

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

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

30 JAHRE LEIDENSCHAFT FÜR WEIN

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di.–Fr. 10:00–18:30 Uhr
Sa. 10:00–14:00 Uhr

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

30 JAHRE LEIDENSCHAFT FÜR WEIN



In der aktuellen weltpolitischen Lage ein Jubiläum zu »feiern« fällt ebenso schwer, wie die richtigen Worte zu finden. Die Enttäuschung über Wladimir Putins unvorhergesehene Aggression ist nach wie vor groß. Bei näherer Betrachtung ist diese Enttäuschung allerdings nur das Ende der Täuschung. Bei all den grausamen Nachrichten tut es gut, sich auch mal wieder den schönen Dingen zuzuwenden, denn…

»Es ist ein Brauch von Alters her, wer Sorgen hat, hat auch Likör.«

VON DER PASSION ZUR BERUFUNG



Ich möchte mich bei Ihnen vorab entschuldigen! Denn in diesem Newsletter kommt das Wort *»ich«* unvermeidbar häufig vor. Dabei stelle ich eigentl*ich* meine Person gar nicht so gerne in den Vordergrund. Daher bitte ich Sie, es mir in diesem Fall nachzusehen …

Und ja, Sie haben Recht: Das 30jährige Bestehen von extraprima als Firma haben wir bereits im Jahr 2019 gefeiert. Aber damals, zur Firmengründung 1989, war ich persönlich noch nicht an Bord. Zur kleinen Firma extraprima in Mannheim kam ich, Thomas Boxberger, erst im April 1991. Ende Mai 1992 habe ich extraprima dann gekauft und selbständ*ich* weitergeführt. Und nun, in diesem Jahr 2022 vollende ich also 30 Jahre Selbständigkeit. Das bedeutet zwar auch »selbst« und »ständig« … aber ich möchte Ihnen versichern, dass ich diese Zeit sehr genossen habe … mit Ihnen! Denn ohne meine zutiefst geschätzten Kunden hätte ich all das nicht erreichen können. Es ist ein großes Glück und Privileg, mit dem was man liebt, seinen berufl*ich*en Alltag ausfüllen zu dürfen … quasi seine Passion zum Beruf zu machen, oder darf man sagen zur Berufung? Ich zumindest, habe es in aller Bescheidenheit immer so empfunden. Mein Ziel war es weder, der größte Weinhändler Deutschlands zu werden, noch wollte ich je eine datenhungrige Marketing- und Verkaufsmaschinerie antreiben. Es erfüllt mich und macht mich glückl*ich* in der Welt der klassischen, feinen Weine geschätzt und respektiert zu werden und auch ein wenig erfolgreich zu sein. Ihnen eine qualitativ hochstehende Wein-Auswahl zu angemessenen Preisen zu offerieren, mich mit Ihnen gemeinsam an ausgesuchten, überraschenden und auch großen Weinen zu freuen, die nicht immer jeder kennt, das bedeutet für mich Zufriedenheit. Daher möchte ich mich bei Ihnen für Ihre Zustimmung und Unterstützung, sowie auch konstruktive Kritik über all die Jahre ganz herzlich bedanken.

In diesem Newsletter finden Sie mal wieder einiges Neues, vieles Altbewährtes, tolle Angebote und Sonderofferten sowie die Möglichkeit von hochwertigen Präsenz- und Online-Weinproben, wenn Sie mögen und Zeit haben. Ich freue mich, diesen Weg mit Ihnen und für Sie weiterzugehen. Sicher nicht noch weitere 30 Jahre, aber doch noch mit vielen gemeinsam genossenen Momenten und begeisternden Weinen.

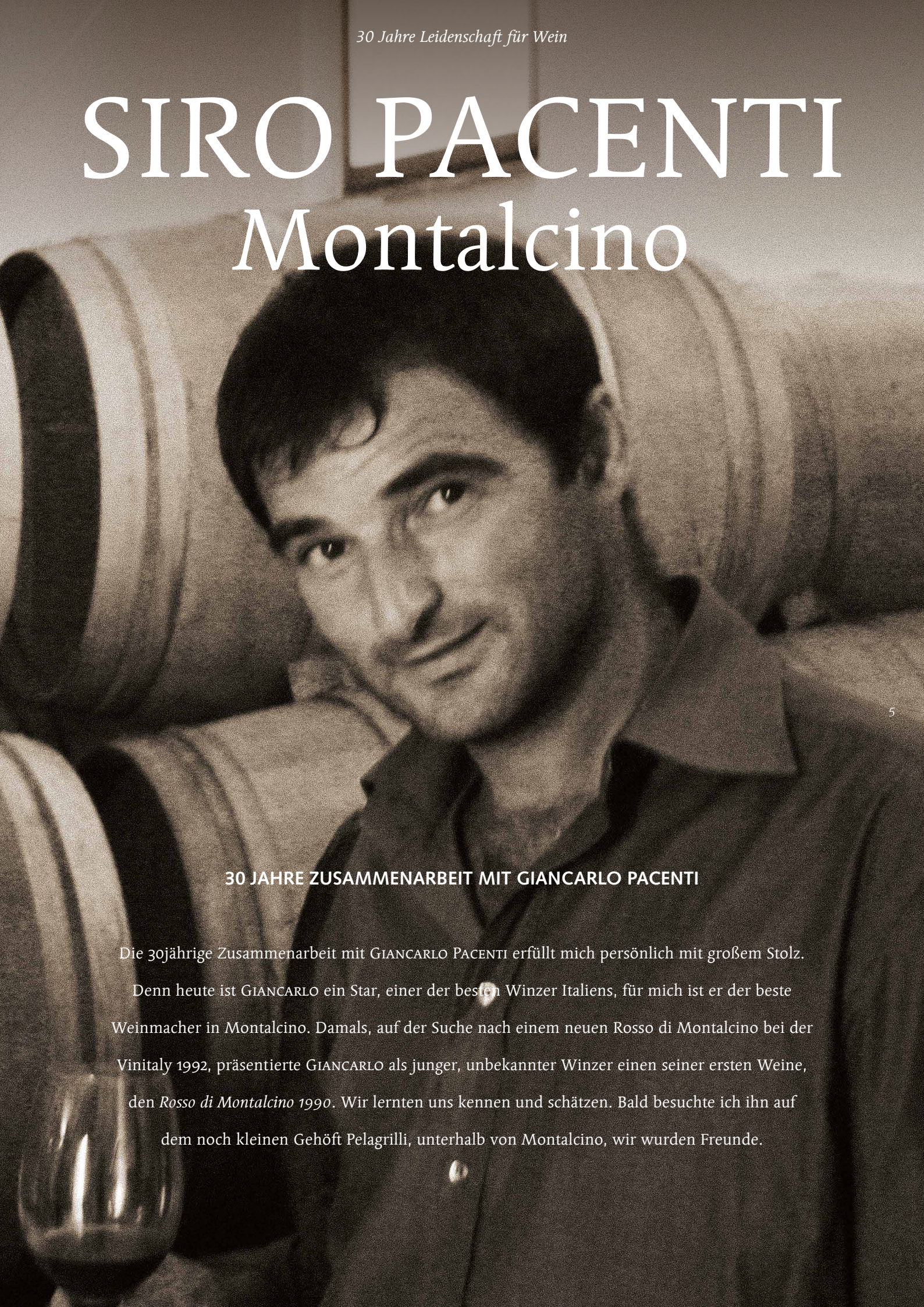
Danke!

Ihr Thomas Boxberger



30

SIRO PACENTI
Montalcino



30 JAHRE ZUSAMMENARBEIT MIT GIANCARLO PACENTI

Die 30jährige Zusammenarbeit mit Giancarlo Pacenti erfüllt mich persönlich mit großem Stolz. Denn heute ist Giancarlo ein Star, einer der besten Winzer Italiens, für mich ist er der beste Weinmacher in Montalcino. Damals, auf der Suche nach einem neuen Rosso di Montalcino bei der Vinitaly 1992, präsentierte Giancarlo als junger, unbekannter Winzer einen seiner ersten Weine, den *Rosso di Montalcino 1990*. Wir lernten uns kennen und schätzen. Bald besuchte ich ihn auf dem noch kleinen Gehöft Pelagrilli, unterhalb von Montalcino, wir wurden Freunde.

Giancarlos erster Brunello-Jahrgang 1988 trat dann erst 1993 in Erscheinung, wie immer, im fünften Jahr nach der Ernte. Giancarlo Pacentis Bewunderung für französische Weine, insbesondere deren Präzision und Langlebigkeit, führte ihn auf Reisen nach Bordeaux. Früh begann er seine Weine nach deren Vorbild detailliert zu schleifen. Er war der erste in Montalcino, der die nördlichen, hochgelegenen Terroirs bei Montalcino mit den südlichen, tieferen Lagen bei Sant'Angelo in Colle und Castenuovo dell'Abate in einer Assemblage zusammenführte, um mehr Komplexität und Tiefe zu erlangen. Giancarlo war der erste, der in Montalcino konsequent auf Barrique-Ausbau gesetzt hat. 1996 zeigte ich ihm das Burgund mit Besuchen bei Claude Dugat und anderen Winzer-Größen. So schuf Giancarlo Pacenti über die Jahrzehnte seinen ganz eigenen Stil. Seine Weine sind nach der Abfüllung immer deutlich frischer, jugendlicher und verschlossener als alle anderen. Seine Brunello' stechen schon immer heraus und insbesondere in den schwierigeren Jahrgängen stehen sie über Allem. Zumindest, wenn man das Konzept dahinter versteht. Denn Giancarlo Pacentis Brunello soll erst nach Jahren der Flaschenreife seinen Höhepunkt finden. Wie ein großer Bordeaux oder Burgunder eben – die sind in der Jugend auch verschlossen. Die anderen Produzenten bringen ihren Brunello' von jeher sofort trinkbereit auf den Markt. Wenn







Giancarlos Weine beginnen zu brillieren, sind die meisten anderen Brunello' bereits verblasst. Selbst der *Rosso di Montalcino* von Siro Pacenti bedarf einer gewissen Reifezeit, denn auch er will wie ein Brunello behandelt werden.

Nach den phantastischen Brunello' der Jahrgänge 2015 und 2016 erscheint bei Siro Pacenti nun der 2017er tatsächlich auf Augenhöhe mit den hochgelobten Vorgängern! Dabei ist der Jahrgang 2017 in Montalcino wegen großer Hitze und Trockenheit eigentlich durch die Bank schwächer ausgefallen. Das scheint für Giancarlo Pacenti offenbar nicht von Bedeutung. Denn er hat erst seine Reben hingebungsvoll gepflegt und sich in der Weinbereitung dann schlicht selbst übertroffen. Was die Natur als vermeintlich nicht 100%ig perfektem Traubenmaterial zu geben bereit war, hat Giancarlo einfach noch präziser und vollendeter in Wein verwandelt. Denn die Gerbstoffe, Textur und Balance des 2017ers sind schlicht beeindruckend. Noch differenzierter, engmaschiger, geschliffener und tiefer als zuvor. Leicht schwächerer Jahrgang trifft auf noch perfektionierteres Winemaking … zudem erscheint der neue Jahrgang auch wesentlich zugänglicher als es der 2016er derzeit noch nicht ist. Mit zwei Stunden Karaffe kann man die 2017er sogar jetzt schon genießen!







KNIFFLIGER JAHRGANG 2017 MIT PERFEKTIONIERTEM WINEMAKING

Niedrige Erträge mit kleinen Beeren und dicken Schalen kennzeichneten den Jahrgang 2017. Ein Ergebnis der Hitze und Trockenheit des Sommers mit dem alle Winzer in Montalcino zu kämpfen hatten. Aufgrund des niedrigen Flüssigkeitsgehaltes der Trauben war die Vinifikation besonders schwierig. Nach herkömmlicher Weinbereitungsmethode mit Remontage, dem Überschwallen des Tresterhutes, hätte man die Gerbstoff-Extraktion ebenso wie die Sauerstoffgabe während dieses Vorgangs nur grob kontrollieren können. Schnell hätten die Weine gerbstoffbetont oder grob werden können. Giancarlo Pacenti hatte bereits ein System angeschafft, mit dem er den Sauerstoffgehalt des Mostes während der Gärung in den Stahltanks messen kann. Sobald die Hefen im Most Sauerstoff benötigt haben, konnte Giancarlo zielgenau und mit der richtigen Menge Sauerstoffzugabe einen optimalen Gärverlauf vollziehen. Remontagen hat er infolgedessen weniger durchgeführt. Dieses System kam im Jahrgang 2017 erstmals voll zum Einsatz und Giancarlo konnte in den folgenden Jahrgängen weiter seine Weinbereitung perfektionieren. Besonders deutlich kann man die Entwicklung an den Rosso di Montalcino der Jahrgänge 2018, 2019 und 2020 ablesen!



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Cabernet/Merlot 6449-0

**

** ***Die halben Flaschen gibt es weltweit exklusiv nur bei extraprima.***

Siro Pacenti
ROSSO DI MONTALCINO
&
BRUNELLO DI MONTALCINO
PELAGRILLI



JUBILÄUMS-OFFERTE IN VORBESTELLUNG*

■ **2020 Rosso di Montalcino** Siro Pacenti — *28,00 €/Ltr.* **21,00 €**
statt 23,90 €

extraprima 93 | Der Rosso di Montalcino 2020 von Siro Pacenti besitzt eine feine, transparente Farbe. Sehr tiefgründig, frisch und erhellend, erscheint das offene und gut ausgeleuchtete Bouquet des Rosso 2020. Kurz nach der Füllung (verkostet am 30.03.2022) zeigt die Nase direkt nach dem Öffnen zunächst noch sehr wenig aromatische Entfaltung. Erst mit Belüftung steigt eine noble Frucht, umrahmt von feinstem Holz hervor. Im Mund gibt er sich haptisch und von der Intensität eines echten, hochwertigen Brunello. Unglaublich druckvoll und reichhaltig schiebt er seinen mächtigen Körper voran. Feingliedrig differenziert und weit gefächert auf der Zunge, entfaltet er eine brachiale Kraft, die allerdings immer gezügelt und ruhig erscheint, wie der Motor einer 8-Zylinder-Limousine. Die unbändige Wucht ist vorhanden, wird aber nur dezent und stilvoll eingesetzt. Der 2020er ist der bislang kompletteste, dichteste und nachhaltigste Rosso, den Giancarlo Pacenti je gezaubert hat. Er will und muss wie ein Brunello behandelt werden und sollte erst einmal bis zum Jahr 2025 oder 2026 ruhen, ehe man ihn öffnet. Geduldige Genießer werden sich freuen, wenn sie ihre Kartons erst im Jahr 2030 anbrechen. Denn erst dann wird dieser glamouröse Rosso in seine vollreife Pracht-Phase eintreten. In Anbetracht des sehr überschaubaren Preises fragt man sich, was die Toskana noch an ebenbürtigem Sangiovese bereit hält … die Rosso von San Polino und Gorelli, ja, aber sonst?! Große Gläser sind dringend erforderlich!

