

# Les Vins

## Mehr Information:

[www.weinkultur.de](http://www.weinkultur.de)  
[www.lesgrainsnobles.de](http://www.lesgrainsnobles.de)

|  |    |
|--|----|
| Einleitungen                               | 1  |
| Sallet, Thevenet, Large                    | 2  |
| Perret, Chave, Gonon, Clape ,<br>Balthasar | 3  |
| Grand Ribe, Perdrix, Mas Carlot            | 4  |
| Coste, Jonquieres, Montés                  | 5  |
| Poudroux, La Vista, Gardies, Avril         | 6  |
| Davenne , Brocard                          | 7  |
| Landanger, Forey, Jacob                    | 8  |
| Capitain, Rolet, Joly, Rostaing            | 9  |
| Claude Dietrich / Blanck – Elsass          | 10 |
| Deutschland, Österreich, Italien<br>Kühn   | 11 |
| Herzinger, Machherndl, Angerer             | 12 |
| Bauer, Sommer, Rotweinstrategien           | 13 |
| Italien, Veglio                            | 14 |
| Veglio, Pian dell'Orino                    | 15 |
| Poggio al Sole, Corzano e Paterno          | 16 |
| Mehr Italien, Tiraboschi                   | 17 |
| Foradori, Ripasso, Brände                  | 18 |
| Probenotizen Frankreich                    | 19 |
| Probenotizen D, I, Ö                       | 27 |

## Abholfest:

### Wochenende 14./15. Juni

Die Abholung der Weine ist wie immer verbunden mit dem Hallenfest!

Dort kann man natürlich Weine probieren und den einen oder anderen noch kaufen. Es gibt wieder den Comté und so manches mehr!

## Les Vins

### Zu Besuch bei Freunden

Montag früh kurz vor acht laden wir noch einige Flaschen bei Claude Dietrich ein, die wir unseren Winzern mitbringen. Insbesondere die Gewurztraminer sind in den anderen Regionen immer beliebt. Und dann beginnt unsere Reise, die uns bis nach Perpignan führen wird. Wegen der Grand Journées des Vins de Bourgogne, die wir uns dieses Mal ersparen, haben wir die klassische Reihenfolge Burgund, Beaujolais, Rhône und Südfrankreich umgestellt, wir beginnen mit dem Maconnais und Beaujolais, sind am Dienstag in der nördlichen Rhône bei Perret, Pochon, Clape und Gonon. Zum ersten Mal werden wir Frank Balthasar besuchen, den Winzer, den wir letztes Jahr bei der Verkostung der Weine von Cornas kennengelernt haben. Die Domaine de la Grande Ribe, die wir danach eingepflanzt haben, ist inzwischen mit fast allen Flächen als

Ökobetrieb zertifiziert.

Am Donnerstag beginnen wir mit Château St. Louis-la-Perdrix und sind danach bei Nathalie Blanc-Marès Domaine Mas Carlot.

Nachmittags werden wir dann wohl im neuen Keller der Domaine Belles Pierres bei Monica und Damien Coste probieren. Insbesondere die roten und weißen Clauzes de Jo bieten ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Am nächsten Morgen werden wir noch einmal Château Jonqueyres besuchen. Dort waren wir vor ein paar Jahren, die Weine gefielen uns, wir hatten uns dennoch gegen die Aufnahme entschieden, weil sich ihr Programm sehr mit dem von Mocci überschneidet. Von ihm haben wir uns nach seinen exorbitanten Preiserhöhungen getrennt, so dass jetzt Raum für eine neue Domaine ist. Wir sind insbesondere gespannt auf die Weine des Jahrgangs 2001, die

## Les Grains Nobles

jetzt optimal zu trinken sein dürften.

Am frühen Nachmittag sind wir dann bei Etienne Montès, sein Masia M hat den neuen Namen La Colomina bekommen.

Danach werden wir mit Jeremie Gaik die Domaine de Poudroux besuchen und dort den beliebten Mes Amis probieren. Wir nehmen diese Domaine in unser Programm auf als Ersatz für Deu, der in den letzten Jahren seine Preise sehr stark erhöht hatte, und für Georges Puig, dessen Verkaufspraxis uns nicht mehr gefiel.

Samstag Morgen probieren wir bei Gardies, unserem Lieblingswinzer im Roussillon.

Danach verbringen wir schreibend das Wochenende in Châteauneuf-du-Pape, wo wir am Montag früh Vincent Paul Avril zu seiner Wahl als weltbesten Winzer des Jahres 2007 gratulieren können.

Fortsetzung Seite 2

### Italien, Österreich und Deutschland - Weinreisen bestimmen unseren Jahrestakt

Unser Bericht über das Frühjahrsprogramm Italien, Österreich und Deutschland basiert auf eine lange Weinreise durch den Norden Italiens im November vorigen Jahres, den Besuch der Fachmesse in Meran, einer Weinreise durch Österreich Ende Januar und einer Rheingaureise. Die ProWein im März dieses Jahres diente der Kontaktpflege und der Abrundung von Eindrücken.

In Italien war eine gute Ernte gerade eingebracht und wir schauten in zufriedene Gesichter. Das Weinjahr 2007 hatte früh begonnen, die Gärung machte keine Probleme

und die Jungweine hatten viel Frucht und Körper. Wieder ein großes Jahr in Norditalien!. Die Besuche bei "unseren" Winzern brachte viel Bestätigung für unsere Auswahl, aber wir haben auch einige Entdeckungen mitgebracht. So kommen wir an Poggio al Sole im Chianti nicht vorbei und im Piemont wollen wir zukünftig mit Mauro Veglio zusammenarbeiten, der einen Steinwurf von La Morra entfernt außergewöhnliche Barolo, Barbera und Dolcetto produziert.

Im Trentino durchstreiften wir das Cembratal und wurden fündig. In Österreich waren schon einige Weißweine

abgefüllt, aber die meisten lagen noch in den Stahltanks. Wir staunten über das, was wir im Glas hatten, denn das Superjahr 2006 hat die Latte für die Qualität der österreichischen Weine sehr hoch gelegt. 2007 war ein heißes und trockenes Jahr. Aber rechtzeitig kam im August der Regen. Die Ernte begann durchweg drei Wochen früher als normal, sie dauerte aber auch länger. Während der Ernte fiel vom 17. bis zum 26. Oktober viel Regen, aber die Trauben waren sehr gesund.

Fortsetzung Seite 11



Narzissen blühen bei Sallet

## Fortsetzung von Seite 1 . Zu Besuch bei Freunden

Dann geht es ins Burgund, genauer ins Chablis, wo wir zunächst bei Clotilde Davenne auf der Domaine du Temps Perdus probieren werden. Am nächsten Morgen geht es weiter mit Domaine de la Sainte Claire von Jean-Marc Brocard, der allerdings zu

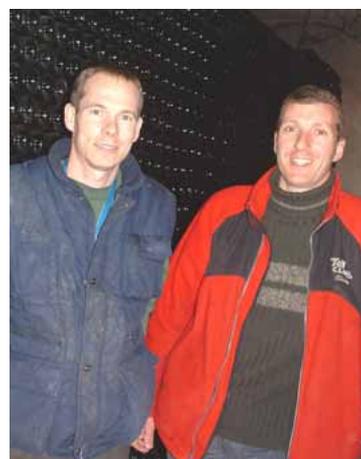
dieser Zeit seine Weine auf der ProWein in Düsseldorf vorstellt. Am Nachmittag sind wir zunächst bei der Domaine de la Pousse d'Or und danach in Vosne-Romanée bei Régis Forey. Der letzte Tag beginnt auf der Domaine Lucien Jacob, danach lernen wir den Sohn von Patrice Capitain kennen,

der in den väterlichen Betrieb eingestiegen ist.

Danach geht es ins Jura zu Rolet, der letzten Station unserer Reise, die zunächst im Elsass endet. Aber da kommen dann noch die Proben bei Blanck und Claude Dietrich und Ostern!



Beide Generationen vereint



Neue Partner: Gauthier Thevenet und Olivier Girard

## Gute und außergewöhnliche Maconnais

Das Jahr 2007 begann mit einem geradezu sommerlichen Frühling. Deswegen begann die Blüte zwischen zwei und drei Wochen früher als üblich. Doch von Mai bis August war das Wetter eher schlecht, so dass es zunächst nach einer mittelmäßigen Ernte aussah. Aber der sonnige September riss alles wieder raus!

Deswegen sind die Macon Uchizy von Raphael Sallet so schön fruchtig geworden. Wenn sie ausgeliefert werden, sind sie sicher schon gut trinkbar und ideal für die Sommerzeit. Beim Macon Chardonnay bieten wir jetzt den 2006er an, denn dieser Wein braucht mehr Zeit um optimal trinkbar zu sein. Sehr schön, gute Struktur und sehr im Gleichgewicht. Hat in Paris eine Silbermedaille

bekommen. Der Clos de Ravières ist von 45 Jahre alten Reben und im Barrique ausgebaut, ein Fünftel davon ist neu. Genau richtig, ein dezenter Holzton unterstützt den Wein.

Sallet erzählte uns, dass Thevenet einen neuen Partner hat: Olivier Girard. Wir lernen ihn dann auch kennen. Ein Freund von Gauthier Thevenet, der im Controllingbereich eines großen Unternehmens gearbeitet hat. Das hatte er satt und so ist er bei Thevenet eingestiegen. Jean Thevenet hat so seine Nachfolge regeln wollen, weil die Domaine für einen Winzer zu groß sei. Aber dann sagte er aber auch, dass er wohl nie aufhören würde.

Wir probieren dann den von Gauthier mit eingebrachten Roally 2005. Ein klassischer Thevenet, sehr konzentriert

und dennoch sehr elegant. Der schönste Roally, den wir bisher probiert haben. Da merkt man das große Jahr!

Sehr strukturiert und reich dann der Emilian Gillet aus 2004. Deutliches Mineral.

Bongran ist nach wie vor das Flaggschiff. Auch in 2004 eine einmalige Mischung von Fülle und Eleganz. Sicher mit schlechtem Gewissen zu trinken, aber in vier bis fünf Jahren noch einmal schöner und dann noch vier bis fünf Jahre auf der Höhe.

Etwas absolut Exquisites ist die Cuvée botrytis aus dem Jahr 1995! Ein Nektar, den man so schnell nicht wieder aus dem Kopf bekommt. Leider nur in ganzen Flaschen, aber auch geöffnet über eine Woche aufzubewahren und in der Flasche noch mindestens zwanzig Jahre weiter.

## Neues aus dem Beaujolais

Ghislaine Large hat sich durchgesetzt bei der Vinifikation ihres ersten Rosés: eine Assemblage aus einem frisch gepressten Gamay und einer anderen Cuvée, die zwölf Stunden mazeriert wurde gibt einen frischen und fruchtigen Rosé, der ideal für den Sommer ist.

Jean-Louis wollte ihn länger auf den Schalen lassen um etwas mehr Farbe zu bekommen. Wir finden aber auch, dass das ein ganz gelungener Roséwein ist, in mancher Hinsicht fast an einen Weißwein erinnernd. Pfirsiche, in diesem Wein gekocht, sind ein sehr schönes Dessert, zu dem man den Wein auch sehr gut trinken kann.

Die Larges vinifizieren inzwischen ohne zu schwefeln,

nur kurz vor dem Abfüllen bekommen die Weine eine minimale Gabe von Schwefeldioxyd und werden ganz leicht gefiltert. Und sie haben sich durch Terra vitis zertifizieren lassen und achten auf einen stark reduzierten Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln.

Und im nächsten Jahr wird es einen traditionell ausgebauten Sekt geben, den wir schon mal probieren konnten.

Wir bieten als rote Beaujolais die erste Abfüllung nach dem Beaujolais Nouveau aus dem Jahr 2007 und die dritte Abfüllung aus 2006 an. Und die sehr seltenen weißen Beaujolais sind aus den Jahren 2005 und 2006.

Diesesmal gefiel uns der 2007er rote Beaujolais sehr

gut, seine aromatischen Komponenten machen ihn interessant. Ein roter Wein, der gut zum Grillen im Sommer passt.

Der weiße Beaujolais 2006, ein Chardonnay, ist anders als die der Jahre zuvor, sehr floral: Mit einem Jasminbouquet überrascht er in der Nase und im Mund gefällt die Frische. Der Wein hat eine gute Säure, daher dürfte er gut zu einem Salat passen, zu dem ein frittiertes frischer Ziegenkäse serviert wird.

Bei unserem Abendessen probieren wir andere Spezialitäten der Region, unter anderem einen mit Nussöl angemachten Feldsalat mit Croutons und Lardons (leicht angebratenen Bauchspeckstreifen), lecker!



Ghislaine und Jean-Louis und darüber der Rosé

## Die Elite der nördlichen Rhône

André Perret, Jean-Louis Chave und Pierre und Auguste Clape sind die Ikonen des Weinbaugebietes der nördlichen Rhône. Hätten wir nicht schon vor mehr als fünfzehn Jahren begonnen mit Ihnen zu arbeiten, hätten wir heute kaum eine Chance auch nur eine Flasche direkt bei ihnen zu bekommen.

