wurde vom

legendären Weinmacher HENRI JAYER aus dem Burgund erfunden. Dessen Weine gehen heute bei Auktionen schnell in den vier- bis fünfstelligen Bereich pro Flasche! Der Ausbau erfolgt in feinporigen, ausgesuchten Fässern der Serie Marcel Cadet von der Edel-Tonnellerie Dargaud & Jaegle in Romanèche-Thorins im Burgund. Vor kurzem wurde der Pinot Noir 2015 unfiltriert abgefüllt. In den vergangenen Jahren wurde diese Spitzencuvée von einigen Enthusiasten exklusiv abgenommen. Wir freuen uns, ihnen diesen Wein anbieten zu können, eindeutig einer der besten Spätburgunder Deutschlands!

DER STILLE RIESE

■ 2015 Pinot Noir »touché« 48,67 €/Ltr. **36,50 €**
Roland Pfleger

92–93/100 | Wir haben diesen außergewöhnlichen Pinot Noir »touché« genannt, weil er etwas absolut berührendes in sich trägt. Nicht viele deutsche Erzeuger vermögen es, einen ganz eigenständigen Pinot-Charakter zu entwickeln, der in puncto Seidigkeit und Delikatesse mit französischen Burgundern mithalten kann. Seine bezaubernde Frucht und noble Holzwürze besitzen absolute Klasse, die Tiefe in den Aromen fordert großen Respekt und das feine Säurespiel im Abgang hallt lange nach. Zur überragenden Qualität dieses Weines trägt der hervorragende Jahrgang 2015 selbstverständlich auch maßgeblich bei. Denn seine Dichte und kühle Frische sind ein weiteres Merkmal für große Pinot-Noblesse. So begeistert der Pinot Noir touché vom ersten Duft bis zum letzten Schluck und nimmt den geneigten Verkoster mit auf eine Reise in die phantastische Burgunderwelt, erfüllt von Anmut und Vielschichtigkeit. Ein berührendes Erlebnis.