



Unsere Neuentdeckung an der Rhône

Elodie Balme, der neue Stern von Rasteau

Merken Sie sich den Namen dieser jungen, gerade einmal 24 Jahren alten Winzerin gut; denn was wir im Februar dieses Jahres in dem kleinen Keller in Rasteau verkosten konnten, hat uns wahrhaftig begeistert. 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 abschwatzte. Dieser ist Mitglied in der ortsansässigen Genossenschaft und hält, ganz ehrlich gesagt, wenig von den „spinösen Ideen“ seiner Tochter. Diese hat ihre Weinbergspartellen umgehend auf biologische 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, an Alkohol mangelt es hier nie. Elodie Balme möchte vielmehr die Raffinesse und die Komplexität, welche ihre bis zu 90 Jahre alten Reben zu bieten haben, herausarbeiten. Und so verströmen ihre 2007er, jeder für sich, ihren eigenen Korb reifer roter Beeren, Kräuter und Gewürze, hoch konzentriert und das, ohne massiv oder rustikal zu wirken. Animierend fleischig laufen ihre Weine über die Zunge, besitzen Frische und einen feinen, langen Abgang. Bei einer Gesamtproduktion von ganzen 7000 Flaschen ist leider der Lieferengpass schon heute vorprogrammiert.

2007 Côtes du Rhône, rot

(13,07 €/Liter) € 9,80

Von 90 Jahre alten Grenaches Noirs. Die Parzelle liegt in der Gemeinde Buisson, nördlich der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Herrlich reiche, konzentrierte Nase mit roten Beeren, etwas Lorbeer und Gewürzen. Am Gaumen viel Saft, die feine, konzentrierte Frucht in der Zungenmitte lässt das hohe Alter der Reben erkennen. Im Abgang fast barock aber wunderbar eingefasst durch ein feines Tannin.

2007 Rasteau Côtes du Rhône Villages, rot

(19,33 €/Liter) € 14,50

Wunderbar tiefgründig, insgesamt dunkler gefärbt in seiner Aromatik wie der Côtes du Rhône. Schwarze Oliven, Tabak und Kräuter vermischen sich mit einer satten Kirschfrucht. Am Gaumen viel Stoff, eingepackt in ein reifes Tanningerüst. Ein wunderbarer Rasteau.

Der stille Magier von Gigondas

Thierry Faravel und seine Domaine de la Bouïssière

Wer seine private Weinauswahl an der südlichen Rhône auf die Bewertungen von Robert Parker beschränkt, verpasst eine ganze Menge. Man sollte nie vergessen, dass Parker einen ganz eigenen Geschmack hat. Bei La Bouïssière kommt hinzu, dass Thierry Faravel seit einigen Jahren nur noch seinen Tafelwein Les Amis de la Bouïssière und seinen Basis-Gigondas hier zur Verkostung einreicht. Als fein, fast subtil aber gleichzeitig voller innerer Energie könnte man den Stil seiner Weine bezeichnen. Sie haben gar nichts gemeinsam mit den sonst eher hochkonzentrierten, massiven Gigondas vieler Kollegen. Dass Thierrys Weine bei den Mammutverkostungen, wie Parker sie bewältigt, schnell durchs Raster fallen, leuchtet daher ein. Sein Kleinster, der Amis de la Bouïssière muss deshalb allein für Parker herhalten. Die Cuvée aus Syrah, Merlot und Grenache bietet herrlich barocken Weingenuss und hat jüngst als 2007er immerhin 91 Punkte abkassiert. Kenner wissen, dass die Vacqueyras und Gigondas von La Bouïssière hier nicht in puncto Konzentration eins draufsetzen. Vielmehr bietet jeder für sich eine neue Dimension in puncto Raffinesse, Eleganz und „Energie“, wie Thierry zu sagen pflegt. Die 2006er Kollektion, welche wir im Februar vor Ort probieren konnten, ist großartig und wir sind fast geneigt zu sagen, die beste, die wir bis dato von La Bouïssière probiert haben. Hier zeigt sich, dass 2006 ein Jahrgang mit Tiefe aber auch einem subtilen Aromenspiel und gerade bei La Bouïssière mit besonders feinen, perfekt integrierten Tanninen ist.

2006 Les Amis de la Bouïssière VDT, rot

(10,93 €/Liter) € 8,20

Die Cuvée aus Syrah, Merlot und Grenache (deklassierter Gigondas) bietet herrlich vollen und charaktvollen Weingenuss. Es ist fast schon ein kleiner Gigondas.

