

Deutschland 2011

WEINGUT KNEWITZ · RHEINHESSEN

NEU IM PROGRAMM

Einen derart spektakulären Neustart haben wir seit langem nicht mehr gesehen. Tobias Knewitz, der seine Winzerlehre bei Philipp Kuhn und dem Weingut Meßmer in der Pfalz absolvierte, hat im Oktober letzten Jahres mit dem Oenologiestudium in Geisenheim begonnen. Das aber hält ihn nicht davon ab, schon jetzt auf der elterlichen Weingut in Appenheim, welches zum Glück auf der gegenüberliegenden Rheinseite von Geisenheim liegt, seine ersten eigenen Weine herzustellen. Was wir im Jahrgang 2011 bei ihm verkosten konnten, hat uns aus dem Stand begeistert. Alle Weine besitzen eine enorme Dichte, eine herrlich reintonige Frucht, die besonders kalkhaltigen Lagen von Appenheim verleihen den Weinen eine besonders feine Textur. Inzwischen steht ihm sein Bruder Björn zur Seite, der sich liebevoll um die Weinberge kümmert. Ob man's glauben will oder nicht, mit ihren 2011ern haben sich Tobias und Björn Knewitz auf Anhieb an die Spitze von Rheinhessen katapultiert. Wir sagen bravo zu diesem überragenden Debut.

■ **2011 Silvaner trocken** (9,07 €/Liter) € **6,80**
Welch ein herrlich frischer und aromatischer Silvaner aus Rheinhessen! Tobias Knewitz produzierte im Jahrgang 2011 auf den kalkhaltigen Böden Appenheims einen wahren Referenz-Silvaner für Rheinhessen und das zu einem sehr genussfreudigen Preis. Dieser Wein eignet sich bestens für eine frische und leichte Küche und als leckerer Begleiter durch das Frühjahr und den Sommer.

■ **2011 Riesling trocken** (10,00 €/Liter) € **7,50**
Die Lagen von Appenheim sind zusammen mit dem Westhofener Morstein die kalkhaltigsten in ganz Rheinhessen. Deshalb präsentiert sich bereits der „kleine“ Riesling der Brüder Knewitz selbstbewusst als echter Terroirwein. In seiner Aromatik absolut verführerisch mit Noten vom weißem Pfirsich, Feuerstein und duftigen Kräutern. Am Gaumen herrlich saftig und ausdrucksstark, dabei aber glasklar und fein in seiner Textur. Ein grandioser Gutsriesling!

■ **2011 Weißburgunder trocken** (10,00 €/Liter) € **7,50**
Ein herrlich duftiger und feiner Weißburgunder. Edel und verspielt in seiner Aromatik, animierend fein im Geschmack. Auch in diesem Weißburgunder ist die Klasse des Terroirs von Appenheim unverkennbar.

Lieferbar ab 15. April

■ **2011 Riesling trocken „Kalkstein“** (13,20 €/Liter) € **9,90**
Ein hocheleganter und ausdrucksstarker Riesling. Fast überschwänglich in seinem Bukett aus Maracuja, Weinbergpfirsich und frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen dann absolut fokussiert mit einer feinziselierten Extraktsüße, einer hochfeinen, reifen Säurestruktur und einem edlem Nachhall.

■ **2011 Weißburgunder trocken „Appenheim“** (13,20 €/Liter) € **9,90**
Ein Weißburgunder der Extraklasse. In seiner Aromatik hochkomplex mit einem Mix aus Feuerstein, Minze, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Am Gaumen mit viel Extrakt und Frucht und doch sehr elegant und lang. Wunderbar!

BURGUNDERHOF PFANNEBECKER · RHEINHESSEN

Max Pfannebecker hat sich viel im Ausland und in Burgund umgeschaut und schnell gemerkt, dass hier in Pfeddersheim, es sind nur noch 3 Kilometer bis zur Pfalz, ideale Voraussetzungen für die klassischen Burgundersorten gegeben sind. Nicht umsonst schreibt er deshalb „Burgunderhof Pfannebecker“ auf sein Etikett.

Seit dem Jahrgang 2009 arbeiten wir mit Max Pfannebecker zusammen und können erfreut feststellen, dass er Jahr für Jahr an der Qualität seiner Weine gefeilt hat. Den nicht einfachen Jahrgang 2010 hat er mit Bravour gemeistert und so ist es für ihn schon fast selbstverständlich, dass seine 2011er ein großer Wurf sind. Das unterstreicht auch der Gault Millau und schreibt: „Max Pfannebecker ist in dieser Form klar auf Aufstiegskurs!“ Bei unverändert stabilen Preisen kann man nur feststellen: Seine 2011er sind mal wieder schlicht umwerfend in Punkto Preis und Genuss.

■ **2011 Weißburgunder trocken** (9,87 €/Liter) € **7,40**
Blind probiert, meint man, einen Burgunder im Glas zu haben, einen sehr guten Macon oder Bourgogne vielleicht. In der Nase wunderbar duftig, Melonen, weißer Pfirsich und andere gelbe Früchte, dazu ein Hauch feinsten Röstaromen. Am Gaumen wunderbar saftig, animierend, duftig und mit viel Charme im Abgang. So gut und so günstig kann ein Burgunder sein!

