

## Die Rhône, für Entdecker

Man kann warten, bis der aktuelle Parker für die Rhône herauskommt, und sich dann ans Telefon hängen oder man macht sich selbst auf den Weg in den Süden. Wir bevorzugen Letzteres. Inzwischen haben wir uns ein kleines Netzwerk aufgebaut. Dazu gehören zum einen unsere Winzer, aber auch Sommeliers und Cavisten vor Ort, die uns mit spannenden Neuigkeiten versorgen. Deshalb finden Sie in unserem Sortiment eine ganze Reihe noch wenig bekannter Namen. Wenn, dann tauchen diese Weingüter als erstes in der französischen Fachpresse auf. Bis sie bei Robert Parker landen, dauert es immer etwas länger. Das ist auch gut so. Nachfolgend zwei (noch) echte Geheimtipps.

### Domaine Elodie Balme

Zum Glück hat Robert Parker die Weine dieser jungen Dame noch nicht entdeckt. Frankreichs Weinpresse ist dafür inzwischen schon voll des Lobes. Elodies Weinberge liegen wie die von Escaravaille in Rasteau und den angrenzenden Gemeinden und doch sind ihre Weine anders. Während Escaravaille mit überbordender Frucht und sattem Körper brilliert, präsentieren sich Elodies Weine elegant und fein. Hinzu kommt bei ihnen eine feine kräuterwürzige Aromatik, die an Thymian und weiße Blüten erinnert. Auf wunderbare Art und Weise strahlen diese Weine etwas Natürliches und Handwerkliches aus. Die Kraft des Südens ist hier wunderbar delikat verpackt.

Neu hinzugekommen ist in 2009 ein Weinberg in der Gemeinde Roaix, der kleinsten Appellation unter den Côtes du Rhône Villages. Dieser Weinberg ist in Terrassen angelegt und der Boden ist besonders fein und kalkhaltig. Bereits bei unseren Fassproben im Februar waren wir von der Güte der 2009er sehr angetan. Es ist ein Jahrgang, der Elodie regelrecht in die Hände spielt; denn 2009 tritt nicht mit der unbändigen Kraft und dem reichen Alkohol auf wie 2007. Bei gleichzeitig hohem Extrakt zeigen die 2009er mehr aromatisches Spiel und Frische. Die meisten Winzer stellen sie schon heute qualitativ über die 2007er.

**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 Südfrankreich 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!

**2009 „Terroir de Roaix“ Vin de Table, rot** (17,07 €/Liter) € **12,80**  
100% Grenache Noir aus der Gemeinde Roaix. Die Weinberge sind hier in Terrassen angelegt und mit roter Erde und roten Rollkieseln übersät. Ein wunderbar dichter und kraftvoller Wein, der dank des Bodens neben seiner Kraft über viel Finesse und eine feine Aromatik verfügt. Von dem Terroir Roaix werden wir in Zukunft sicher noch öfters hören.

**2009 Rasteau, rot** (19,73 €/Liter) € **14,80**  
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.

### Roucas Toumba – Eric Bouletin

Er ist Gourt de Mautens-Schüler, das merkt man sofort. Eric Bouletin redet nicht viel, er lebt bewusst zurückgezogen, macht lieber in aller Ruhe seinen Wein. Insider beschreiben ihn als den Jacques Reynaud von Vacqueyras. In der Appellation Vacqueyras, am Fuße der Dents de Montmirail, liegt das kleine Weingut Roucas Toumba (provenzalisch; dt.: ‚der umgefallene Fels‘) von Eric Bouletin. Neun Hektar sind es, die er von seinem Vater übernommen hat, verstreut auf unzählige kleine Parzellen. Darunter auch jener kleine Weingarten namens „Les Restanques de Cabassole“, ein wahres Kleinod, bestockt mit weit über 80 Jahre alten Reben.

Was zeichnet Eric Bouletin aus, was viele andere Newcomer nicht haben? Es ist die Art und Weise, jene Leidenschaft und Akribie, mit der er jeden einzelnen Rebstock hegt und pflegt, schneidet und bindet, als habe er schon jetzt eine Vorstellung, was dieser persönlich zum finalen Wein beitragen wird. Und es ist natürlich auch das gewisse Händchen, oder sagen wir Talent, mit dem er aus seinem Terroir Weine voller Kraft aber auch mit Anmut und Eigenständigkeit zaubert, wie es die Anderen nicht schaffen. Seine Weine sind das Spiegelbild ihrer Landschaft, voller sommerlicher Aromen und Gewürze, wie die Provence selbst. Und doch sind sie fein und edel wie ihr steiniger und geschichtsträchtiger Boden. Eric Bouletin arbeitet kompromisslos auf höchster Qualität. Man muss kaum noch erwähnen, dass er seine Weinberge naturnah, also biologisch bewirtschaftet, die Erträge drakonisch reduziert und natürlich auch im Keller absolut naturnah arbeitet.

**2009 „Pichot Roucas“ – Vin de pays de Méditerranée, rot** (9,27 €/Liter) € **6,95**  
Ein altes Fahrrad zierte das Etikett, es ist jenes, das Eric zu seinem 14. Geburtstag geschenkt bekam und mit dem er damals in die Weinberge radelte. Bereits dieser kleine Wein ist authentisch und spannend. Ohne Schnörkel und ohne Schminke bietet er vollen Trinkspaß, so wie man ihn sich von der Provence wünscht.

