



Neu im VDP...

WEINGUT STEFAN WINTER



Bereits seit dem Jahrgang 2005 sind die Weine von Stefan Winter ein fester Bestandteil in unserem Sortiment. Stefan Winter, der im Jahr 2000 die Leitung des elterlichen Betriebs übernahm, hat diesen inzwischen zu einem der Spitzenweingüter Rhein Hessens gemacht. Im Frühjahr dieses Jahres wurde er offiziell in die Reihen der deutschen Spitzenwinzer aufgenommen. Aus den unzähligen Bewerbern wurde Stefan Winter als eines von zwei Weingütern in die Reihen des renommierten VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) neu aufgenommen. Das ist zweifelsfrei ein Ritterschlag für Stefan Winter, hatten

doch viele andere Weingüter mit dieser Ehrung gerechnet. Die Entscheidung, warum er in die Reihen des VDP aufgenommen wurde, begründet der VDP wie folgt: "Stefan Winter aus Dittelsheim-Hessloch/Rhein Hessen überzeugte mit qualitätsversessener Arbeit in den letzten Jahren und analog ausdrucksstarken Weinen, mit herkunftsgeprägtem Charakter." Auch der Gault Millau honoriert Winters harte Arbeit der vergangenen Jahre und schreibt in seiner Ausgabe 2013: „Seit 12 Jahren sitzt Stefan Winter am Ruder des elterlichen Weingutes in Dittelsheim im südlichen Rhein Hessen am Fuße des

Kloppbergs, der höchsten Erhebung im Wonnegau. Er hat das Weingut kontinuierlich an die Erzeugerspitze der Region geführt. Die besten Lagen des Gutes sind der Dittelsheimer GEYERSBERG und LECKERBERG mit teilweise fast 50 Jahre alten Rebstöcken. Auf tiefgründigem Tonmergel und kalkreichen Gesteinsböden baut er zu über 50% Riesling aus. Alle Weine sind fast ausnahmslos trocken. Sein Credo lautet: „Ich produziere keine gefälligen Weine, denn gefällig ist langweilig!“ Aus diesem Grund lässt er seine Weinberge ihr Potential entfalten und unterstützt die Natur mit handwerklichem Geschick und Fleiß. Und das bestätigen auch die Kritiker: „Die Ortsweine sind bei Riesling, Weißburgunder und Silvaner echte Benchmarks, und bei den Lagenrieslingen betört etwa der LECKERBERG durch Tiefe und stilvolle Wildkräuternoten.“ Gault Millau 2013.

■ **2012 Pinot Noir Rosé trocken** (10,40 €/Liter) **7,80 €**
Ein wunderbar aromatischer und fruchtbetonter Rosé. Angenehm klar in seiner Frucht, saftig und weich im Trunk und mit einer wohl dosierten Frische im Abgang.

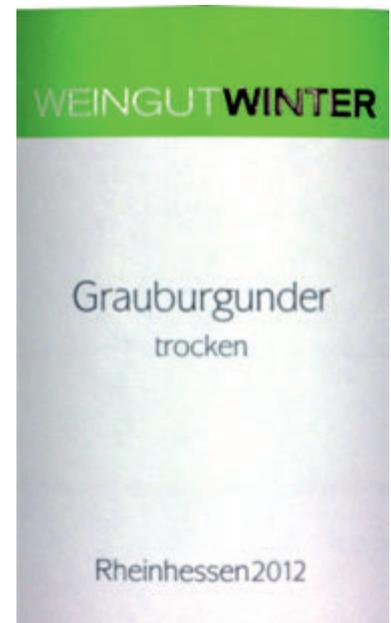
■ **2012 Silvaner trocken** (10,40 €/Liter) **7,80 €**
Würziger Duft von reifen Äpfeln, Quitten und frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen voll reifer Frucht, animierend in seinem Spiel aus saftiger Fruchtaromatik und animierender Frische. Ein charaktervoller Silvaner.

■ **2012 Grauburgunder trocken** (10,40 €/Liter) **7,80 €**
Herrlich gelbfleischig in der Nase, reife Birnen, Steinobst, dazu eine zarte nussige Komponente und Kräuter. Tritt mit einer wunderbar animierend fleischigen Frucht auf die Zunge, zu der sich eine belebende Frische gesellt. Perfekt balanciert, mit einem feinen Schmelz und voller Energie.

■ **2012 Riesling trocken** (10,40 €/Liter) **7,80 €**
Glockenklar in seiner Aromatik von weißem Pfirsich, Wiesenkräutern und Limetten. Am Gaumen nobel in seiner Ausstrahlung. Die reife Rieslingfrucht ist perfekt in eine kühle Mineralik eingebettet, die dem Wein viel Länge verleiht. Im direkten Vergleich zum 2011er besitzt der 2012er mehr Frische und Energie am Gaumen.

■ **2011 Riesling trocken „Kalkstein“** (15,33 €/Liter) **11,50 €**
In der Farbe zartes Gold, erst jetzt öffnet sich der 2011er Riesling „Kalkstein“. In der Nase absolut verführerisch, mit Aromen von Weinbergpfirsich, goldenen Äpfeln, würzigen Komponenten und einer zarten Reife. Am Gaumen mit reifer Frucht, Noten von Marillen, Kräutern, viel Saft und Extrakt und einer edlen und klaren Struktur.

