



## SELEZIONE VINI jetzt bei VINISÜD

Zum 31.12.2014 hat unserer Kollege Klaus Griepenburg seine Firma SELEZIONE VINI geschlossen. Ich freue mich, dass Herr Griepenburg VINISÜD seinen langjährigen Kunden als Weinhändler seines Vertrauens empfohlen hat. Unter der Rubrik SELEZIONE VINI finden Sie bei uns ab sofort bei uns eine Auswahl an Weinen, wie bei SELEZIONE VINI gewohnt, mit besonderem Preis-Genussverhältnis.

Mit den besten Grüßen

Ihr Norbert Ehret

### Der perfekte Frühlingswein

#### Weingut Paul Weltner • Franken

Der Wein zum Frühlingsanfang: Das ist fränkischer Silvaner pur, ein Wein so klar und erfrischend wie ein Gebirgsbach von einem der talentiertesten Winzern der Region, Paul Weltner. Fein ist die Frucht von reifen Äpfeln und Quitten, sie ist herrlich animierend und perfekt eingebunden in die seidige Textur des Weines. Der richtige Wein zum Spargel, den ersten Frühlingskräutern und zur Brotzeit.

- **2013 Sylvaner trocken „Gipskeuper“** (11,87 €/Liter) **8,90 €**
- **12 Flaschen zum Preis von 11 statt 106,80 €** **97,90 €**



### Von der Sonne verwöhnt

#### Domaine Fontanel • Roussillon

Pierre Fontaneil ist der Altmeister des Roussillons. Sein „kleiner Katalane“ hat sich bei uns inzwischen zu einem echten Bestseller entwickelt. Cabernet Sauvignon, etwas Merlot komplementiert mit viel Grenache Noir. Wunderbar volle dunkle Beerenfrucht, Herzkirschen, Schokolade und wilde Kräuter. Am Gaumen herrlich konzentriert, würzig und rund. Verdammt viel Wein fürs Geld.

- **2013 Côtes Catalanes IGP** (9,87 €/Liter) **7,40 €**
- **12 Flaschen zum Preis von 11 statt 88,80 €** **81,40 €**



### Riesling-Klassiker

#### Weingut Walter • Mosel

Ein Riesling, der exemplarisch für Deutschlands neue Winzergeneration steht. Einerseits klar erkennbar als Moselriesling mit wunderbar feinduftiger, spielerischer Art, kommen hier noch das Talent und die Handschrift des jungen Gerrit Walter mit ins Spiel. Sinnlich fein und aromatisch, dabei glasklar und absolut brillant. Gerrit Walter bietet seinen Riesling in zwei Varianten an, trocken und für den, der es etwas fruchtbetonter mag, als feinherb „Classic“.

- **2013 Riesling trocken** (10,53 €/Liter) **7,90 €**
- **2013 Riesling „classic“ feinherb** (10,53 €/Liter) **7,90 €**
- **12 Flaschen zum Preis von 11 statt 94,80 €** **86,90 €**



### Old School Franzose

#### Château d'Oupia • Minervois

Das Château d'Oupia ist DER Klassiker der Appellation Minervois. Mit viel Syrah, komplementiert mit etwas Grenache und Carignan, steht dieser Minervois für den traditionellen, trockenen Weintyp im Languedoc. Im Bukett würzig und edel zugleich, am Gaumen herrlich dicht und extraktreich ist seine gesamte Textur eingebettet in ein feines Tannin. Unser Old School Franzose.

- **2012 Minervois** (9,07 €/Liter) **6,80 €**
- **12 Flaschen zum Preis von 11 statt 81,60 €** **74,80 €**



# Wunderbare Vielfalt Côtes du Rhône

Die Weinberge der Appellation Côtes du Rhône erstrecken sich über mehr als 100 km Länge von Valence im Norden bis hinter Avignon ans Mittelmeer und umfassen insgesamt 73.000 Hektar Weinberge. Bei diesen Dimensionen ist nur verständlich, dass es DEN Côtes du Rhône schlichtweg nicht gibt, sondern vielmehr eine bunte Vielfalt an Charakteren und Qualitäten. Am spannendsten ist diese Vielfalt bei den kleinen, famili-

engeführten Weingütern. Wir haben über viele Jahre hinweg ein Sortiment aufgebaut, das genau dieses wunderbar widerspiegelt. Jeder dieser Côtes du Rhône trägt die klare Handschrift eines Winzers, er ist **handwerklich hergestellt, mit Respekt vor der Natur, im Geschmack authentisch und pur**. Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt und der Einzigartigkeit dieser Côtes du Rhône.

## DOMAINE ELODIE BALME

Elodie Balme hat nach ihrer Oenologie-Ausbildung reichlich praktische Erfahrung unter anderem bei Marcel Richaud, dem Altmeister aus Cairanne, gesammelt, bevor sie ihrem Vater einige wenige Hektar Weinberge abschätzte. Dieser ist Mitglied in der ortsansässigen Genossenschaft und hält, ganz ehrlich gesagt, wenig von den „spinösen Ideen“ seiner Tochter. Diese hat ihre Wein-

bergsparzellen umgehend auf naturnahe Bewirtschaftung umgestellt und die Erträge drakonisch reduziert. Elodie Balme macht authentische, handwerkliche Weine. Bei der Vinifizierung verzichtet sie bewusst auf eine übermäßige Extraktion, die Weine der südlichen Rhône sind von Natur aus kraftvoll genug. **Elodie Balme möchte vielmehr die Raffinesse und die Komplexität, wel-**

### Südliche Rhône

**che 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, hochkonzentriert und das ohne massiv zu wirken. Animierend fleischig laufen ihre Weine über die Zunge, besitzen Frische und einen feinen, langen Abgang.



