

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

# extraprima®

*Unsere Weine sind absichtlich gut.*

PIEMONTE  
BAROLO

VENETIEN  
AMARONE

RHÔNE  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

... und mehr!

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



# GUIDO PORRO DER BESCHIEDENE GIGANT

Bei der Erstausgabe der Verkostung »Grandi Langhe docg« im Mai 2013 konnten Journalisten und Importeure viele Hundert Weine aus Barolo, Barbaresco, Roero und Dogliani verkosten. Selbst einige berühmte Erzeuger nahmen teil, doch der Fokus lag auf der Entdeckung von Unbekanntem. Die Weine von GUIDO PORRO waren dabei eine der großen Überraschungen. Mittags erstmals bei der Verkostung in Monforte begegnet, machten wir uns am Abend auf, den sympathisch-bescheidenen Weinmacher in seinem Gut zu besuchen. Damals war der 2009er Lazzairasco ein Überflieger, doch mit jedem neuen Jahrgang setzt GUIDO noch einen drauf! Denn war 2010 schlicht ein großer Jahrgang, so folgte ein hervorragender, mächtiger 2011er und auch im schwierigen Jahrgang 2012 konnte er weit überdurchschnittliche Weine präsentieren. Neben seinen außergewöhnlichen, einfachen Dolcetto und Barbera aus 2016, ist auch der 2013er und 2014er Barolo Lazzairasco wieder hervorragend gelungen!!! Sie kennen den intensiven Teerduft, den ein großer, reifer Barolo oder Barbaresco auch nach 20 Jahren noch verströmt?! So riechen die ganz großen Nebbiolos nur in außergewöhnlich guten Jahren. Der Barolo Lazzairasco von GUIDO PORRO duftet in jedem Jahrgang, nach Teer und überschwänglicher Frucht. Alle Trauben wachsen in der Cru-Lage Lazzarito in den Teilbereichen S. Cristina und Lazzairasco am westlichen Ortsausgang von Serralunga. Hier sind die schwersten Böden des Barolo-Gebietes. Das macht die Weine kraftvoll, männlich und langlebig. PORRO arbeitet durch und durch traditionell. Vergoren wurde bis 2013 ausschließlich in Zementtanks, mit dem 2014er kamen auch Stahltanks hinzu. Der Ausbau seiner Barolo erfolgt in mittelgroßen Fässern von 16 bis 30 Hektolitern Fassungsvermögen des renommierten Küfers Garbellotto aus dem Veneto und Pauscha aus Österreich. Italienische Journalisten erzählten uns, dass einige der Winzerkollegen in Serralunga GUIDO PORRO seit Jahren bedrängen

die Preise zu erhöhen. Doch GUIDO ist ein bodenständiger Weinmacher, er bevorzugt die Einfachheit. Ruhm und Ehre interessieren ihn nicht. Muster schickt er keine an Journalisten, man muss ihn schon besuchen kommen. Den Aufwand, den er im Weinberg investiert, um perfektes Lesegut zu ernten, betreibt er aus purer Leidenschaft. Auch die beiden Einstiegsweine Dolcetto und Barbera seien an dieser Stelle erwähnt. Sie stehen natürlich im Schatten des großen Barolo. Jedoch auch diese »kleinen« Piemonteser verfügen über ausgezeichnete Qualitäten, gemessen am Preis geradezu überragend! Insbesondere der 2016er Dolcetto und 2016er Barbera V.S. Caterina zeugen von der schier unglaublichen Preiswürdigkeit, die in den Weinen von GUIDO PORRO zum Ausdruck gelangt.

**Neu im Sortiment** ist der 2014er Barolo aus der berühmten Lage Vigna Rionda bei Serralunga. GUIDO PORRO kaufte 2010 eine Parzelle zwischen den Anlagen von Massolino und Oddero. Im Jahr 2011 pflanzte er neue Reben, denn die Alten waren nicht gut genug. Zuvor musste er eine Bodenverwerfung im Weinberg aufwändig begründen. Der Jungfernertrag aus 2014 besitzt eine erstaunliche Qualität, die Menge ist mit 1.500 Flaschen und einigen Magnums gering. Für 99 Euro ist dieses Unikat in begrenzter Menge auf Anfrage erhältlich.

**NEU** 2014 Barolo Vigna Rionda

132,00 €/Ltr. **99,00 €**

Verfügbarkeit auf Anfrage

extraprima 95–96/100 | Der 2014er Vigna Rionda ist der Jungfernertrag eines neu angelegten Weinbergs in der berühmten Lage bei Serralunga. Das Fassmuster zeigte sich im März 2018 auf grandiosem Niveau. Produktion: 1.500 Flaschen und einige Magnums.

## SCHWELGERISCHE FRUCHTKASKADE

■ 2016 Dolcetto d'Alba Guido Porro 14,00 €/Ltr. **10,50 €**



*extraprima 90* | Für einen Dolcetto besitzt der 2016er eine sehr dunkle, fast schwarze Farbe. Offensiver, üppiger Duft mit reichhaltiger, frischer, beerig-kirschiger Frucht, opulent und schwelgerisch, eine wahrhaft explosive Dolcetto-Nase mit süßlichem, konzentriertem Hintergrund. Weit und vollmundig, intensiv und voll, mit einer blitzsauberen, klar gestaffelten Fruchtkaskade auf der Zunge, ganz auf Saftigkeit und brillante Frische gebaut. Trotz der satten 14 % Alkohol behält der Dolcetto von Porro seine elegante Leichtigkeit und den trinkigen Fluss am Gaumen. Die Gerbstoffe sind reichhaltig und opulent, mit beeriger Würze, delikater Adstringenz und unbeugsamem Rückgrat, ein grundehrlicher Bauernbursche. Der 2016er Dolcetto ist ein hochgradig animierender und begeistert vollmundiger Dolcetto, der sich als unkomplizierter und dennoch anspruchsvoller Essensbegleiter empfiehlt. Das ist auch mal ein großartiger Dolcetto, für den man nicht ausgebildeter Piemont-Liebhaber sein braucht.

## VORNEHMER PIEMONTESE

■ 2016 Langhe Nebbiolo Camilu Guido Porro 22,53 €/Ltr. **16,90 €**



*extraprima 90/100* | Einige von Guido Porros Reben sind noch zu jung zur Erzeugung eines guten Barolo, daraus erzeugt er seinen Langhe Nebbiolo. Der 2016er wurde aus einem Teil der Lage Lazzarito erzeugt und der Rest kommt von einem Wingert hinter dem Haus, dessen Vorbesitzer Camilu genannt wurde. Der Langhe Nebbiolo Camilu aus 2016 duftet ganz vornehm, elegant und finessenreich nach Tabak und zart konfierten, roten Früchten. Tief und finessenreich, mit sehr fein balancierten Gerbstoffen, engmaschig dicht gewoben und distinguert zeigt er sich im Mund. In der Aromatik ist der Camilu sehr klar strukturiert und dennoch komplex, er zeigt die typische Vielschichtigkeit und Filigranität bei gleichzeitiger reservierter Kraft und großem Durchschlagsvermögen, was exemplarisch für die Rebsorte Nebbiolo ist. Daher ist der Camilu ein hochinteressanter piemontesischer Rotwein mit echtem Nebbiolo-feeling und großer Distinktion.

## GEHALTVOLLE KOMPLEXITÄT

■ 2014 Barolo Lazzairasco Guido Porro 48,67 €/Ltr. **36,50 €**



*extraprima 95/100* | 2014 war in den meisten Zonen des Barolo-Gebietes sehr durchwachsen. In Serralunga war es allerdings ein herausragender Jahrgang! Nach der Lese der frühen Sorten Dolcetto und Barbera wurde das Wetter schön und der spät reifende Nebbiolo bekam hier seine Extraportion Sonnenschein bei meist trockener Witterung, der Reifungsprozess in Serralunga konnte seinen optimalen Verlauf nehmen. Guido Porros Reben in der Lage Lazzarito sind mittlerweile im Schnitt 50 Jahre alt. Sie stehen auf schweren Böden mit Lehm und Kalkstein in süd-südwestlicher Ausrichtung. Der 2014er Barolo Lazzairasco (14,5 % Alkohol) besitzt eine dichte Farbe

## BARBERA VON BAROLO-LAGEN

■ 2017 Barbera d'Alba »Vigna S. Caterina« 18,00 €/Ltr. **13,50 €**  
Luciano Sandrone

*extraprima 89/100* | Der Vigna Santa Caterina ist die Selektion unter den beiden Barbera von Guido Porro. Er wächst auf einem Hektar mit Lehm und Kalkstein innerhalb der Lage Lazzarito in Serralunga. Die Reben sind zwischen 25 und 30 Jahre alt. Nur wenige Winzer haben in derart exponierten Barolo-Lagen die Rebsorte Barbera gepflanzt. Daher profitiert dieser Barbera von Mikroklima und den schweren Böden von Serralunga. Der 2017er Vigna Santa Caterina besitzt eine sehr feine Barbera-Frucht mit ausgezeichneter Fülle und puristischer Klarheit. Im Mund schwingen neben dem saftig strukturierten Körper auch likörige Noten mit, jugendlich, vollmundig und sehr präsent. Ein Barbera, den man bereits in der Jugend sehr gut genießen kann, aber auch eine Reifung in der Flasche verträgt. Frische Frucht und Saftigkeit sind seine Hauptattribute im Jahrgang 2017.



## RUMROSEN UND KANDIERTE ORANGENSCHALEN

■ 2013 Barolo Lazzairasco Guido Porro 45,33 €/Ltr. **34,00 €**

*extraprima 94/100* | Lebendige, dichte und dunkle Farbe. Sehr offensives, duftig-süßliches und kirschig-fleischiges Duftbild mit feinen Noten nach Rumrosinen und kandierten Orangenschalen, erdigen Nuancen, etwas Teer und feuchtem Waldboden, sehr frisch und saftig. Delikate Kräuterwürze im Mund, mit tiefer, liköriger Kopfnote, reif, intensiv und schwelgerisch. Die reichhaltigen Gerbstoffe werden von seiner rassigen Säure und großen Extraktsüße gepuffert, steinige Aromen kommen auf, würzig, kompakt, kraft- und charaktervoll und mit weit gespanntem Druck am Gaumen. Die feinsinnig delikate Struktur ist sehr geradlinig und frisch arrangiert, sehr klar, geschliffen und noch mit jugendlichem Raureif im Nachhall. Der Lazzairasco ist ein großartiger, kleiner Barolo mit betörendem Stil und großem Rückgrat. Seine dezent rustikale Note verleiht ihm einen ganz besonderen Wesenszug, der tiefes Interesse weckt. Vollmundig, weit aufgefächert und süßlich im Abgang, ewig lang anhaltend, üppig und massiv nachsaftend. Selbst mit frischer Grapefruit harmonierte dieser große Barolo hervorragend, wirkte dabei noch süßer und reichhaltiger, runder und körperreicher. Ambitionierte Hobbyköche denken nun unweigerlich an eine gebackene Ente mit Citrusfrüchten oder ähnlichem und haben den delikaten Begleiter soeben gefunden. 14,5 % Alkohol.



mit dem klassischen Orangerand des Nebbiolo. Direkt nach der Füllung im April 2018 wirkt er tief, jugendlich und noch etwas verschlossen. Dabei war seine Distinktion und Komplexität in dem äußerst gelungenen Geruchsansatz sofort spürbar. Fein, dicht und intensiv zeigt er sich im Mund, bei all seiner Wucht aber auch elegant, mit delikater, fein dosierter Süße im Rückaroma, enorm gehaltvoll und konzentriert. Vielschichtig, tief, frisch und kraftvoll packt er am Gaumen zu, mit feinkörnigen Gerbstoffen, die sich sehr seidig in Szene setzen. Extrem weit gefasste Struktur, finessenreich und lang, mit großer Würze und Intensität im ewig nachhallenden Abgang. Einer der besten Lazzairascos bislang! 40 Monate Fassausbau. 14,5 % Alkohol.