■ **2019 Rosso di Montalcino** Siro Pacenti — *31,87 €/Ltr.* **23,90 €**

extraprima 93

■ **2018 Rosso di Montalcino** Siro Pacenti — *31,87 €/Ltr.* **23,90 €**

■ **dito Halbe Flasche** 0,375-Ltr. Siro Pacenti Exklusivabfüllung extraprima — *37,07 €/Ltr.* **13,90 €**

extraprima 92 | Galloni 93

JUBILÄUMS-OFFERTE IN VORBESTELLUNG*

■ **2017 Brunello di Montalcino Pelagrilli** Siro Pacenti — *53,20 €/Ltr.* **39,90 €**
statt 45,00 €

extraprima 94–95 | Die Farbe des Brunello Pelagrilli ist im Jahrgang 2017 etwas heller ausgefallen. Duftig, offensiv und anziehend, gestaltet der Pelagrilli 2017 seinen Duftapparat. Mit feinen, geschliffenen, roten Früchten, reichlich reifen Kirschen und durchsetzt von beerigen Nuancen, zeigt sich der Pelagrilli mit delikatem Holz sehr ansprechend inszeniert. In der direkten Ansprache und Zugänglichkeit ist der 2017er dem 2014er sehr ähnlich, dabei jedoch deutlich reifer und konzentrierter. Wohingegen 2015 und 2016 weiterhin dringend Flaschenreife benötigen. Der 2017er überzeugt im Geruch bereits jetzt mit einem großen Aromen-Spektrum. Im Mund erscheinen die Gerbstoffe sehr ausgewogen, abgerundet und geschliffen, immer unterfüttert mit der richtigen Extraktfülle, Spannung und schmelziger Intensität. Für einen Brunello im normalen Preisbereich ist der Pelagrilli mit einer unglaublichen Vielschichtigkeit, Frische und Distinktion ausgestattet. Dabei besitzt er eben auch die Pacenti-typische Eleganz und Perfektion in der Abstimmung. Durch das zunehmende Alter der Rebstöcke agiert der 2017er Pelagrilli mittlerweile auf einem qualitativen Niveau, das der Vecchie Vigne zu Beginn der 2000er Jahre erreicht hatte. Ewig lang, weitläufig und transparent am Gaumen, mit feinstem Holz ausgekleidet und von seidiger Aromenfülle angetrieben, bespielt der Pelagrilli den gesamten Mundraum mit grandioser Gerbstoffpräsenz und feinster Struktur. Seine vielschichtige, rote Fruchtkomponente ist dabei jederzeit nachsaftend und generös zur Stelle. Ein großartiger Brunello Pelagrilli, der in puncto Präzision und Eleganz sogar gegenüber dem 2015er und 2016er noch zugelegt hat!

■ **2016 Brunello di Montalcino Pelagrilli** Siro Pacenti — *60,00 €/Ltr.* **45,00 €**

extraprima 95 | Parker 94 | Suckling 96

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.


SIRO PACENTI
VECCHIE VIGNE
vendemmia 2017
SIRO PACENTI
PELAGRILLI
2017
BRUNELLO
DI MONTALCINO
MONTALCINO
ITALIA
SIRO PACENTI
SIRO PACENTI
SIRO PACENTI

Siro Pacenti

BRUNELLO DI MONTALCINO VECCHIE VIGNE

JUBILÄUMS-OFFERTE IN VORBESTELLUNG*

■ **2017 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 106,53 €/Ltr. **79,90 €**
Siro Pacenti statt 89,00 €

extraprima 97 | Die seidige, reichhaltige Farbe des Brunello Vecchie Vigne 2017 ist etwas heller ausgefallen als 2015 und 2016. Der Duft des 2017er Vecchie Vigne ist ungemein likörig, frisch und einladend. Er verkörpert in exemplarischer Art den modernen, geschliffenen Brunello, der mit seiner kirschig-likörhaften Süße im Obertonbereich umgehend verzaubert, einnimmt und begeistert. Wo der 2016er noch sehr verschlossen wirkt und gerne gebeten werden will, verströmt der 2017er bereitwillig sein intensives Parfüm mit schwelgerischer Fülle. Dabei scheinen die alten Reben hier das Holz auch mehr in sich aufgesogen und mit viel Extraktsüße wie in Schokoladenüberzug gegossen zu haben. Immer wieder berauschen intensive Süße mit likörigen Nuancen, Agrumen, balsamische Noten und schokoladige Holzwürze die Nase. Ein Duft, von dem man nur schwer ablassen kann. Satt und generös ist dann der Auftakt im Mund, mit enorm vielschichtiger Gerbstoffprägung, immer frisch, sehr differenziert und engmaschig, mit veloursartiger Textur und grandioser Nachhaltigkeit. Auch hier konnte Giancarlo Pacenti gegenüber dem 2015er und 2016er nochmals etwas zulegen. Denn diese Feinsinnigkeit, Präzision und Weite in der allumfassenden Gerbstoffausbeute besitzt der 2017er Vecchie Vigne in bislang ungekannter Perfektion. Wie aus einem Guss legt sich der Vecchie Vigne auf die Zunge und bestrahlt den Gaumen in phantastischer Detailliertheit. Ein 360°-Grad Kino an feinstem Sangiovese-Geschmeide, ewig lang und delikat nachsaftend. Die Cremigkeit, mit dem der reichhaltige Extrakt die Gerbstoffe umhüllt und die Zunge benetzt ist geradezu verblüffend. Die stolzen 15 % Alkohol sind nicht spürbar, denn alles bleibt so frisch und differenziert-transparent … in den Aromen ebenso, wie in der nur langsam und süßlich abschmelzenden Struktur. Ein fabelhafter Brunello di Montalcino aus einem als mittelprächtig angesehenen Jahrgang! Einfach unglaublich. Bravo Giancarlo!

■ **2016 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 118,67 €/Ltr. **89,00 €**
Siro Pacenti

extraprima 98 | Parker 94 | Suckling 97 | Galloni 95

■ **2014 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 93,20 €/Ltr. **69,90 €**
Siro Pacenti | begrenzte Verfügbarkeit

extraprima 94 | Parker 93 | Galloni 92+ | Suckling 93 | Vinum 18.5/20 – Platz 1

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2013 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 79,87 €/Ltr. **59,90 €**
Siro Pacenti statt 69,90 €

extraprima 96 | Parker 95 | Suckling 95 | Vinum 18/20 | Weinwisser 19/20

■ **2012 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 93,20 €/Ltr. **69,90 €**
Siro Pacenti begrenzte Verfügbarkeit

extraprima 97 | Parker 94+ | Galloni 93+ | Suckling 95 | Vinum 19/20 | WeinWisser 19/20

NEU

»MUSEUM STOCK« DIREKT AUS MONTALCINO

Siro Pacenti bietet erstmals den *»Museum Stock«* aus den Reserve-Beständen des Weinguts in Dreier-Original-Holzkisten an. Die Zuteilung ist nur sehr klein ausgefallen. Zum Auftakt ist einer der größten Brunello-Jahrgänge aller Zeiten im Angebot: *2010 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne.*

»MUSEUM STOCK« IN VORBESTELLUNG*

■ **2010 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 266,67 €/Ltr. **200,00 €**
Siro Pacenti | limitiert

extraprima 98 | Suckling 100 | Falstaff 18/20 – Höchstbewertung des Jahrgangs

■ **dito 3 Flaschen in der 3er-Original-Holzkiste** Siro Pacenti 240,00 €/Ltr. **540,00 €**

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022. Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.*





Glasempfehlung
Riedel Sommeliers
Bordeaux-Pokal

Siro Pacenti

BRUNELLO DI MONTALCINO PS RISERVA

JUBILÄUMS-OFFERTE IN VORBESTELLUNG*

■ **2016 Brunello di Montalcino PS Riserva** *246,67 €/Ltr.* **185,00 €**
Siro Pacenti | limitiert

JUBILÄUMS-OFFERTE IN VORBESTELLUNG*

■ **2016 Brunello di Montalcino PS Riserva** *256,67 €/Ltr.* **385,00 €**
Magnum Siro Pacenti | limitiert

extraprima 100 | Parker 96 | Galloni 95 | Suckling 98 | Der Brunello PS Riserva 2016 von Siro Pacenti hat wie der Vorgänger aus 2015 die 100 Punkte ohne wenn und aber verdient. Dabei schmeiße ich tatsächlich nicht mit der dreistelligen Bewertung um mich, wie das bei manch anderem Händler-Kollege schon eher zur Gewohnheit geworden ist! Nein. Während 2015 der wärmere Jahrgang war, profitiert der 2016er von mehr Frische. Der Lehm verleiht dem jungen PS Riserva 2016 eine deutliche Graphit-Note. Produziert wurden nur 680 Flaschen, sowie Magnums und ein paar Doppelmagnums. Als Holz kamen ausschließlich neue T5-Fässer von Taransaud mit hochfeiner Körnung zum Einsatz. Massive, dichte Farbe mit viskoser Textur. Satt und offensiv im Geruch, mit extremer Tiefenstaffelung und maximaler Konzentration. Dabei ist das Duftbild enorm frisch, mit hochfeiner Extraktsüße und balsamischen Noten im Obertonbereich, hochfein und delikat in der Kernaussage. Im Mund zeigt er sich dann sehr differenziert und kraftvoll, mit grandiosem Druck und feinkörnigen Gerbstoffen. Extrem engmaschig und finessenreich beherrscht der Holzeindruck in diesem jugendlichen Stadium die erste Empfindung. Dann entwickelt sich eine intensive Mitte umrahmt von kompakter Struktur, extrem distinguiert, immer frisch und transparent, extrem lang und druckvoll weit gespannt am Gaumen. Im grandiosen Nachhall besitzt der PS Riserva 2016 eine endlos nachsaftende Extraktsüße und bleibt eben süß und süß und süß zurück. Wow, welch ein gigantischer Sangiovese, der seinen Höhepunkt sicher erst in 15 bis 20 Jahren erreicht.

***Parker 96** | Dies ist ein Wein von beeindruckender Größe und Tiefe. Der Siro Pacenti 2016 Brunello di Montalcino Riserva PS ist modern, wuchtig, kraftvoll und gebaut wie eine Ziegelmauer. Er bietet reichlich Konzentration und Texturreichtum, aber auch eine schöne dunkle rubinrote Farbe. Es ist ein gesunder, lebendiger Wein mit viel aromatischem Charakter. Die Tannine sind fruchtig und eichenhaltig (beides sorgt dafür, dass der Wein lange im Keller reifen kann), und er sitzt fest am Gaumen, was ihm Cremigkeit und Struktur verleiht. Geben Sie ihm reichlich Zeit, sich zu entfalten. Mit der Zeit (ich habe die Flasche 24 und 48 Stunden nach dem Öffnen erneut probiert) zeigt er zarte Nuancen von Bergkräutern, Minze und Veilchen. Es gibt nur 650 Flaschen dieses Jahrgangs und einige größere Formate, die in begrenzter Zahl hergestellt werden.*

***Suckling 98** | Bezaubernde Nuancen von blauen Früchten, Himbeeren und schwarzen Kirschen mit Blumen wie Rosmarinblüten und Veilchen. Vollmundig mit einem dichten und intensiven Gaumen von reifen Tanninen, die fein und poliert sind. So anhaltend und schön mit Fokus und Helligkeit. Hält noch minutenlang an. Probieren Sie ihn nach 2024.*

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2010 Brunello di Montalcino PS Riserva** *213,33 €/Ltr.* **nur 320,00 €**
Magnum Siro Pacenti | limitiert statt 369,00 €

extraprima 100 | Parker 97 | WeinWisser 19.5/20

■ **2012 Brunello di Montalcino PS Riserva** *198,67 €/Ltr.* **149,00 €**
Siro Pacenti

■ **2012 Brunello di Montalcino PS Riserva** *213,33 €/Ltr.* **320,00 €**
Magnum Siro Pacenti

extraprima 98 | Parker 96 | WeinWisser 19,5/20 | Vinum 19/20

ZWEITE ZUTEILUNG IN VORBESTELLUNG*

■ **2015 Brunello di Montalcino PS Riserva** *246,67 €/Ltr.* **185,00 €**
Siro Pacenti | limitiert

ZWEITE ZUTEILUNG IN VORBESTELLUNG*

■ **2015 Brunello di Montalcino PS Riserva** *256,67 €/Ltr.* **385,00 €**
Magnum Siro Pacenti | limitiert

extraprima 100 | Parker 95 | Suckling 100

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.

CLAUDE DUGAT

ERSTER JAHRGANG IM EXTRAPRIMA-SORTIMENT: 1992

Mit Giancarlo Pacenti und auch Stephan Attmann hatte ich Claude Dugat in Gevrey-Chambertin schon in den 90er Jahren besucht. Claude war immer ein außergewöhnlicher Winzer und sehr bescheidener, aufrichtiger Mensch. Eine beeindruckende Persönlichkeit eben. Mittlerweile haben seine Kinder die Regie auf der Domaine übernommen. Mit den letzten Jahrgängen haben sie eine brillante Serie hingelegt, in der immer die Charaktere der Domaine, des Jahrgangs und dem Terroir zu einem faszinierenden, aromatischen Gesamtbild fanden.

Für unseren Geschmack sind die Bewertungen der wirklich guten Burgunder-Dorflagen und einfachen Bourgognes bei den einschlägigen internationalen Verkostern oft viel zu niedrig. Allen Meadows kommt selten über 90 Punkte und auch bei Parker ist die Bewertung eines Bourgogne mit 88 Punkten bereits als vergleichsweise hoch einzustufen. Verständlich, dass man im Burgund punktemäßig für die Premier und Grand Crus etwas Luft nach oben braucht. Doch die einfachen Pinots dann vergleichsweise abzustrafen, macht doch eher wenig Sinn und verzerrt auch die Vergleichbarkeit im internationalen *»Wettbewerb«*. Wenn dann eben viele Luganas oder Dolcettos höhere Bewertungen als die Bourgognes haben, fragt man sich durchaus … ernsthaft jetzt?



Stephan Attmann, Alain Jenniard, Claude Dugat und Hanspeter Ziereisen …



Hanspeter Ziereisen, Thomas Boxberger und Claude Dugat im Jahr 2003

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2019 Gevrey-Chambertin** Claude Dugat — *132,00 €/Ltr.* **99,00 €**
statt 112,00 €

extraprima 93–94 | Parker 92 | Martin 89–91

extraprima 93–94 *| Der 2019er Gevrey-Chambertin von der Domaine Claude Dugat hat eine sehr dunkle Farbe. Und auch im intensiv anmutenden Duftbild zeigt sich eine sehr dunkle, volumenreich-kirschige Frucht mit likörliger Süße im Hintergrund. Der anziehende Geruch wirkt fast hypnotisierend auf den geneigten Pinot-Freund. Ganz saftig und frisch, keineswegs konfiert oder überreif, ist diese einnehmende Fruchtkomponente mit einer puristischen Aromatik ausgestattet. Brillant beginnt der Gevrey dann auch im Mund mit dieser unbändigen Saftigkeit und verführerischen Fruchtkomponente, die sich sofort über den vorderen Mundraum ergießt. Seidig schwingen die Gerbstoffe mit, die Säure ist kristallin und feingliedrig, alles ordnet sich der beerig-kirschigen Frucht unter und verschmilzt am Gaumen. So wirkt dieser mittelgewichtige, ausdrucksstarke Pinot Noir unglaublich klar und pur, mit sehr natürlicher Ausstrahlung von seltener Reinheit. Durch eine frühe Lese erscheint der Gevrey 2019 besonders präzise und klar. Die intensive Reife kommt wiederum von den niedrigen Erträgen der alten Reben.*

Parker 92 *| Der Gevrey-Chambertin Village 2019 hat sich hervorragend entwickelt und verbindet die Substanz seines Vorgängers aus dem Jahr 2018 mit dem Charme und der Eleganz des 2017ers. Im Glas verströmt er Aromen von Himbeeren und Kirschen, die sich mit Noten von Gewürzen, Nadelholz und Rauch vermischen (ähnlich wie im Fass). Er ist von mittlerem bis vollem Körper, samtig und lebendig, sein großzügiger Fruchtkern wird von feinen Tanninen und hellen Säuren eingerahmt. Er wird ein ungewöhnlich breites Trinkfenster bieten. In der Tat habe ich bereits eine Flasche mit großem Vergnügen getrunken.*





Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World
Pinot Noir
6449-07

WEITERE VERFÜGBARE WEINE:

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2019 Bourgogne rouge** Claude Dugat — *53,20 €/Ltr.* **39,90 €**
statt 47,50 €

extraprima offen | Parker 89

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Bourgogne rouge** Claude Dugat — *53,20 €/Ltr.* **39,90 €**
statt 48,00 €

extraprima 90+ | Parker 88

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Gevrey-Chambertin** Claude Dugat — *132,00 €/Ltr.* **99,00 €**
statt 112,00 €

extraprima 93–94 | Parker 90–92 | Neal Martin 89–91

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 Gevrey-Chambertin** Claude Dugat — *115,33 €/Ltr.* **86,50 €**
statt 109,00 €

extraprima 92+ | Parker 89–91 | Galloni 89–91

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE AKTUELLE BURGUNDER-ENTDECKUNG: HENRI RICHARD IN GEVREY-CHAMBERTIN

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.

