



**Deutschlands neuer Rotweinstar** Der junge Philipp Kuhn poliert das Image des deutschen Rotweins mächtig auf.

**Languedoc vom Feinsten** Die neuen Jahrgänge von Didier Barral und Fabien Reboul sind eingetroffen.

**Rhône für alle Tage** Guillaume Gros bietet einen Super-Luberon zum kleinen Preis, ein Muss für jeden Rhône-Liebhaber.

**Jean-Claude Lapalu** Der Magier des Beaujolais und seine 2004er Brouilly.

**Best Riesling 2004** Unsere beiden Favoriten des Jahrgang 2004 in Deutschland.

## Deutschlands neuer Rotweinstar

**Weingut Philipp Kuhn - Pfalz** Als wir Ihnen vor gut zwei Jahren die Weine von Philipp Kuhn das erste Mal ans Herz legten, sprachen wir von einem Geheimtipp. Inzwischen ist Kuhn in aller Munde und gilt bereits als der neue Super-Star der deutschen Rotweinszene: Sieger beim deutschen Rotweinpreis der Zeitschrift VINUM, Platz 2 beim großen internationalen Pinot Noir Cup in DER FEINSCHMECKER (504 Weine wurden von einer internationalen Jury verkostet). Doch auch mit seinen Weißweinen beweist Kuhn sein Können: Sein Gutsriesling erreichte in der großen FEINSCHMECKER-Probe das Siegertreppchen.

Dementsprechend gespannt warten viele unserer Kunden auf die 2003er Rotweine, bürgt dieser Ausnahmejahrgang doch, gerade was Spätburgunder angeht, für echte Highlights. Und eben solche hat Philipp Kuhn jetzt auf die Flasche gefüllt. Bei unseren Fassproben im Februar konnte wir das enorme Potenzial bereits erkennen, angefangen beim „einfachen“ Dornfelder, bis hin zu seinen drei Spätburgundern, die uns alle sehr beeindruckt haben. Die gesamte Kollektion ist ein großartiger Wurf, der einmal mehr zeigt, dass die junge deutsche Winzergeneration das Image des deutschen Rotweins mächtig aufpoliert.

Für alle, die Philipp Kuhn noch nicht kennen: Seine Lehre absolvierte Philipp auf dem Weingut Knipser in Laumersheim. Dort wurde insbesondere seine Leidenschaft für Rotwein geweckt. Kuhn weiß genau, was er will. Die Messlatte für seine eigenen Weine hat er sehr hoch gelegt. Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst, und der Most in den Gärtanks bei einer Temperatur von durchschnittlich 17 bis 18 Grad Celsius vergoren. Die Rotweinmoste liegen bis zu drei Wochen offen auf der Maische, bevor die höherwertigen Partien mindestens fünfzehn Monate lang in Barriquefässern lagern. Bereits 1996 konnte er sich mit einem seiner Rieslinge beim „Deutschen Rieslingpreis“ im Finale qualifizieren. Inzwischen hat er die Qualität seiner gesamten Palette so weit hochfahren können, dass der VDP, der Verband Deutscher Prädikatsweingüter, ihn als „Spitztalent“ in seine Reihen aufgenommen hat.

**2004 Riesling QbA. trocken, weiß** (9,07 €/Liter) € 6,80  
Ein Riesling mit saftiger Frucht und perfekt eingebundener, geschliffener Säurestruktur. Im DER FEINSCHMECKER - WEINGOURMET als einer der drei besten Gutsrieslinge des Jahrgangs gekürt.

**2004 Weißburgunder QbA. trocken, weiß** (9,07 €/Liter) € 6,80  
Auch sein Weißburgunder ist vom Feinsten. Feinfruchtige Apfelaromen, saftig und cremig zugleich, mit einem mineralischen Abgang.

**2004 Viognier „Mandelpfad“ QbA. trocken, weiß** (11,87 €/Liter) € 8,90  
Welch herrlicher Exot. Zielsicher interpretiert Philipp Kuhn die Condrieu-Rebe auf seine ganze persönliche Art. Das herrlich üppige Bukett von reifen Birnen ist mit einer feinen Säure und cremiger Mineralität schön gepuffert.