**2009 „Les Grands Chemins“ - Vin de table, rot** (15,33 €/Liter) € **11,50**  
Wir kennen die Geschichte in ähnlicher Form von Didier Barral und seinem Valinière. Im Jahrgang 2007 reichte Eric Bouletin seinen Vacqueyras „Les Grands Chemins“ bei der INAO zur sensorischen Prüfung ein, so wie es in Frankreich Vorschrift ist. Die Prüfungskommission bestand dabei zum großen Teil aus Mitgliedern der örtlichen Genossenschaft und die waren sich schnell einig, dass ein so dichter und konzentrierter Wein nicht typisch für einen Vacqueyras ist und verweigerten den Namen Vacqueyras. Eric fackelte nicht lange herum, verkaufte den Wein als Vin de Table und konnte so auf den Segen der örtlichen INAO verzichten. Da der Wein so gut bei den Kunden ankam, hat er es in den Nachfolgenden Jahren einfach bei der Bezeichnung Vin de Table belassen. Der 2009er ist für uns ein waschechter Vacqueyras, kraftvoll, würzig und wunderbar provenzalisch in seinem Aromenreichtum.



#### Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de





### 2008 Vacqueyras „Les Restanques de Cabassole“, rot

(32,67 €/Liter) € 24,50

„Les Restanques de Cabassole“ heißt dieser außergewöhnliche Weingarten, den die Familie Bouletin seit 1723 im Familienbesitz hält. Es handelt sich um eine der besten Terrassenlagen von Vacqueyras: ein kleiner 2 Hektar großer Garten, umgeben von Zypressen, Mandel- und Olivenbäumen. Der Boden ist übersät mit Steinen. Die jüngsten Grenachereben zählen hier stolze 80 Jahre, komplementiert wird der Wein mit etwas Syrah, der verleiht dem Wein seine zart florale Note, zudem ein wenig Mourvèdre und einem Hauch von alten Weißweinsorten. Die sind das Tüpfelchen auf dem i, so Eric Bouletin. Sie verleihen dem Wein bei aller Kraft etwas Feminines. Was wir hier im Glas haben, ist dementsprechend einzigartig und eigenständig zugleich. Auf der einen Seite wunderbar reich und konzentriert, ist dieser Vacqueyras aber auch ganz provenzalisch und duftig mit feinen Aromen von Oliven, Thymian und Wildkirschen. Am Gaumen absolut kraftvoll und ausdrucksstark aber doch kühl, distinguert und fein. Auch 2008 hat an der südlichen Rhône Großes zu bieten, sicher nicht in der Breite wie in 2007. Dieser 2008er ist der beste Beweis dafür.

### Clos des Papes

Clos des Papes ist der einzige Châteauneuf-du-Pape, der im Liv-ex Fine Wine 100 Index gelistet ist. Liv-ex, das ist jener Index, zum Beispiel mit dem Dow Jones vergleichbar, der die Wertsteigerung von Wein als Investment anzeigt und der von der gesamten deutschen Presse, von der FAZ bis zum FEINSCHMECKER zitiert wird, wenn es um Geldanlage in Form von Wein geht.

Warum erzählen wir Ihnen das? Weil Ihnen sicher schon aufgefallen ist, dass die Preise bei Clos des Papes je nach Jahrgang durchaus schwanken. Der 2007er ist unter 100 Euro kaum noch zu finden, den 2008er bekommen Sie bei uns jetzt in der Vorreservierung für € 39,50. Der Jahrgang 2007 ist bei Clos des Papes inzwischen ein gesuchter und spekulativer Jahrgang, der 2008er von den Spekulanten aktuell nicht gefragt. Gut so, denn Paul Avril beschreibt seinen 2008er als einen echten Klassiker: „2008 hat die Klasse der großen lange lagerfähigen Jahrgänge. Die Reife stellte sich zum gewünschten Zeitpunkt ein, und die Weine weisen eine tiefrote Farbe auf, besitzen sehr gute Säuregehalte und seidenweiche Tannine. Der 2008er ist nicht ganz so kraftvoll wie die letzten vier Jahrgänge, doch ist er sehr ausgewogen und besitzt eine große Finesse. Der Ertrag lag bei nur 17 hl/ha.“

Kurzum, es gibt wieder einen exzellenten Clos des Papes, frei jeglicher Spekulationszuschläge.

### 2008 Châteauneuf-du-Pape, rot

(52,67 €/Liter) € 39,50

## Prickelnde Deutschlandpremiere

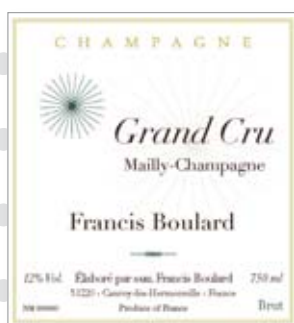
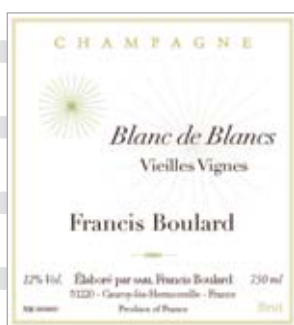
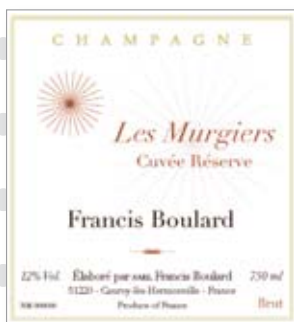
### Champagne Francis Boulard