# ELIO GRASSO – der Klassiker

Zuletzt geschah es im Jahrgang 2002, dass die Qualität und Erntemenge aus den beiden Cru-Lagen Ginestra und Gavarini nicht ausgereicht hat, um sie getrennt auszubauen und sie sich in der Vereinigung miteinander zu einem »einfachen« Barolo gegenseitig unterstützten. So geschehen auch im schwierigen Jahr 2014, welcher der Familie GRASSO großen Arbeitseinsatz im Weinberg abgerungen hat. Doch die Mühe hat sich mehr als gelohnt, denn der *2014er Barolo* ist ein »echter GRASSO«! Der *Vigna Chiniera* aus der Lage Gavarini wächst direkt unterhalb des auf der Hügelkette thronenden Weinguts der Familie GRASSO in einer Südlage auf 350 bis 400 Metern Höhe. Kalk und Sand sorgen hier für Duftigkeit, Transparenz und Delikatesse. Der *Casa Matè* aus der Lage Ginestra wächst auf der vom Weingut aus benachbarten Hügelkette auf Lehm und Kalk und verfügt daher über mehr Kraft und Fülle. Der *2014er Barolo* vereint nun beide Charakteristiken in sich und zeigt sich als sehr kompletter, traditioneller, anziehender Barolo.

Der Familienbetrieb von ELIO GRASSO gehört zu den führenden Barolo-Erzeugern und ist eines der schönsten Weingüter der Langhe. Trotz der bestechenden Qualität zählen ihre Weine allerdings bei weitem nicht zu den Teuersten! ELIO war ursprünglich Bankdirektor und gab seinen Beruf auf, um das elterliche Weingut zu übernehmen. Anfangs unbekannt, arbeitete er sich mit Fleiß und Akribie an die Spitze. Damals war das Weingut in einem zweckmäßigen, schmucklosen Gebäude im Zentrum von Monforte untergebracht. Heute residiert das mustergültige neue Gut über einem einmaligen Rebenpanorama zwischen Monforte und Perno. Mit MARINA und ELIO GRASSO verbindet uns eine über zwanzigjährige Freundschaft. Wir können uns noch gut an die großen 1989er Barolo erinnern, die wir im Frühjahr 1993 eingekauft haben. Es waren damals zwei der besten Barolo, die wir je verkostet hatten. Noch heute sind der *1989er Barolo Gavarini Vigna Chiniera* und *Barolo Ginestra Casa Matè* wahrhafte Monumente. Bei einer umfassenden Verkostung der besten 1989er Barolo durch den PARKER-Verkoster

ANTONIO GALLONI im November 2009, landeten diese beiden Weine gleichauf mit 98 Punkten unter den besten fünf Barolo dieses legendären Jahrgangs. Heute arbeitet Sohn GIANLUCA GRASSO mit im Betrieb, der ebenso wie VATER ELIO, moderne Techniken wie »Rotations-Fermentatoren«, kurze Maischstandzeiten und ähnliche Neuerungen ablehnt. Im Hause GRASSO ist die klassische Mazeration auf den Traubenschalen mit 30 Tagen und mehr, sowie der traditionelle Ausbau im großen Holzfass nach wie vor Standard. Lediglich die grandiose, seltene *Riserva Rincot*, der *Chardonnay Educato* und der *Barbera Vigna Martina* werden bei der Familie GRASSO in Barriques ausgebaut. Dieses sind die einzigen Zugeständnisse an die Moderne.

## BARBERA LIEBT BARRIQUE

■ **2016 Barbera d'Alba** 34,00 €/Ltr. **25,50 €**  
 »Vigna Martina« Elio Grasso

*extraprima 92–93/100 | Etwa 15 Monate reift der Vigna Martina in Barriquefässern, die zur Hälfte neu zum Einsatz gelangen. Dem Barbera steht die Reifung im Barrique außerordentlich gut. Er ist immer einer der verführerischsten Barbera des Piemont, mit großem Schmelz und satter Fülle. Sein reichhaltiges Parfum zeigt Dichte und Reife, sowie eine sehr gute Tiefe. Nach dem majestätischen Barbera 2015 präsentierte sich der 2016er vom Fass absolut ebenbürtig. Der Alkoholgehalt liegt ebenso gleich bei 15%. Leider konnten wir den Barbera 2016 nach der Abfüllung und vor der Auslieferung noch nicht wieder verkosten. Vom Fass zeigte er sich wie gesagt in außergewöhnlich guter Qualität.*



## TRADITIONELLER TOP-BAROLO

■ 2014 Barolo Elio Grasso

78,00 €/Ltr. **58,50 €**

*extraprima 94/100 | Obwohl der Jahrgang 2014 schwierig für die Familie Grasso war, haben sie einen ausgezeichneten Barolo auf die Flasche gebracht. Regen beherrschte den Witterungsverlauf, zudem traf Hagel im Mai und Juni die Lagen in Monforte. Daher entschlossen sich die Grassos vom 2014er nur einen einzigen Barolo ohne Lagenbezeichnung abzufüllen. Casa Matè und Chiniera wurden also nicht produziert, dafür gab es den Barolo 2014. Die Trauben aus dem Runcot gingen komplett in den Nebbiolo d'Alba. Das ist bedauerlich, denn in anderen Orten des Barolo-Gebietes, wie Serralunga, gab es wenig Regen und keinen Hagel! 30 Monate reifte der schlussendlich 22.000 Flaschen umfassende Barolo in den klassischen Botte von 25 Hektolitern. Frische, leuchtende Farbe mit dunklem Kern. Das Duftbild zeigt sich sehr ausgewogen, frisch und klar,*

*mit feiner Frucht, sehr guter Tiefe und großer Typizität. Sehr frisch und kraftvoll beginnt er im Mund mit viel Frucht, sehr guter Klarheit und Vielschichtigkeit. Er besitzt eine dicht besetzte, kernige Gerbstoffstruktur, die noch sehr jugendlich und kompakt am Gaumen steht. Sehr komplett und straff in der Aromatik, mit ausgezeichnetem Gerüst und langem Nachhall. Der 2014er Barolo von Grasso trotz den witterungsbedingten Jahrgangswirren und zeigt sich stolz mit frischem Rückaroma und großer Charakterstärke.*



## FEINDUFTIG UND ELEGANT

■ 2016 Dolcetto »Dei Grassi« Elio Grasso

18,40 €/Ltr. **13,80 €**

*extraprima 90/100 | Parker 90+/100 | Der Dolcetto der Grassos verfügt über eine großartige Tiefe und Rasse. Er ist deutlich geradliniger und weniger abgerundet als der Dolcetto von Sandrone. Ein kerniger, bodenständiger, roter Piemontese mit Ecken und Kanten. Ein Charakterwein mit großem Spaßfaktor, irgendwie unkompliziert und leichtfüßig und doch enorm gehaltvoll zugleich.*

## LAST CALL FOR 2015

■ 2015 Barbera d'Alba »Vigna Martina« Elio Grasso

34,00 €/Ltr. **25,50 €**

*extraprima 93/100 | Parker 93+/100 | Etwa 15 Monate reift der Vigna Martina in Barriquefässern, die zur Hälfte neu zum Einsatz gelangen. Dem Barbera steht die Reifung im Barrique außerordentlich gut. Er ist immer einer der verführerischsten Barbera, mit großem Schmelz und satter Fülle. Sein reichhaltiges Parfum zeigt Dichte und Reife, sowie eine sehr gute Tiefe. Seine Saftigkeit und berstende Frucht paart sich hervorragend mit den feinen, holzigen Nuancen, ohne die Kernaussage der Rebsorte damit zu verdecken. Tief, weit und offen präsentiert sich der majestätische Barbera 2015 von Elio Grasso. Ganz auf Finesse und Transparenz gearbeitet, mit vielschichtiger, kühler Frucht und ausgezeichneter Länge. Trotz seiner großen Fülle und stolzen 15% Alkohol wirkt er elegant und frisch, eher knackig als üppig, fein ausbalanciert und delikat mit feinem Holzeinsatz abgerundet. Sein jugendlicher Auftritt verspricht eine sehr gute Lagerfähigkeit, was für einen Barbera eher ungewöhnlich erscheint.*



## PIEMONT-VERKOSTUNG / Februar 2019

**Freitag 1. Februar 2019** von 14:00 bis 18:30 Uhr  
**Samstag 2. Februar 2019** von 12:00 bis 16:00 Uhr

Verkosten Sie **12 Spitzenweine aus dem Piemont** für 48 € pro Person. Während des angegebenen Zeitrahmens können Sie zu einem Zeitpunkt Ihrer Wahl vorbei kommen. Planen Sie eine Stunde ein. Voranmeldung erforderlich, limitierte Verfügbarkeit. Sie können Ihre Probeteilnahme auch bequem in unserem Online-Shop unter *Verkostungen* bestellen.

