

WEIN-KERN

WEINLISTE mit letzter Aktualisierung vom 3. Juli 2025.



Seien Sie willkommen

und vielen Dank, daß Sie uns auf unserer Internetseite mitsamt unserer Weinliste besuchen!

Wir bieten Ihnen individuelle Weine handwerklich arbeitender Weingüter an, ob sie berühmt sind oder nicht. Uns überzeugt erstklassige Qualität. Wichtig sind uns Weine aus traditionellen Rebsorten und guten Terroirs, die ihre Herkunft deutlich zum Ausdruck bringen. An Trends sind wir nicht interessiert. Wohl haben wir auch das Preisgefüge unserer Weine im Auge. Wir führen Weine für alle Tage und besondere Gelegenheiten, aber keine Sammlerstücke und Spekulationsobjekte.

Auf den Reisen zu den Weingütern fangen wir neue Eindrücke ein. Uns macht es Freude, Sie mit aktuellen Neuigkeiten und Informationen zu versorgen (melden Sie sich doch einfach zu unserem Wein-Brief an). Wir möchten Sie teilhaben lassen am Wissen um die Menschen, die hinter unseren Weinen stehen, wie sie ticken, wie sie ihre Weine machen, auf welchen Böden die Reben wachsen und wie alt sie sind, wie Klima und Landschaft dort sind... Deshalb gibt es in unserer Weinliste eigene Beschreibungen, die je nach Notwendigkeit aktualisiert werden. Die allermeisten Fotos sind von mir, aufgenommen an den Reisetagen - auf das Wetter kann ich dann leider keine Rücksicht nehmen, aber so sind die mitgebrachten Eindrücke immer authentisch.

Für uns ist Wein Genuß- und Lebensmittel zugleich, und gerne teilen wir unsere Liebe zu diesem "natürlichen" Produkt mit Ihnen!

Herzliche Grüße,

Wolfgang Kern.

Die aktuellen Neuigkeiten:

- 29.05.2025 : Wir sind jetzt offizieller Importeur meines Lieblingsreises von **Benoit Riz Canavere** in der Camargue. Das hat zu einer attraktiven Preiskorrektur nach unten geführt - siehe Seite 96.
- 18.06.2025 : Es gibt einige neue Jahrgänge von **Bischel**, siehe Seite 9. Vom Silvaner Alte Reben von **Schloss Sommerhausen** ist jetzt der hervorragende 2023er da, außerdem ein Réserve-Silvaner aus 2016 - siehe Seiten 25 f..
- 19.06.2025 : Es gibt einige neue **Sekte** von mehreren unserer Weingüter. Deshalb habe ich die Seiten für die Schaumweine komplett überarbeitet : ab Seite 83.
- 24.06.2025 : Es sind neue Jahrgänge von **Franzen** gekommen - Seiten 5 f.. Und ein neuer Sekt - Seite 84.
- 26.06.2025 : **Arndt Köbelin** hat uns neue Jahrgänge geliefert - siehe Seite 17.

Wolfgang Kern

Weinhändler

Krantzstraße 7 - Halle 16 | D - 52070 Aachen

Telefon +49 (0)241 - 955 9110

wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de | www.instagram.com/WeinKern/

INHALTSVERZEICHNIS

Diese Länder und Produkte finden Sie in unserer Online-Weinliste:

Deutschland	3
Österreich	27
Frankreich	29
Italien	73
Sekt & Schaumwein & Crémant & Champagner & Pet Nat & Secco	83
Traubensaft & Apfelsecco.....	94
Portwein	95
Brände & Liköre	96
Olivenöl & Oliven & Tapenaden & Kapern & Essig Konserven von Sardinen/Makrelen/Thun & Terrinen Reis & Nudeln & Senf & Chips Konfitüren & Honig und mehr	97
Riedel - Weingläser	102
Güde - Küchenmesser	103
Le Creuset - Kochgeschirr & Weinzubehör	104
Lieferbedingungen	105

Die letzten umfangreich überarbeiteten Texte:

- 29.05.2025 : Die **Feinkostseiten** ab Seite 94 mußten mal überarbeitet werden. Vor allem, weil wir jetzt offizieller Importeur meines Lieblingsreises von der Camargue-Reismühle **Canavere** sind - siehe Seite 95.
- 15.06.2025 : Text und vor allem Aufbau der Seiten von **Graf von Kanitz** im Rheingau wollte ich schon lange mal etwas anders gestalten. Jetzt habe ich es gemacht. Seiten 7 und 8.
- 18.06.2025 : Der Text von **Schloss Sommerhausen** mußte komplett umgeschrieben werden - sehr spannend, und zeigt die dramatischen Probleme der Winzer mit dem Klima auf. Seiten 25 f.. Außerdem gibt es einige neue Sekte von mehreren unserer Weingüter wie **Franzen** und **Arndt Köbelin** sowie Neuigkeiten von den Schäumern von **Schloss Sommerhausen**. Deshalb sind die Seiten für die **Schaumweine** komplett neu : ab Seite 83.
- 24.06.2025 : Der Text von **Franzen** ist komplett überarbeitet und viel umfangreicher. Siehe Seiten 5 f..

Das historische Wehirkirchlein im Elsässer Dorf Hunawehr, wo unsere Domaine Christophe Mittnacht beheimatet ist.



Weingut J. J. Adeneuer Ahrweiler

Max-Planck-Straße 8, 53474 Ahrweiler, Deutschland



Fein und finessenreich, dabei doch dicht und nachhaltig - und dabei vor allen Dingen immer mit den typischen Aromen der Ahrburgunder, so lassen sich die Weine von *Frank* und *Marc Adeneuer* charakterisieren. Die Aromen, die wir noch aus viel, viel früheren, unseligen süßen Zeiten auf der Zunge haben, sind einerseits von der Rasse, andererseits der erdigen Mineralik der Grauwacke- und Schieferböden geprägt, und wir können genau diese Aromen als Terroir beschreiben. Auch wenn die Weine heute natürlich auf modernem Qualitätsstandard und völlig trocken angebaut sind, finden wir dieses Terroir im Anbaugebiet kaum irgendwo so genial wieder wie in den Weinen der Brüder Adeneuer!

In der letzten Zeit gab es eine feine stilistische Veränderung. Nicht ganz unschuldig ist der Einstieg der jungen Generation; *Tim*, der Sohn von Frank, ist inzwischen ins Geschäft eingetreten. Zwei Weichen wurden neu gestellt. Zum einen wird nach und nach der Holzfaßkeller erneuert. Die alten Fässer werden durch feinste neue ersetzt, die das Gut bei einer renommierten französischen Tonnellerie kauft. Durch eine dezente Veränderung des Blatt-Managements wird ein früherer Lesezeitpunkt bei gleichzeitiger physiologischer Reife erreicht. Dadurch weisen die Weine etwas weniger Alkohol auf als in der Vergangenheit, sind aber finessenreicher, haben eine Spur mehr Säure und sind nun noch deutlich lagerfähiger.

Die beiden Brüder leiten den Familienbetrieb mit über 500jähriger Tradition seit 1984. Heute verfügt er über rund 12 ha Reben in besten Weinbergslagen in Neuenahr, Ahrweiler und Walporzheim. Die meiste Rebfläche nimmt der Spätburgunder ein. Das Prunkstück des Gutes ist alter Familienbesitz: die Walporzheimer Gärkammer, mit 0,64 ha die kleinste deutsche Weinbergslage überhaupt.



Die Spätburgunder in der Gärkammer beginnen zu reifen.

Die Reben wachsen auf oft schwindelerregend steilen Böden aus Schiefer und Grauwacken in den Spitzenlagen nördlich von Ahrweiler. Die Gärkammer besteht aus vielen kleinen Terrassen, die von jahrhundertealten Trockenmauern gestützt werden. Hier herrscht ein ganz spezielles, fast "mediterranes" Kleinklima. Die Trockenmauern sind kürzlich mit hohem Kostenaufwand von den Adeneuer-Brüdern restauriert worden, um die Einzigartigkeit der historischen Lage und ihres speziellen Klimas zu erhalten.

Schon der Einstieg in die Adeneuer-Spätburgunder-Welt ist sehr gut, denn auch für den Gutswein "Purist" (ehemals der Ahrweiler Spätburgunder) wird selektiertes Traubenmaterial verwendet, natürlich nur aus eigenen Weinbergen. Erklärungsbedürftig ist die "J. J. Adeneuer"-Linie: die Weine aus den Lagen nördlich von Ahrweiler (außer der Gärkammer) werden nicht nach Lage, sondern nach Reife gelesen. Das ermöglicht es, ein gut strukturiertes Sortiment anzubieten, ohne mit vielen kleinen Partien zu arbeiten. Den Ursprung der Weine kann man geologisch letztlich als homogen bezeichnen, deshalb macht diese Vorgehensweise absolut Sinn, auch um das Sortiment straff zu halten.

bieten, ohne mit vielen kleinen Partien zu arbeiten. Den Ursprung der Weine kann man geologisch letztlich als homogen bezeichnen, deshalb macht diese Vorgehensweise absolut Sinn, auch um das Sortiment straff zu halten.



Blick in die Terrassen zwischen Walporzheim und Ahrweiler.

Den Einstieg in diese Linie finden wir mit dem J. J. Adeneuer, im Weingut kurz "JJ" genannt. Es ist ein mittelgewichtiger Wein mit schöner Frucht und ansprechender Frische. Er wird grundsätzlich im traditionellen Fuder angebaut. J. J. Adeneuer N° 2 ist gehaltvoller, er beinhaltet Trauben mit höherer Reife und ist entsprechend konzentrierter, auch üppiger in den Aromen. Er reift je zur Hälfte in Fuderfässern und mehrfach gebrauchten Barriques. Die Spitze bildet endlich J. J. Adeneuer N° 1, betriebsintern "die Nummer Eins" gerufen, der in der Qualität einer großen, gehaltvollen trockenen Auslese vergleichbar ist. Die feinsten Beeren sind für diesen Wein reserviert. Er wird in neuen und gebrauchten Barriques angebaut und verfügt über viel Delikatesse und feine, elegante Pinot-Noir-Frucht. Die "normale" Walporzheimer Gärkammer - sie heißt seit dem Jahrgang 2016 "Kleine Kammer" zur Abgrenzung vom Grossen Gewächs - reift grundsätzlich im Fuder, um die ganz typische feine, elegante und warme Frucht dieser Lage (eben die Aromen dieses Terroirs!) zu erhalten. In der letzten Zeit wurde bisweilen Barriqueeinsatz vermutet, tatsächlich stammt die Aromakonzentration von immer perfekterer Vinifikation, die auch etwas mehr Geduld bis zur Trinkreife fordert.

Die spektakulärsten und teuersten Weine des Gutes sind die Grossen Gewächse, Weine von außerordentlicher Güte, komplex, dicht, mit eleganter Textur und tiefer Frucht. Ausgebaut werden sie im Barrique, denn Weine dieser Konzentration gelingen nur bei geduldigem Ausbau in kleinen Fässern. (12/21)

■	20/22 PURIST Spätburgunder	11,50
■	22/23 J. J. Adeneuer Spätburgunder	14,00
■	2022 J. J. Adeneuer N° 2 Spätburgunder	18,50
■	19/22 J. J. Adeneuer N° 1 Spätburgunder	26,50
■	22/23 'Kleine Kammer' Spätburgunder	30,50
■	2022 Frühburgunder	20,00
■	2018 Ahrweiler Rosenthal	
	Spätburgunder Grosses Gewächs	39,00
■	2019 Walporzheimer Gärkammer	
	Spätburgunder Grosses Gewächs	65,50
◇	2023 PURIST Spätburgunder Blanc de Noirs	11,50
□	2022 PURIST Weißburgunder	13,00

Weingut **Schloss Saarstein Serrig**

54455 Serrig, Deutschland



Wo heute Schloss Saarstein steht, bauten schon die Römer Wein an. 1828 gründete ein Trierer Unternehmer das Weingut, kaufte die Weinberge des damaligen "Saarsteiner Schlossberges" und baute im Tal ein Kelterhaus. Sein Enkel, Michael Hansen, errichtete auf dem Bergsporn das imposante Gutsgelände und führte von dort aus sein Unternehmen. Ende des Jahrhunderts war Schloss Saarstein Gründungsmitglied des Großen Rings (heute VDP-Regionalverband) in Trier.

Der zweite Weltkrieg mit dem Bau des Westwalls veränderte die Lage in Serrig dramatisch. Auf dem Gut lebte nur noch ein Verwalter, der das Haus für militärische Zwecke räumen mußte.

Nach dem Krieg verkaufte die Familie Hansen das Weingut an *Dieter Ebert*, dessen Familie ihre landwirtschaftlichen Güter in Brandenburg im Krieg verloren hatte. Seit 1956 baute er die Weinberge wieder auf, reparierte das Haus und führte den Betrieb zu altem Ruhm. Die Weinberge, arrondiert unterhalb des Schlosses gelegen, tragen den offiziellen Lagennamen "Serriger Schloss Saarsteiner", und

"Schloss Saarstein" gilt als Ortsname im Sinne des Weingesetzes. Seit den 1970er Jahren zählt Schloss Saarstein wieder zu den führenden Weingütern in der Region. Zu Beginn der 1990er Jahre übernahm Sohn *Christian* das Weingut.

Bei Serrig treffen unterschiedliche Gesteinsformationen aufeinander, eigentlich genau im Schloss Saarsteiner: Devonschiefer und Grauwacke. Diese tritt vor allem im Westteil der Lage zutage, während im flacher werdenden Ostteil Schiefer anzutreffen ist.

Die Reben wachsen am steilen Schieferhang mit 60% Steigung gerade unterhalb des Schlosses. Der Weinberg ist einer der südlichsten des Anbaubereiches Mosel-Saar-Ruwer mit einer Höhe von 160 bis 200 m über NN.

Die Reben werden von den Eichenwäldern auf der Höhe vor den kalten Nord- und Ostwinden geschützt, und sie profitieren von der Sonnenreflektion der Saar. Der mineralische, stark skelettierte Boden hat nur eine geringe Humusaufgabe und zwingt die Reben, ihre Wurzeln tief in die Steine zu treiben.



Der sympathische Christian Ebert in seinen Reben.

Der Serriger Schloss Saarsteiner ist im Alleinbesitz des Weinguts. Die ältesten Reben stehen in einer wurzelechten Anlage aus dem Jahre 1943; sie lassen besonders in der trockenen Riesling Spätlese "Alte Reben" das Terroir bestens erkennen. Daneben liegen zwei größere Parzellen, die in den 60er Jahren gepflanzt wurden. Sie befinden sich jetzt in ihrer stärksten Phase und bringen Jahr für Jahr die höchsten Mostgewichte bei niedrigen Erträgen. Hier wird seit 2014 das Grosse Gewächs aus den allerfeinsten, botrytisfreien Trauben selektioniert, zum ersten Mal 2014. Das GG aus diesem Jahrgang ist übrigens völlig durchgegoren und hat nur knapp über 2 g/l Restzucker, ein kraftvoller, überraschender Wein, der jetzt mit guter Reife ein facttenreiches Aromaspiel bietet. Im unteren Teil des Berges fördern Herbstnebel, die von der Saar heraufsteigen, die Botrytis,

und da werden in guten Jahren die edelsüßen Weine selektioniert, die Schloss Saarstein auch in erheblichem Umfang keltert.

Die meisten Arbeiten im Weinberg geschehen von Hand - zwangsläufig, denn in den steilen Reben ist ein Maschineneinsatz kaum möglich. Nur wenige Arbeiten können in einem Teil der Rebparzellen mit einer Raupe erledigt werden. Kunstdünger und Insektizide kommen grundsätzlich nicht zum Einsatz. Den Riesling-Stöcken wird beim Rebschnitt nur eine Rute belassen, intensive Laubarbeit und Mengenreduzierung zur Qualitätssicherung sind Standard.

Die Handlese spät im Herbst geschieht selektiv. Da die Wege zum Kelterhaus dank der besonderen Situation extrem kurz sind, kann man hier sehr flexibel nach dem Reifegrad der Trauben ernten.



Schloss Saarstein liegt spektakulär über Reben und Fluß. Ungefähr unter dem Wintergarten stehen die alten Reben aus dem Jahr 1943.

Christian Ebert erzeugt trockene Weine mit ausdrucksstarkem Charakter. Die Rieslinge zeigen eine wunderbar klare, deutliche Frucht, verspielt im leichteren Bereich, kraftvoll die Spätlesen aus den ältesten Reben des Gutes. Die Säuren sind kristallklar (das freut die Fans!), reif, sehr gut eingebunden und keinesfalls störend.

Auch die restsüßen Weine profitieren von den Besonderheiten der Saar: ihre rassige Säure paart sich mit angenehmer Süße zu einem spannenden Aromenfeuerwerk. Der Alkoholgehalt dieser Weine liegt oft im angenehmen einstelligen Bereich. (08/21)

- 2021 SAARSTEIN Riesling 1 Liter 9,50
- 2024 SCHLOSS SAARSTEIN Riesling 11,50
- 2019 SCHLOSS SAARSTEIN Riesling 11,00
- 22/24 SCHLOSS SAARSTEIN 'Grauschiefer' Riesling (Kabinett) 14,00
- 2020 SCHLOSS SAARSTEIN 'Grauschiefer' Riesling (Kabinett) 12,75
- 2014 SCHLOSS SAARSTEIN 'Grauschiefer' Riesling (Kabinett) 11,50
- 22/23 SCHLOSS SAARSTEIN 'Alte Reben' Riesling (Spätlese) 19,00
- 18/23 SERRIGER SCHLOSS SAARSTEINER Riesling Grosses Gewächs 29,00

Weine mit RESTSÜSSE

- 2024 SCHLOSS SAARSTEIN Riesling Kabinett feinherb 14,00
- 2022 SERRIGER SCHLOSS SAARSTEINER Riesling Kabinett 15,00
- 2021 SERRIGER SCHLOSS SAARSTEINER Riesling Spätlese 19,00

Sekt + Secco weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Mosel: Terrassenmosel

Weingut Franzen Bremm

Gartenstraße 14, 56814 Bremm, Deutschland



Familie Franzen hat Besitz in den allersteilsten Weinbergen Europas. Darunter ist der Bremmer Calmont mit über 65° Hangneigung der Star - tatsächlich der steilste wohl weltweit! Der Flußabschnitt von Zell bis Koblenz heißt "Terrassenmosel", weil hier die steilen Weinberge oft stark terrassiert sind, um den Reben überhaupt Halt zu geben. Wohlgermerkt, auf den Terrassen ist es nicht etwa eben, sondern immer noch extrem steil. Sie hängen wie Krähenester an den fast senkrecht zur Mosel abstürzenden Felsformationen. Es gibt keine wirklich zusammenhängenden großen Rebflächen, immer wieder werden sie von steilen Felswänden und schroffen Felsvorsprüngen unterbrochen. Die Terrassen werden von Trockenmauern gestützt, die oft durch den Druck des Berges beschädigt werden und die man immer wieder ausbessern muß.

Devonische Schiefer, Grauwacken, Quarzite und quarzitisches Sandsteinschichten bilden den leichten, trockenen, kargen Weinbergsboden. Der harte Boden im Bremmer Calmont ist an vielen Stellen rötlich gefärbt, was auf seinen Eisengehalt hindeutet. Der ist dafür verantwortlich, daß die Weine festgefügt sind, eine eigene Würze haben und sich langsam entwickeln. Der helle Schiefer im Neefer Frauenberg auf der anderen Moselseite ist recht brüchig und verwittert schnell. Daher hat diese Lage eine dünne mineralstoffreiche Feinerdeauflage, und die Weine werden von ihrer ansprechenden Frucht dominiert.

Den erstklassigen Ruf des Weingutes begründete *Ulrich Franzen* mit seiner Frau *Iris*. Zu Beginn der 1980er Jahre übernahm Ulrich den elterlichen Betrieb und beschloß, ihn konsequent auf einen Qualitätskurs auszurichten, damals in dieser touristischen Ecke der Mosel kein selbstverständliches Unterfangen. Er war aber nicht nur davon überzeugt, daß Wein hier nur mit guter Qualität eine Zukunft hätte, sondern liebte auch diese atemberaubende Kulturlandschaft mit ihren uralten Terrassen. Für deren Schutz und Erhalt hat er sich immer eingesetzt. Ein Beweis für die Liebe der Familie zur heimatischen Landschaft ist das Gewinn 'Fachkaul'.



Ein Teil des Bremmer Calmonts. Das "Dreieck" oben rechts ist die Fachkaul, von Franzens ab 1999 mühsam rekultiviert.

1999 haben die Franzens begonnen, ein knapp 1,5 ha großes Stück hoch oben im Calmont zu erwerben. Klingt einfach, war es aber nicht. Denn es ging um 112 Miniparzellen, die die unterschiedlichsten Besitzer hatten. Unterstützt wurden die Franzens vom Landrat und dem zuständigen Kulturamt Mayen. Die gesamte Fläche hatte Jahrzehnte brach gelegen. Gut drei Jahre brauchte die Familie, um das Gelände zu kaufen, zu roden und knapp 8000 Rieslingreben von Hand zu setzen. Einzige Hilfe war und ist eine Monorackbahn, eine Einschienenbahn, die sich einen halben Kilometer vom Moselufer bis ganz nach oben in den neuen Weinberg schlängelt. Dieser trägt seinen alten Parzellennamen 'Fachkaul'.

Am 22. Juni 2010 ist Ulrich bei einem tragischen Unfall erst 52jährig in seinem Weinberg nahe dem Kloster Stuben ums Leben gekommen. Sein Sohn *Kilian* beschloß daraufhin mit seiner Partnerin *Angelina*, das Weingut in Ulrichs Sinne weiterzuführen.

Kilian lernte erst Drucker, bevor er sich für den Wein interessierte und Weinbau studierte. Angelina, heute seine Ehefrau, stammt auch von der Mosel. Die beiden lernten sich 2003 in der Realschule kennen und sind seitdem ein Paar. Gemeinsam haben sie das Weinbaustudium in Geisenheim aufgenommen. Wegen Ulrichs Tod unterbrachen sie das Studium, und dabei ist es bis heute geblieben. Nach ihrem Entschluß, das Weingut weiterzuführen, haben ihnen zunächst Freunde beim Start geholfen, auch sicher deshalb, weil Ulrich bei den Kollegen in der Region sehr beliebt und angesehen war. Für Kilian und Angelina stand mit 2010 gleich ein schwieriger Jahrgang ins Haus, mit einem kühlen und feuchten Sommer, der einige Pilzprobleme brachte, dann aber mit einer langen und späten Lese zu Ende ging. Das junge Paar hat seinen Einstiegsjahrgang mit Bravour gemeistert und sehr gute Weine gekeltert. Ganz in Ulrichs Tradition!



Der ebenfalls sehr steile Neefer Frauenberg liegt auf der anderen Moselseite parallel zum Bremmer Calmont.

Die Franzens bewirtschaften inzwischen 11,2 ha Weinberge. Mit 5,5 ha sind sie größter Besitzer in der 12-ha-Lage Bremmer Calmont, der als steilster Weinberg Europas angesehen wird. Außerdem besitzen sie beste Parzellen im Neefer Frauenberg, wo Kilian in jüngerer Vergangenheit auch noch Flächen zukaufen konnte. Vor allem die Frauenberg-Parzellen, die aus dem Besitz von Kilians Großeltern stammen, stehen dem Calmont in Steilheit nicht nach, es gibt dort einzelne Schlotte, die sogar weit steiler als der Calmont sind.

Die Reben im alten Herzstück des Calmonts sind 80 bis 100 Jahre alt, im Frauenberg-Besitz sind viele älter als 60 Jahre, und die meisten davon noch wurzelecht. Hier reden wir selbstverständlich von Riesling, der nur im Frauenberg von etwas Spätburgunder ergänzt wird. Auch das sind teils alte Reben. Etwas Spätburgunder hat Kilian sogar kürzlich neu gepflanzt, weil er gerne ein bißchen mehr hochwertigen Rotwein produzieren möchte.

Innerhalb der engsten aller Moselschleifen, die gegenüber Bremm liegt, ist das Land flach. Auf dem Schwemmland dort wachsen die Weißburgunder und Elblinge des Gutes.

Inzwischen hat sich der Stil der Weine dezent gewandelt. Kilians Weine sind nun dichter und würziger, vor allem aber noch präziser, feiner und eleganter geworden, als es Ulrichs Weine waren. Auch schenkt er dem Alkohol mehr Aufmerksamkeit. Nach dem warmen Jahrgang 2011 mit hoher Alkoholausbeute wollte das junge Winzerpaar viel bewußter darauf achten, daß ihre Weine alkoholleicht sind. Für den Alkoholreichtum machten sie neben dem Klimawandel auch die sehr niedrig gehaltenen Erträge verantwortlich. In der Folge wurden die Erträge nicht mehr so stark begrenzt. Auch konnte Kilian einige Rebgrundstücke kaufen, die nach Osten exponiert sind. Hier trocknet die Morgensonne den Nachttau schnell ab, und die Reben braten nicht in der prallen Nachmittagssonne. Inzwischen haben die meisten Weine nur 11, höchstens 11,5% Alkohol. Und doch hat sich am Aromareichtum nichts geändert!

Nichts geändert hat sich auch an der intensiven Weinbergspflege, die in den steilen Parzellen natürlich nur aufwendig von Hand erledigt werden kann, vom Rebschnitt im Winter über die Binde- und Laubarbeiten bis hin zur Traubenernte. Kilian erzählt immer wieder gerne, daß er jedes Jahr mindestens ein Paar Bergstiefel im Steilhang verschleißt.

Fortsetzung und Weine siehe folgende Seite

Weingut Franzen Bremm

Die Weine des Gutes vergären spontan mit den weinbergs- und kellereigenen Hefen. Die Gärung läuft im Edelstahl ohne Temperaturkontrolle ab. In den steilen und hitzigen Terrassen der Untermosel im Zusammenspiel mit der Grauwacke geraten die Säuren der Rieslinge reif und mild. Zusätzlich läßt Kilian alle Weine den biologischen Säureabbau machen. Weil dabei die knackige Äpfelsäure von Bakterien umgebaut wird, wird die Säurestruktur zusätzlich milder. Die Weine dürfen gären, solange die Hefen arbeiten. Auch eine langsame Gärgeschwindigkeit beunruhigt Kilian nicht. Der Keller tief im Schiefergestein ist im Winter und Frühjahr ziemlich kalt. So bleibt bei manchen Weinen ein kleiner natürlicher Zuckerrest übrig. Natürlich gibt es Methoden, auch diesen vergären zu lassen, Kilian möchte aber bei seinen Weinen nicht eingreifen, zumal das natürliche Zuckerschwänzchen den Weinen aromatisch gut steht. Nach langer Reife auf der Hefe werden sie möglichst spät abgefüllt. Sie bestehen durch eine kristallklare Frucht, ausdrucksstarke Mineralität und viel Finesse. Nachdem Ulrich den Begriff "trocken" vom Etikett verbannt hatte, nennt Kilian sie intern inzwischen wieder so. Und er überlegt intensiv, den Begriff wieder aufs Etikett zu bringen. (06/25)



Die Ruine vom Kloster Stuben auf der schmalen Halbinsel gegenüber Bremm. Hier sind die Weingärten flach und stehen auf Schwemmland. Auf der anderen Moselseite der steile Calmont.

- 2024 'Quarzit-Schiefer' Riesling 9,90
 - 2023 'Quarzit-Schiefer' Riesling 1 Liter 11,00
- Schon der Gutsriesling kommt aus dem Steilhang, seitlich des Calmonts gelegen und nach Osten ausgerichtet. So sind die Trauben nicht so sehr der Nachmittags- und Abendsonne ausgesetzt, aber die Morgensonne trocknet den Nachttau schnell weg. Deshalb ist der 'Quarzit-Schiefer' ein leichter und frischer Wein, mit schöner Pfirsichfrucht. Der 2023er saftig-cremig, der 2024er pikant trocken.
- 2024 'Der Sommer war sehr groß' Riesling (trocken) 12,00
- Zum 'Sommer' lesen Sie bitte weiter unten bei den restsüßen Weinen. Der 2024er ist der erste trockene 'Sommer'-Jahrgang.
- 2023 Neefer Frauenberg Riesling 16,00
 - 2021 Neefer Frauenberg Riesling 16,00
 - 2023 Bremmer Calmont Riesling 16,00
 - 2022 Bremmer Calmont Riesling 16,00
 - 2021 Bremmer Calmont Riesling 16,00
 - 2018 Bremmer Calmont Riesling 18,00
- im Weingut gereift*

Aus Calmont und Frauenberg kommen die Lagen-Rieslinge des Gutes. Der erstere liegt im Nordosten von Bremm, der andere parallel dazu auf der rechten Moselseite, und beide fallen steil zum Fluß hin ab. Ihre Schieferböden unterscheiden sich jedoch, und deshalb manifestieren sich beide Lagen im Ausdruck anders. Calmont-Weine sind würzig, in der Jugend ein wenig karg, gewinnen dann an Noten von reifen weißen Früchten und frischen grünen Kräutern, zeigen auch viel Mineralität und Salzigkeit. Der verwitterte graue Schiefer im Frauenberg gibt den Weinen mehr Fülle und betörende Frucht, die Noten von gelbem Pfirsich und Aprikosen präsentiert. Viel Eleganz zeigen sie beide. Die lange im Gutskeller gereifte Partie vom 2018er Calmont war besonders kräftig. Deshalb hat Kilian den Wein zunächst beiseitegelegt und erst viel später freigegeben.

- 2021 Frauenberg Riesling Gr. Gewächs 28,00
- 2022 Calmont Riesling Grosses Gewächs 32,00
- 2021 Calmont Riesling Grosses Gewächs 28,00

Die Grossen Gewächse kommen aus ausgewählten Parzellen der beiden Lagen. Ulrich nannte sie noch 'Goldkapsel'. Sie werden aus den reifsten und schönsten Beeren der beiden Weinberge gekeltert. Natürlich stammen die jeweils von den ältesten Reben, die zum Teil noch an Einzelpfählen wachsen. Das ist die traditionelle moselländische Erziehungsform, bei der jede Rebe an einem eigenen Holzpfehl wächst, an dem ihre Triebe im Frühjahr in Herzform gebogen werden. Die Grossen Gewächse sind üppig und großzügig, mit fester Struktur der Calmont, fast sanft und mit überbordender Frucht der Frauenberg.

- 2021 Elbling 9,00

Diese Rebsorte haben schon die Römer an der Mosel kultiviert. Sie ergibt einen leichten Wein mit floralen Noten. Der 2021er gefällt mit schöner Würze.

- 2023 Spätburgunder Rosé 11,00

Kilian sagt, daß er selber sehr gerne Rosé trinkt und ihn deshalb auch erzeugen will. Wenn ihm das Lesegut seiner Spätburgunder im Frauenberg für hochwertigen Rotwein nicht perfekt genug ist, keltert er "sich" einen Rosé daraus. Er könnte ja auch einen leichteren Rotwein daraus machen. Aber für zwei verschiedene Rote hat er noch nicht genug Rebfläche. Also gibt es einen feinen, fruchtigen und animierenden Rosé!

- 2018 Neefer Frauenberg Spätburgunder 21,00

Aus der vor einigen Jahren erworbenen Spätburgunder-Parzelle im Frauenberg keltert Riesling-Winzer Kilian einen überraschenden Rotwein! Nach dem Ausbau im Barrique zeigt sich der Wein mit reichen Aromen dunkler Beeren, erstaunlich dezenter Säure und gezügeltem Tannin. Ein sanfter, aber druckvoller Roter von der Mosel! Es gibt natürlich Folgejahrgänge, aber gerade der 2018er ist beeindruckend!

Weine mit RESTSÜSSE

- 2022 'Der Sommer war sehr groß' Riesling 12,00
- 2021 'Der Sommer war sehr groß' Riesling 12,00

Ein Jahr nach der Übernahme des Weingutes wollten Angelina und Kilian einen Wein keltern, das es vorher nicht gab. Ohne dafür neue Weinberge zu erwerben. So kamen sie darauf, die Vorzüge der besten Lagen zu vereinen: die Würze und Mineralität vom roten Schiefer im Calmont mit der Fruchtigkeit und Feinheit vom grauen Schiefer im Frauenberg. 2011 war der erste Jahrgang, und den Namen wählte das junge Paar in Erinnerung an die Schulzeit aus dem Gedicht "Herbsttag" von Rainer Maria Rilke: 'Der Sommer war sehr groß'. Der Wein zeigt in den verschiedenen Jahrgängen Leichtigkeit, Frische, viel Frucht und eine dezente Restsüße. Der 2024er ist der erste trockene Jahrgang - siehe oben.

- 2022 ZEIT Riesling feinherb 18,00

Dieser Wein läßt sich in fast allen Jahrgängen viel Zeit mit der Gärung. Der 2022er unglaubliche 506 Tage! Langsam und in aller Ruhe lief die Gärung ab. In dieser Zeit entwickelte der Wein einen sagenhaften Reichtum feinsten Aromen, und er ist ungemein vielschichtig. Auch wenn er sich bereits sehr offen zeigt, darf man auf seine weitere Entwicklung gespannt sein. Der Jahrgang ist mild in der Säure, und der Wein hat nur 10,5% Alkohol.

- 2024 Bremmer Calmont Riesling Kabinett 16,00
- 2023 Bremmer Calmont Riesling Kabinett 16,00
- 2022 Bremmer Calmont Riesling Kabinett 16,00

In den Zeiten, bevor an der Mosel vermehrt trockene Weine ausgebaut wurden, war der fruchtsüße Kabinett-Wein der Klassiker. Leicht im Alkohol, mit rassigem Spiel zwischen eleganter Säure und feiner Süße, animierend und erfrischend. Natürlich gibt es diese Weine auch heute noch, und Kilian baut Jahr für Jahr einen Kabinett aus dem Calmont aus. Das Lesegut dafür wird immer mit großer Sorgfalt ausgewählt. Weil diese Weine so alkoholleicht sind, zeigen sie immer besonders die Eigenheiten ihres Jahrgangs. 2024 ist frisch und spritzig, 2023 saftig und kompakt, 2022 mild in der Säure und mit reicher Frucht. Die Aromen und Mineralität des Calmonts sind von Jahr zu Jahr das Bindeglied zwischen den Kabinett-Weinen.

Sekt weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Graf von Kanitz Lorch

Rheinstraße 49, 65391 Lorch, Deutschland



Die Geschichte des Weingutes reicht urkundlich gesichert mindestens bis 1422 zurück, wo die Herren von Staffel als Besitzer erwähnt sind. Später ging es durch Heirat in den Besitz der *Freiherren vom Stein* über, deren Lebensmittelpunkt Schloß Cappenberg im Münsterland war und denen das Gut einige Jahrhunderte gehörte. Von diesen kam es 1926, ebenfalls durch Einheirat in die Familie vom Stein, an die Grafen von Kanitz. Der heutige Eigentümer ist *Sebastian Graf von Kanitz*. Sein Vater trug sich in späten Jahren mit dem Gedanken, das Weingut zu verkaufen, da es weit vom Stammsitz der Familie auf Cappenberg entfernt liegt. Als Sebastian den Betrieb kurz nach der Jahrtausendwende erbt, war allerdings von Verkauf nicht mehr die Rede. Im Gegenteil, er hat dann zu Gunsten einer weiteren Steigerung der Weinqualität erheblich in das Weingut investiert; der Weinkeller profitierte am meisten von der Modernisierung. Außerdem suchte der Graf einen Nachfolger für den scheidenden Gutsleiter und tat mit *Kurt Gabelmann* einen perfekten Griff. Der brachte 2004 seine erste Ernte ein und präsentierte

Weine von einer Klasse, die es bisher auf dem Weingut nicht gab! Obwohl Kurt auf der später aufgelösten Staatsdomäne in Schloßböckelheim an der Nahe vor allem für den Keller zuständig gewesen war, war er mit dem Herzen „Wingertsman“, der auf dem Weingut Graf von Kanitz einen enormen Arbeitsaufwand in den Reben betrieb. Sein detailliertes Wissen kam Pflanzen und Boden zugute. Die pedantische Arbeitsweise zahlte sich umgehend in hervorragenden Traubenqualitäten aus, was sich natürlich auch sofort in den daraus gekelterten Weinen zeigte. Kurt Gabelmann ging rund 15 Jahre später in Rente und ist leider überraschend im Jahr 2021 verstorben. Vorher konnte er noch bei der Wahl seines Nachfolgers mitentscheiden. Seit dem Herbst 2020 leitet *Marc Leitis* das Gut, der mit seiner ersten Ernte, dem Jahrgang 2020, vom Start weg hervorragende Weine mit Präzision und klarer Frucht einbrachte. Bereits Anfang der 1960er Jahre stellte der damalige Gutsverwalter, *Gernot Boos*, das Weingut auf ökologische Arbeitsweise um, als das alles andere als ein Trend war. Er war ein Mann der Landwirtschaft, und für ihn war die Gesundheit von Mensch und Tier die treibende Kraft für die Umstellung. Seit Mitte der 1990er Jahre ist das biozertifizierte Gut (Gründungs-)Mitglied bei Ecovin.



Blick aus der Krone über den Kapellenberg, wo der helle Weg verläuft, den Schloßberg und auf Lorch.

Lorch liegt zwischen der Loreley und Rüdesheim auf den Ausläufern des Rheinischen Schiefergebirges. Das bildet auch den Unterboden für die Lorcher Weinberge. Wie eine Perlenkette erstrecken sich seine fünf steilen und steilsten Weinbergslagen am Rhein entlang auf den Schieferböden. In manche mischen sich Quarzitanteile, die aus dem nahen Taunus stammen, teils findet man kalkhaltigen Löß, der in den vergangenen Eiszeiten angeweht wurde und sich stabil ablagern konnte. Überwiegend haben die Weinberge eine südwestliche Exposition. Die Hauptrebsorte ist klassischerweise Riesling - im Rheingau sowieso, und auf Steilhang und Schiefer erst recht.

Der Schloßberg ist die nördlichste Lage und stark vom Schiefer geprägt. Teilweise ist er lehmig verwittert, und an manchen Stellen liegt kalkhaltiger Löß vor. Die Rieslinge zeigen deutlich die rässigen Schiefernoten, der Spätburgunder aus nicht so steilen Parzellen ist mineral- und fruchtbetont.



Blick aus dem Schloßberg rheinaufwärts auf den Kapellenberg.

Der anschließende Kapellenberg hat eine höhere Feinerdeauflage aus verwittertem Schiefer, auch Löß und etwas Quarzit konnten sich in dieser nicht extrem steilen Lage einlagern. Deshalb zeigen die Weine viel Körper, Kraft und Länge.

Die nach einem tiefen Taleinschnitt folgende Krone ist dem Kapellenberg in der Bodenformation ähnlich, hat einen etwas höheren Quarzanteil und ist deutlich steiler. Hier findet sich tatsächlich die steilste Lage des Gutes. Die Krone-Rieslinge sind saftig und haben eine gelbtönige Frucht.

Elegant, klar und mit betonter Frucht zeigen sich die Weine aus der Pfaffenwies, sie tänzeln geradezu auf der Zunge. Für mich sind das immer Weine im früheren Kabinett-Stil: leicht und frisch und animierend. Die Lößanteile im Boden mögen das durchaus fördern.

Betont mineralisch, rässig, elegant und vornehm sind die Weine aus dem überwiegend sehr steilen Bodental-Steinberg, der einen besonders hohen Anteil an Taunus-Quarzit hat. Die Weine aus dieser Lage zeichnen sich außerdem durch eine ganz eigene Terroir-Aromatik aus.

Das Weingut der Grafen von Kanitz hat in all' diesen Lagen Besitz. Auf den 14,5 ha des Gutes steht neben einem hohen Anteil Riesling auch Spätburgunder, den es hier immer schon gegeben hat. Gewürztraminer erwartet man im Rheingau nicht unbedingt, aber auch er hat in Lorch eine lange Tradition (was irgendetwas in Vergessenheit geraten und nur in wenigen Quellen nachzulesen ist). Deshalb hat ihn der damalige Gutsleiter *Ralf Bengel* Anfang der 1990er Jahre auch wieder angepflanzt, und zwar in einer mäßig steilen Parzelle in der Pfaffenwies. Inzwischen stehen in den Weinbergen auch einige Weiß- und Grauburgunder.

Die Lorcher Rieslinge sind lebendig und rässig; deutlich lassen sich bei den Kanitz-Weinen die geologischen und topographischen Unterschiede der einzelnen Lagen erschmecken. Ihre gemeinsamen Merkmale sind die herzhafteste Rasse und feine Noten von Pfirsich mit Anklängen von Quitte, bisweilen auch ein Hauch Stachelbeere, und etwas Zitrus. Außerdem sind sie stoffig, kraftvoll und wunderbar reintonig. Sie haben Saftigkeit, Mineralität und Finesse. Und sie verfügen aufgrund ihrer guten Säurestruktur und des hohen Mineralstoffhaushaltes über eine außerordentliche Langlebigkeit; auch im Alter bewahren sie eine erstaunliche Frische!

Rheingau und Mosel sind seit alters her berühmt für ihre Rieslingweine mit feiner, aparter Restsüße. Gerade in den nördlichen Anbaugebieten mit ihren kühleren Klimata und den schiefergeprägten Böden wachsen Rieslinge mit eleganter Rasse, die eine angepaßte Restsüße wunderbar puffern kann. Auch bei Graf von Kanitz finden wir elegante feinherbe Weine sowie rässige restsüße Kabinette und Spätlesen. Die feinen Säuren bilden ein gutes Gegengewicht zum Fruchtzucker, sodaß die Weine bestens im Gleichgewicht sind.

Fortsetzung und Weine siehe folgende Seite

Weingut Graf von Kanitz Lorch



Die Pfaffenwies gilt als weniger steil. Aber dennoch fällt hier ein Riesling-Weinberg des Weingutes extrem steil zum Rhein hin ab.

Die Spätburgunder-Rotweine zeichnen sich durch eine schöne Würze aus. Sie sind kräftig, ohne Eleganz zu entbehren, und zeigen eine seidige, ausdrucksstarke Frucht mit Kopfnoten von dunklen Beeren. Ein besonderer Tip ist der trockene Blanc de Noirs vom Spätburgunder. Er paart Leichtigkeit und Frische mit aromatischer, feiner Burgunderfrucht mit schönen Noten roter Beeren. (06/25)

2024 Graf von Kanitz Riesling 1 Liter 8,00
Saftig, lebhaft, schöne Frucht mit Noten von Apfel und Pfirsich - unkompliziert und gut.

2023 Lorcher Riesling 'Schiefer' 9,50
 2020 Lorcher Riesling 'Schiefer' 9,00

Von den Lorcher Schieferböden, überwiegend aus der Pfaffenwies. Ausbau im Edelstahl. Schöne Mineralik, reife Frucht, guter Nachhall, Pfirsich und Grapefruit.

2023 Lorcher Pfaffenwies Riesling 15,50
 2022 Lorcher Pfaffenwies Riesling 15,50
 2017 Lorcher Pfaffenwies Riesling 19,50
 2015 Lorcher Pfaffenwies Riesling 19,50
 2012 Lorcher Riesling 'Schiefer' (Pfaffenwies) 21,50

Elegante Weine vom Phyllitschiefer, immer tänzelnd, fein und mit betonter Frucht. Die älteren Weine wurden rein im Edelstahl ausgebaut, der 2022er reifte zu etwa 20% im Holzfaß. Die reiferen Jahrgänge zeigen eindrucksvoll das Potential guter Lorcher Weine!

2023 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling 16,00
 2022 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling 16,00
 2021 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling 16,00
 2020 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling 16,00
 2012 Lorcher Riesling 'Quarzit' (Bodental-Steinb.) 21,50

Der steile Bodental-Steinberg zeigt dank seines hohen Quarzitanteils immer eine eindrucksvolle Mineralität. Die steht auch immer im Vordergrund gegenüber der Frucht mit ihren Noten nach weißen Blüten, weißem Pfirsich, etwas Zitrus und frischen grünen Kräutern. Es sind zupackende Weine mit langem Nachhall. Seit dem Jahrgang 2021 reifen etwa 20% des Weines im Eichenholz.

2023 Lorcher Krone Riesling Alte Reben 20,00
 2020 Lorcher Krone Riesling Alte Reben 20,00
 2014 Lorcher Krone Riesling Alte Reben 20,00
 2016 Lorcher Krone R. Alte R. 1,5 l MAGNUM 40,00

In der Krone liegen die steilsten Rebgrundstücke des Gutes auf Schiefer mit Quarzit. Die Reben sind weit über 80 Jahre alt. Sie bringen nur geringe Erträge, aber stets reife, aromatische Beeren. Seit 2022 durchlaufen die Krone-Weine eine lange Maischestandzeit, gären spontan und reifen dann lange auf der Vollhefe, etwa die Hälfte des Lesegutes im Stückfaß. Das Ergebnis ist eine vielschichtige Aromatik mit feiner Würze, Anklängen von Brotkrume, reifen Aprikosen und gelben Äpfeln.

2022 Lorcher Kapellenberg Riesling Grosses Gewächs 34,00

2020 Lorcher Kapellenberg Riesling Grosses Gewächs 29,00

Der Kapellenberg ist lichtdurchflutet und hat eine höhere Feinerdeauflage als die anderen Lagen, was ihm eine besondere Fülle und Tiefe verleiht. Auch die Kapellenberg-Weine gären nach langer Maischestandzeit spontan, und zwar in Stückfässern, in denen sie auch rund zwei Jahre reifen. Rasse, Finesse und elegante Pfirsichfrucht sind die Merkmale dieser großen Weine.

2022 Gewürztraminer 8,50

Eine Lorcher Spezialität. Sehr feine, fast dezente Traminer-Aromatik, etwas Muskat, etwas Rose, auch frische Blüten. Ein ausgesprochen trinkiger und animierender Vertreter dieser Rebsorte!

◇ 2024 Spätburgunder Blanc de Noirs 9,00

Der hellgepreßte Spätburgunder hat feine Noten von kleinen roten Beeren, ist erfrischend und animierend. Der 2024er erinnert ein wenig an Riesling, denn er hat tatsächlich eine schöne Rasse.

■ 2020 Lorcher Schloßberg Spätburgunder 17,00

Komplexer Spätburgunder, dicht und kraftvoll, auch ausgesprochen würzig. Der lange Holzfaßausbau tritt geschmacklich hinter den Aromen der roten und schwarzen Beeren zurück. Aber auch schwarze Kirschen sind im Aromenspektrum zu entdecken.

Weine mit RESTSÜSSE

2024 Lorcher Riesling 'Quarzit' feinherb 10,00

Der Zusatz 'Quarzit' verweist darauf, daß der überwiegende Anteil dieses Ortsweines aus dem Bodental-Steinberg stammt. Er hat eine schöne Würze und elegante Rasse. Die Restsüße ist dezent und der Wein bestens im Gleichgewicht.

2021 Lorcher Riesling Kabinett 9,50

Ganz klassisch, wie ein Kabinett sein soll: der Wein ist leicht, zeigt eine wunderbare Frische und ausdrucksstarke Frucht mit Noten von gelbem Pfirsich und grünem Apfel. Er ist verspielt und animierend. Solche Weine gelangen nur auf den steilen Schieferböden der nördlichen Anbaugebiete.

2021 Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese 21,00

Die Trauben stammen aus der höchstgelegenen Parzelle der Pfaffenwies, gleich unterhalb des Waldrandes gelegen. Die kühlen Nächte hier oben sorgen für eine lange Vegetationsperiode der Trauben. Spontan im Edelstahl vergoren und ausgebaut, zeigt der Wein eine rassige Säure, die mit der Süße in Balance ist, und eine ausgeprägte, reife Frucht mit Noten von Aprikose und Pfirsich und auch etwas Zitrus.



Links des Taleinschnittes Kapellenberg, rechts Krone.

Weingut Bischel Appenheim

Sonnenhof, 55437 Appenheim, Deutschland



Wenn man im Weingut Bischel am Fenster sitzt, kann man über den Rhein auf Johannisberg und die Rheingauwälder schauen. Wir befinden uns im nördlichen Rheinhessen. Eine historische Besonderheit: die Freiherren von Greiffenclau, damals Besitzer von Schloß Vollrads im Rheingau, besaßen seit dem 15. Jh. in Appenheim Weinberge samt Lesehof. Mit der Säkularisation erlosch diese Verbindung 1803. Wenn man von Appenheim wenige Kilometer nach Nordosten wandert, überquert man einen Bergrücken und gelangt ins Tal der Selz; zügig erreicht man Ingelheim, das bekannter ist als Appenheim.

Seit über fünf Generationen betreibt die Familie Bischel Weinbau in Appenheim. Im Rahmen der Flurbereinigung errichtete Karl Heinz Bischel Mitte der sechziger Jahre einen völlig neuen, zukunftsorientierten Weinbaubetrieb, den "Sonnenhof". Sein Schwiegersohn Hartmut Runkel übernahm mit Karl Heinz' Tochter Heike das Weingut, und inzwischen sind die beiden Söhne Christian und Matthias am Ruder. Mit der jungen und perfekt ausgebildeten Mannschaft hat das 22-ha-Weingut vor einigen Jahren Kurs auf höchste Weinqualität genommen. Inzwischen zählen die Runkels zur absoluten rheinhessischen Spitze!

In Appenheim besitzt die Familie Runkel vor allem ein großes Stück in der Spitzenlage Hundertgulden, die überwiegend steil ist. Ihr Untergrund ist ein 23 Mio. Jahre altes Kalkalgeriff. Dessen tonige Verwitterung nennt man "Terra Fusca". Hier wachsen Rieslinge mit kühlem Ausdruck, mineralisch, fast salzig, gehaltvoll, mit wunderbarer Frische und reifer Frucht, die sehr lagerfähig sind.



Hitze 2018 im Hundertgulden. In der älteren Anlage vorne erkennt man gut die penible, mechanische Weinbergsarbeit. Im Hintergrund eine Neupflanzung aus diesem Jahr - die steht auch nicht schlecht.

Im etwas nordwestlich gelegenen Gau-Algesheim, im Ortsteil Laurenziberg, gehört Besitz in den erstklassigen Lagen Sankt Laurenzikapelle und Johannisberg zum Betrieb. Mergel und Kalkstein bilden die Böden, weshalb sich hier auch Spät- und Frühburgunder wohl fühlen.

Ein weiteres Sahnestück kam 2004 dazu: ein mit alten Rieslingreben bestockter Weinberg im Binger Scharlachberg. Nicht sehr bekannt, ist er doch eine der besten Weinlagen Deutschlands! Namentlich die Scharlachberg-Weine waren im 19. Jahrhundert weltweit begehrt. Der südsüdöstlich exponierte Weinberg ist überwiegend steil, sein Boden besteht aus devonischen Schieferquarziten. Vom hohen Eisenoxidanteil rührt die rote Bodenfarbe, auf die wohl der Name zurückgeht. Der Scharlachberg ist der endgültige Ausläufer des nördlich gelegenen Rheinischen Schiefergebirges, die "Verlängerung" des Rüdeshheimer Berges, der in Sichtweite mit parallelem Verlauf auf der anderen Rheinseite liegt. Die Scharlachberg-Weine sind von großartiger Eleganz und Rasse, in der Frucht mit Anklängen von weißem Pfirsich, und benötigen eine gute Zeit der Flaschenreife.

Die Bischels investieren großen Aufwand in die Pflege der Weinberge. Nach einer späten, häufig selektiven Lese - von Hand, versteht sich! - werden die Trauben schonend gepreßt. Ein großer Teil der Weine gärt spontan. Vor der Abfüllung liegen sie lange auf der Feinhefe, um ihre Charakteristik zu entwickeln. Sie sind von bestechender Frische, lebendig, sehr präzise in Frucht und Aroma, mit

schönem, immer gut eingepaßtem Säurespiel, und sehr typisch für Rebsorte und Lage. Klar, das das auch schon für die Gutsweine gilt. Total gut sind die Silvaner. Sie wachsen auf Mergel und Kalkstein; 'Terrassen' hat eine tolle Textur, ist tiefgründig und kraftvoll. Er beinhaltet den Ertrag der Top-Lage Goldberg - ganz großes Kino!



In Bischels Appenheimer Hundertgulden.

Der 'Terra-Fusca'-Riesling, gewachsen in der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle, vereint Komplexität, reife Säure und gelbe Frucht. Ein gelungener Coup ist die Vermählung von Weißburgunder und Chardonnay: ein straffer, eleganter, präziser Wein mit Kopfnoten von weißem Pfirsich. Ein anderer Typ ist die Chardonnay-Réserve, aus feinstem Lesegut, in 500-Liter-Fässern ausgebaut, mit französisch anmutender Eleganz und Finesse.

Der Frühburgunder lebt nicht von vordergründig-moderner Frucht, sondern ist kraftvolle, dunkelbeerige "Rotwein-Klasse". Die Spätburgunder - alle spontan vergoren und unfiltriert abgefüllt - zeigen eine klare Hierarchie: vom dunkelfruchtigen Gutswein aus alten Fässern über den saftigen Appenheimer und eleganten Johannisberg, beide in französischen Eichenfässern gereift, bis zur tiefgründigen Pinot Noir Réserve. Auch deren Trauben wachsen im Johannisberg, in einer Parzelle mit sehr kiesigem Boden; der Wein reift 18 Monate in Eichenfässern. Die Riege der Rotweine ist ebenso so beeindruckend wie die der Weißen! (08/18)

<input type="checkbox"/>	22/23 Riesling	10,90/11,50
<input type="checkbox"/>	2024 Silvaner	9,90
<input type="checkbox"/>	2023 Weißer Burgunder	10,90
<input type="checkbox"/>	23/24 Grauer Burgunder	10,90
<input type="checkbox"/>	2024 Sauvignon Blanc	12,90
<input type="checkbox"/>	21/22 Gau-Algesheimer Silvaner 'Terrassen'	17,90
<input type="checkbox"/>	22/23 Gau-Algesheimer Riesling 'Terra Fusca'	18,00
<input type="checkbox"/>	2023 Appenheimer Weißer Burgunder & Chardonnay	18,50
<input type="checkbox"/>	2019 Chardonnay Réserve	24,00
<input type="checkbox"/>	21/22 Sauvignon Blanc Réserve	24,00/28,00
<input type="checkbox"/>	2019 Weißer Burgunder Réserve	24,00
<input type="checkbox"/>	2019 Appenheimer Riesling Aus Ersten Lagen	16,50
<input type="checkbox"/>	16/20 Appenh. Hundertgulden Riesling GG	23/30
<input type="checkbox"/>	17/20 Binger Scharlachberg Riesling GG	24/32
<input type="checkbox"/>	2020 Siefersheimer Heerkretz Riesling GG	30,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2024 Rosé (Spätburgunder)	9,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2022 Spätburgunder	12,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2022 Sankt Laurent	12,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2018 Appenheimer Frühburgunder	19,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2016 Johannisberg Spätburgunder	24,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2020 Pinot Noir Réserve	39,00

Weingut Lisa Bunn Nierstein

Mainzer Straße 86, 55283 Nierstein, Deutschland



Wenn man Nierstein von Norden betritt, fällt alsbald auf der rechten Seite das Weingut Bunn Strebel durch seine Farbgebung in gelb und lila auf. Früher stand hier das Weingut Margarethenhof. Die Winzer waren Lisas Eltern. Während Lisa Weinbau studierte, erkrankte Vater Georg Bunn. Lisa kennt ihren heutigen Mann Bastian Strebel schon seit Gymnasialzeiten. Die beiden haben sich neben dem Studium um den Betrieb gekümmert und schon die Weichen für einen Qualitätsschub gestellt. Rebsorten wie Bacchus wurden durch Riesling und Burgundersorten ersetzt, in den Weinbergen wurden die Reben auf geringere Erträge getrimmt. Selektive Ernte von Hand hielt Einzug, lange Maischestandzeiten vor dem Pressen geben eine dichte Struktur, wo möglich, wird spontan vergoren. Lisa und Bastian kühlen die gärenden Moste nicht, weil sie finden, daß etwas höhere Gärtemperaturen den Weinen mehr Komplexität verleihen; die Weine gären grundsätzlich durch und reifen lange auf der Hefe. Auch kamen nach und nach Holzfässer für die weißen Burgunder und vor allem die Rotweine ins Spiel.

Nach dem Studium haben die beiden das Gut übernommen. 2013 haben sie einen mutigen Schnitt getan und den Betrieb neu aufgestellt, mitsamt neuem Namen: aus dem Margarethenhof wurde das Weingut Lisa Bunn. Bastian stammt selber von einem Weingut in Wintersheim, rund 15 km südlich von Nierstein. Das junge Paar legte die Weinberge zusammen und trennte sich von weit entfernten Lagen. Übrig blieb ein Besitz von 21 ha, der von Nierstein über Dienheim bis nach Wintersheim reicht. Nördlich von Nierstein liegt der Rote Hang, während weiter nach Süden die Böden aus Kalkstein oder kräftigen Lehmlößböden bestehen.

Nördlich von Nierstein erhebt sich der Bergstock aus Rotliegendem, dem roten Ton-Sandstein-Konglomerat aus dem Erdzeitalter des Perm. Der Rücken zieht sich entlang des Rheins bis Nackenheim sowie vom Rhein abgewandt nach Westen in den Taleinschnitt bis zum Ortsteil Schwabsburg. Gegenüber der kühleren Aromatik der Weine vom Kalk zeigen die vom Rotliegenden mehr "Wärme" und eine Anmutung von roten Beeren in den Aromen.



Der steile Niersteiner Hipping....

Die drei Weine aus den kostbaren Lagen am "Roten Hang" unterscheiden sich deutlich. Der südostlich exponierte Hipping liegt am Rhein, die Berglehne steigt auf etwa 80 m über Flußniveau hinauf. Zu Beginn der 80er Jahre wurde dort die Flurbereinigung abgeschlossen; in dieser Zeit wurden Lisas Reben gepflanzt. Ihr Wein ist komplex und dicht, die Aromatik wird von reifen gelben Früchten dominiert, Noten von Quitte und Ananas spielen mit, der Wein hat viel Druck und eine gute Struktur, die auch auf eine längere Maischestandzeit zurückzuführen ist. Dank seiner feinen Säure hat er eine schöne Frische, er ist sehr elegant und finesenreich.

Der Oelberg liegt in der Wende des Bergstockes ins "Landesinnere", in das vom Rhein abgewandte Tal. Durch das Tälehen mit seinen südwärts gerichteten Lagen ziehen nachts kühle Luftströme rheinwärts. Sie erhalten den Weinen delikate Frucht und schöne Frische. Die Oelberg-Weine sind prägnant und kräftig, haben eine wunder-

bare Würze, in der Frucht zeigen sie Noten von reifem Pfirsich und zarte grüne Kräuteraromen wie Lorbeer und Thymian.

Der Orbel liegt in der Verlängerung des Oelbergs in Richtung des Ortsteils Schwabsburg. Der Flurname wurde zuerst 1386 urkundlich erwähnt. Lisas Reben sind hier, wie auch im Oelberg, gut 30 Jahre alt. Unter den Lagenweinen ist der Orbel der etwas leichtere; dafür zeigt er auf der anderen Seite viel Finesse und Eleganz. Auch kommt die Mineralik des Rotliegenden schön zum Ausdruck - und natürlich wieder Frische und die Aromen reifer gelber Früchte.

Der Niersteiner Riesling 'Vom Rotliegenden' stammt aus dem Orbel und dem Schloß Schwabsburg im Rücken des Bergstocks - ein Wein mit Würze, guter Mineralität und wunderbarem Trinkfluß. Auch vom Rotliegenden: das 'Fleißige Lieschen', der frische, lebhaft und weißfruchtige Einstiegs-Riesling, und der leichte, tatsächlich trocken und frische Gewürztraminer. In seinen feinen, zarten Aromen paaren sich exotische Früchte und Rosennoten - wunderbar süffig!



