

wein⁺⁺

wein⁺⁺ pücklerstraße 30 10997 berlin

Geschäftszeiten Mo – Fr 14 – 19.30 Uhr, Sa 11 – 16 Uhr

Fon 030 – 61 07 32 25

Mail weinplusplus@grodnick.de

Web www.wein-pp.de

Weingut Lützkendorf, Bad Kösen

Fragt man Uwe Lützkendorf was den besonderen Charakter seiner Weine ausmacht, bekommt man ohne zögern die Antwort: "Die Böden". Ertragsbeschränkung, Sorgfalt in Weinberg und Keller, diese notwendigen Parameter für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen, gelten selbstverständlich auch hier, aber was hinzu kommt ist ein wirklich außergewöhnliches Terrain. Insbesondere in der Lage Karsdorfer Hohe Gräte findet sich Röt, eine relativ seltene Gesteinsformation des Trias, gebildet im Grenzbereich von Muschelkalk und Buntsandstein. Sie verleiht diesen Weinen sehr eigene mineralische Noten. Mit zunehmendem Alter – und die Lützkendorf-Weine haben ein erhebliches Alterungspotential – entfalten sie erst ihren ganzen aromatischen Reichtum.

Saale-Unstrut Müller-Thurgau trocken QbA 2008 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Müller-Thurgau.

Charakter Der Wein duftet dezent nach Zitrusfrüchten und zeigt sich am Gaumen schlank und überraschend säurefrisch.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Alltagsküche, Wurst- und Schlachteplatte, Spargel.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Karsdorfer Hohe Gräte Silvaner trocken QbA 2007 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Frische weiße Blütendüfte – Lützkendorf spricht von Akazie – und leichte mineralische Anklänge bestimmen die Nase, am Gaumen ist er sehr körperreich, frisch und mineralisch würzig, sehr kraftvoll, leicht steinig, im Jahrgang 2008 mit markanter Säurestruktur.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Alltagsküche, Schweinebraten.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Karsdorfer Hohe Gräte Weißburgunder trocken QbA 2009 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Folgende Darstellung des Weißburgunder als Charakterdarsteller war im Januar 2008 von Stuart Pigott in der FAS zu lesen: „Die Weißburgunder von Uwe Lützkendorf in Bad Kösen sind stark von dem steinigen, quarzithaltigen Boden geprägt. "Karsdorfer Hohe Gräte" heißt die Lage, und die Weine von dort schmecken anders als alles andere aus dieser Rebsorte. Schon Lützkendorfs einfacher trockener 2006er Weißburgunder ... duftet wie rote Beeren, ja fast wie frisch gepflückte Himbeeren . . . Ein ausdrucksstarker Wein, schlank, kühl und dabei fest.“ Der 2009er duftet mineralischer, mit einem Anflug von frischen Champignons im Duft, dabei ausdrucksstark wie eh und je.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Helles Fleisch, helle Schmorgerichte, Fisch.

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter

Karsdorfer Hohe Gräte Riesling trocken QbA 2008 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Die Aromatik ist dezent, etwas Limette, etwas Mineralität, später weiße Johannisbeere. Der Wein hat einen sehr straffen, geradlinigen, säurefrischen Körper, dennoch nicht ohne Schmelz. Auch am Gaumen Limettenaromen über Trauben, wunderbar lebendige Säure.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Meeresfrüchte, weiße Fische, Huhn, Kalb.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Weingut Klaus Zimmerling, Dresden ^{BIO}

Klaus Zimmerling ist nach Einschätzung des Wein-Gourmet der beste Winzer in Sachsen und mit dieser Meinung steht das Fachmagazin wahrlich nicht alleine da. Seine minimale Jahresproduktion von nicht einmal 10 000 ökologisch erzeugten Flaschen ist immer schnell ausverkauft.

Riesling Pillnitzer Königlicher Weinberg QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Wie alle Weine von Klaus Zimmerling ist auch der Riesling ein echter Terroirwein, vom Boden und vom Winzer geprägt; sehr mineralisch, tiefgründig und extraktreich und während Stuart Pigott ihm einen leichten Rosenduft attestiert, würde ich sagen: fast ein wenig traminerduftig, was auf das Gleiche hinauslaufen könnte. Der 2009er fällt mit knapp 11 Gramm Restzucker analytisch nicht ganz trocken aus.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch.

Preis 17,90 Euro 0,5 Liter / 35,80 Euro Liter

Weingut Meyer-Näkel, Dernau

Der Ausnahmewinzer Werner Näkel ist einer der Protagonisten des neuen deutschen in Eichenfässern gereiften Rotweins. "Der kleine Johnson" 2004 bewertet das Gut mit ***. Und was sagt der Gault-Millau? "Kaum jemand in Deutschland hat die Erzeugung hochwertiger Rotweine stärker beeinflusst als Werner Näkel, den wir im vergangenen Jahr (2004) gewissermaßen für sein Lebenswerk zum "Winzer des Jahres" ausgerufen haben." Dazu vergibt er vier von fünf Trauben.

Im Herbst 2008 übrigens meldete der britische Decanter – deutscher Rotwein, genauer das 2005er Große Gewächs aus dem Dernauer Pfarrwingert von Meyer-Näkel hätte sich als Pinot bei den *Decanter World Wine Awards* gegen eine überwältigende Konkurrenz aus Amerika und dem Burgund durchgesetzt. „Einen solchen Erfolg“, wundern sich die Autoren, hätte einem deutschen Rotwein nun wirklich niemand zugetraut.

Spätburgunder QbA 2009 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter In der Nase zurückhaltend, am Gaumen glatt und für Ahr-Verhältnisse unglaublich dicht, stoffig, mit fast sämiger Anmutung, wie immer mit diesem gewissen leicht pfeffrigen Schärfemoment und reicher kirschiger Frucht.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Leichtere Fleischgerichte von Schwein und Rind.

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter

Blauschiefer QbA 2009 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Verhaltene Nase, rotfruchtig mit zarter Rauchnote. Elegant, mit feinen Tanninen.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Barriqueausbau.

Begleitung Leichtere Fleischgerichte von Schwein und Rind, auch Taube.

Preis 20,90 Euro 0,75 Liter / 27,87 Euro Liter

Weingut Sermann-Kreuzberg, Altenahr und Reimerzhoven

Weinbau treibt man in der Familie schon seit Generationen, genauer seit 1775. Seit Klaus Sermann die Betriebsleitung verantwortet (1995) steigen Qualität und Reputation beständig. Dem Gault Millau, der das Gut mittlerweile mit 2 Trauben führt, gilt er ebenso wie den Genießern von Slow Food als empfehlenswerter Spezialist für den Frühburgunder. Die 2009er Weine fallen gehaltvoll mit kräftigen Gerbstoffen aus.

Spätburgunder trocken QbA 2009 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Schon der Basiswein von Sermann-Kreuzberg ist von frappierender Güte. Fein, kirschtig im Duft, aber auch Gerbstoff und grüne Eichenrinde, im Mund mit herzhafte Gerbstoffen.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Zum Abendbrot, gerne mit einem paar Landjäger und einem Stück Greyerzer Reserve.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Altenahrer Eck Spätburgunder trocken QbA 2009 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Der 2009er kommt sehr konzentriert und gerbstoffreich daher, leicht pfeffrige Schärfe und ein Anflug von Gewürznelke paaren sich mit noch etwas grünen Gerbstoffen, dekantieren wird empfohlen. So war das Mitte 2010. Mittlerweile – Mitte Juni 2011 – sind die Gerbstoffe gut eingebunden, die Nase leicht rauchig, steinig, auch etwas Liebstöckel. Am Gaumen ein klarer, mineralischer Spätburgunder mit einem Hauch Karamell (wie von gebrannten Mandeln mit einer Spur Bitter).

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Leichtere Fleischgerichte von Schwein und Rind, auch Gulasch und Brotzeit.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Ahr Frühburgunder trocken QbA 2009 ^R

Rebsorte(n) Frühburgunder.

Charakter Die Nase ist verhalten kirschtig, etwas Gerbstoff auch. Am Gaumen zeigt er sich mit Kraft und Substanz, schon jetzt sanfter und geschmeidiger als die Spätburgunder. Mitte 2011 zeigt er alles wie zuvor, jedoch harmonisch, klar und geradezu abgeklärt.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Der Frühburgunder, aufgrund seiner Empfindlichkeit nur noch auf wenigen Hektar in Deutschland angebaut, stand quasi schon auf der Artenschutzliste, jedoch wurde er von einigen engagierten Winzern niemals aufgegeben. Mittlerweile hat ihn die Slowfood-Bewegung in ihre Arche des Geschmacks aufgenommen und er erfreut sich, nicht wegen der Seltenheit, sondern dank seiner milden fruchtgeprägten Erscheinung, wieder steigender Beliebtheit. Sermann-Kreuzberg bauen ihren Frühburgunder zum kleinen Teil auch im Barrique aus.

Begleitung Mittelkräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Fritz Haag, Brauneberg/Mosel

Über Wilhelm Haag und das von ihm geleitete Weingut Fritz Haag ist schon unendlich geschrieben worden. Alle sind sich einig. Wilhelm Haag ist ein Schöpfer "blütenzarter Weine", der sich den Moden des Marktes stets verweigert hat. Diese Haltung, in Kombination mit den berühmten Lagen "Brauneberger Juffer" und "Brauneberger Juffer-Sonnenuhr", erzeugt Weine von Weltruf. Der Gault-Millau bedenkt ihn mit 5 Trauben, der höchstmöglichen Auszeichnung, welche nur einigen wenigen Produzenten vorbehalten bleibt die auch wirklich Weltklasseweine produzieren. Ebenfalls mit der höchstmöglichen Auszeichnung von 4 Sternen wird er bei Hugh Johnson geführt. Die Liste solcher Wertungen und Auszeichnungen ließe sich schier endlos fortsetzen, besser scheint mir, den sympathischen, bescheidenen Wilhelm Haag, der inzwischen die Leitung des Gutes an seinen Sohn Oliver übergab, selbst sprechen zu lassen: "Meine Vorstellung vom Riesling ist geprägt vom Elternhaus: filigran, mineralisch, alkoholarm, mit feiner Restsüße. So mache ich ihn bis heute." Diese Auffassung, von Traditionsbewusstsein und Qualitätsstreben bestimmt, wird auch von Oliver Haag nahtlos fortgesetzt.

Brauneberger Riesling Kabinett 2008 ^{w | s}

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Fein, zart, blütenduftig, gepaart mit harmonischer Süße.

Alkoholgehalt 8 %, **Trinktemperatur** 9 – 11 Grad.

Begleitung Geht gut mit manchem Dessert, grandios mit Erdbeeren – sie müssen aber wirklich süß und vollreif sein!

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Weingut Schloss Lieser, Lieser/Mosel

Thomas Haag, der Sohn des legendären Fritz Haag, hat das ehemals heruntergewirtschaftete Schloss Lieser innerhalb weniger Jahre wieder zu einem der führenden Weingüter Deutschlands gemacht, der *Gault Millau* honoriert seine hervorragenden Leistungen mit 4 von 5 Trauben.

Riesling trocken QbA 2009 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Sehr frische Rieslingnase mit etwas Apfel- und Pfirsicharoma, am Gaumen strahlend frisch, mineralische Frucht mit belebender Säure, auf Fruchtkomponenten und Mineralität ausklingend.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, Krebse, Geflügel, helles Fleisch.

Preis 8,80 Euro 0,75 Liter / 11,73 Euro Liter

W Niederberg Helden Riesling Spätlese 2008 Erste Lage VDP ^{w | s}

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter In der Nase Blüten und Honig, am Gaumen feines Süße-Säure-Spiel, mineralisch unterfüttert.

Alkoholgehalt 7,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Notwendig ist sie nicht, gleichwohl verträgt er sich gut mit einem feinen Soufflé, süß oder salzig.

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

Weingut Toni Jost, Bacharach

Das Weingut Toni Jost, benannt nach dem Vater des heutigen Betriebsleiters Peter Jost, assoziiert man zunächst mit seinem Stammsitz in Bacharach, mitten im von der Unesco als Welterbe anerkannten oberen Mittelrheintal. Auch im Rheingau besitzt man Reben und ist mit beiden Betrieben Doppelmitglied beim VDP. Die Lage Hahn, die bis auf kleine Anteile der Familie Jost gehört, ist ursächlich für die Bezeichnung Hahnenhof. Der Riesling ist mit 80 % die Leitsorte des Weingutes und ergibt auf den Devonschiefer-Verwitterungsböden des Mittelrheintals rassige, zitrusduftige Weine.

Riesling trocken QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Feine, zitrige Rieslingnase, nachhaltig und ausdrucksvoll, schlanker Wein mit vollem, schieferwürzigem Geschmack.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, Krebse, Geflügel, helles Fleisch.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Deutschland | Rheingau

Weingut Josef Leitz, Rudesheim

Johannes Leitz, von dem Stuart Pigott sagt „seine Bescheidenheit und Leidenschaft für Qualität sind immer eine Abwechslung neben der allgemeinen Selbstzufriedenheit und dem PR-Geschwätz, das sonst die Norm ist“, ist einer der Winzer, die man einmal dafür verantwortlich machen könnte, dass der Rheingau wieder die Position erlangt, die er in der Geschichte hatte. Denn: „Im Rheingau erreicht der Weinbau seine höchste Vollendung. Der Rheingauer kann in seiner Bestform den edelsten Charakter aller deutschen Weine erreichen. Er vereint in sich den blumigen Duft des Rieslings mit einem kräftigen, mineralischen Charakter.“ Hugh Johnsons Formulierung ist Positionsbestimmung und Messlatte zugleich. Im just neu erschienenen Gault Millau wird Johannes Leitz für seine herausragende 2009er Kollektion als Winzer des Jahres geehrt.

Eins, Zwei, Dry Rheingauer Riesling trocken 2010 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Im Auftakt zeigt sich leichter Pfirsichduft, reifes Getreide, auch Trauben, dabei nicht minzig, aber minzfrisch, am Gaumen dann druckvoll, reif, dennoch rassig.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Seefisch, Brathuhn mit Salat. Was auch geht: noch eine Flasche und noch eine – man muss sich wirklich bremsen.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Rudesheimer Bischofsberg Riesling Spätlese trocken QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Es geht los mit einer beglückenden, fülligen, zitrigen Rieslingnase und setzt sich in dieser Manier am Gaumen nahtlos fort, die Säure gibt sich harmonisch, reif und doch nicht ohne den kleinen Biss der notwendig ist.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Meeresfrüchte, weiße Fische, Huhn, bevorzugt Zitronenhuhn.

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Magic Mountain Rudesheimer Riesling trocken QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Sein Duft ist sehr diskret, leicht vegetabil kräuterig, auch Stein, am Gaumen aber kraftvoll, strahlend und ausdrucksstark, Riesling und Mineral.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Besonderheiten Bei Josef Leitz werden die Weine im großen Holzfass ausgebaut und seine Spitzenlagen im Rudesheimer Berg füllen ihm jeweils ein Fass und dann ist noch etwas übrig. Dieses Übrige aus Lagen wie Berg Rottland, Berg Kaisersteinfels, Berg Roseneck geht ein in die Cuvée Magic Mountain; im Sinne des Terroirgedankens eine Essenz des Rudesheimer Bergs.

Begleitung Ein Fisch, ein kapitaler Fisch!

Preis 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

Rudesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese 2009 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter In der Nase Riesling, Honig und sonnendurchglühte Mineralität, hochkonzentriert, gleichsam geronnen. Diese Wahrnehmung setzt sich am Gaumen nahtlos fort, Riesling und Honig, gerösteter Stein, limoniges Süße-Säure Spiel, beglückend, berückend, berauschend.

Alkoholgehalt 7,5 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Begleitung Am liebsten solo, aber ein salziger Gugelhupf mit Walnüssen und Speck zur Genusssteigerung ist drin.

Preis 23,90 Euro 0,75 Liter / 31,87 Euro Liter

Chat Sauvage, Johannisberg

„Der liebe Gott ist vermutlich bereits umgezogen. Denn leben wie Gott in Frankreich, das geht heute einfach nicht mehr.“ Dieses erstaunliche Fazit – freilich vor einem Hintergrund, der nur bedingt mit Wein zu tun hat – zog die Berliner Zeitung Anfang 2011. Auch wenn der Allwissende keine Umzugsratschläge nötig haben dürfte, er könnte es mal im Rheingau probieren, wo mit dem Weingut Chat Sauvage eine äußerst ambitionierte Neugründung an den Start gegangen ist. Der Inhaber und Spiritus rector Günter Schulz, im Brotberuf Unternehmer in Hamburg und großer Liebhaber der Weine aus dem Burgund, ist inspiriert vom französischem Vorbild angetreten, große deutsche Burgunder zu machen. Zunächst war das Gut Untermieter in der Schamari-Mühle, und es wurde Wein auch aus zugekauften Trauben erzeugt, aber ein konsequentes Qualitätsstreben führte folgerichtig zum Erwerb immer weiterer Weinbergslagen und schließlich auch zum Bau der eigenen, allen Anforderungen genügenden Kellerei. Seit 2001 erzeugt man hauptsächlich Pinot Noir in diversen Lagen zwischen Lorch und Winkel, aber auch fassvergorenen Chardonnay in einer neu angelegten und eigens umfriedeten Lage namens *Clos de Schulz*. Das alles hört sich nicht nur erstaunlich an, es ist in der Tat erstaunlich, und die Resultate sind es nicht minder.

Und wie nimmt die Fachwelt die Sache auf? *Vinum* findet die Weine höchst bemerkenswert und meint „...wenn Chat Sauvage etwas ist, dann ein kleines Stück Burgund mitten in Deutschland.“ Auch der *Gault Millau* steht nicht zurück und nennt das Gut „... eine beeindruckende Entdeckung...“, die verkosteten Weine sind von verblüffender Güte, insbesondere der fein nach Cassis duftende Spätburgunder aus dem Lorcher Kapellenberg...“

Chardonnay Clos de Schulz Rheingau QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter „Wunderbar ausgewogen, mit erkennbarer Holzwürze und Anklängen von Schokolade, feine Struktur und elegante Säure, komplexes Fruchtspiel.“ So beschreiben ihn die Erzeuger höchstselbst. Ergänzend lässt sich sagen: er ist stark, die Holzwürze ist zwar fein und delikate doch gleichzeitig ausgesprochen präsent und wenn man bei Chat Sauvage von Schokolade spricht, denke ich eher an Karamell, leicht salziges allerdings. Majestätisch, fast schon erhaben.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Begleitung Kalbsgeschnetzeltes, gesottenes Rindfleisch begleitet von erdigen Gemüsen wie Mangold.

Preis 26,00 Euro 0,75 Liter / 34,67 Euro Liter

Rheingau Pinot Noir Spätlese 2007 ^R

Rebsorte(n) Pinot Noir.

Charakter Sanft und geradezu balsamisch verbinden sich die Aromen feinen Holzes mit Kirschen und roten Beeren, feine Säure und präsenante Mineralität begleiten die typische Pinot-Frucht am Gaumen.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Eine schöne Vesper jedweder Art, Wildgeflügel, auch Terrinen des gleichen Inhalts.

Preis 16,00 Euro 0,75 Liter / 21,33 Euro Liter

Lorcher Kapellenberg Pinot Noir Spätlese 2007 ^R

Rebsorte(n) Pinot Noir.

Charakter Eine diskrete, feinwürzige Nase (Wacholder ähnlich) zielt einen Pinot Noir von subtiler Art. Mineralität, hochfeine Pinot-Frucht legiert mit Holz; hier ist nichts üppig, nichts fett, hier herrschen kühle Eleganz, schlanke Statur und ebenfalls kühle Mineralität.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Wachteln, Rebhuhn, Fasan sind wahrscheinlich ideale Partner, aber gebratener Seefisch ist ebenfalls denkbar.

Preis 23,00 Euro 0,75 Liter / 30,67 Euro Liter

Deutschland | Nahe

Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim/Nahe

In Münster-Sarmsheim, knappe 3 Km bevor die Nahe bei Bingen in den Rhein mündet, ist seit 1790 das Weingut Kruger-Rumpf beheimatet. Ein Traditionsgut, das dennoch erst 1984, mit der Übernahme des Betriebes durch Stefan Rumpf, mit der Flaschenabfüllung und der Selbstvermarktung begann. Nach einem Studium der Agrarwissenschaften, Praktika im Ausland und Forschungsarbeit in Geisenheim legt Rumpf besonderes Augenmerk auf die Arbeit im Weinberg, so ist die Handlese in mehreren Durchgängen obligatorisch. Die Rieslinge, auf Schiefer und Quarzitböden gewachsen, sind in der Regel mit markanter, rassischer Säure ausgestattet und gefallen nicht nur der Fachwelt. Letztere, in Gestalt des Magazins *Der Feinschmecker*, kürte ihn 2009 zum Gewinner des Riesling Cup und lobt weiter: „einer der besten Gutsrieslinge.“

Riesling trocken QbA 2011 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Eine feine, klare Rieslingnase zielt den Gutsriesling von Kruger-Rumpf, auch am Gaumen frisch und klar mit ansprechender Säure und leicht zitriger Aromatik. Richtig, richtig gut.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Begleitung Alltagsküche, Brotzeit.

Preis 6,50 Euro 1,00 Liter

Rosé trocken QbA 2011 ^{RS}

Rebsorte(n) Spätburgunder mit einem Hauch Dornfelder.

Charakter Fein und schlank mit leichter Mineralität, auch Frucht (Pinot + Rhabarber), feine Säure, außerordentlich frisch und belebend.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Begleitung Ein schöner Aperitif der sich auch gut zu leichter Frühlings- und Sommerküche macht.

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen/Nahe

„Weine und Weinmacher sind Legende, geradezu ein nationales Erbe. Es ist ein weiter Weg bis zu dieser Position und Helmut Dönnhoff ist ihn arbeitsam und bescheiden gegangen, wie es seine Art ist. Der Grandseigneur des Naheweins ist ein Traditionalist und als solcher ein wahrer Experte im Ausbau des Rieslings im klassischen Eichenholzfass.“ Zu dieser Huldigung an Dönnhoff ließ sich der *Gault Millau* einmal hinreißen. Völlig zu Recht, denn seine Weine sind wahrhaft authentisch, hingebungsvoll erzeugte Künder ihrer Herkunft. Wie man das erreicht, beschreibt Helmut Dönnhoff so: „Herausragende Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, je weniger Aufwand ich im Keller – hier zählen vor allem absolute Sauberkeit, das Verstehen der Anforderungen eines jeden neuen Jahrgangs, auch intuitive Bauchentscheidungen! – betreiben muss, je größer der Wein. Man denke nur an die genialen Weine aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts, die ohne Inoxbehälter und moderne Technik bereitet wurden. Wir müssen heute nur das gleiche machen wie unsere Großväter.“ Sieht man einmal vom Procedere der Herstellung ab, gibt es für Dönnhoff noch ein weiteres entscheidendes Kriterium: „Der Wein muss schmecken.“

weißburgunder trocken QbA 2010 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Sehr diskret, fein kräuterig die Nase, trocken, mineralisch, obschon jugendlich straff wirkend hat er auch ein Moment von Reife und Vollendung; irgendwie strahlend.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Zum Beispiel, wir sind ja in Berlin, zum Havelzander.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Riesling trocken QbA 2010 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Mineralisch-zittrige Aromatik, manche Verkoster nehmen „Limette, Feuerstein, Weinbergspfirsich, Birne“ wahr, große Klarheit, regelrecht Transparenz ausstrahlend, fein, spielerisch leicht.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Wenn man die Frage mal andersherum angeht, dann läßt sich sagen: keine Tomaten, keine Erdnüsse, keine Artischocken, kurz, keiner von den Spielverderbern in Sachen Wein, ansonsten: alles was leicht ist und Spaß macht.

Preis 10,50 Euro 0,75 Liter / 14,00 Euro Liter

oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett 2010 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Die Rieslingnase ist zunächst verhalten zitrig, nach 2 Stunden blühen aber auch die Pfirsichblüten auf und er verstört betörende Düfte, am Gaumen geht er sofort zur Sache: mineralischer Extrakt, zartsüße Honigtöne, unglaublich rassig und animierend; schon beim ersten Schluck gibt's Aquaplaning auf der Zunge.

Alkoholgehalt 8,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Keine – Diese Elfe lassen wir solo tanzen!

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter

Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese 2010

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Der Duft: Riesling, Honig, Pfirsich, Mineral, alles sehr reif, am Gaumen reich, üppig und nuanciert die Frucht, die Säure fein und lebendig, fast mit einem knusprigen Moment. So weit so gut. Die Beschreibung von Marcus Hofschuster auf wein-plus.de geht so: „Kühle, etwas pflanzliche bis leicht kräuterige Zitrus-Pfirsichnase mit zarten Apfelnoten und mineralischen Anklängen. Klare, schlanke, recht süße Frucht mit hochfeiner Säure, zarte Kandisnoten am Gaumen, pflanzliche bis kräuterige und auch mineralische Noten, viel Schliff, sehr harmonisch, gute Nachhaltigkeit, sehr guter Abgang.“ Dafür gibt es 89 Punkte und ein „Ausgezeichnet.“

Alkoholgehalt 7,5 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

Begleitung Die Küchenklassiker empfehlen Gänseleber oder auch Tarte Tatin.

Preis 27,00 Euro 0,375 Liter / 72,00 Euro Liter

Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln ^{BIO}

Es gab eine Zeit, da war die Anbaufläche im Alsenztal, einem Seitental der Nahe, größer als die der Ahr und das Tal gehörte zur Pfalz. Heute ist es hinsichtlich des Weinbaus fast eine Wüste mit Ausnahme einer ökologisch bewirtschafteten Oase, dem Weingut Hahnmühle der Familie Linxweiler. Gemeinsam ist den Weinen von der Hahnmühle ein feiner mineralischer Ton, der gleichsam in den Weinen zu schweben scheint, auch zeigen sie sich etwas beleibter, stoffiger und dabei geschmeidiger als an der Nahe gewohnt. Sie bilden ein veritables Bindeglied zwischen Nahe und Pfalz. Sehr erfreulich ist auch, dass hier Rebsorten und Traditionen gepflegt werden, die andernorts dem Mainstream geopfert wurden wie der Blaue Silvaner und der gemischte Satz aus Riesling und Traminer.

Blauer Silvaner trocken QbA 2010 ^w

Rebsorte(n) Blauer Silvaner.

Charakter Sein Duft ist zu Beginn verhalten, am Gaumen kraftvoll, würzig mit blau-kühler Traubenaromatik und diesem eigenen mineralischen Schleier.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Weißes Gemüse, weißes Fleisch, Spargel.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Weißburgunder trocken QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Sanfter Birnen- und Traubenduft begleitet eine satte und würzige Burgunderfrucht, von milder Säure angenehm moderiert.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Cöllner Rosenberg Riesling + Traminer trocken QbA 2008 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Riesling, Traminer.

Charakter Zart rosenduftig mit mineralischen Aspekten unterlegt ist die Nase. Feinste Säure, mineralischer Extrakt, auch etwas Schmelz entfalten sich zögerlich aber, wenn er erst ein bißchen Luft bekommen hat, ungemein attraktiv in seiner leichten Exzentrizität.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Erste Wahl wäre eine feine Terrine.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Riesling Alter wingert trocken QbA 2010 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Apfel, auch etwas Pfirsich (Linxweilers nehmen auch Minze wahr) finden sich im Duft, am Gaumen dann eine würzige, frische Apfel-Riesling-Frucht, glockenklar.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Es darf ruhig ein wenig deftig sein, beispielsweise eine schöne Sülze mit Bratkartoffeln.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim, Niederhausen/Nahe

Gegründet 1902 als Mustergut durch den Staat Preußen, nahm das Gut lange Zeit die Position des Leitbetriebes der Region ein. Nach sehr wechselhaften Zeiten in Staatseigentum begann 1998, nach der Privatisierung an die Familie Maurer, langsam der Wiederaufstieg, und nicht erst mit dem Spitzenjahrgang 2007 – dem einhundertsten Jahrgang seit der Gründung des Gutes – melden sich die Böckelheimer nachdrücklich zurück.

Niederhäuser Hermannsberg Riesling Beerenauslese 2001 ^{w | s}

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Reife Rieslingfrucht, mineralisch unterfüttert, reif mit Aspekten von Honig in der Aromatik.

Alkoholgehalt 9 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Begleitung Muss nicht sein, wenn aber gewünscht geht ein richtig pikanter Käse ebenso gut wie Gänseleber, avancierter wäre Mousse von dunkler Schokolade mit leicht salziger Vanillesauce.

Preis 25,00 Euro 0,375 Liter / 66,67 Euro Liter

Weingut Gunderloch, Agnes und Fritz Hasselbach, Nackenheim/Rhein

"Der kleine Johnson" führt die Weine von Gunderloch mit *** – ****. Zitat: "Ausgezeichnetes Weingut in Nackenheim, das einige der feinsten Rieslinge der gesamten Rheinregion hervorbringt, darunter auch phänomenale BA und TBA. In Rheinhessen unangefochtene Nummer eins." Der Gault-Millau Deutschland vergibt 3 Trauben, und Bernd Kreis, Europas Sommelier des Jahres 1992, schwärmt: "Sie wirken trotz aller Aromenfülle nie sättigend oder aufdringlich. Selbst die 'einfachen' Rieslinge sind von herausragender Qualität."

Silvaner trocken QbA 2011 ^w

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter In der Nase leichte Aromen von Traube und Vanille, am Gaumen angenehm rund mit sehr milder Säure.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Alltagsküche, insbesondere auch vegetarische, einfache Spargelgerichte.

Preis 6,00 Euro 1,00 Liter

Grauburgunder trocken QbA 2011 ^w

Rebsorte(n) Grauburgunder.

Charakter Für einen Grauburgunder ist er untypisch feinrassig und frisch. Die Nase zeigt Zitrusaromen, zartleichte Birne und Vanille. Am Gaumen erfrischend, belebend, sehr klar, geradezu vibrierend, bei vollem, rundem, fruchtgesättigtem Körper. Sein Grau ist, wenn man es überhaupt Grau nennen kann, ein pariserisches, sehr hell, fast transparent, den Frühling verheißend.

Alkoholgehalt 13,00 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Alltagsküche.

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

Gewürztraminer QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Gewürztraminer.

Charakter Ein äußerst dezenter Traminerduft und eine für den Wein überraschend herzhaft Säure kennzeichnen den 2009er Jahrgang. Die wie immer vorhandene Restsüße wird fast überspielt, der Wein wirkt geschmacklich trocken, klar und packend.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Natürlich Fleischpasteten und -pastetchen, bzw. Terrinen, aber ruhig auch mal Sülze vom Schweinskopf mit Bratkartoffeln und Rote Beete-Salat. Ebenfalls macht er sich gut zum Thai-Hühnchen mit Koriander, Zitronengras und etwas Schärfe.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Gutsriesling trocken QbA 2011 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Mineralischer, leicht fülliger Riesling mit reifer Säure und Kräuternoten im Duft.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, Krebse, Brotzeit.

Preis 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

Jean-Baptiste Riesling Kabinett 2011 ^{w | s}

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Eine Nase voll Traubenfrucht, leicht rosiniert, mit Aspekten tropischer Früchte, am Gaumen glatt und leicht konsistent voll belebender Frische. Eine leichte, zarte Süße umhüllt einen festen, dezent mineralischen Rieslingkern.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Thaiküche mit Ingwer und Zitronengras dürfte interessant sein, aber auch ein Käsesoufflé.

Preis 8,00 Euro 0,75 Liter / 10,67 Euro Liter

Nierstein Pettenthal Riesling trocken QbA 2009 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Leicht zitrusduftig mit einer Spur gleichsam aufgestäubter Mineralität, schlank doch kraftvoll am Gaumen, strahlend frisch mit spürbarer Würze vom Rotschiefer.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Kalbsgulasch mit Rosinen und Oliven.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

1^w Nierstein Pettenthal Riesling Großes Gewächs 2008 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Im Duft noch sehr verhalten, Riesling, Mineralik, Zitrus, Eukalyptus, am Gaumen straff, gelblich-grünes Steinobst, mineralisch unterkühlt.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen 90 + bei weinplus.de was meint: ausgezeichnet.

Begleitung Ein wirklich gutes Schnitzel nach Wiener Art wäre nicht verkehrt.

Preis 17,50 Euro 0,75 Liter / 23,33 Euro Liter

Nackenheim Rothenberg Riesling Spätlese 2008 w | s

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Schiefriige Limonen und Honig im Duft, am Gaumen feinste, erregende Zitrusfrucht, schlank und doch mit satter Präsenz, belebend.