#### ■ 2012 Côtes du Rhône

(14,00 €/Liter) **10,50 €**

*Das Faszinierende an diesem Côtes du Rhône ist seine noble und feinduftige Art. Auf der einen Seite ungemein konzentriert, satt in der Frucht, mit viel Fleisch und Kraft am Gaumen ist er doch fein und absolut ausgewogen in seiner Textur. 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. Ein Côtes du Rhône mit echtem Reifepotenzial, legen Sie doch mal ein paar Flaschen drei oder vier Jahre beiseite, sie werden es nicht bereuen.*

#### ■ 2012 Côtes du Rhône Villages Roaix

(18,40 €/Liter) **13,80 €**

*Grenache Noir aus der Gemeinde Roaix. Die Weinberge sind hier in Terrassen angelegt, purer Fels mit einer dünnen Schicht roter Erde und Rollkieseln übersät. In 2012 für uns ein echter Hammerwein. Bereits die Nase hat Klasse, hochfein, duftig-würzig und mit einer noblen Fruchtsüße. Am Gaumen betörend, die Frucht ist glasklar, sie besitzt einen hochkonzentrierten Kern und ist doch ungemein edel, denn hier finden wir keinerlei marmeladigen Töne. Die Balance am Gaumen ist perfekt, die Tannine fein poliert, der Abgang ist subtil und doch kraftvoll und lang. Wer den 2012er Roaix bereits heute genießen will sollte ihn zwei Stunden vorher dekantieren. Am besten wird er aber ab 2016 sein, unser Wort drauf!*

## DOMAINE JEAN DAVID

Die Revue du Vin de France schreibt: „Jean Davids Grenache-Weine besitzen einen weiblichen Charme.“ Das beschreibt es unserer Meinung nach nur zum Teil, denn zu dem besonderen Charme, welchen die Weine von Jean David besitzen, kommt eine seltene Natürlichkeit und Ausgewogenheit mit hinzu. Die Weine besitzen ein Spiel und eine Trinkigkeit, wie wir sie an der südlichen Rhône bis dato kaum gesehen haben. Konzentriert sind sie absolut, gleichwohl sind es keine sogenannten Parker-Weine, denn sie sind in ihrer

Textur ungemein subtil und besitzen viele leise Töne.

Seit über 25 Jahren werden die Weinberge der Familie David bereits kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Was den Ausbau angeht, so pflegt Jean David einen durch und durch traditionellen, handwerklichen, ja fast burgundischen Stil. **Als ganze Trauben, also mit den Rappen wird die Lese hier von Hand ganz behutsam in offenen Holzbottichen vergoren**, wobei er nur ganz zart extrahiert, also auch eine Pigage (das unterstoßen des Trester-Hutes) weitge-

### Südliche Rhône

hend verzichtet. So erhält man die volle Frucht, welche die bis zu 100 Jahre Grenache-Reben liefern, die mitvergorenen Rappen verleihen den Weinen eine feine florale Würze, die zu weil an Veilchen oder Lilien erinnert. Ausgebaut wird ausschließlich in großen, traditionellen Stückfässern oder im Beton-Cuves und das komplett ohne Schwefel. So können die Weine auf den eigenen, wilden Hefen reifend ihr komplexes und subtiles Aromenspiel voll entwickeln. So hat es bereits sein Großvater gemacht, sagt uns Jean David.



- **2012 Côtes du Rhône** (13,07 €/Liter) **9,80 €**  
 Von jungen Reben aus den Weinbergen von Seguret. Die Rebsorte Grenache Noir gibt hier den Ton an, komplementiert durch Counoise, Cinsault, Syrah, Mourvèdre und Carignan. Ganz bewusst pflegt Jean David auch diese alten Sorten, denn gerade sie verleihen der Rebsorte Grenache Noir eine zusätzliche Duftigkeit und vor allem Finesse. In der Frucht wunderbar saftig und konzentriert, reife Herzkirschen, sinnlich und ausgewogen. Bereits hier erkennt man wunderschön die handwerkliche Seele, welche alle Weine von Jean David auszeichnet. Es ist die Textur seiner Weine, die irgendwie besonders ist. Einerseits saftig und sinnlich konzentriert, jedoch nie überbordend, sondern immer trinkfreudig und elegant.
- **2012 Côtes du Rhône Villages Seguret** (18,00 €/Liter) **13,50 €**  
WINSÜO Tipp  
 Von bis zu 80 Jahre alten Reben aus den besten Parzellen von Seguret, unterhalb der Dentelles de Montmirail gelegen. Jean David baut die Trauben dieser alten Reben bewusst ganz traditionell aus. Das beinhaltet das Vergären im offenen Bottich mit einem guten Teil der Rappen. Ein großartiges Unikat von der südlichen Rhone, herrlich barock, hochkonzentriert in der Frucht und mit viel würziger Substanz am Gaumen. Dabei wunderbar ausgewogen, feinkörnig in den Gerbstoffen und edel im Abgang. Einzigartig auch hier wie bei allen Weinen von Jean David ist die feine Textur, die dieser Wein bei all seiner Konzentration besitzt. Eine Referenz in dieser Preisklasse und für die südliche Rhône.
- **2012 Côtes du Rhône Villages Seguret „Bau Nez“** (22,00 €/Liter) **16,50 €**  
 „Beau Nez“, auf Deutsch „schöne Nase“ beschreibt diesen Wein absolut treffend. Zu der betörend feinen Frucht der Grenache Noir, die hier in perfekter Reife gelesen wurde, gesellt sich die seltene Rebsorte Counoise hinzu. Das Ergebnis ist umwerfend, bereits in der Nase hochreife rote Beeren, dabei aber sinnlich und duftig wie eine Blumenwiese. Am Gaumen betörend, gezuckerte rote Beeren, Kräuter, Minze und ein Hauch Garrigues. Der „Beau Nez“ ist der sinnlichste Côtes du Rhône, den wir seit langen getrunken haben.