Champagne – das ist ein Fest für die Sinne. Die besten ihrer Art verkörpern, wie kein anderer Schaumwein der Welt, Eleganz und Raffinesse. Bei einem Angebot, das heute fast ausschließlich von den großen Marken geprägt wird, ist aber bei weitem nicht alles Gold was glänzt. Jeder von uns hat das zur Genüge selbst erlebt. Dass Champagne zu weit mehr taugt, als nur Prestigegetränk zu sein, beweist ganz aktuell eine kleine Zahl von Winzern, die ihre Trauben nicht mehr, wie gewohnt, an die großen Häuser verkaufen, sondern daraus mit großem Erfolg ihren eigenen Champagne vinifizieren. Wie spannend so etwas schmecken kann, dafür ist Francis Boulard der beste Beweis.

Im Juni diesen Jahres gründete er sein Champagnerhaus, bereits im August, also zwei Monate später wurde er von der renommierten Weinzeitschrift La Revue du Vin de France als einziger in der Region mit dem begehrten Coup de Coeur ausgezeichnet. Francis Boulard ist in der Szene nämlich kein Unbekannter. Bis Ende 2009 leitete er das elterliche Weingut namens Raymond Boulard - dieses verkauft seine Trauben unter anderem an Bollinger. Und bereits hier hat er sich mit einer kleinen Linie selber vinifizierter Champagnes einen hervorragenden Namen gemacht. Sein 2004er Les Rachais wurde im Dezember 2009 von der Revue du Vin de France zusammen mit dem 2002er Roederer Cristal, dem 2002er Bollinger Grande Année, dem 1999er Jacques Selosse und dem 1998er Krug zu den fünf besten Jahrgangschampagnern gekürt.

Die Weinberge von Francis Boulard liegen vorwiegend in den so genannten Montagnes de Reims und sind mit Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt. Das Terroir und die roten Sorten sorgen für einen besonders weinigen, komplexen und feinen Champagne. Champagne entsteht im Weinberg, darauf legt er großen Wert. Das sei in der Champagne keine Selbstverständlichkeit, meint er und gibt uns zu bedenken, dass hier immer noch die höchsten Hektarerträge von allen AOC-Weinen Frankreichs eingefahren werden. Eine aufwendige Bodenbearbeitung oder gar biologische Bewirtschaftung der Weinberge, so wie er sie praktiziert, sei hier noch immer selten.

Und so tritt Francis Boulard auf beeindruckende Art den Beweis an, wie Champagne schmecken kann, wenn man im Weinberg aufwendig arbeitet, die Erträge sinnvoll reduziert und auf reife, hochkarätige Grundweine setzt. Um den besonders feinen und ausgewogenen Charakter dieser Grundweine zu unterstreichen, besitzen seine Champagnes eine besonders feingliedrige und zarte Perlage. Die Dosage ist mit maximal 5-6 g/l bewusst sehr niedrig gehalten und doch schmecken sie im Vergleich zu den deutlich höher dosierten Markenchampagnes viel ausgewogener. Man schmeckt eben die herausragende Qualität der Trauben und die Güte der Lagen, darauf ist Francis Boulard zu Recht stolz. Schon jetzt übersteigt die internationale Nachfrage die jährliche Produktion, weswegen Francis Boulard bereits fünf Monate nach seiner Gründung keine Neukunden mehr aufnehmen kann. Wir sind sehr stolz, als sein deutscher Importeur agieren zu dürfen.





**Champagne „Les Murgiers“ Cuvée Réserve Brut, weiß** (36,67 €/Liter) € **27,50**

**Champagne „Les Murgiers“ Cuvée Réserve Brut, weiß** **MAGNUM 1,5l** (42,67 €/Liter) € **62,00**

70% Pinot Meunier und 30% Pinot Noir aus der Vallée de la Marne auf Ton und kalkhaltigem Boden. Feinduftige Nase mit Noten von reifen Äpfeln, weißen Blüten, Holunder und feinen nussigen Komponenten. Am Gaumen feingliedrig, saftig-weinig und burgundisch in seinem feinen Schmelz. Ein exzellenter Aperitif-Champagne.

**Champagne Blanc de Blancs „Vieilles Vignes“ Brut, weiß** (39,33 €/Liter) € **29,50**

100% Chardonnay, von 35 Jahre alten Reben des Massif de Saint Thierry auf kiesig-kalkigem Boden. Wunderbar duftig, lebendig, voller Energie, Spiel und Mineralität, so wie ein mineralischer Burgunder. Ein herrlicher Mix aus weißen Blüten, Feuerstein und reifen Zitrusfrüchten.