■ **2011 Weißburgunder trocken „Dittelsheim“** (14,67 €/Liter) **11,00 €**
In der Macht lehnt sich der 2011er Weißburgunder „Dittelsheim“ an die Weißweine aus dem Burund an. Fein ziselierte Nase, die reife Burgunderfrucht wird von zarten Holzassaromen und einer animierenden Hefenote begleitet. Am Gaumen edel, mit einer animierend feinen und kühlen Frucht, die viel Extrakt in ihrem Kern besitzt. In die Aromatik sind Noten von frischen Blüten, das zarte Toasting der Fässer und eine animierende Frische eingebettet. Ein Weißburgunder mit Charakter und Klasse.



GROSSE DEUTSCHLAND PROBE BEI VINISÜD

Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Straße 20, 91052 Erlangen

Freitag, 7. Juni 2013 von 15.00 bis 19.00 Uhr & Samstag, 8. Juni 2013 von 10.00 bis 15.00 Uhr

Der große Querschnitt durch unser komplettes Deutschland-Sortiment, von E wie Emrich-Schönleber bis W wie Winter. Alle Weine des Jahrgangs 2012 und dazu natürlich viele Klassiker aus dem Jahrgang 2011.



Bei unseren Verkostungen während der Weinmesse ProWein in Düsseldorf zählten die 2012er von Max Pfannebecker zu den unangefochtenen Favoriten. Absolut brillant hat er die Stärken des Jahrgangs 2012 herausgearbeitet. Bei moderaten Alkoholwerten besitzen seine Weine eine herrlich reintönige und reife Frucht, dabei eine atemberaubend feine Aromatik und viel Energie im Trunk. Es ist zweifelsfrei seine bis dato beste Kollektion.

Auch der aktuelle Gault Millau unterstreicht unsere positive Erfahrung: „Das ist einer der führenden Wormser Betriebe. Der junge Max Pfannebecker übernahm 2003 die Verantwortung im Keller. Seit 2007 wird ökologisch gewirtschaftet. Der Jahrgang 2011 ist so stark, dass der Aufstieg obligatorisch ist. Die Roten waren schon immer stark, die Wärme in Früh- und Spätburgunder ist köstlich. Die Weißweine 2011 sind für uns stärker denn je.“

■ **2012 Riesling trocken -1511-** (9,87 €/Liter) **7,40 €**

In einer Schenkungsurkunde aus dem Jahr 1511 wurde erstmals der Riesling aus Pfeddersheim besonders lobend erwähnt. Max Pfannebecker hat seinen 2012er Riesling spontan auf den eigenen Hefen vergoren. Herausgekommen ist ein lebhafter Wein, mit reicher Aromenpalette die von fruchtigen Komponenten bis zu kräuterig-würzigen Noten reicht. Ein Riesling mit Charakter und einer feinen würzigen Mineralik im Abgang.

■ **2012 Weißburgunder trocken** (9,87 €/Liter) **7,40 €**

Herrlich klar und duftig, mit Noten von Cavallon Melone, frischen Kräutern und einer feinen Zitrusaromatik. Am Gaumen animierend vollmundig, viel reife Frucht, dabei saftig frisch, zartwürzig und mit einem feinen Schmelz.

■ **2012 Chardonnay & Weißburgunder trocken** (9,87 €/Liter) **7,40 €**

Eine perfekt gelungene Kombination. Der Weißburgunder gibt dem Wein seine saftige gelbe Frucht und den sinnlichen Schmelz. Der Chardonnay das gewisse Quäntchen an zusätzlicher Frische, Würze und feinherbe Mineralik dazu. Ganz zart ist hier der Ausbau im Holzfass zu erkennen.

■ **2012 Grauburgunder trocken** (10,40 €/Liter) **7,80 €**

Bereits in der Nase ist gut erkennbar, dass Max Pfannebecker seinem 2012er Grauburgunder viel Klasse verliehen hat. Das gelbfleischige Bukett der Rebsorte ist schön eingebunden in eine feinherbe, würzige Aromatik. Bewusst trocken gehalten, besitzt der Wein viel Substanz und Spiel im Abgang.

■ **2012 Sauvignon Blanc trocken** (10,60 €/Liter) **7,95 €**

Nur wenige Winzer in Deutschland erreichen eine derart souveräne Qualität wie Max Pfannebecker. Sein 2012er Sauvignon hat alles, was man von dieser Sorte erwartet. Eine herrlich aromatische Nase, die niemals ins Banale abdriftet, eine feinziselierte, duftige Frucht und animierende Frische, und das bei angenehmen 12,5% Alkohol.

■ **2011 Spätburgunder trocken** (11,33 €/Liter) **8,50 €**

Auch in 2011 bietet Max Pfannebecker wieder richtig viel Spätburgunder für kleines Geld. Herrlich ausgeprägt in seinem Bukett mit praller Pinot Noir-Frucht. Am Gaumen wunderbar saftig, mit einer kühlen würzigen Aromatik und schöner Balance.

■ **2011 Spätburgunder trocken „Pfeddersheim“** (17,07 €/Liter) **12,80 €**

Die ältesten Reben des Weingutes, ausgebaut im gebrauchten Barrique. Satt Burgunderfrucht, warm, mit viel Struktur am Gaumen, einer herrlichen Fruchtkonzentration und mit feinen würzigen Noten im Abgang. Ein deutscher Burgunder mit eigenständiger Handschrift.



