



## IN DIESEM KELLERKURIER...

**RHÔNE** • VIER VINISÜD KLASSIKER  
**LANGUEDOC** • BORIE LA VITARÈLE & EINE DEUTSCHLAND PREMIERE  
**BURGUND 2010** • DIE LETZTE TRANCHE & J.C. BACHELET  
**DEUTSCHLAND** • GAULT MILLAU FEIERT UNSERE JUNGWINZER  
**SPANIEN** • DAS COMEBACK EINES RIOJA-KLASSIKERS

## VON DER RHÔNE

### DOMAINE ELODIE BALME • CÔTES DU RHÔNE

Traumhafte Côtes du Rhône mit bestem Preis-Genussverhältnis

Robert Parker muss nicht alles wissen, und es ist ein Segen, dass er die Weine dieser jungen Dame noch nicht entdeckt hat, denn auch so müssen wir mit Elodie um jede Flasche mehr feilschen. Eigentlich sind ihre Weine auch nicht Parkers Stil, denn sie trumpfen nicht mit ihrem Körper und ihrer Kraft auf. Für die südliche Rhône sind sie ungemein delikate und fein, sie besitzen burgundische Züge und reifen ganz vorzüglich, wie zum Beispiel der 2007er Côtes du Rhône beweist. Nachdem die 2010er wieder viel zu schnell ausverkauft waren, haben wir jetzt endlich die 2011er erhalten.

So fing alles an: Elodie Balme hat nach ihrer Oenologie-Ausbildung eine Menge praktischer Erfahrung, unter anderem bei Marcel Richaud, dem Altmeister aus Cairanne, gesammelt, bevor sie ihrem Vater einige Hektar Weinberge abschwatzte, der Mitglied in der ortsansässigen Genossenschaft ist. Es sind allesamt Lagen in den besten Parzellen von Rasteau aber auch den kühleren Terroirs wie Roaix und Visan. Eine hochwertige Weinbergsarbeit und vor allem niedrige Erträge sind der wichtigste Schlüssel. Unverkennbar aber ist in den Weinen die Handschrift von Elodie, denn diese strahlen auf wunderbare Weise etwas Natürliches, Authentisches und vor allem Handwerkliches aus. Bei der Vinifizierung verzichtet sie bewusst auf eine übermäßige Extraktion. Die Weine der südlichen Rhône sind von Natur aus kraftvoll, an Alkohol mangelt es hier nie. Elodie Balme möchte aber die Raffinesse und die Komplexität, welche ihre bis zu 90 Jahre alten Reben zu bieten haben, herausarbeiten. Und so verströmen ihre Weine, jeder für sich, ihren eigenen Korb reifer roter Beeren, Kräuter und Gewürze, hoch konzentriert, und das, ohne massiv oder dick zu wirken. Animierend fleischig laufen ihre 2011er Weine über die Zunge, besitzen Frische und einen feinen, langen Abgang.

■ **2011 Vin de Pays de Vaucluse** (10,53 €/Liter) € **7,90**  
 Grenache Noir, Carignan und etwas Merlot. Was sich im ersten Moment ein wenig exotisch anhört, verbindet sich in diesem Wein zu einem verblüffend tollen Ergebnis. Die Rebsorte Grenache Noir verleiht eine saftige und weiche Frucht, Carignan gibt die provenzalische Würze dazu, und der Merlot rundet das Ganze perfekt ab. So macht Südfrankreich richtig Spaß!

■ **2011 Côtes du Rhône** (14,00 €/Liter) € **10,50**  
 Das Faszinierende an diesem Côtes du Rhône ist seine wunderbar konzentrierte und zugleich feinduftige, charmante und noble Art. Die Trauben wachsen auf einem Terroir in Nordausrichtung, das sorgt für eine kühle, feine Frucht. Der Boden, übersät mit Rollkieselsteinen wie in Châteauneuf-du-Pape, verleiht dem Wein seine noble Klasse. So edel kann ein Côtes du Rhône sein!

■ **2011 Côtes du Rhône Villages Roaix „Champs Libres“** (18,40 €/Liter) € **13,80**  
 Grenache Noir aus der Gemeinde Roaix. Die Weinberge sind hier in Terrassen angelegt und mit roter Erde und roten Rollkieselsteinen übersät. Ein wunderbar dichter und kraftvoller Wein, der dank des Bodens neben seiner Kraft über viel Finesse und eine feine Aromatik verfügt. Ein Wein voller Energie und Finesse.

■ **2011 Rasteau** (19,73 €/Liter) € **14,80**  
 Auch in 2011 wieder ihr Paradewein. Wunderbar tiefgründig, insgesamt dunkler gefärbt, in seiner Aromatik wie der Côtes du Rhône. Schwarze Oliven, Tabak und Kräuter vermischen sich mit einer satten Kirschrucht. Am Gaumen viel Stoff, eingepackt in ein seidenes Tanningerüst. Ein großartiger Rasteau.

## ROUCAS TOUMBA • VACQUEYRAS

Handwerklich und authentisch

Roucas Toumba ist der derzeit wohl heißeste Geheimtipp an der südlichen Rhône. Winzerkollegen bezeichnen Eric Bouletin anerkennend auch als den Jacques Reynaud (Rayas) von Vacqueyras. Natürlich schmecken seine Weine anders als die des inzwischen verstorbenen legendären Altmeisters. Gemeint ist mit diesem Vergleich vielmehr die archaische Art und Weise, mit der Eric Bouletin - ausschließlich mit Hacke und Händen - seine Weinberge pflegt und im Keller arbeitet. Hier ist alles Handarbeit, absolut traditionell, vom Pressen in einer Korbpresse bis zum Etikettieren, und genau das schmeckt man, wie eben bei einem alten Château Rayas.

In der Appellation Vacqueyras, am Fuße der Dentelles de Montmirail, liegt das kleine Weingut. Neun Hektar sind es, die Erik Bouletin von seinem Vater übernommen hat, verstreut auf unzählige kleine Parzellen. Darunter auch jener Weingarten namens „Les Restanques de Cabassole“, ein wahres Kleinod bestockt mit weit über 80 Jahre alten Reben.