**Champagne Grand Cru „Maily“ Brut, weiß** (43,33 €/Liter) € **32,50**

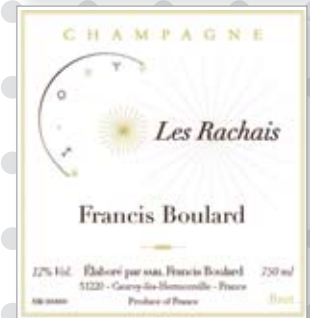
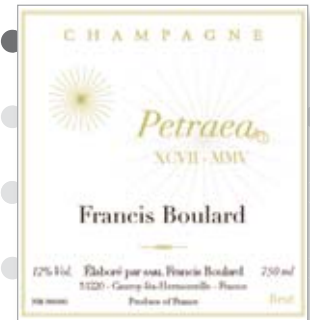
90% Pinot Noir und 10% Pinot Meunier auf stark kalkhaltigem Boden in den Montagnes de Reims. Tiefgründig und edel in seinem Bukett. Am Gaumen noch jugendlich, mit viel Substanz und Tiefgang.

**Champagne „Patrea“ Réserve perpétuelle Brut Nature** (56,00 €/Liter) € **42,00**

60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Der Grundwein für diesen Champagne wird in einer Art Solera hergestellt. Jedes Jahr werden den Holzfässern 25% Wein entnommen und durch den neuen Jahrgang aufgefüllt. Den Grundstock bildet der Jahrgang 1997. Fast mehr ein Wein als ein Champagne, so zart ist hier die Perlage. Einzigartig vielschichtig spannt sich das Aroma von jugendlich-exotischer Frucht bis hin zu noblen Reifetönen. Ein Unikat, zu genießen als Solist.

**2005 Champagne „Les Rachais“ Brut Nature, weiß** (64,00 €/Liter) € **48,00**

100% Chardonnay von einer Parzelle mit 43 Jahre alten Reben des Massif de Saint Thierry auf kiesig-kalkigem Boden. Der Weinberg wird biologisch dynamisch gepflegt. Ein großartiger Jahrgangschampagne, dem man noch mindesten fünf Jahre Reife gönnen sollte.



## Elsass, ja bitte...

### Domaine Etienne Loew – neu im Sortiment

Natürlich gibt es bei uns in Deutschland inzwischen ausreichend hochkarätige Weißweine, und dennoch lohnt sich der Blick über den Rhein allemal; denn auch das Elsass ist aus seinem Dornröschenschlaf der 80er Jahre erwacht, eine junge Winzergeneration übernimmt hier mehr und mehr das Ruder. Etienne Loew gehört ohne Zweifel zu den spannendsten unter den jungen Elsässern. Das unterstreichen auch die hohen Bewertungen, ob bei Robert Parker (2007 Riesling Altenberg 93 Punkte) oder im Le Classement 2010. Geradezu besessen setzt Etienne Loew auf Qualität und vor allem auf Authentizität bei seinen Weinen. Es sind echte Naturburschen, die, wie er sagt nicht unbedingt jedem schmecken müssen. Über einen Mangel an Nachfrage muss er sich aber keineswegs beschweren, denn viele seiner Weine sind immer bereits wenige Monate nach der Abfüllung ausverkauft.

Insgesamt 6 Hektar bewirtschaftet er, und es sollen auch nicht mehr werden; denn nur so kann er vom Rebschnitt bis zur Abfüllung alles selber bewerkstelligen. Seine Weinberge liegen im Norden des Elsass, westlich von Straßburg. Es sind allesamt kleine Parzellen, die Etienne aufwendig - alle einzeln - in seinem Keller ausbaut. Seine Erträge sind drakonisch gering, was sich in einer geradezu barocken Mineralität widerspiegelt. Alle Weine vergären ausschließlich auf den eigenen Hefen, die ökologische Weinbergspflege wie auch ein absolut natürlicher Ausbau im Keller sind für ihn selbstverständlich. Heraus kommen Weine, die so spannend und einzigartig sind, wie wir es uns von der jungen Winzergeneration in Deutschland auch des Öfteren wünschen würden.

**2009 Riesling „Ostenberg“, weiß** (18,40 €/Liter) € **13,80**

Der alte Weinberg der Abtei von Marmoutier ist eine reine Südlage, zusammengesetzt aus vielen kleinen Parzellen auf reinem Muschelkalkboden. In der Nase reichlich Exotik mit rosa Grapefruits und Maracuja, unterlegt mit einer feinen Mineralik. Am Gaumen baut dieser Riesling ein wunderbares Spiel von Kraft und feiner Würze auf. Ein Riesling mit einem tiefen Kern und viel Potenzial.

**2009 Riesling Grand Cru „Altenberg de Bergbieten“, weiß** (21,07 €/Liter) € **15,80**

Roter Mergel bedeckt den felsigen Boden aus Muschelkalk. Bereits in der Nase meint man förmlich den steinigen Boden zu riechen, Holunder und Feuerstein geben sich ein Stelldichein. Im Mund vermischen sich Aromen von Weinbergpfirsich und weißen Blüten. Im Abgang getragen von einem enormen Extrakt und einer leicht salzigen Mineralik.

**2009 Muscat d'Alsace „Les Marnes Vertes“, weiß** (17,07 €/Liter) € **12,80**

Einer der besten Muscats, die wir je verkostet haben. Glasklar und duftig in der Nase mit Aromen von Eisenkraut und Minze. Am Gaumen wunderbar animierend und elegant. Besonders fein und duftig kommt in diesem Wein der Muskatteller zur Geltung.