Drei Generationen Pfannebecker an einem Tisch...Holker, Wolfgang und Max

WEINGUT MATTHIAS GAUL

Genügte der Vätergeneration noch eine Ausbildung zum Kellermeister, so hängte Matthias Gaul wie viele andere seiner Generation noch ein wissenschaftliches Studium der Önologie dran. Zusätzliche Lehr- und Wanderjahre im Ausland und in

Übersee heben seinen Blick heute deutlich über den dörflichen Tellerrand hinaus. Terroir, das ist für Matthias Gaul wichtig. Er beschreibt seines wie folgt: „Unsere Trauben haben es gut bei uns, sie wachsen alle auf Hängen, die nach Süden ausge-

richtet sind. Da das Haardtgebirge nach Westen bei uns durchbrochen ist, sorgen Westwinde für eine gute Belüftung. Wir Winzer aus Asselheim sind zudem „steinreich“. In unseren Weinbergen finden sich nicht nur Unmengen kleiner

Steinchen, sondern zudem riesige Blocken. Die Kalksteine im Oberboden speichern die Sonnenwärme und geben sie nachts an die Reben ab. Der Lehm, der sich im Unterboden befindet, ist ein hervorragender Wasserspeicher, so dass die Reben auch während niederschlagsarmer Perioden gut versorgt sind.“

Matthias Gaul hat in den vergangenen Jahren reichlich investiert, um seine Weine so natürlich wie möglich ausbauen zu können. Pumpen oder Filter werden bei ihm nur noch äußerst sparsam eingesetzt. Die Natur, viel Zeit und die Schwerkraft sind seine besten Helfer. „Da will einer nach vorne: Matthias Gaul fährt die Hektarzahle rauf und dafür die Erträge runter. ...Heraus kommen Weine, weiß wie rot,



die uns mit einem breiten Lächeln auf den Lippen zurücklassen... Eine Kollektion, die sich gewaschen hat und daher den

Schlüssel zu einem weiteren Aufstieg bildet.“ schreibt der aktuelle Gault Millau Ausgabe 2013.

■ **2012 Summertime trocken** (9,27 €/Liter) **6,95 €**

Die perfekte Liaison zwischen Weißburgunder, Scheurebe und Rivaner, leicht, feinduftig und beschwingt. Der ideale Sommerwein oder auch als Aperitif.

■ **2012 Grauburgunder trocken** (10,40 €/Liter) **7,80 €**

Ein Grauburgunder wie aus dem Bilderbuch. Herrlich aromatisch mit reichlich gelben Früchten, feinen Gewürz- und Röstnoten, saftig und doch wunderbar erfrischend.

■ **2012 Riesling trocken „terrain calcaire“** (12,53 €/Liter) **7,90 €**

Er wächst, wie der Name schon verrät auf einem steinigen Boden mit feinstem Muschelkalk. Glockenklar in seiner Aromatik von Limetten, Maracuja, Weinbergpfirsich und duftigen Kräutern, die perfekt in eine feine Mineralität eingebettet ist. Ein echter Charakter-Riesling mit Ausdruck, toller Länge und Klasse.

■ **2012 Riesling trocken „Kallstadt“** (12,67 €/Liter) **9,50 €**

Der 2012er Riesling aus Kallstadt brilliert mit intensiver Fruchtigkeit und verführt mit einem ausgewogenen Körper und würziger Dichte. Im Abgang erkennt man schön die noble Mineralik der besten Lagen von Kallstadt.

■ **2011 Pas de Deux Blanc** (14,40 €/Liter) **10,80 €**

Die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay wurde bewusst nur zu einem kleinen Teil im Barrique ausgebaut, der Rest reifte lange im Stahltank auf der Feinhefe. Ein Wein, der die Sinne mit feinsten Aromen von Grapefruit, reifen Birnen, zartduftiger Vanille und einem Hauch Rosmarin verzaubert. Am Gaumen überrascht er mit zartcremiger Fülle, ist wunderbar saftig und animierend lebendig zugleich. Dem Terroir mit feinstem Muschelkalk sei Dank. Es verleiht diesem Weine eine burgundische Eleganz.

■ **2011 Pinot Noir „Alte Reben Stepp & Gaul“** (17,07 €/Liter) **12,80 €**

Gerd Stepp ist Burgunderliebhaber und hat bereits unter anderem bei Nicolas Potel mitgearbeitet. Zusammen mit seinem Freund Matthias Gaul haben die beiden diesen großartigen Pinot Noir vinifiziert. Die Barriques haben sie bei den besten Weingütern in Burgund gebraucht gekauft. Die Selektion der Trauben basiert auf den ältesten Reben des eigenen Gutes. Heraus gekommen ist ein wunderbar sinnlicher Pinot Noir mit viel Charme und Spiel am Gaumen und das zu einem höchst attraktiven Burgunder-Preis.

DOMAINE PASCAL & NICOLAS REVERDY

LOIRE

Beim Sancerre, dem französischen Weißwein-Klassiker schlechthin, ist die qualitative Bandbreite inzwischen riesig. Für Pascal Reverdy sind zum Beispiel die meisten Sancerre nur gut gemachte Weine, die aber mit dem, was das Terroir hier eigentlich hervorbringen kann, nur wenig zu tun haben. Deshalb praktiziert er auf seinen zwölf Hektar naturnahe Weinbergarbeit auf höchstem Niveau und zudem eine strikte Ertragsbegrenzung, wie sie in

der Region selten geworden ist. Seine zum Teil sehr alten Sauvignon-Blanc-Rebstöcke stehen auf einer Hanglage mit besonders kargem kalkhaltigem Boden in der Gemeinde Maimbray. Dank einer extremen Traubenselektion während der Lese wächst hier ein sehr extraktreicher Wein, der wegen des besonderen Terroirs gleichzeitig über eine kühle Finesse und eine an Feuersteine erinnernde Mineralik verfügt. Im Keller ist die Vinifizierung

ganz darauf ausgerichtet, diese Besonderheiten zu bewahren. Dazu baut Pascal Reverdy seine Weine lange auf den eigenen wilden Hefen aus. Heraus kommt ein Sancerre von ganz eigener Stilistik, in dem nicht eine vordergründige Fruchtigkeit die Zunge allein beeindruckt, sondern in dem viele Elemente in eine faszinierende Struktur eingewoben sind. Und genau das macht eben einen wirklich guten Sancerre aus, sagt Pascal Reverdy.

