



DEUTSCHLAND 2009 – TEIL 2

Wer hätte vor gut zehn Jahren gedacht, dass deutscher Wein nach all seinen Krisen einmal weltweit wieder ein so hohes Renommee erlangen würde. Das ist zweifelsohne einer kleinen aber feinen Zahl von Winzern zu verdanken, die auch während all jener Stimmungstiefs, die der deutsche Wein durchleiden musste, unbeirrt und ohne Abstriche auf allerhöchste Qualität setzten. Das aktuelle Stimmungshoch ist ihr wohlverdienter Lohn. Darüber hinaus haben sie auch den Weg bereitet für eine junge deutsche Winzergeneration, die heute hoch motiviert ans Werk geht und unsere Weinlandschaft enorm bereichert. Ganz bewusst legen wir unseren Fokus in diesem Jahr auf diese jungen, talentierten Winzer. In unserem Deutschland 2009 - Teil 2 wollen wir Ihnen die Gebrüder Rings aus der Pfalz vorstellen sowie die Gebrüder Luckert, die aktuell dem fränkischen Silvaner zu neuen Höhenflügen verhelfen.

Der Senkrechtstarter aus der Pfalz Weingut Rings – Freinsheim

Der vielleicht heißeste Tipp in der jungen deutschen Weinszene sind derzeit Steffen und Andreas Rings aus der Pfalz, die mit geradezu atemberaubenden 2009er Weinen auf der Bildfläche erscheinen.

Ihre 2009er Kollektion durften die beiden während der Weinmesse ProWein in Düsseldorf erstmals im Rahmen der VDP-Präsentation vorstellen, denn sie wurden dort jüngst als so genanntes „VDP Spitztalent“ aufgenommen. Wie sich schnell herausstellte, brauchen die beiden den direkten Vergleich mit ihren renommierten VDP-Kollegen in keiner Weise scheuen. Lückenlos auf höchstem Niveau präsentiert sich ihre 2009er Kollektion. Bereits die Gutsweine besitzen die unverkennbare Handschrift der Beiden. Sie sind mineralisch, ausdrucksstark, richtig trocken und verfügen über eine beachtliche Länge. Bei den Silberkapselweinen erwarten uns bereits echte Jahrgangshighlights. Nicht nur wir hatten den Eindruck, dass sich hier so manches VDP-Weingut anstrengen muss, um Paroli zu bieten.

Gutsweine

2009 Riesling „Kalkmergel“ trocken, weiß (10,53 €/Liter) € **7,90**
Nobel in seiner Ausstrahlung mit einem Aromenmix aus Pfirsich, Cavaillonmelone, Kräutern und feinen mineralischen Komponenten. Ein absolut glockenklarer Riesling, am Gaumen zupackend, edel in der Textur und lang.

2009 Grauburgunder trocken, weiß (10,53 €/Liter) € **7,90**
In der Nase feinwürzige Grauburgunderaromen, gelbe Früchte und feine nussige Komponenten. Am Gaumen ist die Kraft perfekt eingefasst ist eine zarte Mineralik, die dem Wein Schlift verleiht. Im Abgang getragen von einem feinen Burgunderschmelz.

2009 Blanc de Noir trocken, weiß (10,00 €/Liter) € **7,50**
An den zarten rosafarbenen Reflexen erkennt man, dass hier Pinot Noir Trauben im Spiel sind. In der Nase wunderbar duftig mit Aromen von schwarzen Johanesbeeren und frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen aromatisch, frisch und mit feinen Kräuternoten.

2008 Spätburgunder trocken, rot (11,33 €/Liter) € **8,50**
Ein Spätburgunder auf richtig hohem Niveau und das für unter 10 Euro. Ausgestattet mit viel Frucht, Fleisch, Tiefe und dem rebsortentypischen Charme ist er geradezu ein Paradebeispiel in seiner Klasse.

Silberkapsel

2009 Riesling „Freinsheim“ trocken, weiß (15,33 €/Liter) € **11,50**
Deutlich gewinnt der Riesling „Freinsheim“ im Vergleich zum Riesling „Kalkmergel“ an mineralischer Klasse und Anspruch. Hier haben wir einen echten Vin de Terroir im Glas, der schon heute begeistert, aber noch sicher ein bis zwei Jahre reifen kann.

2009 Riesling „Ungstein“ trocken, weiß (18,40 €/Liter) € **13,80**
Aktuell noch verschlossen, aber mit einer fast salzigen Mineralik und einer unglaublichen Länge präsentiert sich der Riesling „Ungstein“. Ein Riesling von großartiger Präzision und Klasse.

2009 Weißer Burgunder „Freinsheim“ trocken, weiß (15,33 €/Liter) € **11,50**
Es muss nicht immer Burgund sein. Steffen und Andreas Rings beweisen mit ihrem Weißburgunder „Freinsheim“, dass es auch in Deutschland inzwischen mineralisch feine, elegante und differenzierte weiße Burgunder gibt.

2008 Quintessenz trocken, rot (20,00 €/Liter) € **15,00**
Steffen und Andreas Rings sind inzwischen ein echter Geheimtipp in Sachen Rotwein. Perfekt komponieren sie hier aus den Rebsorten Sankt Laurent, Dornfelder und Merlot einen kraftvollen aber zugleich geschliffenen und tiefgründigen Rotwein, dessen Herkunft man eher am Neusiedlersee vermuten würde.