2006 Vacqueyras „Bel Air“, rot

(20,00 €/Liter) € 15,00

So verführerisch und sinnlich kann Vacqueyras sein. In der Frucht feinste rote Beeren, konzentriert aber nicht zu dick, mit Anklängen von Minze, Oliven und Kräutern. Seidig, voller Subtilität und doch kraftvoll gleitet der Wein über die Zunge.

2006 Vacqueyras „La Ponche“, rot

(23,33 €/Liter) € 17,50

Das stattliche Alter der Reben und die Höhe der Lage verleihen dem Wein Kraft und Tannin. Er kommt dunkler, maskuliner und fester daher als sein Bruder aus der Lage „Bel Air“.

2006 Gigondas, rot

(23,87 €/Liter) € 17,90

Die Visitenkarte des Hauses, ein Gigondas vom Feinsten! Die seidigen Tannine täuschen ein wenig darüber hinweg, dass der Wein erst am Anfang seiner Entwicklung steht. Hier ist alles perfekt ausbalanciert, ein richtig edler Gigondas. Finessenreich und klar in der Frucht, intensiv und anhaltend aber ohne jegliche Schwere. Mit viel Energie am Gaumen und perfekten Tanninen.

2006 Gigondas „Font de Tonin“, rot

(36,67 €/Liter) € 27,50

Wir haben bei unserer Reise im Februar auch nahezu alle Nobelcuvées aus Châteauneuf-du-Pape verkostet. Der 2006er Font de Tonin war dennoch einer unserer klaren Favoriten!



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



Burgund vom Feinsten

Die ersten 2006er sind eingetroffen...

Weinhandel und Presse neigen nicht selten dazu, einen Jahrgang vorschnell beurteilen zu wollen. Erfahrene Winzerpersönlichkeiten wie Charles Rousseau oder Aubert de Vilaine hingegen lehren uns, jedem Jahrgang die nötige Zeit zu geben, um sich zu entwickeln, bevor man sein Urteil fällt. Der Jahrgang 2006 ist inzwischen bei fast allen Winzern im Burgund abgefüllt, und wir können sehen, riechen und schmecken, was der Jahrgang alles zu bieten hat. Um es vorweg zu nehmen, das einzige Manko, das dem Jahrgang wahrscheinlich immer anhaften wird, ist, dass er auf 2005, einem raren Jahrhundertjahrgang, folgt. Die Qualität der 2006er ist nämlich ausgezeichnet. Vom Charakter her sind sie anders als die 2005er. Diese präsentieren sich auf der einen Seite herrlich dicht und konzentriert, besitzen aber ein reiches und festes Tannin und eine prononcierte Säure, so dass sie in den nächsten Jahren wenig Freude bereiten werden.

2006 hat zwar nicht ganz die Konzentration der 2005er, präsentiert sich dafür aber deutlich duftiger, verspielter, man könnte sagen ... „burgundischer“. Schon heute, kurz nach der Abfüllung zeigen sich viele Weine wunderbar delikate und fein, obwohl wir empfehlen, dennoch ein bis zwei Jahre zu warten. Dann werden wir mit wunderbar sinnlichen, eleganten und im besten Sinne des Wortes klassischen Burgundern verwöhnt. Detaillierte Informationen zum Jahrgang und zu unserem kompletten Burgundersortiment finden Sie auf unserer Website unter der Rubrik KellerKurier.

Deux Montille Soeur & Frère

Die wunderbar ausdrucksstarken und finessenreichen Weißweine von Alix und Etienne de Montille sind ein wichtiger Bestandteil in unserem Burgundersortiment. In einer Auflage von jeweils nur wenigen Barriques bieten die beiden eine geradezu umwerfende Auswahl an Weinen von den besten Terroirs der Côte de Beaune. Dabei geht es ihnen nicht in erster Linie um rare und teure Grands Crus, sondern vielmehr um die weniger bekannten Lagen; denn gerade Appellationen wie Rully, Saint Romain oder Pernand-Vergelesse bieten noch wahre Schätze in Form von kleinen Weinbergspartellen, in deren Terroir noch reichlich unentdecktes Potenzial schlummert. Rigoros ist die Selektion, die Alix und Etienne de Montille im Jahrgang 2006 vorgenommen haben, weswegen es gerademal die Hälfte der normalen Menge gibt. Entsprechend geringer ist deshalb leider auch unser Kontingent ausgefallen. Präzise spiegelt jeder einzelne Wein sein Terroir wider. Moderat im Alkoholgehalt (12,5 bis 13 %) und mit einem Anteil von nur 20% neuer Barriques kann man hier von echten „grands vins de terroir“ sprechen. Wir freuen uns, Ihnen diese Weine exklusiv in Deutschland anbieten zu können. **Verkostungsnotizen zu den einzelnen Crus finden Sie unter www.vinisud.de**

Wir bieten Ihnen die 2006er von Deux Montille befristet bis zum 16.11.08 als Anknuffsofferte!