■ **2012 Sancerre „Terre de Maimbray“** (19,73 €/Liter) **14,80 €**

Der feine Mix aus schwarzen Johannisbeeren, duftigen Kräutern und Feuerstein ist typisch für diesen Sancerre. In 2012 ist er zudem von einer reifen und klaren Frucht unterlegt. Am Gaumen hoch-elegant, perfekt balanciert gleitet der Wein wie ein kühler Gebirgsbach über die Zunge und endet in einem feinen, langen Abgang.

■ **2010 Sancerre „Les Anges Lots“** (26,40 €/Liter) **19,80 €**

Die ältesten Reben auf einem besonders steinigen Plateau. Hier tritt die Rebsorte Sauvignon Blanc komplett in den Hintergrund, Mineralik, kühle Steine und Finesse prägen die Stilistik dieses kompromisslos trockenen Terroir-Weins.

■ **2012 Sancerre Rosé „Terre de Maimbray“** (19,73 €/Liter) **14,80 €**

Gewonnen aus besten Pinot Noir Trauben. Duftig in seiner Aromatik, mineralisch lang, absolut trocken und klar in seinem Geschmack.



Der VINISÜD Katalog 2013 ist da

Der Überblick über das gesamte VINISÜD-Sortiment als Download unter www.vinisud.de. oder auch gerne per Post in gedruckter Form. Schicken Sie einfach eine kurze Mail.

DOMAINE DE MONTCALMÈS

LANGUEDOC



Montcalmès ist die Domaine, die im Languedoc in den letzten Jahren wohl am meisten von sich reden gemacht hat. La Revue du Vin de France schreibt von "der Geburt eines Grand Cru Méridional" und im Handelsblatt vom April letzten Jahres können wir zum Beispiel über einen ganz erstaunlichen Erfolg lesen:

"Südfranzösischer Landwein stiehlt dem Bordeaux die Schau". Nachfolgend berichtet Pit Falkenstein über eine Weinverkostung mit einem außergewöhnlichen Ergebnis. Der "Cadre de Garrigue" veranstaltete nämlich in Montpellier eine gewagte Vergleichsprobe. Zehn 2008er Gewächse aus dem Languedoc-Roussillon standen zehn 2008er Elite-Bordeaux gegenüber. Ziel der Probe sollte es sein, den aktuellen Qualitätsstand der aufstrebenden Region Languedoc-Roussillon mit den besten und teuersten Bordeaux an die Messlatte zu stellen. Die Jury wurde dazu hochkarätig besetzt, unter anderem mit Dominique

Laporte (bester Sommelier Frankreichs 2011) und Gilles Goujon (Drei-Sterne-Gastronom). "Das Ergebnis war sensationell, das Öffentliche Interesse jedoch arg verhalten. Als sollte die Geschichte verschwiegen werden." schreibt Pit Falkenstein. Denn: Auf dem Siegetreppchen stand der 2008er Domaine de Montcalmès (€ 23,50), gefolgt vom 2008er Grange des Pères (€ 69,00). Erst dann folgte auf Rang 3 ein Bordeaux, der 2008er Lafite Rothschild.

Inzwischen zweifelt niemand mehr daran, dass Frédéric Pourtalé zur Elite der französischen Winzer gehört. Seine ungemein kühlen und finessenreichen Weine, die von ihrem Charakter her einer Mariage zwischen einem Côte-Rôtie von der nördlichen Rhône und einem edlen Burgunder gleichen, sind heute DAS Vorbild für das gesamte Languedoc geworden. Ab sofort

ist der Jahrgang 2010 verfügbar. Es ist zweifelsfrei ein ganz großer Jahrgang, wie eben auch an der nördlichen Rhône und im Burgund.



■ 2010 Chardonnay VDP

(31,34 €/Liter) **23,50 €**

Von einem neuen Weinberg in Saint-Martin-de-Londres mit kühlem Mikroklima und besonders kalkhaltigem Boden. In der Aromatik weißer Pfirsich, Aprikose, etwas Thymian, dazu eine zart salzige Mineralik. Am Gaumen herrlich konzentriert, weich und tiefgründig zugleich, mit feinen nussigen Komponenten und einer feinabgestimmten Frische. Stark limitiert.

■ 2010 Coteaux du Languedoc Blanc

(31,34 €/Liter) **23,50 €**

Der weiße Montcalmès, aus 50% Roussanne und 50% Marsanne, angebaut im gebrauchten Barrique. Gelbfruchtige Nase mit Äpfeln und Aprikosen. Am Gaumen mit einem feinen Schmelz, viel Extrakt, im Abgang dann aber hoch fein und mit zarten Noten von Bitterorangen. Stark limitiert.

■ 2010 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

(31,34 €/Liter) **23,50 €**

■ 2010 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Magnum 1,5l

(33,00 €/Liter) **49,50 €**

■ 2010 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Jéroboam 3l

(36,66 €/Liter) **110,00 €**

Der 2010er Domaine de Montcalmès vereint die perfekte Reife des Spitzenjahrgangs 2010 mit einer kühlen, edlen Struktur, so wie wir sie seit jeher bei diesem Wein lieben. Bereits in der Nase dicht gewoben, ohne jedoch überreif oder schwer zu wirken. Der Duft ist komplex und ausdrucksvoll; viel Frucht, dezente florale Noten und das Aroma schwarzer Oliven mischen sich darunter. Am Gaumen entsteht ein faszinierendes Spiel zwischen Fruchtextrakt, Mineralik, Frische und Finesse, überaus köstlich und elegant, die ultrafeinen Tannine sind perfekt eingebunden. Vielleicht ist das sogar Frédéric's bis dato bester Montcalmès?!