■ **2011 Chardonnay trocken** (9,87 €/Liter) € **7,40**
Feinziseliert und animierend präsentiert sich der 2011er Chardonnay. Perfekt verbindet der Wein seine vollreife Frucht mit burgundischem Schmelz und würzigen Kräuternoten.

■ **2011 Grauburgunder trocken** (10,40 €/Liter) € **7,80**
Er ist kraftvoller und würziger als der Weißburgunder. In seiner Aromatik finden wir hochreife, gelbe Früchte, Kräuter und zartnussige Komponenten. Am Gaumen ist die reiche Frucht wunderbar eingepackt in eine klare Mineralität, die ihm Balance und Finesse verleiht. Ein Paradebeispiel für diese Rebsorte.

■ **2011 Sauvignon Blanc trocken** (10,60 €/Liter) € **7,95**
Sauvignon Blanc ist in Mode, es gibt kaum einen deutschen Winzer, der sich nicht mit dieser Rebsorte versucht. Aber nur ganz wenige erreichen eine derart souveräne Qualität, wie Max Pfannebecker. Sein 2011er 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% Alkohol.

■ **2011 Weißburgunder trocken „Pfeddersheim“** (23,73 €/Liter) € **17,80**
Ein Elixier: Die besten und reifsten Trauben hat Max Pfannebecker für diesen Wein separat gelesen und in einem 500 Liter Fass vergoren. Ein kraftvoller Wein, der in Konkurrenz zu einem Meursault antreten kann, dabei aber nicht seine deutsche Herkunft verleugnet.

■ **2009 Spätburgunder trocken** (11,33 €/Liter) € **8,50**
Ein echter Knüller ist der 2009er Spätburgunder, der 18 Monate im gerauchten Barrique ausgebaut wurde. Bereits in der Nase eine herrlich reife Burgunderfrucht. Am Gaumen zupackend mit einer würzigen Struktur, viel reifen roten Waldbeeren, feinen Röstaromen und einem feinen Tannin. Ein deutscher Spätburgunder mit echten Burgund-Affinitäten, und das zu einem unglaublichen Preis.

VINISÜD



Vinisüd
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180
fx 09131 / 27183
@ info@vinisud.de
w www.vinisud.de



WEINGUT SPÄTER-VEIT · MOSEL

NEU IM PROGRAMM

Kaum ein anderes Weinanbaugebiet profitierte von dem warmen Witterungsverlauf des Jahrgangs 2011 so sehr wie die Mosel. Dank der schiefriigen Steillagen und des kühlen Mikroklimas besitzen hier die 2011er Rieslinge neben ihrer perfekten physiologischen Reife eine glasklare Frucht, eine absolut fokussierte Aromatik und eine animierende Frische. 2011 ist ein großer Moseljahrgang, ganz besonders für die trockenen und feinherben Weine.

Mit großer Passion widmet sich Heinz Welter dem Ausbau hochwertiger Steillagen-Rieslinge und pflegt dabei ganz bewusst den klassischen Kabinett-Wein mit seinem niedrigen Alkohol. Dass seine Weine trotz des niedrigen Alkoholgehalts eine außergewöhnliche Aromenvielfalt und Geschmackstiefe besitzen, liegt daran, dass sie ausschließlich aus den besten Steillagen mit besonders alten Reben stammen. Heinz Welter setzt ganz bewusst auf einen natürlichen und langsamen Ausbau. Alle seine Weine vergären spontan auf den eigenen Hefen und erhalten genügend Zeit, sich in Ruhe selber zu klären. Heraus kommen Weine, die eine erfrischende und natürliche Balance besitzen. Harmonie und Trinkfreude stehen bei ihm im Mittelpunkt.

Alle Weine sind ab dem 12. April lieferbar

Trockene Weine

■ **2011 Weißer Burgunder trocken** (10,00 €/Liter) € **7,50**
Ein herrlich duftiger und verspielter Weißburgunder mit einer feinziselierten Frucht und animierender Frische.

■ **2011 Riesling trocken „Vom Schiefer“** (8,67 €/Liter) € **6,50**
Die **limitierte Sonderedition** des klassisch-trockenen Moselrieslings, mit leichten 12 % Alkohol aber umso mehr Geschmack. Animierend duftig, feinziselierte Rieslingfrucht mit weißem Pfirsich und reifen Äpfeln, am Gaumen hochelegant und mit einer feinen Schiefernote. Für ganze € 6,50 eine qualitative Herausforderung an die renommierte Mosel-Elite.

■ **2011 Riesling Kabinett trocken „Piesporter Falkenberg“** (10,40 €/Liter) € **7,80**
Vom einem steinigen Hochplateau, ein nobler Riesling, geprägt von einem besonderen Terroir. Würzig und kühl in der Frucht mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, am Gaumen elegant und mit einer glasklaren, langen Mineralität im Abgang.

