

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

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

WINTER ADÉ

DER WEIN-FRÜHLING NAHT

Die Fortezza von Montalcino im Februar 2019

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



GRIS DE GRIS ROSÉ VOM SAND DER CAMARGUE



Das CHÂTEAU L'ERMITAGE wurde im elften Jahrhundert von den Eremiten des Klosters Sainte Cécile d'Estagel gegründet. Es ist eine Etappe auf dem Pilgerweg nach Santiago de Compostela. Das Weingut umfasst insgesamt 80 Hektar sonniger Rebflächen in Hanglagen an den Costières de Nîmes. Die beiden Eigentümer MICHEL und JÉRÔME CASTILLON, gehören zu den dynamischsten und talentiertesten Winzern im Rhône-tal. »Nebenbei« erzeugen die energiereichen CASTILLONS auch einen leichten, zart lachsfarbenen Rosé aus der Camargue von verführerischer Frische und seidiger Würze.



■ 2018 »Dune« Gris de Gris Sable de Camargue IGP

9,20 €/Ltr. **6,90 €**

extraprima 88/100 | Die sandigen Böden auf denen die Reben wachsen, geben der geografischen Herkunftsbezeichnung »Sable de Camargue« den Namen. »Dune« Gris de Gris heißt dieser verführerisch leichte Hauch von Rosé, der zum Aperitif auf die Terrasse ruft. Helltönig und leicht, mit feinen Citrusnuancen und Blütenduft im feinen Parfüm, zarter Cremigkeit und delikater Tiefe. Auch im Mund gibt er sich sehr verführerisch, mit der genau richtigen Portion samtener Fülle, zarter Eleganz und seidiger Textur. Dabei bleibt er immer frisch und klar, dezent rassig und vor allem saftig. Zum Kochen wird man die Flasche zu zweit bereits nach dem Zwiebeln schneiden geleert haben. Dieser feine, unkomplizierte Rosé macht einfach unglaublich Spaß, ob als Aperitif, unaufdringlicher Essensbegleiter oder mal einfach so zum Zeitvertreib. Santé und viel Spaß damit ...

DOMAINE DE L'AUMONIER

SAUVIGNON FRUITÉ

Im Jahr 1996 gründeten SOPHIE und THIERRY CHARDON die DOMAINE DE L'AUMONIER mit einem kleinen Weinberg, den sie von SOPHIES Großeltern überlassen bekamen. Zuvor hatte THIERRY sechs Jahre als Außenbetriebsleiter in MAREUIL SUR CHER an der Loire gearbeitet. THIERRYS Familie betreibt bereits seit mehreren Generationen Weinbau. Von Winzern, die zum Ruhestand hin ihre Rebanlagen aufgaben, kauften SOPHIE und THIERRY damals weitere zehn Hektar hinzu. So konnten die CHARDONS ihr Weingut mit viel Hingabe und Fleiß Stück für Stück aufbauen. Während damals in der Touraine eher auf Menge abgezielt wurde, setzten die CHARDONS von Anfang an auf Qualität. Der Familienname CHAR-

DON ist im Französischen auch die Bezeichnung für Distelgewächse. Daher wurde die Distel auf dem Etikett so etwas wie ein Markenzeichen der Weine von SOPHIE und THIERRY CHARDON. Die ökologische Bewirtschaftung der heute fast 50 Hektar war eine logische Konsequenz aus dem Respekt vor der Natur und der nachhaltigen Qualitätsphilosophie von SOPHIE und THIERRY. Alle Weinberge liegen am linken Ufer des Flusses Cher, der hinter Tours in die Loire mündet. Die kalkhaltigen Lehm Böden geben den Weinen Körper und Rasse. Der ozeanische Einfluss des Wetters steuert Beständigkeit und Frische bei. Der *Sauvignon* der DOMAINE DE L'AUMONIER ist einer der besten und preiswertesten Weißweine der Touraine.

UNSER TIPP ZUM SPARGELKOCHEN

Warum schmeckt der Spargel im Restaurant oft besser als daheim? Richtig, weil im Spargelwasser mehrere Portionen gegart werden und dieses dann entsprechend intensiv nach Spargel schmeckt. Das geht auch daheim. Man sollte lediglich das Spargelwasser nach dem Kochen nicht wegschütten, sondern durch ein feines Sieb von festen Bestandteilen befreien, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Um Platz im Kühlschrank zu sparen, kann man den Spargelfond auch einkochen. Für den nächsten Spargel dann einfach mit Wasser auffüllen, nachwürzen (Salz, Zucker, Butter) und erhitzen. Sie werden sehen, je öfter sie den Spargelfond nochmals benutzen, umso intensiver schmeckt Ihr gekochter Spargel. Nach einigen Kochvorgängen machen Sie dann eine leckere Spargelsuppe daraus und beginnen mit einem neuen Ansatz für Spargelwasser.

■ **2018 Sauvignon Blanc Touraine bio**
Domaine de l'Aumonier

13,20 €/Ltr. **9,90 €**

extraprima 90/100 | Der fruchtig-frische Touraine von der Domaine de l'Aumonier ist einer der ausdrucksstärksten Sauvignons seiner Preisklasse in Frankreich. Der 2018er ist noch intensiver als der Vorgänger aus 2017. Seine satte, reife Frucht ist sehr typisch für diese Rebsorte, mit gelbfruchtigen und exotischen Anklängen. Wieder ist dieser »kleine« Touraine ungemein satt, dicht strukturiert und mit extraktreicher Fülle ausgestattet, die straffe Säure verleiht ihm wiederum sehr viel Spiel und Tiefe. Mit 13,5 % Alkohol ist er deutlich gehaltvoller als der 2017er. Festfleischig, mineralisch und sehr raumgreifend ist er ein extrem preiswerter Sauvignon von der Loire.



STEFFEN ENK DENKSTOFF

Denken ... den Verstand gebrauchen ... sich etwas durch den Kopf gehen lassen. Ein guter Wein beflügelt die Phantasie und kann im gemütlichen Kreis wichtige Denkanstöße liefern oder selbst für Diskussionsstoff sorgen. STEFFEN ENK ist ein aufstrebender, junger Winzer von der unteren Nahe in Dorsheim. Gemeinsam mit seinem Vater arbeitet er kontinuierlich an der Qualität seiner Weine. Vom neu errichteten Kellergebäude konnte erstmals der Jahrgang 2017 profitieren. Die denkstoff-Serie gibt es wieder nur exklusiv bei Extraprima. Bei der Kellerprobe in Frühjahr 2018 entpuppte sich der Weissburgunder von Tank 40 quasi als »Geheimwaffe«. Er stellte die Hälfte des »5zig 5zig« Weissburgunders und verhalf auch dem Grau | Weiss und dem Weissburgunder & Chardonnay zu hervorragender Qualität. Freunde von holzfassgereiftem Chardonnay möchten wir auf die ausgezeichnete Entwicklung des denkstoff Chardonnay Coup de Foudre 2016 hinweisen ...

■ 2017 Weissburgunder & Chardonnay denkstoff

12,67 €/Ltr. **9,50 €**

extraprima 89/100 | Der Weissburgunder & Chardonnay profitierte vom hervorragenden Weissburgunder von Tank 40, der satte 75 % zur Cuvée beitrug. Die 25 % Chardonnay kamen wieder von einer neuen Anlage, die ebenfalls im Edelstahl vergoren wurde. Daher behält der lebendige Weissburgunder & Chardonnay seine frische Leichtigkeit und unbekümmerte Eleganz mit zarten 12,5 % Alkohol.

■ 2017 Spätburgunder »Blanc de Noir« denkstoff

12,67 €/Ltr. **9,50 €**

extraprima 89/100 | Der 2017er Blanc de Noir wurde aus zwei getrennt gelesenen Spätburgunder-Partien komponiert. Mit seinen 12,5 % Alkohol blieb der Blanc de Noir der schlanken Linie treu. Er besitzt wieder den feinen Apricot-touch in der Farbe und auch der Duft erscheint sehr fruchtig und animierend. Zart und filigran, mit delikatem Blütenaroma und ein wenig beerigen Nuancen. Leicht, ganz auf Frische und trinkigen Schmelz ausgerichtet, mit anschmiegsam abgerundeter Struktur und weicher Säure im Mund. Ein charmanter, cremiger Weißwein mit dem gewissen Etwas im Nachhall, das man mit »crispy« am ehesten trifft.