		Anknuffsofferte
2006 Rully 1er Cru „Les Clous“, weiß	Listenpreis € 27,50	(32,67 €/Liter) € 24,50
2006 Saint Romain „Les Jarrons“, weiß	Listenpreis € 28,50	(34,00 €/Liter) € 25,50
2006 Saint-Aubin 1er Cru „Sur Gamay“, weiß	Listenpreis € 32,80	(39,33 €/Liter) € 29,50
2005 Pernand-Vergelesse 1er Cru „Sous Frétille“, weiß	Listenpreis € 34,50	(41,33 €/Liter) € 31,00
2006 Meursault „Casse Tête“, weiß	Listenpreis € 43,00	(51,33 €/Liter) € 38,50
2006 Meursault 1^{er} Cru „Les Charmes“, weiß	Listenpreis € 68,00	(81,33 €/Liter) € 61,00
2006 Meursault 1^{er} Cru „Les Porusots“, weiß	Listenpreis € 68,00	(81,33 €/Liter) € 61,00
2006 Chassagne - Montrachet 1er Cru Chaumées“, weiß	Listenpreis € 66,00	(78,67 €/Liter) € 59,00
2006 Bâtard Montrachet Grand Cru, weiß	Listenpreis € 198,-	(233,33 €/Liter) € 175,-
2006 Chevalier Montrachet Grand Cru, weiß	Listenpreis € 360,-	(426,67 €/Liter) € 320,-
2006 Chambolle-Musigny „La Babillères“, rot	Listenpreis € 47,00	(56,00 €/Liter) € 42,00

Domaine Benoît Ente

Puligny-Montrachet ist eines der allerfeinsten Terroirs für Weißweine in ganz Burgund. Nur wenige Zentimeter Mutterboden bedecken ein kalkreiches Felsplateau, weswegen die Weine auch als die mineralischsten und feinsten gefeiert werden. Benoît Ente hat seit dem Jahrgang 2004 die Qualität seiner Weine deutlich steigern können, so dass man ihn heute neben Leflaive und Carillon zu einer der allerbesten Adressen im Ort zählt. In 2006 hat er wie auch die Domainen Montille, Coche-Dury und Roulot den optimalen Zeitpunkt für die Lese abgepasst, nicht zu früh und vor allem auch nicht zu spät; denn in den letzten Septembertagen schoss der potenzielle Alkoholgehalt sprunghaft in die Höhe, die Säurewerte sackten spiegelbildlich dazu rapide ab. Deswegen gibt es in 2006 leider viele breite und alkoholische Weißweine, die nur wenig von ihrem Terroir präsentieren. Nicht aber bei Benoît Ente und Deux Montille, hier vereint sich eine feine und saftige Frucht mit der Raffinesse des Terroirs und einer animierenden Frische. **Verkostungsnotizen zu den einzelnen Weinen unter www.vinisud.de**

Wir bieten Ihnen die 2006er von Benoît Ente befristet bis zum 16.11.08 als Anknuffsofferte!

		Anknuffsofferte
2006 Bourgogne, weiß	Listenpreis € 17,90	(21,33 €/Liter) € 16,00
2006 Puligny-Montrachet, weiß	Listenpreis € 35,00	(42,00 €/Liter) € 31,50
2006 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Refers“, weiß	Listenpreis € 62,00	(73,33 €/Liter) € 55,00
2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières en la Richarde“, weiß	Listenpreis € 68,00	(81,33 €/Liter) € 61,00