....ist eine der kostbarsten Lagen im berühmten Roten Hang.

In Wintersheim, Bastians Heimat, wachsen die Reben auf Lehmlöß mehr als 200 Meter höher als in Nierstein. Das Klima ist hier kühler, was man dem Riesling von dort durchaus anschmeckt. Er zeigt feine Aromen mit Noten von weißen Früchten und eine schöne Rasse. Die angenehme Säure gibt dem Wein schöne Struktur.

Die Chardonnay-Reben stehen im hervorragenden Dienheimer Tafelstein auf reinem Kalkstein. Der Wein daraus wird in 500-l-Tonneaux spontan vergoren und ausgebaut. Es ist ein kühler, mineralischer und rassischer Wein mit klassischen Aromen von frischen Äpfeln und reifen gelben Früchten und zart rauchiger Note.

Der Sankt Laurent wächst im Rosenberg auf dem roten Bergstock. Die Reben stehen in einer hohlspiegelartigen Senke, die sie vor den Winden auf dem Plateau schützt. Der saftige, dicke Wein mit dunkelbeeriger Aromatik reifte rund 15 Monate in Barriques. (08/23)

<input type="checkbox"/>	2018 Wintersheimer Riesling	9,80
<input type="checkbox"/>	2021 Niersteiner Riesling 'Vom Rotliegenden'	12,50
<input type="checkbox"/>	2017 Niersteiner Orbel Riesling	27,00
<input type="checkbox"/>	17/21 Niersteiner Oelberg Riesling	27,00
<input type="checkbox"/>	2019 Niersteiner Hipping Riesling	29,00
<input type="checkbox"/>	2024 Weißer Burgunder	9,90
<input type="checkbox"/>	23/24 Grauer Burgunder	9,90
<input type="checkbox"/>	23/24 Chardonnay vom Kalkstein	11,90
<input type="checkbox"/>	2021 Dienheimer Tafelstein Chardonnay Réserve	21,00
<input type="checkbox"/>	2024 Sauvignon Blanc	11,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2021 Niersteiner Sankt Laurent 'Vom Rotliegenden'	15,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2019 Wintersheimer Spätburgunder	16,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2020 Niersteiner Spätburgunder 'Vom Rotliegenden'	18,90
<input checked="" type="checkbox"/>	2019 Portugieser Réserve	22,00

Sekt weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Gabelmann Niederhausen

Schulstraße 11, 55585 Niederhausen, Deutschland



Das gibt es nur ganz selten: ein richtig neues Weingut entsteht. Meist wird von den Altvorderen etwas übernommen: das Gutsgebäude ist vorhanden, es gibt ein paar Weinberge - oder, und das ist der Normalfall, der Nachwuchs übernimmt den bestehenden Betrieb. In diesem Fall übernahm *Sebastian Gabelmann* von seinem Vater *Kurt Gabelmann* die Liebe zum Wein - und begann mit seiner damaligen Lebensgefährtin und heutigen Frau *Nathalie* bei Null.

Meinen Kunden ist Kurt Gabelmann kein Unbekannter: er war der Chef des Weingutes Graf von Kanitz. Aber er besaß keinen eigenen Betrieb, den er Sebastian hätte vermachen können. Der hatte zunächst Lust auf Autos und lernte Kfz-Mechatroniker, machte Zivildienst, arbeitete in Urlaubszeiten bei Graf von Kanitz - und wurde vom Weinvirus infiziert. Folgerichtig kam eine Ausbildung zum Winzer. Inzwischen reiste der Herr Papa durch die Weinbaugebiete rund ums nördliche Rheinhessen, wo die Familie zu Hause ist. Besonders zog es ihn immer wieder an die Nahe, denn da war er vor den Kanitz-Zeiten Kellermeister auf der Weinbaudomäne in Schloßböckelheim bis zu deren Auflösung, kannte sich also

bestens aus. Und siehe da, das nutzte am Ende auch. Denn er hörte von einem alten Winzer, der in Waldböckelheim Besitz hatte, sich aber zur Ruhe setzen wollte. Deshalb wollte er seine Weinberge abgeben. Das gelang gut - jedenfalls mit den flachen Lagen, die wenig Arbeit erfordern. Auf den rund 3,5 ha Steillagen aber blieb er sitzen. Da trat die Familie Gabelmann in sein Leben: sie nahm dankbar das ab, was viel Mühe bereitet. Sebastian und Nathalie hatten nur Interesse am Steilhang, der reine Handarbeit erfordert, aber auch die besten Früchte trägt. So hatte der Herr Papa das Seine dazu getan, daß die jungen Leute zu spannenden Weinbergen kamen. Nun, er fand auch noch ein leerstehendes Haus im beschaulichen Niederhausen, das zwar viel Aufwand in Sachen Instandsetzung erfordert, aber dafür auch ausreichend Platz für's Wohnen, die Kellerei und ein Fotostudio bietet. Denn Nathalie ist gelernte Produkt- und Werbefotografin und arbeitet auch in ihrem Beruf.

Die Nahe ist bekannt für ihre riesige Bodenvielfalt. Die Einflüsse der umliegenden Mittelgebirge Hunsrück und Taunus spielen hier ebenso eine Rolle wie vulkanische Tätigkeiten vor Jahrmillionen und der geologische Umbruch der Landschaft durch die vielen Zuflüsse der Nahe. Um Niederhausen herum treffen wir auf vulkanisches Gestein wie Porphyry, Konglomeratgestein aus der Zeit, als die Nahe eine Wüstenlandschaft war, sowie auf Schiefer, Sandstein und Rotliegendes. Auf diesen Böden stehen die Weinberge des Weingutes.



Niederhäuser Weißburgunder im sogenannten Minimalschnitt.

Zum Weingut gehören die Lagen Niederhäuser Rosenheck, Felsensteyer und Kertz sowie Schloßböckelheimer Heimberg und Waldböckelheimer Mühlberg. Außerdem konnte das junge Paar eine erstklassige Parzelle von knapp einem halben Hektar im Duchrother Feuerberg erwerben - der Boden ist extrem steinig, die Lage sehr steil und die Rieslingreben sehr alt: beste Voraussetzungen für Spitzenwein - und inzwischen auch ein feines Stück in der Niederhäuser

Klamm. Die steilen Lagen in Niederhausen sind von allererster Güte. Eine Parzelle im Steilsthang vom Rosenheck haben Sebastian und Nathalie 2013 neu mit Riesling bestockt. Alles in allem stehen jetzt rund 7 ha unter Reben. Der 2014er war übrigens der erste Gabelmann-Jahrgang überhaupt.



Riesling-Reben im steilen Niederhäuser Rosenheck.

In den Weinbergen stehen Riesling, Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder, Silvaner, Chardonnay und Scheurebe sowie ein bißchen Spätburgunder. Auf dem Weingut wird naturnah gewirtschaftet. Der Schritt zum biologischen Weinbau ist für das junge Gut mit seinen hohen Investitionen allerdings noch zu riskant.



Perfekte Riesling-Trauben in der Niederhäuser Klamm. Jetzt heißt es, bis zur Ernte ohne Katastrophe durchhalten! Pflanzjahr: 1964.

Der Stil der Gabelmann-Weine ist auf eine prägnante Frucht ausgelegt. Klare, intensive Aromen und lebendige Frische sind ihre Merkmale. Die Weine werden überwiegend im Edelstahl ausgebaut, aber gerade bei der Reifung von Weißburgunder und den gehaltvolleren Rieslingen kommen auch alte Doppelstückfässer (2400 Liter Inhalt) zum Einsatz. Die Rieslinge haben ein spannendes Spiel zwischen frischer, fruchtiger Säure, den Aromen von Pfirsich und Aprikose und der Mineralik vom Vulkan- und Schiefergestein. Die Burgundersorten haben mehr Rasse als man allgemein erwartet, jeweils eine gute Fülle für ihre Klasse und eine klare und präzise Frucht. (09/24)

<input type="checkbox"/>	2024 Niederhäuser Riesling	12,30
<input type="checkbox"/>	2023 Niederhäuser Riesling	13,20
<input type="checkbox"/>	2023 Niederhäuser Felsensteyer Riesling	16,30
<input type="checkbox"/>	2023 Niederhäuser Rosenheck Riesling	17,40
<input type="checkbox"/>	2023 Chardonnay	8,20
<input type="checkbox"/>	2022 Chardonnay	7,20
<input type="checkbox"/>	2023 Niederhäuser Weißburgunder	10,80
<input type="checkbox"/>	2023 Waldböckelheimer Grauburgunder	10,80

Weingut Dr. Bürklin-Wolf wachenheim

Weinstraße 65, 67157 Wachenheim, Deutschland



Das pfälzer Traditionsweingut wurde bereits 1597 gegründet. Ab etwa 1875 entwickelte *Dr. Albert Bürklin* das Gut zu einem der führenden deutschen Rieslingerzeuger. Sein Großneffe, ebenfalls ein *Dr. Albert Bürklin*, leitete das Gut bis zu seinem Tod im Jahr 1979. Die heutige Eigentümerin, *Bettina Bürklin-von Guradze*, übernahm 1990 den Betrieb von ihrer Mutter.

Damals hatte das Weingut über 120 ha Rebfläche. Bettina entschied mit Ihrem Mann *Christian von Guradze*, das Weingut mit allen Details auf den Prüfstand zu stellen und jeden Schritt der Weinwerdung zu hinterfragen. Das klare Ziel war, wieder Weine der absoluten Spitzenklasse zu produzieren. Ein erster Schritt war die Verkleinerung des Gutes durch Abgabe aller nicht wirklich guter Flächen. Heute beträgt die Rebfläche "nur" noch 86 ha. Davon sind knapp 15 ha "Grands Crus" und gut 15 ha "Premiers Crus" (s. u.). Die restliche Fläche, insgesamt von sehr guter Qualität, ist der Erzeugung von Guts- und Ortsweinen vorbehalten.

Bei einer Begebenheit im Jahr 2000 machten Bettina und Christian Bekanntschaft mit der Biodynamie.

Diese Wirtschaftsweise - die von Rudolf Steiner nach 1920 entwickelte ganzheitliche Landwirtschaft - elektrisierte das Eigentümerpaar. Hier schien sich die Möglichkeit aufzutun, den folgenden Generationen einen organisch gesunden Betrieb zu übergeben. Schon seit den 70er Jahren waren keine Herbizide und Insektizide mehr eingesetzt worden. Deshalb war der Übergang zur Biodynamie eine konsequente Weiterentwicklung. Zunächst holte man sich Rat von befreundeten Biodynamie-Winzern und anderen Fachleuten ein, deren Hilfe man sich auch bei den ersten Versuchen auf einer kleineren Rebfläche versicherte. Die Erfolge waren ermutigend, und schon 2005 wurde die gesamte Rebfläche umgestellt, 2008 erfolgte die Zertifizierung beim französischen Verband Biodyvin.

Inzwischen werden alle metallenen Weinbergspfähle gegen hölzerne ausgetauscht; man hat sich der modernen Methode des "sanften Rebschnitts" zugewandt. Diese verletzt die Rebe erheblich weniger, ergibt eine vitalere Rebe und verlängert deren Lebensdauer. Trotz der Betriebsgröße werden viele Aufgaben von Hand erledigt, mechanische Bodenarbeiten und anderes mit dem modernen Fuhrpark.



Blick über die Spitzenlagen südlich von Wachenheim Richtung Forst.

Die Familie strebte für ihre Weinberge schon früh eine Lagenklassifikation nach burgundischem Vorbild an. Dafür wurden alle Weinberge durch wissenschaftliche Bodenuntersuchungen in ihrer weinbaulichen Qualität bewertet. Ein Vergleich mit der Klassifizierung für das Königlich-Bayerische Grundsteuergesetz von 1828 ergab eine erstaunliche Übereinstimmung: die wissenschaftlich ermittelte Qualität der Lagen war tatsächlich identisch mit den Einstufungen in jener Steuerbewertung! Auf der Basis dieser Erkenntnisse wurde daraufhin eine gutsinterne (!) Klassifikation vorgenommen, die sich übrigens weitestgehend mit der heutigen VDP-Klassifikation deckt. Neun Weinberge in Forst, Deidesheim und Ruppertsberg wurden als Grands Crus eingestuft, sechs Lagen in Wachenheim und Rupperts-

berg als Premiers Crus. Auf den Etiketten werden sie als "G.C." und "P.C." kenntlich gemacht. Es handelt sich bei allen um Teile der alten, ursprünglichen Kernlagen vor dem 1971er Weingesetz, das ja gut beleumundete Lagen zu Gunsten der Industrie aufblähte.

In den Toplagen steht grundsätzlich ausschließlich Riesling; neben diesem "König der Rebsorten" hat im Weingut nur noch der Weißburgunder eine gewisse Bedeutung. Die Erträge werden stark begrenzt bis hin zu maximal 45 hl/ha für die Premiers Crus und minimalistische 35 hl/ha in den Grand-Cru-Lagen; selektive Handlese ist selbstverständlich, die Ernte erfolgt in kleine Behälter, das Lesegut wird in Kühllwagen schonend transportiert und sorgfältig gekeltert. Dafür stehen mehrere Pressen zur Verfügung, die ein sehr individuelles Arbeiten erlauben. Das Lesegut wird seit langem nicht mehr gemahlen, es werden die ganzen Trauben behutsam gepreßt.



Der historische Holzfaßkeller des Weingutes.

Über viele Jahre hat die *Familie Knorr* als Kellermeister im Weingut gearbeitet, *Fritz Knorr* war die vierte Generation! Er verstarb im August 2012 überraschend. Bettina Bürklin-von Guradze entschied sich, die Stelle mit dem jungen *Nicola Libelli* zu besetzen. Der gebürtige Norditaliener hatte nach dem Weinbaustudium zunächst als Praktikant und später als zweiter Kellermeister auf dem Gut gearbeitet. Der Erfolg gab Bettina Recht: die Weine sind unter seiner Führung womöglich noch feiner und präziser geworden.

Die meisten Weine läßt Libelli spontan vergären, nur die Gutsweine werden mit einer aus eigenen wilden Hefen selektierten Reinzuchthefer vergoren. Ausgebaut werden die Gutsweine in Edelstahlgebunden, die Ortsweine verbringen einen Teil ihrer Reife in großen alten Holzfässern. Alle Lagenweine werden in Holzfässern, überwiegend Doppelstücke (2.400 l) vergoren und ausgebaut, die Grands Crus sogar bis zu zwei Jahre.

Die Bürklin-Wolf-Weine sind dicht und kraftvoll, eher dezent im Alkohol, ausdrucksstark und alterungsfähig. Sie transportieren perfekt das Terroir, auf dem sie wachsen. Die Böden hier an der Bruchkante des Rheingrabens bestehen aus vulkanischem Basalt, Buntsandstein, vereinzelt Kalk, sowie Ton- und Sandschichten. (08/19)

- 2020 Dr. Bürklin-Wolf Riesling 11,80
- 2017 Ruppertsberger Riesling 17,50
- 2017 Wachenheimer Riesling 17,50
- 2018 Wachenheimer Riesling »R« 24,00

alle Lagenweine sind reine RIESLINGE:

- 2017 Ruppertsberger Hoheburg »P.C.« 32,50
- 2017 Wachenheimer Altenburg »P.C.« 32,50
- 2017 Wachenheimer Goldbächel »P.C.« 32,50
- 2020 Wachenheimer Rehbächel »P.C.« 32,50
- 2020 Wachenheimer Böhlig »P.C.« 32,50
- 2017 Deidesheimer Langenmorgen »G.C.« 70,00
- 2016 Deidesheimer Hohenmorgen »G.C.« 75,00
- 2012 Forster Kirchenstück »G.C.« 175,00

Weingut Jülg Schweigen

Hauptstraße 1, 76889 Schweigen, Deutschland



"Der Trend ist ein launischer Genosse. Weil er oft seine Richtung wechselt, muß man ihm meistens hinterherlaufen." Und das hält *Werner Jülg* eindeutig für reine Energieverschwendung. Das Weingut Jülg hat immer schon für den zupackenden, trocken ausgebauten Wein gestanden. 1961 hat Werners Vater *Oskar Jülg* zusammen mit seiner Frau *Erika* das Weingut gegründet. Weil er ja völlig neu anfang, brauchte er auf Traditionen keine Rücksicht zu nehmen. Auch wollte er keine Weine machen, wie sie damals in Mode waren: aus neugezüchteten, ertragsstarken Rebsorten und mit einer ordentlichen Portion Restzucker abgefüllt. Er lebte das, was ihm sein Sohn und der Enkel *Johannes* heute gleich tun: er war dank des direkt nebenan gelegenen Elsaß' ein Grenzgänger, vor allem natürlich in weinbaulicher Hinsicht. Er trank die trockenen Weine seiner französischen Nachbarn, nicht nur aus dem Elsaß, sondern auch aus Burgund, und wußte also um die Vorzüge der Weine, die so gut zum Essen paßten. Das war der Weinstil, der ihm vorschwebte. Zur Philosophie kam auch Handfestes: er kaufte für seine Neuanpflanzungen teilweise kleinbeerige und aromareiche Reben in Burgund. Weil er die Reben auf der französischen Seite pflanzte, war das sogar legal. Diese Anlagen haben heute ein ideales Alter, und Werner und Johannes können auf feinstes Traubenmaterial daraus zurückgreifen.

Oskar verstarb überraschend - und jung - 1984. Da war Werner erst 21, als er mit seiner Frau *Karin* das Gut übernehmen mußte. Er setzte konsequent den Stil seines Vaters fort. Eine gewisse Notwendigkeit für diese Weine als Speisenbegleiter gab (und gibt) es auch, denn zum Weingut gehört eine Weinstube, die sich großer Beliebtheit erfreut, übrigens auch bei den Franzosen. Das kommt nicht von ungefähr. Hier wird nämlich einerseits regional, also pfälzisch-säsisch gekocht, und dies andererseits qualitativ sehr hochwertig. Werners Mutter Erika ist auch heute noch täglich in ihrer angestammten Wirkungsstätte anzutreffen.

Schon seit etwa 15 Jahren arbeitet Johannes mit Werner Hand in Hand. In seiner Ausbildung hatte er andere Möglichkeiten als Werner, der Hals über Kopf den Betrieb übernehmen mußte. Johannes dagegen konnte sich in vielen Teilen der Weinwelt umzusehen, bei Kollegen in der Pfalz und in Rheinhessen, auch an Nahe, Mosel und Ahr, und zuletzt in Burgund. Seine Erfahrungen kommen dem Gut heute natürlich zugute.



Das alte Weinbergshäuschen steht im Wormberg.

Zu zweit können Werner und Johannes viel mehr bewerkstelligen als Werner vorher alleine. Der kann sich jetzt mit noch mehr Hingabe seinen flaschenvergorenen Sekten widmen, alle nach den aufwendigen Vorschriften der Crémant-Produktion hergestellt. Johannes hingegen hat an vielen Stellschrauben für die Spätburgunder-Rotweine gedreht, die heute mit außerordentlicher Klasse brillieren. Dieser Hinweis führt uns in die Weinberge. Die Spätburgunder, wie schon geschrieben teilweise burgundische Klone von beachtlichem Alter, stehen weitestgehend auf Terroir von exzellenter Güte. Die

meisten dieser Weinberge stehen im Elsaß, auf dem Gebiet des Grenz-Städtchens Wissembourg. Schweigen liegt ja im südlichsten Zipfel der Pfalz, gleich an der Grenze zum Elsaß. Es ist ein Kuriosum, das der Geschichte der oft geänderten Grenzziehung zwischen der Pfalz und dem Elsaß zu verdanken ist: viele Schweigener Weinberge liegen auf französischem Staatsgebiet in Wissembourg, und nicht die schlechtesten dazu. Vor dem Schengener Abkommen mußten die deutschen Winzer, die im Elsaß Besitz hatten, bei dessen Bewirtschaftung den Reisepaß bei sich führen....



Zwischen Schweigen und Wissembourg: links hinten am Wald das Gewann 'Sankt Paul', rechts das namegebende Château St. Paul.

Die gesamte Schweigener Dorflage heißt Sonnenberg. Sie ist riesengroß, reicht auch bis weit in die Ebene, und ihr Name somit ohne Aussagekraft. Deshalb nutzen die Jülg's den Lagename Sonnenberg nur dann, wenn die Weine im originalen, ursprünglichen Sonnenberg (vor der Lagennivellierung im Weingesetz von 1971) gewachsen sind, einem sehr hochwertigen Gewinn oberhalb des Dorfes. Die Ausnahme sind Weine, die ein zusätzliches Kürzel tragen und darüber in ihrer Herkunft identifizierbar sind. Das sind eben jene Spätburgunder, die in Frankreich wachsen. Sie dürfen genau deshalb in Deutschland nicht mit dem Lagennamen bezeichnet werden. Im Sonnenberg und auch in den Weinbergen bis Wissembourg hinüber herrscht gelber Kalkstein vor. Der hohe Lehmantel macht die Lage allgemein zum idealen Terroir für alle Burgundersorten samt Chardonnay und auch Sauvignon Blanc, die hier eine gute Wasserversorgung vorfinden.

Schweigen liegt an der Kante des Rheingrabenbruchs; dadurch treten hier in Schichten unterschiedliche geologische Formationen zutage. Oben am Waldrand liegt Buntsandstein. Der geht dann am Hang schnell in mergeligen jurassischen Kalk über, in dem wir stellenweise Ton, Lehm, Löß und Verwitterungssande finden.

Die großen Spätburgunderlagen befinden sich eben auf dem Berg Rücken zwischen Schweigen und Wissembourg, überwiegend in Frankreich. Auch der Sankt Paul ist im Elsaß, auf der anderen Seite des kleinen Tälichens. Am Waldrand gibt es Buntsandstein, der talwärts in Kalkmergel übergeht. Es ist eine erstklassige Rieslinglage. Das Weingut besitzt zwei weitere Spitzenlagen für Riesling. Der steile Pfarrwingert liegt nördlich von Schweigen - nun mal in Deutschland - gleich am Waldrand. Kalkstein hat sich hier mit Sandstein vermischt. Auch am Waldrand, ein Dorf nördlicher und noch steiler, ist der Springberg gelegen. Die Lage ist extrem kalkhaltig, Kalkmergel auf Kalkfels, und bringt messerscharfe, präzise Rieslinge hervor.

Auf den rund 28 ha Rebfläche liegt der Schwerpunkt im Hause Jülg auf den Burgundersorten und dem Riesling, ergänzt um Muskateller, Sauvignon Blanc und einige andere. Lese per Hand ist Standard, es wird schonend gepreßt, Riesling und Spätburgunder werden immer spontan vergoren, und bei der Reifung in einem Mix aus Edelstahl sowie großen und kleinen Holzfässern, also Stückfässern, Tonneaux und Barriques, wird den Weinen viel Zeit gelassen.

Die Rieslinge bestechen mit Kraft, Geradlinigkeit und reifer Säure. Weiß- und Grauburgunder steigen vom Guts- bis zum Lagenwein souverän Fülle und Komplexität.

Fortsetzung und Weine siehe folgende Seite

Weingut Jülg Schweigen



Blick von Sankt Paul auf den Wormberg.

Gerade auch die Chardonnays gewinnen immer noch an Finesse, feiner Struktur und Eleganz, Johannes feilt ständig an ihnen herum. Inzwischen werden sie allesamt sehr gekonnt in Holzfässern ausgebaut.

Durch eine aufwendige und kluge Bewirtschaftung der Weinberge wachsen Trauben, die einen guten Mineralstoffhaushalt haben und den Weinen somit Kraft und Stoff mit auf den Weg geben. Auch vor der Säure schrecken die Jülg's nicht zurück, im Gegenteil, es ist ihnen wichtig, daß die Weine durch geschickte Wahl des Lesezeitpunktes eine ansprechende Fruchtsäure behalten. Sie ist natürlich immer gut im Körper eingebunden und von Mineralstoffen gepuffert. Auch der unaufgeregte, langsame Ausbau der Weine und eine späte Flaschenfüllung läßt die Säure reifen. Sie verleiht den Weinen Frische, Lebendigkeit und Alterungspotential. (07/22)

- 2023 Weißer Burgunder 1 Liter 7,50
- 2023 Grauer Burgunder 1 Liter 7,50
- 2023 Weißer Burgunder vom Kalk 11,50
- 2023 Grauer Burgunder vom Kalk 11,50

Ab dem Jahrgang 2021 heißen die Gutsweine 'vom Kalk'. Sie zeigen sich frisch und saftig mit guter Würze.

- 2021 Schweigener Weißer Burgunder 15,00
- 2021 Schweigener Grauer Burgunder 15,00
- 2022 Schweigener Chardonnay 18,00

Die Ortsweine sind mit dem Jahrgang 2021 neu. Sie zeichnen sich durch Eleganz und guten Körper aus. Der Weißburgunder zeigt frische, noble Blütenaromen; der Grauburgunder ist überraschend schlank und sehr fein strukturiert; der Chardonnay ist rassig und sehr präzise. Aus besten Weinbergen kommt der spontan vergorene, präzise und saftige Riesling, mit elganter Frucht und tiefgründiger Mineralik.

- 2023 Rechtenbacher Pfarrwingert Chardonnay 34,00
- 2022 Rechtenbacher Pfarrwingert Chardonnay 28,00
- 2021 Rechtenbacher Pfarrwingert Weißer Burgunder 25,00
- 2021 Rechtenbacher Pfarrwingert Grauer Burgunder 25,00

Mit dem 2021er Jahrgang kommen diese kraftvollen, nachhaltig saftigen, aber auch eleganten Weine aus VDP-klassierter Erster Lage auf den Markt. Buntsandstein auf Kalk; spontan vergoren, teils in großen Holzfässern, in denen er auch ausgebaut wurde.

- 2019 Sonnenberg-Reitschul Weißer Burgunder 35,00

- 2022 Schweigener Riesling 17,00
- 2022 Dörrenbacher Springberg Riesling 27,00
- 2022 Sonnenberg Riesling Grosses Gewächs 38,00

- 2021 Spätburgunder vom Kalk 11,90

Der Spätburgunder-Gutswein wird aus jüngeren Reben gekeltert und ein gutes Jahr in großen Stückfässern ausgebaut. Kleine rote Früchte, aber auch rote Johannisbeere und reifer Holunder.

- 2021 Schweigener Spätburgunder 21,50

Die folgenden Lagenweine sind spontanvergoren, 18 Monate in jüngeren Barriques gereift und ohne Filtration abgefüllt. Das ursprüngliche Kernstück des Sonnenbergs liegt dies- und jenseits der französischen Grenze. In Schweigen fallen die Reben teils steil nach Osten ab, im Elsaß dreht der Hang nach Süden. Der Kalkstein mit einem hohen Lehmantel ist für die Burgundersorten ideal.

- 2022 Sonnenberg "WB" Spätburgunder 38,00
- 2021 Sonnenberg "WB" Spätburgunder 32,00
- 2018 Sonnenberg "WB" Spätburgunder 29,00

Der Wormberg (WB) senkt sich vom Bergrücken teils südwestlich ins Tälchen und wird von der Bewaldung geschützt. Das erklärt die auffällige Frische der Weine. Mergel liegt auf dem Kalkfelsen im Untergrund auf. Kraft und Würze und ein intensives Rote-Beeren-Mix.

- 2022 Sonnenberg "KT" Spätburgunder Grosses Gewächs 60,00
- 2021 Sonnenberg "KT" Spätburgunder Grosses Gewächs 49,00

Der Kostert (KT) beginnt auf dem Bergrücken und neigt sich dann an der Seite des Kammerbergs steil dem elsässer Städtchen zu. Er liegt ebenfalls auf Kalkstein mit Mergelaufage, der Boden ist etwas toniger als der des Nachbarn. Dunkle Beeren dominieren, reifes, feines Tannin gibt eine gute Struktur. Dicht, komplex und mit überzeugender Länge.

- 2022 Sonnenberg "KB" Spätburgunder Grosses Gewächs 75,00

Der legendäre Kammerberg (KB) gilt als der kostbarste "Schweigener" Spätburgunder-Weinberg - natürlich auf elsässer Boden. Schiefer Kalkstein mit Auflagen von lehmig-tonigen Kalksteinverwitterungen bildet den Boden, der steil nach Wissembourg abfällt. Die nur 4 ha große Lage ist die südlichste, die zu Schweigen zählt. Die Spätburgunder sind tiefgründig, gehaltvoll, mit eleganter Wärme und finessenreich. In der Frucht finden sich reife rote Beeren und Kirschen.



Im oberen Teil ist der "echte" Sonnenberg steil.

Sekte finden Sie weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Holger Dütsch Neuweier

St.-Michael-Straße 39, 76534 Baden-Baden-Neuweier, Deutschland



Holger Dütsch stammt aus Franken, seine Frau *Hannelore* aus dem schwäbischen Hohenlohekreis. Im Jahr 1998 kamen die beiden in die Ortenau, wo Holger nach dem Studium in Geisenheim Betriebsleiter im Weingut Schloß Neuweier wurde. Schnell adaptierten sich die beiden an ihre neue Heimat, heute betrachten sie sich als gestandene Badener. Bald wollten sie eigenen Wein erzeugen, was ohne Rebbesitz natürlich nicht ging. Als sich bald eine Gelegenheit ergab, eine gute Rebfläche zu pachten, haben die Dütschs sie sofort genutzt. 2004 konnten sie ihr eigenes Weingut gründen, Holger beendete seine Arbeit fürs Schloß. Sie brachten die Kellerei in einer alten Getreidemühle unter und besitzen heute 3 ha Reben. Damit ist das Gut ein kleiner Betrieb, aber beide betonen, daß sie deshalb auch alle Arbeiten selber erledigen können. In den Reben wird die meiste Arbeit von Hand bewältigt; die Kellerei ist etwas beengt, aber technisch ist der Betrieb bestens ausgestattet, um das Lesegut betont schonend zu verarbeiten. Für den Ausbau gibt es Gebinde aus Holz und Edelstahl in verschiedenen Größen.

Die Ortenau ist Rieslingland. Steile Weinberge mit Böden aus Gneis, Granit, Porphyrr und Tonschiefer bieten dieser Rebsorte beste Voraussetzungen. Oftmals treffen wir an Orten mit vulkanischen Böden auch schiefrige Strukturen an. Dieses metamorphe Gestein entsteht unter hohem Druck (z. B. der Urmeere). Der Schiefer liegt dann entweder auf dem Vulkangestein (so z. B. in Faugères), wenn der Vulkan sehr alt ist, oder vermergt sich durch tektonische Bewegungen damit (wie in der Ortenau oder auch im mittleren Nahetal). Je nach Grad der Verwitterung durch Erosion bildet sich eine mehr oder weniger starke Feinerdeauflage, die überwiegend aus diesem Ausgangsmaterial besteht.



Neuweier und sein berühmter Mauerberg unter der Yburg. Vielen Winzern ist die Arbeit im Steilhang zu mühsam - die vielen sichtbaren Brachen zeugen nachhaltig davon.

Typisch für die Ortenau, spielt der Riesling auch im Weingut Dütsch mit einem Anteil von 50% die erste Geige; dazu gibt es Blaufränkisch (= Lemberger) als Reminiszenz an Hannelores schwäbische und auch Silvaner an Holgers fränkische Heimat. Dazu kommen natürlich klassischer Spätburgunder und auch Cabernet Franc und Merlot, die Holger vor allem für sehr hochwertige Rotweine einsetzt. Nach und nach gewinnt der Chardonnay viel Bedeutung in den Weinbergen der Dütschs. Die Sorte kommt mit der Hitze der Klimaerwärmung gut zurecht - und die Nachfrage nach Riesling nimmt eher ab.

Weil die Familie Dütsch immer zugriff, wenn es eine gute Parzelle zu erwerben gab, ist der Besitz auf rund 30 Grundstücke verteilt. Das Weingut hat Reben in drei Lagen rund um Neuweier. Da ist zum einen der Mauerberg, eine der allerfeinsten badischen Lagen und besonders für Riesling geeignet. Seine steilen Flanken sind nach Süden ausgerichtet. Hier steht auf Granitverwitterungen und schiefrigem Ton die Hälfte der Dütsch-Reben - Riesling und seit neuestem auch Chardonnay. Der Boden gewährleistet finessenreiche Frucht und klare Mineralität.

Der restliche Besitz liegt südlich des Dorfes im Neuweierer Altenberg und Steinbacher Stich den Buben. Die südwestlich exponierten Lagen, nicht ganz so steil, haben tiefgründigere Böden mit Lößlehmauflagen. So stellen sie den Reben eine höhere Wasserversorgung gegenüber dem kargen Steilhang zur Verfügung, was für einige Rebsorten notwendig ist. Folgerichtig hat Holger hier seine roten Sorten und den Silvaner gepflanzt.

Der Weinberg ist der liebste Arbeitsplatz von Hannelore und Holger. Sie ist Gärtnerin und er ausgebildeter Landwirt. So ist schnell klar, daß die beiden gerne und viel in den Reben sind. Zwar helfen auch kleine Traktoren, aber der Großteil der Arbeit bis einschließlich zur Ernte wird händisch erledigt. Die Rebzeilen werden mit verschiedenen Einsaaten begrünt, die Bodenarbeiten erfolgen möglichst schonend, und gedüngt wird ausschließlich organisch.

Nun kommt der Landwirt wieder ins Spiel, denn im romantischen Tal des Steinbachs wird ein Minibauernhof unterhalten. Da gibt es neben dem üppigen Gemüse- und Obstgarten auch Hühner und Schafe. Damit gibt der "Bauernhof" nicht nur seinen Besitzern Nahrung, sondern den Reben auch Dünger.

Holger will nur reifes, aber gesundes Lesegut ohne jegliche Botrytis, was eine gute Voraussetzung für seine weitestgehend trockenen Weine ist. Nach der Ernte wird schonend gepreßt und temperaturkontrolliert vergoren. Danach reifen die Weine lange auf der Hefe. Frühe Abfüllung ist nicht Holgers Ding. Dementsprechend sind die Weine dafür auch lange lagerfähig und reifen gut auf der Flasche.

Selbst der "einfache" Riesling 'Urgestein' zeigt schon den Terroir-Charakter seiner Herkunft; es ist nämlich tatsächlich die Vorlese aus dem Mauerberg. Er hat eine präzise Aromatik mit Noten weißer Früchte und viel Mineralität im Fond.

Der Mauerberg-Riesling 'Tradition' reift bis zu seiner Abfüllung im Stückfaß. Er zeigt ein reifes Säurespiel und auch schöne Aromen von gelben Früchten. Durch den Holzfaßausbau gewinnt er eine gute Struktur. 'Finesse' dagegen wird im Edelstahl ausgebaut und ist klar der Typ mit der üppigen, saftigen, einladenden Frucht und eben viel Finesse. 'Fels' ist ein muskulöser, fast karger Riesling, zupackend, kraftvoll und ein Wein für Puristen.

Der Lagen-Silvaner wurde im Halbstück ausgebaut und überzeugt mit viel Kraft und einer saftigen, warmen Frucht mit Anklängen an Birne, Melone und einer Spur grünem Apfel. Ein paar Jahre der Reife tun ihm gut, er gewinnt an feinen Aromen.

Obwohl der Mauerberg-Chardonnay schlank und elegant ist, wird er im Eichenholz ausgebaut, und zwar im Stückfaß. Der lange Ausbau auf der Hefe hat ihm eine feine Cremigkeit beschert. So ist der Wein geschliffen und rassig mit schönem Spiel und kühler, aber saftiger Aromatik. Der Neuweierer Chardonnay reifte im Edelstahl und zeigt eine glockenklare, rassige Frucht.

Die Rotweine werden knapp zwei Jahre in Barriques ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Beim Spätburgunder finden wir eine kühle, elegant-burgundische Art, vor allem von feinen Sauerkirsnoten geprägt. Viel Würze hat der Blaufränkisch, der mit zartem, reifem und angenehmem Tannin und dunkler Frucht auftritt. In neuen 300-Liter-Fässern reift der Ausnahmerote aus Cabernet Franc und Merlot, gepflanzt mit Blick auf den Klimawandel. (11/24)

<input type="checkbox"/>	2022 Neuweierer Riesling 'Urgestein'	11,00
<input type="checkbox"/>	2022 Mauerberg Riesling 'Tradition'	16,00
<input type="checkbox"/>	2021 Mauerberg Riesling 'Finesse'	16,00
<input type="checkbox"/>	2021 Mauerberg Riesling 'Fels'	16,00
<input type="checkbox"/>	2023 Neuweierer Chardonnay	11,00
<input type="checkbox"/>	2022 Mauerberg Chardonnay	16,00
<input type="checkbox"/>	2022 Stich den Buben Silvaner	14,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2022 Rosé	9,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2020 Altenberg Spätburgunder	16,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2020 Stich den Buben Blaufränkisch	16,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2020 'Signatur' Cabernet Franc & Merlot	26,00

Sekte finden Sie weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

shelter winery Kenzingen

Salzmatten 1, 79341 Kenzingen, Deutschland



Der eigenwillige Name des deutschen Weingutes entstand aus der dringenden Suche nach einer Unterkunft für das junge Weingut, denn in englischer Sprache heißt Unterstand "shelter" - siehe unten. Silke stammt aus Paderborn, Hans-Bert aus dem Harz, und Englisch ist ihre gemeinsame Fremdsprache....

Hans-Bert Espe hatte nach seinem Studium in Geisenheim zunächst bei einem Rheingauer Weingut gearbeitet; ich selber kenne ihn aus seinen Zeiten als Betriebsleiter beim Ortenauer Weingut Wolff-Metternich. Zusammen mit seiner Lebensgefährtin Silke Wolf, die wie er in Geisenheim den Weinbau erlernte, gründete er 2003 ein Weingut im südbadischen Breisgau. Die beiden kauften Weinberge in Kenzingen und Malterdingen und benötigten vor der ersten Lese auch ein Betriebsgebäude. Sie mieteten sich auf dem verlassenen kanadischen Flughafen in Lahr ein und richteten ihre erste Kellerei in einem grasbewachsenen Bunker ein, dessen Pflege eine Schaffherde übernommen hatte. Die Kanadier nannten den Bunker "shelter".

Kürzlich haben die beiden diese idyllische Stätte verlassen müssen und deshalb einen modernen neuen Betrieb in Kenzingen erbaut. Die gesamte Weinbereitung geschieht mit Hilfe der Schwerkraft, Pumpen ist nicht nötig. Auch was das Filtern der Weine angeht, sind die beiden sich einig: "Unsere Geduld ersetzt den Filter".

Überhaupt wird die Philosophie von Silke und Hans-Bert vom schonenden Umgang mit Trauben und Most geprägt. Basis für gute Qualität bedeutet für die beiden gesundes Lesegut aus gepflegten Weinbergen mit niedrigen Erträgen. So ist sorgfältige Weinbergsarbeit von Hand selbstverständlich, in die kleinen Ernteboxen gelangt nur kerngesundes Lesegut: optimal ausgereifte Früchte ergeben aromatischen und komplexen Wein.



Mit Hans-Bert Espe im Gartenrestaurant.

In den Weinbergen steht fast ausschließlich Spätburgunder, erst kürzlich kam eine Mini-Anlage mit Chardonnay dazu. Die Reben stehen in den Lagen Malterdinger Bienenberg und Kenzinger Hummelberg. Alte Reben und die intensive Ertragsregulierung sorgen für eine natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe. Diese wird auch durch die sogenannte Lyra-Erziehung unterstützt, was die Wuchsform der Reben bezeichnet: wie zwei sonnenhungrige Kollektoren fängt die geteilte Laubwand die Sonnenenergie auf und unterstützt die Reifung der Trauben. Zwar ist diese Erziehungsmethode in der Laubarbeit ziemlich aufwendig, dennoch werden die Reben in etwa einem Drittel der Weinberge so "erzogen".

Nach langer Maischegärung in klassischen Holzbottichen wird das rote Lesegut auf einer antiquiert anmutenden, alten Korbkelter gepreßt - aber welch wunderbar klare Frucht ermöglicht dieses

schonende Gerät! Dann ist für den Pinot Noir eine komfortable lange Zeit und Ruhe zum Reifen vorgesehen. Das geschieht in Barriques; für die einfache Qualität, den Spätburgunder, den die beiden Winzer "unseren Zweitwein" nennen, benutzen sie die gebräuchten, alten Fässer des Pinot Noirs.



Der knackige Rosé de Noirs stammt aus gut 20jährigen Reben; auch hier kommt durch die Ernte in kleine Körbe perfektes Lesegut auf die hochmoderne Luxuskelter, die nur für diesen Wein und den Sekt angeschafft wurde. Der Wein dankt die sorgsame Behandlung mit einer wunderbaren, kristallklaren Burgunderfrucht.



Die Frontpartie der neuen Kellerei erinnert eindeutig an den Bunker als erste Bleibe, der Hinterausgang zeigt die ökologische Gesinnung.

Der Spätburgunder ist ein gehaltvoller und auch feiner Rotwein mit intensiven Noten von roten Kirschen und Erdbeeren. Tannin und Säure sind mit der Fruchtstruktur fein verwoben, und der Wein hat eine delikate Rasse. Komplexer und dichter ist natürlich der Pinot Noir: guter Extrakt, klasse Struktur, moderate Kraft, viel Finesse und überwältigende Eleganz, ein Wein mit viel Potential. (08/17)

■	2021 Spätburgunder	12,00
■	2019 Pinot Noir	28,00
■	2016 Pinot Noir	28,00
■	2020 Pinot Noir N114	56,00
□	2023 Spätburgunder Rosé de Noirs	12,00
□	2022 Chardonnay	20,00

Weingut Arndt Köbelin Eichstetten

Altweg 131, 79356 Eichstetten, Deutschland



Arndt und Monika Köbelin gründeten 2005 ihr eigenes Weingut in Eichstetten. Das Dorf liegt im östlichen Teil des Kaiserstuhls im Tal der Alten Dreisam. Oberhalb der Weinberge sind üppige Eichen- und Buchenwälder, unterhalb der weinbaulich genutzten Fläche läuft das Mittelgebirge - der Kaiserstuhl erreicht eine Höhe von 555 m - in Äckern, Gärten und einer anmutigen Wiesenlandschaft aus.

Der Kaiserstuhl verdankt seine Entstehung den vulkanischen Aktivitäten im Oberrheingraben. Im Untergrund finden wir vulkanisches Gestein, auf dem Löss aufliegt, der etwa 85% des Kaiserstuhls bedeckt. Überwiegend wurde er in der letzten Eiszeit von den Kalkalpen her angeweht. Die Mächtigkeit ist unterschiedlich und reicht bis zu 30 Metern, wie zum Beispiel bei Eichstetten. Löss ist für den Weinbau interessant, weil er eine gute Belüftung sowie eine hohe Wasserspeicherfähigkeit bietet. Das ist am Kaiserstuhl besonders wichtig, ist er doch die wärmste und trockenste Gegend Deutschlands.

In Eichstetten zeigt das Landschaftsbild Lösshänge und -terrassen mit ihren Reben; der Vulkanboden im Untergrund, der eine eigene Mineralik zur Weinaromatik beisteuert, tritt zum Waldrand hin immer mehr zutage.

Die Köbelins betreiben ihr Weingut nach ökologischen Prinzipien, haben sich jedoch bisher nicht zertifizieren lassen. Den Kompost zur Düngung der Weinberge stellt Arndt selber her. Er bekommt den Grünschnitt vom Ufer der Dreisam von der Gemeinde, dazu einjährigen Pferdemist von einem befreundeten Gestüt. Daraus wird durch planmäßiges Umschichten der Kompost gewonnen. Die Rebzeilen werden begrünt, die verwendeten Aussaaten dienen der Bodenpflege und natürlichen Düngung ebenso, wie sie der Erosion entgegenwirken. Laubarbeiten und die genaue Überwachung der Erträge enden in einer gestaffelten Lese im Augenblick der idealen Traubenreife. Die liegt für den frischen, lebendigen Rivaner naturgemäß anders als für den Drei-Sterne-Spätburgunder.



Im neuen Holzfaßkeller des Gutes, tief in den Löss getrieben.

Vollreife ja, Überreife nein, ist Arndts Grundsatz. Das Lesegut kann im neuen Gutsgebäude völlig ohne Pumpeneinsatz, ausschließlich durch Falldruck bewegt werden. Die Gärung erfolgt spontan, mit den eigenen Hefestämmen; die Weine liegen in der Regel lange auf der Feinhefe. Sie bleiben möglichst "naturrein", werden also nicht chaptalisiert (deshalb nutzt das Gut noch die alten Prädikatswein-Bezeichnungen). Zum Ausbau verfügt Arndt über Edelstahlgebäude, große Holzfässer und Barriques. Vor allem für die Réserve-Weine werden die Fässer aus den Eichen gutseigener Wälder gefertigt. Die Réserve werden nur in Minimengen erzeugt, und die Fässer später für die 'Lösswand'-Weine genutzt.

Die Weinberge konnten die Köbelins teils von den Eltern übernehmen. Viele Anlagen sind 45 Jahre und älter. Neuanlagen werden mit altem, ungeklonten Pflanzmaterial bestockt. In den Weinbergen stehen die klassischen Rebsorten des Kaiserstuhls: Weiß-, Grau- und Spätburgunder, dazu ergänzend Muskateller, Rivaner und andere.

Die Weiß- und Grauburgunder reifen beide zu kleinen Anteilen im alten Holzfaß. Dadurch haben sie eine Klasse Struktur und sind komplex und nachhaltig, aber auch saftig, mit toller Frische. Der Weißburgunder ist rassiger, der Grauburgunder zarter in der Säure, etwas breitschultriger und mit dezenten Nußaromen.

Die drei Sterne der Selektions-Weine erklärt Arndt so: *alte Reben, *ertragsreduziert, *in kleinen Holzfässern gereift. Alle drei Weine sind aus Reben gekeltert, die 1970 gepflanzt wurden. Bei allen, auch bei den Weißen, wurde der biologische Säureabbau durchgeführt. Weiß- und Grauburgunder sind gehaltvoll mit Länge und opulenter Frucht, mit bestechender Frische, seidiger Textur und tiefer Struktur.

Die Réserve-Weine werden in Parzellen geerntet, wo die Rebstöcke rund 60 Jahre alt sind. Der Steinenweg ist sehr steinig und das älteste Rebgrundstück des Gutes. Hier gewinnt der Weißburgunder Eleganz und Rasse. Die mächtige Lössauflage im Kaltenbrunnen ist für den Grauburgunder ideal, weil sie dem Wein Fülle, Seidigkeit und Struktur mit auf den Weg gibt. Beide Weine werden als ganze Traube gepreßt, wie alle anderen auch spontan vergoren und reifen dann in neuen 500-l-Tonneaux. Die Eichen werden von Arndt persönlich in dem Wald gefällt, der die beiden Rebgrundstücke umgibt.



Die Rebterrassen in Eichstetten stehen auf mineralreichem Löss.

Der rote Spätburgunder wurde rund ein Jahr im großen Holzfaß ausgebaut. Er überzeugt mit wunderbarer Kirschfrucht und frischer, schöner Klarheit, ist elegant und angenehm saftig. Der Drei-Sterne-Spätburgunder ist von großer Finesse mit ganz fein angelegten Fruchtaromen mit Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren. Er besticht mit Eleganz und feinem Tannin. Mein Rat lautet allerdings: gönnen Sie ihm immer zwei, drei Jahre Flaschenreife! (06/25)

<input type="checkbox"/>	2023 Weißer Burgunder	10,50
<input type="checkbox"/>	2023 Grauer Burgunder	10,50
<input type="checkbox"/>	2023 Weißer Burgunder *** 'Lösswand'	18,50
<input type="checkbox"/>	2023 Grauer Burgunder *** 'Lösswand'	18,50
<input type="checkbox"/>	2022 Weißer Burgunder Réserve Steinenweg	45,00
<input type="checkbox"/>	2022 Grauer Burgunder Réserve Kaltenbrunnen	45,00
<input type="checkbox"/>	2022 Rivaner	7,50
<input type="checkbox"/>	2024 Muskateller	11,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2023 Spätburgunder Rosé	10,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2021 Spätburgunder	11,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2023 Spätburgunder *** 'Lösswand'	20,50
<input checked="" type="checkbox"/>	"Apfelsecco" Alkoholfrei	7,00

Sekt weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Gebrüder Mathis Merdingen
vormals Weingut Kalkbödele

Enggasse 21, 79291 Merdingen, Deutschland



Das Weingut ist 1978 auf Teilen der Reserveflächen des Kalkwerks der Gebrüder Mathis entstanden. Damit ist klar, daß der Boden stark kalkhaltig ist, wie das ganze Plateau des Tunibergs. Während der östliche Teil des Bergzuges eine recht mächtige Lößauflage hat, ist sie bei Merdingen nicht so stark. Die Böden sind ideal für alle Burgundersorten. Deshalb stellen die naturgemäß den Löwenanteil im Rebsortenspiegel des Weingutes. Neben Weiß- und Grauburgunder ist etwa die Hälfte der Fläche mit Spätburgunder bestockt. In Zukunft soll auch Chardonnay eine noch wichtigere Rolle spielen.

Die Brüder *Paul* und *Bernhard Mathis* entschlossen sich, mit den an ihren Kalksteinbruch angrenzenden Rebflächen ein Weingut zu gründen, weil im damals süßen Wein-Deutschland wenig Weine zu finden waren, wie sie sie gerne tranken. Sie hatten in Frankreich trockene Weine aus Bordeaux, Burgund und anderen Anbaugebieten kennengelernt, die ihnen gut schmeckten. Da sie über genügend eigene Rebflächen verfügten, war die Gründung des Gutes ein logischer Schritt.

Schon der erste Leiter vom Kalkbödele, *Joachim Lang*, war ein Könner im Umgang mit dem kleinen Holzfaß. Die Barrique-Roten zeigten eine für deutsche Weine ungewöhnliche Würze und Fruchttiefe, waren für jene Zeiten recht kraftvoll.

Im Laufe der Jahre wurden in sehr guten Parzellen Spätburgunder-Klone aus Burgund gepflanzt, die sich in der Aromatik anders zeigen als die Rotweine aus deutschem und schweizer Rebmaterial. Hier am Tuniberg haben sie sich gut eingewöhnt und ergeben Weine, die direkter und fester in der Frucht sind, mehr mineralisch als seidig, vielleicht auch einen Tick eleganter.



Die Ehrentrudiskapelle steht an der südlichen Spitze des Tuniberges. In der Ferne sieht man die Gipfel des Schwarzwaldes.

Wenig nach der Jahrhundertwende wurden neue hölzerne Gärständer für die Rotweine angeschafft. Gärung und Reifung im Holzfaß wurde für die Rotweine Standard im Weingut, teils in alten Stückfässern, teils in Barriques. Die neuen Gärständer haben seinerzeit einen großen Qualitätssprung gebracht. In jener Zeit übernahm Bernhards Tochter *Sonja Mathis-Stich* die Führung des Weingutes. Unterstützt wurde sie weiterhin von Betriebsleitern, die sich um Außenbetrieb und Keller kümmerten.

2017 gab es auf dem Weingut eine große Baustelle. Der knapp 40 Jahre alte Betrieb wurde umgebaut und modernisiert; es wurden Maßnahmen getroffen, die die Abläufe für Most und Wein möglichst schonend von stattem gehen lassen. Die gesamte Baumaßnahme löste nicht nur Platzprobleme, sondern kam auch und vor allen

Dingen der Qualitätssteigerung und -sicherung zugute. Und es war wohl die Vorbereitung auf eine bedeutende Änderung im Betrieb: zum ersten Mal übernahmen im Jahr 2020 Familienangehörige die Verantwortung draußen in den Reben und drinnen im Keller. Auch der Name Kalkbödele änderte sich, jetzt heißt das Gut nach seinen Gründern Gebrüder Mathis. Offensichtlich ist das neue Etikett, das schlichter, klarer und eleganter geworden ist. Auch die Bezeichnungen ändern sich, sie gehen mehr auf die Qualitätshierarchie ein.



In den Rebterrassen am Tuniberg.

Regie im Weingut führt jetzt der junge *Severin Stich*, der Sohn von Eigentümerin *Sonja*. Unterstützt wird er von seiner Lebensgefährtin *Sabeth Sedlatschek*. Beide sind ausgebildete Weinfachleute und haben sich während des Weinbaustudiums kennengelernt. Zusammen sind sie einige Jahre durch die Weinwelt gezogen und haben vieles gesehen, das ihnen auf dem eigenen Gut nützlich sein kann.

Der Betrieb wurde auf 15 ha verkleinert, alte Bewirtschaftungsverträge aufgelöst, denn man will sich auf die besten Rebgrundstücke konzentrieren. In 2020 begann die Umstellung des Gutes auf ökologischen Weinbau. (Hand-)Lese und Vergärung finden jetzt parzellengenau statt. So werden individuellere Weine gekellert, die sich bei Bedarf auch entsprechend assemblieren lassen. Dafür mußten allerdings viele kleine Gärtanks angeschafft werden, das alte Equipment war dafür zu groß dimensioniert. Spontangärung hat Einzug gehalten, man spielt mit Maischestandzeiten; Barriques, Tonneaux und Stückfässer gewinnen auch bei den Weißweinen an Bedeutung. Inzwischen wurden auch Amphoren angeschafft, die allerdings nicht vergraben werden, sondern oberirdisch stehen. Der Ton dieser Gefäße ist atmungsaktiv, führt dem Wein also mit der Luft eine Minimenge Sauerstoff zu, wie das auch bei Holzfässern geschieht, ist aber im Gegensatz zu diesen aromaneutral.

Auf dem Gut wurde seit der Gründung grundsätzlich durchgegoren und trocken ausgebaut; daran wird sich auch künftig nichts ändern. Viele Weine werden unfiltriert abgefüllt, um die Aromen besonders klar in die Flasche zu transportieren. Ab 'Tuniberg' ist das fast Standard. Allgemein wird Schwefel möglichst gering eingesetzt, bei den Parzellen-Weinen fast gar nicht.

Mit den Bezeichnungen der gutsinternen "Klassifikation" verdrängt man den Nachteil, daß es für Merdingen nur eine einzige, dafür flächenmäßig sehr große Lagenbezeichnung gibt: Merdinger Bühl. Die gibt in Bezug auf das Terroir wenig her.

Besonderes Augenmerk gilt dem Chardonnay. Deshalb werden künftig weitere hervorragende Parzellen damit bepflanzt werden. Schon 2020 hat Severin zwei ausgesprochen individuelle Vertreter der Sorte ausgebaut, 'Tuniberg' in gebrauchten Barriques und den finessenreichen 'St. Morand' aus einer Parzelle mit stark eisenhaltigem Boden teils in neuen Fässern. (06/23)

Weine siehe nächste Seite

Weingut **Gebrüder Mathis** Merdingen
vormals Weingut Kalkbödele

- 2023 Weißburgunder 'Kalkbödele' 9,50
- 2023 Grauburgunder 'Kalkbödele' 9,50

Die Linie 'Kalkbödele' stellt die Gutsweine und setzt auf reiche, gut strukturierte Frucht, gleichzeitig erinnert sie an den alten Gutsnamen. Die Weine reifen bis zum nächsten Frühjahr auf der Vollhefe im Edelstahl.

- 2022 Weißburgunder 'Tuni' aus
- 2022 Grauburgunder 'Tuniberg' 14,90
- 2023 Auxerrois 'Tuniberg' 14,90
- 2022 Chardonnay 'Tuniberg' 19,00

'Tuniberg'-Weine sind quasi die Ortsweine. Sie stehen für das Terroir aus Kalkstein und dem von der Burgundischen Pforte beeinflussten Klima, das hier herrscht. Ausbau im Holzfaß, meist gebrauchten Barriques, ist obligatorisch.

- 2023 Chardonnay 'St. Morand' 30,00

Die Weine aus den besten Parzellen werden mit deren Namen bezeichnet. Sie werden im kleinen Holzfaß ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Sehr eleganter und feiner Chardonnay.



Dieser Kalkstein - hier im Merdinger Steinbruch - aus dem Jura-Zeitalter bildet den Unterboden am Tuniberg. Bei Merdingen haben viele Parzellen darauf nur eine geringe Lößauflage.

Sabeth und Severin haben von Anfang an Weine ausgebaut, die besonders lange auf der Hefe lagen oder auf der Maische vergoren wurden. Sogenannte Naturweine eben. Zu dieser Gattung gehören 'Souris Grise' und 'Cirque des Levures'.

Der 2021er 'Souris Grise' ist alles andere als eine graue Maus (frz. *souris* = Maus), aber tatsächlich spielt der Grauburgunder eine entscheidende Rolle. Er wurde lange in einer Amphore ausgebaut. Am Ende wurde er mit knapp 10% Riesling vermählt, der gut zu dem herzhaften Wein paßte. Alles zusammen wurde dann mitsamt der bewußt aufgerührten Hefe, aber ohne Schwefel abgefüllt. Die Hefe stabilisiert den Wein und gibt ihm eine füllige Textur. Deshalb empfehlen wir das Aufschütteln der Hefe vor dem Servieren. Der Wein ist würzig, frisch und animierend.

'Cirque des Levures' ist eine Weißweincuvée, basierend auf Weißburgunder. Die Trauben wurden auf der Maische vergoren, es ist also quasi ein Weißwein, der wie ein Rotwein gekeltert wurde. Danach reifte er ein dreiviertel Jahr im Barrique. Die saftigen Noten von Birne und grünem Apfel stehen im Wechselspiel mit dem zarten Gerbstoff, der Wein gibt sich wild und dennoch nahbar - spannend und individuell!

- 2021 'Souris Grise' 15,90
- 2021 'Cirque des Levures' 17,90

Einige Parameter gelten für alle der folgenden Spätburgunder-Rotweine. Handlese ist ja selbstverständlich auf dem Weingut, auch sind sie alle spontan vergoren, dazu wurden sie in Holzfässern ausgebaut, allerdings alle sehr unterschiedlich. Außerdem sind sie alle unfiltriert abgefüllt worden.

- 2022 Spätburgunder 'Kalkbödele' 10,00

'Kalkbödele' kommt von tiefgründigem Löß und wurde komplett entrappt und im großen Holzfaß ausgebaut. Das ist der zugängliche, fruchtbetonte Rote für alle Tage.

- 2020 Spätburgunder 'Tuniberg' 15,00

Die Parzellen für den 'Tuniberg' aus französischen Klonen stehen auf kalkhaltigem Löß, die Trauben wurden entrappt, der Wein 18 Monate in mehrfach gebrauchten Barriques ausgebaut. Neben reifer Kirsche gibt es feine Cassis- und Brombeernoten.

- 2020 Spätburgunder 'Alte Reben' 20,00

Auf gleichem Boden stehen die alten Reben aus den 1980er Jahren. Ein kleiner Teil der Trauben wurde mit dem Stielgerüst verarbeitet, der Wein 18 Monate in Barriques ausgebaut, 10% davon neu. Der Wein zeigt sich mit feinen Beeren- und Kirschnoten und elegantem Säurespiel.

- 2020 Spätburgunder 'Hohrain' 30,00

In der Lage (eigentlich Parzelle) 'Hohrain' herrscht jurassischer Kalk mit geringer Lößauflage vor. Hier stehen sowohl deutsche Freiburger als auch französische Dijon-Klone, die 1991 gepflanzt wurden. Die Trauben wurden zu 100% entrappt, der Wein 18 Monate in Barriques ausgebaut, die etwa zu einem Drittel neu waren. Ein dichter Wein mit Eleganz und Finesse, neben kleinen roten Beeren auch aparte Waldbeeren im Aroma.

- 2020 Spätburgunder 'Rosenloch' 45,00

Die Freiburger Klone im 'Rosenloch' auf purem Jurakalk wurden 1980 gepflanzt. 15% der Trauben wurde als ganze, also nicht zerdrückt und nicht gerebelt, gekeltert. Der Wein reifte 18 Monate in Barriques, von denen die Hälfte neu war. Bei aller Komplexität ein sehr eleganter, finessenreicher Wein mit feinen Noten reifer roter Beeren, sehr typisch edler Pinot Noir, aber auch mit der wunderbaren Wärme der badischen Heimat.