Vinisüd  
 a Konrad-Zuse-Str. 20  
 91052 Erlangen

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



Eric Bouletin versteht sich als „vigneron paysan“, der seinem Terroir und nicht einem aktuell gefragten Weingeschmack verpflichtet ist. So versteht sich von selbst, dass das Ergebnis keine neumodischen Weine, sondern vielmehr zeitlose Klassiker voller Eigenständigkeit sind.

Zum Jahrgang 2010 hat Eric Bouletin in eine manuelle Holzpresse investiert, um sein Lesegut noch schonender und vor allem traditioneller verarbeiten zu können. Die Presse stammt aus Burgund, der uns gut bekannte David Croix (Domaine Camille Giroud) hat sie ihm vermittelt. Didier Barral arbeitet schon seit Beginn mit einer solchen und inzwischen schwören immer mehr Spitzendomenen auf dieses traditionelle Verfahren. Der Pressvorgang ist hier besonders langsam und schonend, sodass viele geschmacksbildende Inhaltsstoffe aus den Beeren mit extrahiert werden. Die Qualität der Tannine ist hierbei sogar feiner als bei den modernen Verfahren. Genau das kann man beim jetzt abgefüllten 2010er „Les Grands Chemins“ schön erkennen. Viele Kunden werden sich daran erinnern, dass der 2009er Grands Chemins bei uns binnen weniger Wochen ausverkauft war. Vom 2010er konnten wir uns zum Glück ein etwas größeres Kontingent sichern. Der Wein ist zwar noch blutjung, aber man kann bereits heute erkennen, dass es ein mehr als würdiger Nachfolger des 2009er ist. Bitte gönnen sie ihm noch ein halbes oder auch mehr Jahre Reife in Ihrem Keller. Das gleiche gilt natürlich auch für den 2010er Vacqueyras „Les Restanques de Cabassole“, der Wein wirkt fast wie ein archaisches Monument aus einer längst vergessenen Zeit. Schön, dass es so etwas auch heute noch gibt.

■ **2010 Pichot Roucas Vin de France** (9,27 €/Liter) € **6,95**

Obwohl mit € 6,95 preislich in der Alltagsklasse angesiedelt, liegt der geschmackliche Anspruch dieses Weines deutlich höher. Voll reifer und zugleich kühler Frucht, in seiner Aromatik noch etwas wild und ungestüm, ein Wein mit viel Substanz, Charakter, einem feinen Tannin und Potenzial für fünf bis acht Jahre.

■ **2010 „Les Grands Chemins“ Vin de France** (17,07 €/Liter) € **12,80**

Der 2010er "Les Grands Chemins" ist eigentlich ein waschechter Vacqueyras, kraftvoll, würzig und wunderbar provenzalisch in seinem Aromenreichtum. Hier haben wir einen echten „vin naturel“ im Glas. Er präsentiert sich gegenüber dem 2009er feiner und nuancierter im Trunk und spiegelt so die besondere Klasse des Jahrgangs 2010 wieder. Er verfügt zum einen über eine hohe physiologische Reife, ist gleichzeitig aber niedriger im Alkohol, so kommt sein großartiges Terroir noch besser zum Ausdruck.

■ **2010 Vacqueyras „Les Restanques de Cabassole“** (32,67 €/Liter) € **24,50**

Tiefdunkel, fast undurchdringlich in seiner Farbe. In der Nase hochkonzentriert, schwarze Herzkirschen, feines Zedernholz, Gewürze und frische Tabakblätter. Am Gaumen kraftvoll und nobel zugleich. Der dichte Kern aus Frucht und feinsten Gewürzen ist eingebettet in ein feines pudriges Tannin. Ein absolut klassischer Weintypus, gemacht für eine lange Flaschenreife. Trinken ab 2014 und dann sicher weit über zehn Jahre mit höchstem Genuss.

## DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE · GIGONDAS

Mit der Finesse eines großen Burgunders

Thierry Faravel ist der Meister des eleganten Gigondas. Er hat sich nie dazu verleiten lassen, seinen Wein dem amerikanischen Geschmack anzupassen und das ist gut so. Die Weinberge von La Bouïssière gehören zu den ganz wenigen, die hoch oben unterhalb der Dentelles de Montmirail gelegen, von einem kühlen Mikroklima und besonders steinigem Boden profitieren. Auch bei der Weinbereitung geht Thierry eigene Wege, er ist hier der einzige Spitzenbetrieb, der die Trauben noch nach alter Tradition zum Teil mit Rappen, als sogenannte „vendange entière“, in offenen Bottichen vergärt. Diese, aus dem Burgund stammende Arbeitsweise, verleiht den Weinen eine besonders feine und seidige Art. Die Frucht ist bei den Weinen von La Bouïssière hoch konzentriert, die Textur am Gaumen aber gleichzeitig edel und kühl. Auch die Tanninstruktur ist eine andere, sie ist ungemein seidig und mit einer feinen mineralischen Note unterlegt. Mit seinen 2010ern ist Thierry ein großer Wurf gelungen wie wir in der französischen Fachpresse eindrücklich nachlesen können.

■ **2010 Vacqueyras** (24,67 €/Liter) € **18,50**

58% Grenache Noir, 28% Mourvèdre und 14% Syrah. Ausbau zu 50% im gebrauchten Barrique plus 50% Tank. In seiner Jugend stets zugänglicher als der Gigondas von Thierry Faravel. Herrlich konzentriert und zugleich fein in seinem Bukett. Am Gaumen mit einer reichen Frucht, edlen Garriguenoten und für die Appellation ungemein feinen Tanninen, ein Charmeur.

■ **2010 Gigondas** (26,00 €/Liter) € **19,50**

70% Grenache Noir und 30% Syrah: Ausbau 2/3 im gebrauchten Barrique und 1/3 im Tank. Wunderbar intensive Nase mit dunklen Früchten, feinem Garriguearoma und Noten von Tabak. Auch am Gaumen ein Ansturm frischer schwarzer Beeren, konzentriert, nachhaltig und zugleich transparent und edel. Die Tannine sind weich, der stattliche Körper perfekt balanciert. Ein Gigondas in purer Harmonie. Samtig und seidig bei überragender Frische und Klarheit in der Frucht. Die besonders feine Textur des Weines rührt zum einen von der hohen Lage der Weinberge her, zum anderen von der sensiblen (burgundischen) Vinifizierung.

