

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

Gemäß **Lebensmittel-Informationsverordnung** weisen wir darauf hin, dass alle von uns angebotenen Weine Schwefel zur Konservierung enthalten und Spuren von technischen Hilfsmitteln wie Kasein und Ei¹ enthalten können. Natürliche Weinhaltstoffe wie Histamine² können bei überempfindlichen Personen allergische Reaktionen auslösen.

¹ Die Schönung von Wein mit Hühnereiweiß ist eine jahrhundertealte Methode. Insbesondere bei der Erzeugung von Rotwein können Trubstoffe und Tannine durch den hohen Albumin-Gehalt im Eiweiß gebunden und abgeschieden werden.

² Histamin ist ein biogenes Amin und wird im menschlichen Organismus durch bestimmte Enzyme abgebaut. Die in Lebensmitteln normalerweise vorkommenden Histaminmengen werden i.d.R. gut vertragen. Bei Menschen mit einer Histaminüberempfindlichkeit können bereits Konzentrationen ab 2 mg/L zu Problemen führen. Es können unter anderem Beschwerden wie Kopfschmerzen, Atemnot, Schwindel, Hautrötungen, Juckreiz u. Magenkrämpfe auftreten. Alkohol kann die negative Wirkung des Histamins noch steigern. Die aufgeführten Beschwerden werden oft nicht durch den Genuss von Wein sondern durch den gleichzeitigen Verzehr von anderen histaminhaltigen Nahrungsmitteln wie z. B. Fisch oder Käse hervorgerufen.

Quelle: Weinlabor Kiefer. <http://www.weinlabor-kiefer.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.

Karsdorfer Hohe Gräte Weißburgunder trocken QbA 2018 ^W

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Vegetabil und erdig im Duft, kühle dezent mineralische Frucht, auch insgesamt von kühler Stilistik.

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

Begleitung Gerne zu Austern, Jacobsmuscheln und anderen Meeresfrüchten, zu Kaninchen und Hühnervögeln ebenso, Spargel nicht zu vergessen.

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

Karsdorfer Hohe Gräte, Riesling Spätlese trocken 2012 ^W

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Ein reintoniger Riesling in Duft und Geschmack, im Vortrag kühl und verhalten. Die Schüchternheit hat er jetzt abgelegt, seit Herbst 2017 zeigt er einen verführerischen Zitrusduft – fast ein wenig moselanisch.

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

Begleitung Flusskrebse, Fedderwardsieler Krabbenpfanne (Das ist im Kern die norddeutsche Variante zu Mar y Montagna, nämlich Nordseekrabben und Speck, oft auch mit Röhrei kombiniert, in diesem Fall besser mit Tagliatelle), Meeresfrüchte.

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

Karsdorfer Hohe Gräte, Traminer Auslese 2016 ^W

Rebsorte(n) Traminer.

Charakter Vom Duft her ganz typisch Traminer, aber unspektakulär, am Gaumen dann aber strahlend klar, frisch, druckvoll, mit Nerv und Drive, hochkonzentriert. Zwar ist er nicht ganz trocken, aber dieser Hauch Süße ist geschmacklich kaum zu spüren, gibt vielmehr erst das Finish, das Begeisterung auslöst.

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

Begleitung Im Freundeskreis wird zum Traminer gerne ein spezielles Pastagericht serviert. Der Sugo dazu besteht im Wesentlichen aus geschredderten Nordseekrabben mit reichlich Petersilie, ebenfalls fein gewiegt, ein wenig Knoblauch und Tomate, Pasta nach Belieben. Dazu passt er hervorragend, feine Pasteten begleitet er ebenso gerne.

Preis 24,90 Euro 0,75 Liter / 33,20 Euro Liter

Karsdorfer Hohe Gräte, Spätburgunder spätlese trocken 2006 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Die Nase ist ganz klar Spätburgunder, unaufdringlich, aber mit harmonischer Reife. Am Gaumen ist er dicht und konzentriert, die Tannine rund, regelrecht poliert gestatten sie die Wahrnehmung seiner Tiefe. Momentan, im Herbst 2020, zeigt er sich bei aller vorhandenen Reife und Harmonie ausgesprochen frisch, lediglich ein leichter bräunlicher Schimmer im Rot zeugt von seinem Alter.

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

Preis 25,00 Euro 0,75 Liter / 33,33 Euro Liter

Deutschland | Sachsen

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 Jahresproduktion von wenigen 1000 ökologisch erzeugten Flaschen ist immer schnell ausverkauft.

Riesling „R“ trocken Pillnitzer Königlicher Weinberg QbA 2017 ^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, sich aber nicht in allen Jahren zeigt. 2017 ist fast ein Großes Gewächs.

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

Begleitung Fisch, helles Fleisch.

Preis 21,00 Euro 0,5 Liter / 42,00 Euro Liter

Traminer trocken Pillnitzer königlicher Weinberg QbA 2016 ^w

Rebsorte(n) Traminer.

Charakter Was soll man sagen? Er hat eine wunderschöne Traminernase mit etwas Rosen und Mineralien, am Gaumen ist er glatt, füllig und tief mineralisch, kurz, einfach wunderschön.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 12 Grad und mehr.

Begleitung Pasteten und Pastetchen.

Preis 20,00 Euro 0,5 Liter / 40,00 Euro Liter

Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturrums e. V., Baruth

Sucht man bei Google Maps nach dem Begriff Weinbergweg, finden sich allein in der näheren Umgebung Berlins Wege dieses Namens in Rangsdorf, Zossen, Fehrbellin und Oberkrämer. Da war also mal was! Begünstigt durch die mittelalterliche Warmzeit, auch mittelalterliche Klima-anomalie genannt, etwa zwischen 950 und 1250 nach Christus, breitete sich die Kultur des Weinbaus auch in Deutschland nach Norden und Osten aus. In Brandenburg hielt der Weinbau wohl mit der Herrschaft Albrechts des Bären Einzug, betrieben vornehmlich durch Siedler aus Franken und die Zisterzienser. Mit der um 1300 einsetzenden kleinen Eiszeit endete die Herrlichkeit vorerst. Mittlerweile, die kleine Eiszeit endete so um 1900, nimmt der Bestand an Reben wieder zu. Weinberge im Ertrag stehen in Prenzlau, Phöben, Werder, Petzow, Neuzelle und in weiteren Gemeinden. Bei Wein++ sind die Weingärtner aus Baruth vertreten. Sie werden beraten vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg und bauen die ebendort gezüchteten Piwi-Sorten (Pilzwiderstandsfähige Rebsorten) Muskaris, Solaris, Helios und Johanniter an.

Brandenburger Landwein Cuvée Goldstaub 2019 ^w

Rebsorte(n) Johanniter, Helios, Solaris.

Charakter Johanniter bringt Frische – ein Elternteil ist Riesling – Helios Frucht und Körper – zu den Vorfahren zählen Grauburgunder und Müller-Thurgau und Solaris trägt Fülle und Duft zu einem harmonischen, säuremilden Weißwein bei.

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

Begleitung Fisch oder Spargel, gerne auch in Gestalt einer sanft gewürzten Terrine; generell zu Speisen mit unaufdringlichen, eher feinen Aromen.

Preis 14,00 Euro 0,75 Liter / 18,67 Euro Liter

Deutschland | Ahr

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.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

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. Mit dem Jahrgang 2011 verlieh der *Gault-Millau* die dritte Traube und führt das Weingut damit unter die ersten Zehn an der Ahr. Den Genießern gilt Sermann-Kreuzberg als empfehlenswerter Spezialist für den Frühburgunder.

Spätburgunder trocken QbA 2017 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Schon der Basiswein von Sermann-Kreuzberg ist von frappierender Güte. Rauch, Pinot-Aromen und ein wenig Pfeffer finden sich, eine feine Säure erfrischt den Gaumen.

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

Begleitung Zum Abendbrot; gerne mit einem paar Landjäger und einem Stück Greyrzer Reserve.

Preis 9,20 Euro 0,75 Liter / 12,27 Euro Liter

Marienthaler Frühburgunder trocken QbA 2019 ^R

Rebsorte(n) Frühburgunder.

Charakter Saftig, würzig, mit Aromen von herber Pflaume, auch Weichselkirsche präsentiert sich die Nase. Am Gaumen zeigt er sich reif, weich, üppig mit zarterherber Frucht.

Alkoholgehalt 13 %, **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.

Begleitung Mittelkräftige Fleischgerichte von Schwein und Rind.

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

Weingut Carl Loewen, Leiwener/Mosel

Karl Josef Loewen ist Weinbauer seit bald 30 Jahren. In dieser Zeit wurde der Anbau zwar nicht biologisch zertifiziert, aber naturnah ausgerichtet, mit begrünten Weinbergen und Verzicht auf Mineraldünger. Die Gärung erfolgt mit weinbergseigenen Hefen und der Ausbau wird weitgehend in klassischen Holzfudern durchgeführt. Riesling dominiert den Sortenspiegel mit 95 %, daneben gibt es noch etwas Müller-Thurgau und Weißburgunder. Zum Weingut Carl Loewen gehören einige herausragende Lagen der Mittelmosel. Manche sind mittlerweile für das Große Gewächs (Großer Ring und VDP) klassifiziert, andere, wie der vom Weingut Carl Schmitt-Wagner übernommene Maximin Herrenberg, bergen einen Schatz von über 100-jährigen wurzelechten Rieslingreben. Und dann gibt es da noch die Thörnicher Ritsch. Der Name leitet sich ab vom mittelalterlichen Steinrutze und bedeutet wörtlich: Steine rutschen, mithin also der sprechende Name für eine Steilstlage. Berühmt wurde sie zweifach. Zum einen wurden Weine aus dieser Lage zu Beginn des 20. Jahrhunderts am englischen Königshof serviert, zum anderen gelang es Konrad Adenauer 1956 auch mit Hilfe 20 Flaschen Thörnicher Ritsch, Jahrgang 1953, Nikita Chruschtschow dazu zu bewegen, die letzten deutschen Kriegsgefangenen freizulassen.

Bei den einschlägigen Weinführern und Kritikern ist das Weingut wohlgeleitet. Zuletzt durfte sich Karl Josef Loewen darüber freuen, von Stuart Pigott zum Aufsteiger des Jahres 2011 gekürt zu werden. Und die Geschichte geht weiter. Der *Falstaff* Weinguide 2017 ehrt das Weingut Carl Loewen mit der Auszeichnung „Kollektion des Jahres“. „Gewaltig“ notiert er, der *Falstaff*, und fährt fort: „Karl Josef und Christopher Loewen haben einen Jahrgang im Keller, den man dem fröhlichen Vater-Sohn-Team gönnt wie kaum anderen. Und der unsere Jury zu kreativem Beifall hinriss.“ Stuart Pigott hat sich ein bisschen mehr Zeit gelassen und erst im November letzten Jahres in der *FAZ am Sonntag* Bilanz gezogen. Das Weingut Loewen hat er dabei – „Unsere Lieblinge 2017“ – zum Weingut des Jahres erklärt.

Pinot blanc trocken QbA 2018 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Auch dies ein Wein der exemplarisch zeigt, dass die Mosel aus mehr als Riesling besteht. Auf tiefgründigem Grauschiefer wachsen im Leiwener Klostergarten Rebstöcke einer Selektion aus dem elsässischen Colmar mit niedrigem Ertrag. Spontanvergoren im traditionellen Mosel-Fuder erzeugt Karl Josef Loewen hier einen Weißburgunder der zu Recht den Namen Pinot blanc trägt: Schlank, wenig, mit dezenter Frucht, leicht und doch kraftvoll, das Holzfass verleiht lediglich Rückgrat und quasi aufrechte Haltung. Ansprechend aber nicht anbiedernd.

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

Begleitung Gebratener, nicht zu fetter Fisch, auch sommerliche Salate mit gebratener Hühnerbrust.

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

Blauschiefer trocken QbA 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling, Müller-Thurgau.

Charakter Ein einfacher Wein könnte man denken, möglicherweise nur gemacht, um den Müller auch noch irgendwie unterzubringen. Nein, keineswegs. Die Kombination der Rebsorten, beide auf Blauschiefer gewachsen, macht Sinn. Im Auftakt gibt sich der Wein sehr zurückhaltend, erst nach einer halben Stunde fängt er an, seine durchaus vorhandene Komplexität zu zeigen. Zunächst die milde traubige Frucht des Müller, leicht durchzogen von nussig-muskatigen Aromen, auch ein leichter Biss von Gerbstoff und Säure und eine vielschichtige Aromatik mit floral-fruchtigen Noten und frischem Apfel.

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

Begleitung Ein Kartoffelpüree nach Art von Joël Robuchon, dazu geröstete Zwiebel und gebratene Blutwurst. Umwerfend! Ein einfaches Butterbrot tut es aber auch und wer den Federweißen verschmäht, sollte ihn einmal zum Zwiebelkuchen probieren.

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

Riesling Quant QbA 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Riesling, Kräuter, Pfirsich, auch Zitrusfrucht, Johannisbeerenblätter prägen das dezente Bouquet, am Gaumen kommt er rund und harmonisch, die dezente Restsüße kaum spürbar, Quant eben, was im moselfränkischen Dialekt eine rundum gelungene Sache bezeichnet.

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

Begleitung Eine zünftige Brotzeit, dabei nicht vergessen werden sollte ein schönes Stück Blutwurst.

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

Riesling Varidor trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Der Varidor ist ein Wein, der durchaus als Inkarnation eines jungen, trockenen Moselrieslings gelten kann. Die Riesling-Pfirsichfrucht ist zwar kühl und geschmeidig, besitzt aber auch wahrhaftig einen Goldton, der schiefer-kühle Unterbau prägt die Aromatik mit einem mineralischen Siegel und die knackige Säure spendet Leben.

Für diese „Variationen von Gold“ beschritt Karl Josef Loewen einen ungewöhnlichen Weg. In Zusammenarbeit mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Trier, wurden in alten Riesling-Lagen, mit bis zu 100 Jahre alten Reben, von solchen Stöcken Reiser geschnitten und vermehrt, die sich im Herbst durch kleinbeerige, lockere, goldene Trauben auszeichneten. Mit diesen wurde ein eigener Weinberg bepflanzt, dessen Reben sich durch genetische Vielfalt und schwachen Ertrag auszeichnen. Kurz, das komplette Gegenstück zum heutzutage vorwiegend anzutreffenden Weinberg mit Hochleistungsklonen.

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

Begleitung Fisch, Flusskrebse.

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

Riesling Alte Reben QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Neben der typischen Pfirsicharomatik sind rauchige, auch kräuterige Aromen präsent, ebenso am Gaumen, nicht analytisch, aber geschmacklich trocken, dicht gewebt, mittelmäßig mit stammer Säure.

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

Begleitung Fisch und Flusskrebse, auch Choucroute garnie, das elsässische Krautgericht.

Preis 11,00 Euro 0,75 Liter / 14,67 Euro Liter

Riesling Maximin Klosterlay QbA 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Die Lage Maximin Klosterlay ist eine Steillage mit 65 % Steigung und dem Status Erste Lage. Der Wein daraus ist ein sehr reifes, sehr dichtes Konzentrat mit Kraft, aber auch Eleganz und hochreifer Säure. Neben der obligaten Pfirsichfrucht im Auftakt und einem Quäntchen Fruchtsüße ist da nasser Schiefer im Duft und eine wahrhaft salzige Mineralität am Gaumen. Mit rund 11 Gramm Restzucker ist er nominell nicht trocken, geschmacklich schon.

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

Begleitung Fisch und Flusskrebse sowieso, ambitionierter wäre Zicklein, geschmort in Weißwein und Fenchelsaat.

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

Thörnicher Ritsch Riesling Auslese 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Eine Auslese mit schönem Süße-Säure-Spiel die mäßig süß ist, ohne mit ihrer Süße zu belästigen. Die Riesling-Schiefer-Mischung ist ausgesprochen stimmig und zeigt einen geradezu bronzenen Ton. Was meint, man halluziniert beim Trinken die goldbraune, bronzene Reife, die die Trauben geziert haben muss.

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

Begleitung Ein mürbes Apfelkuchlein wäre recht, ist aber nicht von Nöten.

Preis 20,00 Euro 0,75 Liter / 26,67 Euro Liter

Weingut Zilliken, Nittel/Mosel

Das Weingut befindet sich in Nittel an der Obermosel – Luxemburg ist nicht weit –, hier wachsen die Reben nicht auf Schiefer, sondern auf Böden von Muschelkalk und Keuper und die vorherrschende Rebsorte ist nicht der moseltypische Riesling, sondern die Burgundersorten und der Elbling. Elbling ist ein uraltes Unikat, entstanden aus einer spontanen Kreuzung von Weißem Heunisch und einer urfränkischen Sorte, welche auch einen Anteil Traminer in sich trägt. Um 1800 war er mit mutmaßlich 75 % Anteil an der Anbaufläche einmal die am weitesten verbreitete Rebsorte in Deutschland, heute sind es keine 600 Hektar mehr, davon rund 550 an der Obermosel neben kleinen Beständen in Sachsen und Baden. Nahm man früher an die Römer hätten ihn mit über die Alpen gebracht, weiß man heute, er war schon früher da. Nicht ganz so lange widmet sich Familie Zilliken dem Elbling, ihr Gut entstand erst 1918, aber seit 2009 Junior Patrick die Verantwortung für die Weinbereitung übernommen hat, hat man sich schon eine erste Traube im *Gault-Millau* erarbeitet.

Elbling trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Elbling.

Charakter Wahrhaft spritzig und erfrischend; wäre er nicht so trocken und außerdem der Wein mit der deutlich älteren Tradition, könnte man mutmaßen, dies sei Deutschlands Antwort auf Vinho Verde.

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

Begleitung Alles was leicht ist.

Preis 7,00 Euro 1,00 Liter

Elbling Filius feinherb QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Elbling.

Charakter Steinig-kühl der Duft mit verhaltenen Noten von Zitrus, Apfel und Renecloden. Knackig frisch am Gaumen mit einer Spur traubiger Süße, auch ein leichter Anklang von Limone.

Alkoholgehalt 9,5 %, **Trinktemperatur** um 8 Grad.