**2003 Dornfelder QbA. , rot** (9,07 €/Liter) € 6,80  
Was für ein Einstieg! Herrliches Bukett von roten Früchten und feinen Kräuternaromen. Im Mund mit einer zarten Fruchtsüße und einem eleganten, feinherben Abgang.

**2003 Spätburgunder QbA. , rot** (15,73 €/Liter) € 11,80  
Schon die Nase betört mit einer überaus sinnlichen und komplexen Fruchtaromatik. Im Mund ungemein dicht und saftig, gewinnt an der Luft wunderbar an Komplexität und Tiefe. Die Textur ist so, wie wir es von besten Pinots kennen: konzentriert und zugleich edel.

**2003 Spätburgunder „Kirschgarten“ QbA., rot** (32,00 €/Liter) € 24,00  
Kuhns beste Lage für Pinot Noir. In der Nase und am Gaumen erkennbar konzentrierter und zugleich komplexer. Ein Spätburgunder von internationalem Format, perfekt im Barrique ausgebaut.

**2003 Spätburgunder „Mergelweg“ QbA., rot** (37,33 €/Liter) € 28,00  
Die beste Parzelle aus der Lage Kirschgarten hat Philipp Kuhn zu 100% im neuen Barrique ausgebaut. Ein Pinot Noir, der Zeit braucht. Die Substanz ist großartig, benötigt aber sicher zwei bis drei Jahre, bis sich das Holz perfekt integriert.

**2003 Frühburgunder QbA., rot** (32,00 €/Liter) € 24,00  
Im Vergleich zu Kuhns Spätburgundern ist dieser Frühburgunder ein wahres Kraftpaket. Er hat nicht ganz das Spiel eines Pinots, dafür aber Dichte und Aromatik im Überfluss.



**Vinisüd**  
a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen  
t 09131 / 27180  
fx 09131 / 27183  
@ info@vinisud.de  
w www.vinisud.de

# Spannendes Languedoc

Als Südfrankreich-Spezialist sehen wir es als unsere Aufgabe, Ihnen die spannendsten Weine dieser Region anzubieten. Wir sind mehrmals pro Jahr vor Ort, um uns von den aktuellen Qualitäten ein eigenes Bild zu machen. Nicht umsonst ist unsere Auswahl eine der profiliertesten überhaupt und wenn das eine oder andere von der Presse gelobte Weingut fehlt, so hat das seine Berechtigung, das können Sie uns glauben. Denn selbst die renommiertesten Weinjournalisten sind nicht so oft vor Ort wie wir.

Winzer wie Didier Barral oder Fabien Reboul sind seit Beginn in unserem Sortiment. Das hat einen guten Grund, wovon sich inzwischen viele unserer Kunden selbst überzeugen konnten und ihre Weine bei uns zu wahren Bestsellern machten, ganz ohne Parker und Co.-Punkte. Vielleicht ist das ja ein besonderer Anreiz für alle, die diese Weine noch nicht kennen. Es lohnt sich!

**Domaine Léon Barral** Didier Barral ist einer der besten Winzer des gesamten Languedoc. Neben den Weinen von Laurent Vaillé (Grange des Pères) zählen diese Faugères zu den authentischsten Weinen der Region. Das hat inzwischen auch die Topgastronomie des Landes, angefangen bei Alain Ducasse bis hin zu Michel Bras erkannt, die Barrals Weinen einen wichtigen Platz in ihren Weinkarten widmen. In Deutschland haben die Weinliebhaber ein wenig Zeit gebraucht, bis sie die Einzigartigkeit dieser Weine erkannt und verstanden haben, unterscheiden sie sich doch gänzlich von den fast kalifornisch anmutenden Weinen des Top-Weingutes Négly, z.B. La Porte du Ciel. Ab dem Jahrgang 2001 hat Didier aber endgültig die Fronten geklärt. Bereits seine Standardcuvée ist derart überzeugend, ganz abgesehen von Jadis und Valinière, dass selbst die letzten Skeptiker verstummt sind.