■ **2010 Gigondas „Font de Tonin“** (43,33 €/Liter) € **32,50**

Von einer Einzellage auf 400 Meter Höhe gelegen, 92% Grenache Noir (50 Jahre alte Reben) und 8% Mourvèdre (70 Jahre alte Reben). Auf Grund der Höhe dieses Weinberges findet die Lese immer erst Anfang Oktober statt. Das besondere Klima dieser Höhenlage bringt stets einen Wein von ganz eigener Stilistik hervor. Der Wein ist schwarz in seiner Farbe, ebenso dicht ist sein Bukett, dunkle Beeren, würzige Erdigkeit und unendlich tief. Am Gaumen von herrlich barocker Statur, zum einen hoch konzentriert und doch fein und edel in seiner Fuchtaromatik. Man schmeckt förmlich die alten Reben und das großartige, kühle Terroir der hohen Lage.

## EMANUEL DARNAUD · CROZES-HERMITAGE

Die pure kühle Eleganz der Syrahtraube

Die syrahgeprägten Weine aus Crozes-Hermitage, die in ihrer Stilistik und Textur eher an Burgund als an einen üppigen Châteauneuf-du-Pape erinnern, finden bei uns immer mehr Liebhaber. Selbst Robert Parker kommt bei der Verkostung der 2010er regelrecht ins Schwärmen: „As in 1989, 1990 and 1991, the Northern Rhône has had a trifecta of top vintages in 2009, 2010 and 2011. The 2009s and 2010s will dominate the cellars of connoisseurs and much of wine-



speak over the next two decades, but consumers should not lose sight of 2011. While that vintage does not possess the opulence and flamboyance of 2009 nor the power, structure and minerality of 2010, 2011 has impressive balance, wonderful charm, and will be more approachable and drinkable at an earlier age.“ Emmanuel Darnaud wird aktuell als DER Aufsteiger an der nördlichen Rhône gehandelt, bereits sein 2009er Crozes Hermitage „Les Trois Chênes“ wurde von Robert Parker mit satten 93 Punkten geadelt. Wir haben noch einmal ein kleines Kontingent seiner beiden Spitzenweine aus 2010 nachkaufen können.

■ **2010 Crozes Hermitage „Les Trois Chênes“**

**VINISÜD Tipp** (24,67 €/Liter) € **18,50**

Von den ältesten Reben, ausgebaut im Barrique, 20% davon als neue Fässer. Den Jahrgang 2009 adelte Robert Parker mit 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** (maximal 2 Magnum / Kunde) (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.

## LANGUEDOC

### BORIE LA VITARÈLE · SAINT CHINIAN



#### Unsere Languedoc-Entdeckung 2012

Als wir im Frühjahr 2012 die Weine von Cathy und Jean-François Izarn seit langem mal 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. Die Entscheidung, sie unbedingt in unser Sortiment aufzunehmen war absolut richtig, wie die große Nachfrage uns zeigen sollte, denn die 2010er waren binnen weniger Monate bei uns komplett ausverkauft.

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.

Um solche authentische und zugleich ausgewogene 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“** (13,20 €/Liter) € **9,90**

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.

■ **2011 Saint Chinian „Les Schistes“** (19,87 €/Liter) € **14,90**

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.

■ **2011 Saint Chinian „Les Crès“** (26,53 €/Liter) € **19,90**

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 feminin, kleidet er den Gaumen wie Samt und Seide. Maximal 3 Flaschen / Kunde.

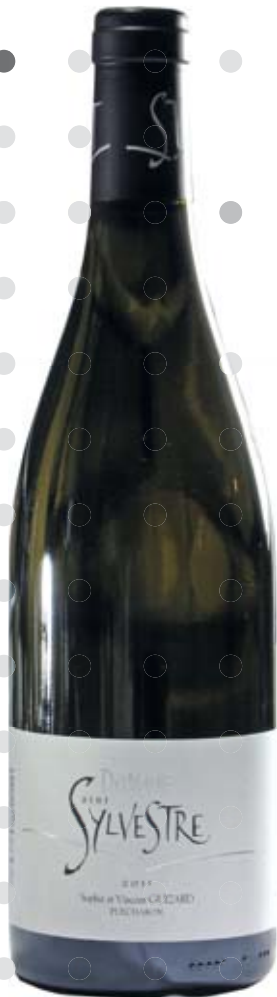


### DOMAINE SAINT SYLVETRE · TERRASSES DU LARZAC

#### Deutschlandpremiere...

Die Domaine Saint Sylvestre ist zweifelsfrei die spannendste Neugründung, die wir im Languedoc in den vergangenen Jahren gesehen haben. Vincent Guizard ist kein Neuling, sieben Jahre lang hat er zusammen mit seinem Cousin Frédéric





Pourtaler die **Domaine Montcalmès** geleitet. Zum Jahrgang 2010 hat er sich mit insgesamt 8 Hektar selbständig gemacht und sein eigenes Weingut, die **Domaine Saint Sylvestre** gegründet.

Seine Ausbildung absolvierte Vincent übrigen bei Olivier Julien, auf Mas Julien. Wie bei Montcalmès liegen auch die Weinberge von Vincent Guizard in der Gemeinde Puechabon, in einem der besten Terroirs des gesamten Languedoc. Der Boden ist reich an Kalk und Rollkiesel, das Mikroklima (Puechabon liegt hoch oben in den sogenannten Terrasses du Larzac) kühl. Diese besonderen, naturgegebenen Voraussetzungen nutzt Vincent Guizard perfekt, um daraus herrlich konzentrierte, zugleich aber auch perfekt balancierte Weine mit kühler Fruchtaromatik zu gewinnen. Das Debut dieses jungen Weingutes ist aktuell der weiße 2011er Saint Sylvestre, der bereits in der Fachpresse als einer der besten Weißweine des gesamten Languedoc gefeiert wird. Ende 2013 wird dann der erste Rotwein, der 2011er Saint Sylvestre rouge folgen.