Silvaner im Glück...

Weingut Zehnthof – Franken

So lautet die Überschrift von Stuart Pigotts Weinkolumne in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung vom 11. April und er fährt fort: „Wie an dieser Stelle schon angedeutet wurde, ist 2009 nicht nur ein großartiger Jahrgang für deutsche Rieslinge, sondern mindestens ebenso für die trockenen deutschen Weißweine aus der in vielen Anbaugebieten Deutschlands immer noch unterschätzten Traubensorte Silvaner. ... Der 2009er „Cyriakusberg“ Silvaner Kabinett trocken vom Weingut Luckert in Sulzfeld ist ein Paradebeispiel für diesen Jahrgang.“

Bereits die 2008er Silvaner der Brüder Ulrich und Wolfgang Luckert erhielten vor genau einem Jahr in derselben Kolumne allerhöchstes Lob. Dass die 2009er diese noch einmal deutlich in den Schatten stellen, durften wir bei unseren Verkostungen im März eindrücklich erleben. Ulrich Luckert schreibt die herausragende Qualität seiner 2009er, die sich in einer strahlenden Fruchtaromatik, feinsten Würze und perfekter Balance ausdrückt, jedoch nicht allein dem Jahrgang zu. Seitdem sie ihre Weinberge kontrolliert biologisch bewirtschaften, so meint er, schmecken die Trauben viel ausgewogener. Frucht, Reife, Süße und Säure stehen in einem viel harmonischeren Verhältnis zueinander und man meint förmlich das Terroir zu schmecken.

Vinisüd
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

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





2009 Müller-Thurgau „Cyriakusberg“ trocken, weiß

(10,53 €/Liter) € **7,90**

Animierend frisch und duftig wie ein Riesling, rund und angenehm herb im Abgang wie ein Silvaner. Kurzum, ein charaktvoller Terrassen- und Sommerwein.

2009 Silvaner „Cyriakusberg“ trocken, weiß

(13,20 €/Liter) € **9,90**

Stuart Pigott in der FAZ Sonntagszeitung vom 11. April: „Der 2009er „Cyriakusberg“ Silvaner Kabinett trocken vom Weingut Luckert in Sulzfeld ist ein Paradebeispiel für diesen Jahrgang.“

2009 Blauer Silvaner „Maustal“ trocken, weiß

(13,20 €/Liter) € **9,90**

Der blaue Silvaner ist eine alte Spielart unseres heutigen Silvaners. Er ist in seinem Charakter fast burgundisch, besitzt einen feinen Schmelz und duftet verführerisch nach Wiesenkräutern.

2009 Silvaner Alte Reben „Maustal“ trocken, weiß

(14,87 €/Liter) € **11,90**

Die alten Reben in der Lage Maustal ergeben einen ungemein noblen und vielschichtigen Silvaner. Auf der einen Seite konzentriert, ruht hier alles in einer nachhaltigen inneren Dichte, sodass der Wein einen absolut eigenständigen Charakter besitzt. Im Abgang getragen von feinen mineralischen Komponenten, die ihm zusätzlich Klasse verleihen.

2009 Silvaner „Gelbkalk“ trocken, weiß

(21,20 €/Liter) € **15,90**

Ein deutlich vom Terroir, von seinem Boden geprägter Silvaner. Kraftvoll tritt der Wein auf die Zunge und wird doch umgehend von seiner feinpuddrigen Mineralik, vom Gelbkalk eingefangen. Ein wunderbarer Terroirwein von beachtlicher Länge.

2009 Sauvignon Blanc trocken, weiß

(14,67 €/Liter) € **11,00**

Sicher einer der besten Sauvignon Blanc, den Deutschland heute zu bieten hat. Duftig und aromatisch aber doch ohne jegliche Penetranz, frisch und lebendig am Gaumen aber ohne grasige Noten. Ein Sauvignon Blanc, der all das, was man von dieser Rebsorte erwartet, und zudem eine eigene Handschrift, die der Brüder Luckert, besitzt.

NEUES AUS SÜDFRANKREICH

Domaine Elodie Balme – Rhône

Binnen kürzester Zeit haben sich die Weine der jungen und sympathischen Elodie Balme bei uns zu absoluten Bestsellern entwickelt. Die Jahrgänge 2007 und 2008 waren binnen weniger Wochen ausverkauft. Von dem jetzt gefüllten 2009er konnten wir zum Glück ein etwas größeres Kontingent erwerben und zudem noch ein paar Kisten vom 2008er Rasteau nachkaufen.

Der Grund für den Erfolg dieser Weine (und das ganz ohne Parker-Punkte) gründet in ihrer eigenständigen, geradezu authentischen Qualität. Ungeschminkt und ehrlich treten Elodies Weine ins Glas, als seien sie aus einer fast vergessenen Zeit. Natürlich sind sie kraftvoll, ganz so wie es sich für die Südrhône gehört; sie besitzen darüber hinaus aber ihren ganz besonderen Duft und Charme. Neu im Sortiment haben wir ihren Vin de Pays de Vaucluse. Die Cuvée aus Grenache Noir, Carignan und etwas Merlot hat das Zeug zur Nummer 1 in der Kategorie „Alltagsweine“ zu werden.