Dass sie inzwischen weltbekannt sind und sie ihre Weine nicht verkaufen sondern eher zuteilen, verdanken sie nicht zuletzt Livingstone, der durch seine Bücher auf diese einmalige Weinregion aufmerksam machte. Alles Weine nur aus Syrahtraube gekeltert. Die Reben wachsen an Steilhängen auf kleinen Terrassen, die nur mit der Hand oder manchmal wieder mit Pferden bearbeitet werden. Das und ein spezielles Mikroklima sorgen für Weine, die einmalig sind.

André Perrets Condrieus und da speziell die Côte de Chéry sind sicher unter den fünf

größten Viogniers der Welt. Aber auch seine St. Joseph sind beachtlich, besonders die Cuvée Les Grisières.

Von Jean-Louis Chave erhalten wir seine weißen und roten Hermitage nur in homöopathischen Mengen, deswegen tauchen sie auch gar nicht auf der Preisliste auf. Aber sie sind einmalig.

Einmalig für St. Joseph sind die Weine der Brüder Jean und Pierre Gonon, insbesondere der weiße St. Joseph Les Oliviers gehört zu den großen Weißweinen Frankreichs. Dass man solche Weine von Marsanne (und ein wenig Roussanne) machen kann, ist kaum zu glauben. Doch auch die roten St. Joseph sind Spitze. Daher gibt es auch von den Weinen der Gonons nur kleine Mengen.

Von Auguste und Pierre Clape bekommen wir ein wenig mehr. Wir probieren die Weine, die wir bekommen, auch fast immer getrennt vor der Assemblage, so dass wir inzwi-

schen ein gutes Gefühl für die einzelnen Lagen haben. Im Côtes-du Rhône landen die Weine von den ganz jungen Reben und von einigen Stöcken in der Ebene. Die Renaissance kommt von Reben, die etwa 20 Jahre alt sind und der klassische Cornas von 30 bis 70 Jahre alten Reben. Deswegen ist der Côtes-du-Rhône gleich trinkbar. Man sollte ihn auch in der fruchtigen Phase trinken, die etwa zwei Jahre - je nach Lagerung - andauert. Die Renaissance ist in etwa einem Jahr und dann auch gut zwei Jahre sehr schön in der fruchtigen Phase, danach brauchen die Weine etwa drei bis vier Jahre bis zur Genussreife.

Und vom Cornas sollte man eigentlich nur eine Flasche in der fruchtigen Phase probieren, die anderen aber erst nach fünf bis sechs Jahren anfangen zu trinken. Dann sind sie göttlich, wie Hermitage von Chave und Condrieu von Perret!



Die Rhône von ganz oben



Atemberaubende Terrassen für St. Joseph-Weine

## Neuanfang in Cornas: Frank Balthazar

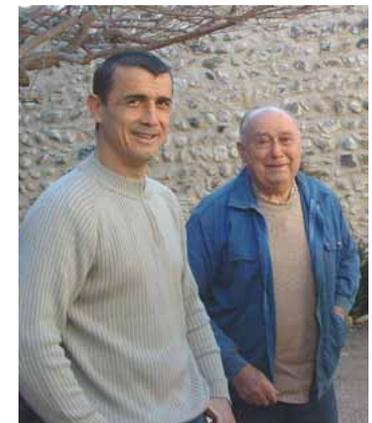
Letztes Jahr hatten wir Franck Balthazar bei der Vergleichsprobe der Cornas bei den Découvertes de la Vallée du Rhône entdeckt. Einer der wenigen aus Cornas, der in der Liga von Clape mitspielen können und dazu noch ausgesprochen preiswert ist.

Als wir mit Etienne Montès ein paar Tage später über unsere Reise diskutieren, kommt er auf den Namen Balthazar, bevor wir ihn erwähnt hatten. Ja, der Vater sei schon sehr speziell gewesen, seine Weine

großartig. Wir trafen Balthazar, als wir mit dem Sohn Franck probieren wollten, ein kleiner alter Mann mit lebendigen Augen. Er hat die inzwischen hundert Jahre alte Reben gepflegt und uns erhalten! Sohn Franck arbeitete in einem Unternehmen, das Textilmaschinen herstellt, bevor er in den Weinbau vor vier Jahren einstieg. Natürlich hatte er am Wochenende immer seinem Vater geholfen, so dass er eine praxisnahe Ausbildung bekam.

Und die Resultate sind da: Der Jahrgang 2006 gab einen erstaunlich zugänglichen und gleichzeitig typischen Cornas mit sehr viel Frucht, durchaus bald in der fruchtigen Phase zu trinken.

Und dann fiel ihm noch ein, dass er ja noch einen Vin de Table hat, ein Wein von drei Jahre alten Reben, der nicht als Cornas klassifiziert werden kann. Wir probieren und beschließen ihn anzubieten: Syrah für Beginner, den aber auch Fortgeschrittene genie-



Franck Balthazar mit seinem Vater

## Pochon: Aus eins mach zwei

Etienne Pochon hatte es uns im letzten Jahr schon angekündigt, dass sein Vin de Pays nun von seiner Schwägerin angeboten wird. Einzelheiten haben wir nicht erfahren, aber vermutlich war das das Ergebnis einer Erbfolge.

Bei unserer Probe auf Château Curson lernen wir dann Christine Pochon kennen. Sie bearbeitet neben den etwa drei Hektar in Chavannes, die mit Merlot und Syrah bepflanzt

sind, noch mehrere Hektar mit Obstbäumen, deren Früchte sie an die Cooperative verkauft. Ihr Les Egrèves hat in 2006 deutliche Schokoladentöne vom Merlot aber auch eine sehr schöne Frucht vom Syrah. Sehr gut gefallen haben uns aber alle vier verbleibenden Weine von Pochon: Der weiße Crozes Hermitage Domaine Pochon ist in diesem Jahr sehr floral, viel eleganter als in den letzten Jahren. Zwar wird er

vom Château Curson Blanc noch einmal getoppt, der in diesem Jahr etwas dezentere Holztöne aufweist, aber das Preis-Qualitäts-Verhältnis des Domaine Pochon ist exzellent. Das gilt genauso für die roten Domaine Pochon und Château Curson 2006, beide sind vier Wochen nach der Auslieferung mit Vergnügen zu trinken. Nach etwa zwei Jahren machen sie dicht, dann muss man sie 2-3 Jahre in Ruhe lassen.



Christine Pochon



Biowein von Grand'Ribe - jetzt auch zertifiziert

## Domaine de la Grande Ribe wächst und wächst

Seit die Familie Fromont, ein Handelshaus aus Chablis, die Domaine de la Grande Ribe übernommen hat, wird wieder kräftig investiert: Ein Teil eines weiteren Gutes wird angegliedert. Dann wächst Grand Ribe von 35 Hektar auf knapp 55 Hektar. Und es wird ein neuer Flaschenkeller angebaut.

Wenn man von Bollènes nach St. Cécile-les-Vignes fährt, sieht man kurz vor dem Ort ein neues Schild: Agriculture Biologique (Biologischer Anbau). Und dann ein völlig neues Logo für La Grande Ribe, das sehr

lustig und jung daher kommt, alles Zeichen von viel Veränderung. Was dank der Arbeit von Jérôme Muratori gleich bleibt, ist das gute bis exzellente Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Allerdings ändert sich äußerlich viel: Die Cuvée Juvence ist zum P'tite Ribe geworden, die Cuvée Les Garrigues, in diesem Jahr noch für die roten verwendet wird zu Côtes du Rhone Villages konvertieren. Und vom neuen Gut wird der Côtes-du-Rhone Visan dazukommen, den wir aber nicht probieren konnten.

Der P'tite Ribe ist etwas kräftiger als in den Vorjahren, was ihm gut tut. Der Rosé Côtes-du-Rhône 2006 ist im Guide Hachette 2008 aufgenommen worden und ist so gut wie immer.

Wir lassen noch einmal eine Europalette vom Vieilles Vignes 2004 reservieren, der im letzten Jahr der große Erfolg war - zu Recht, wie wir bei der Probe wieder feststellen konnten.

Auch Les Garrigues 2005 ist noch zu haben und neu ein sehr schöner weißer Côtes-du-Rhône Villages 2006.

## St. Louis-la-Perdrix: Schöne frische weiße Weine

Der „Rebhuhn-Wein“ ist eine feste Größe seitdem wir für unseren Club Weine einkaufen, knapp zweihunderttausend Flaschen dürften wir von diesem Weingut schon importiert haben. Und waren eigentlich nie enttäuscht.

Die Überraschung der Probe diesen Jahres waren die weißen Weine des Jahrgangs 2007, die wir noch aus dem Fass probierten: Dank einer relativ frühen Ernte haben sie etwas mehr Säure als früher und deutliche florale Noten. Sie sind so viel ausgeglichener und eleganter als in den Vorjahren. Wir empfehlen sowohl den weißen Château St. Louis-la-Perdrix 2007 als auch die im Barrique ausgebaute weiße

Cuvée Marianne 2007 ganz heftig.

Die besondere Qualität des Jahrganges 2007 ist das Resultat einer extrem langen Ernteperiode: Begonnen wurde schon im August und die letzten Trauben wurden für eine Beerenlese im November geerntet.

Der Önologe, der zunächst auf Mas Carlot arbeitete und zu St. Louis-la-Perdrix wechselte, setzt offensichtlich seine Duftmarken. Dadurch verbessert sich das Preis-Qualitäts-Verhältnis der Weine dieser Domäne noch einmal.

Bei den roten bleiben wir beim Château St.-Louis-la-Perdrix beim Jahrgang 2005, was uns sehr freut, denn er ist in die-

ser Preisklasse (fast) ohne Konkurrenz.

Beim Mas St. Louis bleiben wir beim Jahrgang 2005, der uns wegen der lebendigen kirschtönen Frucht sehr gut gefällt. Und die Cuvée Marianne ist nun aus dem Jahr 2004. Sowohl der Mas als auch die Cuvée Marianne gefielen uns wegen ihres Gleichgewichts zwischen schöner Frucht und Struktur.

Fazit: Nach wie vor bietet dieses Château viel Wein für wenig Geld! Und wer eine größere Party geben will, kann die gleichen Weine auch als 5 l Bag-in-Box kaufen, bei den roten gibt es noch einmal günstiger auch die 10 l Box.



Die Allee der Olivenbäume bei St.Louis-la-Perdrix

## Gute Noten von Parker für Nathalie Blanc-Marès

Robert Parker hat die Weine von Mas Carlot durchprobiert: Das Resultat kann sich sehen lassen, anfangend mit 87 Punkten für den Mas Carlot Syrah - Grenache, die Clairette de Bellegarde, und endend bei Les Enfants Terribles mit 90 Punkten.

Nicht immer stimmen wir mit Parker überein, aber in diesem Fall gibt es weder in der Punktbewertung noch in der Beschreibung etwas auszusetzen.

Nathalie Blanc-Marès hat von Beginn an - direkt nach dem Ende ihres Önologiestudiums - immer überzeugende Weine gemacht.

Wir probieren von allen Weinen dieses Mal die Jahrgänge 2006 und 2007 und entscheiden uns - abgesehen von Château Paul Blanc und der neuen Cuvée Les Enfants terribles - für den Jahrgang 2007. Sowohl den weißen Roussanne-Marsanne als auch den Clairette de Bellegarde zogen wir wegen ihrer Frische und der feinen floralen Noten den gleichen aus 2006 vor.

Aber auch der Syrah-Grenache machte Eindruck auf uns, uns gefiel die ausbalancierte Frucht mit darüber liegenden Mokkatönen.

Bei dem Château Paul Blanc nehmen wir als weißen den Jahrgang 2006 und beim roten

den inzwischen schon weiter entwickelten Jahrgang 2005, den man gleich nach der Auslieferung trinken kann. Aber auch hier gilt, dass er sich zwischendurch für einige Zeit schließen wird, es ist ja ein reiner Syrah!

Über den im letzten Jahr schon angekündigten neuen Wein „Les Enfants Terribles“ ist ausführlicher zu berichten: Er besteht je zur Hälfte aus Syrah und Mourvèdre, die zunächst separat und zur jeweiligen Hälfte in Barriques ausgebaute werden. Der 2005er bekam von Parker 90 Punkte, der 2006er hat die gleiche Qualität! Empfehlen wir!



Nathalie Blanc-Marès ist zu Recht begeistert

## Belles Pierres in gewohnter Topp - Qualität

Zum ersten Mal probieren wir in Damien Coste neuem Haus, genauer in seinem neuen Probierraum. Hier hat er endlich den Platz, den man zum entspannten Arbeiten braucht.

Sein Keller am Hause seines Vater war ein einziges Provisorium, kaum zu glauben, dass er unter diesen Bedingungen so schöne Weine machen konnte, wie wir sie in den letzten Jahren bekamen.

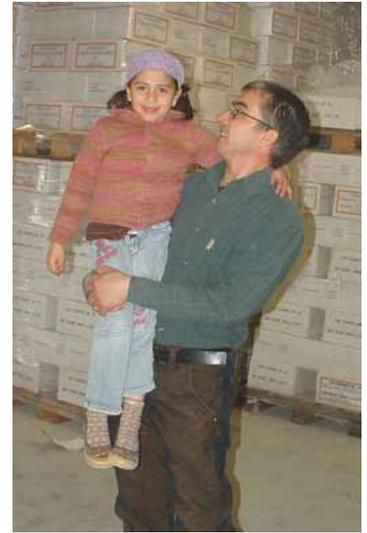
Die Nähe zu Montpellier hat natürlich Vorteile, viele Kunden aus der Region kaufen bei ihm direkt ein.