■ **2011 Languedoc Blanc „Saint Sylvestre“**

**VINISÜD Tipp** (23,74 €/Liter) € **17,80**

Hochfeine und zugleich aromatische Nase mit Quitten, gelben Früchten und feinen Röstaromen. Unverkennbar ist hier der Ausbau im besten Holzfass burgundischer Machart. Am Gaumen von einer wunderbaren Konzentration, in seiner Textur edel und voller Schmelz. Schön setzt sich hier das Aromenspiel von Marillen, Kräutern und Steinen fort. Im Abgang getragen von einer schönen Mineralik und einem edlen feinherben Schmelz. Ein ganz großartiger Debutwein für dieses junge Weingut. Der erste Rotwein aus dem Jahrgang 2011 wird ab Ende 2013 verfügbar sein.

## BURGUND 2010

Die euphorischen Bewertungen der renommierten Journalisten über diesen Jahrgang zu lesen, ist ein Genuss, die herausragende Qualität dieser Weine aber selbst zu erleben und zu probieren, ein echtes Highlight, wie es ein Kunde während unserer großen Burgundverkostungen Ende November formulierte. Dabei hat sich gezeigt, dass dieser Jahrgang alles besitzt, sowohl Konzentration als auch Finesse, eine perfekte Balance und gleichzeitig großes Reifepotenzial. Das gilt nicht nur für die Rotweine, auch die Weißweine besitzen neben ihrer saftig-reifen Frucht eine ausdrucksstarke Mineralik und saftige Frische.

Wie Sie auf unserer Website sehen können, war die Nachfrage nach den 2010ern sehr groß, nicht selten war unser zugeteiltes Kontingent binnen weniger Tage ausverkauft. Besonders schnell ging es mal wieder bei den Weinen von Camille Giroud, in 2010 ein echtes Jahrgangshighlight. Dank unserer guten Verbindungen konnten wir noch einmal ein kleines Kontingent von zwei Weingütern erhalten. Endlich verfügbar sind auch die Weine von der **Domaine Jean-Claude Bachelet**. Benoît und Jean-Baptiste Bachelet haben sich mit der Freigabe mal wieder Zeit gelassen.



### Der kleine Nachschlag

Dank unserer guten Verbindungen konnten wir noch einmal einen kleinen Nachschlag von Camille Giroud und der **Domaine des Croix** erhalten. Beide Weingüter bieten mit ihren Weinen aus Beaune in 2010 ein unschlagbares Preis/Genussverhältnis. ♣ Weinbeschreibungen unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

**Offerte befristet bis zum 3. März 2013 oder solange der Vorrat reicht**

#### DOMAINE DES CROIX

- 2010 Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“
- 2010 Beaune 1er Cru „Bressandes“

Listenpreis      Offerte

€ 32,00      € **27,50**  
 € 39,50      € **33,50**

#### CAMILLE GIROUD

- 2010 Savigny-lès-Beaune 1er Cru „Les Peuilletes“
- 2010 Beaune 1er Cru „Les Avaux“

€ 29,80      € **25,80**  
 € 34,50      € **29,50**

## DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET · CHASSAGNE-MONTRACHET

### Weiße Burgunder wie von einem anderen Stern

Fast exemplarisch könnte man diese **Domaine** aufführen, wenn es um die aktuelle Aufbruchsstimmung in Burgund geht. Mit dem Eintritt der jungen Generation, mit Benoît und Jean-Baptiste Bachelet, geht es senkrecht bergauf. Behutsam wird investiert, um beste Voraussetzungen für eine perfekte Lese und Vinifizierung zu gewährleisten. Im Keller arbeiten die beiden inzwischen ausschließlich per Schwerkraft, auf einer Table de Tri („Sortiertisch“) wird das Lesegut penibel selektiert. In den Weinbergen ist Vater Jean-Claude fest mit eingebunden, hier wurden die Boden- und Laubarbeiten deutlich verfeinert. Jean-Claude Bachelet hat den Grundstock in Form einiger großartiger Weinbergspartellen gelegt, so verfügt die **Domaine** über vielleicht das beste Stück in Chassagne-Montrachet Villages, „Les Encégnières“, eine Lage, die direkt unterhalb an den legendären „Batard-Montrachet Grand Cru“ angrenzt. Mit der 1er Cru Lage „Blanchot Dessus“ besitzt man eigentlich schon fast schon ein Stück „Le Montrachet“, denn der Weinberg schließt in südwestlicher Richtung direkt an den Le Montrachet Grand Cru an und war Anfang des vorigen Jahrhunderts sogar ein Teil desselben. Lediglich dem Desinteresse des damaligen Besitzers zufolge wurde der Weinberg angeblich bei der Neustrukturierung der AOC in den 20er Jahren nicht mit als Le Montrachet Grand Cru eingestuft. Das Alter der Reben liegt zwischen 30 für die jüngsten und 80 Jahren für die ältesten.

Der herausragenden Qualität ihrer Lagen unterwerfen die beiden Brüder Bachelet ihr gesamtes Tun, das zum Ziel hat, die jeweilige Lagencharakteristik zum Ausdruck zu bringen. So gehen sie bewusst sparsam mit neuen Barriques um.

Die wunderbar elegante Frucht- und Mineraldichte ihrer Weine kommt so noch einmal zum Ausdruck. Bereits für ihre herausragenden 2006er wurden Jean-Baptiste und Benoît mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Titel "Aufsteiger des Jahres in Burgund", sowie einem Platz 1 für ihren Puligny-Montrachet in der Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui. Ihr Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru wurde von der Revue du Vin de France als einer der besten Grands Crus des Jahrgangs ausgezeichnet. Seitdem hat sich aber weiterhin viel getan. Ihre 2010er Kollektion spielt in der allerersten Liga in Burgund, darin sind sich die Weinjournalisten inzwischen unisono einig. Leider wurden Benoît und Jean-Baptiste Bachelet in diesem Jahrgang in Punkto Ernteeinbußen besonders hart getroffen. Exakt 50% ihrer normalen Lese konnten Sie in den Keller bringen. Was der Qualität ihrer Weine einen Schub nach oben verlieh, machte eine Preiserhöhung für die beiden jedoch unumgänglich. Wegen der extrem geringen Erntemenge sind alle 2010er Bachelet-Weine leider nur stark limitiert verfügbar.