Alkoholgehalt 8,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Für die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (24.01.2010) *der Süßwein des Jahres*: „Wenn es um Auszeichnungen für Süßweine geht, gewinnt meistens ein extrem üppiges, cremiges Exemplar. Die schlanken, leichtfüßigen deutschen Süßweine der Kategorie Spätlese aus der Rieslingtraube bieten dagegen oft eine grandiose Erfrischung, so lange sie nicht zu wesentlich süßeren Speisen serviert werden. Ein perfektes Beispiel dafür ist der 2008er Nackenheim Rothenberg von Gunderloch. Fritz und Agnes Hasselbachs Wein besticht durch brillante Säure und enorme aromatische Vielschichtigkeit, von Hagebutten über frische Kräuter bis hin zu Maracuja.“

Begleitung Lieber solo.

Preis 17,50 Euro 0,75 Liter / 23,33 Euro Liter

Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim

Kein anderes deutsches Weingut wurde in den letzten Jahren derart mit Ehrungen und Preisen bedacht wie das Weingut Klaus Keller aus Flörsheim-Dalsheim in Rheinhessen. „Deutschlands Winzer des Jahrzehnts, Klaus Keller“, eine Auszeichnung die der Gault Millau bisher nur ein einziges Mal vergab. Während diese Auszeichnung noch dem Senior Klaus Keller galt, werden die neueren, seit dem Jahrgang 2000, wegen Weinen vergeben, die unter der Regie seines Sohnes Klaus-Peter Keller entstanden sind. Und die Liebhaber seiner Weine sind ebenso wie die Fachwelt einer Meinung, dass die Weine seither äußerst subtil weiterentwickelt wurden und an Rasse und an Präzision im Lagenausdruck noch gewonnen haben. Hier im Rheinhessischen Hügelland, das vor gar nicht so langer Zeit noch geschmährt und geschnitten wurde, entstehen auf Kalkstein Weine die von der prominenten britischen Weinkennerin Jancis Robinson in den Rang eines deutschen Montrachet erhoben werden: „The German Chassagne-Montrachet [der Riesling Großes Gewächs aus dem Kirchspiel 2007] brings tears to your eyes“.

Silvaner trocken QbA 2011 w

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Groovt, man kann es nicht anders sagen. Rassig, frisch, spritzig, lebendig, kühl-frisch die Nase mit einem Hauch kandierter Frucht, auch am Gaumen kühl-frische, mineralisch geprägte Aromatik und so rassic, dass man fast schon von Rasanz sprechen möchte.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Spargelgerichte natürlich, Huhn, Kalb.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Weingut Peth-Wetz, Bermersheim

Man staunt und staunt. Es ist noch nicht so lange her, dass das Gebiet einen fürchterlichen Ruf hatte, und neben einigen wenigen beharrlichen Qualitätsfanatikern wie Gunderloch und Keller gab es wenig Interessantes. Das hat sich grundlegend geändert. Der Nachwuchs der rheinhessischen Winzer studiert in Geisenheim und treibt sich anschließend in der ganzen weinanbauenden Welt herum, um den Horizont gründlich zu weiten. Einer davon ist Christian Peth. Nach Studium und Praktika in Übersee, aber auf dem Fundament einer ganz bodenständigen Winzerlehre bei Klaus-Peter Keller um die Ecke in Rheinhessen und bei Knipser in der Pfalz fing er so um 2005 herum an, den elterlichen Betrieb so richtig aufzumischen. Ziemlich erfolgreich, kann man sagen. Verkaufte der Vater quasi noch ausschließlich Fasswein an Großabfüller, exportiert man inzwischen eigene Abfüllungen nach Europa und Übersee, selbst ins Portfolio der kritischen Einkäufer des schwedischen Staatsmonopolisten hat man Aufnahme gefunden.

Riesling trocken QbA 2010 w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Druckvoll, frisch mit satten Fruchtaromen vom Pfirsich, einem Hauch Stoppelfeld und Assoziationen an Spätsommer und Frühherbst.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Huhn, Kalb.

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Chardonnay + weisser Burgunder trocken QbA 2010 w

Rebsorte(n) Chardonnay, Weißburgunder.

Charakter Klare und tiefe Burgunderfrucht mit Aspekten von Aprikose, flüchtig auch Banane. Weich, reich und reif, regelrecht prall mit Schmelz und Schmackes.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Was unisex im Bereich der Damen- und Herrenoberbekleidung meint, könnte auch für diesen Wein zutreffen, er kommt mit fast allen und allem zurecht.

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Sauvignon Blanc trocken QbA 2009 w

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Johannisbeere, zarte Holunderblüte, geeiste reife Trauben, auch grünblättrig vegetabile Aromen, so vielschichtig er sich der Nase präsentiert macht er am Gaumen weiter ergänzt durch reife Stachelbeeren.

Alkoholgehalt 12,6 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Neben den üblichen Verdächtigen drängt sich in Gedanken auf: Brunnenkresse, als Salat oder Suppe mit ein paar Kartoffeln und einem Stück Tafelspitz.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Chardonnay unfiltered Barrigue QbA 2009 ^W

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Klar, reif, tief und üppig, das sind die Stichworte die für diesen Wein gelten. Anders gesagt, er ist einfach eine Wucht. Mit reifen und reichen Fruchtaromen, angereichert mit feinen Holznoten betört und überwältigt er die Sinne. Ein Wein dem das Barrigue wirklich einmal steht, mehr noch, der es geradezu braucht um die Fülle etwas zu bändigen.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Begleitung Huhn und Kalb sowieso, richtig interessant könnte es bei Huhn auf vietnamesisch werden, auch bei manchen Gerichten aus der thailändischen Küche.

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 24,05 Euro Liter

Rosé d'une Nuit, Portugieser Rosé trocken QbA 2011 ^{RS}

Rebsorte(n) Portugieser.

Charakter Herb-frische Johannisbeeren und Grapefruit prägen Duft und Geschmack, seine feinsäuerliche Frische hat Rasse und ist sehr belebend, ein Anflug von zartbitterer Herbe hebt ihn wohltuend ab.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Rudolf Knoll, Redakteur der Fachzeitschrift *Vinum* läßt sich zu einer regelrechten Eloge hinreißen: „Eine spannende, schon von der Namensgebung her nicht alltägliche, lachsfarbene Portugieser-Version, die deutlich macht, was in dieser häufig unterschätzten Sorte alles stecken kann. Im Duft treiben Johannisbeere, etwas Quitten und ein Hauch Mandeln ein animierendes, abwechslungsreiches Spiel, das die Nase angenehm kitzelt. Der Rosé hat etwas jugendliche, natürliche Kohlensäure und prickelt deshalb sanft im Mund. Er präsentiert sich schlank, herzhaft und lebendig, tanzt Pirouetten auf der Zunge und macht mit seiner diskreten Frucht richtig Spaß. Er ist ein sehr vielseitiger Begleiter zur sommerlichen Küche, zu Gegrilltem, das nicht teuflisch gewürzt ist, zu diversen Pasta (vor allem wenn feines Pesto dabei ist), aber auch zu Vorspeisen und Salaten, die nur mit ein paar Tropfen feinem Essig oder Balsamico verfeinert sind. Man kann ihn solo ohne Speisebegleitung – aber in angenehmer männlicher oder weiblicher Begleitung – am Abend auf der Terrasse oder im Garten genießen oder ihn sich am Vormittag als zweites Frühstück gönnen. Vergessen Sie es, wenn Sie Rosé bisher als ‚Restposten‘ aus der Rotwein-Gewinnung betrachtet haben. Trinkfreude war die Zielsetzung. Es wurde ein Treffer. Ich verteile viele Probeflaschen in meiner Nachbarschaft. Diese hier habe ich selbst geleert.“

Begleitung Alles was mit Grillen, Baden, Picknick und so weiter zu tun hat bietet gute Voraussetzungen für einen kongenialen Genuss und wenn man dann im Winter die Fotos vom vergangenen Sommer anschaut, kommt er ebenfalls hervorragend.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Assemblage unfiltered trocken QbA 2010 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos (Neuzüchtung von Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon), Dornfelder.

Charakter Dr. Wolfgang Lechner, Ressortleiter bei der Wochenzeitschrift „DIE ZEIT“ und professionell wie privat an Wein interessiert, gab folgenden Kommentar zu diesem Wein ab. „Ein Wein, der so ungewöhnlich ist wie sein Name. Und eine überraschende Cuvee. Satt und dunkel liegt er im Glas, mit einem Saum, der an die Farbe von Zwetschgenröster erinnert. Der erste Eindruck in der Nase: Okay. Sagen wir: „elegant, zurückhaltend“. Jedenfalls kein Wein, der der Nase mehr verspricht, als er dem Gaumen gegenüber halten kann. Ist ja auch schon was. Immerhin: Weich, warm, nett im Mund. Aber kein Wein für das große Burgunderglas. Dann aber folgen wir der Empfehlung des Winzers und dekantieren den Wein... Wir geben ihm auch im großen Glas noch ein bisschen Zeit und Luft, und – erleben eine geradezu dramatische Entwicklung. Nein, keine Explosion, Gott sei Dank. Aber dieser Wein blüht auf, entfaltet sich wie eine Pfingstrose in einem dieser Super-Zeitraffer-Filme. Und mit jeder Minute und mit jedem Schluck kommen sie schöner zum Vorschein, die Aromen nach Dörpflaumen mit einer Ahnung von reifen Brombeeren und schwarzer Kirsche. Und man dankt dem Winzer, dass er diesen Wein, der sicher auch noch gut ein paar Jahre in der Flasche auf uns hätte warten können, nur in alten Fässern [Barrigue 2. bis 6. Belegung] ausgebaut hat. So hat er ihm Rückgrat gegeben, ohne seine tiefe, warme Stimme zu übertönen. Und so bleibt auch der Nachhall lang und angenehm. Was ich zur Assemblage unfiltered essen würde? Am liebsten Lamm. Und am allerliebsten eine zarte, ganz kurz sautierte Lammleber mit frischem Salbei. Denn Würze verträgt er, dieser Wein.“ Dem braucht man nichts hinzuzufügen. Lechner beschrieb allerdings den 2008er Jahrgang, der aktuelle 2010er entspricht dem beschriebenen Typus voll und ganz, ist allerdings noch um einiges konzentrierter und dichter, denn es ging im nicht ganz einfachen Jahrgang 2010 ein großer Anteil der unter normalen Bedingungen für die Assemblage Reserve vorgesehenen Trauben in die Cuvée mit ein.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Begleitung Siehe oben.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Spätburgunder Rosengarten trocken QbA 2009 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Im Duft zeigt sich feinstes Holz, dicht verwoben mit Kirschen, stetig wechselnd zwischen Sauerkirschen und Amarena darüber ein zarter Hauch von Mokka. Am Gaumen sehr typisch, dabei von fast schon praller Frucht, stoffig, mit regelrecht „heißen Herzen“. Er braucht etwas Zeit und viel Luft um sich zu entfalten, karaffieren ist zu empfehlen.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Durchaus ein Wein zur Gans.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Weingut Bergdolt, Duttweiler In Umstellung auf Bio

"Die Gebrüder Bergdolt treiben den Weißburgunder in ungekannte Güteklassen. Ihre Weißburgunder besitzen Frucht, Finesse, enorme Kraft und verblüffende Langlebigkeit." Meint Bernd Kreis. "Der kleine Johnson" fragte in der Ausgabe von 2002: "Ein neuer Kultwein im kommen? Weißer Burgunder bzw. Weißburgunder (Pinot blanc) wird in Deutschland als Rebe ernster genommen als anderswo. In der letzten Zeit sind die führenden Erzeuger hier einen großen Schritt vorangekommen." Zu Bergdolt merkt er an: "Führender Pfälzer Erzeuger eines vollen Weißburgunders ohne Eichenholzwürze, bei dem sich Üppigkeit mit Eleganz paart." Insbesondere die Weißburgunder von Bergdolt gehören mit zur Spitze in Deutschland, aber auch bei den anderen Sorten liegen sie weit über dem Durchschnitt. Um die Frage von Hugh Johnson aufzugreifen, der Weißburgunder von Bergdolt, er *hat* das Zeug zum Kultwein! Mit der Auslieferung des Jahrgangs 2008 gab das Weingut Bergdolt bekannt, dass man, nachdem man nun schon zwei Jahre nach den Richtlinien des ökologischen Anbaus gearbeitet hat, nun auch die offizielle Anerkennung anstrebt. Der Betrieb befindet mithin in der Umstellungsphase.

Duttweiler Mandelberg Riesling Kabinett trocken 2011 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Auch im Jahrgang 2011 präsentiert sich der Wein mit schlanken 12° Alkohol, als Kabinett wie aus dem Bilderbuch der Zeit vor der Klimaerwärmung. Ein leicht mineralischer Riesling, zitrig frisch, mit feiner Frucht und schöner Säure.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Alltagsküche.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

1^w Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Großes Gewächs 2007 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Klarer feiner Duft: Mineral, Pfirsich, Zitrus. Mineralisch kühl, fest, sehr harmonisch und von nachhaltiger Präsenz.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Edle Wasserbewohner wie Flusskrebse und Hummer, aber auch ein schönes Brathuhn.

Preis 19,50 Euro 0,75 Liter / 26,00 Euro Liter

St. Lamprecht Weißburgunder Kabinett trocken 2011 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Von der Anlage her schlank und rassig mit traubigen Aromen, verhalten in der Frucht, mit klarem mineralischem Aspekt und ausgesprochen frischer Anmutung.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Lössriedel Weißburgunder Spätlese trocken 2009 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Volle satte Frucht, sehr nuanciert, fast schon wuchtig.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche.

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

1^w Kirrweiler Mandelberg Weißburgunder Großes Gewächs 2007 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Im Herbst 2008 noch etwas fest, noch etwas hefig. Dennoch deutlich spürbar feine Frucht- und Kräuteraromen, auch nussig. Auch am Gaumen noch etwas „hüftsteif“, aber schon sehr präsent und druckvoll, feinwürzig, nussig. Seine Klasse zeigt er jetzt schon, deutlicher wird dies durch karaffieren, brillant wohl erst in ein zwei Jahren.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Edler Seefisch, aber auch ein kräftiges Osso buco oder Stifado vom Kaninchen.

Preis 19,50 Euro 0,75 Liter / 26,00 Euro Liter

Spätburgunder QbA trocken 2009 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Die Nase ist im Anfang unaufdringlich, aber pinottypisch, feines, zartröstiges Holz, fast karamellig, etwas kirschige Frucht und ein Hauch von Grapefruit. Dito am Gaumen, glatt und fest mit angenehmer, milder Säure begleitet von feinsten Gerbstoffen.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Natürlich Lamm, aber auch eine Art Bretteljause mit herzhaftem Graubrot, Landjäger, Schinken und Greyerzer Réserve.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Merlot Cabernet Dorio QbA trocken 2007 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Dorio.

Charakter Der Auftakt ist „spicy“, was meint: leichter Duft von Gewürznelke, dazu zurückhaltend ätherische und feine Holznoten alles schwebend über einem Bett von dunklen Beeren. Am Gaumen zeigt er sich dicht und gehaltvoll mit feinen Tanninen. Analog zum Duft dominieren die würzigen Aspekte etwas über die Frucht.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Eine Empfehlung gefällig? Ente mit Rotkohl und Klößen!

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Weingut Knipser, Laumersheim

Das Weingut Knipser in der Gemeinde Laumersheim wurde 1874 von der aus Südtirol stammenden Familie Knipser gegründet. Schon 1948 begann man mit der Abfüllung in Flaschen. Seit der Übernahme der Gutsleitung durch Volker und Werner Knipser auch mit dem Barrique-Ausbau und seitdem gilt Knipser als einer der großen deutschen Rotweinerzeuger. Neben den traditionellen roten und weißen Burgundern und Riesling widmet man sich intensiv den roten Bordeaux-Sorten. Der *Gault Millau* adelt das Gut mit vier Trauben und bemerkt: (Selbst) „Der trockene Rosé zeigt seit Jahren, dass sogar in dieser oft vernachlässigten Sparte charaktervolle Weine möglich sind.“

Blauer Spätburgunder QbA trocken 2007 ^R *ausgetrunken*

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Ein bisschen schnuppern zum Auftakt verrät sogleich, hier geht es Richtung Burgund: zarte Sauerkirscharomen dicht verwoben mit feinen Holznoten. Dito am Gaumen: Sauerkirschfrucht feinst strukturiert durch kräftige, sehr präsente und doch sanfte, dunkle Gerbstoffe. Für eine Basicuvée einfach phänomenal.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Die Fachzeitschrift *Weinwirtschaft* wählte im Jahr 2009 den Spätburgunder 2007 von Knipser zum besten Rotwein des Jahres aus Deutschland.

Begleitung Geflügel mit Wildgeschmack, Entrecote und Co.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Weingut Koehler-Ruprecht, Kallstadt

Das Weingut Koehler-Ruprecht, geleitet von Bernd Philippi, genießt einen Ruf wie Donnerhall. Weltklasse attestierte ihm der Feinschmecker schon 1998. Allerdings sind die Weine alles andere als easy going. Gewachsen auf stark kalkhaltigen Lagen wie dem Kallstädter Saumagen vergären die Weine – bis zu neun Monaten – ohne Ausnahme im Holzfass mit den weinbergseigenen Hefen und lagern vor der Abfüllung noch lange auf der Feinhefe. Heraus kommen Weine die in jungen Jahren verschlossen bis unzugänglich sind und die sich einer Beurteilung oft regelrecht verweigern. In späteren Jahren entfalten sie dagegen Pracht und kaleidoskopischen Reichtum. Bemerkenswert ist auch, dass sich dieser bei teils erstaunlich und erfreulich niedrigen Alkoholgraden einstellt. Die Spitzenweine Philippis, die trockenen Rieslingauslesen aus dem Kallstädter Saumagen, werden in ihrer Aromatik immer wieder mit Burgundern aus der mythischen Burgunder-Lage Corton-Charlemagne verglichen.

Kallstädter Riesling Kabinett trocken 2008 ^W

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Aktuell (Frühjahr 2011) ist der Wein noch in jeder Hinsicht zurückhaltend, am Beginn der Trinkreife und sollte dekantiert werden.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Begleitung Pfälzer Saumagen passt wirklich ausgezeichnet.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Deutschland | Franken

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Silvaner ist die Paraderebe in Franken, die besten Qualitäten kommen, sagt Hugh Johnson, dem Chablis nahe. Der Silvaner ist auch der Klassiker schlechthin unter den Spargelbegleitern – zumindest in Deutschland. Einer der besten Erzeuger von Silvaner in Franken ist Hans Wirsching. Wirsching war eigentlich immer gut (seit 1630), aber nach Einschätzung der Internetplattform *wein-plus.de*, stellt er 2008 (am 17. März 2008 wurde das Gut ausgezeichnet mit der ‚Kollektion des Jahres‘) die beste fränkische Kollektion überhaupt. Mehr noch, O-Ton *wein-plus.de*: "... bestätigt das Gut wieder einmal, dass es einer der führenden Produzenten, wenn nicht zur Zeit sogar *der Leitbetrieb in Franken* ist. Schwächen findet man hier auch in problematischen Jahrgängen kaum. Nach 2006 erhielt das Weingut die Auszeichnung ‚Kollektion des Jahres‘ zum zweiten Mal."

Iphöfer kalb silvaner QbA trocken 2010 ^W

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Sehr fein und leicht, in der Nase wie am Gaumen zarte Frucht und Mineralität.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, Alltagsküche, Spargel.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Iphöfer Kronsberg Silvaner Kabinett trocken 2010 ^W

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Feine weinig, dezent fruchtige Nase; mit schlankem Körper, am Gaumen angenehm glatt, von mittlerer Fülle. Säure und Mineralität sind fein austariert.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, Spargel!

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Iphöfer Kronsberg Silvaner Spätlese trocken 2008 w

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Zuerst duftet er traubig wenig (weiß), nach einem Weilchen kommen mineralisch frische Spuren hinzu, erdig, mit einem zart ätherischen Hauch (Minze, Menthol). Im Mund ist er glatt, rund, soft und glyzerinsatt, voll von sanfter Frucht und mineralischem Extrakt; letzterer entfaltet sich erst etwas verzögert.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Spargel natürlich, aber auch ein Kalbfleischragout mit Mangoldrisotto.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Deutschland | Württemberg

Weingut Steinbachhof, Ulrich und Nanna Eißler, Vaihingen/Enz-Gündelbach

Die Ansage des 'Consulters' war glasklar: „Vergessen Sie es. Lassen Sie die Finger davon. Machen Sie was anderes.“ Nanna und Ulrich Eißler schlugen den Ratschlag in den Wind und begannen 1999 mit ersten Versuchen qualitativ hochwertigen Wein zu machen. Zwar hat der Steinbachhof eine Tradition die in der Familie bis 1848 zurückreicht, jedoch wurden die Trauben lange Zeit an die Genossenschaft abgeliefert. Erst der Enkel Ulrich nahm das Weinmachen wieder auf. Ulrich und Nanna Eißler setzten von Anfang an auf Qualität und bald wurden die ersten Weine beachtet. Die Hoffnungen haben sich bislang erfüllt. In seinem neuen Standardwerk „Wein spricht deutsch“, schreibt der renommierte Weinautor Stuart Pigott: „Das erklärte Ziel der Eißlers lautet: ‚Mit wenig Technik gute Weine zu machen‘, weswegen im Weinberg enormer Aufwand getrieben wird. Nirgendwo im ganzen Gebiet findet man Weinberge, die akribischer gepflegt werden! Das schmeckt man auch in den fertigen Rotweinen, die eine im Gebiet einmalige Feinduftigkeit und sanfterbe Eleganz aufweisen.“

Gutswein trocken QbA 2010 R

Rebsorte(n) Trollinger, Lemberger.

Charakter Der Duft ist leicht erdig mit verhaltener Frucht, präsent hingegen ist ein Rest Gärkohlenensäure. Im Sommer kühlt man ihn am besten wie einen Weißwein und im Winter gießt man eine halbes Glas ab und schüttelt die Flasche zwei, drei Mal um den überschüssigen "Dampf" abzulassen.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 14 Grad.

Begleitung Zur Brotzeit oder auch einfach so.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Ensinger Schanzreiter Trollinger trocken QbA 2009 R

Rebsorte(n) Trollinger.

Charakter Leichte Frucht und Mineralität in der Nase, am Gaumen rund, glatt und schlank mit feiner leichter Frucht und einer subtilen mineralischen Note. Heuer kommt er wirklich ausgesprochen zart und leicht daher und ist die Flasche länger offen überrascht er mit vielfältigen Aromen, selbst Anflüge von Fleischbrühe scheinen auf.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 12 – 16 Grad.

Begleitung Alltagsküche.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Gündelbacher Steinbachhof Lemberger trocken, im Holzfass gereift, QbA 2009 R

Rebsorte(n) Lemberger.

Charakter Eine feifruchtige Nase mit einem Hauch von Erde und Karamell, aber auch gewürzigen Aspekten. Am Gaumen glatt mit mildfruchtiger Säure und feinen, dezenten Gerbstoffen, pflaumigen Noten und wieder einem karamelligen Hauch.

Alkoholgehalt 13,0 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Zu leichten und mittelkräftigen Gerichten von hellem und dunklem Fleisch.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Gündelbacher Steinbachhof Schwarzriesling trocken * QbA 2009 R

Rebsorte(n) Schwarzriesling, offiziell als Müllerrebe registriert, in Frankreich als Pinot Meunier Bestandteil vieler Champagnercuvées.

Charakter Zart und feinduftig, von großer Klarheit, schöner Frucht und zartfester Herbe, fein untermalt von einer kühlen Holznote. Die helle Farbe und die Milde täuschen zu Anfang über seine Kraft.

Alkoholgehalt 12,0 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Schäufele – so nennt man im „Ländle“ die gepökelte und geräucherte Schweineschulter – mit Spätzle und Salat.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen

Seit Hanspeter Ziereisen seine Leidenschaft für den Wein entdeckt hat geht er wahrhaft mit Leidenschaft zur Sache. Stück für Stück wurde der landwirtschaftliche Mischbetrieb der Eltern auf Wein orientiert. Parzellen in den steilsten Lagen rund um Efringen-Kirchen, die bei anderen Winzern als unwirtschaftlich galten, kamen hinzu. Von diesen Lagen weiß Ziereisen: "Wir haben extrem viel Kalk im Boden und deshalb immer niedrigere Säurewerte im Wein als die anderen" ... "dazu kommt die volle Südlage, im Windkamin der Burgundischen Pforte und außerdem ein ganzes Stück vom Schwarzwald entfernt. Mit 400 Millimeter Niederschlag im Jahr haben wir hier nur die Hälfte des Markgräfler Durchschnitts." Diese arbeitsintensiven, qualitativ hochwertigen Lagen sind die Basis der Ziereisenschen Weine. Vergoren wird mit den natürlichen Hefen, es wird nicht filtriert und der Einsatz von Holz ist sehr subtil. Ziereisens Weine sind eigen, weshalb seinen Gutedel-Weinen auch amtlicherseits die Zulassung als Qualitätswein verweigert wurde. In Konsequenz füllt Ziereisen mittlerweile nur noch Tafelwein ab. Die fehlende behördliche Anerkennung lässt sich verschmerzen, finden seine Weine doch hohen Anklang bei Weinliebhabern, Kennern und Kritikern. Neben zahlreichen Auszeichnungen kürte ihn der *Gault Millau* 2007 zur Entdeckung des Jahres.

Heugumber Gutedel DT 2010 ^w

Rebsorte(n) Gutedel.

Charakter Die Nase sehr leicht und frisch, duftet nur etwas traubig, am Gaumen zunächst glatt, dann belebend frisch, die Fruchtnoten deuten auf gelbes Steinobst.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Spargel.

Preis 5,90 Euro 0,75 Liter / 7,87 Euro Liter

Steingruble Gutedel DT 2009 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Gutedel.

Charakter Die Charakteristik ist dem Heugumber durchaus ähnlich, jedoch ist er deutlich konzentrierter, macht einen reiferen Eindruck und profitiert von einer zarten Mineralik welche ihn deutlich komplexer wirken lässt. Das war die Verkostungsnotiz zum 2007er, man könnte sie so stehen lassen und sie wäre nicht falsch, sie unterschlägt aber die geradezu dramatisch gesteigerte Konzentration und den Moment in dem sich Säure und mineralischer Extrakt zu einem treibenden, frischen, weinigen Etwas vereinigen, das sich am ehesten mit einem jungen exzellenten Chablis vergleichen lässt. Er vereint Aromen von fein säuerlichem Wein, Hefe und frisch geschrotetem Getreide, auch Melisse, mit zutiefst mineralischen Weinaromen.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Spargel.

Preis 10,20 Euro 0,75 Liter / 13,60 Euro Liter

Hard Chardonnay DT 2008 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Der Wein ist schlank, doch enorm kraftvoll und konzentriert. Zarte Frucht und würziges frisches Holz dominieren zunächst den Duft, dann folgen Vanille (zartest), Gartenkräuter (wie etwa Melisse und Brennessel), aber auch steinig-stahlige Aspekte. Man kann das fast auch für den Eindruck am Gaumen stehen lassen: schlank, doch erstaunlich konzentriert, feinstes rassiges Vibrato in der Säure, der athletische Körper präzise konturiert und umspielt von vegetabilen (Melisse, Artischocke) und mineralischen (Kalk, Stahl) Aromen. Jetzt (Mitte November 2010) ist er noch etwas verschlossen, daher sollte man ihn karaffieren und aus dem großen Burgunderglas genießen.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 - 10 Grad.

Begleitung Bevorzugt Kalb, Huhn, Kaninchen.

Preis 18,00 Euro 0,75 Liter / 24,00 Euro Liter

Schmätterling Spätburgunder Rosé DT trocken 2009 ^{RS}

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Leicht und klar, mit zarten Himbeer- und Erdbeernoten.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.

Besonderheiten Hanspeter Ziereisen erzeugt seinen Schmätterling nach der Methode des Saftabzugs, in Frankreich als Saignée bekannt. Dies bedeutet, dass bei der Erzeugung der besten Rotweine ein Teil des Mostes abgeschieden wird um den Rotwein zu konzentrieren. Dies bedeutet auch, dass für den Rosé Most der besten Trauben Verwendung findet. Dieser Gegensatz zu vielen Winzern, die die Roséherstellung mehr als „Resteverwertung“ betreiben, erklärt die Qualität des Schmätterling.

Begleitung Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Blauer Spätburgunder DT 2008 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter In der Nase präsentieren sich eng verwobene Aromen von Frucht (Kirsche) und Holz, am Gaumen ist er glatt, sehr dicht und gehaltvoll mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Gerbstoffen und Frucht. Das war die Beschreibung für den 2006er. Sie gilt auch 2007, aber er ist leichter als der 2006er, etwas straffer und ähnelt von der Aromatik, denn es kommt noch Grapefruit hinzu, dem Tschuppen aus 2005.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Tschuppen Blauer Spätburgunder DT 2007 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Schlank, filigran, straff und frisch. Der klassische Kirschduft ergänzt um Aspekte hellerer Früchte und feine Röstnoten vom Barrique.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Winzergenossenschaft Weingarten eG, Weingarten

Im nördlichen Teil Badens liegt der Kraichgau, zwar eine liebliche Landschaft, aber bis vor kurzem im öffentlichen Bewußtsein geradezu eine terra incognita. Dank des Fußballwunders der TSG 1899 Hoffenheim hat sich das im Allgemeinen zwar ein wenig geändert, im Besonderen, sprich hinsichtlich der Weine des Kraichgaus, steht er nach wie vor im tiefen Schatten anderer Regionen. In diesem Schatten lassen sich jedoch Entdeckungen machen. Auch in Stuart Pigotts letztem Weinbuch „Wein spricht Deutsch“ heißt es: „Der Kraichgau ist eine der verkanntesten Gegenden überhaupt.“

Die Burgunder der Winzergenossenschaft Weingarten sind der Entdeckung wert, sie wachsen auf Muschelkalkverwitterungsböden mit Lössauflage und besitzen neben Frucht auch strukturierende, mineralische Stabilität.

Grauer Burgunder trocken QbA 2010 ^w

Rebsorte(n) Grauburgunder.

Charakter Kühl, mineralisch, latent nussig und leicht apfeliger Frucht – der Duft ist zurückhaltend. Reif, mit verhaltener Frucht, mineralischen Noten und fein-rassiger Säure tritt er am Gaumen auf.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Zu hellem Fleisch und kräftigen Gemüsegerichten.

Preis 5,70 Euro 1,00 Liter

Marc Kreydenweiss, Andlau ^{BIO}

Seit nunmehr 22 Generationen befindet sich die Domaine Kreydenweiss in Familienbesitz und war immer eine gute Adresse im Elsass. Seit aber Marc Kreydenweiss den Betrieb führt und 1989 auf biodynamischen Anbau umstellte, nahmen die Qualität und damit einhergehend die Reputation noch einmal deutlich zu. Heute ist die Domaine nicht nur eine der ersten Adressen im Elsass, sondern Frankreichs überhaupt; Weltklasse nach Meinung mancher Liebhaber. Die Weine von Kreydenweiss sind mineralisch und körperreich. Sie sind unabhängig von Moden und Trends: üppig, sinnlich und trocken, von geradezu rubensartiger Statur und dennoch von großer Feinheit. Das er seine Weißweine in der Regel dem malolaktischen Säureabbau unterzieht macht sie besonders bekömmlich, mild und regelrecht „trinkig“ wie die Freunde aus der Schweiz sagen und das meint wirklich etwas anderes als „süffig“! O-Ton Kreydenweiss: „Das sind Weine zum Trinken und keine Degustationsmonster, sie besitzen einen moderaten Alkoholgehalt und wecken in mir nach dem Genuss einer Flasche den Wunsch, genau davon noch eine weitere zu öffnen.“

Kritt Pinot Blanc AC Alsace 2008 ^w

Rebsorte(n) Pinot Blanc, Auxerrois.

Charakter Den Auftakt macht ein Duft nach feiner mineralischer Säure und reifem gelb-grünem Steinobst, am Gaumen körperreich, in sich ruhend, dabei von deutlich mineralischer Prägung, mit feiner Säure, rassig, druckvoll, auch hier deutliche Steinobstaromatik (Renecloiden).