Begleitung Bevorzugt leichte Sommerküche.

Preis 7,70 Euro 0,75 Liter / 10,27 Euro Liter

Roter Elbling trocken QbA 2020 ^{RS}

Rebsorte(n) Roter Elbling.

Charakter Ganz leicht, frisch und klar mit feinen, zarten Aromen von Himbeere und Sommerapfel, feine frische Säure, sehr belebend. Und die Farbe! Ein ganz bezaubernder Aprikosenton.

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

Begleitung Leichte Sommerküche.

Preis 8,20 Euro 0,75 Liter / 10,93 Euro Liter

Deutschland | Mittelrhein

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.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Deutschland | Rheingau

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...“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Weingut Künstler, Hochheim/Main

Der Hochheimer Riesling galt in England, ebendort kurz „Hock“ genannt, lange als *DER* Rheingauer Wein schlechthin. Dass der Rheingauer vom Main auch heute noch in einem Atemzug mit den prestigeträchtigeren Rheingauern vom Rhein genannt wird, ist nicht zuletzt Gunter Künstlers Verdienst. Bernd Kreis attestiert ihm wahrhafte Größe als Winzer wenn er sagt: „Der geniale Gunter Künstler keltert nun schon seit über 20 Jahrgängen große Weine am laufenden Band. Als kompromissloser Qualitätsfanatiker setzt er auf langlebige Gewächse, die nach 4-5 Jahren Flaschenreife erst richtig aufblühen. Die brillanten Künstler-Weine spiegeln auf einzigartige Weise die unterschiedlichen Terroirs von Hochheim wieder.“

Hochheimer Hölle Im Neuenberg Riesling trocken 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter In des Winzers eigenen Worten: „Die Lage Hölle hat monumentale Kraft und mineralische Eleganz zugleich. Auf schwerem Tonboden gewachsen zeigen die Weine enorme Länge und Fülle. Er ist der kraftvollste der Hochheimer Weine.“

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

Begleitung Fisch, Meeresfrüchte sowieso, ein Entrecôte begleitet von Salat und Streichholzkartoffeln ist ebenso möglich.

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

Hochheimer Hölle Riesling GG 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Der Winzer spricht ihn an wie folgt: „Die 50-jährigen Reben dieses Grossen Gewächses geben dem Wein eine große Komplexität. Wir haben den Wein im großen Stückfass ausgebaut. Sehr jugendlicher und verspielter Duft von weißem Pfirsich machen diesen Riesling zu unserer 'Grande Dame' der Hochheimer Weine.“

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

Begleitung Ein klassisches deftiges Choucroute garnie aus dem Elsass mit Sauerkraut, Gänseschmalz, Schweineschäufelchen, Eisbein, Speck könnte – bei entsprechender Qualität der Produkte – eine kongeniale Begleitung sein. Wer das Kraut nicht sauer mag, könnte in Richtung eines Stews denken, etwa mit bestem Weißkohl und Kalbfleisch. Denkbar ist aber auch eine eher konträre Variante aus der von arabischen Einflüssen geprägten Mittelmeerküche. Thunfisch, Fleisch und/oder Gemüse, zubereitet mit orientalischen Gewürzen, die den mächtigen Rieslingkörper umspielen und hin und wieder necken wie Putzerfische den Walhai. Eingedenk seines Entwicklungspotenzials, kann man seiner aber Fantasie durchaus Zeit lassen bis etwa 2025, um ein passendes Menü zu entwickeln.

Preis 39,00 Euro 0,75 Liter / 52,00 Euro Liter

Spätburgunder Tradition trocken QbA 2016 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Hellrot, klar, strahlend. Weichselkirsche in Hülle und Fülle gepaart mit sanfter Herbe; hat Power, aber auch Eleganz!

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

Begleitung Gans, ganz klar, Hahn oder Rind nach Burgunderart sowieso, doch kräftig gewürzte Gerichte aus dem Mittelmeerraum mit Auberginen und Bohnen sollte man ebenfalls einmal in Erwägung ziehen.

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

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, rassiger 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.“

Rosé trocken QbA 2020 ^{RS}

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Fein und schlank mit leichter Mineralität und schöner Pinot-Frucht, feine Säure, frisch und belebend.

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

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

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

weißer Burgunder trocken QbA 2020 ^W

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Klar, gereifte Frucht, sanfte Säure, unaufdringlich in der Nase mit feinen nussigen Nuancen.

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

Begleitung Zu Fisch, Spargel mit Hollandaise, Geflügel, hellem Fleisch.

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

weißer Burgunder S trocken QbA 2018 ^W

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Schöne klare Frucht (Birne), eine mürbe, sanfte und doch präzise Säure, reif und reich der Körper, schmelzig, nussig mit feinem Holzton.

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

Begleitung Ein Stew vom Kalb.

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

Riesling trocken QbA 2019 ^W

Rebsorte(n) Riesling.

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

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

Begleitung Alltagsküche, Brotzeit.

Preis 8,00 Euro 1,00 Liter

Riesling Quarzit trocken QbA 2019 ^W

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Den Wein zielt ein leicht rauchiger Rieslingduft, auch geschmacklich ist es ein Riesling sozusagen reinsten Wassers, was meint, deutliche Mineralik, straffer Antritt am Gaumen mit markanter Säure und reifer, reicher Rieslingfrucht.

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

Begleitung Hier kann man durchaus mal eine Schlachteplatte auftischen – Blutwurst sollte unbedingt dabei sein.

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

Binger Riesling trocken QbA 2018 ^W

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Riesling! Punktum! Mehr bräuchte man eigentlich nicht zu sagen. Schon der Duft verspricht einen straffen Riesling, er ist körperreich, mineralisch, mit feiner Frucht und Rasse und schmeckt einfach toll. Das besondere Moment liegt in seinem Auftritt. Er baut Druck auf am Gaumen und dringt aktiv in alle Poren und Papillen ein, penetriert sie regelrecht; erfrischend wie ein Bad im Meer.

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

Besonderheiten Der Wein nimmt im Lagenportfolio des Gutes eine Sonderstellung ein, liegt er doch weinrechtlich schon im Anbaugebiet Rheinhessen und der Weinberg, der Binger Scharlachberg, hat von alters her einen so ausgezeichneten Ruf, dass eine gewisser Markenweinbrand der Versuchung nicht widerstehen konnte ihn in seinem Namen zu führen. Scharlachberg heißt er, weil das Schiefer- und Quarzit-Verwitterungsgestein mit einem hohem Eisenoxydanteil durchsetzt ist, welches die charakteristische Rotfärbung bewirkt, es ist eine Steillage mit bis zu 60 % Hangneigung.

Begleitung Eigentlich zu jeder Gelegenheit, aber für Tafelspitz könnte er eine besondere Begabung besitzen.

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

Zur Zeit kein Wein vorhanden.

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.

Weißburgunder trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Kerniger, druckvoller und extraktreicher Weißburgunder in der Literflasche.

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

Begleitung Alltagsküche, Brotzeit.

Preis 7,00 Euro 1,00 Liter

Blauer Silvaner trocken QbA 2020 ^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 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Riesling + Roter Traminer trocken QbA 2020 ^w

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

Oberndorfer Beutelstein Riesling + Roter Traminer feinherb QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Riesling, Traminer.

Charakter Klarer im Duft als sein trockenere Pendant, schon hier Fülle verströmend, am Gaumen dann die typischen Rosenaromen des Traminers in verschwenderischer Pracht, getragen von Süße und Säure. Ein hin- und mitreißender Wein, Wiener Walzer im Glas!

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

Begleitung Bei der Speisenauswahl gehen die Assoziationen weiter nach Süden oder Osten, Couscous etwa oder auch Lamm wie man es im Iran bereitet, kräftig gewürzt und mit Granatapfel erfrischt.

Preis 11,00 Euro 0,75 Liter / 14,67 Euro Liter

Riesling Alisencia trocken QbA 2018 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Florale Aromen gepaart mit exotischer Frucht, Mineralität und Tiefe.

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

Begleitung Kalbsroulade mit Sahnewirsing und natürlich alle Paarungen ähnlichen Zuschnitts.

Preis 13,50 Euro 0,75 Liter / 18,00 Euro Liter

Roter Traminer Spätlese „IZ“ QbA 2016 ^w

Rebsorte(n) Roter Traminer.

Charakter Eine kühle Traminernase von gelben britischen Teerosen bringt er mit; ganz fein, ganz klar gezeichnet die Aromen, regelrecht präzise und die leichte Restsüße, einfach subtil.

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

Begleitung Feine Pasteten und Pastetchen, das sind Klassiker, denkbar und ambitionierter wäre eine Praline von der Kalbsleber mit Olivenkieseln und einer Spur Quitten-Confit.

Preis 7,90 Euro 0,375 Liter / 21,07 Euro Liter

Weingut Gunderloch, 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.“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

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 weinbauenden 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 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. Mittlerweile hat Christian Peth einen festen Platz unter Deutschlands Spitzenwinzern, gewann er doch 2018 und 2019 zweimal in Folge den Deutschen Rotweinpreis der Zeitschrift *Vinum* in der Kategorie Internationale Sorten und Weinführer wie der *Eichelmann* bewerten ihn mit vier Sternen.

Rivaner trocken QbA 2021 ^w

Rebsorte(n) Müller-Thurgau.

Charakter Einerseits hat man hier die Müller-typische milde Aromatik, traubig mit etwas Muskat, entfernt auch Zitrus, andererseits einen Müller von erstaunlicher Substanz und Dichte mit einer guten Portion Säure.

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

Begleitung Alltagskost, Spargel.

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

Riesling trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Druckvoll, frisch mit satten Fruchtaromen von Pfirsich und einer Spur Limone.

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

Begleitung Huhn, Kalb.

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

Spätburgunder Blanc de Noir trocken QbA 2020 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Spätburgunder, weiß gekeltert.

Charakter Er hat diese ganz spezielle Note im Duft, die einen guten weißgekelterten Spätburgunder auszeichnet, am Gaumen satt und voller Burgunderfrucht mit einem Hauch Fruchtsüße.

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

Begleitung Wenn es einen „Terassenwein“ gibt, dann diesen. Selbst bei großer Hitze darf man sich unter dem Sonnenschirm durchaus ein Glas getrauen – begleitet von allem was bei sommerlichen Temperaturen nicht beschwert.

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

Chardonnay + weisser Burgunder trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay, Weißburgunder.

Charakter Klare und tiefe Burgunderfrucht mit Aspekten von Aprikose und Apfel. Weich, reich und reif, 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 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Grauer Burgunder trocken QbA 2021 ^w

Rebsorte(n) Grauburgunder.

Charakter Ein klarer frischer Grauburgunder.

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

Begleitung Von der Brotzeit über die Bratwurst bis hin zu einem Thai-Curry mit moderater Schärfe ist vieles möglich, Rahmspätzle mit Pfifferlingen stehen ganz oben an.

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

Sauvignon Blanc trocken QbA 2021 ^w

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, auch grünblättrig vegetabile Aromen, mineralische Frische und schöne lebendige Säure, insgesamt klar und geradlinig.

Alkoholgehalt 12,5 %, **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 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Chardonnay unfiltered Barrique QbA 2020 ^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 Barrique 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 vietnamesische Art werden, auch bei manchen Gerichten aus der thailändischen Küche.

Preis 18,50 Euro 0,75 Liter / 24,67 Euro Liter

Rosé d'une Nuit, Portugieser Rosé trocken QbA 2021 ^{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 %, **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, herzlich 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 Grilltem, 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 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Assemblage unfiltered trocken QbA 2020 ^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 Cuvée. 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 Dörripflaumen 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 [Barrique 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, die nachfolgenden Jahrgänge entsprechen dem beschriebenen Typus voll und ganz, haben aber durch das fortgeschrittene Alter der Rebstöcke noch an Kraft gewonnen.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Begleitung Siehe oben.

Preis 10,00 Euro 0,75 Liter / 13,33 Euro Liter

Assemblage Réserve trocken QbA 2019 ^R

Rebsorte(n) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Malbec, Petit Verdot.

Charakter Von diesem Wein sagt Christian Peth: „Unser Flaggship. Dieser Wein ist der klassischen Bordeauxcuvée nachempfunden, aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Seine feine Würze stammt vom Cabernet Franc, Cassis vom Sauvignon, seine feine samtige Art vom Merlot, daneben Aromen von Zeder, Tabak und Kaffee vom Ausbau im Barrique (20 Monate).“

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** um 18 Grad.

Begleitung Entrecôte, Bistecca fiorentina und ähnliche Genüsse, der Vegetarier greift zu gegrillten Auberginen.

Preis 28,50 Euro 0,75 Liter / 38,00 Euro Liter

Weingut Thörle, Saulheim

Aus Rheinhessen hört man seit einigen Jahren ja eine Erfolgsstory nach der anderen, eine der spannendsten erzählt von den Brüdern Johannes und Christoph Thörle. Sie leben und wirtschaften in Saulheim. Riesling, Burgunder und Silvaner sind auf rund 20 Hektar die wichtigsten Rebsorten. 2006 übernahmen sie die Verantwortung im elterlichen Betrieb und von da an ging es steil nach oben. Die Brüder richteten den Betrieb komplett neu aus, intensivierten die Handarbeit in den Weinbergen, reduzierten die Erträge rigoros, steigerten die Qualität der Weine durch lange Maischestandzeiten und Spontangärung. Die Mineralität der Kalkböden des nördlichen Rhein Hessens wird schmackbar gemacht. Mittlerweile führt der Gault Millau das Gut mit 4 von 5 möglichen Trauben, sieht sie mit an der Spitze des Anbaugebietes und attestiert ihren Weinen: „Immer aber tragen sie eine erfreuliche Unkompliziertheit in sich, die den Weingenuss zu einem trinkfreudigen Ereignis macht.“ Zu ergänzen bleibt, dass sich die Trinkfreude vornehmlich dann einstellt, wenn die Weine auf der gedeckten Tafel stehen, dann machen sie Bella Figura. Zu ergänzen bleibt weiterhin, dass man 2019 die Umstellung auf ökologischen Weinbau eingeleitet hat.

Silvaner QbA trocken 2020 ^W

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Ein Basissilvaner mit Klarheit und Frische, die Aromen sortentypisch, doch nussig akzentuiert. Proper!

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

Begleitung Spargel? Selbstverständlich! Graved Lachs und Dillkartoffeln? Aber sicher. Wenn man aber zur bayrischen Brotzeit mit Obazda, etc. kein Weißbier mehr sehen kann, dann kommt die große Stunde dieses „einfachen“ Silvaners.

Preis 7,50 Euro 1,00 Liter

Riesling QbA trocken 2020 ^W

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Den Aufakt macht eine dezente Rieslingnase, am Gaumen ist der Wein kraftvoll, mit zupackender Säure und einer erheblichen Dosis mineralischen Salzes. Irgendwie kompromisslos, puristisch, karg.

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

Bewertungen/Auszeichnungen Bei Meininger's Best of Riesling wurde dieser Wein just mit sagenhaften 92 Punkten ausgezeichnet.

Begleitung Auch dieser ist ein Wein für die Tafel. Bekommt er es mit einem gut gewürzten Meeresfrüchtesalat zu tun, verwandelt er sich in die salzige Gischt der Brandung und beschert glückselige Momente.

Preis 9,00 Euro 0,75 Liter / 12,00 Euro Liter

Spätburgunder QbA trocken 2018 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Ein Wein den kühle, herbe Frische charakterisiert, leicht griffiges Tannin beherrscht die Kirschfrucht.

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

Begleitung Sehr gerne ein Brett voller Würste aus Lyon.

Preis 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

Spätburgunder Kalkstein QbA trocken 2018 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Auch hier kühle, herbe Frische, zunächst griffige Gerbstoffe, erst nach ein, zwei Stunden Luftkontakt entfaltet sich eine diskrete Kirschfrucht. Herb, nicht schmeichelnd, der Wein möchte zum Essen getrunken werden.

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

Begleitung Coq au vin, Schnecken in Kräuterbutter.

Preis 17,00 Euro 0,75 Liter / 22,67 Euro Liter

Probstey Silvaner QbA trocken 2020 ^W

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Nicht ohne Grund werden die Burgunder der Thörles mit Burgundern aus dem Burgund verglichen, aber „noch viel weiter in die ‚burgundische‘ Richtung geht der Silvaner trocken aus der Lage Probstey von Thörle, der im Duft verblüffend den Weißweinen der legendären Domaine Coche-Dury ähnelt. Konzentriert und nachhaltig, ist dies ein einmaliger Wein für diese Traubensorte, der noch ein oder zwei Jahre im Keller verlangt, um seine wahre Größe zu entfalten...“ (S. Pigott, FAZ)

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

Begleitung Huhn, Kalb, etc., die Krönung aber könnte Saltimbocca alla Romana sein.

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

Deutschland | Pfalz

Weingut Bergdolt, Duttweiler ^{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!

Riesling Buntsandstein QbA trocken 2017 ^w *ausgetrunken*

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Zitrusfrucht findet sich im Duft, am Gaumen kommt er schlank, saftig, mit Kraft, Rasse und Würze.

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

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Alltagsküche.

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

St. Lamprecht weißburgunder QbA trocken 2017 ^w *ausgetrunken*

Rebsorte(n) Weißburgunder.

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

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

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche.

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

Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Schaut man auf das Rückenetikett des feinerben Riesling Pfeffo, schaut man zurück ins 5. Jahrhundert. In diesem ließ sich ein Römer namens Pfeffo am Rande der Haardt nieder und gründete die Siedlung Pfeffingen, einen kleinen Weiler, heute Ortsteil von Bad Dürkheim. Seit 1931 wird das gleichnamige Weingut von den Familien Eymael und Fuhrmann geführt. Es gilt als eines der führenden Weingüter der Pfalz – beim *Gault-Millau* mit 4 Trauben ausgezeichnet – und als *der* Spezialist für die Scheurebe. Der New Yorker Sommelier Paul Grieco ließ sich gar – voll dieses typisch amerikanischen Enthusiasmus – zu der Aussage hinreißen: „Best Scheurebe on planet!“ Auch wenn der Scheurebe eine exponierte Stellung gewährt wird, ist der Riesling mit 60 % die Hauptrebsorte des Gutes und alle Sorten zeichnet „aromatische Klarheit, saubere, saftige Frucht und ein kräftiger, aber eleganter Körper“ aus.