Wohlwissend, dass die Nachfrage bei Benoît und Jean-Baptiste Bachelet zunehmend ihre kleine Produktion übersteigt sind wir bereits seit drei Jahren auf der Suche nach einem zweiten Saint-Aubin Erzeuger. So viel sei hier vorab verraten: Nach ausgiebigen Proben vor Ort freuen wir uns mit dem Jahrgang 2011 einen neuen Geheimtipp entdeckt zu haben. Mehr dazu erfahren Sie in unserem Keller Kurier im April.

**Offerte befristet bis zum 3. März 2013 oder solange der Vorrat reicht**

**2010 Saint-Aubin 1er Cru** Listenpreis € 27,80    Offerte € 24,90

Aus den 1er Cru Lagen „Les Frionnes“, „Bas de Vermarain“ und „Sur Gamay“ – die Erntemengen waren für einen jeweiligen separaten Ausbau einfach zu gering. Wie ein Elixier liegt der Wein im Glas, wunderbar die Fruchtkonzentration mit viel Exotik, sinnlich reif, seidig und mit einem herrlichen Schmelz im Abgang. Dazu eine animierende Frische, das macht richtig Spaß. Trinken ab 2012-2020

**2010 Saint-Aubin 1er Cru „Les Charmois“** Listenpreis € 29,80    Offerte € 27,50

Oberhalb von Puligny-Montrachet thront diese Parzelle, der Mutterboden ist hier nur 50 cm tief, ist rötlich gefärbt, darunter liegt blanker Fels. Auch in 2010 ist der „Charmois“ der elegante, verspielte, fast tänzerische Saint Aubin. Unverkennbar ist seine Nachbarschaft zur Gemeinde Puligny-Montrachet. Trinken ab 2014-2024

**2010 Puligny-Montrachet „Les Aubues“** VINISÜD Tipp    € 39,00    € 34,50

Die Parzelle „Les Aubues“ liegt unterhalb des Grand Cru Bâtard Montrachet auf der Ortsseite von Puligny-Montrachet. Perfekt arbeiten Benoît und Jean-Baptiste hier die Klarheit und Finesse von Puligny-Montrachet heraus, im Kern erkennt man darüber hinaus schön die Kraft und Klasse der benachbarten Grand Cru Lage. Trinken ab 2015-2025

**2010 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“** Listenpreis € 55,00    Offerte € 49,00

„Sous le Puits“ ist die am höchsten gelegene 1er Cru Lage von Puligny-Montrachet. Extrem karg und steinig ist hier der Boden, das Mikroklima besonders kühl. Ein Puligny-Montrachet mit atemberaubender Präzision, ungemein schlank, mit einem wunderbaren kühlen Fruchtspiel von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Feuerstein. Im Abgang herrlich klar und mit viel mineralischem Druck und herrlicher Länge. Trinken ab 2016-2028

**2010 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“** Listenpreis € 38,00    Offerte € 34,00

„Les Encégnières“ liegt direkt unterhalb des Grand Cru Bâtard Montrachet. Was hier im Glas passiert, ist weit mehr, als man von einem Villages erwartet. Sinnlich und betörend wie ein kleiner Bâtard-Montrachet liegt der Wein im Glas, ein Korb reifer gelber Früchte, dazu herrlich viel Schmelz im Abgang. Was will man mehr? Trinken ab 2014-2024

**2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Marechelles“** Listenpreis € 44,00    Offerte € 39,80

Allen Meadows: „Mild reduction knocks down the otherwise softly exotic white and yellow fruit that includes both apricot and mango scents. There is good volume to the mouth coating middle weight flavors that possess a suave mouth feel and excellent energy before finishing with a bone dry finale. There is a saline character and outstanding intensity. In sum, this is also well worth your consideration“

**2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“** Listenpreis € 49,80    Offerte € 44,50

Kraftvoll und dennoch klar in seiner Aromatik von Weinbergpfirsichen, Feuerstein und wilden Blumen. Am Gaumen mit einer vibrierenden, steinigen Energie, viel Spiel und Tiefgang und einem richtig langen, kraftvollen Abgang. Trinken ab 2016-2028

**2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot Dessus“** Listenpreis € 76,00    Offerte € 69,00

Benoît und Jean-Baptiste besitzen genau die Parzelle, die direkt an den Le Montrachet Grand Cru anschließt. In den letzten Jahren haben die beiden viel Arbeit in die Pflege dieser Parzelle gesteckt, was man heute eindrucklich im Glas wiederfindet. Ihr Blanchot-Dessus hat deutlich an Klarheit und Finesse dazugewonnen. Wie ein „Le Montrachet“, so brilliert auch dieser „Blanchot-Dessus“ nicht allein durch seine Kraft sondern durch seine noble, fast tänzerische Art. Dieser 2010er kommt seinem großen Nachbarn schon etwas näher. Einzelflaschen auf Anfrage. Trinken ab 2018-2030 **Stark limitiert**.

**2010 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru** Listenpreis € 150,-    Offerte € 135,-

A. Meadows: „Moderately prominent wood serves as a backdrop for the honeysuckle, peach and mango suffused nose that introduces opulent and concentrated flavors that are blessed with impressive reserves of acid-buffering dry extract that bestows a succulent and seductive texture. The explosive and intense finish really fans out on the tension-filled finish. This is ripe to the point of displaying a certain exoticism yet the balance is perfect. Note that this will need plenty of time to arrive at its full apogee.“ **Stark limitiert**

### **Die neuen, sensationellen Rotweine von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet**

Benoît und Jean-Baptiste haben in den letzten Jahren viel Zeit und Geld in die Verfeinerung ihrer Rotweine investiert. Die Erträge wurden drastisch reduziert, die Lese ist inzwischen rigoros. Im Keller extrahieren sie heute sehr behutsam, um die klare Frucht zu bewahren und nicht zu viel Tannin zu extrahieren. **Die 2010er Rotweine sind von atemberaubender Qualität und ein absoluter Best Buy.**

**2010 Saint-Aubin 1er Cru „Derrière la Tour“** Listenpreis € 22,00    Offerte € 19,50

Herrlich dichte und saftige Kirschfrucht. Am Gaumen mit viel dunklem Fruchtfleisch, einer feinen konzentrierten Fruchtsüße, feinen Gewürznoten und einem dichten, langen Abgang. So gut kann ein roter Saint-Aubin sein. Trinken ab 2015-2025