■ **2011 Riesling Spätlese trocken „Piesporter Domherr“** (15,73 €/Liter) € **11,80**
Ein großer trockener Moselriesling par Excellence. Wunderbares Duft- und Aromenspiel von reifen exotischen Früchten, am Gaumen eine edle Extraktsüße, dabei glasklar in seiner Textur und mit einer noblen Schieferaromatik im Abgang.

Feinherbe Weine

■ **2011 Riesling feinherb „Vom Schiefer“** (8,67 €/Liter) € **6,50**
Limitierte Sonderedition: Es muss nicht immer trocken sein. Der ideale Terrassenwein. Kühle, exotische Aromatik, perfektes Spiel zwischen Fruchtsüße und animierender Frische. Ein Mosel-Klassiker.

■ **2011 Riesling feinherb „Alte Reben“** (11,87 €/Liter) € **8,90**
Zurückhaltend in seiner Frucht, dafür aber ungemein differenziert und tiefgründig in seiner Mineralik. Am Gaumen hochfein mit Noten von Ananas und Maracuja unterlegt mit Aromen von Minze und Zitronenmelisse. Animierend feine Restsüße.

Edelsüße Weine

■ **2011 Riesling Spätlese „Piesporter Goldtröpfchen - Jupp“** (19,73 €/Liter) € **14,80**
Hochkarätige Spätlese mit 60 Gramm Restzucker. Ein Elixier von exotischen Früchten, Honig, Zitrusaromen und flüssigen Steinen.

■ **2011 Riesling Auslese „Piesporter Goldtröpfchen“** (39,33 €/Liter) € **29,50**
Allerfeinstes Schieferbukett, hochedle gelbe Früchte, Ananas, wunderbarer Schmelz und Cremigkeit, superfeines Säurespiel.

Schaumwein

■ **Rieslingsekt Extra Brut** (22,53 €/Liter) € **16,90**
Der Rieslingsekt von Paul Welter richtet sich mit seinem kompromisslos trockenen, mineralischen Geschmack klar an den anspruchsvollen Champagnerfreund. Ein Rieslingsekt der Extraklasse.

Elsass, die neue Avantgarde

DOMAINE MEYER-FONNÉ

Felix Meyer, der unter anderem bei Zind-Humbrecht gelernt hat, gehört zur jungen Avantgarde des Elsass, die uns zeigt wie aktuell das Elsass heute wieder ist und zu welchen zeitlosen Weinunikaten die Region fähig ist. Seine Weinberge liegen unter anderem in den besten Grand Cru Lagen des Elsass, wie Wineck-Schlossberg, Kaefferkopf, Schoenenbourg, Sporen und Furstentum. Dank sehr niedriger Erträge und einer naturnahen Weinbergarbeit spiegeln die Weine von Felix Meyer perfekt die Mineralität und die Klasse dieser Lagen wieder. Der Ausbau erfolgt besonders schonend und langsam im traditionellen, großen Holzfaß auf den eigenen, wilden Hefen. Nicht schwer oder kraftstrotzend sondern voller Energie und Raffinesse präsentieren sich seine Weine und stehen so exemplarisch für das neue Elsass. Die 2010er von Felix Meyer sind absolut überragend, wegen der extrem niedrigen Erträge aber leider nur limitiert verfügbar.

☛ Weinbeschreibungen unter www.vinisud.de

- **2010 Gentil d'Alsace** (11,33 €/Liter) € **8,50**
- **2010 Pinot Blanc „Vieilles Vignes“** (13,07 €/Liter) € **9,80**
- **2010 Muscat d'Alsace „Katzenthal“** (16,67 €/Liter) € **12,50**
- **2010 Pinot Gris „Réserve“** (18,40 €/Liter) € **13,80**
- **2010 Riesling „Réserve“** (15,73 €/Liter) € **11,80**
- **2010 Riesling Grand Cru „Schoenenbourg“** (35,33 €/Liter) € **26,50**
- **2010 Riesling Grand Cru „Kaefferkopf“** (35,33 €/Liter) € **26,50**
- **2009 Gewürztraminer Grand Cru „Sporen Vieilles Vignes“** (34,40 €/Liter) € **25,80**
- **2010 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum Vieilles Vignes“** (35,33 €/Liter) € **26,50**