Blick aus dem südlichen Teil der Merdinger Weinberge über den Steinbruch - den man wegen des Abbruchs hinter den letzten Reben nicht sieht - auf den Rimsinger Baggersee.

Sekt weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Schlumberger Laufen

Obere Holzgasse 4, 79295 Sulzburg-Laufen, Deutschland



Die Landschaft um Laufen ist ausgesprochen lieblich. Der Schwarzwald läuft hier in Richtung Rheintal in sanften Wellen aus, die Reben übernehmen die Herrschaft in den anmutigen Hügeln. Aus den Laufener Weinbergen sieht man an klaren Tagen die Vogesen. Das Klima ist mild, die burgundische Pforte nah.

Laufens Reben wurzeln auf Lehmlöß, auf Auenlehm und etwas Kalkmergel auf dem Kalksteinsockel des Schwarzwaldes, höhere Kalkanteile, die zur Oberfläche gestiegen sind, finden sich nur in den südwestlich von Laufen gelegenen Rebgrundstücken in Richtung Muggardt, auf den Hängen unterhalb des Waldes.

Die wichtigsten Lagen der Schlumbergers sind die Eich mit Spätburgunder, westlich vom Dorf gelegen, die Wingerte im Norden mit Chasselas/Gutedel und Grauburgunder, auch etwas Weißburgunder, und die Ennwege im Süden von Laufen, am Waldrand gelegen, wo vor allem Weißburgunder stehen.

Stephanie und Rainer Schlumberger bewirtschaften das Weingut schon in der 5. Generation. Tochter Josefine hat inzwischen nach Weinbaustudium und diversen Praktika die Verantwortung für den Keller übernommen.



Am Waldrand hinter dem Ort liegt die Lage Ennwege, wo die Schlumbergers einen Teil ihrer Weißburgunder ernten.

Die 6 ha Weinberge werden naturnah bewirtschaftet, eine intensive Pflege der Reben und Weinbergsböden und auch eine sinnvolle Begrenzung der Erträge gehören zum Standard auf dem Gut. Auf die 100%ige selektive Handlese, im Markgräflerland lange nicht mehr allgemein üblich, ist die Familie zu Recht stolz. Nur so kann das Lesegut in einer Qualität eingebracht werden, die sich am Ende in den reintonigen, klaren Weinen wiederfindet.



Laufen liegt geschützt in einer Senke inmitten seiner Weinberge. Die hängige Lage Eich zieht sich links der Kirche am Weg entlang.

Viele Weine werden spontan, mit den weinbergseigenen Hefen, vergoren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl und verschieden großen Holzfässern, je nach den Eigenheiten der Weine. Die Schlumbergers gönnen den Weinen allgemein eine längere Reife- und Ruhezeit im Keller, insbesondere der Rotweinen. Ihrer Lebendigkeit und Frische tut das keinen Abbruch, es unterstützt aber die Ausgewogenheit und gute Balance der Weine. (04/25)

die TROCKEN ausgebauten Weine

□ 2022 Gutedel 'Feinhefe' 9,40
Der Markgräfler "Brot- und Butterwein" in spannender Version: bebaut mit der aufgerührten Gärungshefe abgefüllt, ganz trocken, milde Säure, prima Struktur und einladende Frische.

□ 2022 Chasselas Wingerte 13,40
Der Lagen-Chasselas - schweizerisch für Gutedel - wurde spontan in alten Barriques vergoren, in denen er auch ein knappes Jahr reifte. Unfiltriert abgefüllt, cremig, viel Blütenfrucht und attraktive Würze.

□ 2023 Weißburgunder 9,70
Erfrischend und einladend, jugendlich-kecke Apfelfrucht, saftig. Die Schlumbergers nennen ihn "die Jeans unter den Weißweinen", weil es ein echter und animierender Allrounder ist.

□ 2023 Cuvée Blanc - Laufener Lagen 13,40
Die Erstbelegung eines feinen neuen Stückfasses (1200 Liter) aus schwäbischer Eiche, das mit diesem Wein "weingrün" gemacht wurde. Später wird darin Spätburgunder Rotwein reifen. Aus 50% Gutedel plus Weiß- und Grauburgunder komponiert, ein zupackender Wein mit viel Würze, dezenter Säure, aber auch animierender gelber Frucht. Künstleretikett vom Laufener Maler Adolf Riedlin.

□ 2023 Weißburgunder Ennwege 16,60
Die Ennwege liegt in westlicher Exposition am Waldrand auf dem Weg nach Muggardt. Hier befinden sich die kalkreichsten Böden von Laufen. Die Lage ist durch die Waldnähe relativ kühl, was dem Weißburgunder gut bekommt, es unterstützt seine Eleganz. Der Wein ist nämlich kraftvoll, dennoch fast verspielt, mit wunderbarer Aromenstruktur nach Birne und Haselnuß. Ausgebaut wurde er in gebrauchten Tonneaux und unfiltriert abgefüllt.

□ 2022 Grauburgunder Wingerte 15,70
Aus feinsten Lage, ertragsreduziert, spontan vergoren, durchgegoren, in gebrauchten Barriques ausgebaut, unfiltriert gefüllt. Der Wein ist präzise, geradlinig, kraftvoll und gut strukturiert, mild in der Säure, dennoch frisch, mineralisch, reich in den Aromen: Noten von kleinen Mostbirnen, Quitte und auch gelbe Frucht wie Aprikose.

■ 2020 Spätburgunder im Faß gereift 13,40
Ein badischer Klassiker. Die Trauben wurden in verschiedenen Parzellen geerntet, spontan auf der Maische vergoren und im großen alten Stückfaß gereift. Es ist ein fruchtbetonter Roter mit schöner Kirschfrucht, seidig und mit schmeichelndem Tannin.

■ 2019 Pinot Noir Eich 19,80
Diese Toplage - trotz reiner Südlage durch eine Ader aus dem Schwarzwald gut mit Wasser versorgt - hat Rainer erst 2005 erworben und mit burgundischen Pinot-Noir-Klonen bepflanzt. Das ertragsreduzierte Lesegut wurde spontan vergoren, im gebrauchten Barrique gereift und unfiltriert gefüllt. Ausgesprochen eleganter, dabei auch filigraner und aromatisch vielschichtiger Spätburgunder.

der EDELSÜSSE Wein

* 2018 Weißburgunder Trockenbeerenauslese 0,51 33,00
Aus der Lage Wingerte, wurde am 29. Januar 2019 (!) mit 222° Oechsle aufwendig gelesen. Es war das bisher höchste Mostgewicht auf dem Weingut. Der konzentrierte Most mußte im Haus gären, denn im kalten Keller wäre die Gärung nicht in Gang gekommen. Bei nur 8% Alkohol hat der Wein 279 g/l Restzucker, dem eine elegante Säure von 7,3 g/l gegenüber steht. Der Wein hat neben der Rasse eine unglaubliche Aromenfülle nach getrockneten Aprikosen, gebackenen Äpfeln, Nüssen und frischer Orangenschale.

Pet Nat finden Sie unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Thomas Harteneck Schliengen

Bretzelstraße 15, 79418 Schliengen, Deutschland



Thomas Harteneck entstammt einer alten Winzerfamilie in der Pfalz. Anfang der 1990er Jahre gründete er ein eigenes Weingut in Schliengen im Markgräflerland, das ihm besonders gefiel. Blad begann er, den Betrieb biologisch und wenig später auch biodynamisch mit Demeter-Zertifizierung zu bewirtschaften. Das ist nun schon 25 Jahre her! Die Biodynamie erzeugt Lebensmittel, die in einer lebendigen Kreislaufwirtschaft im Einklang mit der Natur erzeugt werden. So unterhält Thomas eine Schafherde, die ihm Dünger für die Reben liefert. Naturpräparate unterstützen die Reben und vitalisieren die Böden. Dafür und für den Pflanzenschutz kommen Hornmist, Hornkiesel, Baldrianblüte, Löwenzahn und Eichenrinde zum Einsatz. Die Rebzeilen sind mit einer Vielzahl an blühenden Pflanzen und Kräutern begrünt und bieten Kleintieren und Insekten einen Lebensraum. Auf lebendigen Böden mit einer reichen Biodiversität liegt Hartenecks Hauptaugenmerk.

Die 10 ha Rebfläche des Gutes erfordern viel Aufwand, der überwiegend in Handarbeit besteht. Von Hand geht natürlich auch die Lese vonstatten. Die Moste gären spontan, also mit ihrer eigenen Hefe aus Weinberg und -keller, sie reifen in Ruhe und ohne Eile, teils im Edelstahl, teils in Holzfässern, und werden dann ohne Schönung und unfiltriert abgefüllt; nur die Gutsweine werden leicht filtriert. Schwefel wird - wenn überhaupt - erst bei der Abfüllung zugesetzt, und zwar in äußerst geringer Menge. Die Weine, die neben ihrer Rebsorte eine weitere Bezeichnung tragen, faßt Thomas intern unter der Rubrik "Pure & Orange" zusammen. Diese Gewächse haben meist eine längere Maischestandzeit: Beeren und Most haben so intensiveren Kontakt, und der Most kann Aromen, Farbe und Phenole aus der Beerenschale lösen. Struktur und Aromenvielfalt sind das Ergebnis, "Pure", wie Thomas sagt, denn es ist ja außer dem vergorenen Saft der Trauben maximal ein kleiner Tick Schwefel in der Flasche. Orange wird es dann, wenn der Most auf den Beerenschalen ausgebaut wird. Aber das macht Harteneck selten.



Von diesem Spätburgunder-Weinberg des Gutes aus hat man einen weiten Blick über das Rheintal bis zu den Vogesen.

Das Lagenportfolio von Thomas Harteneck zeigt die Bodenvielfalt in diesem Teil des Markgräflerlandes, die durch die Tektonik des Oberrheingrabens im Tertiär entstand. Sein Lagenportfolio verteilt sich auf Schliengen, Mauchen und Bad Bellingen. In den östlichen Weinbergen herrscht Jurakalk vor, der sich in einer schmalen Ader tatsächlich aus dem Jura bis hierher zieht. Er wird von einer geringen Lößauflage bedeckt. Bei Bad Bellingen blitzt Muschelkalk auf. Dazwischen gibt es lehmige Lößböden auf Buntsandsteinuntergrund, teils mit mergeliger Auflage, wie man sie auch im Elsaß und der Südpfalz antrifft. Diese Bodenvielfalt ermöglicht Thomas eine bunte Palette unterschiedlicher Rebsorten.

In der sanft hügeligen Landschaft wechseln sich Streuobstwiesen mit Äckern, Wäldern, Freiflächen und Weinbergen ab. Schliengen liegt schon sehr nahe an der Burgundischen Pforte, dem engen Durchbruch zwischen dem Jura und den Vogesen. Durch sie strömt

das ganze Jahr über milde Luft ins Markgräflerland und beschert ein fast mediterranes Klima. Die aus Westen, vom Atlantik kommenden Wolken regnen sich am Westrand des Schwarzwaldes ab und sorgen für ausreichenden Niederschlag. Das Wechselspiel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten beschert den Weinen eine rassige Fruchtsäure, die typisch ist für die besondere Aromatik der Weine aus dem südlichen Markgräflerland. Durch die Burgundische Pforte weht ein beständiger, milder Wind, der die Gefahr von Pilzkrankheiten etwas mildert.

Weil Hartenecks Weine bei der sogenannten Amtlichen Qualitätsweinprüfung oftmals anecken, nennt er sie nur noch "Badischer Landwein", beziehungsrechtliches Understatement, das ihn aber vor der Willkür der Amtlichkeit schützt. (04/25)

alle Weine sind TROCKEN ausgebaut

☐ 2023 Gutedel 10,50
Vom lehmigen Lößboden, spontan vergoren und ein halbes Jahr auf der Vollhefe gereift, nicht geschönt. Saftig, komplex, erstaunliche Frische und Lebendigkeit, schöne Noten von frischen Blüten.

☐ 2022 Weißburgunder 12,90
Nach der Spontangärung biologischer Säureabbau. Ausgewogener Wein mit viel Substanz. Aromen von weißen Blüten und Quitte.

☐ 2022 Grauburgunder 12,90
Nach spontaner Gärung und biologischem Säureabbau ein halbes Jahr im Edelstahl gereift, ungeschönt abgefüllt. Würzige, saftige und cremige Frucht mit Noten von Birne, reifem Apfel und Melone.

☐ 2021 VOLLMOND Chasselas aus
Bei Vollmond von Hand gelesen, nach 12 Stunden Maischestandzeit als ganze Trauben sanft gepreßt und spontan vergoren. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Milder Wein mit reicher Würze, grüner Apfel in der Frucht, angenehm zupackend, sehr einladend.

☐ 2022 MUSCHELKALK Sauvignon Blanc 16,90
Aus einem Weinberg Richtung Bad Bellingen, der reich an fossilen Muscheln ist. Spontan vergoren und 8 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques gereift, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Warmer Körper mit kühler, aber zurückhaltender Frucht, im Gegenzug dafür sehr gute Struktur – die Loire läßt grüßen! Perfekt eingebundenes Holz.

☐ 2022 GIGEMANTEL Grauburgunder 18,50
Das Gewann Geigenmantel liegt auf der Gemarkung von Bad Bellingen und heißt auf alemannisch Gigemantel. Der Unterboden besteht aus Buntsandstein, auf dem toniger Lehm und etwa Löß aufliegen. Die Westexposition begünstigt die Einstrahlung der Abendsonne, was eine gute Reife für den Grauburgunder garantiert. Die Ernteerträge sind nicht hoch, gelesen wird der Lagenwein selektiv und unter Beachtung des Mondkalenders. Nach einer langen Maischestandzeit auf der Kelter gärt der Wein spontan im Edelstahl, danach reift er auf der Vollhefe, etwa zwei Drittel im Edelstahl, der Rest in gebrauchten Barriques. Die Hefe wird gelegentlich aufgerührt. Der Wein wird nicht geschönt und unfiltriert und ohne Schwefelzusatz abgefüllt. Er ist komplex, dicht, hat auch dank der Hefe eine wunderbare Struktur und reife Noten von Quitte, Birne und Melone.

☐ 2021 JURAKALK Auxerrois 18,50
Östlich von Schliengen auf Kalk mit leichter Lößauflage gewachsen, zur Hälfte langsam als ganze Traube, der Rest mit einem Tag Maischestandzeit gepreßt, 9 Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher Bättonnage in alten burgundischen Tonneaux ausgebaut, nicht geschönt, nicht filtriert. Präziser Wein mit Frische, salzige Mineralität, geradlinige weiße Frucht mit Noten von Apfel und Aromen.

■ 2022 Spätburgunder 18,80
Auf Lehmlöß in Hanglagen östlich von Schliengen gewachsen, zu 80% entrappt, 4 Wochen klassische Maischegärung, 8 Monate in gebrauchten Barriques, danach noch im Edelstahl gereift. Ein saftiger Spätburgunder mit viel Frische, gute Frucht mit Noten von Sauerkirsche, auch Brombeere, schöne Länge.

Pet Nat finden Sie unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Weingut Am Schlipf - Schneider Weil am Rhein

Lörracher Straße 4, 79576 Weil am Rhein, Deutschland



Die Winzerfamilie Schneider läßt sich in der Gegend von Weil bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen. Die eigentliche Geschichte des heutigen Weingutes begann mit dem Kauf eines Gutshofes unterhalb der Weinbergslage Schlipf im Jahr 1892. In den 1980er Jahren übernahm *Claus Schneider* den Betrieb zusammen mit seiner Frau *Susanne Hagin-Schneider*. Susanne entstammt der Winzerfamilie Hagin in Haltingen und brachte die Weinberge ihrer Familie ins Gut ein. Die Rebflächen der Großeltern gehören auch heute noch zum Weingut, und sogar der alte Gewölbekeller wird noch benutzt. Claus und Susanne begannen, sehr zielstrebig hohe Qualitäten zu erzeugen und das Potential der Lage Schlipf und der anderen Lagen am Tüllinger Berg zu nutzen. Der Weiler Schlipf ist nicht wirklich überall in Deutschland bekannt und doch eine mythische Lage von außerordentlicher Qualität. Es ist der Familie Schneider zu danken, daß sie ebenso wie die Nachbarlagen aus dem Dornröschenschlaf erwacht ist.

Der Tüllinger Berg im alleräußersten Südwesten Deutschlands ist heute zu großen Teilen ein Landschaftsschutzgebiet; er zieht sich von der nördlichen Stadtgrenze Basels bis zu den nördlichen Vororten von Weil am Rhein, wie Haltingen und Ötlingen. Entstanden ist er durch die Absenkungen des Oberrheingrabens. Der Untergrund des Tüllingers - so wird er von den Einheimischen meist genannt - besteht aus kalkreichen Sedimenten eines Urmeeres, inzwischen zu Kalksteinfelsen verdichtet. Die darauf liegenden Schichten sind Mergel und Kalkgestein, die sich aus Ablagerungen im Süßwasser gebildet haben. Auch Elsässer Molasse ist zu finden. Das sind Mergel- und glimmerhaltige Sandsteine, die als Schwemmland angetragen und abgelagert wurden. Aus ihnen besteht auch der Untergrund des Ötlinger Fortsatzes des Tüllingers, auf dem dort Lehmlöß aufliegt.

Der Weiler Schlipf hat kalkreiche schwere Lehm- und Tonmergelböden. Diese neigen nach starken Regenfällen zu äußerst heftigen, manchmal katastrophalen Erdrutschen, die man als Erdschlipfe bezeichnet. Das erklärt den Namen der kostbaren Lage. Übrigens hat der Boden einen hohen Eisengehalt, woher die Weine eine eigene Würze beziehen.



Winter in der Ötlinger Sonnhohle.

Zum Gut gehören weitere Spitzenlagen. Da wäre die Haltinger Stiege zu nennen, deren Name allerdings auf den Etiketten nicht mehr genannt wird. Die Böden hier ähneln denen im Schlipf, sind allerdings weniger eisenhaltig, dafür sandiger. Sandige Anteile hat auch der Lehmlöß in der Ötlinger Sonnhohle. Diese steile Lage gleich unterhalb der Kirche St. Gallus konnte Familie Schneider 2008 erwerben: wegen der schwierigen Bewirtschaftung gab es nicht mal einen weiteren Interessenten! Heute gehören dem Gut dort 2 ha. Der Weiler Kapf ist genau genommen der nördliche Teil des Schlipfs und ähnelt diesem. Anders ist der Isteiner Kirchberg, in dem das Gut kürzlich Parzellen erwerben konnte. Die Lage befindet sich auf einem jurassischen Kalksteinblock am "Isteiner Klotzen", der nur eine geringe Feinerdeauflage hat.

Kommen wir von der Geologie wieder zu den Menschen zurück, die auf dem 15-ha-Gut für die Weine verantwortlich zeichnen. Die Brüder *Christoph* und *Johannes Schneider* haben 2017 die Regie auf dem elterlichen Gut übernommen. Sie bauen auf der Arbeit von Claus auf und haben doch auch eigenes Gedankengut in die Erzeugung ihrer hochwertigen Weine einfließen lassen.



Herbstabend im Weiler Schlipf.

Am Ende ist ihre Formel recht einfach (wenngleich auch von Rebschnitt bis zur Ernte extrem arbeitsintensiv): die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Reben intensiv gepflegt, auch den empfindlichen und teils ja auch verletzlichen Weinbergsböden wird viel Aufmerksamkeit geschenkt. Die Erträge werden zugunsten feiner Qualitäten bewußt beschränkt. Im Herbst fängt es dann mit den Grundsätzlichkeiten an. Die Trauben werden grundsätzlich in gesundem Zustand komplett von Hand geerntet. Das ist notwendig, weil sie überwiegend als ganze Traube gepreßt werden, sehr oft auch die roten Spätburgunder. Die Gärung erfolgt spontan, die Weine gären grundsätzlich durch, der kleinste Zuckerrest ist unerwünscht. Ausgebaut werden die Weine fast ausschließlich in Holzfässern unterschiedlicher Größe, in denen sie grundsätzlich auf ihrer Hefe reifen, und zwar ausgesprochen lange. Unter einem Jahr ist an Flaschenfüllung nicht zu denken, und die meisten Weine reifen noch viel länger ihrer Vollendung entgegen. Zeit ist für die Brüder ein wichtiger Faktor, die Weine dürfen sich im Keller in aller Ruhe entwickeln. Es ist nicht wichtig, ob ein Wein zur Vermarktung benötigt würde. Scheint seine Entwicklung noch nicht abgeschlossen, bleibt er im Faß. Und danach auch noch einige Zeit auf der Flasche, bevor er das Weingut verläßt. Während der Ausbauphase gibt es möglichst wenige Eingriffe, und die ausschließlich mit physikalischen Mitteln wie dem klassischen Abzug. Daß der Zauberkiste mit den vielen Mittelchen moderner Önologie der Einzug ins Weingut Schneider verwehrt blieb, wundert niemanden. Dann kommt's noch mal, nämlich bei der Abfüllung der Weine. Da wird grundsätzlich so wenig Schwefel zugegeben, wie irgend möglich. Manchmal gar keiner. Am Ende entstehen geradlinige Weine, die ihre Rebsorte repräsentieren und auch ihre Herkunft von den kalkreichen, warmen Lagen im südlichsten Markgräflerland. Immerhin genau gegenüber der Burgundischen Pforte gelegen.

Auch der Rebsortenspiegel des Gutes zeigt sich klar und eindeutig. Spätburgunder (60%) und Weißburgunder spielen die entscheidenden Rollen. Dazu kommt der regionale Gutedel, der darf hier nicht fehlen. Chardonnay und eine kleinere Menge Grauburgunder runden das Portfolio ab.

Man denkt bei diesen Rebsorten schnell ans Burgund. Paßt hier aber nicht richtig. Die Schneiders machen sehr präzise Weine mit klarer Frucht, eleganter Textur und sehr guter Struktur. Sie sind völlig eigenständig, von großer Klasse und wunderbarer Individualität. Man schmeckt das Kühle und Helle vom Kalk, aber auch das Warme, Schmeichelnde der südbadischen Heimat. Nein, sie schmecken nicht nach Burgund. Wohl aber sind sie auf Augenhöhe mit den Spitzenweinen von dort! Einfach großartig. (04/24)

Weine siehe nächste Seite

Weingut Am Schlipf - Schneider Weil am Rhein

Die Gutsweine tragen neben der Rebsorte den Namenszusatz 'vom Kalkstein'. Das ist ein Verweis auf ihre Herkunft, denn im Untergrund des Tüllinger Berges liegt über der Elsässer Molasse überall reichlich Kalkstein. Die 'Kalkstein'-Weine werden überwiegend am Hangfuß geerntet. Dort ist die Lößauflage etwas mächtiger und die Weine sind dementsprechend saftig und mit schönem Fruchtgefüge. 'La Bohème' und die Gutedel-Réserve sind mal gleich Ausnahmen von der Regel: sie tragen nicht die Bezeichnung 'vom Kalkstein' und werden doch den Gutsweinen zugerechnet.

□ 2021 'La Bohème' Gutedel 15,00

Dieser Gutedel entstammt der "Experimentierstube" der Schneider-Brüder, der Linie, die "Haus GUPI" heißt. Man kommt schnell drauf: der Name setzt sich aus den ersten beiden Buchstaben von Gutedel und Pinot Noir zusammen. Sie selber schreiben dazu: "Mit Haus GUPI schaffen wir uns einen Freiraum, um zu experimentieren und die Grenzen des Weinbaus auszutesten, immer mit dem Ziel höchster Qualität vor Augen. Geringer Alkohol ('La Bohème' 9,5%), aromatische Präzision und ein süffiger Abgang machen jeden GUPI Wein zu einem typischen "Vin de Soif" (Anm.: Wein für den Durst)." Na, was bleibt mir zu sagen? Trinkiger Gutedel halt, sehr ungewöhnlich, wenig Alkohol, aber eine Aromengranate!

□ 2019 Gutedel Réserve 14,50

Auch das ist jetzt weit weg vom Standard: 18 Monate im Holzfaß ausgebaut, nach der Abfüllung in einer Kellerecke verschwunden und hat erst Ende 2023 das Licht der Welt erblickt - und ist doch "nur" ein Gutedel. Ja schon, aber was für einer! Sucht seinesgleichen bei den berühmten Chasselas' am Genfersee, wenn wir denn schon einen Vergleich haben wollen. Dicht, tiefgründig, reife gelbe Frucht, aber vor allen Dingen eine betörende Frische! Beschreibung hilft hier wenig, Verkosten sagt alles!

□ 2022 Weißer Burgunder 'vom Kalkstein' 13,50

Jetzt wird es klassischer. Kühler Weißburgunder mit geradliniger Frucht, Noten von Birnen, Quitten, auch etwas Apfel und Zitrus am Ende.

□ 2022 Le Blanc 'vom Kalkstein' 14,00

60% Weißburgunder und 40% Chardonnay sind die Eltern dieses Weines. Leicht und doch komplex, saftig, auch elegant, mit klarer, heller Frucht, ein animierender Wein! Ausgebaut 18 Monate in alten Fässern auf der Feinhefe. Traditionell und doch von moderner Strahlkraft.

□ 2021 Grauer Burgunder 'vom Kalkstein' 14,50

Wer einen ausladenden Grauburgunder erwartet, sieht sich enttäuscht. Ein präziser, lebhafter Typ, Birne, Melone und Mandeln im Aroma, auch "Speck auf den Rippen", aber frisch, lebhaft und animierend.



Ein kalter Januartag: der Schlipf über dem historische Weil.

Die Ortsweine kommen weitestgehend aus Weil am Rhein, denn da ist die Rebfläche vor allem von Spätburgunder und Chardonnay am größten.

□ 2021 Weil am Rhein Chardonnay 22,00

Kühler, eleganter Chardonnay mit viel Rasse und ausgezeichneter Länge. Das Holz ist sehr geschickt eingesetzt (wie immer auf dem Weingut), die Sauerstoffzufuhr durch die Poren gibt dem Wein eine feine Struktur, ohne ihn aromatisch zu belasten.

■ 2022 Weil am Rhein Spätburgunder 24,00

Hier kommt ein Vorgeschmack auf das, was bei Schneiders mit Spätburgunder möglich ist. Auch wenn dies "nur" ein Ortswein ist, würde man das von der Güte her anderswo mindestens als Lagenwein durchgehen lassen. Komplex, dicht, feine, saftige Aromatik nach roten Beeren, (Sauer-)kirschen, etwas Schlehe und Brombeere.

Christoph und Johannes Schneider: "Die Alten Reben sind eine Selektion unserer besten und ältesten Ortsweinlagen. Diese Reben haben seit mindestens 30 Jahren ihre Wurzeln tief in die Erde gegraben, sie strahlen eine ureigene Kraft und Ruhe aus. Viele dieser alten Rebstücke wurden noch von unseren Großvätern angelegt. Ihre kleinen Trauben und der geringe Ertrag machen die Weine würziger und intensiver im Aroma als unsere Ortsweine."

□ 2020 Alte Reben Chardonnay 30,00

Reich und üppig, dabei messerscharf und präzise, hier zeigt sich der Wille zur Perfektion - und der Einsatz von feinstem Holz. Der Wein möchte seine Üppigkeit in barocker Manier vorführen, doch das Holz bändigt ihn, ohne ihn einzuzwängen. Das nennt man Finesse!

■ 2020 Alte Reben Spätburgunder 30,00

■ 2017 Alte Reben Spätburgunder 30,00

Tiefgründige Spätburgunder, teils aus französischen Klonen, dicht und doch elegant, würzig und doch mit fast verspielter Frucht mit schönen Beeren- und Kirschnoten, Aufmerksamkeit fordernd, der 2020er noch keck und frisch, aber auch einladend und animierend, beim 2017er ist bereits alles im Gleichgewicht und ruhig im Fluß.

Die als Lagenweine gekennzeichneten Gewächse stammen naturgemäß aus den besten Parzellen einer Lage. Die findet man meist auf mittlerer Höhe bis hinauf zum oberen Teil. Die Böden sind oft karg und steil. Die Schneiders nutzen ihre ältesten Reben für die Lagenweine, verlangen ihnen geringe Erträge ab und reifen sie besonders lange in Fässern allerbesten Qualität. Die Terroirs machen den Unterschied in den Aromen. Man erwartet hier natürlich sehr gute Weine. Diese aromatische Vielfalt und die Finesse des Ausdrucks aber läßt einen staunen!

■ 2020 Isteiner Kirchberg Spätburgunder 42,00

Die Trauben für diesen Wein wurden entrappt und ohne ihr Stielgerüst verarbeitet. Der Jura-Kalk des Gebirgsstocks zeigt sich in kühler, aber üppiger Frucht, sehr eigen und typisch für Istein. Schöne Würze, neben dunklen Beeren auch ein Hauch grüner Kräuter.

■ 2020 Ötlinger Sonnhohle Spätburgunder 42,00

Hier haben wir die auf dem Gut meist praktizierte Verarbeitung der ganzen Trauben. Der Löß und die sandigen Anteile auf dem steilen Gewann geben dem Wein eine wunderbare Saftigkeit, dennoch zeigt er sich straff und mit eleganter Festigkeit.

■ 2021 Weiler Kapf Spätburgunder 55,00

Die Kapf liegt mit 350 m recht hoch, und hier wurden nur französische, das heißt eigentlich burgundische Klone ausgepflanzt. Der Wein zeigt sich mit Festigkeit, guter Kraft und einem klaren Aroma nach Wald- und Brombeeren, schöner Fülle, die nicht zulasten der Eleganz geht, und einladender Geschmeidigkeit.

■ 2021 Weiler Schlipf Spätburgunder 65,00

Und tatsächlich geht's noch mal eleganter: hier wächst das feinste Rebmateriale, hier ist die Pflege von Weinberg und Reben womöglich noch um einen Tick hingebungsvoller als in den anderen Lagen. Der Spätburgunder steht in zwei benachbarten Parzellen, alte Reben auf den steilsten Böden im Schlipf. Nur hier wird der Wein geerntet, der mit dem Namen Schlipf geadelt wird, feinstes Lesegut, daß natürlich auch die Klasse des Weines erklärt. Selbst wenn alles nur Einbildung wäre, so ist es doch ein Spätburgunder, den man sich kaum noch perfekter vorstellen kann. Eleganz, Finesse, Länge, süße Frucht nach reifen roten Beeren - Geniesserherz, was willst Du mehr?! Du bist im Olymp angekommen....



Der neugierige Ouessant-Bock ist bei den Schneiders mit seiner kleinen Herde für den Landschaftsschutz zuständig.

Weingut Bürgerspital Würzburg

Theaterstraße 19, 97070 Würzburg, Deutschland



Das barocke Würzburg, seit 1168 die Kapitale mächtiger Fürstbischöfe, verfügt über ausgezeichnete Weinbergslagen. Im Jahr 1316 stiftete das wohlhabende Bürgerpaar Johannes und Mergardis von Steren vor den Toren der Stadt ein Spital zur Pflege der Gebrechlichen und Versorgung der Armen: das war die Geburtsstunde des Bürgerspitals. 1334 flossen auf dem Wege von Zustiftungen die ersten Weinberge ein. Seit dem 17. Jahrhundert finanziert das Bürgerspital seine Aufgaben zu erheblichen Teilen aus dem Weinbau: sechs Alterswohn- und Pflegeheime und weitere Einrichtungen.

Das Bürgerspital ist mit rund 120 ha unter Reben eines der größten deutschen Weingüter - um so bewundernswerter ist die hohe Qualität und Individualität seiner Weine! Beheimatet ist das Gut in einer wunderschönen Hofanlage inmitten der Stadt. Längst ist die Stadt so gewachsen, daß das Weingut nicht mehr "vor den Toren" liegt. Die Weinberge, davon 80% Steillagen, liegen entlang des Mains auf wärmespeichernden Muschelkalkböden, knapp 80 ha davon auf Würzburger Gemarkung. Klangvolle Namen nennt das Gut sein Eigen: Würzburger Stein und Stein-Harfe - dieses Filetstück vom Stein ist im Alleinbesitz - sowie Innere Leiste, Pfaffenberg und Abtsleite. Weitere Weinberge liegen in Thüngersheim, Veitshöchheim, Randersacker und Frickenhausen. Silvaner und Riesling sind die bedeutendsten Rebsorten, gefolgt von Müller-Thurgau, den Burgunder- und Rotweinsorten.



Blick von der Festung Marienberg auf den Würzburger Stein – genaugenommen auf das Herzstück. Denn rechts des querlaufenden Weges liegt die hervorragende Stein-Harfe, Alleinbesitz des Bürgerspitals. Unten das Panoramabild des Steins.

Die Leitung des Weingutes hat seit 2007 Robert Haller inne, den viele meiner Kunden noch aus seiner Zeit bei Fürst Löwenstein, ebenfalls in Franken, kennen. Er hat im Bürgerspital die Bewirtschaftung der Weinberge optimiert, und im Keller setzt er auf traditionelle Arbeitsweise unter Einsatz moderner Technik.

Wie überall, wird der Grundstock für die hohe Qualität im Weinberg gelegt. Die weitläufigen Weinberge sind in untadeligem Zustand und werden im Laufe des Vegetationsjahres perfekt gepflegt. Dafür stehen Karl Brand, dem Leiter von Weinbau und Kellerwirtschaft, zwei hochmotivierte Weinbergsmannschaften zur Verfügung, das Gut ist heute personell sehr gut aufgestellt. Regelmäßig sitzen alle Weinbergleute und Robert Haller beisammen, um sich über den Stand der Dinge in den Reben auszutauschen und die nächsten Schritte gemeinsam festzulegen. Alle Entscheidungen werden im Team getroffen.

Im alten Gewölbekeller des Bürgerspitals stehen moderne Edelstahltanks, die eine temperaturgesteuerte Vergärung ermöglichen. Ausserdem verfügt das Weingut über einen der größten Holzfaßkeller Deutschlands mit über 200 Eichenholzfässern, teils mit kostbarem Schnitzwerk, die zum Ausbau der Weine im Gebrauch sind. Robert setzt auf den Ausbau im Holzfaß, weil die Weine darin an Struktur gewinnen. Fast alle gehobenen Qualitäten reifen darin, während die Basisweine zur Erhaltung von Frucht und Spritzigkeit im Edelstahl ausgebaut werden. Auch bei der Weinbereitung beraten sich der Chef und seine Teams, gemeinsam wird der Verlauf der Gärung erörtert, Abstich, Dauer des Ausbaus und Zeitpunkt der Abfüllung festgelegt. Die Fragen der Stilistik berät man ebenfalls gemeinsam.

Die Stilistik der Bürgerspital-Weine ist aus einem Guß, bei der Größe des Gutes besonders erwähnenswert. Die Weine sind elegant und geschliffen, niemals laut, aber immer deutlich, mit feiner Frucht und klarer Frische. Die Silvaner sind klar und saftig, aus dem hochberühmten Würzburger Stein mehr mit nachhaltiger, eleganter Frucht, aus dem Pfaffenberg - auf einem westlichen Parallellhang zum Stein gelegen - eher mit deutlicher Würze und Kopfnoten von grünen Kräutern. Aus der Inneren Leiste kommen Silvaner mit eigener Mineralik und feiner Eleganz. Die Rieslinge des Gutes haben allgemein viel Spiel und Rasse mit reifen Säuren und spielen ihre Klasse voll aus bis hin zum Grossen Gewächs.

Der kostbarste Weinberg des Gutes ist wohl die Stein-Harfe, das Herzstück des Stein-Bergrückens. Es handelt sich um eine Enklave im östlichen Teil der Lage Stein. Hier ist der rundum vorherrschende Muschelkalk-Boden nochmals besser, gewährt den Reben mehr Mineralstoffe und noch höheres Reifepotential. Diese kostbare Lage ist im Alleinbesitz des Bürgerspitals. Der Hagemann ist auch eine besondere Parzelle, benannt nach seinem Stifter, hat eine Hangneigung von 75% und die Rieslingreben wurden 1967 gepflanzt. Seine Weine haben unendliche Finesse und bestes Alterungspotential.

Östlich von der Stein-Harfe, von einem Wäldchen geschützt, steht Stein-Weißburgunder. Das Kleinklima ist hier nicht so hitzig, deshalb gerät dieser Weißburgunder immer elegant und fein. (07/22)

<input type="checkbox"/>	2022 Würzburger Silvaner	10,90
<input type="checkbox"/>	2022 Würzburger Pfaffenberg Silvaner	14,40
<input type="checkbox"/>	2023 Würzburger Innere Leiste Silvaner	14,90
<input type="checkbox"/>	2023 Würzburger Stein Silvaner	15,90
<input type="checkbox"/>	2022 Würzburger Stein-Harfe Silvaner Grosses Gewächs	33,00
<input type="checkbox"/>	2023 Würzburger Riesling	10,90
<input type="checkbox"/>	2021 Würzburger Stein Riesling	14,90
<input type="checkbox"/>	2023 Randersackerer Marsberg Riesling	15,90
<input type="checkbox"/>	2022 Randersackerer Pfülsen Riesling Grosses Gewächs	33,00

Panorama vom Würzburger Stein; rechts des Weges rechts liegt die kostbare Stein-Harfe.



Weingut Schloss Sommerhausen Sommerhausen

Hauptstraße 25, 97286 Sommerhausen, Deutschland



Der Text für das Weingut mußte umfangreich umgeschrieben werden, weil *Martin Steinmann* sein Lagen-Portfolio vollständig neu sortiert hat. Bewegt dazu wurde er von der Klimaveränderung mit ihren heißen und trockenen Sommern. Ermutigt hat ihn der (bereits früher feststehende) Eintritt seines Sohnes *Moritz* ins Weingut im Jahr 2022. Hitzige Riesling- und Weißburgunder-Lagen im steilen Steinbach wurden aus der Produktion genommen, kühlere Rebgrundstücke dort sind jetzt für die Herstellung von Schaumwein reserviert. In einem Taleinzug der Lage, gut bewindet und daher

kühler, stehen alte Silvanerreben, die nun für den Wein dieses Namens eingesetzt werden. Die Zukunft der Silvaner im Reifenstein ist noch ungewiß; auf jeden Fall wird eine alte Riesling-Anlage in der Sublage Stachelberg restauriert, die in einer Windschneise und damit kühl gelegen ist. Duftige Rebsorten wie Gewürztraminer verlieren an Bedeutung, Sauvignon Blanc wird wohl nicht mehr leicht und frisch, sondern kraftvoll mit Einfluß von Eichenholz ausgebaut. Gewaltige Veränderungen also!

Einige Fakten und historische Begebenheiten aber bleiben natürlich bestehen. Sommerhausen ist ein pittoreskes Dorf am Main, 10 Kilometer südlich von Würzburg. Die Weinberge des nunmehr 13,5-ha-Weingutes liegen auf einer Formation des Muschelkalks, die Quaderkalk heißt. Sie ist etwa 220 Mio. Jahre alt und stammt aus dem Trias. Wenn man tief genug gräbt und die Kräfte eines Riesen hat, kann man die Kalksteine tatsächlich quasi einzeln als große Blöcke entnehmen. Sie entstanden durch Bruch bei der Auffaltung der Alpen und durch Verschiebung der oberen Erdschichten im Erdzeitalter des "Oberen Muschelkalks". In alten Steinbrüchen kann man gut die Quader erkennen, in die die Felsen zerborsten sind. Diese Formation kommt ausschließlich im Gebiet zwischen Sommerhausen und Rothenburg ob der Tauber vor.

Das Weingut Schloss Sommerhausen geht auf die Gründung von Schenk Konrad IV. von Limpurg im Jahre 1435 zurück. Heute besitzt die Familie Steinmann Weinberge und Schloß. Die ersten großen Schritte in Richtung Qualität machte *Kaspar Steinmann* in den 1960er Jahren. Daß er auch eine sehr angesehene Rebschule unterhielt, ermöglichte ihm den Zugang zu erstklassigem Rebmaterial. Die Rebzüchtung blieb in der Familie: Tochter *Petra Steinmann-Gronau* übernahm das Unternehmen später. Das Weingut führt schon lange Kaspars Sohn *Martin*, den man nie ohne einen Hut antrifft.



Die steile "Grand-Cru"-Lage Steinbach liegt gleich am Main. Der Blick reicht bis nach Eibelstadt.

Zum Weingut gehört ein großer Besitz im Sommerhäuser Steinbach. Steil zum Main hin abfallend, ist der allergrößte Teil südwärts exponiert. Durch ständige Erosion kann sich kaum eine Feinerdeauflage bilden, die Krume ist höchstens 30 cm stark, dann kommt massiver Fels, dessen Ritzen die Rebwurzeln auf dem Weg zu Wasser und

Nahrung nach unten ausnutzen müssen. *Martin* überlegt wegen der Klimaerwärmung derzeit sehr genau, welchen Weintyp er in welchen Parzellen erzeugen will - und sogar, welche Teile der Lage er abgibt oder gegebenenfalls rodet und neu bepflanzt.

In einer Urkunde aus dem Jahr 1172 wird schon der "antiquo monte in Ahusen" erwähnt, also der alte Berg in Ahusen, wie damals Sommerhausen noch hieß. Der Alttenberg (mit zwei "t") ist heute eine Sublage im mittleren Riegel des Steinbachs. Hier stehen die ältesten Silvaner- und Riesling-Reben des Gutes, und hier werden nach wie vor die Grossen Gewächse erzeugt.

Gleich im Rücken des Dorfes gehört ein alter Riesling-Weinberg zum Weingut. Hier steht ein Denkmal, das wegen des dargestellten Ammoniten die "Schnecke" genannt wird; installiert wurde es nach Abschluß der Flurbereinigung 1984. In jenem Jahr wurden auch die Reben gepflanzt. Dieser Teil der Weinberge wurde 1971 mit dem neuen Weingesetz namentlich dem Steinbach zugeschlagen, obwohl er mit dem ganz offensichtlich wenig zu tun hat. Aber damals mußten ja mit aller Macht viele Lagenamen verschwinden und wurden die Flächen in andere, meist bekanntere Lagen integriert. Jedenfalls gehörte dieser Weinberg früher zum Sommerhäuser Ölspiel. Vom Plateau her bringt ein Wald kühle Strömung, auch dienen kleine Quellen in diesem Wald dem Wasserhaushalt und der Kühle des Bodens. In Zukunft wird *Martin* diese alten Reben zum Keltern eines hochwertigen Rieslingweines verwenden.



Sommerhausen und seine im Süden gelegenen Weinberge.

Südlich des Dorfes liegt der weniger steile Reifenstein, dessen Boden ebenfalls vom Quaderkalk gebildet wird. Eine Unter-Lage am Hangfuß des Reifensteins, die nur durch die Straße vom Main getrennt wird, ist eigenwillig terrassiert und mit alten Rieslingreben bestockt. Diesen Weinberg wollen die Steinmanns in der nächsten Zeit restaurieren. Weil hier stets ein kühler Luftzug geht, erwarten sie im Zusammenspiel mit dem felsigen Boden einen großartigen Riesling. Der Name dieses *lieu-dits* lautet Stachelberg.

Im nördlich von Sommerhausen gelegenen Ort Eibelstadt bilden milde Hügelkuppen die Weinberge. Auf den Kalkfelsen im Untergrund liegen lehmige Verwitterungen auf, die für einen guten Wasserhaushalt sorgen. Damit sind die Eibelstadter Lagen bestens für Burgundersorten geeignet. Dementsprechend hat das Weingut hier seine Weiß- und Spätburgunder sowie Chardonnay ausgepflanzt. Diese Reben bilden das Fundament für *Martins* erstklassige Schaumweinproduktion. Die Sekte, die schon viele Jahre hohes Ansehen genießen und selbstverständlich nach der Traditionellen Methode hergestellt werden, reifen lange auf der Hefe im historischen Zehntkeller des Schlosses. Der wurde einst tief in den Kalkstein gegraben, ist erschütterungsfrei und hat sommers wie winters die gleiche kühle Temperatur. Hier reifen die Schaumweine in Ruhe ihrer Vollendung entgegen.

Neben Riesling und Silvaner und den Burgundersorten pflegt das Weingut auch einige rare und historische Rebsorten. Darunter ist der Blaue Silvaner, den *Kaspar Steinmann* einst wiederentdeckte und in seiner Rebschule erhaltenszüchtete. Aber auch Gelber Orléans und die Bouquet-Traube sind in den Weinbergen zu finden. Ihre Bedeutung für das Gut sind allerdings eher gering. (06/25)

Weine siehe folgende Seite

Weingut **Schloss Sommerhausen** Sommerhausen

□ 2022 Sommerhäuser Blauer Silvaner 13,50

Der Blaue Silvaner hat ein dunkle Beerenschale; DNA-Ergebnisse bestätigen, daß er aus dem sogenannten Grünen Silvaner - der eigentliche Standard-Silvaner - natürlich mutierte. Er ist würziger als der "Grüne", bringt aber geringere Erträge, weshalb er in Vergessenheit geriet. Kaspar Steinmann hat ihn in einem Weinberg entdeckt und in der eigenen Rebschule vermehrt und erhaltensgezüchtet.

□ 2023 Sommerhäuser Silvaner Alte Reben 18,00

Im Steinbach unter der Sonnenuhr, im kühleren Taleinschnitt Richtung Erlach, wird jetzt dieser dichte, mineralbetonte Silvaner geerntet. Würze und saftige Frucht nach reifem gelbem Steinobst wie Mirabelle und Aprikose. Alles erhält von der kühlen Mineralik eine animierende Struktur. Ausgebaut im Edelstahl mit langer Reife auf der Hefe.

□ 2021 Sommerhäuser Steinbach Silvaner 17,00

Muschelkalk pur, aber mit verspielter, reichhaltiger Frucht. Kein Restzucker, aber schöner Schmelz und Noten von reifer Birne, dazu etwas Melone und Quitte. Apartes Finale.

□ 2016 Sommerhäuser Steinbach Silvaner »R« 22,00

Ein Wein aus der Schatzkammer, kürzlich erst freigegeben. Dem kühleren Jahrgang ist die Eleganz und Finesse zu verdanken. Alle Inhaltsstoffe sind jetzt am Platz, der Wein ist in bester Balance, aber auch ausgesprochen frisch und animierend. Ein wunderbarer Begleiter einer feinen Mahlzeit.

□ 2017 Steinbach-Alttenberg 1172 Silvaner Grosses Gewächs 29,50

Komplex, dicht und körperreich, das sind die passenden Attribute für dieses Grosse Gewächs. Das reife, spät geerntete Lesegut ergab einen stoffigen Wein mit Fülle, aber auch Eleganz und Großzügigkeit. Quitte, Birne, auch etwas Mandarine sind die Aromen von diesem großartigen, langanhaltenden Silvaner.

□ 2022 Sommerhäuser Steinbach Riesling 17,00

Aus dem obersten Riegel im Steinbach. Ein eher kühler Wein, sehr präzise und mit schöner Rasse. Da spielt der Muschelkalk seine kühle Mineralik aus. Reife und animierende Frucht, sehr zugänglich und doch auch elegant, auch die Säure reif und angenehm, trotzdem frisch, schöne Noten von Pfirsich, grünem Apfel sowie ein Hauch Zitrus und grüne Kräuter.

□ 2017 Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs 29,50

Ein üppiger Riesling, der mehr das Terroir als klassische Rieslingaromen repräsentiert. Reife Säure, ein großzügiger Wein, der den Genießer mit schönen Aromen aller Couleur einnimmt, letztlich aber doch reife Aprikose und gelben Apfel aufblitzen läßt. Auch die reife Säure gibt unterschwellig Struktur. Kraftvoll-würzig und mit großartiger Länge!

Schaumweine finden Sie weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Das Schloß liegt mitten im Dorf. Hier von der Rückseite gesehen, der Main im Hintegrund.



Alte Silvanerrebe im Sommerhäuser Steinbach.



Weingut Holzzapfel Joching

Prandtauerhof, 3610 Joching, Österreich



In der uralten Kulturlandschaft Wachau mit ihren Urgesteinsterrassen, im Jahr 2000 von der UNESCO in die Liste der Weltkulturerbestätten aufgenommen, betreiben *Karl Holzzapfel* und seine Frau *Barbara* das Weingut, die Obstbrennerei und das feine Gutshof-Restaurant im Prandtauerhof. Der 700 Jahre alte historische Weinlesehof des Chorherrenstiftes Sankt Pölten wurde 1696 vom berühmten Barockbaumeister Jakob Prandtauer barockisiert, der auch Stift Melk erbaute. Im Inneren des stattlichen, behäbigen Vierflügelhofes empfängt den Besucher ein zweigeschossiger Arkadenhof, der beschwingt fast mediterranes Flair ausstrahlt. Hier kann man in außergewöhnlicher Atmosphäre die Gastlichkeit des Restaurants mit anspruchsvoller bodenständiger Küchenkultur genießen - und die Produkte aus Karls Keller und Destillerie dazu - und auch fein nächtigen.

Karl Holzzapfel ist ein Fanatiker, wenn es um seine Weine geht. Er hat das 14-ha-Weingut zu einem der Spitzengüter der Wachau gemacht. Hier erzeugt er Weine, die trocken, glasklar in der Struktur und präzise in der Frucht sind. Das erreicht er durch penibelste Arbeit im Weinberg und äußerste Pingeligkeit im Keller. Wenn man mit Karl durch die Weinberge streift, hat er nur noch Augen und Ohren für seine Reben.

Der geologische Sockel der Wachau besteht aus Granit, kristallinen, quarzreichen Gneisen und Paragneisen. Es sind Tiefengesteine und Sedimente, die sich im Erdmantel unter großem Druck und Hitze verändert haben und durch Tektonik nach oben gestiegen sind. Dabei sind auch Tonschiefer entstanden und wurden eingeschlossen. In der Eiszeit lagerte die Donau im Tal Schotter und feinere Sedimente ab, die nacheiszeitlichen Winde trugen winzige mineralische Teilchen heran, die sich als Löß ablagerten. Weiter stromabwärts gibt es extrem mächtige Lößschichten, in der Wachau erreicht er kaum irgendwo einige Meter. So sind die Böden recht unterschiedlich, letztlich jedoch vom Urgestein geprägt. Klimatisch liegt Joching im kühleren Teil der Wachau: von Osten her reicht warmes pannonisches Klima bis Dürnstern, die westliche Wachau dagegen ist mehr vom kontinentalen Klima geprägt. In der Nacht fallen kühle Winde vom Waldviertel herab. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern die Ausprägung der Aromenfeinheit.



Blick über die letzten Häuser Weißenkirchens auf den Vorderseiber.

In den Weinbergen des Prandtauerhofs stehen ganz überwiegend Grüner Veltliner und Riesling. Zum Gut gehört herausragender Rieden-Besitz. Riede ist der österreichische Begriff für eine Weinbergs-lage. Ein besonderes Kleinod ist die Terrassen-Riede Achleiten mit ihrem Urgesteinsboden, eine der kostbarsten Veltliner-Lagen überhaupt. Für würzige Veltliner steht die Kollmitz, in deren Boden sich auch kreative Kalkanteile finden, für ausgewogene Rieslinge mit reifer Säure die Riede Vorderseiber, beide auf hartem Urgestein, teils mit einer wasserspeichernden Lößauflage. Die Riede Klaus, die etwas Kalk aus der Eiszeit enthält, zählt zu den Paradelagen für Riesling.

Sie ist die nordöstliche Verlängerung der Achleiten. Karl besitzt dort Riesling-Reben, die inzwischen mehr als 25 Jahre alt sind.

Karl Holzzapfels Ziel sind schlanke, elegante Weine mit mäßigem Alkoholgehalt, immer durchgoren, auch die Smaragde, dennoch aromenreich, komplex und mit Potential. Sie sind präzise in der Frucht, lebendig und animierend. Voraussetzung für diesen Stil ist neben begrenzten Erträgen eine umsichtige und vorausschauende Weinbergsarbeit, denn hier wird der Grundstock für Qualität und Stil gelegt. Alle Weingärten werden mit genau bedachten Pflanzmischungen begrünt. Neben der Begrünung der Rebzeilen ist die mechanische Bodenbearbeitung ein wichtiges Puzzleteil. Gelesen wird natürlich von Hand und selektiv, dazu zeitlich sehr präzise abgestimmt, sodaß das Lesegut in optimaler Reife, aber auf keinen Fall überreif oder gar von Botrytis befallen, eingebracht wird. Die klassischen Rieslinge und Grünen Veltliner werden im Edelstahl ausgebaut, und bis zur Abfüllung im Frühjahr oder Frühsommer, je nach Wein, reifen die Weine auf der Feinhefe.



In den Urgesteinsterrassen der Ried Achleiten.

So zeigen die Steinfeder- und Federspielweine ihre feine Frucht, gepaart mit eleganter Lebendigkeit, und die Smaragde Cremigkeit und kompakte Saftigkeit; alle weisen die für die Wachau typische Mineralik deutlich auf, ohne daß Restzucker sie "schminkt". (04/24)

Zu den Qualitätsstufen Steinfeder, Federspiel und Smaragd lesen Sie hier: <https://www.vinea-wachau.at/vinea-wachau/die-vinea-marken>

Ihr Klick zum feinen Gutshofrestaurant samt Hotel: www.holzzapfel.at

<input type="checkbox"/>	2023 Grüner Veltliner Steinfeder	12,50
<input type="checkbox"/>	2022 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof'	14,90
<input type="checkbox"/>	2021 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof'	13,80
<input type="checkbox"/>	2023 Ried Vorderseiber	
	Grüner Veltliner Federspiel	17,90
<input type="checkbox"/>	2023 Ried Achleiten	
	Grüner Veltliner Federspiel	17,90
<input type="checkbox"/>	2012 Ried Kollmitz	
	Grüner Veltliner Smaragd	26,00
<input type="checkbox"/>	2019 Ried Achleiten	
	Grüner Veltliner Smaragd	28,50
<input type="checkbox"/>	2017 Ried Achleiten	
	Grüner Veltliner Smaragd	28,50
<input type="checkbox"/>	2014 Ried Achleiten	
	Grüner Veltliner Smaragd	26,00
<input type="checkbox"/>	2021 Riesling Federspiel 'Zehenthof'	15,80
<input type="checkbox"/>	2023 Ried Klaus Riesling Federspiel	17,90
<input type="checkbox"/>	2013 Ried Vorderseiber Riesling Smaragd	29,50

Weingut Winkler-Hermaden Kapfenstein

Schloß Kapfenstein, 8353 Kapfenstein, Österreich



Die meisten Weinberge der Südoststeiermark liegen auf sanften bis steilen Hügeln mit vulkanischem Ursprung. Auch das Weingut Winkler-Hermaden liegt auf einem solchen "Kogel". Die Keimzelle von Schloß Kapfenstein ist eine Wehrburg aus dem 11. Jahrhundert. Seit 1896 gehört es der Familie Winkler-Hermaden und beherbergt auch das Hotel-Restaurant mit der feinen bodenständigen Aromaküche, schönen Zimmern und toller Terrasse. Die Eltern Winkler-Hermaden begannen hier mit einem Buschenschank. Das war auch der Ausgangspunkt für das Weingut, das Georg Winkler-Hermaden mit 4 ha Reben übernahm und heute mit seiner Frau Margot und den Söhnen Christof, Thomas und Wolfgang führt. Bis zur Reblauskatastrophe um 1890 war der Kogel fast vollständig Weinberg; erst 1935 wurden die ersten Flächen rekultiviert. Heute umfaßt das Weingut 37 ha, überwiegend auf den steilen Vulkanhängen unmittelbar um das Schloß, aber auch in Klösch gelegen.

Auf den Kapfensteiner Kuppen besteht der Boden rein aus Tuff, tiefer, in den Brandungszone der Urmeere, finden wir Zungen mit mergeligem Schluff, Sand und kiesigem Sand. Dauerbegrünung, intensive Laubarbeit und geringe Erträge sind in den Weinbergen selbstverständlich. Inzwischen ist der Betrieb auf biologische Arbeitsweise umgestellt, und seit dem Jahrgang 2012 wird das dokumentiert.

Der weiße Schwerpunkt liegt bei Sauvignon Blanc und den Burgundersorten - Weißer und Grauer Burgunder sowie dem Chardonnay, der in der Steiermark Morillon heißt und, ebenso wie der Sauvignon Blanc, hier seit der Reblauskatastrophe heimisch ist. Auch Traminer und Gewürztraminer haben in der Vulkan-Steiermark Tradition, mehr als in Kapfenstein vor allem in Klösch, das genau für diese Rebsorte einst weltberühmt war! Die Klasse der (Gewürz-)Traminer hat unter dem etwas verblaßten Ruf aber keineswegs gelitten, im Gegenteil, die Renaissance ist zumindest in Österreich voll im Gange und die Weine sind zu Recht begehrt! Der Welschriesling ist ein sehr süffiger Alltagswein mit dezenter Säure und schönen floralen Noten. Mit dem "Rhein"-Riesling hat er nichts zu tun.



Das Kapfensteiner Schloß mit der Dorfkirche, der Ried Kirchleiten und dem Drachenkeller (das weiße Gebäude Mitte rechts).

Für die Steiermark weniger typisch ist, daß das Weingut rund 50% Rotwein erzeugt, und noch sehr guten dazu! Insbesondere Zweigelt steht in seinen Weinbergen. Aus den besten, reifsten Zweigelt-Trauben wird der "Olivin" gekeltert, ein äußerst komplexer Roter mit dichter dunkler Frucht, herrlich tief, von großer Finesse und Eleganz, in Kapfensteiner Barriques ausgebaut. Benannt ist er nach dem grünen Halbedelstein, der in den Vulkanböden vorkommt. Weiters gibt es größere Flächen Pinot Noir, der auf den Böden am Kogel eine ganz eigene reizvolle Aromatik entwickelt. Vor einigen Jahren wurden französische Dijon-Klone ausgepflanzt. Das hat einen enormen Qualitätsschub gebracht: noch mehr Finesse, größere Prä-

zision in der Frucht, Eleganz. Außerdem stehen Merlot und Cabernet Sauvignon in den Weinbergen.

Schon früher baute Georg die Weine des Gräflich Stürgkh'schen Weingutes im südlich gelegenen Klösch aus, inzwischen hat er die Weinberge gepachtet. So kann er auch die gesuchten Gewürztraminer und mehr vom nächsten Vulkan im Süden - mit etwas anderen Böden - unter seinem eigenen Namen anbieten.



Im "Langen Keller" reift Olivin in Fässern aus hauseigener Kapfensteiner Eiche. Das ist Terroir pur!