Der Jahrgang 2009 genießt bei den Winzern an der Rhône einen hervorragenden Ruf und wird von einigen sogar über 2007 gestellt, da die Alkoholgradationen im Vergleich moderat sind.

2009 Vin de Pays de Vaucluse, rot

(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 Südf frankreich richtig Spaß!

2009 Côtes du Rhône, rot

(13,20 €/Liter) € **9,90**

Das Faszinierende an diesem Côtes du Rhône ist seine wunderbar feinduftige, charmante und noble Art. Die Trauben wachsen auf einem Terroir in Nordausrichtung, das sorgt für eine kühle, feine Frucht. Der Boden, übersät mit Rollkieseln wie in Châteauneuf-du-Pape, verleiht dem Wein seine noble Klasse. So gut und edel kann ein Côtes du Rhône sein!

2008 Rasteau, rot

(19,33 €/Liter) € **14,50**

Noch ein paar Kisten konnten wir von Elodies Paradeweine, dem Rasteau nachkaufen. Wunderbar tiefgründig in seiner ganzen Aromatik, dunkel gefärbt und würzig, schwarze Oliven, Tabak und Kräuter vermischen sich mit einer satten Kirschfrucht. Am Gaumen viel Stoff, eingepackt in ein reifes Tanningerüst.

Domaine de l'Oratoire Saint Martin – Rhône

Sicher haben auch die geradezu euphorischen Bewertungen durch Robert Parker dazu beigetragen, dass die Domaine de l'Oratoire Saint Martin aktuell in aller Munde ist. Dabei gehören Frédéric und François Alarys Weine bereits seit über zehn Jahren zu den besten an der südlichen Rhône. Dass sie nicht schon früher in das internationale Rampenlicht geraten sind, liegt sicher an der bescheidenen und zurückhaltenden Art der Brüder.

Der Stil ihrer Weine ist ohnehin einzigartig. Cairanne verfügt über einen besonders feinen, kalkhaltigen Boden. Dies nutzen die beiden und gewinnen darauf die wohl feinsten und delikatesten Côtes du Rhône überhaupt. Sie erinnern in ihrer kühlen Fruchtaromatik und mit ihren blumigen Noten von Veilchen und Lilien an die edlen Weine der Nordrhône wie Côte Rôtie oder Hermitage.

Im Jahrgang 2008 haben die Alarys ganz bewusst auf die Produktion ihrer beiden Spitzenweine Cairanne „Cuvée Prestige“ und Cairanne „Haut Coustias“ verzichtet und diese Trauben ihrem einfachen Côtes du Rhône und dem Cairanne „Réserve des Seigneurs“ zu Gute kommen zu lassen. Eine vorbildliche Entscheidung, wie wir meinen, die Weine danken es mit außergewöhnlichen Qualitäten.

2008 Côtes du Rhône, rot

(11,87 €/Liter) € **8,90**

Zu 100% von den besten Lagen aus Cairanne, von Reben, die jünger als 50 Jahre sind, komplementiert mit den Trauben des Cuvée Prestige und des Haut Coustias. Wunderbar feinduftig in der Nase, mit schwarzen Johannisbeeren, etwas Minze und Veilchen. Am Gaumen empfängt uns eine zarte Fruchtsüße, animierend gleitet der Wein über die Zunge, feinwürzig, elegant und ohne jegliche Schwere ist das Finish.



2008 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, weiß

(13,07 €/Liter) € 9,80

Dieser aromatisch-weiche und zugleich frische Weißwein aus Roussanne und Clairette Trauben, ist einer der schönsten der südlichen Rhône. Ein perfekter Begleiter zur mediterranen Küche und gegrilltem Fisch.

2008 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, rot

(16,67 €/Liter) € 12,50

Nobel und tiefgründig präsentiert sich die Nase. Auf dem Gaumen ganz Oratoire Saint Martin, herrlich dicht und doch super elegant. Eine fast hedonistisch reife und zugleich kühle Frucht, die Aromatik ist edel. Schwarzer Pfeffer, weiße Blüten, fast meint man einen Côte Rôtie oder Hermitage im Glas zu haben. Lang auch im Abgang mit samtig-weichen Tanninen. Ein Parawein des unterschätzten Jahrgangs 2008.

2006 Cairanne „Haut Coustias“, rot

(23,33 €/Liter) € 17,50

Der Jahrgang 2007 war binnen weniger Tage bei uns ausverkauft, und es war uns leider nicht möglich, allen Anfragen gerecht zu werden. Vom Jahrgang 2006 konnte uns die Domaine noch ein paar Kisten zur Verfügung stellen. Auch 2006 ist ein exzellenter Jahrgang und deshalb für alle, die leider leer ausgegangen sind, eine gute Gelegenheit, diesen eigenständigen Wein einmal kennen zu lernen.

Domaine Serguier – Châteauneuf-du-Pape

Ohne große Worte, die letzte Tranche! Unser Best Buy aus Châteauneuf-du-Pape hat bereits viele Freunde gefunden. Wir haben uns bei Daniel Nury rechtzeitig auf die Warteliste setzen lassen und so die letzten 20 Kisten dieses wunderbaren 2007ers ergattern können.