## LA FERME DU MONT

Vor fünfzehn Jahren kaufte Stéphane Vedeau die Domaine La Ferme du Mont in Courthezon, nahe Châteauneuf-du-Pape. Es ist ein wahres Kleinod, denn die Weinberge mit zum Teil sehr alten Reben sind komplett in die urwüchsige provenzalische Landschaft eingebettet. Auf diesen Einklang mit der Natur, legt Stéphane Vedeau großen

Wert. Der Verzicht auf Pestizide oder Herbizide zur Bearbeitung der Weinberge ist hier deshalb selbstverständlich, in gut einem Jahr wird die offizielle Zertifizierung als BIO-Weingut erfolgen. „Proprietor Stéphane Vedeau continues to produce a bevy of high-quality Côtes du Rhône and Châteauneuf du Papes. **Readers need to check out his**

## Südliche Rhône

**Côtes du Rhône as they represent superb values.** His 2012s and 2013s are terrific.“

Das Talent von Stéphane Vedeau haben viele unserer Kunden eindrücklich anhand seiner „kleinen“ Weine, dem Côtes du Rhône „Première Côte“ und dem Côtes du Ventoux „Famille Lubé“ erschmecken können.



- **2013 Ventoux „Famille Lubé“** (10,60 €/Liter) **7,95 €**  
 Bis 2008 verkaufte die Familie Lubé ihre Trauben an die örtliche Genossenschaft. Zum Jahrgang 2009 überredete Stéphane Vedeau die Familie ihm die Trauben vom ihrem ältesten Weinberg, eine Terrassenlage mit Südost Ausrichtung auf 300 Meter Höhe zu überlassen. Das Durchschnittsalter der Reben liegt weit über 50 Jahre, die ältesten zählen gut 100 Jahre.  
 Herausgekommen ist ein wunderbar reicher und warmer Rotwein, vollgepackt mit roten Beeren, provenzalischer Würze, Tabak und Schokolade und einem warmen, feinen Abgang.
- **2013 Côtes du Rhône „Première Côte“** (11,33 €/Liter) **8,50 €**  
 The WineAdvocate November 2014: „The 2013 Côtes du Rhône Premières Côte is the first vineyard that gets harvested each year, generally in late September/early October. A blend of 60% Grenache, 30% Syrah and 10% Mourvedre that will see 12 months in concrete tank, it’s an impressive 2013 that offers plenty of ripeness, medium-bodied depth and richness and terrific length. It tastes more like a mini Châteauneuf du Pape than a Côtes du Rhône, and should have 5-6 years of longevity. 88-90 points“
- **2013 Côtes du Rhône Villages „Le Ponnat“** (14,53 €/Liter) **10,90 €**  
 The WineAdvocate November 2014: „Coming from 60- to 90-year-old Grenache vines and aged in a combination of concrete tank and 2- to 5-year-old barrels, the 2013 Côtes du Rhône Villages le Ponnat is a finesses-driven effort that has pretty violets, blackberry, black raspberry, spice and underbrush aromatics. On the palate, it’s medium-bodied, nicely concentrated and has high, yet ripe, tannin. It will round into form nicely once in bottle and have 5-6 years of prime drinking.“

Seine Lehr- und Wanderjahre hat Jean-François Ganevat, so wie viele seiner Kollegen aus dem Jura, in Burgund absolviert. Davon aber spricht heute kaum noch jemand, denn sie haben inzwischen das geschafft, wovon noch vor wenigen Jahren kaum jemand zu träumen gewagt hat: Sie haben das Jura zu einer der spannendsten Weinbauregionen, nicht nur in Frankreich, sondern weltweit gemacht. Auch wenn hier die Rebsorte Chardonnay heute neben der alten heimischen Sorte Savagnin einen wichtigen Stellenwert einnimmt, sind die Winzer im Jura was den Charakter dieser Weine angeht absolut selbstbewusst und emanzipiert. Ihre Chardonnays sind keine Kopie eines weißen Burgunder, geschweige denn eines der vielen Chardonnays modernen Zuschnitts. Unverkennbar ist in ihren Varianten dieser Rebsorte das Jura, geprägt vom kühlen Klima und den mergelhaltigen Böden. Es sind stets Weine mit