Was dürfen wir im Jahrgang 2002 von Didier Barral erwarten? Wir alle wissen, welche verheerende Unwetter im September in Südfrankreich herrschten. Wer bereits den 2002er Domaine de Montcalmès probiert hat, weiß, zu welcher herausragenden Qualität dieser Jahrgang aber dennoch gut ist, vorausgesetzt das Lesegut ist vor dem großen Regen im Keller gewesen. Das aber haben nur wenige Winzer komplett geschafft. Dank einer aufwändigen biologischen Weinbergarbeit hatte Didier in 2002 einen physiologischen Reifevorsprung von ca. zwei Wochen. Die sich von Osten nähernde Regenfront ließ ihm genügend Zeit, den großen Teil seiner Trauben unter perfekten Bedingungen zu lesen. Einen gewissen Teil seiner Ernte hat auch er zwar verloren, was zu einer deutlichen Mengenreduzierung führte, dafür ist aber das, was in die Kelter kam - ohne wenn und aber - ganz ausgezeichnet. Wie schon bei Montcalmès erkennt man auch bei Barral, dass der Jahrgang 2002 besonders durch seine Eleganz brilliert, zugleich auch über reichlich Kraft verfügt. Während 2001 wegen des extrem heißen und trockenen Sommers sehr üppige, manchmal ein wenig gekocht schmeckende Weine hervorbrachte, brillieren die 2002er von Didier Barral mit einem unwiderstehlichen Charme. Der normale Faugères präsentiert sich bereits heute ungemein elegant und würzig, während Didier das Potenzial des Jahrgangs beim Jadis und Valinière dazu genutzt hat, große und vor allem auch lange lagerfähige Weine zu gewinnen, die im Alter sogar vielleicht seine 2001er überflügeln werden.

## 2002 Faugères, rot

Ein ungemein verführerischer, vielschichtiger Wein. Wunderbare Dichte und seidenweiche Tannine, am Gaumen mit einem warmen, schmeichelnden Abgang mit feinen Garriguearomen. Exzellentes Preis-Genussverhältnis!

(15,73 €/Liter) € 11,80

## 2002 Faugères „Jadis“, rot

Ein GRAND VIN DU TERROIR! Zur Zeit noch etwas verschlossen, zeigt dieser Jadis in seiner Komplexität und Tiefe doch schon sein großes Potenzial. Vielleicht nicht ganz so üppig, wie der 2001er, aber dafür finessenreicher und länger in seinem Abgang.

(29,33 €/Liter) € 22,00

## 2002 Faugères „Valinière“, rot

90% Mourvèdre und 10 % Syrah. Der Stoff, aus dem die Träume sind! In 2002 leider nur in sehr kleiner Stückzahl produziert.

(52,56 €/Liter) € 39,50



## Geschenk - Service

Schenken Sie Freude am Genießen mit den VINISÜD – Geschenkideen

Wir haben ausgesuchte Weine und kulinarische Kostbarkeiten liebevoll kombiniert. Gerne stellen wir auch für Sie oder Ihre Firma Präsente ganz individuell zusammen.

Um den Versand kümmern wir uns – europaweit.

Unsere Präsentvorschläge finden Sie auch im Internet unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

