

Les Vins

Frühjahr 2017 • Ausgabe 70

- www.weinkultur.de
- www.fair-wein.de
- www.lesgrainsnobles.de

FAIR WEIN

Frankreich

Rolet, Capitain-Gagnerot, Forey, Jacob...2
Gardies, Belles-Pierres, Poudroux.....3
Saint-Louis-la-Perdrix, MasCarlot.....4
Châteauneuf du Pape, Grand Ribe.....4
Chave, Gonon, Pochon, Perret, Burgaud...5
Large, Thevenet, Davenne.....6
Claude Dietrich, Blanck, Schoech.....7
Was es sonst noch gibt, Anja empfiehlt..8
FairTrade Argentinien, Chile, Südafrika.8

Les Grains Nobles

Deutschland.....9
Gunter Künstler.....9
Peter Jakob Kühn, Bernhard Huber...10
Gebr. Kauer, Rud. May, FredBecker...11

Italien.....12
Lambrusco von Corte Manzini.....12
Marken: Serra San Martino.....13
Montepulciano: La Casella13
Montalcino: FERRERO.....14
Chianti: Corzano, Poggio al Sole.....14

Österreich: Kurzfassung.....14
Weinbeschreibungen.....15-32

Abholfest Thomsen Fleischmarkt

Bei der Abholung der Weine können Sie wie immer Weine probieren und kaufen, sowie Käse, Fleisch, Wurst, Fisch, Öle, Essige und mehr.
Mittagstisch, Kuchen mit Kaffee gibt es auch.

Am 17./18. 06. 2017



FAIRWEIN

Samstag
10-17 Uhr
Sonntag
10-13 Uhr.

Les Grains Nobles

2015 und 2016 - gleich zwei tolle Jahrgänge!

Wir probieren fantastische Weine aus den beiden letzten Jahrgängen

Es war eine Reise voller (guter) Überraschungen. Selten haben wir es erlebt, dass die beiden letzten Jahrgänge ganz groß und gleichzeitig völlig unterschiedlich waren. Sehr allgemein kann man sagen: 2015 hat sehr strukturierte und elegante Weine gegeben, 2016 sind die Weine sehr reich und aromatisch. 2016 war aber auch ein Jahr der Herausforderungen, weil das Wetter bis Mitte August nicht so toll war. Aber dann folgte ein warmer und trockener Herbst und wer - wie unsere Winzerinnen und Winzer - die optimale Reife abwartete, erntete vollreife und gesunde Trauben und vinifizierte exzellente Weine. Allerdings ist im Chablis durch Frost die Ernte fast vollständig zerstört worden, im Burgund wurden zwischen 30 bis 50 % der üblichen Mengen geerntet. Ansonsten trafen wir zufriedene Produzenten an und wie immer hatten wir viel Spaß bei den Proben. Wir begannen im Jura, dann probierten wir die Burgunder und fuhren in einem Rutsch ins Roussillon ganz im Süden. Danach ging es in kleinen Etappen durchs Languedoc, Costières de Nîmes und Châteauneuf-du-Pape ins Rhône-tal. Wir begannen bei Grand' Ribe, dann besuchten wir unsere Toppwinzer in der nördlichen Rhône, probierten erstmals bei Bernard Burgaud seine großen Côte-Rotie. Danach waren wir im Beaujolais, Maconnais und schließlich nach langer Zeit wieder bei Clotilde Davenne und landeten dann im Elsass. Klaus Potthoff

Deutschland, Italien, Österreich Jahrgang 2016: Ende gut, alles gut

Das Weinjahr 2016 war turbulent und arbeitsreich für unsere Winzer. Hagel und Frost, aber insbesondere der Pilzdruck im Frühsommer verursachten Ernteschäden in den Weingärten. Wir hatten uns schon auf einen eher mittelmäßigen Jahrgang eingestellt. Aber der Herbst brachte ein grandioses Finale zustande mit Sonnenschein und idealem Lesewetter ab Mitte September und Oktober. Eine unerwartete Qualitätsaufholjagd belohnte die umsichtige Arbeit der Winzer im Sommer. Die natürliche Ausdünnung der Trauben ließ die vorhandenen bestens ausreifen und so kamen beachtliche Qualitäten in den Keller. Es war ein Jahr der Herausforderungen, aber was wir bei unseren Reisen und auf den Messen ins Glas bekamen, hat Freude gemacht. Insbesondere "unsere" Winzer schneiden wieder einmal hervorragend ab. Wir berichten ab Seite 9 darüber. Spannend war auch unsere Italienreise. Wir hatten uns die Emilia-Romagna und Marken vorgenommen, denn wir suchten einen Lambrusco (ja, einen Lambrusco!) für uns und wir besuchten unser Weingut Serra San Martino. Auf dem Weg ins Chianti haben wir uns in Montepulciano bei Alberto Brini, La Casella, umgesehen und die Weine probiert. Wir sind begeistert. Auch nach 35 Jahren Weinstudium bleibt es spannend.

Ihre
Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Francois Capitain macht's

Seit einigen Jahren hat Pierre-Francois Capitain die Verantwortung für das renommierte Weingut nördlich von Beaune von seinem Vater Patrice übernommen, Patrice ist jetzt der "einfache" Arbeiter, dem es aber immer viel Vergnügen bereitet, mit uns zu probieren. Die kleine Ernte 2016 ist sehr gelungen; das zeigt die Probe der Weine aus den Barriques, die meisten Weine haben schon die Milchsäuregärung hinter sich und sind daher schon mit Genuss zu probieren.

Gespannt sind wir auf die Probe des sehr großen Jahrgangs 2015 - und werden nicht enttäuscht. Schon der Ladoix 2015 macht Spaß, wir empfehlen ihn ausdrücklich. Natürlich hat der 1er Cru La Micaude eine größere Komplexität, aber die muss man dann auch bezahlen.

Auch wenn wir uns wiederholen, muss es gesagt werden: Der Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes von alten Reben ist auf dem Niveau eines Grand Crus und daher allemal seinen Preis wert. Bei den Grands Crus wählen wir den Corton Les Renardes aus, ein großartiger Wein, der in ein paar Jahren ein einmaliges Trinkvergnügen bieten wird - für Kenner eine sehr gute Investition.

Bei den weißen wählen wir den hervorragenden Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes und natürlich den ganz großen Grand Cru Corton Charlemagne - ein Traum!

Forey:2015 schon präsent

Régis Forey fand, dass wir im richtigen Moment kamen, denn seit knapp drei Wochen waren seine Weine sehr gut zu probieren, viele hatten schon ihre Milchsäuregärung hinter sich und so waren sie leichter zu probieren. Schon der Passtoutgrains, eine Assemblage aus Pinot Noir und Gamay gefiel uns wegen seiner schönen Fruchtigkeit. Und mit dem Bourgogne Pinot Noir ging es ähnlich weiter: Ein echter Côte de Nuits zu einem günstigen Preis. Der Vosne-Romanée 2015 ist ein echter Star: Leichte Vanilletöne in der Nase, expressive Frucht dahinter und im Mund reife Fruchttöne schwarzer Kirschen.

Die Dorflage Nuits-St. Georges war auch schon erstaunlich zugänglich. Etwas mehr auf der Struktur als der Vosne-Romanée, aber ohne störende Tannine. Dafür ein schönes Spiel von Frucht und Schokoladentönen.

Leider bekommen wir von Régis nur relativ kleine Mengen, von den Premiers Crus und den Grands Crus nur homöopathische Mengen. Wenn Sie daran Interesse haben, sprechen Sie uns an, wir werden unser Möglichstes tun, um Ihnen ein paar Flaschen zu besorgen.

2016 gab es bei Régis auch eine kleine Ernte, der Barriquekeller war sehr überschaubar, wir haben ihn schon mit doppelt so vielen Barriques erlebt. Aber auch hier gibt es an der Qualität nichts auszusetzen. Wieder ein großes Jahr - aber mit einer kleinen Ernte!

Tolle Crémants und schöne Weine

Das Jura bietet besondere Weine mit speziellen Charakter

Die Probe mit Eliane Rolet macht uns immer viel Spaß. Sie versteht es, uns die Weine des Jura nahe zu bringen, uns auf die Besonderheiten der Rebsorten wie Poulsard, Trousseau oder Savagnin, die es nur im Jura gibt, aufmerksam zu machen.

Doch wir beginnen mit den drei Crémants, dem Blanc Brut, dem Rosé und dem Coeur du Chardonnay von alten Chardonnayreben. Und wir erleben die erste Überraschung: Der Blanc Brut ist qualitativ auf dem Niveau des Coeur du Chardonnay, aber deutlich preiswerter. Deshalb empfehlen wir ihn heftig - ebenso den Rosé.

Von den weißen Weinen haben wir den sehr schönen fruchtigen Arbois Chardonnay ausgesucht. Nicht vorbeigehen konnten wir an dem Chardonnay L'Etoile, der Spitzenlage des Jura. Und wir waren uns alle einig, dass wir den Côte de Jura "Expression du Terroir" aus Chardonnay und Savagnin aufnehmen müssen. Der Savagnin gibt dem Wein eine besondere Note, ideal zum Comté und zu Hahn mit Morcheln.

Unsere Lieblingsroten sind die Cuvée Tradition aus Arbois, von Trousseau, Poulsard und Pinot Noir und die Cuvée Mémorial aus dem Jahr 2009 (!). Auch aus Arbois und aus 70 % Trousseau und 30 % Pinot Noir!



Klaus mit Jean-Michel Jacob

2015 ist einmalig

Jean-Michel Jacob hat den Jahrgang 2015 optimal ausgebaut

Bei den Jacobs probieren wir mit Jean-Michel immer erst den aktuellen Jahrgang - also 2016 - aus den Fässern. So bekommt man einen ersten Eindruck, was uns im nächsten Jahr erwartet. Leider hat ein kräftiger Frost Ende April die Erntemenge drastisch reduziert, die Jacobs haben nur ein Drittel der üblichen Menge geerntet. Aber die Qualität stimmt, die Weine gefallen uns gut.