viel Frische, kompromisslos trocken, durchaus anspruchsvoll, manchmal sogar echte Naturburschen. Das Jura ist zudem heute die Weinbauregion in Frankreich, in der ökologischer, umweltbewusster und schonender Weinbau großgeschrieben wird. All dieses hat dazu beigetragen, dass das Jura heute weltweit, von Tokio über New York und Paris bis zu uns in Deutschland für viele ambitionierte Weinliebhaber und Sommeliers eine der spannendsten Weinregionen überhaupt ist. Nicht umsonst haben zahlreiche renommierte Winzer aus dem Burgund, wie zum Beispiel der Marquis d'Angerville aus Volnay oder die Familie Boisset aus Nuits-Saint-Georges in den vergangenen Jahren Weinberge im Jura gekauft. Jean-François Ganevat ist ohne Zweifel einer der herausragendsten Winzer der Region. Seine Weinberge, ganz im Süden des Jura gelegen, und vor allem seine unverkennbare Handschrift prägen den

Stil seiner Weine. Auf der einen Seite ungemein kühl und frisch im Trunk, besitzen sie doch stets einen feinen Schmelz. Hinzu gesellt sich ein komplexes Aromenspiel in dem, geprägt vom langen Ausbau auf den eigenen, wilden Hefen, erfrischend fruchtige Aromen mit mineralisch steinigen, auch zart rauchigen Nuancen einhergehen. Wie in Burgund, so war auch im Jura der Jahrgang 2012 von zahlreichen Wetterkapriolen geprägt. Dank der auch hier sehr niedrigen Erträge (-25%) und eines wunderbar stabilen Wetters in den Monaten August und September, konnten die Winzer auch in diesem Jahrgang wieder ausdrucksstarke Weine gewinnen. **Bitte beachten Sie, dass es sich hier um „Vins Naturels“ handelt und lesen Sie dazu die Informationen auf unserer Website. Hier finden Sie auch Beschreibungen zu den einzelnen Weinen.**



|   |   |                  |                |
|---|---|------------------|----------------|
| ■ <b>neu Crémant de Jura Extra Brut</b>   |  | (33,07 €/Liter)  | <b>24,80 €</b> |
| ■ <b>2012 Chardonnay "Grusse en Billat"</b> (maximal 6 Fl./Kunde)                     |   | (38,27 €/Liter)  | <b>28,70 €</b> |
| ■ <b>2012 Chardonnay "Chalasse Vieilles Vignes"</b> (maximal 3 Fl./Kunde)             |   | (45,33 €/Liter)  | <b>34,00 €</b> |
| ■ <b>2012 Chardonnay "Chalasse Vieilles Vignes" Magnum 1,5l</b> (maximal 1 Fl./Kunde) |   | (52,00 €/Liter)  | <b>78,00 €</b> |
| ■ <b>2012 Chardonnay "Grands Teppes Vieilles Vignes"</b> (maximal 3 Fl./Kunde)        |   | (46,67 €/Liter)  | <b>35,00 €</b> |
| ■ <b>2012 Chardonnay "Cuvée Marguerite" Magnum 1,5l</b> (maximal 1 Fl./Kunde)         |   | (56,00 €/Liter)  | <b>84,00 €</b> |
| ■ <b>2012 Savagnin "Chalasse Marnes Bleues"</b> (maximal 2 Fl./Kunde)                 |   | (51,33 €/Liter)  | <b>38,50 €</b> |
| ■ <b>2012 Savagnin "Chalasse Marnes Bleues" Magnum 1,5l</b> (maximal 1 Fl./Kunde)     |   | (59,33 €/Liter)  | <b>89,00 €</b> |
| ■ <b>2004 Savagnin "Vignes de Mon Père"</b> (maximal 2 Fl./Kunde)                     |   | (101,33 €/Liter) | <b>76,00 €</b> |
| ■ <b>2004 Savagnin "Vignes de Mon Père" Magnum 1,5l</b> (maximal 1 Fl./Kunde)         |   | (110,00 €/Liter) | <b>165,- €</b> |
| ■ <b>2013 Poulssard „L'Enfant Terrible“</b> (maximal 3 Fl./Kunde)                     |   | (38,67 €/Liter)  | <b>29,00 €</b> |
| ■ <b>2013 Pinot Noir „Julien en Billat“</b> (maximal 3 Fl./Kunde)                     |   | (46,00 €/Liter)  | <b>34,50 €</b> |
| ■ <b>2010 Savagnin "Prestige" oxydativ</b> (maximal 3 Fl./Kunde)                      |   | (52,67 €/Liter)  | <b>39,50 €</b> |
| ■ <b>2007 Château Chalon oxydativ</b> (maximal 3 Fl./Kunde)                           |   | (92,00 €/Liter)  | <b>69,00 €</b> |
| ■ <b>Macvin de Jura restsüß</b> (maximal 3 Fl./Kunde)                                 |   | (38,67 €/Liter)  | <b>29,00 €</b> |