**2009 Gewürztraminer „Westhoffen“, weiß** (17,07 €/Liter) € **12,80**

Ein ganz typischer Gewürztraminer mit einem herrlichen klaren und reifen Duft nach Rosen und Lavendel. Am Gaumen betörend in seinem Spiel, perfekt balanciert mit einer zarten Restsüße und fein ziseliertes Säure.



## Jura, aber burgundisch

### Domaine Ganevat

Über zehn Jahre lang war Jean-François Ganevat als Betriebsleiter der Domaine Marc Morey in Chassagne-Montrachet tätig und hat diese mit zu einem der angesehensten Betriebe der Appellation gemacht. Jetzt macht er auf dem elterlichen Weingut im Jura auf sich aufmerksam. Als wir Ihnen vor genau einem Jahr seine Weine erstmals vorstellten, hatten wir, ehrlich gesagt, mit einer so großen Resonanz nicht gerechnet; denn das, was Jean-François Ganevat hier macht, sind absolut Terroir geprägte, hocheigenständige Weine. Er hat sich nämlich die kühne Aufgabe gestellt, hier im Jura große Weißweine aus der Rebsorte Chardonnay zu gewinnen, die den besten Weinen aus dem Burgund nicht nachstehen sollen. Dabei geht es ihm nicht darum, das Burgund zu kopieren, sondern vielmehr darum, Weine mit einem unverkennbaren Terroircharakter zu gewinnen, eben dem Terroir des Jura. Am ehesten könnte man sie als eine Mischung aus exzellentem Chablis und einem Puligny-Montrachet beschreiben.



Neben seinen Chardonnays pflegt Jean-François aber auch bewusst regionale Rebsorten wie Poulsard, Savagnin und Trousseau und natürlich den oxydativ ausgebauten Côtes du Jura. Die französische Weinpresse ist inzwischen schon auf ihn aufmerksam geworden. Bettane & Desseauve feiern Ganevat als „die Neuentdeckung des Jahres 2009“, und blättert man im Internet, so stößt man zunehmend auf Verkostungen, in denen Ganevats Chardonnays selbst renommierten Domänen weit mehr als Paroli bieten. Die Rotweine und die Cuvée de Garde sind ab Februar 2011 verfügbar.

**2008 Chardonnay „Florine“, weiß**

(22,00 €/Liter) € 16,50

Jean-François' „Florine“ ist ein bestens strukturierter Chardonnay mit feinem exotischen Fruchtspiel und zugleich packender Mineralität. Sowohl im Bukett als auch am Gaumen herrlich offen und expressiv, Quitten und Maracuja vermischen sich mit Noten von frischem Brot und gerösteten Nüssen. Eine feine Mineralität kleidet den Wein ein, so dass er perfekt fokussiert und elegant über die Zunge gleitet.

**2008 Chardonnay „Chalasse Vieilles Vignes“, weiß**

(28,67 €/Liter) € 21,50

Die Reben dieser Parzelle wurden 1902 gepflanzt. Reichtum, Reife und Präzision verschmelzen hier zu einem großartigen Weißwein. Ein absolut eigenständiger, großer Chardonnay, der nicht für den schnellen Genuss gemacht wurde. Der aromatische Reichtum, der von den sehr alten Reben herrührt, ist hier in eine derart edle und tiefgründige Mineralik gebettet, dass der Wein uns heute erst seine oberste Schicht offenbart. Dekantieren Sie diesen Wein bitte zwei Stunden vorher.

**2008 Chardonnay „Les Grands Teppes Vieilles Vignes“, weiß**

(30,00 €/Liter) € 22,50

Die Reben dieser Parzelle wurden 1919 und 1920 gepflanzt. Er ist der mineralischste der beiden großen Chardonnays von Jean-François. Der Fokus dieses Weines liegt in seiner einzigartigen Präzision und seiner fast archaischen Geradlinigkeit. Dabei ist die Reife und Aromatik enorm, die fein kalkige und noble Mineralik gibt hier den Ton an bis lang in den Abgang hinein. Dekantieren Sie diesen Wein bitte zwei Stunden vorher.

**2008 Savagnin „Chalasse Marne Bleue“, weiß**

(35,33 €/Liter) € 26,50

100% Savagnin, die alte Rebsorte des Jura, die mit dem Traminer verwandt ist. „Ouillé“, was bedeutet NICHT oxydativ ausgebaut. Die Würzigkeit der Nase ist in eine zitronige Frische gebettet. Herrlich reich und exotisch am Gaumen und von einer nicht endend wollenden messerscharfen Mineralität im Abgang. Gesamtproduktion 600 Flaschen.



# Deutschland, die Zeit ist reif...

...für deinen Nachwuchs; denn Deutschlands junge Winzergeneration zeigt immer eindrücklicher, dass sie sich hinter den großen Namen nicht mehr verstecken muss.

## Unsere Entdeckung des Jahres 2010 in Deutschland

### Weingut Axel Köhler - Rheinhessen

Sich in der Fülle der aufstrebenden, jungen deutschen Weingüter zurechtzufinden, fällt inzwischen schon fast schwer. Axel Köhler ragt hier jedoch so deutlich heraus, dass man in den nächsten Jahren noch viel von ihm hören wird. In einer Vielzahl der besten deutschen Restaurants ist er bereits mit seinen Weinen präsent.