BORIE LA VITARELE BIO

Cathy und Jean-François Izarn sind Pioniere der ersten Stunde. Anfang der 90er Jahre, als im Languedoc die qualitative Revolution zu keimen begann, gründeten sie ihr kleines Weingut als sogenannte Ferme et Auberge. Um den Leuten ihren Wein schmackhaft zu machen, hatten sie in ihrem Weingut eine kleine Auberge mit Restaurant eingerichtet. Hier stand allabendlich Kathy am Herd, während Jean-François den Gästen den eigenen Wein servierte und natürlich fachkundig erklärte. Inzwischen sind es knapp 16 Hektar, die die beiden seit 1998 biologisch bewirtschaften, seit 2012 tragen ihre Weine zudem das Demeter Siegel als biodynamischer Betrieb. Die kleine Auberge wurde inzwischen geschlossen. Die Weinberge und der Keller erfordern die ganze Aufmerksamkeit, so Jean-François Izarn. Als wir im Frühjahr dieses Jahres ihre Weine seit langem wieder verkosteten, waren wir wie vom Donner gerührt. So herrlich ausdrucksstark, gleichzeitig ausgewogen und facettenreich hatten wir sie nicht in Erinnerung. Die Frucht ist dichtgewoben und doch kühl zugleich, die Aromatik dabei wunderbar komplex, die Tannine edel und reif. Zu selten haben wir im Languedoc in den letzten Jahren Weine probiert, die so herzerfrischend authentisch und ausgewogen schmecken wie diese. Um solche Weine zu erzeugen, sagt Jean-François Izarn, braucht man perfekt ausgereifte und zugleich kerngesunde Trauben, und die erhält man langfristig nur in biologisch gepflegten Weinbergen. Die sensible Hand von Jean-François Izarn erkennt man aber auch bei der Weinbereitung. So geschieht das Entrappen der Trauben zum Teil sogar noch von Hand, in offenen Bottichen vergären die Trauben ausschließlich auf den eigenen, wilden Hefen. Geschwefelt wird nur minimal und nur kurz vor der Abfüllung, um die Aromenbildung der eigenen Hefen nicht zu beeinträchtigen. Jeden ihrer Weinberge bauen die beiden inzwischen separat aus, was eine wunderbare Kollektion an echten Terroirweinen ergibt. Genau so muss das Languedoc schmecken!

■ **2011 La Cuvée des Cigales VDP** (10,53 €/Liter) € **7,90**

50% Merlot % 50% Grenache Noir. Dieser kleine Borie la Vitarèle verströmt pure Lebensfreude. Am Gaumen herrlich fruchtig, saftig und lebendig zugleich, mit einer feinen Kirschnote und reichlich wilden Kräutern – gleich dem Zirpen der Zikaden.

■ **2011 Saint Chinian „Les Terres Blanches“** (13,07 €/Liter) € **9,80**

Schneeweiß ist in diesem Weinberg der Boden, dazwischen blühen wilde Kräuter. Dieses Terroir, so Jean-François Izarn, verleiht dem Wein eine ganz besonders feine mediterrane Note von Thymian, wilden Kräutern und frischen Oliven. Auch am Gaumen mit einer dichten und reifen Frucht, dabei gleichzeitig nobel und geschliffen kühl.

■ **2010 Saint Chinian „Les Schistes“** (19,73 €/Liter) € **14,80**

Der schiefrige Boden ist für die wunderbar hedonistische Ausstrahlung und Aromatik dieses Weines verantwortlich. In der Frucht dominieren vollreife rote Waldbeeren, schwarze Oliven, Tabakblätter und feine Noten von Eukalyptus. Am Gaumen ungemein kraftvoll und ausdrucksstark, mit einer herrlich tiefgründigen Frucht und einem langen, warmen Abgang.

■ **2010 Saint Chinian „Les Crès“** (26,40 €/Liter) € **19,80**

Rollkiesel wie in den besten Lagen von Châteauneuf-du-Pape dominieren in diesem Weinberg, in dem vorwiegend Syrah, komplementiert mit etwas Mourvèdre steht. Kraft und Finesse vereinen sich perfekt in diesem Wein. In seiner Aromatik finden wir reichlich reife schwarze Johannisbeeren, die mit feinsten Röstaromen und Kräuternoten unterlegt sind. Ein aristokratischer Syrah von zupackender Qualität.

■ **2009 Saint Chinian „Midi Rouge“** (56,00 €/Liter) € **42,00**

Für diesen Wein selektiert Jean-François Izarn die schönsten Trauben von seinen verschiedenen Weinbergen, ganze 1000 Flaschen gibt es vom Jahrgang 2009. Jede einzelne Traube wird behutsam von Hand entrappt und traditionell im offenen Holzbottich vergoren. Heraus kommt ein Wein von atemberaubender Qualität und Charakteristik. Einerseits superdicht und gleichzeitig aber feminin, kleidet er den Gaumen wie Samt und Seide.

DOMAINE DE CABROL

Es lebe der echte Terroir-Wein! Dafür steht die Domaine de Cabrol wie kaum ein anders Weingut im Languedoc. Claude und Michel Carayol haben nämlich ein ganz besonderes Terroir, und das wissen die beiden schon seit Jahren zu schätzen. Während alle anderen Weinberge der Appellation Cabardès sich in der Ebene um die Stadt Carcassonne tummeln, liegt Cabrol einsam und verlassen auf einem steinigen Hochplateau, das sich in die Montagne Noire schmiegt. Es sind die westlichsten Weinberge des gesamten Languedoc und stellen somit eine Besonderheit dar, denn sie liegen sowohl im Einflussbereich des warmen Mittelmeers als auch des kühlen Atlantik. Im Bewusstsein dieser Besonderheit haben die beiden Brüder ihre Weine seit Beginn gepflegt und eben diesen Lagencharakter herausgearbeitet. Einen Cabrol im Glas zu haben, das ist einzigartig und hat nichts mit den üppigen Weinen aus der Ebene zu tun. Ein Cabrol schmeckt unbeschreiblich eigen, im Bukett fast verschwenderisch, exzentrisch und zugleich doch ganz kühl und fein. Im Mund erfahren wir dann, was Terroir hier bedeutet. Die feine mediterrane Aromatik ist eingebettet in eine kühle Mineralstruktur, wie man sie nur an der nördlichen Rhône, in Côte Rôtie oder Hermitage findet; feinste Tannine prägen den Abgang. Cabrol-Weine sind das puristische Gegenteil eines modern vinifizierten Languedoc-Weines, denn Cabrol entsteht im Weinberg, basta. Und genau deswegen haben diese Weine bei uns inzwischen eine echte Fan-Gemeinde!