**Ort: extraprima in S6, 10 in Mannheim**

Folgende Weine können Sie probieren:

- 2017 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone
- 2016 Dolcetto d'Alba »dei Grassi« Elio Grasso
- 2016 Barbera d'Alba Luciano Sandrone
- 2016 Barbera d'Alba Vigna Martina Elio Grasso
- 2016 Nebbiolo d'Alba Valmaggione Sandrone | 94/100 Parker
- 2012 Nebbiolo d'Alba Valmaggione Sandrone | 93/100 Parker
- 2013 Barolo Lazzairasco Guido Porro | 94/100 extraprima
- 2014 Barolo Lazzairasco Guido Porro | 95/100 extraprima
- 2014 Barolo Elio Grasso | 94/100 extraprima
- 2014 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone | 96/100 extraprima
- 2014 Barolo Aleste Luciano Sandrone | 95/100 extraprima
- 2008 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone | 97/100 extraprima



# LUCIANO SANDRONE DER MAGIER



LUCIANO SANDRONE und seine Tochter BARBARA sind glücklich, dass sie den vielfältigen Schwierigkeiten des Jahrgangs 2014 zum Trotz, zwei sehr erfolgreiche Barolo produzieren konnten. Diese Vegetationsperiode mit reichlich Regen und Hagel erforderte viel mehr Arbeit im Weinberg als üblich. Sogenannte *bombe d'acqua*, was so viel wie Wasserbomben bedeutet und ein gefährliches Phänomen mit heftigen Regenfällen in einem sehr kleinen Radius umschreibt, brachten zusätzliche Probleme. Statt gewöhnlich 22 Arbeiter, beschäftigten die Sandrones teilweise 38 Helfer, um die Blätter und Trauben gesund zu halten. Die harte Arbeit und große Sorgfalt hat sich tatsächlich gelohnt. Denn die gesamte Kollektion präsentiert sich in hervorragender Qualität. Kein Wunder beim Jahrgang 2016, aus dem *Barbera* und der *Nebbiolo Valmaggiore* erzeugt wurden. Und auch die Barolo der *Library-Selection* aus dem Jahrgang 2008 haben sich absolut prachtvoll entwickelt. Denn dieser Jahrgang war ursprünglich von vielen Verkostern schwer unterschätzt worden. Vermutlich weil die großen Jahrgänge 2006, 2007 und 2010 den 2008ern die Show stahlen. Nach mehr als 50 Jahrgängen als Weinmacher, feierte LUCIANO SANDRONE mit seiner Familie im Sommer 2018 die vergangenen 40 Jahre als selbständiger Winzer in Barolo. Längst ist es nicht mehr nur LUCIANO, der sich um die Arbeit in Weinberg und Keller kümmert. Mit Tochter BARBARAS Kindern ALESSIA und STEFANO steht die Ausrichtung auf den nächsten Generationenwechsel für die Zukunft an. Die Weichen sind allesamt richtig gestellt. Der qualitative Anspruch scheint irgendwie in der DNA der SANDRONES festgeschrieben.

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

■ **2017 Dolcetto d'Alba** Luciano Sandrone 17,20 €/Ltr. **12,90 €**

## REICHHALTIG UND FRISCH

■ **2015 Barbera d'Alba** Luciano Sandrone 28,67 €/Ltr. **21,50 €**



*extraprima 92/100 | Parker 93/100 | Der Barbera von Luciano Sandrone wird aus sieben Lagen erzeugt, die getrennt vinifiziert werden. Nach der Vergärung in Edelstahl reifte er über 12 Monate in zu 50 % neuen Tonneaux von 500-Litern Kapazität. Der Jahrgang 2015 wurde bei Robert Parkers Wine Advocate im Juni 2017 mit 93 Punkten als einer der vier besten Barbera des Jahrgangs bewertet und schweigerisch beschrieben: »Die dunkle Farbe des Barbera d'Alba 2015 spiegelt den warmen Jahrgang wieder. Barbera mag die Hitze und die Frucht dieses Weines drückt dies mit fröhlicher Reichhaltigkeit und Intensität aus. Eine der besten Eigenschaften von Barbera ist, dass seine Säure auch in den warmen Jahren intakt bleibt. Diese inhärente Frische definiert diesen Wein, indem er den langen und üppigen Fruchtaromen Kraft und Ausdauer verleiht. Dies ist ein extrovertierter Wein mit üppiger Fülle und Saftigkeit.«*

## NOBLE PERFEKTION

■ **2014 Barolo Le Vigne** Luciano Sandrone 118,67 €/Ltr. **89,00 €**  
 Ab 6 Flaschen in 6er Originalholzkiste 114,67 €/Ltr. **86,00 €**  
**1,5 Ltr. Magnum** Einzelholzkiste 124,33 €/Ltr. **186,50 €**  
**3,0 Ltr. Doppelmagnum** Einzelholzkiste 128,33 €/Ltr. **385,00 €**

*extraprima 96/100 | Neben der Lagenselektion Cannubi Boschis, der ab dem Jahrgang 2013 Aleste genannt wird, komponiert Luciano Sandrone auch einen Barolo aus mehreren Parzellen, den er folgerichtig Le Vigne nannte, was übersetzt »Die Weinberge« bedeutet. In den vergangenen Jahren wurde das Lagenportfolio des Le Vigne perfektioniert. Zuerst bestand der Le Vigne aus den Lagen Vignane aus Barolo, Merli aus Novello, sowie Cerretta und Conterni aus Monforte. Mit dem 2010er Le Vigne wurden die beiden Monforte-Lagen ersetzt durch den Baudana aus Serralunga, der mehr Gewicht, Tiefe und Fülle beiträgt. Mit dem Jahrgang 2011 kam zusätzlich die Top-Lage Villero aus Castiglione-Falletto dazu. Früher war der Cannubi Boschis der unumstrittene Star im Portfolio der Familie Sandrone, heute wirkt der Le Vigne des Öfteren komplexer und tiefer, mit mehr Spiel und Schliff. Der 2014er besitzt eine klassische Barolo-Farbe mit dichtem, dunklem Kern und dezent gereiftem Rand. Feine, frische, rassige Frucht im Geruch, mit vielschichtig gereiften Noten dahinter, ganz tiefgründig, würzig und kompakt, mit feinem Holz verschmolzen. Dicht, voll, fleischig und weit gefasst im Mund, wirkt noch frischer als es die Nase vermuten lässt. Extrem dicht gestaffelte Gerbstoffe mit cremiger Fülle, feinste, lebendige Säure mit großer Spannung, delikate süßlicher, ewig langer Nachhall. Ein großer, nobler Nebbiolo mit beeindruckender Perfektion.*



■ **2016 Barbera d'Alba** Luciano Sandrone 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

## ELEGANZ EINES BARBARESCO

■ **2016 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore** Luciano Sandrone 38,00 €/Ltr. **28,50 €**  
**1,5 Ltr. Magnum** Einzelholzkiste 44,33 €/Ltr. **66,50 €**

*extraprima 93/100 | Parker 94/100 | Valmaggiore ist ein Cru bei Veza d'Alba im Roero, das noch zur Gemarkung Nebbiolo d'Alba gezählt wird. Von den etwa zehn Produzenten sind Luciano Sandrone und Bruno Giacosa die einzigen Stars. Lucianos Valmaggiore konnte sich qualitativ in den vergangenen Jahren kontinuierlich steigern. Der hochverführerische Valmaggiore 2016 verfügt über eine ganz feine, delikate duftige Frische in der Nase, die einen sofort anspricht. Er verbindet eine wunderbar dichte, saftige Frucht am Gaumen mit viel Schmelz und einer feinkörnigen, eleganten Struktur. Eine sanfte Note von Amarena-Kirschen steuert die fein dosierte Süße bei, dabei wirkt er nicht zu fett oder vordergründig und kann seine große Tiefenstaffelung mit roten Früchten in vielfältiger Art ausspielen. Ein rundum gelungener Nebbiolo von großer Klasse. Der 2016er ist mit 94 Punkten der bislang bei Parkers Wine Advocate höchstbewertete Valmaggiore von Sandrone. Er wurde wie folgt beschrieben: »Der Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2016 ist dank der idealen Wachstumsbedingungen in diesem Jahr besonders schön. Die Sandrone-Familie besitzt in dieser Lage 3,5 Hektar. Als Alternative zu Barolo bietet dieser Wein eine weiche und anmutige Seite von Nebbiolo mit feinen Fruchtnuancen und ausgeprägten Mineralreflexen. In der Tat ist der Wein fast salzig im Geschmack. Die sandigen Böden der Lage Valmaggiore prägen das lebendige, rubinrote Aussehen des Weines und die spritzigen Aromen von Waldbeeren. Dieser Wein reift nur in neutraler Eiche.«*



## KÜHLE DISTINKTION

■ **2014 Barolo Aleste** Luciano Sandrone 132,00 €/Ltr. **99,00 €**  
 Ab 6 Flaschen in 6er Originalholzkiste 128,00 €/Ltr. **96,00 €**  
**1,5 Ltr. Magnum** Einzelholzkiste 137,33 €/Ltr. **206,00 €**  
**3,0 Ltr. Doppelmagnum** Einzelholzkiste 141,67 €/Ltr. **425,00 €**

*extraprima 95/100 | Die Lagenselektion aus dem Cannubi Boschis heißt seit dem Jahrgang 2013 Aleste, benannt nach den ersten drei Buchstaben beider Vornamen von Lucianos Enkeln Alessia und Stefano. Wie immer etwas dunkler in der Farbe als der Le Vigne. Tiefe Nase mit ebenso dunklerem Fruchtansatz, hochkonzentriert, mit schokoladigen Reflexen und reichlich Frucht mit feiner Duftigkeit und floralen Noten. Ganz dicht, satt und konzentriert beginnt der Aleste am Gaumen, die Aromatik wirkt etwas kühler gehalten, dabei ist diese Lage in Barolo eigentlich etwas wärmer als die höher gelegenen Weinberge des Le Vigne. Die Gerbstoffe sind derzeit ein klein wenig rauer, sehr fest strukturiert und intensiv, mit großer Spannung und kühler Frucht. Der Aleste benötigt in diesem Jahrgang noch etwas mehr Zeit, wird dann aber sicherlich seine körperreiche Fülle mit Vehemenz zum Einsatz bringen.*



# Sibi et Paucis

UNTER DEM NAMEN »SIBI ET PAUCIS« BRINGT LUCIANO SANDRONE SEINE DREI CRU-WEINE IN GEREIFTER FORM NOCHMALS AUF DEN MARKT. SO KOMMEN IN DIESEM JAHR DIE BAROLO LE VIGNE UND CANNUBI BOSCHIS ZEHN JAHRE NACH DER ERNTE IM WEINGUT PERFEKT GEREIFT IN KLEINER MENGE AUF DEN MARKT (1.500 FLASCHEN). DIESE WEINE UNTERSCHIEDEN SICH DURCH DAS EMBLEM »SIBI ET PAUCIS« AUF DEM ETIKETT. DIE 75 CL-FORMATE EMPFEHLEN SICH IN DREIER HOLZKISTEN UND DIE MAGNUMS IN EINZELHOLZKISTEN ALS BESONDERE KELLERTROUVAILLEN ZUM VERSCHENKEN UND EINLAGERN.