■ 2017 Burgunder »Grau | Weiss« denkstoff

12,67 €/Ltr. **9,50 €**

extraprima 88/100 | Das Mischungsverhältnis des Grau | Weiss besteht im Jahrgang 2017 aus etwa 65 % Grauburgunder und 35 % Weissburgunder. Er zeigt viel Burgunder-Schmelz und die gewohnte Fruchtigkeit. Rund und anschmiegsam strukturiert ist er im Mund. Ein feiner, unkomplizierter Alltagswein mit hoher Qualität, der schlicht Spaß machen soll! Die Burgunder-Typizität steht beim Grau | Weiss im Vordergrund bei erfreulich leichten 12,0 % Alkohol.

■ 2017 Weissburgunder »5zig | 5zig« denkstoff

13,20 €/Ltr. **9,90 €**

extraprima 89–90/100 | Zur Hälfte stellte der Weissburgunder von Tank 40 die Assemblage des Jahrgangs 2017. Weitere 25 % kamen vom Tank 32 und der Rest stammte aus dem Holzfass Felix, das nach Steffen Enks Sohn benannt wurde. Der neue Jahrgang besitzt viel Zug und Kraft, hat eine geradlinige Struktur mit feinsinnigen Fruchtaramen, die der Typizität dieses Weissburgunders Nachdruck verleihen. 12,5 % Alkohol.

■ 2016 Chardonnay Coup de Foudre denkstoff

19,87 €/Ltr. **14,90 €**

Denis Dalibot

Die Sonne ist heiß! Das stimmt wohl.
Bordeaux ist teuer! Das ist wiederum
totaler Quatsch. Und doch sind sehr
viele Menschen von der zweiten
Behauptung überzeugt?!
Wie kann das sein ...
Das CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE
ist nicht nur eines der schönsten
Güter unter den Bordeaux Supérieurs.
Seine Weine zählen auch zu den
weitaus Besten dieser einfachen
Appellation von Bordeaux.



CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE SONNENSCHEN ÜBER BORDEAUX

Das CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE liegt etwa 30 km nordöstlich von Fronsac und St-Emilion. Die heute acht Hektar umfassenden Weinberge sind auf einem Plateau hinter dem liebevoll gepflegten Château angelegt, umringt von Wald, ohne angrenzende Weinberge anderer Erzeuger. Vor über 100 Jahren hatte dieses Gut einen hohen Bekanntheitsgrad, bei wesentlich größerer Produktion. Im Verlauf des 20. Jahrhunderts wurden einige Rebanlagen stillgelegt. Seit DENIS DALIBOT das Gut übernahm, werden heute nur noch die besten Kernparzellen kultiviert. MONSIEUR DALIBOT war als Finanzvorstand beim weltgrößten Luxusgüterkonzern LVMH (Louis Vuitton-Moët-Hennessy) tätig, als er 1997 die Perle BRANDE-BERGÈRE als Rückzugsort zum hektischen Pariser Stadtleben erwarb. Das gesamte Anwesen, inklusive der Weinberge und Kellergebäude, wurde grundlegend renoviert und auf den neuesten Stand gebracht. Es war nie die Absicht von DENIS DALIBOT und seiner Frau mit der Weinproduktion von BRANDE-BERGÈRE Geld verdienen zu wollen. Sie wussten sehr wohl, dass dieses im Bereich des Bordeaux Supérieur sehr schwierig sein würde. Dennoch wollte DALIBOT den bestmöglichen Wein produzieren, ohne jedoch Rücksicht auf dabei anfallende Kosten zu nehmen. So steht die personelle Ausstattung und der betriebene Aufwand bei BRANDE-BERGÈRE in keinem Verhältnis zum überschaubaren Preis seiner Weine. Tatsächlich besitzt dieser kleine Bordeaux Supérieur enorm viel Stil und Klasse, denn er wird mit großer Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl erzeugt. Auf Herbizide und Pestizide wird verzichtet, der Anbau ist eher ökologisch als konventionell, der sogenannten »lutte raisonnée« folgend. Handarbeit im Weinberg und bei der Lese sind Standard für alle Weine! Vergoren wird in traditionellen Betontanks und der Barriquekeller sieht nicht anders aus, als bei einem kleineren Grand Cru-Châteaux in St-Emilion. BRANDE-BERGÈRE erzeugt nur einen einfachen Bordeaux Supérieur und die Selektion mit dem Namen *Cuvée O'Byrne*. Diese Cuvée wurde nach einem

der früheren Besitzer des Château benannt. Der war ein irischer Edelman, dessen Name O'BYRNE irisch als [Ó Broin] ausgesprochen, ein wenig an »Haut-Brion« erinnert ... na ja, how ever. Die *Cuvée O'Byrne* reift zu einem Drittel in neuen Barriques. Nur die besten Fässer werden für die Spitzencuvée verwendet, der Rest gelangt in den einfachen *Bordeaux Supérieur*. Die Weinberge von BRANDE-BERGÈRE sind mit 40% Merlot, 35% Cabernet Franc und 30% Cabernet Sauvignon bepflanzt. Direkt vor dem Château ließ DENIS DALIBOT kürzlich eine kleine Parzelle von 1,3 Hektar mit Merlot des Klons »Gloire de Riparia« bepflanzen. Der famose Oenologe GILLES PAUQUET riet dazu mit dem Hinweis, dass die sandigen Böden einigen der besten Terroirs von Pomerol ähneln würden. Mit dieser Neupflanzung soll der BRANDE-BERGÈRE in Zukunft zusätzliche Transparenz und Eleganz gewinnen. PAUQUET ist einer der renommiertesten Oenologen am rechten Ufer von Bordeaux. Er ist unter anderem für das berühmte CHÂTEAU CHEVAL-BLANC beratend tätig. Als CHEVAL-BLANC im Jahre 1998 für die damals sagenhafte Summe von 870 Million Francs verkauft wurde, hielt die Welt auch außerhalb von Bordeaux den Atem an. Rund 260 Millionen D-Mark klangen derzeit sphärenhaft. Nach heutigem Marktwert wären 125 Mio Euro geradezu günstig. Neue Besitzer wurden damals BERNARD ARNAULT, der Eigentümer von LVMH, gemeinsam mit dem Brüsseler Investmentbanker ALBERT FRÈRES. DENIS DALIBOT führte als FCO die außergewöhnliche Transaktion von LVMH durch. Später durfte er auch das CHÂTEAU D'YQUEM dem Imperium von LVMH einverleiben. Dass die Weine von BRANDE-BERGÈRE so günstig sind, liegt eben in erster Linie daran, dass DENIS DALIBOT kein Geld damit verdienen muss. Er leistet sich lieber den Luxus, einen sehr guten Wein zu produzieren, der weit davon entfernt ist, prominent werden zu müssen. Denn die Sonne scheint auch ohne Ruhm.

■ 2015 Bordeaux Supérieur Château Brande-Bergère

14,53 €/Ltr. **10,90 €**



89/100 | ... schmeckt eigentlich wie einer von den teuren Bordeaux' ... « sagte ein Kunde, der zunächst eine Flasche zum Probieren mitnahm und danach eine Kiste vom Brande-Bergère nachkaufte. Der Château Brande-Bergère besitzt alles, was man von einem klassischen Bordeaux erwartet. Er ist vielschichtig, sehr klar strukturiert, mit solider nicht üppiger Frucht ausgestattet und wirkt beileibe nicht zu schwer, noch zu schlank. Rundherum ein toller Bordeaux für bezahlbares Geld! 2015 ist ein hervorragender Jahrgang mit großer Intensität. Er braucht Zeit, darum lohnt es sich, auch diesen »kleinen« Bordeaux zu dekantieren! Dichte Farbe, schöner würziger Duft, ausgewogen und kraftvoll am Gaumen. Klare Frucht, sehr linear und saftig. Die Gerbstoffe sind noch etwas präsent, und benötigen dringend ein wenig Luft. Im Anbruch hält dieser kleine Bordeaux über mehrere Tage und zeigt damit, dass man ihn auch gerne einige Jahre im Keller reifen lassen kann.

■ 2015 Château Brande-Bergère »O'Byrne« Bordeaux Supérieur

22,53 €/Ltr. **16,90 €**



extraprima 90+/100 | Die Selektions-Cuvée von Brande-Bergère ist nach dem irischen Edelman O'Byrne benannt, der das Château im 18. Jahrhundert erbaut hatte. Die Trauben der ältesten, etwa 30 Jahre alten Reben kommen von einer 1,6 ha Hektar umfassenden Parzelle mit niedrigem Ertrag. Nach der Vergärung mit langer Maischestandzeit (Cuvaion) reift der O'Byrne 12 Monate in Barrique-Fässern, davon kommt etwa ein Drittel neu zum Einsatz. Seit 2012 ist der berühmte Oenologe Gilles Pauquet bei Brande-Bergère beratend tätig. Der 2015er O'Byrne besitzt eine intensive, dunkle Farbe. Er ist sehr dicht und stoffig im Geruch, zeigt sich kraftvoll gebaut und stimmig im Geschmack, straff konzipiert und mit vielschichtiger Würze ausgestattet. Seine sehr gut balancierte Struktur ist tiefgründig angelegt, kernig und sehr rassig im Mund, immer geschliffen und feingliedrig. Ganz frisch und knackig, zeigt dieser Bordeaux Supérieur, zu welcher großen Cabernet-Struktur und satter Merlot-Fülle ein Bordeaux dieser Preisklasse fähig ist.