SPANNENDE WEINPROBEN

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen spannende Online-Weinproben und auch eine Präsenz-Probe in Mannheim an.

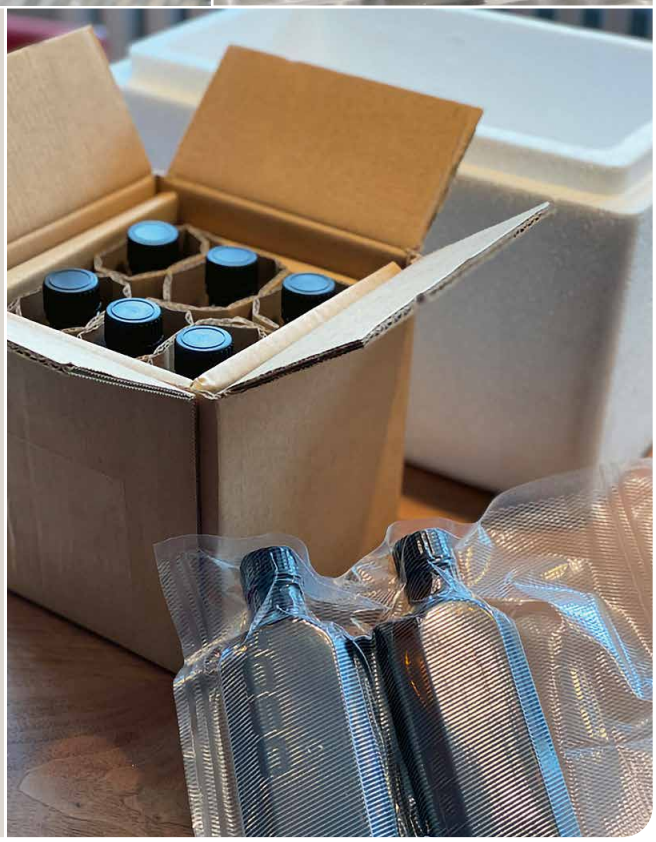
*Online-Weinproben: Gerne erläutern wir Ihnen unsere professionelle Vorgehensweise bei den Online-Weinproben mit pipettierten 50 bis 100 ml-Probenflaschen.

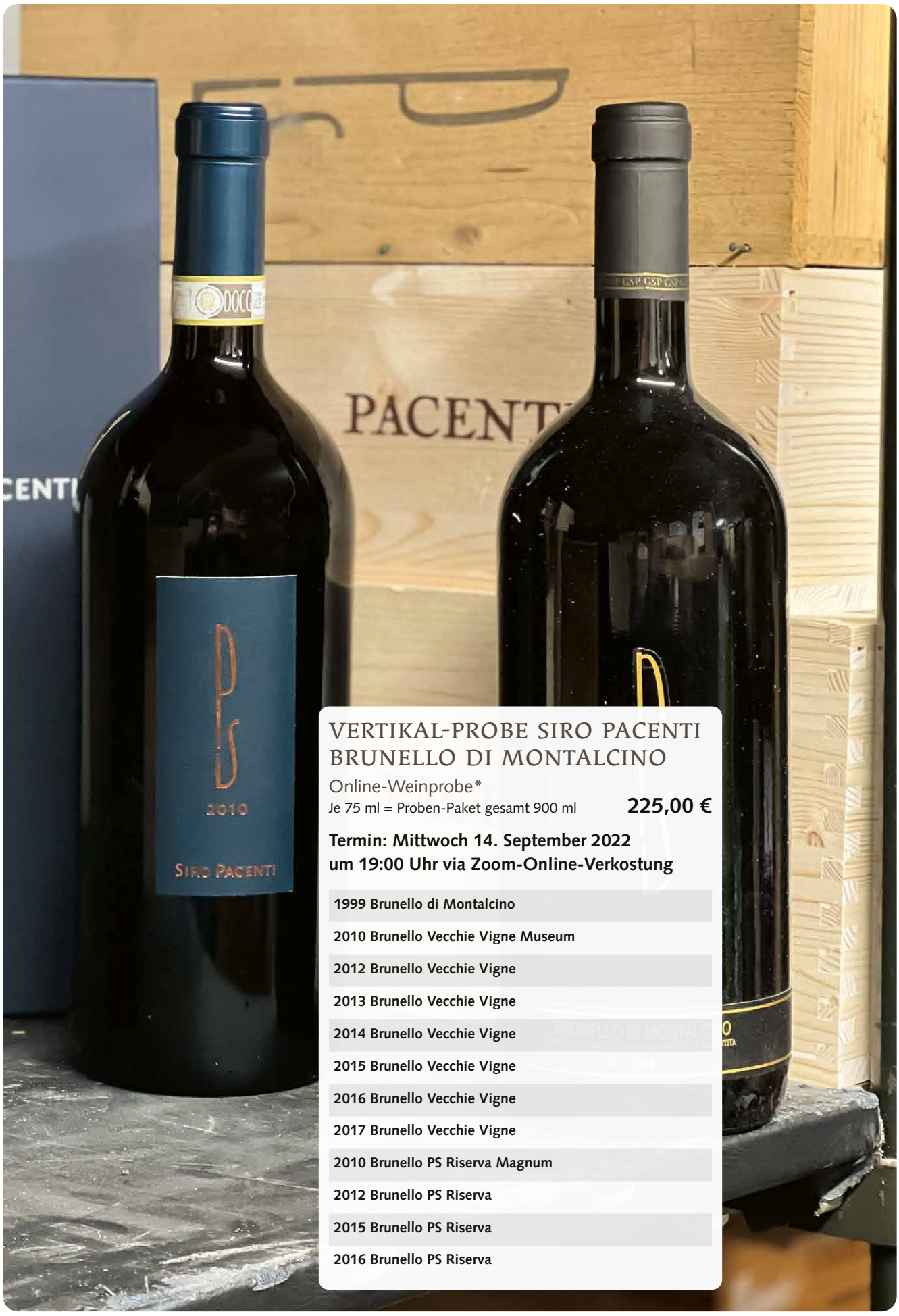






Die kleinen Proben-Flaschen von 50 ml, 75 ml oder 100 ml Inhalt werden in einer speziellen Vorrichtung in der Spülmaschine bei 70 °C innen und außen gereinigt, danach werden die Flaschen mit destilliertem Wasser ausgespült und getrocknet. Vor der Befüllung werden die Proben-Flaschen mit neutralem Argon-Gas geflutet und anschließend wird der Wein aus den Originalflaschen mit einem professionellen Pipettiergerät mit messgenauen Vollpipetten entnommen und in die Proben-Flaschen gefüllt. Auf den Wein wird nochmals Argon-Gas gegeben und per Schraubverschluss verschlossen. In den Proben-Flaschen befindet sich somit nur noch Wein und Argon-Gas. Die Proben-Flaschen werden mit dem jeweiligen Inhalt etikettiert und paarweise vakuumiert. Die vakuumierten Proben-Flaschen kommen dann in einen Pappkarton und werden in einer Styoporbox mit Kühlaggregat versandfertig verpackt. Am selben Nachmittag werden die Pakete von UPS abgeholt und per Expressfracht ein bis zwei Tage vor dem Proben-Termin zugestellt. Die Teilnehmer müssen daher gewährleisten, dass an den Tagen vor der Verkostung an der angegebenen Versandadresse das Paket entgegen genommen werden kann. Am Abend findet dann die Online-Verkostung über Zoom statt. Die Teilnehmer bekommen per E-Mail eine Einladung dazu und können sich dann problemlos dazuschalten und der gemeinsamen Verkostung beiwohnen.





VERTIKAL-PROBE SIRO PACENTI BRUNELLO DI MONTALCINO

Online-Weinprobe*

Je 75 ml = Proben-Paket gesamt 900 ml **225,00 €**

Termin: Mittwoch 14. September 2022
um 19:00 Uhr via Zoom-Online-Verkostung

1999 Brunello di Montalcino
2010 Brunello Vecchie Vigne Museum
2012 Brunello Vecchie Vigne
2013 Brunello Vecchie Vigne
2014 Brunello Vecchie Vigne
2015 Brunello Vecchie Vigne
2016 Brunello Vecchie Vigne
2017 Brunello Vecchie Vigne
2010 Brunello PS Riserva Magnum
2012 Brunello PS Riserva
2015 Brunello PS Riserva
2016 Brunello PS Riserva

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.



PETRUS ONCE IN A LIFE | Online-Weinprobe*

Je Proben-Paket gesamt 900 ml **820,00 €**

Termin: Mittwoch 22. Juni 2022 um 19:00 Uhr via Zoom-Online-Verkostung

2017 Château Pétrus Pomerol — *50 ml*
extraprima 97-99 | Parker 98+ | Galloni 100 | Suckling 100

2011 Château Cheval Blanc Saint-Emilion — *50 ml*
extraprima 98–100 | Parker 94 | Galloni 94 | Suckling 94 | WeinWisser 19/20

2006 Château Evangile Pomerol — *100 ml*
extraprima 96 | Parker 93 | Tanzer 92

2017 Château Haut-Brion Péssac-Léognan — *100 ml*
extraprima 97–99 | Parker 97 | Galloni 96+ | Suckling 98 | Decanter 97 | Weinwisser 19+/20

2019 Château de Beaucastel — *100 ml*
Hommage à Jacques Perrin Châteauneuf-du-Pape
extraprima 98 | Galloni 98 | Suckling 96 | WeinWisser 19.5/20

2018 Quintessa Napa Valley — *100 ml*
extraprima 98 | Parker 97 | Suckling 99 | WeinWisser 19.5/20

2018 Insignia Napa Valley — *100 ml*
extraprima 97 | Parker 97+ | Suckling 99 | WeinWisser 19+/20

2018 Dominus Napa Valley — *50 ml*
Parker 99+ | Galloni 98 | Suckling 100

2016 Flaccianello della Pieve Fontodi — *100 ml*
Colli Toscana Centrale IGT
extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 100

2016 Sassicaia Bolgheri Sassicaia *extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 97 | Suckling 97* — *50 ml*

2018 Masseto Toscana rosso IGT *extraprima 98 | Parker 97 | Galloni 98 | Suckling 98* — *50 ml*

2017 The Armagh Shiraz Jim Barry — *50 ml*
Australia *extraprima 96 | Suckling 95 | WeinWisser 19/20*

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.



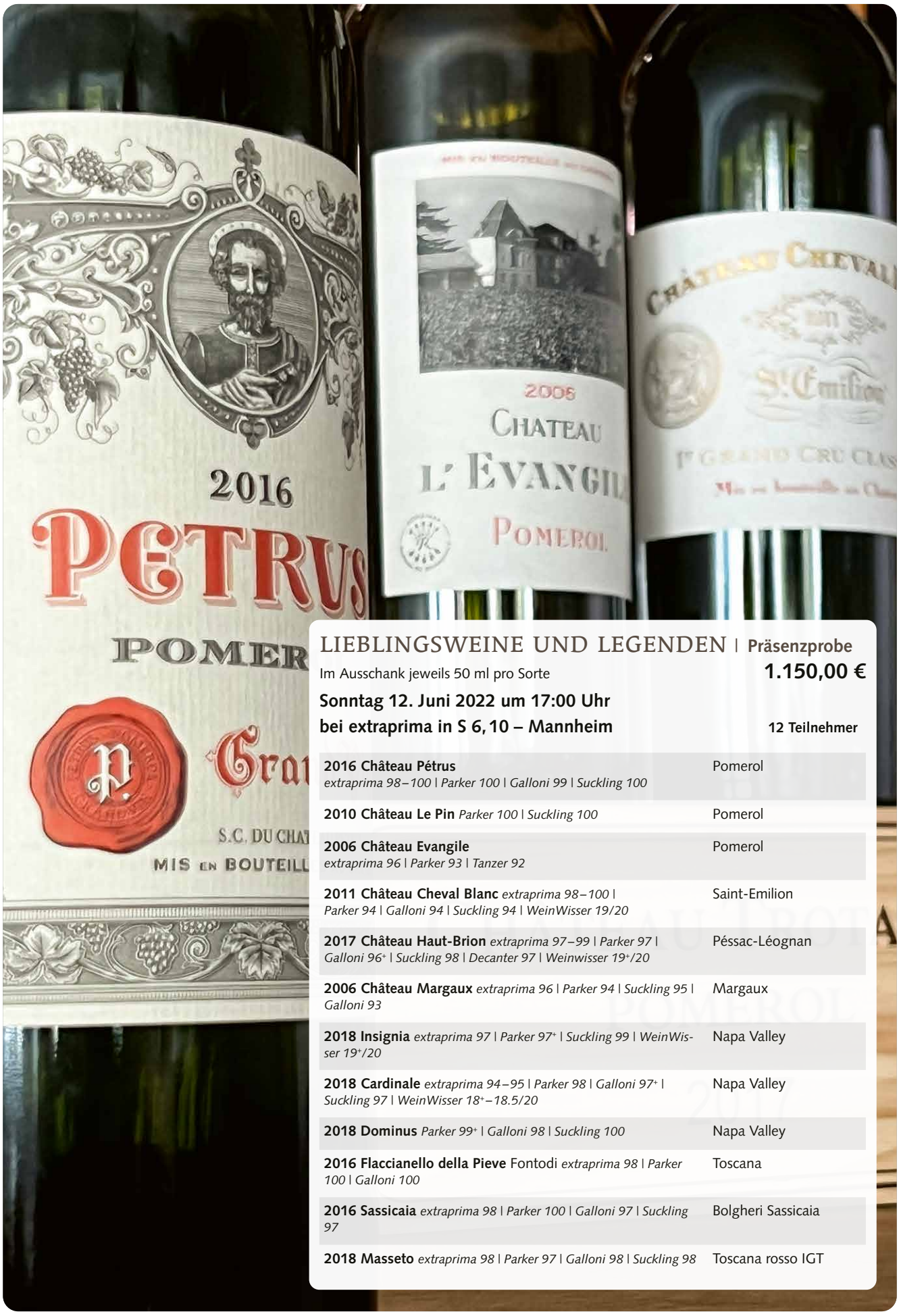
BORDEAUX 2018 | Online-Weinprobe*

Je Proben-Paket gesamt 800 ml **990,00 €**

Termin: Donnerstag 7. Juli 2022 um 19:00 Uhr
via Zoom-Online-Verkostung

2018 Château Pétrus *extraprima 99 | Parker 100 | Galloni 100 | Suckling 100*	Pomerol	*50 ml*
2018 Château Trotanoy *extraprima 99 | Parker 99 | Galloni 99 | Suckling 100*	Pomerol	*50 ml*
2018 Château Ausone *extraprima 99–100 | Parker 100 | Galloni 99 | Suckling 99*	Saint-Emilion	*50 ml*
2018 Château Lafite-Rothschild *extraprima 97–98 | Parker 100 | Galloni 98 | Suckling 99*	Pauillac	*50 ml*
2018 Château Haut-Brion *extraprima 98–99 | Parker 100 | Galloni 97 | Suckling 98*	Péssac-Léognan	*50 ml*
2018 Château Palmer *extraprima 97–98 | Parker 98 | Galloni 100 | Martin 100 | Suckling 98*	Margaux	*50 ml*
2018 Château La Mission Haut-Brion *extraprima 97–98 | Parker 99 | Martin 97 | Suckling 98*	Péssac-Léognan	*100 ml*
2018 Château Vieux Certan Magnum *extraprima 98–99 | Parker 99+ | Galloni 97+ | Suckling 99*	Pomerol	*100 ml*
2018 Château Lynch-Bages Magnum *extraprima 96–97 | Parker 96 | Galloni 96 | Suckling 97*	Pauillac	*100 ml*
2018 Château Bélair-Monange *extraprima 96–97 | Parker 98 | Galloni 96 | Suckling 99*	Saint-Emilion	*100 ml*
2018 Château Pichon Comtesse *extraprima 95–96 | Parker 97+ | Galloni 97+ | Suckling 97*	Pauillac	*100 ml*

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.