### Anne & Jean-Francois Ganevat

Zusammen mit seiner Schwester Anne hat Jean-François eine neue, kleine Weinlinie ins Leben gerufen. Die Trauben für diese Weine stammen von befreundeten Winzern aus dem Beaujolais, hier von den besten Lagen der Region. Komplementiert werden sie durch alte Jura-Rebsorten aus den eigenen Weinbergen. Der Ausbau erfolgt mit derselben Sorgfalt wie für die Domainen-Weinen: Traditionelle Maischegärung mit den eigenen, wilden Hefen im offenen Holzbottich und Untertauchen des Tresterhutes mit den Füßen. 17 bis 19 Tage Maischegärung und Macération Carbonique im offenen Holzbottich, anschließend schonender Ausbau im Stückfass und Abfüllung ohne Schwefel und ohne Filtration. Weil hier Beaujolais-Trauben und alte Jura-Rebsorten im Spiel sind muss Jean-François Ganevat diese Weine von Gesetzes wegen her schlicht als Vin de France auf den Markt bringen und darf hier keinen Jahrgang angeben.

|   |                 |                |
|---|-----------------|----------------|
| ■ <b>Y A BON</b> (Gamay Beaujolais Village + Anciens Cépages Jura)                | (26,40 €/Liter) | <b>17,90 €</b> |
| ■ <b>POULPRIX</b> (Gamay Beaujolais Village + Anciens Cépages Jura)               | (23,87 €/Liter) | <b>19,80 €</b> |
| ■ <b>MADÉLON</b> (80% Gamay Morgon + Brouilly & 20% Enfarinés - wurzelchte Reben) | (30,00 €/Liter) | <b>22,50 €</b> |

**Bitte beachten Sie, dass es sich hier um „Vins Naturel“ handelt und lesen Sie dazu unsere Informationen.**



## DOMAINE ALBERT BOXLER

Elsass

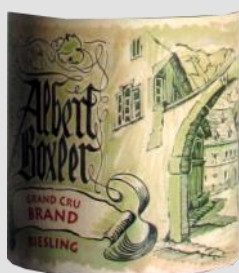
Wir freuen uns, Ihnen auch dieses Jahr wieder ein kleines Kontingent dieser herausragenden Weine anbieten zu können. Nicht umsonst genießen die Rieslinge von Jean Boxler in Insiderkreisen den Ruf, zusammen mit dem „Clos Saint Hune“ der Familie Trimbach und dem G-Max von Klaus-Peter Keller, die besten Rieslinge der Welt zu sein.

Dass die Weine von Jean Boxler bei uns in Deutschland bis dato wenig bekannt sind liegt wohl auch an ihrem eigenen Stil. Denn wie die Familie Trimbach bei ihrem Clos Saint Hune, so zielen auch die Boxlers bei ihren Rieslingen klar darauf

ab, dass diese im Alter, nach fünf oder manchmal erst zehn Jahren, ihre ganze Klasse zeigen. Diese Philosophie kann man in der heutigen, schnelllebigen Zeit durchaus als altmodisch bezeichnen, was Jean Boxler übrigens als Kompliment versteht. Wir kennen bei uns in Deutschland gerade mal eine Hand voll Winzer, die eine ähnlich konsequente Philosophie verfolgen. Das Weingut Köhler Ruprecht mit seinem Kallstadter Saumagen „RR“ fällt uns hier spontan ein, der stilistisch in der Tat den Rieslingen von Boxler ähnelt. Die Stilistik der Rieslinge von Boxler hat seinen Ursprung in der Lage Sommer-

berg, eine in kleinste Steilterrassen aufgeteilte Grand Cru Lage, die über puren Granit verfügt. Riesling auf Granit, das ist absolut selten und wir erfahren von Jean Boxler dass diese Rieslinge, ebenso wie die Weine der nördlichen Rhône aus dem Hermitage-Weinberg, erst nach 5 bis 10 Jahren richtig aufblühen. Nicht umsonst werden Winzer wie Jean-Louis Chave als auch der uns gutbekannte Altmeister Bernard Faurie nie müde uns eindrücklich daraufhin zuweisen: Weine vom Granitboden brachen Zeit!

**Die Beschreibungen zu den einzelnen Weinen finden auf unserer Website.**



|   |                 |                |
|---|-----------------|----------------|
| ■ 2013 Pinot Blanc  | (19,87 €/Liter) | <b>14,90 €</b> |
| ■ 2013 Pinot Blanc „B“ (aus der Lage Brand)                         | (28,00 €/Liter) | <b>21,00 €</b> |
| ■ 2013 Gewürztraminer „Réserve“ (aus der Grand Cru Lage Sommerberg) | (34,40 €/Liter) | <b>25,80 €</b> |
| ■ 2013 Riesling Grand Cru „Brand“                                   | (63,73 €/Liter) | <b>47,80 €</b> |
| ■ 2013 Riesling Grand Cru „Sommerberg JV“                           | (51,33 €/Liter) | <b>38,50 €</b> |
| ■ 2013 Riesling Grand Cru „Sommerberg“                              | (63,73 €/Liter) | <b>47,80 €</b> |
| ■ 2013 Riesling Grand Cru „Sommerberg E“ (Eckberg)                  | (72,00 €/Liter) | <b>54,00 €</b> |
| ■ 2013 Riesling Grand Cru „Sommerberg D“ (Dudenstein)               | (72,00 €/Liter) | <b>54,00 €</b> |
| ■ 2013 Pinot Gris Grand Cru „Brand“                                 | (53,07 €/Liter) | <b>39,80 €</b> |