MENADE – ERSTER BIO-RUEDA

Die BODEGA MENADE wurde 2005 von den Geschwistern MARCO, ALEJANDRA und RICHARD SANZ gegründet. Die Familie ist bereits seit fünf Generationen dem Weinbau verhaftet und feiert im Jahr 2020 ihr 200jähriges Winzer-Jubiläum. Die 200 Hektar Rebanlagen von MENADE befinden sich auf 720–810 Metern Höhe und wurden als erste Rueda-Erzeuger biozertifiziert. Die Geschwister versuchen Tradition und moderne Technologie miteinander zu vereinen. Um mehr über die Biodiversität im Weinberg zu erfahren, haben sie »mobile Bäume und Büsche« auf Anhängern gepflanzt, die sie innerhalb der unterschiedlichen Mikroklimata ihrer Weinlagen abstellen können, um den Einfluss langfristig zu studieren. Esel und andere Tiere leben auf MENADE, unterschiedliche Rosmarinbüsche, Lavendel, Schlehdorn, Holunder und Brombeeren ziehen die Insekten an, deren Population kontinuierlich wächst. Bei der Weinbereitung wird ebenfalls auf natürliche Arbeitsweisen geachtet, Reinzuchtheften werden beispielsweise keine verwendet. Das ist in diesem Anbaugebiet eher unüblich, schließlich sind die exotischen Ruedas mit exzessivem Maracuja-Geschmack weit verbreitet. Die Weine von MENADE besitzen auch exotische Fruchtnoten, diese finden jedoch weitaus mehr Tiefe und Vielschichtigkeit in Duft und Geschmack. Dank der harten klimatischen Bedingungen von großen Tages-Nacht-Schwankungen in der Temperatur und oft trockenen Wachstumsbedingungen, besitzen die Weißweine eine enorme Frische und Klarheit. Durch drei verschiedene Lesezeitpunkte und -methoden per Hand und mit der Maschine, bei Tag und auch bei Nacht, erlangen die verschiedenen Partien jeweils unterschiedliche Eigenschaften in Reife, Fülle, Frucht und Struktur. Die differenzierten Bodentypen und Bearbeitungsweisen der diversen Lagen steuern weitere Elemente bei. Mit der gezielten Assemblage der einzelnen Bestandteile erreichen die Geschwister Sanz eine außergewöhnliche Komplexität und Frische in ihren Weinen.



■ 2018 Verdejo Menade bio

11,87 €/Ltr. **8,90 €**

■ dito Magnum 1,5-Ltr. bio

13,00 €/Ltr. **19,50 €**

90/100 | Der Verdejo von Menade ist mit beachtlichen 500.000 Flaschen das Aushängeschild des Betriebes. Er wird von verschiedenen Lagen mit kalkhaltigem Lehm und steinigen Böden bei La Seca in etwa 720–810 Metern Höhe geerntet. Jede Parzelle wird ihrer Lage, Bodenbeschaffenheit und Ausrichtung entsprechend bearbeitet und geerntet. Der 2018er Verdejo hat eine schöne, frische, offensive Nase mit viel Energie, verführerisch fruchtig, aber nicht zu exotisch. Seine rassige Säure im Mund verleiht ihm Länge, mit grünlichen Akzenten und ausgezeichneter Frische im tiefen Nachhall. Der Menade ist ein außergewöhnlich vielschichtiger Verdejo, der dem vorherrschenden Rueda-Geschmacksbild mehr Charakter, Tiefgang und Würze entgegenhält. **SPARGELTIPP:** Dieser fruchtige Verdejo passt vor allem zu Spargelsalat.



■ 2018 Sauvignon Blanc bio

13,87 €/Ltr. **10,40 €**

bei Abnahme von 12 Flaschen je Fl.

13,20 €/Ltr. **9,90 €**

90/100 | Der Sauvignon von Menade wird von verschiedenen Lagen mit kalkhaltigen Lehmböden bei La Seca in etwa 790–800 Metern Höhe geerntet. Jede Parzelle wird ihrer Lage, Bodenbeschaffenheit und Ausrichtung entsprechend bearbeitet und geerntet. Der 2018er Sauvignon präsentiert eine feine, zarte, kühl gehaltene Frucht im Duft, die mit delikaten Citrusnoten hinterlegt ist und sehr gute Frische und Tiefgründigkeit besitzt. Er zeigt einen schönen, rassigen Verlauf im Mund, ist knackig ohne Ende, ganz leichtfüßig und elegant. Ein beeindruckender, saftiger Sauvignon von großartigem, animierendem Trinkfluss. **SPARGELTIPP:** Dieser Sauvignon passt vor allem zu Spargel mit Butter und Schinken.



Xavier Weisskopf

Den jungen XAVIER WEISSKOPF lernten wir im Jahr 1999 als »rechte Hand« von LOUIS BARRUOL auf dessen CHÂTEAU DE SAINT COSME in Gigondas kennen. XAVIER träumte davon, seinem Vorbild LOUIS folgend, Charakterweine aus Trauben von uralten Rebstöcken zu produzieren. Umringt von Renaissance-Schlössern und alten Städten fand er in Montlouis bei Vouvray an der Loire ein ungewöhnliches Kleinod. Einen vor über 300 Jahren in den Kreidefelsen gehauenen, höhlenartigen Weinkeller sowie damals neun Hektar umfassende Weinberge mit Rebstöcken, die ein Alter zwischen 30 bis über 100 Jahren hatten. XAVIER zögerte nicht lange, sein Vater half bei der ersten Finanzierung, die DOMAINE DU ROCHER DES VIOLETTES war geboren.

XAVIER WEISSKOPF

CHENIN BLANC – GRAND CRU

Mit unermüdlichem Einsatz machte XAVIER zu Anfang alles selbst und ließ seiner Experimentierfreude freien Lauf. Seine Lagenweine *Touche Mitaine* und *La Négrette* fanden mit ihrem Debut-Jahrgang 2005 schnell eine treue Anhängerschaft unter den extra-prima-Kunden. In den letzten Jahren hatte XAVIER mit einigen Jahrgangswirren zu kämpfen: Frost und Pilzbe-fall machten ihm das Leben schwer. Mit dem Jahrgang 2017 erstrahlen seine grandiosen Weißweine aus Chenin Blanc wieder in seltener Perfektion! Der neue Jahrgang ist nun auch biozertifiziert. Neben dem Riesling ist Chenin Blanc eine der vielseitigsten und interessantesten weißen Rebsorten der Welt! Von leicht bis monumental, schlank und rassig bis schmelzig-mundfüllend, sowie von trocken bis edelsüß, kann



Chenin Blanc alle Spielarten authentisch und vielschichtig darstellen. Dabei kommen auch in verführerischer Weise alle terroirbezogenen Facetten des Bodens auf dem sie wächst zum Vorschein – eben wie beim Riesling. Zudem steht dem Chenin Blanc der Ausbau in Holzfässern deutlich besser als dem Riesling. Gedenk dem großen Arbeitsaufwand im Weinberg, dem Alter der Reben und den daraus resultierend niedrigen Erträgen, sind die Weine von XAVIER WEISSKOPF ein absolutes Muss für Liebhaber von charaktervollen Weißweinen von der Loire. Diese Art von salzig-mineralischen Chenin Blancs mit Kraft und Charakter gibt es nur dort. Ihre unglaubliche Preiswürdigkeit gibt ihnen ein zusätzliches Alleinstellungsmerkmal mit eindeutiger Kauf-Empfehlung.

■ **2017 Chenin Blanc Vin de France bio** 19,33 €/Ltr. **14,50 €**
Rocher des Violettes

91/100 | Sehr viskos und dickflüssig im Glas, zieht der Chenin Blanc satte Kirchenfenster am Kelch und deutet damit auf seine hohe Konzentration bei 12,5 % Alkohol ohne Restzucker hin. Bereits der einfache Chenin besitzt eine süßlich feine Nase mit etwas gebrauchtem Holz, ganz tief und gelbfruchtig, transparent, recht voll und opulent im Ansatz. Weit aufgespannt im Mund, mit grandioser Intensität und Rasse, großartige, stoffige Struktur mit großem Säurebiss am seitlichen Zungenrand und konzentrierter Frucht, die in Richtung Quitte und Birne tendiert. Energiegeladen, frisch, knackig und doch satt und füllig im Nachhall. Das gelbfruchtige Geschmeide besitzt in Verbindung mit der immer transparent erscheinenden fein eingesetzten Säure eine besondere Präsenz und Anmutung. Deutlich leichter als die Lagenweine, empfiehlt sich dieser ausgezeichnete Einstiegswein mit grandioser Klarheit, extraktreicher Struktur und sehr guter Länge. Ganz druckvoll und rassig, mit tollem Säurekick. 12,5 % Alkohol. **SPARGEL-TIPP:** Dieser Sauvignon passt vor allem zu Spargel mit Butter und Geflügel, Fisch oder Fleisch.