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS

LANGUEDOC



Es gibt nur wenige Weine im Languedoc, die sich kontinuierlich über viele Jahre einer so großen Beliebtheit erfreuen wie die vom Château de Valflaunès. Das liegt zum einen daran, dass jeder Wein, der Fabien Rebouls kleinen Keller verlässt, seinen Preis absolut wert ist, aber auch an der einzigartigen Stilistik. Denn kaum ein anderer Winzer im Languedoc schafft es,

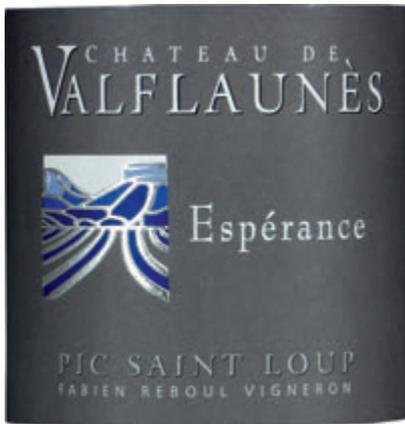
die von der Natur aus vorgegebene Kraft und Würze des Südens so zu verpacken, dass daraus derart atemberaubend delikate und feine Weine entstehen. Nicht üppig im Alkohol, sondern saftig kühl in der Frucht und hoch fein und delikate im Trunk, präsentieren sich die Weine vom Château de Valflaunès.

Neben einer aufwendigen Weinbergsarbeit

und drakonisch niedrigen Erträgen von 20 Hektolitern pro Hektar ist es vor allem das besondere Händchen, welches Fabien Reboul einfach besitzt. Nichtumsonst hat er während seiner Lehr- und Wanderjahre bei einigen der besten Winzer in Neuseeland und im Burgund gearbeitet. Hier hat er von der Pike auf gelernt, dass es nicht die schiere Konzentration ist, welche die

wahre Größe eines Weines ausmacht, sondern vielmehr die feinen Töne und die Nuancen. Diese auch hier im Languedoc aus den Weinen heraus zu kitzeln, darin ist Fabien Reboul inzwischen ein echter Meister. Punktgenau liest er seine Trauben, die Tannine müssen reif und seidig sein, die Frucht wiederum nicht überreif und vor allem der Alkohol nicht zu hoch. Im Keller dann behandelt er seine Grenache-, Syrah- und Carignan-Trauben ebenso sensibel, wie man es in Burgund beim Pinot Noir tut. Nach einer traditionellen Maischegärung im offenen Bottich mit einem nur behutsamen Untertauchen des Tresterhutes, was eine ganz sanfte Extraktion bedeutet, erfolgt ein Ausbau in gebrauchten Barriques bester Provenienz, einige davon stammen vom berühmten Château Ausone aus Saint-Emilion.

Ab sofort sind die neuen Jahrgänge bei uns lieferbar und endlich wieder mit dabei der **Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“**.



Dass es diesen Wein im Jahrgang 2011 erstmals seit 2005 wieder gibt, daran sind die VINISÜD-Kunden nicht ganz unbetieilt. Die Nachfrage nach dem 2005er war bei uns nämlich sagenhaft groß und

das hat Fabien Reboul motiviert, diese aufwendige Selektion aus seinen ältesten Carignan Reben und besten Grenache Noir Trauben im Jahrgang 2011 erneut zu produzieren.

■ **2012 Languedoc Blanc "Pourquoi Pas?"**

(13,07 €/Liter) **9,80 €**

Roussanne 60%, Marssanne 30%, Vermentino 10%. Fabien Reboul glückt es, einen für die Region ungemein frischen Weißwein zu gewinnen. In der Aromatik fein nuanciert mit Noten von Trockenfrüchten, Aprikosen und Limette. Auf dem Gaumen tritt er herrlich lebendig auf, mit einer animierenden Frische, kräuterig-würzigen Aromatik und einem feinen Schmelz im Abgang. Passt perfekt zu einer provenzalischen Fischsuppe oder einer gegrillten Dorade.

■ **2012 Pic Saint Loup Rosé „Par Hasard“**

(10,53 €/Liter) **7,90 €**

In der Farbe hell gehalten, im Geschmack aber umso ausdrucksstärker. In der Nase viel reife rote Beeren, unterlegt mit einer animierend exotischen Frische. Am Gaumen Aromen reich, fast strahlend, mit einer fruchtig-würzigen Frische und einem eleganten, feinen Abgang.

■ **2012 Pic Saint Loup „Espérance“**

(15,73 €/Liter) **11,80 €**

Kühle dunkle Beeren in Reinform, das ist das markante Merkmal des 2012er Espérance. Kein anderer Winzer am Pic Saint Loup verpackt eine so hochkonzentrierte Frucht so perfekt und fein. Natürlich ist der 2012er „Espérance“ noch blutjung, einen hohen Leckerheitsfaktor hat er aber bereits heute, sodass man sich zu recht fragt, was in den nächsten Monaten und Jahren noch mehr zu erwarten ist. Eine ganze Menge, denn wenn der Wein einmal zwei bis drei Stunden Luft hat, öffnet er eine weitere Dimension an Tiefe und Vielschichtigkeit.