## DOMAINE COMBIER

Wer sich in den letzten Jahren mit den Weinen der nördlichen Rhône beschäftigt hat, der kann eindrücklich feststellen, dass diese Region aktuell im Aufbruch ist. Noch vor wenigen Jahren dominierten große Namen wie Guigal, Chapoutier oder Jaboulet, heute etabliert sich daneben eine kleine aber feine Zahl von Familien-Domänen. Auf welchem Niveau diese heute arbeiten beweist zum Beispiel Laurent Combiere, der in der großen Nordrhône-Verkostung der Zeitschrift VINUM mit seinem 2011er

Crozes-Hermitage „Clos des Grives“ die wesentlich teureren Côte-Rôtie und Hermitage der „großen Namen“ die Schau gestohlen hat. Eindrücklich hat er hier bewiesen, dass sich ein deutlich preiswerterer Crozes-Hermitage nicht hinter diesen großen Namen verstecken muss.

Laurent Combiere ist inzwischen ein gefragter Mann, seine Weine zählen zum Besten, was die nördliche Rhône zu bieten hat. Deshalb ist seine kleine Produktion immer weit im Voraus komplett

### Nördliche Rhône

ausreserviert, seine Kundenliste liest sich wie das who is who der französischen Top-Gastronomie. Den Stil seiner Weine beschreibt Laurent Combiere wie folgt: „Die Finesse, welche die großen roten Burgunder ausstrahlen zieht mich magisch an, genau das suche ich auch in meinen Weinen. Jeder meiner Weine spiegelt klar seine Herkunft und seine Lage wider und doch findet man in ihnen diese Klarheit und die Eleganz in der Frucht, in den Aromen und in den Tanninen.“



|   |                 |                |
|---|-----------------|----------------|
| ■ 2012 Crozes-Hermitage                               | (26,40 €/Liter) | <b>19,80 €</b> |
| ■ 2012 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“             | (46,00 €/Liter) | <b>34,50 €</b> |
| ■ 2012 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“ Magnum 1,5l | (50,67 €/Liter) | <b>76,00 €</b> |

*In der Nase hoch fein und verspielt, mit Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen herrlich kühlfruchtig, zugleich aber mit viel Fleisch, sinnlich fein und voller Energie. Komplex in den Aromen, hier finden wir die kühle Frucht und feinduftige florale Aromatik, welche die Syrah in dieser Form nur an der nördlichen Rhône entfaltet. Seidig in den Tanninen. Ein Crozes-Hermitage mit burgundischer Textur.*

*Die 4,5 Hektar große Lage wurde 1954 angepflanzt, die Reben sind heute über 50 Jahre alt. Der Boden ist reich an rotem Lehm und Kreide und mit einer Menge an Rollkieseln durchsetzt. Der Ausbau erfolgt im Barrique, von denen jährlich 25% erneuert werden. Sehr dunkel in der Farbe. In der Nase tiefgründig, mit schwarzen Kirschen und Waldbeeren, feinen Gewürzen, Vanille, Veilchen und dem feinen Toasting bester Barrique-Fässer. Am Gaumen sehr dicht, tief und konzentriert in der Frucht. Tief und vielschichtig auch in der Aromatik mit Süßholz, Veilchen, Minze und Pfeffer. Ein hochkonzentrierter und hochkomplexer Crozes-Hermitage von burgundischer Textur und Klasse.*



# Spanien in seiner authentischen Vielfalt

VINISÜD ist Frankreichspezialist und das mit einem unverkennbar eigenständigen Sortiment. Nicht umsonst importieren wir viele unserer französischen Weingüter exklusiv in Deutschland. Wenn wir uns nach Spanien begeben, dann tun wir dies mit der gleichen Sorgfalt und mit dem gleichen hohen Anspruch, den wir an unsere französischen Winzer stellen.

Bei unseren Reisen nach Spanien haben wir erfahren dürfen,

dass dieses Land ebenso wie Frankreich und Italien über eine lange und reiche Weinbautradition verfügt, reich an regionalen Spezialitäten und vor allem autochthonen Rebsorten. Spanien ist eben nicht nur Rioja, Navarra und Ribera del Duero. Spanien bietet beim genaueren Hinschauen Weine, die weit über das hinaus gehen, was uns in Deutschland bekannt ist. Wir möchten Sie heute animieren, ein paar von diesen Spezialitäten selbst zu entdecken.