■ **2017 Montlouis Touche Mitaine** 22,00 €/Ltr. **16,50 €**
bio Rocher des Violettes

92/100 | Sehr viskos und dickflüssig im Glas, zieht der Touche Mitaine unglaubliche Kirchenfenster am Kelch und deutet damit auf seine hohe Konzentration bei 13 % Alkohol ohne Restzucker hin. Jugendlich verschlossene Nase mit nussig-schokoladigem Holz, sehr feinem, gehaltvollem Geschmeide und noch recht zurückhaltender Primärfrucht. Dabei zeigen Reflexe mit mineralisch unterlegten Fruchtnuancen und tiefgründiger Transparenz die zukünftige Aromenfülle im komplex gewebten Duftge-

■ **2017 Montlouis La Négrette bio** 32,00 €/Ltr. **24,00 €**
Rocher des Violettes

93/100 | Extrem viskos und dickflüssig im Glas, zieht der La Négrette unglaubliche Kirchenfenster am Kelch und deutet damit auf seine hohe Konzentration bei 13 % Alkohol ohne Restzucker hin. Gehaltvoll, süß, opulent, weit gefasst, irgendwie undurchdringlich und doch tief und transparent. Ein Duftgebilde von grandioser, satter Frucht und dichter Ansprache, unglaublich ansprechend und verführerisch. Im Mund operiert der fleischige Négrette in der Gewichtsklasse eines Meursault. Aromatisch sprengt sich sein Citrusaroma tief in den Gaumen ein, mit brachialer Säurespannung und generöser Extraktfülle. Stilistisch ist er ein eigenwilliger, hochcharaktervoller, tiefgründig facettenreicher und reichhaltiger Wein ohne zu große Schwere oder Breite. Salzig-mineralisch, fest am Gaumen verankert, katapultiert er sich mit brillant strahlender Quittenfrucht und seidiger Fülle tief in den Nachhall. Der Négrette ist ein grandioser Chenin Blanc, der zeigt, wie unglaublich vielschichtig, komplex und faszinierend diese Rebsorte im Spitzenbereich sein kann. Süßlich, dicht, konzentriert, schmelzig, kompakt und ewig lang, mit feiner Citruswürze und lockerer Intensität. 13 % Alkohol.



bilde. Satter, cremig-fülliger Auftakt mit unglaublicher Würze und konzentrierter, frischer Frucht, geballte, rassige Säure mit unglaublicher Energie, ohne dabei zu stark im Vordergrund präsent zu sein. Vielschichtig, geschliffen, rassig, jederzeit druckvoll und weit gefasst. Die kalkig-mineralische, straff geführte Struktur kleidet den Mundraum mit delikat schwebender Intensität aus. Brillant, strahlend, sehr klar und nachhaltig, mit großartigem Grip im Nachhall und ausgezeichneter Länge und fein projizierter Aromenvielfalt im Nachhall. 13 % Alkohol.

GRAND ENCLOS DE CÉRON

Ein Italiener in Bordeaux



Bertrand und Patrick Léon

Das Graves besitzt die älteste Weinbautradition von allen Appellationen in Bordeaux. In einigen Lagen werden seit über 2000 Jahren Reben kultiviert. Die Region ist nach seinem Terroir benannt. Unter Graves versteht man eine Komposition aus Stein, Kiesel und Sand. Diese Böden sind wasserdurchlässig und speichern lediglich die Wärme des Tages, welche sie in der Nacht an die Wurzeln der Reben abgeben. Durch die Kargheit der Böden müssen die Rebstöcke tiefer wurzeln. All das führt zu einem besonderen Charakter in den Weinen. Der GRAND ENCLOS DU CHÂTEAU DE CÉRON liegt auf dem Plateau von Podensac. Er ist teilweise umgeben von einer hohen Mauer, die ihm den Namen »GRAND ENCLOS« verlieh. GIORGIO CAVANNA ist Miteigentümer des berühmten CASTELLO DI AMA im Chianti-Gebiet in der Toskana. Im Jahr 2000 kaufte er den GRAND ENCLOS DE CÉRON. In Zusammenarbeit mit dem ehemaligen Winzer von MOUTON-ROTHSCHILD, PATRICK LÉON und seinem Sohn BERTRAND, arbeitet CAVANNA an der Qualität der Weine vom GRAND ENCLOS DU CHÂTEAU DE CÉRON.



VERSCHLUSSSACHE: Der Verschluss des Grand Enclos ist der innovative »Ardea Seal«. Dieser Kunststoffkork besitzt laut Hersteller ähnliche mechanische Eigenschaften wie ein Naturkork. Allerdings eben ohne Korkschmecker.

■ 2017 Grand Enclos du Château de Cérons Graves blanc

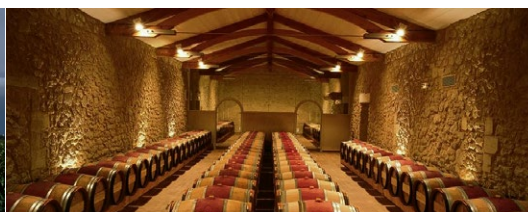
22,00 €/Ltr. **16,50 €**

extraprima 91+ | Der weiße Grand Enclos besteht aus 57 % Sémillon und 43 % Sauvignon. Ausgebaut wird er zu 40 % in Stahltanks, der Rest reifte in gebrauchten Barriques. 2017 war eine der frühesten Lagen in den vergangenen 20 Jahren. Die Erntemenge war durch den Frost im April mit 22 hl / ha sehr niedrig ausgefallen. Der reife Sauvignon war sehr ausdrucksstark und expressiv in seiner Aromatik, der ebenfalls reif gelesene Sémillon hatte ausgezeichnete Frische, Fülle und dichte Textur. Distinguiert und tief, schmelzig, extraktreich und intensiv, besitzt der weiße Grand Enclos viel Citruswürze und etwas Exotik, mit guter, fester Struktur. Unglaublich dicht gewoben und lang am Gaumen. Ein hervorragender, preiswerter weißer Bordeaux, der einmal mehr zeigt, dass diese Region auch für seine Weißweine bekannt sein sollte.

■ 2016 Grand Enclos du Château de Cérons Graves rouge

22,00 €/Ltr. **16,50 €**

extraprima 91 | Suckling 90–91 | Der Grand Enclos du Château de Cérons 2016 zeigt ein ausgezeichnetes Potenzial. Nach einem langen Wachstumszyklus mit sehr gleichmäßiger Reife wurde er aus 65 % Merlot mit 43 hl / ha Ertrag und 35 % Cabernet Sauvignon mit 28 hl / ha Ertrag komponiert. Nach der Gärung reifte die Hälfte des Wein in neuen Barriques, der Rest in ein- und zweijährigen Fässern. Er besitzt eine sehr dunkle, undurchdringliche Farbe. Sein dunkelbeerig fleischiges Bouquet zeigt sich tief und satt in der Nase. Dichte Attacke im Mund mit viel Spiel und Druck, schöne Würze mit Fleisch und Kraft, sowie enormer Extraktsüße und Länge. Mit der Reife in den Barrique-Fässern entwickelte er eine sehr dicht gewirkte Struktur mit ausgezeichneter Rasse und Kraft. Unnachlässig druckvoll und klar, ist dies ein preiswerter Graves mit echter Klasse zu einem sehr attraktiven Preis!





DOMAINE DE L'ALLIANCE TROCKENER SAUTERNES

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

» ... ein unglaublich animierender, rassig-eleganter Weißwein von besonderem Reiz ...«

■ 2017 Bordeaux blanc Définition

Domaine de l'Alliance

39,87 €/Ltr. **29,90 €**

extraprima 92/100 | Der 2017er Définition besitzt wieder diese anziehende, tiefgründige, voll-reife Frucht, die so ganz andere Aromen hervorbringt als man es gemeinhin gewohnt ist. Feine schmelzige Extraktfülle, Citrusnuancen, reife gelbe Früchte, etwas Exotik und grünliche Limetensuren vermengen sich mit einem feinen Hauch von Holz und schwelgerischer Reichhaltigkeit. Im Mund ist er groß strukturiert und würzig, mit seidiger Struktur, haptisch anmutendem Schmelz und satter, rassischer Struktur von einer feinen Säure und salzigen Mineralität bis lang in den Nachhall angetrieben. Ein außergewöhnlicher, französischer Weißwein von großem Facettenreichtum, der sich deutlich von Burgundern oder Weinen der Loire differenziert. Hochfein definiert, zeigt er am Gaumen, dass er die Bezeichnung »Définition« absolut zu Recht trägt.