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Gerne Flammekueche, aber auch ein leider etwas aus der Mode gekommenes Hühnerragout oder Leipziger Allerlei.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Riesling Andlau AC Alsace 2008 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Zurückhaltend und fein in der Nase, dabei sehr vielschichtig nach Pfirsich, Melone und Steinobst duftend, am Gaumen werden die wenig-fruchtigen Aromen von satter Mineralität durchzogen und dominiert. Sehr präsent.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Im Frühjahr 2010 veranstaltete die *Weinwelt* eine Verkostung mit 70 Elsässer Weinen. Platz 1 bekam mit 95 Punkten der Riesling Andlau von Kreydenweiss, Zitat: „Ausnahmewein! Kein Grand Cru, aber einfach großartig: Im überaus spannenden Duft eine interessante Komposition aus zarten Kräuter- und Würznoten sowie Pfirsich- und Zitrusfrucht. Vollaftig und tiefgängig mit subtiler Art, Biss und Würze, ein Monument!“

Begleitung Ideal zu den üppigen Klassikern aus dem Elsass mit Fleisch, Wurst und Rieslingkraut.

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Kritt Gewürztraminer AC Alsace 2008 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Gewürztraminer.

Charakter Es sind die typischen Aromen des Gewürztraminers die man riecht: Rosen, daneben aber auch weiße Baublüten und den Kalk auf dem der Wein wächst und er verströmt diesen Duft sehr diskret, nicht laut. Am Gaumen satt, körperreich, eine Spur Fett, nicht wirklich süß und mit einer enormen inneren Spannung, satt und lang wie ein tiefer Glockenklang.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen In der schon zitierten Frühjahrsverkostung der *Weinwelt* platzierte sich auch der Gewürztraminer von Kreydenweiss: „Die Leichtigkeit des Seins: Trotz kräftiger 13,5 Umdrehungen präsentiert sich der Kritt (im Duft sehr sauber und animierend) fast filigran-saftig, rund und pikant und bei aller Süße – bescheidene 20 Gramm pro Liter – elegant, ohne Übertreibung der Tramineraromen. 93 Punkte, internationale Spitze!“

Begleitung Zum Beispiel Leberpastete, gerne die Variante mit Rosinen.

Preis 17,90 Euro 0,75 Liter / 23,87 Euro Liter

Willy Gisselbrecht, Dambach-La-ville

Riesling d'Alsace AC 2008 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Seine aromatische Basis könnte man auf die Formel „Limestone“ bringen, was meint: weiße, glatte Mineralität gepaart mit Zitrusaromen, was ihn sonst auszeichnet: kräftig und vollmundig doch schlank dabei.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Erhielt beim Concours General Agricole 2009 in Colmar eine Medaille D'Or – quasi wie im Abonnement.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, Flammekueche und natürlich Choucroute garnie, der üppige Klassiker aus dem Elsass mit reichlich Fleisch, Wurst und Rieslingkraut.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Gewürztraminer d'Alsace AC 2007 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Gewürztraminer.

Charakter Gehaltvoll, mit leichter Restsüße und den typischen, ausgeprägten Aromen von Rosen und Lychee.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 12 – 14 Grad.

Begleitung Auch wenn die Elsässer zum salzigen Guglhupf einen Muscat favorisieren, der Gewürztraminer gibt ebenfalls einen guten Begleiter ab.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Pinot Noir d'Alsace AC 2010 ^R

Rebsorte(n) Pinot Noir.

Charakter Schlanker Wein mit kühler, leicht fruchtiger Aromatik.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 12 – 16 Grad.

Begleitung Zu leichten Gerichten von hellem Fleisch, auch zu gebratenem Seefisch.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Frankreich | Burgund | Chablis

Domaine Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, Prehy

Jean-Marc Brocard, begann seine Karriere als Winzer vor rund 30 Jahren mit einem Hektar (!) Rebland. Inzwischen sind es über 100 und seine Weingärten umfassen weit mehr als die Domaine Sainte Claire. Es ist ein atemberaubender Aufstieg, den er genommen hat und ungeachtet der inzwischen erreichten Größe des Betriebes ist Qualität das oberste Gebot. So schrieb der Guide Hachette (2003) zum Chablis von Sainte Claire: „Die 100 ha dieses Gutes sind für einen der überwältigendsten Erfolge in jüngster Zeit verantwortlich. ... Ach, wenn man doch immer Weine wie diesen hier machen würde!“

Domaine sainte Claire Chablis AC 2007 ^W

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Voll, nervig, steinig, fett, aufsteigende, den ganzen Gaumen subtil erregende Ausstrahlung.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Besonderheiten Neben dem Cabernet Sauvignon ist der Chardonnay die inzwischen wohl "internationalste" Rebe, man findet sie von Nordamerika bis Australien und Südafrika. Mancher Weinfreund reagiert auf diese Omnipräsenz mit der Replik "ABC", anything but Chardonnay. Aber: "Nirgendwo ergibt die Chardonnay-Traube auf ihrem Siegeszug durch die Weingärten der Welt so volle und saubere, gleichzeitig aber auch nervige und steinige Weine wie auf den schweren Kalksteinböden des Chablis." Soweit Hugh Johnson; Jean-Marc Brocard wird von ihm zu den Spitzenproduzenten in Chablis gezählt.

Begleitung Weiße kräftige Fische, Muscheln, Kalbfleisch und Huhn, getrüffelt oder nicht.

Preis 12,70 Euro 0,75 Liter / 16,93 Euro Liter

Frankreich | Burgund | Côtes d'Auxerre

Domaine Goisot, Jean-Hugues und Ghislaine Goisot, Saint-Bris-le-Vineux ^{BIO}

Chardonnay Côtes d'Auxerre AC 2007 ^W **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Klar mineralisch, weinig, köstlich säuerlich, gleichzeitig rund und schlank; herrlich frisch und nördlich.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Zögern Sie nicht ihn mit den großen klassischen, dem Chablis zugeordneten Genüssen zu kombinieren: Austern, sautiertes Kalbfleisch.

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Frankreich | Burgund | Montagny

Domaine Stéphane Aladame, Montagny-les-Buxy

Der junge Stéphane Aladame galt als die große Hoffnung der, geografisch wie qualitativ, zwischen Mâcon und Meursault gelegenen Appellation. Noch bevor er die Winzerausbildung abschließen konnte, übernahm er sein kleines Gut. Schon die ersten Jahrgänge sorgten für Aufsehen und da sie, gemessen an ihrer Qualität, sehr günstig sind, finden sie in der heimischen Gastronomie reißenden Absatz. In Deutschland sind sie dementsprechend äußerst rar. Wie gesagt, er galt als Hoffnung, mittlerweile ist er der Spitzenerzeuger in Montagny.

Montagny Premiere Cru 2008 ^W

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Ein feingliedriger athletischer Körper, nussige, reife Aromen.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 12 – 14 Grad.

Begleitung Heller, kräftiger Fisch, Kalbfleisch und Huhn. Hugh Johnson empfiehlt mit als erste Wahl Seezunge oder Steinbutt.

Preis 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

Domaine Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin ^{BIO}

Burgunder, das hat einen magischen Klang, schon das Wort ist voller Verheißung. Es repräsentiert weit mehr als eine „Marke“, es repräsentiert einen Mythos, Jahrhunderte alt. Im Alltag, sprich in der direkten Begegnung mit zeitgenössischen Erzeugnissen, herrscht allerdings oft Ernüchterung ob der gebotenen Qualität. Allzu schludrig gingen manche Winzer in den vergangenen Jahrzehnten mit dem Erbe um. Doch es herrscht Aufbruch in der Region, junge Winzer wie renommierte Domainen (Romanée Conti) besinnen sich auf den Ursprung und erzeugen in biologischer oder biodynamischer Wirtschaftsweise klassische Burgunder die diesen Namen zu Recht tragen. Die *Revue du Vin de France* bringt es folgendermaßen auf den Punkt: „Man kann von einer Revolution sprechen ... Es gibt nichts wichtigeres in der heutigen französischen Weinwelt als die Erneuerung Burgunds.“ In Gevrey-Chambertin, mit seinen 9 Grand Cru-Lagen das Herz der Côte de Nuits, gehören die Brüder David und Nicolas von der Domaine Rossignol-Trapet zu den Revolutionären. Ihre biodynamisch von sehr alten Rebstöcken (teilweise vor dem ersten Weltkrieg angelegt) erzeugten Burgunder erregen seit einigen Jahren Aufmerksamkeit bei Weinfreunden wie bei der Fachöffentlichkeit. Jancis Robinson stellte die 2005er Spitzenweine von Rossignol-Trapet auf eine Stufe mit den Top-Weinen so legendärer Erzeuger wie eben der Domaine de la Romanée Conti. Der französische Burgundkenner Patrick Essa urteilt ähnlich euphorisch: „Die noch relativ unbekanntenen Gebrüder Rossignol-Trapet haben ihre Qualitäten in den letzten Jahren kontinuierlich gesteigert. Ihre Pinot Noirs gehören zum höchsten Qualitätsniveau von Gevrey-Chambertin.“

Bourgogne rouge AC 2006 ^R

Rebsorte(n) Pinot Noir.

Charakter Im Duft: Wald, zartes Holz, Kirsche, Kakao. Am Gaumen: Kirsche, leicht frische Säure, sehr samtige, leicht adstringente Gerbstoffe und ein schlanker, aber kräftiger Körper. Die Aromen (Herbst 2008) noch etwas unvermählt, aber sehr verheißungsvoll. Allen Meadows, ein renommierter Burgundkenner lobt ihn: „This is very Gevrey in character.“

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Zu mittelkräftigen Fleischgerichten und Niederwild.

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

Gevrey-Chambertin AC 2006 ^R

Rebsorte(n) Pinot Noir.

Charakter Im Prinzip könnte man die Beschreibung des Bourgogne rouge übernehmen. Zu bemerken bleibt allerdings, es treten weitere Aromenaspekte wie Blaubeeren, Brombeeren, Cassis hinzu, der Wein ist um einiges komplexer, konzentrierter und tiefer. Sehr fein in den Tanninen, sehr dosiert im Holzeinsatz. Kein Grand Cru, aber ein Village von 5 Parzellen dessen Anmutung man ebenfalls nachsagen kann: very very Gevrey.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Natürlich zu einem Klassiker wie Coq au vin, vorausgesetzt man nimmt auch wirklich einen ausgewachsenen Hahn (ersatzweise, weil kaum zu bekommen, auch Poularde oder Masthahn), kein Suppenhuhn! Sonst lieber eine Taube, Fasan, Hase, Wildschwein.

Preis 32,50 Euro 0,75 Liter / 43,33 Euro Liter

Aux Ételois AC Gevrey-Chambertin 2006 ^R

Rebsorte(n) Pinot Noir.

Charakter Leicht röstig, amalgamiert mit zart balsamisch überlagerten Noten von hellen und dunklen Waldbeeren, auch Kakao und floralen Aspekten wie Veilchen, so präsentiert er sich der Nase. Die feinen Röstnoten zeigen sich auch am Gaumen, schwebend über zart-süßlicher Beerenfrucht, gepwert (hier macht das Wort wirklich mal Sinn) von belebender, frischer Säure – wahrhaft vital – und feinstkörnigen Gerbstoffen.

Die Lage Aux Ételois ragt wie die Spitze eines Dreiecks in die beiden Grand Cru Lagen Charmes und Griotte hinein und die Trauben sind so kleinbeerig, dass sie sich am Stock nicht berühren. Es ist ein Village-Wein von echtem Format. Patrick Essa, der renommierte Burgundkritiker, notierte begeistert zum 2005er: „Das ist der Wein aus Gevrey, der am meisten an Chambolle erinnert. Ich kann mich irren, aber ich bin fest überzeugt, dieser delikate, zutiefst harmonische Wein hat das Niveau eines Grand Cru!“

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Boeuf Bourignonne zum Beispiel.

Preis 39,90 Euro 0,75 Liter / 53,20 Euro Liter

Domaine André et Mireille Tissot, Montigny ^{BIO}

Stéphane Tissot pflegt seine über viele Parzellen verstreuten Reben in den Hügeln um Arbois mitten im Herzen des französischen Jura, mit Enthusiasmus und tiefem Engagement. Seine an aromatischer Präzision kaum zu überbietende Stilistik basiert auf erstklassigem gesundem Lesegut. Seit 1992 arbeitet Stéphane Tissot ökologisch, seit 2003 biodynamisch. Tissots eigenwillige Rot- und Weißweine konfrontieren mit den Grenzen der Wahrnehmung und der herkömmlichen Geschmackserfahrung. Es sind keine netten „schönen“ Entspannungsweine, sondern komplexe spannende Weine, die fordern. Sie setzen neben Zeit auch den Willen voraus, sich mit ihren Eigenarten auseinanderzusetzen.

Arbois Sélection AC 2005 ^w

Rebsorte(n) Savagnin, Chardonnay.

Charakter Außerordentlich charaktervoll, herb, mit leichten Oxydationsnoten bei klarer Frucht.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Zu kräftigen, gebratenen Fischen, würzigen Pilzgerichten und natürlich zu Comté, *dem* Käse aus dem Jura.

Preis 16,50 Euro 0,75 Liter / 22,00 Euro Liter

Traminer Arbois AC 2006 ^w

Rebsorte(n) Savagnin.

Charakter Ein wahrhaft frischer Traminerduft mit einem Anflug von herben Zitrusfrüchten (Pomeranzen, Limonen) und sonnengetrockneten Strohspelzen belebt die Nase. Im Mund zeigt er leichten Schmelz und feine Säure, die Tramineraromen sind typisch, in keinsten Weise aufdringlich und dennoch treten sie mit einer geradezu gebündelten Strahlkraft auf. Der Wein ist trocken, von höchster Klarheit und so präzise konturiert wie ein Scherenschnitt.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Zur Gänseleber selbstverständlich, aber auch zu einfacheren Pasteten und Confit.

Preis 17,90 Euro 0,75 Liter / 23,87 Euro Liter

Singulier Trousseau Arbois AC 2004 ^R

Rebsorte(n) Trousseau.

Charakter Der Singulier (seltsam, ausgefallen, sonderbar) Trousseau (autochthone Rebe des Jura), trägt seinen Namen zu Recht, er ist ein echtes Original. Der Wein ist recht hellrot mit Orangetönen und, da nicht filtriert, nicht wirklich klar. Der Duft ist eher diskret, aber komplex, es finden sich Anklänge an Pflaume, Leder, herbe Grapefruit, Gerbstoff. Grapefruit kommt auch, neben herb-weinigen Aspekten, frischen Gerbstoffen und ebenso frischer Säure im Geschmacksspektrum vor. Es ist ein Wein von urwüchsiger Kraft und Originalität, im Glas produziert er satte Kirchenfenster und in der offenen Flasche hält er sich tagelang ohne Ermüdung zu zeigen.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Im Schlosshotel Lerbach begleitet er Seeteufel mit Pilzen.

Preis 18,90 Euro 0,75 Liter / 25,20 Euro Liter

Cave du Château de la Morandière, Mouzillon

Muscadet de Sevre et Maine AC 2006 ^w

Rebsorte(n) Melon de Bourgogne.

Charakter Paradebeispiel für einen feinen, kochentrockenen Muscadet von Format. Leicht, wenig, mit feiner Mineralität und einem hauchartigen Anflug von Zitrusblüte. Wenn überhaupt, dann bekommt man hierzulande meist einen jungen, säuerlichen Muscadet zum schnellen Verbrauch. Kaum bekannt sind die dagegen die seriösen, lagerfähigen Varianten, die auch nach zehn Jahren noch Freude machen.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Die Empfehlung der Erzeugerfamilie Déramé ist schwarzer Heilbutt oder im Papier gebackener Lachs. Austern und alles andere aus dem Meer geht auch. Eine Traumkombination könnte Taschenkrebs sein.

Mittlerweile wurde das verifiziert. Taschenkrebs mit leichter Knoblauchmayonaise und ein wenig Baguette, fertig. Köstlich!

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Domaine François Chidaine, Husseau ^{BIO}

Touraine Sauvignon Collection AC 2009 ^W

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Reife Fruchtaromen, voller, ausgewogener Geschmack; ein Sauvignon wie aus dem Bilderbuch.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Leichte Gemüsegerichte, Avocado, luftgetrockneter und geräucherter Schinken und Ziegenkäse.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Montlouis sec Clos du Breuil AC 2007 ^W

Rebsorte(n) Chenin Blanc.

Charakter In der Nase weiße Baublüten und Wein und ein Hauch herber Honig, mineralisch, nachhaltig, ausdrucksvoll.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Gebratener Seefisch, solo.

Preis 17,50 Euro 0,75 Liter / 23,33 Euro Liter

Château Favray, Saint Martin sur Nohain

Pouilly-Fumé AC 2009 ^W

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Mineralisch, fruchtig mit feiner Säure, kraftvoll und doch elegant mit der typischen leichten Feuersteinnote. Auch wenn der kleine Johnson meint der Pouilly-Fumé sei von einem Sancerre kaum zu unterscheiden, dieser ist etwas runder mit präsenterer Frucht.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Wie der Sancerre, aus der am anderen Loireufer gelegenen Zwillingsgemeinde, gilt auch der Pouilly-Fumé als das Musterbeispiel eines Sauvignon Blanc. Der kleine Johnson bewertet die Appellation mit **-****, Château Favray zählt er zu den Spitzenerzeugern.

Begleitung Weiße, nicht zu fette Fische, Salate mit Meeresfrüchten, thailändische Gerichte, Ziegenkäse, bevorzugt aus dem Loiretal.

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter

Domaine de Nerleux, Saint Cyr en Bourg

Die Domaine de Nerleux – übersetzt aus dem Altfranzösischen heißt das so etwas wie das Haus der schwarzen Wölfe – befindet sich heute in achter Generation im Besitz von Elisabeth and Régis Neau. Ihre Weinberge sind begrünt und man achtet auf biologisch unbedenkliche Maßnahmen und nachhaltiges Wirtschaften. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 25 Jahre, die ältesten aber wurden schon 1933 gepflanzt.

Clos de Châtains, Vieilles vignes, Saumur-Champigny AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Franc.

Charakter Gerbstoffgeschwängerte, weinige Nase, saftig, wenig mit schönem Gerbstoffbiss und blau-schwarzer Beerenfrucht; von ausgesprochen kühl-frischer Art, feines, regelrecht feinkörniges Tannin, leichte Adstringenz. Karaffieren ist sinnvoll.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Hugh Johnson bewertet die Appellation mit **-****, die Domaine de Nerleux gilt ihm als einer der führenden Erzeuger. Der 2008er Jahrgang brachte es auf 3 Sterne und den Coup des Coeur des Guide Hachette.

Begleitung Leichte Fleischgerichte, kalter Braten, traditionell auch mit Ziegenkäse der Region. Der Winzer selbst empfiehlt Reblochon und gegrilltes Fleisch; auch zu einem kräftigen gebratenen Seefisch interessant.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Château des Eyrins, Margaux

Kein Wein der Welt ist wohl so zum Begriff für Wein schlechthin geworden wie der Bordeaux. Diese quasi zum Markenzeichen avancierte Herkunftsbezeichnung steht allerdings, entgegen der scheinbaren Eindeutigkeit des Begriffs, für eine enorme Vielfalt von Weinen und Weinphilosophien. Bordeaux, diesen Namen tragen sowohl belanglose Tropfen wie einige der teuersten Weine der Welt. Einer der bekanntesten Namen unter den letzteren ist Château Margaux, von dem Hugh Johnson unumwunden sagt: "Das großartigste aller Château von Bordeaux. Château Margaux im Ort Margaux."

Für eben dieses Château Margaux arbeitete über drei Generationen, von 1904 bis 1996, die Familie Grangerou als Kellermeister. Unterbrochen wurde die Tradition erst als sich Eric Grangerou, nach abgeschlossenem Weinbaustudium, entschloss nicht in die Fußstapfen seines Vaters, Großvaters und Urgroßvaters zu treten sondern sich, mithilfe einer kleinen, unmittelbar an Château Margaux angrenzenden Parzelle, selbständig zu machen. Allerdings bleibt er der Tradition von Château Margaux verbunden, im Bestreben klassische Weine zu machen, die sich durch Finesse, Eleganz, Frische, Balance, eine insgesamt eher "kühle" Stilistik und moderate Alkoholwerte auszeichnen. Und wenn er hinsichtlich der Qualität durchaus in Konkurrenz zu den berühmten Weinen tritt, welche Papa und Großpapa mit verantworteten – die *Revue du Vin de France* nennt ihn schon heute "Champion de Bordeaux" – hinsichtlich der Preise ist Eric Grangerou erfreulich bescheiden geblieben.

Cru Monplaisir AC Bordeaux 2008 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Sauvignon, Merlot.

Charakter Er duftet zunächst hell nach leicht säuerlichen Kirschen, unterlegt von einem zarten Tanninhauch, später tritt auch Cassis hinzu; auch am Gaumen klare, frische, leicht säuerliche Kirschfrucht, die milden Tannine, zunächst nur unterschwellig präsent, treten erst gemächlich in den Vordergrund. Ein schlanker, bei aller jugendlichen Frische, sehr komplexer Wein mit leichter Mineralität, der schon jetzt erfreulich zugänglich ist.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Margaux rouge AC 2004 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Charakter Der Margaux ist das Flaggschiff des Château. Feine Röstaromen, schwarze Kirschen, auch Kakao dominieren den Auftritt in der Nase, damit ist das Spektrum aber bei weitem nicht erschöpft, seine Komplexität bringt ständig neue Aspekte hervor. Am Gaumen säurefrische, pikante Frucht von schwarzen und roten Beeren, fein-süßliche Gerbstoffe, auf dezenteste Weise adstringent, auf charmante Art kernig. Er repräsentiert Bordeaux in vorbildlicher Weise: schlanker Körper, niedriger Alkoholgrad und dennoch zeigt er enorme Präsenz, Dichte und Schliff. Dem Jahrgangsvorgänger aus 2003 verlieh die *Revue du Vin de France* über die Höchstbewertung hinaus die seltene Auszeichnung „Coup de Coeur“.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Preis 27,90 Euro 0,75 Liter / 37,20 Euro Liter

Château de Chainchon, Castillon la Bataille

Unmittelbar neben der berühmten Appellation St. Emilion findet man die Côtes de Castillon. Hier startete 1995 Patrick Erésué mit dem gerade übernommenen elterlichen Weingut in eine neue, alte Zeit. Seine Reben stehen in Hanglagen süd- und südwestlicher Ausrichtung mit mineralreichen, aber so „armen“ Böden, dass der Ertrag schon von Natur aus bei gerade einmal 40hl/ha liegt, eine außerordentlich geringe Menge. Die Kellerarbeit beschränkt sich auf das Notwendige, es kommt ein Mix aus neuen und zwei bis drei Jahre alten Barriques zum Einsatz, auf Schönung und Filtration wird verzichtet. Die, ähnlich wie in St. Emilion, vom Merlot dominierten Weine sind voller Frucht, geschmeidig, in keiner Weise eindimensional, fast schon elegant, reichhaltig und dabei für Bordelaiser Verhältnisse sehr preiswert. Wie kommt das? Die aktuelle Situation im Bordeaux ist sehr konträr. Es gibt die international als Marken etablierten Grand Cru Classé Chateaux und daneben tausende von „Nobodys“ die ums Überleben kämpfen, insbesondere auf dem rechten Ufer. Die Situation ist dramatisch, zur Zeit geben rund 500 Produzenten im Jahr die Winzerei auf! Die Krise ist aber auch Chance, denn während im Medoc die Besitzverhältnisse qua Preis zementiert sind, die Güter teilweise von Multis gehalten oder gehandelt werden, bietet das rechte Ufer der Gironde jungen engagierten Winzern wie Erésué – der vorher als langjähriger Kellermeister und Önologe nicht unwesentlichen Anteil hatte am Aufstieg des Grand Cru Classé Gutes „Canon La Gaffelière“ des Grafen Neippberg – die Möglichkeit zur Selbständigkeit. Sie nutzen diese Möglichkeit und heraus kommt Bordeaux wie man ihn sich wünscht: schmackhaft und bezahlbar.

Côtes de Castillon AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Charakter Etwas Gerbstoff, Pfeffer, rote Früchte und so etwas wie Nelkenpfeffer (?) schweben im Duft, geschmacklich prägen ihn rot-schwarze Beeren mit leicht süßlich schwerer Frucht, auch hier pfeffrige Aromen. Dem hervorragenden Jahrgang geschuldet ausgesprochen reich und satt.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Zu allem bereit, schmeckt auch leicht gekühlt zur Bouillabaisse.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Château Cap Saint-Martin, Saint-Martin-Lacaussade

An der Gironde, direkt gegenüber von Medoc, also auf dem „falschen“ Ufer, liegen die Côtes de Blaye. Das Klima unterscheidet sich nicht wesentlich vom berühmten Nachbarn, ist jedoch etwas kühler, kontinentaler. Die Böden bestehen überwiegend aus Lehm über Kalkstein, die Winzer sind ehrgeizig und verwenden in ihren Cuvées einen recht hohen Anteil Merlot. Mithin ein hervorragendes Terroir für Schnäppchenjäger.

Première Côtes de Blaye AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Sauvignon.

Charakter In der Nase ein feines Amalgam aus verhaltener, leicht kirschiger Frucht und dezenten Holztönen. Am Gaumen ist er frisch, gut strukturiert, fein mineralisch mit leichtem Säure- und Tanninbiß, im Abgang feine Herbe und insgesamt, dem Jahrgang geschuldet, von seltenem Reichtum.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Im Mai 2007 führte der FEINSCHMECKER auf der Suche nach authentischen, aber bezahlbaren Bordeaux-Weinen eine größere Degustation durch. Folglich bewegte man sich abseits der Renommieradressen und wurde fündig. Auf dem 2. Platz landete der Première Côtes de Blaye 2004 vom Château Cap Saint-Martin. Zitat : „Ein toller, authentischer Wein zum Essen: intensive, herbwürzige Frucht, seidig-kühle Textur mit animierend bissiger Säure und mineralischem Nerv! Dieses herzhaftes Exemplar lässt viele hinter sich, die weitaus teurer sind und dabei furchtbar überambitioniert wirken.“

Begleitung Wie es sich für einen guten Bordeaux gehört, ist er quasi universell einsetzbar.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Cuvée Prestige Première Côtes de Blaye AC 2008 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Sauvignon.

Charakter Konzentriert, prägnant, fruchtsatt. Ein Bordeaux von geradezu klassischem Format: Trotz der nicht unbeträchtlichen Alkoholgrade eher schlank wirkend mit distinguerter Nase und kühler, feinwürziger Präsenz.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Steak/Salat, aber auch ein kräftiger gebratener Seefisch.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Château du Cayrou, Jean Jouffreau, Puy-Lèvèque ^{BIO}

Das Cahors, eines der ältesten und zumindest in früherer Zeit angesehensten Anbaugelände Frankreichs, berühmt für seinen "schwarzen Wein", erlitt mehrfach herbe Schicksalsschläge. Nach einem "Weinkrieg" mit Bordeaux (die Kollegen versperren einfach mal den Zugang zur See und damit den zentralen Vertriebsweg), der Reblausplage und schließlich einem verheerenden Frost, dem im Winter 1956 99 % der Rebstöcke zum Opfer fielen, war von der Appellation so gut wie nichts mehr übrig. Der Neubeginn setzte hauptsächlich auf die traditionelle, aber nicht einfache Malbecrebe. Das 1971 verliehene Prädikat AOC verlangt für einen Cahors A. C. wenigstens 70 % Malbec (im Cahors auch Cot oder Auxerrois genannt) und läßt ansonsten nur noch Merlot und Tannat zu. Er war schwierig der Neuanfang und brachte zunächst sehr derbe, rustikale Weine hervor. Erst Winzer wie Jouffreau, die mit den einschlägigen Mitteln des Qualitätsweinbaus wie Ertragsbeschränkung und biologischem Anbau arbeiten, brachten Cahors wieder in Reichweite des früheren Renommés.

Cahors AC 2005 ^R

Rebsorte(n) Malbec, Merlot, Tannat.

Charakter Dunkel und tiefgründig, herb, nicht fruchtbetont, mit feiner weiniger Strenge, mit einem dezenten doch nachhaltigen Aromenspektrum. Der Wein hat nichts lautes. Man stelle sich vor: Südwestfrankreich, eine Dorfschule, ein Pult. Und jetzt öffnet man das Pult und riecht (und schmeckt schon mit) warmes, sonnengetrocknetes Holz, Tintenkleckse und Bleistifte (Graphit), durch das offene Fenster wehen schwer definierbare kräuterige und mineralische Aromen herein, wenig Frucht, das alles ist dunkel und warm.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen "Der kleine Johnson" zählt Château du Cayrou mit ** zu den Spitzenerzeugern in Cahors.

Begleitung Genießen Sie ihn für sich oder mit Weichkäse, bevorzugt mit Rotschmiere.

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Domaine Berthoumieu, Viella

Südlich von Bordeaux, nördlich der Pyrenäen und östlich des Atlantik liegt das Gebiet welches man als Südwesten zusammenfasst. Auch hier trifft man die fast allgegenwärtigen Bordeauxsorten an, was das Gebiet jedoch interessant macht, sind die zahlreichen einheimischen Rebsorten wie Auxerrois, Fer Servadou, Len de L'El, Ondenc, Négrette, Abouriou, Tannat und viele mehr. Einer der von ihnen erzeugten Weine, der Madiran, gilt den Fachleuten als *der* große Rotwein der Gascogne und Didier Barré als einer seiner jüngsten und begabtesten Botschafter. Alte Rebstöcke, teils über einhundert Jahre alt, höchst aufwendige Weinbergsarbeit und nicht weniger akribische Tätigkeit im Keller, die neben dem Einsatz von Barriques auch so avancierte Technik wie die Mikrooxydation einsetzt, lassen höchst individuelle, charakterstarke Weine entstehen. Während also die Fachwelt schon seit geraumer Zeit registriert hat, dass aus den vormaligen vor Tanninen strotzenden, äußerst rustikalen Weinen ansprechende bis elegante Essensbegleiter und formidable Zechweine geworden sind, führen sie beim Rest der weintrinkenden Zunft noch ein Nischendasein. Das ist einstweilen nicht wirklich schlimm, denn es beschert einem Weine die ihren Preis mehr als Wert sind. Entdeckt hat das inzwischen auch die FASZ. Im Januar 2012 schreiben die Brüder Lange: „Während der Bordeaux mit allen Tricks und Kniffen moderner Önologie gemacht wird, um dem globalen Gaumen, dem Goût international, zu gefallen, bringt der Tannat all das, wonach die Önologen in Cabernet und Merlot verzweifelt suchen. Eindringlich und unverfälscht verkörpern die heiteren, kühl-distinguierten Tannatweine diesen Stil idealtypisch. ... Nirgendwo fassen sich Fruchtsäure und Tannin so beherzt an den Händen wie in diesem schönen Wein.“

Pacherenc du Vic-Bilh sec AC, Vieilles Vignes, 2009 ^w

Rebsorte(n) Gros Manseng, Petit Courbu, Petit Manseng.

Charakter Baumbütenduft, verhaltene Frucht und feine nussig-röstige Würze vom neuen Holz prägen den Duft, am Gaumen trotz des gut wahrnehmbaren Holzes ein voller und doch erfrischender Auftritt, leicht mollig, aber nicht ohne Anmut.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.

Begleitung Meeresfrüchte, Muschelsuppe, Fisch sagt die Tradition, zu Kalb, zu Vitello Tonnato, könnte er eine Offenbarung sein.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Le Cadet, Madiran AC, 2009 ^R

Rebsorte(n) Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinenc.

Charakter Der Duft ist zurückhaltend von roten Früchten und Gerbstoff dominiert, leicht adstringent, saftig, leicht rauchig-kühl umspielt er den Gaumen, auch zarte Gewürznoten sind wahrnehmbar.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 18 Grad.

Begleitung Brotzeit, Terrinen, aber durchaus auch zur Muschelsuppe, überhaupt ist er ein guter Allrounder.

Preis 7,20 Euro 0,75 Liter / 9,60 Euro Liter

Haute Tradition, Madiran AC, 2009 ^R

Rebsorte(n) Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc.

Charakter Kräftige Gerbstoffe, weinige rote Frucht, reif, reich und voll kühler Harmonie.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 18 Grad.