Pfeffo, Riesling feinherb QbA 2019 ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Duftig, satt, feinwürzig mit leichter Süße, beim *Gault-Millau* erkennt man auch Aprikose und Pfirsich.

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

Begleitung Thaiküche ebenso wie manches aus Vietnam, aber auch ein mexikanisch angehauchtes Chilihuhn.

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

Weißburgunder trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Zu einer glatten satten Burgunderfrucht gesellen sich kleine Spitzen exotischer Aromen wie Mandarine.

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

Begleitung Huhn, Kaninchen, weiße und grüne Gemüseküche.

Preis 9,00 Euro 0,75 Liter / 12,00 Euro Liter

Ungstein Scheurebe trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Scheurebe.

Charakter Komplex, mit kräftigem Körper und reichem Extrakt, vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, aber eher gedeckt als expressiv, nicht laut, wunderbar balanciert und ausgewogen.

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

Begleitung Zur vegetarischen Küche genauso wie zu Meeresfrüchten, Kaninchen und Huhn.

Preis 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

Ungstein Gewürztraminer trocken QbA 2020 ^w

Rebsorte(n) Gewürztraminer.

Charakter Diskrete und kühle Traminer Nase, auch leicht herblich, wie ein Windhauch der die Düfte eines Stoppelfeldes mit sich trägt. Am Gaumen trocken, doch mit einem vollem saftigen Weinkörper, der typischen, aber verhaltenen Tramineraromatik und einer feinen durchgehenden Säure die so vielen Traminer fehlt.

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

Begleitung Pasteten, Terrinen, Kaisersülze.

Preis 12,00 Euro 0,75 Liter / 16,00 Euro Liter

St. Laurent trocken QbA 2017 ^R

Rebsorte(n) St. Laurent.

Charakter Voller Beerenduft, vielschichtig, warm und komplex. Holz? Wie ein gerade noch zu ahnender Gruß aus der Ferne.

Geschmeidig, trinkig mit Aromen von Pflaumen, auch einem stahligen Moment zu Anfang. Man sollte den 2017er dekantieren, respektive ihm viel Zeit geben.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 16 Grad.
Begleitung Zum Beispiel zu einem Salat von gebratenem Rotkohl.
Preis 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Ungstein Spätburgunder –SP- trocken QbA 2018 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Der Falstaff charakterisierte ihn einmal wie folgt: „Dunkle, satte Kirschfrucht in der Nase, dazu Rauch, Holunderbeere und etwas Pfeffer, kompakt. Am Gaumen ausladend, viel Wucht, weiche Gerbstoffe, wieder Kirsche und etwas reife Pflaume. Üppiger Spätburgunder mit guter Struktur und schöner Länge, für Hedonisten.“

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

Begleitung Jan Eymael empfiehlt: Dunkles Fleisch, Wild, Lamm, Käse.

Preis 22,00 Euro 0,75 Liter / 29,33 Euro Liter

Deutschland | Franken

Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld ^{BIO}

Silvaner ist die Paraderbe 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. Ein anderer Weinautor, Stuart Pigott, stellt fest: "Kaum anderswo ist der alte Frankenwein so nahtlos in die Gegenwart überführt worden wie im Zehnthof, wo selbst Trendsorten ... nicht dazu verwendet werden, sich dem Zeitgeist anzubiedern. Stattdessen stellen sie ... eigenständige Frankenweine vor, die sich durch ihre dezent artikulierte reife Fruchtdichte ebenso auszeichnen wie durch ihren kräftigen Körper und ihren kernig trockenen, pikant mineralischen und nachhaltigen Geschmack." Auf dem Zehnthof, mittlerweile Mitglied im VDP, hat man im Zuge der Überführung in die Gegenwart auch der Bocksbeutelflasche abgeschworen.

Silvaner Sulzfeld QbA trocken 2020 ^w

Rebsorte(n) Silvaner.

Charakter Ein Wein mit einer klaren frischen Silvanemase, am Gaumen ebenfalls mit Frische präsent, aber auch mit Schmelz und Druck – Klasse!

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

Begleitung Fisch, helles Fleisch, Alltagsküche, Spargel.

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

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 sanft-herbe Eleganz aufweisen.“

Seit 2015 aber hat auf dem Steinbachhof, meint der Falstaff, mit Ambra Terrazan eine neue Zeitrechnung begonnen, und zwar "die der feinfühligsten und subtilen Vinifikation. Der aus dem Trentino stammenden Önologin gelingen Weine, die spielerisch betörende Aromatik, Dichte und Tiefgang verbinden und dabei leichtfüßig und elegant auftreten, bei geringen Alkoholwerten. Neben Rieslingen, die mit einem raffinierten Süße-Säure-Spiel gefallen, imponieren die Lemberger – und selbst der trockene Blanc de Noirs ist eine Interpretation, die in einem Überangebot von banalen Rosés gerne Schule machen kann."

Pinot Meunier blanc de noir * 2017 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Pinot Meunier, zu gut Deutsch: Müllerrebe.

Charakter Nase? Wie es einem Vertreter der Müllerrebe wohl ansteht, finden sich in seinem Duft neben zarten Fruchtaromen, Anklänge an geröstetes Getreide und frisches Brot, auch eine Spur Wachs ist ahnbar. Eine feine gut eingebundene Säure und Aromen von Pfirsich und gelben Pflaumen komplettieren den Auftritt am Gaumen.

Alkoholgehalt 11 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

Begleitung Sommerliche Salate, Gemüse, Fisch und helles Fleisch, auch vom Grill.

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

Lemberger trocken Holzfass 2015 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Lemberger.

Charakter Man nehme eine Schwarzwälder Kirschtorte und lasse alle Süße weg; die extrahierten Aromen von Kirsche und Schokolade, ganz verhalten auch Erdbeerkonfitüre, mit einer Spur Holz und Rauch im Duft, das ist der Lemberger Holzfass – Säure hat er auch genug.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

Begleitung Ein deftiges gemischtes Gulasch mit Spätzle und Salat wäre eine passende Begleitung. Von Meistersommelier Bernd Kreis wissen wir, dass der Lemberger ein unvergleichlicher Partner zur Leber ist, egal ob schwäbisch oder venezianisch.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 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 Landwein 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, 2015 verleiht er ihm die Auszeichnung „Kollektion des Jahres“ und 2018 steigt Ziereisen in den Rang eines Fünf-Trauben-Gutes auf. Diese höchste Kategorie bedeutet „Weltklasse“ – zu dieser Spitzengruppe zählen aktuell nur 20 Betriebe in Deutschland.

Heugumber Gutedel Badischer Landwein 2019 ^w

Rebsorte(n) Gutedel.

Charakter Im 2018er Jahrgang ist der Heugumber farb- und extraktreich wie nie und gemahnt fast ein wenig an einen Naturwein. Die Nase ist dicht und tief, duftet gerade eben nur etwas traubig, auch am Gaumen ist er glatt, herb und tief mit Aromen von Steinobst und welker Apfelschale.

Alkoholgehalt 11 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Spargel, Pfifferlinge.

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

Steinkrügler Gutedel Badischer Landwein 2019 w

Rebsorte(n) Gutedel.

Charakter Die Charakteristik ist dem Heugumber durchaus ähnlich, jedoch besitzt er eine gegenüber dem Basiswein dramatisch gesteigerte Konzentration, ist reifer und profitiert von einem enormen mineralischen Extrakt. Milde Weinsäure und mineralischer Extrakt vereinen sich zu einem treibenden, frischen, weinigen Etwas, das sich am ehesten mit einem jungen exzellenten Chablis vergleichen lässt. Ein Hefelager von 22 Monaten im großen Holzfass verleiht ihm Tiefe und Reife.

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

Begleitung Fisch, helles Fleisch, vegetarische Küche, Spargel, Pfifferlinge.

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

Weißer Burgunder Badischer Landwein 2019 w

Rebsorte(n) Weißburgunder.

Charakter Aromen aus der Zitrusfamilie vermählen sich mit feinstem Holz, hochkonzentriert, mundwässernd, frischwürzig; Burgund lässt grüßen? Baden grüßt Burgund!

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

Begleitung Fisch und helles Fleisch sowieso, vegetarische Gerichte, Spargel, und vieles aus der neuen veganen Küche.

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

Musbrugger Grauburgunder Badischer Landwein 2016 w

Rebsorte(n) Grauburgunder.

Charakter Schon der Name: Musbrugger. Kraftstrotzend wie die Hauptfigur aus einem alpenländischen Heimatroman und das schönste, der Wein wird dem gerecht. Vom Duft her ist er sehr diskret, kühle Frucht von gelbem und grünem Steinobst, auch Quitte deutet sich an und balsamische Noten. Am Gaumen dann herbe Pikanz, feinsäuerliche, weinige Frucht, feinstes, kühlendes Holz, leichte Konsistenz und eine enorme Kraft und Präsenz, dabei kühl und frisch wirkend.

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

Begleitung Bevorzugt Kalb, Huhn, Kaninchen.

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

Gewürztraminer Badischer Landwein 2018/9 w

Rebsorte(n) Gewürztraminer.

Charakter Die Nase ist nicht sonderlich expressiv, besitzt aber ein außerordentlich klar und scharf gezeichnetes Traminerprofil. Über einer mineralischen Grundierung erhebt sich ein lasziver, üppiger Körper, die Tramineraromen (Kräuter und Rosen) baden in fruchtiger Süße, eine feine Säure ist das Badesalz. Bei 14 Volumenprozent denkt man unweigerlich an Barock und ein bisschen stimmt das auch, aber ein leichtfüßig tänzerisches Moment ist da eben auch.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** um 10 Grad.

Begleitung Die Klassiker, Pasteten und Pastetchen, klar, aber Huhn vietnamesisch ist vielleicht noch attraktiver.

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

Hard Chardonnay Badischer Landwein 2018 w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Der Wein ist gerade frisch eingetroffen und bis hier eine eigene Notiz erscheint, zitieren wir den Kollegen Lobenberg. „Der Wein ist sehr geradeaus, sehr burgundisch, die Opulenz weicht einem enorm geradlinigen Wein. Es gibt nur wenig Frucht hier, eher dominieren Feuerstein und Kreide. Puligny-Montrachet in der Ausprägung. Orangenzeste, etwas Quitte. Toller Druck im Mund, aber schlank und rassig bleibend, fast leicht grünliche Elemente zeigend, dann nussig, salzig, Aprikosenkern, grüne Aprikose, Limettenzeste und Zitronengras. Der 2018er ist etwas weniger druckvoll und konzentriert als der 2017er. Er kommt etwas feiner, etwas leichtfüßiger daher. Die Säurestruktur ist feinziseliert, eher unterschwellig, aber doch schon prägend. Viel Salz und Kreide, leicht phenolisch-herb im langen, zitrischen Finish. Leichter Touch von Madarine im Nachhall.“ Im Juni 2021 ergänzen wir das um eigene Eindrücke. Der Wein ist zutiefst salzig-mineralisch und äußerst komplex, die Feuersteinnoten werden ergänzt von etwas Schießpulver (der Art, wie sie kleine Jungs mit ihren Platzpatronen-Revolvern produzieren). An Frucht zeigt sich ansatzweise grüne Pflaume, auch ein ätherisches Moment ist da, Apfelschale und leichte Medizinaltöne wie von Echinacea, auch Eukalyptus. Kurz, der Wein ist noch völlig unentwickelt und wird wohl erst ab 2023 richtiges Trinkvergnügen bereiten.

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

Begleitung Ein Kalbsragout mit Morcheln wäre der Traum, getrüffeltes oder Zitronenhuhn wäre auch sehr schön.

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

Blauer Spätburgunder Badischer Landwein 2018 R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Sanft holzgetönter Kirschduft (herbe Weichselkirsche), klar und frisch mit hoher Extraktstärke.

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

Begleitung Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

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

Tschuppen Blauer Spätburgunder Badischer Landwein 2018 R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Der Winzer spricht: „Im Duft dominiert Schwarzkirsche. Im Geschmack reife Tannine getragen von einer frischen Säure. Unfiltriert, Depot oder Trübung möglich.“

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

Begleitung Gerichte von hellem und dunklem Fleisch.

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

Holger Koch, Bickensohl am Kaiserstuhl

Nach Lehr- und Wanderjahren, unter anderem bei Graf Neippberg in St. Emilion, startete Holger Koch 1999, parallel zu einer Tätigkeit als Kellermeister im Schwarzen Adler in Oberbergen, sein eigenes Weingut. Die Weinberge der Eltern wurden teilweise mit französischen Burgunderreben neu bestockt. Das Augenmerk lag dabei auf Reben die kleinbeerige und aromatische Trauben tragen. Koch vergärt spontan, arbeitet mit minimalen Dosen von Schwefel und baut seinen Wein in Holzfässern aus. Die Weine sind alles andere als vordergründig, sie sind mineralisch, diskret und in eher burgundischer Manier vorzügliche Essensbegleiter. Man sollte den Weinen Zeit und Luft geben und auch die Roten eher kühl servieren. Seit Koch auf biologischen Anbau setzt, haben die Weine noch an Tiefe und Substanz gewonnen.

Grauburgunder QbA trocken 2019 ^W

Rebsorte(n) Grauburgunder.

Charakter Reif und mit drive, säurefrisch und dennoch nicht ohne Schmelz. Sehr dicht, konzentriert und voll phenolischer Intensität. Ein Wein mit hochstehendem Spannungsbogen, toller Burgunder.

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

Begleitung Fisch, helles Fleisch, Risotto mit Huhn.

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

Spätburgunder QbA trocken 2018 ^R

Rebsorte(n) Spätburgunder.

Charakter Rauchige Pinot-Nase mit einer Andeutung von Kandis, frische Säure, kirschtig, klasse.

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

Begleitung Lauwarmer Linsensalat mit gebratener Wachtel.

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

Domaine Zind-Humbrecht, Turckheim ^{BIO}

Das Weingut Zind-Humbrecht residiert in Turckheim und ist 1959 durch den Zusammenschluss der Weingüter Zénon Humbrecht in Gueberschwihr und Emile Zind in Wintzenheim entstanden. Heute bewirtschaften Olivier Humbrecht und Frau Margaret das Gut nach biodynamischen Kriterien. Gut 40 Hektar mit Riesling, Pinot blanc, Pinot gris, Gewürztraminer, Chardonnay, Muscat und Pinot noir stehen in Thann, Hunawir, Gueberschwihr, Wintzenheim und Turckheim an den Hängen der Vogesen in Grand Cru-Lagen wie Hengst, Goldert und dem Rangén, der in der Reihe der Grand Cru-Lagen eine Sonderstellung einnimmt. Dass es dieses mittlerweile vielleicht renommierteste Elsässer Weingut heute gibt, ist wohl einzig dem Umstand zu verdanken, dass Léonard Humbrecht auf seiner Abschiedsparty eine Frau kennenlernte und mit dieser und den fünf Hektar Reben des Schwiegervaters seine Laufbahn als Winzer begann, statt als Entwicklungshelfer nach Nigeria zu ziehen.

Steillagen wie der Rangén wurden von Genossenschaften und Winzern als zu arbeitsintensiv ausgemustert und lagen brach, aber Männer mit Intuition und Weitblick wie Léonard Humbrecht begründeten auf diesen Terroirs ihren späteren Ruhm. Der Rangén ist mit 68 Grad Neigung der steilste Weinberg im Elsass und auch mit seinem vulkanischen Boden aus alkalischer Lava, Asche, Tuffstein, grobem Sand und Grauwacke singular. Der Rangén, sagt Olivier Humbrecht, drückt dem Wein seinen Stempel auf, die Rebsorte ist sekundär.

1998 stellten Léonard und sein Sohn Olivier den Betrieb auf zunächst auf biologischen und später auf biodynamischen Anbau um. Man arbeitet mit traditionellen Holzfässern ohne Temperatursteuerung. „Seit wir im Rebberg die Dinge richtig machen, vergären die Weine wieder problemlos und klären sich auch von selbst“, sagt Léonard Humbrecht. Doch um das wenige, was im Keller getan werden muss, richtig zu machen, müsse der Kellermeister so viel wie möglich über die Trauben wissen, deshalb halte er nichts von einer Aufgabenteilung zwischen Rebberg und Keller.