Als Damien Coste den Betrieb von seinem Vater übernahm, der seine Trauben bei der Ge-

nossenschaft ablieferte, hatte er einen Partner, der die poetischen Namen für die Weine erdachte. Mosaïque für die Basisweine. Les Clauzes de Jo erinnern an seinen Vater Joseph und geben den Namen für die nächst höhere Linie, die beiden Toppweine tragen den schönen Namen „Chant des Ames“ (Gesang der Seelen). Und dann gibt es noch den Ineptie (Lässlichkeit), eine Vendange Tardive mit etwa 15g Restzucker pro Liter. Ab Clauzes de Jo werden alle Weine im Barrique ausgebaut, wobei Damien Coste vorsichtig mit neuen Fässern umgeht, um das Holz nicht zu dominant werden zu lassen; wir schätzen das durchaus.

Die Mosaïque Blanc, Rosé und Rouge sind gute Trinkweine, nach der Auslieferung sofort trinkbar. Auch die Clauzes de Jo aus dem Jahr 2006 sind schon sehr zugänglich und nach ein bis zwei Monaten Ruhe nach ihrer Reise in der fruchtigen Phase zu genießen. Die roten aus dem Jahr 2003 haben wir vor kurzem mit viel Vergnügen probiert, also ein Zeichen, dass die 2006er Weine gut bis 2012 optimal trinkbar sein werden.

Die Chants des Ames sind noch einmal ein anderes Kaliber, sie sind durchaus in der Qualität mit den Weinen der Rhône vergleichbar und daher vergleichsweise preiswert.



Valentina und Damien Coste im neuen Keller

## Château de Jonquières revisited

Am 1. Juli 2003 haben wir das erste Mal Château de Jonquières besucht. Die Weine hatten uns gut gefallen, der Empfang war exzellent. Aber die Preise waren für das Segment, für das wir Weine suchten, schlicht zu hoch.

In so manchen Weinzeitschriften tauchte das Château immer wieder auf und als wir vor ein paar Wochen den damals mitgenommenen Rotwein aus dem Jahr 2001 probierten, entschieden wir, dass wir auf dieser Reise Jonquières besuchen werden.

Das Château bietet außer Weinen auch sehr schöne

Chambres d'Hôtes, auch nicht gerade billig, aber einem gleich teuren Hotel immer vorzuziehen. Die Landschaft ist wunderschön und lädt zum Wandern ein.

Wir beginnen unsere Probe mit dem weißen Jonquières aus Grenache Blanc und Chenin Blanc(!). Er ist in Holzfässern von 500 l ausgebaut worden. Ein erstaunlich frischer und aromatischer Weißwein mit Noten von Passionsfrucht und weißen Blüten, den man sehr gut etwa zu Wildlachs mit in Butter gedünstetem Fenchel trinken kann.

Vom roten Jonquières probieren wir die Jahrgänge 2000

und 2001. Der 2000er ist sehr animalisch mit Aromen von Leder und Garrigues, der 2001er, für den wir uns entscheiden, viel mehr auf der Frucht. Diese Weine sind ohne Holz ausgebaut. Ein reifer Wein, sofort zu trinken und auch noch ein paar Jahre zu lagern.

Das gilt auch für die im Barrique ausgebauten Cuvée La Baronnie aus dem Jahr 2002 (der wir die aus dem Jahr 2001 vorziehen): Ein reifer Rotwein, nach wie vor mit schöner Frucht, aber auch sekundären Aromen. Passt sehr gut zu Federwild und zu Lamm.



Madame de Cabissolle und ihr Château, in dem man sich wohl fühlen kann

## Château de Cazenoves hat nun zwei Sterne

Im renommierten Weinführer „Les Meilleurs Vins de France“ hat Cazenove zwei Sterne bekommen, er gehört nun zur Spitzengruppe der fünf renommiertesten Weingüter des Roussillon.

Er hat sich diese Auszeichnung aber auch redlich verdient.

Der hohe Anteil alter Reben und ein extrem niedriger Ertrag (unter 25 hl/ha) geben auf jedem Niveau sehr schöne Weine, die in der Spitze an die Côte Rôtie heranreichen.

Beim Masia M müssen wir uns wieder an einen neuen Namen gewöhnen, da er Masia M für

einen en gros vertriebenen Wein reserviert. Die bei uns sehr beliebte Cuvée heißt nach der Lage, von der der Wein stammt, La Colomina. Der Jahrgang 2005 gefiel uns nach wie vor gut. Auch Parkers Wine Advocate gab ihm immerhin 89 Punkte.

La Garrigue 2005, eine Cuvée aus je einem Viertel Syrah und Grenache und der anderen Hälfte Carignan von 75 Jahren gefällt durch seine Mischung von Frucht und tertiären Noten wie Schwarzer Tee und jodigem Salz.

Noch einmal bieten wir den Torrespeyre 2004 aus 60 % Syrah von gut 30 Jahre alten Reben und sehr alten Carignan an. Er hatte in den letzten Proben nicht seinen richtigen Platz gefunden. Dabei gehört er zu den großen Weinen, die wir im Frühjahr anbieten.

Zu erwähnen sind auf jeden Fall die beiden Vins doux naturels: Der Rivesaltes 2001 gefällt durch seine Mischung von Trockenfrüchten und Heutönen, während der Rivesaltes 15 -10 durch Noten von Nüssen, Trockenpflaumen und altem Armagnac besticht.



Ein entspannter Etienne Montès



Jeremie Gaïk bei der Probe auf der Domaine Poudoux

## (Fast) Neu : Domaine de Poudoux & La Vista

Jeremie Gaïk hat uns bereits mehrere Toppwinzer vermittelt, darunter Montès und Puig. Diesesmal sind es Cathérine und Robert Poudoux, die er uns empfiehlt. Sie besitzen die Domaines Poudoux und La Vista.

Von ihnen hatten wir im letzten Jahr den Mes Amis gekauft, nachdem Georges Puig diese Linie eingestellt hatte. Er gefiel und deswegen haben wir uns entschieden, die ganze Palette ihrer Weine zu probieren.

La Vista ist ein kleines Weingut, das Madame Poudoux gehört und die bis vor zwei Jahren ihre Trauben an die Genossenschaft lieferte. Schade fanden wir nach der Probe insbesondere des weißen La Vista, der mit einer schönen frischen Frucht von Stachelbeere und Aprikose gefällt. Den roten lassen wir aus, da er dem etwas günstigerem Mes Amis 2005 ähnelt.

Maury ist eine eigene Appellation für Vins Doux Naturels, das kleine Städtchen

liegt am Rande eines Tales und dürfte einigen noch bekannt sein, da wir in den neunziger Jahren von Mas Amiel aus Maury Weine bezogen.

Der Großvater von Robert Poudoux hatte für diese Appellation gekämpft und so ist es kein Wunder, dass ihr Maury einen Vergleich mit dem von Mas Amiel aushält. Wir haben die Vintage-Maury ausgewählt, das sind nicht oxydativ ausgebaute mutierte Weine, die dadurch ihre unbändige Frucht und Finesse behalten.



Jean Gardies interpretiert seine Weine

## Gardies : Die Weine bestimmen die Abläufe

Bei Gardies fahren wir zweimal im Jahr vorbei, denn einige seiner Weine, die wir unbedingt anbieten wollen, sind erst im Herbst verfügbar, andere im Herbst schon ausverkauft. Wenn wir über die Verfügbarkeit diskutieren, kommen Antworten wie: „Die werden wir wohl Ende Mai abfüllen, vielleicht aber auch erst Mitte Juni.“

Der Grund: Weine leben und wenn sie zum Beispiel in einem Stadium abgefüllt werden, in dem sie sich gerade geschlossen haben, brauchen sie lange, bis sie sich in der Flasche wieder öffnen.

Gardies möchte, dass seine Weine auch in der jungen fruchtigen Phase zu genießen sind, was nicht heißt, dass sie nicht alt werden können. Allerdings gibt es dazwischen ei-

ne Phase, in der sie nicht in Höchstform sind, dann muss man sie einfach in Ruhe lassen. Die roten Mas Las Cabes und auch Millères sind auch nach sechs bis acht Jahren noch sehr gut zu trinken, die Vieilles Vignes Tautavel aus den Jahren 99 und 2000 sind jetzt optimal und werden diese Form auch noch drei, vier Jahre halten. La Torre und les Falaises (der 2006er La Torre war jetzt schon sehr zugänglich) halten noch ein paar Jahre länger. Der weiße Mas Las Cabes ist nicht mehr ein reiner Muscat Sec, sondern eine Assemblage aus Muscat Sec, Grenache Blanc und Macabeu. Sehr schön.

Und der Le Rosé hat einen kleinen Bruder bekommen: Mas Las Cabes Rosé. Frisch gepresste rote Trauben geben ei-

nen Wein, der sehr floral und elegant daherkommt, weit entfernt von dropsigen Rosés. Klar, dass dennoch der Le Rosé, etwas länger im Barrique ausgebaut und von älteren Reben, unser schönster Rosé bleibt.

Ein Problem gibt es unter Umständen mit dem Mas Las Cabes Rouge: Vom 2006er kriegen nur dann noch was, wenn ein anderer Kunde verzichtet. Und beim Mas Las Cabes aus dem Jahr 2007 ist nicht klar, ob er zu unserem nächsten Ausliefertermin rechtzeitig abgefüllt sein wird (siehe oben). Sicher ist, dass wir den sehr schönen weißen Les Glaciaires 2007 von Grenache Blanc und Roussanne bekommen. Sehr zu empfehlen - wie natürlich auch Les Millières.



Vincent Paul Avril - auch nach dem Wine Spectator-Erfolg auf dem Boden der Realität

## Vincent Avril ist auf allen Kanälen präsent

Wine Spectator hat Vincent Avrils Clos des Papes 2005 zum besten Wein des Jahres 2007 gekürt. Das war sogar NDR Kultur eine Reportage wert. Und alle französischen Sender inklusive Arte standen Schlange.

Seit 2003 folgt ein großer Jahrgang mit kleinen Erträgen dem nächsten. Und das gilt auch für 2006, den wir zunächst aus mehreren der großen Holzfässer probierten. Ein ganz dichter Wein, dennoch voller Eleganz und obwohl noch ein Baby, macht das Probieren der vier verschiedenen Cuvées und der Assemblage aller vier Cuvées so richtig

Spaß. Zwar ist auch diese Assemblage noch nicht die endgültige, doch kommt sie ihr schon sehr nahe.

Avril macht nur einen Châteauneuf-du-Pape, in dem die verschiedenen Rebsorten und Terroirs sich ideal ergänzen. Zwar überwiegen Grenache, Syrah und Mourvèdre, doch sie werden durch etwa zehn weiteren ergänzt. Ob wir vom sehr schönen weißen Châteauneuf-du-Pape des Jahrgangs 2007 ein paar Kisten bekommen, ist noch nicht klar, im Prinzip sind alle verkauft. Dafür können wir ein paar Kartons des weißen Petit Vin d'Avril anbieten, ein schö-

ner Marsanne mit einem Hauch Chardonnay.

Und natürlich haben wir sechzig Karton Petit Vin d'Avril Rouge reserviert.

Im letzten Jahr hatten wir berichtet, das Avrils Haus in die Baugrube des neuen Kellers gestürzt war, jetzt sind alle Schäden behoben, nur das alte Gewölbe, in dem wir früher immer probierten, existiert nicht mehr.

Seit zwei Jahren ist Avril „en Agriculture Biologique“, sein erster Biowein wird der Jahrgang 2008 sein, in gewohnter Qualität und mit dem Label BIO.

## Clotilde Davennes alte Reben

Schon im letzten Jahr stellen wir fest, dass der Aligoté 2006 von den gut siebzig Jahre alten Reben sehr schön war. Als wir ihn jetzt wieder probierten, waren wir dennoch von der exzellenten Qualität dieses Weines überrascht, soooo schön hatten wir ihn nicht in Erinnerung.

Ein reicher Wein mit leichten cremigen Noten und dennoch deutlich mineralische, erstaunlich für einen Aligoté und nur erklärbar durch das Zusammenspiel von alten Reben und einem ausgezeichnetem Terroir.

In 2006 hat Clotilde ihre Sauvignon de St. Bris getrennt ausgebaut: Die Cuvée von den jungen Reben gefällt durch die lebhaft fruchtige, die von den alten Reben, durch die cremigen Noten und die Komplexität.

Ansonsten war die Probe der 2007er schwierig, weil die Weine erst vor einer Woche auf Flasche gezogen waren

und darunter litten. Wir werden sie alle bei den Proben gut eine Stunde vorher dekantieren.

2007 war ein merkwürdiges Jahr: Sommerliche Temperaturen im April, daher eine frühe Blüte, ein kühler Mai, ein verregneter Monat Juli und auch die erste Augushälfte ließen Schlimmes erwarten. Doch dann wurde es schön, trockene Winde ließen die von Fäulnis bedrohten Beeren eintrocknen und die Trauben reiften heran, im Chablis wurde ab dem 11. September geerntet. Die weißen Weine sind daher alle frisch mit einer guten Säure und Frucht. Dagegen sind die 2006er hier runder mit leicht cremigen Noten.