Domaine Olivier Guyot

Seit dem Jahrgang 2004 besteht kein Zweifel mehr daran, dass Olivier Guyot zur neuen Spitze der Côte de Nuits zu zählen ist. Das unterstreicht auch Frankreichs wichtigste Weinzeitschrift La Revue du Vin de France, die seinen Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Charmes“ zum besten Wein der Appellation in 2006 gewählt hat. Folgende zwei Faktoren, die maßgeblich zu der in 2006 exzellenten Qualität der Weine beigetragen haben, möchten wir an dieser Stelle hervorheben: es sind zum einen die inzwischen seit zehn Jahren rein biologisch, aufwendig gepflegten Weingärten (Olivier Guyot pflügt diese mit seinem eigenen Pferd!) und das hohe Alter seiner Reben. Gerade in 2006 danken ihm seine Weinstöcke dies mit vollreifen, gesunden Trauben. Und, in puncto Vinifizierung hat er in den letzten Jahren viel von seinem Freund Eric Rousseau, von der Domaine Armand Rousseau gelernt. Von ihm hat er gelernt, das tiefliegende, subtile Aromenspiel jeder einzelnen Lage herauszuarbeiten; deshalb sind Oliviers Weine heute voller Raffinesse und Delikatesse.

Als Olivier bereits vor einem Jahr freudestrahlend meinte, dass sich seine 2006er nicht hinter den exzellenten 2005ern verstecken müssen, waren wir durchaus skeptisch. Unsere Verkostungen vor Ort im Februar dieses Jahres gaben ihm aber Recht. Seine 2006er präsentieren wunderbar die ganze Stärke des Jahrgangs. Es sind delikate, aromatische, feine und zugleich tiefgründige Pinots Noirs. Ein großer Wurf, wie ihn nicht alle renommierten Domainen in 2006 zu bieten haben!

Wir bieten Ihnen die 2006er von Olivier Guyot befristet bis zum 16.11.08 als Anknüpfungsofferte!

Anknüpfungsofferte

2006 Bourgogne Pinot Noir „Vieilles Vignes“, rot Listenpreis € 17,80 (21,33 €/Liter) **€ 16,00**
Von 60 Jahre alten Reben in der Gemeinde Marsannay. Schöne aromatische Tiefe, fleischige Pinotfrucht. Am Gaumen viel kühles Fruchtfleisch, herrlich konzentriert und ein feinherbes Tannin im Abgang. Ein Bourgogne mit exzellentem Preis-Leistungsverhältnis und klar erkennbarem Côte-de-Nuits Charakter. Trinken ab 2009 bis 2015.

2006 Marsannay „La Montagne“, rot Listenpreis € 29,50 (35,33 €/Liter) **€ 26,50**
„La Montagne“ ist die die beste Lage, die Marsannay hat. Komplett nach Süden ausgerichtet und auf einem Plateau mit wenig Mutterbodenaufgabe gelegen, hat Olivier Guyot hier seine Parzelle mit **90 Jahre alten Reben**. Eindringlich tief und zugleich edel in seiner Aromatik, schwarze Kirschen, zarte Röstaromen, etwas Cacao, sehr lang am Gaumen. Im Abgang feine mineralische Noten, die vom Alter der Reben und der extrem steinigen Lage herrühren. Trinken 2010-2018.

2006 Gevrey-Chambertin „Les Champs“, rot Listenpreis € 39,50 (46,67 €/Liter) **€ 35,00**
Die im Eingang zum Laveaux-Tal gelegene Lage ist stets Garant für charaktervolle Gevrey-Chambertin. Die tiefgründige, würzige Kirschfrucht von Gevrey ist hier stets von einer ausdrucksstarken Mineralität unterlegt. Ein herrlich tiefgründiger, kraftvoller Gevrey mit reichlich Gewürzen im Abgang. Trinken 2010-2020.

2006 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Champeaux“, rot Listenpreis € 49,50 (58,67 €/Liter) **€ 44,00**
Direkt neben der Lage Combe aux Moines gelegen ist dies einer der höchsten Weinberge des Ortes. Die Reben von Oliviers Parzelle wurden 1901 gepflanzt, sind somit über 100 Jahre alt und ergeben nur noch einen extrem geringen Ertrag. Bereits die Nase verströmt reinste Delikatesse, rote Beeren aber auch noble Blütendüfte. Am Gaumen von großartiger Harmonie und einer beachtlichen Länge. Trinken 2010-2020.

2006 Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Charmes“, rot Listenpreis € 65,00 (77,33 €/Liter) **€ 58,00**
Ausgezeichnet von Frankreichs renommiertester Weinzeitschrift La Revue du Vin de France als bester Chambolle-Musigny des Jahrgangs. „Très Chambolle“, was bedeutet, dass der Wein wunderbar fein und mit großer Finesse das Glas ausfüllt. In leisen Wellen öffnet sich sein zartes Aromenspiel am Gaumen. In seinem Kern schlummert zudem viel Energie und Tiefe. Ganze zwei Barriques gibt es von diesem Elixier! Trinken 2010-2020.