**Château de Valflaunès** Inzwischen zählt jede Flasche, die Fabien Rebouls kleinen Keller verlässt, zweifellos zur Spitze der Appellation. Mit unermüdlichem Fleiß und auch mit Bescheidenheit hat Fabien dieses Ziel erreicht. Seinen Fleiß erkennt man in den Weinbergen, die wohl am besten gepflegten am gesamten Pic Saint Loup, die einen Mini'ertrag von durchschnittlich 24 hl/ha erbringen. Seine Bescheidenheit bringt Fabien darin zum Ausdruck, nur in wirklich sehr guten Jahrgängen seine Spitzencuvée Un Peu de Toi zu produzieren. So gibt es zum Beispiel in 2002 und 2004 nur eine Cuvée Espérance. „Jedes Jahr ein wenig besser“, lautet das Motto von Fabien Reboul, und so freuen wir uns, Ihnen heute sein komplettes Sortiment aus dem großartigen Jahrgang 2003 präsentieren zu können. Auf die Grenache-Cuvée „Hardiesse“ hat Fabien in diesem Jahrgang verzichtet. Die Trauben sind unserer Selektion VINISÜD zugute gekommen. Wieder aufgelegt hat er seine Cuvée „T'EM, T'EM“, ein Filet bester Syrah, die er schon 2000 einmal abgefüllt hat. Und zu guter Letzt ist da noch die Cuvée „Un Peu de Toi“, die in punkto Sinnlichkeit und Fruchtdichte fast noch den großartigen 2001er überflügelt. Wie Fabien zu sagen pflegt: „Jedes Jahr ein wenig besser...“ In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude mit diesen großartigen Weinen.

**2003 Coteaux du Languedoc „Selection VINISÜD“, rot** (13,07 €/Liter) € 9,80  
Alte Carignan und ein Touch Hardiesse-Grenache machen unsere Cuvée VINISÜD zu einem ungemein kraftvollen und zugleich samtigen Rotwein.

**2003 Pic Saint-Loup „T'EM, T'EM“, rot** (19,33 €/Liter) € 14,80  
100% Syrah - just for fun. Hochkonzentrierte, aromatische Nase. Von betörender Textur. Leider gibt es nur ganze sechs Barriques davon.

**2003 Pic Saint-Loup „Un Peu de Toi“** (24,67 €/Liter) € 18,50  
Grandiose Fruchtdichte, vielschichtige Gewürzaromatik, Komplexität und superlegante Tannine kennzeichnen diesen 2003er Un Peu de Toi. Kaum ein anderer Winzer im Languedoc verpackt eine derart reiche Konzentration in eine fast burgundische Textur.

**Clot de l'Oum** Bereits im Frühjahr stellten wir Ihnen unsere neueste Entdeckung aus dem Roussillon vor. Inzwischen haben sich die Wogen um diesen neuen Stern fast überschlagen. Neben dem sensationellen Platz 1 in der Verkostung von Jancis Robinson „Midi v. France's finest“, in der die neue Elite des Südens gegen die Klassiker aus Bordeaux und der Rhône antraten (Die Cuvée Numéro Uno belegte noch vor dem 1999er Pétrus, 2001er Hermitage von Chave und 2000er Grange des Pères Platz 1) wird jetzt der Gault&Millau 2006 in Frankreich Clot de l'Oum als Neuentdeckung des Jahres feiern. Da im Frühjahr einige unserer Kunden leer ausgegangen sind, hat sich Eric Monné entschlossen, uns für Deutschland ein kleines zweites Kontingent zuzuteilen.

**2003 Côtes du Roussillon Villages rouge „La Compagnie des Papillons“** (16,67 €/Liter) € 12,50  
Die Cuvée von alten Grenache Noir und Carignan stammt von Parzellen auf Gneiss-Boden. Die pfeffrige Fruchtartomatik mit weichen Tanninen prägt den eleganten Charakter dieses Weins.

**2003 Côtes du Roussillon Villages rouge „Saint Bart Vieilles Vignes“** (24,00 €/Liter) € 18,00  
Je ein Drittel der besten Syrah und besonders alte Grenache (Lladoner Pelut) vom Schieferboden und Carignan vom Granit aus der Gemeinde Saint-Barthélemy. Großartige Tiefe und Konzentration. Ein ganzer Basar orientalischer Gewürze, eingepackt in einen großen mediterranen Rotwein.