Von den 1er Crus gibt es nur wenig, da Clotilde hierfür Trauben kauft. Und beim Grand Cru Les Clos erhält sie einen Teil des Weines, den sie für einen Besitzer eines Weinberges in der Grand Cru - Lage vinifiziert.

## Was es noch gibt

Fast alle unsere Produzenten besuchen wir mindestens einmal im Jahr, um die aktuelle Entwicklung mitzubekommen. Aber einige wenige Ausnahmen gibt es doch.

Dazu gehört die Domaine Chavet in Menetou-Salon. Wir nehmen sie im Frühjahr auf, da wir dann nur wenige Sauvignon anbieten und es häufig schon den Menetou-Salon des letzten Herbstes gibt, ein immer sehr schöner fruchtiger Sauvignon, eng verwandt mit dem benachbarten Sancerre. Aber deutlich preiswerter.

Und natürlich bieten wir nach wie vor die Schnäpse von Hubert Hobel an, die Marc de Gewurz, Kirsch, Quetsch, Mirabelle und nicht zu vergessen den Poire Williams.

Die Kooperative fermicalva, die uns seit Jahren mit Cidre und Calvados belieferte, reagiert leider nicht und so müssen wir dieses Mal leider darauf verzichten.



Sieht man Clotilde nicht den Spaß am Weinmachen an?

## Jean-Marc Brocard : Expertise für das Terroir

Was ist das Geheimnis Jean-Marc Brocards und seiner Weine? Darauf soll ein Text antworten, den uns Jean Marc in die Hand drückt, als wir ihn nach der Probe treffen. Eine einfache Antwort ist nicht zu erwarten angesichts der Komplexität des Terroirs und der langen Weinbautradition des Chablis.

Wer wie Jean-Marc Brocard mit 0,6 ha neu angepflanzten Reben 1974 begonnen hat und nun auf 200 ha eine unglaubliche Vielfalt von Weinen produziert, muss schon ein Besessener sein. Immer auf der Suche nach dem richtigen Boden, dem günstigsten Mikroklima und der Methode, die dem Wein seine Originalität gibt - oder besser noch - lässt. Respekt vor der Erde und der Natur, Bescheidenheit und hoher Anspruch zugleich sind bei Jean-Marc zu spüren, wenn man mit ihm spricht. Da ist einer extrem erfolgreich und der Erfolg ist ihm nicht zu Kopfe gestiegen. Eher wirkt er ein wenig schüchtern.

Ein immer größerer Teil der zweihundert Hektar werden inzwischen biologisch-ökologisch bearbeitet, Les Boissonneuse biodynamisch. Das Ziel der Brocardfamilie ist es, die gesamte Fläche biologisch-ökologisch zu bearbeiten. So werden die Weine komplexer und sind typischer für das jeweilige Terroir.

Alle Weine werden mit indigenen Hefen (im Keller und im Weinberg vorhandenen Hefen - keine industriell ausgebauten Hefen) ausgebaut. Deswegen gären auch einige der 2007er Weine jetzt noch.

In allen Weinen von Brocard findet man eine besondere mineralische Komponente, sie gibt ihnen Struktur.

Die Vinifikation folgt der Intuition, nichts ist schematisch programmiert. Nur für die Grands Crus setzt Patrick Piuzze auch (wenig) Barriques ein, seine Vorgängerin Clotilde Davenne war auch dazu nicht zu bewegen, so behalten die Weine ihre Ursprünglichkeit.

Alle Lagen werden separat vinifiziert und der einfache

Aligoté oder der Sauvignon de St. Brie erhalten die gleiche Aufmerksamkeit wie der Grand Crus Les Clos. Der Mondstand und die klimatischen Bedingungen werden bei allen Operationen berücksichtigt.

Natürlich haben wir Favoriten: Dazu gehört eindeutig der Kimmeridgien, den wir noch aus dem Jahr 2006 anbieten. Ein Wein, der mehr Typizität eines Chablis hat als viele echte Chablis und dafür sehr preiswert ist.

Und der Chablis „Les Malantes“ ist seit 2004 aus biologisch-ökologischem Anbau, der Jahrgang 2007 wird erstmals das Label „Agriculture Biologique“ tragen (und ist dann auch etwas teurer). Wir profitieren jetzt davon, dass erst nach drei Jahren biologischer Kultur das Label vergeben wird.

Unter den Premiers Crus sind es Montée de Tonnerre und Montmains, die uns immer am besten gefallen, beide haben eine klare Struktur und viel Potenzial.



Groß und dennoch familiär: Domaine Jean-Marc Brocard

## So schöne 2006er der Domaine Pousse d'Or !



Geometrische Muster der Reben des Clos de la Bousse d'Or

Eine halbe Stunde kamen wir zu spät auf der Domaine de la Pousse d'Or an, da wir mit Jean-Marc Brocard, seiner Frau und seinem Schwiegersohn zu Mittag aßen und dabei ins Diskutieren gerieten. Ganz normal fand das Marleen, die die Probe der Weine der Pousse d'Or für uns vorbereitet hatte.

Patrick Landanger, der Eigentümer der Pousse d'Or, war unterwegs, inzwischen repräsentiert er ja nicht nur diese Domaine, sondern auch eine Quinta im Duoroal. Von dieser gibt es inzwischen etliche Portweine und im nächsten Jahr auch den ersten trocken ausgebauten Wein.

Doch um diese Weine ging es nicht bei unserer Probe, wir wollten die Weine aus Santenay, Pommard, Volnay und Puligny des Jahrgangs 2006

probieren. Und waren sehr überrascht über die hervorragende Qualität und die Zugänglichkeit dieser Weine, die seit mehreren Wochen abgefüllt sind.

Nicht selbstverständlich, denn 2006 war vom Klima her nicht gerade Topp, der Herbst eher sehr durchwachsen. Und dann hatten wir den großartigen Jahrgang 2005 im Kopf, sicher einer der größten Jahrgänge der letzten fünfzig Jahre.

Doch das ist ein Vorteil der „kleinen“ Jahrgänge: Sie sind bei guter Selektion im Weinberg und einer sorgfältigen Vinifikation eine reine Freude: Voller Charme, früh zu trinken und schon von Anfang an im Gleichgewicht.

Bei großen Jahrgängen muss man doch deutlich länger warten, um die Weine optimal trinken zu können. Aber das Warten lohnt sich!

Bestes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet der Santenay 1er Cru Clos Tavannes, den man Ende des Jahres in der fruchtigen Phase mit viel Vergnügen trinken kann.

Die Klassiker sind die 1er Crus aus Volnay En Caillerets, Caillerets 60 Ouvrées und Clos de la Bousse d'Or, das Flagg-schiff und der Pommard Les Jarollières. Aber auch am weißen Puligny „Clos de Cailleret“ können wir nicht vorbei gehen.

Der Vergleich der 2006er selbst mit großen Jahrgängen vor fünfzehn, zwanzig Jahren zeigt: Die Weine sind (hier) deutlich besser geworden.

Leider kann man das nicht von allen Produzenten im Burgund sagen, wie wir vor zwei Jahren bei den Grandes Journées de Bourgogne feststellten. Deswegen haben wir sie uns dieses Jahr erspart.



Régis bei unserer 2007er Probe

## Forey: Große Burgunder zu günstigem Preis

Der erste Eindruck auf der Domaine de la Pousse d'Or täuschte nicht. Auch bei Régis Forey haben wir sehr schöne und weit entwickelte Burgunder des Jahrgangs 2006 probiert.

Aber erst probierten wir die Weine des neuen Jahrgangs 2007 durch, die noch in den Barriques ausgebaut werden. Sie sind im Stil dem vorhergehenden Jahrgang ähnlich und haben statt der runden Art der 2006er eine ausgeprägte Frische. Aber beide Jahrgänge lassen sofort die Typizität der Côte de Nuits erkennen: Auch wenn einig der

2006er Weine in der Nase noch verschlossen sind, so ist im Mund eine lebendige Frucht meistens von schwarzen Früchten zu erkennen.

Und bei Régis kriegt man viel und sehr gutes Burgund für sein Geld. Er ist sehr vernünftig geblieben, die zahlreichen Auszeichnungen, die er seit Mitte der 90er Jahre einheimste, sind ihm nicht zu Kopf gestiegen. So kostet bei ihm ein Grand Cru soviel wie an anderer Stelle ein Premier Cru und ein Premier Cru soviel wie bei anderen Winzern ein Wein aus einer Dorflage. Und sein Bourgogne Pinot ist

so schön wie eine Dorflage bei anderen.

Neben dem Pinot Noir bieten die beiden Dorflagen Nuits-St.-Georges und Vosne-Romanée an, ein immer wieder exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Leider werden wir bei den 1er Crus und den Grands Crus kurz gehalten, die Nachfrage nach diesen Weinen, von denen er häufig nur zwei bis vier Barriques erntet, übersteigt bei Weitem das Angebot. Und wir finden es gut, dass er das Problem nicht durch heftige Preissteigerungen regelt.



Jean Michel Jacob

## Homöopathie findet Anwendung im Weinberg

Jean-Michel Jacob spricht das Thema erst am Ende unseres Besuches an. Er sei ja auch skeptisch gewesen und habe auch nicht mit anderen darüber sprechen mögen. Aber er habe nun festgestellt, dass es funktioniert.

„Es“ ist ein spezieller Lehm mit Anteilen von magnetisiertem Eisen, den er in relativ geringen Mengen in seinen Weinbergen zerstäubt. Seit Beginn der Operation hat er die Behandlung mit Schäd-

lingsmitteln auf ein Drittel reduziert - ohne dadurch mehr Schaden zu haben. Und im nächsten Jahr will er auf ein Achtel zurückgehen.

Eine kleine Recherche im Internet zeigt, dass so manche inzwischen experimentieren und das durchaus mit Erfolg. Doch nun zu den Weinen: Unser Favorit unter den weißen Weinen ist der 1er Cru Savigny-Vergelesses, allerdings macht auch der Hautes-Côtes de Beaune immer mehr Spaß.

Ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet auch der rote Hautes-Côtes de Beaune, im Jahre 2006 auch schon kurz nach der Auslieferung zu trinken. Klassiker sind der Savigny-les-Beaune und der rote 1er Cru Savigny-Vergelesses, der auf armen Kalkboden wächst.

Und seit sie ab 1994 den Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“ produzieren, sind wir immer wieder und ohne Ausnahme von diesem Wein begeistert.

## Generationswechsel bei Capitain-Gagnerot

Es ist das erste Mal seit fünfzehn Jahren, dass Patrice Capitain nicht mit uns seine Weine probiert. Stattdessen empfangen uns sein Bruder Michel und sein Sohn Pierre-Francois, der seit kurzem in den Betrieb eingestiegen ist. Michel meint, dass Patrice eigentlich nur virtuell ausstieg sei, im Moment taucht er allerdings ganz real im Toten Meer ab. Die Vinifikation der Jahrgänge 2006 und 2007 hat er

allerdings noch verantwortet und wer Patrice kennt, kann sich kaum vorstellen, dass sich das so bald ändert.

Auf einige interessante Angebote sei hingewiesen: Vom Aloxe-Corton 1er Cru « Les Moutottes » von gut siebzig Jahre alten Reben bieten wir gleich drei Jahrgänge an: einen voll ausgereiften 2001er, den sehr großen und strukturierten 2005er und einen fast weichen und bald trinkbaren fruchtigen 2006er.

Unser Star unter den weißen Weinen ist der Ladoix 1er Cru « Les Hautes Mourottes » aus dem Jahr 2007. Dass er vom Grand Cru Corton-Charlemagne getoppt wird, der gerade eine Goldmedaille in Paris bekommen hat, erstaunt nicht, das ist schließlich einer der größten Weißweine des Burgund. Und die Grands Crus bieten wir wieder sortiert an, so hat man die ganze Palette der Cortons, Clos Vougeot und Echezeaux im 12er-Karton.



Probe mit Michel Capitain

## Rolet: Typische Juraweine und ein neuer Wein

Alle, die die Crémants von den Rolets probiert haben, sind einer Meinung: schön gemachte Crémants (der weiße hat bei dem Wettbewerb der Crémants eine Goldmedaille bekommen), doch bei den traditionellen Weinen scheiden sich die Geister.

Die Traditionslinie aus Chardonnay und Savagnin hat begeisterte Anhänger und entschiedene Gegner, gleichgültig bleibt bei diesen Weinen keiner. Die Liebhaber schätzen den leichten Sherryton und den Nusscharakter und die anderen schütteln sich. Doch diese Weine passen wunderbar zum Poulet à la Crème oder zum Comté. Es

gibt keine bessere Kombination dieser Produkte des Jura mit einem Wein. Aber ....

Doch die Rolets kommen in diesem Jahr den Juraweinen skeptisch gegenüber stehenden Weintrinkern entgegen: Sie haben erstmals einen Chardonnay ganz auf der Frucht und mit einem leichten Holzton ausgebaut. Es ist der Arbois Blanc Chardonnay »Harmonie« 2006, ein sehr floraler und eleganter Chardonnay mit leichter Vanillenote. Uns gefiel er auf Anhieb und wir bieten ihn an.