Da sich sein kompromisslos auf Qualität orientiertes Denken nicht mit den traditionellen Strukturen des elterlichen Betriebs vertragen, war er viele Jahre bei einigen der besten Winzer in Deutschland, im Elsass und in Burgund tätig. Die ausgiebigen Lehr- und Wanderjahre kommen ihm heute zugute, hat er doch zum Beispiel bei Louis Latour in Burgund, bei Marc Kreydenweiss im Elsass, Il Caberlot in Italien oder Rebholz in Deutschland gearbeitet. Zum Jahrgang 2007 ging der Senior Koehler schließlich in Rente und machte so den Weg frei für seinen Sohn Axel.

Die Weinberge, insgesamt 7 Hektar, liegen in den Gemeinden Alzey, Heimersheim und Wendelsheim in der so genannten Rhein Hessischen Schweiz. Damit verfügt Axel Koehler über zwei herausragende Terroirtypen. Zum einen über Kalkstein und Kalkmergel und zum anderen über den so genannten Rotliegenden, ein Vulkangestein mit Melphyr und Porphyrböden. Inzwischen werden alle Weinberge organisch bewirtschaftet. Aufwendig werden in mehreren Durchgängen ausschließlich vollreife, aber gleichzeitig gesunde Trauben gelesen.

Das Besondere an den Weinen von Axel Koehler aber ist die kompromisslose Art, mit der sie gemacht werden. Koehlers Philosophie lautet nämlich soviel wie nur möglich vom Ursprung aus dem Weinberg in die Flasche zu füllen. Daraus erklärt sich, dass seine Weine absolut unmanipuliert sind. Es sind im wahrsten Sinne des Wortes naturbelassene Weine. So wird der Most nie vorgeklärt und vergärt komplett auf den eigenen wilden Hefen. Auch die Gärtemperatur steuert Axel Köhler nicht, seine Weine vergären in kleinen Gebinden, Stückfässern und Steingutfässern. Als Presse verwendet er unter anderem eine alte Holzpresse. In Burgund hat er deren Vorzüge kennen gelernt. Begeistert schildert er, wie vielschichtig bereits hier der Saft schmeckt, der sanft aus der Kelter läuft. Bis Juni liegen alle Weine auf der Hefe und werden erst dann abgezogen und gefüllt.

Heraus kommen echte Charakterweine, ganz so wie wir sie lieben. Es sind Weine, die nicht auf eine Primärfucht getrimmt sind, sondern glasklar ihr Terroir widerspiegeln. Alle Weine besitzen eine absolut phänomenale Mineralik und Präzision, wie wir sie selbst bei vielen Großen Gewächsen selten finden. Damit sie ihr Aromenspektrum voll entfalten können, empfiehlt Koehler, sie gut zu belüften, sei es in einer Karaffe oder in der geöffneten Flasche.

**Für uns ist Axel Koehler D I E Entdeckung des Jahres 2010 in Deutschland!**

**2009 Riesling trocken, weiß**

(10,60 €/Liter) € 7,95

Der VINISÜD-Tipp. Edel und glasklar ist die Nase, reife Quitten, Kräuter und ein Hauch Vanille steigen empor. Am Gaumen strahlt dieser Riesling förmlich und blüht mit seinen Aromen von Weinbergpfirsich, Wiesenkräutern regelrecht auf. Die ganze Aromatik wird getragen von einer präzisen und zugleich noblen Mineralik, wie man sie bei einem Riesling dieser Preisklasse wohl kaum ein zweites Mal findet. Im Abgang herrlich trocken und mit einem langen Abgang. Trinken 2010-2014

**2009 Grauburgunder trocken „Heimersheim“, weiß**

(14,40 €/Liter) € 10,80

Nicht nur in puncto Riesling ist Axel Köhler eine Entdeckung, auch seine Grauburgunder besitzen eine Klasse, wie wir sie in Deutschland bis heute nur sehr selten gefunden haben. In seiner Farbe reif und goldgelb, und auch die Nase betört mit gelben Früchten, einer feinen rauchigen Note und frischen Kräutern. So reif und verschwenderisch er duftet, so wunderbar fein und edel liegt er am Gaumen. Mit einem feinen Schmelz kleidet er den Gaumen, die Textur ist herrlich edel und lang.







**2009 Riesling trocken „Heimersheim“, weiß** (15,33 €/Liter) € **11,50**

Noch verhalten präsentiert sich der Heimersheimer Riesling. Seine noble Aromatik schlummert noch in einem mineralischen Körper. Mit laserstrahlartiger Präzision läuft der Wein über die Zunge, spielt mit seinen Aromen von Zitronenmelisse und Zitrusfrüchten. Man meint förmlich einen Mix aus exotischen Früchten und flüssigem Gestein auf der Zunge zu spüren. Lang und edel in seinem Abgang. Trinken ab 2011-2018

**2009 Grauburgunder trocken „Balzhecke“, weiß** (22,00 €/Liter) € **16,50**

Ein gewaltiger Mix aus Terroir, Feuerstein, reifen Früchten und Kräutern. Mit enormem Extrakt liegt der Wein am Gaumen, die feine Fruchtsüße wird von einer salzigen Mineralik begleitet. Ein Grauburgunder, den man so in Deutschland kaum erwartet und den man eher einem der Topbetriebe des Elsass zuschreiben würde.