**2003 Côtes du Roussillon Villages rouge „Numéro Uno“** (37,33 €/Liter) € 28,00  
Die Selektion der besten Syrah vom Granitboden (Hermitage!!!) mit einer kleinen Dosis 100 Jahre alter Carignan. Ein wahres Monument, dessen Dichte von der großartigen Mineralität des Granitboden ummantelt wird. Ein absolut fesselnder Wein. Der 2002er Numéro Uno war die Nummer 1 in Jancis Robinsons Probe vor Chave, Pétrus und Grange des Pères.

## Rhône für alle Tage

**Domaine d'Antonin** Guillaume Gros weiß, wo der Hase lang läuft. Schließlich war er lange Jahre als Sommelier in den besten Restaurants Frankreichs tätig, bevor er sich 2001 mit einer eigenen kleinen Domaine selbständig machte. Mit Hilfe seines Freundes Yves Gras von der Domaine Santa Duc aus Gigondas überzeugte er bereits mit seinem ersten Jahrgang, dem 2001er. Mit dem Jahrgang 2004 konnte Guillaume eine neue Weinbergs- Parzelle im Luberon kaufen, aus der er auf Anhieb eine schlicht traumhafte Qualität gewinnen konnte. Als wir den Wein das erste Mal blind probierten taxierten wir die Qualität auf gut über 10 Euro. Als wir den tatsächlichen Preis erhielten, orderten wir umgehend 2400 Flaschen. Da die Gesamtproduktion jedoch nur bei 2400 Flaschen liegt, sind es leider nur 600 geworden, sicher viel zu wenig. Deshalb empfehlen wir Ihnen bei Interesse, den Wein zügig selbst zu probieren. Es ist ein absoluter Knüller.

**2004 Côtes du Luberon „El Niño“** (9,07 €/Liter) € 6,80  
Ausladend reife und üppige Kirscharomatik. Am Gaumen ungemein saftig, weich und unterlegt mit feinen Gewürzen. Der hohe Grenache-Anteil verleiht dem Wein einen herrlichen Schmelz. **Ein Wein mit sensationellem Preis-Genussverhältnis!**

### Weitere Weine von Guillaume Gros

**2004 Côtes du Luberon „Pourquoi Pas“** (14,67 €/Liter) € 11,00

**2003 Côtes du Luberon „Côté Terroir“** (20,00 €/Liter) € 15,00



# Der Magier des Beaujolais

**Domaine Lapalu** „Ohne Zweifel der feinste Beaujolais, den ich je probiert habe, ist Lapalus 2003er Brouilly „Cuvée des Fous“ schreibt Robert Parker und zückt satte 94 Punkte. Jancis Robinson rief sogar die britischen Weinhändler auf: „Will some British wine merchant please import these wines!“

Die wenigen tausend Flaschen Brouilly, die den kleinen Keller von Jean Claude Lapalu jedes Jahr verlassen, haben in der Tat wenig mit dem gemeinsam, was man sich zwangsläufig unter Beaujolais vorstellt. Angefangen bei den Weinbergen, die hier noch aufwändig von Hand gepflegt werden, bis hin zum Alter der Reben, die stolze 96 Jahre auf dem Buckel haben, ist hier alles auf höchste Qualität ausgerichtet. Lapalu verzichtet bewusst auf die traditionelle Kohlensäure-Maischegärung à la Beaujolais, die den Weinen eine vordergründige Fruchtigkeit vermittelt, und orientiert sich lieber bei den besten Winzern der Côte d'Or. Behutsam vergärt er die in kleinen Gebinden von Hand verlesenen Trauben in offenen Bottichen über zehn bis vierzehn Tage. Dabei legt er größten Wert auf eine möglichst schonende Extraktion. Es gilt, die reiche und komplexe Frucht und Mineralität der alten Weinberge herauszuarbeiten und auf übermäßige Tanninausbeute zu verzichten. So erfolgt der anschließende Ausbau zwar in Barriques, aber auch dies wohl dosiert. Fielen die 2003er bei Jean Claude Lapalu jahrgangsbedingt ungemein konzentriert aus (einige Cuvées besitzen über 14,5% Alkohol), so präsentieren sich seine 2004er wieder elegant und feinfuchtig.

Wegen der sehr kleinen Produktion (96 Jahre alte Reben gibt es auch im Beaujolais nicht mehr viele) ist die Menge auch dieses Jahr wieder limitiert. Erleben Sie Beaujolais wie aus der guten alten Zeit, als dieser noch zu den renommiertesten Rotweinen der Welt zählte.

<b>2004 Beaujolais Villages "Vieilles Vignes"</b>	(13,07 €/Liter)	<b>€ 9,80</b>
Der klassischste Beaujolais von Lapalu. Feinste Sauerkirscharomen, elegant und ausgewogen.		
<b>2004 Brouilly "Vieilles Vignes"</b>	(15,73 €/Liter)	<b>€ 11,80</b>
Diese Cuvée aus verschiedenen, besonders alten Parzellen besticht durch ihre mineralische Eleganz.		
<b>2004 Brouilly "La Croix des Rameaux"</b>	(22,00 €/Liter)	<b>€ 16,50</b>
Aus einem der ältesten, leicht nach Südwesten ausgerichteten Weinberge der Appellation.		
<b>2004 Brouilly "Cuvée des Fous"</b>	(26,00 €/Liter)	<b>€ 19,50</b>
Aus einer Parzelle mit hundert Jahre alten Reben, mit einer Pflanzdichte von 14.000 Stöcken pro Hektar. Spektakulär in seiner geschmacklichen Dichte mit zugleich einem unendlichen mineralischen Abgang. Ein Beaujolais, der erst in fünf bis sechs Jahren seine optimale Reife erlangt.		
<b>2004 Beaujolais Villages "Le Rang du Merle"</b>	(26,00 €/Liter)	<b>€ 19,50</b>
Die reifsten Trauben der „Cuvée des Fous“. Beaujolais in einer neuen Dimension.		



## Weinproben & Termine

### Samstag, 8. Oktober von 10 bis 16 Uhr - „Fête des Vendanges“ bei VINISÜD

Feiern Sie mit uns den neuen Jahrgang mit Federweißem und Zwiebelkuchen. Für den, der es etwas feiner mag, haben wir einen original Pata Negra Schinken aus Spanien importiert. Dazu schmeckt ein Glas Rioja umso besser. Oder wie wäre es mit einem halben Hummer und einem Glas Chablis? In ungezwungener Atmosphäre können Sie nach Herzenslust probieren und genießen. Anmeldung nicht erforderlich.

### Samstag, 15. Oktober von 10 bis 16 Uhr - Grosse Burgunderverkostung

Unsere Burgunder erfreuen sich inzwischen größter Beliebtheit bei unseren Kunden. An diesem Tag haben Sie die Möglichkeit, die inzwischen von Robert Parker gefeierten Beaujolais von Jean-Claude Lapalu sowie weiße und rote Spitzenweine aus dem Burgund zu verkosten. Wir stellen Ihnen neben den großen Klassikern, wie den Grands Crus von Olivier Guyot, Fourrier und Clos de Tarte auch unsere Neuentdeckung, die Domaine Laurent Pillot vor. Kosten: 15 Euro pro Person, die ab einer Bestellung von € 150 verrechnet werden. Anmeldung nicht erforderlich.

### Samstag, 29. Oktober von 10 bis 16 Uhr - Die VINISÜD - Favoriten

Mit großem Erfolg behaupten wir uns inzwischen deutschlandweit auf einem (so unsere Kollegen) schwierigen Markt. Neben unserer Kompetenz sind es vor allem unsere Weine, die für diesen Erfolg mitverantwortlich sind. An diesem Tag stellen wir Ihnen unsere Aushängeschilder vor, die wir zum Teil exklusiv vertreten und die nach Einschätzung vieler Weinliebhaber zum Allerbesten zählen, was ihre jeweilige Region zu bieten hat. Freuen Sie sich mit uns auf echte VINISÜD-Highlights. Anmeldung nicht erforderlich.

### Freitag, 11. bis Sonntag 13. November - Forum Vini München -

Ort: M,O,C, Lilienthalallee 40, 80939 München-Freimann

Unter dem Motto „WILDE WINZER“ präsentieren wir dieses Jahr unsere VINISÜD Klassiker sowie Neuentdeckungen an unserem neuen, deutlich vergrößerten Stand auf dem Forum Vini. Als Gastwinzer erwarten wir Guilhem Dardé vom Weingut Mas des Chimères. Guilhem Dardé, der sich selbstbewusst „paysan vigneron“ (Weinbauer) nennt, präsentiert neben seinen aktuellen Weinen am Samstag insgesamt zehn verschiedene gereifte Jahrgänge seiner Spitzencuvée.

Sie finden uns dieses Jahr in Halle 2 am Stand 2-E10.

Nähere Infos zum Forum Vini auch im Internet unter [www.forum-vini.de](http://www.forum-vini.de)

**Weitere Infos und Termine im Internet unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)**

# Best Riesling 2004



Als Jahrgang mit Höhen und Tiefen wird 2004 in die Weingeschichte eingehen. Versprochen uns Winzer und Journalisten bereits Anfang des Jahres einen weiteren Spitzenjahrgang, der dank seiner animierten Säure nach den fülligen 2003ern wieder versöhnen sollte, so zeigt sich heute, dass die prognostizierten Spitzen leider sehr selten sind. Sicher geben die bekannten Weinführer wie der Gault&Millau, VINUM etc. einen Leitfaden. Wir sind aber lieber bei den wichtigsten Proben selbst vor Ort; denn nur so können wir Ihnen jenen qualitativen Standard bieten, den Sie von uns gewohnt sind. Gemäß unserem Slogan „*Weniger ist manchmal mehr!*“ bieten wir Ihnen auch dieses Jahr wieder lieber handverlesene Favoriten, statt einer Vielzahl verschiedenster Weine.

Was das Thema Spitzenweine angeht, möchten wir Sie heute auf unsere zwei Favoriten aufmerksam machen, das Weingut Emrich-Schönleber von der Nahe und Johannes Leitz aus dem Rheingau. Beide haben in ihren besten Lagen trockene Rieslinge von Weltniveau produziert, die zum Allerbesten zählen, was in Deutschland je produziert wurde.

**Weingut Emrich-Schönleber - Nahe** Es gibt doch tatsächlich eine deutsche Weinzeitschrift, die bezeichnet Werner Schönleber als die Nummer zwei seiner Region. Mal ganz ehrlich, was trockenen Riesling angeht, und in 2004 ganz besonders aus der Lage Halenberg, gibt es an der Nahe wohl kaum etwas Besseres. Das Erste Gewächs ist ganz klar einer der fünf besten trockenen Rieslinge des Jahrgangs in Deutschland. Deshalb sei Ihnen diese exzellente Kollektion, angefangen beim Kabinett bis hin zum ersten Gewächs, ans Herz gelegt. Und warum gerade den Halenberg? Das Frühlingsplätzchen, Schönlebers zweite Spitzenlage, besitzt in 2004, jahrgangsbedingt, eine prononcierte Säure und eignet sich deshalb besonders für halbtrockene oder restsüße Weine, während im Halenberg eben diese Säure perfekt ausgereift ist. Die reichere Mineralität der Lage bietet zudem ein optimales Rückgrat für trockene Rieslinge.