■ **2011 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“**

(24,67 €/Liter) **18,50 €**

■ **2011 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“ Magnum 1,5l**

(26,33 €/Liter) **39,50 €**

Syrah von feinsten, von einer 1,5 Hektar großen Parzelle direkt am Fuße des Pic Saint Loup gelegen auf einem besonders kieshaltigen Boden. Fast schwarz in der Farbe, dichte Nase von reifen Beeren, dunklen Kirschen, Cassis, etwas Minze. Auch am Gaumen wunderbar reich und tief in seinen Aromen von Blaubeeren, Süßholz und Gewürzen. Ganz im Stil des Weingutes sind die Tannine schon heute seidenweich.

■ **2011 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“**

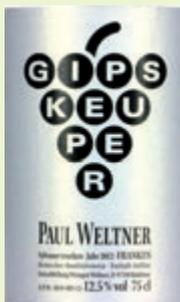
(24,67 €/Liter) **18,50 €**

Der 2005er war der letzte Un Peu de Toi, den Fabien Reboul produziert hat. Diese drakonische Selektion aus seinen besten Weinbergspartellen, davon ein hoher Anteil sehr alter Carignan-Reben kann Fabien beim besten Willen nicht jedes Jahr machen. 2011 hatten die Trauben aber wieder die perfekte Reife, es hat also geklappt. Tief dunkel gefärbt in seiner ganzen Aromatik, in der zudem eine herrliche Beerenfrucht schlummert, dazu Gewürze und jede Menge kühle Mineralik. Ungemein konzentriert, eingepackt in ein edles Tannin, unglaublich lang am Gaumen. Languedoc vom Allerfeinsten, gemacht für ein langes Leben. Bitte zwei Stunden vorher dekantieren.

AKTUELLE VINISÜD-TIPPS... GRILLWEINE

PAUL WELTNE

Franken



Binnen weniger Wochen hat sich der neue Silvaner von Paul Weltner bei uns zu einem echten Bestseller gemauert und das zu recht, denn er ist so klar und erfrischend wie ein Gebirgsbach. Bereits in der Nase außergewöhnlich reintönig. Die Frucht ist animierend

fein, sie ist frisch und kühl und perfekt eingebunden in die seidige Textur des Weines. Im Körper anregend leicht besitzt dieser Silvaner doch viel Spannung. Im Trunk absolut animierend, hinterlässt er einen strahlend feinen Abgang. So einen Wein kann man nicht in jedem Jahrgang machen, denn allein die Natur bestimmt hier das Ergebnis. Der Jahrgang 2012 hat sich mit seiner perfekten Reife und zugleich harmonischen Säure hierfür geradezu angeboten.

■ **2012 Silvaner trocken „Gipskeuper“**

7,95

GRAND VENEUR

Rhône



Christophe Jaume hat die letzten 600 Flaschen seines "best-buy" aus dem Traumjahrgang 2010 für unsere Kunden reserviert. Die 91 Punkte, die Robert Parker diesem Wein

gegeben hat sind vielleicht 1-2 zu hoch gegriffen, seine Beschreibung ist aber absolut treffend: „As for their other values, the 2010 Grand Veneur Cotes du Rhone Reserve (70% Grenache, 20% Syrah and 10% Cinsault) displays loads of ripe flavors. It is very concentrated for a Cotes du Rhone, and is actually an amazing wine. Classic garrigue, black cherry liqueur, lavender, licorice and spice box are all present in this full-bodied, intense, and rich Cotes du Rhone that sells for a song. This is a sensational effort to drink over the next 4-5 years, although it might last even longer.“

■ **2010 Cotes du Rhone „Réserve Grand Veneur“**

8,50

CASA ALARCON

Tierra di Castilla



Endlich ist er wieder lieferbar, unser Bestseller aus Spanien. Die Finca Casa Alaracón ist ein altes Landgut in der Region Kastilien

südlich von Valencia gelegen. Neben der Produktion von Oliven und Käse widmet man sich hier seit einigen Jahren mit großem Ehrgeiz dem Weinbau. Dabei fließen Tradition und Moderne harmonisch ineinander und ergeben so Weine voller Ausdruck und Würze, die ihrer kastilischen Heimat zu aller Ehre gereichen. Der Don Jaime besteht aus 70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Syrah. Die spanische Edelrebe Tempranillo gibt mit ihrer würzigen und dunklen Beerenfrucht den Ton an. Die Nase ist fein und komplex mit Noten von Trockenfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen wunderbar samtig, voll reifer Frucht und mit einem warmen Abgang.

■ **2010 Tierra di Castilla „Don Jaime“**

7,90

DOMAINE PIERRE FONTANEL

ROUSSILLON

Bereits seit dem Jahr 1864 befindet sich die Domaine Fontanel im Familienbesitz, sie wird heute von Pierre und Marie-Claude Fontanel geführt. Pierre und Marie-Claude Fontanel gehören zu den stillen, bescheidenen Winzerpersönlichkeiten im Roussillon. Sie stehen nicht gerne im Rampenlicht, wohin ihre Weine aber auf jeden Fall gehören, denn diese zählen unbestritten zur qualitativen Spitze.

Tradition wird auf der Domaine de Fontanel auch heute noch groß geschrieben, angefangen bei der naturnahen und manuellen Bewirtschaftung der Weinberge bis hin zum Ausbau im Keller, wo man bewusst auf moderne Hilfsmittel verzichtet und lieber auf die Kraft der Natur und die guten alten großen Holzfässer setzt. Die Weinberge liegen im Herzen des Roussillon, in den besten Parzellen von Tautavel



■ **2011 Côtes Catalanes VDP** (9,07 €/Liter) **6,80 €**
Dieser kleine Katalane hat sich bei uns inzwischen zu einem echten Bestseller entwickelt. Cabernet Sauvignon, etwas Merlot komplementiert mit viel Grenache Noir. Wunderbar volle dunkle Beerenfrucht, Herzkirschen, Lakritze, Tabakblätter. Am Gaumen herrlich konzentriert, kraftvoll, lang, schokoladig und würzig. Verdammt viel Wein fürs Geld.