Schonende Traubenverarbeitung ohne Pumpen ist der Grundstock zur Qualitätserhaltung im Keller. Die Gärung erfolgt teils im Edelstahl, teils in Eichenfässern. Die Weine werden mit deutlicher Frucht ausgebaut. Saftig und mit schönem Körper kommen sie daher. Die Lagen-Weißen reifen zum Teil in kleinen Fässern, die aus eigener Kapfensteiner Eiche gefertigt werden, und bleiben bis zur Abfüllung auf der Feinhefe. Es sind stoffige Weine, dicht, reich und üppig, dazu voller herrlicher Aromen, aber immer mit klarer Frucht, teils betont mineralisch unterlegt. Die Rotweine werden im Holzfaß ausgebaut, manche in großen Fässern, Olivin im Barrique. (08/18)

Ihr Klick zum

Restaurant & Hotel Schloß Kapfenstein: www.schloss-kapfenstein.at

<input type="checkbox"/>	22/24 Welschriesling 'Vulkanland Steiermark'	9,50
<input type="checkbox"/>	2023 Souvignier Gris 'Steiermark'	10,00
<input type="checkbox"/>	2022 Weißburgunder 'Vulkanland Steiermark'	11,50
<input type="checkbox"/>	2022 Sauvignon Blanc 'Vulkanland Steiermark'	13,50
<input type="checkbox"/>	2020 Sauvignon Blanc "der Gereifte" 'Vulkanland Steiermark'	13,50
<input type="checkbox"/>	2020 Kapfensteiner Morillon (Chardonnay)	13,50
<input type="checkbox"/>	2019 Kapfensteiner Sauvignon Blanc	15,50
<input type="checkbox"/>	2017 Ried Rosenleiten -Erste STK Lage- Morillon (Chardonnay)	20,50
<input type="checkbox"/>	2018 Ried Klöcher Hochwarth Sauvignon Blanc	24,50
<input type="checkbox"/>	2015 Ried Kirchleiten -Große STK Lage- Traminer	28,00
<input type="checkbox"/>	2021 Klöcher Gewürztraminer	15,00
<input type="checkbox"/>	2018 Welschriesling Trockenbeerenauslese	0,375 l 25,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2024 Rosé 'Steiermark' (80% St. Laurent, 20% Pinot Noir)	9,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2020 Blauer Zweigelt 'Steiermark'	10,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2019 OLIVIN Zweigelt	21,50

Pet Nat und Quittenfrizzante bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Domaine Christophe Mittnacht - Terres d'étoiles Hunawühr

14 A, Rue du Hofbruennel, 68150 Hunawühr, Frankreich



Christophe Mittnacht hat über viele Jahre zusammen mit seinem Cousin *Marc* die Domaine Mittnacht Frères in Hunawühr betrieben. Die Väter der beiden hatten die Domaine 1963 gegründet. Das Winzerhandwerk hatten *André* und *Louis Mittnacht* wiederum von ihrem Vater *Paul* gelernt. So weit die Familiengeschichte.

Im Sommer 2019 hat Christophe nun seine eigene Domaine Christophe Mittnacht gegründet. Dazu wurden die Weinberge des alten Besitzes gerecht zwischen den Cousins geteilt, wo das schwierig war, entschied der Würfel; einige Rebgrundstücke gehörten Christophe ohnehin persönlich wie der herrliche Clos Wilhelmine. Heute verfügt Christophs Domaine über rund 11 ha Reben in vorzüglichen Lagen.

In Ostheim hat Christoph eine moderne Kellerei nach ökologischen Gesichtspunkten gebaut, die ihm önologisch effizientes Arbeiten ermöglicht. Sie liegt so nah an den Weinbergen in Hunawühr, daß keine langen Transportwege entstehen. Die Arbeit wird weitestgehend sein wie bisher. Christophe verfügt wieder über große, meist bereits gebrauchte Eichenfuder zur Reifung der Weine. Zunächst wird nur der Pinot Noir in Barriques ausgebaut.

Hunawühr liegt im Herzen des Elsaß, rund 12 km nördlich von Colmar, etwas abseits der Hauptstraße zwischen Ribeauvillé im Norden und Riquewühr im Süden. Es ist ein kleines Tal zwischen diesen beiden Städtchen. Seine Weinberge liegen auf den umgebenden Hügeln und sind teils steil; das Dorf schmiegt sich in die Talmulde, die die Rebberge bilden. Rebfläche in der Ebene gehört dank seiner Lage nicht zum Ort. Über Hunawühr thront die berühmte kleine spätmittelalterliche Wehrkirche in den Reben. Sie ist vom befestigten Friedhof mit einer Mauer mit sechs Schalentürmen umgeben. Der Unterboden in Hunawühr besteht aus reinem Muschelkalk. Das gibt es sonst nur noch weiter im Nordelsaß, um Wolxheim herum. Darauf liegt Kalkmergel einer etwas jüngeren Erdepoche. Er ist das Substrat für die Reben. Klimatisch gesehen ist Hunawühr warm und trocken, die Kalkböden sind dagegen eher kühl. Die Vogesen bieten Schutz gegen Westen, und die Region um Colmar ist die trockenste Frankreichs (ähnlich dem Kaiserstuhl auf der anderen Rheinseite).



Sehr alte Riesling-Reben im exzellenten Clos Wilhelmine. Den Riesling hat Christophe inzwischen ausgerissen. Er wollte dort ursprünglich Pinot Noir pflanzen, hat aber tatsächlich Syrah gesetzt und damit auf die klimatischen Veränderungen reagiert.

Die Rebgrundstücke der Domaine liegen ausschließlich am Hang. Zum Besitz gehören rund 1,5 ha im Hunawührer Grand Cru Rosacker, einige Flächen im Grand Cru Osterberg in Ribeauvillé und weitere Top-Parzellen wie der kleine Clos Wilhelmine, dessen Riesling-Reben noch Christophs Großeltern gepflanzt haben. In den Weinbergen stehen die klassischen Elsässer Rebsorten, und die meisten Reben haben bereits ein Alter, in dem sie nicht mehr viel tragen, dafür aber umso besseren Saft geben. Das warme und vor allem trockene Klima führt dazu, daß die Beeren klein bleiben, dafür aber ihr Saft konzentrierte Aromen liefert.

Schon vor vielen Jahren wurde die Bewirtschaftung aller Rebflächen in eine umweltschonende Richtung gelenkt und der Einsatz synthetischer Mittel eingestellt. Auslöser war der Respekt gegenüber der Natur, den Arbeitern in den Weinbergen und auch dem Wohlbefinden der Genießer. 1999 begann die rein biologische Bewirtschaftung, die wenig später in biodynamische Wirtschaftsweise weiterentwickelt wurde. Eine entsprechende Zertifizierung war die logische Folge. Christophe war zuerst bei Demeter zertifiziert, mit dem 2020er Jahrgang wechselt er zu Biodyvin.

Die Weinberge sind begrünt; mit möglichst geringem Maschineneinsatz wird der Boden unter den Stöcken beizeiten von Grünwuchs befreit und nach Bedarf die Einsaat geschnitten oder gemulcht, je nach Erfordernissen der Parzelle und Witterung. Die Bodenarbeiten, der Rebschnitt, die Pflege der Laubwand und weitere Arbeiten im Weinberg erfordern den allermeisten Zeitaufwand. Geerntet wird grundsätzlich von Hand, besonders schonend in kleine Wannen, je nach Jahrgang auch in mehreren Lesedurchgängen.

Önologische Mittel sind im Keller natürlich tabu und sowieso nicht erwünscht, außer einem notwendigen Minimum an Schwefel als Oxydationsschutz. Das wird jedoch immer im Einzelfall entschieden. Auch die Hefe kommt aus dem eigenen Weinberg ("Spontangärung"). Christophe erntet kurz vor der Hauptlese besonders reife Trauben, presst sie und läßt sie angären. Mit diesem Gäransatz impft er später die geernteten Partien, um ihnen eine Hilfe für den zügigen Gärbeginn zu geben.



Blick aus dem Rosacker: Hunawühr liegt in eine Talsenke geschmiegt. Die Lagen in der Ebene gehören zu Nachbardörfern. Am Horizont sieht man Kaiserstuhl und Schwarzwald, davor fließt der Rhein.

Ausgebaut werden fast alle Weine in großen Holzfässern von etwa 3000 Litern Inhalt, die kaum Aromen an den Wein abgeben, ihn über die Dauben aber mit einer kleinen Menge Luftsauerstoff versorgen. Das gibt eine schöne Struktur und feinen Schliff.

Die Weine der Linie 'Esprit Libre' werden während der gesamten Bearbeitung nicht geschwefelt. Sie werden meist im späten Frühling unfiltriert abgefüllt und erst dann mit einer minimalen Menge Schwefel zum Schutz vor Oxydation versehen, wenn überhaupt.

Christophe sagt: "Wir erzeugen gastronomische Weine, die gut zum Essen passen, denn sie sind unaufdringlich, wirklich ausgewogen und weisen am Gaumen eine gute Länge auf". Seine Weine sind in der Tat wunderbar im Gleichgewicht zwischen Säure, Mineralität und Frucht, sie sind weitestgehend echt trocken, und ihre schöne, feine Seidigkeit führt Christophe (wohl zu Recht) auf die biodynamische Wirtschaftsweise zurück.

Christophs Frau *Yuka* ist Japanerin und Köchin. Manchmal gibt es bei ihr einen Mittagstisch, seit Corona leider nur noch sehr eingeschränkt. Ihre Küche trägt immer japanische Züge. Christophe keltert immer auch einen Wein, der zu Yukas Küche paßt. (06/24)

Weine siehe folgende Seite

Domaine Christophe Mittnacht - Terres d'étoiles Hunawehr

□ 2022 Riesling 14,50
Dieser durchgegorene Riesling mit der reifen, angenehmen Säure wurde nicht im Holzfaß, sondern in der *cuve* ausgebaut. Er hat eine kristallklare Frucht mit Noten von Weinbergspfirsich, ist mineralisch, schlank und rassig mit animierendem Nachhall.

□ 2023 Muehlforst 'lieu dit' Riesling 21,00
Der Muehlforst liegt auf einem Bergrücken Richtung Ribeauvillé. Der Riesling gedeiht hier saftig, mit Fülle, aber auch der Mineralität des Kalkbodens im Untergrund. Trotz seiner Jugend ist der Wein schon zugänglich, und zwar dank seiner reifen Säure. Und er lockt mit feiner Frucht nach reifen Aprikosen.

□ 2022 Rosacker Grand Cru Riesling 27,50
Reichhaltig ist der Riesling aus dem Rosacker in Hunawehr. Dicht und mit guter Struktur, zeigt er ein Feuerwerk köstlicher Aromen wie Pfirsich, reifen Apfel und einen Hauch Zitrus. Der kühle Jahrgang 2016 unterstützt die Eleganz, Mineralität und Rasse des Weins. Der 2022er ist dagegen opulenter, fast schmeichelnder, zeigt jetzt noch die reiche Frucht der Jugend.

□ 2023 Pinot Blanc 'Esprit Libre' 15,50
Man kann den Wein als "Naturwein" bezeichnen. Er wurde geerntet - 60% Auxerrois und 40% Pinot Blanc, wie es im Elsaß oft ist -, abgepreßt und sich selbst überlassen. Er vergor mit den eigenen Hefen und reifte im großen Holzfaß. Bis zur Abfüllung wurde die Hefe aufgerührt und der Wein ganz leicht geschwefelt. Fertig. Der trockene Wein hat feine florale Noten, schmeckt nach Birne und Quitte, ist mineralisch und lang.

□ 2023 Pinot Gris 15,50
Der Pinot Gris = Grauburgunder wird von einer feinen Säure gut strukturiert. Er ist - anders, als im Elsaß immer noch oft üblich - trocken ausgebaut und ein schlanker Vertreter seiner Sorte, erfrischend lebendig, ausgesprochen elegant, mit schöner Textur und einladender Frucht nach Mirabellen und reifer Quitte.

□ 2017 Muehlforst 'lieu dit' Pinot Gris * 20,80
Auf dem südwärts ausgerichteten Bergrücken, der Hunawehr von Ribeauvillé trennt, liegt das *lieu-dit* (Parzelle mit einem Gewinn-Namen) Muehlforst. Die Weine, Riesling und Pinot Gris, sind komplex und dicht, zeigen viel Mineralität und reife Säure. Der Kalkmergel-Boden gibt den Weinen eine weiche Saftigkeit.

* aus dem Muehlforst gibt es bei Christophe künftig nur noch Riesling. Dies ist der letzte Pinot Gris.

□ 2023 Muscat d'Alsace 15,50
□ 2022 Muscat d'Alsace 14,75

Der Elsässer Frühlingwein schlechthin! Der von Christophe hat einen schönen Körper und gute Kraft, wodurch er aber nichts an Frische und Lebendigkeit einbüßt. Er ist trocken, saftig, wohlsituiert und hat feine Noten von Rosen, frischen Mandeln, etwas Aprikose und auch Muskat. Dieser Wein wurde zur Erhaltung der feinen, eleganten Frucht in der *cuve* ausgebaut.

□ 2017 Osterberg Grand Cru Gewurztraminer 25,00

Üppig und reichhaltig, mit vielen warmen Aromen, Rosen, Gewürzen und Noten von Orangenzesten, ist der großartige Grand Cru Osterberg. Während der Rosacker auf kalkigem Boden steht, finden wir im Osterberg, der nördlich von Ribeauvillé hoch oben über der Stadt liegt, auch Anteile von Sandstein. Der ist für die Wärme und feine Rauchigkeit des gehaltvollen Weines zuständig.

■ 2022 Pinot Noir 'Esprit Libre' -unfiltriert- 16,90

Auf einen heißen und trockenen Sommer folgte ein schöner Herbst, der die befürchtete frühreife Lese verzögerte und den Trauben noch Zeit zum Reifen bescherte. Der Pinot Noir profitierte davon und zeigt sich mit einer wunderbaren, feinen Frucht nach Sauerkirsche und etwas Cassis. Christophe hat den Wein ein knappes Jahr in Barriques ausgebaut, erst bei Abfüllung minimal geschwefelt und nicht filtriert. Wunderbare Frische, auch gute Struktur mit feinem Tannin und sehr charmante, einladende Burgunderfrucht!

Crémant finden Sie weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Die Wehrkirche und das Dorf Hunawehr. Links hinter der Kirche liegt der Grand Cru Rosacker, auf dem Rücken oberhalb des Dorfes die Lage Muehlforst, auf der Höhe der erkennbaren Brache und der hellgrünen Parzelle. Auf der dann folgenden Kuppe befindet sich der Grand Cru Osterberg. Er gehört zu Ribeauvillé und liegt unterhalb des winzigen weißen Hauses - sicher etwas schwierig zu erkennen.



Domaine de La Pinte Arbois

Route de Lyon, 39600 Arbois, Frankreich



Wer eine Flasche traditionellen Jura-Weines entkorkt, begibt sich auf eine Reise in eine andere, ältere Zeit. Wenn Sie dafür offen sind, verbringt Sie der erste Schluck in eine Welt der Ruhe, Gelassenheit und Zufriedenheit. Für Telefonklingeln, whatsapp und facebook ist nun Pause angesagt. Aber: Sie müssen sich auch darauf einlassen!

Das Jura entstand durch die gleichen tektonischen Verwerfungen wie das Burgund, das auf der anderen Seite des entstandenen Saône-Grabens liegt. Hier treffen die Formationen des Erdzeitalters Jura (vor etwa 200 - 150 Mio. Jahren) auf die tieferen des Trias (250 - 200 Mio.), die an der Côte d'Or fehlen, im südlicheren Burgund dagegen ebenfalls zutage treten.

Viel jünger ist die Geschichte der Domaine de La Pinte: Roger Martin, Sproß einer Winzerfamilie, gründete sie im Jahr 1953. Das Gelände vor den Toren der mittelalterlichen Stadt Arbois hieß 'La Pinte à la Capitaine'. Reben standen hier schon lange nicht mehr; nach der Reblauskatastrophe blieben im Jura viele Brachen. Roger Martin er-

kannte das unerhörte Potential des Terroirs. Zunächst bepflanzte er 14 ha mit Savagnin, heute gehören zum Gut 34 ha, von denen aktuell 27 unter Reben stehen. Rogers Sohn Pierre übernahm die Domaine. Er hat Anfang der 90er Jahre den ökologischen Weinbau eingeführt, später den biodynamischen. Biozertifiziert ist das Weingut schon seit 1999, von Demeter zertifiziert seit 2009. Heute gehört das Gut seinem Sohn Vincent Martin.

Der komplette Neustart brachte einen immensen Vorteil: die allermeisten Flächen liegen arrondiert um die Domaine bis hinüber zum Weiler Pupillin, nur ein paar Parzellen befinden sich nördlich von Arbois. Und natürlich der kleine Weinberg - alter Familienbesitz - in Château-Chalon, jener mythischen Appellation, gut 25 km südlich. Die Böden zwischen der Domaine und Pupillin bestehen aus blauem Mergel und kalkhaltigem Lehm - ideales Terroir für Savagnin. Der blaue Mergel bildet auch den Boden in Château-Chalon.



Château Chalon.

Die Lage Fonteneille auf dem Plateau bei Pupillin in etwa 450 m Höhe ist dank des Untergrunds aus Kalkfelsen mit aufliegendem Kalkmergel besonders gut drainiert. Hier steht Chardonnay, etwas tiefer am Hang dann auf kalkhaltigem Lehm Melon à Queue Rouge, eine regionale Mutation des Chardonnays. Südöstlich der Domaine steht roter Mergel an. Seine tonige Körnung führt in feuchten Jahren manchmal zu Staunässe, die die Reben natürlich nicht so gerne haben. Hier stehen vor allem rote Reben in La Capitaine.

Im gesamten Jura gibt es fünf Rebsorten: die roten Poulsard, Trousseau und Pinot Noir sowie die weißen Savagnin und Chardonnay. Dieser und Pinot Noir sind schon vor Jahrhunderten von Burgund aus ins Jura gezogen, die drei anderen Sorten sind autochthone Kinder der hiesigen Berglandschaft.

Der Chardonnay ist gemeinhin bekannt, weniger der Savagnin, die "Urtraube" des Jura. Inzwischen ist sicher, daß er ein entfernter Verwandter des Traminers ist. Er hat ein ähnliches Aromaprofil und schmeckt doch ganz anders. Seine Aromen sind Walnuß, Orangenschale, Mandel, weiße Blüten, Gewürze, manchmal Honig, und er

hat eine aparte Säure, die ihm Frische verleiht. Melon à Queue Rouge ist, wie bereits geschrieben, eine regionale Varität des Chardonnays. Er ist ein wenig fruchtbetonter, in Richtung Birne, Melone, gelbe Früchte und weiße Blüten, außerdem eher etwas runder als sein Vetter. Die Trauben sind sehr klein, auch die Beeren sind auffallend klein, und in der Reife färbt sich die Beerenspitze rot. La Pinte hat etwa 1 ha mit Melon bestockt.

Der rote Poulsard hat eine dünne, eher helle Schale. Daher ist auch der Wein hellrot - manche bezeichnen ihn als Rosé du Jura. Poulsard-Weine sind vollmundig, süffig und verschwenderisch mit den Aromen kleinerer Früchte. Meistens reift er etwas später als Pinot Noir. Auch der rote Trousseau reift spät; seine Weine sind dunkler als die der beiden anderen Sorten, im Aroma zeigt er neben roten Früchten und etwas Brombeere auch pfeffrige Noten und eine feine Würze, und er hat ein schönes Tannin.



Die biodynamisch gepflegten Weinberge in direkter Umgebung der Domaine de La Pinte.

Kellermeisterin Emmanuelle Goydadin führt auch in den Weinbergen das Kommando. Die Lese erfolgt grundsätzlich von Hand, vergoren wird immer mit traubeneigenen Hefen (Spontangärung), meist in thermoregulierten *caves*, daran schließt sich grundsätzlich der Ausbau im Holzfaß an, der oft sehr lang ist - was die Domaine souverän beherrscht. Der Ausbau findet im alten Gewölbekeller des Gutes in aller Ruhe statt. Die Weiben reifen bis zur Abfüllung auf der Hefe, auch der Typ *ouillé* (siehe unten). Alle Weine durchlaufen die malolaktische Gärung; sie werden nur minimal geschwefelt, wenn es unbedingt nötig ist, abhängig von Jahrgang und Lesegut.

Die Domaine nutzt für den Ausbau ihrer Weine Holzfüßer verschiedener Größen: *Barriques*, *demi muids* (600 l) und 5.200-l-Fuderfässer, und zwar grundsätzlich alte, gebrauchte Fässer. Neues Holz wird nur angeschafft, wenn alte Fässer ersetzt werden müssen.

Man unterscheidet im Jura zwischen normalem Ausbau ("*ouillé*"), der bei sehr langem Holzfaßlager oxydativ ist (weil die Holzdauben luftdurchlässig sind; der Ausbau im Edelstahltank ist reduktiv, da Stahl hermetisch abschließt), und dem "*sous voile*", dem Ausbau in nicht aufgefüllten Fässern unter einem Hefeflor (wie bei Sherry, aber mit total anderem Ergebnis!). Bei den *ouillé*-Weinen wird der durch die Holzporen entstehende Schwund immer wieder durch Auffüllen der Fässer mit Wein ausgeglichen, wie das allgemein üblich ist. Das wird bei den Weinen unter Hefeflor nicht gemacht: im Faß entsteht durch Verdunstung durch die Faßdauben ein Luftraum und auf der Oberfläche bildet sich ein Hefeflor. Dieser schützt den Wein und bildet zusätzliche eigene Aromen. Nach mehrjähriger Faßreife spricht man vom "*vin jaune*", dem gelben Wein. Der *ouillé*-Typ zeigt mehr Frische, die *sous-voile*-Weine haben dagegen komplexe Aromen von Walnuß und Mandel, aber kaum Noten von Früchten.

Für den Château-Chalon - grundsätzlich 100% Savagnin - sind 6 Jahre und 3 Monate Faßreife vorgeschrieben, es ist der berühmteste *vin jaune*. Abgefüllt wird er traditionell in *clavelins* mit 62 cl Inhalt: das bleibt nach dem langen Ausbau von 1 Liter Wein übrig! (04/21)

Weine siehe folgende Seite

Domaine de La Pinte Arbois

- 2019 Arbois Chardonnay 16,50
- 2018 Arbois Chardonnay 16,50

In den Parzellen nahe bei der Domaine gewachsen, etwas leichter und fruchtiger als der Lagenwein. Der Wein wurde ein gutes Jahr in Barriques und großen Fudern angebaut, die regelmäßig aufgefüllt wurden (*ouillé*). Er zeigt sich rund und saftig, nicht zu schwer, sehr ausgewogen, und schmeckt nach gelben Früchten und Haselnuß. Zu genießen zu Gemüseterrinen, Fisch und Ziegenkäsen.

- 2019 Arbois-Pupillin Chardonnay Fonteneille 24,50
- 2018 Arbois-Pupillin Chardonnay Fonteneille 24,50

Der Lagenwein vom Kalksteinplateau wurde 20 Monate in großen alten Fudern angebaut, die regelmäßig aufgefüllt wurden. Der Wein zeigt eine dichte, komplexe und total animierende Frucht mit Noten von gelben Früchten, grünen Äpfeln und etwas Zitrus. Dicht gewobene Struktur und reiche Mineralität. Er paßt gut zu Fischgerichten, hellem Fleisch und Geflügel.

- n.m. Arbois 'Cuvée Automne' 21,50

Dieser Wein wird teilweise *sous voile* angebaut. Er ist so komponiert: 20% Chardonnay *ouillé*, also aufgefüllt, dazu 80% Savagnin. Davon sind wieder 80% *ouillé* aus verschiedenen Jahrgängen, der Rest *sous voile*. Die Weine werden in Fässern verschiedener Größen angebaut und am Ende gekonnt assembliert. Der Wein ist wunderbar frisch, ganz klar und transparent in den Aromen mit Noten von frischen und kandierten Früchten, etwas Nuß, hat eine seidige Textur und schönen Trinkfluß. Er schmeckt gut zu Vorspeisen, Terrinen und Fisch.



Oben die Domaine inmitten der Reblandschaft, unten Arbois, die Hauptstadt der Jura-Weine.



- 2020 Sav'Or 23,50

Es handelt sich um einen reinen Savagnin von den blauen Mergelböden. Das Lesegut wurde abgebeert und eingemaischt. Dann blieb der Saft 15 Tage in der cuve auf den Schalen stehen (*macération pelliculaire*, Hülsenmaischnung), eine Maischegärung ähnlich wie bei Rotweinen. Den Schalen werden Mineralstoffe, Aromen, aber auch Phenole (Tannine) entzogen, die dem Wein eine dichte Struktur und straffe Textur geben. Währenddessen gor der Wein mit den eigenen Hefen; anschließend reifte er neun Monate in der cuve. Er wurde ohne Filtration und vor allem ohne Schwefelzugabe abgefüllt. Es ist ein reichhaltiger Wein mit üppigen Noten von exotischen Früchten und frischen Kräutern - wunderbar im Gleichgewicht und mit überraschender Frische. Zarte Tanninstruktur, tiefe Goldfarbe - "Orange-Wein" auf der eleganten Seite!

- 2018 Arbois Savagnin 'ouillé' 26,80

Reifte drei Jahre in Fudern und Barriques, ist straff und festgefügt. In den Aromen zeigt er reife weiße Früchte, frische Blüten, etwas Mandel, ein Hauch Orange; er wird von klarer Mineralität strukturiert. Für die Savagnins gilt: bei Tisch passen sie gut zu Geflügel, hellem Fleisch, auch Fischgerichte, gerne mit Sahnesaucen, Terrinen und natürlich Comté-Käse. Der 2018er hat eine schöne Fülle und Wärme, er ist eindeutig einer der Profiteure des warmen Jahrgangs.

- 2016 Château-Chalon 0,62 l 'Clavelin' 76,50

Aus der mythischen Jura-Appellation, 100% Savagnin, der 6 Jahren und 3 Monate in Barriques reifte (Rebsorte, Reifezeit und Barrique sind von der Appellation vorgeschrieben). Aus einem besonders mineralbetonten Jahrgang. Der Wein ist dicht und komplex, zeigt Noten von Trockenfrüchten, Nüssen, ein Hauch Honig, Gewürze wie Curry und andere. Mineralgeprägter Jahrgang. Traditionell genießt man ihn zu Comté, Huhn mit Morcheln, Hummer, hellem Fleisch.....

Crémant finden Sie weiter unten bei "ALLES, WAS SCHÄUMT"

Domaine Oudin Chablis-Chichée

5, Rue du Pont, 89800 Chichée, Frankreich



Vor rund 40 Jahren beschlossen der Ingenieur *Jean-Claude Oudin* und seine Frau *Christiane*, dem stressigen Leben in Paris zu entfliehen und mit ihren Töchtern *Nathalie* und *Isabelle* auf's Land zu ziehen. Ziel war das 350-Seelen-Dorf Chichée, 3 km südlich von Chablis - das selber nur etwa 2.200 Einwohner hat - und zur Appellation Chablis gehört. Der Großvater besaß hier 2 ha Reben. Dazu sagt Nathalie: "Früher hatten die Leute neben ihrem Beruf ein paar Rebzeilen. Mit dem Ertrag ermöglichten sie ihren Kindern die Ausbildung."

Aus dem, was es gab, wollten Christiane und Jean-Claude ein Weingut gründen, während Opa die Trauben noch an den Handel verkauft hatte. Da ihr Unterfangen 1985 somit ein totaler Neuanfang war, konnten sie auch ihre eigenen Ideen einbringen und ausprobieren. Von Anfang an war klar, daß sie die Natur respektieren und unterstützen wollten. Damit war der Einsatz chemischer Mittel im Weinberg tabu. Die Oudins - auch die junge Generation - lassen den Böden und Rebstöcken bei der Pflege intensive Handarbeit angedeihen. Im Frühjahr werden die Reben kurz angeschnitten; dafür gibt es keine "grüne Lese", das Ausschneiden "überzähliger" Trauben im Sommer. Jean-Claude sagt, daß die Rebe mit ihrer Ertragsmenge selber ins Gleichgewicht kommt; von vornherein lehnte er die "Sicherheitsreserve" ab, die ihm die Möglichkeit einer späteren Ertragskorrektur gegeben hätte.

Inzwischen ist die Domaine durch Zukäufe auf 10 ha gewachsen. Herzstück ist ein alter Weinberg aus Familienbesitz in der Premier-Cru-Lage Vaucoupins. Die Reben hat der Großvater in den 1950er Jahren gepflanzt! Das Gut besitzt auch Parzellen in einem weiteren Premier-Cru, nämlich Vaugiraut. Die Reben sind hier zwischen 30 und 50 Jahre alt. Der Rest der Rebfläche verteilt sich auf verschiedene Chablis-Rebgrundstücke bei Chichée.

Inzwischen fand der Generationenwechsel statt: Nathalie hatte das Gut nach dem Weinbaustudium und verschiedenen Praktika im In- und Ausland 2007 übernommen. Seit 2012 wird sie von ihrer jüngeren Schwester Isabelle unterstützt, die auch studierte Winzerin ist und in einige fremde Betriebe hereingeschnuppert hat. Heute gehört die Domaine den beiden.



Der Serein fließt behäbig hinter der Domaine Oudin vorbei.

In Chablis wird ausschließlich Chardonnay angebaut und verwendet, das Klima der nördlichen Lage ist kühl (in Frankreich liegen nur die Champagne und das Elsaß nördlicher), und der Boden ist Kalkstein aus dem Kimmeridgium, einer Gesteinsformation aus dem erdgeschichtlichen Oberjura. Der Chardonnay zeigt hier Rasse - an der südlicheren Côte de Beaune weist er dagegen Schmelz und Buttrigkeit auf -, reiche Mineralität und eine klare, kühle Frucht. Im Keller der Oudins gibt es ausschließlich Edelstahl; Holzfässer lehnen die Schwestern für ihre Weine ab. Sie wollen die absolute Klarheit der Frucht. Das ist übrigens auch absolut traditionell, Holzfässer oder gar Barriques gab es früher in Chablis nicht. Die ankommenden Trauben werden mit modernem Equipment schonend

und schnell verarbeitet und ausschließlich mit traubeneigenen Hefen langsam vergoren. Reinzuchthefen gibt es nicht. Die Weine haben ungewöhnlich lange Zeit, auf der Hefe zu reifen: abgefüllt wird etwa nach einem Jahr, 'Les Serres' erst nach zwei Jahren. Dabei werden die Weine nur leicht filtriert. Die gesunde Hefe verleiht den Weinen Komplexität und Frische.



Der Premier Cru Vaugiraut ist über und über von kleinen Kalkkieseln bedeckt, die auch den Boden durchsetzen.

Der Chablis der Domaine Oudin hat eine wunderbare, rassige Frische und Noten von Weinbergspfirsich, weißen Blüten und einen Hauch Zitrus. Im *lieu-dit* 'Les Serres' stehen alte Reben, deren Ertrag grundsätzlich zwei Jahren im Edelstahl auf der Hefe reift. Im ersten Jahr wird die Hefe regelmäßig aufgerührt, im zweiten nicht mehr. Seine Aromen sind komplex, der Fond ist mineralisch, der Wein dicht, wunderbar cremig und nachhaltig.



Die alten Reben im lieu-dit 'Les Serres' fürchten den Hagel.

Die alten Reben im Premier Cru Vaucoupins, der rechts des Serein steht, geben dicht verwobene Aromen von Pfirsich sowie etwas Apfel, Haselnuß und viel Würze. Es ist ein kraftvoll-saftiger, geschmeidiger und langanhaltender Wein vom mergeligen Boden. Der andere Premier Cru, Vaugiraut, ist auf der linken Serein-Seite, setzt mehr auf Eleganz, messerscharfe Rasse und noch mehr Mineralität. Er hat Noten frischer Blüten, weißer Früchte und einen Hauch Zitrus. Der harte Kalkfels hat nur eine dünne Humusaufgabe ist über und über mit weißen Kalkkieseln bedeckt. Deshalb entwickelt sich der Wein langsam und ist ein echter Langstreckenläufer. (10/24)

<input type="checkbox"/>	2022 Chablis	22,70
<input type="checkbox"/>	2022 Chablis 'Les Serres'	26,50
<input type="checkbox"/>	2021 Chablis 'Les Serres'	26,50
<input type="checkbox"/>	2019 Chablis 1 ^{er} Cru Vaugiraut	27,50
<input type="checkbox"/>	2020 Chablis 1 ^{er} Cru Vaucoupins	31,50

Domaine Pavelot Savigny-lès-Beaune

21 rue Chanson Maldant, 21420 Savigny-lès-Beaune, Frankreich



Das alte Familienweingut in Savigny-lès-Beaune mit seinen 17 ha Weinbergen gehört heute *Jean-Marc* und seinem Sohn *Hugues Pavelot*. Hugues ist der Macher in den Reben und im Keller.

Der größte Teil des Besitztums befindet sich im Heimatort Savigny-lès-Beaune, gleich im Norden von Beaune gelegen, außerdem gehören dem Gut einige Rebgrundstücke in Aloxe-Corton und Beaune. Die Topographie von Savigny-lès-Beaune wird durch das Tälchen gestaltet, das vom westlich gelegenen Kalkplateau kommt und sich zur Saône-Ebene hin öffnet. Die Reben stehen sowohl auf der Talsohle als auch auf den beiden gegenüber liegenden Hängen, dort vor allem die Premiers Crus. Die Weinberge sind nach Südosten, Süden und Nordosten exponiert. Die Talsohle liegt auf 220 m, die Weinberge steigen bis auf 360 m Höhe. Die Geologie und damit das Terroir wechselt alle 100 Meter. Das ist im Burgund überall so und macht natürlich den großen Reiz aus, die Weine der verschiedenen Lagen miteinander zu vergleichen.

Hugues erzeugt Weine im sehr klassischen burgundischen Stil, Weine mit Eleganz, Frische und Finesse, auch mit gutem Körper und viel Lagerpotential.



Weinberge von Savigny-lès-Beaune auf der nördlichen Talseite nach Pernand-Vergelesses hin. Hier liegt auch Les Lavières. Am rechten Bildrand der Corton-Hügel.

Es gibt zwei Rebsorten in den Weinbergen der Domaine, nämlich Pinot Noir für die Rotweine und Chardonnay für die Weißen - wenn man die paar (erlaubten) Rebstöcke Pinot Blanc vernachlässigt, die im Savigny-lès-Beaune Blanc verarbeitet werden. Die Weinberge werden begrünt und die Erträge durch den Rebschnitt im Frühjahr bereits reguliert und niedrig gehalten. Eine grüne Lese, also das Ausbrechen von Trauben im Sommer zur Ertragsverringern, erfolgt nur, wenn es unbedingt notwendig ist. Wie die meisten burgundischen Winzer vertritt auch Hugues die Ansicht, daß die Rebe bereits im Frühjahr ihre Kräfte einteilen und auf einen bestimmten Ertrag einstellen soll und ein späterer Eingriff die Pflanze irritiert. Viele Arbeiten im Weinberg erfolgen händisch, andere können nur mechanisch mit dem Traktor erledigt werden. Die Ernte geschieht natürlich grundsätzlich von Hand. Eine erste Selektion erfolgt dabei bereits im Weinberg. Nach dem zügigen Verbringen in die *cuvier* werden die Trauben nochmals kontrolliert und selektiert. Nach der Ernte wird das rote Lesegut vom Stielgerüst abgebeert, nur die Trauben aus La Dominode vergären der Struktur wegen jahrgangsabhängig teilweise mit mehr oder weniger Stengeln. Die Maische wird auf 12 Grad gekühlt und drei Tage kalt mazeriert, um eine üppigere Fruchtausbeute zu erzielen. Danach setzt die Sontangärung mit den eigenen Hefen durch die milde Kellertemperatur zügig ein; die Maischegärung dauert 15 bis 20 Tage, während der der Tresterhut häufig von Hand untergestoßen (*méthode pigeage*) und nach der *méthode remontage* die Maische mit Most aus dem unteren Teil des Behälters überbraust wird, um den Tresterhut feucht zu halten und dessen Inhaltsstoffe zu extrahieren.

Am Ende der Gärung wird der größte Teil des Saftes ohne oder nur mit minimalem Druck abgezogen, der verbliebene Rest wird dann gepreßt und separat eingelagert. Je nach Qualität dieses "Scheitermostes" wird er dem Hauptteil zugegeben oder verworfen.



Aloxe-Corton auf den Ausläufern des Corton-Hügels.

Die Trubstoffe werden durch ein- bis zweitägiges Absitzen (also natürlich Absenken und Ausfallen in einem Behälter) entfernt, dann wird der Wein in *pièces* umgefüllt, die burgundischen Barriques; in ihnen reift er 10 bis 14 Monate. Je nach Wein werden jedes Jahr 10 bis 30% der Fässer erneuert. Wenn der Keller sich im Frühjahr erwärmt, setzt die malolaktische Gärung ein, die für das natürliche Schleifen der Säure zuständig ist. Bis kurz vor der Abfüllung bleiben die Weine auf der Hefe liegen, die ihnen einen guten Oxydationschutz gewährt. Dann werden die Weine aus den verschiedenen Fässern in *cuves* assembliert - natürlich nach den einzelnen Lagen getrennt -, wo sie sich noch einige Zeit harmonisieren können. Anschließend findet die Abfüllung statt, bei der die Weine leicht filtriert werden, falls es nötig ist.

Die weißen Trauben werden gleich nach der Ernte abgepreßt; in der *cuve* beginnt die Gärung und die Trubstoffe setzen sich ab. Nach wenigen Tagen werden sie in kleine Fässer umgezogen, wo die Gärung meist noch 6 bis 8 Wochen weitergeht. Die Gärung von Weißweinen dauert erheblich länger als die der Roten. Die Hefe wird in dieser Zeit und auch danach häufig aufgerührt (*bâtonnage*). Anschließend setzt auch bei den Weißweinen die malolaktische Gärung ein. Sie reifen etwa ein Jahr auf der Hefe in den Fässern, bevor sie abgefüllt werden. (11/22)



Am Hang die Lage La Dominode; vorne werden Reben geschritten und die Abschnitte zum Vermeiden von Krankheiten verbrannt.

Fortsetzung und Weine siehe folgende Seite

Domaine Pavelot Savigny-lès-Beaune

- 2022 Bourgogne Rouge 22,90
- 2021 Bourgogne Rouge 22,90

Der Bourgogne Rouge wird auf einem viertel ha geerntet, auf einem Rebgrundstück im Osten von Savigny, an Chorey-lès-Beaune und Aloxe-Corton grenzend, das keinen *village*-Status hat. Der Boden besteht aus angetragenen Sedimenten vom Kalkplateau, ist lehmig und reich an Kiesel. Die Reben sind schon knapp 60 Jahre alt und ergeben einen wunderbaren Basiswein mit klassischer Pinot-Noir-Frucht: schöne Noten von Erd- und Himbeeren, untermalt von Kirsche. Ein charmanter Burgunder.

- 2022 Savigny-lès-Beaune 30,50

Den Savigny-lès-Beaune Village erntet Hugues in mehreren Parzellen auf der Talsohle östlich von Savigny und am Berghang westlich. Die Böden in den Parzellen unterscheiden sich, bestehen grundsätzlich aus kalkhaltigem Lehm, sind im Westen etwas karger und steiniger. Die Pinot-Noir-Reben sind rund 50 Jahre alt. Der Wein zeigt eine üppige Rote-Beeren-Frucht, gepaart mit jugendlichem, herzhaftem Tannin - typisch für die Weine aus Savigny -, guter Struktur und angenehmer Stoffigkeit.



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières.

- 2022 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru Les Lavières 49,50
- 2014 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru Les Lavières 36,00

Der Premier Cru Les Lavières wächst auf dem nördlichen Hangfuß in Richtung Pernand-Vergelesses. Sein Untergrund besteht aus blättrigem Kalkstein ("*lave*"), der gut drainiert, der Boden aus rötlichem Kalklehm, die Reben sind rund 60 Jahre alt. Für Les Lavières erneuert Hugues jährlich etwa 25% der Fässer. Der Wein ist stoffig, dicht, auch saftig und geschmeidig - typisch für die Lage -, das Tannin ist feinkörnig. In den Aromen finden wir neben vielen kleinen roten Früchten auch Noten von dunklen Beeren.

- 2022 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru La Dominode 59,50
- 2020 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru La Dominode 53,00
- 2019 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru La Dominode 49,50
- 2018 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru La Dominode 47,00
- 2017 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru La Dominode 45,50

Der Premier Cru La Dominode liegt am Hang nach Beaune hin. Die Domaine hat da eine erfreulich große Parzelle, nicht riesig etwa, aber mit 2,22 ha durchaus eine attraktive Größe. Dieser Wein ist neben dem weißen Corton Grand Cru das Flaggschiff des Hauses. Der Weinberg ist nach Osten gerichtet, der Nachttau kann also früh von den Trauben abtrocknen. Ein Teil der Reben auf dem lehmig-sandigen Boden sind inzwischen bis zu 90 Jahre alt, Nachpflanzungen fanden vor etwa 50 und 20 Jahren statt. Das Dominode-Terroir ist eigen und damit schmeckbar, immer elegant, dezente, aber deutliche Fruchtstruktur mit den Aromen kleinerer Früchte, feines,

reifes Tannin, komplex und sehr nachhaltig. Die Dominode-Weine sind fein wie Seide! Hugues entrappt sie meist nur teilweise, um mehr Struktur zu erhalten, und ersetzt jedes Jahr 30% der Fässer, die medium getoastet sind.

- 2018 Aloxe-Corton 35,50
- 2016 Aloxe-Corton 35,50

Hugues' Reben in Aloxe-Corton stehen im *lieu-dit* Les Cras, am Fuße des Corton-Hügels. Der Mergelboden ist stark kalk-, aber auch eisenhaltig, die Reben sind gut 60 Jahre alt. Jährlich werden 25% der Fässer erneuert. Typisch für Aloxe, zeigt der Wein eine reife dunkelbeerige Frucht, auch mit Noten von Schwarzkirsche. Dazu kommt gute Kraft und angenehme Würze.



Die Südostseite des Corton-Hügels, auf dem der weiße Grand Cru Corton wächst.

- 2022 Beaune 1^{er} Les Bressandes 53,00

Fein und angenehm, geschmeidig und nachhaltig ist der Wein aus dem Premier-Cru Les Bressandes in Beaune. Die Lage befindet sich recht hoch am Hang der Montagne de Beaune in Richtung Savigny-lès-Beaune. In gewisser Weise ist sie die Fortsetzung des Hanges, auf dem La Dominode liegt - oder umgekehrt. Der Boden hat nur eine geringe Feinerdeauflage, die aber ist stark mit Kiesel durchsetzt, die Reben sind etwa 35 Jahre alt. Die *pièces* werden nur schwach getoastet, das unterstützt die schöne Eleganz und ausgeprägte Kirschfrucht, gepaart mit wunderbarer Seidigkeit und auch guter Kraft. Der Wein ist total typisch für diese Lage.

- 2022 Haut-Côtes de Beaune 'Mont Battois' Blanc 25,50

Auf dem Plateau der Montagne de Beaune, in der Appellation Haut-Côtes de Beaune, hat die Domaine vor einigen Jahren Chardonnay-Reben neu ausgepflanzt. 2021 wurde der erste Ertrag in dieser Lage geerntet. Hier entsteht ein saftiger, gut strukturierter Weine mit gutem Körper, auch saftig und mit feiner Rasse. Der Ausbau in oft gebrauchten Fässern unterstreicht die Frische des Weins.

- 2022 Savigny-lès-Beaune Blanc 33,50

In zwei Parzellen erntet Hugues seinen Savigny-lès-Beaune, einmal am Hangfuß nach Beaune hin, und dann westlich vom Ort, da 65, dort 25 Jahre alte Reben. In der alten Anlage stehen neben dem Chardonnay etwa 5% Pinot Blanc, der im Savigny mitverarbeitet wird. Der Wein zeigt etwas Trockenfrüchte, reife gelbe Früchte, einen Hauch Zitrus und reifen Pfirsich. Der Wein ist schlank und elegant, auch komplex und finessenreich. 25% der Holzfässer sind neu.

- 2019 Corton Blanc Grand Cru 105,00

Der großartige Grand Cru wächst auf dem Teil des Corton-Hügels, der zu Aloxe gehört. Hier herrscht mergeliger Boden vor, wechselt von gelb zu ocker und braun. Mager ist er jedenfalls, unterstützt die dichte Mineralität des großen Weins. Hugues entlockt ihm viel Pfirsichfrucht und Aromen wunderbarer weißer Blüten. Ein Wein von großer Klasse, der Dichte mit aromatischer Vielschichtigkeit vereint. Wunderbare Länge und immenses Reifepotential. 18 Monate Reife in der klassischen *pièce*, dem burgundischen Barrique, davon die Hälfte neu.

Domaine Les Champs de l'Abbaye Aluze

9 rue des Roches Pendantes, 71510 Aluze, Frankreich



Aluze ist ein beschauliches burgundisches Dorf nahe Chalon-sur-Saône. Es thront auf einem Hügel, wo sich die Häuser seiner rund 250 Einwohner um die Kirche scharen. Die Gemeinde grenzt im Osten an Mercurey, im Nordosten an Rully.

Hier haben sich *Alain* und *Isabelle Hasard* mit ihrem Weingut niedergelassen. Die Geschichte begann jedoch woanders. Alain studierte in Montpellier und verdiente sein Zubrot in Weinbars. Er wurde Sommelier und Weinhändler in der Nähe von Paris, später in Limoges. Doch fühlte er sich in Städten immer beengt und dachte über ein Leben auf dem Land nach, und zwar als Winzer. Deshalb besuchte er die Weinbauschule in Beaune und erlernte den Winzerberuf. Den ersten Weinberg erstanden er und Isabelle 1996 in St.-Sernin-du-Plain bei Couches, südlich von Santenay. Das Weingut gründeten sie 1997. Ihr Haus stand am *Place de l'Abbaye*, am Abteiplatz. Daraus leiteten sie den Namen des Weingutes ab. Alain und Isabelle machten daraus augenzwinkernd ein Wortspiel. Denn *les champs*

de l'abbaye sind die Felder oder Weinberge der Abtei, *les champs* hört sich auf Französisch ausgesprochen allerdings genauso an wie *les chants*, die Gesänge. Parzelle oder Partitur, das ist hier die Frage, Notenschlüssel oder Zugang zu den Weinbergen? Alain grinst. Der Baßschlüssel auf dem Etikett ist also kein Zufall...

Die Hasards verfügten damals, im Couchois, über 4,5 ha, die mit Gamay und Pinot Noir zur Produktion von Passetoutgrain bestockt waren. Das war für sie aber in Wirklichkeit nicht das Richtige. Deshalb hielten sie die Augen offen, denn sie waren durchaus bereit, sich noch einmal verändern.

2005 fanden Alain und Isabelle den ersten Weinberg in Rully an der Côte Chalonnaise, 2006 erwarben sie die jetzige Domaine, zu der Weinberge in Aluze (hier heißt die Appellation Bourgogne Côte Chalonnaise) und Mercurey gehörten; die Weinberge und Gebäude bei Couches wurden verkauft. Nach und nach konnten sie das neue Ensemble vergrößern, der jüngste Coup war der Erwerb einer sehr guten Parzelle in Monthélie an der Côte de Beaune. Heute umfaßt die Domaine 5 ha Weinberge mit Pinot Noir für die Rot- und Chardonnay für die Weißweine.



Der sympathische Winzer Alain Hasard.

Es gibt eine echte Besonderheit in den Reben des Gutes. Alain verweist auf die Biodiversität und darauf, daß vor nicht allzu ferner Zeit viele Weinberge in Burgund noch gemischt mit Pinot Noir und Chardonnay bepflanzt waren; beide Sorten wurden gemeinsam gekeltert. Deshalb setzt er in den Appellationen Bourgogne und Bourgogne Côte Chalonnaise bei Neupflanzungen in "roten" Parzellen zwischen den Pinot Noir bis zu 15% Chardonnay, auf "weißen" Rebgrundstücken entsprechend umgekehrt. So geht er auch vor, wenn abgestorbene Reben in den Weinbergen ersetzt werden müssen. Diese Vorgehensweise ist bis zu 15% gesetzlich zugelassen.

1999 begann Alain, biologisch zu arbeiten. Das Gut ist bei Ecocert zertifiziert und wird darüber hinaus heute nach biodynamischen Gesichtspunkten geführt. So ist es nicht verwunderlich, daß Alain beim Rundgang durch die Reben besonders stolz auf die Krume seiner Weinbergsböden ist: locker, mit angenehmer Haptik und schönem Duft nach frischer Erde, mit erkennbarem (weil ja nicht sichtbarem) Humushorizont - eine Folge der umsichtigen Bewirtschaftung. Diesen Schatz hütet Alain, indem er nur leichtes Gerät wie zum Beispiel seinen kleinen alten Traktor statt eines neuen, schwereren, zur Bearbeitung benutzt. Viele Arbeiten werden sowieso händisch erledigt - meist von Alain und Isabelle selbst. Für Alain ist die erste Arbeit im Jahr besonders wichtig: der Rebschnitt. Die Mengenbegrenzung wird jetzt festgelegt, die sogenannte "grüne Lese", also das spätere Ausschneiden überschüssiger Trauben, gibt es bei ihm nicht. So wie Alain halten viele Burgunder nichts von der grünen Lese. Sie sind der Ansicht, daß die Ertragsbegrenzung einzig mit dem Rebschnitt stattfinden muß. Danach soll die Pflanze in Ruhe ihre Früchte produzieren und nicht mehr durch Eingriffe gestört werden. Die Erträge auf dem Gut sind sehr niedrig und übersteigen selten die 35-hl/ha-Marke.



Alluze ist ein beschauliches burgundisches Dörfchen und liegt verträumt auf der Kuppe eines Hügels. Alains wunderbare Lage Le Clos de Roches liegt halbrechts unterhalb der Mauer am rechten Bildrand.

Geerntet wird bei den Hasards von Hand, die Moste werden grundsätzlich nicht chaptalisiert (Zugabe von Zucker vor der Gärung zur Erhöhung des Alkoholgehaltes), und bei der Gärung setzt Alain allein auf seine natürlichen Hefepopulationen (Spontangärung).

Die Rotweine werden zwischen 70 und 100% abgebeert. Abhängig vom Jahrgang wird das Stielgerüst für die Struktur des Weines benötigt. Die klassische Maischegärung dauert im Schnitt 12 Tage. Danach werden die Weine rund ein Jahr in *pièces*, der burgundischen Form des Barriques, ausgebaut. Zwischen 15 (für die Bourgognes) und 60% (für die *village*-Weine) der Fässer werden jährlich erneuert. Eine Schönong der Rotweine erfolgt nicht.

Für die Weißweine kommen die ganzen Trauben auf die Kelter. Sowohl die alkoholische wie auch die Milchsäuregärung finden im Faß statt, ebenso die Reife über etwa ein Jahr. Der Bourgogne reift überwiegend in älteren Fässern, für die Dorlagen (*village*) werden bis zu 50% der *pièces* jedes Jahr erneuert.

Die Weißweine werden vor der Abfüllung leicht mit Bentonit (eine quellfähige, mineralhaltige Tonerde) geschönt. Abgefüllt werden alle Weine mittels Schwerkraft, ohne Einsatz einer Pumpe. Außerdem werden ebenfalls alle Weine unfiltriert abgefüllt.

Zu den enormen Preissteigerungen im 2021er Jahrgang sei angemerkt, daß der extreme Frost vom 6. bis 8. April 2021 die Rebanlagen von Alain Hasard sehr stark getroffen und einen erheblichen Teil der Ernte vernichtet hat. Die jetzigen Preise sollen das Überleben der Domaine sichern. Wir haben dafür Verständnis und hoffentlich unsere Kundschaft auch. Immerhin tröstet uns die hervorragende Qualität. Die Aussage stimmt: "Die Weine sind es wert".

Fortsetzung und Weine siehe folgende Seite

Domaine Les Champs de l'Abbaye Aluze

Die Reben für Bourgogne Blanc und Bourgogne Rouge wachsen in verschiedenen Parzellen in Aluze auf weißem Kalkmergel. Ein Teil der Pinot-Noir-Reben ist über 50 Jahre alt, andere Parzellen hat Alain 2010 mit feinstem Rebgut neu bepflanzt. Die Böden, wo der Chardonnay wächst, haben einen höheren Lehmanteil. Saftig und kräftig mit schöner Länge gibt sich der weiße, schmackhaft, typisch Pinot Noir und mit schöner Frische der rote Bourgogne.

- 2018 Bourgogne Rouge aus
- 2019 Bourgogne Blanc 17,50
- 2018 Bourgogne Blanc 17,50

Ein echtes Sahnestück ist 'Le Clos des Roches' in Aluze. Er steht auf einem Hang mit stark steinigem Mergelboden am Südrand des Dorfes in Richtung Mercurey. Ein Teil des Weinbergs wurde zwischen 1953 und 1955 angelegt, etwa ein Viertel hat Alain auch in 2010 neu bepflanzt, ebenfalls mit bestem Rebgut. Der Wein ist elegant, schlank, mit feinen roten Beerennoten und klarer Mineralität.

Der weiße 'Les Amourettes' wächst auf dem gleichen Hang ein paar Meter weiter östlich, auch auf hervorragendem Terroir. Den Weinberg hat Alain kürzlich mit feinstem Rebmateriale neu bepflanzt. Es ist ein ausgesprochen eleganter, aber auch üppiger und tiefgründiger Wein mit schönen Noten von Rosen, Ananas und Vanille.

- 2021 Bourgogne Côte Chalonnaise
Le Clos des Roches 23,00
- 2021 Bourgogne Côte Chalonnaise
Les Amourettes 26,50
- 2019 Bourgogne Côte Chalonnaise
Les Amourettes 19,00



Das beschauliche Monthélie liegt oberhalb seiner Reben.

Rully ist ein Dorf mit morbide Charmen. Aber seine Weine genießen einen exzellenten Ruf. Die Domaine besitzt hier nur Chardonnay. Wenn man das Rebgrundstück La Chatalienne besuchen will, muß man am Hang hoch hinauffahren, dann durch den Wald und später an anderen Weinbergen vorbei. La Chatalienne liegt rund 350 m hoch auf Kalkmergel, Alains Reben hier sind etwa 40 Jahre alt. Neben der mineralisch unterlegten Frische gibt es feine Aromen von reifen gelben Früchten, dazu auch eleganter Pfirsich und eine deutliche Spur Zitrone. Die Weine sind dementsprechend Langstreckenläufer und reifen gerne ein paar Jahre in Ihrem Keller.

- 2021 Rully La Chatalienne 34,00

In Mercurey haben die Hasards Besitz in zwei unterschiedlichen Lagen, bepflanzt mit Chardonnay und Pinot Noir. La Brigadière umschließt wie ein schmales Band die Kuppe des Madonnenhügels, auf dem die Statue der *Vierge de Mercurey* steht. Stark mit Geröll durchsetzter Mergel bildet den Boden. La Brigadière ist ein saftiger, kraftvoller Weißwein mit vollen Aromen reifer gelber Früchte, der an die Côte de Beaune erinnert.

Die südöstlich exponierte Lage Les Marcoeurs steht auf Muschelkalk mit hohem Eisenanteil. Die Reben sind gut 35 Jahre alt. Hier entsteht ein würziger, reichhaltiger Roter mit Noten von Himbeere und einem Hauch Blutorange, schöner Rasse und viel Länge.

- 2021 Mercurey Les Marcoeurs 36,00
- 2018 Mercurey Blanc La Brigadière 24,50



Les Marcoeurs in Mercurey.

Mit viel Glück konnte Alain vor einigen Jahren eine Parzelle in Monthélie an der Côte de Beaune erwerben. Monthélie liegt nördlich von Meursault. Les Sous Roches ist eine wunderbare Lage in einem langgezogenen Tal hoch am Hang, gleich unterhalb des Plateaus, das von einer mächtigen Kalkfelsplatte gebildet wird, die weit nach Westen reicht. Die Verwitterungen dieses Felsens bilden den Boden, der teilweise lehmig ist und einen hohen Kieselanteil aufweist. Von dort keltert Alain einen feinen, eleganten Roten, der im Stil etwas an Volnay erinnert. Er ist finessenreich, dunkelfruchtig mit schöner Würze, hat eine gute Struktur und eine seidige, großzügige Textur. Kurz nach dem Kauf hat Alain dort auch einen Weinberg mit Chardonnay angelegt, der 2017 den ersten nennenswerten Ertrag einbrachte. Les Sous Roches Blanc ist kräftig und voll, mit reifen Noten von Mirabellen, Aprikosen und Mandeln, dazu auch guter Mineralität und einladender Eleganz.

- 2019 Monthélie Les Sous Roches 29,50
- 2017 Monthélie Les Sous Roches 29,50
- 2019 Monthélie Blanc Les Sous Roches 29,80



In Monthélie: Les Sous Roches liegt am Hang unter dem Schatten. Trotz des Schattens kann man das Plateau aus Kalkfelsen erkennen, das der Lage den Namen gab.

Allgemein gesagt, sind Alains Weine präzise, mit wunderbaren Aromen in der Frucht, seidig in der Textur, reichhaltig, aber nicht schwer, und haben stets einen ausgesprochen einladenden Trinkfluß. (11/22)

Domaine Saumaize-Michelin Vergisson

Seit 2005 wird der Betrieb biologisch und nach den Vorgaben der Biodynamie bewirtschaftet. Chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel waren schon länger tabu. Roger will das Weingut aber nicht zertifizieren lassen, was er klar begründet. Einerseits fänden diese Gedanken ja sowieso im Kopf statt, man lebe diese Einstellung schließlich. Andererseits würde eine Bio-Zertifizierung ihn in Ausnahmejahren daran hindern, mit konventionellen Mitteln reagieren zu können. 2016 war so ein Jahr; es war warm und feucht - ideales Pilzwetter. Dementsprechend waren (fast in ganz Europa) die Weinberge sehr intensiv von Falschem Mehltau befallen. Roger vertritt die Ansicht: die Aufgabe des Winzers ist es, die von der Natur zur Verfügung gestellte Materie zu optimieren und das Beste aus dem zu machen, was Bodeneinflüsse, Mineralstoffe und die mikrobiologischen Abläufe im Boden bereitstellen. Er glaubt, daß der Winzer keinesfalls berechtigt ist, wegen einer Philosophie (wie dem Bio-Gedanken) den Ertrag seiner Reben aufs Spiel zu setzen. Und er findet, daß der Winzer auch zur Versorgung seiner Familie und dem Erhalt des Betriebes verpflichtet ist. Viele Bio-Winzer haben tatsächlich in 2016 ihren gesamten Ertrag verloren (nicht nur im Burgund), weil sie weiterhin ihrer Philosophie folgten; die im biologischen Weinbau zugelassenen Mittel sind bei solchen Extremwetterlagen nämlich nur sehr begrenzt wirksam. Roger hat im nötigen Rahmen auf konventionelle Mittel zurückgegriffen und immerhin einen Teil seiner Ernte retten können. Was nachdenklich stimmt, ist allerdings seine heutige Aussage im Hinblick auf die Einflüsse der Erderwärmung: "Wenn ich aktuell meine Weinberge betrachte, bin ich eher beunruhigt. Ich glaube nicht, daß Biologie und Biodynamie ausreichen, um sie zu schützen. Man wird deshalb etwas anderes finden müssen. Was vor 20 Jahren gut war, funktioniert heute nicht mehr."

Auf der Domaine wird das Lesegut - selektiv und von Hand natürlich - bei voller Reife geerntet. Überreife will man allerdings nicht. Sobald die Beeren weich werden, steht alles zur Ernte bereit, und der Augenblick ist ideal, wenn Zucker und Säure im Gleichgewicht sind. Ziel sind hocharomatische Weine mit großer Frische und vielschichtigen Aromen. Das Lesegut wird angequetscht und sehr langsam gepreßt, um Schale und Saft genug Zeit zum Austausch zu geben. Die meisten Weine werden im Holz ausgebaut, nur die einfachen *village* reifen in *cuves*. In den *Barriques* und *Tonneaux* verbleiben die Weine rund ein Jahr, dann reifen sie vor der Abfüllung noch eine Zeit in *cuves*. Feine, elegante, rassige, komplexe, aber auch kraftvolle und nachhaltige Weine sind das Ergebnis der intensiven Arbeit im Weinberg und der großen Sorgfalt im Keller.

Über alle diese Geschichten sind jetzt die Menschen zu kurz gekommen, die hinter der Geschichte und den Weinen des Gutes stehen. Von Roger Saumaize war viel die Rede. Er startete seine Laufbahn 1977 und gründete den Betrieb 1978. Nach der Hochzeit mit Christine dauerte es noch weitere zehn Jahre, bis sie ihrem Weingut ein eigenes Domizil geben konnten, nämlich an der Stelle, wo es sich heute befindet. Inzwischen wurde es mehrfach erweitert.