2007 Châteauneuf-du-Pape, rot

(26,40 €/Liter) € 19,80

☞ Weinbeschreibungen siehe www.vinisud.de

Domaine Saint Daumary – Languedoc

Lange haben wir auf die 2007er Spitzenweine von Julien Chapel gewartet. In diesem außergewöhnlichen Jahrgang hat er zudem erstmals einen Wein namens „Belladonna“ heraus gebracht, basierend auf seinen besten Carignan-Reben.

2007 Pic Saint Loup „Belladonna“, rot

(23,73 €/Liter) € 17,80

90% Carignan und 10% Syrah, 18 Monate ausgebaut in 3 bis 5 Jahre alten Barriques. Nur ganz wenige Jahrgänge bieten derart hochkarätige Carignantrauben wie 2007, sagt Julien Chapel. Ein wunderbar authentischer Südfranzose, kraftvoll in seiner Fruchtdichte, mit reichlich dunklen Beeren, Süßholz, Thymian und edlen Garrigues-Aromen. Lang und warm im Abgang mit fein geschliffenen Tanninen.

2007 Pic Saint Loup „Asphodèle“, rot

(23,73 €/Liter) € 17,80

Die Appellation Pic Saint Loup steht wie kaum eine andere im Languedoc für Weine, die Kraft und Eleganz perfekt miteinander verbinden. Der 2007er Asphodèle verkörpert dies perfekt. Mit enormer Konzentration tritt der Wein auf die Zunge, die Frucht ist herrlich dicht und kühl zugleich. Sie ist unterlegt mit feinen Gewürznoten, Minze und Kräutern. Die Gesamttextur ist reich, raffiniert und edel zugleich.

Domaine la Grange des Pères – Languedoc

Liegt es an ihrem einzigartigen Stil, dass Grange des Pères in Deutschland bei den Weinliebhabern vielleicht noch nicht so bekannt ist? Aber genau diese Stilistik ist Laurent Vaillés Absicht. Denn alle großen Weine dieser Welt, seien es die 1er Grand Cru Classé aus dem Bordelais, aus dem Burgund oder eine feine Riesling-Auslese von der Mosel, es sind alles Unikate. Der Region Languedoc auch ein solches Unikat zu geben, war von Anfang an sein Ziel. Und genau das haben ihm auch seine Lehrmeister François Coche-Dury, Jean-Louis Chave und Jacques Reynaud seinerzeit mit auf den Weg gegeben. Heute genießen die Weine von Laurent Vaillé zu Recht Kultstatus. Sie zieren die Weinkarten der weltweit besten Restaurants, von Paris bis Honkong. Mit seinem 2007er präsentiert Vaillé nicht nur einen herausragenden Jahrgang sondern auch seinen bis dato besten Grange des Pères. Es ist ein Wein von einzigartiger Charakteristik und Klasse, der sich in keine altbekannte Schublade pressen lässt, sondern seine eigene, neue aufmacht.

2007 La Grange des Pères VDP, rot

(84,00 €/Liter) € 63,00

Bereits die Nase verströmt nobelste Aromen und feinste Mineralität, gepaart mit edlen Gewürznoten und roten Beeren vom Feinsten. Sie ist typisch für Grange des Pères und erinnert an feinste Pauillac-Weine aber mit einer Prise Languedoc. Am Gaumen dominieren neben der hochkomplexen, kühlen Frucht pudrige Noten von Kalk und Steinen, einem Musigny Grand Cru aus Burgund nicht unähnlich. Die gesamte Textur ist aristokratisch, alles ist wohl dosiert, es ist die perfekte Balance aller mitwirkenden Elemente. Wer dieses Unikat schon heute verkosten will, sollte es zwei bis drei Stunden vorher dekantieren. Seine optimale Genussreife wird er aber sicher erst in zehn oder mehr Jahren erreichen.

BURGUND & CO.

Domaine du Vissoux – Beaujolais

Dass seine Weine keine Beaujolais im herkömmlichen Sinne sind, darauf legt Pierre-Marie Chermette großen Wert. Das beweisen schließlich auch die euphorischen Punkte (91-92 Punkte für den Jahrgang 2008), die Robert Parkers strenger Burgundexperte, David Schildknecht, unter der Überschrift „Ripe for Re-Discovery“ vergibt.

Pierre-Marie Chermette hat es wie kaum ein anderer in der Region geschafft, sich vom zweifelhaften Image des Beaujolais zu lösen. Er beweist mit seinen Weinen, dass man sich keineswegs hinter der Côte d'Or verstecken muss.

Chermettes Grundgedanke ist geprägt von der Überzeugung, dass Wein so natürlich wie möglich hergestellt werden sollte. Dazu gehört, die Trauben so optimal wie möglich heranreifen zu lassen, denn eine Chaptalisation (Anreicherung mit Zucker vor der Gärung) wie zum Beispiel an der Côte D'Or üblich, lehnt er strikt ab. Die Erträge sind bei Vissoux so gering, wie bei den 1ers und Grands Crus. Vergoren wird bewusst langsam und ausschließlich auf den eigenen wilden Hefen in großen Holzfässern. Abgefüllt wird ohne jegliche Filtration, und auch die Schwefelung wird auf ein absolutes



Minimum reduziert. Kurzum, Pierre-Marie Chermette arbeitet mit der gleichen Sorgfalt, wie die besten Domainen an der Côte D'Or.