Pinot blanc AC 2019 ^w**Rebsorte(n)** Pinot blanc**Charakter** Wirklich sauber und rein, dabei enorm extraktreich, versammelt und von hoher innerer Dichte und Spannung.**Alkoholgehalt** 13 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.**Begleitung** Gerne Flammkuchen, aber auch ein leider etwas aus der Mode gekommenes Hühnerragout oder Leipziger Allerlei.**Preis** 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 Euro LiterRiesling AC 2018 ^w**Rebsorte(n)** Riesling**Charakter** Schlank, puristisch und intensiv, mineralisch grundierte Rieslingaromen mit einer leichten floralen Note.**Alkoholgehalt** 11,5 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.**Begleitung** Gerne Flammkuchen, Krabbensalat, Gerichte mit hellen, leichten Aromen.**Preis** 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro LiterGewürztraminer AC 2019 ^w**Rebsorte(n)** Gewürztraminer**Charakter** Der Wein zeigt überaus klar das Aromenbild des Gewürztraminers, gelbfruchtig und floral, voll, vielschichtig und reintönend wie eine Barockposaune.**Alkoholgehalt** 14 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.**Begleitung** Zum Beispiel Elsässer Leberpastete, gerne die Variante mit Rosinen.**Preis** 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro LiterRiesling Rangén de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru 2015 ^w**Rebsorte(n)** Riesling

Charakter Zum Jahrgang 2015 notiert Sebastian Bordthäuser: „Der 2015 Clos Saint Urban Rangén de Thann Riesling Grand Cru von Zind Humbrecht prunkt in sattem Ornat in der Nase: Vollreife Pfirsiche, Mango, Orangeat und leicht herbe Noten, die an Kumquats oder Pomeranzen erinnern. Über der Herznote schweben würzige Aromen die an Myrrhe oder Weihrauch denken lassen. Alles ist unterlegt von nassen Kieseln und dem Eindruck leichter Salzigkeit. Ein Wein, der kopfüber in die Karaffe gestürzt gehört und mindestens zwei Stunden belüftet werden sollte. Vielschichtig, dicht, komplex und natürlich viel zu jung. Im Antrunk kleidet der Wein den Mundraum direkt mit feinflorigem, reifem Gerbstoff aus. Mit minimalistischer Frucht scheint er karg, hat jedoch hohe innere Spannung mit großer Vibration. Trotz dieses disziplinierenden Auftaktes ist er generös mit fülligem Mundgefühl: Die Säure ist weit gespannt und von satter Mineralik unterlegt, und trotz des warmen Jahres ist er erstaunlich schlank gelungen mit bescheidenen 13%. Ein Wein, der nach ausreichender Belüftung leise von der Zukunft erzählt.“

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 10 – 12 Grad.**Begleitung** Natürlich zu den üppigen Klassikern aus dem Elsass mit Fleisch, Wurst und Rieslingkraut. Man kann aber auch mal einen Abend nichts anderes machen als sich diesem Wein widmen, beobachten was sich tut in den kommenden Stunden, es lohnt sich – Weinkino sozusagen.**Preis** 79,00 Euro 0,75 Liter / 105,33 Euro Liter

Domaine Felix & Fils, Saint-Bris-le-Vineux

Saint-Bris-le-Vineux liegt gut zwanzig Kilometer südwestlich von Chablis im Department Yonne, mithin nördlichstes Burgund. Die Weine von Felix & Fils fallen entsprechend aus: nördlich schlank! Die Machart ist konventionell und traditionell im besten Sinne, es kommen Edelstahl und große und kleine Holzfässer aus französischer Eiche zum Einsatz. Die Reben der Domaine, die seit 1692 in Familienbesitz ist, stehen auf Ton, Lehm und Kalkstein (Portlandian und Kimmeridge). 1987 übernimmt Hervé Felix mit seiner Frau Marie-Claire die Domaine und schon im nächsten Jahr schließen sie sich den Vignerons Indépendants an, ein Verband von 500 unabhängigen Winzern, die auf Flaschenabfüllung und Direktvermarktung setzen. Man wird beachtet. Die Revue du vin de France, Bettane et Desseauve, En Bourgogne, Guide Michelin und auch der Hachette berichten, im Hachette gibt es auch schon mal einen Coup de Coeur. Zuletzt, im April 2018 verfasste die Revue du vin de France den Weinbericht Frankreich, Motto „146 wunderschöne Burgunderflaschen sind dringend zu entdecken“, mit dabei ein Pinot noir von Hervé Felix. Das ist wahr, es gibt etwas zu entdecken, authentischen französischen Wein nördlicher Provenienz, keine Fruchtbomben, keine Schminke, nichts als zunächst eine gewisse Spröde; es sind klassische Speisenbegleiter, keine deutschen Feierabendweinchen.

Chardonnay Côtes d'Auxerre AC 2017 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Sehr verhalten die Nase, nördlich, wenig mit dezenter Champignonnote. Am Gaumen frisch mineralisch, gelbes Steinobst, schlank. Ein Wein mit Knochen, nicht mit Fruchtfleisch, geradlinig, schlank direkt, ein Nachbar von Chablis!

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

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

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

Pinot noir Côtes d'Auxerre AC 2017 ^R

Rebsorte(n) Pinot noir.

Charakter Im ersten Moment ein bisschen muffig mit leichtem Stallgeruch, später dann Gerbstoff und Lavendel. Auch der Auftritt am Gaumen ist verhalten, mit erdigen Aspekten und einer kleinen Bitternote, die sich aber nach zwei Stunden Luftkontakt verflüchtigt, dann wird die wenig-schlanke Statur auch mit einem Quentchen Fruchtsüße von der Erdbeere geschmückt.

Alkoholgehalt 13 %, **Trinktemperatur** 15 – 17 Grad.

Begleitung Coque au vin. Nicht zuletzt weil sich hier mal Johnsons Empfehlung leisten kann: Eine Flasche im Topf, zwei auf dem Tisch.

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

Cuvée Saint André, Côtes d'Auxerre AC 2018 ^R

Rebsorte(n) Pinot noir (90 %), César (10%).

Charakter Er hat eine schöne Pinot-Nase und kommt mit kirschtönen Aromen und sehr sanften Tanninen daher, die autochthone Rebsorte César bringt dunkle Aromen vom Kirschkern, Farbtiefe und eine Spur Gerbstoff mit ein.

Alkoholgehalt 15 %, **Trinktemperatur** 15 – 17 Grad.

Begleitung Auch der Saint André verträgt sich mit Coque au vin, besser noch, wenn statt des Gockels Wildgeflügel wie Rebhuhn und Fasan in den Topf findet; Familie Felix empfiehlt auch einen cremigen l'Epoisses.

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

Domaine Boisson-Vadot, Meursault

Die Domaine Boisson-Vadot, das sind Vater Bernard Boisson, Sohn Pierre und eine Reihe von Lagen in Meursault und Auxey Duresses. Man kultiviert vorwiegend Chardonnay, etwas Aligoté und auch ein wenig Pinot noir. Es sind teils sehr alte Reben die mit Akribie gepflegt werden. Weil, man kennt das mittlerweile, die Qualität im Weinberg entsteht, nicht hinterher. Die Kellerarbeit wird nach Möglichkeit auf das Minimum reduziert, keine Pumpvorgänge, wenig bis gar keine Filtration und Schönung. Ein stark reduktiver Ausbau bei sensiblem Holzeinsatz erzeugt Weine von höchster Konzentration, Dichte und Intensität. Der Basis-Wein, der Bourgogne blanc, entsteht ausschließlich von Rebstöcken die innerhalb der Gemarkung Meursault gelegen sind und steht mithin schon eher für Meursault denn für Bourgogne und ist ein echtes Statement. Die Weine sind langlebig und facettenreich, sie vereinen intensive weinige Fülle, mineralischen und phenolischen Extrakt mit würziger und exotischer Frucht. Die Arbeit der letzten Jahre findet zunehmend Anerkennung, auch höchst angesehene Kollegen wie Coche-Dury finden lobende Worte.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Domaine Leyre-Loup, Villié-Morgon

Die Domaine de Leyre-Loup bewirtschaftet rund zehn Hektar Gamay und ein wenig Viognier auf kargen Granitböden in Morgon und Fleurie. Die Reben stehen in renommierten Lagen wie Corcelette, Bellevue und les Côtes in Morgon, Poncié und les Combes in Fleurie. Man wirtschaftet nachhaltig und ist von Terra Vitis zertifiziert.

Fleurie AOC 2018 ^R

Rebsorte(n) Gamay.

Charakter Kirschfruchtig, die Säure hochstehend, leicht floral, auch pflaumig-zirtnige Aromen plus ein leichter Gerbstoffgrip, das Tannin sehr feinkörnig. Ein seriöser herber Beaujolais, kein Kitsch.

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

Begleitung Brotzeit, bevorzugt mit Lyoner Würsten oder geräucherter Entenbrust.

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

Frankreich | Jura

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 profundem 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.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Frankreich | Loire

Domaine du Haut Fresne, Orée D'Anjou**Muscadet Coteaux de la Loire AC sur Lie 2020** ^W

Rebsorte(n) Melon de Bourgogne.

Charakter Er trägt seinen Duft wahrhaftig im Namen. Melon de Bourgogne heißt die Rebsorte aus welcher der Muscadet gekellert wird und dieser duftet tatsächlich dezent nach Melonen, dazu kommt eine frische zitrige Säure im Auftakt, eine zart schmelzende Frucht in der Mitte und eine leicht salzige Note im Abgang. So soll er sein, der Traumpartner der Auster.

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

Begleitung Austern, Krebse, Taschenkrebs.

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

Domaine Thomas et Fils, Verdigny ^{BIO}

In Verdigny, einem Nest mit nicht einmal 300 Seelen, ist die Familie Thomas zu Hause. Weinbau betreibt man mittlerweile in der zehnten Generation, man macht das konventionell, aber akribisch.

Le Pierrier, Sancerre AC 2020 ^W

Rebsorte(n) Sauvignon Blanc.

Charakter Nomen est omen! Ein Pierrier, das ist eine Art altertümliche Kanone, mittels der man vor allem auf Schiffen Steinbrocken verschoss, die Zündung des Schusses erfolgte mithilfe eines Feuersteins. Und voilà, schon haben wir die Ingredienzen zusammen welche der Sauvignon Blanc in Verdigny aus dem mit Feuerstein durchsetzten, stark kalkhaltigen Lehmboden extrahiert. Wahrlich keine Fruchtbombe sondern ein blank poliertes mineralisches Geschoss mit feiner Säure, elegant und diskret, in manchen Jahren mit der typischen leichten Feuersteinnote.

Alkoholgehalt 14,5 %, **Trinktemperatur** 8 – 10 Grad.

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

Preis 18,50 Euro 0,75 Liter / 24,67 Euro Liter

Domaine des Aubuisières, Bernard Fouquet, Vouvray

Der hoch geschätzte Kollege Bernd Kreis kennt die Domaine gut und urteilt: „Bernard Fouquet erzeugt geschliffene, sehr saubere Weine voller Kraft und Frucht. Seine trockenen Weine besitzen so viel Substanz, dass sie in der Regel als sec tendre ausgebaut werden. Die Edelsüßen sind voller Eleganz und Finesse. Fouquet zählt zur Spitze der Appellation.“ Die Bezeichnung „sec tendre“ verwendet man an der Loire für einen Wein der trocken, aber nicht knochentrocken ist, gelegentlich wird das als „schonend trocken“ übersetzt.

Cuvée de Perruches, Vouvray AC 2018 ^W

Rebsorte(n) Chenin blanc.

Charakter In der Nase wie am Gaumen klar, frisch und geradlinig mit einem Hauch Süße und zurückhaltenden Aromen von Honig, Baumbüthen und Stoppelfeld.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Bewertungen/Auszeichnungen „Der kleine Johnson“ bewertet die Appellation mit **-**** und empfiehlt Bernard Fouquet als Spitzenerzeuger.

Begleitung Als Aperitif oder einfach „zwischen durch“, zu leichten Vorspeisen, Fisch, Schalentieren.

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

Frankreich | Bordeaux | Côtes de Blaye

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.

Blaye Côtes de Bordeaux AC 2018 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Sauvignon.

Charakter In der Nase ein feines Amalgam aus verhaltener, leicht kirschiger Frucht und dezenten Holznoten. Am Gaumen ist er frisch, gut strukturiert, fein mineralisch mit leichtem Säure- und Tanninbiss.

Alkoholgehalt 14 %, **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 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Cuvée Prestige Blaye Côtes de Bordeaux AC 2016 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Sauvignon und eine Prise Malbec.

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

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

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

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

Frankreich | Bordeaux | Montagne Saint-Emilion

Château Côtes de Bonde, Montagne

Montagne Saint-Emilion AC 2016 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Cabernet Franc.

Charakter Er riecht zunächst nach nicht viel, ein wenig Merlot, ein bisschen Rotfrucht, mit Sauerstoffkontakt schälen sich auch ledrige Noten heraus, am Gaumen aber dann die Überraschung. Zwar gibt es auch hier keinen schwelgerischen Überschwang an Aromen, aber klare weinige Herbe und eine atlantisch frische Klarheit der Frucht, eine feine nicht aggressive Säure, einen leichten Gerbstoffbiss, eine Textur wie von Wildseide, was meint, eine ganz sanftfraue Griffigkeit und vor allem: Leichtigkeit, Klarheit, Transparenz.

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

Begleitung Fischsuppe, Muscheln, Steak Frites, selbst zu Allgäuer Bergkäse macht er eine gute Figur.

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

Château Arnaud Petit, Baron

Das Château Arnaud Petit befindet sich im Besitz der Familie Garzaro und man betreibt Weinbau im Bordelais mittlerweile in 4. Generation. Neben 10 Hektar in Pomerol und Saint Emilion bewirtschaftet man 60 Hektar in Baron in Entre Deux Mers. Die Weißweine wachsen auf kalkigen Tonböden und werden aus den klassischen Sorten der Region bereitet: Sauvignon blanc, Sémillon und Muscadelle.

Entre-Deux-Mers AC 2020

Rebsorte(n) Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle.

Charakter Den Wein zielt ein zurückhaltend traubiger Duft, auch am Gaumen zeigt er sich sanft und mit traubigen Aromen, eine Spur Zitrus im Hintergrund. Er ist charmant, auf eine irgendwie harmlose Art, aber charmant.

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

Begleitung Sommerliche Gemüseküche, Salate, Meeresfrüchte.

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

Frankreich | Südwesten | Cahors

Château Lamartine, Soturac

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 versperrten 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 Alain Gayraud, die mit den einschlägigen Mitteln des Qualitätsweinbaus und strikter Ertragsbeschränkung arbeiten, brachten Cahors wieder in Reichweite des früheren Renommés. Der *Guide des vins: Classements des meilleurs vins de France*, ein Schwergewicht der französischen Weinkritik, urteilt: „Alain Gayraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse, ihre Frische und grandiose Reife betören“

Cahors AC, 2014 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Malbec, Merlot.

Charakter Sehr diskrete, weinige Nase mit Spuren von Lakritz und Johannisbeere, am Gaumen ähnlich mit feinsten Gerbstoffen und kühler Frucht, am ehesten Sauerkirsche. Ein vornehmer, zurückhaltender Wein, keine Muskelspiele, kein Auftrumpfen nur diskrete Noblesse, aber mit Trinkfluss.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 18 Grad.

Begleitung Gerne solo, aber auch zu Weichkäse, bevorzugt mit Rotschmiere.

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

Frankreich | Südwesten | Jurançon

Domaine de Cabarrouy, Lasseube

Die Domaine de Cabarrouy von Patrice Limousin und der gebürtigen Berlinerin Freya Skoda liegt am südlichen Rand der Appellation Jurançon, am Fuß der Pyrenäen, unweit des Unesco-Weltkulturerbes der Pyrénées-Mont Perdu. Die Bedingungen unter denen hier Wein erzeugt wird sind von warmen, feuchten Atlantikwinden geprägt, die im Sommer ein fast tropisches Klima bescheren, kalten nächtlichen Fallwinden aus den Pyrenäen und warmen trockenen Südwinden im Herbst. Die Böden sind lehmig-kalkig mit Kalkschichten im Untergrund. Der Weinberg ist dauerhaft begrünt und wird 3 bis 4 mal im Jahr gemäht, es wird ausschließlich organischer Dünger eingesetzt und Handlese ist obligatorisch.

Die Weine sind einerseits nicht untypisch für die Appellation, andererseits aber von einer solchen Dichte und hohen Extraktwerten gekennzeichnet, dass sie als absolut eigenständig wahrgenommen werden. Die französische Fachpresse bespricht die Weine der Domaine regelmäßig und einer der Grandseigneurs, Michel Bettane, bemerkte einmal zum Jurançon Sec: „Un vin d'une rare finesse, aux arômes subtils d'agrumes, plus sur le citron que sur le pamplemousse, très agréable.“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

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.“

Im Jahr 2017 wurde die Domaine aufgrund familiärer Umstände – eine Scheidung ist teuer, sofern man keine Gütertrennung vereinbart hat – an die Familie Bortolussi und Lionel Osmin & Cie verkauft, Didier Barré blieb bis zu seinem frühen Tod weiterhin für die Weine verantwortlich, heute verantwortet Lionel Osmin die Weinbereitung.

Constance, Madiran AC, 2015 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc.

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

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 – 18 Grad.

Begleitung Die Empfehlung des Gascogners: Entenbrust.

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

Cuvée Charles de Batz, Madiran AC, 2013 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Tannat, Cabernet Sauvignon.

Charakter Der Duft ist ein Amalgam aus warmer Frucht, rot und schwarz, Gewürznoten, kühlem Rauch, auch Fleischbrühe, am Gaumen zeigt er sich dicht und kraftvoll mit prägnanten Gerbstoffen und herzhaft frischer Säure. Karaffiert man ihn, so zeigt er sich nach zwei bis drei Stunden harmonisch und balanciert. Zur vollen Entfaltung gebe man ihm ruhig noch zwei bis drei Jahre Reifezeit; Potential hat er nach Einschätzung seines Erzeugers für 15 Jahre.

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

Begleitung Die Empfehlung des Gascogners: Hase auf königliche Art. Ein deftiges Cassoulet mit einem Entenbein wäre auch recht.

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

Château Coulané, Saint-Lanne

Das nach dem Ersten Weltkrieg gegründete Weingut wird seit 1979 von Jacques Maumus in dritter Generation geführt. Maumus hat das Weingut seither beträchtlich vergrößert, von unter 10 auf fast 30 Hektar. Die Reben stehen in den Gemeinden Saint-Lanne und Madiran in den Hautes-Pyrénées.

Madiran AC, 2015 ^R

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

Charakter Ein echter Südwestler, die Nase fast purer Gerbstoff, wie eine leichte Brise vom Atlantik. Frische überhaupt ist die Signatur des Weins in Sachen Gerbstoff und Säure, eine dezente Frucht macht ihn geschmeidig und bindet Säure und feinkörniges Tannin.

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** um 14 Grad, auch kühler.

Begleitung Ein Confit von der Ente beispielsweise, aber Miesmuscheln, zur Abwechslung auf Rotweinbasis, das wär's.

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

Château de Laballe, Parleboscq

Das Château de Laballe, 1820 von einem Vorfahren der Familie Laudet erworben, erzeugte in seinen Anfängen hauptsächlich Armagnac, erst in den 1970er Jahren erfolgte die Umstellung auf trockene Stillweine. Heute ist die 8. Generation am Werk, Cyril Laudet und Frau Julie.

Les Terres Basses, Côtes de Gascogne IGP 2015 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Tannat, Syrah.

Charakter Ein erfreulich leichter Rotwein mit milder Säure und feinen Holunderaromen.