Begleitung Die Empfehlung des Gascogners: Entenbrust.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Domaine des Amouriers, Sarrians

Die Domaine des Amouriers, auf Deutsch das 'Gut der Maulbeerbäume', liegt im südlichen Rhônetal unweit Orange. Handwerklich grundsolide werden hier auf Moränenschotter und Schwemmlandböden kräftig-fruchtige Weine erzeugt, die nur zum kleinsten Teil ein Barrique sehen. Der Großteil der Weine wird in Edelstahl, aber auch Betontanks vinifiziert. Nachdem das Gut, den erstaunlichen Qualitäten zum Trotz, jahrelang eher ein Geheimtipp war, könnte sich die Situation jetzt langsam ändern. In der Septemerausgabe 2006 des Magazins Vinum wurde im Anschluss an eine große Rhône-Reportage "der ideale Rhône-Keller" mit gerade einmal 30 Flaschen zusammengestellt. Mit dabei, ein Vacqueyras von Amouriers, von dem Vinum meint: "Eine absolute Entdeckung."

Vin de Pays de Vaucluse 2009 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Merlot, Carignan.

Charakter Eher leicht vom Charakter, fruchtbetont, harmonisch, fein, anspruchsvoller Tischwein; im Duft Kräuter, etwas weißer Pfeffer und kleine schwarze Beeren.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Rind und Lamm, Hausmannskost, Brotzeit.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Côtes du Rhône AC 2010 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Syrah.

Charakter Dicht, fruchtig und geschmeidig, milde Gerbstoffe, leicht saftig mit sanftem Feuer.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Rind, Lamm, Geflügel mit Wildgeschmack.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Vacqueyras AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah sowie etwas Mourvèdre und eine Spur Carignan.

Charakter In der Nase entfalten sich dunkle Noten, der Körper ist dicht und straff mit angenehm ausgewogener Säure und leicht adstringierenden, ebenfalls sehr ausgewogenen Tanninen.

Alkoholgehalt 15,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Dem Jahrgang 2009 spendiert Robert Parker 91 Punkte.

Begleitung Kräftige Gerichte von Rind, Lamm und Wild.

Preis 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Château Saint Cosme, Gigondas

Die Qualitäten des Château Saint Cosme, seit 1490 in Familienbesitz, liegen nicht in ihrem Alter begründet, aber die uralten Keller, in welchen sich noch in den Fels gehauene Gärbehälter aus der Römerzeit finden, lassen ahnen, dass schon die Altvorderen die Besonderheit dieses Ortes erkannten. Stark kalkhaltige Böden, eine Ertragsbegrenzung auf durchschnittlich 27 hl/ha schon bei den Basisweinen, im Schnitt 60 Jahre alte Weinberge, ein Klima mit hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, streng selektive Handlese und eine Kellerarbeit die auf Filtration und Schönung verzichtet machen die einzigartige Qualität der Weine von Louis Barruol aus.

Little James VDT ^R

Rebsorte(n) Grenache und andere.

Charakter Sehr reife, fast vergeistigte schwarze Beeren (Brombeere) bezaubern die Nase, am Gaumen zeigt sich sofort eine sanfte, reife, mundfüllende Frucht, eine belebende, fein austarierte Säure und ausgesprochen mildes Tannin. Für einen Vin de Table (in Wahrheit ein herabgestufter A. C. Gigondas) eine Wucht.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Robert Parker sagt: „Einer der phantastischsten und fast unglaublichen Weinwerte der südlichen Rhône!“ Michel Bettane (Le grand guide des vins de France 2008) gibt ihm 15 von 20 Punkten, ein in dieser Preisklasse sensationeller Wert.

Besonderheiten Mit der aktuellen Abfüllung wird Neuland beschriften. Hier bekommt man nicht mehr wie allgemein üblich einen Wein aus einer Ernte, aus einem Jahrgang, vielmehr wurde eine Art Solera-System installiert. Das heißt: Wein aus neuen Jahrgängen kommt hinzu und wird mit den vorhergehenden Jahrgängen verschneiden. Der Bestand wird aber nie vollständig für die Abfüllung entnommen. So wird der Wein der zur Abfüllung gelangt über die Jahre stets vielschichtiger und komplexer. Barruol nennt ihn ‚vin de la Liberté‘, was meint, frei von den Reglementierungen des französischen Weingesetzes.

Begleitung Kräftige Hausmannskost, auch zu einem Tellerchen mit Oliven und feiner Wurst.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Les Cailloux, Châteauneuf-du-Pape

Zur Spitze der Appellation Châteauneuf-du-Pape gehört das mit 22 ha Reben eher kleine Weingut *Les Cailloux*, das von André Brunel, einer der „intellektuellsten Winzerpersönlichkeiten von Châteauneuf-du-Pape“, geführt wird. Der Name des Gutes *Les Cailloux* leitet sich von den Kieselsteinen her, welche zwar nicht der einzige, jedoch der die optische Erscheinung prägende Bodentyp in Châteauneuf sind. Nachdem André Brunel in den 1970er Jahren die Leitung des Familiengutes übernahm, engagierte er mit Jean Luc Colombo einen der einflussreichsten Önologen des Rhôneets. Die Erträge wurden deutlich reduziert und der Ausbau der verschiedenen Rebsorten erfolgt äußerst differenziert. Inzwischen unter alleiniger Regie von André Brunel werden die Trauben in manchen Jahren vollständig entrappt, in anderen nur zum Teil, es kommen Betonbehälter, traditionelle Holzfässer, aber auch Barriques und sogar emaillierte Behälter zum Einsatz.

Cuvée Sommelongue, Côtes du Rhône AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Syrah, Grenache.

Charakter Kirsch- und Beerenfrucht, Nüsse und Mokka finden sich im Duft, am Gaumen kommt er packend mit praller, satter, leicht süßlicher Frucht, dabei dank leicht griffig-adstringenter Gerbstoffe straff und mit einem animierenden, irgendwie treibenden Moment.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen „A sexy wine and a poor man’s Châteauneuf-du-Pape.“ So die von Robert Parker überlieferte Einschätzung des Sommelongue.

Begleitung Rind, Lamm, Gans.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Michel Chapoutier, Tain ^{BIO}

Das Haus Michel Chapoutier mit Hauptsitz in der Stadt Tain-l’Hermitage in der Weinbauregion Rhône wurde im Jahre 1879 von Polydor Chapoutier zunächst als Weinhandelshaus gegründet. Weinbau wurde von der Familie aber bereits seit dem Jahre 1808 betrieben. Im Jahre 1998 wurde die Firma in siebenter Generation von Michel Chapoutier übernommen. Er führte rigorose Änderungen durch. Alte Kastanienfässer wurden durch Barriques ersetzt. Die Erträge wurden so radikal reduziert, dass sich die Produktionsmenge auf die Hälfte reduzierte. Die Erzeugung wurde auf biologischen Anbau, zum Teil – bei den Lagenweinen, den Sélections Parcelaires – auf biodynamischen Anbau umgestellt. Chapoutier ist ein Perfektionist der zwei grundlegende Zielvorstellungen hat. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. Mit diesen Prämissen erzeugt eine ganze Palette an Weinen. Unter anderen in den Appellationen Hermitage, Crozes-Hermitage, Cote Rôtie, Châteauneuf du Pape, Côte du Rhône und Côteaux du Tricastin. Chapoutiers Weine werden von Weinfreunden wie von Fachleuten gleichermaßen geschätzt. Der amerikanische Kritiker Robert M. Parker nennt ihn einen „hell erstrahlenden Stern der Weinbereitungskunst am Himmel unseres Planeten“ und auch sein britischer Antipode Hugh Johnson vergibt mit bis zu 4 Sternen immer wieder auch die Höchstnote.

La Bernardine Châteauneuf-du-Pape AC 2006 ^R

Rebsorte(n) Grenache mit wenig Syrah.

Charakter Obwohl die Appellation Châteauneuf du Pape bis zu 13 Rebsorten zulässt besteht der Wein von Chapoutier fast ausschließlich aus Grenache mit etwas Syrah. Er wird im geschlossenen Betontank vergoren und ebenfalls im Tank ausgebaut. Heraus kommt ein Wein der im Gegensatz zu vielen anderen des Gebietes schon jung mit sanften, fast schmeichlerischen Gerbstoffen aufwartet. Schon im ersten Jahr nach der Ernte ist er absolut trinkbar. Das er dennoch nicht zu den Eintagsfliegen gehört, offenbart er durch sein phänomenales Standing. Über eine Woche hinweg entwickelt er sich in der offenen Flasche immer weiter, von nachlassen keine Spur. Im Übrigen kennzeichnet ihn eine pralle, fast dralle, dunkle Fruchtaromatik, leicht rauchig mit ausreichend Säure um den Wein sehr lebendig zu halten und ausreichend Tannin um ihm Stabilität zu geben, manchmal mit Aspekten von Pfeffer und einem Hauch Kühle.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Er begleitet natürlich auch einfachere Gerichte, aber Wild darf es gerne sein: Hase, Wildente, aber auch so kräftige dunkle Sachen wie geschmorter Ochsenschwanz. Das Haus Chapoutier empfiehlt Blutwurst mit kleinen kandierten Zwiebeln und Ziegenkäse.

Preis 26,90 Euro 0,75 Liter / 35,87 Euro Liter

Domaine Força Real, Millas

Meist wird das südliche Frankreich salopp unter dem Namen Languedoc-Roussillon zusammengefasst, tatsächlich unterscheiden sich die beiden Regionen aber erheblich. Am östlichen Rand der Pyrenäen gelegen, gehört das Roussillon zu den wärmsten Gegenden Frankreichs und seine Bewohner verstehen sich als Katalanen! Während in der Ebene um Perpignan dies und das erzeugt wird, unter anderem die größte Menge an Vin doux naturel und das beste Frühgemüse Frankreichs, wird der wirklich interessante Wein in den Bergregionen gemacht. Hier, auf 400 m über N.N., auf den sehr kargen Schieferböden des „mythischen Hügels Força Real“ (so der Guide Hachette), bewirtschaftet der Winzer Jean-Paul Henriquès Weinstöcke von Grenache, Syrah und Carignan. Insbesondere die Grenache, welche die Weine von Força Real dominiert, verleiht ihnen eine herrliche Frucht.

Mas de la Garrigue Côtes du Roussillon Villages AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Carignan.

Charakter Leichte Kräutearomen, etwas Gerbstoff und vor allem dichte intensive Beerenaromen bestimmen den Duft, am Gaumen Frucht en masse, regelrecht untermauert von einem kräftigen Gerbstoffgerüst. Letzteres wirkt sich stützend, strukturierend aus, weniger adstringierend. Richtig spannend machen ihn sein schieferiger, mineralischer Aspekt und die feine Säure, die ihn bei aller Üppigkeit sehr lebendig erscheinen lässt. Im Jahrgang 2009 reicher und üppiger denn je.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Die regionale Küche Südfrankreichs, Gerichte von Schwein, Rind und Lamm, Cassoulet.

Preis 7,20 Euro 0,75 Liter / 9,60 Euro Liter

Domaine Força Real Côtes du Roussillon Villages AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Charakter Von der Anlage ist er dem Mas schon ähnlich, schließlich hat er die gleichen „Eltern“, aber er ist ungleich gehaltvoller, dichter, potenziierter, auch feuriger. Mehr Frucht, mehr Mineralität, größere Komplexität und eine insgesamt reifere Anlage. Dennoch benötigt er mehrere Stunden offene Zeit – am besten dekantieren – bevor er sich in seiner ganzen Pracht zeigt.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Die regionale Küche Südfrankreichs, Gerichte von Schwein, Rind und Lamm, Cassoulet.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Domaine Boudau, Rivesaltes

Die Domaine Boudau, ein echter Familienbetrieb, wird von den Geschwistern Véronique und Pierre Boudau geleitet. Die Böden Ihrer Weinbergslagen sind heterogen, oft von Kalk- und Ton geprägt, die Klone der Rebstöcke stammen teils aus bekannten Lagen in Châteauneuf-du-Pape und die Arbeit wird nicht nur sorgfältig sondern auch ökologisch gemacht. Seit die *Revue du vin de France* nach einer ausführlichen Verkostung von Weinen des Roussillon zwei Weine der Domaine auf eine Stufe mit bekannten Prestigeweinen stellte, kennt man das Gut als eines das qualitativ hochwertigen Wein zu erschwinglichen Preisen erzeugt.

Le Clos, Côtes du Roussillon A. C. 2010 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Carignan.

Charakter Die Nase ist verhalten, gedeckte Fruchtaromen mit vegetabilen Aspekten wie von einem Stoppelfeld oder Bast. Im Mund reife, satte rot-schwarze Frucht, sehr reich, auch zart mineralisch.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Im Herbst 2009 stellte *Der Feinschmecker* „11 Rotweine für den Herbst [vor], bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa“. Eines dieser Schnäppchen ist der Le Clos. Die *Revue du vin de France* zählt ihn schlicht zu den „grössten Weinen des Roussillon“.

Begleitung Gulasch vom Rind zum Beispiel und ähnliche Gerichte.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Cuvée Henri Boudau, Côtes du Roussillon Villages A. C. 2009 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Syrah, Grenache, Carignan.

Charakter Zurückhaltender Duft von „dunklen“ Aromen: Früchte, Beeren, Schokolade, aber auch Kräuter, Liebstöckel, sehr vielschichtig, am Gaumen mit reicher, tiefer Fruchtig und Würze bei sanften Tanninen.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Steak frites mit Salat; der französische Klassiker wäre ein exzellenter Partner.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Cuvée Padri, Côtes du Roussillon A. C. 2009 ^R

Rebsorte(n) Mourvedre, Syrah, Grenache.

Charakter Der Wein duftet nach Kirschen (eingeweckt), ein wenig auch nach Holz und Tabak sowie nach pfeffrigen Aromen. Der Geschmack ist bestimmt durch schwarze Beerenfrucht, auch Heidelbeeren, tief, satt und konzentriert. Der Wein hat weiche, geschmeidige Tannine von sanfterster Adstringenz.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Winterliche Schmorgerichte.

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

Cuvée Patrimoine, Côtes du Roussillon Villages A. C. 2010 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Carignan.

Charakter Gerbstoffe und tiefdunkle Frucht, auch Anklänge von Gewürz wie Pfeffer und Lorbeer bestimmen die Nase, den Gaumen überrollt eine hochkonzentrierte, reife Fruchtlawine, dabei geschmeidig und saftig. Gerbstoffe und Fruchtsäure, gleichwohl kaum wahrnehmbar, dirigieren die Fruchtfülle, verleihen Lebendigkeit.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Wer ein saftiges Steak mag, der findet hier einen würdigen Partner.

Preis 17,90 Euro 0,75 Liter / 23,87 Euro Liter

Rivesaltes Grenat sur Grains, Vin doux naturel rouge 2009 ^R

Rebsorte(n) Grenache.

Charakter Alles was die Weine von Boudau charakterisiert trifft man auch im roten Vin doux naturel, aber gepaart mit aparter Süße und einem feinen, gleichsam glosenden Feuer.

Alkoholgehalt 15,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Schokolade, auch als Mousse, Kaffee, Zigarre.

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

Frankreich | Languedoc

Château Mansenoble, Moux

In den letzten zwei Jahrzehnten finden sich eine ganze Reihe von Seiteneinsteigern die der Versuchung nachgeben ihren eigenen Wein zu erzeugen. Einer davon ist der Belgier Guido Jansegers mit Frau Marie-Annick. Der frühere Journalist und Weinautor hat sich im Süden Frankreichs nahe Carcassonne niedergelassen und zeigt, salopp gesagt, den alteingesessenen Winzern was eine Harke ist. Am Fuß des Montagne d'Alaric zieht man auf Böden von Lehm und Kalk, Sandstein und Mergel die im Corbières zugelassenen Rebsorten Carignan, Syrah, Grenache und Mourvèdre, aber auch Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Cuvées welche die letztgenannten Rebsorten enthalten dürfen folgerichtig nur als Vin de Pays auftreten.

Mittlerweile schätzt ihn die Fachwelt außerordentlich. *Vins et Vignobles en France* zählt ihn zu den Top-Ten des Languedoc und *Robert Parker* gar zu den besten Betrieben weltweit. Auch in den heimischen Gazetten flücht man ihm Elogen. Im Herbst 2010 trommelte Stuart Pigott in der FAS: „Guido Jansegers – Lichtgestalt im Languedoc: Seine Weine gehören zu den beeindruckendsten neuen Rotweinen in ganz Frankreich und sind für ihre hohe Qualität immer noch sehr günstig!“

Le Nez, Vin de Pays de Coteaux de Miramont 2009 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Sauvignon, Carignan.

Charakter Süße pralle Schwarzkirschen in der Nase und am Gaumen, die Gerbstoffe mürb, sanft, nur ganz zart adstringent, dabei kräftig, vollmundig und saftig.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 - 18 Grad.

Begleitung Mediterrane Grillgerichte, Fisch wie Fleisch. Jansegers selbst empfiehlt ihn dezidiert zu Fisch, leicht gekühlt am besten.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Montagne d'Alaric, Corbières AC 2008 ^R

Rebsorte(n) Syrah, Grenache, Carignan.

Charakter Folgt man Stuart Pigott, dann verhält es sich mit dem Wein so: Er „vereint für den Süden Frankreichs ungewöhnlich strahlende Fruchtaromen (vor allem schwarze Johannisbeeren und Preiselbeeren) sowie eine lebendige Art mit der gewohnten Fülle dieser Weine. Keine Holznote stört das Bild, die sanfterben Gerbstoffe entstammen gänzlich der Traube. Das führt zu einer hervorragenden Ausgewogenheit für einen Rotwein dieser Preisklasse – bei einem Reifepotential in der Flasche von mindestens fünf Jahren“.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 - 18 Grad.

Begleitung Mediterrane Grillgerichte, Fisch wie Fleisch.

Preis 9,50 Euro 0,75 Liter / 12,67 Euro Liter

Domaine Clavel, Saint Bauzille de Montmel ^{BIO}

„Pierre Clavel, Antiheld“ betitelte die Zeitschrift Vinum in der Ausgabe Nr. 5 von 1998 ein ausführliches Portrait des Winzers aus dem Languedoc. Die Redakteure zeigten sich ebenso von der Persönlichkeit Clavels beeindruckt wie von seinem Understatement. „Man muss ihn einfach mögen, den Pierre. 'Soupière (Suppenschüssel), soul-Pierre, (betrunkenen Peter)'; spöttelt er mit dem singenden Akzent seiner Region und mit diesem entwaffnenden, jugenhaften Lächeln, das ihn auf Anhieb sympathisch macht. Und fasst rasch seine Biographie zusammen: 'Ich bin 37 Jahre alt. Mit 16 bin ich von der Schule weg. Habe mich als Ziegenhirt in den Cevennen versucht, Verkäufer von regionalen Spezialitäten, Weinhändler... Wein mache ich seit 1986.' Und damit basta.“ Diese sympathische entwaffnende Einfachheit, die nicht mit Simplizität zu verwechseln ist, zeichnet auch seine Weine aus. Ein großer Trumpf dabei ist das Terroir 'La Méjanelle'. Es ist in der Bodenzusammensetzung nahezu identisch mit dem besten Terroir von Châteauneuf-du-Pape, die gleichen faustgroßen roten Kieselsteine. Es existieren aber größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht als an der Rhône, und vom Meer wehen frische Brisen, dies prägt die Charakteristik von Clavels Weinen: reife Frucht, große Fülle, aber auch eine für den französischen Süden erstaunliche Kühle und Frische.

Mescladis Rosé Coteaux du Languedoc AC 2010 ^{Rs} **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre.

Charakter Rote Johannisbeeren und feinere rote Früchte wie Himbeeren machen sich in der Nase bemerkbar, im Mund ist er leicht mineralisch und auch fruchtig, ein zarter Tanninhauch begleitet eine anregende Säure. Die größte Überraschung ist, neben seiner ausgezeichneten Qualität, wie lang der Nachklang noch im Gaumen präsent bleibt. Leicht, geradezu unbeschwert.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Die *Revue du Vin de France* kürte ihn im letzten Jahr zum schönsten Rosé des Languedoc.

Begleitung Mediterrane Grillgerichte, Fisch wie Fleisch.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Le Mas Coteaux du Languedoc AC 2010 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Carignan.

Charakter Intensive Wärme, Aromen von schwarzen Beeren, fruchtig, herb. Tannine mit angenehm spürbarer Präsenz, leicht adstringierend.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Gerichte von Lamm und Rind, auch gegrillt, kräftiger Hartkäse.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Les Garrigues Coteaux du Languedoc AC 2008 ^R

Rebsorte(n) Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Charakter Reife Fruchtaromen, große Fülle, verschwenderisch, dezente Note von Eukalyptus.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Gerichte von Lamm und Rind, auch gegrillt, kräftiger Hartkäse.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Château de la Negly, Fleury d'Aude/La Clape

Das Château de la Negly gehört mit zu jenen Gütern, welche dem Languedoc seit einigen Jahren die Aufmerksamkeit der interessierten Weinwelt sichern. Hier, auf der ehemaligen Insel La Clape, einem Kalksteinmassiv im Mittelmeer, Unterbezirk der Coteaux du Languedoc, entstehen unter der Patronage von Jean Paux-Rosset und dem Önologen Claude Gros neben handverlesenen Weinunikaten betörend dichte, fruchtige „Alltagsweine“. Strikte Ertragsbegrenzung, Ernte erst bei Eintritt der physiologischen Reife, aufwendige Blattwerksarbeit, penible Auswahl der Trauben, Entrappung von Hand und, und, und. Der Guide Hachette registriert den Aufwand und erkennt das Ziel: „große Gewächse [zu] erzeugen“. Und für R. M. Parker ist Negly gar „Bestes Weingut des Languedoc“. Neben den Spitzenweinen ‚La Port du Ciel‘ und ‚Clos des Truffiers‘ (auf Anfrage) werden erfreulicherweise auch Weine erzeugt, welche sich der Normalsterbliche leisten kann.

La Côte Coteaux du Languedoc AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Carignan, Mourvèdre.

Charakter Feine Beerendüfte, Oliven und Kräuter bestimmen die Nase, üppige dichte Frucht, samtige Tannine und trotz aller Wucht und Kraft auch Frische den Auftritt am Gaumen. Sehr nachhaltig.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Die *Revue du Vin de France* zählte den La Côte im Oktober 2007 zu den 50 größten Schnäppchen des Languedoc.

Begleitung Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, Gulasch.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 12,27 Euro Liter

La Falaise Coteaux du Languedoc AC 2009 ^R

Rebsorte(n) Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Charakter Kühle Cassis- und Brombeerdüfte sind vorherrschend, daneben finden sich Aspekte von Schokolade, Oliven und feine Rauchnoten. Auch im Mund bestimmen üppige, leicht süßliche schwarz-rote Beerenfrüchte den Auftritt, begleitet von sehr sanften Gerbstoffen. Ein Pfund für'n Groschen.

Alkoholgehalt 15 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Begleitung Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, Gulasch.

Preis 17,90 Euro 0,75 Liter / 23,87 Euro Liter

Domaine de Fondrèche, Sébastien Vincenti, Mazan ^{BIO}

Die Domaine de Fondrèche, am Fuß des Mont Ventoux gelegen, ist eine alteingesessene Domaine mit bis zu 75 Jahre alten Rebstöcken, ihr Qualitätspotential wurde jedoch erst seit der Übernahme durch die Familie Barthélemy-Vincenti richtig erschlossen. Es waren die für die Produktion von Qualitätswein üblichen, unerlässlichen Maßnahmen, die den Erfolg brachten: Umstellen auf zunächst naturnahen, inzwischen biologischen Anbau, Ertragsreduzierung, innovatives, aber zurückhaltendes Arbeiten in einem sauberen Keller.

L' Instant Côtes-du-Ventoux Rosé AC 2010 ^{RS}

Rebsorte(n) Grenache, Cinsault, Syrah.

Charakter Fein, leicht, frisch, belebend, mit traubig-kühler Frucht und zarten Gerbstoffen, so tritt er auf. Rassiger und finessenreicher denn je!

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Robert Parker gab einmal 89 Punkte und bei einer Rosé-Degustation Südfrankreich des Magazins *Der Feinschmecker* kam er unter die besten 3. Für den 2009er Jahrgang gab der Guide Hachette 3 Sterne und den Coup de Coeur.

Begleitung Im Sommer eigentlich zu jeglicher leichten südfranzösischen Küche, bevorzugt gegrillte Fische, Lammkoteletts, scharfe Lammfleischwürstchen, Salate.

Preis 7,20 Euro 0,75 Liter / 9,60 Euro Liter

Kellerei Nals-Margreid, Nals

Durch den Zusammenschluss der Kellereien Nals (1932 gegründet) und Margreid-Entiklar (1954 gegründet) im Jahr 1985 entstand eine Genossenschaft die Bodenständigkeit mit qualitativem Himmelsstürmertum zu verbinden sucht. Hier bewirtschaften 140 Weinbauern rund 150 Hektar Rebfläche, vielleicht sollte man besser sagen, sie haben sie in Obhut. Die Weinbergpflege erfolgt in sorgfältigster Handarbeit, bevorzugt mit ökologischen Mitteln. Im Keller läßt man den Weinen eine lange Reifezeit auf den Feinhefen und experimentiert mittlerweile auch mit der Spontangärung.

Vom Etschtal über Bozen bis ins südliche Unterland verfügen die Genossen über Weinbergsbesitz in besten Lagen. Die Weißweine wachsen dabei vorwiegend um Nals herum, Rotwein um Margreid und Entiklar, Traminer selbstredend in Tramin und Lagrein in Gries, der Renommierlage Südtirols für diese Rebe. Dieser Reichtum an Lagen erlaubt es dem jungen, dynamischen Kellermeister Harald Schraffi ein höchst ausdifferenziertes Portfolio an Südtiroler Klassikern auszubauen.

Weinführer wie wein-plus.de attestieren der Kellerei seit Jahren überdurchschnittliches Niveau, andere (Nikos Weinwelten) halten Sie gar für *die* Genossenschaft in Südtirol. Auch wenn letztere Wertung vielleicht etwas hoch greift, verdeutlicht sie doch die Ambitionen der Genossen. Dass es aber beileibe nicht bei Ambitionen bleibt, macht die Einschätzung von Italiens wichtigstem Weinführer, dem Gambero Rosso klar: „Die 140 Genossenschafter der Kellerei Nals Margreid können ruhig schlafen. Ihr Gemeinschaftsbetrieb hat ein an Perfektion grenzendes technisches und organisatorisches Stadium erreicht... Im Gefolge dieser beiden Alphaweine [Sirmian und Galea] tummelt sich eine ganze Reihe Flaschen die das komplette Südtiroler Rebenspektrum abdecken und in jeder Traubenkategorie ganz oben mitmischen. Selbst in den Kellereien, die sich in der Provinz Bozen auf einem ähnlichen Niveau bewegen, findet man nur wenige Erzeugnisse vom selben Format.“

Chardonnay DOC 2010 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Klare Fruchtaromen mit vanilligem Anklang, leicht füllig der Körper mit etwas Fett. Dank feinziseliertes Säure sehr lebendig, auch geschmeidig.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Begleitung Excellenter Begleiter der Alltagsküche, wird aber auch ambitionierteren Gerichten wie Kalbsbraten gerecht.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Pinot Grigio DOC 2009 ^w

Rebsorte(n) Pinot Grigio.

Charakter Dezentere Nase mit reifen, traubigen Aromen, am Gaumen glatt und satt, fast schon mächtig, gepuffert durch feine Säure; dezent nussig.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Kalbsbraten mit Morcheln in Sahnesauce und Spätzle.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Rieser Classico St. Magdalener DOC 2010 ^R

Rebsorte(n) Vernatsch.

Charakter Fein und zartduftig steht der Wein im Glas, sehr klar und stringent, verhalten kirschtig mit Anklängen an Mandel (geröstet), Ahnungen von Karamell, sehr fein.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 - 16 Grad, im Sommer auch kühler.

Begleitung Das ist ein Wein den man sich zu fast allem vorstellen kann; Bella Figura könnte er zu Risotto mit gebackenem Radicchio abgeben.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Lagrein Aus Gries DOC 2010 ^R

Rebsorte(n) Lagrein.

Charakter Der Duft ist verhalten, etwas Frucht, etwas kräuterig, am Gaumen ein kräftiger, kühl-schlanker Körper mit herb-pflaumiger Frucht und milden, doch präsenten Gerbstoffen. Entwickelt sich über 2, auch 3 Tage sehr positiv.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 - 16 Grad, im Sommer auch kühler.

Begleitung Eine Spezialität in Bozen sind gegrillte Schweinerippchen, dazu macht er sich hervorragend.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Elisabetta Foradori, Mezzolombardo ^{BIO}

„Ich hatte immer davon gehört, dass unsere heimische Rebe früher ein viel gepriesener Wein war, der speziell am Kaiserhof in Wien gerne getrunken wurde, mit dem Körper und der Kraft und mit zunehmender Reife auch dem Duft und Geschmack eines großen Bordeaux“, erklärt Elisabetta Foradori ihre Motivation, sich dem Teroldego zu widmen. In Zeiten, als im Trentino fast nur helle, leichte Zechweine aus dem Teroldego gekeltert wurden und im übrigen Italien die Supertoskaner eine Cabernet-Mania ausgelöst hatten, eine mutige Entscheidung.

Forschung (in lokalen Archiven), Auswahl wertvoller Rebstöcke zur Neubestockung (mit der Uni Mailand), Umstellung von Pergola- auf Guyot-Erziehung, strenge Ertragsbegrenzung, Ausbau im kleinen Holzfass waren und sind wesentliche Faktoren für die Erzeugung eines Teroldego, der die Tradition wiederbelebt und gleichzeitig über sie hinauswächst. Auf dem Campo Rotaliano, einem Kessel im Tal des Noce, eines Nebenflusses der Etsch, stehen die Rebstöcke auf Kies- und Geröllboden aus Kalkstein, Porphyr, Granit und Gneis und werden heute nach den Methoden des biodynamischen Weinbaus gepflegt.

Mittlerweile ist der Teroldego Rotaliano nach Ansicht Hugh Johnsons wieder einer der „großen Weincharaktere Italiens“, und „Elisabetta Foradori ist die Königin des feinen, reifen Teroldego Rotaliano.“

Teroldego Rotaliano DOC 2008 ^R

Rebsorte(n) Teroldego.

Charakter Waldbeeren, Kirschen, etwas frischer Gerbstoff und Gewürze bilden ein herrliches Amalgam für die Nase, am Gaumen ist er zunächst eher leicht mit noch zarter Bitternote, die Gerbstoffe mit leichtem Biss. Er ist voller Frucht, aber „aufgemischt“ von zartherb-säuerlichen Komponenten, intensiv ohne wuchtig zu sein, mineralisch, feingliedrig, sehr vielschichtig schon jetzt. Karaffieren ist sinnvoll.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Der FALSTAFF attestiert: „Foradoris ‚Rotaliano‘ gewinnt nochmals deutlich an Format!“. Und auch Stuart Pigott schließt sich an und schwärmt in der FAS von seiner „Ausdrucksstärke, erstaunlichen Lebendigkeit und Frische.“

Besonderheiten Vergoren in Edelstahl, gereift 12 Monate im Barrique.

Begleitung Eine Platte mit festem, gereiftem Alpkäse, luftgetrockneten Würsten, Schinken und Bergbauernbrot ist eine feine Sache.

Preis 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro Liter

Pojer & Sandri, Faedo

„Pojer & Sandri ist zweifellos einer der zuverlässigsten Betriebe der Region. Man kann hier im Grund blind kaufen, Enttäuschungen wird man kaum erleben. Das vorherrschende Merkmal der Weine ist wohl ihre Eleganz, doch man sollte sich von ihrer schlanken Art nicht täuschen lassen: die Weine verfügen durchaus über Substanz und Tiefe und halten sich oft über Jahre hervorragend.“ Das ist kurz und bündig die Einschätzung wie sie das Internetportal wein-plus.de vornimmt. Man muss dem eigentlich nichts weiter hinzufügen, allenfalls vielleicht, dass Mario Pojer und Fiorentino Sandri seit 1975 zusammenarbeiten und dass ihr Ruf als Brenner dem als Winzer in nichts nachsteht.

Pinot nero vigneti delle Dolomiti IGT 2010 ^R

Rebsorte(n) Pinot Nero.

Charakter Der Duft ist dezent mit den typischen Pinotaromen, am Gaumen kommt er schlank, frisch und weich mit zarter Struktur.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Begleitung Braucht er nicht. Ein Wein weniger zum meditieren, eher zum geistvollen sinnieren mit Freunden. Manchmal stellen sich beim Verkosten Suggestionen ein, so auch hier: Bergziege geschmort mit gebratener Polenta. Die Kombination ist noch nicht verifiziert, könnte aber wirklich umwerfend sein.