2012 ist Sohn *Vivien* nach seiner Ausbildung und einigen Wanderjahren weit in der Welt mit ins Weingut eingestiegen. Er ist genau so besessen von der Arbeit in den Reben wie seine Eltern, hält sich aber auch gerne im Keller auf und beobachtet die Weine in ihrer Entwicklung. Zuletzt hat dann Tochter *Lisa* 2020 den Familienbetrieb komplettiert.

Heute bewirtschaftet das Gut 11 ha in vier Appellationen. Davon sind rund 7 ha Pouilly-Fuissé, aus denen acht verschiedene Weine gekeltert werden. Etwa 2 ha entfallen auf Saint-Véran, dazu kommt neben Mâcon-Vergisson und -Villages auch ein halber Hektar Mâcon Rouge, der aus Gamay vom Granitboden erzeugt wird. Für die weißen Appellationen ist natürlich ausschließlich Chardonnay zugelassen. (07/23)

□ 21/22 Mâcon-Vergisson Sur la Roche 23,80

Spannend wird's, wenn wir vom Pouilly-Fuissé Sur la Roche aus einen kurzen Weg nach Nordwest gehen, denn da sind wir in der Appellation Mâcon-Vergisson. Roger erklärt, daß hier früher die Trauben nicht wirklich reif wurden. Deshalb ist das (noch) eine einfache Village-Appellation. Auch hier Kalkmergel mit vielen kleinen Kieseln - und klimawandelbedingt mit bester Reife. Nur Mâcon und doch großes Kino, ein Wein mit Rasse, Tiefgang, Kraft, Länge und Komplexität - einem Pouilly-Fuissé nicht unähnlich!

□ 21/22 Saint-Véran Les Crèches 23,80

Im Saint-Véran Les Crèches, 100 m tiefer als Mâcon-Vergisson Sur la Roche in Ost-Exposition gegen Davayé gelegen, ist der Boden weniger hart, Kalkstein zwar auch, aber deutlich kreydiger. Lehm, mit Kieseln durchsetzt, bringt einen runden, cremigen und saftigen Weinstil hervor. Angenehme Fülle steht hier im Vordergrund, nicht fordernde Mineralität.

□ 21/22 Pouilly-Fuissé 'Pentacrine' 27,80

Der Pouilly-Fuissé 'Pentacrine' wird in verschiedenen Lagen am Roche de Vergisson geerntet und ist nach kleinen sternförmigen Fossilien benannt, die dort vorkommen. Er wird in *demi-muids* ausgebaut und hat Frische und Lebendigkeit.

Mit dem Jahrgang 2020 sind die besten Weinberge in Pouilly-Fuissé zu *Premiers Crus* klassifiziert worden. Pflicht werden damit unter anderem noch geringere Erträge und längerer Ausbau. 14 Jahre Arbeit der Komitees und Winzer gingen dem voraus - ein echter Kraftakt in Burgund. Auch Sur la Roche und La Maréchaude wurden erwartungsgemäß zu *Premiers Crus* klassifiziert.

□ 21/22 Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru La Maréchaude 39,80

La Maréchaude - seit 2014 im Portfolio der Familie Saumaize - liegt am Berg unterhalb von Sur la Roche, südwärts, auf eisenhaltigem Kalkgestein, steil fast wie an der Mosel. Auch dieses ist ein ganz großartiges Terroir. Die Weine sind, tiefgründig und langlebig mit vielschichtigen Aromen und reicher Mineralität.

□ 2022 Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru Sur la Roche 39,80

Die kostbare Pouilly-Fuissé-Lage Sur la Roche befindet sich auf dem "Schwanzstück" des Roche de Vergisson, auf der südöstlichen Kuppe, in dieser Höhe lichtdurchflutet und von mediterranem Klima verwöhnt. Deshalb setzt die Reife relativ früh ein. Die Reben stehen auf kargem, mergeligem Boden mit vielen Kalksteintrümmern. Das führt zu mineralischen, fülligen und, komplexen Weinen. Sie zeigen ein Spiel aus Dichte, Finesse und Eleganz.

Das Dorf Vergisson mit einem Teil seiner Weinberge unterhalb des bizarren Roche du Vergisson.



Burgund: Mâconnais + Beaujolais

★ bio ★ biodynamisch (in Anwartschaft)

Domaine Chardigny Leynes

90 Chemin du creux du Vy, 71570 Leynes, Frankreich



Heimat der Domaine Chardigny ist das südlichste Mâconnais. Die Grenzen zwischen Burgund und Beaujolais gehen hier ineinander über, genaue genommen verschwimmen sie. Grund ist die Grenzziehung zwischen den politischen Verwaltungsbezirken und davon abweichende Herkunftsbestimmungen der *Appellation Contrôlée*. Während im Beaujolais, im begehrten und raren Cru Saint-Amour, die (kaum hergestellten) Weißweine aus Chardonnay Saint-Véran heißen, dürfen die im nördlichen Mâconnais aus Gamay gekelterten Rotweine Beaujolais genannt werden. Verrückte Welt, allerdings in einer wunderschönen Landschaft, immerhin!

Seit über 200 Jahren ist die Domaine Chardigny im Familienbesitz, auch wenn sie nicht immer als selbstvermarktendes Weingut betrieben wurde. Heute bietet sie allen Familienmitgliedern ein Zuhause. *Jean-Michel Chardigny* ist das Familienoberhaupt. Zwar hat er sich zusammen mit seiner Frau *Cathérine* inzwischen aufs Altenteil begeben, in Wirklichkeit ist er aber im Weingut omnipräsent, unterstützt seine Söhne, die den Betrieb inzwischen übernommen haben, und hält die Fäden zusammen. Für viele Jahre hat er ein Unternehmen geleitet, das für fremde Weingüter die Flaschenabfüllung mobil erledigt hat, viele große Namen inklusive. Das eigene Weingut lief nebenher, die Trauben wurden an die örtliche Genossenschaft abgeliefert, ein Teil der Rebfläche war verpachtet. 1995 beschlossen Jean-Michel und Cathérine, das zu ändern und ihre Weinberge selber zu bewirtschaften. Der Grundstein für ein funktionierendes Weingut war gelegt.



Blick über Saint-Véran Les Cornillaux auf das Tal von Leynes.

Die Domaine besaß damals 7,5 ha. Durch Zukäufe und Neuanpflanzungen seit 2013 verfügt sie heute über gut 20 ha. Das ist in der Region nicht wenig für ein privates Weingut, aber es sind auch einige hungrige Mäuler zu stopfen, so daß diese Betriebsgröße notwendig ist. 8 ha zählen zur Appellation Saint-Véran (im Mâconnais), 6 ha zum Beaujolais-Cru Saint-Amour, und je 3 im "Grenzland" sind Bourgogne mit Pinot-Noir- und Chardonnay-Reben sowie Beaujolais-Villages, der hier mit dem Ortsnamen versehen wird und somit Beaujolais-Leynes heißt - und im Mâconnais geerntet wird. In den letzten Jahren kehrten die drei Söhne von ihren Lehr- und Reisejahren nach Hause zurück. Zuerst der älteste, *Pierre-Maxime*, der sich auf der Domaine heute vor allem um Verkauf und Verwaltung kümmert. Dann kam *Victor-Emmanuel*, der Önologe, von seinen Ausbildungsreisen heim und übernahm die Verantwortung für Weinberge und -keller. Der Jüngste, *Jean-Baptiste*, war lange verantwortlich für den Außenbetrieb eines berühmten Weingutes mit biodynamischer Arbeitsweise im Mâconnais. Jetzt teilt er sich die Arbeit mit Victor-Emmanuel - und hat die Brüder mit dem biodynamischen Gedanken infiziert. Die Domaine wird nämlich schon länger biologisch bewirtschaftet und ist seit 2015 zertifiziert. Nun hat auch die Biodynamie Einzug gehalten. Es gibt nur noch eine Miniparzelle, die "nur" biologisch bewirtschaftet wird. Auf dieser will man die Unterschiede studieren.

Bereits seit fünf Jahren lebt der kräftige und ungestüme Kaltblüter *Titan* auf dem Weingut; allerdings wird seine Arbeitskraft erst seit zwei Jahren in den Reben genutzt, seit Jean-Baptiste auf das Gut zurückgekehrt ist. Seine Frau hat die Betreuung des Pferdes übernommen, sie trainiert und arbeitet mit Titan. Inzwischen ist er für die Bodenpflege in einigen Parzellen verantwortlich. Die erkennt man gut an den hinterlassenen Hufspuren. In Zukunft soll er auf weiteren Rebgrundstücken die Traktoren ersetzen.



Titan arbeitet häufig in den Reben - die Umsetzung des biodynamischen Gedankens auf dem Weingut.

Die Weinberge der Domaine stehen auf zwei verschiedenen Bodentypen, die im burgundisch-beaujolais Grenzland ineinander übergehen. In den Weinbergen von Leynes herrscht Kalkstein mit mergelig-lehmigen Auflagen vor, überwiegend mit einem großen Anteil an Kiesel. Kleine Zungen dieses Bodens reichen bis ins nördliche Beaujolais und somit auch nach Saint-Amour. Auf diesen Böden werden Weißweine ausschließlich aus Chardonnay erzeugt.

Das nördliche Beaujolais mit seinen berühmten Crus - den Weinbergslagen, die nicht mit einer allgemeinen Appellation, sondern allein den Ortsnamen ihrer Herkunft bezeichnet werden - liegt auf einem mächtigen Granitsockel. Die aufliegenden Böden sind ziemlich unterschiedlich, auch innerhalb der Dörfer selber. So ist es auch in Saint-Amour. Die Rebgrundstücke der Chardignys liegen im Osten des Ortes. Dort gibt es Tonschiefer, angetragenes Gebirgsgeröll und sandige Granitverwitterungen.



Herbstabend über der Saint-Amour-Lage À la Folie.

Die granitischen Böden reichen mit einigen Ausläufern bis ins Mâconnais, wo dann auch entsprechend Gamay angebaut und der Wein als Beaujolais bezeichnet wird. Gamay ist die einzige Rebsorte für roten Beaujolais. Sie zeichnet sich durch intensive, angenehme Fruchtigkeit mit Kopfnoten von Kirsche aus, ist dezent in der Säure und mild im Tannin. In den letzten zwanzig Jahren haben es die Winzer im Beaujolais gelernt, ihr köstliche Weine mit wunderbarer Struktur zu entlocken. (11/22)

Fortsetzung und Weine siehe folgende Seite

Domaine Chardigny Leynes

Die Rotweine aus Saint-Amour können delikats und lebhaft sein, dazu zeigen sie eine saftige Frucht und gute Komplexität - einen Winzer mit unbedingtem Qualitätswillen vorausgesetzt. Nach meinen Erfahrungen sind sie aber oft oberflächlich. Der Grund ist der: die Vermarktung ist des Namens wegen einfach. Zum Beispiel sind Saint-Amour-Weine in ganz Frankreich zum Sankt-Valentinstag besonders begehrt - Wein statt Blumen. Auch die Gastronomie setzt sie dann gerne auf die Karte. Zudem ist die Appellation sehr klein, die Produktion zwangsläufig gering. Nur 315 ha stehen unter Reben. Das gesamte Beaujolais hat rund 13.500 ha Rebfläche, die 10 Cru-Appellationen im Norden des Gebietes bedecken davon etwa 5.700 ha.

Ich hätte immer schon gerne einen Saint-Amour im Portfolio gehabt, habe im Laufe der Zeit viele Weine von dort verkostet, bin oft da gewesen. Inzwischen hatte ich die Hoffnung aufgegeben, bis ich auf die Domaine Chardigny gestoßen bin. Deren Weine haben mich auf Anhieb begeistert, denn von ihnen habe ich ausdrucksstarke, dichte, komplexe Weine mit wunderbaren Aromastrukturen, voller Frische und anmutiger Ausgewogenheit verkostet!

Geerntet wird auf der Domaine von Hand, die Gärung der Weine verläuft je nach Herkunft und gewünschtem Stil unterschiedlich, aber spontan mit den eigenen Hefen, und ausgebaut wird im Edelstahl, in *pièces*, den burgundischen Barriques, und Tonneaux, die 600 Liter fassen. Es gibt zwei unterschiedliche Keller; allerdings fühlen sich die Brüder benegt und hätten gerne etwas mehr Platz. Man wird sehen, welche Lösung es dafür gibt.



Die Familie Chardigny hat den Namen ihrer Beaujolais-Parzelle in Leynes von 'La Croix des Batailles' entlehnt, dem 'Kreuz der Schlachten', das so heißt, obwohl hier nie eine Schlacht stattgefunden hat. Das Bild habe ich aus Chardignys Weingarten mit Blick auf den 'Hausberg' von Leynes, Le Bois de Fée, aufgenommen.

■ 2021 Beaujolais-Leynes La Croix des Batailles 14,25

Südlich von Leynes besitzen die Chardignys einen Weingarten mit Gamay-Reben, die im Gobelet-System erzogen werden. Das sind kleine Buschreben, die nahe am Boden gedeihen (ihre Gamays in Saint-Amour werden im Drahtrahmen erzogen, dem sogenannten Guyot-System, das ein wenig an Spalierobst erinnert). Eine Granitzunge mit stark lehmiger Auflage reicht bis zu diesem Rebgelände, das 'La Croix des Batailles' heißt. Der Wein wird im typischen beaujolais Stil vergoren, das heißt mit der *macération carbonique*. Dabei werden die ganzen, unversehrten Trauben in ein verschlossenes Gebinde gegeben, wo die Gärung in den Beeren einsetzt. Nach einigen Tagen werden die Trauben gemischt und gären auf der Maische zu Ende. Der Wein wird dann im Edelstahl ausgebaut. So entsteht ein lebhafter Roter mit viel schöner Beeren- und Kirschfrucht und einer aparten, zarten Würze.

■ 2021 Saint-Amour À la Folie 17,80

■ 2021 Saint-Amour Clos du Chapitre 18,50

Die Reben in den beiden Saint-Amour-Lagen der Chardignys stehen im Osten der Appellation, am Weiler Le-Plâtre-Durand. Dort liegen auf dem Granit Tonschiefer, angetragenes Gebirgsgeröll und sandige Granitverwitterungen. Beide Lagen haben einen hohen Kieselan-

teil; sie grenzen aneinander. Clos du Chapitre mit kraftvoll-würzigen Weinen liegt auf dem Plateau. Von hier aus geht der Blick über viele beaujolais Kirchtürme bis nach Lyon. Ein Teil der Trauben wird nicht entrappt, um dem Wein Struktur zu geben. Das Lesegut wird drei Tage kaltmazeriert, um Frucht zu extrahieren, und dann klassisch maischevergoren. Danach reift der Wein ein Jahr in Tonneaux, ein kleiner Anteil wird auch im Edelstahl ausgebaut, um die Frucht noch mehr herauszuarbeiten. Clos du Chapitre ist ein dunkelbeeriger Wein, auch Kirsche finden wir im Aroma, er ist gehaltvoll und nachhaltig, mit saftiger Würze.

À la Folie schließt sich nach Süden mit sanftem Gefälle an. Durch die unterschiedliche Verarbeitung entsteht hier ein anderer Weintyp als in der Nachbarlage. Er wird nämlich wieder nach beaujolais Art vergoren mittels der Kohlesäuregärung, der *macération carbonique*. Nach der Gärung reift auch er ein Jahr in Holzfässern, und zwar in den kleinen *pièces*. À la Folie ist ein lebhafterer Typ, er wirkt elegant, auch schlank, ist komplex und doch filigran. Auch bei ihm - und darin ähnelt er dem Clos du Chapitre - finden wir schöne Noten von dunklen Beeren und reifen Kirschen.

□ 2021 Bourgogne Chardonnay 15,50

Die Chardignys kelttern einen Bourgogne Blanc aus Chardonnay aus Reben in Leynes. Der wird im Edelstahl ausgebaut. Trotzdem gibt er sich burgundisch-komplex, zeigt das Profil seiner mâconnais Herkunft. Dazu glänzt er mit saftiger Frucht mit aparten Noten von gelben Früchten. Das ganze Geschmacksensemble wird von einer schönen, klaren Rasse vervollständigt.

□ 2022 Saint-Véran Les Cornillaux 21,50

□ 2021 Saint-Véran Les Cornillaux 20,80

In den Saint-Véran-Weinbergen steht natürlich ebenfalls Chardonnay, auf zwei Lagen nördlich von Leynes verteilt: Les Cornillaux und Au Bois de Fée. Die beiden liegen am Westabhang des 417 m-Hügels Le Bois de Fée. Auf dem Kalkfels im Untergrund liegt mergeliger Boden auf, der reichlich mit *cailloux* durchsetzt ist. Das sind die Steine, die zerborsten aus dem Untergrund aufsteigen, also nicht von den Flüssen herangetragen wurden wie die *galets roulés*.

Les Cornillaux wird für rund ein Jahr in einem Mix von Fässern ausgebaut, er reift nämlich auf der Feinhefe teils in Tonneaux, teils in Barriques, außerdem zu einem kleinen Teil im Edelstahl. Der Wein ist schlank und elegant, das Holz hervorragend integriert, die Kraft gut in der Mineralität verpackt, und die Frucht zeigt schöne Aromen von weißen Früchten wie Pfirsich und Birne.

□ 2019 Saint-Véran -Macération- aus

Der Saint-Véran -Macération- ist ein Chardonnay, der zwei Wochen auf den Schalen vergoren wurde wie ein Rotwein. Dementsprechend hat er etwas Tannin, auch viel Würze, Finesse und Charakter. Weder Rebsorten- noch Appellationstypus gehen verloren, aber man muß sich auf diese Art des Ausbaus auch einlassen. Dann kommt man drauf, daß dieser Stil durchaus "einfach" zu genießen ist.



An einem klaren Spätherbstabend geht der Blick über Saint-Amour bis zur Alpenkette Massif de l'Oisans mit dem 4101 m hohen Ecrins.

Domaine des Moriers Lancié

95, rue de la Merlatière, 69220 Lancié, Frankreich



Weil die Gamay-Traube nirgendwo anders einen so intensiven Ausdruck hat wie im Beaujolais, und weil ihn das fasziniert, hat François de Nicolay 2018 die Domaine des Moriers übernommen. Man kennt ihn als Winzer auf der Domaine Chandon de Briailles in Savigny-lès-Beaune an der Côte de Beaune. In Lancié tritt er persönlich nicht in Erscheinung, denn er hat dort mit Arnaud Combier einen umsichtigen Statthalter. Arnaud kommt die Erfahrung aus seinen früheren Projekten im Languedoc und Mâconnais jetzt im nördlichen Beaujolais zugute.

Das Weingut besitzt Weinberge in Lancié, Chiroubles, Morgon, Fleurie und Moulin à Vent. Die Terroirs sind alle sehr gut, aber Arnaud sagte mir, die Böden seien quasi tot gewesen, als sie die Domaine übernommen haben. Sofort wurde die Bewirtschaftung auf biologische umgestellt. Das hat schnell Früchte getragen, denn die Böden begannen sich bald zu erholen. Der nächste Schritt ist die Einführung der Biodynamie, wie es auch auf Chandon de Briailles gehandhabt wird.

François und Arnaud sind sich einig, daß diese Maßnahmen die Voraussetzung für lebendige Böden bilden. Um die zu schonen, lebt Prosper auf dem Hof, ein stattliches und freundliches Arbeitspferd der Rasse Percheron Gris, das bei den Arbeiten in den Reben hilft. Es gibt übrigens nur rote Trauben in den Weinbergen von Moriers. Dementsprechend entstehen alle Weine aus einer Rebsorte, der Gamay, die einzig für roten Beaujolais zugelassen ist. Sie bringt eine reiche Frucht, meist mit schönen Kopfnoten von Kirsche, ist aber angenehm dezent in Tannin und Säure.

Daß auf dem Gut von Hand geerntet wird, ist selbstverständlich. Es geht auch gar nicht anders, da die ganzen, unversehrten Trauben zunächst bis zu zwei Wochen mit der *macération carbonique* in verschlossenen *cuves* gären, der im Beaujolais üblichen Kohlendioxidgärung. Dabei handelt es sich strenggenommen nicht um eine Gärung, weil nicht Hefen den Zucker in Alkohol und Kohlensäure vergären. Es ist eine intrazelluläre "Gärung" durch traubeneigene Enzyme, bei der neben Alkohol und Kohlensäure auch eine Reihe von Aromastoffen gebildet werden, die die Frucht der Gamay-Trauben noch hervorheben.

Nach zwei Wochen wird der Saft abgepreßt. Dafür verfügt das Gut über zwei besonders schonende Vertikalkeltern. Die Weine gären zu Ende und reifen eine Zeit lang in gebrauchten burgundischen *pièces* mit 228 Liter Inhalt. Arnaud sagt, daß es für das Verweilen im Holz kein allgemeines Rezept gebe, wenn es an der Zeit ist, reifen die Weine in *cuves* zu Ende. Sie werden erst bei der Abfüllung leicht geschwefelt, um Oxydationsschutz mit auf den Weg zu geben.



Weil das Dorf auf dem Plateau liegt, vermutet man nicht, daß die meisten Weinberge von Chiroubles steil sind.

Chiroubles verfügt über die höchstgelegenen Weinberge des Beaujolais, sie liegen überwiegend auf steilen Hügeln, fast rein auf rosa Granit. Wo das Gelände flacher ist und die Erosionen liegen bleiben, finden sich dessen sandige Verwitterungen. Man sagt den Weinen

aus Chiroubles nach, daß sie elegant und "feminin" seien. Auf jeden Fall sind sie fein, haben eine intensive Frucht und sind sehr charmant. Der von Moriers zeigt schöne Noten von roten Beeren und reifen Herzkirschen.



Nicht immer ist die Landschaft genau so spektakulär wie das Terroir, wie zum Beispiel hier im Morgon Les Charmes.

Morgon ist flächenmäßig der größte unter den Crus (klassifizierten Lagen) des Beaujolais'. Die Böden bestehen aus blauem Vulkangestein, Granit und verwittertem Tonschiefer. Die Weine sind kraftvoll und großzügig und zeigen ein feines, delikates Tannin. Man sagte ihnen früher eine eigene Aromenote nach, die man tatsächlich als "morgonnieren" (französisch *morgonner*) beschrieb. Auf jeden Fall sind die Morgons besonders langlebig. Das *lieu-dit* (was man mit Lage übersetzen kann) Les Charmes ist eine besonders gute Herkunft im Westen der Appellation, auf mehr oder weniger stark verwittertem Granit. Der Wein hat viel Länge und eine gute Struktur, und in den Aromen zeigt er neben der roten auch viel dunkle Frucht wie Waldbeere und etwas schwarze Johannisbeere.



Es gibt kein Dorf namens Moulin à Vent, wohl aber die Windmühle.

Ein Dorf Moulin à Vent gibt es nicht. Die Appellation ist nach einer Windmühle aus dem 15. Jahrhundert benannt und liegt auf Grund und Boden der beiden Gemeinden Chénas im Département Rhône und Romanèche-Thorins im Département Saône-et-Loire. Auf dem Granitsockel liegt in dieser Gegend rötlicher Sand mit einem hohem Mangengehalt auf. Das *lieu-dit* 'En Brennay' befindet sich im Südwesten der Appellation. Der Wein ist bei aller Kraft ein absoluter Charmeur mit seidiger Fülle und eleganter Rasse. Er hat auch einen guten Körper und feines Tannin. In der Frucht finden wir burgundisch anmutende Noten wie Erd- und Himbeeren, dazu reife Brombeeren und eine sehr aparte Würze. (3/23)

■	2020 Chiroubles	17,20
■	2020 Morgon Les Charmes	21,00
■	2020 Moulin à Vent En Brennay	28,80

Domaine de la Madone Le Perréon

Le Bourg, 69460 Le Perréon, Frankreich



Jean Bererd und seine Söhne Bruno, Olivier und Frédéric sind Winzer in Le Perréon, dem Nachbardorf von Vaux-en-Beaujolais, dem Gabriel Chevallier als "Clochemerle" in seinem gleichnamigen Roman ein Denkmal setzte: es ging um den Bau einer öffentlichen Bedürfnisanstalt gegenüber der Kirche, und die Charaktere der Dorfbewohner werden auf's Köstlichste beschrieben! Nun wieder Le Perréon: die 25-ha-Domaine ist die älteste im Dorf. Die Familie Bererd bewirtschaftet sie bereits seit dem 16. Jahrhundert.

Hier, im nördlichen Beaujolais, in der Nähe der Cru-Lagen, bestehen die Böden überwiegend aus Granit. Wenn man mit Bruno durch die Weinberge geht, ist man erstaunt, wie steil die Hügel hier sind! Die Weinberge der Bererds, zu etwa 90% auf Granit, der Rest auf schiefriem Untergrund, sind von Südost über Süden nach Südwest ausgerichtet. Die Bererds arbeiten mit moderner Drahtrahmen-Erziehung ihrer Reben, um die Laubwand perfekt kontrollieren zu können. Ältere Reben werden noch im sogenannten

gobelet erzogen. Diese Reben wachsen in kleinen Büschen. Die Erziehungsform sieht man noch häufig im Beaujolais. An der südlichen Rhône, im Languedoc und Roussillon ist sie die Standardform der Rebkultur.

Das Beaujolais ist die Heimat der roten Gamay-Traube, richtiger gesagt der Gamay noir à jus blanc. Wo Beaujolais (oder einer der Cru-Namen) draufsteht, ist grundsätzlich Gamay drin. Daß sie eine herrlich ausdrucksstarke Kirschrucht hat und über wenig Säure und Tannin verfügt, hat in früheren Zeiten zu einem Image-Verlust geführt: diese Eigenschaften verleiteten dazu, die Weine schnell zu vergären und sie sofort auf den Markt zu bringen. Der "Beaujolais Primeur" war geboren. Leider verbargen sich dahinter teils unsägliche Weine - und der Ruf des Beaujolais' war ruiniert.

Schon lange aber produziert man sehr, sehr gute Weine im Beaujolais! Die jüngere Winzergeneration hat dazu das Ihre beigetragen. Man weiß hier ebenso gut wie anderswo, daß eine sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge den Grundstein zu guten Weinen legt: Boden- und Laubarbeiten, unter Umständen Begrünung der Rebzeilen, eine gezielte Ernte, je nach Jahrgang auch mit mehreren Lese durchgängen. Natürlich ist das arbeits- und auch kostenintensiv, aber es führt kein Weg daran vorbei, wenn das Produkt am Ende gut sein soll. Ist dann perfektes Lesegut eingebracht, sind im Keller die entscheidenden Faktoren Sorgfalt und Zeit.

Bruno Bererd strebt vollreifes Lesegut an. Bei der Ernte wird hoher Personalaufwand betrieben. Auf vier Lesehelfer kommt ein Sortierer. Die erste Selektion des Lesegutes findet bereits im Weinberg statt, eine zweite Kontrolle erfolgt auf dem Sortiertisch in der Kellerei. Bei der Vorlese werden frühreife Trauben geborgen und unreife herausgeschnitten.

Für die Hauptlese treten rund 40 Helfer an, die meisten aus dem Dorf. Nach etwa zwei Wochen ist der Lohn der Arbeit im Keller eingebracht. Je nach Jahrgang werden 80 bis 100% der roten Trauben entrappt, die restlichen Rappen (Stielgerüste) werden benötigt, um eine sanfte Tanninstruktur zu erhalten. Die *cuvaison* dauert etwa zwei Wochen, um ein Maximum an Frucht zu extrahieren. Während dieser Zeit wird einmal täglich kurz Most über den Tresterhut gepumpt (*méthode remontage*), damit er nicht trocken wird. Die früher im Beaujolais weit verbreitete Kohlensäuregärung gibt es auf La Madone nicht, sondern grundsätzlich die klassische Maischegärung. Bei der Kohlensäuregärung (*macération carbonique*) findet die

Gärung innerhalb der Zellen der unverletzten Beeren statt; sie ergibt einen fruchtigen Weintyp.

Der 'normale' Beaujolais Villages reift bei den Bererds in *cuves*. Es ist ein Wein mit üppiger Kirschrucht. Naturgemäß ist er sehr zurückhaltend in Säure und Tannin, aber er zeigt eine gute Dichte und Struktur - das ist Bruno sehr, sehr wichtig! -, und, wie es sich für einen guten Beaujolais gehört, schmeckt er schon in der Jugend wunderbar. Für die Weine der Domaine de la Madone gilt allerdings auch, daß sie hervorragend altern können, was man beim Beaujolais ja nicht unbedingt erwartet!



Von der Madonnenfigur auf dem Granithügel entlehnte die Domaine de la Madone ihren Namen. Top-Terroir, aber die steilen Lagen erfordern auch viel Handarbeit in den Reben.

Ein Teil der Ernte aus sehr alten Rebstöcken wird selektiert und reift etwa ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern, ein großer Teil davon mehrfach benutzt, etwa 15% neu. Dieser Wein 'Élevé en fûts de chêne' ist mehr auf Tiefe denn auf Frucht, auf Eleganz und vor allem Struktur ausgelegt - Burgund läßt hier ganz eindeutig grüßen!

Auch der Beaujolais-Villages Blanc wird ein Jahr im Holzfaß ausgebaut. Er wird rein aus Chardonnay gekeltert (sonst dürfte er den Namen nicht tragen), der zweiten Rebsorte im Hause Bererd. Natürlich erinnert der Wein an seine Cousins im Norden, von der Côte de Beaune und aus dem Mâconnais, und das will Bruno ja auch. Der Granitboden gibt ihm eine schöne Rasse (und erinnert damit natürlich auch ein wenig an die nördliche Rhône). Es ist ein kräftiger Wein mit Noten von Aprikosen und Nüssen, dem ein bißchen Reife auf jeden Fall guttut. Nur etwa 2% der Rebfläche im Beaujolais ergibt Weißwein, er ist also selten.

Zu den roten Beaujolais' genießt man traditionell Wurstwaren, aber auch helles Fleisch und Ziegenkäse sind hervorragende Begleiter. Insbesondere der Wein aus dem Holzfaß ist ein idealer Begleiter zu einem guten Lammgericht oder einem saftigen Braten vom Bio-Schwein. Der Beaujolais Blanc verträgt sich gut mit Geflügel, Fisch und Schalentieren aus dem Meer. (11/21)

□	2022 Beaujolais-Villages Blanc	12,50
■	2022 Beaujolais-Le Perréon 'Tradition'	9,90
■	2022 Beaujolais-Le Perréon 'Cuvée Fûts de chêne'	13,50

Le Perréon am Fuße seiner Granit-Weinberge.



Domaine Vendome Larnage

1285 Chemin des Coulares, 26600 Larnage, Frankreich



Die Familie Roudier betreibt seit vielen Generationen in der Gegend von Tain-l'Hermitage Landwirtschaft. Es ist *Romain Roudier* zu verdanken, daß heute auch ein Weingut dazugehört.

Die Tradition der Familie wird nicht vernachlässigt, auf mehr als 20 ha kultivieren Romain und seine Frau *Céline* bei Larnage weiterhin Aprikosen und Kirschen, neuerdings kamen auch Lavendel und Trüffel dazu. 2010 begann Romain nach dem Weinbaustudium, das Weingut aufzubauen. Immerhin befindet man sich ja im Herzen der Appellation Crozes-Hermitage mit besten Weinbergslagen ringsherum. Ein erster Weinberg wurde auf einem Grundstück bepflanzt, das schon 1928 mit dem Namen "Vendome" im Kataster eingetragen war. Somit hatte die Domaine gleich ihren Namen. Nach und nach konnten die Roudiers neue Weinberge erwerben, und heute verfügt das Gut über 15 ha Rebland. Für Romain ist die hohe Qualität der Böden in seinen Weinbergen das Allerwichtigste. Der Besitz liegt zu großen Teilen

in der Appellation Crozes-Hermitage, einige Lagen gehören zur geschützten Ursprungsbezeichnung Collines Rhodaniennes, und 2021 konnten die Roudiers eine kleine Parzelle in der mythischen Appellation Cornas erwerben.

In den Gründertagen war man zwar schon gut gerüstet für die Arbeit im Weinberg. Aber was die Kellerei anging, mußte noch vieles improvisiert werden. Auch mußten Freunde mit ihren Kapazitäten aushelfen. Das änderte sich, als 2020 die neue Kellerei bezogen werden konnte. Für die war alles minutiös geplant worden, so daß alle Abläufe perfekt ineinandergreifen können. Die Anlieferung des Lesegutes erfolgt oben, ab da arbeitet man mittels Schwerkraft. Für die Weißweine gibt es modernste temperaturgesteuerte Edelstahl tanks, für die Roten Beton *cuves*, deren Temperatur ebenfalls regulierbar ist, und auch einige 500-Liter-*tonneaux* sind im Einsatz. Heutzutage geht es anders herum, Romain hilft bisweilen Freunden aus, indem er Weine für sie ausbaut. Für die Weinbergsarbeit im Sommer und die Ernte im Herbst stehen dem Weingut etwa zehn saisonale Mitarbeiter zur Verfügung.

Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer um die Stadt Tain-l'Hermitage herum. Die Appellation gilt für Rote ausschließlich aus Syrah und für Weißweine, die aus Marsanne und Roussanne gekel-

tert werden. Diese drei Rebsorten stehen auch in den Weinbergen der Domaine. Als vierte Sorte hat Romain darüber hinaus etwas weißen Viognier angepflanzt. 60% der Weine sind rot, 40% weiß. Übrigens sagt man den Weinen von Crozes-Hermitage nach, sie seien "Prêt-à-Porter", was eigentlich heißen müßte "Prêt-à-Boire". Gemeint ist damit, daß sie angenehmen Genuß bereiten und schon in der Jugend zugänglich sind im Gegensatz zu manch anderen der umliegenden Appellationen, deren Weine erst ein paar Jahre zum Reifen im Keller verschwinden müssen.

Die Weine werden auf der Domaine weitestgehend von Hand geerntet. Die roten Trauben werden abgebeert und klassisch maischevergoren. Alle Weine werden nach Parzellen getrennt vergoren und ausgebaut, dafür ist der Keller bewußt mit kleineren und flexiblen Gebindeeinheiten ausgestattet. Das Gut ist seit 2021 biozertifiziert. (06/24)



Die Domaine liegt versteckt in einer Geländefalte. Man erkennt die Vielseitigkeit der Landschaft. Neben den Reben wächst Getreide, in der Ferne sind die Ausläufer der Alpen zu sehen.

Weine siehe folgende Seite

Das sind die ersten Reben, die auf der Domaine 2010 gepflanzt wurden. Der Boden besteht aus sandigem Löß. Man sieht, daß das Wetter bei meinem Besuch sehr zu wünschen übrig ließ...



Ein anderer Blick in den Weingarten vom linken Foto. Syrah wir immer am Drahtrahmen erzogen, weil die Fruchtruten leicht abbrechen, vor allem bei starkem Wind.



Domaine Vendome Larnage

□ 2023 'Le Puits des Mejeans' Viognier 14,50

Die Reben wurden bald nach der Gründung des Gutes gepflanzt. Das Rebgrundstück liegt außerhalb der Appellation Crozes-Hermitage, in der Viognier aber sowieso nicht zugelassen ist. Der Boden hier ist perfekt für die Rebsorte geeignet. Er entsteht durch die Verwitterung von Granit, vor allem von Kaolin, seinem Hauptmineral, zu sandigem Lehm, der hier *gore* genannt wird. Er ähnelt damit demjenigen in Saint Joseph (wo aber Roussanne kultiviert wird) und den großen Viognier-Terroirs an der nördlichen Rhône. Der Wein wurde im Edelstahl ausgebaut, die malolaktische Gärung zugunsten der Frische verhindert. Er ist schlank und elegant, mit feiner Rasse und schönen Noten von gelben Früchten wie Aprikose und auch Mandeln. Der Name kommt übrigens von einem Brunnen, den die Großmutter graben ließ, um im Viertel Mejeans bei Larnage ihr Gehöft mit Wasser zu versorgen.

□ 2022 Crozes-Hermitage 'Les Bruclas' 21,20

Aus 70% Marsanne und 30% Roussanne, die im nördlichen Teil der Appellation stehen und auf sandigem Lößboden mit geringen Anteilen von Granitverwitterungen wachsen. Die Trauben stammen aus den Lagen Les Pinets in Crozes-Hermitage und L'Homme in Larnage. Sie wurden vor dem Pressen abgebeert, der Wein hat die malolaktische Gärung durchlaufen und reifte neun Monate auf der Feinhefe. Der größte Teil wurde im Edelstahl ausgebaut, nur 10% in einem *demi-muid*. Die Marsanne steuert Komplexität und Fülle bei, die Roussanne Eleganz und Finesse. Der Wein hat eine schöne Frische, ist gleichzeitig cremig und zeigt Noten von reifem Pfirsich, saftiger Melone und auch frischen Blüten.

Steile Weinberge in Cornas, vom Dorfrand aus betrachtet. Die Terrassen der Familie Roudier liegen noch höher hinter dem Hügel.



Regennasse Syrahreben auf dem Terroir Chaux.



■ 2022 'Terre des Chaux' Syrah 15,30

Nah an der Domaine wurde vor wenigen Jahren eine Parzelle mit Syrah bepflanzt, die 2021 ihren ersten Ertrag brachte. Zwar liegt dieses Rebgrundstück außerhalb der Appellation und der Wein darf nicht Crozes-Hermitage heißen, aber das Terroir - sandiger Löß - ist sehr gut und erbringt einen frisch-fruchtigen Wein. Das Plateau, wo der Weingarten liegt, heißt übrigens Chaux und neigt sich leicht nach Tain hin. Der Wein reifte nach der klassischen Maischegärung zehn Monate in Beton *cuves*. Er zeigt eine kecke, komplexe Frucht nach kleinen roten Beeren und saftigen dunklen Kirschen.

■ 2022 Crozes-Hermitage 'Les Coulares' 21,20

Der überwiegende Teil der Reben für diesen Wein wächst in der Lage Les Coulares in Larnage nördlich der Domaine, der Rest in Les Châssis Est im benachbarten Mercurol. Die Böden bestehen aus altem Schwemmland der Rhône: kalkreicher Lehm, teils eisenhaltig, und mit vielen *galets roulés* bedeckt, auch ein wenig Löß mit Granitverwitterungen. Die Syrahreben sind über 40 Jahre alt. Vinifikation und Ausbau gleichen dem 'Terre des Chaux': auch dieser Wein reifte nach der klassischen Maischegärung zehn Monate in Beton *cuves*. Die klare Frucht ist komplex und saftig, mit schöner Frische, die Aromen zeigen reife Kirsche, auch etwas Waldbeere und im Finale eine feine Würze.

■ 2021 Cornas 'Baryte' 43,00

2021 konnte die Familie Roudier diese Parzelle in der mythischen Appellation Cornas von einem Winzer übernehmen, der in Rente ging. Cornas ähnelt einem Amphitheater mit steilen Rängen mit Blick auf die Rhône. Das "Cru" liegt an deren rechtem Ufer und umfaßt nur 160 ha. Es darf ausschließlich Syrah angebaut werden. Der terrassierte Weinberg der Roudiers liegt mit 400 m Höhe im Gewann Chaban auf der höchsten Stelle. Der Boden besteht aus Granit mit reichen Einschlüssen des Minerals Baryt. Dieses kristallisiert in der Form kleiner Barren und ist von Granit umschlossen. Die Syrah-Reben sind alle über 80 Jahre alt. Die Trauben wurden abgebeert und über vier Wochen in Edelstahl auf der Maische vergoren. Danach reifte der Wein 21 Monate im Edelstahl. Das ist für einen mächtigen Wein dieser Klasse erstaunlich, hat aber seinen Grund. Der 2021er Jahrgang ist für das Rhônetal untypisch. Frost im Frühjahr, Hagel im Frühsommer und immer wieder Regen hielt die Winzer in Atem. Das bedeutete viel Laubarbeit. Die kühlen Temperaturen schützten vor Pilzkrankheiten, verlangsamt aber die Traubenreife. Dann setzte endlich gutes Herbstwetter ein, das die Trauben langsam zu einer sehr späten, aber guten Reife führte. Am Ende konnte nur wenig, aber perfekt gesundes Lesegut geborgen werden. Man spricht davon, daß es ein Jahrgang wie in den 1990ern ist, bevor die heißen Jahre mit üppigen Weinen begannen. So ist auch Romaines Cornas leicht, aber voller Finesse und Eleganz, mit guter Struktur und viel Frische. Der Ausbau im Eichenholz hätte die Finesse überlagert. Deshalb war Romaines Entscheidung richtig, den Wein nicht im Holz auszubauen. Wir finden in den Aromen frische Kräuter wie Thymian und Minze, dazu rote Früchte und reife dunkle Kirschen. Ein ausgewogener und betont eleganter Wein. Tatsächlich wird der 2022er Cornas im Eichenholz ausgebaut, in 500-Liter-*tonneaux*. In denen muß er aber noch lange reifen.

Reblandschaft bei Crozes-Hermitage.



Domaine de l'Obrieu Visan

850 chemin des Gleyze, 84820 Visan, Frankreich



Nördliche Provence, die Gassen des Dörfchens Visan verlaufen rund um die mittelalterliche Burg. Von der äußeren "Ringstraße" geht östlich ein Sträßchen ab, das durch Weinberge und Garrigue führt. Bald gleicht die Piste mehr einem Waldweg. Nach rund 3 km endet er: ich bin auf der Domaine de l'Obrieu angekommen. Es ist ein stilles Tal, in dem ich jetzt mit *Jean-Yves* und *Cécile Perez* stehe. Rundum wechseln sich kleine Waldstücke und Rebflächen am Hang ab. Wir sind auf über 300 m Höhe und der Mistral bläst. Der Großvater von Jean-Yves erwarb das Besitztum vor gut vierzig Jahren. Es gab zwar das Gebäude, aber nur 6 der 28 ha waren mit Rebstöcken besetzt: der als verschroben bekannte Besitzer war kein Winzer, sondern verlebte hier sein Geld. Erst als es aufgebraucht war, kam ihm der Gedanke, Haus und Grund zu verkaufen. Jean-Yves' Großvater erkannte das Potential des Terroirs und kaufte das Ensemble. Zusammen mit seinem Sohn bepflanzte er über Jahre Parzelle um Parzelle mit Reben. Heute stehen in den Wein-

bergen, die alle rund um die Domaine liegen, neben den jüngeren auch Reben, die bis zu 60 Jahre alt sind.

Den größten Teil der 24 ha Weinberge nimmt die Grenache ein, die sich auf dem kalkreichen Lehmboden mit dem großen Anteil *galets roulés* besonders wohlfühlt. Die zweite rote Rebsorte ist die Syrah, die in südlich ausgerichteten Parzellen gepflanzt wurde. Eine Hügelkuppe schützt sie gut vor dem aus Norden herantobenden Mistral. Die Fruchtruten dieser Rebsorte brechen nämlich leicht im starken Wind. Deshalb wird sie auch nicht als Buschrebe, sondern im Drahtrahmen erzogen. Ein kleiner Teil der Fläche ist weißen Rebsorten vorbehalten. Davon wurde in der letzten Zeit vermehrt gepflanzt. Führend ist Grenache Blanc, dazu kommen Roussanne und inzwischen auch Marsanne. Die weißen Reben stehen am Hang auf den Parzellen, wo es kühler ist. Der Boden dort besteht aus Kalkmergel.



*Dieser Weinberg wurde 2017 neu angelegt.
Auf Kalkmergel mit wenig Kieseln steht hier weiße Roussanne.*

2005 übernahm Jean-Yves das Gut von seinem Vater. In dieser Zeit lernte er auch seine heutige Frau kennen: *Cécile*, die Tochter von *Pierre* und *Marie-Claude Varenne*, den Gründern der Domaine Grand Bourjassot in Gigondas (siehe folgende Seite). *Cécile* verantwortet schon länger die Weine von Grand Bourjassot und hat inzwischen die Domaine von ihren Eltern übernommen.

Die Stilistik der Weine der beiden Domänen ist sehr unterschiedlich, wenngleich An- und Ausbau sich auf beiden Gütern ähneln. Aber die Terroirs sind sehr verschieden. Während am Fuß der Dentelles de Montmirail gehaltvolle, würzige Weine wachsen, macht sich hier bei den Perez' die Höhe bemerkbar. Die Weinberge liegen fast 200 m höher als in Gigondas, sie steigen hier auf über 300 m an. Weiter gibt es hier mehr Weinbaufläche, die am Hang liegt. Deutlich kühlere Nächte geben den Weinen mehr Frische und Rasse, sie wirken bei gleicher Komplexität schlanker als die Weine aus dem Ouvèze-Tal.

Die Sorgfalt, mit der auf der Domaine die Bodenarbeiten und der Rebschutz erledigt werden, setzt sich bei der Ernte des ideal reifen Lesegutes fort. Sie geschieht hier ausschließlich von Hand, die Trauben werden in kleinen Kistchen in die Kellerei transportiert. Schon im Weinberg findet eine Selektion statt, und in der Kellerei werden die Beeren nochmals einer Kontrolle unterzogen. Die Trauben werden zugunsten eines seidigen Tannins (rot) und klarer Frucht (weiß) grundsätzlich entrappt. Alle Weine werden auf Obrieu in der *cuve* ausgebaut, teils traditionell aus Beton, vor allem für die Weißweine aber aus Edelstahl. Die Perez' finden, daß der klassische Ausbau die Eleganz und feine Frucht der Weine unterstreicht und verzichten deshalb auf Holzfässer. (05/24)



Ein alter Weinberg mit weiten Rebzeilen, die Grenachereben stehen auf kleinen Terrassen und der Boden ist übersät von galets roulés.

□ 2022 Visan 'Blanc de Blancs' 12,60

Seinen Weißwein nennt Jean-Yves 'Blanc de Blancs', weil er ihn nur aus weißen Rebsorten preßt: 85% Grenache Blanc plus Roussanne. Es ist an der Rhône durchaus Usus, für Weißweine auch den Saft hellgelterter Rotwein- oder "grauer" Sorten mitzuverwenden. 'Blanc de Blancs' zeigt eine für die Rhône ungewöhnliche Rasse und schöne Frische. In den Aromen finden wir klare Noten von frischen Blüten und Anklänge von Pfirsich und Melone.

■ 2018 Côtes du Rhône 'Les Frangines' 9,80

Frangine ist das "Schwesterherz". So sind die beiden Töchter der Perez' indirekt Namenspaten für den fruchtigen, lebendigen Wein aus den jüngeren Reben des Gutes. 60% Grenache und 40% Syrah stehen auf Parzellen in Richtung Vinsobres. Dezent es Tannin, frische Lebendigkeit und eine schöne Frucht mit Noten von roten Beeren machen ihn zum idealen Alltagswein.

■ 19/21 Visan 'Les Antonins' 12,60

Der Hauptwein ist 'Les Antonins', der aus hervorragenden Lagen und den alten Reben nordwestlich der Domaine kommt. Zu 90% wird er aus Grenache, zu 10% aus Syrah gekeltert. Der Wein ist dicht und verfügt über eine wunderbare Struktur. Vor allem aber präsentiert er sich finessenreich und mit bestechender Frische. Er zeigt feine Aromen von roten und dunklen Beeren, dazu ein wenig Kräuter der Garrigue. Er wirkt leicht und ist ausgesprochen elegant.

■ 2020 Vacqueyras 17,50

Der knappe Hektar Rebland in Vacqueyras wurde inzwischen aus dem Besitz der Domaine Grand Bourjassot ins Eigentum von Obrieu überführt. Die Reben gedeihen auf zwei verschiedenen Terroirs. Ein sandiger Boden bringt Finesse und Frische, der stark kiesige Lehmboden ist für die Struktur zuständig. Gut Dreiviertel des Weines stellt die Grenache, der Rest ist Syrah und etwas Mourvèdre. Er ist in Farbe und Aroma dunkel, hat eine ausgesprochen würzige Aromatik mit einem Hauch Pfeffer, was für die Weine dieser Appellation wegen des Eisengehaltes im Boden typisch ist. Vor allem dunkle Beeren und ein wenig Cassis prägen sein Aroma. Die schöne Würze schmeckt lange nach.

Domaine du Grand Bourjassot Gigondas

Quartier les Parties, 84190 Gigondas, Frankreich



1992 verließ *Pierre Varenne* die Genossenschaft von Gigondas und gründete mit seiner Frau *Marie-Claude* eine eigene Domaine: Grand Bourjassot, benannt nach dem Nachbarweiler, in dem Marie-Claude Reben besaß. Einige Jahre vorher hatten sie jeweils die Weinberge ihrer Eltern geerbt, Pierre in Gigondas und Marie-Claude in Sablet.

Heute umfaßt die Domaine 7 ha Weinberge in den Gemeinden Gigondas, Sablet und Séguret. Die Parzellen in Vacqueyras sind inzwischen an die Domaine de l'Obriou übergegangen - siehe vorherige Seite. Mehr als die Hälfte der Rebfläche liegt in Gigondas. Der Boden besteht hier weitestgehend aus lehmiger, kalkhaltiger Sandsteinverwitterung, teils stark mit Kieselsteinen durchsetzt, die überwiegend aus geborstenem Kalkstein im Untergrund stammen. Man kann das gut beobachten: Pierre bewirtschaftet seine Weinberge von Beginn an ohne Einsatz von Insektiziden und chemischen Mitteln (erst jetzt allerdings ist das Gut in der Umstellung zur

zertifizierten biologischen Wirtschaftsweise). Das heißt natürlich auch, daß er nie Herbizide eingesetzt hat. Stattdessen wird der Boden umgepflügt. Pierre lacht: "Eigentlich sehe ich gerne Gräser zwischen meinen Reben wachsen, weil dann Wasser da ist - auf der anderen Seite benötigen aber die Reben das immer weniger werdende Wasser dringend selber!" Also pflügt er seine Zeilen von Zeit zu Zeit um. In den frisch gepflügten Reihen sieht man eine Melange aus braunem Lehm und weißen Kieselsteinen. Nach einiger Zeit setzt sich die Krume wieder nach unten ab, und auf der Oberfläche bleiben die kargen Steine übrig. Ein Sahnestück unter seinen Rebgrundstücken ist eine Parzelle hoch am Hang mit kalkhaltigem Sandstein, *safres*, wo Pierre alte Reben von Grenache und Mourvèdre stehen hat.



Vater Pierre und Tochter Cécile in den alten Grenache-Reben. Cécile ist zwar jetzt die Chefin, aber Pierre hilft weiterhin aus und hat gerade heute die Kräuter mechanisch beseitigt, die in der Trockenheit eine zu große Nahrungskonkurrenz für die Reben sind.

In Sablet und Séguret sind die Bodenverhältnisse ähnlich, aber sandiger, während in Vacqueyras der Boden eisenhaltiger ist. Das erklärt, warum die Weine von dort ihre eigene pfeffrige Würze haben. Die Trauben aus Sablet und Séguret werden inzwischen an Kellereien verkauft, weil Cécile das Sortiment straffen möchte.

Das Wetter unter dem Grand Montmirail ist extrem. Im Sommer ist es heiß und trocken, im Herbst und Frühjahr gibt es oft sintflutartige Regenfälle; dazu kommt noch der häufig wehende Mistral. Die Rebe hat sich den extremen Bedingungen angepaßt; der Mistral bläst die Reben nach den starken Unwettern schnell wieder trocken, so daß die Gefahr von Pilzkrankungen hier gering ist.

Auf der Domaine hat die Grenache ganz klar die Oberhand mit rund 80%. Dazu gesellt sich Syrah und ein kleiner Anteil Mourvèdre.

Besonders im Bestand der Grenache verfügt die Familie Varenne über einen hohen Anteil alter Reben, viele über 60 Jahre alt.

Wie schon gesagt, im Weinberg wurden noch nie chemischen Mittel eingesetzt, und zum Düngen wird Pferdemist verwendet. Die Varennes ernten alles von Hand. In mehreren Durchgängen wird nur reifes und vor allen Dingen ganz gesundes Lesegut geborgen.

Pierre hat sich inzwischen in Rente verabschiedet und den Betrieb ganz seiner Tochter *Cécile* überlassen, die schon lange mit ihm zusammengearbeitet hat und bereits seit einigen Jahren für den Ausbau der Weine verantwortlich ist. Sie ist mit *Jean-Yves Perez* verheiratet und lebt mit ihm auf dessen Domaine de l'Obriou in Visan - siehe vorherige Seite. Pierre steht seiner Tochter aber immer noch helfend zur Seite, wie das bei Winzervätern so üblich ist. Der Ausbau der Weine wurde allerdings inzwischen komplett in die Kellerei in Visan verlegt. Es ist natürlich sehr praktisch, wenn die Ernte beider Güter an nur einer Stelle verarbeitet werden kann. Von Vorteil ist auch, daß dort ausreichend Platz vorhanden ist, um genügend Gebinden Unterschlupf zu gewähren. Die sind nötig, um die Weine parzellengenau auszubauen.

Im Keller werden die Rebsorten getrennt verarbeitet, also vergoren und gereift, und erst später cuvettiert. Die Maischegärung dauert üblicherweise rund 15 Tage; für den Ausbau der Weine stehen Gebinde unterschiedlicher Materialien bereit: vor allen Dingen Betoncaves und für den Gigondas einige Barriques aus Nevèrseiche. (05/24)



Vorne stehen alte Grenache-Reben der Domaine, dahinter am Drahtrahmen Syrah. Im Hintergrund der Bergrücken der Dentelles de Montmirail, die einfach zu Gigondas dazugehören.

■ 2016 Vacqueyras 16,50

Im Vacqueyras überwiegt die Grenache deutlich und wird von Syrah ergänzt. Er ist in Farbe und Aroma dunkel, hat eine ausgesprochen würzige Aromatik mit einem Hauch Pfeffer, was für die Weine dieser Appellation ganz typisch ist. Vor allem dunklen Beeren und ein wenig Cassis prägen sein Aroma. Die schöne Würze schmeckt lange nach. Cécile hat die Weinberge in Vacqueyras in den Besitz der Domaine de l'Obriou eingereiht, so daß die zukünftigen Jahrgänge unter deren Etikett vermarktet werden.

■ 2019 Gigondas 'Cuvée Cécile' 21,80

Der langlebige Gigondas schließlich beinhaltet 70% Grenache plus 22% Syrah und 8% Mourvèdre; ein Teil der Cuvée wurde traditionell in der *cuvée* ausgebaut, ein anderer in kleinen Fässern unterschiedlichen Alters. Der Wein ist kraftvoll, glänzt mit Frische und elegantem, feinem Tannin, dichter Textur und langem Finale. Die Frucht erinnert an reife Kirschen und vor allem auch an Waldbeeren. Es ist ein eleganter Wein mit guter Struktur, viel Finesse und einer schönen Länge.

Südliche Rhône: Châteauneuf-du-Pape + Côtes du Rhône

★ bio ★ biodynamisch (in Anwartschaft)

Domaine Le Clos du Caillou Courthézon

1600, Chemin St Dominique, 84350 Courthézon, Frankreich



Die Domaine Le Clos du Caillou ist unter den Spitzendomaines in Châteauneuf-du-Pape eine der jüngsten. Sylvie Vacherons Vater, Claude Pouizin, kaufte das Weingut 1956. 1995 übernahm Sylvie es zusammen mit ihrem Mann Jean-Denis Vacheron, der aus Sancerre kam. Binnen kurzem machten sie Le Clos du Caillou zu einem der angesehensten Güter in Châteauneuf. 2002 kam Jean-Denis tragisch ums Leben. Sylvie entschloß sich zum Glück, das Gut mit Hilfe von Freunden weiterzuführen. Bruno Gaspard, der bereits vorher auf der Domaine gearbeitet hatte, übernahm die Verantwortung für die Weinberge und den Keller. Schon bald zeigte sich, daß das ein Glücksfall für Le Clos du Caillou war. Bruno ist ein talentierter und überlegter Mann, der die Qualität der Weine stetig und konsequent vorantreibt. Inzwischen arbeiten auch Sylvies Kinder nach ihrer Ausbildung auf dem Gut: Marilou kümmert sich um den Export und die Entwicklung des Gutes, ihr Bruder Axel ist Önologe und wird eines Tages den Betrieb übernehmen.

Heute gehören 60 ha zum Gut, und zwar 51 ha in der Appellation Côtes du Rhône Villages und weitere 9 ha Châteauneuf-du-Pape. Die Domaine liegt direkt im Clos du Caillou, einem ehemaligen Jagdreservat von 17 ha, das damals den Besitzern zur Erbauung diente. Es ist von einer 3 km langen alten Mauer umgeben - ein "Clos" muß in Frankreich immer eine Umgebungsmauer haben.

Einer üblen Laune des Vorbesitzers ist zu verdanken, daß der Clos nicht als Châteauneuf-du-Pape klassifiziert ist: als die Kommission zur Klassifizierung der Terroirs für die Appellation d'Origine Contrôlée erschien, ließ er sie nicht auf sein Gelände, weil er dachte, sie seien vom Finanzamt. 1936 wurde Châteauneuf-du-Pape nämlich als erste Appellation Contrôlée Frankreichs klassifiziert, hatte also als erstes Anbaugebiet eine rechtlich geschützte Herkunftsbezeichnung. Das erstklassige Terroir im Clos wurde aber eben nicht als Châteauneuf-du-Pape eingestuft. Ein Jahr später wurde die Appellation Côtes du Rhône etabliert, und der Clos wurde mit dieser Herkunftsbezeichnung klassifiziert. Es gelang Claude Pouizin bald nach dem Kauf des Gutes, einige hervorragende Parzellen in der Appellation Châteauneuf-du-Pape zu erwerben, die im Westen und im Süden direkt an den Clos grenzen. Auch weitere Côtes-du-Rhône-Flächen kamen im Laufe der Zeit hinzu.



Jüngere Grenache-Reben im Clos du Caillou auf dem sandigen Boden, der die Eleganz der Weine fördert.

Die sandigen Böden liegen auf einem Untergrund von stark kalkhaltigem Mergel. Hier finden wir auch den durch großen Druck entstandenen Sandstein, der *safres* genannt wird. Die Böden drainieren gut, was von Vorteil ist, denn der Regen im Rhônetal ist oftmals sintflutartig. Andere Flächen sind übersät mit *galets roulés*, die auf marinen Sedimenten aufliegen. Auf den sandigen Böden reifen die Trauben etwas früher und erbringen besonders elegante Weine, auf den *galets roulés* gedeihen kräftigere, stoffigere Weine.

Claude Pouizin hat 1956 den überwiegenden Anteil der Reben neu gepflanzt. Inzwischen mußten sie in einigen Parzellen ersetzt wer-

den und es wurde neu gepflanzt. Die Rebsortenpalette ist umfangreich, allerdings ist die Grenache mit über 80% deutlich die führende Rebsorte. Ihr folgen Syrah, Mourvèdre, Carignan, Counoise, Cinsault und Muscardin. Für die Weißen gibt es viel Clairette rose, Grenache blanc und Roussanne, dazu Clairette blanche, Viognier und Bourboulenc.



Syrah-Reben im Clos, die am Drahtrahmen erzogen werden.

Die Lese erfolgt grundsätzlich von Hand, und eine strenge Selektion der Beeren ist Standard. Zur Erhaltung der Frische wird nachts und in den kühlen Morgenstunden geerntet. Die Weißweine werden als ganze Trauben gepreßt. Ob die roten Trauben teilweise oder komplett entrappt werden, hängt vom Jahrgang ab. Die Gärung erfolgt überwiegend spontan mit den traubeneigenen Hefen.



In diesen drei Amphoren werden auf dem Gut Versuche angestellt.