Alkoholgehalt 12 %, **Trinktemperatur** ab 12 Grad aufwärts, nicht mehr als 16.

Begleitung Alltagsküche, Brotzeit.

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

Domaine du Cros, Goutrens

Rund 350 Km östlich der Küstenlinie vor Bordeaux und 200 Km nordwestlich der Küstenlinie des Mittelmeeres bei Montpellier, mitten im Zentralmassiv im Departement Aveyron, liegen die mit 160 Hektar kümmerlichen Überreste eines einst blühenden Anbaugesbietes. Der wichtigste Wein hier ist der Marcillac aus der Fer Servadou-Traube. Die Rebstöcke für den Marcillac der Familie Teulier stehen in einem Talkessel mit begünstigtem Mikroklima auf rund 500 Meter über NN. Aus seinen Trauben machen sie einen schlanken, gerbstoffreichen Bergwein. Die Fachpresse, soweit sie ihn zur Kenntnis nimmt, lobt ihn als absolut eigenständig und im Guide Hachette hat er es sogar schon zu einem Coup de Coeur gebracht, dennoch bleibt er das, was unter Musikern ein musicians musician ist, also etwas für Insider.

Lo Sang del País, Marcillac AP 2016 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Fer Servadou.

Charakter Sein Duft erinnert an die sommerwarme Bretterwand eines alten Holzschobers, auch rauchig, pfeffrig und ein Hauch Tier, gewissermaßen im Obertonspektrum dann auch Himbeere und im Bassbereich geschmorte Rote Beete.

Alkoholgehalt 12,5 %, **Trinktemperatur** ab 12 Grad aufwärts, nicht mehr als 16.

Begleitung Favorisiert wird zum 2016er ein Salat von roter Beete mit Zwiebel und etwas Knoblauch, dazu gerne Räucherfisch, aber auch alles was zum Vieilles Vignes empfohlen wird.

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

Frankreich | Rhône

La Ferme du Mont, Courthezon

Bis er 2006 in seine Heimat an die Rhône zurückkehrte und dort die Ferme du Mont bei Châteauneuf-du-Pape erwarb, war Stephane Vedeau lange im Languedoc als Weinmacher tätig. Die Domaine nennt 20 ha Weinberge in Châteauneuf du Pape und Côtes du Rhône Villages-Lagen ihr eigen, hinzu kommen weitere 39 ha in Erbpacht. Die Domaine ist nicht biozertifiziert, doch werden im Weinberg weder Pestizide noch Fungizide eingesetzt. Auch im Keller wird akribisch gearbeitet, das Holz für die wenigen Barriques und auch für die größeren Gebinde die zum Einsatz kommen, erwirbt Vedeau höchstpersönlich vor Ort in den Wäldern.

Côtes du Rhône blanc, La Truffière AOP 2017 ^W

Rebsorte(n) Roussanne, Marsanne, Viognier, Grenache blanc, Clairette.

Charakter Reifes, gelbes Steinobst, auch Blütenduft zieren die Nase, gelbfleischig, satt und prall zeigt er sich am Gaumen, eine feine Säure verleiht Frische und Leben, das alles wird grundiert von von leicht rauchigen Noten.

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

Begleitung Austern? Gerne! Kaninchen, Huhn, Kalb und Spargel ebenso.

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

Côtes du Rhône Première Côte AOP 2018 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Charakter Geschmeidig, fruchtbetont und mit Frische kommt der unfiltriert und nur zu 10 Prozent im Holz ausgebaute Wein daher. Und was sagt der Wine Advokate? „... medium-bodied, seamless, sexy Côtes du Rhône ...“ und vergibt 89 – 91 Punkte.

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

Begleitung Rind, Lamm, Geflügel mit Wildgeschmack.

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

Famille Perrin, Courthézon ^{BIO}

„Das Château de Beaucastel ist eines der bedeutenden und traditionsreichen Weingüter der Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhôneetal. Mit einer Rebfläche von 110 Hektar ist es auch eines der größten Güter. Es liegt an der nördlichen Grenze des Anbaugebiets, in der Nähe von Courthézon... Derzeitige Inhaber [in 4. Generation] sind die Brüder François und Jean Perrin. Ihr Vater, der 1978 verstorbene Jacques Perrin, war ein geschätzter Kellermeister im Rhôneetal. Für die Weine von Beaucastel stellte er drei Grundprinzipien auf: Die Weine sollten mit natürlichen Methoden hergestellt werden, ein großer Anteil der Rebsorte Mourvèdre sei zu verwenden und die natürlichen Eigenschaften des Weins dürften nicht durch die moderne Technik verfälscht werden.“

So sachlich und nüchtern nimmt man sich bei Wikipedia des Themas an, versierte Weinschreiber wie Parker sind da enthusiastischer. „Die Perrins arbeiten außerordentlich professionell und fühlen sich dem Besten, was die Natur zu bieten hat, verpflichtet. Der wohlverdiente Erfolg von Beaucastel hat dazu geführt, dass François und Jean-Pierre Perrin heute im Rhôneetal wesentlich mehr repräsentieren als Qualitätsbewusstsein – nämlich Ehrlichkeit, vorzügliche Leistungen, Fleiß und Hingabe. Sie haben nicht nur die besten Traditionen im Rhôneetal bewahrt, sondern diese sogar erweitert und damit weltweit Ruhm erlangt – für ihre Weine, für das Rhôneetal und nicht zuletzt für Frankreich. Es ist unbestreitbar, dass Beaucastel nicht nur die langlebigsten Rot- und Weißweine der südlichen Rhône hervorbringt, sondern mit die größten und charaktervollsten Gewächse des gesamten Rhôneetals: Es sind die weißen und roten Referenzweine!“ Die *Revue du vin de France* zählt Beaucastel als einziges Weingut der südlichen Rhône zur Elite der absoluten Spitzenerzeuger Frankreichs.

Was macht Beaucastel besonders? Man verzichtet schon seit 1964 auf Kunstdünger, Pestizide, Insektizide, etc. und arbeitet mittlerweile biodynamisch. Ein penibles Management der Lagen ersetzt Stöcke selektiv, so dass das Durchschnittsalter der Reben stets bei rund 50 Jahren liegt. Man setzt für den Châteauneuf immer noch alle zugelassenen 13 Rebsorten ein und man nutzt die „vinification à chaud“, eine von Jacques Perrin entwickelte Methode, bei der die Trauben für gut eine Minute auf 60°C erhitzt und unmittelbar danach wieder auf 20°C abgekühlt werden. Die Neigung zur Oxydation soll so gebremst, die Extraktion erhöht werden. Und man hat neben allem technischen und wissenschaftlichen Verständnis ein großes Talent zum Weinmachen.

Côtes du Rhône Réserve AC 2017 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Charakter Beerenfrüchte und Gewürznoten, alles da, fein, komplex und dank einer subtilen Säure leichter und heller gestimmt als viele Wuchtruppen von der Rhône.

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

Bewertungen/Auszeichnungen Die Weinwirtschaft setzte ihn 2014 in der Kategorie Rotwein Frankreich auf den 1. Platz.

Begleitung Kräftige Gerichte von Rind, Lamm, auch zum Gänsebraten.

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

Coudoulet de Beaucastel AC 2015 ^R ausgetrunken

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

Charakter Beerenfrüchte, Garrigue-Kräuter, auch Lavendel, fest und konzentriert, präsenre Gerbstoffe, straff und nachhaltig.

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

Begleitung Kräftige Gerichte von Rind, Lamm, Wild.

Preis 24,90 Euro 0,75 Liter / 33,20 Euro Liter

Frankreich | Roussillon

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. 2019 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah.

Charakter Die Nase ist verhalten, doch am Gaumen zeigt er einen üppigen Körper mit satter rot-schwarzer 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 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 Euro Liter

Cuvée Henri Boudau, Côtes du Roussillon Villages A. C. 2019 ^R

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 Frucht und Würze bei sanften Tanninen.

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

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

Preis 14,90 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Muscat de Rivesaltes, Vin doux naturel blanc 2017 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Muskat.

Charakter Der Duft bringt Zitrus, Minze und das typische Muskatelleraroma. Am Gaumen kommt er glatt und fett, aber dennoch mit einer gewissen Frische und mit Aspekten von weißen Blüten, Honig und frischen Mandeln.

Alkoholgehalt 15,5 %, **Trinktemperatur** um 12 Grad.

Begleitung Ein Klassiker zur Gänseleberpastete.

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

Rivesaltes Grenat sur Grains, Vin doux naturel rouge 2013 ^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 15,50 Euro 0,75 Liter / 20,67 Euro Liter

Domaine Piquemal, Espira-de-l'Agly

Die Domaine Piquemal, ein Familienbetrieb mit 48 ha, liegt zu Füßen des Gebirgszugs der Corbières im Herzen des Roussillon. Entlang des Agly-Tals bewirtschaftet man Parzellen mit Böden von Schiefer, Tonkalk und galets roulés, jenen faustgroßen roten Kieselsteinen, wie man sie auch in Châteauneuf-du-Pape findet. Nachdem man sich bisher mit einer agro-ökologischen Zertifizierung nach HVE (High Environmental Value) begnügte, geht man seit 2020 die Umstellung auf ökologischen Weinbau an. Qualitativ anspruchsvoll war man wohl auch in früheren Generationen, aber seit Marie-Pierre Piquemal die Weine verantwortet, hat sich noch einiges getan. Genug, um beim renommierten Guide Hachette Winzerin des Jahres 2018 zu werden.

Cuvée Tradition, Côtes du Roussillon A. C. 2019 ^R

Rebsorte(n) Grenache, Syrah, Carignan.

Charakter Die Nase zeigt unter einer Decke von Gerbstoff fruchtige (Brombeere) und würzige Aromen, die Winzerin nimmt auch etwas Lakritz wahr. Am Gaumen ist er geschmeidig, saftig, mit üppiger Frucht und sanften Gerbstoffen; eine feine Säure sorgt für Lebendigkeit und am Ende wartet ein pfeffriges Moment.

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

Begleitung Auf Piquemal empfiehlt man Pot-au-feu, gegrilltes rotes Fleisch, aber auch Wachteln Dauphinoise, unsereins denkt an einen Eintopf mit dicken weißen Bohnen und Tomate.

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

Frankreich | Languedoc

Domaine de Cibadiès, Capestang

Chardonnay Pays d'Oc IGP 2019 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Ein Wein mit vielschichtigem Duft (Zitrus, Pfirsich, Trockenfrüchte) und üppigem Fruchtkörper, eine Spur fett, aber nicht buttrig, vom Alkohol her gut ausgestattet und mit genug Säure um nicht in Belanglosigkeit abzugleiten. Ein Chardonnay des Südens, der vielen Crus aus Übersee Paroli bieten kann.

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

Begleitung Paul Bocuse empfiehlt in seinem Standardkochbuch zur Muschelsuppe einen Pouilly-Fuissé, dieser Chardonnay aus dem Languedoc ist eine wahrhaft preiswerte Alternative. Auch zu Jakobsmuscheln und anderen Meeresfrüchten bestens geeignet.

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

Domaine Les Yeuses, Mèze

Die Domaine der Brüder Jean-Paul und Michel Dardé liegt in der Bucht von Mèze am Bassin de Thau. Es ist ein bäuerliches Gut von 70 Hektar und man macht kein großes Gewese, aber mehr als grundsolide Landweine. Man arbeitet nicht mit High Tech, aber doch modern mit klimatisierten Edelstahl- und Betontanks bei den Weißweinen und mit einem Anteil von lediglich 10 bis 15 % gebrauchter Barriques bei den Rotweinen. Die Zuverlässigkeit mit der hier Jahr für Jahr ausgezeichnete Vin de Pays erzeugt werden, lässt manchen ein Schweizer Uhrwerk im Keller der Domaine vermuten.

Les Fruits Mûrs, IGP Pays d'Oc 2019 ^R

Rebsorte(n) Grenache.

Charakter Fruits Mûrs – reife Früchte, das genügt als Weinbeschreibung eigentlich völlig. Eine reife, warme und üppige schwarzbeerige Frucht streichelt mit ihren Aromen den Gaumen wie ein warmer Sommerwind. Feine Ahnungen von Vanille schwingen im Duft und ein dezenter feiner Säurenerv hält die Spannung hoch.

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

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

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

Ô d' Yeuses, IGP Pays d'oc 2017 ^R

Rebsorte(n) Cabernet franc, Marselan (Neuzüchtung aus Cabernet Sauvignon X Grenache).

Charakter Dunkle Aromen von Waldbeeren, leicht süßliche Anmutung der Frucht, üppiger Körper, leichter Gerbstoffgrip, alles im Zaum gehalten von einem dezenten, doch merklichen Holzton.

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

Begleitung Gerne den Klassiker Steak, Salat, ansonsten alles was man auch zu einem guten Bordeaux-Blend reicht.

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

Domaine Clavel, Assas ^{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.

Le Mas Coteaux du Languedoc ADP 2020 ^R

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

Charakter Intensive Wärme, Aromen von blauen und schwarzen Beeren, auch Anklänge an mediterrane Gewürze und ein überaus feiner Duft nach getrockneten Feigen, die Frucht fast süßlich, fein und klar konturiert wie nie.

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

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

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

Pic Saint Loup Coteaux du Languedoc ADP 2019 ^R

Rebsorte(n) Syrah, Mourvèdre, Grenache.

Charakter Aromen von Garriguekräutern und dunklen Beeren lagern unter einer Wolke leicht rauchigen Eichenpafüms, am Gaumen zeigt er sehr fleischige Beerenfrucht, leichtes Feuer und feine Fruchtsüße nebst einer zarten Bitternote. Insgesamt kräftig, mächtig, auch mit verhalten wild-animalischen Aspekten.

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

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

Preis 19,90 Euro 0,75 Liter / 26,53 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 2019 ^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 %, **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 11,90 Euro 0,75 Liter / 15,87 Euro Liter

La Falaise, Coteaux du Languedoc AC 2017 ^R **ausgetrunken**

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 24,90 Euro 0,75 Liter / 33,20 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 Rebstücken, ihr Qualitätspotential wurde jedoch erst seit der Übernahme durch die Familie Barthélemy-Vinenti 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.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Fratelli Ponte, San Damiano d'Asti

Fratelli Ponte, das ist kein uralter Weinadel wie man ihn gerade auch im Piemont häufig findet, aber seit immerhin 60 Jahren ist man mit von der Partie, mittlerweile in dritter Generation. Die gegenwärtig tonangebenden Fratelli sind Massimo, Ivan und Renato. Neben der im Piemont fast allgegenwärtigen Barbera-Traube widmet man sich mit Akribie der auf den sandigen Böden an den Ufern des Tanaro stehenden Arneis.

Als der angehende Winzer Renato Ponte 1998 sein Önologie-Studium in Alba abschließt, bittet er den genialen, wegen seiner handgezeichneten Etiketten weltberühmten Grappabrenner Romano Levi um eine Illustration für das Titelblatt der Abschlussarbeit. Die Bitte wird gewährt und führt zu einer Freundschaft der beiden. Kurz vor seinem Tod im Mai 2008 fertigte Levi Zeichnungen an, welche die Etiketten der Weine der Selezioni Romano Levi zieren dürfen.

Roero Arneis DOCG 2020 ^w

Rebsorte(n) Arneis.

Charakter Den Auftakt macht ein zurückhaltender Duft mit Aromen von reifer Birne auch ein wenig kräuterig, ein Anklang von exotischer Frucht ist ebenfalls vorhanden. Milde Säure am Gaumen mit satter gelber Frucht und feiner Herbe, auch mandelig zum Ende hin.

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

Besonderheiten Arneis war um 1970 fast ausgestorben, seit 2004 als DOCG-Wein klassifiziert, setzt sie zum Comeback an.

Begleitung Als Aperitif, auch gut zu Huhn, Risotto Milanese, etc.

Preis 10,50 Euro 0,75 Liter / 14,00 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 Freisa DOC 2017 ^R **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Freisa ist eine autochthone Rebe des Piemont und steht genetisch in einer Elternbeziehung zum Nebbiolo.

Charakter Teer, Rosen, Blüten, Terpene, andeutungsweise Eukalyptus, es ist ein sehr vielfältiger, ständig changierender Duft, der aus dem Glas steigt. Der Geschmack ist nicht weniger komplex und offenbart eine zart süßliche Frucht, eine leichte Rauigkeit der Gerbstoffe, Aromen von eingelegten Früchten die eine Tendenz zu blau-kühler Aromatik haben wie Pflaume und Schlehe.

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

Begleitung Wild, auch Gerichte wie gegrillte Leber mit geschmortem Radicchio.

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

Langhe Nebbiolo DOC 2017 ^R **ausgetrunken**

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

Barolo DOCG 2011 ^R **ausgetrunken**

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 15 %, **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 29,00 Euro 0,75 Liter / 38,67 Euro Liter

Vietti, Castiglione Falletto

Hugh Johnson vergibt drei von vier Sternen und nennt Vietti einen „Winzerveteran in Castiglione Falletto mit charaktervollen piemontesischen Weinen.. Hauptsächlich mustergültige Barolo.“ Auch wenn das Gut mittlerweile im Besitz amerikanischer Investoren ist, wird der Betrieb nach wie vor von der Familie geführt. Die Moderne hat mit Temperatursteuerung, Ausbau im gebrauchten Barrique und größeren Fässern, biologischer Arbeit im Weinberg und minimalen Erträgen dazu beigetragen, dass man Vietti zu den Spitzenbetrieben des Piemont zählt, manche verorten ihn unter den ersten zehn, andere unter die ersten fünf.

Langhe Nebbiolo DOC Perbacco 2019 ^R

Rebsorte(n) Nebbiolo.

Charakter Köstlich, doch noch ein wenig streng, so ist der erste Eindruck. Nach ein, zwei Stunden Sauerstoffkontakt entfaltet sich ein sowohl graziler wie sehnig kräftiger Wein mit deutlichem Gerbstoffgrip, feinziselierte Säure, allerfeinsten den Gaumen auskleidenden Bitternoten, Aromen von süßen Sauerkirschen und einem Anflug von Rauch.