SPARGELTIPP FÜR FORTGESCHRITTENE: POLPOSALAT MIT SPARGEL

Klein geschnittene Zwiebeln, Knoblauch und Karotten salzen und in Olivenöl sanft anschwitzen, sobald die Zwiebeln glasig sind, zerkleinerten Lauch, viel Fenchel und Knollensellerie dazu geben, weiter anschwitzen. Wenn alles gut glasig angeschwitzt ist, mit Noilly Prat ablöschen, Salzen, Pfeffer dazu, ein paar Lorbeerblätter, Fenchelsamen und viel frischen Thymian, mit Weisswein und Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Den Polpo hineingeben, die Hitze sofort runternehmen und bedeckt bei etwa 80°C über 2-3 Stunden sanft gar ziehen (je nach Größe). Wenn die Tentakel dann etwas weicher sind, Herd abstellen und weitere 2-4 Stunden im abklingenden Fond ziehen lassen bis der Polpo am Ende ganz weich ist. Dann die Haut und Noppen abziehen und die dicken Teile der Tentakel in 6-8 mm dicke Scheiben schneiden. Während des Abkühlens haben Sie dicke Spargel bissfest gegart und abkühlen lassen. Spargel in 2-3 cm lange Stifte schneiden und mit den Polposcheiben vermengen. Nun mixen Sie den Saft von Bio-Zitronen mit etwas Spargelfond, zerquetschtem Knoblauch und Olivenöl zu einer sämigen Sauce und vermengen alles mit Spargel und Polpo. Je nach Geschmack noch frische Kräuter dazu, fertig.



HAUTS CHASSIS

MAGISCHER NORD-RHÔNE-SYRAH

*Franck Faugier ist ein
Magier des Syrah und
dennoch weiterhin einer
der unbekannten
Geheimtipp-Winzer
dieser Region!*



Mit seinem 15. Jahrgang sind FRANCK FAUGIERS grandiose Crozes-Hermitage 2017 erstmals biozertifiziert. Daher trafen wir FRANCK auf der Millesime Bio Ende Januar 2019 in Montpellier bei der Vorstellung seiner neuen Kollektion. Extraprima war der erste Importeur, als FRANCK seinen Debüt-Jahrgang 2003 präsentierte. Zuvor lieferte er den Großteil seiner Trauben bei der Cooperative ab. Er konnte in den vergangenen Jahren das Profil seiner Weine weiter schärfen. Schon seit Langem erzeugt er aus der Großlage Crozes-Hermitage Weine, die mehr Hermitage-Charakter besitzen, als die meisten Weine der berühmteren Lage des Hermitage-Hügels. Die Rotweine beider Appellationen bestehen aus reinsortigem Syrah.

Syrah ist eine besondere Rebsorte, die von je her ihre größte Ausdruckskraft an der nördlichen Rhône entwickelt. FRANCK FAUGIER ist ein Magier des Syrah und dennoch weiterhin einer der unbekannten Geheimtipp-Winzer dieser Region! Denn er kümmert sich mehr um seine Reben und Weine als um deren Vermarktung. Eine eigene Internet-Präsenz besitzt er nicht. Die Faszination seiner Weine liegt in ihrem kühlen Purismus und ungeschminkten Schönheit. Sie ruhen in sich, wie FRANCK FAUGIER selbst: nie aufgeregt,



Franck Faugier

immer entspannt und souverän. Die familieneigenen Rebanlagen sind hauptsächlich im Crozes-Hermitage, der größten Appellationen der nördlichen Rhône. Ein Terroir mit vielen Gesichtern, denn die Böden innerhalb der Anbaufläche variieren sehr stark. FAUGIER Crozes-Hermitage tragen eine außergewöhnliche Authentizität in sich. Mit 2014 begann FRANCK FAUGIER auch zwei großartige Weißweine aus den Rebsorten Marsanne und Roussanne in St.-Péray und Crozes-Hermitage zu erzeugen.

■ **2017 Crozes-Hermitage Blanc l'Essentiel bio** 25,20 €/Ltr. **18,90 €**



91/100 | Der l'Essentiel von 2017 besteht aus Roussanne und Marsanne, die zu gleichen Teilen gemeinsam im Stahltank vinifiziert wurden. Dabei steuert der Roussanne die exotischen Aromen bei und der Marsanne liefert Reife und Fülle. Frisch, fruchtig und würzig, mit sehr schöner, stoffiger Art duftet der verführerische l'Essentiel und spricht die Liebhaber der opulenteren Weißweine an. Schmelzig und weich beginnt er auf der Zunge, nach hinten schließt sich die Säurespannung an. Exotische Aromen mit ausgezeichneter Fülle zeigen sich weit aufgespannt am Gaumen mit viel Charakter und Nachhall, frisch und knackig, dabei keineswegs zu fett oder schwabbelig. Nein, dies ist keine Alternative für einen Riesling-Trinker. Wer jedoch kräftige Weißweine mit weicher Säure bevorzugt, findet in diesem Wein von der nördlichen Rhône ein großartiges Geschmackserlebnis. Zudem ist der l'Essentiel wesentlich preiswerter als ein Condrieu und geschmacklich nicht sehr weit entfernt. **SPARGELTIPP:** Bei Spargel mit Hollandaise zu in Butter gebratenem Fisch oder Geflügel

■ **2017 Crozes-Hermitage »Les Galets« bio** 26,00 €/Ltr. **19,50 €**
Domaine des Hauts Chassis

■ **dito Halbe 0,375-Ltr.** 34,13 €/Ltr. **12,80 €**



92/100 | Der 2017er ist der vielleicht beste Les Galets, den Franck Faugier bislang produziert hat. Er besitzt eine feine, tiefe Nase, in der die Komplexität des steinigen Terroirs und die Würze des vollreifen Syrah mit berstender Frische zum Ausdruck kommt. Satt, dicht gewoben und dunkelbeerig im Mund, bleiben tiefe, festfleischig kühle Aromen am Gaumen zurück, mit enormer Vielschichtigkeit. Sehr konzentriert und weit gefächert übertrifft der neue Galets sogar einige Jahrgänge des großen Bruders Les Chassis. Dies ist steinige



Sein überirdisches, klimatisiertes Kellereigebäude gestaltete FRANCK FAUGIER effizient und funktional. Vergoren wird das Lesegut in Stahltanks, die sich nach oben großflächig öffnen lassen. Zuerst werden die Trauben im Tank traditionell mit Füßen zerstampft, um eine möglichst schonende Vermaischung der geplatzten Traubenbeeren zu ermöglichen. Dies ist die traditionellste und behutsamste Methode der Extraktion. Während drei bis vier Tagen wird die Gärung durch Kühlung unterbunden. Bei dieser Kaltmazeration werden Farb- und Aromastoffe vor der Gärung extrahiert. Möglichst wenig stört FRANCK seine Weine beim Ausbau und gibt ihnen die Zeit zu reifen. Der Crozes-Hermitage »Les Galets« zeigt eine groß angelegte, tiefe Frucht von erdverbundener Würze. Man schmeckt fast die großen Kieselsteine (Galets), die ihm den Namen verleihen. Der »Les Chassis« wurde früher aus der gleichnamigen Einzellage erzeugt. Seit dem 2014er ist es nun eine Selektion der ältesten Reben aus verschiedenen Lagen mit unterschiedlichem Bodenprofil. Der Les Chassis reift in zum Teil neuen 500-Liter-Fässern der Käferei Taransaud. Seine Tiefe und Struktur zeigen Größe, die viele Hermitages nicht hervorbringen können, mit fein zerstäubter Gerbstruktur und ausgezeichneter Länge bei vergleichsweise günstigem Preis.

Terroirprägung in Reinkultur – Crozes-Hermitage wie es typischer kaum geht. Der »Les Galets« ist nach der dicken Kieselsschicht benannt, die sich mit rotem Lehm aus dem früheren Flusslauf der Rhône vermengt, abgelagert hat. In geringerem Anteil finden sich in einigen Lagen auch Sand, Gestein und Granit, was der Diversität des Terroirs zuträglich ist. Die Reben sind zwischen 40 und 50 Jahre alt. Ausgebaut wurde der Les Galets über 12 Monate in gebrauchten Barriques und 500-Liter-Tonneaux. Franck Faugier möchte ihm kein neues Holz zumuten, um seine Frucht und Lebendigkeit zu erhalten. 13 % Alkohol.