Deshalb sprechen Kenner hier nicht von Beaujolais, sondern vielmehr vom „Vissoux-Stil“ und meinen damit die besondere Güte aber auch Stilistik, die diese Weine besitzen. Denn Pierre-Marie Chermettes Beaujolais sind verführerisch, elegant, komplex und dicht zugleich, ganz so wie ein Burgunder; denn in ihrem Kern schlummert eine Klasse, die man im Beaujolais nicht vermuten würde. Der Jahrgang 2009 wird im Beaujolais und im Burgund inzwischen auf eine Stufe mit dem herausragenden 2007er gestellt. Die 2009er von Pierre-Marie Chermette belegen dies eindrücklich.

2009 Beaujolais „Les Griottes“, rot

(11,33 €/Liter) € **8,50**

Der 2009er Beaujolais „Les Griottes“ ist, wie der Name schon signalisiert, ein ganz auf Frucht und Trinkvergnügen ausgerichteter Wein. Mit seiner lebendigen Art, seiner saftigen Aromatik, den runden Tanninen und seinem niedrigen Alkoholgehalt ist es der ideale Wein für laue Sommerabende und er wird sich über die nächsten zwei bis drei Jahre noch weiterentwickeln.

2009 Fleurie „Les Garants“, rot

(19,73 €/Liter) € **14,80**

Pierre-Marie Chermette besitzt eine der besten und am höchsten gelegenen Parzellen dieses renommierten Cru auf reinstem Granit. Ein wunderbar dichter und zugleich von seinem Terroir kühl und edel geprägter Wein. Die Frucht ist dicht und nobel zugleich, zartrauchige Komponenten vermischen sich mit duftigen Wiesenkräutern. Gerade im Abgang erkennt man schon heute seine Klasse, denn der ist lang und feinmineralisch. Ein richtig hochkarätiger Wein, mit Komplexität, Kraft und viel Persönlichkeit und einem Alterungspotenzial von mindestens zehn Jahren.

2009 Moulin à Vent „Les Trois Roches“, rot

(21,07 €/Liter) € **15,80**

Etwas maskuliner kommt dieser Moulin à Vent daher. Dunkle Beeren, Zedernholz, Zimt, Röstaromen, Salbei und ein wenig Eisen, da steckt viel drin. Das Ganze unterlegt mit viel Extrakt und einer klaren Mineralität. Alterungspotenzial: mindestens zehn Jahre.



DER neue Maßstab an der Côte de Beaune Domaine & Maison de Montille

Lange und reiflich haben es sich Alix und Etienne de Montille überlegt, bevor sie zusammen die Leitung der elterlichen Domaine vor gut zehn Jahren übernahmen. Obwohl Vater Hubert bereits einen hervorragenden Ruf als Winzer genoss, sollten doch grundlegende Veränderungen her. Heute, zehn Jahre später, kann man feststellen, dass hier kaum ein Stein mehr auf den anderen geblieben ist. Ein neuer, funktioneller Keller in Meursault wurde bezogen, die Weinberge komplett auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, sowie neue Lagen hinzugekauft. Alix und Etienne sind Perfektionisten.

Dass die beiden eng mit Aubert de Villaine, dem Miteigentümer und Verwalter der Domaine de la Romanée-Conti, befreundet sind, hat den Stil ihrer Weine geprägt. Absolut präzise ist hier der Ausbau darauf ausgerichtet, die Charakteristik jeder einzelnen Lage, jedes Terroirs perfekt zum Ausdruck zu bringen. Auf eine übermäßige Extraktion, eine tiefe Farbe oder einen hohen Neuholzanteil wird deshalb bewusst verzichtet. Ganz langsam mazerieren die nur zum Teil entrappten Trauben traditionell in offenen Holzbottichen, werden hier aber nur ganz sanft bewegt, um nicht zu viel Tannin zu extrahieren. Chaptalisiert wird so gut wie gar nicht, so dass die Weine in der Regel bei 12,5% Alkohol liegen. Ein Blick hinter die Kulissen, in die Weinberge und in den Keller, zeigt, dass hier heute mit größtmöglicher Akribie im Sinne bester Burgundertradition gearbeitet wird. Alix und Etienne de Montille machen ganz bewusst Burgunder im traditionellen Stil, für echte Burgunderliebhaber und Connaisseure. Obwohl diese bereits in ihrer Jugend betörend gut munden, sollte das aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass sie großartig reifen können. Der Jahrgang 2007er ist neben 2005 der beste, den Alix und Etienne bis dato abgefüllt haben. Während die 2005er noch in ihrem kraftvollen Körper ruhen, verströmen die 2007er eine Delikatesse und Finesse, wie man sie weltweit nur in Burgund findet. Spielerisch tanzen sie über die Zunge, betören unseren Gaumen mit ihrer Duftigkeit und besitzen eine große mineralische Dichte und Klasse. Es sind Weine, die ganz und gar von der einzigartigen Klasse ihres Terroirs leben. ☞ Ausführliche Verkostungsnotizen zu jedem Wein finden Sie auf unserer Website.