**2009 Riesling trocken „Alzeyer Rotenfels“, weiß** (24,67 €/Liter) € **18,50**

Der große Riesling von Axel Koehler ist eine absolute Wucht, die Erträge lagen unter 30 hl/ha. Reich und breit gefächert ist sein Spiel von Pfirsichen, Quitten und gelben Früchten. Die Mineralik ist aber so dicht, dass der Wein nobel und fein am Gaumen liegt. Perfekt ist das Spiel von Frucht und Frische, eine feine salzige Note liegt im Finish. Ein absolut handwerklicher Riesling, wie aus einer fast vergessenen Zeit, ein zeitloser Klassiker, wie er inzwischen leider zu selten geworden ist. Ob einem diese Stilistik gefällt ist eine Sache, zur absoluten Referenzklasse für Rheinhessen gehört er allemal.

## Ausgezeichnet als „Rieslingkollektion des Jahres“ und „bester trockener Riesling“ Weingut Rings - Pfalz

Es war die wohl umfassendste Riesling-Probe überhaupt. Für den diesjährigen Riesling-Preis der Zeitschrift Weinwirtschaft des Meininger Verlags verkostete eine 78-köpfige Jury über mehrere Tage knapp 1300 Rieslinge des Jahrgangs 2009 aus Deutschland.

**Gleich zwei Mal konnten Andreas und Steffen Rings auf dem Siegertreppchen den Platz 1 einnehmen.** Einmal für die Auszeichnung **"Kollektion des Jahres"**. Kein anderes deutsches Weingut konnte mit seiner gesamten Rieslingpalette so lückenlos überzeugen wie die Beiden. Ihr weiterer Platz 1: Für Ihren 2009er Riesling **Kallstadter Saumagen** erhielten sie mit 93 Punkten **die höchste Punktzahl** von der Jury. Dieses Podest teilen sie sich mit dem renommierten Weingut Bassermann-Jordan. Zitat Weinwelt August-September 2010: "Die Kollektion des Jahres kommt von zwei jungen Männern aus Freinsheim, aus einem noch jüngeren Weingut und ist ein Beispiel für die neue Generation Pfalz. Andreas und Steffen Rings sind Brüder und haben ein Ziel: *Wir wollen die Unterschiede unserer Lagen zeigen.* Was ihnen mit der 2009 Kollektion so sehr gelungen ist, dass sie alle anderen hinter sich gelassen haben."

**2009 Riesling trocken „Kalkmergel“, weiß** (10,53 €/Liter) € **7,90**

Ein exzellenter Einstieg, der zeigt wo es hier langgeht. Kompromisslos trocken, die perfekte Liaison zwischen Rieslingfrucht und feinen, steinigen Komponenten.

**2009 Riesling trocken „Freinsheim“, weiß** (15,33 €/Liter) € **11,50**

Der 2009er Riesling „Freinsheim“ besitzt eine feinduftige Zitrusnase. Am Gaumen jugendlich, mit klarem mineralischem Druck, saftiger Frucht und schöner Tiefe. Etwas zum Kauen.

**2009 Riesling trocken „Ungstein“, weiß** (18,40 €/Liter) € **13,80**

Der subtile und duftige Riesling. Am Gaumen mit einer feinen, tief gründigen Frucht, feinen Kräuternoten, geschliffen in der Mineralik und perfekt balanciert in seiner Säure.

**2009 Riesling trocken „Kallstadter Saumagen“, weiß** (26,40 €/Liter) € **19,80**

Er hat zwar die höchste Punktzahl aller trockenen Rieslinge in 2009 in den Zeitschriften Wein&Markt und Weinwirtschaft erreicht und dennoch ist er alles andere als ein Probenwein. Absolut geradlinig, kristallin in seiner Mineralik, fast noch ein wenig kantig, dafür aber extrem lang und mit viel Potenzial.

## „Jedes Jahr ein Stückchen besser“

### Weingut Stefan Winter - Rheinhessen

Inzwischen ist die komplette 2009er Rieslingkollektion von Stefan Winter lieferbar. Während der Gutswein einen saftig-runden Einstieg bietet, besitzen die Lagenweine, angefangen beim Kalkstein eine präzise Terroirprägung. Ganz nach Stefans Motto: *„Jedes Jahr ein Stückchen besser.“*

**2009 Riesling trocken, weiß** (9,07 €/Liter) € **6,80**

Ein Riesling mit reichlich exotischen Früchten, Weinbergpfirsich und Maracuja. Weich und rund am Gaumen, mit einer sehr reifen, bekömmlichen Säure und einem kräutrig-würzigen Abgang.

**2009 Riesling trocken „Kalkstein“, weiß** (15,33 €/Liter) € **11,50**

Für seinen Riesling „Kalkstein“ hat Stefan Winter die Parzellen mit den ältesten Reben und dem steinigsten Boden ausgewählt, dieses Terroir prägt den Wein. Zupackend in seiner Aromatik, die hochkonzentrierte, weit aufgefächerte Frucht ist in eine strahlende Mineralität gebettet. Bestechend fokussiert läuft der Wein über die Zunge und hinterlässt eine Spur von reifen Pfirsichen, Aprikosen und Wildkräutern.