Die Rotweinbereitung ist weitestgehend traditionell. Der Kaltmazeration des eingemaischten Mostes zur Gewinnung einer intensiven Frucht folgt eine Maischegärung von oft mehr als einem Monat. Während der Gärung der Roten finden *méthode remontage* und *méthode pigeage* Anwendung (das Überbrausen des Gärgebundes mit unten entnommenem Wein und das Untertauchen des oben schwimmenden Tresterhutes). Die Rotweine reifen etwa 18 Monate in großen Holzfudern und kleineren Fässern wie *demi-muids* (500 Liter). Die Weißen werden im Edelstahl ausgebaut, nur der weiße Châteauneuf-du-Pape reift 8 Monate in Barriques.

Schon lange wird auf Clos du Caillou biologisch gearbeitet, seit 2010 ist die Domaine zertifiziert. Seit einigen Jahren wird auf dem Gut auch biodynamisch gearbeitet, das ist Teil der Qualitätsphilosophie. Die Weine sind finessenreich und brillant, die Roten glänzen mit feinen, seidigen Tanninen und in sich ruhender Frucht, die auch die Weißweine auszeichnet. Schon die Einstiegsweine von Clos du Caillou sind qualitativ auf sehr hohem Niveau. (05/24)

Weine siehe folgende Seite

Domaine le Clos du Caillou Courthézon

□ 2023 'Le Caillou' Blanc Côtes du Rhône 11,80
Je 30% Viognier und Clairette Blanc, je 20% Grenache Blanc und Roussanne; Ganztraubenpressung, Ausbau im Edelstahl. Wein mit wunderbarer, fast rassischer Frische und saftiger, intensiver Frucht, die weiße Grenache gibt Dichte, der Viognier Fülle, dazu klare Rasse von der Roussanne: Druck, Präzision und ein schönes schmelziges Finale.

□ 2023 'Le Bouquet des Garrigues' Blanc Côtes du Rhône 14,95
40% Clairette und je 15% Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc und Viognier. Ganztraubenpressung und Ausbau im Edelstahl. Der Boden besteht im Untergrund aus Sand, der total mit galets roulés übersät ist. Daher bezieht der Wein seine Mineralität. Er ist sehr delikater und fein, hat eine schöne Rasse von der Roussanne, viel Tiefe und eine gute Struktur. Der 2023 ist jung, aber betörend zugänglich und total schmeichelnd.

□ 2023 'Les Safres' Blanc Châteauneuf-du-Pape 54,00

□ 2021 'Les Safres' Blanc Châteauneuf-du-Pape 48,50
aus 40% Grenache blanc und je 30% Clairette und Roussanne; sandiger Boden mit hohem Anteil an verdichtetem Sandstein (= safres). Es wurden nur sehr geringe Erträge eingebracht; Ganztraubenpressung, kurzer Ausbau in verschiedenen alten Barriques. Kraftvoller Wein mit feiner Würze und tiefer Mineralität, Noten von frischen Blüten, weißem Pfirsich und etwas Blutorange, rassisch, perfekte Struktur und große Frische.

■ 2024 'Le Caillou' Rosé Côtes du Rhône 11,80
90% Grenache und 10% Cinsault; Ganztraubenpressung mit Maischestandzeit, Ausbau im Edelstahl; ausgesprochen saftiger und fruchtiger Wein mit viel klarer Frucht, schöne Noten von roten Beeren, etwas Blutorange und ein Hauch von Rosen und Grenadine. Ein wunderbarer Jahrgang!

■ 2023 'Le Caillou' Rouge Côtes du Rhône 11,80
Das Lesegut wird weitgehend entrappt, Ausbau in der cuve. Gut 70% Grenache plus viel Syrah und Mourvèdre und etwas Cinsault; typisch Rhône, komplexer, kräftiger Wein, warm und südländisch, würzig, dabei mit schöner Frische und viel Frucht, jung aber wunderbar einladend.

■ 19/20/23 'Le Bouquet des Garrigues' Rouge Côtes du Rhône 14,95

■ 2019 'Le Bouquet des Garrigues' Rouge Côtes du Rhône 1,5 I-Magnum 35,00

Die Reben stehen nördlich der Appellation Châteauneuf-du-Pape auf sehr gutem sandigem Terroir mit galets roulés auf rotem Ton-Untergrund, teils lehmig. 80% der Reben sind über 50 Jahre alt: 70% Grenache, 15% Syrah und 15% Mourvèdre, Carignan und Counoise; sehr geringe Erträge; der Wein reift 14 Monate überwiegend in großen Eichenholzfudern. Saftig, tolle Interpretation des Rhône-Terroirs, in den Aromen Spiel von kleinen roten Beeren, wunderbar reife Frucht und schöne, langanhaltende Würze.

■ 19/21/22 'Les Quartz' Côtes du Rhône 21,00

■ 2020 'Les Quartz' Côtes du Rhône 1,5 I-Magnum 46,00

Aus geringen Hektarerträgen in besten Parzellen im Clos mit galets roulés und Sandsteinverwitterung im Untergrund, die eigentlich die Appellation Châteauneuf-du-Pape tragen müßten; aus 80% Grenache und 20% Syrah gekeltert; die Gärung und der gut einjährige Ausbau erfolgen in verschiedenen Fässern aus Eichenholz. Besonders feiner Wein mit dunkelbeerigen Aromen wie Waldbeere und etwas Cassis, aber auch Herzkirsche, mit feinkörnigem, seidigem Tannin, guter Struktur und elegantem, langem Finale. Besonders lagerfähig.

Der alte Wasserturm (rechts) steht mitten im Clos du Caillou. Er wurde um 1900 von Élie Dussaud erbaut, einem Mitarbeiter von Ferdinand de Lesseps, dem Erbauer des Suez-Kanals. Dussaud grub eine Zisterne mehr als 800 m tief und konnte dadurch mit seinem Turm die Bewohner im nahen Courthézon mit Wasser versorgen.

■ 2023 'Les Safres' Châteauneuf-du-Pape 40,00
■ 2022 'Les Safres' Châteauneuf-du-Pape 40,00
■ 2021 'Les Safres' Châteauneuf-du-Pape 38,50
■ 2020 'Les Safres' Châteauneuf-du-Pape 38,50
■ 2019 'Les Safres' Châteauneuf-du-Pape 38,50
■ 2020 'Les Safres' Ch.-du-Pape 1,5 I-Magnum 79,00

Die Rebgrundstücke mit sandigem Boden und safres, verdichteten Sandsteinsedimenten, wurden zwischen 1954 und 1972 bepflanzt. In 2019 ist die Cuvée 75% Grenache und 25% Mourvèdre, in 2020 95% Grenache und 5% Mourvèdre, in 2021 waren es 90% Grenache und 10% Mourvèdre, ebenso in 2022. Die Trauben werden abgebeert und spontan auf der Maische vergoren, ausgebaut wird der Wein rund 14 Monate in Eichenholzfudern und demi-muids. Der ausgewogene Wein hat eine gute Struktur und wunderbare Frucht: Sauerkirsche, Erd- und Himbeere, ein Hauch Orange. Das Tannin ist seidig und fein, die Textur elegant und animierend.

■ 2022 'Les Quartz' Châteauneuf-du-Pape 60,00
■ 2021 'Les Quartz'

Châteauneuf-du-Pape 1,5 I-Magnum 120,00

Der Wein wächst in einer Parzelle mit galets roulés über sandigem Unterboden. Die Reben wurden 1956 und 1958 gepflanzt. Der Wein wurde aus 80% Grenache und 20% Syrah gekeltert. Spontan vergoren, wurde die Grenache in demi-muids, die Syrah in Barriques gereift. Der feste, üppige und einladende Wein ist betont elegant und fein mit viel Fülle, Struktur und Volumen und zeigt im Aroma neben tiefer Würze ein reiches Aromenfeuerwerk von saftigen, reifen Erdbeeren über schwarze Kirschen bis zu wilden Waldbeeren, dunklen Pflaumen und frischen Feigen. Großes Potential.

■ 2022 'La Réserve' Châteauneuf-du-Pape 125,00
■ 2020 'La Réserve' Châteauneuf-du-Pape 115,00
■ 2019 'La Réserve' Châteauneuf-du-Pape 115,00
■ 2018 'La Réserve' Châteauneuf-du-Pape 110,00

Die Réserve wird nur in den besten Jahrgängen gekeltert - die es inzwischen allerdings oft gibt. 2018 aus je 50% Grenache und Mourvèdre, 2019 aus 55% Grenache und 45% Mourvèdre, 2020 aus 60% Grenache und 40% Mourvèdre, ebenso in 2022. Die Grenache-Reben sind inzwischen über 75 Jahre alt.

Auf Sandsteinböden gewachsen, sind sie die Basis für diesen großartigen, komplexen Wein voller Frische und Finesse. Er wird 14 Monate ausgebaut: 85% in gebrauchten 500-Liter-Fässern (demi-muids), der Rest in Barriques. Der Wein ist stets üppig und reichhaltig, bei aller Fülle auch seidig, und zeigt Aromen von Schwarzkirsche und wilden Brombeeren, ein Hauch Kakao und Noten von Garrigue wie wilder Thymian und Rosmarin, und dazu hat er auch eine angenehm pfeffrige Würze. Es ist rundum ein großer Wein mit unendlichem Alterungspotential!



Domaine de Mayol Apt

1648, route de Bonnieux, 84400 Apt, Frankreich



Die Appellation Luberon deckt sich etwa mit dem Luberon-Gebirge, das Weinbaulich am Übergang von der Rhône zur Provence gelegen ist. Der Einfluß der Alpenvorberge sorgt für etwas kühlere Temperaturen als im Tal der Rhône. Deshalb fallen die Weine hier eine Spur leichter und frischer aus. In ihrem Grundgeschmack finden wir die Komplexität der Rhôneweine in spannendem Wechselspiel mit dem Charme und der "Leichtigkeit" der Provence.

Bernard Viguiers Weingut befindet sich bei Apt im nördlichen Teil der Appellation, der am meisten von den Strömungen aus den Alpen profitiert. Der größte Teil von Bernards Weinbergen liegt auf den Abhängen des Luberongebirges, die schon in römischen Zeiten unter Reben standen und nach Norden vom Mont Ventoux geschützt werden. Nördlich des Fließchens Calavon, das den 11.000-Einwohner-Ort Apt mit seinem idyllischen Wochenmarkt durchfließt, liegt die Appellation Ventoux. Auch dort hat die Domaine einige Parzellen unter Reben stehen.

Die meisten Rebflächen liegen ganz nahe an oder bei der Domaine. Die kalkhaltigen Mergelböden sind teils eisenhaltig, teils marmorartig verdichtet und weitestgehend mit *galets roulés* übersät. Übrigens hat man von hier aus einen herrlichen Blick bis zum Mont Ventoux und auf die umliegenden Berge.



Blick von der Domaine über die Reben bis zum Mont Ventoux, den man am Horizont erahnen kann.

Auf den rund 40 ha der Domaine stehen die klassischen südlichen roten Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und sehr alte Carignan-Rebstöcke. Auch die weißen Rebsorten des Südens werden gepflegt: Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Clairette und Bourboulenc, dazu auch Viognier und Rolle, der bisher Vermentino hieß. Nach den Bestimmungen der EU ist dieser Name inzwischen den ligurischen und sardischen Weinen vorbehalten - der Ursprung der Rebsorte ist wahrscheinlich Ligurien. Viele Winzer in Südfrankreich interessieren diese Vorschrift allerdings nicht. Sie nennen ihren Vermentino so und eben nicht Rolle und grinsen dazu.

Die Erträge auf dem Weingut sind niedrig, wie überall im Süden. Die Hitze und immer mehr auch die durch die Klimaerwärmung verursachte Trockenheit lassen gar keine hohen Erträge zu. Bernard arbeitet biodynamisch, ohne das an die große Glocke zu hängen.

Die Rotweine werden sehr traditionell mit langen Maischestandzeiten erzeugt. Vor allem die "Classique" genannten Basisweine reifen anschließend in Beton *cuvés*. Einige der anderen Weine werden in Barriques ausgebaut, von denen die meisten bereits mehrfach in Gebrauch waren. Neuholz verwendet Bernard nur, wenn alte Fässer unbedingt ersetzt werden müssen, oder wenn er eine ganz besondere Cuvée keltern möchte.

Für die Weißweine und vor allem die Rosés hat Bernard vor wenigen Jahren eine Präzisionspresse gekauft, die mit dem Lesegut besonders schonend umgeht. Dafür ist er ins pfälzische Bad Dürkheim gereist und hat dort bei Scharfenberger eine Europress gekauft. Die zählt zum Allerfeinsten, was es auf dem Markt der Kelter gibt.

Die Weißen werden auf der Domaine als ganze Trauben gepreßt, wie es heute vielfach gemacht wird. Die Rosés bleiben nach dem Einmaischen mindestens über Nacht in der Kelter, so daß Farbe und Aromen aus den Schalen extrahiert werden. Die Dauer der Maischestandzeit richtet sich nach dem gewünschten Weintyp, aber auch nach den Gegebenheiten des Jahrgangs. Weiße und Rosés reifen im Edelstahl, nur die weiße Cuvée Tradition wird in gebrauchten Barriques ausgebaut.



Alte Syrahrebe auf Mayol.

Die Rotweine werden auf der Domaine grundsätzlich spät abgefüllt. Das heißt, daß Bernard ihnen viel Zeit zur Entwicklung läßt. Dank der traditionellen Vinifikation ziehen die Weine viel Nutzen aus dem langen Ausbau. Wenn sie abgefüllt werden, sind sie im Gleichgewicht und in sich ruhend. Sie sind allgemein gesagt kräftig und würzig und zeigen trotz der späten Abfüllung immer auch eine erstaunliche Frische. Auch die Frucht zeigt sich stets klar und fest, meist mit Anklängen von dunklen Beeren.

Schon früh hat Bernard angefangen, Weine lange einzulagern, um stets auf ein Kontingent entwickelter Weine zurückgreifen zu können. Wenn man heute also einen Wein aus 2018 oder 2019 kauft, heißt das nicht, daß die Flasche schon lange irgendwo gelagert wurde. Wahrscheinlich wurde der Wein erst kürzlich auf der Domaine abgefüllt. Es wird nämlich oft nicht der gesamte Jahrgang eines Weines abgefüllt, sondern die Abfüllung geschieht in mehreren Tranchen in Abständen nacheinander.

Bernard ist ein Fuchs, der in seinem Gebiet, allgemein an der südlichen Rhône und speziell in Châteauneuf-du-Pape gut bewandert ist. Der sympathische Winzer kennt sich gut aus, und auch sein Rat ist in vielen Gremien gefragt. (05/24)



Schon im Frühjahr wird die Begrünung der Rebzeilen untergemulcht, um die Wasserkonkurrenz zu den Reben zu begrenzen.

Weine siehe folgende Seite

Domaine de Mayol Apt

□ 2024 Luberon 'Classique' Blanc *aus*

Bernard überrascht mit einem komplexen und würzigen Weißen, der eine schöne Frische mitbringt. Gut die Hälfte der Reben macht Grenache Blanc aus, dazu ein Drittel Clairette sowie Roussanne und Marsanne. Ausbau in der *cuve* ohne Holzeinsatz. Aromatische Noten von Aprikose, auch Quitte und reife Birne.

□ 2022 Luberon 'Tradition' Blanc 14,90

Der weiße 'Tradition' wird in kleinen Holzfässern ausgebaut. Es ist ein Wein aus dem besten Lesegut von Grenache Blanc, Roussanne und Viognier. Grenache gibt die Kraft, die Roussanne, meist an der nördlichen Rhône gebräuchlich, ist für die feine Rasse verantwortlich, und dem Viognier ist die Geschmeidigkeit im Finale zu verdanken. 'Tradition' Blanc ist ein ausgesprochen kräftiger und würziger Wein mit viel Länge. In den Aromen finden wir üppige weiße Frucht, reifen Pfirsich sowie frischen Apfel. Der Wein gewinnt mit zwei, drei Jahren Flaschenreife an Aromen und Ausdruck.

■ 2023 Luberon Rosé 'Oplézir' *aus*

Ein saftiger Rosé aus Grenache, Mourvèdre und Cinsault, direkt gepreßt mit Schalenkontakt. Der 2023er ist einerseits kräftig und würzig, andererseits saftig und cremig. Ein gelungener Rosé mit viel Frucht und der charmanten Anmutung der Provence.

■ 2021 Luberon 'Classique' 8,50

Der rote 'Classique' ist der mengenmäßig wichtigste Wein der Domaine. Bernard erntet ihn aus Grenache, Syrah und den Erträgen seiner alten Carignan-Reben. Von der Carignan bezieht der Wein seine tiefgründige Würze. Der Ausbau erfolgt grundsätzlich in Beton*cuves*. Der Wein ist nicht zu schwer, zeigt eine schöne Würze und eine ausgewogene Frucht mit Kopfnoten von kleinen roten Beeren, dazu auch Wald- und Brombeere, er hat eine schöne Wärme und ruhigen Trinkfluß. Der 2019er zeigt eine besonders ausgeglichene Art und gute Struktur.

■ 2019 Luberon 'Cuvée Tradition' 13,50

Der rote 'Tradition' wird aus feinstem Lesegut von Grenache und Syrah gewonnen und reift in mehrfach gebrauchten Barriques; er ist kräftig und ausdrucksstark mit dichten Aromen von reifen Brombeeren, ist komplex mit dichter Struktur und wunderbarer Länge. Es ist ein üppiger, aromareicher, gehaltvoller und vielschichtiger Wein - 2019 besonders elegant. Ein Klassiker der Domaine.

■ 2020 Luberon 'Esprit Sauvan' 14,50

'Esprit Sauvan' ist im Geist der nördlichen Rhône gekeltert: feinstem Syrah-Lesegut gab Bernard 5% Viognier zu, also einen Anteil weißer Trauben, wie es um Hermitage herum gemacht wurde und bisweilen auch heutzutage noch wird. Das gibt der saftigen Syrah eine zusätzliche Frische. Ausgebaut wurde der Wein in der *cuve*: klar, geradlinig, tolle Frische, sehr fein und doch voll, eine herrliche Syrah-Interpretation!

■ 2017 Luberon 'Esprit Sauvan Tradition' 26,90

Immer, wenn ein Mayol-Wein den Begriff 'Tradition' im Namen trägt, wurde er in Holzfässern ausgebaut. So auch dieser. Er unterscheidet sich von 'Esprit Sauvan' dadurch, daß Bernard besonders feines Lesegut für diesen Wein selektioniert und in Barriques ausgebaut hat. Ein Teil der Fässer war neu. Sie sind vorgesehen, bald alte Barriques zu ersetzen, die ausgemustert werden. Bei diesem Wein steuern sie zur rassigen Syrah-Frucht nach roten Beeren zusätzlich eine wunderbare Eleganz bei. Ein betörender Wein!

■ 2020 Luberon 'Antique' 21,50

Ein anderer Wein mit Syrah-Dominanz ist die Cuvée 'Antique'. Nur die allerreifeften Beeren fanden Verwendung für diesen gewaltigen und doch so eleganten Wein: 95% Syrah und 5% Grenache, die zusammen in einem Weingarten stehen. Auch er wurde in der *cuve* ausgebaut - also so, wie es früher gemacht wurde, eben ohne den Einsatz von Eichenholz. Dieser Wein ist Bernards ganzer Stolz und wird grundsätzlich besonders spät abgefüllt, darf also lange reifen. Ein Monument, cooles Understatement!



Das Haus im Vordergrund ist die Domaine.
Man schaut über Apt bis zu den Ventoux-Bergen.



Die alte Weinbergshütte in den Reben der Domaine
ist schon lange nicht mehr in Gebrauch.



Blick über Reben der Domaine nach Westen, Richtung Rhône.

Domaine Chabrier Bourdic

49 Chemin du Grès, 30190 Bourdic, Frankreich



Die Appellation Duché d'Uzès ist die jüngste unter den Rhône-Anbaugebieten, sie wurde erst 2013 eingerichtet, und mit 317 ha ist sie winzig. Sie liegt abseits vom Fluß, andererseits aber in der Nähe weltberühmter Sehenswürdigkeiten. Der Pont du Gard, das historische römische Aquädukt, wird jährlich von Millionen Menschen besucht, und auch die alte Herzogstadt Uzès mit ihrem pittoresken Markt ist bei Touristen beliebt. Bischofs- und Herzogspalast und die alten Gassen sind auch wirklich sehenswert.

Die Reben wachsen hier auf den Abhängen der Cevennen. Ein illustrierter Mix an Böden entstand durch tektonische Veränderungen. Auf dem Granitsockel lag Kalkstein auf, dazwischen auch Schiefer und Sandstein. Durch die Anhebung des (Ur-)Meeresbodens brachen die unterschiedlichen Schichten auf und erreichten an verschiedensten Stellen die Erdoberfläche. Bedeckt sind sie von Mergel, altem Schwemmland, Kieselstein aus geborstenem Fels und *galets roulés*. Von all' dem findet man zwischen Uzès und den Cevennen.

Der klimatische Einfluß des Mittelmeeres nimmt zu den Bergen hin ab. Von dort kommen kühle Strömungen, und man beobachtet starke Unterschiede in den Tag-Nacht-Temperaturen. Das bewahrt den Weinen eine gute Frische und Lebendigkeit. Landschaften mit dieser Klimatik sind übrigens oftmals gut geeignet für den Anbau von Syrah.

Die Landschaft ist nicht nur von Weinbau geprägt. Auch Olivenbäume und Trüffelreihen gedeihen hier, und weite Teile sind von Garrigue überwuchert, der typischen Strauchheide.

Die nicht von der Appellation Duché d'Uzès erfaßten Weinberge in der weiteren Umgebung haben IGP-Status: Indication Géographique Protégée steht für Wein mit geschützter geographischer Angabe. Das Pflichtenheft ist allgemein lockerer als für eine Appellation (AOC), die auch sehr auf regionale Traditionen abstellt. Zum Beispiel darf der Merlot in einer Duché-d'Uzès-Cuvée nicht verwendet werden, weil es keine AOC-zugelassene Rebsorte ist. Die Chabriers besitzen Reben in zwei IGPs, natürlich nahe am Weingut. Nordöstlich von Bourdic zieht sich die IGP Cévennes bis in die Berge hinauf, die IGP Coteaux du Pont du Gard liegt im Südosten und reicht bis zum Mittelmeer bei Aigues-Mortes.



Die ältesten Viognier-Reben des Weingutes.

Gemäß den Appellationsvorschriften sind die roten Duché-d'Uzès-Weine immer eine Assemblage aus Syrah und Grenache; sie können mit Mourvèdre, Carignan oder Cinsault ergänzt werden. Für Rosé sind Grenache, Syrah und Cinsault zugelassen. Die Weißen werden vor allem aus Viognier gekeltert, der mit Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne und Vermentino (= Rolle) vermählt werden kann. Auf der Domaine baut man die Duché-d'Uzès-Weine immer in der *cuve* aus. Die gehaltvolleren Weine der 'La Garrigue d'Aureillac'-Linie werden

aus Selektions-Lesegut gekeltert und in Holzfässern verschiedener Größen ausgebaut.

Das Weingut wurde 1925 von *Louis Chabrier* gegründet, etwa 8 km südwestlich von Uzès. Wenig später war er auch Gründungsmitglied der örtlichen Winzergenossenschaft. Seine Söhne *Louis* und *Robert* führten das Gut fort. Ihnen ist zu verdanken, daß die meisten Weingärten neu bestockt wurden. 1988 übernahmen dann Louis' Söhne *Christophe* und *Patrick*, die 1998 aus der Genossenschaft ausstiegen und den Betrieb in ein privates Weingut umwandelten.

Heute bewirtschaftet das Gut 70 ha Rebfläche. Davon liegen 35 ha in der Appellation Duché d'Uzès, an deren Geburt die Chabriers maßgeblich beteiligt waren. Immerhin besaß hier der Sonnenkönig einen königlichen Weingarten. Dennoch dauerte es fast 20 Jahre, bis die Statuten der AOC standen. Mit ihren 35 ha besitzen die Chabriers übrigens mehr als 10% der gesamten Fläche.



In den Chabrier-Reben. Hinten ist das Dorf Aureillac zu sehen.

Die Weingärten des Gutes liegen in Bourdic, Uzès, Arpaillargues-et-Aureilhac und Sainte-Anastasi. Die Reben für die Duché-d'Uzès-Weine wachsen an Hängen. Da finden sich die besten Terroirs, und die sind für die Appellations-Weine vorgesehen. Der Boden besteht überall aus hartem Kalkstein und hat nur eine geringe Krume als Auflage. Viele Parzellen sind üppig mit Kieselstein, zerborstenen Kalksteinen, übersät, die sich aus dem Untergrund hochgearbeitet haben. Die Böden der IGPs sind teils sandig, andere haben mergelige Auflagen. Die unterschiedlichen Rebsorten in der AOC und den IGPs sind mit Bedacht für die jeweiligen Böden ausgewählt.

Die Reben und ihre Böden erfahren einen erheblichen Arbeitsaufwand, ein Teil der Weingärten trägt Begrünung - wegen Hitze und Trockenheit ist das nur begrenzt möglich. Mit dem Winterschnitt wird der niedrige Ertrag bereits gesteuert. Wenn nötig, wird im Sommer zusätzlich eine "grüne Lese" durchgeführt. Damit alle Aromen erhalten bleiben, werden die Trauben für die Weiß- und Roséweine am Ende der Nacht - also vor dem Morgen - gelesen, wann es in den Weinbergen am kühlest ist. Einigen von ihnen wird eine Maischestandzeit gegönnt, um Struktur und Aroma zu intensivieren. Die roten Trauben werden grundsätzlich abgebeert, vor dem Einmischen gemahlen und je nach Rebsorte und gewünschtem Weintyp vinifiziert.

Die Kellerei wurde damals unterirdisch angelegt. Sie ist modern ausgestattet. Es gibt die unterschiedlichsten Gebinde, um eine sorgfältige Gärung durchführen zu können. Die Weine reifen dann in *cuves* aus Beton - die für Weiße sind innen ausgekleidet -, in Gebinden aus Edelstahl sowie in neuen und gebrauchten Barriques und grossen Fudern. Nach 4 bis 36 Monaten werden sie abgefüllt, die frischen Weißen natürlich relativ früh, die gehaltvollen Rotweine entsprechend später. (05/23)

Weine siehe folgende Seite

Domaine Chabrier Bourdic

□ 2022 Duché d'Uzès Blanc 9,50

50% Viognier, 30% Grenache Blanc und 20% Marsanne; 5 Monate Reife auf der Feinhefe in der cuve; üppig, saftig, geschmeidig, mit reichen Noten von Aprikose, auch etwas Melone, grüner Apfel und feine Orangenblüte.

□ 2022 Duché d'Uzès Blanc
'La Garrigue d'Aureillac' 12,00

70% Viognier, 20% Grenache Blanc und 10% Marsanne; ein Jahr Reife in kleinen Eichenfässern auf der Feinhefe; kraftvoll-würzig, eine gute Mineralität kommt zum Zuge, Saftigkeit und Stoff vom Viognier, auch hier etwas Orangenblüte, weißer Pfirsich, Quitte, ein Hauch Haselnuß, sehr schöne Länge.

▣ 23/24 Duché d'Uzès Rosé 8,50

60% Syrah und 40% Grenache; in den allerfrühesten Morgenstunden geerntet, direkt gepreßt, also bewußt als Rosé geerntet und gekeltert und kein Saftabzug, im Edelstahl ausgebaut; wunderbar frisch, saftig-knackig, schlank, lebhaft, mit animierenden, sehr schmackhaften Himbeer- und Waldbeerennoten.

■ 2023 Cévennes Rouge Merlot 7,90

Stoffiger, saftiger Wein aus ganz reifen Merlottrauben. Mild in der Säure, schöne Würze - viel Wein fürs Geld.

■ 2024 Duché d'Uzès Rouge 9,50

Klassiker aus 80% Syrah plus Grenache; Ausbau in der cuve; würzig, reife Kirschen und dunkle Beeren, feines Tannin.

■ 2021 Duché d'Uzès Rouge
'La Garrigue d'Aureillac' 11,80

Bestes Lesegut von 80% Syrah plus Grenache; lange klassische Maischegärung, Ausbau in gebrauchten Barriques und großen Fudern; saftig, geschmeidig, einladend, mit reicher, zugänglicher dunkler Beerenfrucht, dazu Noten von Schwarzkirsche, schöne Würze und viel Länge.



In Duché-d'Uzès-Reben der Domaine Chabrier.



Blick über das Rebland bei Bourdic bis zu den Cévennes.

Der Pont du Gard ist nicht weit von Bourdic und der Domaine Chabrier entfernt.



Château Vessière Saint-Gilles

Route de Montpellier, 30800 St Gilles, Frankreich



Saint-Gilles wird gerne das "Tor zur Camargue" genannt. Der 13.000-Seelen-Ort ist die Hauptstadt des Weinbaugebietes Costières de Nîmes, das grob gesagt zwischen den Cévennen, der Rhône und der Petite Camargue liegt. Von den Ufern des Gardon (Pont du Gard) aus zieht es sich rund 40 km nach Südwesten, zwischen Nîmes, dem Petit Rhône und den Sümpfen der Petite Camargue. Es ist das südlichste Anbaugebiet des Rhônetals mit einer Höhe von etwa 10 m über NN in Meernähe bis 80 m bei Nîmes. Die Rhône ist auch - zusammen mit der Durance - für die Böden verantwortlich. Diese sind relativ jung und stammen aus dem Quartär (gut 2 Mio. Jahre). Die Flüsse brachten Geröll, Kies und Sand aus den Alpen mit, die sich im alten Rhône-Delta ablagerten. Dieses Schwemmland heißt "Gress" und ist über und über mit *galets roulés* bedeckt, die eine dicke Schicht mit einer Mächtigkeit von 5 bis 15 Metern bilden, während das feinkörnigere Material sich nach unten abgesetzt hat. In der Gegend von Saint-Gilles besteht der Unterboden aus Kalkmergel.

Der Aufbau des Bodens ermöglicht den Reben tiefes Wurzeln, was bei der hiesigen Klimatik wertvoll ist. Die Sommer sind mediterran, also heiß und trocken. Frühjahr und Herbst bringen bisweilen sintflutartige Regenfälle, und der Mistral bläst oft über die Ebene. Der Boden drainiert mit dem Flußgeröll sehr gut, wohingegen der tonigmergelige Untergrund eine gute Wasserspeicherkapazität hat, die sich die tiefwurzeln Rebe im Sommer zunutze machen kann.

Vincent Teulon studierte zunächst Önologie und arbeitete längere Zeit im Ausland, bevor er das heimatische Gut übernahm. Er ist ein Kind seiner Scholle und immer wieder begeistert von seiner Heimat und dem, was sie ihm ermöglicht - auch und besonders in weinbaulicher Hinsicht. 2009 hat er den 60-ha-Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt und ist biozertifiziert, inzwischen wird das Gut biodynamisch bewirtschaftet. Das gesamte Rebland ist in einem Stück um die Domäne herum gelegen. Seinen Weinstil definiert Vincent eindeutig: die Weine sollen fein sein und klare Frucht zeigen, dazu auch Mineralität und Charakter ihres Terroirs.



Zum Ensemble der Domäne gehören neben Reben auch Pinien und Olivenbäume.

Das Weingut gehörte einst *Mademoiselle Lucie de Vessière*, die einen Monsieur Teulon ehelichte. Seitdem wurde es immer in männlicher Linie vererbt; Vincent ist inzwischen die siebte Generation. Sein Vater *Philippe*, der ebenfalls Önologie in Montpellier studiert hat, übernahm das Gut 1979. Vincent nahm 2007 die Geschicke des Gutes in die Hand, auf dem er heute mit seiner Frau *Lucie* und den beiden Kindern wohnt.

Die wichtigsten roten Rebsorten auf dem Weingut sind Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault sowie die weißen Sorten Roussanne, Grenache blanc und Viognier. Dazu kommen im Hinblick auf die Klimaerwärmung einige hitzeresistente Rebsorten. Zu Recht sagt Vincent: eine Rebe pflanzt du für ein halbes Jahrhundert.

Die Linie "Château Vessière" ist das Herzstück der Produktion. Auch "Philippe de Vessière", die Selektionslinie, ist bedeutsam. Für diese Weine werden nur die klassischen Rebsorten verwendet. Vincent macht auch Versuche mit Weinen, die er in der Amphore ausbaut, und solchen, die ohne Schwefelzusatz abgefüllt werden.



Die ökologisch bewirtschafteten Reben des Gutes ziehen sich in langen Reihen dahin; hier sind es Syrahreben. Weil die Region keine Industriebauten zuläßt, ist der Horizont eine Erholung fürs Auge.

Alle Weine werden mit ihren eigenen Hefen spontan vergoren. Die Gärung verläuft in Edelstahlgebunden. Einige Weine werden auch darin ausgebaut, manche reifen in Holzfässern. Geschwefelt wird grundsätzlich sehr gering erst bei der Abfüllung. (03/25)

☐ 2023 Château Vessière Blanc 9,80

Der weiße Château Vessière mit seiner südlichen Anmutung entsteht zu 70% aus der eleganten Roussanne plus Grenache Blanc. Einige Stunden Maischestandzeit geben viel Würze. Dazu kommen weiße Früchte, etwas Birne und ein Hauch Zitrus. Die Frische und Mineralität endet im Finale mit schöner Rasse vom Roussanne-Anteil. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl.

☐ 2022 Philippe de Vessière Blanc 12,50

"Philippe" ist ein gehaltvoller und stoffiger Wein, der aus 70% Roussanne, 20% Grenache Blanc und 10% Viognier gekeltert wird. Das Lesegut ist streng selektioniert, gärt spontan im Edelstahl und reift dann ein halbes Jahr in zweijährigen Barriques. Das Holz ist sehr dezent; der Wein hat einen guten mineralischen Fond. In den Aromen finden wir weiße reife Früchte wie Pfirsich und Birne.

☑ 23/24 Château Vessière Rosé 9,90

Der Rosé wird direkt gepreßt, und nur die Vorlaufmoste werden für diese Cuvée aus 60% Syrah und 40% Grenache verwendet. Diese bevorzugte Behandlung dankt der Wein mit feinstem Auftritt: mineralisch, sehr erfrischend, gute Länge bei wenig Alkohol, angenehm trocken und dazu ein Strauß schönster Aromen von Himbeeren, reifen Erdbeeren und ein Hauch Cassis - sehr apart!

■ 2023 Château Vessière 9,80

Der rote Château Vessière wird je zur Hälfte aus Syrah- und Grenache-Reben gekeltert, die etwas jünger sind. Der Ausbau erfolgt in der Beton-cuve. Der Wein ist komplex, aber nicht schwer, ist lebendig mit wunderbarer Frische und saftiger Fruchtigkeit mit reichen Noten von roten Früchten und schönem Trinkfluß.

■ 2021 Philippe de Vessière 11,80

■ 2022 Philippe de Vessière 1,5 l-Magnum 26,00

Der kräftige, würzig-nachhaltige Philippe de Vessière wird zu 60% aus Syrah, 30% Grenache und 10% Mourvèdre erzeugt, die Reben sind um die 40 Jahre alt. Seine Würze und dunkle Farbe bezieht der Wein aus einer langen Maischestandzeit und -gärung; ausgebaut wird er etwa sieben Monate in bereits dreimal belegten Barriques. Er hat eine gute Kraft, ohne daß er fordernd wirkt, in den Aromen spielen reife dunkle Früchte (Mourvèdre!), auch Oliven und Noten von Garrigue eine Rolle; angenehmes Tannin und schöne Frische.

Château de Lascaux Vacquières

Route du Brestalou, 34270 Vacquières, Frankreich



Jean-Benoît Cavalier übernahm das Familiengut 1984. Er war die 14. Generation. Durch Zukäufe erstklassiger Rebgrundstücke erweiterte er den Betrieb auf seine heutige Größe von 85 ha. Mit den Töchtern Marie und Maguelone ist schon die 15. Generation auf dem Gut angekommen. Noch immer wird der alte Keller aus dem 11. Jahrhundert genutzt, seit 2013 ergänzt um eine neugebaute hochmoderne Kellerei. Für Vinifizierung und Ausbau gibt es dort hölzerne Gärständer, die auch zum Reifen genutzt werden, große Gebinde aus Edelstahl, *cuves* aus Beton, wie sie im Süden gebräuchlich sind, darüber hinaus *tonneaux* mit 500 l Inhalt und einige *Barriques*. Das Weingut befindet sich im Norden der Appellation Pic Saint Loup, an den Abhängen der Cevennen, 30 km nördlich von Montpellier. Das Anbaugebiet wird von den Gipfeln Pic Saint Loup und Hortus überragt, die die Reben vor dem heftigen Mistral schützen. Pic Saint Loup ist das nördlichste "Cru" im Languedoc und gilt nur für Rotweine (90% der Produktion) und Rosés, nicht für Weißweine.

Eine wichtige Rolle für die Appellation Pic Saint Loup spielen die Cevennen und die *garrigue*. Die vom Hochland herannahenden Regenwolken regnen sich vor dem nächsten quer verlaufenden Gebirgszug ab, so daß das Anbaugebiet mit 900 mm Niederschlag im trockenen Süden vergleichsweise gut dasteht. Die einzelnen Weinbergspartellen sind eingefabt von *garrigue*, der typischen Strauchheide. Die so entstehenden kleinen Biotope, Lichtungen sozusagen, garantieren das natürliche biologische Gleichgewicht in den Rebärten, die einzelnen Terroirs sind geschützt und in sich abgeschlossen. Besonders im Sommer sind die Tage heiß, die Nächte durch die Luftströmungen aus den nahen Cevennen aber kühl, was der präzisen, kühlen Frucht der Weine zugutekommt. Diese Klimatik und eine lange Vegetationsperiode gibt den Weinen der Region einen ganz eigenen Ausdruck.



In Vacquières. Blick über Reben auf die Felsrücken. Die Madonnenstatue nahe am Weingut hat Jean-Benoîts Großvater errichtet.

Die Familie Cavalier hat ein reiches Spektrum an Rebsorten in den Weingärten stehen. Der Rotweinanteil überwiegt, und die führende Rebsorte ist die Syrah. Sie muß zu mindestens 50% in Pic-Saint-Loup-Rotweinen enthalten sein. Dazu kommen auf dem Gut Grenache, Mourvèdre sowie Cinsault. Die Syrah ist gut an die hiesige Klimatik angepaßt. Ihr gefällt es da, wo die Hitze nicht übermäßig ist, so wie hier. Die Böden bei Vacquières sind sehr unterschiedlich. Für die verschiedenen Rebsorten wurden die jeweils passenden Terroirs ausgewählt.

Wie das gesamte Languedoc, so steht auch Pic Saint Loup auf einem mächtigen Kalksteinsockel im Untergrund. Darauf besitzt das Gut drei verschiedene Terroirs mit unterschiedlichen Böden (der oberste verwitterte Teil der Erdkruste). Auf kalkhaltigem Tonmergel stehen die weißen Rebsorten Rolle (= Vermentino), Grenache Blanc, Viognier, Roussanne und Marsanne. Sie finden durch den Tonanteil wassertechnisch bessere Bedingungen als auf den stärker drainierenden Böden der beiden anderen Formationen.

Ein anderer Teil der Weinberge liegt auf felsigem Untergrund mit einer Lehmschicht, die stark mit kleinen Steinplättchen durchmischt ist - von den Cevennen herabgetragenes marines Material -, ideal für die Syrah. Wieder andere Parzellen haben kaum eine Feinerdeauflage, an manchen Stellen kommt der nackte Fels durch, und die Steine sind viel größer. Das sind geborstene Felstrümmer aus dem Unterboden. Hier wachsen die roten Rebsorten, Grenache, Mourvèdre und etwas Cinsault.

Die intensive Arbeit in den Weinbergen ist die Grundlage für die hohe Qualität der Lascaux-Weine. Jean-Benoît legt großen Wert auf sorgfältige Boden- und Laubarbeit. Er hält es für wichtig, daß jedes Jahr die selben Hände, also Mitarbeiter, die Reben schneiden. Allerdings werden die nicht gewipfelt, also die Spitzen werden nicht eingekürzt, sondern oben in den Drahtrahmen eingewunden. Das sei gut für das Gleichgewicht der Pflanze. Pflanzenschutzmaßnahmen werden nur im unbedingt nötigen Rahmen durchgeführt.

Geerntet wird grundsätzlich in der Nacht und am frühen Morgen. So wird die Nachtkühle ausgenutzt, um die Trauben nicht aufgeheizt in die Kellerei zu bringen. Das Lesegut wird grundsätzlich abgebeert. Nachdem bereits im Weinberg eine Selektion durchgeführt wurde, wird in der Kellerei nochmals sorgfältig kontrolliert.

Alle Weine werden spontan vergoren, je nach Wein im Edelstahl oder Eichenholz. Die Roten reifen überwiegend ein Jahr im Keller, einige in der *cuve*, die gehaltvolleren in Holzfässern. Auf eine Filtration bei der Abfüllung verzichtet Maguelone weitgehend, die inzwischen für den Keller zuständig ist. Weißweine und Rosés werden im Edelstahl ausgebaut, um eine klare, reintönige und expressive Frucht zu erhalten. Auch werden sie früher als die Rotweine abgefüllt.



Diese Aubrac-Familie wohnt am Pic Saint Loup.

Jean-Benoît hat 2006 begonnen, die Domaine auf biologische Arbeitsweise umzustellen; seit dem Jahrgang 2009 ist sie biozertifiziert. Wenig später hielt auch die Biodynamie Einzug mit dem Ziel der Zertifizierung. Seit 2018 ist das Gut Mitglied bei Demeter.

Zu den Grundprinzipien der Biodynamie gehört die Kreislaufwirtschaft. Die Familie Cavalier unterhält zwar keine eigene Viehwirtschaft, macht sich aber die Tierhaltung der Region zunutze. Im Winter werden Schafe von umliegenden Höfen in die Weingärten gebracht, bis die ersten Knospen an den Reben sprießen. Sie fressen die Gräser, lockern den Boden und düngen ihn mit ihren Exkrementen. Im Frühjahr und im Herbst bevölkern Aubrac-Rinder die Rebzeilen. Manche Herde zieht noch im Sommer aus dem Tal auf die Hochweiden und kehrt im Herbst zurück (Transhumanz), andere Herden sind in der Gegend des Weingutes beheimatet. Auch die Rinder helfen, die Mikroorganismen im Boden zu unterstützen. Zur Zeit der Rebblüte bevölkert so manches Bienenvolk die Reben.

Gutsname und das Pferd auf den Etiketten erinnern an die Höhlenmalereien in Lascaux, war aber irreführend ist. Das occitanische Lascaux steht für die weißen Kalksteine der Gegend, auch ist eine Lage nahe am Dorf so benannt. Und das Pferd ist ein Przewalski-Pferd aus der asiatischen Steppe. Die werden hier erhaltungsgezüchtet. Auf dem Etikett verweisen sie auf den Namen der Familie - denn das französische *le cavalier* bedeutet ja Reiter. (03/25)

Weine siehe folgende Seite

Château de Lascaux Vacquières

□ 2023 'Garrigue' Blanc 10,80

Beim weißen 'Garrigue' wurde die Rebsortenzusammensetzung zugunsten der Qualität verändert. Ab dem Jahrgang 2023 wird er aus 50% Roussanne, je 20% Viognier und Vermentino (= Rolle) und 10% Marsanne gekeltert. Gerade die vornehme Roussanne verleiht ihm Dichte, Eleganz und Rasse. Die Aromen zeigen weiße Früchte wie Pfirsich, dazu frische Blüten und Zitrus. Gewachsen ist der Wein auf Kalkmergel, nach kurzer Maischestandzeit wurde er spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut.

□ 2023 'Les Pierres d'Argent' 17,00

Das ist der gehaltvolle Weiße des Gutes. Er wird aus 40% Rolle (= Vermentino), 35% Marsanne, 15% Roussanne und 10% Viognier komponiert. Die Reben wachsen nahe am Dorf auf Kalkmergel, der über und über mit den kleinen zerborstenen Kalksteinen aus dem Untergrund bedeckt ist. Die Trauben wurden entrappt und vor dem Pressen auf den Schalen mazeriert. Gärung und Ausbau auf der Hefe fanden teils in *demi muids*, teils in Betoneiern statt, der Holzeinfluß ist also dezent. Der Wein ist kraftvoll, auch elegant, und zeigt sich finessenreich und tiefgründig.

■ 2023 Pic Saint Loup 'Carra' Rosé 11,80

'Carra' ist sozusagen ein klassischer Rosé. Er wurde aus 65% Cinsault und 35% Syrah gekeltert. Gewachsen sind die Reben auf steinigem Boden mit hohem Geröllanteil. Der Most wurde zunächst auf den Schalen mazeriert und wurde dann abgepreßt. Dabei wurde nur der Vorlaufmost verwendet, weil er besonders fein und arm an Tanninen ist. Ausbau im Edelstahl. Der Wein hat eine gute Struktur und eine entgegenkommende, geschmeidige Frucht mit Noten von roten Früchten, auch Pflaume und Waldbeere.



Der beilförmige 658 m hohe Pic Saint Loup gab der Appellation den Namen. Ihm gegenüber steht rechts der Gipfel des Hortus.

■ 2021 'Garrigue' Rouge 10,50

Der rote 'Garrigue' wächst wie alle Weine des Gutes aus der Reihe 'Garrigue' in der Appellation Languedoc auf Kalkmergel mit vielen Felsplättchen. Diese wurden durch Erosion aus den Cevennen herangetragen. Für den 2021er wurden 80% Syrah, 10% Cinsault und 10% Mourvèdre genutzt. Nach einigen Tagen der Kaltmazeration wurde der Wein traditionell maischevergoren und anschließend ein gutes halbes Jahr in Beton *cuves* gereift. Er hat schöne Aromen roter und dank des Mourvèdre-Anteils auch dunkler Beeren, zeigt eine gute Würze frischer grüner Kräuter und schmeckt mit seiner aparten, frischen Frucht lange nach.

■ 2022 Pic Saint Loup 'Carra' 14,25

'Carra' stammt von den kargen steinigem Parzellen mit hohem Kalksteintrümmeranteil. Insbesondere für die Syrah ist das ein perfektes Terroir. Der Wein wird aus 60% Syrah, 30% Grenache und 10% Mourvèdre gekeltert. Er wird traditionell maischevergoren, teils im Edelstahl, teil in hölzernen Gärständern. Dabei wird der Tresterhut immer wieder untergestoßen (*méthode pigeage*). Nach der Gärung reift 'Carra' rund ein Jahr in Beton *cuves*. Er zeigt die Klasse der Appellation, hat Fülle und Komplexität, vor allem auch Eleganz, ist aromatisch dicht mit kühler, dunkelbeeriger Frucht, hat eine feine Textur und schöne Frische.

■ 18/19 Pic Saint Loup 'Les Nobles Pierres' 19,80

'Les Nobles Pierres' kommt von hervorragenden Rebgrundstücken, auf denen die Erträge niedrig und die Traubenreife hoch sind. Auch hier sind die Böden karg und steinig, übersät mit Kalksteinsplittern. Hier stehen 70% feine Syrah und 30% sehr alte Grenache. Der Wein wurde nach kurzer Kaltmazeration traditionell lange in hölzernen Gärständern vergoren. Danach reifte er über ein Jahr in älteren, gebrauchten *tonneaux* (500 l) und anschließend rund drei Monate in Beton *cuves*. Vor der Vermarktung reifte er außerdem noch ein Jahr in der Flasche auf dem Weingut. Er präsentiert sich geschliffen, dicht und mit Finesse, Eleganz und Kraft, dazu Wärme und auch Frische. In der Frucht finden wir extravagante Noten von Waldbeeren und wilden Brombeeren.



Ein Syrah-Weingarten von Lascaux auf stark steinigem Boden. Hinten das Dorf Vacquières und die Spitze vom Pic Saint Loup.

■ 2016 Pic Saint Loup 'Les Secrets' Patus de Mussen 39,00

■ 2011 Pic Saint Loup 'Les Secrets' Bois de Tourtorel 49,50

Das Gut produziert drei Einzellagenweine von außerordentlicher Güte. Sie kommen erst nach vielen Jahren der Flaschenreife in den Verkauf. Bois de Tourtorel ist eine dieser Lagen. Sie befindet sich in Corconne, dem nördlichen Nachbardorf von Vacquières, am Abhang einer atemberaubenden Felslandschaft. Die hat auch das kostbare Terroir geprägt. Von den Gebirgsbächen talwärts getragene Gesteinstrümmer haben sich mit eisenhaltigem Lehm zu einem gut drainierenden Boden vermischt, der den Reben Wasserreserven zur Verfügung stellt. Darauf können sie in der Sommerhitze zurückgreifen.

Bois de Tourtorel wird aus 70% Syrah und 30% Grenache von stattlichem Alter gekeltert. Nach der rund einen Monat dauernden traditionellen Maischegärung reifte er ein Jahr in französischen Barriques und vor der Abfüllung noch ein Dreivierteljahr in der *cuve*. Er ist wunderbar "mürbe", sehr gut gereift, das Tannin ist geschmeidig und fein. Im Fond zeigt sich eine reiche Mineralität, die Frucht hat vor allem Noten von reifen roten Kirschen, auch dunklen Beeren und etwas Tabak. Der Wein ist elegant, sehr fein, hat eine gute Länge und wunderbare Frische.

Südlich von Vacquières liegt das Rebgrundstück Patus de Mussen. Es ist von Garrigue, vor allem aus Steineichen und Aleppokiefern, umschlossen. Eine mächtige Schicht Kalkfels und mariner Kalkmergel bilden den Weinbergsboden. Daraus durch Erosion entstandener Lehm bedeckt den Boden und versorgt die Reben mit Wasser.

Patus de Mussen wird zu 80% aus Syrah gekeltert, der Rest ist Grenache. Natürlich werden alle diese Weine von Hand gelesen. Das Lesegut wird entrappt und spontan vergoren. Die traditionelle Maischegärung dauerte 30 Tage und wurde in konischen hölzernen Gärständern durchgeführt. Danach reifte der Wein ein Jahr lang in *demi muids* und großen Fudern von 5000 Litern Inhalt. Aber er wurde von Familie Cavalier erst nach weiteren acht Jahren der Reife in der Flasche zum Verkauf freigegeben. Der Wein aus dem kühlen Jahr 2016 ist elegant und fast luftig, natürlich komplex und dicht, mit Noten von Gewürzen, auch Kräutern wie Lorbeer und einem Hauch Kakao.

Calmel & Joseph Montirat

Chemin de la Madone, 11800 Montirat, Frankreich



'Créateurs de Grands Vins en Languedoc-Roussillon' nennen sich die beiden Protagonisten des Hauses, *Laurent Calmel* und *Jérôme Joseph*. Sie betreiben zusammen das 1995 gegründete "négoce" - ein Handelshaus, das eigentlich doch kein richtiges ist. Das klassische Handelshaus kauft Trauben oder Moste von verschiedenen Erzeugern und bereitet daraus Weine im eigenen Betrieb. Das kann durchaus ein ehrenwertes Unterfangen sein.

Calmel & Joseph betreiben ihr Unternehmen anders. Sie haben im Laufe der Jahre viele Winzer kennengelernt, die nach ihren Vorstellungen arbeiten, die auf Terroirs begütert sind, die die beiden interessieren - und die auch bereit sind, ihnen Parzellen zu verpachten und sie nach deren Vorgaben zu bearbeiten, die es Laurent Calmel gestatten, die Weine auf ihrer eigenen Domaine auszubauen. Bei meinem Besuch habe ich erlebt, daß die Winzer bei jedem Treffen mit Laurent auch gerne seinen Rat einholen. Mit einem haben wir ein neues Gerät im Weinberg besichtigt, das sehr schonend Gras und Kräuter unter den Rebstöcken entfernt - unerwünschte Nahrungskonkurrenz wird also rein mechanisch entfernt. Zwischen Laurent und den Winzern sind Partnerschaften entstanden, die auf gegenseitigem Vertrauen basieren - im Weinbau durchaus ein wichtiges Fundament!



Die Abtei Cassan wurde 805 von Karl dem Großen gegründet.
Sie liegt auf halbem Weg von Pézenas nach Faugères.

Auf diese Weise verfügen Laurent und Jérôme über ein Portfolio, das von Nîmes im Nordosten des Languedocs bis zum Roussillon ganz im Süden, nahe den Pyrenäen, reicht - das ist immerhin eine Ausdehnung von rund 250 km! So können sie von allen wichtigen Terroirs hervorragende Weine anbieten, die ganz ihrem eigenen Stil entsprechen.

Die meisten Parzellen der Calmel & Joseph-Linie liegen hoch oben auf den Ausläufern der Vorgebirge der Montagne Noire und der Cevennen, oftmals sogar am Rande der weinbaulichen Möglichkeiten. Hier wird das Klima kühler und ermöglicht einen Weinstil mit viel Frische. Im Weinberg arbeiten Jérôme und Laurent (und lassen arbeiten) immer in respektvollem Umgang mit der Umwelt. Die Ernte geschieht grundsätzlich von Hand, wenn das Lesegut seine optimale Reife erreicht hat. Das Wichtigste ist den beiden das Gleichgewicht der Aromen. Dafür ist eine gute Säure notwendig. Deshalb wird bei der Festlegung des Lesezeitpunktes auf eine Balance zwischen physiologischer Reife und harmonischer Säure geachtet. Das Lesegut wird abgebeert - von den Stielen getrennt - und an Lesetischen nochmals selektioniert.



Stille Gasse in Pézenas - die Müllabfuhr wird wohl bald kommen.

Die Gärung geschieht oftmals mit den weinbergseigenen Hefen ("Spontangärung"). Ob eine *pigeage*, das Untertauchen des Tresterhutes während der Gärung, durchgeführt wird, wird je nach Beschaffenheit des Lesegutes und des Jahrgangs entschieden. Der Ausbau ist traditionell ausgerichtet. Die meisten Weine reifen in der *cuve*, Holzfässer werden zurückhaltend eingesetzt. Für den Ausbau im Holz benutzen Laurent und Jérôme Barriques von 225 und 450 Litern sowie Fuderfässer mit rund 2.000 Litern Inhalt. Alle Weine reifen etwa anderthalb Jahre in den Kellern, bevor sie abgefüllt werden. Ob es vor der Abfüllung eine Schönung oder Filtration gibt, wird ebenfalls von Wein zu Wein und von Jahr zu Jahr entschieden. Ich schätze Calmel & Joseph nicht nur als Typen, sondern auch, weil ihre Weine die verschiedenen Terroirs sehr authentisch abbilden, und das in erstklassiger Qualität. Dabei ist es erfreulich, daß Jérôme und Laurent auch eine sehr faire Preispolitik betreiben. (07/14)



Ein berühmtes Fotomotiv: der Turm der Kirche in der Wehrmauer von Collioure hat im Mittelalter auch als Leuchtturm gedient.

Weine siehe folgende Seite

Calmel & Joseph Montirat

- **2019 Faugères 'Le Gaillard'** 9,50
Faugères ist die einzige Appellation im Languedoc, die komplett auf Schieferböden steht. Die Reben für diesen Wein wachsen nahe Cabrerolles: 60% Syrah, 25% Grenache und 15% Carignan aus über 50jährigen Reben. Der Wein wurde in der cuve ausgebaut. Er ist herzhaft, hat eine gewisse Kernigkeit vom Schieferterroir, ist saftig, nachhaltig, die Tannine fein und die Frucht zeigt Noten von dunklen Beeren. -BIO-
- **2019 Saint Chinian 'Le Bric-à-Brac'** 9,50
40% Syrah, 30% Grenache und 30% Carignan werden am Übergang vom Schiefer zum tonigen Kalk geerntet: vom einen Boden die Rasse, vom anderen Fülle und Kraft. Ausbau in der cuve. Dunkelbeerige Aromen mit Kopfnoten von Waldbeere, dazu etwas Cassis, auch ein Hauch Waldboden und Kräuter wie Lorbeer, in sich ruhender Wein mit Frische und guter Länge. -BIO-
- **2020 Corbières 'L' Aventure'** 9,50
Die Reben wachsen auf Hängen mit kalkhaltigem Lehm und Sand. Aus 60% Grenache und 40% Syrah, ein halbes Jahr in der cuve ausgebaut, ist ein komplexer, auch delikater Wein entstanden, der viel Frucht und eine elegante Textur hat. Er ist seidig fein und ausgewogen und hat neben der klaren, reifen Frucht eine schöne südliche Würze. Schmeichelnde Sanftheit. -BIO-
- **2020 Pézenas 'Entre Amis'** 13,90
Die Appellation lautet korrekt "Languedoc Pézenas" und liegt zwischen der Kleinstadt Pézenas, die durch Molière berühmt wurde, und der Appellation Faugères. Die Reben stehen im Tal des Hérault auf dem rechten Ufer des Flusses. Am Auslauf der Cevennen finden wir sehr unterschiedliche, relativ junge Bodenformationen, die auf einem Basaltsockel aufliegen. Auf dem Rebgrundstück von 'Entre Amis' überwiegt kalkhaltiger Lehmboden. Der Wein wird aus je 40% Syrah und Mourvèdre und 20% Grenache gekeltert. Die Trauben wurden abgebeert und traditionell vergoren. Der Ausbau dauerte ein Jahr, zu 80% in der cuve, der Rest reifte in einjährigen Barriques. Wir finden aparte Noten von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen, auch etwas schwarze Johannisbeere, dazu auch die Würze von schwarzem Pfeffer und frische Kräuter wie Lorbeer.
- **2021 Caramany 'La Folie Douce'** 14,90
Die Appellation Caramany liegt im Hinterland des Roussillons, auf den Ausläufern des Corbièresgebirges westlich von Perpignan. Auf rund 240 m wachsen die Reben auf Gneis und Granit, 40% Syrah und je 30% Carignan und Grenache. Das Lesegut wurde entrappt, aber nicht gemahlen, die Maischegärung dauerte etwa drei Wochen; dann wurden die Weine aus den verschiedenen Rebsorten assembliert und gemeinsam ein Jahr in einjährigen Barriques ausgebaut. Ein kraftvoll-saftiger, opulenter und seidiger Wein mit Noten von Waldbeeren und Trüffeln.
- **2015 LA RUFFE (Terrasses du Larzac)** 18,70
Entstammt einer hervorragenden Parzelle, die in den Terrasses du Larzac liegt - der Ausbaukeller befindet sich aber gerade eben nicht auf Appellations-Gebiet und deshalb ist der Wein als Vin de France deklariert. Der Boden aus kalkhaltigem Lehm ist extrem eisenhaltig. Aus 40% Syrah und 60% Carignan aus sehr alten Reben. Extrem schonend geerntet und gekeltert; nach der Gärung wurde der mächtige Wein für zwei Jahre in zweijährigen Barriques ausgebaut. Kräftiger, stoffiger Wein mit reifem, feinem Tannin, dicht und komplex, mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, auch Kräuter der garrigue und Noten von Unterholz. Sehr ausgewogen.
- **2017 LA PLANETTE Minervois La Livinière** 18,90
Aus einem hervorragenden Terroir im Haut Minervois auf einem Plateau mit kalkhaltigem Lehm am Rande der Montagne Noire; aus 40% Syrah, 40% Grenache und 20% Mourvèdre. Der Ertrag lag bei nur 20 hl/ha, der Wein wurde selektiv von Hand geerntet und traditionell lange auf der Maische vergoren. Ausgebaut wurde La Planette ein halbes Jahr lang in Holz-fässern, in denen vorher Weißwein ausgebaut wurde. Der opulente Wein hat üppige Aromen von dunklen Früchten und eine betörende Würze und ausgezeichnete Länge.
- **2019 LES ELMES Collioure** 19,50
Das Weinbaugebiet Collioure liegt im äußersten Süden des Roussillons am Fuße der Pyrenäen. Die Reben wachsen auf kleinen Terrassen an Hängen, die ganz steil zum Mittelmeer abfallen. Der Boden besteht aus braunem und schwarzem Schiefer. 'Les Elmes' ist aus 80% Grenache, 10% Mourvèdre und 10% Syrah, eine lange klassische Maischegärung, danach ein halbes Jahr Ausbau in einjährigen Barriques. Ein superfeiner Grenachetyp, seidig, betont elegant, voller Finesse, reiche Aromen von kleinen roten Früchten, auch etwas Lorbeer und Tabak und ganz feinkörniges, seidiges Tannin.