Dann kommt die Probe der 2015er Weine: Schon der Hautes Côtes de Beaune ist konzentriert, ein sehr fruchtiger Burgunder, der ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet. Mit einem anderen Etikett (z.B. einer Dorflage wie Aloxe Corton) zahlt man bei gleicher Qualität leicht 50 % mehr. Alle Weine haben eine schöne Frucht und sind durchaus jetzt schon mit Genuss zu trinken. Hervorheben möchten wir den Côte-de-Nuits Gevrey-Chambertin, den wir noch nie so jung so präsent erlebt haben. Und natürlich unsere Klassiker Savigny-Vergelesses 1er Cru und Beaune 1er Cru Les Cent Vignes.

Bei den weißen Burgundern (natürlich alle Chardonnay) haben wir den Hautes-Côtes-de-Beaune ausgewählt, der im Eichenfass ausgebaut wurde (und nicht den aus dem Akazienfass). Er war der "Klassische" der beiden! Und dann sind wir froh, den weißen Savigny-Vergelesses zu bekommen, sicher der größte der letzten sieben Jahre - ein Muss für Burgunder-Fans!

Nobelpreis für Pouderox

Die Maurys von Pouderox begleiten die Desserts der Galadiner der großen Köche

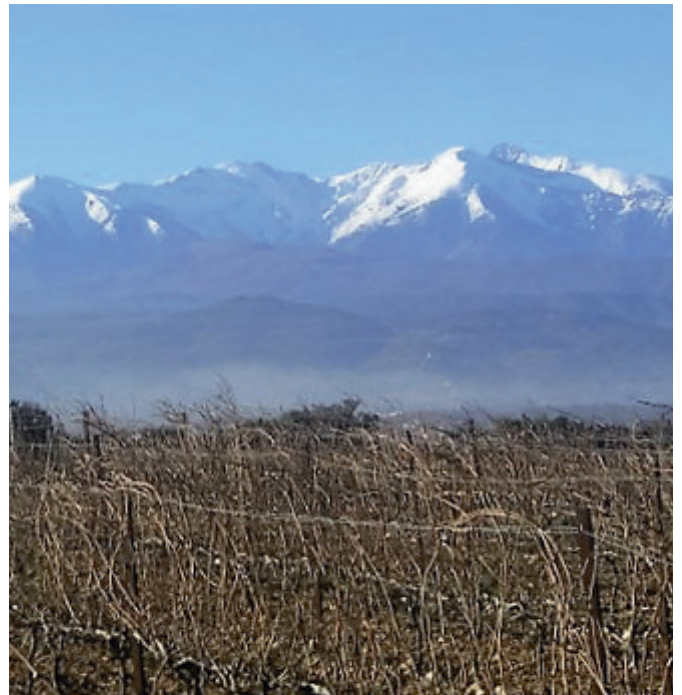
Beim Galadiner anlässlich der Verleihung des Nobelpreises für Medizin wurde zum Schokoladendessert der Maury von den Pouderox serviert. Eine perfekte Kombination, wie wir auch schon ausprobiert haben. Und Parker hat diese mutierten Weine (vinifiziert wie die bekannteren Portweine) mit Noten über 90 ausgezeichnet. Zu Recht! Wir empfehlen die Grand Réserve, die ein besonders gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet.

Doch auch die trockenen Weine der Domaine La Vista, die auch den Pouderox gehört, sind Spitze: Wir wählen den weißen La Vista aus und den weißen Roc de Plane von Pouderox. La Vista bietet viel für seinen Preis, ein sehr fruchtiger Wein, den man daher gut auch zu exotischen Gerichten trinken kann.

Roc de Plane gefiel uns ganz besonders, ideal zu weißem Fleisch oder zu Krebsen und anderen Schalentieren!

Ein Schnäppchen ist auch der rote La Vista Grains Mélés 2016, ein Wein mit schönen reichen Fruchttönen und mineralischen Noten.

Dass die Rebsorte Grenache auf dem richtigen Boden großartige Weine gibt, bewies der Montpin 2014, ein trockener Maury. Er ist seit Jahren einer meiner Lieblingsweine, weil er eine große Komplexität mit viel Frucht und würzigen Aromen verbindet.



Noch nicht beschnittene Reben von La Vista Anfang März

Dem Himmel immer näher

Gardies gelingt das Spiel mit Terroir und Rebsorte

Je cherche le ciel - ich suche den Himmel - heißt der Mourvèdre von Schieferböden, den Jean Gardies ohne Zugabe von Schwefel ausbaut. Terroir, Rebsorte und die Vinifikation geben einen Wein, der auch in der Region einmalig ist - wer ihn trinkt, ist dem Himmel näher!

Aber auch die "einfachen" Weine machen bei Gardies immer Spaß. Der weiße Mas Las Cabes ist, wie auch der Rosé, aus dem Jahr 2016 und beide haben eine schöne Frucht und gute Konzentration. Beim Les Glaciaires probieren wir den 2016er noch nach Rebsorten getrennt aus den Barriques: Der Grenache Blanc gibt Struktur, Roussanne die aromatische Fülle und Macabeu eine schöne Säure - so entsteht ein Wein, der besser ist als seine einzelnen Komponenten. Sehr gelun-

gen ist auch wieder der Les Millières Rosé, der ja früher "Le Rosé" hieß und nach wie vor zu den schönsten Rosés gehört. Wir können vom roten Mas Las Cabes noch einmal den Jahrgang 2015 anbieten, sehr schön! Der rote Les Millières ist eine Assemblage von Syrah, Grenache, Carignon und Mourvedre, die einen komplexen und vollen Wein ergibt.

Ganz groß dann zum Abschluss der La Torre 2014 von alten Reben der oben genannten vier Sorten. Ein großartiger Wein mit großer Konzentration und gleichzeitig viel Struktur.

Und werben wollen wir für den Muscat de Rivesaltes und den Grenat Cerra 2015 - fantastisch zu Desserts, aber auch als Apéritif hervorragend!



Damien Coste bleibt auf Kurs

Bei Damien Coste auf der Domaine des Belles Pierres (schöne Steine) - kommen wir mit einiger Verspätung an, weil wir uns in Murviel-les-Montpellier verfahren haben. Da durch den starken Sturm die Stromleitung beschädigt wurde, endete die Probe romantisch beim Kerzenschein. Nicht alle Weine, die wir anbieten werden, waren schon abgefüllt, deswegen probierten wir mehrere Weine aus den Fass. Schon der weiße Mosaïque - die Basicuvée - gefiel uns ausgesprochen gut.

Ein exzellent gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet die weiße Cuvée Clauze de Jo (Jo hieß der Vater von Damien), ihm gibt die Rebsorte Viognier ihm einen besonderen Charakter durch die Frucht und die pfeffrigen Noten im Abgang.

Die Oberklasse hat den schönen Namen Chant des Ames - Gesang der Engel - leider gibt es den roten nicht mehr. Der weiße Chant des Ames von Roussanne und Viognier ist ein Gedicht. Ein idealer Begleiter zu weißem Fleisch (ein Schuss davon an die Sauce lohnt sich) oder zu Schalentieren.

Von den roten Weinen empfehlen wir besonders die Cuvée Mosaïque, ein komplexer, fruchtiger Rotwein, sofort zu genießen und das zu einem sehr zivilen Preis. Aber auch der Clauze de Jo hat uns begeistert. Jetzt zu trinken - aber sicher mit viel Potenzial für die nächsten fünf Jahre!

Damien Costes Domaine des Belles Pierres wird auch in der Region sehr geschätzt, das liegt sicher an dem besonderen Terroir seiner Weinberge, aber auch an seinen Fähigkeiten im Keller - und an seiner Experimentierfreude.

22 hl pro ha - bei Avril eine "normale" Ernte

2015 und 2016 sind grundverschieden - aber beide Jahrgänge sind ganz groß

Vincent Avril hatte allen Grund zu seiner guten Laune: 2015 ist ein großer Jahrgang mit Weinen, die vor allen Dingen durch ihre Struktur gefallen und durch Eleganz. 2016 hat dagegen sehr volle und aromatische Weine gegeben - ganz anders, aber auch groß. Und zum ersten Mal seit vielen Jahren hat Vincent mehr als 20 hl pro ha geerntet, und zwar genau 22! Wir beginnen mit dem weißen Petit Vin d'Avril aus dem Jahr 2016: Ein reicher Wein aus Marsanne, in der Nase floral und im Mund mit einer reichen Frucht und angenehmen Säure. Exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis, schlägt leicht die Massen-Châteauneuf von Lidl und Co. Der rote Petit Vin d'Avril ist ein Verschnitt aus 2/3 2016er und 1/3 2015. Ein wunderschöner Wein, für den auch gilt, dass er günstiger ist als viele Châteauneuf-du-Pape von Lidl und gleichzeitig deutlich besser! Der weiße Château-du-Papes Clos de Papes aus dem Jahr 2016 ist - wie oben schon erwähnt - ein großer Wein, im Gegensatz zu manchen 2016ern aus der Region nicht überladen, sondern sehr im Gleichgewicht. Das Nonplusultra war aber bei der Probe der rote Clos des Papes des Jahrgangs 2015. Ein Wein voller Eleganz, mit viel Frucht und Aromen, in zwei, drei Jahren mit schlechtem Gewissen zu genießen -in sechs bis zehn Jahren ein Traum!



Alte Reben von Châteauneuf-du-Pape

Costières de Nîmes

Viel Qualität für faire Preise

Unsere zwei Châteaux sind zwar benachbart aber sonst unterscheiden sie sich deutlich. Mas Carlot gehört Nathalie Blanc-Marès und sie leitet auch die Domäne von etwa 70 Hektar. Château St. Louis-la-Perdrix gehörte mal den Lamours, wurde dann von der Credit Agricole übernommen und gehört nun Joseph Castan, der Reben in verschiedenen Regionen anbaut und Weine vinifiziert. Bei der Probe auf Château St. Louis-la-Perdrix gefiel uns besonders die weiße Cuvée L'Enclos 2016, ein voller und eleganter Wein zu einem interessanten Preis. Von den Roten empfehlen wir die Cuvée Dernière Croisade. Der rote L'Enclos ist "der Rebhuhnwein" und schon seit langer Zeit ein Selbstgänger. Bei den Weinen von Nathalie sind alle drei Basisweine Mas Carlot (weiß, rosé und rot) sehr schön zu einem sehr günstigen Preis und noch günstiger im 5l BIB!