■ **2007 Cabardès „Vent d'Ouest“** (18,53 €/Liter) € **13,90**

„Vent d'Ouest“, der Westwind, der das Klima vom Atlantik herüber trägt. Cabernet Sauvignon dominiert in diesem Wein mit 60%, gefolgt von 30% Grenache Noir und 10% Syrah. Kraftvolle Cabernet-Nase mit reichlich dunklen Waldbeeren und feinen Minzaromen. Auch am Gaumen der Bordeaux-Typ, mit einer dichten, komplexen Frucht, kraftvoll, einem kühlen Trinkfluss und feinkörnigen Tanninen.

■ **2009 Cabardès „Vent d'Est“** (19,87 €/Liter) € **14,90**

„Vent d'Est“, der Ostwind, der das Klima vom Mittelmeer herüber trägt. 60% Syrah, 30% Grenache Noir & 10% Cabernet Sauvignon. Syrah vom Feinsten dominiert die Aromatik mit einer satten und würzigen Frucht mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, weißem Pfeffer, wilden Kräutern und Veilchen. Am Gaumen herrlich konzentriert, in seiner Textur dann aber doch kühl und ungemein differenziert. In dieser Charakteristik einem Côte Rôtie von der nördlichen Rhône nicht unähnlich.



Nördliche Rhône 2009 & 2010

Die syrahgeprägten Weine aus Crozes-Hermitage, Saint Joseph und Côte Rôtie, die in ihrer Stilistik eher an Burgund als an einen üppigen Châteauneuf-du-Pape erinnern, finden bei uns immer mehr Liebhaber. Auch bei diesen beiden Jahrgängen sind Parallelen zum benachbarten Burgund zu erkennen. 2009 ist auch hier der sonnige Sommerjahrgang mit kraftvollen Weinen, während 2010 mit einer atemberaubenden Finesse brilliert, wie wir sie an der nördlichen Rhône noch nicht gesehen haben. Die 2009er sind schon heute wegen ihrer herrlich barocken und sinnlichen Art ein echter Hochgenuss, was aber nicht bedeutet, dass sie nicht hervorragend altern werden. Aber auch 2010 wird an der nördlichen Rhône als ein ganz großer Jahrgang im klassischen Sinn gehandelt. Es sind Weine, die nicht primär durch ihre Kraft auffallen, sondern durch ihre Finesse, welche messerscharf das jeweilige Terroir widerspiegelt und davon gibt's in den Graniterrassen reichlich. Es sind Syrah-Weine ohne jegliche marmeladigen Töne, die Frucht ist seidig-kühl wie bei einem edlen Pinot Noir. Die besten Weine dieses Jahrgangs werden etwas Zeit brauchen, um sich zu entwickeln, die 2009er werden das dankbar überbrücken.

DOMAINE EMMANUEL DARNAUD

Emmanuel Darnaud ist Perfektionist! Das muss er auch sein, denn er hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Appellation Crozes-Hermitage, aus ihrer Nische zu holen. Offene Holzbottiche stehen für die Maischegärung bereit, Stückfässer und Demi-Muids stehen in Reih und Glied für den weiteren Ausbau. Im Keller setzt er komplett auf Handarbeit. Seine handverlesenen Trauben maischt er ganz bewusst traditionell mit den Füßen ein. Heute weiß man, dass dies der schonendste Weg ist. Der Ausbau erfolgt über 14 Monate in Barriques und Demi-Muids bester Provenienz, die Abfüllung selbstverständlich ohne Filtration. Inzwischen konnte Emmanuel weitere Parzellen, bestockt mit alten Syrah-Reben in den Gemeinden La Roche de Glun, Pont de L'Isère und Mercuriol dazukaufen. Es sind vom Terroir her die besten Parzellen der Appellation, bei denen der lehmhaltige Boden mit angeschwemmten Kieselsteinen bedeckt ist. Emmanuel Darnaud ist nicht nur für uns DER neue Stern für Crozes-Hermitage.

■ 2010 Crozes Hermitage „Mise en Bouche“

(21,07 €/Liter) € 15,80

Bewusst baut Emmanuel Darnaud diesen Crozes-Hermitage nicht im Barrique aus, um die saftige und frische Frucht zu erhalten. Ein ganzer Korb reifer schwarzer Johannisbeeren empfängt einen bereits in der Nase. Auch am Gaumen herrlich duftig und fruchtbetont, mit Aromen von Veilchen und weißem Pfeffer. Bereits heute ein Hochgenuss.