**2009 Riesling trocken „Geysersberg“, weiß** (21,07 €/Liter) € **15,80**

Wie gewohnt kommt auch dieses Jahr der Geysersberg femininer daher als sein Bruder, der Leckerberg. Duftig und verspielt ist das Bukett, es verströmt reife Pfirsiche und würzige Kräuter. Am Gaumen herrlich trocken und zugleich weich, mit einer reifen, satten Frucht. Im Abgang getragen von einem feinen Spiel zwischen Frucht und animierender Frische.

**2009 Riesling trocken „Leckerberg“, weiß** (21,07 €/Liter) € **15,80**

Der 2009er Riesling Leckerberg von Stefan Winter hat uns absolut begeistert. Dicht gewoben liegt der Wein im Glas. Bereits in der Nase sind die feinen mineralischen Noten wunderbar erkennbar. Der Wein wurde ausschließlich spontan, also auf den weinbergeigenen Hefen vergoren. Er ist ein ganzer Basar von Quitten, Pfirsichen und reifen Äpfeln. Kraftvoll aber zugleich fein und vielschichtig liegt er am Gaumen. Die reife, satte Frucht ist perfekt in eine fein ziselierte Frische eingebunden, der Abgang ist wunderbar lang und edel. Ein Spitzenriesling zu einem absolut fairen Preis.



# WEINPROBEN BEI VINISÜD

## Große VINISÜD-Hausmesse in Erlangen

Freitag, 15. Oktober 2010 von 12 bis 19 Uhr & Samstag, 16. Oktober 2010 von 10 bis 16 Uhr

## Große VINISÜD-Hausmesse in München

Sonntag, 24. Oktober 2010 von 11 - 18 Uhr  
Ort: Restaurant Dukatz, Maffeistr. 3, 80333 München

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

Sonderofferten	
<b>Domaine Georges Lignier</b>	
2006 Clos Saint Denis Grand Cru statt € 69,99	49,00
2006 Clos de la Roche Grand Cru statt € 76,00	59,00
2006 Bones Mares Grand Cru € 98,00	79,00
Weitere Offerten unter <a href="http://www.vinisud.de">www.vinisud.de</a>	
<b>Domaine Elodie Balme</b>	
2009 Vin de Pays de Vaucluse, rot	7,90
2009 Côtes du Rhône, rot	9,90
2009 Vin de Table „Terroir de Roaix“, rot	12,80
2009 Rasteau, rot	14,80
<b>Roucas Toumba – Eric Boulet</b>	
2009 „Pichot Roucas“, rot	6,95
2009 Les Grands Chemins Vin de Table, rot	11,50
2008 Vacqueyras „Les Restanques de Cabassole“, rot	24,50
<b>Clos des Papes</b>	
2008 Châteauneuf-du-Pape, rot	39,50
<b>Champagne Francis Boulard</b>	
Champagne „Les Murgiers“ Cuvée Réserve Brut, weiß	27,70
Champagne „Les Murgiers“ Rés. Brut MAGNUM 1,5l	62,00
Champagne Blanc de Blancs „V. Vignes“ Brut, weiß	29,50
Champagne Grand Cru „Mailly“ Brut, weiß	32,50
Champagne „Patrea“ Brut Nature, weiß	42,00
2005 Champagne „Les Rachais“ Brut Nature, weiß	48,00
<b>Domaine Etienne Loew</b>	
2009 Riesling „Ostenberg“, weiß	13,80
2009 Riesling Grand Cru „Altenberg Bergbieten“, weiß	15,80
2009 Muscat d'Alsace „Les Marnes Vertes“, weiß	12,80
2009 Gewürztraminer „Westhoffen“, weiß	12,80

<b>Domaine Ganevat</b>	
2008 Chardonnay „Florine“, weiß	16,50
2008 Chardonnay „Chalasse Vieilles Vignes“, weiß	21,50
2008 Chardonnay „Grands Teppes Vieilles Vignes“, weiß	22,50
2008 Savagnin „Chalasse Marne Bleue“, weiß	26,50
Côtes du Jura „Cuvée de Garde“, oxydativ ab 2/2011	19,50
2008 Trousseau „Plein Sud“, rot ab 2/2011	18,50
<b>Weingut Axel Koehler</b>	
2009 Riesling trocken, weiß	7,95
2009 Grauburgunder trocken „Heimersheim“, weiß	10,80
2009 Riesling trocken „Heimersheim“, weiß	11,50
2009 Grauburgunder trocken „Balzhecke“, weiß	16,50
2009 Riesling trocken „Alzeyer Rotenfels“, weiß	18,50
<b>Weingut Rings</b>	
2009 Riesling trocken „Kalkmergel“, weiß	7,90
2009 Riesling trocken „Freinsheim“, weiß	11,50
2009 Riesling trocken „Ungstein“, weiß	13,80
2009 Riesling trocken „Kalstadter Saumagen“, weiß	19,80
<b>Weingut Stefan Winter</b>	
2009 Riesling trocken, weiß	6,80
2009 Riesling trocken „Kalkstein“, weiß	11,50
2009 Riesling trocken „Geyersberg“, weiß	15,80
2009 Riesling trocken „Leckerberg“, weiß	15,80
<b>Mein ganz persönliches Probierpaket, je 1 Flasche frei Haus:</b>	

Hiermit bestelle ich:

Name \_\_\_\_\_

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

Straße \_\_\_\_\_

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

Kontonummer \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

\_\_\_\_\_

Gegen Rechnung

Unterschrift