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

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

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

Barolo Castiglione DOCG 2015 ^R

Rebsorte(n) Nebbiolo.

Charakter Angenehm rauchige Nase, leichte Strenge, leichte Bitternoten, hoch konzentriert, jetzt noch sehr fordernde Gerbstoffe. Unbedingt wenigstens einen Tag vor dem Genuss dekantieren oder noch drei Jahre warten (Herbst 2021).

Bewertungen/Auszeichnungen Höchstbewertet ist er mit 95 Punkten beim Wine Spectator, selbiger notiert: „Ein reicher, fast opulenter Stil, dieser Barolo bietet Aromen von Kirsche, Himbeere, Pflaume und Eukalyptus auf einer Basis von steifen Tanninen. Vibrierend und vollmundig mit einem soliden mineralischen Abgang.“

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

Begleitung Auch hier ist ein Schmorbraten passend; nennen wir ihn Brasato und schmoren ihn in diesem Wein ist es der König der Schmorbraten.

Preis 48,50 0,75 Liter / 64,67

Italien | Lombardei

Nino Negri, Chiuro

Die Kellerei Nino Negri ist ein 1897 gegründeter Traditionsbetrieb im Valtellina oder auch Veltlin im Norden der Lombardei. Hier wachsen auf Granitböden, in steilen Terrassenanlagen die sich bis zu 700 Höhenmetern hinaufziehen, veritable Bergweine. Die Leitsorte unter den Reben ist Nebbiolo die man hier Chiavennasca nennt. Verantwortlich für die Weine der mittlerweile zur Grupo Italiano Vini gehörenden Kellerei ist seit fast 40 Jahren der Önologe Casimiro Maule. Der langjährige Präsident des lokalen Winzerkonsortiums gilt als einer der Pioniere des Qualitätsweinbaus im Veltlin und wurde 2007 vom Gambero Rosso zum Kellermeister des Jahres gewählt.

Rosso di Valtellina DOC 2020 ^R

Rebsorte(n) Chiavennasca (Nebbiolo) 90 %, Prugnola, Rossola und Pignola.

Charakter Die Nase ist wahrlich kein Lautsprecher. Dezent wenig mit feinem ätherischen Hauch von Gewürz und Weihrauch (?). Am Gaumen dann ein klarer heller Wein mit schlankem, doch sehnigem Körper, zartem Gerbstoffbiss und einer feinen leichten Fruchtaromatik von Waldbeeren.

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

Begleitung Bei Nino Negri empfiehlt man gesottenes und weißes Fleisch. Ein paar Käsestangen, ein paar Scheiben Salami und zwei Skatbrüder oder -schwestern tun es auch.

Preis 9,90 Euro 0,75 Liter / 13,20 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 Schraffl 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.“

Pinot Bianco – Berg – DOC 2020 ^w

Rebsorte(n) Pinot Bianco.

Charakter Ein üppiger Weißburgunder mit Kraft und Schmelz mit dezenten Aromen hochreifer Birnen und einem Anflug von Melone.

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

Begleitung Fisch, Gemüserisotto, Spargel.

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

Pinot Grigio – Hill – Doc 2020 ^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 12,50 Euro 0,75 Liter / 16,67 Euro Liter

Chardonnay – Kalk – Doc 2020 ^w

Rebsorte(n) Chardonnay.

Charakter Ein üppiger Chardonnay ohne Holz, leicht fett, mit dezenter Kräuterwürze.

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

Begleitung Spaghetti Carbonara sind sicherlich ein dankbarer Begleiter.

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

Rieser Classico St. Magdalener DOC 2019 ^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 machen könnte er zu Risotto mit gebackenem Radicchio.

Preis 11,50 Euro 0,75 Liter / 15,33 Euro Liter

Lagrein Sand – aus Gries – DOC 2019 ^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 14,50 Euro 0,75 Liter / 19,33 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, Porphy, 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 2019 ^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 zart herb-säuerlichen Komponenten, intensiv ohne wuchtig zu sein, mineralisch, feingliedrig, sehr vielschichtig schon jetzt. Karaffieren ist sinnvoll.

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

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

Preis 21,50 Euro 0,75 Liter / 28,67 Euro Liter

Italien | Venetien

Fratelli Zeni, Bardolino

Schon seit 1870 widmet sich die Familie Zeni dem Weinbau, ihr Portfolio umfasst eine ganze Palette der klassischen Weine der Provinz Verona, alle mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Vor allem zu nennen: Bardolino, Soave, Custoza und Valpolicella. Hugh Johnson gilt Zeni als empfehlenswerter Erzeuger von Custoza und Bardolino.

Bianco di Custoza DOC 2020 ^w

Rebsorte(n) Garganega, Trebbiano, Friuliano, Chardonnay.

Charakter Die Nase ist wie Frühlingsluft, teils süßlicher Blütenduft, teils herb-würzig, auch mit Noten von Mandel, am Gaumen dann eine sanfte traubige Frucht.

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

Begleitung Als Aperitif, zu gemischten Vorspeisen, Fisch, Pasta mit hellen Saucen, Geflügel, hellem Fleisch, vegetarischen Gerichten.

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

Bardolino Classico DOC 2019 ^R

Rebsorte(n) Corvina, Rondinella, Molinara.

Charakter Fein rauchig die Nase, eine hellrote von feiner Herbe durchzogene Frucht mit zarten Anklängen von Pflaume und Kandis am Gaumen. Die zu Anfang leicht frische Säure gibt sich nach einer Stunde offener Zeit ausgesprochen harmonisch.

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

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

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 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 pachtete und danach trachtete 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 selektionierten Trauben nach Manier des Amarone vor der Pressung 40 Tage angetrocknet und 30 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut.

Valpolicella superiore DOC 2015 ^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 14,5 %, **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 28,00 Euro 0,75 Liter / 37,33 Euro Liter

Amarone della valpolicella DOC 2015 ^R

Rebsorte(n) Corvinone, Corvina gentile, Rondinella, Croatina und weitere Rebsorten.

Charakter Die Verkostungsnotiz des Gutes ist, im Verhältnis zum Wein der einen erwartet, fast prosaisch: „Der Duft erinnert an reife Früchte wie Kirschen, Sauerkirschen, trockene Pflaumen, Brombeeren und Heidelbeeren. Im Mund entfaltet er sich weich und rund mit einem Nachduft von Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Zimt und Lakritze.“ Das alles ist gewiss nicht falsch, gibt aber keine Vorstellung von der Mächtigkeit des Weines, seiner konzentrierten Wucht die sich langsam entfaltet um dann Eleganz und auch Finesse zu zeigen. Ein Riese der Ballett beherrscht.

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

Begleitung Familie Campedelli empfiehlt Gerichte von rotem Fleisch, reifen Käse oder eine Solodarbietung.

Preis 62,50 Euro 0,75 Liter / 83,33 Euro Liter

Italien | Friaul

Di Lenardo, Ontagnano

Wein macht die Familie di Lenardo schon seit Anfang des 19. Jahrhunderts, doch erst seit der Önologe Massimo das Sagen hat, kam das Weingut in der önologischen Moderne an. Zu Anfang wurden die 40 Hektar Lagen fast komplett neu mit alten, sorgfältig ausgewählten Klone bepflanzt. Durch strikte Ertragsbegrenzung und temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank entstehen moderne, fruchtbetonte Weine, die exemplarisch für die vor allem wegen ihrer Weißweine berühmte Region stehen.

Sauvignon IGT Venezia Giulia 2020 ^w

Rebsorte(n) Sauvignon blanc.

Charakter Ein würziger, aromatischer Sauvignon mit Aromen von Melone, Stachelbeere, auch Salbei und Tomatenblatt.

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

Begleitung Zu Vorspeisen, Fisch, leichter sommerlicher Küche.

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

TOH! Friuliano DOC Friuli 2020 ^w

Rebsorte(n) Friuliano.

Charakter Leichte, florale Frische, dezent rauchig mit einem komplexen Bouquet von Quitte, Mandel, Aprikose.

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

Begleitung Zu Vorspeisen, Fisch, Risotto mit Huhn.

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

Pinot Grigio DOC Friuli 2020 ^w

Rebsorte(n) Pinot Grigio.

Charakter Ein feiner, doch fülliger Pinot mit Apfel, Melone und einer Spur Honig im Duft.

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

Begleitung Zu Vorspeisen, Fisch, Risotto mit Huhn.

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

GOSSIP Pinot Grigio Ramato IGT Venezia Giulia 2020 ^w

Rebsorte(n) Pinot Grigio.

Charakter Ein spezieller Wein, 18 Stunden Maischestandzeit extrahieren Aromen, etwas Farbe und auch ein wenig Gerbstoff aus den Traubenschalen, er wird reduktiv (unter Luftabschluss) ausgebaut und bleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe. Massimo di Lenardo charakterisiert ihn so: „Der "GOSSIP" Pinot Grigio zeigt eine schöne, helle Kupferfarbe mit leuchtender Klarheit. Die üppigen Aromen umfassen Walderdbeeren, Holunderbeeren, Heu und getrocknete Rosen mit einem Hauch von Trockenfrüchten und Mandeln. Eine schöne Balance aus kräftigem Obst und knackiger Säure charakterisieren den komplexen Gaumen mit Aromen, die die im Bouquet des Weines enthaltenen Noten widerspiegeln.“ Nachzutragen bleibt, dass sich in dem Obstkorb auch reichlich Zitrusfrüchte finden, sogar Kumquat. Und was die Farbe betrifft, so sagen die Einen Rosé, die Anderen Orange.

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

Begleitung Weißes Fleisch wie Huhn, Kaninchen, gerne auch kräftig gewürzt nach Art der vietnamesischen Küche.

Preis 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 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 2020 ^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 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 Euro Liter

Rosso di Toskana IGP 2020 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese, Canaiolo.

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

Chianti DOCG 2020 ^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 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Rosato Basciano IGP 2020 ^{RS}

Rebsorte(n) Sangiovese.

Charakter Sanft traubig die Nase, angenehm leicht, dabei dennoch mit Dichte und Konzentration, extraktreich mit sanfter Herbe und schöner Frucht, fast ist eine Spur von Rose zu erahnen; taktil macht er sich mit Druck und Frische am Gaumen bemerkbar.

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

Begleitung Fisch und Krustentiere gegrillt wären 1. Wahl, jedwede sommerlich leichte Küche ist ebenfalls geeignet.

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

Chianti Rufina Basciano DOCG 2018 ^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 9,50 Euro 0,75 Liter / 12,67 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 2019 DOC ^R

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

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

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

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

Preis 13,50 Euro 0,75 Liter / 18,00 Euro Liter

Vino Nobile di Montepulciano 2018 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 14,5 %, **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad.

Besonderheiten Ausbau im Barrique.

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

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

Italien | Marken

Tenuta de Angelis, Castel di Lama

Quinto Fausti, Winzer in dritter Generation, steht einem Unternehmen vor, welches Wein von eigenen Rebärten vermarktet, aber auch als Fassweinhändler aktiv ist. Die Anfänge des Gutes liegen in den fünfziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts in Cossignano, einem kleinen Dorf in der Provinz Ascoli Piceno. Mittlerweile bewirtschaftet man rund 50 Hektar Rebfläche in den Gemeinden Offida, Castel di Lama und Cossignano und erzeugt qualitativ anspruchsvolle Weine vorwiegend von den in der Region traditionell angebauten Rebsorten Montepulciano, Sangiovese, Trebbiano und Pecorino. Auszeichnungen des renommierten Weinführers Gambero Rosso nimmt man mittlerweile gerne und gelassen entgegen.

Rosso Piceno Superiore DOC 2018 ^{R BIO}

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.

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

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

Italien | Umbrien

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.

Cardeto Rosso Rupestro IGP 2018 ^R

Rebsorte(n) Sangiovese, Merlot.

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

Alkoholgehalt 13,5 %, **Trinktemperatur** 14 - 18 Grad.

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

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

Il Cantico, Fossalta

Primitivo del Salento IGP 2019 ^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 6,90 Euro 0,75 Liter / 9,20 Euro Liter

Conti Zecca, Leverano

Zwar blickt die Familie der ursprünglich aus Neapel stammenden Conti (Grafen) Zecca auf eine fast 500-jährige Tradition in Apulien zurück, doch die Grundlagen des heutigen Betriebes mit vier Weingütern wurden erst in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts durch Alcibiade Zecca gelegt. Seither war das Unternehmen schon eine feste Größe im Weinbau Apuliens, doch erst nach dem Zweiten Weltkrieg begann man die Qualität der Weinberge systematisch zu erschließen und seit der Önologe Antonio Romano als technischer Betriebsleiter fungiert schließt man mit Weinen wie dem "Nero" zur nationalen Spitze auf.

Donna Marzia Negroamaro IGP 2019 ^R

Rebsorte(n) Negroamaro.

Charakter Etwas Gerbstoff und schwarze Beeren zeigen sich in der verhalten wirkenden Nase, am Gaumen dann eine satte Frucht mit einem komplexen Aromenspektrum von Pflaume, Coca und Kirschkern, auch Mokka, Leder und Marzipan.

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

Begleitung Kräftiges von Schwein und Rind, Braten, aber auch gerne die süditalienische Gemüseküche mit Gerichten wie Caponata.

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

Donna Marzia Primitivo IGP 2020 ^R

Rebsorte(n) Primitivo.

Charakter Zu allererst ist da eine kleine Gerbstofftacke am Gaumen die sich mit Sauerstoffkontakt zusehends mildert und eine satte, glatte Frucht offenlegt, geprägt von den notorischen schwarzen Beeren, aber auch von Tabak und Liebstöckel.

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

Begleitung Gegrillte Auberginen, aber natürlich auch Filet vom Rind, gegrillt oder gebraten.

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

Cantine De Falco, Novoli

Die Cantine De Falco ist ein Familienbetrieb der, gegründet 1979, mittlerweile in die zweite Generation geht. Die Brüder Salvatore, der Önologe und Gabriele, für alles andere, arbeiten mit einer Reihe von Weinbauern aus den Anbaugebieten in Lecce mit den Appellationen Salice Salentino und Squinzano, welche die Trauben gemäß ihren Vorgaben anbauen. Die Weine zeichnen sich durch Kraft, Fülle und ein gewisses südliches Feuer aus.

Serre di Sant'Elia, Squinzano DOP 2019 ^R

Rebsorte(n) Negroamaro (80 %), Malvasia Nera (20 %).

Charakter Der olfaktorische Auftritt vollzieht sich gleichsam als Ereigniskette, auf Kirsche folgt Koka, folgt Kakao, Schokolade, Nuss, etwas Vanille; auch am Gaumen bietet er ein aromatisches Potpourri, im Vordergrund zunächst Kirsche und Kakao. Der Fruchtkörper ist präsent, leicht saftig, auch leicht adstringente Gerbstoffe, aber reif und warm, das Ganze mit Feuer und Kraft, vom Barrique geprägt, aber nicht dominiert.

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

Besonderheiten Sechs Monate Barrique und sechs Monate Flaschenreife gönnt man ihm vor Auslieferung.

Begleitung Gegrilltes Fleisch der roten Sorten (Lamm, Rind), auch zum Lammcarrée mit grünen Bohnen eine vorzügliche Wahl.

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

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Argiolas S.P.A., Sardinia

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

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 IGT 2020 ^w

Rebsorte(n) Insolia.

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

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

Begleitung Fisch und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch.

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

Syrah Terre Siciliane IGT 2019 ^R

Rebsorte(n) Syrah.

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

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

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

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

Nero d'Avola IGP 2019 ^R

Rebsorte(n) Nero d'Avola.

Charakter Fleischig, brillante, intensive Frucht, geschmeidig.

Alkoholgehalt 13 %, **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 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Benuara IGT 2019 ^R

Rebsorte(n) Nero d'Avola, Syrah.

Charakter Komplexe, intensive Frucht, spannungsreich, stoffig.

Alkoholgehalt 14 %, **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 6,50 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 6,50 Euro 1,00 Liter

Fred Loimer, Langenlois ^{BIO}

Fred Loimer ist, frei nach Hugh Johnson, der ihm drei bis vier Sterne zugesteht, ein „umsichtiger Bioweinerzeuger“. Die Basis seiner Weine sind die Langenloiser Böden, und diese, informiert uns Kamptal DAC, „könnten kaum vielfältiger sein. Auf der einen Seite schieben sich vom Westen her die Gesteine der böhmischen Masse heran – in erster Linie Gföhler Gneis und Glimmerschiefer, aber auch Urgesteins-Verwitterungsböden, die zum Teil nur mit einer dünnen Auflage von Humus überdeckt werden. Sie sind ebenso wie der extrem seltene, verwitterte Wüstensandstein aus dem Perm, der das Herzstück des Heiligenstein dominiert, geradezu ideale Partner für hochklassige Rieslinge. Grüner Veltliner gedeihen dort aber ebenso gut wie auf den Schotterböden an den Abhängen des Manhartsberges oder den zum Teil mächtigen Lössanwehungen, die die südlichen Grenzen des Weinbaugebietes kennzeichnen.“

Das Klima des Kamptals, des nördlichsten der österreichischen Weinbaugebiete, ist einerseits von aus der pannonischen Tiefebene einströmenden Wärme geprägt, andererseits von kühlen Winden des Waldviertels. Die Kontraste zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten sind der Aromenbildung der Trauben förderlich.

Die Weinbereitung bei Loimer erfolgt im Stahl und im Holz, vergoren wird zwar nicht spontan, aber mit Hefen die von eigenen Trauben stammen und welche selbst vermehrt wurden. Seit 2006 wird biodynamisch gewirtschaftet.

Grüner Veltliner Kamptal Qw 2020 ^W

Rebsorte(n) Grüner Veltliner.

Charakter Apfel, Kräuter, eine Spur Pfeffer, schlank mit kecker Säure, soweit so klassisch, die Verkoster des *Wine Enthusiast* spüren auch Fenchelsamen und Salznoten auf.

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

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

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

Langenlois Zweigelt Qw 2018 ^R

Rebsorte(n) Blauer Zweigelt.

Charakter Helle Pflaume findet sich im Duft, auch Bitterorange, leicht rauchig, am Gaumen glatt und rund, auch reif und etwas ledrig, am Ende eine Spur Süßkirsche und immer noch ein Moment von Frische.