Erwähnt sei der weiße La Terre Natale, ein Clairette de Bellegarde, ein charaktervoller Weißwein aus der nur hier angebauten Rebsorte.

Wie schon im letzten Jahr empfehlen wir auch dieses Jahr den Rosé l'Irrésistible (der Unwiderstehliche), dessen Name gut gewählt wurde, er ist es! Wieder ein einmaliges Preis-Qualitätsverhältnis bietet der 2013er Les Enfants Terribles (die schrecklichen Kinder). Ein Wein von Mourvèdre und Syrah mit den Gewürznoten vom Mourvèdre und der Frucht vom Syrah - einer unserer meistverkauften Weine, auch in 2013 einfach großartig. Die Toppcuvéés sind die Château Paul Blanc, genannt nach dem Vater von Nathalie, der seiner Tochter das Weingut gekauft hat, nachdem sie ihr Önologiestudium erfolgreich abschloss. Beide Cuvéés sind die besten Paul Blanc, die wir jemals verkosteten!

Die Muratoris bleiben auf Grand' Ribe

Als wir auf Domaine de la Grand' Ribes ankommen, spüren wir die Erleichterung von Jerome und Magali Muratori und ahnen, dass der Besitzerwechsel positiv verlaufen ist. Wir erfahren dann auch gleich, dass die Domaine von einem wohlhabenden Industriellen gekauft wurde, der die Muratoris übernommen hat und ihnen die Freiheit lässt, die sie sich gewünscht haben. Auch wir freuen uns darüber, denn so sind wir sicher, dass die Weine der Domaine auf dem Niveau bleiben, das wir so schätzen. Und so beginnt eine entspannte Probe, die allen wieder viel Spaß macht. Jerome Muratori gibt zu jedem Wein detaillierte Informationen. Wir beginnen mit dem Côtes du Rhône Village de Rochegude

aus Viognier und Roussanne, ein voller, aromatischer Wein mit einem tollen Spiel von Frucht und Würzaromen, sehr zu empfehlen. Wie schon immer ist der Rosé sehr gelungen, ein Wein zu fast allen Gelegenheiten. Ein tolles Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet der P'tit Ribe 2016, dem großen Jahrgang in der Rhône. Ein fruchtiger, leckerer Wein mit einem großartigen Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Sicher wird der Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes 2015 wieder ein Renner, die Verkostung war überzeugend. Viel Frucht und schöne Tannine machen diesen klassischen Côtes-du-Rhône zu einem besonderen Genuss. Traumhaft - eigentlich in der nächsten Liga spielend - der Côtes-du-Rhône Village de St. Cecile, den wir passend zum Schluss probieren!

Die Verwaltung des Mangels

Da wir seit 25 Jahren regelmäßig bei Jean-Louis Chave seine großen weißen und roten Hermitage kaufen, bekommen wir jedes Jahr im Januar unsere Zuteilung für die Weine, die in den folgenden Monaten angeboten werden. Und jedes Jahr sind es zu wenige! Daher nehmen wir die Hermitage gar nicht in die Preisliste auf, sondern versuchen sie gerecht zu verteilen.

Seit einigen Jahren gibt es allerdings die Chance doch noch einen Wein von Chave zu ergattern, der allerdings nicht von der Appellation Hermitage sondern von der Appellation Crozes-Hermitage kommt; es ist die Cuvée Silène, die von Jean-Louis Chave's Frau Erin vermarktet wird und zwar zu einem Preis, der weit unter dem der Hermitages liegt. Da gibt es die Chance, ein paar Flaschen zu ergattern. Sehr interessant, weil von alten Reben einer schönen Lage und mit der gleichen Sorgfalt ausgebaut wie die Hermitages.

Ähnlich ergeht es uns auf der Domaine Pierre Gonon mit ihren weißen und roten St. Joseph. Der rote wurde gerade Anfang des Jahres von der Revue des Vins de France zum besten aller verkosteten St. Joseph gekürt - zweiter wurde der St. Joseph Les Grisières von André Perret, den wir ebenfalls anbieten! Und über den weißen St. Joseph Les Olivier sagen wir lieber nichts, denn den bekommen wir nur in homöopathischen Dosen!

Condrieu ist Perret

Die Probe mit André Perret ist immer wieder spannend, denn wir probieren die beiden letzten Jahrgänge, jetzt also 2016 und 2015. Generell kann man sagen, dass 2015 sehr strukturierte und elegante Weine gegeben hat, die Weine aus dem Jahr 2016 sind sehr reich mit voller aromatischer Frucht.

Ein Traum ist der Condrieu Chéry 2015, sicher der beste der letzten 10 Jahre und das will viel heißen, denn unter den älteren gibt es auch sehr große! Diese Verbindung von einer einzigartigen Frucht mit den Pfeffernoten ist einfach einmalig. Ein teurer Wein, der seinen Preis wert ist!

Auch der St. Joseph Blanc von Roussanne und Marsanne ist ein sehr schöner, charaktvoller Wein, leider bekommen wir nur ganze 12 Flaschen! Aber wir haben noch die jetzt optimal entwickelten St. Joseph Blanc aus den Jahren 2011 und 2012. Können wir sehr empfehlen!

Ein interessantes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet der Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2015, natürlich wie die St. Joseph ein reiner Syrah.

Der St. Joseph Rouge "Les Grisières" hat bei der Verkostung vieler St. Joseph den zweiten Platz belegt. Wir probieren den großartigen Jahrgang 2015 aus dem Edelstahlfass; er war vor einigen Wochen aus den Barriques assembliert worden. Schon in der Nase eine perfekte Verbindung von Himbeere und schwarzen Früchten, im Mund reich und gleichzeitig elegant!

Pochon und Pochon

Etienne und Christine Pochon ergänzen sich

Die Probe auf Château Curson bietet immer wieder ein breites Spektrum: Es reicht vom gut gemachten Landwein im Bag-in-Box von Christine bis zum großartigen Château Curson von Etienne.

In 2014 hat Etienne keinen Château Curson gemacht, alles ist in den zweiten Wein Etienne Pochon gekommen. Wir bieten jetzt aber schon den sehr schönen roten Etienne Pochon von 2015 an, wie auch den weißen Etienne Pochon aus diesem großen Jahr. Der weiße Château Curson ist aus 2014 und hat eine sehr schöne Aromatik, jetzt reif, aber auch noch schön in fünf Jahren. Wir bekommen vom roten Curson den großartigen Jahrgang 2015 (in der Preisliste gibt es ihn noch nicht!). Wie schön!

Von Christine nehmen wir wieder ihren sehr preiswerten BIB, ein Syrah mit den typischen fruchtigen Aromen, viel guter Wein für dieses Geld!

Les Egrèves ist eine Assemblage von 75 % Syrah und 25 % Merlot, dadurch ein runder, leicht zu trinkender Wein. Dicht an die Crozes-Hermitage kommt die Cuvée Prestige, im Preis liegt sie aber deutlich darunter - wer keine Etiketten, sondern Wein kauft, kann hier zuschlagen!

Und eine Überraschung war der sulfittfrei ausgebaut Merlot, der durch eine kräftige Frucht und viel Schokolade gefiel.



Bernard Burgaud in seinem Keller

Es gibt wieder Côte-Rôtie!

Bernard Burgaud macht klassische Côte-Rôtie

André Perret gab uns den Tipp: Wenn wir einen besonders guten und preiswerten Côte-Rôtie suchen, dann sollen wir zu Bernard Burgaud gehen. Und unser Besuch bewies, dass er völlig Recht hat.

Burgaud bearbeitet 4,5 Hektar in den Steillagen, was schon beachtlich ist, darunter so großartige Lagen wie die Côte Blonde. Er bietet nur einen Wein an, was die besondere Qualität erklärt, denn die Spitzenlagen kommen in diesen Wein.

Er vinifiziert traditionell: 15 Monate Ausbau im Barrique mit 20 % neuen Fässern, die Abfüllung erfolgt ohne Schönung und Filtration.

Wir probieren die Jahrgänge 2014 und 2015. Beides große Weine: Der 2014er ist mehr auf der Struktur und gut jetzt bis 2019 in der fruchtigen Phase zu probieren, dann sollte man ihn sechs Jahre vergessen und wird begeistert sein über seine Entwicklung.

Der 2015er ist umwerfend, er erinnert uns an die großen Côte-Rôtie, die wir in den 90er Jahren angeboten haben - zunächst von Gentaz-Dervieux, danach von Rostaing.

Die von Rostaing kosten leicht 60 bis 100 € pro Flasche, aber der von Burgaud hat keine Probleme, mit den Côte-Rôtie von Rostaing mit zu halten. Wir haben gegoogelt und wir sind günstiger als Amazon Frankreich beim Côte-Rôtie, der wohl eher sehr normal ist. Also gilt noch einmal: Wer große Weine und keine Etiketten kauft, kauft solche Weine!

Wiedersehen mit Clotilde Davenne

Die Önologin - früher bei Brocard - hat nun ihr eigenes Imperium

Clotilde Davenne haben wir vor mehr als zwanzig Jahren kennengelernt, sie war damals die Önologin bei Jean-Marc Brocard. Häufig haben wir mit ihr probiert, denn Jean-Marc Brocard war viel unterwegs.

Clotilde wuchs auf dem Lande im Morvan westlich von Dijon auf und hatte schon als Kind ein Faible für die Gerüche der Blumen, Kräuter, des Obstes oder von den verschiedenen Gemüsen des elterlichen Gartens. Und so war ihr früh klar: Sie wollte eines Tages Wein machen! Und so begann sie nach der Schule ein Önologiestudium und arbeitete zunächst im Beaujolais, später in Kalifornien, bevor sie bei Brocard Kellermeisterin wurde.

Bereits 1992 begann sie ihre ersten eigenen Chardonnaytrauben anzupflanzen und nach und nach ihren Keller - zunächst sehr bescheiden - auszubauen.

Inzwischen hat sie 18 Hektar in verschiedenen Appellationen: Vom Sauvignon de Saint Brie über Bourgogne Blanc, Petit Chablis, Chablis und Premier Cru bis zu dem Grand Cru Bougros! Und seit kurzem kauft sie Trauben und Most im Beaujolais und im Maconnais von ausgesuchten Lagen und baut sie aus. Ihr Keller und die anderen Produktionsstätten sind beachtlich und ermöglichen ihr ein gutes Arbeiten. Sie wird seit einiger Zeit von ihrem Sohn unterstützt.

Die letzten Jahre waren im Chablis ausgesprochen schwierig, in 2016 ist in vielen Gebieten die Ernte ganz ausgefallen, weil die Reben Ende April durch Frost stark geschädigt wurden und überhaupt nicht blühen. Das erklärt auch die Preiserhöhungen des letzten Jahres. Wir haben aber festgestellt, dass die verschiedenen Weine so exzellent sind, dass man sie bei Blindverkostung in einer höherwertigen Appellation verorten würde. Wer also nicht Etiketten kauft, kann dieser Preiserhöhung dadurch entgehen, dass zum Beispiel statt des Chablis der Petit Chablis geordert wird.

Wir haben den Sauvignon de Saint-Bris ausgewählt, ein klassischer Sauvignon mit aromatischen Noten. Durchaus auf dem Niveau vieler Petits Chablis ist der Bourgogne Blanc von Reben neben der Appellation Chablis. Hier spürt man das Talent von Clotilde, die Besonderheiten des Terroirs im Wein deutlich spürbar zu machen.

Auch der Petit Chablis gefiel uns ausgesprochen gut, wir bieten ihn daher an.

Wir wählen von den beiden Chablis den von 70 Jahre alten Reben aus, durchaus auf dem Niveau eines Premier Crus! Neben schönen floralen Noten gefiel uns besonders gut die strukturgebende Mineralität!

Als Premier Cru haben wir den Montmains ausgewählt, Ein ganz großer Chablis, uns beeindruckte die Eleganz dieses Weines und seine Komplexität.

Und dann entschieden wir uns bei den Grands Crus für den Blanchot. Ein reicher Wein, im Mund eine unglaubliche Länge, ein floraler Wein mit einer schönen Frucht und deutlichem Mineral. Und beinahe hätten wir den Bourgogne Aligoté vergessen: Aligoté ist die weiße Basisrebsorte im Burgund und ein angenehmer Trinkwein.

Nach der ausführlichen Probe stellten wir zufrieden fest: Es hat sich gelohnt, bei Clotilde Davenne vorbei zu fahren!



Clotilde Davenne

So gut ist Beaujolais

Die Larges haben tolle 2016er gemacht

Ghyslaine und Jean-Louis Large machten einen sehr zufriedenen Eindruck, als wir im Probierkeller ankommen. Und sie haben auch allen Grund dazu. Die Wetterbedingungen waren 2016 ideal. Hier gab es im April keinen Frost wie im Chablis und ab Anfang August war das Wetter gut. Sie haben in der zweiten Septemberhälfte angefangen zu ernten und nach zehn Tagen die Ernte unterbrochen, um die Trauben in perfekter Reife zu ernten. Ein wenig mulmig war ihnen da schon, denn ein heftiger Regenguss hätte alle Fortschritte zunichte gemacht. Doch sie hatten das Glück der Mutigen!

Und das bestätigte sich bei der Probe: Der weiße Beaujolais ist ein exzellenter Chardonnay mit einem traumhaften Preis-Qualitäts-Verhältnis!

Das gilt auch für den roten Beaujolais. Schon die intensive versprach viel und das Versprechen wurde in der Nase und im-Mund eingelöst! Kaufen!!!!



"Der" Maconnais

Gautier Thevenet in den Fußstapfen seines Vaters

Jean Thevenet wurde vor vielen Jahren von Parker als der Herzog der Weinszene des Maconnais bezeichnet, seine Weine sind in der Region einmalig. Das liegt daran, dass die Reben ihrer Weinberge fast alle sehr alt sind und die Trauben spät geerntet werden. Und sein Sohn Gautier setzt die besondere Arbeit seines Vaters fort.

Drei Weine bieten sie an: Der Domaine de Roally ist aus dem Jahr 2015 und hat die besonderen Qualitäten dieses Jahrgangs. Wir bekommen als langjährige Kunden schon diesen Jahrgang, in ihrer Preisliste wird noch der Jahrgang 2014 angeboten. Das nächste Niveau ist der Wein der Domaine Emilian Gillet aus dem Jahr 2014. Er ist in der Nase noch verschlossen, im Mund aber schon sehr präsent und reich.

Das Nonplusultra ist der Domaine de la Bongran aus dem Jahr 2011 - jetzt wunderbar entwickelt und reif!





Denkmal des Förderers der Gran Crus

Claude Dietrich

Die Großhändler im Elsass kaufen nur noch die zwei letzten Jahrgänge, also 2016 und 2015. Das verstehen wir überhaupt nicht, denn gerade die Weine der Grand Cru-Lagen brauchen Zeit bis sie ihre volle Trinkreife erreicht haben. Das gilt insbesondere für die Grand Cru Lage Fürstentum, deren Weine auch noch nach zehn Jahre keine Altersteine zeigen und ihre volle Komplexität erst nach 5 bis 7 Jahren entwickelt haben.

Doch dank der Ignoranz des elsässischen Weinhandels haben wir die Weine von Claude Dietrich, die er nicht mehr verkauft hat, zu einem günstigen Preis übernehmen können und bieten sie daher auch sehr günstig an. Alle Weine und insbesondere der hervorragende Crémant haben ein einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis. Wir haben sie während unseres Aufenthaltes im Elsass noch mal alle durchprobiert und waren durchgängig begeistert.

Zum Beispiel der Riesling Fürstentum 2010: Er hat eine kräftige Säure, die ihm ein langes Leben garantiert und zu unserer Überraschung war er eine halbe Stunde nach dem Öffnen der Flasche noch einmal besser als beim ersten Schluck.

Der Pinot Gris Grand Cru Schlossberg war der beste Pinot Gris, den wir in den letzten Monaten verkostet haben. Und von dem Pinot Noir Vogelgarten, der Trockenbeeren- auslese wie auch den anderen Weinen haben wir - zu Recht - schon früher geschwärmt! Also gilt: Kaufen !!!!



Frédéric und Philippe Blanck

Paul Blanck

Von Frédéric Blancks Entscheidung keinen Chasselas und Sylvaner Vieilles Vignes mehr auszubauen, sind wir enttäuscht. Beide Weine haben wir sehr geschätzt, wir müssen mit Frédéric bei Gelegenheit diskutieren, was ihn dazu bewogen hat.

Die Domaine Paul Blanck ist international exzellent aufgestellt und exportiert ihre Weine in alle Welt, USA, Schweden und Japan sind Hauptexportländer. Sie zählt zu den Spitzenweingütern des Elsass und das hat seinen Preis, den ihre Weine aber auch wert sind.

Wir haben uns auf unsere Lieblingslagen und die Basisweine konzentriert, letztere sind auf dem Niveau der großen Lagen anderer Winzer.

Das gilt besonders für den Pinot Blanc 2015, der durch ein gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Struktur gefiel. Sehr angetan waren wir auch von dem gerade abgefüllten Auxerrois Vieilles Vignes 2016. Typisch für den Jahrgang war die reiche Frucht - erinnernd an einen sehr guten Obstsalat - und das dagegen stehende Mineral vom Granit verbunden mit einer guten Säure.

Wie immer können wir nicht an dem Riesling Rosenbourg vorbei gehen. Er überzeugt durch ein perfektes Spiel von zitroniger Säure, der Mineralität vom Granitboden und dem für diese Lage typischen feinen Mandelton.

Überraschend schön auch der Muscat mit einem feinem, nicht die anderen Aromen erdrückendem Muskataroma. Und schließlich der Pinot Gris Patergarten mit dem Spiel zwischen floraler Süße, präserter Säure und Mineral!



Maurice Schoech

Maurice Schoech

Um Weihnachten herum hatten wir mit Jean Leon Schoech die 2016er Weine der Domaine aus den Fässern probiert und waren beeindruckt von der Qualität des Jahrgangs 2016, insbesondere von den Weinen, die von den von uns gepachteten Parzellen kommen.

Bei der Probe vor einigen Tagen bestätigte sich der Eindruck: Auch hier sind 2015 und 2016 außergewöhnlich und verschieden!

Sicher wird der Edelzwicker aus Sylvaner, Chasselas, Riesling und Pinot d'Auxerrois wieder ein Renner werden! Die verschiedenen Rebsorten ergänzen sich perfekt und geben einen überzeugenden Wein, für den die Bezeichnung Edelzwicker eher eine Beleidigung ist.

Den Sylvaner vom Hohlenweg neben dem Schlossberg haben die Schoechs 2016 separat ausgebaut und er gefällt uns sehr: Ein Zusammenspiel von Frucht, Säure und dem Mineral vom Granit, wir empfehlen ihn nachdrücklich - und es ist der einzige elsässische Sylvaner, den wir überhaupt anbieten können.

Erwähnen müssen wir unbedingt den Riesling Grand Cru Kaeferkopf 2016 von einer der ganz großen Lagen des Elsass. Wird schon bald und dann weitere zehn Jahre großartig sein!

Wir erinnern daran, dass die meisten Weine von Schoech BIO sind, der Sylvaner ist in der Umstellungsphase und im nächsten Jahr auch BIO.

Die Schoechs haben durch die Übernahme unserer Reben und die eines Schwagers ihren Betrieb um die Hälfte vergrößert, sie spielen in der 1. Liga!

Was es sonst noch gibt

2016 gab es im Menetou-Salon nur eine klitzekleine Ernte. Da wir aber treue Kunden sind, bekommen wir vom dem tollen 2016er die übliche Menge, darüber sind wir sehr froh. Christian Baillat wird Ende April bei zwei Weinproben anwesend sein, wir freuen uns darauf. Es gibt wieder den sehr schönen Rosé, für etliche der Geheimtipp. und dann die drei roten Cuvées Domaine Baillat, den Merlot Louis Baillat und den edlen Clos de la Miro.

Von Bärmann haben wir nur ein kleines Programm, mehrere Weine sind ausverkauft und wir müssen auf den neuen Jahrgang warten. Gott sei Dank gibt es aber den sehr schönen und preiswerten Müller-Thurgau aus 2015 und den Secco Noir, ein prickelndes Vergnügen! Und zwei rote Weine haben wir aus dem schönen Jahr 2015: Den Regent und den Spätburgunder.

Von Adam gefiel uns sehr gut der Sylvaner Litter 2015. Er hat eine Silbermedaille bekommen, wie auch der Pinot Gris 2015 und der D3-Riesling Spätlese 2015, die wir auch aufnehmen. Wie auch den Pinot Blanc aus dem Jahr 2016 mit seiner schönen Frucht!

Vilmart Coeur d.C. jetzt!

Im letzten Jahr war die Enttäuschung groß: Im Herbst bekamen wir keinen Coeur du Cuvée mehr und einige andere Cuvées waren nur eingeschränkt lieferbar. Deswegen haben wir uns entschieden, das ganze Vilmart-Programm schon im Sommer anzubieten, wenn man jetzt bestellt, ist garantiert, dass man seinen Champagner auch bekommt. Das reduzierte Programm kommt dann im Herbst!

Anja empfiehlt

Wie schon im letzten Jahr beginne ich mit den BIB's von Mas Carlot und und Christine Pochon. Alle vier sind schön und sehr preiswert (in einem BIB sind etwa 7 Flaschen)!

Sowohl der rote wie der weiße Beaujolais von Ghyslaine und Jean-Louis Large sind 2016 ganz besonders gelungen, also auf die Liste!

Teurer, aber sehr preiswert, ist der rote Petit Vin d'Avril, auf dem Niveau guter Châteauneuf-du-Pape, die selbst bei Lidl mehr kosten und an ihn nicht herankommen.

Da wir die Weine von Claude Dietrich günstig einkaufen konnten, bieten sie alle ein sehr, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Hervorheben möchte ich den sensationellen Crémant d'Alsace 2012, der über drei Jahre in der Flasche reifte und viele Champagner abhängen dürfte. Und den Gewürztraminer Grand Cru Fürstentum 2012, ein reicher und sehr eleganter Wein, reif, aber auch noch in fünf Jahren frisch und präsent!

Und aus dem Fair Trade Sortiment möchte ich zwei Weine besonders hervorheben: Den im neben stehenden Artikel erwähnten mit Gold dekorierten Los Medanos Malbec 2016 und vom gleichen Weingut einen frischen Santa Irene Torrontes - beide BIO!

Toller Erfolg mit Fair Trade

Unsere Weine kriegen Gold!

Wir freuen uns sehr, dass von drei eingereichten Weinen unseres Fair Trade - Sortiments bei der Verkostung von Mundus Vini 2017 alle Weine mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurden: Los Medanos Cabernet Sauvignon und Los Medanoa Malbec 2016 sowie der Cinco Sentidos Malbec 2015 bekamen diese Auszeichnung. Den Cinco Sentidos Malbec 2015 können Sie erst im nächsten Jahr probieren, aber der aus dem Jahr 2013 steht dem 2015er in nichts nach und ist jetzt reif.

Wenn man genauer hinschaut, dann sind unter den Weinen aus Argentinien mit Goldmedaille nur vier unter 10 € Verkaufspreis, dazu gehören die beiden Medanos und bei uns auch der Malbec von Cinco Sentidos. Und dann sollte man noch erwähnen, dass die beiden Los Medanos auch noch BIO sind. Geh't's noch besser?

Den Medanos Cabernet Sauvignon 2011 haben wir vorher einiger Zeit probiert und er war Topp. Der war aus unserem Keller. Auf Lager haben wir zum Vorzugspreis auch noch kleine Mengen der beiden Medanos aus 2013. Hätten wir auch noch unsere Weine aus Chile und Südafrika eingereicht, könnten wir sicher noch über mehr Medaillen berichten!



Manuel Valdez in den Reben

Gerne möchten wir Ihnen auch ein bisschen über die Verwendung der Prämien bei Vinecol berichten: Im ländlichen Mendoza sind Arztbesuche sehr aufwändig, die nächste Stadt ist fast eine Stunde entfernt und für jedes Extra muss man privat dazu bezahlen. Eine Basisversorgung wird durch das Krankenhaus in La Paz gewährleistet, aber der Bedarf ist so groß, dass nur dringende Fälle behandelt werden. Der Bereich Vorsorge oder Behandlung von leichten Beschwerden wird daher vernachlässigt. Insbesondere der Besuch bei Zahn- und Augenärzten und Kardiologen wurde von den Arbeitern als dringend notwendig angesehen, weshalb man gemeinsame Besuche organisiert hat und den Arbeitern mit der Prämie diejenigen Arztbesuche bezahlt wurden, welche nicht von der Krankenkasse finanziert wurden. Außerdem wurden mit der Prämie Brillen, Prothesen und ähnliches für die Arbeiter gekauft. Da das öffentliche Krankenhaus immer wieder Engpässe hat, wurde ein Teil der Prämie auch an das Krankenhaus gespendet.

Von Casa del Rey wollen wir gerne auch ein paar Neuigkeiten bezüglich der Projekte berichten: Diesen Winter gab es neue Decken für die Arbeiter und ihre Familien (1/3 der Prämien werden für kurzfristige Hilfen verwendet, die direkt den Arbeitern und ihren Familien nutzen). Ein neues langfristiges Projekt ist die Unterstützung für die erwachsenen Kinder der Arbeiter, die an Kursen teilnehmen, die Sie in Handwerksberufen weiterbilden. 50 % der Kosten werden von den Prämien bezahlt. Die Arbeiter, die aktiv bei den Projekten mitarbeiten, nehmen auch immer wieder an Fortbildungen teil, wo sie auf Arbeiter von Fairtrade-Unternehmen aus anderen Ländern stoßen und sich austauschen. Auf diese Weise haben die Monte Flores Fair Trade Weine das Leben vieler Menschen berührt.

Der Platz hier ist immer begrenzt, auf www.fair-wein.de erhalten Sie mehr Informationen über die anderen Weingüter.

Deutschland, Italien und Österreich

Jahrgangsbetrachtungen

Über die turbulenten Wetterbedingungen bis zur Mitte des Sommers 2016 haben wir im Frühjahrsjournal berichtet. Große Herausforderungen waren von den Winzern zu bewältigen, insbesondere von den Biowinzern. Jetzt können wir auf einen Bilderbuchherbst zurückblicken und haben Weine im Glas, die Freude bereiten. Unsere Winzer haben durchweg sehr gute Traubenqualitäten gelesen, wenn auch die Erträge geringer ausfielen als sonst. Die Ausdünnung erfolgte auf natürlichem Wege. Frost, Hagel und insbesondere der falsche Mehltau haben die Aufgabe übernommen. Der Winzer musste immer wieder in die Weingärten, um zu retten, was zu retten war. Zum Spätsommer kam die Wende mit viel Sonnenschein und einer ruhigen Ernte. In Deutschland und Österreich hatten wir einen goldenen Oktober. Die Mengen blieben auch 2016 aus, aber die Qualitäten sind hervorragend. Wir sahen jetzt wieder viele zufriedene Gesichter, denn die Weine haben sich hervorragend entwickelt. Nicht so hoher Alkohol, eine höchst anspruchsvolle Trinkfreude und in der Spitze Weine voller Intensität, Aromatik und gut eingebundener Säure, komplex und lagenspezifisch, so wie wir sie uns wünschen. Wir werden also in unserem Frühjahrsprogramm die frischen

und bekömmlichen 2016er finden. Wir werden wieder die trockenen Ausführungen bevorzugen und es kommen nur Weine in die Liste, die wir selber auch trinken. Auf die großen Weine des Jahrgangs warten wir bis zum Herbst.

Der Weißwein-Jahrgang 2015 ist bei den Winzern ziemlich ausverkauft. Wir haben aber noch ein paar Kartons im Lager. Von Künstler und auch von May. Aus guten Gründen, denn solch ein Jahrgang kommt so schnell nicht wieder. Wer also noch Weine von diesem Spitzenjahrgang haben möchte, sollte sich bei uns melden, vielleicht können wir helfen.

Von einigen Spätburgundern aus Deutschland sind wir sehr angetan. Insbesondere sind die vom **Weingut Bernhard Huber** zu nennen. Die Spätburgunder GGs von 2015 kommen erst im Herbst, aber es gibt noch **2014er Spätburgunder Alte Reben**, die man im Keller haben sollte und die man jetzt schon mit großem Genuss trinken kann.

In Italien zählen 2015 und 2016 auch zu den guten bis hervorragenden Jahrgängen. Toskana, Piemont, Veneto und Südtirol sind die Gewinner. Die 2015er Rotweine sind auch hier durchweg ganz hervorragend.

Einzelheiten erfahren Sie, wenn Sie uns nun zu den einzelnen Winzern folgen.



Bienenberg abends im Februar

Gunter Künstler - arbeitsreich dem Regen getrotzt und vom Herbst belohnt

Wir hatten uns Mitte 2016 ein Bild davon gemacht, wie Gunter Künstler dem nassen Sommer Paroli geboten hat. **Arbeitsaufwendig mit guter Durchlüftung und wirksamen Mitteln, die der Natur nicht schaden.**

Als dann die Sonnentage kamen, waren genug gesunde Trauben am Stock und es konnte von Anfang bis Mitte Oktober ausgereiftes und gesundes Traubengut eingebracht werden. Fruchtbare, ausgewogene Rieslinge mit eleganter Struktur haben wir auf unserer Probe im Februar verkostet. Auch die Mengen stimmen, so dass es nicht zu Preiserhöhungen kommt.