**2010 Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes“** VINISÜD Tipp    € 25,00    € 21,00

Noch vor 30 Jahren war Chassagne-Montrachet vorwiegend bekannt für seine hervorragenden Rotweine, die damals auch den Löwenanteil der örtlichen Produktion ausmachten. Im Vergleich zu Puligny-Montrachet ist der Boden von Chassagne-Montrachet tiefgründiger und lehmreicher und somit für Pinot Noir bestens geeignet. Die weltweit steigende Nachfrage nach weißen Burgundern jedoch veranlasste viele Winzer ihre Pinot-Noir-Reben herauszureißen und durch Chardonnay zu ersetzen. Die Bachelet-Brüder verfügen noch über alte Pinot-Noir-Reben und wollen mit ihren Rotweinen an das alte Image des Chassagne-Montrachet rouge anknüpfen. Ihr 2010er Vieilles Vignes ist ein großartiger Pinot Noir. Tief und würzig in seiner Frucht, das Terroir von Chassagne finden wir in seiner mürben Tanninstruktur und feinen erdigen Würze wieder. Trinken ab 2015-2025

**2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“** Listenpreis € 38,00    Offerte € 33,00

Die wahrscheinlich beste Parzelle für Rotwein in Chassagne. Nur 1 Barrique, sprich 300 Flaschen, haben Benoît und Jean-Baptiste Bachelet von diesem Elixier abgefüllt. Deshalb stark limitiert. Trinken ab 2015-2030. **Stark limitiert**



# GAULT MILLAU 2013 FEIERT DEUTSCHLANDS NEUE WINZERGENERATION

So wie wir es mit Frankreich halten, so ist es auch unser besonderes Anliegen in Deutschland, nach den jungen Winzern, den Talenten von morgen, zu suchen. Denn nicht umsonst erleben wir hier oft wahre Geschmacksüberraschungen. Auch dieses Jahr wurden wieder viele unserer neuen Entdeckungen vom Gault Millau euphorisch gefeiert. Wir werden nicht nachlassen, stets nach den neuen Talenten Ausschau zu halten.

## Aus dem Gault Millau 2013:

**WEINGUT PAUL WELTNER (Franken):** „Die letzten Jahrgänge waren ausgezeichnet. Es machte sich bezahlt, dass er meist schon vor der Vollreife erntet und so seine Weine selten zu üppig ausfallen. Ab dem Jahrgang 2011, seinem bisherigen Höhepunkt, verzichtet Weltner auf Prädikate und betont die Herkunft stärker.“ **Aufsteiger**

**WEINGUT SPÄTER-VEIT (Mosel):** „Welter landete in 2011 nun wahrlich einen großen Wurf. Stilmerkmale sind in diesem nicht einfachen Jahrgang in diesem Gut Eleganz und Frische, schon die trockenen und feinerherben Rieslinge sind charaktervoll, dabei nie fett oder wuchtig. Doch das ganz große Aufspiel gelingt Welter bei den fruchtigen Spätlesen: ob Zuckerberg, Jupp oder Krank, eine schöner als die andere.“

**WEINGUT PFANNEBECKER (Rheinessen):** „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.“ **Aufsteiger**

**WEINGUT STEFAN WINTER (Rheinessen):** „Stefan Winter brachte quasi im Alleingang den bis dato überregional unbekanntem Ort Dittelsheim-Hessloch auf die Weinlandkarte. Eine unerhörte Leistung, die im Ausnahmestadium des Winzers sowie in der Güte der lange Zeit völlig unterschätzten Weinlagen begründet liegt. ... Der Jahrgang 2010 war stark, der 2011er ist es ebenso. Bereits die Basisqualitäten, insbesondere vom Riesling bieten enormen Gegenwert.“

**WEINGUT BERNHARD KOCH (Pfalz):** „...Aus dem schon immer als gut gesehene Betrieb... wurde in kürzester Zeit ein Gut, das jetzt in der Bundesliga mitspielt. Und zwar auf voller Breite. ... Bei dieser Entwicklung dürfte es in naher Zukunft keine Handvoll Betriebe in der Pfalz mehr geben, die Koch hier das Wasser reichen können.“ **Aufsteiger**

**WEINGUT MATTHIAS GAUL (Pfalz):** „Da will einer nach vorne: Matthias Gaul fährt die Hektarzahl 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.“ **Aufsteiger**

**Auf die folgenden zwei Neuentdeckungen möchten wir an dieser Stelle nochmals ganz besonders hinweisen, wurden gerade diese nicht umsonst vom Gault Millau 2013 in den allerhöchsten Tönen gelobt werden.**

## WEINGUT GÜNTHER STEINMETZ · MOSEL

Gault Millau 2013: „Mit dem Jahrgang 2009 war dem Winzer bereits ein großer Wurf gelungen. Eine grandiose 2010er Kollektion ließ Steinmetz dann eine weitere Stufe in der Gebietshierarchie erklimmen. Auch in 2011 enttäuscht uns der Brauneberger Winzer nicht. Wir probierten sehr individuelle trockene Weine, die das ausgezeichnete Lagenportfolio dieses Betriebs typisch herausarbeiten.“

### ■ 2011 Riesling Brauneberg „Collection VINISÜD“

**VINISÜD Tipp** (11,87 €/Liter) € 8,90

Ein Paradebeispiel eines 2011er Moselrieslings: Glockenklare Rieslingnase mit Aromen von Weinbergpfirsich und Frühlingskräutern, unterlegt mit feinsten Schiefernote. Am Gaumen mit einem faszinierenden Spiel zwischen Frische und feiner Frucht. Überaus köstlich und elegant, mit einem hochfeinen Aromenspiel aus Marille und Pfirsich, die feine Schiefernote ist gleichwohl vorhanden und unterstützt ganz zart die Schönheit dieser Aromen.

### ■ 2011 Riesling „Kestener Herrenberg“

(15,73 €/Liter) € 11,80

Frucht und Exotik pur. Mit satter gelber Rieslingfrucht tritt der Wein auf die Zunge, Aromen von Ananas, Pfirsich und Maracuja sind perfekt unterlegt mit einer feinen zitronigen Frische. Am Gaumen mit viel Energie und einer animierenden Spannung zwischen der exotischen Frucht und der kühlen Moselfrische. Im Abgang mit einer feinerherben Mineralik, die an Zeste von rosa Grapefruits erinnert.