LIEBLINGSWEINE UND LEGENDEN | Präsenzprobe

Im Ausschank jeweils 50 ml pro Sorte **1.150,00 €**

Sonntag 12. Juni 2022 um 17:00 Uhr
bei extraprima in S 6, 10 – Mannheim **12 Teilnehmer**

2016 Château Pétrus *extraprima 98–100 | Parker 100 | Galloni 99 | Suckling 100*	Pomerol
2010 Château Le Pin *Parker 100 | Suckling 100*	Pomerol
2006 Château Evangile *extraprima 96 | Parker 93 | Tanzer 92*	Pomerol
2011 Château Cheval Blanc *extraprima 98–100 | Parker 94 | Galloni 94 | Suckling 94 | WeinWisser 19/20*	Saint-Emilion
2017 Château Haut-Brion *extraprima 97–99 | Parker 97 | Galloni 96+ | Suckling 98 | Decanter 97 | Weinwisser 19+/20*	Péssac-Léognan
2006 Château Margaux *extraprima 96 | Parker 94 | Suckling 95 | Galloni 93*	Margaux
2018 Insignia *extraprima 97 | Parker 97+ | Suckling 99 | WeinWisser 19+/20*	Napa Valley
2018 Cardinale *extraprima 94–95 | Parker 98 | Galloni 97+ | Suckling 97 | WeinWisser 18+–18.5/20*	Napa Valley
2018 Dominus *Parker 99+ | Galloni 98 | Suckling 100*	Napa Valley
2016 Flaccianello della Pieve Fontodi *extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 100*	Toscana
2016 Sassicaia *extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 97 | Suckling 97*	Bolgheri Sassicaia
2018 Masseto *extraprima 98 | Parker 97 | Galloni 98 | Suckling 98*	Toscana rosso IGT

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.



Wines around the world | Online-Weinprobe*

Je Proben-Paket gesamt 975 ml **399,00 €**

Termin: Donnerstag 30. Juni 2022 um 19:00 Uhr
via Zoom-Online-Verkostung

2014 Barolo Vite Talin Luciano Sandrone *extraprima 98 | Parker 96 | Galloni 97*	Piemont	*75 ml*
2018 Mazoyères-Chambertin Henri Richard *extraprima 96*	Burgund	*75 ml*
2011 Château Certan de May *extraprima 95 | Parker 89 | Galloni 89-91 | Suckling 90 | WeinWisser 19/20*	Pomerol	*75 ml*
2006 Château Evangile *extraprima 96 | Parker 93 | Tanzer 92*	Pomerol	*75 ml*
1972 Châteauneuf-du-Pape Xavier Vignon *extraprima 96 | Dessauve 18/20*	Rhône	*75 ml*
2019 Château de Beaucastel Hommage a Jacques Perrin Châteauneuf-du-Pape *extraprima 98 | Galloni 98 | Suckling 96 | WeinWisser 19.5/20*	Rhône	*75 ml*
2018 Quintessa *extraprima 98 | Parker 97 | Suckling 99 | WeinWisser 19.5/20*	Napa Valley	*75 ml*
2018 Insignia *extraprima 97 | Parker 97+ | Suckling 99 | WeinWisser 19+/20*	Napa Valley	*75 ml*
2018 Dominus *Parker 99+ | Galloni 98 | Suckling 100*	Napa Valley	*75 ml*
2016 Flaccianello della Pieve Fontodi *extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 100*	Toscana	*75 ml*
2016 Sassicaia *extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 97 | Suckling 97*	Toscana	*75 ml*
2016 Brunello di Montalcino Helichrysum San Polino *extraprima 98 | Suckling 98 | Parker 94*	Toscana	*75 ml*
2017 The Armagh Shiraz Jim Barry *extraprima 96 | Suckling 95 | WeinWisser 19/20*	Australia	*75 ml*

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.



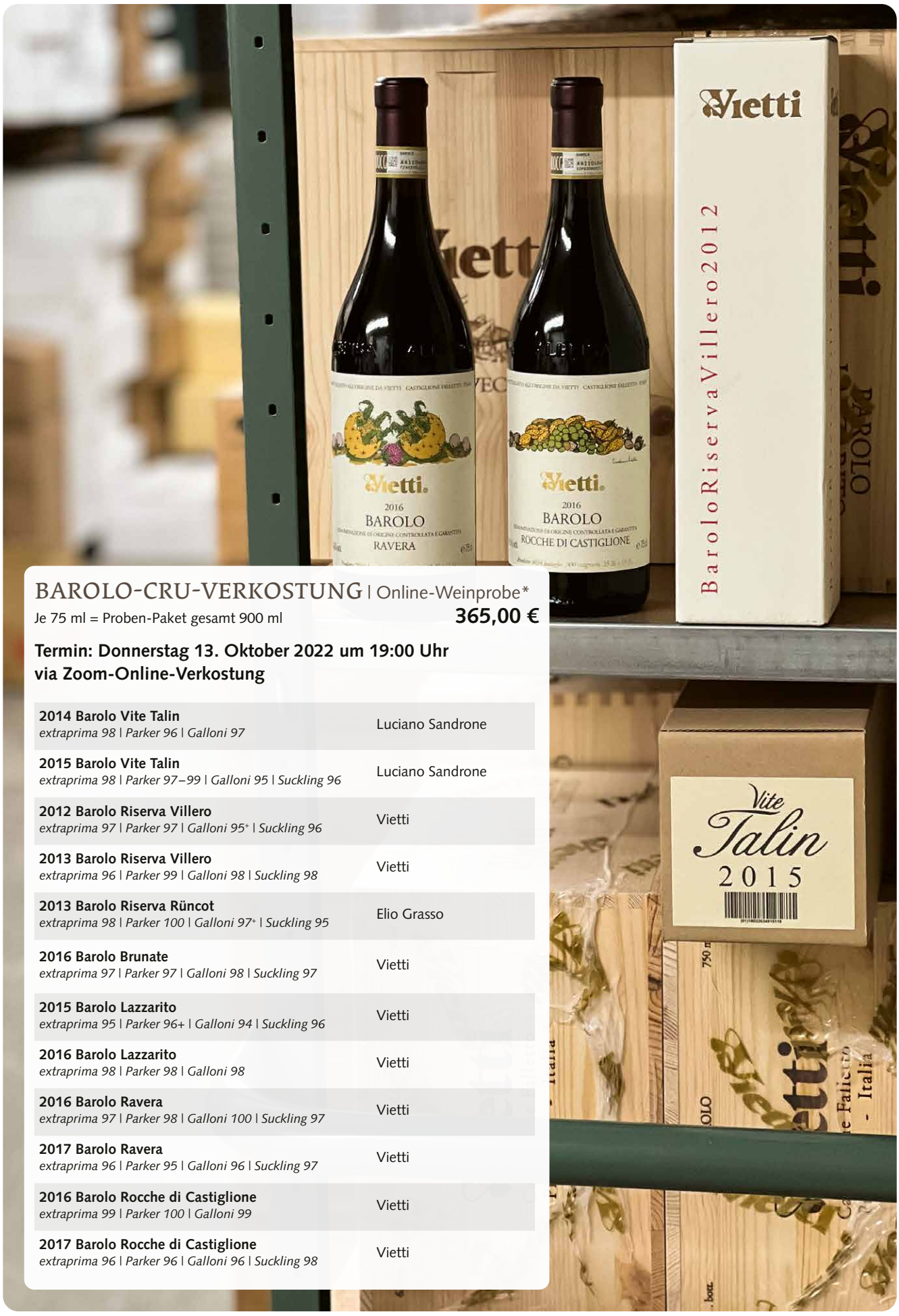
TOSCANA-VERKOSTUNG | Online-Weinprobe*

Je Proben-Paket gesamt 900 ml (jeweils 75 ml der folgenden Weine) **159,00 €**

Termin: Mittwoch 7. September 2022 um 19:00 Uhr via Zoom-Online-Verkostung

2017 Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio *extraprima 94 | Galloni 92* ***3 Gläser im Gambero Rosso (2016)***	Maurizio Alongi
2018 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo *extraprima 95 | Parker 96+ | Galloni 98 | Suckling 96*	Fontodi
2018 Flaccianello della Pieve *extraprima 98 | Parker 98 | Suckling 95 | Galloni 100*	Fontodi
2018 Caiarossa Toscana IGT *extraprima 95 | Parker 95 | Suckling 96*	Caiarossa
2019 Concerto Toscana IGT *extraprima 95 | Suckling 95*	Castello di Fonterutoli
2018 Rosso di Montalcino *extraprima 93 |* ***Geheimtipp***	Gorelli
2016 Brunello di Montalcino Pelagrilli *extraprima 95 | Parker 94 | Suckling 96*	Siro Pacenti
2015 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne *extraprima 98 | Parker 94 | Galloni 96 | Suckling 100/100* ***WINE OF THE YEAR***	Siro Pacenti
2016 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne *extraprima 98 | Parker 94 | Suckling 97 | Galloni 95*	Siro Pacenti
2016 Brunello di Montalcino Helichrysum *extraprima 98 | Suckling 98 | Parker 94*	San Polino
2015 Brunello di Montalcino Riserva *extraprima 97 | Suckling 97 | Parker 94+*	San Polino
2015 Brunello di Montalcino PS Riserva *extraprima 100 | Parker 95 | Suckling 100*	Siro Pacenti

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.



BAROLO-CRU-VERKOSTUNG | Online-Weinprobe*

Je 75 ml = Proben-Paket gesamt 900 ml **365,00 €**

Termin: Donnerstag 13. Oktober 2022 um 19:00 Uhr
via Zoom-Online-Verkostung

2014 Barolo Vite Talin *extraprima 98 | Parker 96 | Galloni 97*	Luciano Sandrone
2015 Barolo Vite Talin *extraprima 98 | Parker 97–99 | Galloni 95 | Suckling 96*	Luciano Sandrone
2012 Barolo Riserva Villero *extraprima 97 | Parker 97 | Galloni 95⁺ | Suckling 96*	Vietti
2013 Barolo Riserva Villero *extraprima 96 | Parker 99 | Galloni 98 | Suckling 98*	Vietti
2013 Barolo Riserva Rüncot *extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 97⁺ | Suckling 95*	Elio Grasso
2016 Barolo Brunate *extraprima 97 | Parker 97 | Galloni 98 | Suckling 97*	Vietti
2015 Barolo Lazzarito *extraprima 95 | Parker 96+ | Galloni 94 | Suckling 96*	Vietti
2016 Barolo Lazzarito *extraprima 98 | Parker 98 | Galloni 98*	Vietti
2016 Barolo Ravera *extraprima 97 | Parker 98 | Galloni 100 | Suckling 97*	Vietti
2017 Barolo Ravera *extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 96 | Suckling 97*	Vietti
2016 Barolo Rocche di Castiglione *extraprima 99 | Parker 100 | Galloni 99*	Vietti
2017 Barolo Rocche di Castiglione *extraprima 96 | Parker 96 | Galloni 96 | Suckling 98*	Vietti

Anmeldung telefonisch 0621 28652 oder über E-Mail info@extraprima.com
Hinweis: Alle Proben kommen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl zustande.

UNSERE JUBILÄUMS-ANGEBOTE

30 JAHRE LEIDENSCHAFT FÜR WEIN

Bestellen Sie diese und alle weiteren Weine aus diesem Newsletter auf extraprima-weinversand.de



JUBILÄUMS-OFFERTE

Champagne Cuvée TER *55,33 €/Ltr.* **nur 41,50 €**
Blanc de Blancs Philippe Gonet ~~statt 48,00 €~~

extraprima 93 | Parker 93 | Sommelier Magazin 93

Ein Blanc de Blancs-Champagne mit hervorragenden 93 Punkten bei Parker und im Sommelier Magazin für kleines Geld!! Schlank und spritzig, mit rassiger Säurespannung … viel Citrus-Würze in Extra-Brut-Qualität!



JUBILÄUMS-OFFERTE

2007 Champagne Brut **nur 96,00 €**
Millésime Magnum 1,5-Ltr. *64,00 €/Ltr.*
Philippe Gonet ~~statt 112,00 €~~

extraprima 94 | Galloni 93

Antonio Galloni schwärmt auf vinous.com: *»Zitronenschalen, Limetten und Blütenduft sind in diesem cremigen, ausdrucksstarken Champagner reichlich vorhanden … «* 93/100!



JUBILÄUMS-OFFERTE

2008 Champagne Brut *166,00 €/Ltr.* **nur 124,50 €**
Cuvée William Deutz Deutz ~~statt 139,00 €~~

Parker 95 | Galloni 94 | Suckling 93

Unter den raren Prestige-Cuvées der besten Champagner-Häuser ist der *William Deutz* einer der mächtigsten und vollmundigsten Champagne überhaupt.

Grandioser Jahrgang 2008!

JUBILÄUMS-OFFERTE

2019 Riesling Sonnenberg GG *28,67 €/Ltr.* **nur 21,50 €**
Bernhart Geheimtipp ~~statt 25,90 €~~

extraprima 94

Die südliche Pfalz mausert sich sowieso allmählich auch für große Rieslinge zum Geheimtipp … neben Kastanienbusch und Konsorten sollte man diesen *Sonnenberg* nicht übersehen …





JUBILÄUMS-OFFERTE

2019 Grand Enclos *19,33 €/Ltr.* **nur 14,50 €**
du Château de Cérons Graves blanc ~~statt 17,80 €~~

Geheimtipp: Grandioser weißer Bordeaux aus Sauvignon und Sémillon – tolle Frucht und rassige Struktur mit Saft und Fülle …



JUBILÄUMS-OFFERTE

2017 Chianti Classico Riserva *28,67 €/Ltr.* **nur 21,50 €**
Vigna Barbischio Maurizio Alongi ~~statt 26,50 €~~

extraprima 94 | Galloni 92 | Jancis Robinson 17++

Maurizio Alongi hat gut lachen: Sein *Vigna Barbischio* zählt seit dem ersten Jahrgang (2016) beständig zu den besten Chianti Classico Riserva: klassischer Stil, nur 4.000 Flaschen Produktion. Boxberger-Tipp!

JUBILÄUMS-OFFERTE

2017 Montepulciano **nur 11,50 €**
d'Abruzzo Don Giovanni ~~statt 14,50 €~~
Umberto Buccicatino **bio** *15,33 €/Ltr.*



Unsere absolute Geheimwaffe, Verkaufsschlager, Grinsverbreiterer und Mega-Grillwein … mehr Rotwein geht nicht fürs Geld!

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Chianti Classico Gran Selezione** *78,00 €/Ltr.* **nur 58,50 €**
»Vigna del Sorbo« Fontodi **bio** ~~statt 68,50 €~~

Parker 96⁺ | Galloni 98 | Suckling 96

Der *Vigna del Sorbo* ist einer der wuchtigsten Chianti Classico und liefert *»unglaubliche Balance sowie durch und durch wundervolle Intensität«* (Parker 96⁺)

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Rosso di Montalcino** *32,00 €/Ltr.* **nur 24,00 €**
Gorelli Geheimtipp *extraprima 93* ~~statt 29,90 €~~

Giuseppe Gorellis *Rosso* ist heute bereits mit seinem Debüt-Jahrgang 2018 der heißeste Geheimtipp von Montalcino – verführerische Delikatesse und Eleganz …



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2016 Brunello di Montalcino** **nur 59,90 €**
Helichrysum San Polino **bio** ~~statt 69,90 €~~

extraprima 98 | Suckling 98 | Parker 94 *79,87 €/Ltr.*

Der *Helichrysum 2016* von San Polino ist schlicht einer der besten, jemals erzeugten Brunello di Montalcino und sollte in keiner Toscana-Sammlung fehlen! Drin(k)gend …



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 Barolo »Castiglione«** *53,20 €/Ltr.* **nur 39,90 €**
Vietti ~~statt 47,50 €~~

extraprima 94 | Parker 93 | Galloni 92 | Suckling 94

Der *Castiglione* wird aus den grandiosen Cru-Lagen von Vietti erzeugt und ist einer der überragendsten Standard-Barolo mit hevorragendem 2017er!





JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2016 Amarone della** *70,00 €/Ltr.* **nur 52,50 €**
Valpolicella Roccolo Grassi ~~statt 64,50 €~~

extraprima 98 | Parker 95 (2015) | Galloni 96 (2015)

Der *Amarone* von Roccolo Grassi ist die Quadratur des Kreises, denn bei all seiner Konzentration und Fülle besitzt er auch noch unglaubliche Finesse und Tiefe. Einer der besten Amarone überhaupt! Auf Augenhöhe mit Dal Forno und Quintarelli …



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 Barolo Ginestra** *99,33 €/Ltr.* **nur 74,50 €**
»Casa Maté« Elio Grasso ~~statt 89,00 €~~

extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 96 | Suckling 98

Langlebig-männlicher Barolo mit enormer Kraft und Wucht.