Gunter Künstler arbeitet zwar nicht biologisch zertifiziert, vielmehr ist er seit 2016 Mitglied bei FAIR'N GREEN. Diesem Zusammenschluss gehören zzt. 28 renommierte Winzer an, die sich zur nachhaltigen Bewirtschaftung verpflichten und sich entsprechend zertifizieren lassen. Kriterien sind nachhaltiges Handeln für die Umwelt, die Gesellschaft und Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Nicht nur Ökologie, sondern auch Fürsorge für Beschäftigte, weniger Wassereinsatz und Nährstoffeintrag sowie wichtige Umwelt- und Ressourcenkontrollen gehören dazu. So wird Gunter Künstler Solaranlagen auf dem Dach

haben, um Elektrofahrzeuge im Weinberg einzusetzen. Man wird leichtere Flaschen verwenden, kein gebleichtes Papier benutzen, Energieverwendung einschränken usw. Herbizide werden schon seit 1993 nicht mehr eingesetzt, da gibt es keinen Veränderungsbedarf. Ständige Untersuchungen werden neue Verbesserungsmöglichkeiten aufzeigen und das Bewusstsein für nachhaltiges Bewirtschaften weiter entwickeln. Eine konsequente Entscheidung ist das und ein Grund mehr, die Weine mit noch mehr Freude zu genießen.

Wir werden einen neuen Wein aufnehmen, nämlich den Alvarinho von jungen Reben. Er hat eine kleine Sauvignon-Nase und eine schöne Frische, nicht nur interessant, sondern auch gut. Die 16er sind schlanker als die dominanten 15er, sehr trinkig mit vielen Feinheiten. Schöne Riesling-Kabinette, ein außerordentlich gut gelungener Riesling Stielweg von den alten Reben, ein spontanvergorener Sauvignon blanc auf Kalkstein gewachsen. Und ein Chardonnay vom Kalkstein von jetzt 10-jährigen Reben, im Barrique ausgebaut, mit burgundischer Anmutung, großartig. Auch ein Spätburgunder von Assmannshausen wird dabei sein. 50 Jahre alte Reben, markant im Auftritt, burgundische Eleganz und Tiefe, eine betörende Länge mit milden Tanninen. Kann bald getrunken werden. Zum geschmorten Kaninchen?

Rheingau: Peter Jakob Kühn am Limit

In zweifacher Hinsicht hat das Weingut den Gipfel erreicht. Es ist im glaubwürdigen Gault & Millau in den Kreis der Maximalsterne aufgenommen worden, dazu gehören in Deutschland nur noch weitere 12 Weingüter. Bereits 2016 wurde PJ Kühn Winzer des Jahres. Seine Kollektion wird als die beste des gesamten Rheingaus gefeiert. Der Weinwisser hat keine besseren GGs im Rheingau gefunden als den 2014er St. Nikolaus, der Falstaff gibt der TBA vom Lenchen 100 Punkte und Robert Parker punktet über die gesamte Kollektion mit durchschnittlich 93 Punkten. Als wir PJ Kühn im Februar trafen, erkundigten wir uns nach den 15er GGs. Ein zufriedenes Lächeln breitete sich aus: Noch mehr Biss und Kraft, man könne sich freuen. Wir hatten nicht reserviert, das haben wir schnell nachgeholt. Aber auch der Dauerregen hat dem Weingut Grenzen aufgezeigt. Er führte zur kleinsten Ernte in der Geschichte des Weingutes, denn der biologische Pflanzenschutz fand kaum ein trockenes Zeitfenster, viele Spritzungen waren ohne

Wirkung. Viel zu wenige Trauben konnten dem Sommer abgetrotzt werden, aber diese durften unter malerischen Bedingungen reifen und kleine, goldgelbe, gesunde Trauben wurden gelesen. Die Gärungen verliefen spontan, die Weine entwickeln sich wunderbar.

Um die Verluste im Basis-Segment auszugleichen, haben die Kühns mit ihrer Lesemannschaft bei befreudeten Winzern Weingärten abgeerntet und daraus einen Landwein vinifiziert, genauso wie mit den eigenen Trauben. Dieser Landwein wird den Jacobus ersetzen, den wir in diesem Jahr nicht anbieten können. Uns gefällt er, er trägt voll und ganz die Handschrift des Weingutes.

Ansonsten gibt es die Rieslinge Liter, den Rheinschiefer und einen Wahnsinns-Quarzit.

Auf den Rest warten wir bis zum Herbst oder wir greifen auf ein paar Weine von 2015 zurück, die wir noch im Lager finden können. Kühn-Weine brauchen ja bekanntlich Zeit. Ein älterer Quarzit ist zum Süßwasserfisch mit Fenchelgemüse ein würdiger Begleiter.

Baden: Julian Huber kann auch Chardonnay

Für Julian Huber ist es eine erneute Bestätigung, dass er das Weingut im Sinne seines Vaters weiterführt. 2014 war sein erster Jahrgang ohne seinen Vater, der im Juni verstorben war.

Anfang 2017 testete der Falstaff badische Chardonnays. Dort sind die Böden dafür besonders gut geeignet, denn sie sind denen im Burgund sehr ähnlich. Prompt belegte Julian zwei der ersten drei Plätze. Chardonnay Alte Reben 2014 auf Platz 1, Chardonnay Bienenberg GG 2014 mit der gleichen Punktzahl auf Platz 3.

Wir hatten diese beiden Weine bereits im Programm und sie sind schon lange ausverkauft. Gerade hatten wir auf dem Weingut den 2015er Chardonnay von den alten Reben verkostet und ein dickes Ausrufezeichen dran gemacht. Er ist bei uns im Herbst-Programm und wir werden davon reservieren. Noch einmal weniger Holz, das lässt mehr Frucht durchkommen und bietet Raum für Feuersteinaromen und andere mineralische Noten von den Muschelkalkböden und den alten Reben. Er nimmt es leicht mit Burgundern um Beaune herum auf, ein Prachtexemplar an Chardonnay. So sollte man Chardonnay machen, das wird der noblen Rebsorte gerecht.

Es läuft gut auf dem Weingut. Das Team passt zusammen. Im Keller wird Julian von Yquem Viehhauser unterstützt, die schon früher dort mit Bernhard Huber zusammen gearbeitet hat. Barbara Huber kümmert sich um die Kunden und teilt die raren Weine zu.

Es gibt viel Arbeit, aber auch sehr viel Erfolg. Die Weine sind nach wie vor gesucht und auch die Neuanpflanzung am Steilhang des Hecklinger Schlossberges gedeiht gut. Irgendwann wird es Chardonnay auch von diesem Stück geben, jetzt gibt es davon viel zu wenig, sodass die Weinhandler nichts davon bekommen. Die letzten drei Jahre waren eben mengenmäßig dürrig.

Bleiben wir noch bei den Weißweinen. Huber macht keine Rieslinge. Gut so, die sind hier in Baden zumeist viel zu fett. Es gibt Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Wir bieten jetzt im Frühjahrsprogramm an: den sehr gelungenen Grauburgunder, der im Stahl ausgebaut wird und keinen biologischen Säureabbau bekommt. Der Graue braucht die Säure, denn er hat viele Aromen, die es zu bändigen gilt. Der Weißburgunder kommt aus gebrauchten Barriques und er hat die malolaktische Gärung, also eine Wandlung der

strengen Apfelsäure in die mildere Milchsäure. Wie ein Burgunder wird er ausgebaut und so hat er auch die burgundische Ausstrahlung. Alte Reben auf Kalk, behandelt wie ein Chardonnay, da wächst der Weißburgunder über sich hinaus. In der nächsten Stufe dann der Grauburgunder vom Bienenberg, ein GROSSES GEWÄCHS. Auch ein Wein mit !!. **Zu den Spätburgundern:** Fangen wir an mit dem Sekt, der fünf Jahre Flaschengärung bekommt. Dann gibt es noch die letzten 2014er. Wir empfehlen sehr die Alten Reben. Wer noch keinen Bienenberg GG hat, kann noch einen letzten Versuch machen. Im Herbst kommen dann die 15er, die wir schon vom Fass probiert haben. Großartig. Fest und dicht mit Gewürz, Lakritz und Mineralik. Große burgundische Eleganz und Länge.

Sommerhalde wird es nun ein paar Jahre nicht mehr geben. Die Fläche ist gerodet und neu angepflanzt. Damit fällt ein großer Wein aus und es bleiben Bienenberg und Schlossberg. Wir müssen dicht dranbleiben, um davon unsere Tranchen zu bekommen. Die Neuanpflanzungen in der Steillage Schlossberg und der Sommerhalde mit ausgesuchten Klonen sind eine langfristige strategische Entscheidung und Bausteine für weitere Erfolge.



Julian Huber, 27 Jahre alt. So sieht die Zukunft der deutschen Chardonnays und Spätburgunder aus

Nahe: Bei Kauer gibt es noch Spitzenweine von 2015

Die beiden Cousins Markus und Christoph Kauer beklagen die geringen Mengen des 2016ers. Peronospora und insbesondere der Frost im Mai haben Mengenschäden angerichtet, die Qualität ist wegen des goldenen Herbstes ausgezeichnet.

Davon haben wir uns auf einer eindrucksvollen Verkostung im Februar überzeugt. Eine frische Scheurebe, ein Rosé vom Spätburgunder, ausbalancierte Weißburgunder und Grauburgunder und die wirklich finessenreichen Rieslinge. Schon der Gutsriesling hat alles, was ein guter Riesling braucht, der Sandstein bietet die cremigen Finessen der verwitterten Buntsandsteinböden. Dann der Vulkangestein vom Felsenberg: Dieser Duft weist auf Schlossböckelheimer Lagen hin, das ist schon ein besonderer Riesling mit der Extravaganz des Porphyr. Keinen so hohen Alkohol weisen die 16er auf, viel Reife und Eleganz, feine Aromen und ein frisches Säurespiel. Sie sind im Restzucker zwischen 4 und 6 Gramm, genau unsere Kragenweite.

Die großen Weine wie Römerberg und Felsenberg von 2016 gibt es natürlich erst im Herbst. Aber wir können noch Weißburgunder R und S sowie Grauburgunder S und auch die Rieslinge Felsenberg und Römerberg von 2015 bekommen, man sollte davon Gebrauch machen, denn die Weine

gewinnen an Kraft und Fülle, wenn man ihnen etwas Zeit gibt.