■ **2011 Côtes du Roussillon** (11,87 €/Liter) **8,90 €**
Hochfeine Nase mit frischen Waldbeeren und feinen Garrigue-Aromen. Am Gaumen wunderbar balanciert, kraftvoll aber nicht schwer, zudem dicht in der Frucht, die absolut edel wirkt in ihrer Textur. Dazu gesellen sich feine Nuancen vom schiefrigen Boden, der seine herbe Würze dazugibt. So eigenständig und gut kann ein traditioneller Côtes du Roussillon sein.

■ **2010 Côtes du Roussillon Villages** (14,53 €/Liter) **10,90 €**
Der "Vieilles Vignes" der Domaine, von den ältesten Reben auf einem kalkhaltigen Boden. Barock in seiner Konzentration, voll reife Herzkirschen, Gewürze, Schokolade und Tabak. Eingepackt in eine noble Mineralik und ein feinkörniges Tannin.

■ **2012 Maury Vin Sec** (17,07 €/Liter) **12,80 €**
Neu bei Fontanel ist dieser trockene Maury. Das schiefrige Terroir von Maury ist vorwiegend bekannt für seine restsüßen Weine, die an Vintage Ports erinnern. In 2012 hat Pierre Fontanel erstmals einen trockenen Rotwein gewonnen. Unheimlich dunkel und konzentriert in seiner Frucht, die an einen barocken Châteauneuf-du-Pape erinnert. Herrlich viel Konzentration und Schmelz am Gaumen, eingepackt in die warme Würze des schiefrigen Terroirs. Noch blutjung und doch schon jetzt ein Genuss.

Edelsüße Weine, traditionell hergestellt

■ **2010 Muscat de Rivesaltes** (21,07 €/Liter) **15,80 €**
100% Muskateller, edelsüß ausgebaut, ein Klassiker im Roussillon. Ausdrucksstarke Aromatik von reifen Muskateller-Trauben, Honigmelone, Kräutern und frischer Minze. Eisgekühlt ein perfekter Aperitif, aber auch zu fruchtigen Desserts oder Roquefort-Käse.

■ **2008 Maury Vin Doux** (24,67 €/Liter) **18,50 €**
Aromen von in Schnaps eingelegten Kirschen, Kakao, kandierten Früchten und Lakritze. Perfekt zu bitterer Schokolade.

■ **2000 Rivesaltes Ambré** (24,67 €/Liter) **18,50 €**
Aus weißen Grenache Trauben, lange und oxydativ im großen Holzfass ausgebaut. Goldbraun in der Farbe. In der Aromatik getrocknete Früchte, reife Aprikosen, etwas Karamell und Butter. Passt perfekt zu einer Crème Brûlée aber auch reifem Ziegenhartkäse.

AZIENDA CASCINA CUCCO

PIEMONTE



Das Piemont ist die Heimat eines der berühmtesten Rotweine der Welt, dem Barolo. Der aus der Nebbiolo-Traube gewonnene Wein ist ein anspruchsvoller Wein, einen Barolo trinkt man nicht einfach so nebenher. Seine kraftvolle, archaische Art wird stets von einer männlichen Tanninstruktur begleitet. Eben dieses Zusammenspiel von Kraft, archaischer Aromatik und mineralischen Tanninstruktur zeichnet die besten Baroli aus. Aus der Gemeinde Serralunga d'Alba kommen heute einige der besten und langlebigsten Barolo. Wie der Zufall so spielt, gelangten vor wenigen Jahren ein paar Flaschen von der Cascina Cucco zu uns. Wir staunten nicht

■ **2012 Chardonnay Langhe** (13,07 €/Liter) **9,80 €**

Er ist kein neomodischer Chardonnay! Gekonnt versteht man bei Cucco, das kühle Klima des Piemont in diesem Wein einzufangen. Duftig in der Nase mit kühlen gelben Früchten und feinen Holzaromen. Am Gaumen herrlich trocken, mit viel Saft und Kraft und doch kühlfruchtig und trocken.

■ **2012 Dolcetto d'Alba** (11,87 €/Liter) **8,90 €**

Ein wunderbar typischer Dolcetto, reich in seiner Kirscharomatik, die animierend frisch auftritt. Am Gaumen mit saftiger Fruchtfülle, lebendig und fein zugleich. Ein beschwingter Rotwein perfekt zu Antipasti und Pasta mit feinem Sugo.

■ **2010 Barbera d'Alba Superiore** (18,40 €/Liter) **13,80 €**

Ein großartiger Barbera, perfekt ausgebaut im großen Holzfass. Bereits in der Nase nobel in seiner Aromatik von roten Beeren, Gewürzen und Trüffeln. Eine feine samtige Frucht kleidet den Gaumen aus, unterlegt mit Gewürzen. Herrlich balanciert, warm und lang am Gaumen.

■ **2010 Langhe Rosso „Mondo“** (22,00 €/Liter) **16,50 €**

Der kleine Bruder des Barolo. Die Nebbiolo-Trauben sind waschecht aus den Weinbergen von Barolo. Um dem Wein bereits in seiner Jugend Charme und eine feine Trinkreife zu verleihen, wird ein kleiner Teil bester Barbera-Trauben hinzu gegeben. Diese sorgen für eine reife Fruchtfülle und abgerundete Tannine. Die Nebbiolo-Trauben (Barolo) sorgen für die unvergleichliche Aromatik von Wildkirschen, Rosenblättern, Tabak und Trüffeln.