Besser als eine Subskription! Wir bieten Ihnen dieses Weine dieses Jahr wieder in einer attraktiven Ankunfts-offerte an, ganz nach dem Motto: Transparent im Preis, direkt ab Weingut und ohne Vorfinanzierung.

Maison Deux Montille

- 2006 Saint-Romain, weiß
- 2006 Saint Aubin 1er Cru „Sur Gamay“, weiß
- 2007 Pernand Vergelesses 1er Cru „Sous Frétille“, weiß
- 2007 Meursault „Les Casse-Tête“, weiß
- 2007 Meursault 1 Cru „Les Charmes“, weiß
- 2007 Meursault 1er Cru „Les Poruzots“, weiß
- 2007 Chevalier Montrachet Grand Cru, weiß

Ankunfts-offerte gültig bis zum 30. Juni 2010

(Ankunfts-offerte statt € 25,00)	(26,40 €/Liter)	€ 19,80
(Ankunfts-offerte statt € 32,80)	(32,67 €/Liter)	€ 24,50
(Ankunfts-offerte statt € 34,50)	(35,33 €/Liter)	€ 26,50
(Ankunfts-offerte statt € 43,00)	(46,67 €/Liter)	€ 35,00
(Ankunfts-offerte statt € 68,00)	(74,67 €/Liter)	€ 56,00
(Ankunfts-offerte statt € 68,00)	(74,67 €/Liter)	€ 56,00
(Ankunfts-offerte statt € 360,-)	(393,33 €/Liter)	€ 295,-

Domaine de Montille

- 2007 Beaune 1er Cru „Les Sizies“, rot
- 2007 Volnay 1er Cru „Carelle sous la Chapalle“, rot
- 2007 Volnay 1er Cru „Taillepieds“, rot
- 2007 Pommard 1er Cru „Les Rugiens“, rot
- 2007 Corton Clos du Roi Grand Cru, rot
- 2007 Clos Vougeot Grand Cru, rot
- 2007 Vosne Romanée 1er Cru „Les Malconsorts“, rot
- 2007 Puligny-Montrachet 1er Cru „Le Cailleret“, weiß
- 2007 Corton Charlemagne Grand Cru, weiß

(Ankunfts-offerte statt € 36,00)	(39,33 €/Liter)	€ 29,50
(Ankunfts-offerte statt € 52,00)	(65,33 €/Liter)	€ 39,50
(Ankunfts-offerte statt € 75,00)	(85,33 €/Liter)	€ 64,00
(Ankunfts-offerte statt € 86,00)	(100,00 €/Liter)	€ 75,00
(Ankunfts-offerte statt € 89,00)	(105,33 €/Liter)	€ 79,00
(Ankunfts-offerte statt € 105,-)	(118,67 €/Liter)	€ 89,00
(Ankunfts-offerte statt € 135,-)	(166,67 €/Liter)	€ 125,-
(Ankunfts-offerte statt € 95,00)	(101,33 €/Liter)	€ 76,00
(Ankunfts-offerte statt € 110,-)	(118,67 €/Liter)	€ 89,00



CHAMPAGNE-NACHSCHUB

Champagne Larmandier-Bernier

Pierre Larmandier zählt neben Jacques Selosse und Francis Egli-Ouriel zur neuen Elite der Champagne. Seine Weinberge liegen an der Côte des Blancs in den ausgezeichneten Premier- und Grand-Cru-Lagen von Vertus, Cramant, Chouilly, Oger und Avize. Bei einem Durchschnittsrebalter von dreißig Jahren liegen die Erträge in seinen Weinbergen an der Untergrenze dessen, was in der Champagne gelesen wird. Um einen möglichst ausgewogenen, feinen und ausgereiften Charakter zu erzielen, lässt Pierre Larmandier seine Champagnes zwischen drei und acht Jahren in seinem Kreidekeller reifen, bevor er sie frisch degorgiert für den Verkauf frei gibt. Es sind Champagnes, die alle als Extra Brut, also mit minimaler Dosage, in den Verkauf kommen und die wie kaum andere die einzigartige feine, kreative Finesse ihres Terroirs widerspiegeln. Erleben Sie Champagne in seiner besten und zugleich feinsten Art!

Champagne Brut Tradition 1^{er} Cru 0,375l Flasche, weiß

(49,33 €/Liter) € 18,50

Champagne Brut Tradition 1^{er} Cru, weiß

(42,67 €/Liter) € 32,00

80% Chardonnay und 20% Pinot Noir. Feine Briochearomen, delikate und mit frischen Zitrusnoten am Gaumen. Ein eleganter, geradliniger Champagne, animierend und mit einer zartcremigen Textur im Abgang. Ideal als Aperitif.

Champagne Blanc de Blanc Brut 1^{er} Cru, weiß

(44,00 €/Liter) € 33,00

100% Chardonnay aus der Gemeinde Vertus - Premier Cru und aus Grand Cru Lagen aus Cramant, Avize und Oger. Ein Drittel "vins de réserve". Dosage: 6 g/litre. Zartgoldene Farbe; feine Perlage. In der Nase frische Aromen von Zitrusfrüchten, Feuerstein und ein Hauch Vanille. Am Gaumen schlank, elegant, frisch und mit einem feinen kalkig-mineralischen Akzent. Ideal als Aperitif und vor allem zu Schalen- und Krustentieren.