## FLORALE DELIKATESSE

■ 2012 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore »Sibi et Paucis« Luciano Sandrone	48,00 €/Ltr.	<b>36,00 €</b>
3er Holzkiste	48,00 €/Ltr.	<b>108,00 €</b>
1,5 Ltr. Magnum Einzelholzkiste	55,00 €/Ltr.	<b>82,50 €</b>

*extraprima 92/100 | Parker 93/100 | Der Valmaggiore 2012 zeigt eine helle, fein gereifte Farbe mit zartem Kern. Gereifte Noten auch im Duft mit delikater tertiärer Würze, filigraner Frucht und floralen Nuancen wie Rosenblättern. Im Mund erinnert er an einen noblen, gereiften Burgunder mit getrockneten Aprikosen und femininer Ausstrahlung. Eigentlich hat sich der 2012er Valmaggiore recht schnell entwickelt. Für Liebhaber gereifter Weine ist er insofern ein absoluter Leckerbissen. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde er im Juni 2018 mit 93/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Wie zu erwarten, zeigt der 2012 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore »Sibi et Paucis« jetzt schön gealterte tertiäre Aromen von Lakritzpulver, Lagerfeuerasche und Balsamkraut, die einen Kern dunkler, reifer Früchte begleiten. Zu diesen Frucht nuances gehören spritzige Akzente aus getrockneter Aprikose und kandierten Orangenschalen. Diese salzige, mineralische Signatur des Valmaggiore Cru ist elegant in Szene gesetzt. Dies war ein warmer Jahrgang, und die Hitze im Mai wurde dank der vorhandenen Wasserreserven im Untergrund abgefedert.«*



## TIEFE, SPIEL UND DUFTIGKEIT

■ 2008 Barolo Le Vigne »Sibi et Paucis« Luciano Sandrone	172,00 €/Ltr.	<b>129,00 €</b>
3er Holzkiste	172,00 €/Ltr.	<b>387,00 €</b>
1,5 Ltr. Magnum Einzelholzkiste	179,33 €/Ltr.	<b>269,00 €</b>

*extraprima 95/100 | Parker 97/100 | Der 2008er Le Vigne »Sibi et Paucis« besitzt eine gereifte Farbe mit dunklem Kern. Sehr stimmig, delikater süßlich und kompakt präsentiert sich sein hochanziehendes Duftbild in klassisch gereifter Art mit leicht karamelliger Kopfnote. Sehr elegant und tiefgründig erscheint er im Mund, wieder mit großartiger Duftigkeit in den Aromen und herrlichem Spiel bei ausgezeichneter Spannung. Seine zartgliedrigen Gerbstoffe besitzen feinste Würze und bleiben lang und schmelzig im Abgang zurück. Ein hochattraktiver Barolo, der sich am Anfang seiner Reifephase befindet. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde er im Juni 2018 mit 97/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Vielen Dank, Luciano Sandrone, dass Sie uns so lebhaft an die Pracht dieses Jahrgangs erinnern haben. Der 2008er Barolo Le Vigne Sibi et Paucis stammt aus einem Jahrgang, der zwischen den Blockbusterjahren 2006, 2007, 2009 und 2010 eingebettet war. Dies ist ein hervorragender Ausdruck, der sich durch Kraft und Eleganz auszeichnet. Dies sind die zwei Eckpfeiler dieses bemerkenswerten Weins. Le Vigne ist eine Mischung von Trauben von diversen Cru-Lagen in verschiedenen Orten innerhalb des Barolo-Gebietes. Das Mischungsverhältnis wird je nach Jahrgang angepasst und diese Flexibilität ist genau das, was diesen Wein so besonders macht. Dunkle Früchte wechseln zu helleren Tönen von Asche, gegrillten Kräutern und Trockenfrüchten. Die Tannine sind seidig und lang.«*



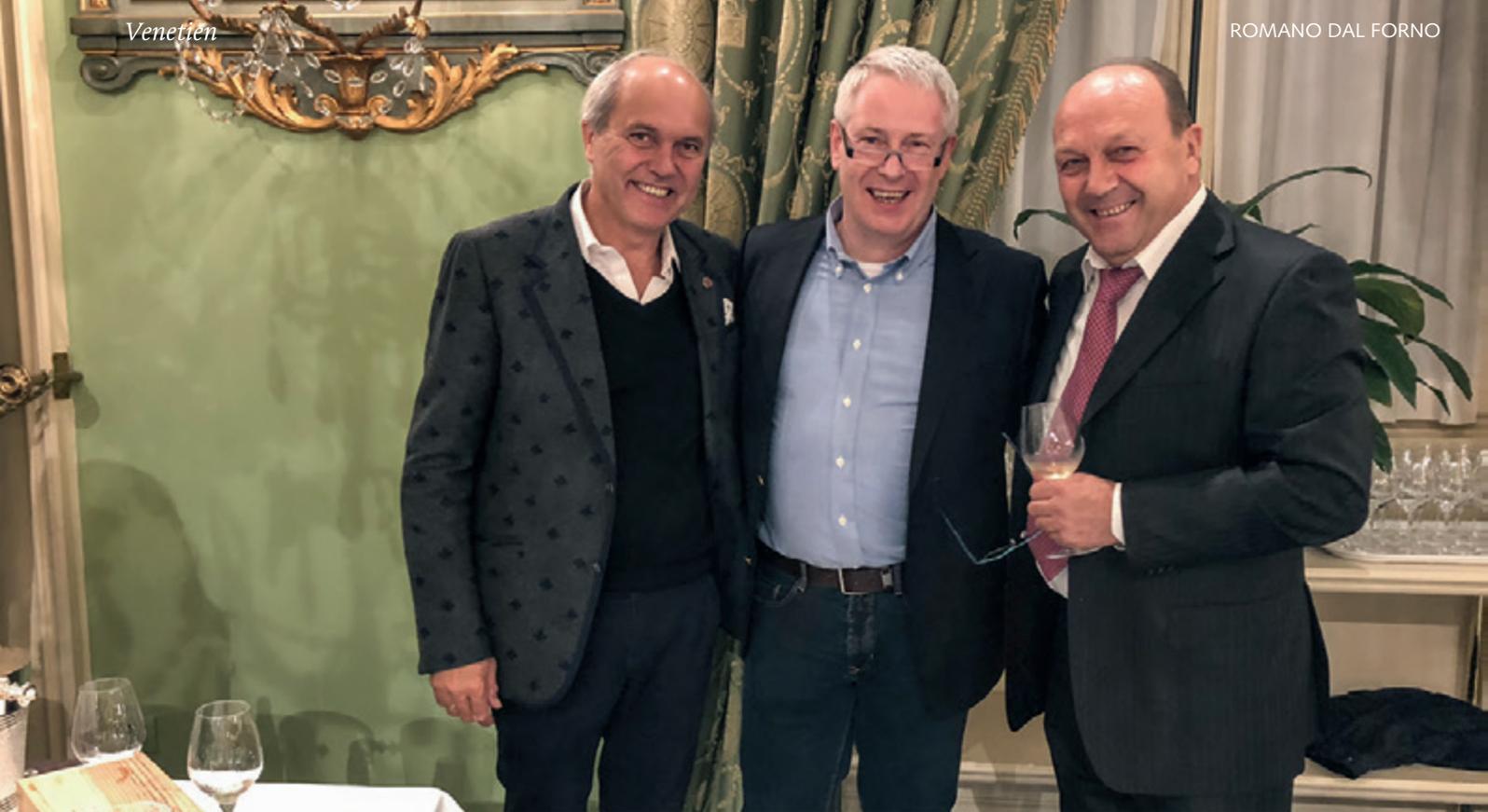
## DIE DUNKLE MACHT DES NEBBIOLO

■ 2008 Barolo Cannubi Boschis »Sibi et Paucis« Luciano Sandrone	172,00 €/Ltr.	<b>129,00 €</b>
3er Holzkiste	172,00 €/Ltr.	<b>387,00 €</b>
1,5 Ltr. Magnum Einzelholzkiste	179,33 €/Ltr.	<b>269,00 €</b>

*extraprima 96/100 | Parker 96/100 | Der wunderbar gereifte 2008er Cannubi Boschis ist wie immer etwas dunkler in der Farbe als der Le Vigne. Auch im Geruch sind die Aromen deutlich dunkler gefärbt, in diesem Fall auch etwas dichter und fester, mit grandioser Vielschichtigkeit und Tiefe. Im Mund präsentiert er sich reichhaltig und kraftvoll strukturiert, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung und mächtiger Extrakt süße. Weit gefasste, engmaschig feine Gerbstoffe mit großer Länge. Dies ist ein fein ge-*

*reifter Cannubi Boschis in klassischer Ausrichtung. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde er im Juni 2018 mit 96/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Das Sibi et Paucis-Programm bringt jedes Jahr nur 1.500 Flaschen Cannubi Boschis und Le Vigne auf den Markt. In diesem Jahr erscheint der Barolo Cannubi Boschis Sibi et Paucis 2008 zehn Jahre nach der Ernte nochmals gereift. Dieser Wein stammt aus einem der meist übersehenen Jahrgänge des letzten Jahrzehnts, der übrigens gerade absolut wunderschön ist. Das Bouquet bietet herzhaft Tertiärnoten mit getrockneten Früchten, gefolgt von Lagerfeuerasche, herblichem Blattwerk und pulverisiertem Lakritze. Das mittelschwere Mundgefühl ist großzügig und reich an Volumen und Eleganz im langen Abgang.«*





Begegnung der Gegensätze beim Villa d'Este Wine Symposium 2018: Martin Wassmer (links) erzeugt in Baden finsessenreiche Burgunder und Romano Dal Forno (rechts) die mächtigsten Rotweine der Welt.

# ROMANO DAL FORNO

ROMANO DAL FORNO ist einer der besten Weinmacher der Welt. Kaum ein anderer Betrieb schafft es, die Qualität seiner Weine kontinuierlich über alle Jahrgangsschwankungen hinweg auf einem derartigen Weltklasseniveau zu halten. Ohnehin gibt es nur einige wenige Weinbaubetriebe auf der Welt, deren herausragende, qualitative Sonderstellung von keinem seiner regionalen Mitbewerber angezweifelt wird. In Deutschland sind das beispielsweise EGON MÜLLER von der Saar oder J.J. PRÜM, in Bordeaux lediglich CHÂTEAU D'YQUEM und CHÂTEAU AUSONE, im Burgund die DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI. Bei ROMANO DAL FORNO kommt noch eine weitere Dimension hinzu. Ambitionierteren und risikoreicheren Weinbau gibt es weltweit nicht! Und ROMANO DAL FORNO ist einer der passioniertesten und der bei weitem akribischste Weinmacher, dem man überhaupt begegnen kann.