■ 2010 Crozes Hermitage „Les Trois Chênes“

(24,67 €/Liter) € 18,50

Von den ältesten Reben, ausgebaut im Barrique, 20% davon als neue Fässer. Den Jahrgang 2009 adelte Robert Parker mit 91-93 Punkten als einen der besten Crozes-Hermitage. Der 2010er bringt jahrgangsbedingt noch das Quäntchen Finesse mehr mit.

■ 2010 Crozes Hermitage „Au Fil du Temps“ Magnum 1,5l

(39,33 €/Liter) € 59,00

In 2010 baute Emmanuel seine beste Weinbergspazelle, unweit von L'Hermitage gelegen, wieder separat aus. Herausgekommen ist ein Wein von unglaublicher Komplexität, Tiefe und Finesse, wie man ihn von dieser Appellation kaum kennt. Emmanuel Darnaud hat diesen Wein ausschließlich in Magnumflaschen abgefüllt.

■ 2010 Saint Joseph

(43,33 €/Liter) € 32,50

1500 Flaschen gibt es von diesem monumentalen Saint Joseph, die Reben sind stolze 80 Jahre alt und sie stehen zwischen Tournon und Mauves im allerbesten Terroir. Ein gewaltiger Wein, fast schwarz in der Farbe, ebenso tief und undurchdringlich ist auch das Bukett.

DOMAINE PIERRE GONON

Vater Pierre Gonon legte bereits Anfang der 50er Jahre den Grundstock, indem er die steilen Terrassenlagen im alten Kerngebiet von Saint Joseph, in Mauves, Tournon und St. Jean de Muzols komplett mit Syrah-Stöcken aus der „sélection massale“ bepflanzt. Inzwischen haben seine Söhne Jean und Pierre das Ruder übernommen. Auch sie bewirtschaften die Weinberge rein manuell, selbst ein Traktor würde ihrer Meinung nach den Boden zu stark verdichten. Auch im Keller geht es ganz traditionell zu: offene Holzbottiche für die Maischegärung und große Holzfässer für den Ausbau. Bewusst verzichtet man auf eine übermäßige Extraktion, damit die finessenreiche Mineralik der Steillagen perfekt zum Ausdruck kommt. Abgefüllt wird selbstverständlich ohne jegliche Schönung oder Filtration. Heraus kommt Saint Joseph in Reinstform. Der 2010er weist wie kaum ein anderer Wein dieser Appellation die kühle Finesse auf, welche die Rebsorte Syrah hier auf den kargen Granitböden hervorbringt.

■ 2010 Saint Joseph

(37,07 €/Liter) € 27,80

Von granitartigem Boden aus Parzellen, die bis zu 300 m hoch liegen. Boden, Steillage und Mikroklima prägen diesen Wein, der in seiner Aromatik ungemein edel und distinguiert auftritt. Feine, kühle rote Früchte und zarte Kräuternoten sind eingebettet in ein seidiges Tannin. Nobel und komplex, ohne jegliche Schwere gleitet der Wein über den Gaumen und hinterlässt ein fast burgundisches Spiel im Abgang. Trinken am besten ab 2014 und sicher bis 2025.

DOMAINE JÉRÔME COURSDON

Jérôme Coursodon ist der neue Star an der nördlichen Rhône. Mit seinen Einzellagen Saint Joseph beweist er seit Jahren, zu welchen Höhenflügen die Steillagen von Mauves, direkt gegenüber dem legendären Hermitage-Berg gelegen, fähig sind. Die Reben sind zum Teil bis zu 100 Jahre alt. Drakonisch reduziert Jérôme die Erträge, der Ausbau erfolgt in besten Barrique- und Stückfässern. Die Weine von Jérôme Coursodon zeichnen sich durch eine atemberaubende Dichte und kraftvolle Struktur aus. Genau das unterstreicht auch Robert Parker, der die Weine von Jérôme Coursodon in den allerhöchsten Tönen lobt und, man staune, auf eine Stufe mit den Top-Weinen von Chapoutier und Guigal stellt. **Robert Parker: „Two of the finest St.-Josephs I have tasted over the last three decades. ... His 2008s are competent efforts, but his 2009s are among the most prodigious St.-Josephs of the vintage.“** Nur wenige tausend Flaschen produziert Jérôme Coursodon pro Lage, sodass die weltweite Nachfrage inzwischen bei weitem seine kleine Produktion übersteigt. [Weinbeschreibungen unter www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)





■ 2011 Saint Joseph "Silice"	(35,73 €/Liter)	€ 26,80
■ 2010 Saint Joseph „Silice“	(30,00 €/Liter)	€ 22,50
■ 2010 Saint Joseph „Olivaie“	(42,67 €/Liter)	€ 32,00
■ 2010 Saint Joseph „La Sensonne“	(52,67 €/Liter)	€ 39,50

DOMAINE BERNARD FAURIE

Er ist der stille Magier der nördlichen Rhône. Bernard Faurie ist ein bescheidener, feinfühler und sehr zurückhaltender Mann, der einen Weinstil pflegt, der heute schon fast vergessen ist. Ganze 1,7 Hektar Weinberge im L'Hermitage und 1,7 Hektar Weinberge in den besten Terrassenlagen von Saint Joseph nennt er sein Eigentum. Sein winziger Keller gleicht einem Museum und im Weinberg steht ihm ein Pferd zur Seite. Es ist unverkennbar, hier geht es noch absolut traditionell zu, hier wird alles noch von Hand gemacht. Heraus kommen so Weinunikate, die uns an eine fast vergessene Zeit erinnern, als Wein noch der pure Ausdruck des Terroir und seines Machers war, mit all seinen Ecken und Kanten. Für Liebhaber absolut ursprünglicher Nordrhône-Weine.