■ **2017 Crozes-Hermitage »Les Chassis« bio** 33,20 €/Ltr. **24,90 €**
Domaine des Hauts Chassis

■ **dito Magnum 1,5-Ltr.** 36,00 €/Ltr. **54,00 €**

94/100 | Der »Les Chassis« wird seit 2014 von den ältesten Rebstöcken des Weinguts gewonnen. Sie wurden in Weinlagen über Jahre selektiert und gekennzeichnet. Das Durchschnittsalter liegt bei 80 bis über 100 Jahren, der Ertrag ist entsprechend gering. Ausgebaut wurde der Les Chassis über 12 Monate in 500-Liter-Tonneaux, von denen etwa 15 % neu waren. Der Les Chassis 2017 ist einer der besten Weine, die je in der Appellation Crozes-Hermitage erzeugt wurden. Seine üppige, unglaublich tiefgründige Nase wird von der enormen Konzentration der Trauben von uralten Rebstöcken getragen. Im Mund zeigt er sich enorm weit gespannt, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung und Transparenz. Frisch, intensiv und rassig ist er strukturiert, mit schmelzigen, reichhaltigen Gerbstoffen und feiner Altbrennsüße im Nachhall. Jedes Element findet seine perfekte Ergänzung: Die Fülle und das feine Holz, die Konzentration und elegante Säure, die nicht enden wollenden Gesteinsaromen, die sich mit süßlichen Extraktfäden von Schokolade und Graphit verbinden. Beeindruckend.





DOMAINE DE MARCOUX GRENACHE NEUER DIMENSION

SOPHIE ARMENIER führt mittlerweile mit ihrem Sohn VINCENT die berühmte DOMAINE DE MARCOUX zwischen Orange und Châteauneuf-du-Pape, in der Nähe des Château de Beaucastel. Ihre ältere Schwester ging kürzlich in Rente und hilft noch bei der Administration. VINCENT arbeitet im Weinberg, SOPHIE kümmert sich um Vinifikation und Ausbau. Die DOMAINE DE MARCOUX ist mit mittlerweile fast 30 Jahren einer der am längsten biodynamisch geführten und biozertifizierten Betriebe an der südlichen Rhône. Die Domaine zählt zu den führenden, traditionsverbundenen Erzeugern im Châteauneuf-Gebiet, die sich vornehmlich der Rebsorte Grenache verschrieben haben. Die puristische Stilistik ist unter anderem auch darauf zurückzuführen, dass die Weine bislang fast ausschließlich in Zementtanks ausgebaut wurden. Lediglich ein verschwindend kleiner Teil reifte in alten Tonneaux. Denn das Hauptaugenmerk sind die mit teilweise über 100 Jahre alten Rebstöcken bepflanzten, weit verteilt gelegenen, unterschiedlichen Lagen. Diese Vielfalt der Bodentypen ergibt eine ganz besondere Komplexität und Tiefe in den Weinen von MARCOUX. Auf den Einsatz von neuen Barriques als »aufreizend zierendes Element« haben die ARMENIERS immer bewusst verzichtet. Denn dieses würde den eigentlichen

Charakter übertünchen. Nur die kleinen Partien des Syrah werden seit 2014 in gebrauchten Barriques gereift. Durch ihre »Klarheit« wirken die jungen MARCOUX-Weine im Vergleich manchmal etwas »nackt« und weniger sexy als andere Châteauneufs, die mit süßlichem Schmelz von frischem Holzaroma »geschminkt« wurden.

Mit der Reife bleiben die Châteauneufs von MARCOUX dann allerdings deutlich frischer und klarer, denn sie blühen erst später mit der Flaschenreife auf. Mit dem Jahrgang 2016 wurden nun große Holzfuder angeschafft, um die Gerbstoffe des Grenache, insbesondere von kalkhaltigen Böden, besser abzurunden. Für die Basis-Cuvée des roten Châteauneuf reift nun auch ein Drittel des Grenache in diesen Holzfässern. Allerdings handelt es sich hierbei um große Stückfässer von Stockinger, die den Weine keineswegs vordergründig holzig erscheinen lassen. Im ausgezeichneten Jahrgang 2016 kann man diesen neuen Ausbau als deutliche Bereicherung in puncto Tiefenstaffelung und Gerbstoffschliff wahrnehmen. Das faszinierende Aromenspiel und die unglaubliche Brillanz, die der neue Jahrgang ausstrahlt, erreichte ein bislang nicht gekanntes Niveau. 2016 ist der bis dato beste Jahrgang, den die DOMAINE DE MARCOUX je erzeugt hat!



Bild mitte: Sophie Armenier

■ **2017 Côtes-du-Rhône**
Domaine de Marcoux **bio**

19,87 €/Ltr. **14,90 €**



2017 ist für Châteauneuf-du-Pape und die Domaine de Marcoux ein besonderer Jahrgang. Durch geringen Niederschlag waren die Wasserreserven in den Böden dürrig, der Witterungsverlauf warm. Da der Traubenbehang schon früh entsprechend klein ausfiel, konnten die Reben ihre Früchte gerade ausreichend versorgen ohne das Wachstum zu blockieren (stress hydrique). Die Erntemenge war in der Folge nicht gerade groß. Über 90% Grenache mit etwas Mourvèdre und Cinsault von zwei Hektar jungen Reben innerhalb der Châteauneuf-Appellation verarbeiten Sophie Armenier und ihr Sohn Vincent in der gleichen Weise wie ihren Grand Vin zum einfachen Côtes-du-Rhône: Mechanische Bodenbearbeitung in biodynamischer Arbeitsweise, Handlese, Selektion der Trauben, Spontangärung und Ausbau im Zementtank und etwas Reifung im Holzfass.

■ **2016 Châteauneuf-du-Pape rouge bio**
Domaine de Marcoux

59,33 €/Ltr. **44,50 €**

■ **Ab 6 Flaschen je Fl.**

57,20 €/Ltr. **42,90 €**

■ **Ab 12 Flaschen je Fl.**

54,40 €/Ltr. **40,80 €**

■ **dito Magnum 1,5-Ltr. in der Einzelholzkiste**

70,00 €/Ltr. **105,00 €**

95/100 | Mit dem Jahrgang 2016 wurde der Châteauneuf-du-Pape auf Marcoux erstmals zu einem Drittel in großen Holzfässern ausgebaut. Zuvor reifte er ausschließlich in Zementtanks. So gelingt es, die Gerbstoffe der Grenaches von kalkhaltigen Böden abzurunden, die sonst manchmal etwas rau erscheinen. Die Trauben wurden nach der Ernte komplett entrappt. Nachdem der durchgegozene Most frei von der Kelter lief, verblieb im Presswein noch vergärbare Zucker. Dieser konnte dann im neuen Holzfass der Kuferei Stockinger weiter gären und später dem restlichen Wein beigefügt werden. Der 2016er besteht



zu 80 % aus Grenache, der Rest sind Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Die dichte Farbe des 2016er Châteauneuf leuchtet geradezu. Er besitzt einen extrem dunklen Farbkern für einen Marcoux, mit viskoser Dichte. Sehr frisch, anziehend und knackig im Duft. Die tiefe, satte Frucht im Geruch besitzt neben ihrer likörigen Fülle eine äußerst feine Würze und ausgezeichnete Tiefe. Dabei ist sie sehr präsent, frisch, hochpräzise definiert und weit tragend, mit massiver, reichhaltiger Extraktion im Hintergrund. Rotbeerig, fleischig, sehr körperreich, superreichhaltig und frisch auf der Zunge, versprüht der 2016er Châteauneuf eine bislang kaum dagewesene Intensität und weit gefasste Struktur. Brillante, berstend frische Frucht macht sich im Mund breit, mit viskoser

Textur. Seine quicklebendige, rassige Säure verleiht ihm große Spannung und projiziert die feinkörnig vielschichtigen Gerbstoffe weit gespannt an den Gaumen. Der 2016er Marcoux zeigt große Energie und entwickelt einen ausgezeichneten, eleganten Fluss, ist unglaublich kompakt, druckvoll und mit distinguert eingesetzter Wucht. Die mächtigen Gerbstoffe sind weit verteilt und feinkörnig am Gaumen, mit kristalliner Anmutung. Ein grandioser, vielschichtiger Châteauneuf-du-Pape von hochpräziser Aromenführung und berauschender Fülle, der seine opulenten 15,5 % Alkohol spielend einbindet, mit ausgezeichneter Reintönigkeit und Tiefe. Dieses Maß an Harmonie, Intensität und brillantem Tiefgang hatte der einfache Châteauneuf von Marcoux bislang noch nicht erreicht.