## AM LIMIT DES MACHBAREN

■ 2010 Amarone della Valpolicella 398,67 €/Ltr. **299,00 €**  
 Monte Lodoletta Roccolo Grassi

extraprima 96/100 | Parker 98/100 | 2010 ist der letzte Jahrgang bei dem Romano Dal Forno seinen Amarone überwiegend in amerikanischer Eiche ausgebaut hat. Ab dem 2011er verwendete er etwa 90% französische Barriquefässer mit größerer Daubenstärke und er verkürzte den Ausbau von 36 auf 22 Monate. Der 2010er besitzt eine nahezu schwarze, hochdichte, viskose Farbe. Sehr fleischig und voll im Geruch, ganz tief, mit großer Extraktfülle, schokoladiger Süße und dezenter Note von gereiften Bananenschalen. Das dicht gewobene, massive Duftbild zeigt große Delikatesse, unglaubliche Fülle und Intensität, mit Teer, Lakritz und endlos scheinendem Volumen. Der Auftakt im Mund ist einfach grandiose, mit enormer Kraft und stoffiger Fülle, extrem rassig strukturiert mit frischer, äußerst

präziser Säure. Schokoladig, mächtig und körperbetont, aus einem Guss gearbeitet und fein geschliffen, ist der 2010er Amarone sehr ausgewogen und schlicht beeindruckend. Sensationelle Kraftreserven und unglaublich druckvoll auf der Zunge, dabei frisch, präzise und ganz lang. Fülliger und rassiger als 2009, mit sehr feinen, weit verteilten, massiven Gerbstoffen.

Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde der 2010er Amarone im Mai 2017 mit 98/100 Punkten bewertet und wie folgt beschrieben: »Dies ist ein äußerst kommunikativer und artikulierter Wein, der immense Kraft und Ausdauer besitzt. Der Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2010 ist eine Kreation von enormer Schönheit und unermüdlicher Intensität. Der Wein spricht bei lauten Volumen mit Schwarzkirsche, Gewürzen, Teerrauch, Grillmarinade und gegrilltem Rosmarin. Diese Balsamnoten verleihen dem Bouquet mehr Länge und Kontinuität. Im Mund ist der Wein vollständig und durchdringend. Er legt sich dicht über den Gaumen, um die Geschmacksknospen zu beruhigen und zu locken. Trotzdem ist genug Knackigkeit vorhanden, um zu verhindern, dass er sich unangenehm oder zu schwer anfühlt. Es gibt einen Punkt adstringenter Gerbstoffpräsenz im Abgang, der diesen Wein während des nächsten Jahrzehnts seiner Alterung begleiten wird. Aus diesem Grund ist es am besten noch zu warten, um dieses unvergessliche Erlebnis zu entkorken.«





# ROCCOLO GRASSI

## *Verführerische Duftigkeit und massive Konzentration*

Die Produktion von Amarone aus getrockneten Trauben ist ein sehr delikater Prozess, daher ist es nicht verwunderlich, dass aus oenologischer Sicht die Gegend um Verona eine der technisch führenden Weinbauregionen Italiens ist. Maximal erlaubt sind Erträge bis 12.000 kg je Hektar, bei ROCCOLO GRASSI werden gerade einmal 7.000 bis 7.500 kg geerntet. Durch den Trocknungsprozess verdunstet der Saft aus den Trauben, was den Zucker und die Aromen konzentriert. Wenn man bei der normalen Weinbereitung etwa 70 bis 72 Liter Most aus 100 kg Trauben produziert, so bleiben bei der Amarone-Erzeugung nach dem Trocknungsprozess (Apassimento) nur noch 40 Liter zur Gärung über. Daher sind die Amarone entsprechend konzentriert und wuchtig. Bei ROCCOLO GRASSI werden im Jahr etwa 9.000 bis 11.000 Flaschen Amarone erzeugt. In manchen Jahrgängen, wie 2014 verzichtet MARCO SARTORI auf die Produktion von Amarone, wenn die Traubenqualität nicht absolut perfekt ist. Dann entsteht ein ausgezeichnete Valpolicella Superiore, da auch die absolut besten Traubenpartien hierfür zur Verwendung kommen.

Das kleine Weingut ROCCOLO GRASSI der energischen Geschwister MARCO und FRANCESCA SARTORI liegt im Gebiet Val di Mezzane 25 km nordöstlich von Verona. Hier überschneidet sich das östliche Herzgebiet des Valpolicella mit einigen der besten Lagen von Soave. MARCOS visionäre Zielstrebigkeit und der unbedingte Wille, charaktervolle, ausdrucksstarke Weine zu produzieren, die keiner Mode folgen, erinnert an die Gedankenansätze seines Vorbildes ROMANO DAL FORNO. Das schlägt sich auch deutlich in der Qualität seiner Weine nieder, obschon sie sich stilistisch unterscheiden. Die

Weine von ROCCOLO GRASSI sind sehr auf die Symbiose von Kraft, Extrakt und Authentizität in Verbindung mit ausgesuchter Finesse und Eleganz ausgelegt. Das äußerst akkurat geführte Weingut verfügt über 14 Hektar Rebfläche, zwei davon in Soave und 12 im Valpolicella-Gebiet, wovon fünf Hektar für die Erzeugung von Amarone verwendet werden. Der Vater hatte das Glück, Anfang der 70er Jahre, damals zehn Hektar sehr preiswerte Weinberge in bester Lage auf vulkanischem Basalt kaufen zu können. Zu jener Zeit für etwa 400.000 DM je Hektar erworben, dürfte sich der Wert auf mindestens 1,5 Mio. Euro gesteigert haben. Heute ist die Bodenqualität die Grundlage des Erfolges, denn das junge Gut ROCCOLO GRASSI macht erst seit dem Jahrgang 1996 eigene Weine: *Soave*, *Valpolicella*, *Amarone* und *Recioto*. Der studierte Oenologe MARCO SARTORI schaffte es in weniger als zehn Jahren in die Spitzengruppe der Amarone-Erzeuger vorzustoßen. Dabei hatte er mit dem 2004er *Valpolicella* erstmals die begehrten 3-Gläser des Gambero Rosso erhalten! Perfekt balanciert, feingliedrig und dennoch kraftvoll-nachhaltig und von betörender Duftigkeit, beweist er die außergewöhnlichen Möglichkeiten dieser Region. Der *Amarone* von ROCCOLO GRASSI überragt nahezu alle anderen Weine der Region, insbesondere in puncto Präzision und Eleganz. MARCO erläutert mit großem Detailwissen und absoluter Begeisterung seine Arbeitsweise. Verkostet man die zurückliegenden Amarone-Jahrgänge seit Ende der 90er Jahre nebeneinander bestätigt sich der atemberaubende Fortschritt, den MARCO in dieser kurzen Periode gewinnen konnte! Heute ist dieser Betrieb eindeutig das beste Weingut hinter dem überragenden Amarone-Primus ROMANO DAL FORNO!

## AUSSERGEWÖHNLICH TIEF

■ **2016 Soave La Broia** Rocolo Grassi 17,20 €/Ltr. **12,90 €**



*extraprima 91/100 | Der La Broia hat mit einem normalen Soave nichts zu tun. Er wird aus reinem Garganega von vulkanischen Böden erzeugt und reift etwa ein Jahr zur Hälfte in großen Holzfässern und in Zementtanks auf der Feinhefe. Daher ist dieser Soave nicht vordergründig fruchtig oder simpel, sondern ungewöhnlich tief, vielschichtig und langlebig. Sein dichtes, süßliches Duftbild verrät sofort den reichhaltigen Hintergrund des konzentrierten Traubenmaterials. Durch seine feine Kräuterwürze, delikate exotische Frucht Komponente und gereifte Noten von saftigen Birnen lässt sich der La Broia in kein bekanntes Schema einordnen. Im Mund wirkt er schlank und rassig, mit extraktreich cremigem Schmelz, der sich um seinen rassigen Kern windet. Das dezent fruchtige Spiel mit der elegant in Szene gesetzten Säure bleibt frisch und lang im Abgang. Steinig-mineralische Reflexe spiegeln sich mit kristallinem Schliff im Nachhall wieder. Ein für italienische Verhältnisse ungewöhnlicher Charakterwein mit Kraft und Tiefgang, kann durchaus noch einige Jahre reifen. 12,5% Alkohol.*

## DELIKATES EXTRAKTSPIEL

■ **2013 Amarone della Valpolicella** Rocolo Grassi 83,33 €/Ltr. **62,50 €**



*extraprima 95/100 | Der Amarone aus 2013 verfügt über 16,7% natürlichen Alkohol, der Restzucker fiel mit nur 2,5 Gramm recht niedrig aus. Der Farbkern ist undurchdringlich schwarz, viskos, massiv und dicht. Der intensive Duft ist extrem süß und massiv, mit enormer, liköriger Fruchtsüße in der Kopfnote mit kleinbeerigen Aromen, die an Himbeeren und Holunder erinnern. Diese intensive Süße kennt man eher von 100jährigen Reben, wie man sie an der südlichen Rhône antrifft. Der Geruch zeigt neben der beeindruckenden Intensität auch große Tiefe und Vielschichtigkeit. Im Mund beginnt der Amarone cremig und fein, mit satter, intensiver Fülle, weit verteilten Gerbstoffen und reichhaltiger Frucht. Zarte konfierte Aromen und frische Fruchtakzente sind mit samtener rotbeeriger Fülle verschmolzen. Nach hinten geben die straff geführten, feinkörnigen Gerbstoffe mit süßlich delikatem Extraktspiel den Halt und verbinden sich mit dem lang anhaltenden Nachhall zu einem mächtigen Geschmackserlebnis.*

## [AMA-CHÂ-RON-EUF] VERKOSTUNG

**Verkostung von Amarone della Valpolicella und Châteauneuf-du-Pape**

**Freitag 22. Februar 2019** von 14:00 bis 18:30 Uhr  
**Samstag 23. Februar 2019** von 12:00 bis 16:00 Uhr

Verkosten Sie **12 Spitzenweine aus dem Veneto und der südlichen Rhône** für 79 € pro Person. Während des angegebenen Zeitrahmens können Sie zu einem Zeitpunkt Ihrer Wahl vorbei kommen. Planen Sie eine Stunde ein. Voranmeldung erforderlich, limitierte Verfügbarkeit. Sie können Ihre Probenteilnahme auch bequem in unserem Online-Shop unter *Verkostungen* bestellen.