■ **2009 Barolo „Serralunga“** (32,00 €/Liter) **24,00 €**

Aus dem Herzen der besten Lagen des Barolo-Gebietes, traditionell ausgebaut im großen Holzfass. Wunderbar edel und feinduftig in der Nase mit Aromen von Wildkirschen, Zedernholz, Rosenblättern und Trüffeln. Am Gaumen ungemein edel. Fein ineinander gewoben sind hier alle Komponenten, die gesamte Textur ist wunderbar traditionell, ganz so wie es sich für einen exzellenten Barolo gehört. Die Tannine sind feinkörnig und nobel und kleiden den Gaumen fein aus.

schlecht, angefangen bei einem charaktervollen Chardonnay, über den feinduftigen Dolcetto und saftigen Barbera d'Alba bis hin zum Barolo, die Kollektion ist lückenlos auf höchstem Niveau und die Preise mehr als fair.

1966 kaufte die Familie Stoppiana das historische Landgut, auf dem bereits seit dem 19. Jahrhundert Wein produziert wird. Stück für Stück wurde das kleine Weingut in den letzten Jahren liebevoll renoviert, der Keller auf einen modernen Stand gebracht und die Weinberge rekultiviert. Bei allen Neuerungen legt Giuseppe Caviola, der Oenologe des Hauses, aber vor allem großen Wert darauf, die Traditionen des Piemonts zu bewahren. Und genau das schmeckt man in allen seinen Weinen, die auf wunderbare Weise die Einzigartigkeit des Piemonts in ihrer ganzen Aromatik ausstrahlen und gleichzeitig einen feinen Schliff und viel Trinkfreude besitzen. Nichtumsonst stammen alle Weine aus den besten Lagen des Ortes Serralunga D'Alba.

FATTORIA CORZANO E PATERNO

TOSKANA

In der inzwischen ach so „modernen“ Toskana erzeugt Aljoscha Goldschmidt jenseits aller Mode eine Kollektion von Weinen, die im besten Sinne als „traditionell“ zu bezeichnen sind. Es sind klassische Weine, deren Qualität auf den hervorragenden Weinbergen beruht und die nicht mittels moderner Önologie auf modisch getrimmt oder weichgebügelt werden. Es sind keine Weine, die durch Üppigkeit oder Konzentration auffallen sondern in denen die ganze Raffinesse und Delikatesse der Toskana schlummert. Hier finden wir einen Chianti, der eher hell in der Farbe ist. Die alten Weinbauern vergleichen ihre Rebsorte Sangiovese nicht umsonst mit der Sorte Pinot Noir aus dem

Burgund. Auch sie ist von Natur aus eher hell und wie diese umso feiner und aromatischer am Gaumen. Wer einmal Lust verspürt, die Toskana in ihrer ursprünglichen und ehrlichen Art zu erleben, liegt hier genau richtig. Ein guter Chianti begleitet eine Bistecca mit frischem Olivenöl und Rosmarin. Und dazu passt ein Wein mit Charakter, wie dieser 2009er Chianti. Seit einigen Jahren wird er von seiner Nichte Ari Gelpke unterstützt, die nach ihrem Oenologiestudium unter anderem in Übersee und bei Isole e Olena und Lodovico Antinori praktische Erfahrungen gesammelt hat.



■ **2012 Il Corzanello Bianco IGT** (12,67 €/Liter) **9,50 €**

Einer der schönsten Weißweine aus der Toskana! Frisch, aromatisch und charaktervoll. Aljoscha Goldschmidt versteht es, diesem Weißwein neben seiner aromatischen Fülle eine kühle Finesse zu verleihen. Der Wein ist auch in 2012 nur begrenzt verfügbar.

■ **2012 Il Corzanello Rosato IGT** (12,27 €/Liter) **9,20 €**

Neu im Sortiment ist dieser zu 100% aus der Sangiovesetraube gekelterte Rosé. Dicht und kraftvoll in seiner Frucht, am Gaumen aber wunderbar balanciert und wohltuend trocken im Abgang.

■ **2011 Il Corzanello Rosso IGT** (11,87 €/Liter) **8,90 €**

Der „kleine Bruder“ des Chianti, mit ein paar Prozent Merlot und viel Sangiovese, ist ein herzerfrischend fruchtbetonter und saftiger Rotwein mit animierender Frische. Ganz nach unserem Motto: ehrlich, authentisch, traditionell.

■ **2009 Chianti „Terre di Corzano“** (16,67 €/Liter) **12,50 €**

Ein Chianti traditioneller Prägung. Leuchtend in der Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase tief und edel zugleich. Delikat öffnet er sich am Gaumen, die Frucht ist herrlich rotbeerig, sie ist eingefasst wie ein Edelstein in eine präzise und feine Mineralität. Ein absolut anspruchsvoller und edler Chianti, der für ein langes Leben gemacht ist.

■ **2008 Chianti Riserva „I Tre Borri“** (36,67 €/Liter) **27,50 €**

2008 Chianti Riserva „I Tre Borri“ Magnum 1,5l (38,00 €/Liter) **57,00 €**

2008 Chianti Riserva „I Tre Borri“ Jeroboam 3l (38,66 €/Liter) **116,00 €**

Ein großartiger Chianti für Liebhaber traditioneller italienischer Rotweine. Fesselnd in seiner Konzentration und Aromatik. Kühle rote Beeren, viel frische Kräuter, Oliventapenade und eine herbe Würze. Das kalkhaltige Terroir verleiht dem Wein viel Gripp. Bitte zwei Stunden vorher dekantieren. Auch als Magnum und Jeroboam erhältlich.