■ **2016 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes bio** Domaine de Marcoux

172,00 €/Ltr. **129,00 €**

98/100 | Den Vieilles Vignes erzeugen die Armeniers nur in ausgezeichneten Jahren. Die kleine Produktion wird den Importeuren nur zugeteilt. Bis zum Jahrgang 2012 bestand der Vieilles Vigne aus drei Weinbergen, seit dem 2015er wird er nunmehr aus nur noch zwei Weinlagen komponiert. Ein Drittel des Vieilles Vignes stammt von etwa 80jährigen Reben, die auf Lehm wachsen und zwei Drittel werden von 117jährigen Reben erzeugt, die auf sandigen Böden stehen. Das resultiert in niedrigen Erträgen von 25 hl/ha. Vergoren und ausgebaut wird er über 18 Monate in rohen Zement-Tanks. 3000 Flaschen wurden vom Jahrgang



2016 erzeugt. Wenn man den Vieilles Vignes zuerst öffnet, zeigt sich der Duft noch sehr zurückhaltend wie ein schlummernder Riese. Aus einem Guss, ganz fein, differenziert und vielschichtig, mit weit aufgespannter Süße wächst das großartige Bouquet heran. Überwältigend voll und reichhaltig im Mund, mit unglaublicher Fülle und viskoser Textur, breitet er sich in großem Bogen aus. Die endlose Fülle und unergründbare Tiefe eines verführerischen Grenache-Monuments tut sich am Gaumen auf, brennt sich auf der Zunge ein und verweilt auch nach dem Schlucken unnachgiebig im Mund. Satte Extraktion am Limit und noble Eleganz vereinen sich mit barocker Fülle und zeitloser Klarheit. Die Gerbstoffe sind seidig und fast unspürbar mit der dichten Extraktdecke vereint. Und auch die große Alkoholausbeute von 16,5 % verschwindet hinter den dicken Mauern dieses unverrückbaren, denkwürdigen Châteauneuf-du-Pape. Der Vieilles Vignes von Marcoux ist einer der besten Weine, wenn es darum geht, einerseits die besondere Extraktsüße in Weinen von über 100jährigen Reben zu erklären und andererseits deren hochfeine Körnung und Distinktion der Gerbstoffe zu verstehen. Hinzu kommt die perfekte, weite Verteilung der Tannine und Polyphenole im Gaumenbereich, die unter anderem durch die Gärführung im Zementtank zustande kommt. 2016 ist der bislang beste Jahrgang des sagenumwobenen Vieilles Vignes von der Domaine de Marcoux. Ein unglaublicher Grenache von ausgeprägtem Charakter.





[YO / Ich, die »aktuelle« Generation]

[TU / Du, der Vater]

[EL / Er, die beiden Großväter]

YOTUEL

KARGE BÖDEN UND ALTE REBEN

Die Familie GALLEGRO ZAPATERO erzeugt seit drei Generationen Trauben in der kastilischen Hochebene. Doch erst mit dem Jahrgang 2005 begannen die Brüder BIENVENIDO und IGNACIO GALLEGRO ZAPATERO selbst zu Vinifizieren. Zuvor wurde das Lesegut an die ortsansässige Cooperative verkauft. In Anguix erbauten Sie eine Bodega, um die knapp neun Hektar ökologisch geführten Rebanlagen zu verarbeiten. Als Oenologin wurde die talentierte Elsässerin SOPHIE KUHN engagiert. SOPHIE setzt auf den optimalen Lesezeitpunkt. Das bedeutet, die Trauben werden sensorisch und analytisch Parzelle für Parzelle bis zur Lese kontrolliert, um die perfekte Reife abzuwarten. Wenn SOPHIE mit der Ernte fertig ist, hängen in der Regel noch 90% aller Trauben der Ribera del Duero an den Stöcken. Denn die meisten Erzeuger der Region setzen auf Überreife und verzichten damit auf Präzision und Frische. SOPHIE KUHN achtet auf die richtige Balance zwischen Frische und Konzentration, sowie Eleganz und Struktur. Ihre Stilistik besticht durch Tiefe, Komplexität und Lebendigkeit. Die Böden von Anguix bestehen hauptsächlich aus sehr kompaktem, rotem Lehm, mit einigen weißen Kalk-Aufhellungen und sandigen Parzellen, in deren Nähe sich Pinien angesammelt haben. Der Lehm kann auch in trockenen Jahren die geringen Wassermengen gut konservieren. Nahezu ausschließlich wird die Traubensorte Tempranillo angebaut, die hier regional Tinta del Pais genannt wird. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 50 Jahre, die Toplage San Miguel verfügt über heute fast 100jährige Pflanzen. Neue Pflanzungen wurden bei GALLEGRO ZAPATERO aus eigenem Rebbestand gezogen, um die Authentizität

des Klonmaterials zu bewahren. Der *Seleccion* wird von mehreren Parzellen mit einem Durchschnittsalter von 40–50 Jahren erzeugt. Dichte, dunkle Fruchtaromen mit großer Tiefenschärfe und komplexer Struktur sind seine Attribute! Die in kleinerer Stückzahl produzierten Lagenweine *Valdepalacios* und *San Miguel* stellen jeweils eine Steigerung in Rebenalter und Qualität dar. Mit 1,1 Hektar ist der Valdepalacios die größte Parzelle der Bodega, auf einem Hügel, der nach Südsüdost abfällt und im oberen Teil mit Sand durchzogen ist, im unteren Teil findet sich eisenhaltiger Lehm. Die Reben wurden im klassischen Kopschnitt ohne Drahtrahmen angelegt. Die etwa 800 uralten Rebstöcke in der Parzelle San Miguel sind, dank des von Beginn an ökologischen Anbaus, heute in optimalem Zustand. Die Erträge sind aufgrund des hohen Alters gering. Der Lehm Boden dieser Lage ist extrem kompakt. Seit dem Jahrgang 2008 wird der *San Miguel* als Lagenwein abgefüllt und kann leicht neben den besten und berühmtesten Weinen der Ribera del Duero bestehen. Seine tiefe Komplexität, Festigkeit, endlose Kraft und terroirgetriebene Würze setzen die hohe Extraktion perfekt in Szene. Von ihm werden kaum mehr als 800 Flaschen und einige Magnums produziert! Da der Familienname etwas sperrig auf dem Etikett erschien, fand man mit YOTUEL eine griffige Bezeichnung, die sich aus den drei beteiligten Generationen ableitet: YO = Ich: die »aktuelle« Generation BIENVENIDO und IGNACIO ... TU = Du: der Vater, der diverse Parzellen pflanzte und sie heute noch pflegt ... EL = Er: gemeint sind beide Großväter, die die ersten Parzellen bestockten und somit die Grundlage der Bodega legten.

■ 2014 Ribera del Duero Yotuel Selecccion

23,33 €/Ltr. **17,50 €**

91/100 | Schwarze, undurchdringliche Farbe, viskos, massiv, beeindruckend. Der Selecccion besitzt einen satten, süßen und feinen Duft, zeigt sich mehr auf der delikaten und anziehenden Seite, weniger überreif und »spanisch« anmutend, dafür mit finessenreicher Nussigkeit und schmelziger Süße im Hintergrund. Im Mund beginnt er mit einem straffen Auftakt, mit viel Kraft und Würze, unterstützt von einer sehr eleganten Säure und dicht gewebten Gerbstoffen. Sehr lang und geschliffen strukturiert, mit kristallin wirkendem Säurespiel und rassigem Körper, der mit viel fruchtigem Saft umspült wird. Braucht eine Weile in der Karaffe, um sich abzurunden. Ein großartiger Begleiter zu dunklem Fleisch.

■ 2010 Ribera del Duero Yotuel Valdepalacios

51,33 €/Ltr. **38,50 €**

94/100 | Die tiefschwarze Farbe des Valdepalacios ist superviskos, massiv und dicht. Süß, weit, intensiv, reichhaltig und klar präsentiert er sich im Duft. Dabei ist er generös und einladend, mit frankophiler Distinktion und fein gereifter Tempranillo-Frucht. Reichhaltig und satt, zeigt der Valdepalacios am Gaumen viel Kraft und Klasse, mit tiefgründiger Würze, verschwenderisch vollmundig und schokoladig. Mit seiner superreichhaltigen, natürlichen und fleischigen Art erinnert er ein wenig an Francois Mitjavils großartigen Roc de Cambes. Lang bleibt seine grandiose Würze weit und tief im Nachhall zurück, ist dabei immer frisch und detailliert. Der Valdepalacios ist ein Ribera del Duero mit großer Struktur und Fülle. Ein grandioser, satter und komplexer Tempranillo mit Charakter und Tiefe. Seine schokoladige, graphitartige Aromatik besitzt große Anziehung und kann sich am besten mit gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch in Szene setzen.