**Ort: extraprima in S6, 10 in Mannheim**

## FLEISCHIGE MITTE UND SPANNUNG

■ **2014 Valpolicella Superiore** Rocolo Grassi 32,67 €/Ltr. **24,50 €**



*extraprima 92-93/100 | Im Jahrgang 2014 hat Marco Sartori auf die Produktion von Amarone verzichtet, da die Traubenqualität für den Trocknungsprozess absolut perfekt sein muss. Dadurch kamen auch die absolut besten Traubenpartien des Jahrgangs in den Valpolicella Superiore, was seine Qualität zusätzlich steigerte. Dichte, satte Farbe. Verschlossene Nase, süßliche Kopfnote mit offensiver, volumenreicher Frucht. Sehr schmelzig und reif im Mund, mit ausgezeichneter Würze und weit gefasster Struktur. Er erzeugt großen Druck am Gaumen und besitzt enorm viel Kern, mit einem hochintensiven, fleischigen Mittelstück und sehr guter Spannung. Dieser Valpolicella besitzt mehr Rasse, Länge und Kraft als die meisten Amarone ohne wiederum deren Schwere und Opulenz zu besitzen. Durch seine Intensität und druckvolle Struktur eignet er sich hervorragend als Begleiter zu Schmorgerichten oder fettreiches Geflügel wie Ente oder Gans, die mit fruchtigen Komponenten zubereitet wurden.*

## UNFASSBARE FÜLLE

■ **2015 Recioto della Valpolicella** Rocolo Grassi 97,33 €/Ltr. **36,50 €**  
0,375 Ltr. Halbe Rocolo Grassi



*2015 war ein hervorragendes Rotwein-Jahr im Valpolicella-Gebiet. Daher kam es auch für die Erzeugung für den raren Recioto della Valpolicella in Betracht. Aus 100 kg Lesegut presste Marco Sartori nach dem Apassimento nur noch etwa 15 Liter für den 2015er Recioto ab! Der Restzucker dieses gigantischen, roten Süßweines liegt bei 140 Gramm, mit 14,7% Alkohol ein echtes Konzentrat. Ganz dicht, weit und ausladend duftet er noch jugendlich verhalten. Er verfügt über viel reife, üppige Frucht, süß, schokoladig, massiv und maskulin. Satte, süße, runde Attacke im Mund, sehr körperreich und würzig, mit schwelgerischer, satter Frucht in klassischer Ausrichtung. Samtig süß, viskos-massiv und sehr dicht am Gaumen, macht dieser Granatenwein mit seinem reichhaltigen Frucht- und Säurespiel enormen Spaß. Schokoladig, kirschtig und vollmundig, lang anhaltend im Abgang mit intensiven, fein geschliffenen Tanninen, die dem opulenten Spektakel eine dirigierende und ordnende »Trockenheit« verleihen.*

Folgende Weine können Sie probieren:

- 2016 Feritas Rosso del Veneto Corte Alta
- 2014 Valpolicella Superiore Rocolo Grassi | 92-93/100 extraprima
- 2015 Amarone della Valpolicella Vigneto Camparol Corte Alta
- 2013 Amarone della Valpolicella Rocolo Grassi | 95/100 extraprima
- 2010 Amarone della Valpolicella Romano Dal Forno | 98/100 Parker
- 2010 Côtes-du-Rhône Arcane La Lune Xavier Vignon | 92/100 Parker
- 2015 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme Xavier Vignon | 94/100 Parker
- 2016 Châteauneuf-du-Pape Domaine de Marcoux | 93-95/100 Parker
- 2016 Châteauneuf-du-Pape La Réserve X XII XV Xavier Vignon | 95/100 Parker
- 2010 Châteauneuf-du-Pape Arcane V Le Pape Xavier Vignon | 96/100 Parker
- 2016 Châteaun.-d.-P. Vieilles Vignes Domaine de Marcoux | 95-97/100 Parker
- 2013 Châteauneuf-du-Pape Marie Beurrier Henri Bonneau | 92-94/100 Parker

# CORTE ALTA

## DIE HÖHENLAGEN DES VALPOLICELLA-GEBIETES

Urgroßvater GAETANO ACCORDINI begann Anfang des 20. Jahrhunderts mit einem kleinen Weinberg bei Negrar. Heute erzeugt die Familie ACCORDINI in der vierten Generation Wein im Valpolicella-Gebiet. Vor knapp zehn Jahren starteten Sie das Projekt CORTE ALTA FUMANE, mit dem sie zehn Hektar hauptsächlich mit den klassischen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella betreiben. Vinifiziert werden die Weine in der neuen, modernen Cantina bei Cavalo oberhalb von Fumane, die 2010 in Betrieb genommen wurde. Zu den ACCORDINIS gelangt man nur über schmale Serpentinien, die endlos erscheinen. Hier oben, im klassischen Hügelland des Valpolicella mit 550 bis über 600 Metern Höhe werden sehr duftige und vielschichtige Rotweine erzeugt. In den 30er Jahren war faktisch das gesamte Anbaugbiet des

Valpolicella in Höhenlagen. Erst später wurden auch in den Talsohlen Reben gepflanzt. Durch die ausgezeichnete Reife des Lesegutes und das Apassimento, das Trocknen der Trauben, werden auch Kraft, Fülle und Konzentration erreicht. Heute kommt der Großteil der Valpolicella-Erzeugung von niedrigeren Lagen, die leichter zu bewirtschaften sind. Bei den ACCORDINIS arbeitet die gesamte Familie an der perfekten Qualität der Trauben. In den Weinbergen wird großer Aufwand betrieben und bei der Vinifikation erlaubt man sich nichts außer perfekter Sauberkeit. Das schlägt sich qualitativ deutlich auf die Weine nieder, denn diese sind erfüllt von Klarheit, Brillanz und Tiefe – vom einfachen *Valpolicella* über den neuen IGT *Gravis*, bis hin zum ausgezeichneten *Ripassa*, *Amarone* und dem großartigen *Feritas* mit Cabernet.

### SCHMELZIGE GENEROSITÄT

■ 2016 Gravis Rosso del Veneto IGT Corte Alta 15,33 €/Ltr. **11,50 €**



*extraprima 90/100 | Beim dritten Jahrgang der neuen Cuvée Gravis kam zu den hauptsächlich verwendeten Rebsorten Corvina und etwas Rondinella noch ein wenig Merlot hinzu. Die Trauben wurden spät gelesen bis sie teilweise rosiniert waren. Das trägt im Wein eine satte Konzentration und leicht kirschtige Amarena-Akzente bei. Die Gärung erfolgte im Edelstahl, ausgebaut wurde der Gravis über 12 Monate in großen, traditionellen Holzfässern. Leuchtende, konzentrierte Farbe. Dichte, dunkle Nase mit satter Fülle und angetönter liköriger Süße. Schmelziger Auftakt im Mund, sehr klar und poliert, mit viel Stoff und Rasse, sehr frisch, mit saftig-fleischigem Mittelstück und ausgezeichnete Länge. Etwas weniger mollig als der 2014er, ist der 2016er Gravis mehr auf Frische und Klarheit ausgerichtet, mit straffer Linienführung und feinem Holz. 13 % Alkohol.*

### DER TIGNANELLO DES VENETO

■ 2016 Feritas Rosso del Veneto IGT Corte Alta 15,33 €/Ltr. **19,90 €**



*extraprima 93/100 | Der Feritas ist so etwas wie der »Tignanello des Veneto«. Denn es ist eine Cuvée aus 70 % der autochthonen Rebsorten Corvina und Rondinella mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Trauben wurden über einen Monat getrocknet, um dem Wein mehr Fülle und Struktur zu verleihen. Der 12monatige Ausbau erfolgte zu 80 % in französischen Tonneaux und 20 % in großen Holzfässern aus überwiegend slawonischer Eiche. Leuchtende, dunkle Farbe. Dichte, süße Nase, ganz frisch, reichhaltig, satt und voll, mit liköriger Kopfnote und großem Tiefgang. Druckvoll, dicht und stoffig auf der Zunge, sehr strukturiert und würzig, mit rassischer, frischer Säure und feinstem Holz. Saftig-intensives Mundgefühl, voluminös und üppig, mit geschliffenen Gerbstoffen und süßem Schmelz der französischen Eiche. Ein großartiger, kerniger Rosso del Veneto mit ausgezeichnetem Fokus und Präzision, der viel Wein für adäquates Geld bietet!*

### RASSIGE WÜRZE

■ 2016 Valpolicella Classico Superiore Ripasso Vigna Tornidora Corte Alta 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

*extraprima 92/100 | Der spät gelesene Valpolicella Classico Superiore aus der Lage Tornidora wurde im Ripasso-Verfahren hergestellt: Da im Trester des Amarone nach der alkoholischen Gärung noch vergärbare Zucker enthalten ist, wird dieser nach dem Abpressen noch einmal mit dem bereits vergorenen Valpolicella über sieben bis acht Tage nachvergoren. Dadurch erhält der Ripasso eine besondere Fülle und amarenakirschtige Süße, die sich deutlich vom einfachen Valpolicella abhebt. Die Rebsorten sind 60 % Corvina, 15 % Corvinone, 20 % Rondinella und 5 % Molinara. Ausgebaut wird er über 12 Monate in französischen Tonneaux. Der Jahrgang 2016 ist für das Valpolicella-Gebiet ausgezeichnet. Der Ripasso Vigna Tornidora präsentierte sich im Frühjahr 2018 im Duft noch recht jugendlich mit vielversprechenden, karamellig-schokoladigen Noten und delikat kirschtiger Kopfnote. Er besitzt eine feine Kräuterwürze im Mund und sehr rassige, straffe Säure, die ihm eine sehr gute lineare Struktur und Frische verleiht. Die Gerbstoffe sind sehr ausgewogen und kraftvoll, die Höhenlage des Weinbergs von rund 500 Metern über dem Meeresspiegel sorgt für eine besondere Klarheit, Delikatesse und Transparenz. Der 2016er benötigt offenbar mehr Zeit zum Reifen als der in seiner Jugend früher zugängliche 2015er. Die finessenreiche Holznote der französischen Tonneaux verleiht dem Tornidora eine zusätzliche Raffinesse und verbindet sich mit den seidigen Reflexen von Amarena-Kirschen im Abgang bei rotbeeriger, fleischiger Präsenz. Einer der besten Ripasso-Valpolicella überhaupt! Braucht ein wenig Zeit. 14 % Alkohol.*

Ende Januar 2019 wieder verfügbar:

2017 Valpolicella Classico San Zeno 12,67 €/Ltr. **9,50 €**  
2015 Amarone della Valpolicella 50,67 €/Ltr. **38,00 €**



Gigondas im Abendrot.

# XAVIER VIGNON

## *Mut und Innovation im Süden der Rhône*

XAVIER VIGNON ist einer der experimentierfreudigsten Erzeuger Südfrankreichs. Ein Beispiel dafür ist sein spektakuläres Projekt, das er mit dem Châteauneuf-du-Pape *Arcane V Le Pape* im Jahrgang 2010 durchführte. Ziel war ein möglichst langer Fassausbau in einem möglichst reduktiven Umfeld, quasi unter Luftabschluss. Einige Winzer legen abgefüllte Flaschen heute medienwirksam zur Reifung auf den Meeresboden. VIGNON legte ein mit reinsortigem Jungwein aus Grenache befülltes Holzfass in einen Zementtank, den er wiederum mit Rotwein auffüllte. Über 60 Monate reifte dieses Fass umgeben von Rotwein. Heute zeigt dieser Châteauneuf eine grandios differenzierte, tiefe Struktur, mit facettenreichen Gerbstoffen und ausgezeichnete Frische.