2005 Clos Saint Denis Grand Cru, rot Listenpreis € 98,00 (118,67 €/Liter) **€ 89,00**

2005 Clos de la Roche Grand Cru, rot Listenpreis € 108,00 (130,67 €/Liter) **€ 98,00**
Wie der Zufall so spielt! Bei unserem Besuch vor Ort im Februar dieses Jahres entdeckten wir einige wenige Flaschen seiner beiden raren Grands Crus Clos Saint Denis und Clos de la Roche aus dem Jahrgang 2005. Ein amerikanischer Importeur hatte, aus welchem Grund auch immer, sein Kontingent nicht abgerufen. Wir haben die wenigen Flaschen umgehend reserviert.



Eine Sternstunde für die 2007er Rieslinge

Stefan Winter bietet eine überragende Kollektion

Es gibt viele teurere Rieslinge, aber nur wenige, die auch besser sind als diese. Was Stefan Winter aus dem beschaulichen Dittelsheim in Rheinhessen 2007 zu bieten hat, ist in jeder Hinsicht vorbildlich. Das hat sich inzwischen herumgesprochen. Jetzt ist sein Spitzenwein, der 2007er Dittelsheimer Leckerberg, eingetroffen.

Immer wieder werden wir gefragt, ob er denn auch wirklich mit der absoluten Elite aus Deutschland, besonders aus Rheinhessen, der Pfalz, dem Rheingau oder der Nahe, konkurrieren kann. Was seinen Basisriesling und den Kalkstein angeht, sicher. Natürlich fehlt vielleicht bei seinem Spitzenwein noch das Quäntchen bis zu denen der absoluten Elite. An dieser Stelle möchten wir aber darauf hinweisen, dass seine Weine gerade einmal die Hälfte oder gar noch weniger von diesen kosten. Und schließlich fängt Stefan Winter ja gerade erst an. Warten wir also mal ab, wie lange er noch braucht, diese kleine Lücke zu schließen.

2007 Riesling trocken (8,67 €/Liter) **€ 6,50**
Ein richtig ernsthafter Riesling für einen kleinen Preis. Herrlich duftig, mit feinem Spiel von Weinbergpfirsich, Minze und Wiesenkräutern. Am Gaumen herrlich animierend, saftig und frisch im Trunk und mit feiner Mineralität.

2007 Riesling „Kalkstein“ trocken (13,20 €/Liter) **€ 9,90**
Ein Wein, der seinem Namen alle Ehre macht. Die feine Mineralität des Weines ist in eine herrlich saftige und würzig-reiche Pfirsichfrucht eingebettet. Mit feinem Schmelz läuft der Wein über die Zunge, gewinnt an Frische und endet in einem feinen, langen Abgang. Erleben Sie bestes Terroir aus Rheinhessen aus der begnadeten Hand eines der ganz großen Weintalente Deutschlands. Über den kleinen Preis angesichts des Geschmackserlebnisses schweigen wir an dieser Stelle lieber.

2007 Riesling „Leckerberg“ trocken (19,33 €/Liter) **€ 14,50**
Für den Riesling „Leckerberg“ hat Stefan Winter im oberen und mittleren Teil des Hanges, dort wo die Mutterbodenschicht am dünnsten und der kalkreiche Fels empor tritt, die ältesten Reben selektiert. Ein Riesling von großartiger Präzision. Edel umschließt die Mineralität die feine Frucht. Pfirsich, Maracuja, Aromen von Minze und frischen Wiesenkräutern treffen auf feinherbe Nuancen. Nicht nur für uns einer der besten trockenen Rieslinge in 2007!



Hochkarätige Weine aus Spanien

Spannend, authentisch und von Parker noch nicht entdeckt!

Viña de Martín - Ribeiro

Dieses Mal möchten wir Sie nach Galizien, unweit der Grenze zu Portugal entführen. In einem sehr guten Restaurant in Madrid hatten wir im Februar diesen Jahres einen sensationellen Wein getrunken, der uns derart faszinierte, dass wir unserer geplanten Ribera del Duero Tour diesen nicht unerheblichen Umweg anhängen. Am Telefon hatte uns Luis Ángel Rodríguez, der Macher dieses Weines, zwar zu verstehen gegeben, dass er ausverkauft sei und auch für die Zukunft eigentlich keinen Wein zu verkaufen habe. Aber da schwang dieser Unterton mit, oder war es dieses „eigentlich“, was uns signalisierte: hier darf man nicht so schnell aufgeben. Mit einem Besuch vor Ort war Luis Ángel Rodríguez aber auf jeden Fall einverstanden. Und so standen wir an einem ziemlich diesigen Vormittag im Februar vor dem kleinen Weingut namens Viña de Martín.