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

Azienda Agricola Rolf & Ilona Busch, Rocchetta Palafea

Im Piemont, genauer im südlichen Teil der Region Asti, noch genauer, im Alto Monferrato, liegt Rocchetta Palafea. Hier betreibt seit dem Jahr 2001 das Bonner Ehepaar Rolf und Ilona Busch eine Azienda Agricola. Die Buschs sind keine Aussteiger, sie sind auch keine Einsteiger, es sind Leute die schon immer mit Landwirtschaft zu tun hatten und die nun einen neuen Lebensabschnitt begonnen haben. Und „es sind Weinverrückte“ – meint zumindest Vinum. Die Produktionsbedingungen sind am ökologischen Weinbau orientiert und man tut alles was man für einen authentischen Wein tun kann: begrünte Weinberge, Ertragsbeschränkung, Handlese, Spontanvergärung und nur minimale Filterung, sowie keinerlei Kältestabilisierung.

Die Buschs mögen das Piemont und seine Traditionen, sie lassen sich von externem Sachverstand beraten (vom Önologen Aliberti), aber sie haben durchaus ihren eigenen Kopf. Daher scheuen sie sich auch nicht die Traditionen gegen den Strich zu bürsten und ihren Brachetto – eine autochthone Rebsorte des Piemont, ein richtiger Schatz – trocken auszubauen. Dies hat zur Folge, dass sie ihn als *Vino da Tavola* bezeichnen müssen, denn das DOCG-Siegel darf nur der süße Schaumwein aus der Brachetto-Rebe tragen, auch der DOC-Wein ist restsüß. Nach „alter Tradition“ war der Brachetto aber durchaus trocken. Es ist auf jeden Fall ein hoch interessanter Wein mit ausgeprägtem Aroma von Wildrosen und sanften Gerbstoffen, in manchen Jahren einem kräftigen Rosato ähnelnd, in anderen von geradezu wuchtiger Statur.

Ilona Moscato secco VDT 2009 ^w

Rebsorte(n) Muskat.

Charakter Den Auftakt bildet der typische Muskatton, begleitet von floral anmutenden Düften (Magnolie?) und etwas würzigem. Am Gaumen traubige Frucht, mittlerer Körper, leicht saftig, zarte Frische und ein Aspekt wie flüssiger Blütenduft, dabei überaus klar konturiert. Soweit die Notiz zum 2008er, der 2009er kommt mit mehr Körper und Fülle.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Apart als Aperitif, gut zu Brathuhn mit Rosmarin und Honig.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Ca' di Bäsch VDT 2007 ^R

Rebsorte(n) Brachetto.

Charakter Der Duft von Wildrosen und ätherisch würzige Elemente sind bestimmend für die Nase, auch am Gaumen hat er eine herb-florale Anmutung, ist kraftvoll und konzentriert bei sanften, aber deutlichen Gerbstoffen, sehr geschliffen. Nach einigen Stunden offener Zeit zeigen sich auch sehr herbe „rote“ Zitrusaromen. Sehr eigen, sehr attraktiv.

Alkoholgehalt 15 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad; im Sommer auch gerne stärker gekühlt.

Handling Bedingt durch den äußerst schonenden Ausbau scheiden die Weine ein relativ starkes Depot aus, also vorsichtig eingießen oder karaffieren.

Begleitung Zu Wildgerichten, zu einer Platte mit Bresaola und reifem Hartkäse, zu Zickleinbraten und zum Hasen.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Rosé di Bäsch VDT 2008 ^{RS}

Rebsorte(n) Brachetto.

Charakter Er duftet zart und klar nach Rosen und zeigt auch am Gaumen florale Aromen, darüber hinaus zeichnet er sich durch ein wunderschönes Spiel zwischen sanfter Herbe, zartem Schmelz, zarter Säure und hauchzarten Gerbstoffen aus und er ist von ausgesprochen klarer und reifer Stimmung. Und dann die Farbe: ein warmer, reifer, dunkler Apricot-Ton, nie gesehen, so eigenständig wie der ganze Wein.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Als Aperitif? Selbstverständlich! Zu Speisen? Gewiss! Gegrillte Meeresfrüchte, Pfifferlingsrisotto, alles machbar, aber wonach er wirklich und geradezu gebieterisch verlangt, sind kleine, gut mit Majoran gewürzte Bratwürstchen, Nürnberger beispielsweise.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Pała Fé Barbera d'Asti DOC 2008 ^R

Rebsorte(n) Barbera.

Charakter In der Nase Stroh, Barbera, kirschige Frucht. Letztere zeigt sich auch am Gaumen, inklusive der herben Noten die sich um den Kirschkern herum konzentrieren; die Frucht ist satt, tief und mächtig, dabei trotz des nicht unbeträchtlichen Alkoholwertes frisch anmutend. Soweit die Verkostungsnotiz zum 2007er; man kann sie so stehen lassen, allerdings ergänzt um den Hinweis, dass der 2008er nicht ganz so mächtig im Alkohol ist als sein Vorgänger und dass er eine Spur markanter ist hinsichtlich der Säure.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Hier darf es schon mal ein Schmorbraten sein, gerne vom Rind.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Commendatore G. B. Burlotto, Verduno

Das Weingut Commendatore G. B. Burlotto ist ein sehr tradiertes Unternehmen. 1850 gegründet und seinerzeit Hoflieferant der Könige von Savoyen, hatte es in dieser Zeit einen hervorragenden Ruf. In der Folgezeit waren die Geschicke äußerst wechselhaft, doch blieb das Gut immer in der Familie. Heute hat mit dem Önologen Fabio Alessandria ein Ur-Ur-Enkel des legendären Commendatore die Verantwortung für die Weinbereitung übernommen und schickt sich an mit feinen Weinen zu fairen Preisen an die glorreichen Zeiten anzuknüpfen.

Langhe Nebbiolo DOC 2010 ^R

Rebsorte(n) Nebbiolo.

Charakter Er hat eine komplexe Nase mit Beeren, Gewürzen und Blütendüften und eine füllige Frucht am Gaumen und ist schon jung erstaunlich zugänglich. Man muss ihn nicht dekantieren, aber lässt man ihm etwas Zeit, so präsentiert er die zunächst unter der üppigen, weichen Primärfucht versteckten Qualitäten: mineralischer Extrakt, geschliffener (eigentlich eher gestreichelter) Gerbstoff und eine feine Säure die Leben und Langlebigkeit verleiht.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Besonderheiten Für diesen Wein werden die Trauben von Reben verwendet die zwar in Barolo-Lagen stehen, aber nach Einschätzung von Fabio Alessandria noch zu jung sind um als Barolo deklariert zu werden. Dieser Umstand wird auch für die üppige Primärfucht und die jugendliche Zugänglichkeit ursächlich sein.

Begleitung Ein schönes Steinpilzrisotto.

Preis 14,50 Euro 0,75 Liter / 19,33 Euro Liter

Barolo DOCG 2006 ^R

Rebsorte(n) Nebbiolo.

Charakter Der noch verhaltene Duft präsentiert florale Noten, Leder, ätherischen Gerbstoff und Teer, am Gaumen zeigt er eine feinsäuerliche helle Kirschfrucht, auch pflaumig, begleitet von markanten Gerbstoffen.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 - 18 Grad.

Begleitung Kräftige piemonteser Küche wie Pasta, Risotto und Polenta mit Pilzen (Steinpilze, Trüffel). Auch zu gegrillter Leber interessant. Unbedingt vermeiden: Große Schärfe, die Gerbstoffe reagieren sehr negativ und der Wein schmeckt plötzlich nur noch bitter und taub.

Preis 26,50 Euro 0,75 Liter / 35,33 Euro Liter

Aldo Conterno, Monforte d'Alba

Wie stellt man eine Legende vor? Vielleicht am besten indem man eine andere zu Wort kommen lässt. Hugh Johnson, der britische Nestor der Weinkritiker, begnügt sich mit wenigen lapidaren Worten: "Conterno, Aldo **** Legendärer Erzeuger von Barolo usw. in Monforte d'Alba."

Der Gambero Rosso, von der Slowfood-Bewegung initiiertes Weinführer für Italiens Weine, macht schon ein paar Worte mehr: "Der Barolo hat seinen Mentor gefunden, es ist der repräsentativste Hersteller überhaupt, einer, der die Traditionalisten und die Erneuerer zusammenführt, einer, der keinen Wein falsch macht, und einer, der seine Weine zu angemessenen Preisen verkauft. Es ist Aldo Conterno, der den großen Barolisten der Vergangenheit nacheifert und heute ein Ansprechpartner der nouvelle vague des Barolo geworden ist."

Barolo Bussia Soprana DOCG 1998 ^R

Rebsorte(n) Nebbiolo.

Charakter Wuchtig, tief und voll dunkler, reicher Geschmacksnuancen, Frucht, Geschmeidigkeit und Eleganz.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Robert Parker / The Wine Advocate JG 1998: 92 Punkte.

Besonderheiten Traditioneller Ausbau im großen Holzfass aus slowenischer Eiche.

Begleitung Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, Wild, Pilzgerichte. Unbedingt vermeiden: Große Schärfe, die Gerbstoffe reagieren sehr negativ und der Wein schmeckt plötzlich nur noch bitter und taub.

Preis 55,90 Euro 0,75 Liter / 74,53 Euro Liter

Azienda Agricola Marion, Marcellise

Östlich von Verona im Tal von Marcellise liegt das Weingut Marion. Seinen Namen verdankt es der volkstümlichen Bezeichnung des Ortsteils in dem es sich befindet. Die Familie Campedelli, die es 1988 erwarb und instand setzte, verkaufte die Trauben zunächst noch an eine Genossenschaft. Sehr bald erkannte man aber das Potential der erworbenen Weinberge und begann mit der eigenverantwortlichen Produktion von Valpolicella und Amarone. Nach wenigen Jahren sicherte man sich die Unterstützung des Önologen Celestino Gaspari, der zuvor bei Giuseppe Quintarelli tätig war und zu den besten Weinmachern des Valpolicella gehört. Und während man auf anderen Gütern mit zunehmender Anerkennung Flächen zukaufte oder pachtet und danach trachtet Produktion und Umsatz auszuweiten, fährt die Familie Campedelli eine diametral entgegengesetzte Strategie. Der ursprünglich einmal 17 Hektar umfassende Weinbergsbesitz wurde schrittweise auf sechs Hektar hervorragende Lagen reduziert und die Jahresproduktion beträgt gerade einmal 25.000 bis 30.000 Flaschen. Dieses strikte insistieren auf Qualität hat die einstigen Newcomer mittlerweile in die Spitzengruppe des Valpolicella geführt und man nennt das Gut inzwischen in einem Atemzug mit Produzenten wie Giuseppe Quintarelli und Romano Dal Forno, den Erzeugern, die im Valpolicella der Maßstab für Spitzenwein schlechthin sind. Schon für den Valpolicella Superiore werden die sorgfältig selektierten Trauben nach Manier des Amarone vor der Pressung 40 Tage angetrocknet und 30 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut.

Valpolicella Borgomarcellise DOC 2008 ^R

Rebsorte(n) Corvina Grossa, Rondinella, Corvina Gentile, Croatina.

Charakter Schlank und konzentriert, dabei weich, mild und von warmer Anmutung, die Frucht nicht marmeladig, aber an Gelee mit Stücken von kleinen roten Waldbeeren erinnernd.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Zu gemischten Vorspeisen, Pastagerichten mit Tomatensaucen, kräftigen Geflügel- und leichten Fleischgerichten.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Valpolicella Superiore DOC 2007 ^R

Rebsorte(n) Corvina Grossa, Rondinella, Corvina Gentile, Teroldego und weitere.

Charakter Duft und Geschmack erinnert an Kompott von roten und schwarzen Waldbeeren, auch eingelegte Sauerkirschen. Ein Hauch Zimt und weihnachtliches Gewürz schwebt über einem starken Weinkörper, der satt und üppig auftritt, dabei dank feiner Säure und zarter Adstringenz nie zu Übergewicht neigt. Der Wein ist sofort trinkbar, entwickelt jedoch über drei, vier, auch fünf Tage hinweg immer noch größere Eleganz. Die Weinbereitung erfolgt nach 40-tägigem antrocknen der Trauben, anschließend werden sie getrennt vergoren und über 30 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut. Das Resultat ist ein hochkonzentrierter Valpolicella, der einem Amarone von anderen Gütern durchaus das Wasser reichen kann, wenn er es ihnen nicht sogar abgräbt.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Familie Campedelli empfiehlt dicke, gut gewürzte Suppen, Hühnerfleisch und weichen, leicht süßlichen Käse! Die Leute sind verwöhnt. Unsereins greift zu Wildschwein oder lässt das Essen weg und träumt ein bißchen.

Preis 26,50 Euro 0,75 Liter / 35,33 Euro Liter

Plozner, Spilimbergo

Der Gambero Rosso ist angesichts der konstanten Qualität der Weine von Plozner fast schon etwas genervt: "Wir würden ja gerne etwas Neues schreiben, aber die Kellerei Plozner zieht jedes Jahr ihr Programm mit einer bemerkenswerten Konstanz durch. Extrem sortentypische Qualitätsweine und das trotz der schwierig zu bearbeitenden Kies- und Schwemmlandböden, eine önologische Kapazität wie Francesco Visentin, der schon seit 20 Jahren mit von der Kellerpartie ist, eine bedächtige Leitung unter Valeria Plozner, ein hervorragendes Qualitäts-Preis-Verhältnis und so weiter." Stimmt!

Tocai Friuliano DOC 2010 ^W

Rebsorte(n) Friuliano.

Charakter Frisch, sehr dezent fruchtig und würzig. Während das Bouquet eher kurz und flüchtig ist, zeigt er am Gaumen intensive Präsenz, auch hat er über mehrere Tage in der offenen Flasche ein ausgezeichnetes Standing.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Zu gemischten Vorspeisen, Fisch und Schalentieren, leichten Salaten, Geflügel und hellem Fleisch. Das sind die Allgemeinplätze; im Besonderen dürfte er Eignung haben Gerichte zu begleiten, die an der nördlichen Mittelmeerküste gelegentlich unter der Rubrik *Mar y Montagna* zusammengefasst werden; Beispiele sind Schweinefleisch mit Muscheln oder Vitello Tonnato, aber auch zu Spargel ist er eine interessante Alternative.

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

Pinot Grigio DOC 2010 ^W

Rebsorte(n) Pinot Grigio.

Charakter Fast wasserklar hell, leicht und frisch, mit sommerlicher Frucht, das sind die Attribute die dieser Wein evoziert, neben klaren Aromen und nachdrücklicher Präsenz weist er einen ganz zarten Gerbstoffbiss auf.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Zu Pasta mit hellen Saucen, Fisch, Lachs.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Sauvignon Grave del Friuli DOC 2010 ^w

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Schlank, saftige Frucht, Aromen von Birnen, rassig, brilliant.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Pasta mit hellen Saucen, Geflügel und hellem Fleisch.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Italien | Toskana

Renzo Masi, Rufina

„Von den übrigen Unterbereichen [neben Chianti Classico] erbringt Chianti Rufina östlich von Florenz ausdrucksstarken, eleganten und langlebigen Wein.“ So Hugh Johnsons Einschätzung der Chianti-Zonen in seinem weltberühmten Weinatlas. Hier in Rufina ist seit 1932 Renzo Masi beheimatet, ein bodenständiger Betrieb mit ausgezeichneten Qualitäten zu zivilen Preisen. Masi erzeugt zwei Linien. Neben den Rufina-Weinen des eigenen Gutes Basciano, werden auch zugekaufte Trauben von Vertragswinzern zu IGP-Toskana und Chianti DOCG verarbeitet.

Bianco di Toskana IGP 2010 ^w

Rebsorte(n) Trebbiano, Chardonnay.

Charakter Leicht, frisch, jugendlich, zarte Frucht.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Zu Vorspeisen wie Antipasti Misti, Fisch, Schalentieren, Pasta mit hellen Saucen, Geflügel, hellem Fleisch, vegetarischer Küche oder einfach einem Schälchen leicht gesalzener Crostini.

Preis 4,20 Euro 0,75 Liter / 5,53 Euro Liter

Rosso di Toskana IGP 2010 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese.

Charakter Leicht und trocken, dabei intensiv fruchtig, dicht und stoffig.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 12 – 14 Grad.

Begleitung Pasta mit Tomatensauce, leichte Fleischgerichte von Schwein und Rind und natürlich die ländliche toskanische Küche mit ihren Pasteten und Eintöpfen.

Preis 5,00 Euro 0,75 Liter / 6,67 Euro Liter

Chianti DOCG 2009 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese, Canaiolo.

Charakter In der Nase Aromen von Kirsche und Kakao, am Gaumen glatt, geprägt von fruchtiger, milder Säure und minimal adstringierenden Tanninen. **Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Pasta mit Tomatensauce, leichtere Hausmannskost – bevorzugt toskanischer Provenienz.

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Chianti Rufina Basciano DOCG 2008 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese, Canaiolo.

Charakter Ätherisch, Aromen von Kakao und Kirschen, am Gaumen glatt mit intensiver Kirschfrucht gefolgt wiederum von Kakao und feinen Tanninen und ebenso feiner Säure; hat Kraft, Stoff und Eleganz.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Kräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, toskanischer Bohneneintopf, zu vielen Käsesorten kompatibel.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Azienda Agricola Poliziano, Montepulciano

Der Vino Nobile, der Wein der Herrschaften, ist schon seit dem 8. Jahrhundert eine berühmte Konstante in der italienischen Weinlandschaft. In neuerer Zeit zählt Federico Carletti zu den herausragenden Erzeugern. In der „ewigen Bestenliste“ des Gambero Rosso gehört Poliziano zu dem kleinen Kreis von 12 Gütern, die am häufigsten die begehrte Bestnote von 3 Gläsern erhielten; auch eine Konstante!

Rosso di Montepulciano 2008 DOC ^R

Rebsorte(n) Sangiovese (hier Prugnolo Gentile genannt), plus 20 % Merlot.

Charakter Intensiv konzentrierte, kirschtige Frucht, unterlegt mit festen Tanninen. Ein bis zwei Stunden vor Genuss öffnen, besser dekantieren.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein, Rind, Lamm und Wild.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Vino Nobile di Montepulciano 2008 DOCG ^R

Rebsorte(n) Sangiovese (hier Prugnolo Gentile genannt) 80 %, Merlot, Canaiolo Nero, Colorino 20 %.

Charakter Feines Beeren- und Veilchenaroma, intensive herb-saftige Frucht (Kirsche), auch am Gaumen füllig, üppig mit süß-herben Tanninen.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau im Barrique.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein, Rind, Lamm und Wild, auch gegrillt, kräftige Käsesorten.

Preis 18,90 Euro 0,75 Liter / 25,20 Euro Liter

Isole e Olena, Barberino Val d'Elsa

Der kleine Johnson stellt immer wieder die Frage: "Wer macht wirklich guten Chianti Classico?" Er führt natürlich noch ein paar andere Erzeuger auf, aber immer dabei: Isole e Olena! Im Übrigen bewertet er die Weine von Isole e Olena mit ***-**** und meint: "Erstklassiges, besonders schönes Chianti-Classico Weingut ..." Es sind fette Sterne, was meint, in dieser Klasse nicht nur besonders gut, sondern auch besonders preiswert.

Chianti Classico Isole e Olena DOCG 2007 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese, Canaiolo, Syrah.

Charakter Reif und voll, Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, feinfruchtig mit mäßiger, aber bestimmter Säure, feine Tannine, leicht cremig, über allem eine subtile, anhaltende Frische, etwas fülliger als im Jahr zuvor.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau im Barrique.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein, Rind, Lamm und Wild, auch gegrillt, kräftige Käsesorten.

Preis 18,90 Euro 0,75 Liter / 25,20 Euro Liter

Azienda Lisini, Sant Angelo in Colle

Die Azienda Agraria Lisini ist ein 10 Hektar großer Familienbetrieb in Sant Angelo in Colle, er ist seit der Renaissance im Besitz der Familie und steht im Ruf geradlinige, klassische Weine von großer aromatischer Tiefe zu erzeugen. Das Bouquet der Brunello-Weine wird von herben Aromen wie Leder, Teer, Tabak akzentuiert und sie besitzen ein kräftiges Tanningerüst. Der Verzicht auf Barriques und ähnlichen „modischen Schnickschnack“ trägt zum Ruf des Traditionalisti bei.

San Biagio Rosso Toscano IGP 2007 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese Grosso.

Charakter Ein komplexer Duft von Kirsche, Holz, Wacholder und Nelke bestimmt die Nase, saftige Kirschfrucht der herben Art bestimmt zunächst den Auftritt am Gaumen, bevor kräftige, leicht adstringente Tannine sich entfalten. Lang ausklingend auf herben-süßen Gewürznoten (Wacholder).

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Zu kurzgebratenem Fleisch, auch Gegrilltem.

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro Liter

Brunello di Montalcino DOCG 2003 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese Grosso.

Charakter Im Glas tiefes, dunkles Rot und üppiges Glycerin. In der Nase dunkle Beeren, Rumtopfrüchte und etwas Kakao. Am Gaumen üppige Frucht, mittelkräftige Tannine und ein leichter Bittermandelton im Abgang. Dies alles – die Verkostungsnotiz deutet es nur an – ereignet sich in barocker Opulenz!

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau im großen Holzfass aus slowenischer Eiche.

Bewertungen/Auszeichnungen Der "Wine Spectator" vergibt 93 Punkte, der Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 90 Punkte.

Begleitung Leichte und kräftige Fleischgerichte, auch gegrillt, Wild, kräftige Käsesorten.

Preis 46,90 Euro 0,75 Liter / 62,53 Euro Liter

Azienda Agricola Colle Stefano, Castelraimondo ^{BIO}

Fabio Di Marchionni, der Eigner der Azienda, produziert auf gerade einmal 3,5 Hektar einen sehr frischen, blitzsauberen, biologisch erzeugten Verdicchio. Er macht nur diesen einen Wein und man merkt ihm an, dass ihm seine ganze Leidenschaft gehört, schon seine Diplomarbeit schrieb er über den Verdicchio di Matelica. Seine Wanderjahre führten ihn nach Deutschland. Neben anderen hospitierte er bei Salwey und bei dem ökologischen Erzeuger Zähringer. Diese Erfahrungen aus Deutschland und der Körper, Geschmack und die Säurefrische deutscher Weine wirken in seinem Verdicchio nach. Dieser ist von bemerkenswerter Frische, mit sehr lebendiger Säure, niedrigem Alkohol, fein strukturiertem Körper und voller Geschmack (nicht filtriert); unwillkürlich fühlt man sich an einen feinen Riesling erinnert.

Verdicchio di Matelica DOC 2010 ^w

Rebsorte(n) Verdicchio.

Charakter Fruchtiger, gut strukturierter, sommerfrischer Weißwein, gutes Säurepolster.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 9 – 11 Grad.

Besonderheiten Ökologischer Anbau, Spontangärung mit den natürlichen Hefen, keine Filtration. Nicht so berühmt wie sein Vetter, der Verdicchio dei Castelli di Jesi, dafür preiswerter und haltbarer.

Bewertungen/Auszeichnungen Für den leider ausgetrunkenen 2007er Jahrgang gab es sensationelle drei Gläser im Gambero Rosso.

Begleitung Fisch, Meeresfrüchte, sommerliche Salate, vegetarische Küche.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Tenuta de Angelis, Castel di Lama

Rosso Piceno Superiore DOC 2008 ^R

Rebsorte(n) Montepulciano, Sangiovese.

Charakter In der Nase unaufdringlicher Duft nach Kirschen und roten Früchten, am Gaumen zunächst erfrischend fruchtig, dann machen sich angenehme Tannine bemerkbar, würzig und anhaltend – Klasse!

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Zwei Gläser im Gambero Rosso.

Begleitung Zu kräftigen Fleischgerichten, gegrilltem Fleisch und Gemüse (Auberginen), kräftigem Hartkäse.

Preis 7,00 Euro 0,75 Liter / 9,33 Euro Liter

Cooperativa Vitivinicola per la Zona di Orvieto, Cardeto

Die Winzergenossenschaft von Cardeto hat ein enormes Produktionspotenzial von annähernd 10 Millionen Flaschen. Man kann sie mit Fug und Recht als einen Massenproduzenten bezeichnen. Es lohnt sich aber, die Angelegenheit näher zu betrachten. Zwar werden wirklich Mengen von Wein erzeugt, es wird aber dennoch auf die Qualität geachtet. Und diese ist so hoch, dass eine ganze Reihe von renommierten Weinhändlern in Umbrien und der Toskana von der Genossenschaft Wein beziehen, den sie unter ihren Etiketten abfüllen. Für die besten Partien aus den besten Lagen aber hat man sich mit Riccardo Cotarella als Berater einen äußerst renommierten Önologen gesichert und füllt sie unter eigenem Etikett ab: Cardeto. Das geballte wirtschaftliche Potenzial der Cooperativa macht es möglich, dass diese Weine, gemessen an ihrer Qualität, erstaunlich preiswert abgegeben werden.

Orvieto Classico Cardeto DOC 2011 ^w

Rebsorte(n) Trebbiano, Grechetto, Verdello, Chardonnay.

Charakter Leichte Frucht, harmonisch und unkompliziert, frisch – das klingt nach einem freundlichen, netten Zeitgenossen, eigentlich nach gar nicht viel. Aber mit diesem Wein verhält es sich wie mit einem dieser einfachen italienischen Volkslieder, man kann sich ihres schlichten Zaubers schwerlich erwehren – manche Oper sieht dagegen blass aus.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Zu gemischten Vorspeisen, Fisch und Schalentieren, leichten Salaten, Geflügel und hellem Fleisch.

Preis 5,00 Euro 0,75 Liter / 6,67 Euro Liter

Cardeto Rosso Rupestro IGP 2010 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese.

Charakter Saftig, kirschiger Antritt am Gaumen, leichter Gerbstoffbiss, ein Hauch Zimt, geradlinig und fest.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 - 18 Grad.

Begleitung Zu gemischten Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, hellem und dunklem Fleisch, auch Geflügel.

Bewertungen/Auszeichnungen Der Vorgänger, eine Cuvée aus Sangiovese und Merlot erhielt wiederholt 2 Gläser im Gambero Rosso. Der ‚neue‘ Rupestro, ein reinsortiger Sangiovese, erklimmt eine höhere Qualitätsstufe und wäre somit Kandidat für das dritte Glas.

Preis 5,50 Euro 0,75 Liter / 7,33 Euro Liter

Alborato Orvietano Rosso DOC 2009 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Franc.

Charakter Schlank und leicht von der Anmutung her, etwas pflaumig der Duft mit einem Quentchen herber Gerbstoffnoten angereichert, milde Säure am Gaumen, wenig Gerbstoff; entwickelt sich mit Sauerstoffkontakt sehr elegant.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Ähnlich wie mancher Bordeaux ein fast universeller Speisenbegleiter; zu gebratenen Wachteln sollte er eine besonders gute Figur machen.

Preis 7,90 Euro 0,75 Liter / 10,53 Euro Liter

Italien | Apulien

Francesco Candido, Sandonaci

"Der kleine Johnson" 2005 bewertet Candidos Weine mit ** – ***. Im Wortlaut: "Bedeutender Erzeuger im Salento (Apulien); gute Rotweine: Duca d'Aragona, Capello di Prete, Salice Salentino ..." Selbst die sonst so kritischen Schweizer vom Magazin "Merum" geben dem Capello 3 Sterne. Die Ausgabe 4/2008 der Fachzeitschrift VINUM berichtet unter dem Titel "Typisch Apulien" über die ursprünglichen Weine des italienischen Südens. Lobende Erwähnung findet der Capello di Prete von Francesco Candido mit in seiner Preisklasse hervorragenden 16,5 von 20 möglichen Punkten; 16 bis 16,9 Punkte stehen für: "Beeindruckend – Gehört zu den besten Weinen seiner Region und hat internationales Format". Die Verkostungsnotiz von VINUM geht so: "Leckere Beerenaromatik – auch Lakritznoten; der Ansatz sehr lecker und harmonisch, die Säure und die Gerbstoffe gut ausbalanciert, endet lang auf Noten von Pflaumen und Schokolade. Überzeugt mit seiner klassischen Eleganz. 2008 bis 2010."

Salice Salentino DOC Riserva 2006 ^R

Rebsorte(n) Negroamaro, Malvasia nera.

Charakter Kräftig, voll und sauber präsentiert er sich im Auftakt ausgesprochen vielschichtig mit rauchig-kühlen Aromen, auch Liebstockel, Coca, Pfeffer und feines Holz, am Gaumen wenig-pflaumig, feine Herbe, ganz zarter Gerbstoffbiss.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Gerichte von Schwein, Rind und Lamm, gegrilltes Fleisch, Pasta mit Tomatensaucen, auch mit Pecorino einen Versuch wert.

Preis 6,20 Euro 0,75 Liter / 8,27 Euro Liter

Capello di Prete IGP 2005 ^R

Rebsorte(n) Negroamaro.

Charakter Zartduftig ist er, feine Aromen von Holz (sehr zurückhaltend), Lorbeer und einem fein ätherisch flüchtigem Moment (Eukalyptus) bestimmen die Nase, am Gaumen tief und klar, voll dichter warmer Frucht; je länger er offen ist, desto deutlicher schält sich aus dem Aromenspektrum eine Pflaumennote heraus. Und die Mandelnote? Auch sie zeigt sich erst nach rund einer Stunde im Abgang. Insgesamt ein Wunder an Harmonie und Ausgewogenheit, dabei hat er sich trotz seiner Reife beträchtliche Frische bewahrt.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Besonderheiten Einem zweijährigen Ausbau in Holzfässern folgt ein Jahr Flaschenreife bevor der Wein ausgeliefert wird.

Begleitung Gerichte von Rind und Lamm, gegrilltes Fleisch, Pasta mit Tomatensaucen.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Il Cantico, Fossalta

Negroamaro Salento IGP 2009 ^R

Rebsorte(n) Negroamaro.

Charakter Übersetzt man Negroamaro wörtlich, heißt er schwarzer Bitterer, das war einmal, heute präsentiert er sich weich und gefällig und mit einem für südliche Verhältnisse moderaten Alkoholwert.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Gemischte Vorspeisen, Pasta mit Tomatensaucen, leichte Fleischgerichte, milde Käsesorten.

Preis 4,20 Euro 0,75 Liter / 5,60 Euro Liter

Primitivo del Salento IGP 2010 ^R

Rebsorte(n) Primitivo.

Charakter Konzentriert, holunderduftig, auch dunkle Beeren- und Schokoladentöne, schmeichelnd.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Primitivo ist eine der hochwertigen Rebsorten Süditaliens, die in den letzten Jahren immer mehr Freunde findet, liefert sie doch dunkle, gehaltvolle Weine, die früh genussreif sind, und dies zu zivilen Preisen.

Begleitung Kräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Käse, auch dunkle Schokoladen.

Preis 5,00 Euro 0,75 Liter / 6,67 Euro Liter

Librandi, Cirò Marina

"Die kalabrischen Weine wären schon längst in der Vergessenheit versunken, wenn da nicht ein Name wäre, der das sinkende Schiff seit Jahren über Wasser hält: Librandi!" So die Zeitschrift Vinum in der Ausgabe 11/2003. Die Brüder Librandi sammelten vergessene, teilweise namenlose Rebsorten aus aufgegebenen apulischen Weingärten und legten Ende der 1990er Jahre in der Nähe von Cirò einen Versuchsweinberg an, welcher ein lebendiges Archiv der Rebsorten des italienischen Südens ist. Hier warten 150 Dornröschen darauf, wachgeküsst zu werden! Auch die Herkunft der Gaglioppo ist nicht eindeutig geklärt, ihr Qualitätspotenzial stellt sie in den Weinen von Librandi schon jetzt eindrucksvoll unter Beweis.

Cirò bianco DOC 2009 ^w

Rebsorte(n) Grechetto.

Charakter Lebendig, stilvoll, fruchtig, rund.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Besonderheiten Grechetto oder Greco, die einschlägige Fachliteratur führt sie teilweise als Synonyme, teilweise als eigenständige Rebsorte. Sicher wird uns die Rebforschung bald eine eindeutige Antwort geben. Wahrscheinlich wurde sie, der Name deutet es an, vor ca. 2000 Jahren von griechischen Siedlern eingeführt. Auf jeden Fall ist sie eine Rebe mit Charakter, "Der kleine Johnson" bewertet den Cirò hoch und nennt Librandi mit *** einen der Spitzenerzeuger der DOC.