☛ Weinbeschreibungen unter www.vinisud.de

■ 2009 Saint Joseph "Vieilles Vignes"	(39,33 €/Liter)	€ 29,50
■ 2010 Saint Joseph "Vieilles Vignes"	(39,33 €/Liter)	€ 29,50
■ 2009 Hermitage (Greffieux/Bessard)	(65,33 €/Liter)	€ 49,00
■ 2010 Hermitage (Greffieux/Bessard)	(74,67 €/Liter)	€ 56,00

DOMAINE YVES GANGLOFF

Die wenigen tausend Flaschen, die den winzigen Keller von Yves Gangloff jährlich verlassen, sind von geradezu irrwitziger Qualität. Akribie bis ins kleinste Detail zeichnet seine Arbeit aus. Zu den 2,3 Hektar Côte Rôtie ist eine kleine Parzelle Condrieu gekommen, insgesamt aber nur so viel, dass jeder Arbeitsschritt, sei es im Weinberg oder im Keller ausschließlich von ihm selbst gemacht werden kann. Man schmeckt förmlich die niedrigen Erträge und vor allem, dass sie vom Weinberg über den Ausbau im Keller bis hin zur Abfüllung handwerkliche Unikate sind. Deshalb sind seine beiden Côte Rôtie und sein Condrieu heute weltweit gesuchte Weine. Sie gelten als die qualitative Spitze ihrer Appellation und besitzen ihren ganz eigenen, unverkennbaren Stil, denn sie zeichnen sich einerseits durch ihre ungemein reiche und tiefe Konzentration aus, besitzen aber auch die großartige Finesse ihres Terroirs. Wir freuen uns, Ihnen wieder einige wenige Kisten dieser weltweit gesuchten Spitzenweine anbieten zu dürfen.

■ 2010 Condrieu	(86,67 €/Liter)	€ 65,00
-----------------	-----------------	---------

Ohne Zweifel der exzentrischste und vielleicht beste Condrieu, den es gibt. Yves Gangloff treibt die Qualität mittels Miniertträgen und einer ultragenauen selektiven Lese auf die absolute Spitze. Nur wenige tausend Flaschen füllt er letztendlich ab. Der 2009er reizt das Potenzial des herausragenden Jahrgangs komplett aus. Exotisch und hedonistisch in seiner Aromatik besitzt der Wein zugleich eine zupackende Mineralik, die ihm eine schier unglaubliche Länge verleiht. Wie immer nur stark limitiert verfügbar.

■ 2009 Saint Joseph	(50,00 €/Liter)	€ 37,50
---------------------	-----------------	---------

Von besten Granit-Terrassen. Kühl und nobel wie ein Hermitage, konzentriert und lang im Abgang wie es sich für einen Gangloff gehört.

■ 2009 Côte Rôtie „Barbarine“	(78,67 €/Liter)	€ 59,00
-------------------------------	-----------------	---------

90% Syrah und 10% Viognier, ausgebaut in zwei- und dreijährigen Barriques. Den herrlich balsamischen Noten von roten Früchten folgt eine kleine Explosion von Aromen, mediterrane Gewürze und Duft von Veilchen. Am Gaumen jugendlich, mit einer großen inneren Dichte und eleganten Tanninen. Das ist Côte Rôtie auf allerhöchstem Niveau, gemacht für die Zukunft.

■ 2009 Côte Rôtie „Sereine Noire“	(113,33 €/Liter)	€ 85,00
-----------------------------------	------------------	---------

Von alten Reben aus den steilen Parzellen Côte Rozier und Combard-Mollard auf schiefrigem Boden. Hoch konzentriert in seiner Frucht und Aromatik, unterlegt mit einer fesselnden, an Feuerstein erinnernden Mineralität. Das enorme Volumen dieses Weines wird am Gaumen perfekt von der Mineralik und dem noblen Tannin ausbalanciert. Ein großer Côte Rôtie, der erst in fünf bis zehn Jahren seinen Höhepunkt erreichen wird.

Ankunftsangebote...

CLOS DES PAPES ♦ PAUL AVRIL

Clos des Papes ist DER große Klassiker von Châteauneuf-du-Pape, kein anderes Weingut kann über die letzten 20 bis 30 Jahrgänge eine derart lückenlose Spitzenqualität aufweisen.