Der Blick hinter die Pforten des Gutes erklärte schnell, warum das, was wir in Madrid verkosten konnten, so spannend und originell ist. 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 begeben. 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.

Letztendlich hat es Luis Ángel Rodríguez doch gereizt, eine „kleine Menge“ seiner Weine nach Deutschland zu exportieren.

2007 Viña de Martín „Dos Pasás“, weiß

maximal 6 Flaschen pro Kunde (23,73 €/Liter) € 17,80

Bereits das Bukett offenbart die ganze Aromenpalette einer frisch geschnitten Blumenwiese. Am Gaumen animierend lebendig, duftig und voller Aromen. Fein ziseliert und mit einem eleganten Schmelz im Abgang.

2005 Viña de Martín „Escolma Blanco“, weiß

maximal 3 Flaschen pro Kunde (45,33 €/Liter) € 34,00

Ausgebaut im Barrique. Kraft, Schmelz und mineralische Frische verbinden sich in diesem Wein zu einem spannenden Gesamtkunstwerk.

2006 A Torna Dos Pasás, rot

maximal 6 Flaschen pro Kunde (23,73 €/Liter) € 17,80

Kühlfruchtig und edel liegt dieser Wein im Glas. Am Gaumen eine feine, dunkle Würze, Konzentration, Pfeffer, Veilchen und Wildkräuter. Herrlich fein balanciert im Abgang.

2005 Viña de Martín „Escolma Tinto“, rot

maximal 3 Flaschen pro Kunde (45,33 €/Liter) € 34,00

Von der am höchsten gelegenen, steinigsten Parzelle des Gutes. Ein ganz eigenständiger, großer Rotwein für Entdecker.

Bodegas Antonio Moral – Ribera del Duero

Seit seinem ersten Jahrgang, dem 2003er, arbeiten wir mit Jorge Moral zusammen. Inzwischen werden die Unkenrufe immer lauter, dass hier eines der ganz großen Talente von Ribera del Duero schlummert. Auch heute noch arbeitet Jorge Moral hauptberuflich für Peter Sissek, der mit seinem legendären Pingus weltbekannt wurde. Das macht Jorge zum einen finanziell unabhängig, zum anderen hat er so in Peter Sissek, einen (kostenlosen) Berater zur Seite, wenn es um seine eigenen Weine geht. Und die haben sich in den Jahren qualitativ gemauert.

Nach wie vor bietet Jorge Moral nur zwei Weine an. Zum einen den Antonio Moral, der von einem Weinberg nahe der Hacienda Monasterio gelegen bei Bernardo stammt. In der Gemeinde La Horra bewirtschaftet Jorge zudem einen extrem alten Weinberg namens Vallejondo. Von dort kommt sein zweiter Wein. Die beiden jetzt verfügbaren Riberas unterscheiden sich schon wegen des Jahrgangs deutlich. Der **Ribera del Duero „Antonio Moral“** stammt aus dem delikaten und schon heute zugänglichen Jahrgang 2006. Er läuft wie Samt und Seide perfekt balanciert über die Zunge. Ein traumhafter Ribera del Duero, voll würziger Aromatik und feiner, trinkanimierender Kirschfrucht. Es ist eindeutig der beste Antonio Moral, den es bis dato gibt.

Der **Ribera del Duero „Vallejondo“** ist ein 2005er, ein klassischer Jahrgang, der Zeit verlangt. Die sinnliche Tiefe, die reiche Aromatik und die ausdrucksstarke Mineralik des Weines sind noch in ein feinherbes Tannin gehüllt. Die alten Reben (hier knapp 100 Jahre) verleihen dank ihrer besonders kleinen Trauben, die über wenig Saft und viel Schale verfügen, dem Wein ein geradezu barocke, aromatische Tiefe und zugleich reiches und nobles Tanningerüst. Nur wenige Kisten dieses Elixiers gelangen nach Deutschland (Erlangen), deshalb gilt hier eine limitierte Abgabe.

2006 Ribera del Duero „Antonio Moral“, rot

(23,73 €/Liter) € 17,80

2005 Ribera del Duero „Vallejondo“, rot

(36,67 €/Liter) € 27,50