- 2004 Monzinger Halenberg Riesling Kabinett trocken** (13,07 €/Liter) € 9,80  
Perfekte Harmonie zwischen Frucht, Mineralität und Säure wie sie in 2004 leider zu selten ist! Trinken 2005-2008
- 2004 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese trocken** (17,33 €/Liter) € 13,00  
Hochelegante Fruchtaromatik, unterlegt mit hoch eleganter Mineralität. Fein ziselierte Säurestruktur. Trinken 2006-2010
- 2004 Monzinger Halenberg Riesling „Erstes Gewächs“** (26,00 €/Liter) € 19,50  
Der verschlossenste der drei Halenberge. Erkennbar ist aber schon heute die großartige Komplexität und Dichte, die dem Wein bei nur 12,5 % Alkohol eine cremige Textur verleiht und zu einem zeitlosen Klassiker macht.
- Probierpaket mit je 2 Flaschen statt 91,10** (84,60 + 6,50 Versand) **frei Haus € 85,00**



**Weingut Josef Leitz - Rheingau** Für uns ist Johannes Leitz seit drei Jahren ein absolutes Highlight. Ohne Zugeständnisse setzt er auf seine steilen Weinbergterrassen oberhalb von Rüdesheim. Hier gewinnt er seine kompromisslos trocken ausgebauten Rieslinge, die in ihrer Jugend häufig unverstanden, nach zwei bis drei Jahren aber zu großartigen Terroir-Weinen heranreifen, wie wir sie nur von F.X. Pichler oder Clos Saint-Hune kennen. Die 2004er sind ganz klar seine bis dato besten Rieslinge, die geschliffen wie ein Edelstein präzise ihr jeweiliges Terroir widerspiegeln.

- 2004 Rüdeshheimer Bischofsberg Riesling Spätlese trocken** (12,67 €/Liter) € 9,50  
Jancis Robinson meint: „a great buy“ – 17/20 Punkte! Auch unserer Meinung nach ist dieses ein echter Bilderbuch-Riesling: Wunderbar reintonig mit einer perfekt balancierten Rieslingfrucht und feinmineralischem Abgang.

## Die drei Großen:

- 2004 Rüdeshheimer Berg Kaisersteinfels „Alte Reben“ Spätlese trocken** (36,00 €/Liter) € 27,00  
Der verspielteste dieses Trios. Ein ganzer Strauß voller gelber Früchte und feinsten Kräuter. Kristallklar in seinen Aromen, getragen von einem langen, eleganten Abgang.
- 2004 Rüdeshheimer Berg Rottland „Alte Reben“ Spätlese trocken** (36,00 €/Liter) € 27,00  
Der ausladendste der drei, der Global Player sozusagen. Üppig verströmt er seine Aromen und endet in einem reichen und betörenden Schmelz.
- 2004 Rüdeshheimer Berg Schlossberg „Alte Reben“ Spätlese trocken** (36,00 €/Liter) € 27,00  
Der geheimnisvolle Traditionalist. Man muss ihm schon einige Stunden Luft gönnen, denn erst dann zeigt er seine ungeheure Klasse. Einer der ganz großen, ganz raren Terroir-Rieslinge dieser Welt, gemacht für echte Conaisseurs.
- Probierpaket mit je 2 Flaschen der DREI GROSSEN statt 162,00** **frei Haus € 150,00**



## Der Spanier für alle Tage

**Bodegas Vidal Soblechero** Mit seinem Weißwein, dem 2004er Rueda Villavendimia, den Pit Falkenstein im August im Handelsblatt als den idealen Sommerwein vorstellte, hatte der junge Vidal Soblechero sein Debut bei uns. Jetzt hat er einen wunderschönen reinsortigen Tempranillo aus vierzig Jahre alten Reben für uns abgefüllt, der, um seine elegante Fruchtaromatik zu bewahren, im Stahltank ausgebaut wurde. Übrigens, die Weinberge dieses Weines liegen unweit von Ribera del Duero und profitieren wie diese von dem Wechselspiel zwischen warmen Tagen und besonders kühlen Nächten, was den Weinen eine außergewöhnliche Eleganz und Finesse verleiht.

- 2004 Vidal tinto** (6,53 €/Liter) € 4,90  
In der Nase eine verführerische, würzige Kirscharomatik. Am Gaumen ungemein weich und saftig. Die alten Reben verleihen dem Wein eine gute Dichte und Länge. Ein herrlicher Allrounder, von dem man gerne und ohne Reue ein zweites Glas trinkt.