■ **2017 Barolo Gavarini »Chiniera«** *99,33 €/Ltr.* **nur 74,50 €**
Elio Grasso ~~statt 89,00 €~~

extraprima 96 | Parker 95⁺ | Galloni 96 | Suckling 95

Hochdelikater Barolo mit burgunderhafter Finesse.

Zwei der charaktervollsten und ausdrucksstärksten Barolo aus einem hervorragenden Jahrgang, der von manchen Verkostern deutlich unterschätzt wurde.



** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Corton Grancey Grand Cru** *55,33 €/Ltr.* **nur 99,00 €**
Louis Latour ~~statt 118,00 €~~

Parker 93+ | Suckling 96

Die wichtigste Grand Cru-Lage im Eigenbesitz von Louis Latour aus dem hervorragenden, reichhaltigen Jahrgang 2018 mit der Extraportion Fülle und Saftigkeit.





JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 Château Feytit-Clinet** *55,33 €/Ltr.* **nur 65,50 €**
Pomerol ~~statt 78,00 €~~

extraprima 95+ | Galloni 95 | Parker 93 | Suckling 92

Bei Galloni im Jahrgang 2017 punktgleich mit *Le Pin* und *Trotanoy* – nach wie vor hunderte Euro günstiger als der Rest unter den besten Weinen aus Pomerol.

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 Château La Serre** **nur 44,50 €**
St.-Emilion ~~statt 57,00 €~~

extraprima 92–94 | Parker 86–88 | Suckling 90 *55,33 €/Ltr.*

Das Château La Serre ist einer der am meisten unterschätzten Terroir-Charakterweine von Saint-Emilion mit der seidigen Textur des Kalkstein-Plateaus





JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2011 Château Certan de May** *55,33 €/Ltr.* **nur 83,50 €**
Pomerol Geheimtipp ~~statt 96,00 €~~

extraprima 95 | Parker 89 | Galloni 89–91 | Suckling 90 | WeinWisser 19/20

Certan de May ist unter den Nachbarn von Pétrus immer ein Geheimtipp – aber der 2011er toppt dann einfach alles … mehr Pomerol-Geschmeide geht kaum

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2015 Château Poujeaux** **nur 29,90 €**
Moulis ~~statt 35,50 €~~

extraprima 92 | Martin 90 | Galloni 90 | Suckling 94 *55,33 €/Ltr.*

Phantastischer Cru Bourgeois aus 2015 mit ausgezeichneter Tiefe und wunderbarer Konzentration – hier passt einfach alles perfekt zusammen.



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2016 Précision de Château d'Agassac** **nur 46,50 €**
Haut-Médoc Geheimtipp ~~statt 58,00 €~~ *55,33 €/Ltr.*

extraprima 94–95



Die Spitzen-Cuvée von d'Agassac ist auch den erfahrensten Bordeaux-Kennern oft unbekannt. Die Selektion der Selektion, nur in perfekten Jahrgängen …

Nur 6.000 Flaschen Produktion.

Hochkonzentrierte Selektion der besten Fässer von den ältesten Rebstöcken!

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 ChâteauMouton-Rothschild** *55,33 €/Ltr.* **für 599,00 €**
Pauillac

Nur 3 mal verfügbar!

Inklusive einer Original-Mouton-Rothschild-Karaffe.

extraprima 96–98 | Parker 96+ | Martin 96 | Suckling 98 | Weinwisser 19/20

2017 Mouton-Rothschild inklusive Original-Karaffe zum Jubiläums-Preis. Das ideale Geschenk für Mouton-Sammler – nur 3 mal verfügbar.



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Château Pape-Clément rouge**
55,33 €/Ltr. **nur 89,90 €**
Péssac-Léognan ~~statt 114,00 €~~

extraprima 96–97 | Parker 96+ | Galloni 96 | Suckling 97 | WeinWisser 18.5/20

Hervorragender *Pape-Clément* aus der jetzt schon legendären Jahrgangs-Trilogie von 2018 – 2019 – 2020.

Preiswerter Spitzen-Péssac mit schokoladiger Fülle.



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2018 Château La Mission Haut-Brion rouge** **nur 389,00 €**
Péssac-Léognan ~~statt 445,00 €~~
55,33 €/Ltr.

extraprima 97–98 | Parker 99 | Suckling 98 | Decanter 97 | WeinWisser 19.5/20

Grandioser Jahrgang des Schwesterguts und ständigem Rivalen vom Château Haut-Brion – ein grandioser Klassiker mit herausragender Lagerfähigkeit.



JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **2017 Château Haut-Brion rouge** *55,33 €/Ltr.* **nur 480,00 €**
Péssac-Léognan ~~statt 554,00 €~~

extraprima 97–99 | Parker 97 | Galloni 96+ | Suckling 98 | Decanter 97 | Weinwisser 19+/20

Das älteste unter den berühmtesten Châteaux von Bordeaux und eine echte Klasse für sich – Kraft, Balance und Tiefe in puristischer Pefektion. 2017 ist bei Haut-Brion ein absoluter Spitzen-Jahrgang, denn hier gab es keinerlei Frost!



** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.


Cognac de Collection
JEAN GROSPERRIN
Cognac de Collection
JEAN GROSPERRIN
COURTIER-COLLECTIONNEUR
LA GABARE S.A.
17600 CHERMIGNAC
PRODUCE OF FRANCE
Les Trésors de La Gabare
Ce cognac provient des stocks d'une famille de viticulteurs négociant installés dans la région du cognac depuis plusieurs générations
Il fait partie des premiers cognacs achetés par La Gabare de SA pour constituer sa Collection et compte parmi les plus vieux que nous avons en stock dans les entrepôts de vieillissement de cognac ORECO placés sous contrôle d'état.
COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE
N°22
Cette bouteille porte le
70 cl

100-JÄHRIGER COGNAC

Cognac No. 22 Grande Champagne Les Trésors de La Gabare aus dem Hause Jean Grosperrin

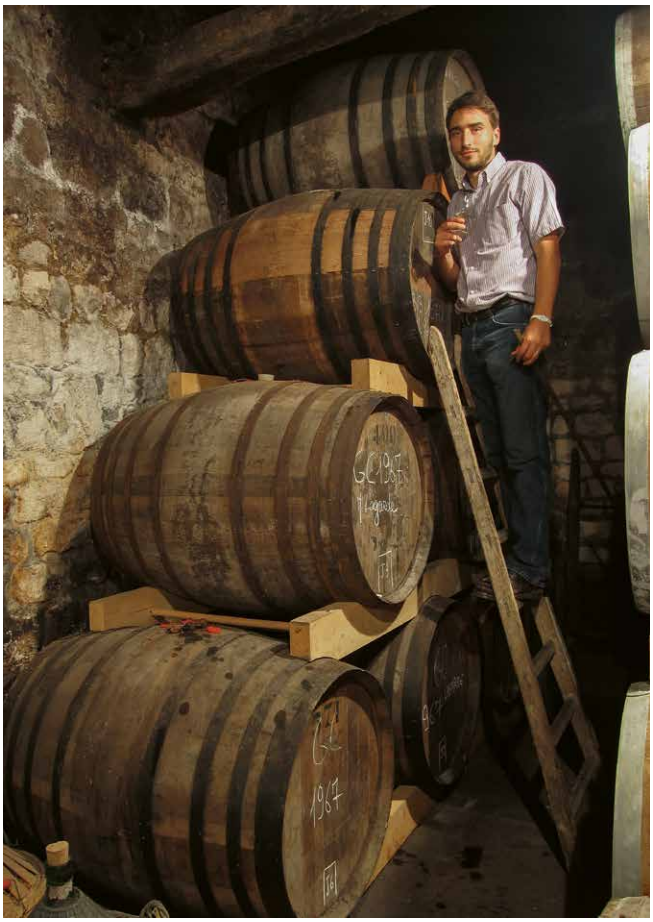
SICHERN SIE SICH EINEN GENUSS-ANTEIL IN DER 75 ML-FLASCHE

Ein 100 Jahre alter Cognac ist natürlich etwas Besonderes und bedarf eines gebührenden Anlasses. Solch eine Flasche einfach mal so anbrechen, das überlegt man sich dann doch. Daher habe ich die letzte Flasche des *Cognac No.22 Grande Champagne Les Trésors de La Gabare* aus dem Hause Jean Grosperrin vor einigen Jahren beiseite gelegt, um ihn nun im Jahr seines 100jährigen Jubiläums gemeinsam mit Cognac-Afficionados zu genießen. Denn der *No.22* wurde, wie es die Bezeichnung vermuten lässt, aus der Weinlese des Jahres 1922 gebrannt. Wir bieten Ihnen einen Anteil davon in der 75 ml-Flasche an: Nach der Öffnung der Flasche mit 70 cl Inhalt pipettieren wir den Cognac unter Argon-Gas in neun 75 ml-Flaschen, oder besser Fläsch**chen* … anschließend werden die Fläsch**chen* vakuumiert und direkt an die jeweiligen Besteller verschickt.

Versandtermin 31. Mai 2022, Bestellung im Voraus erforderlich.


Cognac de Collection
JEAN GROSPERRIN
COURTIER-COLLECTIONNEUR
LA GABARE S.A.
17460 CHERMIGNAC
PRODUCE OF FRANCE
Les Trésors de La Gab
Ce cognac provient des stocks d'une
viticulteurs négociant installés dans la
cognac depuis plusieurs générations
Il fait partie des premiers cognacs achetés
Gabare de SA pour constituer sa Collec
compte parmi les plus vieux que nous
stock dans les entrepôts de vieillissement
ORECO placés sous contrôle d'
COGNAC
GRANDE CHAMPA
APPELLATION GRANDE CHAMPAGNE CONTROLÉE
N°22
IDENTIFIÉ RW 094 480. LOT N° 74. POUR
Cette bouteille porte le
Je, soussigné Jean Grosperrin, certifie que ce très
plusieurs décennies provient d'une famille de
installés depuis de nombreuses générations dans la
Ce cognac a vieilli dans le silence d'un chai où il a
par évaporation naturelle
naturellement
Cognac de Collection
JEAN GROSPERRIN

Die Trauben für den *Cognac No.22* wurden im Herbst 1922 in der Grande Champagne geerntet, vergoren und anschließend gebrannt. Der resultierende Cognac reifte rund 80 Jahre in Holzfässern, wobei wiederum etwa 80 % des ursprünglichen Volumens verdunstet ist. Diesen unwiederbringlichen Verdunstungsanteil nennen die Franzosen *»part des anges«*, der Anteil der Engel, oder im Englischen *angels' share*. Durch die Verdunstung im Fass reduziert sich der Alkoholgehalt und der verbleibende Cognac konzentriert sich entsprechend aromatisch. Der *Cognac No.22* hat einen natürlichen, unverdünnten Alkoholgehalt von nur noch 40 %. Zum besseren Verständnis: Ein »normaler« Cognac erreicht, wie alle anderen gebrannten Spirituosen ebenso, den Alkoholgehalt von 40 % durch Verdünnung mit Wasser. Denn nach dem Brennvorgang liegt der »echte« Alkoholgehalt bei etwa 80 %, durch die Fassreife verringert sich dieser kontinuierlich. Beim *Cognac No.22* entstanden die 40 % Alkoholgehalt durch rein natürliche Verdunstung!



Guilhem Grosperrin

»LES TRÉSORS DE LA GABARE«

■ **Cognac No.22 Grande Champagne** *1.333,33 €/Ltr.* **100,00 €**
Les Trésors de La Gabare Jean Grosperrin je 75 ml-Flasche
limitiert | Versandtermin 31. Mai 2022

extraprima 96 | Einer der ältesten Cognacs der Collection von La Gabare. Würdevoll gereifter, weicher Cognac mit viel Tertiär-Aromatik. Tabak, Agrumen, Früchte-Konfit und Unterholz, alles ganz fein und delikat miteinander verwoben. Reichhaltig und ölig im Mund, mit rassiger Würze, zerbrechlich und kraftvoll zugleich. Große Finesse, reichhaltiger und großzügiger Abgang mit großem Stil.

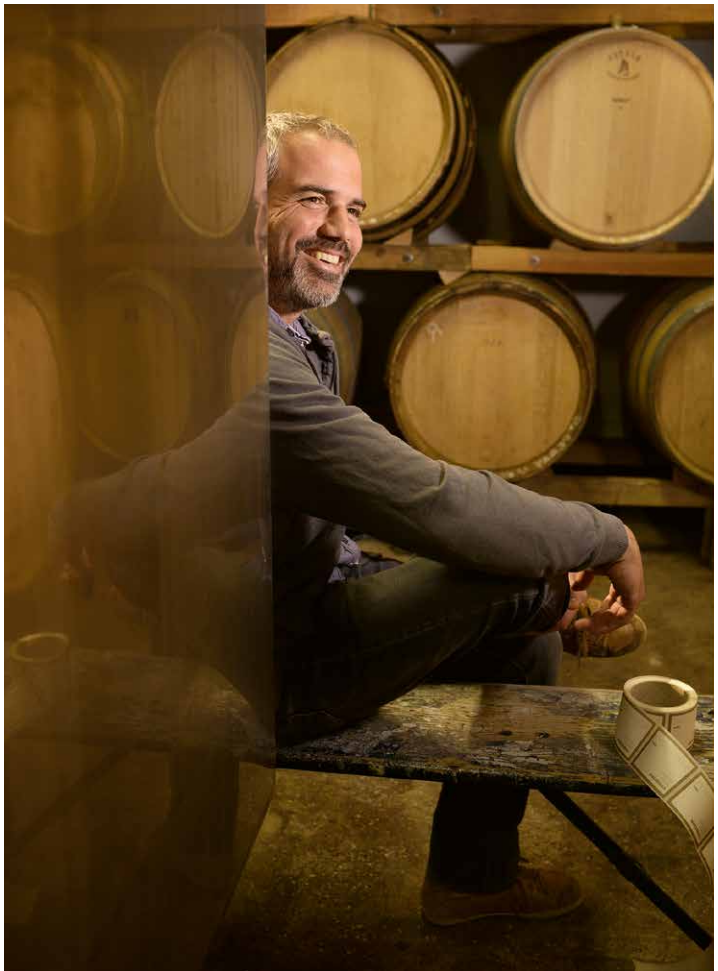




Julien Pilon

JULIEN PILON
VIBRATION DER NÖRDLICHEN RHÔNE
Teil II

Von Julien Pilon sind nun die frisch gefüllten 2020er Spitzenweine eingetroffen, die wir im Newsletter »Vibration der nördlichen Rhône« im Oktober 2021 bereits als Fassmuster annonciert hatten. Die Neuankömmlinge möchten wir Ihnen hier gerne vorstellen. Bedauerlicherweise war der *Condrieu Vernon 2020* bereits ausreserviert.