Nach seiner Tätigkeit als Oenologe in Australien kam XAVIER VIGNON nach Frankreich zurück und wurde zu einem der gefragtesten oenologischen Berater an der südlichen Rhône. Im Châteauneuf-du-Pape-Gebiet zählt er unter anderem bekannte Betriebe wie RAYMOND USSEGLIO, JÉRÔME QUIOT, BEAURENARD, LA NERTHE, MONT REDON, LA GARDINE, GRAND VENEUR und die phantastische DOMAINE DE MARCOUX zu seinen Kunden. Neben seiner beratenden Tätigkeit produziert er seit 2002 auch eigene Abfüllungen. Durch seine dichte Vernetzung im Produktionsgebiet mit unglaublichen Verbindungen zu Winzern und deren alten Rebeständen, war es ihm möglich, sich ausgezeichnetes Traubenmaterial ausgesuchter, alter Parzellen zu sichern. XAVIER VIGNON arbeitete früher auch in der Champagne, wodurch er sich große Erfahrung in der Komposition mehrerer Rebsorten und Jahrgänge aus unterschiedlichen Terroirs aneignete. Mit dem *La Réserve* übertrug er diese Methode nach

Châteauneuf-du-Pape. Der *La Réserve* von XAVIER VIGNON ist immer eine Assemblage mehrerer Jahrgänge. Im Fall des *La Réserve X XII XV* sind es einige der Besten der jüngeren Vergangenheit: 2010, 2012 und 2015! Durch die Assemblage mehrerer Grundweine aus verschiedenen Lagen von unterschiedlichen Winzern, erlangt VIGNON eine besondere Komplexität und Ausgewogenheit, ebenso wie in sich vollkommen abgerundete Gerbstoffe. JOE CZERWINSKY berichtet im Wine Advocate über ein Treffen mit XAVIER VIGNON, als würde man einem »wohlwollenden, verrückten Wissenschaftler« begegnen, für den das »Mischen und Basteln beim Verkosten« die größte Faszination besitzt. Renommierte Erzeuger treten dabei genauso als Traubenlieferanten auf wie vollkommen unbekannte, winzige Kleinbetriebe. Dabei ist VIGNON weit davon entfernt in Konkurrenz mit den Spitzenerzeugern der Region treten zu wollen. Vielmehr möchte er leicht zugängliche und abgerundete Weine auf höchstem qualitativem Niveau offerieren. Dennoch verfolgt VIGNON einen eher klassischen Stil. Er sucht die optimale Reife des Lesegutes und meidet die »surmaturité«, die Überreife der Trauben. Eine Kaltmazeration bei 10°C sorgt für die erste, sanfte Extraktion, ein anschließender, langer Maischestand von drei bis vier Wochen bringt die dichte Struktur. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Fässern und meidet den Einfluss von zu viel neuem Holz. Somit sind die Châteauneufs von XAVIER VINS sehr natürlich gewachsene Weine ohne Show-Effekte und doch sehr beeindruckende Persönlichkeiten. Bislang sind seine Weine weitgehend unbekannt und daher auch im Vergleich sehr preiswert.

## ABGERUNDETE BALANCE

■ **2016 Côtes-du-Rhône 100 %** 15,87 €/Ltr. **11,90 €**  
Xavier Vignon



*Parker 90/100 | Der »Cent Pourcent« ist der Botschafter der Philosophie von Xavier Vignon. Denn Xavier liebt es Weine aus verschiedenen Bestandteilen zu komponieren. Aus den Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Vaccarèse von drei Bodenformationen fügte er diesen Wein zusammen und baute ihn zu 20 % in Holzfässern aus. Durch die Abrundung mit gereiften Reserveweißen kurz vor der Abfüllung, wächst er zu etwas 100%igem zusammen. 2016 war für Xavier Vignon einer der besten Jahrgänge, den er je gesehen hatte. Die Trauben reiften voll aus, die Ernte konnte perfekt durchgeführt werden und die Weinbereitung verlief extrem problemlos. Ganz voll und rund, mit viel Schmelz und Körper bei großer Struktur. Tief, weit und vielschichtig, saftet er im Mund voll durch. Ein großartiger Côtes-du-Rhône, nicht zu breit und dennoch mächtig und kraftvoll. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde der »Cent Pourcent« 2016 im Oktober 2018 mit 90/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Etwas reicher und konzentrierter als die anderen Côtes-du-Rhône, ist Vignons Côtes-du-Rhône 100 % mitteltgewichtig bis kräftig und von dunkler Farbe, mit seidigen Tanninen, violetten Fruchtaromen und einem Hauch von*

*getrockneten Gewürzen und Garrigue. Er sollte sich die nächsten fünf bis sechs Jahre gut trinken lassen.« 14,5% Alkohol.*

## ALTERNATIVE ZU CHÂTEAUNEUF

■ **2015 Gigondas** 30,00 €/Ltr. **22,50 €**  
Xavier Vignon



*extraprima 92/100 | Parker 91/100 | Die Weine von Gigondas stehen mehr und mehr im Fokus an der südlichen Rhône. Das liegt auch daran, dass die guten Châteauneuf-du-Papes in den vergangenen Jahren immer teurer wurden. Qualitativ und preislich bietet Gigondas eigentlich die einzige Alternativen. Denn in puncto Würze, Intensität und Fülle stehen sie den nah gewachsenen Châteauneufs kaum nach. Seinen 2015er Gigondas aus reinem Grenache baute Xavier Vignon im traditionellen Holzfuder über 15 Monate aus. Dicht, stoffig, ganz tief und fein, mit großer Struktur und fleischigem Körper, zeigt er sich sehr reif, lang und intensiv, mit weit verteilten Gerbstoffen. Dieser Gigondas bietet viel Süd-Rhône-Charakter und Trinkvergnügen für angemessenes Geld. Denn auch in Gigondas haben sich einige Weine davon verabschiedet, preiswerte Alternativen zu den besten Châteauneufs zu sein! Vielmehr ließ sich mancher Erzeuger durch hohe Bewertungen verleiten, die Preise für seine Weine stark*

*anzupassen. Für Neukunden in Hong Kong erscheint das deutlich plausibler denn für innereuropäische Weggefährten. 14,5% Alkohol.*

## PFLAUMIGE FÜLLE

■ **2016 Lirac** 17,20 €/Ltr. **12,90 €**  
Xavier Vignon



*extraprima 90/100 | Parker 92/100 | Der Lirac 2016 von Xavier Vignon ist ein unglaublich konzentrierter, dicht und reichhaltig ausgestatteter, kraftvoller Wein von der südlichen Rhône. Seine pflaumige Fülle rührt von den vollreifen Grenachetrauben, die hier eine besondere Würze erreichen. Das macht den Lirac auch deutlich tiefgründiger und ansprechender als einen normalen Villages-Wein von der Côte-du-Rhône. 15% Alkohol.*

*Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde der Lirac 2016 im Oktober 2017 mit 92/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Der 2016er Lirac zeigt reife Früchte, die von Himbeeren und Kirschen bis hin zu Steinobst reichen. Nicht übertrieben oder einfach nur fruchtig, verfügt er dabei auch über Noten von Leder, Garrigue und Lakritze, die sich am Gaumen von cremig bis samtig bis in den lang anhaltenden Abgang ziehen.«*

## FLEISCHIGER SYRAH

■ **2010 Côtes-du-Rhône Arcane La Lune** 31,73 €/Ltr. **23,80 €**  
Xavier Vignon



*extraprima 90/100 | Parker 92/100 | Der Côtes-du-Rhône Arcane La Lune wurde aus reinsortigem Syrah erzeugt, der auf 350 bis 450 Metern Höhe wächst. Er erreichte mächtige 14,5% Alkohol und wurde zu 60% in Barriques ausgebaut. Ganz frisch und erstaunlich elegant, zeigt er sich unglaublich tief und fleischig, extrem voll und massiv, ewig lang und ausdrucksstark. Ein außergewöhnlicher Syrah von der südlichen Rhône. Denn geschmacklich erinnert er sehr stark an einen Valpolicella vom großartigen Romano Dal Forno, der bekanntermaßen aus getrockneten Trauben produziert wird und ein Vielfaches kostet. Beim La Lune erfolgt die natürliche Konzentration der Trauben am Rebstock und nicht durch Trocknung, wie bei der Erzeugung von Amarone. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde der Lirac 2016 im Oktober 2017 mit 92/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Beim Arcane La Lune 2010 handelt es sich um einen 100%igen Syrah von hochgelegenen Weinbergen an der südlichen Rhône, aber er wirkt fast nordisch und bietet einen Hauch von Pfeffer, Lakritze und roten Johannisbeeren. Er besitzt eine leuchtende Säure, aber auch feine Tannine und einen überraschenden Grad an Eleganz im langen, köstlichen Geschmack. Eine der schönsten Ausdrucksformen von Syrah, an den ich mich von der südlichen Rhône erinnern kann, sollte bis zu zehn Jahre lang gut zu trinken sein.«*



## MAXIMALE EXTRAKTION

■ **2015 Châteauneuf-du-Pape** 51,33 €/Ltr. **38,50 €**  
Cuvée Anonyme Xavier Vignon

*extraprima 95/100 | Parker 94/100 | Xavier Vignon komponiert seine Cuvée Anonyme aus mehreren etwa 100jährigen Rebparzellen, deren Trauben er von einigen Spitzenerzeugern im Châteauneuf-Gebiet kauft. Da die Traubenlieferanten ursprünglich nicht auf dem Etikett genannt werden wollten, bezeichnete er diese Cuvée schlicht »Anonyme«. Entsprechend dem Rebalter sind die Erträge sehr niedrig. Nach der Gärung bleibt der Wein noch lange auf den Schalen liegen, um eine maximale Extraktion zu erreichen. Anschließend folgt ein ebenfalls langer Ausbau von bis zu 48 Monaten auf französischen Eichenfässern. Die Cuvée Anonyme des ausgezeichneten Jahrgangs 2015 besitzt eine grandiose Dichte, ist schmelzig und frisch, mit cremiger Fülle, grandiosem Mundverlauf, weit verteilten Gerbstoffen und großem Nachhall. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde er im*

*Oktober 2017 mit 94/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Xavier Vignon ist einer der führenden Oenologen der Rhône. Daher überrascht es nicht, dass er für seinen 2015er Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme auf großartiges Traubenmaterial zurückgreifen konnte. Bezeichnenderweise wurde bei der Mischung von 60 % Grenache, 25 % Mourvèdre, 8 % Counoise, 4 % Vaccarèse und 3 % Muscardin der Syrah vollständig weggelassen. Blumige Noten und reife Kirschen mit Lakritze und Vanille, was vom Viertel des Ausbaus in neuen Barriques herrührt. Der 2015er ist keine trinkfertige Version eines Châteauneuf-du-Pape. Dieser vollmundige Wein verfügt über breite Schultern, ein weiches, cremiges Zentrum und einen muskulösen Abgang mit reifen Tanninen und Gewürzen. Geben Sie ihm ein paar Jahre, um auszureifen, und trinken Sie ihn in den nächsten 15 Jahren.« 14,5 % Alkohol.*

## MÄCHTIGER GRENACHE-POTPOURRIE

■ **Châteauneuf-du-Pape** 78,67 €/Ltr. **59,00 €**  
La Réserve X XII XV Xavier Vignon