■ 2011 Ribera del Duero Yotuel San Miguel

104,00 €/Ltr. **78,00 €**

Verpackt in 3er Original-Holzkisten



95/100 | Ultramassive schwarze Farbe, fein gereifter Rand. Der San Miguel präsentiert sich als Tempranillo mit großem Herz und enormer Fülle, mit einer sehr tiefgründig anziehenden Nase mit massivem Kern, delikate gereiften Noten und großer Frische zugleich. Im Mund ist er verschwenderisch, reichhaltig und mit enormer Fülle ausgestattet. Kraftvoll strukturiert, sehr ausgewogen und kompakt am Gaumen, mit rassischer, kristallin wirkender Säure und massiv auftretender, feingliedriger Gerbstoffstruktur. Sein klarer, geradliniger Verlauf ist mit enormer Extraktsüße und fein dosiertem Druck ausgestattet. Ein grandioser Wein zu einem exzellenten Fleisch mit dessen gegrilltem Fett. Dann finden die mit Graphit und Schokolade angereicherten Gerbstoffe zu einer besonderen Intensität und Tiefe. Ewig lang bleibt er im Mund, mit schokoladigem Hintergrund ohne süß zu sein. Ein großer Ribera mit unglaublicher Rasse und kaum enden wollender Länge.



Lago di Bolsena – Weingut Villa Caviciana bei Gradoli

VILLA CAVICIANA LUCCICARLO NACHFOLGER

■ 2016 Anna Vino rosso IGT 11,87 €/Ltr. **8,90 €**
Villa Caviciana

extraprima 88/100 | Sangiovese ist eine duftige, eher leichte und lebendige Rebsorte. Der 2016er Anna von der Villa Caviciana verkörpert dieses in archetypischer Weise. Gedecktes Granat mit aufhellendem Rand. Sehr fein und elegant verströmt dieser biologisch erzeugte Sangiovese sein Parfüm mit delikater fruchtiger Note und seidiger Kräutervürze, eindringlich und doch zurückhaltend verführerisch. Finessenreich packt er im Mund zu, mit verspielter Fruchtsüße und belebender, frischer, weicher Säure. Der fein gewobene, mittelgewichtig leichtfüßige Körper ist mit fein abgerundeten Gerbstoffen unterfüttert und zieht mit saftiger Struktur sanft den Gaumen entlang. Ein ausgezeichnete, recht vielschichtiger Einstiegswein, der seinen Verkoster mit jugendlichem Charme begeistert.



FAMILIE SALVIONI

SANGIOVESE GRANDIOSO

GIULIO SALVIONI ist einer der legendären Winzer von Montalcino. Er ist Vordenker und Wegbereiter, detailversessener Perfektionist und akribischer Weinbergsarbeiter. Der *Brunello* von SALVIONI ist eine Rarität, denn die Produktionsmenge ist mit rund 12.000 Flaschen in familiärer Handarbeit pro Jahr auch heute sehr begrenzt. Früher waren es übrigens noch deutlich weniger. Mitte der 80er Jahre begann GIULIO auf einer kleinen Parzelle bei seinem Anwesen La Cerbaiola im nach Osten ausgerichteten Teil des Anbaugebietes nahe Montalcino Wein zu erzeugen. Diese als Cerbaie bekannte Parzelle gilt seit langem als eines der besten Terroirs von Montalcino. Sie gab zwei berühmten Weingütern den Namen, eben SALVIONIS *La Cerbaiola* und dem kleinen Nachbargut CERBAIONA, ehemals von DIEGO MOLINARI geführt. Im Jahr 2016 wurde CERBAIONA an amerikanische Investoren verkauft. Beide Güter profitieren vom einzigartigen Mikroklima. Die Lage Cerbaie liegt in etwa 420 Metern Höhe und verfügt über den typischen Galestro-Boden, einem blaugrauen Kalkstein-Schieferboden, und Felsgestein. Mit seiner Frau MIRELLA schuf GIULIO SALVIONI außergewöhnliche Weine, die in ihrer burgundischen Anmutung und Eleganz schon immer einzigartig für Sangiovese waren und weiterhin sind. Die puristische Klarheit und Brillanz eines gereiften Brunello von Salvioni sind schlicht überragend. Das Hauptaugenmerk bei diesem großartigen Brunello liegt auf Tiefe und Finesse, großer Harmonie mit beseelter Frucht, gepaart mit verschwenderischer Fülle. Dass man die angestrebte Perfektion nur mit aufwändigster Handarbeit und großer Aufmerksamkeit für Pflanzen und Witterung erreicht, ist klar. Den SALVIONIS ist hierbei kein Aufwand zu groß. Der kleine Weinberg ist vielmehr ein Weingarten, überschaubar und mit Liebe gepflegt. Mit dem Erscheinen des Jahrgangs 2010 blickte GIULIO SALVIONI stolz auf das 30jährige Bestehen seines kleinen Weinguts LA CERBAIOLA zurück. In der Zwischenzeit konnten die SALVIONIS weitere kleine Parzellen dazu erwerben, so dass heute bescheidene vier Hektar in Produktion stehen. Die Kinder ALESSIA und DAVID haben seit längerem die Verantwortung auf LA CERBAIOLA übernommen. Daher kann sich GIULIO heute in den Sommermonaten auf Elba verweilen. MIRELLA und die Kinder arbeiten an der Erlangung der möglichst perfekten Traubenqualität. Die Vinifikation erfolgt traditionell mit langer Maischestandzeit von etwa 30 Tagen auf Edelstahltanks. Nach dem Äpfel-Milchsäureabbau gelangt der Brunello in Holzfässer von 18 bis 22 Hektolitern Fassungsvermögen und reift etwa drei Jahre darin bis zur Abfüllung. Wer die Weine der



Alessia Salvioni

SALVIONIS einmal vom Fass im kleinen Keller im Ortskern von Montalcino verkostet hat, kann bestätigen, dass sie etwas einzigartig Anziehendes in sich tragen.

2014 produzierte ALESSIA SALVIONI nur einen *Rosso di Montalcino*. Für Brunello war der Jahrgang einfach nicht gut genug, deshalb kann sie in diesem Jahr keinen Brunello offerieren. Aus den hervorragenden Jahrgängen 2016 und 2017 gibt es

jeweils eine kleine Menge *Rosso di Montalcino*. Dies ist ausschließlich den begrenzten Kellerkapazitäten geschuldet. Denn beide Jahre wären gut genug gewesen ausschließlich Brunello zu produzieren, wie es beim 2015er geschehen ist. Daher gelangten im Jahr 2019 nur diese unglaublich großartigen *Rosso* in den Verkauf. Diese Weine sind sehr zu empfehlen, denn sie besitzen die Kraft und Fülle eines ausgezeichneten Brunellos.

» ... im Jahrgang
2014 haben wir
statt Brunello
nur Rosso
abgefüllt ...«



■ 2016 Rosso di Montalcino Salvioni 53,20 €/Ltr. **39,90 €**

92*/100 | Leuchtend lebendige Farbe mit großer Klasse. Die Nase des 2016er Rosso ist etwas dunkelbeeriger und verschlossener als die des kirschig offensiven 2017ers. Er besitzt ein feines Duftspiel, sehr weit aufgespannt und mitreißend animierend im Geruch. Frisch und fruchtbetont im Mund, mit feinsten Säure, saftig, voll, strukturiert und reif, mit generösem Spiel und perfekt geschliffenen Gerbstoffen. Ganz locker und reichhaltig, präzise gearbeitet und stoffig. Süßlich-finessenreiche Transparenz und Nachhaltigkeit. Ein großartiger Rosso von burgundischer Finesse und großer Intensität. 14,5 % Alkohol.

■ 2017 Rosso di Montalcino Salvioni 56,67 €/Ltr. **42,50 €**

92*/100 | Der leuchtende 2017er Rosso besitzt ein verschwenderisches, süßlich likörig-frisches Parfum im Duft mit der Intensität eines Brunello. Er wirkt etwas aufgeschlossener als der noch in sich ruhende 2016er. Immer frisch und süß, mit finessenreicher Säure, die das burgundisch inspirierte Aroma an den ganzen, weit aufgespannten Gaumen projiziert. Die Gerbstoffe sind saftig, schwelgerisch und abgerundet, mit einer unglaublichen Eleganz und cremigen Fülle. Die grandiose Tiefe und der nicht enden wollende Nachhall geben diesem großartigen Sangiovese einen ganz besonderen Reiz. 14,5 % Alkohol.