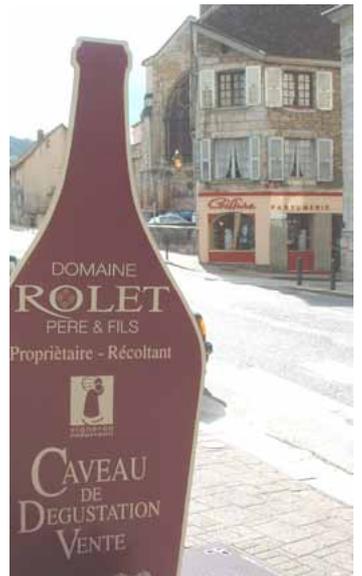
Für die Freunde der Tradition ist der Arbois Tradition Chardonnay-Savagnin ebenfalls aus 2003 dabei, ihm tut die Fülle des Jahres 2003 gut.

Zwischen diesen beiden liegt der Côtes de Jura Chardonnay des Jahrgangs 2005, ein Wein, mit dem man den Übergang zu einem Tradition üben kann.

Von den roten Weinen gefiel uns der Arbois Mémorial 2003 am besten, der warme Sommer hat ihm viel Kraft beschert.

Und über die Crémants sollte man auch ein paar Worte verlieren. Der Crémant du Jura Brut Rosé ist überwiegend aus Trousseau gekeltert mit leichten Himbeer- und Rote Johannisbeertönen, ideal für den hoffentlich warmen Sommer.

Und großartig ist der Crémant Cœur du Chardonnay von alten Chardonnayreben!



Da kann man kaufen - in Arbois  
Aber nur beim Crémant billiger  
da ohne Sektsteuer

## Nicolas Joly und René Rostaings Weine

Wir haben unser Lager kritisch unter die Lupe genommen und räumen auf: Von zwei Winzern haben wir Weine, die wir demnächst im Internet versteigern werden. Zuvor geben wir unseren Kunden die Gelegenheit diese Weine zu dem gleichen Nettopreis des letzten Angebots einzukaufen.

Es sind alles Weine, die jetzt optimal trinkbar sind und die am Markt nicht mehr zu finden sind.

Beginnen wir mit Nicolas Joly. Er machte eine Bankausbildung in den USA und als 1977 das Weingut seiner Eltern übernahm, scheiterte er mit dem konventionellem Weinbau. Durch Zufall entdeckte er die Ideen von Rudolf Steiner

und begann seine Weinberge biodynamisch zu bearbeiten. Man muss seine sehr weitgehende Position nicht teilen, um seine Weine zu lieben, für uns sind es die besten Chenin Blanc der Welt (die Jury des Feinschmeckers hatte bei ihrer Verkostung von Chenin Blanc zwar eine andere Sicht, das wundert uns allerdings nicht so sehr).

Hier eine Verkostungsnotiz von wineanorak.com des 1999er Clos de la Coulée de Serrant, die unserem Eindruck entspricht: „Nicolas Joly is very keen on his 1999, which he considers to be archetypal, representing his favoured style. Quite a deep yellow/gold colour. Sweet, intense, apricot nose with some savoury

complexity. The palate is intense, firm and assertive. Very rich, spicy and savoury with supercharged apricot fruit. High acidity. Remarkable stuff that reminds me of a bone dry Sauternes. Excellent „

Von Nicolas Jolys haben wir auch noch kleine Mengen vom Roches-aux-Moines 1998 und vom Savennières 1998.

René Rostaing haben wir nicht verlassen, weil uns seine Weine enttäuschten, sondern weil wir die von ihm verlangten Kopplungsgeschäfte nicht mögen. Aber eine kleine Menge der 1997er Cuvée Terroirs und des Côte Rôti générique 2001 können wir für Syrahfreunde anbieten, sie sind jetzt und die nächsten zwei Jahre optimal zu trinken .



Nicolas Joly, Eigentümer vom  
Clos de la Coulée de Serrant



## Das Elsass gibt sich neue Regeln: Mehr Qualität

Am Dienstag nach Ostern tagte die Generalversammlung des Elsässischen Weinbauerverbandes in Colmar. Hauptpunkt der Beratung war ein neues Pflichtenheft für den Weinbau im Elsass.

Das Pflichtenheft regelt für Winzer, was solche wie Blanck oder Dietrich schon immer gemacht haben, was aber leider nicht Standard bei allen ist und insbesondere bei Genossenschaftsbauern und Verkäufern von Fassweinen noch eingeübt werden muss.

Das beginnt natürlich im Weinberg mit der Festschreibung der traditionellen Sorten des Elsass: Chasselas, Pinot Blanc und Auxerrois, Sylvaner, Riesling, Muscat, Gewurztraminer und Pinot Gris als Weißweine und Pinot Noir für Rosé und Rotweine. Dann werden die Mindestzuckerhalte für die geernteten Trauben festgesetzt und zwar so, dass sie ohne Anreicherung einen potentiellen Alkoholgrad von

mindestens 9,5 %, für Rieslinge von mindesten 10 % und für Pinot Gris und Gewurztraminer von 11 % haben müssen.

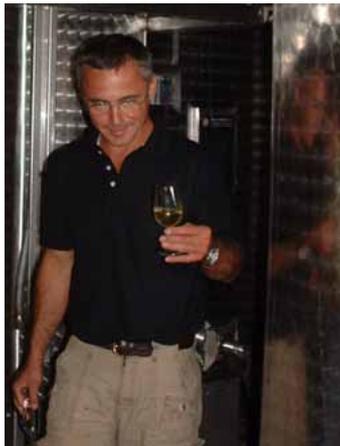
Die maximale Erntemenge wird in Abhängigkeit von der Rebsorte festgesetzt, für den Pinot Noir wird sie zum Beispiel auf 60 hl/ha gesenkt. Pro Hektar müssen mindestens 4000 Stöcke gepflanzt werden und der Abstand zwischen den Reihen ist auf 2,5 m beschränkt und der Schnitt muss sichern, dass weniger als 24 Knospen an einem Stock verbleiben.

Auch die Anreicherung wird begrenzt. Wenn Weine mit Zucker angereichert werden, darf der potentielle Alkoholgrad der Weine 12,5 % für die einfachen Sorten, 13 % für den Riesling und 14 % für Gewurztraminer und Pinot Gris nicht überschreiten.

Rolly Gassmann, bekannt für seine Weine mit reichlich Restsüße (wir gestehen, sie gefallen uns nicht), hielt eine

flammende Rede gegen eine Begrenzung der Restsüßemenge auf 6 g/l, bei angereicherten Weinen, auf 9 g/l bei niedrigem und 12 g/l bei normalem Säuregehalt. Er ging - Gott sei Dank - glorios unter. Die Vorstellung, dass ein Riesling, der keine Vendanges Tardives oder Selections des Grains Nobles ist, doch wenigstens halbwegs trocken sein sollte, setzte sich mit großer Mehrheit durch.

Abzuwarten bleibt, ob das Pflichtenheft die Probleme des elsässischen Weinbaus löst, zuviel wird noch über Discount und zu niedrigen Preisen verkauft. Und so sind zumindest elsässische Weine im Vergleich zu anderen Weinbaugebieten durchaus preiswert, viele unserer Weine bieten die gleiche Qualität wie die Premiers Crus im Burgund. Das gilt nicht nur für die Grand Crus sondern auch für die sogenannten Lieu-Dits wie Patergarten oder Rosenbourg.



Frédéric bei unserer Probe der 2007er

## Blanck: Ein Riesling Patergarten ganz anders

Philippe Blanck macht uns zwei Sonderangebote: Ein noch etwas verschlossener Muscat d' Alsace aus dem Jahr 2006 bietet er zum Preis des Chasselas und ein Riesling Patergarten mit einem Abschlag von 15 % an. Der Riesling Patergarten 2005 hat uns auf Anhieb gefallen. Er

ist anders als all die Jahre zuvor und deswegen an ihre anderen Kunden schwieriger zu verkaufen - aber wir finden ihn so gut wie nie zuvor.

Der Muscat 2006 braucht etwas Luft, um seine Qualität zu entwickeln, dann aber gefällt er durch Typizität und Struktur, ideal zu Spargel und

Schinken. Besonders erwähnt sei noch der Gewurztraminer Altenbourg 2005, dem - wie beim Patergarten - die strukturbetonte Komponente des Jahrgangs 2005 sehr gut tut. Dass der Schlossberg 2005 besonders groß ist und zu den Topp-Weißweinen Frankreichs zählt, versteht sich von selbst!

## Claude Dietrichs schöne Weine des Jahrgangs 2006

Unter Winzern tauscht man nach Qualität und nicht nach den Reben. Und da hat Claude Dietrich kein Problem seine Grands Crus gegen die weißen Premiers Crus des Burgund 1:1 zu tauschen.

Die beiden Grand Cru Furstentum des Jahrgangs 2004 - Riesling und Gewurztraminer - zeigen das Potenzial des Terroirs und Claudes Fähigkeit, es zu materialisieren: Der Winzer macht nicht seinen Wein, sondern lässt dem Terroir seine Originalität und unterstützt sie. Wir haben Claude überzeugt, dass er mit seinem Riesling Grand Cru Schlossberg 2000 eine Sonderaktion ma-

chen sollte, wir bieten ihn zu dem einmalig günstigen Preis von 7 Euro an, es ist ein typischer Schlossberg mit leicht cremigen Tönen, voll ausgereift und noch eineinhalb Jahre zu lagern.

Daneben gibt es einen frischen Riesling Schlossberg 2006, der erstaunlich schöne florale Noten aufweist. Und auch vom Schlossberg kommt der Muscat 2005, der jetzt eine optimale Reife hat.

Und natürlich die Klassiker Pinot Blanc aus 2005 und 2006, Sylvaner 2004, Riesling, Pinot Noir (Barriqueausbau), Pinot Gris und Gewurztrami-

ner aus dem Jahr 2006. Es grenzt an ein Wunder, dass unter den schlechten Erntebedingungen so schöne Weine entstanden sind. Und dann gibt es noch einen ganz frischen und fruchtigen Edelzwicker aus 2007, sehr zu empfehlen!

## Öle & Essige

Uns ist bei der Kalkulation der Preise für Essige und Öle ein systematischer Fehler unterlaufen, die Preise lagen alle unter unseren Einkaufspreisen. Das haben wir korrigiert, also keine Erhöhung, sondern Rückkehr zur Normalität.



Claude Dietrich vor dem Schlossberg und dem neuen Ensemble vor seinem Keller

# Deutschland, Österreich und Italien

## Weinreisen bestimmen unseren Jahrestakt

Fortsetzung von Seite 1

Es gab bei unseren Winzern auch in 2007 keine nennenswerte Fäule. Wer früh erntete, vielleicht sogar deshalb, um nicht wie im Vorjahr hohe Alkoholwerte zu bekommen, hatte nicht ganz die enormen Extraktwerte des Vorjahres, dafür aber mehr Säure und Lebendigkeit, was den Weinen Eleganz verleiht. Die spät geernteten Weine wie Smaragde oder Lagenweine waren schön ausgereift und gesund und gefallen in dieser frühen Phase manchmal sogar noch besser als die großen 2006er. Die Region profitiert vom frühen Frühling und dem heißen Sommer, wenn der Regen rechtzeitig kommt. Die schonende Behandlung der Reben lässt die Trauben feste Schalen ausbilden, die nicht gleich platzen und faulen. Wir können uns wieder über gelungene Weine unserer österreichischen Winzerinnen und Winzer freuen.

Unser deutsches Weingut **Peter Jakob Kühn** profitierte in 2007 vom stabilen Herbstwetter. Von den Weinen sind wir nach wie vor begeistert und mit dem 2007er werden wir einen Spitzenjahrgang eines Spitzenwinzers anbieten.