Ankunftsangebote befristet so lange der Vorrat reicht. Die Auslieferung erfolgt ca. im Juli.

■ 2010 Châteauneuf-du-Pape	(92,00 €/Liter)	€ 69,00
----------------------------	-----------------	---------

■ 2010 Châteauneuf-du-Pape Magnum 1,5l	(96,67 €/Liter)	€ 145,-
----------------------------------------	-----------------	---------

Robert Parker 96-98 Punkte: „The 2010 looks to be extraordinary. A slightly fresher and more elegant version of the 2007, I think it may well be the greatest Clos des Papes since the 1990 and 1978. The 2010 has a dense ruby/purple color, a beautifully precise and pure nose of deep black raspberry, black cherry, boysenberry and blueberry notes with some licorice, garrigue, and bouquet garni. Additionally, there is a meaty richness that probably comes from the Mourvedre and Syrah. It is an extraordinarily intense, fresh, lively wine with great finesse and elegance, which is somewhat unusual given the richness of fruit and the power of this wine. The color is a dense ruby/purple, perhaps slightly less opaque than the 2007, but very dark. This wine should evolve for 30+ years.“



VINISÜD PREISLISTE 2012

Unsere neue Preisliste ist da. Gerne senden wir Sie Ihnen zu, ein Download finden Sie auch auf unserer Website unter www.vinisud.de.

Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Weingut Knewitz		
2011 Silvaner trocken		6,80
2011 Riesling trocken		7,50
2011 Weißburgunder trocken		7,50
2011 Riesling trocken „Kalkstein“		9,90
2011 Weißburgunder trocken „Appenheim“		9,90
Burgunderhof Pfannebecker		
2011 Weißburgunder trocken		7,40
2011 Chardonnay trocken		7,40
2011 Grauburgunder trocken		7,80
2011 Sauvignon Blanc trocken		7,95
2011 Weißburgunder trocken „Pfeddersheim“		17,80
2009 Spätburgunder trocken		8,50
Weingut Später-Veit		
2011 Weißer Burgunder trocken		7,50
2011 Riesling trocken „Vom Schiefer“		6,50
2011 Riesling Kabinett trocken „Piesporter Falkenberg“		7,80
2011 Riesling Spätlese trocken „Piesporter Domherr“		11,80
2011 Riesling feinherb „Vom Schiefer“		6,50
2011 Riesling feinherb „Alte Reben“		8,90
2011 Riesling Spätlese „Piesporter Goldtröpfen - Jupp“		14,80
2011 Riesling Auslese „Piesporter Goldtröpfen“		29,50
Rieslingsekt Extra Brut		16,90
Domaine Meyer-Fonné		
2010 Gentil d'Alsace		8,50
2010 Pinot Blanc „Vieilles Vignes“		9,80
2010 Muscat d'Alsace „Katzenthal“		12,50
2010 Pinot Gris „Réserve“		13,80
2010 Riesling „Réserve“		11,80
2010 Riesling Grand Cru „Schoenenburg“		26,50
2010 Riesling Grand Cru „Kaefferkopf“		26,50
2009 Gewürztraminer Grand Cru „Sporen V. V.“		25,80
2010 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum V. V.“		26,50
Borie la Vitarele		
2011 La Cuvée des Cigales VDP		7,90
2011 Saint Chinian „Les Terres Blanches“		9,80
2010 Saint Chinian „Les Schistes“		14,80
2010 Saint Chinian „Les Crès“		19,80
2009 Saint Chinian „Midi Rouge“		42,00

Domaine de Cabrol		
2007 Cabardès „Vent d'Ouest“		13,80
2009 Cabardès „Vent d'Est“		14,90
Domaine Emmanuel Darnaud		
2010 Crozes Hermitage „Mis en Bouche“		15,80
2010 Crozes Hermitage „Les Trois Chênes“		18,50
2010 Crozes Hermitage „Au Fil du Temps“ Magnum 1,5l		59,00
2010 Saint Joseph		32,50
Domaine Pierre Gonon		
2010 Saint Joseph		27,80
Domaine Jérôme Coursodon		
2011 Saint Joseph „Silice“ Blanc		26,80
2010 Saint Joseph „Silice“		22,50
2010 Saint Joseph „Olivaie“		32,00
2010 Saint Joseph „La Sensonne“		39,50
Domaine Bernard Faurie		
2009 Saint Joseph „Vieilles Vignes“		29,50
2010 Saint Joseph „Vieilles Vignes“		29,50
2009 Hermitage (Greffieux/Bessard)		49,00
2010 Hermitage (Greffieux/Bessard)		56,00
Domaine Yves Gangloff		
2010 Condrieu		65,00
2009 Saint Joseph		37,50
2009 Côte Rôtie „Barbarine“		59,00
2009 Côte Rôtie „Sereine Noir“		85,00
Clos des Papes		
Ankunftsangebote, Auslieferung ca. Juli 2012		
2010 Châteauneuf-du-Pape		69,00
2010 Châteauneuf-du-Pape Magnum 1,5l		145,-

Hiermit bestelle ich:

Name

PLZ/Ort

Straße

Name der Bank

Kontonummer

BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift