

Frühjahr 2018

extraprima®

56, 10 | 68161 Mannheim (Lager und Verkauf)
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

CIANFANELLO 2014 TOP-SANGIOVESE AUS DEM CHIANTI CLASSICO

Gerade sind wir zurück von den Anteprima-Verkostungen der Toskana in der Faschings-Woche. Nach etwa 1.000 verkosteten Weinen können wir Ihnen bereits erste Früchte unserer Arbeit anbieten ...

Mit 900 Olivenbäumen und überschaubaren 2,5 Hektar Reben erfüllte sich DAVID CIANFANELLI einen lange gehegten Traum und folgt den Fußstapfen seines Großvaters und Urgroßvaters, die bereits selbst Weinbau betrieben hatten. Sein Vater ROBERTO kaufte das Anwesen bei Strada in Chianti im Jahr 2002, wenige Kilometer südlich von Florenz, und legte die ersten eigenen Weinberge an. Bereits neben seinem Wirtschaftsstudium kümmerte sich DAVID von Beginn an um die Pflege der Reben, die geernteten Trauben wurden verkauft, bis er sich gänzlich für den Weinbau entschied. Im Weinberg wendet er die gleichen Methoden der Vorfahren an, die er von seinem Großvater FERDINANDO erlernt hat, mit der Ernte 2016 erreichte er die Biozertifizierung. Nach ersten Vinifikations-Experimenten ab 2010, brachte DAVID nun mit dem 2014er den ersten, vermarktbarsten Jahrgang heraus. Von diesem reinsortigen Sangiovese mit dem klangvollen Namen *Cianfanello* gibt es lediglich 3000 Flaschen. Mit Hilfe des Oenologen MARCO CHELLINI wurde er in Edelstahl tanks behutsam vinifiziert und sanft extrahiert, anschließend reifte er ein Jahr in je zwei kleineren Eichen-



David und Roberto Cianfanelli

fudern und gebrauchten Barriques. Nach einer weiteren Reifezeit in der Flasche präsentiert sich der *Cianfanello* nun als ein charaktervoller Sangiovese, der weit mehr Ausstrahlung besitzt als ein gewöhnlicher Chianti Classico, denn nicht nur der Name erinnert ein wenig an Cepparello und Flaccianello, auch der Wein selbst! Den anfänglich angestrebten Verkaufspreis von 22,50 € konnten wir in freundschaftlichem Übereinkommen mit den CIANFANELLI auf hochattraktive 18,50 € einpendeln. Das sollten Sie unbedingt probieren!

■ 2014 *Cianfanello* Podere Cianfanelli 24,67 €/Ltr. **18,50 €**
statt 22,50 €

Dichte, jugendliche Farbe mit guter Viskosität. Anfänglich etwas schüchternes, feingliedrig anziehendes, frisches und sehr stimmiges Duftbild, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung und delikate würzigem Sangiovese-Parfum. Die distinktierte, vielschichtig gereifte Frucht zeigt ansatzweise Parallelen zu berühmten Vorbildern wie dem Cepparello oder dem Flaccianello. Die dezent likörige Kopfnote im Geruch verleiht Aufschluss über die hohe Konzentration, die sich hinter dem filigran-finessenreichen Bukett verbirgt. Es ist eher ein Chianti, der entdeckt werden will, kein offensiver Prahler ... eher ein distinktiertes Edelmann, denn ein muskelbepackter Selbstdar-

*steller. So beginnt er auch im Mund mit zivilisiertem Feinschliff, zierlich robusten Gerbstoffen, samtigen beginnender Fülle und sich schnell ausdehnender Rasse. Mit jedem Schluck gewinnt er an Raum, gräbt sich doch recht kraftvoll und dicht gewoben, mit guter Tiefenschärfe am Gaumen ein. Ein sehr stimmiger und ausgewogener, vollkommen ausgereifter und puristisch reintöniger Sangiovese mit nachhaltiger Strahlkraft in ausgesprochen klassischem Ansatz. Nun kommt seine kernig-männliche Charakteristik zum Tragen, die sich im stoffig-festen Mittelstück mit viel Kraft am Gaumen, sowie ausgezeichneter Struktur und Länge darstellt. Mit zunehmender Belüftung gewinnt der *Cianfanello* auch bis zum darauffolgenden Tag an Schmelz und Nachhall. Ein dichter, nobler Chianti, in den sich hinein zu trinken, eine wahre Freude bereitet.*



FRISCH EINGETROFFEN

2013 Brunello di Montalcino
Salvioni 132,00 €/Ltr. **99,00 €**

Der Brunello von Salvioni ist immer eine kleine Rarität. Den 2013er Brunello konnten wir nun bei den Anteprima-Verkostungen mitnehmen

Save the date

EXTRAPRIMAVERA 2018
Frühjahrsverkostung

Freitag 27. April · 14⁰⁰ – 19⁰⁰ Uhr
Samstag 28. April · 12⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

GERMAN PINOT NOIR NEUE PROPHETEN IM EIGENEN LAND

SPÄTBURGUNDER, WIE WIR SIE HEUTE IN DEUTSCHLAND VORFINDEN, WAREN VOR 20 JAHREN UNDENKBAR. LANGE ZEIT BRACHTE LEDIGLICH EINE ÜBERSCHAUBARE ANZAHL DEUTSCHER SPITZENWINZER DIE QUALITÄT DER ROTWEINE VORAN. ANDERE WOLLTEN MIT DER BRECHSTANGE PUNKTEN, MIT HOHEN ZUCKERWERTEN UND VIEL HOLZ. UND HEUTE GIBT ES SIE TATSÄCHLICH – AUSGEZEICHNETE, VIELSCHICHTIGE PINOT NOIRS MIT GROSSER KOMPLEXITÄT VON KLEINEN, UNBEKANNTEN ODER VERKANNTEN ERZEUGERN, DIE MIT DEN GROSSEN MITHALTEN KÖNNEN!



GERMAN PINOT NOIR-PAKETE

3er-Paket

Je 1 Flasche der nachfolgenden drei deutschen Spätburgunder, inklusive unserer 12seitiger Broschüre im A5-Format. **frei Haus, statt 102,00 € 99,00 €**

6er-Paket

Je 2 Flaschen der nachfolgenden drei deutschen Spätburgunder, inklusive unserer 12seitiger Broschüre im A5-Format. **frei Haus, statt 204,00 € 196,00 €**



GERMAN PINOT NOIR-Paket mit unseren drei Pinot Noir Geheimtipps aus Baden und der Pfalz im attraktiven Geschenkkarton mit 12seitiger Broschüre (DIN A5), in der jeder Wein detailliert erläutert und beschrieben ist.

ROLAND PFLEGER DER STILLE RIESE

Herxheim am Berg | Pfalz

ROLAND PFLEGER ist unter den passionierten Weinmachern Deutschlands einer der Stillen. Dass er etwas kann, hat er schon oft genug bewiesen. Doch aufgefallen war es nur wenigen, der Presse eher nicht. Auf meinen Reisen ins Burgund ist mir ROLAND häufig über Jahre hinweg zufällig begegnet. Unsere stilistischen Vorstellungen bezüglich Pinot Noir und hiesigem Spätburgunder decken sich schon immer auffällig. Nur hatte ROLAND PFLEGER meist bedauerlicherweise zu wenig Menge, um mir etwas verkaufen zu können. Denn das, was mir besonders gefiel, hatte er zuvor schon seinen treuen Kunden versprochen. Nach Jahren hat es nun geklappt und wir freuen uns beide sehr darüber, dass wir gemeinsam etwas machen können. Es handelt sich dabei um nichts Geringeres als seinen besten Rotwein aus einer kleinen Parzelle im Herxheimer Honigsack. Die Reben sind zum Großteil kleinbeerige, französische Pinot-Klone und stehen auf kargem Muschelkalk mit fossilen Einschlüssen. Die Gemarkung wird Felsenberg genannt, weil sich die steinige Bodenstruktur stark von der restlichen Lage unterscheidet. Der Alkohol beträgt nie mehr als 13%, der Ertrag ist mit 20 hl/ha extrem niedrig. Daher bekommt ROLAND aus dieser Kleinparzelle

auch nur maximal drei Fässer. Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und für eine Woche kalt mazeriert. Dabei wird die Traubenschale bereits vor der alkoholischen Gärung im unvergorenen Most extrahiert. Somit müssen die Farbpigmente und Gerbstoffe später nicht durch eine hohe Gärtemperatur ausgelöst werden und auch die Fruchtigkeit profitiert von einem eher kühleren Gärverlauf. Diese Méthode Jayer genannte Vorgehensweise wurde vom legendären Weinmacher HENRI JAYER aus dem Burgund erfunden. Seine Weine gehen heute bei Auktionen schnell in den 4- bis 5stelligen Bereich pro Flasche! Der Ausbau erfolgt in feinporigen, ausgesuchten Fässern der Serie Marcel Cadet von der Edel-Tonnellerie DARGAUD & JAEGLE in Romanèche-Thorins im Burgund. Vor kurzem wurde der Pinot Noir 2015 unfiltriert abgefüllt. In den vergangenen Jahren wurde diese Spitzencuvée von einigen Enthusiasten exklusiv abgenommen. Wir freuen uns, ihnen diesen Wein anbieten zu können, der eindeutig zu den besten Spätburgundern Deutschlands zu zählen ist!

■ 2015 Pinot Noir touché **48,00 €/Ltr. 36,00 €**
Roland Pfleger Herxheim, Pfalz

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



FLORIAN HOLLERITH HUNGER NACH QUALITÄT

Maikammer | Pfalz

Über mehrere Jahre besuchte FLORIAN HOLLERITH die Verkostungen und Raritätenproben bei extraprima. So lernte man sich kennen und schätzen. Mit dem Jahrgang 2012 lud er mich ein, mit ihm die Assemblagen für seine Spitzenweine »No Limit« und Pinot Noir auf dem Weingut zu arrangieren. Das bedeutet, wir haben alle einzelnen Fässer verkostet, die besten Partien selektiert und am Ende das genaue Mischungsverhältnis im kleinen Maßstab justiert, mit dem der resultierende Wein die maximale Qualität erreicht. Dabei haben wir auch Teilmengen einiger Fässer in Kauf genommen und quasi auf den Liter genau das Idealmaß bestimmt. FLORIAN hat diese Zusammensetzung dann bei der Abfüllung perfekt umgesetzt. Unsere Zusammenarbeit klappte sehr gut, die gemeinsam erarbeiteten Cuvées konnten überzeugen.

So belegte der »No Limit« 2012 den 2. Platz bei Meiningers Deutschem Rotweinpreis in der Kategorie für internationale Rebsorten. Die Produktionsmenge von 2013 war zu klein, dafür präsentierte sich der, für Rotwein aus der Pfalz, anspruchsvolle Jahrgang 2014 als neues Aufgabengebiet. Die Vorfreude bei FLORIAN und mir war groß, unsere eigenen Erwartungen ebenso. Mit ein wenig Stolz präsentieren wir Ihnen das erste Ergebnis, den Pinot Noir 2014. Es ist ein sehr ausgewogen komponierter Spätburgunder mit außergewöhnlicher Duftigkeit und reizvollem Spiel von delikater Frucht, feinem Holz und extraktreicher Tiefe. Die ganz rund und geschmeidig ausgewogenen Gerbstoffe, machen mit ihrer Fülle und Präzision überdeutlich, welches Potenzial durch eine gute Assemblage freigesetzt werden kann.

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

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

ENDERLE & MOLL DIE PINOT-GUERILLA

Münchweiler | Baden

Die kleine Produktion von ENDERLE & MOLL wurde in der Welt am Sonntag Nr. 48/2011 als »Deutschlands wohl interessantestes Rotweinprojekt der vergangenen Jahre« bezeichnet. Von den angesagten Sommeliers in Berlin werden die beiden Jungwinzer seit Jahren als kultige Rotweinhelden gefeiert. Und tatsächlich sind die Spätburgunder von SVEN ENDERLE und FLORIAN MOLL sehr besonders. Sie werden aus recht alten Anlagen bei Münchweiler in Baden produziert, die mit deutschen Klonen in ungewöhnlich hoher Stockdichte bepflanzt sind. Die beiden verzichten bewusst auf dunkle Farben und breit geklopfte, üppige Süße. Sie meiden hohe Alkoholwerte, vielmehr setzen sie auf Transparenz, Delikatesse und Eleganz. Ein eher burgundischer Ansatz also, mit deutscher Interpretation. Mit dem Jahrgang 2015 haben FLORIAN MOLL und SVEN ENDERLE einige ausgezeichnete Pinots auf die Flasche gebracht. Die Frucht wirkt kühl und klar, die Struktur dicht, kompakt und druckvoll. Im Dezember 2016 gefüllt, benötigen sie noch einige Zeit auf der Flasche, wissen jedoch auch jetzt schon zu überzeugen.

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

92/100 | Zarte Farbe mit dunklem Kern. Der Buntsandstein kommt gleich mit saftiger Süße im Kernaroma daher, fleischig-kirschtig und angenehm voll, ganz frisch und knackig, verhaltene Kräuternoten im Oberertonbereich. Sehr schmelzig, rund und offen im Mund, sehr feine Gerbstoffpräsenz und delikates Spiel von Süße, Säure und rassisg-feinkörnigen Gerbstoffen. Tiefgründig, deutlich offensiver als Muschelkalk, schmelzig und ansprechend, fast etwas wild. Sehr mineralisch und trocken im Finale mit satter Extraktsüße im Rückaroma. Der Buntsandstein wirkt schon deutlich weiter in seiner Entwicklung. Ausgewogen, kühle Frucht und steinige Aromenwürze. 13,5 % Alkohol

Weitere Weine von Enderle & Moll

■ 2015 Pinot Noir »Liaison« **28,00 €/Ltr. 21,00 €**
Enderle & Moll 90/100

■ 2015 Pinot Noir »Muschelkalk« **44,67 €/Ltr. 33,50 €**
Landwein Oberrhein – Enderle & Moll 92/100



VINUM WEINGUIDE 2018 BESTER SAUVIGNON AUS BADEN

REINER BAUMANN SCHRIESHEIMER MADONNENBERG



Der Sauvignon aus dem Schriesheimer Madonnenberg von REINER BAUMANN ist einer der besten Sauvignons aus ganz Baden. Das ist seit längerem bekannt. Im VINUM Weinguide 2018 kam der 2016er nun bei der Bundesfinalprobe auf Platz 3 und war damit der absolut beste Badener in der Endausscheidung. Seine innere Dichte, große Natürlichkeit und saftige Struktur sind absolute Spitzenklasse. Er besitzt eine exotische, weit ausschweifende Nase mit tropischen

Früchten und süßlichen Extraktreflexen. Sehr reif und straff, mit frischer, knackiger Säure und ausgezeichneter Tiefenstaffelung im Mund, sehr einladend und raumgreifend.

■ **2016 Sauvignon Blanc** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
Schriesheimer Madonnenberg Reiner Baumann

extraprima 90/100 | Mit 91° Oechsle wurde der 2016er Sauvignon per Hand geerntet und die Trauben mit einem Kühltransporter nach Deidesheim zum

Weingut Von Winning gebracht, um dort per Spontangärung in Barriquefässern vergoren zu werden. 1200 Flaschen wurden lediglich produziert. Der Alkoholgehalt beträgt schlanke 12,5 Volumenprozent, weshalb dieser Sauvignon auch bei all seiner Fülle und Frucht überhaupt nicht schwer wirkt. Nur 1,2 Gramm Restzucker blieben nach der Gärung zurück. Die Fülle und üppige Süße, die dieser hervorragende Sauvignon besitzt, kommen daher ausschließlich von seinem hohen Extrakt, der wiederum von der geringen Erntemenge der konzentrierten Beeren resultiert.

■ **2015 Pinot Noir Schriesheimer Madonnenberg** 23,33 €/Ltr. **17,50 €**
Reiner Baumann

■ **2014 dito Magnum** 24,53 €/Ltr. **36,80 €**

extraprima 90/100 | Nur noch 60 Flaschen gibt es vom bislang besten Jahrgang des Pinot Noir von Reiner Baumann. Das bedeutet für Freunde des deutschen Spätburgunders, dass man sich eilen sollte ein paar Flaschen davon zu ergattern. Denn einerseits ist dies mit Sicherheit der beste je in Schriesheim erzeugte Rotwein und andererseits wird er sehr günstig angeboten!

■ **2015 Riesling Schriesheimer Madonnenberg** 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
Reiner Baumann

■ **dito Magnum** 21,33 €/Ltr. **32,00 €**

HENRI RICHARD – BEZAHLBARE REFERENZ-BURGUNDER

Die Renaissance der DOMAINE HENRI RICHARD seit dem Eintritt der jüngsten, vierten Familiengeneration mit dem Jahrgang 2013 ist atemberaubend. Etwa viereinhalb Hektar bearbeiten SARAH und RICHARD BASTIEN in Gevrey-Chambertin in ökologischer Anbauweise. Bislang noch unbemerkt von der internationalen Presse erzeugen die beiden Weltklasse-Pinots zu sehr vernünftigen Preisen. Denn die Kosten für namhafte Burgunder berühmter Erzeuger haben sich in den letzten Jahren ins Unglaubliche maximiert. Es ist schwer geworden ausgezeichnete und gleichzeitig bezahlbare Burgunder zu finden. Mit dem Aufstößern der DOMAINE HENRI RICHARD wurde unsere intensive Suche belohnt! Der

■ **2015 Côteaux Bourguignons »Corvée de l'Eglise«** 25,20 €/Ltr. **18,90 €**
Henri Richard **BIO**

extraprima 89/100 | Dieser traumhafte Bourgogne Pinot Noir wird von 30- bis 45jährigen Rebstöcken geerntet und war bei uns schnell ausverkauft. Nun haben wir nochmals eine kleine Partie erhalten!*

■ **2015 Gevrey-Chambertin »Les Tuileries«** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
Henri Richard **BIO**

extraprima 93-94/100 | Der Tuileries 2015 dürfte eine der besten Dorflagen aus Gevrey-Chambertin sein, da er sich qualitativ eher auf dem Niveau ausgezeichneter Premier Crus von renommierten Erzeugern bewegt. Sehr offensiv, üppig, reichhaltig und einnehmend fruchtbetont, besitzt dieser aufreizende Pinot Noir eine delikate dunkelbeerige Aromatik mit ausgezeichneter Tiefe, geschliffener Klarheit und Frische. Der anziehend schwelgerische Duft verleitet immer wieder am Glas zu schnuppern und verschafft ungeduldige Vorfreude auf den Geschmack. Diese wird im Mund explosiv und süß, mit feingliedrig durchgreifender Stilistik und rassischer Struktur nicht enttäuscht. Ein vollmundig satter Gevrey, der vielen Grand Crus die Stirn bieten kann. Kompakt, kraftvoll, mit kerniger Extraktsüße abgepuffert und reichhaltigem Schmelz ausgestattet. Die satten Gerbstoffe verleihen ihm ein ausgezeichnetes Rückgrat und geben der üppigen Süße ein wohl strukturiertes Gegengewicht. Produktionsmenge etwa 1700 Flaschen. 80% Ganztraubenpressung, 20% neue Fässer.

Coteaux Bourguignons »Corvée de l'Eglise« zählt zu den besten Basis-Pinot Noirs des gesamten Burgund. Dieses verführerische Parfum, die Dichte, Harmonie und Eleganz, sicherlich einmalig für unter 20 Euro. Und auch der Gevrey-Chambertin aus dem lieu dit »Les Tuileries« kann es mit jeder Dorflage und vielen Premier Crus der berühmtesten Erzeuger aufnehmen, probieren Sie es aus! Mit dem Jahrgang 2015 konnte auch der ohnehin ausgezeichnete Grand Cru Mazoyères-Chambertin noch einmal deutlich über sich hinauswachsen. Ein verführerischer, hochkonzentrierter, unglaublich verdichteter Pinot mit grandioser Noblesse und Vielschichtigkeit ... die verfügbaren Mengen sind leider gering ...

■ **2015 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 €/Ltr. **159,00 €**
Henri Richard **BIO**

extraprima 95/100 | Der vergleichsweise preiswerte Mazoyères-Chambertin der Domaine Henri Richard kann sich mit renommierten Erzeugern messen. Das Alter der Reben beträgt bis über 60 Jahre. Der Boden ist kalkhaltiger Lehm mit Kieseln, der Ausbau erfolgte in 100% neuen Fässern. Seine Farbe ist dunkelrot, mit bläulichen Reflexen, dicht und viskos. Massiv konzentriert ist der 2015er ein raumgreifender Grand Cru mit impulsiver Dynamik im Geruch, üppig und intensiv, aufreizend und kraftstrotzend jugendlich. Seine likörige Süße im Ober-tonbereich verleiht der satten, konzentrierten Frucht im Kernaroma eine zusätzliche Dimension und opulente Strahlkraft. Dabei erscheint er immer vielschichtig detailliert und vor allem berstend frisch. Auf der Zunge begeistert er mit immenser Fülle und endloser Struktur. Satt und kraftvoll liegt er am Gaumen an, verfügt über großen Druck und Spannung und eine schwelgerische Frucht mit fülligem Extrakt und nachhaltiger Intensität mit beißender Süße. Die noblen Gerbstoffe sind voll ausgereift, feinkörnig und weit verteilt. Gemeinsam mit der vitalen Säure füllen sie die ausladende Aromatik und monumentale Struktur mit saftigem Schmelz und krokanter Delikatesse aus. Produktionsmenge etwa 550 Flaschen. 80% Ganztraubenpressung.



extraprima
Unsere Weine sind absichtlich gut.

Weinimport Thomas Boxberger
56, 10 | 68161 Mannheim | info@extraprima.com | www.extraprima.com
bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

Öffnungszeiten

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

Bestellen Sie

telefonisch: (0621) 2 86 52
per Fax: (0621) 2 49 57
online: extraprima-weinversand.de
per E-Mail: info@extraprima.com

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.