Champagne „Né d'une Terre de Vertus“ 1^{er} Cru Non Dosé, weiß

(50,67 €/Liter) € 38,00

Die Chardonnay-Trauben für diese Cuvée stammen aus den besten Hanglagen von Vertus. Eine aufwendige Bodenbearbeitung sorgt in diesen Parzellen für extrem niedrige Erträge, die Reben wurzeln besonders tief und erbringen so einen konzentrierten und stark vom Boden geprägten Most. Ein echter Terroir-Champagne, mit einem feinen Spiel zwischen Frucht und Mineralität. Abgefüllt « non dosé ».

2004 Champagne Extra-Brut „Vieille Vigne de Cramant“ Grand Cru, weiß

(65,33 €/Liter) € 49,00

Aus einer besonders alten Parzelle in der Gemeinde Cramant gewinnt Pierre Larmandier ausschließlich und auch nur in streng limitierter Produktion diesen Champagne, der in puncto Raffinesse und Klasse zum Allerbesten zählt, was die Champagne heute zu bieten hat. In der Revue du Vin de France 12/2009 Platz 1 in der Verkostung 2004 Jahrgangschampagnes.

Champagne Extra Brut Rosé de Saignée, rosé

(60,00 €/Liter) € 45,00

Wine Advocate 186: „The NV Extra Brut Rosé de Saignée is a thrilling, totally compelling wine bursting with Pinot character. The wine possesses gorgeous inner perfume and richness, with sweet candied notes that linger on the finish. This is 100% 2006 Pinot Noir from Vertus vinified in steel. This bottle was disgorged in April 2009 and dosage is 3 grams per liter. The 2006 comes across as firm and needing further time in bottle than the 2005 did at a similar stage. Still, this is marvelous juice that comes across as Burgundy with bubbles. The wine will pair beautifully with white and red meat dishes. Anticipated maturity: 2010-2016.“ 95 Punkte.

BEST BUYS AUS SPANIEN

VINISÜD steht nicht nur für handverlesene Spitzenweine. Das Aufspüren von außergewöhnlichen Alltagsweinen ist uns ebenso wichtig, diese Weine runden unser Sortiment schließlich ab. Während unserer Verkostungsreisen in diesem Frühjahr haben wir zwei geradezu sensationelle, preiswerte Weine aufgespürt, die in Punkto Preis-Genussverhältnis nahezu unschlagbar sind.

Casa Alarcón – Castilla la Mancha

Spanien ist groß und was seinen Weinbau angeht aktuell sehr dynamisch. Wer sich hier auf die traditionellen Anbauggebiete beschränkt, der verpasst nicht selten das Beste. In der Region Castilla la Mancha, südlich von Valencia, sind wir auf ein junges Weingut gestoßen, in dem mit großem Ehrgeiz Weine von allererster Güte erzeugt werden. Tradition und Moderne fließen hier harmonisch ineinander und ergeben Weine voller Ausdruck und Würze, die ihrer kastilischen Heimat zu aller Ehre gereichen.

2007 Tierra de Castilla „Don Jaime“, rot

(10,00 €/Liter) € 7,50

70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Die spanische Edelrebe Tempranillo gibt mit ihrer würzigen und dunklen Beerenfrucht den Ton an. Am Gaumen wunderbar samtig und reich zugleich, mit feinen Gewürz- und Röstaromen im Abgang.

2007 Tierra de Castilla „Tria“, rot

(11,33 €/Liter) € 8,50

90% Syrah, 5% Petit verdot, 5% Merlot. Die satte und zugleich kühle Blaubeerfrucht deutet auf feinsten Syrah hin. Am Gaumen gibt sich der Wein balsamisch und edel, mit Noten von Vanille, schwarzem Pfeffer und Eukalyptus.

Bodegas Solabal – Rioja

Ricardo Pecifia ist die voller Energie strotzende Lokomotive dieser Bodega, die über hervorragende Lagen in der Gemeinde Álbalos verfügt, die zu den besten der gesamten Rioja zählen. Trotz modernster Kellertechnischer Mittel 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.

2006 Rioja Crianza, rot

(14,40 €/Liter) € 10,80

Ohne Zweifel eine der besten Rioja Crianza dieses exzellenten Jahrgangs. Ein perfekt ausbalancierter Wein mit feinsten Fruchtaromen, einer wunderbar noblen Aromatik und hoher Konzentration. Am Gaumen superelegant, fast burgundisch und mit viel Spiel und Länge.

2005 Rioja Reserva, rot

(23,87 €/Liter) € 17,90

Das besonders hochreife Lesegut lieferte in 2005 einen fast barocken Rioja mit einem betörenden Aromenmix aus Weichselkirschen, dunklen Beeren, Tabak, Süßholz und einem Hauch Vanille.