Domaine Bertrand-Bergé Paziols

Avenue du Roussillon, 11350 Paziols, Frankreich



Jérôme Bertrand ist in 6. Generation Winzer in diesem wilden Landstrich des Corbières-Massivs, das im späten Mittelalter den verfolgten Katharern letzte Zuflucht bot. Schon Ende des 19. Jh. machte Jérômes Vorfahr Jean Sirven hier Wein, und er gewann sogar eine Goldmedaille auf der Weltausstellung 1900 in Paris - für einen Wein aus dem eher unbekanntem Fitou!

Jérômes Eltern lieferten ihre Trauben noch bei der örtlichen Winzergenossenschaft ab; er selbst wollte aber eigenen Wein machen, war hochmotiviert, gut ausgebildet und konnte auf die guten Lagen der Eltern zurückgreifen. 1993 übernahm er die Weinberge und gründete das Weingut, das er nach der Familie seines Vaters Bertrand und der seiner Mutter Bergé benannte. Heute umfaßt die Domaine 35 ha.

Fitou liegt im südlichen Languedoc und grenzt ans Roussillon. Man kann es als Enklave von Corbières betrachten; es hat die besten Terroirs am Massif des Corbières, erhielt bereits 1948 den Appellations-Status und ist damit die älteste

Appellation des Languedocs. Das Fitou ist zweigeteilt: Fitou Maritime liegt nahe dem Étang de Leucate und dem Mittelmeer, Fitou de Hautes-Corbières dagegen rund 10 km landeinwärts am Fuße des Mont Tauch auf etwa 400 m Höhe in teils dramatischer Berglandschaft. Bei Paziols, wo die Domaine Bertrand-Bergé beheimatet ist, haben die mageren Böden eine nur dünne Krume, teils gibt es Kiesterrassen. Der Untergrund besteht aus mächtigen Kalkfelsen, viele Parzellen sind mit *galets roulés* bedeckt, in anderen kommen große Felsbrocken aus dem Untergrund zutage. In Weinbergen, die Jérôme in der jüngeren Zeit neu angelegt hat, hat er die Felsen aufwendig von gewaltigen Maschinen zertrümmern lassen.

Nach den Appellationsvorschriften des Fitou - unter diesem Namen gibt es nur Rotwein - spielt die Rebsorte Carignan die "erste Geige". Ihr wichtigster Partner ist die Grenache. Außerdem sind Mourvèdre und Syrah zugelassen. Ein Fitou ist grundsätzlich eine Cuvée aus den beiden Erstgenannten, denen die Letzteren zugesellt werden dürfen. Die Bedingungen gerade für Carignan sind im Fitou ideal, und wenn das Lesegut von alten Rebstöcken und aus kleinen Erträgen stammt, entstehen atemberaubende Weine daraus!

Die Weine aus dem gebirgigen Teil Fitous sind wilde Weine mit nachhaltigen dunklen Aromen. Sie sind füllig, kraftvoll, durchaus auch robust und haben ein schönes Tanningerüst, das mit etwas Reife seidig wird. Ihre Aromen sind warm und erinnern neben dunklen Beeren auch etwas an getrocknete Früchte. Dank ihrer Struktur reifen sie sehr gut - auch über viele Jahre - und gewinnen dabei an Geschmeidigkeit und Samtigkeit.

Seine Weinberge bewirtschaftet Jérôme biologisch. Er läßt alles von Hand ernten. Dabei wird das Lesegut zum ersten Mal selektioniert, die zweite Kontrolle erfolgt am Sortiertisch in der Kellerei. Die Beeren werden entrappt, dann folgt eine traditionelle Maischegärung mit Untertauchen des Tresterhutes (*méthode pigeages*) und Überbrausen des Mostes (*méthode remontage*). Während der Maischegärung bleiben die Moste in temperaturregulierten *cuves*.

Jérôme bereitet seine Cuvée 'Origines' aus rund 60% Carignan und 40% Grenache. Die Reben sind gut 25 Jahre alt und wachsen auf kalkhaltigem Lehmboden. Der Wein reift etwa 18 Monate in der *cuve* ohne Einsatz von Eichenholz. 'Origines' schmeckt schön würzig mit Noten von reifen Sauerkirschen und Waldbeeren, ist immer fruchtig, komplex und hat stets eine schöne Frische.

'Les Mégalithes' gilt als Fitou-Klassiker, geerntet aus über 90% Carignan und etwas Grenache. Die Reben stehen in den besten Carignan-Parzellen der Domaine (und der Region!), auf dem hier speziellen Puddingstein, der dick mit *galets roulés* übersät ist. Die beiden Rebsorten stehen als Gemischter Satz zusammen im Weinberg und werden auch zusammen geerntet, die Reben sind rund 100 Jahre (!) alt, und die Erträge liegen unter 30 hl/ha. Auch 'Les Mégalithes' reift ohne Holzeinsatz anderthalb Jahre in der *cuve* und wird ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt. Es ist ein mächtiger Wein mit elektrisierender Aromatik, ungestüm und dennoch mit anziehender Wä-

me, gleichzeitig fein und würzig, in gewisser Weise auch seidig, mit Dichte, die Textur mit schönem Grip.

Im 'Ancestrale' sind alle vier zugelassenen Rebsorten mit je etwa einem Viertel vereint. Sie sind ein Spiegel der Terroirs der Domaine. Es ist ein Wein etwas "modernerer" Vinifikation: er hat besonders viel Frucht dunkelbeeriger Prägung wie Brombeere und Cassis sowie schöne Gewürznoten. Er ist voll am Gaumen, hat eine wunderbare Frische und ausgeprägte Länge. Teilweise wurde er im Holzfaß ausgebaut: der Syrah-Anteil reifte 12 Monate im Barrique, Mourvèdre die gleiche Zeit in *demi muids* (Fässer von 600 Liter). Carignan und Grenache wurden in der *cuve* ausgebaut. Sie alle wurden erst kurz vor der Abfüllung assembliert - mit einem köstlichen, finessenreichen Ergebnis!

La Boulière ist ein Lieblingsprojekt von Jérôme. Es ist ein Lagenwein auf einem außergewöhnlichen Terroir, völlig übersät mit *galets roulés* (das Foto unten ist in La Boulière entstanden). Hier hat Jérôme um die Jahrtausendwende reichlich Carignan, dazu Mourvèdre und Grenache gepflanzt. Er bezeichnet sich deshalb selber als Spinner. Der felsige Untergrund ist karg. Die Reben müssen um Nahrung kämpfen und bringen so eine expressive Mineralität in den Wein, der mit sehr niederen Erträgen geerntet wird. Ausgebaut wird er eineinhalb Jahre lang in *demi muids*. Der kraftvolle, langlebige Wein zeigt eine satte, wilde Frucht von reifen dunklen Beeren, feines, mürbes Tannin und ein warmes, animierendes Finale.



Jérôme Bertrands Carignan-Reben auf steinigem La-Boulière-Terroir; gegenüber die schroffen Felsen der Montagne de Corbières.

Zum regionalen Süßwein, dem Vin Doux Naturel:

Arnaud de Villanova, ein Gelehrter an der Universität von Montpellier, entdeckte im 13. Jahrhundert, daß Zugabe von Weingeist süßen Weinen ihre Süße erhielt und sie haltbar machte. Auch heute noch wird während der Gärung Weindestillat zugesetzt, um diese zu stoppen. So wird natürlicher Restzucker erhalten. Im Vergleich etwa zum Portwein, der ähnlich hergestellt wird, haben die Vins Doux Naturels nur rund 15% Alkohol (Portwein meist 20%). Sie werden aus hochreifem Lesegut mit hohem natürlichem Zuckergehalt gewonnen, die Weißweine vor allem aus Muscat-Sorten, Grenache Blanc oder Maccabéo, die Roten meist aus Grenache Noir.

Die Appellationen Rivesaltes und Muscat de Rivesaltes für Vin Doux Naturel liegen im benachbarten Roussillon. Einige Dörfer in den Bergen von Fitou und Corbières nahe der Grenze zum Roussillon dürfen diese Weine aber ebenfalls herstellen.

Der rote 'Ma-ga' ist - anders als der Grenat 'Sur Grains' von Boudau (folgende Seite) - im Holzfaß gereift. Deshalb hat er weniger Frucht, zeigt viel Kraft und vor allem aber eine dichte, seidige Struktur. Auch er wird rein aus Grenache gekeltert. Man trinkt ihn gerne zu Schokoladendesserts, aber es ist auch ein meditativer Wein. Und es ist hochinteressant, die unterschiedlichen Stile der beiden Domainen zu vergleichen! (11/21)

- 2019 Fitou 'Les Mégalithes' 15,90
- 2017 Fitou La Boulière 19,00

Domaine Boudau Rivesaltes

6, Rue Marceau, 66600 Rivesaltes, Frankreich



Die Domaine wird heute von den Geschwistern *Véronique* und *Pierre Boudau* geleitet. Inzwischen ist auch *Véroniques* Tochter *Géraldine* mit eingestiegen und wird bald den Part der Mutter übernehmen. Gegründet wurde das Gut in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts von *Hippolyte Boudau*. 1940 übernahm es sein Sohn *Henri*. Der erweiterte den Weinbergsbesitz und pflanzte vor allem Grenache Noir neu an. Dazu wählte er hochwertiges Pflanzgut in Châteauneuf-du-Pape aus, was sich noch heute in der Qualität der Weine widerspiegelt. Die Böden der Domaine bieten dieser Rebsorte ideale Bedingungen.

Als *Henri* 1967 plötzlich starb, hinterließ er seiner Frau *Anne-Marie* und den drei kleinen Kindern rund 60 ha Rebfläche. Zu dieser Zeit wurden noch die im Roussillon traditionellen Süßweine Rivesaltes und Muscat de Rivesaltes erzeugt; allerdings brach das Geschäft damit Ende der 80er Jahre stark ein. Im Jahr 1992 beschloß die Familie Boudau, die Produktion vor allem auf trockene Weine umzustellen. Die beiden jüngeren Kinder *Véronique* und *Pierre* gaben ihre erlernten Berufe auf und übernahmen die Leitung des Gutes.

Der Rebsortenspiegel der Domaine wird von der Grenache mit mehr als der Hälfte des Bestandes dominiert. Für die Roten und Rosés gibt es weiters Syrah, Carignan und Mourvèdre; für den trockenen Muscat und edelsüßen Muscat de Rivesaltes gibt es auch Muscat à petit grain und Muscat d'Alexandrie.

Die heute 50 ha Weingärten der Domaine verteilen sich auf zwei Lagen. Im Norden von Rivesaltes, auf den Ausläufern des Massif des Corbières, liegt 'Le Clos' mit gut 23 ha. Die zusammenhängende Rebfläche steht auf extrem felsigem Untergrund mit kalkhaltigem, teils sehr steinigem Lehmboden. Häufig werden gewaltige Gesteinsbrocken bei der Bodenbearbeitung aus dem Weinberg geholt. Auf 'Le Clos' wachsen Grenache, Syrah und Cinsault, aber auch Muscat für die Weißweine. Die Traubengesundheit profitiert vom Tramontane, dem trockenen Nordwestwind. Durch die rauen Lebensumstände sind die Erträge mit wenig über 20 hl/ha sehr niedrig.



Blick über 'Le Clos' auf das Massif des Corbières.

Der zweite Weinberg, 'La Pinède', befindet sich auf dem Plateau von Baixas, südwestlich von Perpignan. Auch diese 27 ha sind voll arrondiert. Die kalkhaltigen Böden liegen auf einer Terrasse aus der letzten Eiszeit. Die meisten Parzellen sind mit großen Flußkieseln (*galets roulés*) durchsetzt - ideal für die über 50jährigen Grenache-Reben, die hier immer hervorragend ausreifen!

Auf der Domaine Boudau werden alle Trauben von Hand geerntet. In normalen Jahren beginnt die Lese mit den frühesten Sorten Mitte August, die letzten Trauben werden Ende Oktober geborgen. Bereits in den Weinbergen wird das Lesegut selektiert, eine weitere Kontrolle und Auslese findet am Sortiertisch in der *cuvée* statt.

Alle Parzellen werden getrennt vinifiziert, um ihre Eigenarten zu erhalten. Die Trauben werden entrappt; nach der traditionellen Maischegärung für die Roten erfolgen das Untertauchen des Tresterhutes und die *méthode remontage* nach Bedarf. Die fruchtigen Weine werden eher früh abgefüllt, während die gehaltvollen vor der Füllung länger reifen, teils in *cuves*, teils auch in Holzfässern. (03/24)

□ 2023 'Le Clos' Blanc Côtes du Roussillon 10,50

Der überraschend lebhafteste Weiße zeigt eine wunderbare Frische und Lebendigkeit, wie man sie im Roussillon nicht erwartet! Die 80% Vermentino (oder Rolle, wie die Sorte jetzt in Frankreich heißen muß) werden mit 20% Grenache Blanc ergänzt. Der Vermentino zeichnet für die Frische verantwortlich, die weiße Grenache steuert Cremigkeit bei. Schöne Noten von reifen weißen Früchten, frischen Kräutern und duftigen Blüten.

▣ 2024 'Le Clos' Rosé Côtes du Roussillon 10,50

Komplexer Rosé mit schönem, saftigem Schmelz und Aromen von dunklen Früchten wie Waldbeeren, wird aus 70% Grenache und 30% Syrah gekeltert.

■ 20/22 'Le Clos' Rouge Côtes du Roussillon 10,50

75% Grenache und 25% Syrah, reift ohne Holzeinfluß in *cuves*. Er zeigt viel reife Frucht mit Noten von roten Beeren, ist saftig und rund mit schöner Würze. Schmeckt zu herzhaften Wurstspeisen, Gebrülltem und dunklem Braten, und dank seines dezenten Tannins ist er auch prima ohne Speisen zu genießen.

■ 21/22 'Tradition' Côtes du Roussillon Villages 12,00

'Tradition' enthält zur Hälfte Grenache, dazu 30% Carignan und 20% Syrah, er reift etwa ein Jahr in ausschließlich mehrfach gebrauchten Fässern. In sich ruhender Wein, der eine tiefe Würze vom Carignan zeigt, er ist gut ausbalanciert und sehr nachhaltig: ein besonders guter Tischgenosse, zum Beispiel zum Wild.

■ 20/22 'Henri Boudau' Côtes du Roussillon Villages 14,70

■ 2020 'Henri Boudau' 1,5 l-Magnum 32,00

Im 'Henri Boudau' finden wir mit 70% einen hohen Anteil Syrah, ergänzt mit Grenache. Dieser Wein reift etwa ein Jahr in Eichenfässern mit einem größeren Neuholzanteil. Er ist betont elegant, hat auch eine tolle Frische, komplexe Struktur und wunderbare Frucht mit Noten von roten, auch dunklen Früchten, außerdem besonders seidige, feine Tannine. Lammgerichte und kräftige Käse passen gut.

■ 2020 'Padri' Côtes du Roussillon Villages 17,90

'Padri' - so heißt die Parzelle - wird aus Mourvèdre plus 20% Syrah und 10% Grenache gekeltert und ein Jahr im Holzfäß ausgebaut. Er ist stoffig, kraftvoll und hat pikante Noten von Pfeffer - Mourvèdre eben! - und dazu eine grandiose Frucht nach einem Cocktail von reifen kleinen Beeren. Ein Wein mit Finesse und Würze!

■ 2020 'Patrimoine' Côtes du Roussillon Villages 21,90

'Patrimoine' wird aus dem feinsten Ertrag uralter Grenache-Reben gekeltert, der mit 20% Syrah ergänzt wird: der Wein reift bewußt ohne Holzeinfluß in der *cuvée* - eben traditionell -, ist außergewöhnlich vielschichtig, ungemein facettenreich, hat viel Kraft und ist pure, superintensive, großartige, dichte, rotbeerige Frucht!

* 2020 Muscat de Rivesaltes 13,90

Der 'edelsüße' (Vin Doux Naturel) Muscat de Rivesaltes, aus Muscat d'Alexandrie aus der Lage 'Le Clos', im Edelstahl ausgebaut, ist ein weißer Süßwein mit wunderbarer, köstlich raffinierter Frucht mit schönen Muskat- und Apfelaromen, perfekt zu fruchtigen Desserts - und auch ideal als Aperitif!

* 2022 Rivesaltes Grenat 'Sur Grains' 17,90

Der 'edelsüße' rote Rivesaltes Grenat 'Sur Grains' ist aus Grenache gekeltert: feines Spiel zwischen zartem, feinem Tannin, sehr angenehmer Süße und glockenheller Frucht mit dunklen Aromen macht den Wein hochspannend. Reduktiv und ohne Holzeinfluß ausgebaut, ist er kräftig, würzig, schmeichelnd, sehr nachhaltig. Ideal zu Schokoladendessert und Blauschimmelkäse.

Über Geschichte und Herstellung der Vins Doux Naturels können Sie übrigens auf der vorigen Seite bei Bertrand-Bergé Informatives lesen.

Domaine Cailbourdin Maltaverne - Pouilly-sur-Loire

Maltaverne, 58150 Tracy sur Loire, Frankreich



Ich habe *Alain Cailbourdin* und seine Weine 2007 kennengelernt und arbeite seitdem mit der Domaine zusammen. Kürzlich hat Alain sich zur Ruhe gesetzt und das Weingut an seinen Sohn *Loïc* übergeben, der jetzt der Winzer auf dem Hof ist. Alain schaut nur noch gelegentlich vorbei.

Die berühmte Appellation Pouilly-Fumé liegt bei Pouilly-sur-Loire auf den Hügeln aus Kalk und Feuerstein, an denen der breite, aber flache Strom - immerhin Frankreichs längster Fluß - behäbig vorbeizieht. Hier wird ausschließlich Weißwein erzeugt, und zwar aus nur einer einzigen Rebsorte: Sauvignon Blanc, aus der Pouilly-Fumé zu 100% gekeltet werden muß. Genaugenommen gibt es noch die Appellation Pouilly sur Loire mit nur 24 ha, deren Wein wird aus Chasselas gekeltet.

Alain hat das 20-ha-Gut 1980 gegründet; etwa die Hälfte der Weinberge war bestockt, und diese Reben sind heute 60 bis 80 Jahre alt; die andere Hälfte hat er nach der Gründung neu bepflanzt. Die Weinberge, überwiegend nach Süden und Südwesten ausgerichtet, liegen auf verschiedenen

Parzellen mit unterschiedlichen Böden. Die Weine werden deshalb getrennt nach Terroirs ausgebaut.

Ertragsbegrenzung, Ausbrechen überflüssiger Triebe am Stock, Begrünung der Rebzeilen und integrierter Pflanzenschutz sind die Voraussetzungen für die hohe Traubenqualität des Gutes.

Geerntet wird im Augenblick optimaler Reife, jedoch nicht überreif, was Komplexität und Frische der Weine erklärt; im Keller wird traditionell, überwiegend mit Spontangärung, und mit moderner Ausrüstung gearbeitet. Große Sorgfalt im Umgang mit dem Most erklärt die Eleganz, Feinheit und vor allem die glasklare Frucht der Weine. Eingegriffen wird in die Weinwerdung möglichst nicht, die Weichen für die exquisite Qualität wurden ja bereits im Weinberg gestellt. Alain hat die Kellerei 2010 modernisiert, sozusagen gut auf die Zukunft vorbereitet. Seitdem können alle Vorgänge besonders schonend mittels Schwerkraft bewerkstelligt und überhaupt noch präziser und effizienter gearbeitet werden. In dieser Zeit ist Loïc ins Weingut eingestiegen. Zu zweit konnten wichtige Arbeiten natürlich besser erledigt werden, und die beiden konnten sich bei komplizierten Entscheidungen gut abstimmen. Loïc's "Lehrjahre" sind inzwischen lange vorbei, und er ist alleine für das Gut und seine Weine verantwortlich.



Die Lage Les Cris hat auch steile Anteile - im Besitz der Domaine.

Die Cailbourdin-Weine sind delikate und von großer Klasse. Zu rühmen ist neben ihrer Klarheit in der Frucht und ihrer Präzision auch ihre unerwartete Alterungsfähigkeit. Ich habe 2007 köstlich-frische Weine aus den Jahren 1989 und 1990 verkosten dürfen, die ihre feine Frucht souverän ausspielten und vor allem von atemberaubender Frische waren! Ein paar Jahre der Reife tut den Weinen gut, um in ihren vollen Genuß zu gelangen. (04/24)



Herbstliche Landschaft im Herzen der Appellation Pouilly-Fumé, zwischen Pouilly-sur-Loire und Tracy.

□ 2021 Pouilly-Fumé 'Les Racines' 18,00

Zwischen Boisfleury und dem Hügel von Saint-Andelain stehen die Reben für 'Boisfleury' auf einem Plateau mit unterschiedlichen Böden: *calcaires du Barrois* mit viel hartem Kalkstein und darauf sandige Formationen mit Feuerstein (*silex*). Nachdem die Weinkontrolle auf den Namen auf dem Etikett stieß und feststellte, daß da ein Ortsname als Bezeichnung unerlaubt verwendet wurde, hat Loïc den Namen des Weines geändert. Jetzt heißt er 'Les Racines', die Wurzeln, weil die Weingärten auf diesem Plateau die ersten waren, die sein Vater bei der Gründung des Gutes gekauft hat. Der Wein besticht mit seiner frischen, angenehmen und zugänglichen Frucht mit Aromen von frischen Blüten, Passionsfrucht sowie etwas Mandarine und Akazie. Servieren Sie 'Les Racines' mit seiner lebhaften Frucht als aperten Aperitif, wie es mit solchen Weinen in Frankreich durchaus üblich ist, oder zu leichten Mahlzeiten, besonders mit Fisch und hellem Geflügel.

□ 2022 Pouilly-Fumé 'Nanogyra' 21,80

□ 2021 Pouilly-Fumé 'Nanogyra' 19,50

Rund 60jährige Reben stehen in der Lage Les Cornets auf *marnes kimmeridgiennes*, einer stark von Steinen, Ammoniten und kleinen versteinerten Austern durchsetzten Mergelschicht, die sehr typisch für Pouilly-Fumé ist. Alain und Loïc haben in den letzten Jahren in direkter Nachbarschaft dieser Lage einige Parzellen neu bepflanzt. Der Boden dort ist identisch, aber es handelt sich eben nicht um Les Cornets. Deshalb hat Loïc den Namen geändert. Der Wein heißt nun nicht mehr nach der Lage, sondern nach den Fossilien im Boden. 'Nanogyra' ist der wissenschaftliche Name der winzigen fossilen Austern, die hier zuhauf im Boden zu finden sind. Nach ihnen ist der Wein jetzt benannt. 'Nanogyra' ist gehaltvoll, saftig-rund, mit schöner Kraft und großem Nachhall. Seine Frucht ist immer reif, mit Noten von Aprikose, etwas Quitte und auch exotischen Früchten. Er begleitet hervorragend helles Fleisch wie Kalb und Huhn in cremigen Saucen.

□ 2022 Pouilly-Fumé Les Cris 22,80

Les Cris liegt in bester Südwestlage ganz nah am Fluß auf dichtem, hartem, feinporigem Kalkstein der Formation *portlandien*, mit nur geringer Auflage einer lehmigen Krume, aber vielen Kalksteinrümern. Die Lage gilt als eines der besten Sauvignon-Blanc-Terroirs, auch weit über das Anbaugebiet hinaus, und ist teilweise steil, die meisten Reben der Cailbourdins dort sind inzwischen über 90 Jahre alt. Der Wein hat eine brillante Rasse und knackfrische Frucht mit Noten von Steinobst, weißem Pfirsich und Zitrus, ist nachhaltig und elegant, mit dichter Textur und fokussierter Mineralität. In der Jugend gibt er sich meist verschlossen, hat aber ein unglaubliches Reifepotential. Er ist bestens zu Fischgerichten geeignet, aber auch zu den feinen Ziegenkäsen der Region, wie dem berühmten Crottin de Chavignol oder dem Valençay.

Domaine Serge Laloue Thauvenay

6 Rue de la Mairie, 18300 Thauvenay, Frankreich



Thauvenay ist ein kleines Dorf südlich vom Ort Sancerre, der selber mit seinen knapp 1400 Einwohnern nur rund viermal größer ist. Immerhin verfügt Thauvenay über ein Schloß und eine Schleuse am Seitenkanal der Loire, die in idyllischer Umgebung liegt. Zum Schloß gehörte früher ein Weingut, und wir haben lange Jahre unseren Sancerre bei Comte Georges de Choulot und Comtesse Anne gekauft, bis der Graf Schloß und Weingut veräußert hat.

In Thauvenay ist seit Generationen Familie Laloue zu Hause. Die Eltern von *Serge Laloue* betrieben noch eine gemischte Landwirtschaft, wie sie damals üblich war. Er selber beschloß in den 1960er Jahren, sich rein auf den Weinbau zu konzentrieren, und zwar eben in seinem Geburtsort Thauvenay. Im Laufe der Zeit wuchs sein Weingut auf rund 20 ha in der Appellation Sancerre. 1992 trat dann nach dem Weinbaustudium in Beaune Serges Sohn *Franck* in den Betrieb ein. 1996 wurde die Kellerei erneuert, und 1998

bekam Frank Unterstützung durch Serges Tochter *Christine*, also seine Schwester, die ebenfalls ihre Arbeit für das Gut aufnahm. Zuletzt wurde das Team 2019 von Francks Sohn *Clément* verstärkt und in der Zeit nochmals in die Kellerei investiert.

Schon lange wurde die Domaine naturnah bewirtschaftet, 2019 begann die Umstellung auf rein biologische Bewirtschaftung, mit dem Jahrgang 2023 ist sie biozertifiziert. Seit vielen Jahren werden die Weinberge der Domaine dauerbegrünt, Gräser und Kräuter sorgen für eine gute Versorgung des Bodens und die Bildung einer Humusschicht. Mit einem Spezialgerät wird der Boden unter den Rebstößen frei von Beipflanzen gehalten.



*In den Weinbergen des Dorfes Thauvenay.
Am Horizont thront der Ort Sancerre auf seinem Hügel.*

Die Laloues kultivieren drei Rebsorten. In Sancerre ist für die Weißweine ausschließlich Sauvignon Blanc zugelassen, Rosé und Rotweine werden aus Pinot Noir gekeltert. Zu den 20 ha Sancerre hat die Familie im Jahr 2018 in den Côtes de la Charité auf der anderen Loireseite 5 ha Rebland erworben, im Hinterland von La Charité-sur-Loire. Dort wird für Weißwein Chardonnay angebaut, für Rote und Rosé ebenfalls Pinot Noir. Die Reben stehen im Weiler Mauvain. Rundum ist Wald, die Landschaft von Gemüseanbau und Viehzucht bestimmt, der Morvan - das westburgundische Waldgebiet - nicht weit. Die Böden erinnern stark ans Burgund, sind ausgesprochen kalkreich, und so wundert es nicht, daß hier Chardonnay und Pinot Noir angebaut werden.

Die Appellation Sancerre verfügt über drei unterschiedliche Bodentypen. Tatsächlich finden sich alle drei Typen in Thauvenay. Das macht die Weine von dort besonders spannend und vielfältig. Die weißen Böden, die *Terres Blanches*, sind lehmig-sandig, aus Kalkmergel entstanden, mit einigem Kieselanteil. Das ist zum Beispiel der Boden in der Lage Les Poitevinnes. Die Weine zeichnen sich durch Finesse und gute Fruchtstruktur aus.

Dann gibt es da die Böden, die *Les Caillottes* heißen und steinig und kalkreich sind. Der Mutterfels kommt nahe an die Oberfläche, der

Boden ist mager und von Kalksteinkieseln übersät. Die Weine haben neben Kraft auch Eleganz. Dieser Bodentyp bildet florale und auch etwas Noten von Cassis aus, die man manchmal im Sancerre findet. Bei den Laloues wird der Ertrag für den Sancerre (also sozusagen den *village*) verwendet.

Als dritte Formation gibt es Feuerstein, der hier *silex* heißt. Dieses quarzartige Gestein ist in kalkhaltigen Lehm eingebettet und gibt den Weinen eine ausgeprägte Mineralität und Frische mit auf den Weg. Hier entsteht ein reiner Silex-Wein, eben die 'Cuvée Silex' der Familie Laloue. Silex-Weinen sollte man immer etwas Reife gönnen.



In diesen Betoneiern reift Les Poitevinnes.

Der Ausbau der neuen Kellerei ermöglicht den Laloues sehr entspannter Arbeiten. Es gibt viel Platz, den man durchaus als komfortabel bezeichnen kann. Auch wenn der Anteil an Pinot Noir nur etwa 20% beträgt, wird dem Ausbau der Rotweine die gleiche Wichtigkeit wie den Weißweinen eingeräumt. Auch deshalb gibt es zwei Keltern, die im hektischem Herbstgeschehen parallel eingesetzt werden können. Modernste thermoregulierende Edelstahltanks dienen sowohl der Vergärung als auch dem Ausbau einiger Weine. Der Lagenwein Les Poitevinnes wird in zwei Amphoren und drei Beton*cuves* in Eiform ausgebaut, also ohne Holzeinfluß, und es gibt einen Sancerre, der in einem feinen Stockingerfuder reift.

So wie die Rosés immer im Edelstahl ausgebaut werden, so reifen die Pinot-Noir-Rotweine grundsätzlich in Holzfässern. Deren Alter und Größe richtet sich nach dem jeweiligen Wein.

Um flexibel zu sein, besitzt die Domaine eine eigene Füllstraße; abgefüllt wird also, wenn für den Wein die passende Zeit gekommen ist. Was nicht gleich nach der Abfüllung verkauft wird, findet in einem geräumigem Lager in unzähligen Gitterboxen Platz. (03/24)



*Eine alte Sauvignon-Rebe in der Lage Les Poitevinnes.
Der kalkreiche Lehm Boden mit seinem hohen Kieselanteil - Terres Blanches genannt - ist gut zu erkennen.*

Weine siehe folgende Seite

Domaine Serge Laloue Thauvenay

□ 2022 Sancerre 19,90

Guter Sancerre hat nie die aufgesetzte, intensive Frucht, wie man sie dem Sauvignon Blanc durchaus entlocken kann, sondern viel Struktur, Rasse und im besten Fall - wie hier - eine ansehnliche Mineralität. Im "Guts-Sancerre" finden wir etwa je ein Drittel der drei hier vorkommenden Bodenarten. Der im Edelstahl gereifte Wein zeigt eine feine Frucht mit Noten von frischen Blüten, Pfirsich und einem Hauch Orange.

□ 2022 Sancerre 'Cuvée Silex' 24,75

Der karge Boden gibt dem Wein viel Rückgrat, also viel Extrakt, der Silexgehalt eine besondere Mineralität. Der rassige Wein zeigt eine schöne Frucht mit zarten Noten von gelben Früchten und endet auf Agrumen, vor allem auf Mandarine. Auch dieser Wein wurde im Edelstahl angebaut.

□ 2022 Sancerre Les Poitevines 24,75

'Les Poitevines' ist ein Lagenwein. Sein Boden ist rein *terres blanches*. Ausgebaut wird der Wein ein bißchen außerhalb der Norm, nämlich etwa zur Hälfte in eiförmigen Beton*caves*, die andere Hälfte in tönernen Amphoren. Er hat eine gute Struktur, weil beide Werkstoffe den Wein nicht luftdicht abschließen, sondern eine Minimenge Luftsauerstoff zuführen, jedoch ohne jeglichen aromatischen Einfluß vom Holz. Es ist ein Wein mit reicher Finesse, seidiger Textur und aparten Noten von Weinbergspfirsich, frischen Blüten und Kräutern und natürlich auch einen feinen Zitruskick.



Weinberg in Thauvenay nahe der alten Eisenbahnlinie, der nicht der Domaine Laloue gehört. Er ist nicht begrünt, zeigt dafür aber gut die Bodenart *Terres Blanches*.

■ 2023 Sancerre Rosé aus

Die Pinot-Noir-Reben für diesen Wein stehen zu großen Teilen auf *terres blanches*, der Rest auf Silex. Ausgebaut wird der Wein im Edelstahl. Natürlich ist es ein direkt gepreßter Rosé mit Schalenmazeration, kein Saftabzug. Er gibt sich frisch und quirlig und zeigt die feinen Noten kleiner roter Beeren, die so typisch für den Pinot Noir sind. Angenehm offen und einladend, erfrischend.

□ 2022 Côtes de la Charité Blanc 13,90

Kräftig-saftiger Chardonnay, der seine Reife im Holzfaß gut auf den (aromatischen) Weg bringt. Gut ein halbes Jahr reifte der Chardonnay in *Barrisques*, dann wurde er noch etwas im Edelstahl angebaut. Diese Kombination tut ihm sehr gut. Es ist ein harmonischer Wein mit gutem Körper, schönen Noten von frischen Aprikosen und einem Hauch Brioche. Nicht zufällig denkt man bei der Aromatik ans Burgund. Es sei daran erinnert: politisch zählt diese, die rechte Loire-Seite, zum Burgund, ist seine westliche Außengrenze - altes Chardonnay-Land also. Außer Pouilly-Fumé natürlich, das eine Sauvignon-Exklave ist. Jenseits der Loire, am linken Ufer, liegt das Herzogtum Berry - hier regiert der Sauvignon Blanc nahezu alleine.

■ 2023 Côtes de la Charité Rosé aus

Auch hier gilt wieder: kein Saftabzug, sondern direkt gepreßt, also auch dieser ein bewußt gekelterter Rosé. Und auch dieser im Edelstahl angebaut. Würzig, mit einer Note von frischem Obstsalat mit roten Beeren, aber auch Pfirsich macht sich bemerkbar, etwas Kirsche. Animierend!



Die idyllische Schleuse des Loire-Seitenkanals bei Thauvenay.

Das linke Foto erklärt sich selbst. Rechts: Bereits am 27. März 2024 ist diese Blattblüte aufgebrochen und deshalb der Spätfrostgefahr besonders ausgesetzt - der Klimawandel läßt grüßen. Der Winzer sieht's mit großer Furcht und äußerst mulmigem Gefühl.



Domaine des Echardières Pouillé

9 rue de la Brosse, 41110 Pouillé, Frankreich



Luc Poullain sagt, er habe Deutsch auf dem Hochstiz gelernt. Er ist nämlich Jäger und hat einen Jagdfreund im Harz. Zu Hause geht er schon mal auf Schnepfenjagd. So ist es nicht verwunderlich, daß der kleine Vogel auf seinem Weinetikett zu finden ist.

Die Weinberge der 16-ha-Domaine liegen am Cher, nur wenige Kilometer vom berühmten Schloß Chenonceau entfernt. Die jüngste Appellation der Touraine erinnert daran mit ihrem Namen: Touraine Chenonceaux (allerdings mit x, so wie das gleichnamige Dorf!).

Wenn man hoch über dem Fließchen Cher steht, erkennt man gut die typische Topographie und die Lage der Weinberge in dieser Region: immer wieder wird die Hochfläche von Taleinschnitten durchbrochen. Die Hänge sind für den Weinbau meist ungeeignet, die Reben wachsen auf dem Plateau. Die Böden sind arm, die Humusaufgabe sehr gering, und die Reben müssen ihre Wurzeln durch den Kalkfelsen treiben. Sie sind skelettreich durch die vielen Kalksteintrümmer und können deshalb Regenwasser schnell abführen.

Manche Parzellen haben allerdings eine dichte Lehm- und Tonschicht. Die sind für den Weinbau nicht gut geeignet, weil sich das Wasser staut. Das erkennt man bei nasser Witterung in den Reben: auf diesen Grundstücken stehen dann die Pfützen knöchelhoch.

Man kann in den Taleinschnitten auch gut die Geologie des Tales erkennen. An manchen Stellen kommt noch der weiche Tuffstein zum Vorschein, der vom Loireufer zwischen Saumur und Tours bekannt ist. Dort haben die Menschen schon im Mittelalter Höhlen in den weichen Stein getrieben, die sie bewohnt haben. Heute werden sie wegen ihrer gleichbleibenden Temperatur eher als Weinkeller und für die Champignonzucht genutzt.

Vor allen Dingen aber erkennt man darüber die oft sehr mächtigen harten Kalkfelsplatten und deren Trümmer aus der Phase der Bodenbildung. Bisweilen sind die Böden mit Silex, Feuerstein, durchsetzt. Diese Mix-Bodenart nennt man hier *perruches*. Den harten Kalksteinfelsen kann man im Keller von Luc sehr gut sehen.

Die Domaine des Echardières hat ihren Namen von einem Weinberg auf dem Plateau oberhalb von Angé. Das ist das Dorf, in dem sich die Weinberge und auch der Keller des Weingutes befinden. Alle Reben stehen in den Appellationen Touraine und Touraine-Chenonceaux.



In der Touraine wächst der Wein auf dem Plateau. Die Taleinschnitte sind für den Weinbau nicht geeignet.

Die Touraine ist bekannt für ihre schönen Sauvignon-Blanc-Weine, die mit klarer Frucht, mittlerem Körper und dezentem Alkoholgehalt wunderbar in den Alltag passen. Außerdem gibt es aber auch einen hohen Bestand an roten Rebstöcken. Wichtig sind der leichte und fruchtige Gamay und der kräftige, herzhafte und dunkelfarbige Côt, der aus Bordeaux stammt und auch Malbec genannt wird. Ergänzt werden sie durch Cabernet Franc.

In Lucs Weinbergen nehmen diese drei roten Sorten knapp zwei Drittel der Fläche ein. Auf dem Rest steht natürlich Sauvignon Blanc. Die Appellation Touraine steht für eher leichte, frische und auch unkomplizierte Weine. Die Appellation Touraine-Chenonceaux (mit x) wurde erst 2011 neu geschaffen. Sie beinhaltet hervorragende Rebgrundstücke in der Touraine. Sie stehen auf *perruches*-Böden mit einem hohen Anteil Silex und sind klimatisch bevorzugt. Zuerst setzten die Winzer auf Rotweine, und zwar mit einem mindestens fünfzigprozentigen Anteil von Côt plus Cabernet Franc. Inzwischen hat sich aber der weiße Chenonceaux in den Vordergrund gespielt. Er wird zu 100% aus Sauvignon Blanc gekeltert. Die Erträge in der Appellation sind gering. Deshalb sind die Weine auch gehaltvoller und aromareicher als jene aus der Appellation Touraine. Ein längerer Ausbau der Weine auf der Hefe ist Vorschrift. Die Weine dürfen grundsätzlich nicht im Holzfaß ausgebaut werden; es soll ein stoffiger, betont fruchtiger Weinstil entstehen, ausdrucksreich, aber dezent im Alkohol (12,5 - 13%). Lucs alte Reben für den 'Chenonceaux' stehen übrigens auf dem Plateau über dem Dorf mit Blick auf den Cher.



Der stets gut aufgelegte Luc Poullain versteht sich als "artisan vigneron", als handwerklich arbeitender Winzer. Hier sitzt er vor der Kalksteinwand seiner Kellerei - purer Fels!

Ein großer Vorzug der Weine aus beiden Appellationen ist ihr eher niedriger Alkoholgehalt. Luc Poullains Touraine Sauvignon und Rosé warten üblicherweise mit nur rund 12 bis 12,5 Volumenprozent auf!

Luc, der Jäger, ist ein Naturmensch. So wundert es nicht, daß er sich gerne seinen Reben widmet. Hier bringt er viel Zeit zu. Bis zur Ernte, dem magischen Augenblick. Die Pflege der Reben ist ihm total wichtig. Nach der Ernte, wenn die Gärung abgeschlossen ist, kehrt Ruhe ein. Luc baut alle seine Weine in der *cave* aus, überwiegend aus Edelstahl. Er hat einen unterirdischen Tank, in dem früher die vierte, also letzte und damit späteste Abfüllung Touraine Sauvignon reifte. Heute ist er dem weißen Chenonceaux vorbehalten, der im kühlen Untergrund seiner Reife entgegen schlummert.

Lucs Touraine Sauvignon Blanc ist frisch-fruchtig, angenehm rund, mit schönem Körper, in der Säure dezent, mit Noten von Ananas, Aprikose, Holunder und einem Hauch Zitrus. Für einen Touraine Sauvignon hat er eine bemerkenswert gute Kraft - und vor allen Dingen auch eine sehr gute Struktur!

Fülliger und körperreicher ist natürlich der weiße Chenonceaux 'La Long Bec'. Aber er ist auch sehr fein, finessenreich, mit ausgeprägter weißer Frucht und überraschender Eleganz - sehr gut! Mit dem Namen mußte Luc wieder auf die Schnepfe verweisen, heißt *long bec* doch langer Schnabel. (10/21)

- 2023 Touraine Sauvignon Blanc 8,95
- 2022 Touraine-Chenonceaux 'La Long Bec' Sauvignon Blanc 13,80

Domaine du Haut Bourg Bouaye

11, rue de Nantes, 44830 Bouaye, Frankreich



Der Name der Appellation Muscadet deutet nicht auf eine Region hin, sondern hat historische Wurzeln. Im späten Mittelalter standen Muscat-Weine an den feudalen Höfen hoch im Kurs. Im Jahr 1709 vernichtete ein verheerender Frost alle Rebepflanzungen am Unterlauf der Loire, meist Muscat. In der Folge bepflanzte man die Weinberge mit einer Rebsorte aus dem Burgund, dem Melon de Bourgogne, der regional auch Melon Musqué und später Muscadet genannt wurde. In seiner Heimat ist er lange vergessen, aber im Pays Nantais ist er noch heute die einzig zugelassene Rebsorte für alle Muscadet-Appellationen.

Die Appellation Muscadet Côtes de Grandlieu ist die westlichste mit Namen Muscadet und damit die dem Atlantik nächste. Sie liegt unmittelbar südlich von Nantes am linken Loireufer, rund um den Lac de Grandlieu. Der Name der 1994 eingereichten Appellation leitet sich von diesem See ab, dem größten Süßwassersee Frankreichs inmitten eines großen Naturschutzgebietes. Es wurden geringe Hektarerträge vorgeschrieben, besondere

Vorschriften für den Rebschnitt und andere Bestimmungen erlassen, die der Qualitätssicherung dienen. So ist die Appellation Côtes de Grandlieu heute die wichtigste im Muscadet-Gebiet. Das Klima hier ist mild und niederschlagsarm.

Die Domaine du Haut Bourg und ihre Weinberge liegen in der 6000-Seelen-Stadt Bouaye. Die Weinberge stehen auf 15 bis 20 m Seehöhe. Die Böden bestehen aus Glimmerschiefer, Granit, Tonschiefer und Sand.

Inzwischen hat mit den Brüdern *Hervé* und *Nicolas Choblet* die 4. Generation das Sagen auf der 40-ha-Domaine. Die ältesten Melon-Stöcke wurden 1944 gepflanzt, dem Gründungsjahr der Domaine. Melon macht heute gut die Hälfte deren Fläche aus, daneben werden lokale weiße Rebsorten wie Gros Plant und Grolleau Gris, Sauvignon und rote Sorten wie Gamay und Merlot gepflegt.



Edelstahlgebäude und die Bodenöffnungen zu unterirdischen cuves.

Die Choblets ernten im Zeitpunkt der optimalen Reife und keltern das Lesegut umgehend mit einer pneumatischen Presse. Der Saft wird durch Absitzen vorgeklärt und anschließend in *cuves* bei 18 bis 20° C vergoren. Die frischen Muscadets reifen "sur lie". Bei diesem Verfahren bleibt der Wein bis zur Abfüllung auf der Feinhefe liegen. Dadurch behält er eine besondere Frische und Lebendigkeit und gewinnt an Dichte. Die Hefe wird immer wieder aufgerührt, um ihre positiven Einflüsse zu nutzen. Diesen Vorgang nennt man übrigens *bâtonnage*. Die gehaltvollen, lange gereiften Weine tragen die Bezeichnung "sur lie" nicht, weil die frische, perlige Gärungskohlensäure sich im Laufe des langen Reifens weitestgehend verflüchtigt. (06/24)



Hier wächst 'Signature du Haut Bourg'. Rückwärts geht es zur Lage *La Désirée*. Man sieht dem Gras die Trockenheit des Sommers an.

□ 2023 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie 'Pavillon du Haut Bourg' 9,70

'Le Pavillon' ist der Name einer stark kieshaltigen Parzelle auf Glimmerschiefer und Granit. Die Reben wurden 1977 gepflanzt. Der Wein bleibt rund ein halbes Jahr auf der Feinhefe; er hat Struktur und Tiefe. Man schmeckt deutlich die Mineralität des Bodens, dazu kommen feine Noten von Ananas und gelben Früchten, auch etwas Aprikose und ein Hauch Zitrus. Es ist ein aparter Wein zu Muscheln und allem anderen Getier aus dem Wasser. Mit seiner Leichtigkeit begleitet er Sie auch durch eine lange, lauschige Sommernacht!

□ 2023 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie 'La Désirée du Haut Bourg' 10,90

Neu im Portfolio der Choblets ist die Lage 'La Désirée', gleich neben einem alten Steinbruch auf braunem Schiefer gelegen. Der Wein ist kräftig, weniger auf der Frucht, aber voller Mineralität. Im langen Finale zeigt sich die schöne Reife des Leseguts. Mit seinen köstlichen Aromen nach weißen Früchten ist er der ideale Austern-Wein.

Mit den Cuvées 'Signature' und 'Origine' tritt *Hervé*, der für den Keller zuständig ist, den Beweis an, daß man aus Melon B. (wie die Rebsorte hier gerne genannt wird) auch großartige langlebige Weine mit Dichte, Fülle und Struktur erzeugen kann. Die Weine liegen bis zur Abfüllung auf der Hefe, werden aber nicht "sur lie" bezeichnet, weil sie nicht die Spritzigkeit der jungen Weine haben.

□ 2016 Muscadet Côtes de Grandlieu 'Signature du Haut Bourg' 14,10

Die Parzelle für 'Signature' wurde 1968 bestockt; die Trauben für diesen Wein werden voll- aber nicht überreif sehr spät geerntet. Das geht nur in besten Jahrgängen. Der Ausbau geschieht in unterirdischen Edelstahl tanks, die eine konstante Reifetemperatur ermöglichen, eine Methode, die an der Loire verbreitet ist. Im ersten Jahr wird die Hefe immer wieder aufgerührt. Der 2016er reifte etwas über 7 Jahre auf der Hefe, bis März 2024, ist dicht und lang, kraftvoll, komplex, total frisch, mit schönem Schmelz und ganz viel lebhafter, weißfleischiger Frucht.

□ 2013 Muscadet Côtes de Grandlieu 'Origine du Haut Bourg' 17,50

Die Reben der 'Origine'-Parzelle wurden 1944 gepflanzt. Hier reifen Weine mit betörender Mineralität und Finesse. 'Origine' reift besonders lang in den unterirdischen *cuves*, der 2013er bis Januar 2022, also 99 Monate! Bei diesem Wein wurde die Hefe gut eineinhalb Jahre lang immer wieder aufgerührt, was zu Frische, Dichte und Cremigkeit führt. Wir finden in dem geschliffenen, komplexen und vor allem immer noch frischen Wein aparte Aromen von Aprikose, etwas exotische Früchte, eine zarte, reife Säure, gute Kraft und im Finale eine tolle Länge! Passt perfekt zu Fisch und Huhn in kräftiger Sauce, auch zum Kalb und den typischen Ziegenkäsen der Loire.

Domaine Coustarret Lasseube

Chemin Ranque, 64290 Lasseube, Frankreich



Man sagt dem Jurançon nach, er sei adelig. Und das deshalb, weil Anton de Bourbon, der Herzog von Vendôme, bei der Taufe seines Sohnes, des künftigen Königs Heinrich IV., dessen Lippen mit Jurançon benetzte (Heinrich wurde am 13. Dezember 1553 in Pau geboren, nahe bei Lasseube). Der Wein kann auf weitere Prominenz verweisen: die im nördlichen Burgund geborene Schriftstellerin Colette feierte ihn als "feurigen, gebieterischen Prinzen" (*Je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impérial, traître comme tous les grands séducteurs : le jurançon*. - Ich traf als Jugendliche mit einem feurigen, gebieterischen Prinzen zusammen, der tückisch wie alle großen Verführer war: der Jurançon. [Jean Loubergé, *Le vin de Jurançon* : hier et aujourd'hui, Pau, J&D Éditions, 1993, Seite 191]). Sie meinte damals übrigens den edelsüßen Wein...

Das Weinbaugebiet Jurançon liegt im Südwesten Frankreichs, in Aquitanien. Die Weine wachsen auf den Ausläufern der Pyrenäen auf teilweise sehr steilen Terrassen vor der malerischen Kulisse der Bergwelt. Die Appellation betrifft ausschließlich Weißweine, ursprünglich sogar nur die historischen Süßweine. Die werden auch heute noch aus überreifen, eingetrockneten Trauben gekeltert. Edelfäule wie zum Beispiel in Sauternes stellt sich unter den hiesigen Verhältnissen nicht ein. Sie sind konzentriert, kraftvoll, haben eine feine Säurstruktur und neben den exotischen oft auch Noten von Orangenschale. Es sind Weine, die ein viertel Jahrhundert und länger haltbar sind. Die trockenen Weine bekamen erst 1975 eine eigene Appellation, Jurançon sec. Denn diese Stilrichtung hatte sich erst ab den 1960er Jahren entwickelt. Auch sie sind durchaus langlebig. Neben ihren reichen Aromen von reifen Früchten und schöner Würze zeigen sie auch eine lebhaft Frische. Rotweine dürfen in der Region erzeugt werden, zählen dann aber zur Appellation Béarn.

Das Anbaugebiet liegt auf etwa 300 m Höhe und umfaßt insgesamt 620 ha, die von 65 Winzern bearbeitet werden. Es sind fünf autochthone Rebsorten im Anbau. Der Petit Manseng bringt Kraft und die für die alkoholische Gärung nötige Zuckerreife, Gros Manseng steuert reiche Frucht bei, vor allem exotische und Noten von Zitrus. Aus der Bergwelt der Pyrenäen stammt der Courbu; er hat wenig Säure, erbringt nur geringen Alkohol, aber feine Aromen weißer Früchte. Auch trägt er in Cuvées Finesse bei. Der Camaralet stammt nachweislich aus Lasseube, dem Dorf der Domaine Coustarret. Deshalb heißt er offiziell auch Camaralet de Lasseube. Er ist selten, steuert in den Weinen würzige Noten wie Pfeffer und Zimt und auch Finesse und Eleganz bei. Die fünfte Rebsorte ist der Lauzet, der nur vereinzelt in den Weinbergen anzutreffen ist und ähnlich dem Camaralet würzige Noten zeigt. Camaralet und Lauzet dürfen jeweils nur zu höchstens 15% in einem Wein verwendet werden.

Die Böden in Jurançon sind vielfältig, was sich aus ihrer Herkunft aus den Pyrenäen erklärt. Gebirgsbäche und Gletscher haben die Gesteine und Sedimente herangetragen, aus denen sich vor allem Kalkmergel, Sandstein und Puddingstein entwickelt haben. Das ist ein Konglomeratgestein aus einem hohen Kieselanteil mit Kalkstaub. Vor allem im Süden der Appellation gibt es Flysch, ein Sedimentgestein, in dem harte Anteile wie Sand- oder Kalkstein und weiche wie Sand oder Lehm abwechselnd geschichtet sind. Überall in Jurançon finden wir einen hohen Anteil an *galets roulés*.

Die Familie von *Sébastien Bordenave-Coustarret* wird bereits um 1780 erwähnt. Und es scheint gar, als wären sie zu dieser Zeit die einzigen Rebbesitzer in Lasseube gewesen. Sébastien verkörpert heute die 7. Generation auf dem Weingut, das jedenfalls seit 1842 besteht. Schon 1995 übernahm er die Verantwortung. Auch wenn sein Weg vorgezeichnet war, war es ursprünglich nicht vorgesehen, daß er gleich nach der Schule einsteigen würde. Aber seine Mutter brauchte Hilfe nach dem plötzlichen frühen Tod des Vaters, und so hatte er keine andere Wahl. Allerdings gab es damals nur 2 ha Wein in der gemischten Landwirtschaft. Zunächst begann Sébastien, die Gebäude zu erneuern. Dann konnte er nach und nach die Rebfläche auf 6 ha erweitern, überwiegend auf steilen Weinbergen, und stellte sie konsequent auf biologische Bewirtschaftung um. Inzwischen ist die Domaine zertifiziert. Schon früh begann Sébastien, auch mit biodynamischen Praktiken zu experimentieren. Er fand, daß das der Natur gegenüber respektvoll sei und sah, daß die sich daraufhin in

seinen Weinbergen in einem erkennbaren Gleichgewicht zeigte. Bei der Bodenarbeit in Winter und Frühjahr helfen Schafe und Ziegen eines befreundeten Schäfers. Die Tiere lockern den Boden in den Rebzeilen und halten die Kräutereinsaat unter den Rebstöcken kurz, wie das einst die Kühe taten, die zur elterlichen Landwirtschaft gehörten. Die Herde unterstützt die Kreislaufwirtschaft ebenso wie Sébastiens eigener Kompost.

In den Weinbergen der Domaine gibt es fast alle genannten Bodenarten. Die Reben wachsen sehr hoch, gehen bis auf 400 m und liegen nahe ums Weingut. Alle fünf gebräuchlichen Rebsorten werden angebaut, es dominieren allerdings deutlich die beiden Manseng-Sorten. Bei den Arbeiten in den Reben hilft auch heute noch rund ums Jahr Sébastiens Mutter und außerdem eine kleine Truppe einheimischer Helfer. Bis hin zur Ernte werden die meisten Arbeiten von Hand erledigt. Einerseits geht das im steilen Gelände kaum mit Maschinen, andererseits ist Sébastien überzeugt, nur mittels Handarbeit optimale Traubenqualitäten zu erreichen.

Im Keller greift Sébastien so wenig als möglich ein, er vergärt spontan mit seinen eigenen Hefen, und Schwefel ist der einzige Zusatz, den es gibt. Und zwar nur in sehr geringen Mengen, und bei einigen Weinen verzichtet er ganz darauf. Die meisten Weine werden im Edelstahl ausgebaut, weil das nach Ansicht des Winzers die feinen Aromen der hiesigen Rebsorten bestens zur Geltung bringt. Für einige Weine nutzt er aber auch kleine Fässer von 400 Litern und eine Amphore aus Sandstein. Demnächst will er auch mal einen großen Tonkrug einsetzen. Alle Arbeiten bis hin zur Abfüllung werden nach dem Mondkalender erledigt. Sébastien ist überzeugt, daß der Mond Einfluß auf die Klärung des Weines, sein Gleichgewicht und überhaupt auf seine Qualität hat.

Simon, der Sohn der Coustarrets, besucht die Weinbauschule. Um ihm auch praktische Erfahrungen zu ermöglichen, hat der Vater ihm schon eine kleine Parzelle mit Reben überlassen. So soll das Weingut auch in der nächsten Generation Wurzeln schlagen. (07/24)



Reblandschaft in Jurançon vor dem Panorama der Pyrenäen.
Foto: Vignerons du Jurançon (1)

□ 2022 Jurançon sec 'Contrastes' 14,50

Rein aus Gros Manseng. Die Trauben stammen aus einer hochgelegenen Parzelle, die überwiegend von *galets roulés* bedeckt ist. Das Lesegut ist reif, dennoch bringt der Wein viel Frische mit, auch reiche Mineralität. Ausgebaut wurde er im Edelstahl. Es ist ein saftiger Wein mit vielen Aromen wie frische Blüten, Brioche und Weinbergspfirsich und im Finale mit einer schönen Würze.

□ 2021 Jurançon sec 'Renaissance' 17,50

Aus 80% Petit Manseng und je 10% Courbu und Camaralet de Lasseube. Der 2021er ist jahgangsbedingt mit 12,5% alkoholleicht und frisch. Die Trauben kommen von zwei verschiedenen Terroirs, nämlich Puddingstein und kalkhaltigem Lehm. Petit Manseng neigt hier zu leichter Überreife, was die Komplexität und den Aromenreichtum des Weins erklärt. Es ist ein großer Wein mit guter Struktur und Dichte, aber auch Eleganz und Finesse. Die üppigen exotischen Fruchtnoten enden fein auf dezente Mandarinenschale. Wir empfehlen, den Wein zu dekantieren.

Bordeaux (Rotweine)

Château David-Beaulieu Galgon

1 Chemin de la Jalousie, 33133 Galgon, Frankreich

- 2022 Château David-Beaulieu Bordeaux Supérieur aus

Rechts der Garonne, zwischen Libourne und dem Anbaugebiet Fronsac gelegen; *Familie Duporge* besitzt das 53-ha-Gut seit 1910. Auf kalkhaltigen Lehmböden wachsen zu 70% Merlot, 19% Cabernet Franc und 11% Cabernet Sauvignon. Die Weine werden mit wenig Holzeinsatz ausgebaut. Der Wein ist saftig mit rundem Schmelz und sehr angenehmer Frucht mit Noten von roten Früchten und dunklen Beeren, dazu ganz dezentes, gut eingebundenes Tannin. Sehr gelungen, schöne Frische, toll mit kleinem Preis! (07/17)

Château Barrabaque Fronsac

33126 Fronsac, Frankreich

- 2017 Château Barrabaque 'Cuvée Antoine' Canon-Fronsac 9,80

Der Weinhändler *Achille Noël* aus der Gegend von Lille kaufte das alte Gut aus dem 18. Jahrhundert im Jahr 1936. Bis 2004 war *Nicole Noël* die Chefin. Sie hat das Gut zu seinen heutigen Qualitäten geführt und zur sicheren Bank in der Appellation gemacht. Heute leitet ihre Tochter *Caroline Noël-Barroux* den 10-ha-Betrieb. Die Böden bestehen überwiegend aus tonigem Kalk, in kleinen Parzellen mengt sich Feuerstein dazu. Alle Rebanlagen stehen auf hängigem Gelände mit Südausrichtung. Caroline keltert die Cuvée Tradition (der von mir angebotene Wein) aus diesen Rebsorten: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon. Das Lesegut wird bei der Ernte auf Gesundheit selektioniert und in temperaturgesteuerten *cuves* lange auf der Maische vergoren. Danach reift der Wein über ein Jahr in Barriques mit geringem Neuholzanteil.