### Peter Jacob Kühn - gelungene Rückbesinnung

Die Weine des Jahrgangs 2007 hatten eine lange und entspannte Vegetationsphase. Der Austrieb begann sehr früh und das Jahr war nicht so heiß wie 2006. Das Wetter im Herbst war stabil freundlich mit warmen Tagen und kalten Nächten, so dass ab Mitte September sechs Wochen lang ganz entspannt geerntet werden konnte. Das Traubengut wurde gesund und reif, aber nicht überreif eingebracht, die Spontangärung verlief störungsfrei und die Weine haben eine gute Balance zwischen Frucht, Mineralik und Säure. Sie sind dicht und geschmeidig mit hohen Extraktwerten. Ein sehr schöner Jahrgang also. So haben wir die Weine dann auch erlebt, als wir sie im März kurz vor der Abfüllung probierten. Sauber und gerade mit dem Charakter der Kühnweine, der sich doch erfreulich deutlich von vielen (deutschen) Weinen unterscheidet. Auch wenn wir inzwischen weitere deutsche Weingüter gefunden haben, die zu uns passen, sind wir sehr froh, mit der Familie Kühn zusammenarbeiten zu können. Der Jahrgang 2007 wird übrigens das **BIO-**

**Siegel "Ecobert"** tragen, denn die gesetzlich vorgeschriebenen Jahre der Umstellung auf den ökologischen Weinbau sind vorbei. Berichten dürfen wir jetzt auch, dass Peter Jacob Kühn einen 2006er Riesling vom St. Nikolaus in **Amphoren** ausgebaut hat. Sie fassen 300 Liter und stehen zu mehr als einem Drittel in der Erde. Die Weine sollen jetzt gefüllt werden. In den Verkauf kommen sie (noch) nicht, denn Peter Jacob will erst einmal abwarten, wie sie sich in der Flasche entwickeln. Ein Wein mit ähnlichen Düften wie ein (oxidativer) Jura, allerdings feiner und eleganter. Man riecht Walnuss, eingemaischte Früchte, Quitte, Ananas und Orangenschale, in Honig eingelegte Mandeln und Zedernholz. Wir schmecken Trockenfrüchte von Quitten, Schattenmorelle und wieder Quitte. Der Wein bleibt lange sehr gleichmäßig auf einer Höhe im Mund, ist nie aufdringlich, dafür sehr elegant und er hat viel Mineralik. Ein sehr interessantes Geschmackserlebnis und wir wären sofort bereit, diesen Wein zu Krebsen oder einem Hum-

mer zu trinken, oder zu einem Meerwolf in einer Sahne-/Buttersoße. Und zum Käse (Comté) wäre er eine unschlagbare Ergänzung. Für Peter Jacob Kühn war es an der Zeit, ein solches Experiment zu wagen. Vor 150 Jahren wurde der Kunstdünger erfunden und die „Zwangsernährung“ von Pflanzen begann. Zu dieser Zeit wurden aber auch die Empfehlungen von Rudolf Steiner für viele Landwirte wichtig. Jetzt wollte Peter Jacob wissen, wie ein Wein wohl schmecken würde, wenn man ihn unter ähnlichen Rahmenbedingungen ausbaut wie vor 150 Jahren. Ein gelungenes Experiment und wir bedankten uns sehr dafür, von diesem Wein probieren zu können. Dann ein Tuscheln zwischen Sandra und ihrem Vater und wir bekommen noch einen Wein eingeschenkt, der in keiner Liste steht: verhaltene Fruchtsüße, Blüten, Teeblätter und Pfirsich in der Nase, aber so fein und unbeschreibbar filigran und verwoben mit deutlichen Rieslingnoten. Im Mund dann ganz langsam ansteigende Rieslingfrucht bis hin zu gerösteten Mandeln mit weißem

*Les Grains Nobles*

www.lesgrainsnobles.de

**Hans-Wilhelm Grabbe**



**Sandra Kühn mit ihrem vom Riedel von alten Reben. Sehr zu empfehlen.**



**Peter Jacob Kühn im Fasskeller. Seine Weine tragen jetzt das BIO-Siegel.**



Pfeffer. Tee und zarte Fruchtsüße tauchen auf; sehr, sehr lang ist er mit steinigem Mineral. Groß ist der Wein, ganz groß, man müsste ihn mit Marcel Blanck trinken und hören,

was er dazu sagt. Es ist ein Riesling aus 2006 von einer alten Lage, die **Schlehndorn** heißt. Er wurde im sogenannten Halbstück ausgebaut, einem Holzfass von 600 Litern.

Wir erfragen den Preis und reservieren trotzdem zwölf Flaschen, und wir bekommen sie auch. Schon deshalb hat sich die Reise gelohnt.

## Österreich - auch mit den 2007ern in Bestform



**Nachdenklich und konsequent: Erich Machherndl. Seine Wachauer Weine brauchen Zeit, bis sie ihre ganze Kraft entfalten.**

Die ersten österreichischen Weißweine des neuen Jahrgangs 2007 wurden gerade abgefüllt, als wir unsere Winzer im Januar besuchten. Die großen Weine brauchen noch etwas Zeit, etwa bis März/April und einige Weißweine werden erst ab September in den Handel kommen.

**Andreas Herzinger** präsentierte uns fruchtige und extraktreiche Weine, die trotz des milden Frühjahres und des frühen Reifebeginns keinen zu hohen Alkoholgehalt haben. Sie zeigen am Ende eine elegante und lebendige Frische. Wieder hat er sie sauber und frisch hin bekommen, sie versprechen viel Trinkvergnügen für jeden Tag und deuten auf einen sehr guten Jahrgang hin. Der **Sauvignon blanc** hat wieder seine 1,2 Gramm Restzucker, der **Nussgarten** ist besonders gelungen, der **Gemischte Satz** zeigt mehr die burgundischen Sorten und ganz groß ist der **Pinot Noir** aus dem Bilderbuchjahrgang 2006. Die großen Weißweine aus 2007 machen wir dann im Herbst. Andreas hat nach sechs Jahren eine moderate Preiserhöhung vorgenommen, die auf höhere Kosten für Flaschen usw. zurückzuführen ist. Wir finden das in Ordnung, weil die Weine zuverlässig gut und immer noch ein tolles Preis-Qualitätsverhältnis haben.

Bei **Erich Macherndl** haben wir zunächst den Neubau bewundert. Irgend-

wie erinnert dieses bis ins Detail durchkonstruierte Bauwerk mit seiner Eleganz, Großzügigkeit und Funktionalität nur mit besten Werkstoffen und moderner Technik ausgestattet an die Machherndl-Weine. Sie sind ein Stück anders als andere. Auch der fortgeschrittene Weinkenner braucht etwas Geduld und Zeit, um die Weine in ihrer Tiefe und Komplexität zu begreifen. Vielleicht bekommen sie deshalb im Falstaff selten die aus unserer Sicht verdiente Anerkennung. Erich würde sich sicher nicht mit der Aussicht auf höhere Punkte verleiten lassen, gegen seine Überzeugung einen angepaßteren Weinstil zu produzieren. Da kann er gar nicht aus seiner Haut. Aber ohne dass er das direkt ausspricht, merkt man doch, dass er auf mehr Anerkennung hofft. **Uns haben die 2007er in ganz besonderer Weise überzeugt.** Einige Smaragde sind noch schöner als die herausragenden 2006er. (Wer den 06er Kollmitz hat, sollte ein paar Flaschen zehn Jahre liegen lassen.) Die **Rieslinge** waren immer noch am Gären. Der **Pinot von den alten Reben** ist ein Tipp. Einen neuen Wein gibt es auch. Er wird der teuerste werden. Ein "mundverlesener" **Chardonnay vom Kollmütz**. Aus 1200 Rebstöcken wurden 16 selektioniert und zwar durch Probieren der Weintrauben. Lockerbeerig, extraktreich und von ganz besonderem Ge-

schmack mussten sie sein. Nun gibt es 900 Reben im 3. Blatt (Jahr). Der Primärwein ist gefüllt und wir haben ihn im Programm. Es ist der Anfang einer Weingeschichte!

**Kurt Angerer** hat immer noch keine Zeit gehabt, seine Simone zu heiraten. Die nette Geschichte gehört aber nicht in diesen Bericht, so dass wir nun darüber Auskunft geben, dass die Mutter von Kurt "in Pension" gegangen ist und Kurt die Weingärten übernommen hat. Jetzt wird er die steigende Nachfrage nach seinen Weinen besser befriedigen können und die teilweise sehr alten Reben bringen auch qualitativ eine willkommene Ergänzung. Seine Rotweine hatten es uns im Herbst besonders angetan. Der **Zweigelt Barrique** ist wunderbar trinkanimierend und liegt im unteren Preissegment, der **Merlot** und der **St. Laurent** sind dicht, saftig und von warmem Charakter, der **Pinot Noir** ist hochelegant und der **Cabernet Franc** mit seiner klaren Struktur, der Fruchtsüße, dem Lakritz und dem geraden, langen Verlauf ist außerordentlich gelungen. Groß zu nennen ist der **Zweigelt Granit von 2006**, der am Anfang seiner Entwicklung steht und schon so viel Spass macht. Nach wie vor ist das Kamptal aber eher ein Weißweingebiet. **Grüner Veltliner Kies, Spiess, Loam, Eichenstaude** und **Riesling Donatus und Ametzberg**



**Keine Zeit für die Hochzeit: Kurt Angerer und Simone Höbart**

und der ausgezeichnete **GV-Liter** sind aus 2007 im Frühjahrsprogramm und auch sie können es mit 2006 aufnehmen.

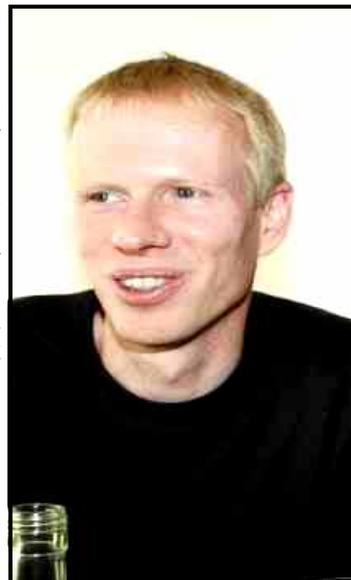
Schnaps hat der Kurt auch. Da ist insbesondere seine **Marille** zu nennen und ein **Alter Apfel vom Jahrgang 1999**, der acht Jahre im Barrique gelagert wurde. In der hübschen Karaffe ist das ein tolles Geschenk.

**Christoph Bauer** hatte auch einige Neuigkeiten für uns. Sein Name steht jetzt auch auf den Etiketten, denn der Betrieb ist überschrieben. Es gibt einen hübschen, neuen Eingangsbereich mit einem großen Probiertisch und demnächst sollen weitere Investitionen folgen. Auf der Fahrt durch die Reben erfuhren wir, dass es diesmal weder einen Z'raft noch einen Sauvignon geben würde. Der Z'raft habe viel getragen und hätte für diesen besonderen Wein nicht die erforderliche Konzentration gehabt. Das ist besonders schade, weil der 2006er als Sieger der besten Grünen Veltliner der "Weingüter Retzer

Land" hervorgegangen ist und jeder nach dieser großen Auszeichnung auf den 2007er wartet. Und auch der Sauvignon blanc hat Christoph nicht voll und ganz überzeugt, so dass er seine Reputation nicht damit aufs Spiel setzen will. Hut ab vor derartiger Konsequenz! Wir bedauern, die Erfolgsgeschichte dieser beiden Weine unterbrechen zu müssen, aber wir freuen uns darüber, dass nicht der Versuch unternommen wurde, die Weine doch noch "schön zu machen", um den Umsatz zu retten. Die Basisweine, insbesondere der **Weinviertel DAC**, sind perfekt. Sie zählen zu den klassischen, eleganten Weinen mit frischer Säure und fruchtigen Aromen. Die Alkoholgrade sind wieder im üblichen Bereich. Auch hier oben im Retzerland war es sehr heiß und bis September trocken und die Ernte begann früh. Sehr gut war auch der spät gelesene **Grauburgunder** von 12jährigen Reben auf kalkigem Löß mit viel Schmelz, der eine mineralische Honignote mit einer salzigen Kompo-

nente hat. Was wir mit dem Grünen Veltliner Privat im neuen Barrique machen, von dem es nur ein Fass gibt, werden wir noch zu entscheiden haben. Sicher ein Wein mit viel Zukunft. Auf jeden Fall brauchen wir aber den **Pinot Noir aus 2006 vom Gerichtsberg** mit Himbeeren, Sandelholz und Kalk in der Nase und verschwenderischen Fruchtexttrakten im Mund.

**Leo Sommer** brilliert wieder mit seinen Weißweinen. Seine Handschrift ist unverkennbar. Blumig und weich einerseits, gerade und mineralisch andererseits, wunderbar elegant und trinkfreudig, da kann der Sommer ruhig kommen. Er hat eigentlich immer zu wenig Wein, vom **Sauvignon** und vom **GV-Bergweingarten** sowieso. Natürlich werden wir auch die **Quadrophonie in Weiß** und auch in **Rot** im Programm haben, wie auch den großen **Leithaberg aus 2006**, der hohe Bewertungen bekommen hat und auch sehr gut zur weiteren Lagerung geeignet ist.



Christoph und Heidi Bauer machen charaktervolle Weine im Retzer Land



## Rotweinstrategien für den Sommer

Bei den kleinen Weinen sind es jetzt die 2006er und bei den großen werden die 2006er erst im Herbst gefüllt und die 2005er sind im Markt. Hinsichtlich der Preise werden die kleinen Weine eher nicht teurer, aber bei den namhaften Gewächsen werden die 2006er im Preis etwas anziehen. Das ist sicherlich gerechtfertigt, wenn die außerordentliche Qualität des Jahrganges berücksichtigt wird und die Tatsache, dass in diesem Jahr die Weinregionen Österreichs und Italiens ganz besonders vom Wetter begünstigt wa-

ren. Wir werden deshalb im Frühjahrsprogramm das Schwergewicht auf die jungen 2006er legen, die dann im Herbst, wenn die Nächte wieder länger werden, mit ihrem Charme der hohen Extrakte, der Verworfenheit und Eleganz hervorragend munden werden. Auch für Grillabende im Sommer sind sie liebenswerte Begleiter. Wir denken da an die **Zweigelt** und **Blaufränkisch**, aber versuchen Sie doch auch einmal einen **Pinot Noir** aus Österreich. Alle 2006er können sehr gut auch eingelagert werden. Die 2002er zeigen

jetzt eine hervorragende Entwicklung und 2006 hat ähnliches Potenzial.