Begleitung Zu gemischten Antipasti, Fisch, Pasta, Gemüsegerichten.

Preis 6,00 Euro 0,75 Liter / 8,00 Liter

Critone IGP 2011 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Charakter Er duftet frisch nach exotischen Früchten – wenn es so etwas wie süße Meeresbrise gäbe (eben nicht salzig), dann wär's das. Im Mund geht das genauso weiter: schmelzig kühle Frucht (gelb), regelrecht quellgluckernd klar, mit feiner Säure belebt, sehr sehr trinkig.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Zu gemischten Antipasti, Fisch, Pasta, Gemüsegerichten.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Liter

Cirò rosso Classico DOC 2008 ^R

Rebsorte(n) Gaglioppo.

Charakter Kraftvoll, saftig, ausgewogen.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Prima Begleiter von süditalienischen Pastagerichten mit Tomatensauce, kräftigen Aufläufen, auch gut mit Pecorino.

Preis 6,00 Euro 0,75 Liter / 8,00 Liter

Cirò rosso Reserva Duca San Felice DOC 2009 ^R

Rebsorte(n) Gaglioppo.

Charakter Weinig, traubig, Leder, Holz, Mocca, Röstaromen, Schokolade, dunkle Frucht, man kann noch mehr entdecken. Der Wein ist sehr vielschichtig, zeigt enorme Kraft, ist fast schon viril zu nennen, mit leicht feuriger Frucht bei minimaler Adstringenz. Trotz des Facettenreichtums sehr harmonisch.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Neben den üblichen Begleitern sollte man es einmal mit gegrilltem Thunfisch oder auch mit Schwertfisch probieren.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Liter

Argiolas S.P.A., Serdiana

Perdera Monica di Sardegna DOC 2009 ^R

Rebsorte(n) Monica und etwas Carignano und Bovale.

Charakter Aromen von Pflaume, auch Mandel, heller Ton, tanninmild doch kräftig.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Gegrilltes, Muscheln, Fischsuppe.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Costera Cannonau di Sardegna DOC 2009 ^R

Rebsorte(n) Cannonau (Grenache), Bovale und Carignano.

Charakter Kirsche, etwas Kräuteraroma, üppige Frucht und kräftige, süßherbe Tannine.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, Gegrilltes – auch Gemüse, wie Paprika und Auberginen.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Cusumano, Partinico

Keine italienische Region hat in den letzten Jahren mit ihren Weinen so viel Aufsehen erregt wie Sizilien. Seit Mitte der 1990er Jahre haben qualitätsorientierte Winzer die sizilianischen Weine zu einem Synonym für Revolution gemacht. Sowohl von den international angesehenen Rebsorten wie Cabernet und Chardonnay, als auch von den hoch interessanten autochthonen Rebsorten – allen voran vom Nero d'Avola – werden exzellente Weine erzeugt. Ein Weingut das zu diesen visionären Pionieren gehört, die Sizilien in den Fokus der Weinkritiker und –liebhaber geholt haben, ist das Weingut Cusumano. Während es bis vor wenigen Jahren in keinem der führenden Weinguides zu finden war, gehört es heute zur sizilianischen Spitze und wurde vom Gambero Rosso 2003 zum „Besten Weingut des Jahres“ ausgerufen. Daneben erhielt es mehrfach die begehrten „3 Gläser“ und den „National Oscar“ für den Wein mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis.

Insolia IGP 2011 ^W

Rebsorte(n) Insolia.

Charakter Jugendlich, frisch, jedoch zurückhaltend; die Aromen von Zitrusfrüchten, Nuss und Birne entfalten sich langsam und nur dezent, dabei körperreich, füllig mit Schmelz.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch.

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Angimbé IGP 2010 ^W

Rebsorte(n) Insolia, Chardonnay.

Charakter Ein üppiger Wein den reife, mürbe Fruchtaromen prägen, ein Amalgam aus Birne und Traube und feiner Herbe, herblich kühl, trotz des üppigen Körpers fast distinguiert.

Alkoholgehalt 13,5 % **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Fisch und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch, sizilianische Pastagerichte mit Sardinen, Rosinen, Kapern und Pinienkernen.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Rosato Sicilia IGP 2010 ^{RS}

Rebsorte(n) Nerello Mascalese.

Charakter Die Nase ist fast neutral, am Gaumen rote Johannisbeeren, frisch, belebend, feinsäuerlich, unterlegt mit einem apart herbem Hauch Gerbstoff.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Als Aperitif, zu mediterranen Vorspeisen und leichten Speisen.

Preis 6,70 Euro 0,75 Liter / 8,93 Euro Liter

Syrah IGP 2010 ^R

Rebsorte(n) Syrah.

Charakter Fleischig, voluminös, intensive Fruchtaromen von Brombeeren und einem Hauch Minze. Dekantieren wird empfohlen.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild.

Preis 7,20 Euro 0,75 Liter / 9,60 Euro Liter

Nero d'Avola IGP 2010 ^R

Rebsorte(n) Nero d'Avola.

Charakter Fleischig, brillante, intensive Frucht, geschmeidig.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen 1 Glas im Gambero Rosso 2002. 2003 und 2004 erhielt der Nero d'Avola von Cusumano den "Oscar" des Gambero Rosso für Italiens Rotwein mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, milder Käse.

Preis 7,20 Euro 0,75 Liter / 9,60 Euro Liter

Benuara IGP 2008 ^R

Rebsorte(n) Nero d'Avola, Syrah.

Charakter Komplexe, intensive Frucht, spannungsreich, stoffig.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau in Stahl und Holzfass.

Bewertungen/Auszeichnungen 2 Gläser im Gambero Rosso 2002, Goldmedaille beim Concours Mondial de Bruxelles 2001, aufgenommen unter die "100 Vini intelligenti" des Gambero Rosso 2001. Und Jens Priewe vom Feinschmecker (Wein Gourmet), wo er in einer Verkostung den 1. Platz errang, meint: "Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht.!"

Begleitung Kräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Käse.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Weingut Huber, Reichersdorf

Das Traisental steht noch immer im Schatten der benachbarten und renommierten Wachau, zu Unrecht wie junge, engagierte Winzer wie Markus Huber mit ihren blitzsauberen Einstiegsweinen beweisen.

Grüner Veltliner trocken Lw ^W

Rebsorte(n) Grüner Veltliner.

Charakter Leichter, spritzig frischer Weißwein mit Aromen von Apfel und Melone.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung In Österreich heißt es, einen Veltliner kann man zu allem trinken – also dann.

Preis 5,20 Euro 1,00 Liter

Blauer Zweigelt trocken Lw ^R

Rebsorte(n) Zweigelt.

Charakter Kirsche und Pflaume prägen die Nase, am Gaumen ist er saftig, samtig weich und feinwürzig und von erstaunlicher Dichte.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Auch der leichte, auch leicht gekühlt gut zu trinkende Zweigelt, ist ein fast universeller Speisenbegleiter.

Preis 5,20 Euro 1,00 Liter

Kurt Angerer, Lengenfeld

In Lengenfeld gab es immer Steinbrüche und Schottergruben, aber lange Zeit keinen vorzeigbaren Wein. Erst mit Kurt Angerer hat sich das geändert. Für seinen Vater füllt er zwar immer noch „Winzerstolz“ in den klassischen Dopplerflaschen (2 Liter) ab, er selbst aber geht andere Wege. Gemäß seinem inzwischen weithin bekannten Bonmot „Qualität kommt von Qual“ hat sich Kurt Angerer durch akribische Arbeit inzwischen einen herausragenden Ruf erarbeitet. Die Auszeichnungen durch internationale Weinmagazine und professionelle Verkoster ergeben inzwischen eine schier endlos lange Liste und die Elogen auf Winzer und Weine werden immer lyrischer. Angerer selbst hingegen ist von erfrischender und sympathischer Natürlichkeit: „I braach kaa Kostheisl, kaa Mamoastiagn, kaa goadana Tiaknauf owa gepflegte Traubn und voa oim – ka kompliziata Wei net“.

Kies Grüner Veltliner Qw 2011 ^W

Rebsorte(n) Grüner Veltliner.

Charakter Sehr frische Fruchtaromen (zitrig, Apfel, Angerer selbst nimmt auch Maracuja wahr) und etwas Mineralität in der Nase, ebenfalls am Gaumen sehr frisch. Frucht, Säure und Mineralität vom mit Kalk durchsetzten Kies verbinden sich zu einer erfrischenden Synthese.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Der Wine-Guide Austria, der Kurt Angerer zum Aufsteiger des Jahres 2003 kürte, äußerte sich zum Kies des Jahrgangs 2005 wie folgt: „Klassische Veltliner Nase nach Äpfeln, gelben Fruchtaromen, Wiesenkräutern und etwas weissem Pfeffer, im Hintergrund zarte mineralische Würze. Am Gaumen wieder saftige Frucht, mittlerer Körper mit straffer Struktur, erdig-würzig mit knackigem Spiel und guter Länge. Universeller Speisenbegleiter. Verkostet am: 24.05.2006. Preis/Genuss: Grandios. Bewertung: 84 von 100 Punkten.“ Seit diesem Zeitpunkt hagelt es regelrecht Auszeichnungen. Zum Beispiel erhielt der 2008er im Rahmen einer Veltlinerverkostung der Zeitschrift *Vinaria* das Prädikat „bester Veltliner Österreichs“.

Begleitung Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten oder zu einem österreichischen Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Zweigelt Barrique Qw 2009 ^R

Rebsorte(n) Zweigelt.

Charakter Sauerkirsche und zartes Holz setzen die dominanten Aspekte in der Nase und am Gaumen, an letzterem treten noch relativ milde Tannine hinzu, welche sich nachhaltig und bestimmend entfalten.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Zum Beispiel zu einem kalten Rinderbraten oder Rindfleischsalat mit Paprika.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Zweigelt Granit Qw 2007 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Zweigelt.

Charakter Dunkle Röstnoten, Mokka, schwarze Kirschen, Amarena, das sind die Kopfnoten seines betörenden Duftes. All dies findet man auch im Geschmack wieder, getragen von einem mürben, doch griffigen Tannin und lebendiger Säure. Das einzige Problem wird sein, dass er seine Qualitäten schon jetzt so harmonisch präsentiert, dass die Flaschen alle leer sind wenn er denn dann so um den Herbst 2012 vielleicht auf den Zenit zusteuert.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Die *Österreichische Gastronomiezeitung* (ÖGZ) verkostete *Österreichs Beste Rotweine 2009* und kam zu dem Ergebnis: 5 Gläser – 1. Platz Kategorie Zweigelt.

Begleitung So stolz wie der Granit sich reckt gebührt ihm ein Hirschkalbsteak mit winterlichem Gemüse, gerne Schwarzwurzeln.

Preis 19,50 Euro 0,75 Liter / 26,00 Euro Liter

Schellmann, Gumpoldskirchen

Schellmann ist ein Weingut mit 300-jähriger Geschichte, das vom verstorbenen Gottfried Schellmann in die Spitze des österreichischen Weinbaus geführt wurde. Schellmanns Sohn Ossi folgt einerseits der Tradition, andererseits beschreitet er neue Wege. Um der Tradition genüge zu tun, aber die Qualität noch zu steigern, gründete er mit Freunden die Mittermeier Feine Weine KG und der Kamptaler Spitzenwinzer Fred Loimer zeichnet für die Produktion verantwortlich.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Josef Umathum, Frauenkirchen ^{BIO}

Das berühmte Weingut liegt in der Gemeinde Frauenkirchen im burgenländischen Weinbau-Gebiet Neusiedlersee. Seit mehr als zwanzig Jahren schon gilt Josef Umathum als Kultfigur in der österreichischen Winzerszene, insbesondere seine Rotweine haben einen legendären Ruf. Der kleine Johnson nennt ihn einen "Spitzenerzeuger aus Frauenkirchen" und bedenkt ihn mit ***. Um die Qualität der Weine noch weiter zu steigern, werden sie seit 2005 biodynamisch erzeugt; 2007 hat man sich dem Demeter-Verband angeschlossen.

Gelber und Roter Traminer Qw 2010 ^W

Rebsorte(n) Gelber und Roter Traminer.

Charakter Volle, traminerwürzige Nase mit feinem Rosenduft, etwas Lychee und Honig, am Gaumen sehr glatt, füllig, mit feiner Säure und Frucht. Ein ausgesprochen harmonischer Wein, füllig aber doch mit Festigkeit. Der 2010er Jahrgang weist 9,3 Gramm Restzucker auf, damit liegt er formal im Bereich feinherb, bzw. halbtrocken. Die Grenze zum trockenen Bereich hat er mit 0,3 Gramm Zucker also gerade gerissen.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Begleitung Zu gehaltvollen Pasteten von Fleisch, Leber und Wild.

Preis 15,50 Euro 0,75 Liter / 20,67 Euro Liter

Zweigelt Qw 2009 ^R

Rebsorte(n) Zweigelt.

Charakter Gleichwohl es sich um einen reinsortigen Zweigelt handelt, präsentiert sich der Nase eine wahrhafte Cuvée und zwar eine Cuvée aus Tanninen und vornehmlich Sauerkirsche, ein herrlicher Duft, fast burgunderartig. Am Gaumen ist er feinfruchtig, leicht mineralisch, mit sehr sanften, aber bestimmten Tanninen. Insgesamt ein von der Anmutung her eher leichter Wein, der durch den Ausbau im Holzfass gekonnt nobilitiert wird.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 14 - 16 Grad.

Begleitung Zu mittelkräftigen und kräftigen Gerichten von dunklem Fleisch.

Preis 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

Sankt Laurent Qw 2010 ^R

Rebsorte(n) Sankt Laurent.

Charakter Ein leichterer Rotwein mit sehniger Statur und leicht pflaumigen Aromen. Er ist geschmeidig und irgendwie brünett. Die Rebsorte ist wohl ein Abkömmling des Pinot Noir. Der Winzer Josef Umathum höchstselbst spricht ihn wie folgt an: „Kräftiges Karminrot mit dunklem Kern, in der Nase pfeffrige, fruchtige Aromen, Frucht nach Brombeeren, Wald- und Himbeeren am Gaumen mit würziger Note, süffig und saftig mit viel Spannung auf der Zunge.“

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad im Sommer auch gerne leicht gekühlt.

Besonderheiten Glasverschluss.

Begleitung Bevorzugt zu Lamm und Wild.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Quinta de Crespos, Famalicão

Vinho Verde DOC 2010 ^W **ausgetrunken****Rebsorte(n)** Loureiro, Arinto, Trajadura.**Charakter** Zart traubige, fast schon leicht rosiginige Fruchtaromen gepaart mit einem Hauch Zitrus. Am Gaumen frisch, erfreulich leicht, zart spritzig.**Alkoholgehalt** 10 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.**Begleitung** Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, leichten Salaten und Gemüsegerichten.**Preis** 5,50 Euro 0,75 Liter / 7,33 Euro Liter

Portugal | Port | Douro und Vila Nova de Gaia

Churchill's, Johnny Graham, Cima Corgo und Vila Nova de Gaia

Engländer bestimmten in hohem Maß die Geschichte und Gegenwart des Portweins. Dazu gehört auch die Familie Graham. Johnny Graham ging noch zur Schule, als das Traditionsunternehmen W. J. Graham von seinem Vater verkauft wurde. Aber der Junge hatte Portwein quasi mit der Muttermilch aufgesogen, blieb der Branche treu und arbeitete bei so bekannten Portweinhäusern wie Taylor's. 1981 gründete er mit seinen beiden Brüdern sein eigenes Unternehmen und nannte es, nach einem Verwandten seiner Frau, dem ehemaligen englischen Premier, Churchill's.

Seine Ports sind einfach umwerfend. Diese Qualität wird durch internationale Ehren und Preise zuhauf bestätigt. Der amerikanische Kritikerpapst Robert Parker vergab für den 1985er Vintage Port 93 von 100 Punkten. Beim International Wine Challenge 2002 erhielt Churchill's drei Goldmedaillen, drei Silbermedaillen, und sein 85er Vintage Port gewann die "Top Trophy". Das laut 'Weingourmet' "wichtigste Nachschlagewerk in Sachen Wein", "Der kleine Johnson" hat in der Kategorie White Port seit der Ausgabe 2002 immer nur eine Empfehlung: Churchill's!

Churchill's White Port ^W | ^S**Rebsorte(n)** Malvasia Fina, Códega.**Charakter** Sehr klar und elegant im Geschmack – im Glas, da nicht filtriert, leicht trüb – delikate Frucht, feine Nussaromen im Abgang. Gönnt man ihm längere Zeit in der offenen Flasche überrascht er mit einem Kaleidoskop von fruchtigen und floralen Aromen, selbst Noten von Kamille sind kurzfristig wahrnehmbar.**Alkoholgehalt** 20 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.**Begleitung** Als Aperitif, zu Vorspeisen wie geräuchertem Lachs und Paté oder ganz traditionell mit Mandeln und Oliven.**Preis** 16,90 Euro 0,50 Liter / 33,80 Euro LiterChurchill's Reserve Port ^R | ^S**Rebsorte(n)** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.**Charakter** Jugendlich, klare Frucht, harmonisch.**Alkoholgehalt** 20 %, **Trinktemperatur** 12 – 15 Grad.**Begleitung** Dessert, aber auch milder Blauschimmelkäse.**Preis** 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro LiterChurchill's Late Bottled Vintage 2002 ^R | ^S**Rebsorte(n)** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.**Charakter** Aromen von reifen Früchten und Kräutern, sehr konzentriert und lang.**Alkoholgehalt** 20 %, **Trinktemperatur** 12 – 15 Grad.**Begleitung** Großartiger Solist, harmonisiert aber auch mit Edelpilzkäse und Desserts von dunklen roten Früchten.**Preis** 19,90 Euro 0,75 Liter / 26,53 Euro LiterChurchill's 10 Years Old Tawny ^R | ^S**Rebsorte(n)** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.**Charakter** Aromen reifen, getrockneten Früchten, Nüssen und Röstaromen, sehr intensiv und klar.**Alkoholgehalt** 19,5 %, **Trinktemperatur** 9 – 12 Grad.**Besonderheiten** Im Holzfass gereift, abgefüllt 2006.**Bewertungen/Auszeichnungen** Wine Spectator 89 Punkte, Robert Parker 94 Punkte.**Begleitung** Solo oder zu Tarte tatin, Crème brûlée, würzigen Hartkäsen wie Manchego.**Preis** 26,50 Euro 0,75 Liter / 35,33 Euro Liter

Bodegas Martín Códax, Pontevedra und Cacabelos

Im äußersten Nordwesten ist es für spanische Verhältnisse kühl, regenreich und grün. Hier in Galicien, etwas südlich von Santiago de Compostela, wachsen sehr eigenständige Weine. In Sichtweite des Meeres, an den Rías, fjordartigen Meeresbuchten, der Albariño, er gilt vielen Kennern als der mit Abstand beste Weißwein Spaniens. Etwas weiter im Landesinneren, in den höheren Lagen von El Bierzo, zu Castilla y Leon gehörig, wächst Mencía, hierzulande quasi noch unentdeckt.

Cuatro Pasos DO Bierzo 2010 ^R

Rebsorte(n) Mencía.

Charakter Es ist schwierig diesen Wein adäquat zu beschreiben. Fangen wir mal so an: man sagt dem oder der Mencía eine Ähnlichkeit mit dem Cabernet franc nach, dessen Aromenspektrum in Richtung Laubwald und würziges Unterholz tendiert. Schon gar nicht so schlecht, zu ergänzen ist dies um Heu, Stroh, Erde, irgendwie bäuerlich-ländlich und das bei leicht erhöhter Luftfeuchtigkeit. Im Mund ist er herb und trocken, die kräftigen Gerbstoffe dominieren zunächst die durchaus auch vorhandene Frucht, erst im Laufe der Zeit schälen sich Fruchtaspekte und Quentchen von Fruchtsüße heraus. Es handelt sich um ein absolutes Original, knorrig, urwüchsig, dabei aber nicht unnahbar. Stellen sie sich einen Fontaneschen Landedelmann vor, von echtem Schrot und Korn, mit viel Herz, nicht ohne Schliff, aber eben etwas knorrig. – Soweit die Degustationsnotiz des Jahrgangs 2005. Man kann sie fast so stehen lassen, muss aber ergänzen, dass der 2010er wesentlich geschmeidiger ist und üppiger, deutliche Kirschnoten hinzutreten und das „knorrige“ weitgehend gezähmt ist. Parker hat ihn inzwischen auch entdeckt und gibt 90 Punkte.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.

Begleitung Ländliche Küche, Brotzeit, gerne mit Ziegenkäse.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Spanien | Rioja

Bodegas Martinez Bujanda, Oyón Álava

Martinez Bujanda gehört zu den Spitzenbodegas aus Rioja die die Zeichen der Zeit erkannt haben. War es früher üblich, dass der Anbau der Trauben von einer Unzahl kleiner Winzer getätigt wurde, die Verarbeitung hingegen von wenigen großen Bodegas, setzte man bei Martinez Bujanda von Anfang an auf Lesegut aus eigenen Weinbergen um den Prozess der Weinwerdung von A bis Z kontrollieren zu können. Dieser rigorose Qualitätsanspruch wurde schnell mit internationaler Anerkennung belohnt. "Der kleine Johnson" bewertet die Bodega mit *** und attestiert ihr sie mache "vorzügliche Weine".

Conde de Valdemar Reserva DOC 2004 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Mazuelo.

Charakter In der Nase dunkle Kirschen, Beerenfrüchte, Rumtopf, am Gaumen glatt mit pikanter Säure und etwas Pflaume; ist er eine Weile offen, gesellen sich zu den Aromen noch Kakaonoten. Macht trotz 13,5 % Alkohol einen eher schlanken Eindruck.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Kräftige Gerichte von dunklem Fleisch, gebraten, auch gegrillt.

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 19,87 Euro Liter

Palacios Remondo, Alfaro

Dem an Wein inessierten Zeitgenossen muss man Álvaro Palacios nicht vorstellen. Mit seinen Weinen aus dem Priorat hat er sich Weltgeltung erarbeitet. Der erworbene Ruhm schlägt sich leider in den Flaschenpreisen nieder. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts trägt Palacios jedoch auch im Stammgut der Familie in Rioja die Verantwortung und sein Know-how kommt den Weinen schmeckbar zu Gute. Für die Basis-Weine kauft man auch Trauben von Vertragswinzern hinzu, ist sehr zurückhaltend beim Einsatz des kleinen Eichenfasses und belässt es bei vergleichsweise moderaten Preisen.

La vendimia DOca 2010 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Garnacha.

Charakter Warmes trockenes Holz, Wein, etwas Frucht und Andeutungen von Gewürzen bestimmen den Duft. Am Gaumen zeigt der Wein eine ganz andere Statur. Frische, üppige Beerenfrucht mit zartem Gerbstoffbiss. Latent schwer, aber nicht schwerblütig. Ein Wein mit insgesamt ausgesprochen warmer Ausstrahlung.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Begleitung Am liebsten gegrilltes, grüne Paprika sind gerade so recht wie rotes Fleisch.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Marquès de Murrieta, Logroño

Castillo de Ygay Gran Reserva Especial DOC 2000 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Mazuelo.

Der Wein Das Spitzenprodukt der Bodegas des Marquès de Murrieta ist der „Castillo de Ygay“. Hugh Johnson schreibt im kleinen Johnson – wie immer kurz und bündig: „Eine Legende. Der 64er ist immer noch überragend.“ Und an anderer Stelle nennt er ihn den „Mouton-Rothschild Spaniens“. Selbstredend gibt er ihm die Höchstnote von 4 Sternen.

Dieser Wein wird nur in wenigen, hervorragenden Jahrgängen gemacht, in der Regel nur ein- bis dreimal im Jahrzehnt. Drei bis fünf Jahre nach der Abfüllung beginnt allmählich die Trinkreife, er ist aber gut für weitere 10, 20 Jahre und mehr.

Seine Bereitung erfolgte durch Vergärung in Edelstahltanks (rund zwei Wochen) und Ausbau in Barriques aus amerikanischer Eiche über 34 Monate. Die Zusammensetzung besteht aus 87 % Tempranillo, 13 % Mazuelo. José Peñín, der Nestor der spanischen Weinkritik, also ein Mann der es wissen könnte, sagte vom 1998er: „El mejor YGAY“, der beste YGAY (aller Zeiten)! Beim nachfolgenden 2000er geriet Peñín nun völlig aus dem Häuschen, gibt 95 Punkte und attestiert: "Es ist eine echte Sensation, dass es Murrieta – Önologin Maria Vargas vermocht hat, einen Klassiker wie Castillo YGAY in den Himmel zu hieven – und dass, ohne in Modernismen zu verfallen, sondern in Anlehnung an große Weine im Sinne eines riojanischen Vega Sicilia ..."

Soweit José Peñín in Sibaritas No. 71. Es empfiehlt sich den Wein eine gute Stunde vor dem Genuss zu karaffieren.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 16 – 18 Grad.

Preis 34,90 Euro 0,75 Liter / 46,53 Euro Liter

Mehr Auf Anfrage ist auch der Ygay von 1978 erhältlich, einer der Weine aus den sogenannten "historischen" Jahrgängen. Robert Parker gibt 94 von 100 Punkten und kommentiert ihn so: "There are just 1250 cases of the exceptional 1978 Gran Reserva Especial Castillo Ygay. Only in the greatest vintages (1917, 1925, 1934, 1942, 1952, 1959, 1964, 1968, 1970, and this 1978) is a portion of the wine held back for extended cask aging. The wine is a blend of 75% Tempranillo, 10% Garnacha, 12% Mazuelo, and 3% Graciano aged for 216 months in American oak barriques. The wine was bottled in 1998. Medium ruby-colored, it has a super-expressive bouquet of cedar, leather, Asian spices, mineral, and assorted red and black fruits with the kind of complexity that only extended aging can provide. Remarkably youthful on the palate, the wine shows little sign of age. Ripe, elegant, concentrated, and full-flavored, this beautifully balanced wine can be enjoyed now and should continue to drink well for at least another 12-15 years. Indeed, having recently shared a bottled of the 1952 Castillo Ygay, it seems likely that this 1978 will also have a 50 year lifespan."

Spanien | Navarra

Bodegas Inurrieta, Falces

Orchidea blanco DO 2010 ^W

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Sehr typisch die Nase, leichte grüne Noten mit etwas Frucht und Holunderblüte, unaufdringlich aber belebend. Der Auftritt am Gaumen wird von einer frischen harmonischen Säure getragen, er hat kühle Fruchtaromen und etwas Mineralität, ein Hauch Gerbstoff verleiht ihm einen zarten Biss.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Alles an Tapas was man sich zu einem Weißwein vorstellen kann, bißchen Fisch, gegrilltes Gemüse, weiße Bohnen mit Thunfisch.

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Mediodía rosado DO 2010 ^{RS}

Rebsorte(n) Garnacha.

Charakter Johannisbeere, etwas Vanille, Hibiskus und leicht balsamische Noten dominieren die Nase, am Gaumen fruchtig und kernig mit feiner Säure.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen DER FEINSCHMECKER kürte ihn 2006 zum besten Rosé Spaniens.

Begleitung Mediterrane Vorspeisen und Grillgerichte.

Preis 6,20 Euro 0,75 Liter / 8,27 Euro Liter

Sur DO 2008 ^R

Rebsorte(n) Garnacha, Graciano.

Charakter In der Nase üppige Aromen von schwarzen Süßkirschen, auch etwas Gewürznelke und zart-grünem Tannin, üppig am Gaumen mit satter doch frischer Frucht und deutlichem, aber nicht unangenehm adstringentem Tannin; ausklingend treten auch herb-pflaumige Noten auf.

Alkoholgehalt 15 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Viermonatiger Ausbau im Barrique.

Bewertungen/Auszeichnungen In einer Verkostung der besten spanischen Weine unter 20 Euro zählte der Sur 2002 zu den 30 besten und davon zu den 3 preiswertesten. Die renommierte Sommelière Paula Bosch vom Restaurant Tantris in München schrieb in der Süddeutschen Zeitung: "Nach der interessanten Verkostung des Sur "S" Tinto aus Spanien überlegte ich lange, was an ihm wohl reizvoller ist: seine enorme Qualität oder das unglaubliche Preis-Leistungsverhältnis? ... "Sur" weckte in mir größte Zustimmung. Der komplexe Wein aus Garnacha, Tempranillo und Graciano weckt Neugier mit seinem üppigen Aromenrad. Rote, blaue und schwarze Beeren, Wacholder, Gewürznelke, Piment, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade, Schwarzgeräuchertes. Im Gaumen schmeichelnde reife Tannine, dichter Stoff mit Tiefgang, süßlich, weich, mit Feuer und spielerischer Grandezza."

Begleitung Leichte und kräftige Fleischgerichte, würziger Hartkäse.

Preis 6,70 Euro 0,75 Liter / 8,93 Euro Liter

Norte DO 2007 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Sauvignon, Merlot.

Charakter Nase: Zum Auftakt Tabak und Zigarrenkistenholz über Beerendüften nebst Ahnungen von Wacholder. Gaumen: Es zischt zunächst ein bißchen weil der Wein noch ein wenig Gärkohlsäure mitbringt, dann kommt saftige Frucht (fast noch ein wenig mostig), Schwarzkirsche und auch hier Ahnungen von Wacholderwürze. Tannine und Säure sind wie immer sehr sanft.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau im Barrique.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Lamm und Wild, kräftiger Käse.

Preis 6,70 Euro 0,75 Liter / 8,93 Euro Liter

Spanien | Somontano

Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragon, Salas Bajas

Enate Chardonnay 234 DO 2010 ^W

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Leicht nussig, dezenter Duft von feinem, reifem Kernobst, auch Anklänge von Vanille. Am Gaumen sanfte, nachhaltige Burgunderfrucht. Die insgesamt kühle und feine Aromatik läßt den nicht unbeträchtlichen Alkoholwert völlig vergessen.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Die Auszeichnungen für den Chardonnay 234 sind zahlreich. Nach Bronze 2002 und Silber 2003 erhielt der Enate Chardonnay 234 mit dem Jahrgang 2004 die Goldmedaille bei "Chardonnay du Monde", damit ist er einer der besten Chardonnays der Welt. Diese Ausnahmestellung von Enate wird auch von Hugh Johnson in seinem "kleinen Johnson" immer wieder bestätigt: "... hervorragendes Enate-Sortiment ..."

Begleitung Zu Pastagerichten mit hellen Saucen, Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Enate Tinto Reserva DO 2004 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Sauvignon.

Charakter Weites, komplexes Aromenspektrum: rote und schwarze Früchte, Kräuter, Paprika, Lorbeer; feine Tannine, langer Abgang mit Röstaromen, Tabak und Schokolade.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau im Barrique. Kann ein Depot ausbilden, vorsichtig ausgießen bzw. dekantieren.

Bewertungen/Auszeichnungen Neben Gold-, Silber- und Bronzemedailien bei diversen Weinprämierungen wertete ihn der "Guia Penin" 1999 als einen der besten 20 spanischen Weine überhaupt.

Begleitung Zu kräftigen Gerichten von dunklem Fleisch, insbesondere zu Wild und kräftigem Käse.

Preis 19,50 Euro 0,75 Liter / 26,00 Euro Liter

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Rueda

Geboren im Baskenland, verbrachte Telmo Rodríguez seine Kindheit auf dem elterlichen Weingut in Rioja. Er studierte zunächst Biologie, besann sich, wechselte zur Önologie und machte sein Diplom in Bordeaux. Im Anschluß begab er sich, wie es sich für einen „Handwerksgesellen“ gehört, auf die Wanderschaft. 3 Jahre blieb er beim legendären Bruno Prats auf Cos d'Estournel, es folgten 3 Jahre bei Eloi Durbach, dem genialen Kopf hinter der Domaine Trévallon und weitere Stationen bei großen Winzerpersönlichkeiten Frankreichs: Perrin, Guigal und Chave. So nimmt es nicht wunder, dass die „Revue du Vin de France“ einen ihm gewidmeten Artikel mit „Un Bordeaux en Espagne“ überschrieb und ihn enthusiastisch lobte. Nicht etwa weil er Kopien des Bordelais erzeugen würde, sondern weil er ein Repräsentant deren bester Tradition ist, auf Konzentration, Eleganz und Finesse Wert legt und auf die autochthonen Rebsorten der Regionen. Das Ergebnis sind Terroirweine im besten Sinne des Wortes.

Nach Spanien zurückgekehrt, übernahm er zunächst in Rioja, die Leitung von *Remelluri* und sicherte dem Familiengut innerhalb weniger Jahre einen Spitzenplatz in der Region und darüber hinaus. Doch damit nicht genug, gründete er mit befreundeten Winzern und Önologen die *Compañía de Vinos*. Nach und nach entsteht hier aus ureigenen spanischen Rebsorten in diversen Appellationen und teilweise vergessenen Lagen mit uralten Rebstöcken ein sehr persönlicher Olymp des spanischen Weins. Dessen Mitglieder sind allesamt höchst eigenständig und unverwechselbar. Rodríguez nennt sie *Vinos con alma*, Weine mit Seele.

Basa DO 2011 ^w

Rebsorte(n) Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc.

Charakter Eine für einen weißen Spanier erstaunliche Frische und Lebendigkeit der Frucht kennzeichnet den Basa. In der Nase zeigt er Noten von weißen Johannisbeeren, auch vegetabile Blattaromen, am Gaumen eine angenehme Glätte mit harmonischer Säure.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Besonderheiten Verdejo, eine traditionelle Rebe in der Region, liefert feine, teils sehr langlebige Weißweine. Manche Experten vergleichen sie daher mit dem Riesling (Hugh Johnson) andere mit dem Sauvignon Blanc (Horst Dippel) – auf jeden Fall eine Rebe mit Charakter!

Begleitung Als Aperitif, zu Fisch und Schalentieren, Salaten, Pasta mit hellen Saucen, Gemüsegerichten, Geflügel und hellem Fleisch.

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

Spanien | Toro

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Zamora

Dehesa Gago DO 2010 ^R

Rebsorte(n) Tinta de Toro (lokale Variante der Tempranillorebe).

Charakter In der Nase üppige Aromen von schwarzen Beeren, Blaubeeren und Crème de Cassis auch ätherisch-würzige Noten, am Gaumen glatt und fruchtbetont mit einem kühlen fleischigen Körper; nach einer Weile offener Zeit von milder Adstringenz.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Der Wein stammt von 40 bis 70 Jahre alten, teilweise wurzelechten Rebstöcken.

Begleitung Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, insbesondere wenn scharf gewürzt wurde, aber auch solo.

Preis 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Spanien | Ribera del Duero

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Aranda de Duero

Gazur DO 2010 ^R

Rebsorte(n) Tinta del Paiz (lokale Variante der Tempranillorebe).

Charakter Der Wein duftet nach dunklen Waldbeeren, zart nach Holz und Gewürzen, auch Heu und Kräuter kommen vor in diesem komplexen Duft, am Gaumen sanfte Gerbstoffe, voll üppiger Frucht: Schwarzkirschen und Sauerkirschen mit leicht süßen Tanninen gewürzt; ausklingend werden die Fruchtnoten langsam von Gerbstoffen domestiziert. Das ist der erste Eindruck, aber wie fast alle Weine entwickelt er sich. So sind nach einigen Stunden offener Zeit auch Brombeernoten zu entdecken; den Aromenkern bildet jedoch nach wie vor Sauerkirsche. Im Jahrgang 2009 zeigt er verglichen mit früheren Jahrgängen ein wenig mehr Säure und Gerbstoff, auch mehr Körper und kommt etwas weniger daher.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Begleitung Zu kräftiger mediterraner Fleischküche und zu Gegrilltem, auch Gemüse.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Pago de la Jaraba, Villarobledo

Das Weingut Pago de la Jaraba ist eine ehrgeizige Neugründung. Ein erfolgreicher Industrieller aus der Metallbranche erfüllt sich den Traum vom eigenen Weingut und kauft geeignetes Land auf über 750 Meter über N.N. im Zentrum der Mancha. Erste Pflanzungen erfolgen 1997, 1999 wird das Gebäude der Bodega nach modernsten Erkenntnissen und ohne Rücksicht auf Kosten erbaut. Der erste Jahrgang konnte 2002 von mittlerweile 5-jährigen Reben abgefüllt werden und erregte sofort Aufsehen. Von Anfang an war es das erklärte Ziel in nicht allzu ferner Zukunft die Bezeichnung *Pago* nicht nur im Namen zu tragen, sondern auch den qualitativen Ansprüchen an die 2003 neugeschaffene Spitzenklasse im spanischen Weingesetz zu genügen. Dieses Ziel ist nun erreicht, seit dem 1. März 2010 darf das Gut seine Weine als DO Pago deklarieren.

Bei dem Begriff Pago handelt es sich um eine in Spanien übliche Bezeichnungen für kleine Weinberge bzw. Flurstücke mit einheitlichem Boden und homogenem Lagenklima die durch topographische Gegebenheiten begrenzt sind. VINO DE PAGO, diese 2003 eingeführte Qualitätsstufe, steht mithin für Außerordentliches, sie wird für Weine eines hervorragenden Weinbergs oder einer ausgezeichneten Einzellage vergeben.

Azagador Crianza DO 2008 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Charakter Feine Würze, intensive Beerenaromen, nobler Barriqueurton, weich, elegant.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Zweijähriger Ausbau, davon 10 Monate im Barrique.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten und gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Azagador Reserva DO 2007 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Charakter Sowohl in der Nase wie am Gaumen ein sehr ausgewogener, harmonischer Wein. Fruchtnoten von dunklen Beeren, Tannine und Säure sind wohl ausbalanciert und zeigen schöne Reife.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Dreijähriger Ausbau, davon 12 Monate im Barrique.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten und gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse.

Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Parra Jimenez, Las Mesas ^{BIO}

Graciano DO 2009 ^R

Rebsorte(n) Graciano (Monastrel, Mourvèdre).

Charakter Kräftig und würzig, Aromen von Kirschen und Blaubeeren, jedoch heller im Ton und klarer als von vielen spanischen Roten gewohnt.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Biologischer Anbau, zertifiziert durch die EG und Ecocert, das französische Kontrollinstitut.

Begleitung Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten und gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse.

Preis 5,00 Euro 0,75 Liter / 6,67 Euro Liter

Syrah DO 2009 ^R

Rebsorte(n) Syrah.

Charakter Trocken, doch mit fein säuerlicher Fruchtsüße, latent pflaumig im Aroma.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Biologischer Anbau, zertifiziert durch die EG und Ecocert, das französische Kontrollinstitut.

Begleitung Schwein, Lamm, Auberginenauflauf.

Preis 5,50 Euro 0,75 Liter / 7,33 Euro Liter

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Monovar

Al Muvedre DO 2010 ^R

Rebsorte(n) Monastrell (Mourvèdre).

Charakter Milde Gerbstoffe, Beerenduft, getrocknete Kräuter, ausgesprochen sanfte Säure. War der Wein was frühere Jahrgänge betraf mitunter ein kleiner Sumoringer hinsichtlich des Körpers, der Statur, zeigt er im aktuellen Jahrgang fast schon grazile Züge und eine gewisse Eleganz.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen In der Ausgabe 13/2003 war er "Weintipp der Woche" im Magazin "Der Stern". Unter dem Titel "Al Muvedre - Schrecken des Supermarktes" hieß es: "Es sind nicht die unbezahlbaren Ego-Weine, mit denen der junge Telmo Rodríguez nach Ruhm und Ehre greift. Eher sind es die bodenständigen Tropfen ... Der unkomplizierte Wein erfreut das Herz des preisbewusstesten Weintrinkers, den die anonymen Supertropfen immer wieder quälen, der aber vom Geizen nicht lassen kann. Hier wird er zum Spottpreis glücklich! Herrlich wild zeigt der Wein Charakter in Duft und Geschmack ... Im Repertoire schmeckt er nach deutlich mehr, als er kostet – da hat der Supermarktweins nichts zu melden."

Begleitung Zu kräftiger mediterraner Fleischküche und zu Gegrilltem, auch Gemüse.

Preis 5,90 Euro 0,75 Liter / 7,87 Euro Liter

Spanien | Jerez

Sanchez Romate, Jerez de la Frontera

Sanchez Romate wurde bereits 1781 gegründet, der Ruhm des Familienunternehmens beschränkt sich aber bisher – zu Unrecht – fast ausschließlich auf die spanischsprachige Welt. "Der kleine Johnson" wertet im Kapitel Sherry und Port zwar nicht mit Sternen, kommentiert aber: "Guter Sherry: Oloroso La Sacristia de Romate, PX Duquesa, Amontillado NPU (Non Plus Ultra)."

Romate Fino ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Palomino Fino.

Charakter Trocken mit Noten von Mandeln, Seeluft und Äpfeln, geschmeidig (im Sinne von Schmelz) und spröde (von den Oxydationsnoten her) zugleich.

Alkoholgehalt 16 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Als Aperitif, zu den meisten Tapas, Fisch und Muscheln, genial mit Schinken und guter, nicht zu scharfer Chorizo.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Romate Cream ^w

Rebsorte(n) Palomino Fino mit etwas Pedro Ximenez.

Charakter Er trägt seinen Namen zu Recht, ein cremig-ölgiger Wein mit nussigen, auch eichigen Aromen und feiner Süße.

Alkoholgehalt 17 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad ist prima, er verträgt aber auch Zimmertemperatur.

Begleitung Als Aperitif, zu Gebäck.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Romate Amontillado Reserva Especial ^w

Rebsorte(n) Palomino Fino.

Charakter Der Amontillado ist der gereifte Fino, er ist kräftiger, gehaltvoller, duftig.

Alkoholgehalt 18 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Begleitung Als Aperitif, zu vielen Tapas, Fisch und Muscheln, Schinken und Chorizo.

Preis 16,90 Euro 0,75 Liter / 22,53 Euro Liter

Romate Pedro Ximenez Reserva Especial ^{w | s}

Rebsorte(n) Pedro Ximenez.

Charakter Dunkel, voller Kraft und Süße, Aromen von Feigen, Datteln und Rosinen; Barock! Die Langzeitverkostung zeigt, dass die Dattel- und Feigennoten nach rund zwei Wochen abnehmen, die rosinigen Noten sich hingegen verstärken, begleitet von sehr flüchtigen Espressotönen; die Komplexität im Aromenspektrum nimmt mithin nicht ab, wandelt sich aber; grundsätzlich zeigt er sich außerordentlich stabil.

Alkoholgehalt 18 %, **Trinktemperatur** 14 – 16 Grad.

Besonderheiten Auch wenn die Rebsorte Pedro Ximenez eine weiße ist, die Farbe des Weines ist es definitiv nicht mehr. Der PX, wie er auch kurz genannt wird, entzieht sich den herkömmlichen Kategorien.

Begleitung Groß als Solist, aber auch gut mit Spekulatius (!) und als Trostpflaster bei Regenwetter und Liebeskummer.

Preis 16,70 Euro 0,75 Liter / 22,27 Euro Liter

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen/Baden

ohrechruebler 2003 gutedel sekt extra brut ^w**Rebsorte(n)** Gutedel.**Charakter** Die ruhige Frucht des Gutedel und die kontrapunktige Frische der Kohlensäure ergeben einen sehr feinen, sehr trockenen Sekt; straight!**Alkoholgehalt** 11,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.**Besonderheiten** Klassische Flaschengärung aus einem Jahrgang.**Begleitung** Braucht er nicht; er verträgt sich aber mit den üblichen Verdächtigen.**Preis** 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Literpinot 2002 extra brut ^w**Rebsorte(n)** Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc.**Charakter** Fein hefig in der Nase, untermalt von kühler Burgunderfrucht, auch am Gaumen feinhefig, mit leicht mineralischen Noten. Überhaupt kennzeichnet ihn eine überaus feine, leicht herbe Anmutung bei sehr rassigem, frischem Auftritt. Das Vorbild ist eindeutig im Norden Frankreichs zu suchen, in der Champagne.**Alkoholgehalt** 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.**Besonderheiten** Klassische Flaschengärung aus einem Jahrgang. Im Holzfaß vergoren und vor dem degorgieren 48 Monate auf der Flasche gereift.**Begleitung** Als Aperitif und zu feinen Meeresfrüchten.**Preis** 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

Weingut Kirsten, Klüsserath/Mosel

riesling sekt brut 2008 ^w**Rebsorte(n)** Riesling.**Charakter** Zartfruchtig (Apfel, Pfirsich) mit feinen Hefenoten in der Nase; am Gaumen wenig, traubig, herb-frisch und mineralisch. Feines, dichtes und lang anhaltendes Mousseux.**Alkoholgehalt** 12 %, **Trinktemperatur** 6 - 8 Grad.**Bewertungen/Auszeichnungen** „Es gibt natürlich guten und tollen Sekt und Champagner. Trotzdem werden in keiner anderen Weinkategorie derart viele geschmacksarme Produkte für derart stolze Preise verkauft. Das funktioniert, weil auch keine andere Weinkategorie so stark beworben wird wie Sekt und Champagner. Oftmals ist das Marketing wesentlich beeindruckender als der Geschmack – der erinnert dann eher an Limonade als an guten Wein.“

Sorry, für diesen etwas schroffen Rundumschlag, aber er ist notwendig, um die sensationelle Qualität des 2005 Riesling Brut Sekts vom Weingut Kirsten in Klüsserath an der Mosel ins richtige Licht zu setzen. Endlich ein Schaumwein, der auch ohne Kohlensäure wunderbar fruchtig schmecken würde – wie ein ganzer Korb voller reifer Pfirsiche, Äpfel und Mandarinen! Endlich ein Schaumwein mit der ganzen herrlichen Duftigkeit und eleganten Saftigkeit eines tollen Rieslings – und dazu feine, belebende, festliche bubbles. Und jetzt denken bestimmt manche von Ihnen: Okay, und nun wird der Pigott uns noch erzählen, dass dieser Sekt mit 29,99 Euro ein richtiges Schnäppchen ist! Schließlich ist das ein häufig anzutreffender Champagnerpreis, und am Luxusende der Sektskala eine wichtige Preisschwelle. Aber nein: Mit 11,50 Euro pro Flasche beweisen Bernhard Kirsten und seine Frau Inge von Geldern, dass guter Schaumwein nicht zwangsläufig teuer sein muss. Für sie ist das nur ein Teil der Moselwein-Revolution, an der sie arbeiten – aber in dieser Jahreszeit ist diese Revolution besonders interessant!“ Soweit die Hymne von Rieslingkenner Stuart Pigott.

Begleitung Als Aperitif.**Preis** 13,50 Euro 0,75 Liter / 18,00 Euro Liter

Chat Sauvage, Johannisberg/Rheingau

pinot noir sekt brut rosé 2006 ^{rs}**Rebsorte(n)** Pinot Noir.**Charakter** Dezentler Duft von Wald- und Erdbeeren, ähnlich einem blanc de noir, doch intensiver, feines Mousseux, feine Frucht, lang anhaltend, dabei von unaufdringlicher Eleganz.**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.**Begleitung** Zum Aperitif.**Preis** 16,00 Euro 0,75 Liter / 21,33 Euro Liter

Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay/Champagne

Das kleine, aber sehr feine Haus Billecart-Salmon wurde 1818 von Nicolas François Billecart gegründet und befindet sich bis heute in Familienbesitz – aktuell in der siebten Generation. Der Ruf des Hauses ist fast schon legendär, sein Stil elegant, spritzig, rassig-frisch. Die Trauben wachsen auf Kimmeridge-Kreide in Premier- und Grand Cru-Lagen im Umkreis von Epernay. Ein sicheres Indiz für die Güte der Champagner von Billecart-Salmon ist auch, dass sie auf den Weinkarten zahlreicher Spitzenrestaurants in aller Welt ihren Stammpplatz haben.

Champagne Brut Réserve blanc ^w

Rebsorte(n) Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

Charakter Schon sein Duft macht einen kirre: Hefe, Brioche, feinsäuerliche Herbe und später auch Haselnussaromen. Und sonst? Fein, schlank, druckvoll, frisch, klare Blüten- und Fruchtaromen – nahezu perfekt.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Der Sommelier des renommierten Restaurants „Margaux“ in Berlin, Rakshan Zhoules schätzt ihn und empfahl ihn im Magazin „Feinschmecker“ mit folgender Eloge: „Ein Tanz der Düfte, florale und zugleich gelbe Steinfrüchte in der Nase. Feine Perlage und glänzendes, zartes, appetitliches Gelb. Am Gaumen saftig und lebhaft. Marille mit zartwürzigem Pinot-Aroma. Feierlicher Nachhall.“

Begleitung Ideal als Aperitif und zu Meeresfrüchten und Austern.

Preis 34,90 Euro 0,75 Liter / 46,53 Euro Liter

Egly-Ouriet, Francis Egly, Ambonnay/Champagne

Francis Egly baut seine Grundweine, die alle von Cru Lagen stammen, in Stahltanks und Barriques aus, es wird keine Filtration oder Schönung vorgenommen. Sie zeichnen sich durch ungewöhnlich lange Ausbauzeiten der Grundweine und durch ein langes Hefelager aus – alle Weine von Egly-Ouriet reifen mindestens 4 Jahre bevor sie den Keller verlassen. Von Liebhabern sind sie äußerst geschätzt und gesucht. „Der kleine Johnson“ stellt in einem gesonderten Abschnitt stets eine kleine, aber überaus feine Auswahl an Champagnerzeugern heraus, in der Ausgabe 2004 hieß es: „Egly-Ouriet Erstklassiger Winzer und Kellermeister in Ambonnay mit herrlich ausdrucksstarken Pinot-noir-Weinen, ...“

Champagne brut Les Vignes de Vrigny ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Pinot Meunier.

Charakter Ein frischer, fruchtiger Champagner.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Begleitung Ideal als Aperitif.

Preis 32,90 Euro 0,75 Liter / 43,87 Euro Liter

Champagne brut Tradition Grand Cru ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Pinot Noir mit einem kleinen Anteil Chardonnay.

Charakter Kraftvoll, von großer Komplexität.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen In aller Munde war Francis Egly mit einem mal, als das *Gault Millau* Magazin im Juni 2007 einen großen Test von Standard Brut Champagner ohne Jahrgang durchführte. Das Resümee lautete: „Mit der Grande Cuvée von Krug hatten unsere umfangreichen Verkostungen einen unangefochtenen Sieger. Man könnte einzig die Frage stellen, ob dieser famose Champagner, der mehr Geld kostet als die meisten Prestige Cuvées und das dreifache der üblichen Standards, überhaupt in die Kategorie Brut ohne Jahrgang passt.“

Die Entdeckung der Verkostung ist zweifellos Egly-Ouriet aus Ambonnay, der sich mit seinem Brut Tradition sogar knapp vor den Klassikern von Bollinger und Roederer platzieren konnte. Das erste Dutzend der insgesamt 42 verkosteten Champagner zeigte sich in sehr guter Verfassung. Allerdings fiel uns bei manch anderer Marke ein gehöriges Maß an Belanglosigkeit auf. Der Vermarktungserfolg scheint hier allzu oft den Sieg über qualitative Ambition davonzutragen.“

Die ersten fünf Plätze wurden belegt von Krug, Brut Grande Cuvée, 95 Punkte, Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru, 92 Punkte, Bollinger, Special Cuvée Brut, 91 Punkte, Roederer Louis Brut Premier, 91 Punkte und Billecart Salmon, Brut Réserve, 90 Punkte.

Begleitung Als Aperitif und zu Vorspeisen.

Preis 43,90 Euro 0,75 Liter / 58,53 Euro Liter

Mehr Weitere Champagner von Egly-Ouriet, auch Millésimé, auf Anfrage.

Bouvet-Ladubay, St-Hilaire-St-Florent/Loire

Bouvet-Ladubay, gegründet 1851, ist ein Traditionsbetrieb in dem mit großer Leidenschaft und ebenso großem Können die Liebe zum schäumenden Wein gepflegt wird. Im Guide Hachette, dem angesehensten Weinführer Frankreichs, attestiert man dem Haus Bouvet-Ladubay es sei „eine Institution für die Schaumweine der Region von Saumur“.

La Petite Bulle blanc ^w

Rebsorte(n) Chenin Blanc, Chardonnay.

Charakter Frisch, leicht nach Hefe und Apfel duftend.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Als Aperitif.

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Crémant de Loire Brut ^W

Rebsorte(n) Chenin Blanc, Chardonnay.

Charakter Frisch, schlank, mit feinen Blüten- und Fruchtaromen.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Besonderheiten Klassische Flaschengärung.

Begleitung Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fisch, Schalentieren. In Frankreich ein Klassiker zu Weihnachten.

Preis 11,50 Euro 0,75 Liter / 15,33 Euro Liter

Rosé Excellence Brut ^{RS}

Rebsorte(n) Cabernet Franc.

Charakter Frisch und trocken, zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren, mit feiner Frucht am Gaumen.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Besonderheiten Klassische Flaschengärung.

Begleitung Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

Cuvée Tresor Brut Blanc ^W

Rebsorte(n) Chenin Blanc, Chardonnay.

Charakter Der Guide Hachette, der den 2007er Jahrgang zum wiederholten Mal mit der Höchstnote von drei Sternen und darüber hinaus mit dem Coup de Coeur bedacht hat, formuliert in seiner 2010er Ausgabe folgende Eloge: „Nach einem viermonatigen Aufenthalt im Edelstahl und nach sechs Monaten in Barriques gründen Chenin und Chardonnay einen klaren gelben Wein, mit einer sehr feinen Perlung. Vanille, frisches Obst und weiße Blumen bilden eine delikate seltene Nase. Im Mund eine frische Cuvée, mit einer bemerkenswerten Länge und einer Dominanz von Williams Birne, sehr typisch für die großen Schaumweine des Loire-Tals. Superb.“

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Besonderheiten Klassische Flaschengärung.

Begleitung Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen.

Preis 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro Liter

Domaine de Nerleux, Saint Cyr en Bourg

Die Domaine de Nerleux – übersetzt aus dem Altfranzösischen heißt das so etwas wie das Haus der schwarzen Wölfe – befindet sich heute in neunter Generation im Besitz von Elisabeth and Régis Neau. Ihre Weinberge sind begrünt und man achtet auf biologisch unbedenkliche Maßnahmen und nachhaltiges Wirtschaften. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 25 Jahre, die ältesten aber wurden schon 1933 gepflanzt.

La Folie des Loups, Crémant de Loire Brut AC ^R

Rebsorte(n) Chenin Blanc, Chardonnay.

Charakter Brillant, klar und frisch mit dezenten Aromen von Früchten (Pflirsich, Apfel) und Zitrusnoten. Der Winzer selbst macht auch Noten von Mandel, Akazie und Zitronenbaum aus.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen Hugh Johnson bewertet die Appellation mit **-***, die Domaine de Nerleux gilt ihm als einer der führenden Erzeuger.

Begleitung Als Aperitif selbstverständlich, aber auch zum kompletten Menü, wenn es nicht explizit einen Rotwein verlangt.

Preis 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Codoné, Treviso/Veneto

Prosecco Frizzante DOC ^W

Rebsorte(n) Prosecco.

Charakter Angenehm zart-traubiger Duft, auch apfelig, sehr geschmacksintensiv, feines Mousseux, ein sehr anspruchsvoller Frizzante.

Alkoholgehalt 10,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Als Aperitif.

Preis 7,20 Euro 0,75 Liter / 9,60 Euro Liter

Prosecco DOC Spumante brut ^W

Rebsorte(n) Prosecco.

Charakter Feiner, zurückhaltend traubiger Duft mit Aspekten von herben Zitrusfrüchten (Bergamotte). Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck nahtlos fort: traubig, leichte Herbe, ein Tick traubige Süße und feine Perlage.

Alkoholgehalt 11 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Klassisch als Aperitif oder einfach zwischendurch, zu Antipasti, Fisch, Schalentieren, auch leichten Pastagerichten.

Preis 9,20 Euro 0,75 Liter / 12,27 Euro Liter

Paris Rocchi, Caldarola/Marken

Vernaccia Nera Spumante secco ^R

Rebsorte(n) Vernaccia Nera.

Charakter Sein Duft ist zurückhaltend fruchtig, am ehesten mit Brombeere zu assoziieren, am Gaumen folgt dann das Aha-Erlebnis: fruchtig (Brombeere), herb-süß mit leichter Bitternote und feiner Fruchtsüße, dabei staubig trocken (Gerbstoffe!) und dennoch fruchtig. Auch wenn es ein Spumante ist, also ein veritabler Sekt mit dem entsprechenden Kohlendruck, entfaltet sich dieser auf eine sehr sanfte, aber intensive und nachhaltige Art.

Alkoholgehalt 11,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad. In Italien liegen die empfohlenen Trinktemperaturen allerdings um 14 Grad; wie er Ihnen am besten gefällt müssen Sie selbst entscheiden.

Begleitung Der „Silberlöfel“, jenes 2006 zum ersten Mal in deutscher Übersetzung erschienene Opus magnum der italienischen Kochliteratur, empfiehlt zu Schaumweinen dieser Art einen der erfolgreichsten Botschafter italienischer Küche und Kultur: Pizza!

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 Euro Liter

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

Nach Abschluss seiner Lehr- und Wanderjahre als Koch übernahm Jörg Geiger den elterlichen Gasthof Lamm in Schlat, einem 1700-Seelenort in Württemberg zwischen Göppingen und Geislingen. Zum Gasthof gehörte auch noch etwas Landwirtschaft und ein kleiner Bestand an uralten Champagner-Bratbirnen-Bäumen und die Erinnerung, dass der Opa aus diesem eigentlich ungenießbaren Obst einen moussierenden Most zu machen verstand – im Gegensatz zum Rest der Republik, der mit Most den frischen gepressten Saft bezeichnet, benennen die Schwaben mit Most das vergorene Produkt. Nach ersten Experimenten, die noch einen Helm im Keller erforderten da ein Großteil der Flaschen explodierte, kam Geiger dem historischen Vorbild, wie es bereits 1856 von Eduard Lucas beschrieben wurde, langsam näher: „Beim Cider ist indessen die Stärke oder der Gehalt an Alcohol bei weitem weniger das, was ihn von anderen Getränken auszeichnet, sondern ist jene angenehme Mischung von Süßigkeit und Säuerlichkeit und lieblicher Herbe. Das Wünschenswerte beim Cider ist, dass er genügend Kohlensäure besitze, um das Wasser des Apfels damit aufzuschwängern, dass man ein leicht moussierendes und stark perlendes Getränk erhält.“

Die Streuobstwiesen des Albvorlandes mit über hundertjährigen Apfel- und Birnbäumen, wo Geigers Rohstoff quasi naturbelassen wächst, weisen mit über 5000 Tier- und Pflanzenarten eine erstaunliche Biodiversität auf und wurden 2007 zum EU-Vogelschutzgebiet erklärt. Für den Erhalt dieser uralten Kulturlandschaft setzten sich nicht nur umweltbewusste Mitbürger ein, auch ein qualitätsorientierter Produzent wie Jörg Geiger tun das Seine, indem er seinen Lieferanten ein Vielfaches des normalen Marktpreises zahlt.

Die Cider von Geiger sind teilvergorene Obstschäumweine aus alten Apfel- und Birnensorten. Der frisch gepresste Saft wird natürlich geklärt und am nächsten Tag abgezogen. Die Vergärung findet gekühlt und aromenerhaltend im Drucktank statt. Das Ergebnis sind harmonische Obstschäumweine mit vielschichtigen Apfel- und Birnaromen und einem außerordentlich feinen Mousseux. Ganz ohne Frage, Schlat ist der Ort wo Barthel den Most holt!

Schäbischer Cider mild

Preis 6,50 Euro 0,75 Liter / Liter 8,67 Euro

Schäbischer Cider brut

Preis 6,90 Euro 0,75 Liter / Liter 9,20 Euro

Einige der Rieslinge aus Deutschland mit ausgesprochener Restsüße, Port und süßer Sherry gelten im klassischen Sinne nicht als Dessertweine, auch wenn sie die Eignung ein Dessert zu begleiten durchaus mitbringen, sie werden daher nur im Länderbereich aufgeführt.

Château de villefranche, Barsac/Sauternes

Das Château de Villefranche ist ein kleines Gut von gerade einmal 12 ha mit einer langen Tradition die bis ins 18. Jhd. zurückreicht. Traditionell ist auch die Weinbereitung: Handlese, ein Ertrag von gerade einmal 25 hl/ha, Ausbau zur Hälfte im großen Holzfass, zur Hälfte im Barrique. Kenner sprechen von ihm als dem Archetyp des Barsac; er ist über Jahrzehnte entwicklungsfähig.

Sauternes AC 2004 W | S

Rebsorte(n) Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

Charakter Sanft, üppig und konsistent mit leicht herber Süße, vielschichtige Aromen rund um Vanille und Muskat.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 10 - 12 Grad.

Begleitung Klassisch zu Gänseleber oder Blauschimmelkäse.

Preis 19,90 Euro 0,75 Liter / 26,53 Euro Liter

Carlo Pellegrino, Marsala/Sizilien

Marsala Superiore Oro Dolce DOC W | S

Rebsorte(n) Insolia, Grillo.

Charakter Das Aromenspektrum in der Nase entfaltet sich reich und süß mit Aspekten von „gebranntem“, nicht unbedingt Mandeln, eher nussig, karamellig. Auch am Gaumen ist er süß, voll und reich bei leichter Konsistenz, dabei hat er genügend Säure die ihn lebendig macht, im Nachhall kommen auch hier die „gebrannten“ Aromen wieder hervor; ganz versteckt auch steinige, mineralische Noten.

Alkoholgehalt 18 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Besonderheiten Ähnlich wie ein Port vor Abschluss der Gärung mit Alkohol verstärkt und zwei Jahre im Holzfass ausgebaut.

Begleitung Als Aperitif wie zum Dessert, zu süßem wie Cantuccini, aber auch zu salzigem wie Pecorino.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

José Maria da Fonseca, Azeitao/Setúbal

Alambre DOC Moscatel de Setúbal 2007 W | S

Rebsorte(n) Moscatel de Setúbal, Arinto, Malvasia, Boais.

Charakter Voller Süße und Schmelz, Aromen von Orangen, Feigen und exotischen Früchten, dicht, reich und lang.

Alkoholgehalt 17,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

Besonderheiten Mit Alkohol verstärkt und im Barrique ausgebaut.

Bewertungen/Auszeichnungen "Der kleine Johnson" 2004 bewertet die Güter Fonseca's mit ** – ***. "Altehrwürdige Firma ... u.a. mehrere Garrafeira-Weine und der berühmte Dessertwein Setúbal."

Begleitung Als Aperitif, zu Stopfleber, edlem Blauschimmel, Dessert.

Preis 12,80 Euro 0,75 Liter / 17,06 Euro Liter

Brennerei Hubertus Vallendar, Kail/Mosel

Die Kunst des Destillierens – Vallendar, dieses Statement findet sich am Kopf der Etiketten von Hubertus Vallendar. Selbstbewusst, gewiss und dazu hat der Mann auch allen Grund. Nicht nur dass er ein hervorragender Brenner ist – manche meinen gar der beste in Deutschland und einer der besten weltweit – er versteht sich auch als Botschafter dieser Kunst und engagiert sich als Verkostungsleiter und Lehrer und konzipiert Brennanlagen für Kollegen. Wie er diese Kunst ausübt beschreibt er selbst wie folgt: „Nur aus den besten Früchten gewinnen wir beste Destillate. Reines Aroma in flüssiger Form. Die Nase ist unser wichtigstes Organ. Sie erkennt am besten die volle Reife der Himbeeren, den satten Duft der Birnen in ihrem perfekten Stadium und das unverkennbare Aroma saftig ausgereifter Weinbergspfirsiche. Das dunkle Rot edler Kirschen oder das goldgelb ausgewählter Trauben. Zum Schluss der Gaumen, der hier und da prüft, ob der Geschmack auch hält, was Duft und Aussehen versprechen. Mehr Aufwand geht kaum. Weniger auch nicht. Sorgfältiges Brennen braucht Zeit, Liebe, Geduld und jede Menge Erfahrung. Auch wenn wir mit modernster Technik arbeiten (Hubertus Vallendar konzipierte Brennanlagen für 5 der 10 besten Brenner der Welt) – über die letztendliche Qualität entscheidet der richtige Augenblick, in dem der Mittellauf herausgetrennt werden kann. Nur er birgt herausragende Edeldestillate, die wir mit unserem Namen zeichnen.“

Das seine Brände zu überzeugen wissen, zeigte sich im März 2008, als er bei den World Spirit Awards, der inoffiziellen Weltmeisterschaft der Brenner, für seine Brände den Status „Master-Class Distillery“ verliehen bekam und für seine Obst-Spirituosen und Geiste als einziger Deutscher den Status „World-Class Distillery“. Aktuell im Jahr 2011 wurde Vallendar in zwei von drei möglichen Kategorien zur "Distillery of the Year 2011" gekürt und somit zum unangefochtenen Superstar dieses Wettbewerbs.

Wolfram Ortner, der Initiator desselben, kommentiert dies wie folgt: "Die Bewertung der Spirits kommt dem Sortieren von Diamanten gleich".

Obstbrand von Äpfeln und Birnen

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 17,50 Euro 0,70 Liter / 25,00 Euro Liter

Tresterbrand aus dem Barrique

Alkoholgehalt 43 %.

Preis 17,50 Euro 0,70 Liter / 25,00 Euro Liter

Marc de Moselle 2007er

Der Trester für diesen Brand wurde auf einer über 100 Jahre alten wasserhydraulischen Weinpresse des Weingutes Reinhold Fuchs in Pommern/Mosel aus Rieslingtrauben gewonnen. Entsprechend feucht ist der Trester, so wie die Rohstoffe bei der Produktion eines Marc de Bourgogne, daher nennt Hubertus Vallendar diesen Brand einen „Marc“. Bei den "World Spirits Awards 2011" erhielt er 93,3 von 100 Punkten und eine Goldmedaille. In Duft und Geschmack ist er außerordentlich vielschichtig. Das geschmackliche und olfaktorische Zentrum bilden Aromen von Wein und eine gewisse erdfeuchte Mineralität, daneben lassen sich, so Vallendar, auch Aromen von Hagebutten, Johannisbeer-Blättern, Äpfeln und Walnüssen erspüren.

Alkoholgehalt 43 %.

Preis 23,00 Euro 0,50 Liter / 46,00 Euro Liter

Edelbrand von der Kirsche

Für den Kirschbrand wird die badische Dollensepplerkirsche, eine Süßkirsche, destilliert. Es sind dunkelbraunrote Herzkirschen und sie reifen in der 4.-5. Kirschwoche. Die verarbeiteten Früchte stammen aus Südbaden, aus dem Markgräflerland.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene **Begleitung**: Le Mini Cakinois mit Kirschbrand und Walnuß affiniert, Münsterkäse, Trilogie von Schokolade, Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Kaninchenrücken in Pinienkern-Kräutercrepe mit Rotweinschalotten in Balsamicojus. Mandelhörnchen aus der Edition „Tekrum Kleine Konditorei“.

Alkoholgehalt 45 %.

Preis 26,50 Euro 0,50 Liter / 53,00 Euro Liter

Edelbrand von der Mirabelle

Die Früchte für den Mirabellenbrand stammen aus Frankreich, aus dem Gebiet um Nancy. Eine ursprüngliche Herkunft ist nicht bekannt, jedoch wird sie in Frankreich schon seit dem 15. Jahrhundert kultiviert.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene **Begleitung**: Carré de l'Est mit Mirabellenbrand affiniert, zu Weißer Schokolade affiniert mit Safran Curry.

Alkoholgehalt 45 %.

Preis 26,50 Euro 0,50 Liter / 53,00 Euro Liter

Edelbrand von der Williams-Christ-Birne

Die Williams-Birne wurde in England „entdeckt“, 1770 in Aldermaston. Heutzutage ist sie mehr oder weniger in ganz Europa und den USA verbreitet. Die Williams-Birne für Vallendars Edelbrand stammen aus dem französischen Rhônetal. Sie werden schonend zerkleinert und von Stiel und Haut befreit. Das Mus wird dann schonend in die abgehende Gärung destilliert.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene **Begleitung**: Birnencreme Brûlée, Geräucherter Hering, Seppia auf Krustentiersauce und Seewolf auf Safransauce, Crêpe Normande mit Gallapfel.

Alkoholgehalt 45 %.

Preis 28,50 Euro 0,50 Liter / 57,00 Euro Liter

Noordkorn Wacholdergeist

In Norddeutschland, insbesondere an der Küste, da trinkt man Korn, so denkt sich das der Binnenländer, insbesondere wenn er nicht zur ganz jungen Generation gehört und vielleicht auch noch Doornkaat kennt, einen traditionellen Korn aus dem Städtchen Norden gegenüber der Ostseeinsel Norderney an der Küste gelegen. Man trinkt tatsächlich Korn im Norden und gar nicht mal so knapp. Der wahre Liebhaber klarer Destillate greift aber eher zu einem Wacholdergeist, in den Ländern an der östlichen See auch als Genever oder Gin bekannt. Im Auftrag von Herrn Matthias Fuchs von "Das Kontor" aus Norden destillierte Hubertus Vallendar einen fulminanten Wacholdergeist. Ein wacher, klarer Geist aus vollreifen Wacholderbeeren der Appeninen. Das Etikett ist dem Künstler Ole West zu verdanken und nimmt Bezug auf die Stadt Norden und die Himmelsrichtung und trägt, quasi als schmunzelnde Hommage, ein doppeltes O im Namen.

Begleitung Am liebsten eine gediegene Platte mit Räucherfisch.

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 25,00 Euro 0,70 Liter / 25,71 Euro Liter

Pojer e Sandri, Faedo/Trentino

Andreas März, der Chefredakteur der in der Schweiz erscheinenden, äußerst kritischen Fachzeitschrift *Merum* (für italienischen Wein und Olivenöl), wohnhaft in der Toskana, leitete die Ausgabe 2/2006 derselben mit folgenden Worten ein: „Wo krieg ich hier eine gute Grappa? Hast du mir einen guten Tipp?“ Diese Frage stellt sicher jeder Dritte, der mich hier in der Toskana besuchen kommt. Meine stereotype Antwort ‚tut mir leid, hier gibts keine gute Grappa‘, wird wohl meist, so fürchte ich, als Verschrobenheit interpretiert.“ Im anschließenden Dossier geht *Merum* der Frage auf den Grund warum das so ist und wo sich wirklich guter Grappa finden lässt. Das warum lässt sich sehr verkürzt so zusammenfassen, in der Toskana, wo Herr März lebt, gibt es keinen guten Grappa, wohl aber in Norditalien, in Südtirol, im Trentino, im Veneto und im Friaul, schon reduzierter in der Lombardei und im Piemont. Die Tradition der *Grappaiole* ist im Grunde eine der kleinen armen Bergdörfer. In der Toskana gibt es keine oder kaum Brenner, deshalb wird der Trester zu Lohnbrennereien gebracht, oft über Hunderte von Kilometern, auf denen er häufig schon anfängt zu verderben. Erstaunlicherweise erzeugen lediglich wenig mehr als 130 italienische Brennereien Tausende italienischer Grappe. Das italienische Gesetz lässt es zu, dass der Abfüller, der häufig wenig mehr tut als eben abfüllen, vielleicht noch den Rohbrand verdünnen, aromatisieren und zuckern, sich ‚Distilleria‘ nennt, obwohl sein Betrieb noch nie eine Brennapparatur beherbergt hat. So gibt es auch keine Garantie dafür, dass ein „Winzergrappe“, aus der Toskana oder sonst einer Region, wirklich aus dem auf dem Gut gewonnenen Trester gebrannt wird. Es ist also viel Augenwischerei im Spiel. Das Fazit von *Merum* überrascht daher nicht: „Der Name ‚Grappa‘ ist genau der richtige, eine Top-Marke für ein National-Destillat! Angenommen, die italienische Grappa-Industrie würde nicht versuchen, diesen Namen mit aller Kraft in den Schmutz zu ziehen, sie hätte eine Erfolgsmarke in der Hand, mit der sich wirklich etwas Vernünftiges aufbauen ließe.“ Auf der Suche nach guten Grappe, die aus frischem aromatischem Trester, möglichst aus eigenem Traubenanbau erzeugt werden, wurde *Merum* folglich hauptsächlich in den alpinen Regionen Italiens fündig. In einer mehrwöchigen Degustation filterte die Merumredaktion aus 101 Destillaten die Crème, die genießbaren und die indiskutablen heraus. Die Wertung wurde mit dem Symbol von Herzen vorgenommen: 1 Herz bedeutet dabei: ein Grappa, von dem man hin und wieder ein Gläschen trinken mag, 2 Herzen: ein Grappa von welchem man gerne täglich ein Gläschen nehmen würde und 3 Herzen bleiben jenen Grappe vorbehalten, „die man versteckt, sobald Besuch ins Haus kommt“. Dreizehn Grappe wurde mit der Höchstbewertung bedacht, darunter alleine vier von den Ausnahmebrennern und -winzern *Pojer e Sandri* aus Faedo im Trentino. Die Grappe von *Pojer e Sandri* bestechen durch feine sortentypische Aromen, sind fruchtig, kräftig, dabei ausgewogen, mit Länge und Tiefe und sie sind trocken.

Grappa Sauvignon

Rebsorte(n) Sauvignon.

Alkoholgehalt 48 %.

Bewertungen/Auszeichnungen Bei Merum nicht in der Wertung.

Preis 31,50 Euro 0,50 Liter / 63,00 Euro Liter

Grappa Traminer

Rebsorte(n) Traminer.

Alkoholgehalt 48 %.

Bewertungen/Auszeichnungen 3 Herzen bei der Merum-Degustation.

Preis 31,50 Euro 0,50 Liter / 63,00 Euro Liter

Acquavite di Mele-Cotogne

Obstbrand von der Quitte.

Alkoholgehalt 46 %.

Preis 42,00 Euro 0,70 Liter / 60,00 Euro Liter

Jacopo Poli, Schiavon/Veneto

Jacopo Poli ist nach Meinung vieler Kenner „der“ Grappabrenner Italiens, eine Wertschätzung die auch der „Wine Spectator“ teilt, da er ihn einmal zum Brenner des Jahres ausrief. Die Technik ist nach wie vor rein handwerklich, fast altertümlich. Neben exzellentem Grappa erzeugt Poli aber auch vorzüglichen Weinbrand und Aperitiv.

Aperitivo Poli

Bei Polis Aperitivo handelt es sich um eine leichte Variante des „Amaro“, also eines „Bitter“. Poli erzeugt ihn aus Kräuterauszügen (Absinth, Tausendgüldenkrout, Thymian, Majoran, Salbei, Kamille, Gewürznelke, Koriander, Enzian, Engelwurz, Kalmus, Chinarinde und Orangenschale), Wermut und Grappa. Er ist fein, leicht bittersüß fruchtig und neben den Kräutern schwingt fern etwas Orangerterpen mit. Genießen Sie ihn pur auf Eis, eventuell mit einem Schnitz Orangen- oder Zitronenschale oder als Bestandteil des im Veneto beliebten „Spritz“: Ein wenig Aperitivo, gerade den Boden des Glases bedeckend, aufgegossen mit einem trockenen frischen Weißwein und einem Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure.

Alkoholgehalt 22 %.

Preis 18,90 Euro 0,70 Liter / 27,00 Euro Liter

Brandy Italiano di Poli

Nach der Destillation des Grundprodukts, eines Trebbiano di Soave, reift Polis Brandy drei Jahre in Fässern aus Alliereiche, mit das Beste was die Gattung Eiche zur Wein- und Weinbrandbereitung hervorbringt. Sein Aroma ist tatsächlich „vergeistigter“ Wein, „aromatisiert“ durch Vanille, Karamell, Toffee-Konfekt, Schokolade und zarte Röstnoten. Im Mund ist er weich, mild, leicht konsistent, auch hier (retronasal) milder Weingeist, dominiert von vanillig-karamelligen Noten.

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 31,90 Euro 0,70 Liter / 45,57 Euro Liter

Azienda Agricola Rolf & Ilona Busch, Rocchetta Palafea

Eine schonende Pressung ergibt nicht nur einen guten Wein sondern auch einen aromatischen Trester. Und da es viel zu schade wäre diesen einfach zu kompostieren, lassen Buschs ihren Trester vor der renommierten Destillerie Berta zu einem hervorragenden Grappa veredeln. Er ist ausgesprochen weich und aromatisch.

Grappa di Brachetto

Rebsorte(n) Brachetto.

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 22,50 Euro 0,5 Liter, Liter 45,00 Euro

Legende

^R Rotwein, ^W Weißwein, ^{RS} Rose, ^S Süß/Edelsüß, ^{BIO} aus biologischem, ökologischem oder biodynamischem Anbau.

Erläuterungen

¹ Die jeweils empfohlene Trinktemperatur folgt internationalen Gepflogenheiten und ist selbstverständlich nicht bindend. Insbesondere mancher Rieslingfreund trinkt seinen Wein gerne 2 Grad wärmer. Paul Bocuse, den man den König der Köche nennt, serviert selbst die größten Bordeaux bei 16 Grad Celsius, denn im Glas erwärmen sie sich ohnehin innerhalb weniger Minuten um einige Grad. Insbesondere viele "kleine", auch leichte Rotweine, profitieren enorm, wenn sie etwas oder auch etwas mehr gekühlt werden.

² Es gibt unzählige Preise und Wettbewerbe, in welchen Weine um Medaillen, Sterne und Punkte konkurrieren. Manche sind von hoher Seriosität, andere von eher fragwürdigem Charakter. Gemeinsames Merkmal ist in der Regel ein Bestreben, Qualität und Typizität zu honorieren, oder sollte es wenigstens sein. Strittig sind teilweise die Bedingungen und der persönliche Geschmack der Tester. Kritik erfahren nicht zuletzt die Erzeuger, welchen vorgehalten wird, sie züchteten "Degustationsmonster" für die großen internationalen Wettbewerbe. Trotz aller, auch berechtigter, Kritik sind Auszeichnungen ein Indiz für Qualität – niemand würde seine Reputation für mangelhafte Weine riskieren, aber immer einen Disput darüber führen, dass eigentlich dieser und nicht jener auf den 1. Platz gehört. Eine Garantie, dass ein 100-Punkte-Wein nun für jedermann und jedefrau ein Highlight darstellt, kann es natürlich auch nicht geben. Sofern die Bewertungen keine marktdominierende Wirkung entfalten – wie man es dem amerikanischen ‚Weinpapst‘ Robert Parker unterstellt –, betrachte und benütze man sie als das was sie sind: nützliche Orientierungsmarken in einem Ozean von Wein. Im Anhang werden einige der bekanntesten Weinführer und -bewerter mit ihren Symbolen aufgeführt.

³ Der richtige Wein zum Essen, das kann ein Genuss sein, das kann aber auch ein Problem sein. Es gibt Dreamteams wie zum Beispiel Muscadet und Austern oder Arbois und Comté; gerade die Kombination von regionaltypischen Gerichten mit Weinen gleicher Herkunft ist meist eine gute Wahl. Aber wie alles, so ist auch die Kombination von Wein und Speisen Moden und Zeitströmungen unterworfen; vom Wandel und der Entwicklung des individuellen Geschmacks einmal ganz abgesehen. Machen Sie es sich also nicht allzu schwer. Der renommierte Sommelier und Weinjournalist Bernd Kreis bekennt im Vorwort zu einem seiner Weinführer: " ... haben die Deutschen das Thema gewohnt gründlich angepackt: Jedes Gericht soll optimal auf den Wein abgestimmt sein und umgekehrt. Aber oft endet die Suche nach dem passenden Wein mit nagendem Unbehagen. Hat man auch alles richtig gemacht? ... Täglich bin ich in meinem Beruf mit den Problemen der Verbindung von Wein und Speisen beschäftigt. Dies hat dazu geführt, dass ich in meiner Freizeit sehr viel großzügiger damit umgehe. Meist trinke ich den Wein auf den ich gerade Lust habe, auch wenn er nicht haargenau passt. Das Vergnügen steht an erster Stelle ..." In diesem Sinne, gehen Sie es ruhig etwas locker an!

Anhang

Qualitätsbezeichnungen

Die nachfolgend genannten Bezeichnungen geben den Stand bis August 2009 wieder, wie man sie immer noch auf vielen Etiketten findet. Sie werden sukzessive durch andere, der neuen EU-Weinmarktordnung entsprechende Bezeichnungen ersetzt. Die Umsetzung dieser neuen Ordnung ist in Gang gesetzt und findet insbesondere auf den Etiketten der einfachen Weine schon ihren Niederschlag. Was in Frankreich VIN DE TABLE war ist heute VIN DE FRANCE. Alle neuen Bezeichnungen und ausführliche Erläuterungen dazu findet man im Internet bei [wein-plus.de](http://www.wein-plus.de) unter folgendem Link: <http://www.wein-plus.de/glossar/Qualit%C3%A4tssystem.htm>

Deutschland

DEUTSCHER TAFELWEIN (DT) Nach amtlicher Definition ein leichter, lieblicher Wein ohne weitere Eigenarten. Wie inzwischen international gang und gäbe, nutzen Spitzenwinzer häufig solche unteren Kategorien, um frei von behördlichen Vorgaben ihre individuellen Vorstellungen umzusetzen bzw. Rebsorten anzubauen, welche das Weingesetz in ihren Lagen nicht zulässt.

LANDWEIN (LW) Ein schlichter, trockener bis halbtrockener Wein.

QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (QbA) Trocken bis lieblich. Die höchste Qualitätsstufe, bei welcher ein Zusatz von Zucker vor der Gärung erlaubt ist.

KABINETT Ab dieser Qualitätsstufe ist die Zuckering (Chaptalisierung) vor der Gärung untersagt. Die Weine können trocken bis lieblich ausfallen. Der gesetzlich vorgeschriebene Zuckergehalt der Trauben, gemessen in Grad Öchsle, der Aussagen über den potentiell erreichbaren Alkoholgehalt zulässt, ist der Maßstab. Er variiert von Region zu Region, und innerhalb der Regionen differenziert er auch nach Rebsorten. Die nachfolgend genannten höheren Prädikatsstufen erfordern einen jeweils höheren Öchslewert.

SPÄTLESE Früher musste die tatsächlich später stattfindende Lese von reiferen Trauben bei den Behörden angemeldet werden. Erst seit der Neufassung des Deutschen Weingesetzes in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts ist alleine der Öchslewert maßgeblich. Von trocken bis lieblich ist alles möglich.

AUSLESE Erfordert in der Regel eine tatsächliche Auslese von vollreifen, gesunden Beeren aus der Menge des Lesegutes von Hand (qualitätsbewusste Winzer lassen diese Sorgfalt aber auch den unteren Prädikatsklassen angedeihen). Unreife und verfaulte Trauben müssen aussortiert werden; es sei denn, es handelt sich um mit dem Edelpilz *Botrytis cynerea* befallene. Dieser Pilz bewirkt, sofern er die Trauben nicht schon in einem Frühstadium befällt, mittels Perforation der Beerenhäute eine Verdunstung von Wasser aus den Beeren und somit eine erhöhte Konzentration von Zucker und Extrakten. Auslesen fallen meist süßer und alkoholreicher aus als Spätlesen, selten trocken.

BEERENAUSLESE (BA) Süß, intensiv und manchmal alkoholreich. Vor allem Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen begründen den teilweise mythischen Ruf deutscher Rieslinge.

TROCKENBEERENAUSLESE (TBA) Intensive Süße und Aromatik, häufig mit niedrigem Alkoholgehalt. Außergewöhnlich auch in der Haltbarkeit.

EISWEIN Eiswein ist eine Sonderform der BA oder TBA, die Beeren hängen bis zum ersten Frosteinbruch am Stock. In den Beeren bildet das gefrorene Wasser Eiskristalle, der gelöst bleibende Zucker und die Säuren werden mit leistungsfähigen Pressen abgepresst, zurück bleiben die gefrorenen wässrigen Anteile und der Trester. Die Konzentration steigt auf diese Weise enorm. Oft sehr fein und süß, dabei nicht unbedingt alkoholstark, da die natürlichen Hefen bei solch konzentriertem Stoff häufig auf halbem Weg schlapp machen.

Frankreich

VIN DE TABLE (VDT) Die unterste Stufe der einfachen, kaum reglementierten Weine.

VIN DE PAYS (VDP) Landwein. Entspricht dem Landwein in Deutschland und dem IGP in Italien. Der Anteil des VDP liegt aktuell bei ca. 5 %, steigt jedoch ständig, auch finden sich in dieser Kategorie eine ganze Reihe von Spitzenweinen.

VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE (VDQS) Das Gesetz bestimmt Anbaufläche, -methode, Höchstertag und Vinifikationsverfahren. Es gilt unter anderem für Anwärterregionen für die darüberstehende AOC.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC, AC) Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung für die Spitze der Qualitätspyramide in Frankreich, sie regelt über VDQS hinaus den Anbau noch strenger: genau umgrenztes Gebiet – oft nur eine Einzellage –, Rebsorten, Pflanzdichte, Rebschnitt, Vinifikations- und Ausbaumethode, Mindestmostgewicht, maximalen Ertrag. Innerhalb dieser Qualitätsstufe gibt es allerdings noch weitere Differenzierungen, wobei Appellationen wie Burgund (Premier Cru, Grand Cru), Champagne (Premier Cru, Grand Cru) und Bordeaux jeweils eigene Subkategorien haben. Und, als wären der Unterklassen und Systeme noch nicht genug, leisten sich Medoc und St-Emilion in Bordeaux noch einmal unterschiedliche Klassifizierungen für die großen Gewächse.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) Seit August 2009 ersetzt diese Bezeichnung in Folge der neuen Regelungen durch die EU-Weinmarktordnung die Bezeichnungen AOC und VDQS.

Indicazione Geografica Protetta Italien

VINO DA TAVOLA (VDT) Tafelwein. Der einfache Wein, eine Jahrgangsangabe muss nicht sein.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) Bis August 2009 IGT = Indicazione Geografica Tipica. Tafelwein einer bestimmten, festgelegten Region oder Anbauzone. Einige Erzeuger benutzen diese aber auch für Spitzenweine, da die gesetzlichen Bestimmungen etwas anderes nicht zulassen.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Von amtlicher Seite festgelegt sind: Anbaugbiet, Rebsorten, maximaler Ertrag, Mindestlagerzeit, Mindestalkoholgehalt, Säuregehalt und typische Farb-, Geruchs- und Geschmacksmerkmale.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG) Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung. Das höchste Prädikat, die Steigerung der DOC durch verschärfte Anforderungen.

CLASSICO Einige DOC-Gebiete dürfen Weine aus der Kernanbauzone mit diesem Zusatz auszeichnen.

SUPERIORE Kann in einigen DOC-Gebieten für strenger selektioniertes Lesegut mit z. B. niedrigerem Ertrag, höherem Alkoholgehalt etc.

vergeben werden.

RISERVA Zusatzbezeichnung in einigen DOC-Gebieten für Weine, die deutlich länger gelagert wurden.

Österreich

TAFELWEIN (TW) Außer den Maßgaben, dass das Traubengut aus Österreich stammen und mindestens für 6° Alkohol gut sein muss, werden keine weiteren Vorschriften gemacht.

LANDWEIN (LW) Gehört zur Gruppe der Tafelweine, ist jedoch etwas strenger reglementiert. Die Herkunft ist auf eine Region beschränkt, Rebsorten, Mostgewicht, Extrakt und Höchstertag werden vorgeschrieben.

QUALITÄTSWEIN ODER QUALITÄTSWEIN B. A. (QW) Die geografische Herkunft wird auf ein Weinbaugebiet eingeschränkt, Mostgewicht, Typizität, Mindestalkoholgehalt, Extrakt und Ertrag werden reglementiert. Auch ist die Herkunft auf dem Etikett nach Weinbaugebiet, Großlage, Gemeinde, Gemeinde/Weinbauriede (Lage) auszuweisen.

KABINETT Der Kabinett gehört zur Gruppe der Qualitätsweine, muss aber erhöhten Anforderungen hinsichtlich Mostgewicht etc. genügen, darüber hinaus ist die Aufzuckerung nicht gestattet.

Die Prädikatsweinstufen beginnen in Österreich erst über dem Kabinett und gliedern sich wie folgt:

SPÄTLESE Wein aus Trauben, die nach der allgemeinen Lese der betreffenden Sorte im vollreifen Zustand geerntet worden sind, Mostgewicht mindestens 19° KMW.

AUSLESE Wein aus ausschließlich sorgfältig ausgelesenen Trauben (alle nicht vollreifen, fehlerhaften oder kranken Beeren müssen ausgesondert worden sein); Mostgewicht mindestens 21° KMW.

BEERENAUSLESE (BA) Wein aus überreifen und edelfaulen Trauben; Mostgewicht mindestens 25° KMW.

EISWEIN Mostgewicht mindestens 25° KMW. Die Trauben sind bei Lese und Kelterung gefroren (dadurch sind Inhaltsstoffe sehr konzentriert; Eis bleibt im ausgepressten Trester zurück).

STROHWEIN Der Wein wird aus Beeren gewonnen, die mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert und luftgetrocknet wurden. Mostgewicht mindestens 25° KMW. Eiswein und Strohwein dürfen keine zusätzliche Bezeichnung für Prädikatswein tragen.

AUSBRUCH Wein ausschließlich aus edelfaulen und überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren. Zur besseren Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann frisch gekelterter Traubenmost oder Spätlesewein aus derselben Lage dem Lesegut zugesetzt werden; Mostgewicht mindestens 27° KMW.

TROCKENBEERENAUSLESE (TBA) Wein aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren; Mostgewicht mindestens 30° KMW.

Die Angaben in ° KMW beziehen sich auf die Meßmethode mit der Klosterneuburger Mostwaage. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts von dem Freiherrn von Babo entwickelt und dient zur Bestimmung des Mostgewichtes entsprechend des prozentualen Anteils von Zucker. Die Gradation weicht erheblich von der in Deutschland und der Schweiz gebräuchlichen Angabe in Oechsle ab. Ein ° KMW muss mit 5 (exakt 4,9) multipliziert werden, um auf die entsprechenden ° Oechsle zu kommen; 20° KMW entsprechen also rund 100° Oechsle.

DAC Seit 2002 gibt es die Qualitätsbezeichnung DAC (Districtus Austriae Controllatus), damit wurde in Österreichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Das Weinviertel machte mit dem "Weinviertel DAC", für den Grünen Veltliner, den Anfang. 2006 folgte das Mittelburgenland mit Blaufränkisch, wobei DAC stets für "klassische" Weine steht, Reserve DAC für eine höhere Qualität mit Lagenbezeichnung. Weitere werden folgen.

Österreich orientiert sich damit an der Klassifikation solcher Weinbauländer wie Italien (DOC) und Frankreich (AOC), wo der Name der Herkunftsregion kennzeichnend ist und, wenn man so will, zur Marke wurde (Chianti, Chablis) und die Bedeutung der Rebsorten in den Hintergrund getreten ist.

Klar ist eigentlich, dass man mit solch einer "Ordre de Mufti" nicht die Qualität des Weines von heute auf morgen steigern kann. Das unverhohlene Ziel der österreichischen Weinwirtschaft wird von dieser denn auch eindeutig formuliert: "Das sollte mittelfristig eine wesentliche strategische Besserstellung auf den Exportmärkten bringen."

Portugal

VINHO DE MESA (VDM) Tafelwein. In der Regel der einfache Wein. Wie in Italien gibt es auch hier die Situation, dass manche Erzeuger diese Qualitätsbezeichnung für Spitzenweine "wählen", da die gesetzlichen Bestimmungen nichts anderes zulassen.

VINHO REGIONAL (VR) Landwein, Wein einer Region. Junge Qualitätsbezeichnung, welche qualitative Vorgaben macht und das Gebiet umreißt.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA (DOC) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Sie legt Anbaugebiet, Rebsorten, maximalen Ertrag, Produktionsmethoden, Mindestausbauzeit und -alkoholgehalt, Säuregehalt, Farb-, Geruchs- und Geschmacksmerkmale fest.

INDICAÇÃO DE PROVÊNIÊNCIA REGULAMENTADA (IPR) Entspricht im wesentlichen der DOC-Bezeichnung und gilt für Gebiete, welche den DOC-Status erstreben und nach einer fünfjährigen Probezeit auch erhalten können.

VINHO DE QUALIDADE PRODUZIDO EM REGIÃO DETERMINADA (VQPRD) Keine zusätzliche Qualitätsstufe. Kann für Wein eines bestimmten Anbaugebietes statt DOC oder VQPRD verwendet werden. Schafft leider keine Klarheit, ist auch selten anzutreffen.

SUPERIOR Je nach DOC gelten erhöhte Anforderungen an Lesegut, Alkoholgehalt usw.

RESERVA Schreibt die Mindestausbauzeit im Holz vor, bei Weißwein ein Jahr, bei Rotwein zwei Jahre. Manche DOC verlangt noch mehr.

GARRAFEIRA bedeutet Flaschenkeller. Mithin wird hier die Mindestausbauzeit im Holz und in der Flasche vorgeschrieben. Minimum für Weißweine sind zwei, für Rotweine drei Jahre Reife beim Erzeuger vor der Auslieferung. Garrafeiras sind häufig Verschnitte aus Weinen unterschiedlicher Herkunft und werden als Tafelwein angeboten. Hier beweist sich also nicht die Region oder das Terroir, sondern das kompositorische Vermögen des Herstellers bzw. seines Kellermeisters.

Spanien

VINO DE MESA (VDM) Tafelwein. In der Regel einfache, schlichte Weine, aber auch hier sind, wie in Italien und anderswo, spektakuläre Ausnahmerecheinungen möglich.

VINO DE LA TIERRA (VT) Landwein. Das Prädikat gilt für gebietstypische Weine und macht qualitative Vorgaben.

VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG) Neu geschaffene Kategorie für Weine aus einer klar definierten Region, die bezüglich Qualität und Charakteristik der erwarteten Typizität entsprechen müssen; ähnlich IGP in Italien.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung analog der italienischen DOC.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa) Die höchste Qualitätsstufe für Weine einer bestimmten Region, ähnlich DOCG in Italien. Bisher lediglich an die Region Rioja vergeben (1991).

VINO DE PAGO Qualitätsstufe für Außerordentliches, sie wird für Weine eines hervorragenden Weinbergs oder einer ausgezeichneten Einzellage vergeben. Dieses Prädikat wurde erst 2003 als die absolute Spitze der Qualitätsstufen eingeführt.

SEMICRIANZA Prädikat ohne offiziellen Segen. Wird häufig für Weine verwendet, welche die vorgeschriebene Reifezeit im Barrique für eine Crianza nicht erreichen.

CRianza Die Vorgaben unterscheiden sich nach Region. Verbindlicher Mindeststandard ist, dass ein Ausbau über zwei Jahre erfolgt. Davon mindestens 6 Monate im kleinen Eichenfass, der Rest in der Flasche (Rotwein).

RESERVA Analog Crianza, jedoch mit längeren Ausbauzeiten. Weißwein über 2 Jahre, davon 6 Monate im Fass. Rotwein über 3 Jahre, davon 12 Monate im Fass.

GRAN RESERVA Die Steigerung der Reserva. Hier sind Mindestausbauzeiten von 4 Jahren für Weißwein, davon mindestens 6 Monate im Fass, vorgeschrieben. Für Rotweine gilt ein Minimum von 5 Jahren, davon mindestens 2 Jahre im Fass.

VINO DE PAGO Erst 2003 eingeführte Spitze der Qualitätspyramide; sie kann an Weine einer herausragenden Einzellage (Pago) vergeben werden.

Weinführer und ihre Maximalbewertung

Deutschland

Gault-Millau Deutschland 5 Trauben (auch wenn der Gault-Millau einzelne Weine bespricht, bezieht sich die Wertung auf das Gut und seine Kollektion)

Eichelmann Weinführer 5 Sterne

Frankreich

Guide Hachette 3 Sterne und obenauf der Coup de Cœur

Italien

Gambero Rosso 3 Gläser

Veronelli 3 Sterne

Duemilavini 5 Trauben

Portugal

Guia Martins 8 Punkte

Spanien

Guia Penin 100 Punkte

Guia Gourmets 10 Punkte

Sonstige

Wine Spectator (USA) 100 Punkte

Wine Advocat, Robert Parker (USA) 100 Punkte

Merum (Schweiz) 5 Sterne

Der kleine Johnson (GB und zahlreiche Übersetzungen)

Ein Sonderfall ist der jährlich erscheinende "kleine Johnson" des führenden englischen Weinjournalisten Hugh Johnson. Er bewertet keine einzelnen Weine, sondern Regionen und ihre Erzeuger. Maximum 4 Sterne. Da er recht häufig zitiert wird, werden seine Abstufungen hier explizit aufgeführt. * einfache Qualität für jeden Tag. ** überdurchschnittlich. *** bekannt, berühmt. **** erstklassig, anspruchsvoll, teuer. Sind es "fette" Sterne, so meint das: in der betreffenden Klasse besonders gut und preiswert.