Julien Pilon



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



■ **2020 Hermitage blanc »Prisme«** Julien Pilon *88,00 €/Ltr.* **66,00 €**

extraprima 95 | *Bereits vom Fass hatte der weiße Hermitage Prisme 2020 von Julien Pilon im August 2021 eine anziehend medizinale Kopfnote mit irrer Tiefe besessen. Grandios strukturiert, ewig lang und kompakt, zeigte er sich am Gaumen maskulin und hochkonzentriert, mit feinem Holz im Nachhall. Und nun, nach der Abfüllung, bestätigt der Prisme sein riesiges Potenzial. Die jugendliche Nase ist erfüllt von seiner gewaltigen, fruchtbetont-intensiven Marsanne-Nase, mit viel gelber, glänzend polierter Frucht. Und auch die medizinale Kopfnote ist nach wie vor präsent. Sehr volumenreich und süßlich angereichert von dicht gewobenem Extrakt, erscheint der Prisme ungemein offensiv und raumgreifend im Geruch. Nimmt man ihn dann auf die Zunge, ist man zunächst überrascht, denn geschmacklich wirkt er deutlich weniger opulent als es der Duft ankündigt. Nein, hier dominiert das beeindruckende Terroir mit seiner steinigen Würze, die aromatisch zwischen Granit und Schiefer changiert, sowie seiner faszinierenden Struktur. Im Mund ist der Hermitage Prisme absolut trocken und reflektiert die konzentrierte Süße seines Duftapparats lediglich mit der undurchdringlichen Aromendichte, die sich mit salziger Mineralität im Nachhall weit aufgefächert einbetoniert hat. Viel Citrus- und Limetten-Aromen, Lemongras und Zitronen-Melisse schimmern am Gaumen vorbei und vermengen sich mit dem hochfeinen Holzgeflecht. Er wirkt ungemein frisch und bebend konzentriert, mit hervorragender, innerer Verdichtung und einer zeitlosen Ruhe im Nachhall, die nach mehr Luft ringt. Wenn man das Glas nur abstellen könnte, würde man dem Prisme die Belüftung durchaus gönnen. Und doch trinkt er sich dann schnell, Schluck um Schluck. Ein berauschender Hermitage von großer Klasse!*



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



■ **2020 Saint Joseph »Rue des Poissonniers, Paris XVIIe«** Julien Pilon *33,33 €/Ltr.* **25,00 €**

extraprima 93 | *Der rote Saint-Joseph von Julien Pilon ist ein reinsortiger Syrah mit ausgezeichneter, dunkler Farbe. Im intensiven Geruch wirkt er steinig und dunkelbeerig-frisch, mit unglaublicher Saftigkeit und kirschig-likköriger Kopfnote. Dezent speckige Nuancen von kühlem, steinigem Terroir und einer feinen Holzeinflechtung bereichern die delikate und doch reichhaltige Fruchtkomponente. Kurz nach der Füllung erscheint er derzeit, Ende März 2022, natürlich noch recht verschlossen, dennoch kann man erahnen welch besondere Finesse und Tiefenstaffelung in ihm steckt. Sehr klar und durchdringend erscheint der Saint-Joseph 2020 druckvoll und erfrischend auf der Zunge. Seine besondere Strahlkraft erhellt die Zunge mit einer scheinbar phosphorisierenden Aromenpalette, alles wirkt erleuchtet und aromatisch finessenreich durchflutet. Die Gerbstoffe erscheinen wie in Velours und feinem Napa-Leder eingehüllt, ganz schmelzig, geschmeidig und weich abgerundet. Dieser traumhafte Nord-Rhône-Syrah besitzt eine Pinot Noir-artige Präzision und Brillanz und doch schiebt er nach hinten mit der typischen Würze und Intensität seines Sortencharakters. Steinige Aromen, die an Granit erinnern, begleiten die delikat-kühle Frucht und so scheint sich der St-Jo mehr einem südlicher gewachsenen Cornas anzunähern, denn an einen benachbarten Côte-Rôtie. Ein großer Charakterwein mit ausgezeichneter Tiefe und Rasse. Wunderbar elegant und feingliedrig, mit nicht zu viel Fülle und doch viel Brombeere, Schwarzkirsche und Graphit im Nachhall. Die dezent likörige Extraktsüße, die in diesem Saint-Joseph nachschwingt, bleibt lange differenziert und vielschichtig zurück. Beide 2020er Saint-Joseph von Julien Pilon, in Rot und in Weiß, sind außergewöhnlich authentische und präzise Nord-Rhône-Archetypen!*

Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41





2020 Cornas »l'Elegance du Caillou« *58,00 €/Ltr.* **43,50 €**
Julien Pilon

extraprima 95 | Der Cornas 2020 verfügt über eine sehr dunkle, undurchdringliche Farbe und auch das Duftbild ist absolut verdichtet, dunkelfruchtig und undurchdringlich. Sehr kühl, reichhaltig und festfleischig bildet der Cornas eine Wand von satter Syrah-Frucht und steinigen Aromen im Geruch, mit seidig-holzigem Schmelz als Fugenmaterial. Wie vor einem unüberwindbaren Stauwehr scheint man imaginär zu stehen. Dahinter vermutet man einen übervollen Aromensee mit schokoladiger Fülle im Obertonbereich. Im Mund ergießt sich dann einer der schwelgerischsten Cornas, die ich je vernommen habe. Satt, saftig und rauschhaft nimmt er die Zunge ein und umhüllt den Geschmacksapparat mit schmelzigem Gerbstoff, sattem Extrakt und füllig-wollüsterner Frucht. Diese erscheint sich aus sehr reifen schwarzen Johannisbeeren, Schwarzkirsche und Noten von Blaubeeren bis Holunder zusammenzusetzen. Ganz aus einem Guss und in einem polierten Stück gleitet der Cornas widerstandsfrei die Zunge entlang und bespielt den Gaumen mit hochseidigem Syrah-Geschmeide und perfekter Textur, weitläufig, elegant und rassig. Der steinig-mineralische Unterbau verschafft diesem süßlich anmutenden Gebilde einen trockengelegten, festen Sockel auf dem er langsam absaften kann. Die Gerbstoffe sind in feine Partikel zersprengt und von delikater Zartbitterschokolade umhüllt, alles gleitet und ist im Fluss. Immer scheint das steinige Terroir durch und doch ist dieser charaktervolle Cornas jederzeit erfüllt von satter Fruchtigkeit und polierter Struktur. In seiner zeitlosen Eleganz und Perfektion ist dieser Cornas eine Rarität, ein Einzelstück, ein geliebter Gaumenschmeichler. Er wirkt leicht und unbeschwert, doch ist genau diese Balance so unglaublich schwer zu erreichen! Bravo Julien! … und wenn Sie sich fragen, was man einnehmen muss, um so schwelgerisch über einen Wein zu schreiben? Tja, keine Pille und kein Rauschmittel, es bedarf eben nur dieses Weins! Unbemerkte 14 % Alkohol.





XAVIER VIGNON

Aus den Tiefen der Keller von Châteauneuf-du-Pape



Thomas Boxberger mit Xavier Vignon

Xavier Vignon berät als Oenologe viele namhafte Weingüter in Châteauneuf-du-Pape und hat so Zugang zu manchen Kellerschätzen, die er unter anderem in seine *Cuvée Anomyme* verarbeitet. Nun gelangen Xavier zwei weitere Coups, die so ziemlich einzigartig erscheinen. Aus den Jahren 2000 und 1972 kaufte er Weine, die seit ihrer Vinifikation in Zementtanks schlummerten und quasi vergessen wurden. Der 72er reifte also fast 50 Jahre unberührt im Tank ehe er von Xavier Vignon entdeckt und als Schatz *»gehoben«* wurde.

Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41





■ **2017 Châteauneuf-du-Pape Anonyme** *53,20 €/Ltr.* **39,90 €**
Xavier Vignon

extraprima 96 | Parker 95–97

***extraprima 96** | Die Cuvée Anonyme wird von verschiedenen Partien, meist alter Reben, diverser, auch teils berühmter Erzeuger komponiert. Alle verschiedenen Terroirs des Anbaugebietes von Châteauneuf-du-Pape finden in der Cuvée Anonyme Verwendung und münden in einen sehr komplexen Charakter. 2017 ist vermutlich der bisher beste Jahrgang des Cuvée Anonyme von Xavier Vignon. Er wurde von hundertjährigen Grenache-Reben, sowie Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir und Muscardin erzeugt. Einer langen Mazeration von etwa einem Monat auf den Traubenschalen folgte der Ausbau in je 25 % Barriques, großen Holz-Fudern, Demi-Muids und Betontanks über rund 15 Monate. Der Anonyme 2017 besitzt eine ganz tolle, weit gefasste Nase und zeigt sich extrem feinsinnig und stark verdichtet. Seine grandiose Struktur ist von delikatem Gerbstoff, schmelziger Textur und viel Fruchtextrakt angetrieben. Ewig lang, sehr tiefgründig und finessenreich im langen Nachhall. Dies ist ein grandioser, unglaublich preiswerter Châteauneuf-du-Pape!*

***Parker 95–97** | Aus dem Fass verkostet, fügt der 2017er Châteauneuf-du-Pape Cuvee Anonyme dem Wirbelsturm an Früchten, den Vignon 2017 einfangen konnte, Röstnoten, Zedernholz und Vanille hinzu. Blaubeeren, schwarze Kirschen und Noten von Steinobst sind in diesem üppigen, vollmundigen Rotwein reichlich vorhanden, der im langen Abgang seidig und konzentriert bleibt. Es scheint ein fabelhafter Erfolg zu sein.*



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41





Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



■ **Châteauneuf-du-Pape La Réserve XV XVI XVII** *64,67 €/Ltr.* **48,50 €**
Xavier Vignon

extraprima 96 | Dunnuck 97

extraprima 96 *| Der jahrgangslose Châteauneuf-du-Pape La Réserve wird immer aus drei Jahrgängen komponiert. Im vorliegenden Fall sind dieses 2015, 2016 und 2017. Der La Réserve wird von hundertjährigen Grenache-Reben zusammen mit den Trauben von Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir und Muscardin erzeugt. Vier Terroirs kommen zum Einsatz: die berühmte Lage La Crau, Böden mit großen Kieselsteinen (Galets roulés), Urgonien-Kalkstein und sandige Böden. Jeder Jahrgang wird zunächst für sich ausgebaut und später zum La Réserve in einer Assemblage komponiert. Der La Réserve XV XVI XVII ist unglaublich fein und tief im Geruch, mit magischer Anziehungskraft. Diese macht sich auch im Mund mit grandioser Textur und seidiger Tiefenstaffelung bemerkbar. Ein extrem finessenreicher und vielschichtiger Châteauneuf-du-Pape.*

■ **2000 Châteauneuf-du-Pape** Xavier Vignon *110,00 €/Ltr.* **82,50 €**

extraprima 96 | Suckling 94

extraprima 96 *| Der Châteauneuf-du-Pape 2000 kommt vom gleichen Produzenten wie der rare 1972er. Allerdings wurden diese beiden Weine komplett unterschiedlich verarbeitet. Der 2000er besteht aus 80 % Grenache, 15 % Mourvèdre, sowie 5 % Cinsault und Syrah. Gewachsen sind die Reben vorwiegend auf sandigen Böden mit den gebietstypischen großen Kieselsteinen und rotem Lehm. Der Ausbau erfolgte erst in Holzbottichen und Demi-Muids, danach in Zementtanks. Abgefüllt wurde der 2000er im April 2021 mit 4.000 Flaschen. Der 2000er Châteauneuf verfügt über eine dunkle Farbe, sowie eine süßlich-balsamische Nase mit reichhaltiger, intensiver Fruchtkomponente. Er erinnert ein wenig an einen gereiften Amarone, mit rosinigen Nuancen, Trockenfrüchten und Lebkuchen. Ganz tiefgründig, stimmig und sehr ansprechend. Im tiefen Nachhall beeindruckt er mit extrem feinen Gerbstoffen, sowie weißem Pfeffer, einer sehr feinen Terroirwürze und seidiger Süße. Dieser großartige Châteauneuf-du-Pape strahlt eine unglaubliche Ruhe und Vielschichtigkeit aus, die den geneigten Verkoster schnell einnimmt. 15 % Alkohol.*

Suckling 94 *| Aromen von wilden Brombeeren, Potpourri, Tabak und dunkler Schokolade. Er ist vollmundig mit festen, samtenen Tanninen. Intensiv und geschliffen, mit köstlichen Pralinenschichten. Er hat immer noch viel Energie und Struktur. Hervorragende Ausgewogenheit. Trinken oder lagern.*



Besser geht es nicht:
Alter Wein mit
frischem Kork

Wie ein Film-Klassiker aus den 70ern in HD

Stellen Sie sich vor, Sie könnten einen Film-Klassiker aus den 70ern mit moderner Aufnahmetechnik, scharf und in HD genießen. Genau das kann dieser Châteauneuf-du-Pape aus 1972 …

JUBILÄUMS-OFFERTE

■ **1972 Châteauneuf-du-Pape** *186,00 €/Ltr.* **139,50 €**
Xavier Vignon ~~statt 165,00 €~~

extraprima 96 | Desseauve 18/20

Durch seine Tätigkeit als beratender Oenologe hat Xavier Vignon tiefe Einblicke bei vielen Erzeugern des Châteauneuf-du-Pape-Gebietes erhalten. Diesen seltenen Châteauneuf-du-Pape aus dem Jahr 1972 konnte Xavier als einzelne Abfüllung gewinnen. Der Wein stammt von einem alten Weinberg und wurde von einem nicht namentlich erwähnten Weingut geerntet und verarbeitet. Nahezu 50 Jahre reifte dieser Châteauneuf in einem Zementtank ohne je bewegt worden zu sein, bis Xavier es gelang diese Rarität komplett zu erwerben und behutsam abzufüllen. In der Assemblage dominiert Grenache, ergänzt durch Cinsault und die weißen Sorten Grenache Blanc und Clairette. Dieser seltene Châteauneuf-du-Pape gleicht einer Zeitreise, denn frischer, lebendiger und authentischer kann man vermutlich heutzutage keinen Wein aus dem Jahrgang 1972 finden. 14 % Alkohol.

Xavier Vignon beschreibt diesen Wein wie folgt: »Die Farbe ist klar und mit ziegelroten Reflexen. In der Nase zeigen sich Noten von Schießpulver, Feuerstein und Leder. Am Gaumen ist der Wein bemerkenswert frisch und es mischen sich Rauch und Nüsse darunter. Das Gleichgewicht und die Finesse des Abgangs sind außergewöhnlich und zeugen von der großen Komplexität dieses Weins.«

***extraprima 96** | Der 1972er Châteauneuf-du-Pape von Xavier verfügt über einen dunklen Farbkern mit aufhellend gereiftem Rand. Er verströmt eine wunderbar duftig-weinige, klassisch-florale Nase mit viel weittragender Würze. Diese sehr feinsinnige, filigrane und doch dichte Nase erinnert mich an Weinverkostungen in den 80er Jahren mit französischen Weinen aus den 60ern und 70ern. Delikate, ätherische Note mit Menthol und auch ein wenig Petrol sind im Obertonbereich wahrnehmbar, sehr duftig und blumig im Geruchsbild, dabei einladend und frisch. Während man von vielen alten Weinen, die in der Flasche gereift sind auch häufig muffige Noten gewohnt ist, bleibt hier das gesamte Duft-Spektrum klar, präsent und aufgeräumt, ohne dumpfe Note, vielmehr wirkt alles brillant und spielerisch arrangiert. Immer ist eine malzig-süßliche Note mit leicht beerigen Nuancen unterlegt, Kaffee, Agrumen, geröstete Oliven und gegrillter Thymian, kandierte Zitronen und ein wenig Schokolade sind mit von der kurzweiligen Partie. Sehr klar und strahlend, wirkt der 1972er im Mund zunächst zart und schlank, dann türmt sich sein Extraktgebilde mehr und mehr auf, um im Nachhall wie eine leichtfüßige Wand stehen zu bleiben. Auch hier sind Agrumen, viel Ätherisches, sowie Oliven-Tapenade, Blütenaromen und ein süßlich-säuerliches Spiel von Roggensauerteigbrotkruste und Gewürzen vorhanden. Malzige Süße und schwarze Trüffeln, Graphit und Leder präsentieren sich in einem sehr differenzierten, transparenten Amphitheater umrahmt von generösen und zeitlos gereiften Gerbstoffen. Alles wirkt noch so frisch und funkelnd und gleichzeitig gereift und wie aus einer ganz anderen Epoche hervorgeholt. Wie ein Film aus den 70ern in modernster, scharfer HD-Technik. Ein verblüffender und abendfüllender Wein. Im Hermitage-Kelch der Veritas-Serie zeigt er sich sehr stimmig. Im Burgunder Pokal der alten Sommeliers-Serie kommt die ätherische Würze sehr Pinot-haft hervor, der Wein wirkt fragiler und leicht gläsern. Im Old World Pinot Noir tritt die generöse Süße deutlicher zum Vorschein, der 72er wirkt wesentlich üppiger und intensiver, mit deutlicherer Gerbstoffprägung. Bordeaux-artige Kelche sind nicht zu empfehlen. Frisch, jugendlich, gereift und wundervoll altmodisch ist dieser außergewöhnliche 1972er Châteauneuf-du-Pape ein großartiger 50 Jahre alter Jubiläumswein von außergewöhnlicher Präzision, Tiefenschärfe und grandios eigenständigem Charakter.*

***Desseauve 18/20** | Einer der erstaunlichsten Weine, die wir heute verkosten konnten. Diese Partie Châteauneuf ist in seinem ursprünglichen Zustand ohne Sauerstoffkontakt und Bewegung! Er zeigt eine unglaubliche Jugend, aber auch eine tiefe und geschmeidige Struktur, ein intensives aromatisches Profil und samtig weiche Tannine, untermauert von exzellentem Säuregehalt, der Frische in den würzigen Abgang bringt.*

** Vorbestellung bedeutet, Sie zahlen sofort nach Rechnungseingang. Die Auslieferung erfolgt bis spätestens Juni 2022.*
Alle Preis-Angebote aus der JUBILÄUMS-OFFERTE sind gültig bis zum 31. Mai 2022.

NEU: GRAND NICOLET

Extrem preiswerte Alternative zu Gigondas und Châteauneuf

Die Weine von Grand Nicolet sind uns bereits über viele Jahre positiv aufgefallen. Denn sie sind bodenständig, ehrlich, schnörkellos und balanciert fruchtbetont. Beim Ausbau liegt das Hauptaugenmerk auf Betontanks, einem perfekten Medium für einfache, saftige Rotweine – weitaus besser als Edelstahl oder Holz! Für die alkoholische Gärung von Rotwein ist der Betontank ohnehin das absolut Beste. Am Anfang des Gärprozesses hemmt der kalte Beton den Beginn einer wilden Fermentation. Alles bleibt erst kühl und besonnen. Mit beginnender Gärung steigt die Temperatur im Tank und der Beton nimmt die Wärme auf. Zum Ende der Gärung, wenn in einem Edelstahltank die erreichte Temperatur rapide absacken würde, gibt der Betontank die aufgenommene Wärme wieder an den Most ab und die Gerbstoffe können sich in aller Ruhe fixieren. Daher ist der Gärverlauf in einem Betontank sehr gleichmäßig und ausgewogen. Und genau diese innere Ruhe strahlen die Weine von Grand Nicolet aus.

Jean-Pierre Bertrand heiratete 1990 die Tochter von Bernard Leyraud und führt seit 1999 das Familienweingut Nicolet-Leyraud mit seiner Frau fort. Die Weine sind unter dem Namen Grand Nicolet bekannt, welches eine Reminiszenz an die Gründung des Weingutes durch Joseph Nicolet im Jahr 1926 ist. Heute umfasst die Domaine Grand Nicolet 20 Hektar. Rasteau ist unter den Côtes-du-Rhône Villages eines der besten Terroirs. Denn die Weine aus Rasteau besitzen eine ausgezeichnete Würze, robuste Struktur mit großer Kraft und eine dezente Opulenz.

CÔTES DU RHÔNE

Die Reben für den Côtes du Rhône wachsen außerhalb der Gemarkung von der AOC Rasteau, die Verarbeitung des Traubenmaterials unterscheidet sich bei Grand Nicolet allerdings kaum zu den Cru-Lagen. Der *2020er Côtes du Rhône* besteht aus 60 % Grenache, 20 % Syrah und je 10 % Carignan und Cinsault. Die Trauben wachsen auf kalkhaltigen Lehmböden mit roter und gelber Färbung. Das Alter der Rebstöcke beträgt zwischen 20 bis 60 Jahre. Die Erträge sind mit nur 31 hl/ha sehr niedrig für einen einfachen Rotwein von der südlichen Rhône. Geerntet wird per Hand, die Stiele werden zu 100 % entfernt. Die Trauben werden zusammen im Zementtank vergoren und insgesamt rund 20 Tage auf den Schalen belassen. Der weitere Ausbau erfolgt ebenfalls im Zementtank.

■ **2020 Côtes du Rhône** Grand Nicolet *11,33 €/Ltr.* **8,50 €**

extraprima 91 | Der 2020er Côtes du Rhône von Grand Nicolet duftet mit dunkler, satter Fruchtkomponente, dicht, präzise und sehr tiefgründig. Er besitzt eine wunderbare, klare Frucht, mit viel Kraft und Balance, balsamischer Süße und stoffig-likörigen Fülle. Langanhaltend im Mund, zeigt er eine ausgezeichnete Saftigkeit und Frische, ist ganz weich und rund, mit perfekt integrierten, rassigen Gerbstoffen, die im Nachhall frisch und klar zurückbleiben. Schmelzig-rund, mit frischer, lebendiger Frucht und saftigem Mittelstück, präsentiert er sich ungemein ausgewogen und geschmeidig. Ein überragender Côtes du Rhône mit ausgezeichneter Fleischigkeit und schmelzig-süßer Fülle von Waldbeeren. 14,5 % Alkohol.



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



RASTEAU VIEILLES VIGNES

Der *Rasteau Vieilles Vignes* von Grand Nicolet ist ein überragender, ungemein preiswerter Rotwein von der südlichen Rhône, der uns bereits über mehrere Jahre aufgefallen war. Der wunderbar gereifte 2017er ist nun in einem begeisternden Reifezustand und verführt jeden Rhône-Liebhaber im Handumdrehen, Widerstand ist zwecklos. Der *Rasteau Vieilles Vignes* wächst auf süd-östlich ausgerichteten Hügeln mit rotem und gelbem Lehm, der mit Adern von blauem Mergel durchzogen ist. Der *Vieilles Vignes* besteht aus 60 % Grenache (50 Jahre alt), 30 % Syrah (30 Jahre alt) und 10 % Mourvèdre (20 Jahre alt). Mit 17 hl/ha ist der Ertrag des *2017er Vieilles Vignes* extrem niedrig. Von Hand geerntet, wurden etwa 80 % der Stiele entfernt, der Rest wird über 25 bis 30 Tage auf der Maische belassen. Der Presswein und der freilaufende Saft werden getrennt in Zementtanks ausgebaut. Etwa die Hälfte des Syrah erfährt den Ausbau über 12 Monate in gebrauchten Barriques, danach gelangt er wieder in den Tank. Nach insgesamt zwei Jahren Ausbau wurde dann die Assemblage zusammengefügt.

■ **2017 Rasteau Vieilles Vignes** Grand Nicolet *19,33 €/Ltr.* **14,50 €**

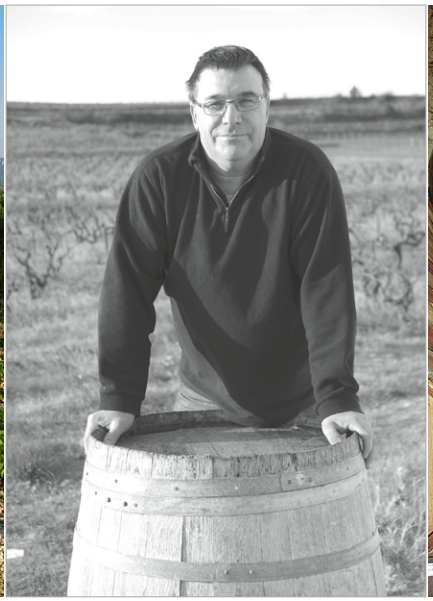
extraprima 93 | *Der Rasteau Vieilles Vignes hat einen dunklen Farbkern. Seine feine, leicht gereifte Nase verfügt über viel Saft und Schmelz, mit ganz feiner Frucht, die leicht konfiert wirkt. Balsamische Süße, Soja und etwas Holz komplettieren den tiefen Dufteindruck. Toller, cremiger Auftakt im Mund, ganz abgerundet und schmelzig, zeigt der Vieilles Vignes eine wunderbare Reife, ganz stimmig, tiefgründig-schmelzig und seidig. Delikate, schokoladige Würze mit etwas Zimt, Muskat und gerösteten Haselnüssen. Ganz engmaschig und festfleischig bilden die Gerbstoffe eine feste Schale, die den Gaumen und Zungenboden umhüllen. Ein wenig erinnert der Vieilles Vignes charakterlich an die besten Abfüllungen des Les Rouliers von der verstorbenen Winzerlegende Henri Bonneau. Ein traumhafter, wundervoll zugänglicher Wein mit beeindruckender Persönlichkeit, ewig lang, süßlich nachsaftend und generös schmelzig. Beeindruckende Balance. 15 % Alkohol.*



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41









Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



DIE BESTEN WEISSEN SÜDFRANZOSEN



COUME DEL MAS

Das Beste aus dem Roussillon

Nathalie und Philippe Gard sind für mich die Helden des Roussillon. Ohne großes Aufsehen erzeugen sie vom ersten Jahrgang an beeindruckend überragende Weine in Banyuls und Collioure…und das gleichermaßen in trocken und süß, rot, weiß und Rosé! Tatsächlich war extraprima der erste internationale Kunde bei Coume del Mas. Mittlerweile wurden die Weine in vielen Artikeln gelobt, haben weltweit sehr gute Bewertungen erhalten. Auch durchaus kurios: So belegte der einfache, tankausgebaute *Schistes 2016* im berühmten Decanter mit 95 Punkten den 5. Platz bei den »The world's best Grenache buys«. Mit gleicher Punktzahl kam der über 100 Euro teurere *Châteauneuf-du-Pape* von Clos des Papes auf Platz vier!

Die süßen Banyuls zählen zu den mächtigsten Dessertweinen Frankreichs und sind quasi eine feinere Ausgabe eines Portweins. Die trockenen Weine der Gegend kommen unter der Appellation Collioure auf die Flaschen. Der *Collioure Folio* gilt für Viele als der beste Weißwein Südfrankreichs! Ihn gibt es in zwei Ausführungen … dringend probieren!

Philippe Gard

COLLIOURE BLANC FOLIO

Der weiße *Collioure Folio* ist immer einer der besten Weißweine des gesamten Roussillon. Er besteht hauptsächlich aus Grenache Gris mit etwas Grenache Blanc. Die Reben wachsen auf schwarzem Schiefer, welches ein sehr karger Boden ist, daher sind die Erträge generell extrem niedrig. Insbesondere, wenn man den aufwändigen Anbau in Handarbeit ohne maschinelle Unterstützung in Betracht zieht, den die steilen Schieferterrassen bei Coume del Mas mit sich bringen. Zudem sind die Reben ohne Drahtrahmen in Kopfschnitt erzogen *(gobelet)*, was bei der hohen Stockdichte von bis zu 10.000 Reben je Hektar einen zusätzlichen Aufwand bedeuten. Vergoren und ausgebaut wird der normale Folio in Barriques und reift darin rund sieben Monate. Die Selektion *Folio Edition Speciale* wird nur in guten Jahren erzeugt und darf noch rund ein halbes Jahr länger im Holz reifen als die Basis-Version.

■ **2020 Collioure Folio** Coume del Mas — *26,00 €/Ltr.* **19,50 €**

extraprima 93 | Der 2020er Collioure Folio von Coume del Mas wurde im Mai 2021 gefüllt und präsentierte sich gleich im August in ausgezeichneter Form. Allerdings benötigt er offensichtlich die genau auf ihn zugeschnittenen Gläser. Zuerst im Veritas Hermitage-Glas von Riedel probiert, zeigte er einen verhaltenen Geruch, deutlich offener präsentierte er sich im Old World Pinot Noir der gleichen Glasserie. Und auch im Mund besaß er plötzlich mehr Brillanz, Frische und Balance. Es lohnt sich daher ein wenig auszuprobieren. Zarte, frische, leuchtende Farbe. Das reichhaltig-frische Duftbild verströmt weiße Blüten und cremige Fülle mit Noten von Birnen und delikater Kräuterwürze, duftig und finessenreich im Geruch, im Hintergrund reichlich Spannung und Tiefe. Im Mund startet er mit grandioser Saftigkeit und nussig-cremiger Fülle durch und ist dank seiner extraktreichen Intensität und fein balancierten Säure etwas breiter und üppiger ausgefallen als der vorige Jahrgang. Seine generöse Grenache-Frucht besitzt die typische, rassig-mineralische Struktur der Varietät Gris. Denn der Grenache Gris besitzt eine bläulich gefärbte Traubenschale, die dem Wein eine charakteristische Gerbstoffprägung verleiht. Sehr differenziert und tiefgründig, zumal für einen Weißwein aus dem Roussillon, vereint der Folio auf der aromatischen Seite die Fülle und Mineralität eines Meursault mit der faszinierenden Aromatik eines Südfranzosen. Ein Hauch Condrieu schwingt in seiner Fruchtigkeit auch noch mit, flankiert von weißer Schokolade und extraktreicher Cremigkeit. Die körperreiche, reife Frucht steht derzeit im Vordergrund, dennoch erwarten wir, dass der jugendliche Folio mit der weiteren Reife an Spannung, Dichte und innerer Rasse zulegen wird. Die gewohnte Länge, Intensität und druckvolle Struktur besitzt er bereits und auch das cremige Holz ist bestens integriert. Ein hochkonzentrierter Weißwein der dennoch unbeschwertes Trinkvergnügen bereitet … unser absoluter Lieblingswein zu Spaghetti aglio e olio …

■ **2019 Collioure Folio** — *26,33 €/Ltr.* **39,50 €**
Magnum 1,5-Ltr. Coume del Mas

■ **2020 Collioure Folio Edition Speciale** — *35,87 €/Ltr.* **26,90 €**
Coume del Mas

extraprima 94 | Beim 2020er Edition Speciale waren 50 % der benutzten Eichenfässer neu, die Produktion umfasst lediglich 3.000 Flaschen. Supersalzig und intensiv besitzt der Edition Speciale 2020 eine groß angelegte Struktur. Druckvoll, hochkonzentriert und reichhaltig, verfügt er über eine explosive Aromatik am Gaumen und dichte Gerbstoffausbeute. Der Edition Speciale ist ausschließlich für Liebhaber von gewaltiger Struktur geeignet, die gerne auf primärfruchtige Präsenz zugunsten von mineralischer Vielschichtigkeit verzichten. Insofern ist dieser Wein der Gegenentwurf zu einem Riesling und nah an körperreich-konzentrierten Burgundern à la Corton-Charlemagne angelehnt…nur eben aus Grenache Gris und Grenache Blanc. Im Nachhall besitzt er einen ganz delikaten Hauch von Zitronengras, die feine Süße und Cremigkeit einer leichten Panna Cotta, sowie den saftigen Schmelz von Papaya und den rassigen Nachhall eines Schiefer- und Granit-Terroirs. Bei all seiner Fülle bleibt er immer trocken und transparent, mit ausgezeichneter Länge. Schlicht grandios.



2021 Collioure Farniente rosé 22,00 €/Ltr. **16,50 €**
Coume del Mas

extraprima 92–93 | *Philippe Gard erzeugt im Normalfall zwei außergewöhnliche Rosés auf Coume del Mas. Den Farniente rosé aus Grenache noir und Grenache gris, sowie den Consolation rosé aus reinem Mourvèdre. Im Jahrgang 2021 war der Ertrag bedauerlicherweise sehr niedrig, sodass Philippe nur einen einzigen Rosé in vernünftiger Menge erzeugen konnte. So besteht der Farniente Rosé 2021 nun aus Grenache noir, Grenache gris und Mourvèdre. Seine Farbe ist deutlich im Granat verankert. Lockerflockig zeigt der Farniente 2021 eine tolle, tiefgründige Frucht und kompakte Fülle. Seine grandiose Struktur ist sehr lang am Gaumen, angereichert von cremigem Extrakt. Druckvoll und nachhaltig, verleiht ihm der Mourvèdre eine ausgezeichnete Intensität im Mittelstück. Ein großartiger, konzentrierter Rosé, der es verdient, als ernsthafter Speisenbegleiter wahrgenommen zu werden. Gepaart mit fruchtigen Akzenten, ist der Farniente zu Hummer oder feinen Edelfischen mit Beurre Blanc eine grandiose Weinbegleitung.*

2020 Collioure Farniente rosé 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
Coume del Mas

extraprima 92⁺ | *Der Farniente Rosé wird aus Grenache Gris und Grenache Noir erzeugt und in Tonneaux vergoren und ausgebaut. Rund 3.000 Flaschen wurden vom Jahrgang 2020 produziert. Er besitzt eine delikate Farbe, die leuchtend zwischen Lachsfarben und Granat changiert. In seiner feinen, duftigen Nase schwingen Blütenakzente zwischen Veilchen und Geranien, sowie eine dezent fructosige Süße und verhaltene Primärfrucht mit, die unmerklich in feinen Holznuancen eingebettet sind. Lebendig, klar und saftig, erscheint der Farniente 2020 auf der Zunge brillant in Szene gesetzt, mit fluoreszensierender Säure und grandioser Spannung. Berstend frisch und klar, besitzt er die gewohnte cremige Fülle und saftige Adstringenz von beidem, Schieferböden und Holzausbau, die ihn so schwebend, trocken und nachhaltig erscheinen lassen. Ein wirklich großer, ernsthafter Rosé, der mit seinem Biss und der berstenden Frische ebenso begeistert wie mit seiner Tiefgründigkeit und Länge. Einfach begeisternd gut und kurzweilig. Der ideale Wein zu Hummer!*

Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41





Schistes 2016 belegte im Decanter (6/2018) mit 95 Punkten den 5. Platz bei den »The world's best Grenache buys« punktgleich mit dem *Châteauneuf-du-Pape 2015* von CLOS DES PAPES auf Platz 4!