Markus Kauer ist entspannt
Die 2016er entwickeln sich gut

Franken: Bei Rudolf May hat die Natur Vorrang

Für Rudolf May ist die Natur ein wichtiger Partner. Spontanvergärung bei allen Weinen ist unantastbar. Wenn die Malo mal überspringt, dann ist das so. Gravitation statt Pumpen, Gärung, bis der Zucker fast weg ist. Die Weine danken es ihm. Derart feine, delikate Silvaner findet man selten, auch in Franken, wo der Silvaner seine Heimat hat. Die bäuerliche Erdigkeit haben sie bei Rudolf May abgelegt. Ertragsbeschränkungen und steile Muschelkalklagen sorgen für feine Aromen. Immer schon wird hier biologisch gearbeitet, jetzt ist man in der Umstellungsphase und will sich zertifizieren lassen.

Rudolf May hat einen trockenen, hintergründigen Humor und geerdete Ansichten. Es ist spannend und macht Spaß, wenn Rudolf May von seiner Arbeit erzählt, bei der er nun von seinem Sohn Benedikt unterstützt wird. Benedikt hat seine Winzerlehre beendet und studiert jetzt Weinbau. Wichtige Praktika bei Van Volksem und in Australien hat er schon absolviert. Die neue Generation macht sich bereit. Gut so, denn Rudolf May hat es geschafft, zu den Aushängeschildern in Franken zu gehören. Seine Weine tragen dazu bei, den guten Ruf fränkischer Winzer, fränkischen Terroirs und fränkischen Silvaners zu mehren.

2016 waren wieder Einbußen hinzunehmen. Erst der Frost und dann der falsche Mehltau. Die Beeren blieben klein, aber der Herbst hat für gesunde und goldgelbe Trauben gesorgt.

Wieder haben uns die beiden Silvaner Ortswein und ERSTE LAGE überzeugt. Die hoch gelegenen Weingärten, geringe Ernte und kleine Beeren haben eine feine Aromatik bewirkt und die Mineralik von den Kalkböden gibt Struktur. Sie sind anders als die dichteren, festen 2015er, aber sie sind auf Augenhöhe. Auch den beiden Rieslingen kommt der Jahrgang sehr entgegen. Feine, typische Aromen, die Säure ist durch die Kalkmineralik sanft gepuffert; sie werden häufig in der Jugend unterschätzt. Weiß- und Grauburgunder werden aufwendig vinifiziert. Sie kommen von der ERSTE LAGE Langenberg und wollen zu edlem Kalb, Geflügel oder Kaninchen eingesetzt werden, passen aber auch zum Schweinsbraten.



Fassprobe bei Rudolf May

Pfalz: Fassprobenmarathon bei Fred und Peter Becker

Fred Becker hat auch hügelige Weingärten, am Kalmit sind sie auch relativ steil. Aber er kann gut mit den Maschinen durch die Reben fahren, was 2016 das viele Spritzen erleichterte. Zum ersten Mal hörten wir davon, dass es Spritzgeräte gibt, die die nicht von den Blättern aufgenommene Brühe wieder auffängt und dem Behältnis wieder zuführt. So konnten Fred und Peter Becker sehr gut mit der Höchstmenge an Kupfer auskommen, sie haben nur 3,3 kg/ha (statt der zulässigen 4 kg) benötigt, um die Auswirkungen der Peronospora im Griff zu behalten. Es sei nicht einfach, das Gefährt durch die Reben

zu manövrieren, aber so ist es gelungen, die Einbußen auf 20% zu begrenzen. Auch hier gute Weine, wir haben sie alle probiert und sind froh, unseren Kunden wieder vorzügliche Alltagsweine, vom Silvaner über Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay und verschiedenen Rieslingen bis zum Gewürztraminer, anbieten zu können. Biologisch, durchgegoren, reduktiv. Klar und gerade, sauber und mit Charakter. Unsere Favoriten? Weißburgunder und Riesling vom Kalmit, aber auch der Chardonnay und der Grauburgunder sind hervorzuheben. Der Gewürztraminer, eine trockene Spätlese wird auch viele Freunde finden.

Italien

Lambrusco und mehr von Corte Manzini

Die Meinungen gingen ziemlich auseinander, als wir bei auf dem letzten Abholfest Lambrusco ausschenkten. Von "wollen wir unbedingt im Sommer haben" bis "mögen wir eigentlich nicht" war alles vertreten. Wir mögen ihn, wenn er von Corte Manzini kommt, und so gibt es ihn.

In der Emilia Romagna werden durchaus gute Weine angebaut, aber wir fuhrten nicht wegen irgendwelcher Weine nach Modena, sondern wegen des Lambrusco. Nun wollen wir uns gerne daran beteiligen, ihn zu rehabilitieren. Lambrusco hatte sich in den 60er und 70er Jahren lächerlich gemacht. Als Billigwein war er überall anzutreffen und als Partywein gefürchtet. Es hat sich alles geändert. Lambrusco ist eine durchaus ernst zu nehmende Rotweintraupe, aus der ein schmackhafter, auch eigenwilliger Sekt produziert wird. Es gibt ihn von unterschiedlichen Reben und in verschiedenen Qualitäten. Stets wird er frisch getrunken. Hergestellt wird er zumeist mit der Charmat-Methode, also im Drucktank.

Die Hauptrebsorten sind **Lambrusco Grasparossa** und Lam-



brusco Sorbara. Zwei grundverschiedene Arten einer Rebsortenfamilie.

Wir hatten uns schon eingetrunkent und wussten, wie ein "neuer" Lambrusco zu schmecken hat. Auf unserer Reise im Herbst 2016 wollten wir dann "unseren" Lambrusco-Winzer finden, um als Italien-Importeur einen guten, vielleicht einen der besten Lambruscos anbieten zu können.

Wir haben das kleine Weingut Corte Manzini in Settecani Castelvetro (Modena) ausgesucht. Es ist ein junges Weingut, gegründet 1978 von vier Manzini-Brüdern. 10 ha mit überwiegend alten Weinreben haben sie, Handlese ist obligatorisch, Selektion der Trauben und geringe Erträge sollen einen guten Ruf des Lambrusco national und international neu begründen. Viele Familienmitglieder sind mit Passion dabei. Lodovico ist der Generaldirektor, er wacht über die Weingärten, Stefano macht den Keller, Enrico ist für das Marketing zuständig, Giordano, Ruggero und seine Frau beaufsichtigen das Schneiden, Binden und die Erziehung der Reben. Marica, Milena und Maurizio kümmern sich um den Agriturismo und das Restaurant. Wir haben einige der Familienmitglieder

kennengelernt. Das Engagement ist bemerkenswert, alle sind sehr freundlich und bemüht, den Wein in ein gutes Licht zu rücken. Das fällt indes nicht schwer. Wir haben einige Weingüter besucht, auch sehr namhafte, keiner konnte diesem Weingut das Wasser reichen. Sowohl die Lambruscos als auch die anderen Weine und Sekte sind viel harmonischer und stimmiger, die Preise nicht zu beanstanden, Exporterfahrung ist vorhanden und eine gute persönliche Beziehung ist aufgebaut.

Wir werden zwei unterschiedliche Lambruscos ins Programm nehmen. Den trockenen **L'Acino** von den ältesten Weingärten mit 65-jährigen Grasparossa-Reben, 11,5% VolA und etwa 8 Gramm Restsüße, und den **Amabile** von 28-jährigen Reben, auch Grasparossa, aber mit 8,5% und 38 Gramm Restsüße, die dermaßen gut und harmonisch eingebunden ist, dass wir den Amabile ohne Einschränkungen z.B. als Begrüßungsschluck für liebe Gäste im Sommer empfehlen.

Außerdem werden wir einen Spumante aufnehmen, der von 50-jährigen Trebbiano-Reben kommt und knackig, sauber und prickend mit reichlicher Perlung frisch aus dem Glas springt. Er trägt den Namen zu Recht: **Diamante**. Die Präsentation ist entsprechend. Sehr gut und viel zu günstig für diese Qualität. Extra Dry und 11%. Um das Fass voll zu machen, gibt es noch den **Spumante Rosé Bollicine** von Grasparossa, ebenfalls 50-jährige Reben, 11% und trocken ausgebaut. Die beiden Sekte gibt es auch in der Magnum.



Enrico Manzini mit der Magnum vom Diamante

Haben Sie es vermutet? Nicht Italien ist der größte Importeur für Fassweine, sondern --- Deutschland. 690 Tausend Tonnen landen in deutschen Weinregalen. Überwiegend als Verschnitte und Sekte. Der Einkaufspreis liegt oft zwischen 30 und 50 Cent pro Liter. Der größte Exporteur von Fasswein ist Spanien. Wenn man die in Deutschland an Abfüller verkauften Fassweine einbezieht, kommt man auf einen Fassweinanteil von über 40% aller vermarkteten Weine und Sekte. Einige davon schmecken sogar. Und Jahrgangsunterschiede braucht man auch nicht zu befürchten. Charakter haben sie nicht.

Serra San Martino, ein Juwel

Unser kleinstes Weingut hat gerade einmal 3 ha Reben. Es liegt in den Marken, genau in Serra De'Conti. Ein noch nicht so bekanntes Weingut und auch der Ort in der Nähe von Jesi hat noch nicht viel von sich reden gemacht. Er liegt 50 km von der Adriaküste entfernt. Hügelig und einsam, auch das Weingut findet man eher nicht, wenn man keine genaue Wegbeschreibung hat. Dennoch hat es eine alte Weingeschichte, denn schon Griechen und Römer haben hier Weinanbau betrieben. Das Weingut gehört seit 1997 einem Hamburger Architektenehepaar, das zunächst das 150 Jahre alte Bauernhaus renovierte. 2002 wurden Reben gepflanzt und vom 2006er kamen die ersten Weine in den Markt. Namhafte Hamburger Restaurants haben die Weine auf



Thomas Weydemann aus Hamburg macht biologisch und biodynamisch hochanständige Weine in den Marken

der Karte, und auch in Berlin, Hannover und Bremen sind sie zu finden.

Wir sind von den Weinen begeistert. Sie sind dicht, feingliedrig und dennoch kraftvoll. Saftig, würzig und mit beachtlicher Länge präsentieren sie sich. Von Anfang an wurden sie biologisch und biodynamisch erzeugt, demnächst wird zertifiziert. Naturbelassene Weine mit Jahrgangscharakter sind das Ergebnis.

Die Böden, auf 220 Höhenmetern gelegen, sind an der Oberfläche Ton und Kalk, darunter befindet sich Sand und Muschelkalk.

In erster Linie wird die regionale Rebsorte Montepulciano angebaut. Weitere Rebsorten sind Sagrantino, Syrah und Merlot. Schwachwüchsige Unterlagen und eine hohe Bepflanzungsdichte sorgen für wenig Ertrag. Rebschnitt und Ausdünnung der Trauben im Sommer reduzieren die Ernte auf etwa 1 kg pro Rebe. Handlese, keine Klärung und Filterung sind selbstverständlich, nur wenig Schwefel kommt zum Einsatz.

Thomas und Kirsten Weydemann zeigten uns ihren Keller und die alten Pressen, die hier wieder zum Einsatz kommen. Im Keller sehen wir Fässer von guten Tonneleiers, nicht viele sind neu. Thomas Weydemann ist da sehr vorsichtig. Er will einen langen Ausbau auf der Feinhefe und den Einsatz von Battonage (Aufrühren der Feinhefe), um die Komplexität und Struktur herauszuholen. Aber er denkt auch darüber nach, z.B. den Syrah oder einen Teil davon nur im Stahl auszubauen. Solche Winzer gehören in unser Programm. Sie holen das Beste aus den Reben, dem Boden und Jahrgang heraus, mit umweltschonenden Mitteln, ständigem Nachdenken, guter Beratung und immer auf der Suche nach noch mehr Authentizität für die Weine.

La Casella macht noble Vino Nobile

Wir hatten einen Tipp bekommen und fuhren zum Weingut La Casella. Die Weine haben uns besonders gut gefallen, der Winzer auch. Alberto Brini zeigte uns die Weingärten und den Keller und wir verkosteten die biologisch zertifizierten Weine der aktuellen Jahrgänge.

Das Weingut befindet sich am Fuße von Montepulciano in Gracciano, direkt hinter der berühmten Tenuta Valdiplatta, schlecht zu finden. Wir waren Mitte Oktober 2016 dort und Alberto erzählte, dass man vor einer Woche mit der Ernte fertig geworden sei. Gute Qualitäten habe es gegeben, der Sommer sei gut gewesen. Nur wenig Kupfer habe man benötigt, dennoch habe die Pero (falscher Mehltau) eine grüne Ernte ersetzt.

Bis 2003 waren Il Conventino und La Casella zwei eigenständige Weingüter. Dann hat die Familie Brini La Casella übernommen, das es seit 1988 gab. Der 20-ha-Betrieb war einer der ersten Produzenten in Montepulciano, der Trauben aus ökologischem Anbau erzeugte.

Es wird zu 85% Prugnolo gentile (Sangiovese) angebaut. Dann noch Colorino von ganz alten Reben und Canaiolo sowie etwas Mammolo und Trebbiano,

Grechetto und Malvasia für den Bianco und den Vin Santo. Handlese ist obligatorisch, Spontanvergärung, Ausbau im großen Fass von slowenischer Eiche mit einem Teil im Barrique für die Riserva. 25% der Reben sind sehr alt, nämlich von 1970. Auch zwei große Amphoren (1000 Liter) sehen wir im Keller.



Zu den Weinen: Der Weißwein heißt **Deodato**, der Rosé auch. Sie sind gut. Die Rotweine beginnen mit dem **Rosso di Montepulciano**. Dann kommt der normale **Vino Nobile di Montepulciano mit 2 Jahren Holzfass** und noch größer ist der **Vino Nobile Riserva**. 30 Monate Fassausbau mit 50% Barrique. Die **Vino Nobile sind auch in der Magnum** erhältlich, toll für eine Familienfeier.

Es gibt auch einen **reinen Prugnolo, immer nur von den besten Jahrgängen. Er wird 4 Jahre im Barrique ausgebaut**. Etwas für Sammler.

Auf jeden Fall brauchen wir den **Vin Santo Sossolato** von Malvasia und Trebbiano. Auf Darren werden die Trauben luftgetrocknet, so dass Wasser entzogen wird und viel Restsüße im Wein verbleibt.

Eine gute Kollektion ist das und wir freuen uns auf unser neues Weingut.

Neuorientierung in Montalcino

U nser langjähriger Montalcino-Produzent will uns nicht mehr beliefern. Sind es die 100 Parkerpunkte oder die Macht eines großen Importeurs, wofür man eine so langjährige Geschäftsbeziehung und Freundschaft aufs Spiel setzt?

Ein Tipp von Johannes Davaz (Poggio al Sole) brachte den Durchbruch. Er führte uns zu einem Winzer, der uns zunächst darauf aufmerksam machte, welche möglichen Kriterien er nicht erfüllen würde. Zu klein, zu wenig Weine, zwar biologisch aber nicht zertifiziert und, ganz besonders wichtig, keine Punkte bei Parker, kein bekanntes Weingut. Wir haben dann unsere Schwachpunkte aufgezeigt und so wurden wir uns einig, dass wir es miteinander versuchen sollten.

FERRERO heißt unser Produzent in Montalcino. Claudia und Pablo machen dort von 3 ha Sangiovese einen **Rosso di Montalcino** und **Brunello**, in guten Jahren und wenn genug Wein verhanden sind, auch eine



Riserva. In der Maremma, die nur wenige Kilometer entfernt liegt, haben sie 2,5 ha Weinreben mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano und Alicante (Grenache). Das ergibt einen Supertuscan, der dann offiziell ein **IGT Toscana** ist. Vom Trester des Brunello brennt die nahegelegene Brennerei Nannoni eine (n) **Grappa**.

Pablo hat bei Casello Banfi gearbeitet und er war Kellermeister bei der Col d'Orcia. 2002 bauten Claudia und er das alte Steinhaus zu einer Winery um. 2009 gab Pablo seine Anstellung bei der Col d'Orcia auf, um nur noch den Wein für FERRERO zu machen. Seine große Erfahrung bei den renommierten Weingütern in der Region wird deutlich, wenn man seine Weine trinkt. Ihn zeichnet der vorsichtige Holzeinsatz aus, die Handlese, strenge Selektion der Trauben und manchmal auch der Beeren.

Wir sind gespannt, ob die Weine Ihnen auch so gut gefallen werden.

Altbewährtes aus dem Chianti

U nsere beiden Weingüter in dem Chianti waren stolz darauf, was sie aus dem schwierigen Jahr 2014 gemacht hatten. Schwierige Jahre sind ja nicht gleich-bedeutend mit schlechten Jahrgängen. Manchmal ist es genau anders herum, denn die Trauben müssen solgfältiger ausgesucht werden und das Qualitätsstreben geht bis an die wirtschaftliche Grenze. So sind von 2014 ungestresste, saftige und trinkige Weine entstanden. Nicht so dicht in der Farbe und nicht so kräftig im Alkohol, aber unkomplizierte Exemplare mit seidigem Trinkfluss.

Corzano e Paterno bietet einen Terre und I Tre Bori an, die sehr charmant und burgundisch sind. Der **Il Corzano** ist dann von 2013, dicht und mit toller Struktur, er braucht noch etwas Zeit.

Poggio al Sole präsentiert einen burgundischen **Chianti Classico**, der mit Graphit, Eleganz und Wildkirschen einen phantastischen Essensbegleiter darstellt. Ein weiches Finale läßt die Tannine vor der Frucht verstummen, man wünscht sich einen Entenbraten dazu. Der Syrah von 2014 ist die Krönung. Da paßt das Terroir besonders gut mit dem

Veilchenduft zusammen. Es gibt noch ein wenig von der großartigen **Gran Selezione Casasilia 2013**. Wer ihn nicht hat, sollte nicht zögern.



Österreich

E ine schöne und klare Frucht, weniger Alkohol und wunderbar vielschichtig sind die Weißen von 2016. Viel zu wenig hat es gegeben, aber auch in Österreich sind die Weine wegen des sonnigen Herbstes bestens gelungen.

Erich Machherndl aus der Wachau, noch in der Bio-Umstellung, brachte es auf den Punkt: Der Jahrgang hat alles, was er braucht. Nur viel zu wenig Wein und viel zu hohe Produktionskosten.

Auch **Kurt Angerer (Kamptal)** ist zufrieden. Der Herbst erlaubte ein gutes Ausreifen der Trauben, die Weine sind teilweise mit milder Säure einen Hauch cremig.

Andreas Herzinger (Traisental) präsentiert auch eine Serie mit sauberen und trinkfreudigen Weinen. Für Stammkunden läßt er die Preise konstant.

Christoph Bauer (Weinviertel Retzerland) hat den Vogel abgeschossen. Seine Entwicklung gefällt uns sehr, er wird

immer besser. Saubere und frische Veltliner, einen tollen Sauvignon blanc ohne Aromahafen und ein wunderbarer Grauburgunder finden den Weg in unsere Preisliste.

Hervorheben wollen wir auch den **Zweigelt Reserve 2015**.

Leo Sommer, (Burgenland Leithagebirge) gehört für uns auch zu den Gewinnern. Grüner Veltliner Bergweingarten ist perfekt, der Sauvignon blanc nicht überladen, sondern wunderbar ausbalanciert, der Chardonnay von alten Reben bemerkenswert. Ein Spitzenprodukt ist der **GV Leithaberg** von 2015.

Von **Christian Reiterer, Weststeiermark**, wollen wir den Schilcher Frizzante ZERO wieder einmal hervorheben. Aber auch der "normale" Frizzante und der "stille" Schilcher sind gelungen. Die beiden Lagen-Schilcher vom Lamberg und Engelweingarten sind etwas für Schilcherfreunde, die auch noch im Winter einen Rosé haben wollen. Als sommerlichen Weißwein legen wir Ihnen die Cuvée ans Herz.