## KRAFTVOLL, WÜRZIG UND SEIDIG ZUGLEICH DOMINIO DEL BENDITO

Toro

Mit den 2004er Dominio del Bendito brachte Antonin Terryn seinen ersten Wein heraus. Es war zum einen die Qualität, die sein Erstlingswerk aufwies, darüber hinaus aber auch die Tatsache, dass Antonin Franzose ist, warum dieser Wein in Spanien für Furore sorgte. Die Region Toro, die an Ribera del Duero angrenzt, gilt zurzeit als DIE Zukunftsregion in Spanien. Warme Tagestemperaturen und extrem kalte Nächte sorgen für Weine mit besonders charaktervoller Ausprä-

gung. Zudem gibt es hier einen Schatz an wirklich alten, zum Teil 100 Jahre alten Weinbergen, bestockt mit der edlen Tempranillo-Rebe. Das hat auch Antonin Terryn entdeckt und sich nach seinen Lehr und Wanderjahren bei einigen der besten Winzer Südfrankreichs, übrigens auch bei Barral, hier niedergelassen. Bei der Arbeit im Weinberg und beim Ausbau im Keller erkennt man schnell Antonins französische Wurzeln. Viel Wert legt er auf die naturnahe Pflege der

alten Reben, im Keller kommen nur beste französische Barriques zum Einsatz. Auf vielerlei Weise unterscheidet sich Dominio del Bendito von dem, was man weitgehend in Ribera del Duero und Toro findet. Es ist zum einen der wohltuend dosierte Holzeinsatz, nur beste französische Barriques kommen bei Antonin in den Keller. Aber auch die gesamte Textur des Weines ist auf Komplexität und reife Tannine ausgelegt und das bei einer unglaublich üppigen Konzentration.



- **2012 Toro „El Premier Paso“** VINISÜD Tipp (17,20 €/Liter) **12,90 €**  
Den Titel als „best buy“ hätte er allemal verdient. Denn soviel authentisches Spanien, so viel Klasse und so viel Trinkvergnügen findet man auch in Spanien nur sehr selten. Das, das was hier drin steckt ist alles vom Feinsten, die Qualität der Weinberge, die alten Reben, die Barriques in den er reift und der aufwendige Ausbau.
- **2010 Toro „Las Sabias“** (30,00 €/Liter) **22,50 €**  
Der „Las Sabias“ kommt noch etwas geschliffener daher als der „Primer Paso“, der Grund hierfür sind die 100 Jahre alten Reben. Auch dieser fast schwarz in der Farbe, Beeren und rote Früchte ohne Ende. Tief, konzentriert und dennoch komplex ist die Frucht, in der man regelrecht eintauchen will, seidenweich und rund die Tannine. Vorsicht der Wein hat es in sich.
- **2011 Toro „Titan del Bendito“** (52,00 €/Liter) **39,00 €**  
Das Beste aus den alten, knorrigen Reben (60- bis 100-jährig) bei extrem niedrigem Ertrag. Aromen von schwarzen Waldbeeren und Cassis, Amarenakirschen, Pflaumenkompott, dazu etwas Bitterschokolade und Brombeeren. Der El Titan wirkt tief und sehr harmonisch. Am Gaumen ein wahres Feuerwerk. Wie Samt legt er sich auf den Gaumen, kräftig mit viel Schmelz und Konzentration. Seidige Tannine mit guter Säure unterstützen die Aromen bestens.

## DAS UNBEKANNTE SPANIEN: KÜHLFRUCHTIG UND ELEGANT JOSE ANTONIO GARCIA

Bierzo

Das Weinanbaugebiet Bierzo befindet sich in der nordwestlichen Ecke Kastiliens, an der Grenze zur Valdeorras nahe der portugiesischen Grenze, die Rebsorte dieser Region heißt Mencía. Das Mikroklima Bierzos wird vom atlantischen Klima Galiciens und dem kontinentalen Klima der Meseta beeinflusst. Seit 2012 beackert José García hier insgesamt knapp zehn Hektar Rebland, im Prinzip sind alle Stöcke alt bis sehr alt, will sagen fünfzig plus. Bereits sein Vater

hat diese Weinberge komplett naturnah bewirtschaftet. Eine gute Bodenarbeit und alte Rebstöcke mit geringem Ertrag, auf diese Weise reifen die Trauben nicht nur besser, sondern auch gesünder heran. In der Bodega macht José eigentlich nicht sonderlich viel. Der Most wird nahezu komplett entrappt, Tanninbomben sind sein Ding nicht. Dann vergärt der Most in mittelgroßen Stahltanks, aktuell sind es derer zwei. Und schließlich reift der Wein in eben diesen Stahltanks und

auch in Holzfässern, in denen zuvor der große Wein der Bodega zur Welt kam. Auf diese Art und Weise entstanden im ersten Jahr, 2012, ein paar tausend Flaschen, die mehr unter der Hand als auf amtlichem Weg ihre Gläser fanden. Vom aktuellen Jahrgang, 2013 gibt es immerhin schon einmal 15.000 Flaschen. Die Zahl soll noch ein wenig größer werden, da fast alle Trauben der zehn Hektar Rebland für diesen Wein genutzt werden, so um die 35.000 Flaschen sind es dann.



■ **2013 Bierzo „Unculin“**

VMS00 Typ

(14,40 €/Liter) **10,80 €**

Spanien kann anders sein, genau das erfährt man hier bei diesem Wein. Zu 100% aus der Rebsorte Mencia gekeltert. Im Duft reichlich dunkle Beeren, Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere. Am Gaumen angenehm frisch und kühl, auch hier mit einer schönen Waldbeernote, etwas Eukalyptus und Pfeffer. Was ist hier so anders? Die Textur, sie ist kühl und doch dicht und saftig. Und dann ist da keinerlei Barrique zu schmecken, Mencia verträgt im Gegensatz zu Tempranillo (die spanische Rebsorte schlechthin) diese wenn überhaupt nur sparsam dosiert. Wenn man so will ist dieser Bierzo ein Spanier für Frankreichfans.

■ **2010 Bierzo „Aires“**

(39,73 €/Liter) **29,80 €**

Nur wenige hundert Flaschen produziert Antonio Garcia vom Bierzo „Unculin“. Dieser ist, im Gegensatz zum Obigen, im Barrique ausgebaut. Die alten Reben und die niedrigeren Erträge verleihen dem Wein die Substanz. Auf Grund des Ausbaus im Holzfaß ist er vom Charakter her ganz anders als der Unculin. Duftig, verspielt, mit roten Johannisbeeren, Gewürzen und zart rauchigen Nuancen in der Nase. Am Gaumen seidig, fast burgundisch, eben nicht dick sondern eher verspielt. Ein ungewöhnlicher Wein der in keine Schublade passt und einmal mehr beweist wie vielfältig spanischer Wein doch sein kann.



## WO SPANIENS WEISSWEINE WELTKLASSE SIND VIÑA DE MARTIN • LUIS RODRIGUEZ VASQUEZ

Ribeiro

Dieses Mal möchten wir Sie nach Galizien, unweit der Grenze zu Portugal entführen. Ganze 17.000 Flaschen füllt Luis Ángel Rodríguez pro Jahr ab - Haute Couture nennt man das in Frankreich. Seine wenigen Hektar Weinberge verteilen sich auf unzählige kleine Terrassen, die sich jede wie ein kleiner Garten in die romantische Landschaft schmiegen. Sie sind zu 100% mit alten einheimischen Rebsorten bestockt. Bei den Rotweinen sind das Brancellao, Caiño Longo, Caiño

Redondo, Ferrón und Sousón, bei den Weißweinen Treixadura, Torrontés, Lado und Albariño. Und genau hier liegt der Schlüssel für die eigenständige und sensationelle Qualität der Weine. Es sind die seit Generationen perfekt an ihre Landschaft angepassten Rebsorten. Die liebevoll von Hand gehegten und gepflegten Weingärten liefern nur einen sehr geringen Ertrag. Alle diese Faktoren sind auch ausschlaggebend dafür, dass wir uns hier auf ein geschmacklich neues Terrain be-

geben. Ein Vergleich zu Burgund ist insofern möglich, da sowohl Weißweine als Rotweine hier höchste Raffinesse und Delikatesse ausstrahlen. Es ist nie die schiere Kraft, welche die Weine von Luis Ángel Rodríguez prägen, sondern immer ihre vollkommene Balance, eine Finesse, die durch das perfekte Zusammenspiel zwischen den alten, regionalen Rebsorten und ihrem Terroir entsteht.



■ **2012 Ribeiro „Os Pasás“**

(26,40 €/Liter) **19,80 €**

The Wine Advocate Robert Parker über den Jahrgang 2011: "The white 2011 Vina de Martin Os Pasas is a blend of Treixadura, Albarino, Lado and Torrontes (5- to 20-year-old), with yields of 2 kg/plant. He only uses wild yeast and the wine is aged in stainless steel for one year, with the first three months in contact with its lees. The nose speaks of a soil-driven white, with the citric, white fruit and aniseed notes just in the background. Very intense palate, with pungent flavors and acidity and a final taste reminiscent of the smoky character of the lees. Tasty, elegant, complex, lively and long. A great Ribeiro. Drink 2014-19. 92 Points"

■ **2010 Ribeiro „Escolma“**

(52,00 €/Liter) **39,00 €**

Wine Advocate Robert Parker über den Jahrgang 2009: "The white version of the 2009 Vina de Martin Escolma is a blend of Treixadura, Albarino, Lado and Torrontes from the oldest vineyards which give very low yields (1 kg/plant). Each plot is fermented separately in different sized French oak barrels where the wine ages for one year on its lees. The wines are blended one year later and bottled. The bottles rest for a further two years and the wine is released on its third year. Very smoky and mineral, mixing the lees with the oak, all in a subtle and elegant way. Ripe peaches, orange rind, flint, a touch of lemon and beeswax. The palate is very lively, with great acidity, superb concentration and a very intense, long finish. It should age very well. It develops more balsamic and eucalyptus notes with time in the glass. Drink 2013-2020. 93 Points"

■ **2010 Ribeiro Tinto „Escolma“**

(52,00 €/Liter) **39,00 €**

The Wine Advocate Robert Parker über den Jahrgang 2009: "2009 was a warmer vintage than 2010, and it shows clearly in the red 2009 Vina de Martin Escolma, which is a blend of Brancellao, Caino Longo, Ferrol and Caino Redondo, with yields of one kilo per plant. It has a maceration of three weeks, ferments with wild yeast in open stainless-steel vats, it's aged for one year in new or nearly-new French oak barrels, and two years in bottle before being sold. White pepper, sour cherries and blood oranges dominate the nose, it feels a touch warm, wood is well-integrated, with some attractive rusticity (that Luis Anxo says comes from the Brancellao) light to medium-bodied, fresh, delicious and easy to drink."