■ **2019 Collioure Schistes rouge** *25,20 €/Ltr.* **18,90 €**
Coume del Mas

extraprima 91 | Der rote Collioure Schistes wird aus Grenache Noir erzeugt, der bis ans Ufer des Mittelmeeres bei Banyuls auf Schieferböden wächst. Er wird vollreif geerntet und ausschließlich im Stahltank ausgebaut, ohne Holzkontakt. Spärliche 23 hl / ha wurden geerntet. Das befördert seine Frische und betörende Fruchtigkeit. Dunkle dichte Farbe, bläulicher Schimmer. Frische, festfleischige Nase mit Blaubeeren und pflaumiger Fülle, Bleistiftspitze, fein verwobene Vielschichtigkeit mit Schieferanklängen und Primärfrucht, recht tief und offensiv, sehr einladend und vor allem frisch. Rassig-satte Attacke mit feiner Gerbstoffwürze und frischer vibrierender Säure. Extraktreiche Süße umgarnt die würzigen Gerbstoffe, etwas rau und scharfkantig, mit maskuliner Ausstrahlung, sehr druckvoll und fest. Ein likörig-süßlicher Fruchtkörper, der reizvoll mit rassigem Schiefer-Terroir und würzigen Tanninen spielt.

Anstrengende Weinbergsarbeit bei Reberziehung in Kopfschnitt (gobelet) 45





Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41





2020 Collioure Quadratur *42,00 €/Ltr.* **31,50 €**
Coume del Mas

extraprima 94 | Der Quadratur 2020 ist ein ausgezeichnet gelungener Collioure. Er besteht aus 50 % Grenache noir, 30 % Mourvèdre und 20 % Carignan. Zur Ernte hin war das Wetter derart perfekt, dass Philippe Gard auf den jeweils optimalen Zeitpunkt jeder einzelnen Parzelle warten konnte und das Lesegut in traumhafter Reife einbringen konnte. Nach einer recht schnellen Extraktion reifte der Quadratur vollends in Barriques, von denen 15 % neu zum Einsatz gelangten. Die Produktion umfasst 12.000 Flaschen. Verkostet auf der WineParis im Februar 2022: Superdicht und schmelzig, zeigt sich der Quadratur 2020 sehr intensiv und klar, mit einer enorm straffen und kaum enden wollenden Struktur. Ewig lang im Nachhall und cremig konzentriert, besitzt er sehr viel Spiel am Gaumen und verfügt über hochpräzise, kristalline Gerbstoffe.

2019 Collioure Quadratur *39,87 €/Ltr.* **29,90 €**
Coume del Mas

extraprima 94 | Zarte, viskose Farbe. Zartfruchtig und delikat duftet der Quadratur mit einer feinsinnigen Seidigkeit, die ein mächtiges, süßlich opulentes Extraktgebilde im Hintergrund umschleiert. Zerquetschte, dunkle Beerenfrüchte, gestoßener schwarzer Pfeffer, dezent pflaumige Akzente, Graphit, Teer, Gesteinsnoten, zerdrückte Walnüsse und orientalische Gewürze komplettieren sich zu einem einheitlichen Geruchsbild. Zart und elegant schmeichelt der 2019er Quadratur im Mund mit einer mehr auf Finesse und Rasse ausgerichteten Struktur. Insofern ist der 2018er deutlich weniger brachial und kräftig als andere Jahrgänge, die oft packender und offensiver erscheinen. Etwas Schiefer und Granit scheinen auf der Zunge durch und geben der lebendigen Säure strukturierte Festigkeit und Rückhalt. Fast erinnert dieser Jahrgang an eine Mischung von Côte-Rôtie und Châteauneuf-du-Pape, mit der Brillanz und Transparenz des ersteren und der Fülle und nachhaltigen Kraft des letzteren. Dabei schwingen immer Garrigue-Kräuter mit, sowie eine rauchig-salzige Nuance im Nachhall und feinkörnig geschliffene Gerbstoffe, die wie in Stein gemeißelt unverrückbar am Zungenboden stehen bleiben. Süßliche Nuancen von Johannisbeeren kommen mit weiterer Belüftung auf und das Aromen-Spektrum beginnt sich langsam weiter aufzufüllen mit trockener, immer frischer und tiefgründiger Nachhaltigkeit. Plötzlich beißt der Extrakt mit pikanter Süße tief im Abgang und der Quadratur erstrahlt nach und nach immer tiefer und weiter aufgespannt am Gaumen. Bis er nach etwa einer Stunde mit satter Reichhaltigkeit und Wucht seine Gerbstofffülle am Gaumen ausbreitet. 14,5 % Alkohol.



2020 Collioure Abysses 46,00 €/Ltr. **34,50 €**
Coume del Mas

extraprima 93–94 | *Der Abysses 2020 besteht jeweils zur Hälfte aus Syrah und Grenache. Die Traubenpartien konnten bei optimaler Reife eingebracht werden. Die beiden Rebsorten wurden gemeinsam in offenen Barriques vergoren und anschließend darin ausgebaut. Die Hälfte der Fässer gelangte neu zum Einsatz. Nur 3.000 Flaschen wurden im Jahrgang 2020 erzeugt. Verkostet auf der WineParis im Februar 2022: Der Abysses 2020 ist extrem fruchtbetont und stark verdichtet, mit feinem Himbeer-Akzent in der Kopfnote. Ganz klar und präzise, zeigt er sich sehr cremig und seidig, mit schönem, sattem Mittelstück und ausgezeichneter, geradliniger Struktur.*

2019 Collioure Abysses 42,67 €/Ltr. **32,00 €**
Coume del Mas

extraprima 95 | *Der Abysses besitzt eine dunkle, viskose Farbe. Offensiv duftig, tiefgründig, likörig-süßlich und weit tragend eröffnet der Abysses 2019 sein anziehendes Duftspektrum im Glas. Generös und feingliedrig zugleich wirkt seine opulente Fülle sehr differenziert und engmaschig gewoben. Denn hier ist nicht einfach nur eine speckige Süße, vielmehr ist alles frisch und präzise, Schicht für Schicht arrangiert und auf den Punkt gebracht. Und bei all seiner Fülle wirkt er auch noch sehr kühl und finessenreich, was auf perfekt reif gelesenes Traubenmaterial schließen lässt, nicht zu früh und nicht zu spät. Fein integriert ist auch das Holz in diesem sehr delikat gereiften, vielschichtigen Collioure, das sich mit seidiger Süße und delikater, nussig-schokoladiger Note, sowie etwas Teer und frischen Kräutern wie Rosmarin und Thymian einbringt. Süßlich feingliedrig schimmernd und saftig-seidig zeigt sich der Abysses sehr delikat und schmelzig im Mund. Seine feinkörnigen, vielschichtigen Gerbstoffe bilden mit der rassigen Säure einen eindringlich-schwelgerischen Sog auf der Zunge, der tief und salzig am Gaumen stehen bleibt, immer nachsaftend und bis tief in den Abgang anhält. Obschon sein auf Syrah und Grenache basierender Grundcharakter enorme Fülle und Intensität anzeigt, erscheint er irgendwie auch seidig wie ein Pinot Noir. Das karge, steinige Terroir und die Nähe zum Mittelmeer verleihen dem Abysses eine enorm feste Struktur, mit steinigen Aromen und salzigen Noten am seitlichen Zungenrand. Die niedrigen Erträge sorgen für einen reichhaltigen Extrakt-Hintergrund mit einer durchdringenden Süße die große Finesse und Nachhaltigkeit verbreitet ohne jemals vordergründig zu erscheinen. Zusätzlich besitzt er eine Cremigkeit und einen Schmelz im Nachhall, die unglaublich generös und einladend sind. Der 2019er Abysses wirkt für seine 14,5 % Alkohol erstaunlich leicht und anmutig, mit ausgezeichneter Länge und besonders feinen Gerbstoffen.*





Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41





BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE ROTEN SÜSSWEINE AUS BANYULS AUF SEITE 50


PAJZOS
TOKAJ
Esszencia
PAJZOS
TOKAJ
Esszencia
2016
PAJZOS
TOKAJ
Esszencia
2016

TOKAJ PAJZOS ESSZENCIA

Château Pajzos

Jean-Louis Laborde, der Eigentümer des bekannten Château Clinet in Pomerol, erwarb das Tokaji-Gut Château Pajzos in den 1990er Jahren vom visionären Weinmacher Jean-Michel Arcaute, der damals auch die Weine auf Clinet erzeugt hatte. Wegen der etwas abgelegenen Position des Château Pajzos patrouillieren Sicherheitskräfte im Weinberg, um Diebe daran zu hindern, Aszu-Beeren zu pflücken und diese an umliegende Kellereien zu verkaufen. Das Chateau Pajzos erzeugt Trauben mit einem höheren Säuregehalt als die der anderen Erzeuger, was für die Produktion gehaltvoller und vielschichtiger Tokaji sehr förderlich ist. Der Keller stammt aus dem 13. Jahrhundert, ausgebaut werden die Tokaji in gebrauchten Fässern von 168 und 220 Litern Fassungsvermögen.

■ **2016 Tokaj Pajzos Esszencia Halbe 0,375 Ltr.** *440,00 €/Ltr.* **165,00 €**
Château Pajzos

extraprima 100 | WeinWisser 20+/20 | Der Esszencia 2016 wurde aus den Rebsorten Furmint, Harselevelu, Muskotaly, Zeta und Kövérszőlő erzeugt. Für seine Herstellung werden ausschließlich mit Edelfäule (Botrytis Cinerea) befallene Trauben verwendet, diese werden im Tokaji-Gebiet Aszu-Beeren genannt. Der Esszencia wird nur in ausgezeichneten Jahren produziert. Nach 1993 (Parker 100), 1999 (Parker 100), 2000 (Parker 98), 2010 und 2013 ist der 2016er erst der sechste Jahrgang. Für den Esszencia wird nur der hochkonzentrierte, freilaufende Saft der Beeren verwendet, ohne Pressvorgang oder sonstigen Druck. Dabei werden aus 1.000 kg Aszu-Beeren lediglich zwischen 20 bis 60 Liter Most gewonnen. Da der Zuckergehalt mit 600 Gramm je Liter extrem hoch ist, kann keine »normale« Gärung stattfinden. Die Hefen haben es beim Esszencia 2016 in 4½ Jahren gerade mal auf 2 % Alkohol gebracht. Die Säure liegt mit 17 g je Liter wiederum hoch, daher verfügt der Esszencia über eine außergewöhnliche Balance von Süße, Säure und innerer Spannung. Vor der Füllung wurde der Esszencia acht mal filtriert, um eine möglichst homogene Flüssigkeit zu gewinnen. Abgefüllt wurde der Esszencia am 6. Juli 2021. Im Jahrgang 2016 wurden insgesamt 588 Flaschen mit 200 ml und 1.988 Flaschen mit 375 ml produziert. Die Lese fand zwischen dem 12. September und 20. Oktober statt.

Dickflüssig-leuchtende Bernsteinfarbe. Die hochangereicherte Nase duftet nach Honig, feiner Citruswürze und viel Botrytisfrucht, dabei ist sie enorm tiefgründig und vielschichtig, ganz frisch und doch hochreif zugleich, ein unglaubliches Duftbild. Die extreme Reichhaltigkeit lässt einen sofort an Honig denken, und doch erscheint der Esszencia total leicht und schwebend. Getragen von Citrus-Nuancen und generöser, rosinig-traubiger Aromatik, erzeugt der Esszencia eine verblüffende Präsenz von spannungsgeladener Säure und Mineralität, ist beißend salzig und ewig lang am Gaumen. Eine unvergleichliche und gleichermaßen unvergessliche Essenz! 2021–2066.


GALATEO
BANYULS | COUME DEL MAS | 2018
QUINTESSENCE
BANYULS | COUME DEL MAS

ZUM SCHLUSS ETWAS SÜSSES

Coume del Mas

■ **2017 Banyuls Galateo | 0,5-Ltr.** *37,80 €/Ltr.* **18,90 €**
Coume del Mas

extraprima 92 | Der Galateo ist ein Banyuls, der von jüngeren Reben erzeugt wird. Um seine Frische und Frucht zu bewahren, wird er nur im Stahltank ausgebaut. Seine dunkle, viskose Farbe zeugt vom immens hohen Extrakt dieses hervorragenden Dessertweins. Er verbindet schokoladige Süße und satte Grenache-Power mit rassiger Würze und frischer Fruchtigkeit. Der Ertrag ist sehr gering, bei der Handlese wird auf sauberes Lesegut geachtet und bei der Traubenannahme nochmals sortiert. Wie ein Port, so muss auch ein Banyuls bei der Gärung aufgespritet werden, doch Philippe Gard fügt lediglich das geforderte Minimum von 1 % Alkohol zu, um seine Banyuls nicht in die Schwere abgleiten zu lassen. Schließlich sucht er Feinheit, Harmonie und distinguierte, geschliffene Aromen. Beim Galateo 2017 führte dies zu einem moderaten Gehalt von 16 % Alkohol.

■ **2017 Banyuls Quintessence** *56,67 €/Ltr.* **42,50 €**
Coume del Mas

extraprima 95 | Der Quintessence ist einer der besten, wenn nicht DER beste Banyuls. Er verbindet unbändige Kraft und schwelgerische Süße mit rassiger Würze und beeindruckender Tiefe. Nur um die 9 hl/ha Ertrag und ein vergleichsweise moderater Alkohol von 16,5 bis 17 % sorgen für Intensität und Finesse. Wie ein Port, so muss auch ein Banyuls bei der Gärung aufgespritet werden, doch Philippe Gard fügt seinen Banyuls lediglich das geforderte Minimum von 1 % Alkohol zu, um den Quintessence nicht in die Schwere abgleiten zu lassen. Schließlich sucht er Feinheit, Harmonie und distinguierte, geschliffene Aromen. Um ihn geschmacklich etwas trockener erscheinen zu lassen, baut er ihn in »grain moyenne«, also Holz von mittelfeiner Körnung aus – die Hälfte der verwendeten Barriques sind dabei neu. Dadurch bleibt die Zunge nach jedem Schluck »sauber«, ohne klebrige Süße zu hinterlassen. Der Geschmackseindruck des Quintessence ist daher höchstkonzentriert und verdichtet, mit schokoladiger Süße und engmaschiger Gerbstoffstruktur. Dabei bleibt er eigentlich mehr konzentriert als süß im Nachgeschmack präsent. Trotz Fülle und Wucht ist er jederzeit transparent und vielschichtig und eben weder zu stark belastet von Alkohol noch von zu üppiger Süße.



extraprima 95 | Suckling 97 | WineSpectator 95 und #6 der Top-Weine aus 2021 **175,00 €** *je 75 cl-Flasche*

extraprima®
Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger
S 6, 10 | 68161 Mannheim
0621 2 86 52
info@extraprima.com
extraprima.com

Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

Unsere Produkte finden Sie auch auf
extraprima-weinversand.de