Weine für den Braten und die anspruchsvollere Küche finden Sie jetzt auch bei den 2005ern, die generell relativ früh getrunken werden können. Bei den ganz großen Namen haben die Winzer jede Beere einzeln verlesen, um aus den gesunden Trauben die Besten dafür zu nehmen. Viel Arbeit für wenig Wein. Die Weine machen Spass, weil sie schon in der Jugend kaum Ecken und Kanten haben, wenn der Winzer mit dem Holz vorsichtig umge-



Zu einem guten Stück Fleisch auf der sommerlichen Terrasse gehört ein guter Rotwein.

gangen ist. Wir haben dafür einige passende Weine ausgesucht. **Pannobile und Gabarinza von Heike und Gernot Heinrich** sind dabei, wie auch **Rosso e**

**Nero von René und Josef Pöckl**, allerdings nur noch in der **Magnum**. Die **Cuvée Anna von Machherndl** sowie von **Leo Sommer der Leithaberg** und der

**Schieferstein** sind weitere große Rotweine, die wir für den Genuss mit Freunden und zum festlichen Braten sehr empfehlen.

## Zur Fortbildung in Italien

Vor vielen Jahren tranken wir einen Wein aus dem Norden des Piemonts, einen **Ghemme, der Monsecco** hieß. Er war schon betagt, aber unvergessen reich und immer schon wollten wir dort einmal anhalten und uns umsehen. Das haben wir nun gemacht und einige Weingüter um **Ghemme, Gattinara und Sizzano** besucht. Um es vorweg zu nehmen: wir sind noch in der Überlegungsphase, ob wir ein Weingut aufnehmen werden. Nicht weil die Weine uns nicht gefallen haben, sondern weil es **Nebbiolo** im mittleren Preissegment sind, die einige Zeit zur Reife benötigen. Dafür ist bei uns die Nachfrage auf einige Weinfreaks beschränkt. **Wenn Sie uns aber ermuntern, diese Weine ins Programm zu nehmen, werden wir dazu gerne bereit sein.** Schon deshalb, um sie im eigenen Keller zu haben. Besucht

haben wir **Sergio und Valter Zanetta**, die nach wie vor die besagten **Monsecco** produzieren, die **Az. Ag. Biologica Bianchi** (beide in **Sizzano**), wir trafen **Alberto Arlunno** von **Antichi Vigneti Cantalupo** in **Ghemme** und probierten bei **Az. Ag. Antoniolo** und **Travaglini** in **Gattinara**.

Weiter im Süden besuchten wir um **Barolo** herum einige Weingüter, u.a. auch den Aufsteiger **Germano Ettore** in **Serralunga**. Darüber ist auch noch nicht das letzte Wort gesprochen, denn die Weine und der Winzer haben uns sehr überzeugt. Aufnehmen werden wir die Weine von **Mauro Veglio**.

Vom **Piemont** aus ging die Reise dann weiter über **Ligurien** an der Küste entlang in die **Maremma**. Die beiden Weine von der **Fattoria Pupille** sind auch jetzt im Frühjahr dabei und über eine Neuaufnahme, nämlich des Aufsteigers **Ampeleia**, schreiben wir im Kapitel

**Foradori**. Weiter ging es zu **Caroline** und **Jan von Pian dell 'Orino** in **Montalcino** und zur **Fattoria Casabianca** in **Murlo**, dann ins **Chianti** zu **Corzano e Paterno** und **Poggio al Sole** und über **Lugana (Ca`Lojera)** am **Gardasee** ins **Trentino** und nach **Meran**. Wir besuchten zwei größere Betriebe auf der Suche nach Weinen aus dem **Cembratal**, nämlich **Cavit** und **La Vis** sowie dann in **Mezzolombardo** den sehr guten **Teroldego**-Winzer **Fedrizzi Cipriano** und natürlich **Elisabetta Foradori**. Pflichtprogramm war der Besuch der **BioDynamika** in **Prissiano** und des **Meraner Wein-festivals**. Diese beiden Weinmessen lohnen wirklich und bieten einen breiten Überblick über die guten Weine nicht nur aus **Italien**. Auf der **ProWein** haben wir dann die Kontakte vertieft und vielversprechende neue geknüpft.



Das Cembratal ist einen Urlaub wert



Ein Besuch von Florenz gehört auch zur Weinfortbildung

Die Weinbruderschaft **Barolo** feiert das Fest der **Tripe** (Suppe von gekochten Rindermägen). Schmeckt sehr gut.



## Mauro Veglio - Baroli aus dem Barrigue

Unser eigentliches Ziel im **Piemont** war die **Az. Agr. Mauro Veglio**. **Mauro** hat von **Elio Altare** viel gelernt und verdankt ihm alles, wie er sagt. Im Ortsteil **Anunziata** von **La Morra** haben **Mauro** und seine Frau

**Daniela**, direkt an das Weingut von **Elio Altare** angrenzend, ihre **Azienda** gebaut und natürlich haben sie auch **Barolo** von der berühmten Lage **Arborina**. **70jährige** Reben wachsen dort auf **2,5ha**. Zwei Jahre

wird der Wein in **Barriques** ausgebaut, davon sind **50%** neu. **Mauro** gehört also zu den **Modernisten**, von denen es inzwischen einige gibt. Wir haben im **Herbst 2007** darüber ausführlicher berichtet.



Barolo gibt es nicht nur von der Lage Arborina, sondern von drei weiteren Lagen mit Reben von 1952, 1961 und 1985. Wir wollen nicht verschweigen, dass uns alle Weine ausgesprochen gut gefallen. Sie sind nach dem Credo von Elio Altare produziert, dass Barolo in jeder Phase schmecken muß, nicht nur dann, wenn er schon sehr alt ist. Alle Baroli liegen in unserer Wertung dicht beieinander, aber der **Barolo Gattera 2004** hat es uns besonders angetan. Dann gibt es natürlich einen **Dolcetto**, zwei **Barbera** und einen **Nebbiolo**, der fast kein neues Holz gese-

hen hat. Ein weiterer Wein aus Nebbiolo Barolo, Barbera und Cabernet-Sauvignon wird zu einem großartigen Wein ausgebaut. Er trägt den Namen **L'Insieme** (zusammen), 5,16 € pro Flasche werden von jeder verkauften Flasche an eine Sozialeinrichtung gespendet.

Wir haben die Chance, noch **aus dem Spitzenjahr 2000** (Parker gibt dem Jahrgang 95 Punkte) Weine ohne Aufpreis zu bekommen und der **Jahrgang 2004** (97 Ppkte) ist seit Februar auf der Flasche. **2004 gehört zu den größten Barolojahrgängen der letzten 30 Jahre. Wir bieten die Weine**

**von Mauro Veglio jetzt im Frühjahr an, obwohl wir erst im Herbst ausliefern können.** Es gibt nämlich schon keinen Barbera und Dolcetto von 2006 mehr, so dass wir den 2007er anbieten, den wir vom Fass probiert haben. Der wird aber erst im Juni gefüllt, also nach unserer Auslieferung. Im Herbst nehmen wir ins Programm, was dann noch zu haben ist. **Sie bezahlen die Reservierung natürlich erst im Herbst**, auch wenn Sie sich diese Weine jetzt schon sichern. Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit diesem hervorragenden Winzer und seiner Frau.



Mauro und Daniela Veglio



## *Pian dell'Orino - der neue Keller ist fertig*

Welch ein Bauwerk! Ein runder Faßkeller ist schon eher selten. Der ganze Bau wurde nach baubiologischen und landschaftlichen Gesichtspunkten konzipiert. Er wurde vornehmlich aus atmungsaktiven Materialien errichtet, wie etwa Lehm, Holz, Kalk und Steine aus den eigenen Weinbergen; in runder Form als Wiege für den Wein gedacht. Dort kann man lange verweilen, auch wenn die Sonne vom Himmel brennt. Man spürt das gesunde Klima, die dicken Steinwände ohne Zement atmen und der Hohlraum rund um den Keller herum ist ein natürlicher Dämmraum mit ausgezeichneter Belüftungsfunktion. Jan erklärt uns, dass er noch penibler als schon vorher erntet. Das heiße Klima lässt die Trauben unterschiedlich reifen und so markiert er die Reihen, die geerntet werden sollen. Mehrere Durchgänge sind nun erforderlich, um nur die gesunden und reifen Trauben zu ernten. Die Erntehelfer sortieren schon beim Pflücken und anschließend lau-

fen die Trauben noch über den Table de Tri, um penibel zu selektieren. Weine mit reifen Tanninen und enormer Tiefe sind das Ergebnis. Ganz besonders gefallen uns immer wieder die Weine von der angepachteten Lage **Canzello Rosso** mit seinen verwitterten Galestroböden. Es ist die Mineralik, die den Wein heraushebt. Jan hält mehr von der Lage **Pian Bossolino**, die 1999 mit ausgesuchten Klonen des Sangiovese Grosso bepflanzt wurde. 2006 wird ein guter **Brunello**-Jahrgang. Es gab genug Wasser im Frühjahr, was immer wichtiger wird, der Sommer war heiß und im Herbst war es trocken. Allerdings richtete der Hagel wieder Schäden an. Auch mit dem Jahr 2007 waren Caroline und Jan sehr zufrieden. Wichtig ist inzwischen in der Region, dass die Trauben nicht durch die Trockenheit gestresst werden. Der Bilderbuchherbst erlaubte es, den Erntezeitpunkt genau zu bestimmen und die strengen Vorgaben von Jan lassen uns vermuten, dass

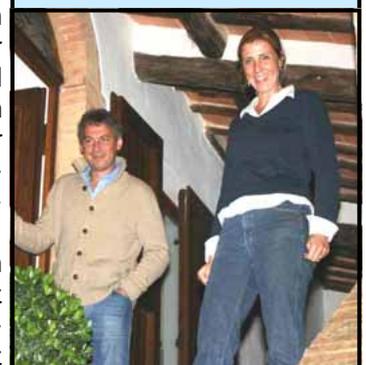
er aus dem 2007er einen ganz besonderen Wein machen will. So aufwändig kennen wir die Erntemaßnahmen nur bei Garagenweinen. Wir sind auch bislang mit den Weinen sehr zufrieden und sind nun besonders gespannt.

Die Weine unseres Frühjahrsprogramms wurden erst Ende März abgefüllt. Wir werden sie deshalb als Reservierung anbieten, also **Lieferung und Bezahlung erst im Herbst**, um sie uns zum jetzigen Preis, (der sowieso schon angezogen hat), zu sichern und sie noch etwas im Keller von Jan reifen zu lassen. Der **Rosso di Montalcino** und **Piandorino** sind vom Traumjahr **2006** und der **Brunello** vom sehr sonnigen Jahr **2003**. Der Jahrgang war nicht einfach, doch der Brunello von Jan ist sehr gelungen. Er hat vom Fallstaff 90 Punkte bekommen und liegt damit deutlich im oberen Drittel aller Brunelli.

Aus **2003** hat Caroline auch noch **Piandorino**, den sie uns zu einem attraktiven **Sonderpreis** anbietet.



Der neue Keller von Pian dell'Orino



Jan Erbach und Caroline Pobitzer in Montalcino

## Poggio al Sole und Corzano e Paterno - mehr geht nicht im Chianti



Johannes Davaz von Poggio al Sole



Arianna und Aljoscha von Corzano e Paterno



Auf dem Weg zu Johannes Davaz und seiner Frau Kathrin von Poggio al Sole fuhren wir in Murlo bei der Fattoria Casabianca vorbei. Mit dem Eigentümer Alberto Cenne fuhren wir durch die Reben und zum Keller. Es gibt auf dem großen Gelände auch eine Reihe von Ferienhäusern, die wir gerne empfehlen. Die Weine sind unkompliziert und man trinkt sie gerne zum Grillabend oder zu Antipasti. Das Weingut grenzt direkt an die Region Montalcino, so dass die Chianties die Bezeichnung Colli Senesi tragen. Ganz besonders gefällt uns die Riserva. Alle Weine haben ein sehr gutes Preis-/ Qualitätsverhältnis.

Das Weingut Poggio al Sole in Badia a Passignano, nahe Greve mitten im Chianti Classico und im Herzen der Toscana, besuchten wir auf Empfehlung eines Weinfreundes. Johannes (Giovanni) entstammt einer alten Winzerfamilie aus Fläsch. Er ist Weinbauingenieur. 1990 erwarb er das Weingut. Tonhaltige Schieferböden werden von Eichenwäldern geschützt und wenn man in den Reben steht, hat man den Eindruck, dass dieses Fleckchen Erde besonders von der Sonne geliebt wird. Uns hat es hier so gut gefallen, dass wir uns für zwei Wochen im Herbst mit Freunden das große Ferienhaus La Colombaia gemietet haben. Wir freuen uns schon sehr darauf. Auch hier ist der Keller neu. Alles ist sehr praktisch angeordnet, damit das Lesegut schonend bis in die Flasche kommt. Johannes ist Qualitätsfanatiker. So viel wie möglich wird von Hand gemacht und er kauft auch keine

Trauben dazu. Wenn der Ertrag gering ist, gibt es eben weniger Wein. Wir müssen nicht betonen, dass hier sehr sorgfältig und naturnah gearbeitet wird. Nur etwa 1/2 Kilo Trauben werden vom Quadratmeter geerntet, die Trauben werden handverlesen, der Wein in französischen, hochwertigen Barriques ausgebaut. Die Stöcke stehen hier etwa 320 bis 480 Meter hoch über dem Meeresspiegel. Fünf Rotweine werden produziert und Olivenöl. Der einfache Vino Rosso heißt Trittico, dann gibt es den Chianti Classico und den Chianti Classico Riserva "Casasilia" sowie einen Supertuscan aus 2/3 Merlot und 1/3 Cabernet-Sauvignon, der als "Seraselva" einen großen Namen in der Weinwelt hat. Vom Syrah gibt es lediglich 3000 Flaschen und wir hatten den Eindruck, dass Johannes darauf besonders stolz ist. Alle Weine haben viel Tiefe und Charakter, nicht zuletzt wegen der Schieferböden. Die Winzerfamilie ist außerordentlich freundlich und sympathisch. Schnell stellte sich heraus, dass die Familie mit Aljoscha Goldschmidt eng befreundet ist.