### ■ 2011 Riesling „Kestener Paulinsberg“

(16,67 €/Liter) € 12,50

Schon bei der Fassverkostung im Februar erinnerte uns der Paulinsberg in seiner Mineralik an einen feinen Chablis 1er Cru. In der Nase balsamisch, mit Noten von Feuerstein und Granit, unterlegt mit einer kühlen Frucht. Am Gaumen herrlich präzise, baut er seinen feinen Druck auch hier über die Mineralik auf. Die Frucht ist hier gleichwohl vorhanden und perfekt integriert. Ein Riesling für Liebhaber von echten Terroirweinen.

### ■ 2011 Riesling sur lie „Wintricher Geierslay“

(17,07 €/Liter) € 12,80

Die Lage Wintricher Geierslay unweit von Brauneberg galt im 19. Jahrhundert als eine der allerbesten an der Mosel und erzielte mit die höchsten Preise. 2009 bot sich Stefan Steinmetz die Gelegenheit, hier eine 1 ha große Parzelle zu erwerben. Neben feinstem Schiefer weist der Boden viel Eisenoxid und Quarzit auf. Dementsprechend fein und elegant ist die Mineralik in diesem Wein, den Stefan Steinmetz bis zur Füllung auf der Feinhefe (sur lie) ausgebaut hat. Dies unterstreicht die Struktur zusätzlich. Am besten öffnen Sie den Wein eine halbe Stunde vorher. In der Nase ungemein fein und dicht zugleich. Die schiefriegen Noten sind unterlegt mit Wiesenkräutern und Zitrusfrüchten. Am Gaumen herrlich edel, animierend frisch und lang anhaltend. Ein absolut brillanter Riesling.

### ■ 2011 Riesling „Brauneberger Juffer HL“ (Parzelle Hasenläufer)

(19,33 €/Liter) € 14,50

Die Parzelle „Hasenläufer“ gilt innerhalb der Brauneberger Juffer als eine der besten, denn hier mischt sich in den Moselschiefer eine feine Kalksteinader. Dies verleiht den Weinen zusätzlich zu der typischen, verspielten Juffer-Aromatik Kraft und Tiefe. Der 2011er ist komplett durchgegoren; wie bereits erwähnt vergärt Stefan Steinmetz komplett spontan und steuert auch nicht, wie weit der jeweilige Wein letztendlich vergärt. Die Natur und sein alter Gewölbekeller geben dies vor. Der 2011er Juffer ist ein Riesling gebaut für eine große Zukunft, kompromisslos trocken, mit einer wunderbar verspielten Moselaromatik, viel exotischer Frucht und einer kraftvollen Mineralik.





### ■ 2011 Riesling „Drohner Hofberg GD“

(23,73 €/Liter) € 17,80

Wie ein Hohlspiegel fängt die Lage Drohner Hofberg jeden Sonnenstrahl ein. Goldgelb und prall gefüllt mit reifer Frucht ist der 2011er. Ein Reichtum, der wunderbar umhüllt wird von einer tiefgründigen Schiefernote, die ihm Halt gibt und zudem eine noble Würze von Szechuanpfeffer und Orangenschale verleiht. Ein großartiger, fast barocker Riesling mit unendlichem Tiefgang.

### ■ 2011 Riesling „Piesporter Falkenberg von den Terrassen“

(26,40 €/Liter) € 19,80

Laserstrahlartig fokussiert präsentiert sich der 2011er Falkenberg. Wie an einem seidenen Faden reiht sich sein edles Aromenspiel auf. Eine kräuterwürzige, zarte Mineralik, dazu Feuerstein und Schiefer, darin tief eingebunden die hochkonzentrierte und zugleich glockenklare Frucht. Ein Elixier aus feinsten Rieslingfrucht und flüssigem Gestein mit Strahlkraft.

## WEINGUT KNEWITZ · RHEINHESSEN

Gault Millau 2013: „Der junge, erfrischende Tobias Knewitz kelterte 2008 seine ersten Weine und beeindruckte gleich mit Schliff, Frische und Charakter. Da war die erste Traube obligatorisch. Nicht nur in 2010, auch 2011 steigert sich der Jungwinzer sogar noch. Ganz starke Weine: saftige, zartcremige Textur, gelbfleischige Früchte, pikante Würze, strahlender Schliff. Das beginnt bereits bei den immens starken Guts- und Ortsrieslingen, aber auch die Basisweine von Silvaner und Weißburgunder haben es in sich. Die Etiketten sind modern und klar in der Ansprache, der Inhalt zeigt, dass die Lagen rund um Appenheim lange unterschätzt wurden. Chapeau wiederum, Tobias Knewitz!“

### ■ 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 Riesling trocken „Goldberg“

(22,40 €/Liter) € 16,80

Duft von reifen Aprikosen mit verspielten mineralischen Anklängen. Am Gaumen herrlich zupackend, ausgewogen und fein strukturiert. Ein hocheleganter Riesling, mit edler Frucht- und Kräuteraromatik, feinziseliertes Mineralik und schöner Länge.

### ■ 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.

### ■ 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!

### ■ 2010 Spätburgunder „Ingelheim“

(15,73 €/Liter) € 11,80

Klare Spätburgunder-Nase mit kühlen roten Johannisbeeren und etwas Minze und frische Kräuter, unterlegt mit einer zarten Holznote. Am Gaumen mit einer herrlich reifen und zugleich edlen Frucht, einer feinen konzentrierten Fruchtsüße, das Ganze eingepackt in eine zart-kalkige Mineralik, die dem Wein Struktur und Klasse verleiht. Dabei absolut fein und ausgewogen am Gaumen.



## SPANIEN

### BODEGAS SOLABAL · RIOJA

#### Das Comeback eines Rioja-Klassikers

Ricardo Peciña ist die voller Energie strotzende Lokomotive der Bodegas Solabal. Schließlich verfügt man über hervorragende Lagen in der Gemeinde Abalos, die zu den besten der gesamten Rioja zählen. Ricardo Peciña hat seine Mitarbeiter inzwischen darauf eingeschworen, nur bestes Lesegut in den Weinbergen zu erzielen. Im Keller wurde immens investiert. So verfügt Ricardo Peciña auch hier über die besten Mittel. Bereits mit seinem 95er und 96er Rioja Solabal wurde ihm gleich zweimal hintereinander die Auszeichnung „Beste Crianza des Jahrgangs“ der Region Rioja zuteil. Obwohl ihm modernste kellererische Mittel zu Verfügung stehen, ist für ihn der Weinberg der Schlüssel zur Qualität. Deshalb sind alle seine Weine unverkennbar typische Riojas. Ihre Fruchtaromatik ist dementsprechend elegant, die Weine sind nie überkonzentriert oder überholzt. So zeichnet sich die Crianza durch ihre feinen Gewürzkomponenten und die fast balsamische Frucht aus. Die Tannine sind edel und reif und geben dem Weine eine schöne Länge. Die Reserva bietet schöne Reife aromen, wie man es von einer Rioja Reserva eben erwarten darf. Ihre Komponenten sind edel und wunderbar ausgewogen, so dass wir sie gerne als preiswerte Alternative zu einem reifen Burgunder betrachten. Solabal ist für uns richtig gut gemachter Rioja im positiv traditionellen Sinne und deshalb unsere ganz besondere Empfehlung wert.

### ■ 2009 Rioja Crianza

**VINISÜD Tipp** (14,53 €/Liter) € 10,90

Die Crianza ist, wie gesagt, unsere ganz besondere Empfehlung. In puncto Finesse und Komplexität ist diese Crianza das Musterbeispiel eines zeitgemäßen, fruchtintensiven Riojas. Im Duft eine feine Mischung aus reifen roten Beeren und Vanille. Im Geschmack intensiv und doch sehr elegant, fast wie ein Burgunder aus sehr gutem Haus. Ausgewogen und seidig im lang anhaltenden Abgang. Ein Rioja, der deutlich aus der Masse heraussticht und mit seiner reinen, unverfälschten Frucht begeistert. Jahr für Jahr eine der besten Crianzas der gesamten Region.

### ■ 2007 Rioja Reserva

(23,87 €/Liter) € 17,90

Das hochreife Lesegut lieferte einen Wein von barocker Statur mit einem zauberhaften Aromenspektrum. Eine Liaison aus dunklen Kirschen, Brombeeren, Vanille und edlem Tabak. Voll und intensiv am Gaumen, dabei hochelegant. Ein vielschichtiger Rioja von barocker Statur, der bereits jetzt mit großem Genuss zu trinken ist, aber auch noch viele Jahre Potenzial besitzt.



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.

<b>Domaine Elodie Balme</b>		
2011 Vin de Pays de Vaucluse		7,90
2011 Côtes du Rhône		10,50
2011 Côtes du Rhône Villages Roaix „Champs Libres“		13,80
2011 Rasteau		14,80
<b>Roucas Toubna</b>		
2010 Pichot Roucas Vin de France		6,95
2010 „Les Grands Chemins“ Vin de France		12,80
2010 Vacqueyras „Les Restanques de Cabassole“		24,50
<b>Domaine la Bouÿssière</b>		
2010 Vacqueyras		18,80
2010 Gigondas		19,50
2010 Gigondas „Font de Tonin“		32,50
<b>Domaine Emmanuel Darnaud</b>		
2010 Crozes Hermitage „Les Trois Chênes“		18,50
2010 Crozes Hermitage „Au Fil du Temps“ Magnum 1,5l		59,00
<b>Borie la Vitarele</b>		
2011 La Cuvée des Cigales VDP		7,90
2011 Saint Chinian „Les Terres Blanches“		9,90
2011 Saint Chinian „Les Schistes“		14,90
2011 Saint Chinian „Les Crès“		19,90
2009 Saint Chinian „Midi Rouge“		42,00
<b>Domaine Saint Sylvestre</b>		
2011 Languedoc Blanc „Saint Sylvestre“		17,80
<b>Domaine des Croix</b>		
<b>Ankunftsangebote gültig bis 03.03.2013</b>		
2010 Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“		27,50
2010 Beaune 1er Cru „Bressandes“		33,30
<b>Camille Giroud</b>		
<b>Ankunftsangebote gültig bis 03.03.2013</b>		
2009 Savigny-les-Beaune 1er Cru „Les Peulettes“		25,80
2009 Beaune 1er Cru „Les Avaux“		29,50

<b>Domaine Jean-Claude Bachelet</b>		
<b>Ankunftsangebote gültig bis 03.03.2013</b>		
2010 Saint-Aubin 1er Cru		24,90
2010 Saint-Aubin 1er Cru „Les Charmois“		27,50
2010 Puligny-Montrachet „Les Aubues“		34,50
2010 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“		49,00
2010 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“		34,00
2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Marechelles“		39,80
2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“		44,50
2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot Dessus“		69,00
2010 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru		135,-
2010 Saint-Aubin 1er Cru „Derrière la Tour“ rot		19,50
2010 Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes“ rot		21,00
2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Boudriotte“ rot		33,00
<b>Weingut Günther Steinmetz</b>		
2011 Riesling Brauneberg „Collection VINISÜD“		8,90
2011 Riesling „Kestener Herrenberg“		11,80
2011 Riesling „Kestener Paulinsberg“		12,50
2011 Riesling sur lie „Wintricher Geyerslay“		12,80
2011 Riesling „Brauneberger Juffer HL“		14,50
2011 Riesling „Drohner Hofberg GD“		17,80
2011 Riesling „Piesporter Falkenberg Terrassen“		19,80
<b>Weingut Knewitz</b>		
2011 Silvaner trocken		6,80
2011 Riesling trocken		7,50
2011 Riesling trocken „Goldberg“		16,80
2011 Weißburgunder trocken		7,50
2011 Weißburgunder trocken „Appenheim“		9,90
2010 Spätburgunder „Ingelheim“		11,80
<b>Bodegas Solabal</b>		
2009 Rioja Crianza		10,90
2007 Rioja Reserva		17,90

Hiermit bestelle ich:

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
Name der Bank

\_\_\_\_\_  
Kontonummer

\_\_\_\_\_  
BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

\_\_\_\_\_  
Unterschrift