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

Begleitung Gerne ein Stück Wild, vom Großen, aber auch Nieder- oder Federwild mit Schwarzwurzelgemüse.

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

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.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Weingut Hummel, Villány ^{BIO}

Als junger Mensch hat Host Hummel Jura studiert und er arbeitet immer noch als Anwalt in Berlin, seit 1998 ist Herr Hummel aber auch Winzer in Villány im Süden Ungarns und seit 2008 ist sein Weingut mit mittlerweile rund 8 Hektar eines mit zertifiziert biologischem Anbau. Die Weingärten von Villány liegen im Südwesten von Ungarn ca. 30 km südlich von Pécs und verfügen über submediterranes Klima. Die Reben wachsen auf den Sedimentböden des ehemaligen Pannonischen Meeres mit einer bis zu 25 Meter mächtigen Deckschicht von Löss. Die Hügel, an deren Südost- und Südwesthängen sich die Weingärten erstrecken, gehen auf die Aktivität von Unterwasservulkanen zurück.

Die Philosophie die Hummel als Winzer verfolgt ist von bestechender Schlichtheit. Er sagt: „Ein guter Wein macht sich selbst.“ Er meint damit, dass die Qualität des Weins nur so gut werden kann, wie es die Qualität der Trauben erlaubt. Das bedeutet konsequente Mengenbegrenzung, Verzicht auf künstliche Düngung, integrierter biologischer Landbau und eine Kellerwirtschaft mit Spontanvergärung die in die Wertung des Weines nicht mehr als unbedingt notwendig eingreift. Der Ausbau erfolgt über einen Zeitraum von bis zu zwei Jahren in Eichenfässern unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Herkunft. Im Anbau befinden sich die Rebsorten Portugieser, der auch in dieser Region Ungarns auf seinen deutschen Namen hört, Kékfrankos (Lemberger), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Für die Weißweine werden Trauben von Hárslevelü (Lindenblättiger) und Traminer hinzugekauft.

Hummels erklärtes Ziel ist es „mit gesunden Trauben aus modernem, intelligentem Weinbau unverfälschte, eigenständige, charaktervolle Weine zu produzieren, die die Wesensmerkmale der Rebsorte, des Bodens und des besonderen Villányer Klimas wiedergeben.“ Seine Bestreben und die Resultate finden inzwischen weithin Anerkennung; beim schnodderigen Weinschreiber Manfred Klimek, alias Captain Cork, war er 2011 gar Winzer des Jahres. Begründung: „Weil er als Deutscher in Ungarn ein einzigartig individuelles Weingut hingestellt hat. Weil seine Blaufränkischen bald den österreichischen Spitzenprodukten das Fürchten lehren werden. Weil er seine Weine spät auf den Markt bringt. Und weil er zeigt, das gut Ding Weile braucht.“

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

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. Die Qualität wird durch internationale Ehren und Preise zuhauf bestätigt. Das laut 'Weingourmet' "wichtigste Nachschlagewerk in Sachen Wein", "Der kleine Johnson" hatte in der Kategorie White Port jahrelang immer nur eine Empfehlung: Churchill's!

Churchill's white Port ^{W I 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 19,5 %, **Trinktemperatur** 6 – 8 Grad.

Begleitung Als Aperitif, zu Vorspeisen wie geräuchertem Lachs und Paté oder ganz traditionell mit Mandeln und Oliven.

Preis 21,90 Euro 0,50 Liter / 43,80 Euro Liter

Churchill's Reserve Port ^{R I 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 15,90 Euro 0,75 Liter / 21,20 Euro Liter

Churchill's Late Bottled Vintage 2015 ^{R I S}

Rebsorte(n) Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

Charakter Aromen von reifen Früchten und Kräutern, sehr konzentriert und lang.

Alkoholgehalt 19,5 %, **Trinktemperatur** 12 – 15 Grad.

Begleitung Großartiger Solist, harmonisiert aber auch mit Edelpilzkäse und Desserts von dunklen roten Früchten.

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

Churchill's 10 Years old Tawny ^{R I S}

Rebsorte(n) Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

Charakter Aromen von reifen, getrockneten Früchten, Nüssen und Röstaromen, sehr intensiv und klar.

Alkoholgehalt 19,5 %, **Trinktemperatur** 9 – 12 Grad.

Besonderheiten Im Holzfass gereift, abgefüllt 2019.

Begleitung Solo oder zu Tarte Tatin, Crème brûlée, würzigen Hartkäsen wie Manchego.

Preis 27,50 Euro 0,5 Liter / 55,00 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, wächst Mencía, hierzulande quasi noch unentdeckt.

Albariño DO Rías Baixas 2020 ^w

Rebsorte(n) Albariño.

Charakter Zarte Zitrusnoten, grüne Pflaumen, mineralische Aspekte und jodige Meeresfrische kann man riechen. Der Geschmack ist leicht und klar, der Wein ist knalltrocken, besitzt eine sportive Säure, ist mundwässernd und hat einen schlanken Körper mit kühlen, mineralisch-steinigen Elementen. In Verbindung mit Meeresfrüchten zeigt sich dann doch eine zarte, dennoch eindringliche Frucht.

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

Begleitung Fisch, Meeresfrüchte.

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

Bodegas Casal de Armán, Santo André

Casal Armán ist eine für spanische Verhältnisse kleine Kellerei mit knapp 20 ha im Zentrum der Region Ribeiro in Galicien. Das Klima ist atlantisch geprägt mit kalten Wintern und heißen Sommern. Die Rebstöcke stehen auf Terrassen, 200 bis 350 m über N.N. an den Ufern des Avia. Die Weine werden ausschließlich aus regionalen Rebsorten im Edelstahltank vinifiziert, Handlese ist obligatorisch.

Eira dos Mouros DO Ribeiro 2020 ^w

Rebsorte(n) Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caiño blanco und Torrontés.

Charakter Melone und Anklänge von tropischen Früchten sind im Duft bestimmend, doch unaufdringlich. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausgewogen und harmonisch, fruchtig, aber nicht übermäßig, mild, aber mit genug Säure um frisch zu wirken, seidig glatt, fast ohne Textur, aber mit leicht mineralischem Unterschleif.

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

Begleitung Zu Fisch und Schalentieren, Salaten, Pasta mit hellen Saucen, Gemüsegerichten, Geflügel und hellem Fleisch.

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

Spanien | Rioja

Palacios Remondo, Alfaro

Dem an Wein interessierten 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 2020 ^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 10,90 Euro 0,75 Liter / 14,53 Euro Liter

La Montesa DOCa 2017 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo.

Charakter Eine dunkle Frucht mit einem leicht animalischen Touch, feine Fruchtsüße, Blut, Eisen, Süßholz und etwas Kräuterwürze zeichnen ihn aus. Zunächst tritt er mit einer gewissen Strenge auf, also ab in den Dekanter; spannender ist es jedoch seine Entwicklung, sein Aufblühen über eine Woche hin langsam zu verfolgen.

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

Begleitung Steak, Salat ist die erste Wahl, Bistecca Fiorentina natürlich auch.

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

Compañia de Vinos Telmo Rodriguez, Lanciego

Bodega Lanzaga, Corriente DO 2018 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Garnacha, Graciano.

Charakter Tiefe satte Frucht mit minimalem Holztouch (eher kühl und grünlich frisch, keine Vanille), insgesamt eine eher kühle erfrischende Aromatik mit Schwarz- und Sauerkirsche, auch Orangenblüte, getragen von einem soliden Gerbstoffgerüst, das mit sanftem Grip den Gaumen abtastet. Um es mal in anderen Worten zu sagen, die Basslinie: warme Fülle, das Obertonspektrum: bläulich kühle Frische.

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

Begleitung Der Untertitel den dieser Wein von Telmo Rodriguez mit bekam lautet BUENO DE DIARIO, also ein Wein gut für jeden Tag und er ist tatsächlich ein hervorragender Begleiter der Alltags- und Hausmannskost.

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

Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia, Haro

Die Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia, wie sie mit vollem Namen heißen, werden heute in vierter Generation von drei Geschwistern geführt. Mercedes ist für den Keller verantwortlich, Maria José ist Direktorin und Julio Cesar betreut die Reben. Man besitzt 180 Hektar eigene Weinberge in Rioja Alta und verarbeitet ausschließlich eigene Trauben aus den Domänen Viña Tondonia, Viña Bosconia, Viña Cubillo und Viña Gravonia. Auf Schwemmlandböden an den Ufern des Ebro wachsen die traditionellen Rebsorten Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Viura und Malvasia. Am Anfang stehen alte, unbewässerte Buschreben im Weinberg und kaum sieht man diese, schon erscheint im Hinterkopf das ewige Mantra des qualitätsorientierten Winzers: „Große Weine entstehen im Weinberg und nicht im Keller“. Wie wahr, doch im Fall von López de Heredia ist dies erst die erste Hälfte der Wahrheit. In den Kellern bedeckt schwarzer Kellerpilz die Wände, es riecht nach Erde, Pilz, Staub und Holz und die Direktorin lässt wissen: „Manche denken, es sei hier dreckig. Aber Spinnweben und Staub sind eben kein Dreck, sondern wichtige Elemente jener Mikroflora in diesem Keller, die es möglich macht, hier Weine jahrelang im Fass auszureifen, ohne dass sie dabei ihre Frische und ihre Frucht verlieren.“ Und ihre Schwester ergänzt: „Das [häufige] Umziehen [von einem Fass ins andere] ist der entscheidende Punkt beim jahrelangen Fassausbau. Der Wein braucht Luft und muss gleichzeitig vor Luft geschützt werden. Er braucht die gezielte, aber eben natürliche und nicht forcierte Mikrooxygenation und muss gleichzeitig vor Oxydation geschützt werden.“ Das was man anderenorts praktiziert, den quasi klinisch reinen Keller, nennt sie einen „Exzess an Paranoia“. Die Barriques sind aus amerikanischer Eiche und bis zu 30 Jahre im Einsatz und jeder Wein von López de Heredia reift darin länger als die für eine Gran Reserva vorgeschriebenen fünf Jahre. López de Heredia ist eine der Bodegas, wo noch auf urtraditionelle Weise „grazile, aromatische, altmodische Weine“ erzeugt werden.

Viña Gravonia Blanco Crianza DO 2011 ^w **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Viura und etwas Malvasia.

Charakter Zuallererst: Dieser Wein ist nichts für Fruchtrinker! Er wird gerne als exotisch und unkonventionell beschrieben, dabei ist er unter den Weißweinen aus Rioja wohl der Klassiker schlechthin mit 4 Jahren Ausbau im Barrique aus amerikanischer Eiche. In den Notizen der professionellen Verkoster liest man von Säure, Salz und Umami, Honig und Bienenwachs. Unsereins nimmt ein Amalgam von Holz und Wein wahr, erfrischend und subtil mit kristallinen Anklängen. Das setzt sich am Gaumen nahtlos fort mit weiniger, herber Frische, die den Gaumen einerseits auskleidet, andererseits gerbt und reinigt. Im Finish kommt dann noch eine zarte oxidative Note hinzu.

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

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

Viña Cubillo Tinto Crianza DO 2013 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo.

Charakter Der Wein zeigt Reife gepaart mit Frische und eine zugänglichere Frucht (Brombeeren, Kirschen, aber auch Holz) als die distinguierten Reservas. James Suckling notiert: „Wonderful aromas of mushrooms, bark, cigar tobacco and plums with just a hint of citrus. Full-bodied with incredible softness and complexity. Subtle chocolate, fruit and walnut in the aftertaste. Goes on for minutes. Fantastic wine. Classic, textbook Rioja. A joy. Incredible value! Drink or hold.“ 95/100

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

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

Viña Tondonia Reserva DO 2012 ^R

Rebsorte(n) Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Charakter Frucht, Kräuter, Holz, Leder, alles da, ein Wein von großer Komplexität, dabei nicht überbordend, nicht nach Überwältigung strebend, sondern von aristokratischer Noblesse im Vortrag. Suckling schreibt: „Dieser Wein verbringt sechs Jahre im Barrique (traditionell benötigte er sechs Winter, um sich auf natürliche Weise zu stabilisieren), bevor er in große Fässer umgefüllt und dann drei Jahre vor der erwarteten Veröffentlichung abgefüllt wird. Attraktive, dunkle Erde und getrockneter Salbei mit einem starken Aroma von attraktiven, reichhaltigen, getrockneten Kirschen, sowie Brombeeren und Anklängen von Zedernholz, Zigarrentabak und frischem Leder. Am Gaumen eine geschmeidige Anordnung von feinem, aber recht kraftvollem Tannin, das sich nahtlos in den langen, reichen, nach dunklen Kirschen schmeckenden Abgang aufbaut. Großartiger Wein! Trinken oder aufbewahren.“ 95/100 Übersetzt mit www.DeepL.com/Translator

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

Preis 34,90 Euro 0,75 Liter / 46,53 Euro Liter

Bodegas Inurrieta, Falces

„Von allen Wein anbauenden Ländern hat sich Spanien in der letzten Dekade wohl am meisten verändert“, konstatieren Hugh Johnson und Jancis Robinson in der aktuellen Ausgabe ihres Wein-Atlas. Nach Regionen wie dem Priorat und Ribera del Duero, die man gewissermaßen als „Starterkulturen“ für den modernen spanischen Weinbau ansprechen kann, erreichte das neue Qualitätsdenken auch die anderen Regionen des spanischen Weinbaus. Neue Technik, aber in Maßen eingesetzt, teilweise uralte Rebanlagen und konsequente Ertragsbeschränkung bilden das Rückgrat dieser Entwicklung. Auch bei Inurrieta geht man diesen Weg und baut auf bis zu 500 Meter über NN gelegenen Kalk-, Lehm- und Sandböden neben traditionell spanischen Rebsorten wie Garnacha und Graciano auch Cabernet, Merlot und Syrah an.

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Compañia de Vinos Telmo Rodriguez, Rueda

Geboren im Baskenland, verbrachte Telmo Rodriguez 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. Drei Jahre blieb er beim legendären Bruno Prats auf Cos d'Estournel, es folgten drei 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 Terroir-Weine 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 *Compañia 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. Rodriguez nennt sie *Vinos con alma*, Weine mit Seele.

Basa DO 2020 ^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 13,5 %, **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 8,50 Euro 0,75 Liter / 11,33 Euro Liter

Compañia de Vinos Telmo Rodriguez, Zamora

Dehesa Gago DO 2019 ^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 %, **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 8,90 Euro 0,75 Liter / 11,87 Euro Liter

Gago DO 2016 ^R

Rebsorte(n) Tinta de Toro (lokale Variante der Tempranillorebe).

Charakter Der Charakter ist ähnlich dem des kleinen Bruders, aber ungleich mächtiger, komplexer. Pralle, fast überreife Frucht, ausbalanciert durch eine feine Säure und nachhaltig präsent, aber nicht aggressive Gerbstoffe. Eine Verkostungsnotiz von Tino Seiwert attestiert dem Gago ein "berauschendes Bukett nach Brombeeren, Pflaume, Kirschen, schwarzem Pfeffer, rauchigen Mineralien und zarten Schokolade- und Vanilleanklängen."

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

Besonderheiten Der Wein stammt von 40 bis 70 Jahre alten, teilweise wurzelechten Rebstöcken.

Begleitung Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild.

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

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Aranda de Duero

Gazur DO 2019 ^R ^{BIO}

Rebsorte(n) Tinta del Paiz (lokale Variante der Tempranillo-Rebe).

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.

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

Begleitung Zu kräftiger mediterraner Fleischküche und zu Gegrilltem, auch Gemüse.

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

Spanien | La Mancha

Parra Jimenez, Las Mesas ^{BIO}

Zur Zeit kein Wein verfügbar.

Spanien | Alicante

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Monovar

Al Muvedre DO 2018 ^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 14 %, **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 preisbewussten 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 6,50 Euro 0,75 Liter / 8,67 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 Pedro Ximenez Reserva Especial ^W ^I ^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 Espresso-Tönen; 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 21,90 Euro 0,75 Liter / 29,20 Euro Liter

Marqués de Valdueza, Mérida

Die Familie Valdueza blickt auf eine wahrhaft illustre Ahnenreihe zurück, beginnend im 11. Jahrhundert mit Pedro Álvarez de Toledo dem Grafen von Carrión, welcher Toledo von den Mauren zurückeroberte, diversen Herzögen und Großherzögen von Toledo, Vizekönigen beider Sizilien und Peru und, und, und. Auch wenn man sich die Familie Valdueza als eine vorstellen muss, die auf Tradition etwas hält – sogar bei der Weidewirtschaft, wo die Rinder immer noch zu Pferd (ja, ja, sieht aus wie im Western) über Land getrieben werden – so ist man bei der Weinbereitung nicht im Mittelalter stehen geblieben. Nach reiflicher Überlegung pflanzte man auf den sandigen und tonigen Böden nicht etwa Tempranillo, sondern Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah und man macht nicht alles selbst, sondern sichert sich auch externes Know-how. Die Weine reifen zum Teil im Stahltank, zum anderen Teil 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche aus den berühmten Wäldern von Tronçais, Allier und Bertranges.

Valdueza, vino de la Tierra de Extremadura 2019 ^R

Rebsorte(n) Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Charakter Satte Kirsch- und Brombeerfrucht, Lorbeer und feine Tabakaromen, aber auch ein winziger animalischer Hauch, die Säure gerade noch ahnbar und die Gerbstoffe sanft wie Wildseide.

Alkoholgehalt 14 %, **Trinktemperatur** 15 – 16 Grad.

Begleitung Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, insbesondere wenn scharf gewürzt wurde, aber selbstverständlich auch solo.

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

Privat-Sektellerei Reinecker, Auggen/Baden

Auf wenig mehr als 3 Hektar erzeugt die Privat-Sektellerei Reinecker im Markgräflerland exzellente Sekte aus den klassischen Champagner-Reben Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier, aber auch Riesling und Sauvignon Blanc kommen zum Einsatz. Man arbeitet mit gesunden, handverlesenen Trauben und begnügt sich mit einer Ausbeute von 65% aus der Pressung, der Rest wird verworfen. Die Grundweine werden getrennt nach Weinberg in kleinen Gärtanks vergoren, davon 10 bis 20% in kleinen, zumeist älteren Eichenfässern. Dass Herbert Reinecker, Diplom-Ingenieur für Weinbau und Kellerwirtschaft, mit seinen Erzeugnissen mit den berühmten Häusern und den großen Namen aus Deutschland durchaus mithalten kann, bezeugte unlängst eine Degustation von deutschen Schaumweinen durch das Sommelier Magazin. Platz 1 und 2 sicherte sich das Sekthaus Raumland, Seriensieger auch im *Gault-Millau*, Platz 3 ging an die Cuvée Classic brut von Reinecker.

Riesling brut ^w

Rebsorte(n) Riesling.

Charakter Knackig, klar, kühl und frisch mit dezentem Apfelduft und frischer Mineralität.

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

Begleitung Als Aperitif.

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

Baden Crémant brut ^w

Rebsorte(n) Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc.

Charakter Feine Aromen von Birne und Traube, leicht rauchig untermalt, feinperlig und frisch.

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

Begleitung Als Aperitif.

Preis 13,50 Euro 0,75 Liter / 18,00 Euro Liter

Rosé brut ^{rs}

Rebsorte(n) Pinot Meunier, Spätburgunder, Chardonnay.

Charakter Der Duft ist sehr dezent, es folgt ein schlanker Körper mit ebenfalls verhaltener Frucht (Himbeere, Erdbeere). Der erste Eindruck ist: zart und klar und von angenehm milder Frische. Aber wie mancher gute Wein braucht auch dieser Brut ein wenig offene Zeit um seinen Körper zu entwickeln und zu zeigen, die Aromen zu entfalten und dann steht er plötzlich da: mundwässernd, nachhaltig, geradezu erhebend und mit so einem ganz speziellen Moment, wie soll man sagen? Das ist Sex-Appeal für den Gaumen!

Bewertungen/Auszeichnungen Im Herbst 2017 hat die Fachzeitschrift *Vinum* gemeinsam mit dem *Verband der traditionellen und klassischen Flaschengärer* den Deutschen Sekt Award ins Leben gerufen, den mit 435 Anmeldungen aus dem Stand größten Wettbewerb im Lande. Auf Platz Nummer 1 in der Kategorie Rosé landete der Rosé brut von Reinecker.

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

Begleitung Als Aperitif.

Preis 15,00 Euro 0,75 Liter / 20,00 Euro Liter

Feuerbach Steingässle, Pinot Noir Extra Brut 2018 ^w

Rebsorte(n) Pinot noir.

Charakter Puristisch, klar und wahrhaft herb, ein Anflug von feuchtem Herbstlaub und ein minimaler oxidativer Kick finden sich in den herben Aromen. Die Dosage liegt bei 3 gr/L.

Bewertungen/Auszeichnungen Platz 1 in der Kategorie Burgunder beim *Vinum Sekt Award 2018*.

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

Begleitung Wenn man sich etwas wünschen darf: Seezunge mit Beurre blanc!

Preis 20,00 Euro 0,75 Liter / 26,67 Euro Liter

Cuvée Classic brut ^w

Rebsorte(n) Chardonnay, Pinot Meunier, Spätburgunder.

Charakter Schon der Auftakt der klassischen Champagner-Cuvée ist komplex: Hefe (süßlich), der Fachmann sagt dann gerne Brioche, auch Vanille und Röstnoten (zartest), gelbes Steinobst, dito am Gaumen, grundiert von einem leichten Eichenton und getragen von einem wahrhaft feinen Mousseux. Diese Cuvée strahlt einen gewissen Ernst aus und so eignet sie sich weniger für die giggelnde Frauenrunde die sich beim Klamottentausch ein bißchen beschwippen möchte, sondern eher als Menübegleitung zu einem festlichen Anlass.

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

Begleitung Auch als Aperitif, aber besser zum gesamten Menü.

Preis 22,50 Euro 0,75 Liter / 28,00 Euro Liter

Veuve Fourny et Fils, Vertus/Champagne

Der Betrieb der Familie Fourny weist sich auf dem Etikett als »NM« aus, als »Négociant manipulant«, was bedeutet, daß Trauben auch zugekauft werden. Aber auch der Zukauf passiert en famille, schließlich hat man genug Verwandtschaft, der man gerne auch die Weinbergspflege abnimmt. Charles-Henry und Emmanuel Fourny, die den Betrieb heute leiten, verstehen sich zwar als Traditionalisten, praktizieren aber einen Anbau, der am biodynamischen Weinbau orientiert ist. Die Weine werden spontan vergoren und weder geschönt, noch filtriert. Eine lange Reifezeit auf der Hefe im Faß und drei bis fünf Jahre auf der Flasche sind selbstverständlich. Das Resultat sind weinige, mineralische, dabei äußerst trocken dosierte Winzer-Champagner von großer Klarheit und Finesse.

Grande Réserve Brut – Premier Cru ^W

Rebsorte(n) Chardonnay 80 %, Pinot noir 20 %.

Charakter Die handgelesenen Trauben stammen zu 80 % aus der Premier Cru Lage Vertus mit Braunerde über Kalkstein, die übrigen 20 % stammen ebenfalls aus Premier Cru-Lagen. Die bescheidene Dosage von lediglich 6 Gramm ist Indiz dafür, wie kompromisslos hier gearbeitet wird. Und wie schmeckt das? Zart hefig mit Brioche zeigt sich die Nase, feinstes Mousseux mit einem herb-frischen, mineralisch fundierten Antritt trifft auf den Gaumen; der dezente, aber merkliche Grundton des kleinen Eichenfasses schwingt spätestens im Abgang mit.

Bewertungen/Auszeichnungen Nach Meinung der Fachzeitschrift *Vinum* „gehören [sie] zu den talentiertesten Champagnermachern überhaupt. Und weil sie in Vertus, in der hintersten Ecke der Côte de Blancs sitzen, die sich mit der Klassierung als Premier Cru zufrieden geben muss, strengen sie sich doppelt und dreifach an, um grosse Weine zu erzeugen und Klassierungen ab absurdum zu führen.“ Ihre Cuvée R Extra Brut rangiert bei *Vinum* unter den Top 50-Weinen des Jahres 2014. Und Hugh Johnson konstatierte bereits 2011: "Veuve Fourny - rising Côte de Blancs star at Venus."

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

Begleitung Als Aperitif und zu Meeresfrüchten und Austern.

Preis 42,50 Euro 0,75 Liter / 56,67 Euro Liter

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

La Petite Bulle rosé ^{RS}

Rebsorte(n) Cabernet Franc.

Charakter Frische, zarte, rotfruchtige Aromen, quicklebendig.

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

Begleitung Als Aperitif.

Preis 7,50 Euro 0,75 Liter / 10,00 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 12,90 Euro 0,75 Liter / 17,20 Euro Liter

Crémant de Loire Brut Rosé ^{RS}

Rebsorte(n) Cabernet Franc.

Charakter Frisch, trocken und klar. Erdbeere, Himbeere, auch leicht hefige Aromen im Duft und eine klare frische Frucht am Gaumen.

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

Besonderheiten Klassische Flaschengärung.

Begleitung Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen.

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

Cuvée Tresor Brut Blanc ^W

Rebsorte(n) Chenin Blanc, Chardonnay.

Charakter Der Guide Hachette, der den Tresor mehrfach mit der Höchstnote von drei Sternen und darüber hinaus mit dem Coup de Coeur bedacht hat, formulierte 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.

Begleitung Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen.

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

Cuvée Tresor Brut Rosé ^{RS}

Rebsorte(n) Cabernet Franc.

Charakter Nach Meinung mancher Fachleute und Liebhaber die Quintessenz eines schäumenden Rosés französischer Provenienz. Reinsortig aus Cabernet Franc erzeugt, die Grundweine im Barrique vergoren, zeigt er in fast idealtypischer Manier eine Komposition aus feiner, roter Frucht und dezentem Holz, dabei einen kraftvollen Auftritt weit jenseits aller Kraftmeierei.

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

Begleitung Als Aperitif, selbstverständlich, aber auch zu gegrillten Krustentieren hervorragend geeignet.

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

Codoné, Treviso/Veneto

Prosecco Frizzante DOC ^W

Rebsorte(n) Glera.

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

Maison Sassy, Manneville la Pipard/Normandie

Maison-Sassy kann man durchaus ein „Start-up“ nennen, kommen die beiden Gründer Xavier d’Audiffret Pasquier und Pierre-Emmanuel Racine-Jourden doch aus der Finanzbranche und sind mit einem ausgeklügelten Plan an den Start gegangen. Es sind also nicht die klassischen Seiteneinsteiger, die ihre Leidenschaft für Wein ausleben und den Wein selbst „machen wollen“. Obwohl Leidenschaft und eine Prise normannischer Patriotismus auch im Spiel sind, engagierte man, um die eigenen Grenzen wissend, für die Auswahl der Rohprodukte und deren Verarbeitung einen erfahrenen Kellermeister. Ihre Zielvorstellung war: ein ausgezeichnetes handwerkliches Produkt fern der industriellen Massenfertigung, aber kein High-End-Cidre, dessen Preise mit Champagner konkurrieren. Sie haben diese Zielvorgaben so überzeugend erfüllt, dass man ihre Cidre und Poiré inzwischen auf den Karten so renommierter Küchenchefs wie Joel Robuchon, Alain Ducasse und Alexandre Gauthier findet.

Cidre ^W

Apfelsorte(n) Diverse alte Apfelsorten der Normandie.

Charakter Satte reife goldene Apfelaromatik, ein kleiner Tick Gerbstoff kommt hinzu für die Herbe, das Ganze herrlich „aufgebrezelt“ durch die Kohlensäure, voilà, ein Cidre wie aus dem Bilderbuch.

Alkoholgehalt 5,2 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

Begleitung Da ist so gut wie alles möglich, trinkt ihn der Normanne doch schon zum Frühstück und verschmätzt ihn beim Abendessen ebenso wenig.

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

Poiré ^W

Birne(n) Diverse alte Birnensorten der Normandie.

Charakter Feine reife Birne, dezente Süße, vom Alkoholgehalt her betrachtet erfreulich leicht, aber dennoch mit vollem Geschmack und herber Frische.

Alkoholgehalt 2,5 %, **Trinktemperatur** um 6 Grad.

Begleitung Trinkt der Normanne keinen Cidre, trinkt er Poiré.

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

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 Jahrzehnteentwicklungsfähig.

Sauternes AC 2004 w | s **ausgetrunken**

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

José Maria da Fonseca, Azeitao/Setúbal

Alambre DOC Moscatel de Setúbal 2017 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 mit ** – ***. "Altehrwürdige Firma ... u.a. mehrere Garrafeira-Weine und der berühmte Dessertwein Setúbal."

Begleitung Als Aperitif, zu Stopfleber, edlem Blauschimmel, Dessert.

Preis 13,90 Euro 0,75 Liter / 18,53 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 Mittelauf 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“. Im Jahr 2011 wurde Vallendar in zwei von drei möglichen Kategorien zur „Distillery of the Year“ gekürt und somit zum unangefochtenen Spitzenreiter dieses Wettbewerbs. Dasselbe Ergebnis brachte 2012, Produkte der Brennerei Hubertus Vallendar wurden in drei Kategorien mit dem Prädikat „World Class“ versehen, in zwei der drei Wettbewerbskategorien wurde die Brennerei als „Distillery of the Year“ ausgezeichnet.

Obstbrand von Äpfeln und Birnen

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 19,00 Euro 0,70 Liter / 27,14 Euro Liter

Tresterbrand aus dem Barrigue

Alkoholgehalt 43 %.

Preis 19,00 Euro 0,70 Liter / 27,14 Euro Liter

Marc de Moselle 2009er

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“. 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 25,00 Euro 0,50 Liter / 50,00 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 affinert, Münsterkäse, Trilogie von Schokolade, Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Kaninchenrücken im Pinienkern-Kräutercrepe mit Rotweinschalotten in Balsamicojus. Mandelhörnchen aus der Edition „Tekrum Kleine Konditorei“.

Alkoholgehalt 45 %.

Preis 29,00 Euro 0,50 Liter / 58,00 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 affinert, zu Weißer Schokolade affinert mit Safran Curry.

Alkoholgehalt 45 %.

Preis 29,00 Euro 0,50 Liter / 58,00 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 zerkleinert und von Stiel und Haut befreit. Das Mus wird dann schonend in die abgehende Gärung destilliert.

Die durch Hubertus Vallendar empfohlene Begleitung: Birnencrème Brûlée, Geräucherter Hering, Seppia auf Krustentiersauce und Seewolf auf Safransauce, Crêpe Normande mit Gallapfel.

Alkoholgehalt 45 %.

Preis 31,00 Euro 0,50 Liter / 62,00 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 Nordseeinsel 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 rund um die Nordsee 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 27,00 Euro 0,70 Liter / 38,57 Euro Liter

Haselnussgeist

Was sagt Hubertus Vallendar, der Meister der Haselnuss, zu seinem Destillat? „Die Haselnusskerne werden vor dem Ansatz mit einem Neutralalkohol, zerkleinert und angeröstet bei einer bestimmten Temperatur. Bei der Destillation ist besonders auf die Temperatur zu achten, die dann das austretende Öl der Haselnuss mit dem Alkohol verbindet. Neben Schokoaromen und Vanille eben ganz Haselnuss! Die Haselnuss gilt als die älteste in unseren Breiten beheimatete Obstart. Noch heute ist sie von Skandinavien bis ans Mittelmeer weit verbreitet.“ Mindestens so überraschend wie die Erkenntnis, dass es sich bei der Haselnuss um eine Obstart handelt, ist die Überraschung an einem Glas dieses Geistes zu riechen, wahrhaftig Haselnuss, reinstes Konzentrat!

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 32,00 Euro 0,50 Liter / 64,00 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 gibt’s keine gute Grappa‘, wird wohl meist, so fürchte ich, als Verschobenheit 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 *Grappaioli* 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 „Winzergappa“, 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 *Merum*-Redaktion 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 Ausnahmegrennern 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 34,00 Euro 0,50 Liter / 68,00 Euro Liter

Grappa Traminer

Rebsorte(n) Traminer.

Alkoholgehalt 48 %.

Bewertungen/Auszeichnungen 3 Herzen bei der *Merum*-Degustation.

Preis 34,00 Euro 0,50 Liter / 68,00 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 Distillerie Berta zu einem hervorragenden Grappa veredeln. Er ist ausgesprochen weich und aromatisch.

Grappa di Brachetto

Rebsorte(n) Brachetto.

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 24,90 Euro 0,5 Liter, Liter 49,80 Euro

Grappa di Barbera **ausgetrunken**

Rebsorte(n) Barbera.

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 24,90 Euro 0,5 Liter, Liter 49,80 Euro

Château de Montifaud, Jarnac

1837 gründete in Jarnac, einem kleinen Nest in der Champagne, Augustin Vallet Château Montifaud. Seither erzeugt die Familie Vallet Cognac, mittlerweile in sechster Generation und ausschließlich aus eigenen Trauben. Der Anbau der Trauben, die Weinbereitung, die Destillation, die Reifung und schließlich die Komposition der Brände, alles ist in einer Hand: Familiensache.

Während die Brände aus der Grande Champagne sich durch ihre Fruchtigkeit auszeichnen, steuern diejenigen aus der Petite Champagne Düfte von getrockneten Blüten bei. Und die Tatsache das man beim ersten Brennvorgang der Grundweine mit der Hefe destilliert, verleiht den Cognacs von Montifaud nach Aussage ihrer Erzeuger den runden und aromatischen Charakter. Auch besitzt man ein Archiv von exquisiten Bränden, welches bis in die 1830er Jahre zurückreicht und es erlaubt die hochwertigsten Erzeugnisse mit Beigaben von uralten Destillaten zu veredeln.

Vieux Pineau des Charentes AC

Der klassische Aperitif aus der Charentes wird aus Traubenmost und Cognac hergestellt, er besitzt dezente Traubensüße, feine Holznoten und zart-herbe, auch rauchige Noten, sehr vollmundig und ausgewogen.

Alkoholgehalt 17 %.

Preis 21,90 Euro 0,75 Liter / 29,20 Euro Liter

Cognac Fine Petite Champagne AC VS

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 32,50 Euro 0,70 Liter / 46,43 Euro Liter

Cognac Fine Petite Champagne AC VSOP

Alkoholgehalt 40 %.

Preis 39,00 Euro 0,70 Liter / 55,71 Euro Liter

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.

Am 27. Januar 2021 ist das mittlerweile *Zehnte Gesetz zur Änderung des Deutschen Weingesetzes* in Kraft getreten. Details regelt die Änderung zur Weinverordnung, die im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 20 vom 7. Mai 2021 veröffentlicht wurde. Die neuen Regelungen gelten ab dem Weinjahrgang 2026. Bis dahin kann nach gegenwärtig geltenden Vorschriften gekennzeichnet und vermarktet werden.

Vorbehaltlich der endgültigen Zustimmung durch die Bundesregierung soll in Zukunft Geltung haben: „Je enger die Herkunft, desto höher das Qualitätsversprechen.“ Wieweit man diesem Ziel in der Praxis nahe kommt wird sich zeigen. Kritiker bemängeln schon jetzt, dass mit den künftigen geschützten Ursprungsbezeichnungen – von denen es in Deutschland gerade einmal 13 geben wird, für jedes Anbaugebiet eine – eine Region wie Franken formal auf die gleiche Stufe gestellt wird wie der *Clos de Vougeot*.

Wer sich schon jetzt näher damit beschäftigen möchte wird hier fündig:

Deutsches Weininstitut

<https://www.deutscheweine.de/wissen/qualitaetsstandards/neuregelungen-im-deutschen-weinrecht/>

Vinum

<https://www.vinum.eu/de/magazin/klartext/2021/zehnter-versuch-neues-deutsches-weinrecht/>

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, Höchstertrag 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.

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: Anbaugebiet, 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 Höchstertrag 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 PROVENIÊNCIA 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.

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.