FRÜHLINGSWEINE

Neu: Schwäbischer Cider

MANUFATUR JÖRG GEIGER

In Stuart Pigotts „Kleiner genialer Weinführer 2010“ ausgezeichnet als "Obstweinerzeuger des Jahres": „Für seine beeindruckenden Weine, die aus Äpfeln und Birnen erzeugt werden, aber vor allem für seine genialen Schaumweine aus der Champagner Bratbirne wurde Jörg Geiger schon recht bekannt, aber immer noch nicht bekannt genug!" Wir helfen da gerne ein wenig nach.

Apfel-Birnensecco „Leon“ (10,40 €/Liter) € 7,80

Duftig-reife Birnenaromen unterlegt mit der feinherben Note reifer Äpfel. Am Gaumen frisch und lebendig, mit einer zarten Karamell- und Gewürznote im Abgang. 6,5% Alkohol.

„Schwäbischer Cider“ (10,40 €/Liter) € 7,80

Feine herbe Apfelnote, am Gaumen würzig mit feinhefigen Noten, einer klaren Frucht und lebendigen Frische im Trunk. Der perfekte Picknickwein, zur Landpastete und feinem Brie. 6,5% Alkohol.

Apfelsecco „Sommernachts-Traum“ (10,40 €/Liter) € 7,80

Ein duftiger, frischer Apfelsecco, dezent aromatisiert mit Holunderblüten. Ideal als verführerischer Sommeraperitif oder am Nachmittag eisgekühlt einfach so. 5,5% Alkohol.

Birnschaumwein „Champagner Bratbirne“ (23,73 €/Liter) € 17,80

Die edle Variante. Besonders feinduftig und intensiv tritt das Aroma reifer Birnen aus dem Glas. Am Gaumen mit einem sehr feinen Mousseux, edel und klar in seiner Aromatik von frischer Frucht und duftigen Wiesenkräutern. Feinherb und elegant im Abgang. 8,5% Alkohol.

Macht Lust auf Urlaub...

AZIENDA CA DEI FRATI

Dieser Klassiker vom Gardasee hat uns dieses Jahr einmal mehr überzeugt.

2009 Lugana „I Frati“, weiß (13,20 €/Liter) € 9,90

Ein wunderbar duftiger Weißwein mit feinen Noten von Aprikosen, Kräutern und weißen Blüten. Schmeichelhaft am Gaumen, sehr harmonisch in seinem Frucht- Säurespiel und mit einem feinen, trockenen Abgang.

Der Klassiker aus der Provence

MAS DE CADENET

Das Mas de Cadenet, am Fuße des Sainte Victoire gelegen, verkörpert die traditionelle Provence. Seit 1813 ist das Weingut im Besitz der Familie Négrel, die auf dem berühmten „roten Boden“ Weine voller Lebendigkeit und Ausdruck gewinnen.

2009 Côtes de Provence, weiß (10,60 €/Liter) € 7,95

100% Rolle, in Italien auch Vermentino genannt. Herrlich duftig, mit Aromen von Cavaillon-Melonen, frischen Wiesenkräutern, etwas Zitronenmelisse und Minze. Am Gaumen setzt sich die sommerliche Aromatik wunderbar fort, er ist weich und zugleich trocken im Abgang. Ein perfekte Begleiter zu Salaten, frischem Gemüse und allem, wo mit reichlich frischen Kräutern gekocht wird.

2009 Côtes de Provence, rosé (10,60 €/Liter) € 7,95

Ein guter Rosé aus der Provence ist lachsfarben. Bereits in der Nase ist der Mas de Cadenet animierend mit Noten von reifen Beeren, Kräutern und einer anregenden Frische. Am Gaumen wunderbar lebendig und vielschichtig mit einer feinfruchtigen, würzigen Nuance. Ein Rosé der Spitzenklasse, welcher solo bereits ein Hochgenuss ist, der aber perfekt zu gegrilltem Fisch oder einer Poularde, mit Kräutern im Ofen geschmort, mundet.

Die gute alte Toskana

FATTORIA CORZANO E PATERNO

Auf kaum einem anderen Weingut in der Toskana werden heute noch so grundsolide, ehrliche und handwerklich authentische Weine hergestellt, wie auf Corzano e Paterno.

2009 Il Corzanello bianco, weiß (11,87 €/Liter) € 8,90

Welch ein Weißwein aus der Toskana! Frisch, aromatisch und charaktenvoll. Die Cuvée aus Trebbiano 40%, Chardonnay 40%, Semillon 10% und Malvasia 10% ist der Garant für die hohe Qualität dieses Weines. Wir empfehlen ihn zu italienischen Vorspeisen wie auch als fröhlichen Begleiter zu Ihrer Gartenparty.

2008 Il Corzanello rosso, rot (10,53 €/Liter) € 7,90

Der „kleine Bruder“ des Chiantis verspricht mit seiner fröhlichen und unbeschwerten Art Trinkspaß pur. Ein herrlich fruchtiger, aromatischer und saftiger Italiener mit Charakter und ganz bewusst kleinen Ecken und Kanten.

Bestellung im Internet unter www.vinisud.de ☛ Shop ☛ Empfehlungen ☛ Selektion KellerKurier oder per Fax (09131-27183) an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Hiermit bestelle ich:

_____ Name

_____ PLZ/Ort

_____ Straße

_____ Name der Bank

_____ Kontonummer

_____ BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

_____ Unterschrift