Das Weingut Corzano e Paterno, über das wir schon im Herbst 2007 berichtet haben, war dann auch unser nächstes Ziel. Auch hier mussten wir erst den einsamen Weg zum Gut zurücklegen, um uns dann an der Idylle zu erfreuen. Empfangen wurden wir von Arianna Gelpke, die nach und nach die Verantwortung im Keller übernimmt. Aljoscha will sich mehr um die Reben und den Verkauf kümmern. Die Probe zeigte uns sehr aus-

sichtsreiche 2007er im Fass, den gelungenen Chianti Terre di Corzano von 2006 und die Riserva I Tre Boris und Il Corzano von 2005. Dieses Jahr war für das Weingut ein qualitativ sehr gutes Jahr, etwa wie 1999, denn die Ernte lag vor dem großen Regen, der am 2. Oktober kam und zwar sintflutartig. Aljoscha macht gute Laubarbeit und er dünt kräftig aus. So waren seine Trauben rechtzeitig reif. Die Weine bezeichnet der nicht zur Übertreibung neigende Winzer als exzellent mit toller Frucht und großartiger Struktur. Die Weinprobe bestätigte die beschriebene Qualität. Aljoscha verwendet das Universalglas von DenkArt ([www.zaltoglas.at](http://www.zaltoglas.at)), das seine edlen Weine wunderbar unterstützt. Eine echte Alternative zu Riedel. Ein besonderer Genuss war das gerade geerntete Olivenöl mit dem Schafskäse von der Fattoria. Den sehr zu empfehlenden Käse, der ja von Aljoschas Frau Antonia von der Milch der 650 betriebseigenen Schafe hergestellt wird, kann man bei [www.pfefferlebensmittel.de](http://www.pfefferlebensmittel.de) beziehen. Zu berichten ist noch, dass Aljoscha gerade aus Genua zurück war. Es waren die wenigen Winzer von Duemilavini eingeladen worden, die im aktuellen Weinführer mit fünf Trauben (Grappoli) vertreten waren. Aljoscha hatte für seinen Il Passito die Corzano 1998 diese hohe Auszeichnung bekommen und war entsprechend gefeiert worden. Dieser Passito gehört sicher zu den besten, die im Augenblick zu bekommen sind. Wo es den gibt? Schauen Sie doch mal in die Bestell-Liste.

## Weitere Barbera, Nebbiolo, Sangiovese - viel Vergnügen

Wir können uns über **Spitzenweine** in unserem Programm nicht beklagen. Es gibt sie ausreichend und dann auch noch zu sehr guten Preisen. Auch wenn gerne mal zwanzig oder dreißig Euro pro Flasche verlangt werden, so haben gerade diese Weine aus unserer Sicht **ein besonders gutes Verhältnis**

**vom Preis zum Trinkvergnügen oder zur Wertsteigerung** aufzuweisen.

Wenn wir in der Preisliste zusätzlich zu Weinen von "unseren" Weingütern weitere einzelne Weine anbieten, dann deshalb, weil wir nicht widerstehen können, wenn wir derartige Tropfen zu einem guten Preis von Giovanni Ge-

raci angeboten bekommen. Es sind seltene, tolle Weine, die hohen Genusswert haben. Informationen darüber könnten Seiten füllen, die wir nicht haben. Bitte bei den Weinbeschreibungen nachlesen oder uns ansprechen. Im Zweifel bestellen. Fehler kann man da nicht machen.



Alberto Cenne von der Fattoria Casabianca

## Cá Lojera - der Lugano gewinnt immer mehr Freunde

Im November ist am Gardasee nicht mehr viel los. Die Ferienhäuser rund um das Weingut Cá Lojera in Rovizza am Rande des Ortes **San Bernedetto** an der südlichen Spitze des Sees sind alle leer. Wir können uns mit **Franco Tiraboschi** nur schwer verständigen, weil er nur Italienisch spricht. Dennoch erfahren wir von ihm, dass er sein Land für viel Geld verkaufen könnte, weil dort bestes Bauland für Ferienhäuser wäre. Er verkauft aber nicht, denn diese Erde ist aus Lehm, Sand und Quarzen (früher hat man aus dem Sand auch Glas gemacht) und bestens geeignet für Weine mit viel Mineralik. Wir lieben seinen eleganten und langen weißen Lu-

**gano** aus Trebbiano- di Lugano, der nicht prahlt und wuchtet, sondern fein mit immer neuen zarten Düften und Geschmacksstoffen überrascht. Selten haben wir einen Wein erlebt, der so lange nachhallt und dennoch so zart und zerbrechlich wirkt. **Ambra Tiraboschi** spricht Englisch und auch Deutsch. In ihrem Laden an der Hauptstraße in San Bernedetto erzählt sie uns mehr von dem kleinen Weingut, dass (noch) nicht sonderlich von den Weinjournalisten beachtet wird. Wir hoffen sehr, dass Franco und Ambra standhaft bleiben und sich auch eine Nachfolge findet. Solche Weine dürfen nicht verschwinden und diese Böden gibt es nur dort. Es wäre

ungerecht, bei aller Vorliebe für den Lugano, nicht auch auf den **Lugano Superiore 2003**, den **mineralischen Rosé** und auf die **Rotweine** hinzuweisen. Franco macht Weine mit viel Charakter, die den Duft und die Mineralik des Bodens wiedergeben. Vielleicht sind Sie überrascht, bei uns immer wieder Hinweise auf die **Böden** zu finden, die sich im Wein widerspiegeln. Der Grund ist, dass wir solche Weine geradezu suchen und für unser Programm auswählen. Aus der Vielzahl der Weine, die wir probieren, springen uns diejenigen an, die von den Böden berichten, auf denen die Rebstöcke stehen.



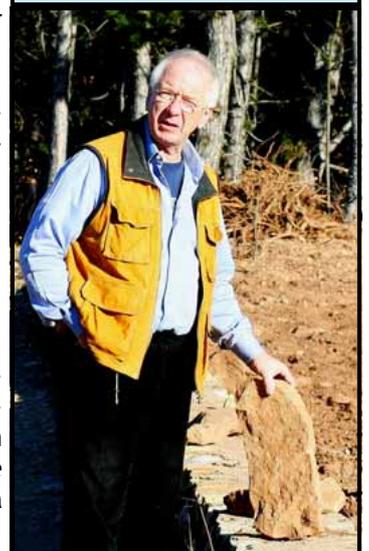
Franco Tiraboschi von Cá Lojera

## Trentino - eine Weinregion mit vielen Überraschungen

Im Trentino gibt es nicht nur für uns noch vieles zu entdecken. Den Teroldego haben wir im Programm und auch einige einfache, klare und gerade Weine. Über Pojer und Sondre haben wir schon berichtet. Das Weingut macht immer mehr positiv von sich reden, aber die Preisgestaltung ist für unsere Mengen

noch unverträglich. Wir haben wieder ein paar Tage investiert, um uns diesmal insbesondere im Hügelland des Valle di Cembra umzusehen. Wunderschön ist es dort. Das Beste sind aber die geraden, frischen Weißweine von den **kalkhaltigen Böden** und dem Untergrund aus **Porphyr**. Wieder ist es die Mineralik, die

dem Wein Charakter verleiht. Nur wenige Weinbauern vermarkten ihren Wein selbst. Viele liefern ihre Trauben bei der **Cantina La Vis e Valle di Cembra** ab, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Eigenschaften des Ursprungsgebietes voll zur Geltung zu bringen und durch Zonengliederung die zum jeweiligen Terroir



Wir suchen im Wein nach dem Geschmack der Böden. Porphyr bringt schöne Mineralik von Steinen.



Elisabetta Foradori engagiert sich auch in der Maremma. Ampeleia heißt der neue Wein.



Schöne Geschenke



passenden Rebsorten zu platzieren. Wir haben so die Chance, ein breites und dennoch zuverlässiges Sortiment vorzufinden, zumal auch noch Kooperationen mit Weingütern anderer Regionen bestehen. Eine der wichtigsten Rebsorten ist übrigens der "Müller" (Müller-Thurgau), der auf diesen kalkhaltigen Böden besonders feine und trinkfreudige Weine hervorbringt.

Über Elisabetta Foradori haben wir schon viel berichtet. Die biodynamische Arbeit mit dem Terroir **dego Rotaliano** bringt herausragende Weine hervor. Der **Granato 2004**, der eigentlich ausverkauft ist, heimste 5 Trauben im Duemilavini ein, der ganz sachlich und ohne Schnörkel aktuelle italienische Weine bewertet. Diesen Wein kann man durchaus nach vier Stunden Dekan-

tiertzeit schon jetzt mit großem Genuss trinken. Aber die Genussreife steht erst am Anfang. Wir haben noch einmal einige wenige Flaschen locker machen können, denn der 2005er fällt aus und der 2006er kommt erst im Frühjahr 2009 in den Markt. Sehr zufrieden äußerte sich Elisabetta über die 2007er Ernte. Wir probierten auch einen älteren **Myrto**, den Weißwein des Weingutes. Der braucht seine fünf Jahre, um sein Spektrum zu zeigen. Elisabetta ist auch in der **Maremma** engagiert. Dort hat sie mit zwei Südtiroler Partnern einen Wein geradezu "komponiert". Es gab die gemeinsame Vorstellung, einen Wein wie Seide, so fließend, so elegant und so voluminös, produzieren zu wollen. 2002 fand man ein geeignetes Gut zum Kauf und schrittweise

wurden dann 50ha Land mit mediterranen Rebsorten hinzu gekauft. Die Weingärten liegen etwa 30 km von der Küste entfernt auf drei verschiedenen Höhen von 200 und 600 Metern. Das Weingut heißt **Ampeleia**. Inzwischen gibt es einen ersten Jahrgang 2004, der seit Mitte 2007 im Markt ist. Man kann durchaus schon von einem Kultwein sprechen. Der Wein besteht zur Hälfte aus Cabernet Franc, zu 20% aus Sangiovese und 30% sind Grenache, Mourvèdre, Carignan, Alicante und Marselan. Die Reben sind 15 Jahre alt. Ein zweiter Rotwein wird von vierjährigen Reben der fünf Mittelmeersorten gemacht, sein Name ist **Kepos**. Beide Weine überzeugen. Wir werden sie auf der einen und anderen Weinprobe vorstellen.

## Ripasso - Vorschriften begrenzen die Mengen

Über alle Weine können wir hier nicht schreiben, aber es gibt ja ein paar Seiten weiter über jeden Wein unseres Frühjahrsprogramms detaillierte Informationen. Vom **Valpolicella Ripasso** müssen wir aber berichten, dass die neuen Vorschriften und deren Kontrolle die vorhandenen Mengen drastisch reduzieren. Es dürfen nur noch zwei Teile Ripasso

für einen Teil Amarone erzeugt werden, dafür dürfen aber auch andere Regionen diese Art der Weinherstellung mit dem Namen "Ripasso" schmücken. Für unseren Ripasso heißt das, dass die Nachfrage weiterhin hoch ist, das Angebot aber sinkt. Die Preiserhöhung beträgt satte 90 Cent. Dennoch bleiben wir drin, denn es gibt keinen gleich-

wertigen, günstigeren Ersatz. Allerdings haben wir **doch einen weiteren Ripasso (La Vis)** aufgenommen, den wir aber noch nicht probieren konnten. Der einfache **Valpolicella** war aber schon sehr gut und deshalb sind wir zuversichtlich. Bei einer der ersten Weinprobe wird er dabei sein, damit wir schnell Sicherheit haben.

## Brände - präsentieren sich gut in der Karaffe

Die Brände von **Hans Reisetbauer** konnten wir aus Platzmangel nicht mehr in der Preisliste unterbringen. Sie können nach wie vor zu den bisherigen Preisen bestellt werden. Inzwischen haben wir die Kontakte zum Edelbrenner **Edmund Marder** vertieft, der Jahr für Jahr für seine Brände

internationale Prämierungen erhält und in **2007 Edelbrenner des Jahres** (von 170 Brennern mit 1450 Bränden) wurde und die Goldmedaille erhielt. Sein Vogelbeerbrand bekam alle möglichen 20 Punkte. Uns gefällt seine Quitte am besten. Alle seine Brände können in einer schönen

Karaffe geliefert werden und auch mit einem Geschenkkarton. Auch die Brände von **Kurt Angerer** sind mild und sauber. Er füllt alle Brände in die Karaffe, die Preise sind sehr korrekt. Bitte beachten Sie beim Preisvergleich die unterschiedlichen Füllmengen.

*Diese Weine haben wir ausgesucht. Sie sind nicht uniform, denn sie haben Charakter. Vom Winzer, Boden und Jahrgang.*