*extraprima 95/100 | Parker 95+/100 | Der La Réserve von Xavier Vignon ist immer eine Assemblage mehrerer Jahrgänge. In diesem Fall sind es einige der Besten der jüngeren Vergangenheit: 2010, 2012 und 2015! Neben der berühmten Lage La Crau mit den klassischen großen, rötlichen Kieselsteinen, den Galets Roulés, kommen auch weitere Terroirs mit sandigen Böden oder auch weißen, kleineren Kieseln, den Caillous Blancs zum Einsatz. Alle Jahrgänge wurden separat in Barriques, Tonneaux, Holzbottichen und Beton-tanks gereift und am Ende des Ausbaus zur großen La Réserve kuvettiert. Der mächtige La Réserve ist daher ein Grenache-Potpourrie mit großer Vielschichtigkeit und Harmonie. Er trägt gleichermaßen frische Fruchtaromen, gereifte Nuancen und durchkonfierte Früchte bis hin zu Dörrobst in sich. Seine generöse Gerbstoffstruktur zeigt unglaubliche Reichhaltigkeit und Fülle. Satt, voll und*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 86,00 €/Ltr. **129,00 €**  
**dito 3,0 Ltr. Doppelmagnum** 91,00 €/Ltr. **455,00 €**

*massiv, enorm körperreich und ewig lang. Der La Réserve ist wie immer ein unglaublich konzentrierter, hochmassiver, maximal invasiver Grenache von enormen Ausmaßen. Ein Wein am Maximum.*

*Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde er im Oktober 2018 mit 95+/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Der jahrgangslöse Châteauneuf-du-Pape X XII XV ist eine Mischung aus Xaviers favorisierten Jahrgängen. Es ist eine massive, dichte, fleischige Schönheit, die überflutet ist von dunklen Früchten, Brombeeren, Trüffeln, Schokolade und Schotter. Man braucht fast eine Gabel, um dieses Baby zu trinken, aber Mann, was für ein Wein! Er bleibt lebendig und frisch, bildet ein reichhaltiges Mittelstück mit Tannin einen großen Abgang. Es dauert fünf bis sieben Jahre, bis das Babyfett abfällt, und er wird zwei Jahrzehnte lang seine Langlebigkeit halten.« 15,0 % Alkohol.*



## GRANDIOSES EXPERIMENT

■ **2010 Châteauneuf-du-Pape** 133,20 €/Ltr. **99,90 €**  
Arcane V Le Pape Xavier Vignon

*extraprima 96/100 | Parker 96/100 | Der 2010er Châteauneuf-du-Pape Arcane V Le Pape ist ein spektakuläres Projekt von Xavier Vignon. Ziel war ein möglichst langer Fassausbau in einem möglichst reduktiven Umfeld unter Luftabschluss. Vignon füllte ein mit reinsortigem Jungwein aus Grenache befülltes Holzfass in einen Zementtank, den er wiederum mit Rotwein auffüllte. Über 60 Monate reifte dieses Fass im Fass. Nun zeigt dieser Châteauneuf eine grandios differenzierte, tiefe Struktur, extrem kompakt und massiv, weit gefasst, mit sehr facettenreichen Gerbstoffen und vollmundigem Körper, ewig lang am Gaumen.*

*Die maximale Reichhaltigkeit und ungewöhnliche Frische, die dieses grandiose Experiment erreicht hat ist ein wegweisendes Signal. Denn mit dieser Methode scheint sich das Holz in einen so groß strukturierten Weine besser zu integrieren. Bei Robert Parkers Wine Advocate wurde im Oktober 2018 mit 96/100 bewertet und wie folgt beschrieben: »Der Châteauneuf-du-Pape Arcane V Le Pape ist zu 100 % aus Grenache und bietet ein reiches, samtiges Mundgefühl, würzige, pflaumige Frucht und einen langen, pikanten Abgang. Er ist eine einzigartige Version des Ausbaus und sollte über ein Jahrzehnt lang gut trinken.« 15,0% Alkohol.*



# DISTILLERIA SANTA TERESA FRATELLI MAROLO

Die Herstellung von Grappa ist eine typische Tradition Norditaliens. PAOLO MAROLOS DISTILLERIA SANTA TERESA, ist eine der angesehensten und besten Brennereien Italiens. Sie wurde 1977 in Mussotto, einem kleinen Vorort von Alba gegründet und verarbeitet seither Trester der höchsten Qualität. Früh erkannte PAOLO MAROLO, dass durch das Lagern der Grappa in kleinen Holzfässern eine neue Geschmacksdefinition und weiterführende Komplexität erreicht werden kann, insbesondere für Grappe aus den Nebbiolo-Trestern des Barolo-Gebietes. Die Grappe von MAROLO sind handwerklich hochwertig hergestellt, die auf jegliche Schönungsmittel, Farb- und Aromazusätze oder Zucker verzichten, weil sie so blitzsauber gebrannt sind, dass man schlicht nicht mehr korrigierend eingreifen muss. Ein Indiz dieser Präzision sind seine teilweise hochgradig abgefüllten Brände. Der *Grappa dedicata al Padre* ist eine Hommage an die früheren Grappe der Bauern, die schlicht alle Trester der diversen Rebsorten gemeinsam gebrannt haben, ohne Rück-

sicht auf Reintönigkeit oder sonstigen Schnickschnack. Verdünnt wurden diese Grappe ebenso spärlich, schließlich ging es um die medizinische Wirkung. So weist Marolos *Padre* aus gemischten Rebsorten stolze 60% Alkohol auf, die man natürlich spürt, aber ohne dass diese Grappa unangenehm brennt, scharf ist oder beißend zurück bleibt. Dieses zu erreichen braucht es höchste Brennkunst und Fingerspitzengefühl. Die ausgezeichneten *Grappa di Barolo*, die es in mehreren Jahrgangsstufen von fünf, neun, 12, 15 bis 20 Jahren Holzfassreife gibt, besitzen auch allesamt 50% Alkohol und vermitteln dadurch eine unglaubliche Intensität und nachhaltigen Geschmack. Ein besonderes Augenmerk verdient auch die *Grappa di Moscato Après*. Sie wurde fünf Jahre in Holzfässern gereift und verbindet somit die primärfruchtige Aromenpracht des Moscato-Tresters mit der cremigen Fülle und nussigen Süße des Holzfassausbau. Eine Grappa, die fast likörartig wirkt und vor allem Frauen sehr anspricht, auch wenn diese angeben keine Grappa zu mögen!

■ **Grappa di Barolo** Marolo | 50 % Vol. 63,57 €/Ltr. **44,50 €**



92/100 | Fünf Jahre fassgereift. Ein Klassiker unter den Grappe aus dem Piemont. Tiefe, würzige Nase mit vielschichtigem Aroma und samtigen Holznuancen. Trocken, sehr ausdrucksstark, von männlichem Charakter. Da der Grappa di Barolo über stolze 50% Alkohol verfügt, besitzt er eine unglaubliche Intensität und Kraft, ohne dass der Alkohol dabei scharf oder hart wirkt. Man spürt ihn einfach nur als wohltuend digestiven Effekt.

■ **Grappa di Barolo »9 Anni«** 85,00 €/Ltr. **59,50 €**

■ **Grappa di Barolo »12 Anni«** 97,86 €/Ltr. **68,50 €**

■ **Grappa di Barolo »15 Anni«** 112,14 €/Ltr. **78,50 €**

■ **Grappa di Barolo »20 Anni«** 141,43 €/Ltr. **99,00 €**

Den Grappa di Barolo gibt es in unterschiedlicher Fassreife von 9 bis 20 Jahren. Dies ist eine Cognac-artige Interpretation von Grappa auf Weltklasseniveau. Ganz fein und tiefgründig mit karamelliger Süße und sanften Holznuancen. Je länger der Fassausbau, um so dunkler die Farbe und intensiver der Holzgeschmack. Da all diese Grappa di Barolo über stolze 50% Alkohol verfügen, besitzen sie eine unglaubliche Intensität und Kraft, ohne dass der Alkohol dabei scharf oder hart wirkt. Man spürt ihn einfach nur als wohltuend digestiven Effekt. Derzeit ist der »9 anni« aus dem Jahrgang 2009 vorrätig, der »12 anni« von 2006, der »15 anni« von 2002 (eine Flasche von 1995) und der »20 anni« von 1992.

■ **Grappa di Barolo »Foro«** 42 % | Vol. 0,5 Ltr. 119,80 €/Ltr. **59,90 €**



92/100 | Der Grappa di Barolo »Foro« ist fünf Jahre fassgereift. Mittlerweile ein Klassiker. Tiefe, würzige Nase mit vielschichtigem Aroma und samtigen Holznuancen. Trocken, sehr ausdrucksstark, von männlichem Charakter, mit 42% Alkohol. Abgefüllt in einer sehr schönen, mundgeblasenen Geschenkflasche.

■ **Grappa di Moscato »Après 5 Anni«** 63,57 €/Ltr. **44,50 €**  
Marolo | 42 % Vol.



93/100 | Fünf Jahre fassgereift. Eine sehr interessante, neue Kreation von Marolo. Sehr opulente Moscato-Nase mit perfekt vermählter, cremiger Holzwürze. Seine intensive, reife Frucht mit Tönen von getrockneten Aprikosen verschmilzt mit dem karamelligen, langen Abgang. Eine Grappa, die so schmelzig ist wie ein Likör und eigentlich nicht so sehr nach Grappa schmeckt.

■ **Grappa di Barbera »Pianpolvere«** 63,00 €/Ltr. **31,50 €**

■ **Grappa di Moscato** 53,57 €/Ltr. **37,50 €**

■ **Grappa di Arneis** 57,00 €/Ltr. **39,90 €**

Die rebsortenreinen, weißen Grappe wurden von ausgesuchten Trestern gebrannt und einige Zeit in neutralen Gebinden gereift. Hier steht die jeweilige Fruchtaromatik ohne Holzaroma im Vordergrund. Der Alkoholgehalt ist auf gewohnte Trinkstärke von 42% reduziert.



■ **Grappa dedicata del Padre** 74,29 €/Ltr. **52,00 €**  
60 % Vol.

92/100 | Der »Dedicata al Padre« ist die ursprüngliche Version einer Grappa: Früher wurden die Trester der verschiedenen Rebsorten gemeinsam gebrannt und nicht sortenrein. Mit Wasser auf Trinkstärke verdünnt wurde so gut wie nicht. So wird diese Grappa heute mit stolzen 60% Alkohol abgefüllt. Ganz klares Aroma, recht vielschichtig, typischer Tresterton, etwas Frucht dabei. Sehr ursprünglicher Charakter, mit intensiver Aromatik, und enormer Fülle, ohne brandig zu wirken trotz des Alkohols. Ganz trocken, keinerlei Zuckerzusatz. Kompromisslose, männliche Grappa, die auch zu »medizinischen Zwecken« eingesetzt werden kann.