Der Wein zeigt sich herzlich-würzig, auf keinen Fall schwer, fast möchte ich sagen elegant, rote und dunkle Beeren und ein Hauch Leder finden sich im Aromenspektrum. (03/18)

Château Beauvillage Couquèque

6 Rue du Hagnac, 33340 Couquèque, Frankreich

- 2021 Château Beauvillage Médoc Cru Bourgeois du Médoc 12,80

1925 fand der Großvater von *Valérie Bugada-Jean*, der heutigen Besitzerin, gefallen am Terroir im kleinsten Dorf des Médocs. Deshalb baute er hier nach und nach sein Weingut auf und sah, daß sich seine Einschätzung der Klasse des Terroirs als richtig erwies. Knapp 23 ha stehen unter Reben, 55% Merlot und 45% Cabernet Sauvignon. Die gut 40jährigen Reben stehen auf kalkhaltigem Lehm, teils sandig, teils stark kieselhaltig, auf kalkhaltigem Unterboden. Der Boden ist von vielen marinen Fossilien durchsetzt (deshalb ziert der stilisierte Seeigel das Etikett). Der Wein ist saftig, dunkelbeerig, voll reifer Frucht, würzig mit einem Hauch Pfeffer, und angenehm komplex. (09/19)

Château Sémonlon Avensan

Sémonlon, 33480 Avensan, Frankreich

- 2018 Château Sémonlon Haut-Médoc 13,90
 ■ 2016 Château Sémonlon Haut-Médoc 13,90

Das kleine Gut verfügt über 7 ha nahe der Appellation Margaux. Das Weingut wurde von *Monsieur Lagune* gegründet, dem Urgroßvater des heutigen Besitzers, *Olivier Dumora*. Die Böden sind karg und besonders steinig, die Reben, 35 Jahre und älter, sind 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot. Ein geradliniger Wein, in dessen Aromaspektrum der Cabernet den Ton angibt. Angenehmes, reifes Tannin gibt dem harmonischen Wein eine schöne Struktur. Schöner Körper, nicht zu schwer, elegant, klassischer Médoc. (07/17)



Bordeaux (Rotweine)

Château Lestage-Darquier Moulis-en-Médoc

Grand Poujeaux, 42 Chemin de Giron, 33480 Moulis-en-Médoc, Frankreich

■	2020 Château Lestage-Darquier	Moulis-en-Médoc	18,50
■	2019 Château Lestage-Darquier	Moulis-en-Médoc	17,50

Die 10 ha Rebfläche des Familienweingutes von *Brigitte* und *François Bernard* befinden sich im westlichen Teil des kieshaltigen Terroirs im Ortsteil Grand Poujeaux. Das Gut ist schon viele Jahre von "Terra Vitis" zertifiziert. Lestage-Darquier wird aus Cabernet-Sauvignon, Merlot und Cabernet-Franc gekeltert und im Barrique ausgebaut; etwa ein Drittel der Fässer wird jährlich erneuert. Es handelt sich um einen klassischen Bordeaux, der in der Jugend ein durchaus schmeckbares Tannin mitbringt, das sich mit der Reife gut einbindet. In den Kopfnoten des Weines finden wir vor allem Brombeere, dazu schöne Würze, wunderbarer Trinkfluß, gutes Reifepotential. (07/17)

Château Coutelin-Merville Saint-Estèphe

Blanquet, 33180 Saint-Estèphe, Frankreich

■	2012 Château Coutelin-Merville	Saint-Estèphe Cru Bourgeois	24,50
---	--------------------------------	-----------------------------	-------

Das 25-ha-Château liegt im Westen der Appellation, Richtung Cissac, und ist bereits seit 1902 im Familienbesitz. *Bernard* und *François Estager* leiten den Betrieb seit dem Tod des Vaters 1987. Der Rebsortenspiegel lautet: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Die Reben sind im Durchschnitt 30 Jahre alt, sie wachsen auf kalkhaltigen Tonböden. Die Lese geschieht von Hand; ausgebaut wird klassisch in Barriques, von denen jährlich etwa ein Viertel erneuert werden. Der 2006er ist ein kräftiger Wein mit festem Kern, gehaltvoll und saftig, auch mit kraftvollem Tannin und reicher, dunkelbeeriger Frucht. (12/14)

Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien

33423 Saint-Julien-Beychevelle, Frankreich

■	1986 Château Ducru-Beaucaillou	Saint-Julien (2ème Grand Cru Classé)	219,00
---	--------------------------------	--------------------------------------	--------

Aus Cabernet Sauvignon und Merlot entstehen auf Ducru-Beaucaillou körperreiche, intensive Rotweine mit, allgemein gesagt, mittlerem Tannin und Säure. In den Aromen dominieren schwarze und rote Johannisbeeren sowie Schwarzkirsche. Der 1986er entstammt einem grossen Jahrgang. Der Wein ist delikat, finessenreich und reif mit vielfältigen Frucht- und Gewürzaromen. Das weiche Tannin ist überaus fein und gibt dem Körper guten Halt. Ein großartiger Klasse-Bordeaux, jetzt im idealen Trinkalter, aber auch durchaus noch mit Potential. Der Wein wurde nach 25 Jahren auf dem Château neu verkorkt. (11/22)

Château Le Coteau Arsac

39 Avenue Jean-Luc Vonderheyden, 33460 Arsac, Frankreich

■	2020 Château Le Coteau	Margaux	31,00
■	2012 Château Le Coteau Etikett Maray-Joly	Margaux	28,50

Le Coteau ist eines der letzten privat bewirtschafteten Weingüter in der prestigeträchtigen Appellation Margaux. *Eric Légise* ist der Eigentümer des Gutes, das er von seinem Vater erbt. Er bewirtschaftet 12 ha, die auf bestem Terroir stehen, durchsetzt mit vielen Kieselsteinen, die die Garonne im Laufe der Jahrtausende aus dem Massif Central und den Pyrenäen herantransportiert hat. Der naturbegeisterte und -nah arbeitende Winzer unterhält zu seiner eigenen Freude schon seit vielen Jahren mehrere Bienenvölker. Auf dem Weingut gedeihen diese Rebsorten: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. Die Weinberge sind mit genau ausgewählten Kräutern und Gräsern begrünt; viele Arbeiten werden von Hand erledigt, natürlich auch die Lese. Das Lesegut wird entrappt und mit dezentem Druck eingemaischt. Vergoren wird nach Rebsorten und Parzellen getrennt in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks. Nach der Gärung und Ende der Maischestandzeit werden die Weine gut ein Jahr in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, von denen jährlich etwa ein Drittel erneuert wird. Der dunkle Wein vom Château Le Coteau hat für einen Margaux eine erstaunliche Würze, dazu aber auch eine hintergründige, feine Eleganz. Trotz aller Kraft ist seine Textur seidig und geschliffen, und dunkle Früchte wie Brombeeren und Cassis dominieren die Aromen. (07/17)

Eric Légise auf seinem Château Le Coteau. Fotos: z.V.g. (2)



Brigitte und François Bernard vom Château Lestage-Darquier.



Bordeaux (Rotweine)

Château La Croix Chantecaille Saint Emilion

La Croix Chantecaille, 33330 Saint Emilion, Frankreich

■	2022 Château La Croix Chantecaille	Saint Emilion Grand Cru	22,80
■	2021 Château La Croix Chantecaille	Saint Emilion Grand Cru	21,00

Die 8,5 ha des Gutes liegen auf besten Böden in Saint Emilion, nahe den Châteaux La Dominique und Croque-Michotte sowie den Pomerol-Châteaux L'Évangile und Gazin. La Croix Chantecaille gehört seit 1879 der Familie von *Anne Carole Angle*. Leichte Steinböden auf kalkhaltigem Untergrund bilden das Terroir. Sie sind zu zwei Dritteln mit Merlot, der Rest mit Cabernet Franc bepflanzt. Ausschließlich perfekt reifes Lesegut wird von Hand geerntet. Die Weine reifen 12 Monate in Barriques, davon rund ein Drittel neu. Der Wein ist von bestechender Eleganz, sehr fein, mit prononcierter Frucht, schöner Struktur und samtiger Textur. (09/13)

Alle nachfolgenden Weingüter in Lussac Saint Emilion, Lalande-de-Pomerol und Pomerol sind im Besitz der *Familie Bourotte*. Die Geschichte begann 1881, als *Philippe Audy* seine Heimatgemeinde im Zentralmassiv verließ und sich in der Bordeaux-Region Entre-deux-Mers niederließ. Er erwarb dort ein Château namens Jonqueyres. Zu Beginn der 1900er Jahre war seine Tochter Verwalterin des eigenen Weingutes, ein Sohn Verwalter auf Château Clinet in Pomerol, ein weiterer Sohn, *Jean-Baptiste Audy*, gründete 1906 sein gleichnamiges Handelshaus in Libourne, der Hauptstadt des Weinbaugebietes Pomerol. Ausserdem kaufte er einige hervorragende Weinberge in der Umgebung von Pomerol und Saint Emilion. Der Handel in Bordeaux findet heutzutage in weiten Teilen über Handelshäuser statt. Manche von ihnen sind auch Weingutsbesitzer, so wie das Haus Audy, dessen Grundstein Jean-Baptiste legte und das heute der Familie Bourotte gehört.

1936 heiratete Jean-Baptistes Tochter *Germaine* den jungen *Olivier Bourotte*, dessen Familie ebenfalls aus Corrèze stammte, wie einst Philippe Audy. Oliviers Eltern hatten 1926 das Pomerol-Château Bonalgue erworben, auf dem sie auch lebten. Durch die Heirat wurden zwei Winzerfamilien verbunden. 1961 übernahm *Pierre Bourotte* mit 18 Jahren die Leitung der verschiedenen Weingüter. Ihm ist es zu verdanken, daß die Arbeit auf die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine ausgerichtet wurde. 40 Ernten wurden unter seiner Ägide eingebracht. Heute hält wieder ein Jean-Baptiste, die fünfte Generation, die Zügel in der Hand, und zwar die der Weingüter und des Handelshauses. *Jean-Baptiste Bourotte* absolvierte zunächst ein Wirtschaftsstudium und arbeitete in der Schmuckindustrie, bevor er 2005 die Leitung des Familienbesitzes übernahm. Die eigenen Weingüter befinden sich in den Appellationen Pomerol, Lalande de Pomerol und Lussac Saint Emilion.

Château du Courlat Lussac Saint Emilion

119 Le Courlat, 33570 Lussac, Frankreich

■	2016 Château du Courlat	Lussac Saint Emilion	16,50
■	2015 Château du Courlat	Lussac Saint Emilion	15,80
■	2016 Château du Courlat 'Cuvée Jean Baptiste'	Lussac Saint Emilion	21,80
□	2023 Le Rosé du Courlat	Bordeaux Rosé	14,50

Château du Courlat gilt als eines der besten Güter in der Appellation Lussac Saint Emilion. Im Mittelalter gehörte es den *Seigneurs Barons de Montagne*, die auf den kalkhaltigen Hängen schon Reben anpflanzten. Heute ist das Gut im Besitz der *Familie Bourotte*. Der mergelige Untergrund gibt sowohl eine gute Mineralstoff- als auch Wasserversorgung der Reben her. Die Bourottes glauben, daß auch die künftig wohl häufiger auftretenden Jahre mit Trockenheit den Reben hier nicht viel anhaben können. Übrigens gibt es auf dem Gut knapp 4 ha, auf denen ein natürliches Ökosystem mit See, Wald und Wiesen einer reichen Biodiversität eine Heimat gibt. Die rund 13 ha Weinberge sind bepflanzt mit 80% Merlot, 15% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon. Courlat wird zu einem Teil klassisch in Barriques ausgebaut, ein anderer Teil reift in *cuves*. Das beschert ihm eine saftige, kraftvolle Frucht nach dunklen Beeren, er ist elegant und schmeichelnd.

4 ha der Rebfläche sind der 'Cuvée Jean-Baptiste' vorbehalten, die zu 100% aus sehr alten Merlot-Stöcken gewonnen wird. Der Ertrag dieser Reben wird insgesamt in Barriques gereift. Der Wein ist von unerhörter Fruchtichte und Kraft und hat eine wunderbar samtige Textur. Aus dem Ertrag sehr alter Cabernet-Franc-Rebstöcke wird auf dem Weingut ein Rosé gekeltert. Er wird direkt gepreßt, mit Maischestandzeit, der die Farbe zu verdanken ist. Der Wein entsteht also nicht durch Saftabzug vom Rotwein, was in Bordeaux selten ist. Er reift zum Teil in *cuves* und zum Teil in neuen Barriques. Das erklärt die gute Struktur des saftigen Weines, der ein kräftiger, herzhafter, alles in allem ein außergewöhnlicher Rosé ist. (04/24)

Château Courlat inmitten seiner Reben. Fotos: Weingut (2)



Bordeaux (Rotweine)

Château Les Hauts-Consellants Lalande-de-Pomerol

53 Rue des Ecoles, 33500 Lalande-de-Pomerol, Frankreich

■ 2016 Château Les Hauts-Consellants Lalande-de-Pomerol 27,00

Die 10 ha des Weingutes sind zu 95% mit Merlot bestockt, der Rest ist Cabernet Franc; mit 6- bis 8.000 Reben pro Hektar ist die Pflanzdichte relativ hoch. Lehmig-sandige Böden auf kiesigem Unterboden finden wir in den Parzellen bei Néac, die 4 ha in Lalande liegen auf einer kieshaltigen Kuppe. Die Rebzeilen sind begrünt, die Bodenpflege geschieht durch den Eintrag von Kompost. Auf dem Gut wird der sanfte Rebschnitt praktiziert. Die Weinlese geschieht komplett von Hand; der Ausbau des 2016ers erfolgte zu einem Drittel in neuen, der Rest in einmal gebrauchten Fässern, wobei die *Famille Bourotte-Figeac* besonders viel Wert auf beste Qualität des verwendeten Holzes legt. Der Wein aus diesem außerordentlich guten Jahrgang hat viel Kraft und eine typische Opulenz im Pomerol-Stil. Seine wunderbar seidige Textur unterstützt die Eleganz. In den Aromen zeigen sich vor allem reife dunkle Beeren, im langen Finale auch zarte rauchige Noten. (04/24)



Dichte Laubwand in den Reben von Château Les Hauts-Consellants. Foto: Weingut (1)



Bordeaux (Rotweine)

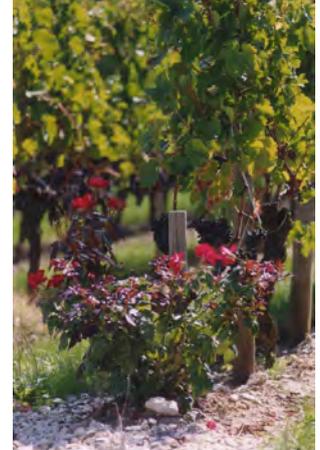
Château Monregard La Croix Pomerol

57 Rue de Catusseau, 33500 Pomerol, Frankreich

■ 2019 Château Monregard La Croix Pomerol 42,50

Auf dem Plateau von Pomerol, auf bestem Terroir und in der Nachbarschaft anderer weltberühmter Weingüter, liegt das Gut Clos du Clocher der *Familie Bourotte-Audy* - siehe unten. Der Besitz ist auf 12 Rebgrundstücke verteilt. Das südlichste davon ist 1,3 ha groß und weist eine eigenständige Bodenstruktur auf. Es ist ein sandiger Boden auf kiesreichem Flußgeschiebe im Untergrund. Das ermöglicht den Reben eine gute Durchwurzelung des Bodens. Die Reife auf diesem Terroir erfolgt relativ früh, das Tannin gerät sehr fein und elegant. Da sich der Boden deutlich von den restlichen Parzellen unterscheidet, die überwiegend auf blauem Mergel stehen, wird der Wein nicht unter dem Namen Clos du Clocher vermarktet, sondern unter dem Namen Château Monregard La Croix. In Bordeaux gibt es das System des "Zweitweines", meist aus den jüngeren Reben eines Gutes oder auch manchmal aus Fässern, die nicht unter dem Namen des Châteaux vermarktet werden sollen. Monregard La Croix aber ist auf keinen Fall der Zweitwein von Clos du Clocher, sondern eigenständig, sozusagen das Schwestergut, das sich mit dem anderen Gut Mannschaft, Ausrüstung und Gebäude teilt.

Auf dem zusammenhängenden Grundstück stehen ausschließlich über fünfzigjährige Merlotreben. Seit 2021 wird das Gut auf biologischen Weinbau umgestellt. Ein großer Teil aller Arbeiten im Weinberg wird von Hand erledigt, um die hohe Qualität der Trauben zu erreichen. Geerntet wird ebenfalls von Hand, schonend in kleine Kisten. Die Beeren werden zunächst manuell, dann nochmals mittels optischer Geräte sortiert. Die Gärung erfolgt in kleinen *cuvés*, ausgebaut wird der Wein eineinhalb Jahre in feinsten französischen Barriques, davon 30% neu, 70% bereits einmal belegt. Monregard La Croix ist sehr ausgewogen, mit seidigem, feinem Tannin und vielschichtigen Aromen reifer kleinerer Früchte, auch etwas Lakritze und ein Hauch Vanille. Und der 2019er zeigt eine atemberaubende Frische. (04/24)



Von links: Merlot-Reben im Weinberg von Château Monregard La Croix, man erkennt im Vordergrund gut den sandigen Boden. Der Kirchturm gab dem Clos du Clocher seinen Namen. Im Clos du Clocher sind die Kiesel zu erkennen, die Rose ist Indikator für Pilzkrankheiten. Fotos: Weingut (3)

Clos du Clocher Pomerol

57 Rue de Catusseau, 33500 Pomerol, Frankreich

■ 2017 Clos du Clocher Pomerol 76,50

Gegenüber der Kirche von Pomerol liegt das 5,8 ha große Gut Clos du Clocher der *Familie Bourotte-Audy*. Nachdem *Jean-Baptiste Audy* sein Handelshaus gegründet hatte, war sein nächstes Projekt ein Weingut in bester Lage in Pomerol. 1924 gelang es ihm, auf dem Plateau von Pomerol einige erstklassige Parzellen am Fuße des Kirchturms (*clocher*) zu erwerben. Heute ist *Jean-Baptiste Bourotte* der Hausherr, für die Weine verantwortlich ist sein Technischer Direktor *Mathieu Bonté*. Der kümmert sich übrigens auch um das Schwestergut Château Monregard La Croix.

Der Boden hier auf dem Plateau ist für seine außerordentliche Güte berühmt, alle hochgeschätzten Pomerol-Châteaux sind stolz auf ihren Besitz auf diesem außergewöhnlichen Terroir. Der Boden besteht aus angeschwemmten Flußkieseln, die aus wassertechnischer Sicht eine gute Drainage und außerdem eine gute Mineralstoffversorgung der Reben sicherstellen. Diese Vorteile setzen sich im Unterboden, der aus blauem Mergel besteht, fort. Er ist verantwortlich für die Kraft und die Finesse der Weine vom Plateau.

Der Weinberg ist mit etwa 70% Merlot bepflanzt, der Rest ist Cabernet Franc. Der Merlot ist hier an die Bodenverhältnisse besonders adaptiert, und der Cabernet Franc gibt den Weinen einen eigenständigen Charakter und schöne Frische. Naturgemäß schwankt die Rebusammensetzung in den Weinen von Jahr zu Jahr, je nach Reife und Qualität der Trauben, aber auch abhängig von den Verkostungsergebnissen vor der Assemblage, je nach dem, wie sich die Weine gegenseitig ergänzen.

Die Weinbergsböden werden mit speziellen Kräutermischungen begrünt und Kompost wird regelmäßig ausgebracht. Das verbessert den Bodenhorizont und die Humusbildung, schützt aber auch vor Erosion. So wie auch Château Monregard La Croix, wurde die Bewirtschaftung von Clos du Clocher 2021 auf biologische umgestellt. Außerdem werden einige Praktiken der Biodynamie angewandt. Ziel ist neben weiterer Verbesserung des Traubenmaterials auch eine florierende Biodiversität im Weinberg.

Handlese ist auf dem Weingut eine Selbstverständlichkeit, auch hier wird schonend in kleine Büten gelesen. Nach dem ersten Sortieren im Weinberg geht es auf dem Gut weiter, zunächst mit einer manuellen, dann mit einer technischen Sortierung. Es wird mit einer traditionellen Maischestandzeit gearbeitet, die Gärung läuft spontan mit den traubeneigenen Hefen ab, geschwefelt wird während dieser Prozesse nicht, erst am Ende des Ausbaus gibt es eine geringe Schwefelgabe. Die Reifung erfolgt in feinsten französischen Barriques, von denen etwa zwei Drittel neu sind und der Rest bereits einmal in Gebrauch war.

Der Wein zeigt einen festen, dichten Pomerol-Stil mit tiefer Würze und durch den Cabernet-Franc-Anteil eine saftige, dunkle, nachhaltige Frucht. Kraft und Eleganz sind wunderbar im Gleichgewicht. Alte Jahrgänge bescheinigen den Weines dieses Gutes eine hervorragende Lagerfähigkeit. (04/24)

FRANKREICH

Bordeaux (trockene Weißweine)

Château Beaugard Ducasse Mazères

33210 Mazères, Frankreich

□ 2023 Château Beaugard Ducasse Graves (Blanc Sec) 13,80

Château Beaugard Ducasse befindet sich im Süden der Appellation, nahe Langon, und ist im Besitz von *Marie-Laure* und *Jacques Perromat*. Für den weißen Graves sind rund 9 ha reserviert, die mit 60% Sauvignon und 40% Sémillon bestockt sind und auf sandigen und kiesigen Böden auf einem südwärts ausgerichteten Hang liegen. Geerntet wird von Hand, der Wein rund acht Monate im Edelstahl ausgebaut. Neben seiner Frische und Klarheit hat er eine anregende Aromatik mit Noten von weißem Pfirsich und frischen Blüten. (03/16)

Bordeaux (edelsüße Weißweine)

Château Les Arroucats Sainte-Croix-du-Mont

3 Les Arroucats, 33410 Sainte-Croix-du-Mont, Frankreich

* 2019 Château Les Arroucats 'Cuvée Virginie' Sainte-Croix-du-Mont 12,00
* 2016 Château Les Arroucats 'Cuvée Virginie' Sainte-Croix-du-Mont 0,375 l 7,50

Monsieur Labat gründete das Weingut in den 50ern, seine Tochter *Annie Lapouge* modernisierte es um die Jahrtausendwende, und jetzt ist Enkelin *Virginie Barbe* die Winzerin auf Arroucats. Auf 25 der 45 ha wird der edelsüße Sainte-Croix-du-Mont aus 70% Sémillon, 20% Sauvignon und 10% Muscadelle aus überwiegend alten Reben erzeugt. Handlese ist für ausgezeichnete Süßweinqualität Voraussetzung. Die Cuvée Virginie ist ein reichhaltiger, verführerischer und komplexer Wein. Er schmeckt natürlich exzellent zur Gänseleber, in Frankreich trinkt man ihn auch gerne zu Aal oder Kalbsbries mit süßlicher Sauce, klassisch natürlich zu Desserts mit Früchten und feinem Gebäck. (12/13)

Château Haut-Mayne Preignac

33720 Preignac, Frankreich

* 2021 Château Haut-Mayne Sauternes 29,50
* 2021 Château Haut-Mayne Sauternes 0,375 l 15,00

Seit 1997 führen die Brüder *Bruno* und *Guy Roumazielles* in dritter Generation das Gut, das benachbart zum Grand-Cru Suduiraut und anderen gelegen ist. Nach einem furchtbaren Gewitter mit immensen Schäden im Dezember 1999 wurde der gesamte Betrieb renoviert und technisch überholt. Die historische Bausubstanz der mittelalterlichen Abtei wurde dabei mit großem Aufwand sorgfältig restauriert.

Das Gut liegt auf dem Plateau von Preignac, oberhalb des Dorfes Sauternes, mit stark kieshaltigen Sand- und Lehmböden. Es verfügt über 11 ha Weinberge, deren 85% Semillon- und 15% Sauvignon-Reben ein Durchschnittsalter von 55 Jahren haben. Es wird streng selektiv von Hand geerntet. Vinifiziert wird der Wein teils in Barriques, teils in der *cuvée*. Der Ausbau erfolgt über rund 16 Monate klassisch in Barriques.

Die köstlichen Weine sind finessenreich, haben üppige Aromen von kandierten Früchten, etwas Honig, reife Aprikosen, frische Blüten, Mandeln und einen Hauch getoastetes Brioche. Sie passen besonders gut zur Gänseleberterrine, zu Fisch und Huhn in Sahnesaucen, zum Roquefort und natürlich zum Obstsalat und zur Apfel-Charlotte. Die Weine von Haut-Mayne gelten als "best value" unter den Sauternes. (09/13)



Kleines Château mit Kellerei in den Graves.



Weingut Pfitscher Montan

Dolomitenstraße 17, 39040 Montan, Italien



Die Weine der Familie Pfitscher sind saftig und generös, in dieser Hinsicht typisch südtirolerisch. Dazu kommt Finesse, Frische und Delikatesse, die sich durch die Höhe des Weinbergsbesitzes am Alpenrand erklärt. Bis auf 900 m steigen die Weinberge hinauf.

Das Weingut ist ein echter Familienbetrieb, der 1861 gegründet wurde. Es liegt in Montan im Südtiroler Unterland. Die 17 ha Weinberge verteilen sich auf die nähere Umgebung und hinauf nach Völs am Schlern. Heute arbeiten drei Generationen auf dem Gut. Die Besitzer sind *Klaus* und *Monika Pfitscher*; er zeichnet für Weinberg und Keller verantwortlich, sie kümmert sich um die Versorgung der Familie, die Verkostungen und das Büro. Die Söhne *Daniel* und *Hannes* haben längst auch Verantwortung in Weinberg und Keller übernommen, während Tochter *Marrion* noch studiert und gewisse Freiheiten der Jugend genießt. Unverzichtbar sind Wissen und Erfahrung von Großvater *Alfred*, der immer noch gerne Aufgaben im Betrieb und vor allen Dingen in den Reben übernimmt.

Zu Beginn der 1980er erkannte Klaus Pfitscher, daß Weine des damaligen Südtiroler Stils langfristig chancenlos waren und setzte für die Zukunft auf die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen, wie sie auch in anderen Landschaften und Ländern produziert wurden. Der Besitz hervorragender Lagen in großer Höhe machte die Sache sicher einfacher. Ein Umdenken in der Pflege der Reben war nötig; intensive mechanische Bodenarbeit war (und ist) zwar sehr aufwendig, aber eine notwendige Maßnahme, um den Reben ein lebendiges Umfeld zu bieten. Auch die Pflege der Reben selbst rückte in den Fokus: sorgsamere Rebschnitt, Ausbrechen der Geiztriebe, rigorose Begrenzung des Ertrages, mechanische Unterstockarbeiten (Freihalten des Bodens am Rebstamm). Im Keller wurde sorgsamere gepreßt und bei der Vinifikation kaum noch eingegriffen. Bald war der Erfolg der Maßnahmen schmeckbar, die Mühen wurden schnell durch strahlende Weine im Glas belohnt.



Das Weingut liegt inmitten seiner Reben. Fotos (2): Pfitscher

Vor zehn Jahren wollten die Pfitschers das Weingut neu erbauen und gleichzeitig aus der Montaner Ortsmitte verlegen. Der Betrieb sollte näher an die Reben rücken, dabei gut in die Natur eingebettet werden und doch hochfunktional sein. Letztlich zog das Gut in die Weinberge, wurde mit klarer Linienführung gebaut und paßt sich gut in die Umgebung ein. Einfache Formen, viel schwarz als Farbe, große Fensterflächen, ein Keller, der tief in den Boden getrieben wurde und so weitestgehend auf Kühlung verzichten kann. Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit sollten stimmen, natürlich auch die Wohnqualität, letztlich aber alles von der Verarbeitung bis zur Verpackung der Weine, dazu der maßvolle Umgang mit Energie und Wasser. Das ist den Pfitschers mit dem Neubau optimal gelungen. In den Weinbergen wird eigener Kompost ausgebracht, um die Bodeneigenschaften zu verbessern. Die Aussaat von Getreide und Leguminosen unterstützt Lockerung und Humusbildung des Bodens. Je nach Bedingungen des Jahrgangs wird die Begrünung eine über die andere Rebzeile gemäht.

Das Gut bewirtschaftet Weinberge in sechs Gemeinden, weitestgehend sehr hoch gelegen und sehr steil mit Steigungen bis zu 45 Grad. Unterstützender Maschineneinsatz ist hier nur bedingt möglich, viele Arbeiten werden von Hand erledigt. Rund 60% der Fläche entfällt auf weiße Reben, der Rest auf rote. Besondere Bedeutung für die Familie hat der Spätburgunder, ist Montan doch Spätburgunderland! Außerdem der Lagrein, die autochthone südtiroler Rotweinrebe. Dann der Gewürztraminer. Zumindes der Legende nach stammt auch er aus Südtirol. In den Pfitscher-Weinbergen besetzt er fast ein Viertel der Fläche, und die Familie keltert hinreißende Weine daraus! Trocken, kompakt, finessenreich, fast grazil, nie fett im Alkohol. Und dann ist noch der Sauvignon Blanc besonders wichtig, der sich ja inzwischen quasi zur südtiroler Leitsorte entwickelt hat. Weißburgunder, Chardonnay und Vernatsch ergänzen das Portfolio. Natürlich fehlt es auch ihnen im Weingut nicht an Hingabe!



Steiler Familien-Weinberg in Montan.

Die Südhälfte Südtirols wird aus weinbaulicher Sicht von zwei Bodenarten geprägt. Vor etwa 250 Mio. Jahren stiegen magmatische Schmelzen bis an die Erdoberfläche und bildeten dort Quarzporphyr. An anderen Stellen finden wir kalkreiches Sedimentgestein der Moränen. Im Zuge der Verwitterung entstand kalkreicher Lehm. In Montan selbst stehen die Reben auf kalkreichem Lehm; hier fühlt sich Spätburgunder wohl, besonders in der Spitzenlage 'Matan'. Pinot Bianco und Sauvignon Blanc gedeihen ebenfalls perfekt. Im nahegelegenen Neumarkt treffen wir auf Porphyrr und Moränenschutt mit Sand, den der Trudner Bach angeschwemmt hat. Gewürztraminer, Chardonnay und Lagrein entwickeln hier eine wunderbare Mineralität und köstliche Fruchtausprägung. Auer, ein paar Meter nördlich von Montan, liegt auf der Talsohle, die Weinberge sind nur 200 bis 300 m hoch. Das Klima ist hitziger, auch die Böden sind heiß und trocken. Porphyrr und Moränenschutt treffen aufeinander und bieten Lagrein und Chardonnay gute Wachstums- und Reifebedingungen. Die höchstgelegenen Weinberge des Gutes befinden sich nördlicher, in Völs am Schlern. Die Weinberge sind sehr steil und stehen wieder auf kalkhaltigem Moränenschutt. Vor allem der Sauvignon Blanc läuft hier zur Hochform mit Rasse und Frische auf. Die Sauvignon-Blanc-Spitzenlage 'Mathias' befindet sich hier. Auch in Kurtasch und Kaltern hat das Gut Besitz. (06/20)

<input type="checkbox"/>	2022 Pinot Bianco 'Longarei'	aus
<input type="checkbox"/>	2022 Chardonnay 'Arvum'	16,50
<input type="checkbox"/>	2022 Sauvignon Blanc 'Saxum'	19,50
<input type="checkbox"/>	2022 Gewürztraminer 'Stoass'	aus
<input type="checkbox"/>	2018 Sauvignon Blanc Riserva 'Mathias'	32,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2022 Lagrein 'Rivus'	17,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2021 Pinot Nero 'Fuxleitlen'	22,00
<input checked="" type="checkbox"/>	18/19 Pinot Nero 'Fuxleitlen'	19,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2018 Lagrein Riserva 'Griesfeld'	27,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2017 Pinot Nero Riserva 'Matan'	32,50

Azienda Agricola Ca' La Bionda Valgatara

Via Bionda 4, 37020 Marano di Valpolicella, Italien



Das Weingut wurde 1902 von *Pietro Castellani* gegründet, der damals Traubenerzeuger war. Heute wird es in vierter Generation von den Brüdern *Alessandro* und *Nicola Castellani* geleitet. Als die beiden den Betrieb vor einigen Jahren von ihrem Vater übernahmen, haben sie sich zu einer grundlegenden Umstrukturierung entschlossen, denn bis dato wurde der Erfolg ausschließlich an der produzierten Menge gemessen. Alessandro und Nicola wollten aber zeitgemäß arbeiten und ein Weingut mit anerkannten Qualitäten führen. Es war ganz sicher kein einfacher Weg, den sie einschlugen, denn sie strebten eine extrem reduzierte Produktion zugunsten kompromißlos guter Qualität an. Inzwischen haben sie eine moderne, auch praktische Kellerei errichtet, in der sich das Lesegut schonend verarbeiten läßt und präzises Arbeiten möglich ist. So werden Most und Wein ohne jegliches Pumpen nur mittels Falldruck über die verschiedenen Stationen bewegt.

Marano liegt etwa 15 km nördlich von Verona im Herzen der traditionellen Valpolicella-Classico-Zone. Der Zusatz Classico unterscheidet das alte

Gebiet von der östlichen Erweiterung Ende der 60er Jahre in Richtung Etschtal, die weitestgehend in der Ebene liegt: das ursprüngliche, eben das Classico-Gebiet befindet sich auf einer Höhe von 150 bis 450 m. Die 29 ha Weinberge von Ca' La Bionda sind in der Classico-Zone beheimatet und liegen auf 150 bis 300 m Höhe. Die Landschaft entstand durch vulkanische Tätigkeit. Auf den Hängen des Valpolicella Classico haben sich auf dem Vulkangestein kalkhaltige Lehmböden abgelagert, stark mit Kalksteinen durchmischt. Die Rebflächen des Weingutes liegen nahe bei und um die Kellerei herum, die Parzellen sind überwiegend südost- bis ostexponiert. Zwei herausragende Lagen gehören zum Besitz, Ravazzól, auf dem gleichnamigen Plateau oberhalb der Kellerei, und Casal Vegri. Angebaut werden ausschließlich autochthone Rebsorten: 70% Corvina, 20% Corvinone und insgesamt 10% Rondinella und Molinara. Alle Rotweine enthalten die Rebsorten etwa in dieser Wichtung.



Das Weingut liegt am Fuße des kostbaren Weinbergs Ravazzól.

Es gibt viele historische Trockenmauern in den Weinbergen, die die Terrassen stützen. Ab 1990 begann Familie Castellani, die meisten der Mauern auf ihrem Besitz aufwendig zu restaurieren.

Das Weingut wird seit Anfang des Jahrhunderts biologisch bewirtschaftet und ist inzwischen zertifiziert. Die Rebzeilen werden begrünt, die Gräser und Kräuter werden im Herbst zur Bildung von Humus untergemulcht. Bis ins Frühjahr darf dann eine eigene Schafherde der autochthonen Rasse Brogna della Lessinia die Bodenpflege betreiben und auch für eine natürliche Düngung sorgen.

Alessandro und Nicola lassen ihre Weine grundsätzlich spontan mit den eigenen Hefen vergären, schwefeln sie nur sehr zurückhaltend mit maximal einem Viertel der erlaubten Menge und filtern bei der Abfüllung nur schwach oder gar nicht.

Der Valpolicella Classico wird im Edelstahl vergoren (wie alle Weine außer der Riserva) und reift auch darin. So behält er seine frische, klare Frucht, die an blaue Beeren und dezent an Veilchen erinnert

und ihn so angenehm trinkig und animierend macht. Bei aller Leichtigkeit läßt er keinesfalls eine gute Struktur vermissen, ein feines "Bitterl" im Finale ist typisch. Klasse Einstiegswein!

'Casal Vegri': ganz bewußt haben sich die Castellanis entschieden, dem Wein den gesamten Ertrag der exzellenten Lage zukommen zu lassen - sie dürften nämlich einen Teil dem Amarone zuzuschlagen. Hier aber darf Casal Vegri seine große Klasse zeigen! Ausgebaut wird er 18 Monate in 3.000-Liter-Eichenfässern. Es ist ein gehaltvoller Wein mit Noten von Waldbeeren und schwarzen Kirschen, feinem Tannin, guter Kraft und dichter Struktur, elegant und feiwürzig.



Die Terrassenweinbergs-Landschaft rund um Ca' La Bionda, im Herzen des Valpolicella-Classico-Gebietes. Fotos: Weingut (2)

Berühmte Monumente sind die mächtigen Amarone. Die spät im Herbst und sehr reif geernteten Trauben werden im Winter auf dem Dachboden in winzigen Holzsteigen gelagert. Der Luftzug in der Region und der Wechsel von kalten und wärmeren Temperaturen führen dazu, daß das Lesegut um 40% eintrocknet. Äußerste Sorgfalt ist nötig, um die Trauben gesund und ohne Schimmelbildung über den Winter zu bringen. Für reintonige Weine ohne Fehler wie Essigaromen und flüchtige Säuren ist das unabdingbar. Die Castellani können's: wir haben nie bessere Amarone gekostet als die ihrigen!

Aus 15- bis 30jährigen Reben wird der "normale" Amarone gekeltert, der nach der Gärung drei Jahre in 3.000-Liter-Fässern reift. Trotz seiner Mächtigkeit zeigt der Wein eine ungewöhnliche Frische! Kraft und Länge paaren sich mit Noten von Amarenakirschen und kandierten Früchten, und dazu diese Frische - herrlich!

Der Amarone aus den streng verlesenen Trauben der Spitzenlage Ravazzól stammt vom gleichnamigen Plateau auf 200 bis 300 m Höhe, die Reben sind etwa 60 bis 70 Jahre alt, die Erträge gering, ausgebaut wird Ravazzól 42 Monate in 3.000-Liter-Fässern. Es ist ein voluminöser, wuchtiger und ungemein vielschichtiger Wein, tief und mineralisch, mit atemberaubenden Aromen nach Dörrobst und glockenklarer frischer Beerenfrucht wie Kirsche und Waldbeeren, dazu etwas Schokolade und schöne Würze. Perfekt strukturiert wird die Mächtigkeit von feinen, eleganten Tanninen.

Die Riserva vom Amarone Ravazzól ist der einzige Wein, der in hölzernen Gärständern vergoren wird. 60 Tage bleibt er darin auf der Maische und reift anschließend 8 Jahre in neuen 3.000-Liter-Fässern. In diesem Jahrhundert wurde er erst viermal geerntet (2000, 2005, 2008 und 2012)! Obwohl so kraftvoll, ist es ein Wein von unsäglichlicher Frische, endloser Eleganz, so fitnessreich, so zeitlos! Worte werden seiner Größe kaum gerecht... (07/21)

- 2022 Valpolicella Classico 14,00
- 2019 Valpolicella Classico Superiore Vigneti Casal Vegri 21,00
- 2015 Amarone della Valpolicella Classico 43,00
- 2015 Amarone della Valpolicella Classico Vigneti Ravazzól 49,50
- 2012 Amarone della Valpolicella Classico Riserva Vigneti Ravazzól 69,00

Azienda Agricola Montetondo soave

Via San Lorenzo, 89, 37038 Soave, Italien



Der Soave zählt zu den großen italienischen Weißweinen. Allerdings gilt das nur für die Weine aus den Hügeln, aus der "Classico"-Zone. Die Städtchen Soave und Monforte d'Alpone liegen auf halbem Weg von Verona nach Vicenza. Dort erhebt sich ein Gebirgszug vulkanischen Ursprungs in nördlicher Ausrichtung bis hin zu den Monti Lessini. Auf den Abhängen der Hügel liegt das ursprüngliche Soave-Anbaugebiet mit der Bezeichnung Soave Classico. Es umfaßt rund 1200 ha Reben. Dem stehen 5600 ha Fläche in der Ebene gegenüber, wo die Erträge höher und die allgemeinen Anforderungen geringer sind und der Wein einfach Soave heißt.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen hat 2018 Soave als GIAHS (Global Important Agricultural Heritage Systems) anerkannt. Damit werden seine Besonderheiten als Weltkulturerbe geschützt, darunter die veronesische Pergola, die Trockenmauern und Terrassen und die Zusammenarbeit der Winzer zum Schutz der Kulturlandschaft in den Weinbergen.

Die Toplagen des Soave liegen in den Hügeln, die vor über vielen Millionen Jahren ein Vulkan gebildet hat. Überwiegend bestehen die Böden aus vulkanischen Gesteinen, Granit und Basalt. Im Westen ist durch tektonische Tätigkeit jüngerer marines, kalkreiches Sedimentgestein an die Oberfläche gekommen. Dort, im südlichsten Teil des Bergrückens und dann jenseits des Ortes Soave, liegt auf dem vulkanischen Unterboden Kalk auf. Im Classico-Gebiet hat das Consorzio seinerzeit 33 Lagen festgelegt, die sich untereinander vom Boden, der Hangexposition und dem Kleinklima unterscheiden.

Übrigens ist Soave Superiore eine Zusatzbezeichnung, die die anderen ergänzen kann. Voraussetzung ist ein geringerer Ernteertrag und eine längere Reifezeit im Keller. Superiore-Weine dürfen frühestens am 1. September nach der Ernte in Verkehr gebracht werden.



Garganega-Reben am Monte Tondo in der Erziehungsform Pergoletta Veronese. Fotos: Weingut (2)

Soave wird überwiegend aus Garganega gekellert. Diese Sorte ist zu mindestens 70% vorgeschrieben, ergänzt werden darf sie mit Trebbiano di Soave oder Chardonnay. Garganega stammt wahrscheinlich aus der Provinz Verona und ist auf jeden Fall eine der ältesten Rebsorten Italiens. Sie wurde schon im 13. Jahrhundert erwähnt. Sie reift spät, hat also eine lange Vegetationsperiode. Im Herbst färbt sich ihre Schale golden. Sie verfügt über eine angenehme Säure und zeigt meist Noten von frischen Blüten, Steinobst und Mandeln. Der Anteil von Trebbiano di Soave ist allgemein stark zurückgegangen, weil er im Anbau weniger ergiebig ist. Wo man ihn heute für Soave verwendet, ist er für eine gute Struktur zuständig.

Die Garganega ist stark wüchsig und ihre Triebe brauchen Halt. Das geht gut in den modernen Drahtrahmen, die in der Ebene für eine maschinelle Ernte nötig sind. Aber auch die Pergola bietet sich an - und wird seit Jahrhunderten genutzt. Die Stämmchen der Reben werden hoch erzogen und dann etwas über Mannshöhe auf ein "Dach" gelegt. Das bestand früher aus einem Holzgerüst, heute aus einer Drahtkonstruktion. Man nennt das "Veroneser Pergola". Vor

30 Jahren wurde sie belächelt, im Zuge der Klimaerwärmung zeigt sie sich aber als ideal. Das Blätterdach schützt die Trauben vor Hitze, Nässe und sogar Hagel. Allerdings zwingt die Pergel zur Handlese, die viele Classico-Erzeuger aber sowieso bevorzugen. Heute dominiert die Pergola rund 80 Prozent der Rebberge in den Hügeln.



Terrassen mit Pergola-Weinbergen in der Lage Foscarino.

Die Geschichte des Weingutes beginnt Anfang der 1970er Jahre, als *Aldo Magnabosco* am Fuß des Monte Tondo 3 ha Reben kauft und ein Haus errichtet. Zehn Jahre später gründet sein Sohn *Gino* mit seiner Frau *Paola* hier ein respektables Weingut samt modernem Keller. Schon lange sind ihre Kinder *Stefania*, *Luca* und *Marta* in den Betrieb eingestiegen, und aus den 3 wurden im Laufe der Zeit rund 35 ha. Davon werden 20 ha in Soave und 15 in Valpolicella bewirtschaftet. In Soave liegt ein Teil des Besitzes in der Lage Foscarino in den Classico-Hügeln. Sie gilt als eine der besten, ist steil und hat schieren vulkanischen Boden: es gibt in ihr drei Vulkankegel, die alle knapp 300 m hoch sind. Auch im Monte Tondo, am südlichen Ende des Bergrückens, besitzt das Gut Reben.

Im modernen Keller gibt es Edelstahl und Holzfässer, die je nach Weintyp eingesetzt werden. Die Ernte erfolgt von Hand und die Gärung mit eigenen Hefen: kurz vor der Hauptlese werden besonders reife Trauben geerntet, gepresst und angegoren. Dieser Gäransatz ist später eine Hilfe für die anderen Partien, um ihnen einen zügigen Gärbeginn zu ermöglichen. (06/24)

2023 Soave Classico 9,90

Aus Garganega-Trauben, die überwiegend an der südwestlichen Kuppe des Monte Tondo wachsen. Der Boden weist einen hohen Kalkgehalt auf. Das Lesegut wird abgebeert und über Nacht mazeriert, um Frucht und Mineralstoffe aus den Schalen zu extrahieren. Der Wein reift bis ins Frühjahr im Edelstahl auf der Feinhefe, die mehrfach aufgeführt wird. Nach der Abfüllung ruht er weitere zwei Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Ein leichter Wein mit Aromen von frischen weißen Blüten, Weinbergspfirsich, Mandeln und im Finale auch etwas Haselnuß, eine angenehme Zitrusnote und mineralische Anmutung.

2021 Soave Superiore Classico Foscarino 'Slavinus' 16,80

Auch dies ist ein reiner Garganega. Er ist in der Einzellage Foscarino in der Pergel gewachsen. Die Parzelle 'Slavinus' hat Gino in den 1980er Jahren als Terrassen angelegt. Der Boden ist vulkanisch. Die Lese erfolgt spät, natürlich von Hand, bei der sanften Pressung mazeriert der Most gut 24 Stunden, dann gärt er im Edelstahl an. Die Gärung vollendet er in großen alten Fudern. Danach reift er ein Jahr im Edelstahl und ein halbes nach der Abfüllung in der Flasche. Dann erst kommt er in den Verkauf. 'Slavinus' ist dicht und komplex, ein körperreicher Wein, der zunächst mit seinen mineralischen Noten auftrumpft. Dann zeigen sich dichte Aromen von gelben Früchten wie reifem Pfirsich, dazu Würze und Kräuternoten und im Finale feine Noten von geschälten weißen Mandeln.

Venetien: Lison Classico + Veneto

Borgo Stajnbach Belfiore

via Belfiore 109, 30020 Belfiore di Pramaggiore, Italien



Der Weiler "Stagnibech" ist auf einer Karte von 1696 eingezeichnet. Er war ein Landgut der Burg von Belfiore im Besitz der venezianischen Dogen. Die Republik Venedig besaß hier auch Rebland, das "Il Vigneto della Serenissima" genannt wurde. Außerdem haben Mönche hier Reben kultiviert. Diese verschiedenen Besitzer haben schon früh die hohe Qualität des umliegenden Landes für den Weinbau erkannt, sonst hätten sie sich hier nicht engagiert. Unter österreichischer Herrschaft wurde 1815 aus dem Namen des Weilers dann Steinbach, und irgendwann verschwand er von der Landkarte. Er lag nahe Portogruaro, von wo aus heutzutage eine Straße namens Via Staimbek Richtung Belfiore führt.

Anfang der 1970er Jahre hat *Giuliano Valent* als junger Mann das Weingut zusammen mit seiner Frau *Adriana Marinatto* gegründet. Inzwischen hat er über 50 Ernten eingebracht. Damals haben die beiden das Gut in Erinnerung an das historische Stagnibech Stajnbach genannt (das wird übrigens "Steinbek" ausgesprochen, aus ch wird k).

Belfiore di Pramaggiore liegt im äußersten Osten Venetiens, wenige Kilometer weiter beginnt das Friaul. Hier, in diesem Grenzland, und weiter ins Friaul hinein, gedeiht eine Rebsorte prächtig, die trotz ihrer Klasse ein Schattendasein führt: der Tocai Friulano. Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Rebsorte Sauvignonasse von Benediktinermönchen aus Bordeaux eingeführt und um Lison (nahe Portogruaro) herum ausgepflanzt. Dort brachte sie beste Ergebnisse. Daraufhin breitete sie sich rasch ringsherum aus und mutierte zum Tocai Friulano, um Verwechslungen mit dem Sauvignon zu vermeiden. Nach Forschermeinung kann es allerdings sein, daß er schon 200 Jahre früher ins Land kam. Seine Aromen zeigen Noten von Wiesenblumen, frischem Heu, auch gelbfruchtige Birne und Mandel. Typisch ist eine reiche Mineralität im Fond - wenn das Terroir stimmt. Eine zarte Säure rundet das elegante Bild ab.

War der Tocai Friulano früher noch einigermaßen bekannt, ging es damit abwärts, als sein Name ab 2008 nicht mehr auf den Etiketten erscheinen durfte. Nach jahrelangem Streit hatte die EU die gleichlautende Weinbezeichnung zugunsten des ungarischen Tokajers verboten (wie übrigens auch den Tocai d'Alsace, der jetzt Pinot Gris heißt). Der Verlust war lange vorher absehbar, aber die Winzerschaft hatte sich trotzdem nicht auf eine neue Etikettierung einigen können. So kam es zur Vermarktungstragödie: in Venetien heißt die Rebsorte jetzt Tai, im Friaul dagegen aus ersichtlichem Grund Friulano - werbeteknisch ziemlich ungeschickt, zumal Tai nichts aussagt. Jetzt noch was zum Grübeln: die Rebsorte heißt weiterhin Tocai Friulano oder einfach Tocai, nur der Wein nicht mehr...



Neu gepflanzter Weingarten gleich vor dem Weingut.

Für die Böden im östlichen Veneto sind teils die Abtragungen aus den Karnischen Alpen, teils alte, durch Druck verdichtete Meeresablagerungen verantwortlich. Vor allem der Fluß Tagliamento brachte Gestein aus den Alpen und von dem nach ihm benannten Gletscher mit. So entstand kalkiger Mergel und Lehm, die auf einem Sockel aus Kalkstein aufliegen. Im Gebiet des Lison Classico gibt es einen ganz besonderen Boden, der Caranto heißt. In ihm haben sich feinst

gemahlene Quarzite, die der Fluß aus den Alpen mitbrachte, mit Lehm und Kalk vermischt und verfestigt. So entstand ein leicht brüchiger Bodentyp, der die Reben bestens mit Mineralstoffen versorgt. In der Gegend gibt es zwei Denominationen (Denominazione di origine protetta/controllata e garantita - DOPG/DOCG), also geschützte und garantierte Ursprungsbezeichnungen. Das eine ist Lison DOCG. Sie reicht von der friulanischen Grenze im Norden bis zur Mittelmeerküste und hat eine Ost-West-Ausdehnung von rund 20 km. Zugelassen sind regionale und internationale Rebsorten in rot und weiß. Und es gibt das alte Kerngebiet, Lison Classico DOCG. Bestes Terroir - und nur eine Rebsorte, nämlich Tocai Friulano! Theoretisch jedenfalls, denn erlaubt ist ein Verschnitt bis zu 15% mit einer weiteren zugelassenen Rebsorte. Was aber von den wenigen Winzern keiner macht, die diese feine Appellation bestellen.

Neben diesen beiden DOCGs gibt es mehrere regional weit übergreifende IGT/IGPs = Indicazione Geografica Tipica/Protetta, die für Venetien, Friaul und das Trentin (!!) Gültigkeit haben. In ihnen sind quasi alle Rebsorten zusammengefaßt und die zulässigen Hektarerträge ziemlich hoch - ein sehr wagem Bezeichnungsinstrument. Man sieht, die Herkunft (Weingut) ist wichtiger als rechtliche Deklaration.



Das Kirchlein Santa Susanna schaut über einen gutseigenen Weingarten. Fotos: Weingut (3)

Kommen wir zurück zu Borgo Stajnbach. Es ist ein Familienbetrieb, in den Tochter *Rebecca* inzwischen voll eingestiegen ist. Nach dem Weinbaustudium und Lehr- und Wanderjahren in Übersee ist sie nach Hause zurückgekehrt und hat inzwischen die Verantwortung für den Ausbau der Weine übernommen. Ihre Schwester *Medea* hat nur eine beratende Funktion und kümmert sich ums Kreative.

Heute bewirtschaften die Valents 18 ha. Alle Weingärten sind in der Anbauzone Lison gelegen. Sie könnten diese Denomination benutzen, würden sich dann aber Bezeichnungs-Konkurrenz zu der Top-Denomination Lison Classico machen. Deshalb werden alle Nicht-Classico Weine als IGT deklariert. Theoretisch sind da hohe Erträge zugelassen, aber die Valents erziehen ihre Reben auf Qualität und regulieren die Menge mit dem Rebschnitt. So werden auch für die Gutsweine nie mehr als 60 hl/ha geerntet, bei den Spezialitäten sind es maximal 50 hl/ha. Das sind sehr vernünftige Erträge, um hohe Traubenqualitäten einzubringen. Auf dem Weingut wird naturnah gearbeitet. Dazu zählt für die Familie auch eine nachhaltige Bewirtschaftung und die Pflege einer ausgewogenen Biodiversität in den Weingärten. Dies alles dient natürlich auch dem Ziel, bestmögliche Weinqualitäten zu erzeugen.

Der Rebsortenspiegel ist umfangreich: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer und natürlich Tocai Friulano, der auf den Etiketten Tai heißt. Außerdem werden einige rote Rebsorten gepflegt, unter anderem Malbec, der hier eine lange Tradition hat. Auswanderer aus dem Veneto haben ihn in den 1920er Jahren nach Argentinien mitgenommen, seitdem ist er dort heimisch.

Ausgebaut werden die meisten Weine in Edelfahltanks, die den Großteil der Kellerausrüstung stellen. Kleine Holzfässer werden nur für einen geringen Teil der Weine zum Reifen genutzt. (06/24)

Weine siehe folgende Seite

Borgo Stajnbach Belfiore

- **2023 Tai (Tocai Friulano)** 10,80
 Der "Hauswein". Zu 100% aus Tocai Friulano, der auf dem Etikett als Tai erscheint. Vom Lehmboden mit etwas Kieselanteil. Im Edelstahl angebaut. Ein saftiger Wein mit floralen und Noten von Birne, etwas Apfel und einem aparten Tick Mandel, alles untermalt von klarer Mineralität. Schöne Länge.
- **2023 Pinot Grigio** 10,80
 Der Wein stammt vom Kalkmergel. Grauburgunder hat ja in der Reife eine dunkle Schale. Deshalb werden die Trauben zügig ohne Schalenkontakt abgepreßt, damit der Saft weiß bleibt. Der Wein wird im Edelstahl angebaut, die Hefe in dieser Zeit einige Male aufgerührt. Er ist schlank und geradlinig, hat schöne Aromen von Birne und Melone, ist cremig und zeigt eine gute Frische und Länge.
- **2022 Lison Classico '150'** 16,50
 Der heimliche Star des Sortiments. Die Zauber-Appellation, die aber recht unbekannt ist. Die Produktion ist relativ klein, der Wein sicher eine Rarität. Es ist auf Stajnbach selbstverständlich ein reinsortiger Tocai Friulano (nach den Statuten dürften bis zu 15% einer anderen Rebsorte beigegeben werden), der auf dem speziellen Caranto-Boden gewachsen ist. Die Trauben wurden kurze Zeit in der Presse mazeriert und nach der Gärung acht Monate im Edelstahl auf der Hefe angebaut, die häufig aufgerührt wurde. Der saftige Wein zeigt eine reiche Blütenfrucht nach Linden und Akazien, dazu gesellt sich Quitte, aber auch etwas grüner Apfel und Heu, natürlich im Finale feine Mandel. Der Wein glänzt mit Eleganz, guter Struktur, Komplexität und viel Länge. Die Bezeichnung "150" ist eine Hommage an Italien, das 2011, als die Herkunft Lison Classico festgeschrieben wurde, 150 Jahre Unabhängigkeit feierte.
- **2023 'Bosco della Donna' Sauvignon Blanc** 16,50
 Früher stand hier Wald, den die Serenissima für den Schiffsbau verwendete. Dann wurde das Grundstück landwirtschaftlich genutzt und Garten der Frauen genannt. Die Valents haben letztendlich einen nicht kleinen Sauvignon-Blanc-Weinberg hier angelegt. Die Trauben werden zum Schutz der subtilen Aromen besonders schonend gepreßt, der Wein im Edelstahl angebaut. Dabei reift er auf der Hefe, die regelmäßig aufgerührt wird. Es ist ein eleganter Wein, beinahe möchte ich ihn zart nennen, obwohl er komplex und dicht ist. Er hat Rasse und auch eine gute Struktur. Die Aromen sind fein und erinnern an Holunder, weißen Pfirsich, auch einen Hauch Mandarine. Rebecca hat Salbei gesagt. Ja, den finde ich jetzt auch immer wieder, verrückt, oder? Jedenfalls ein ausgewogener und schmeichelnder Wein.
- **2022 'Stajnbach Bianco' Chardonnay** 18,50
 Der Wein ist so wichtig, daß er den Gutsnamen trägt. Allerdings ist es auch ein feiner Wein, den Rebecca mit Bedacht gekeltert hat. Die Reben stehen auf kiesigen Lehmböden. Die Trauben werden bei guter Reife geerntet und dann langsam über eine längere Zeit abgepreßt, sodaß Mineralien und Frucht aus den Schalen extrahiert werden können. Die Gärung findet in neuen französischen Barriques aus Alliereiche statt, ebenfalls die malolaktische Gärung. Zum Ausbau kommt der Wein dann nochmals in die Allier-Barriques, wo er aber nur kurz bleibt. Dann reift er fast ein Jahr im Edelstahl. Rebecca findet, daß ein Zuviel des neuen Holzes dem Wein Rasse, Finesse und Eleganz nimmt, die aber 'Stajnbach Bianco' deutlich zeigt. Während der gesamten Reifezeit wird die Hefe häufig aufgerührt. Die Frucht zeigt den für Chardonnay typischen gelben Apfel, dazu etwas Birne, Pfirsich und Limone, im Finale entwickelt sich ganz fein Haselnuß. Eine gelungene, elegante Interpretation!
- **2022 L'Enologa** 18,50
 Rebecca hat einen neuen Wein konzipiert, denn diese Cuvée hatte ihr Vater noch nicht auf der Weinkarte. Die junge Önologin hat diesen Wein so benannt, weil in Italiens Macho-Welt grundsätzlich vom "enologo" gesprochen wird, obwohl inzwischen viele Frauen für Weine verantwortlich zeichnen. L'Enologa wird aus Trauben gekeltert, die auf dem Terroir des Lison Classico auf dem kostbaren Caranto wachsen. Zu 60% wird Tocai verarbeitet, zu 40% Chardonnay. Nach der Gärung im Edelstahl reift der erstere darin weiter, während der Chardonnay in gebrauchten Barriques angebaut wird. Es gibt zu Gunsten der Rasse keine malolaktische Gärung, wohl aber wird der Cremigkeit wegen die Hefe von Zeit zu Zeit aufgerührt. Das Ergebnis ist ein eleganter, vielschichtiger Wein mit viel Mineralität im Fond und einem reichhaltigen Korb weißer Früchte im Aroma.
- **2023 Malbec** 13,50
 Nach der Reblaus kam die französische Rebsorte nach Venetien. Und von hier nahmen Auswanderer sie in den schwierigen 1920er Jahren mit in ihre neue Heimat Argentinien, wo sie sehr gute Bedingungen antraf. Auch Borgo Stajnbach pflegt diese dunkelfarbige, kräftig-würzige Rebsorte weiterhin. Die Reben stehen auf Lehmböden, der ihnen eine gute Versorgung garantiert. Die Trauben werden abgebeert und zehn Tage maischevergoren, danach gärt der Most im Edelstahl zu Ende. Auch der Ausbau findet im Edelstahl statt, nur 10% reifen im Barrique, um neben der ausgeprägten Frucht auch eine gute Struktur zu erhalten. Der Wein zeigt reizvolle Noten von Pflaume und Waldbeere, dazu Lorbeer und auch Gewürze und endet mit fast minziger Frische.

Im Weingarten von Borgo Stajnbach.



Azienda Agricola Ca' Viola di Giuseppe Caviola Dogliani

Borgata San Luigi, 11, 12063 Dogliani, Italien



1991 gründete *Giuseppe "Beppe" Caviola* sein Weingut. Genau genommen fand nur die erste Abfüllung eines selbstgekelterten Weines in der Garage seiner Eltern statt. Nach Abschluß der Weinbauschule in Alba verdingte Beppe sich zunächst im Piemont als Önologe. Währenddessen lernte er *Maurizio Anselmo* kennen und freundete sich mit ihm an. Maurizio besaß ein paar Weinberge und einen kleinen Maschinenpark. Seine Trauben lieferte er zu jener Zeit an die Genossenschaft ab. Guiseppe überredete ihn, daß sie die Trauben selber vinifizierten. Die ersten Schritte in Richtung Selbständigkeit waren getan. Weitere Weinberge kamen dazu, und man konnte wirklich von einem Weingut sprechen. 2002 kaufte Beppe zusammen mit seiner Frau *Simonetta* die Villa Bracco in Dogliani, die Sitz des Weingutes wurde.

Auf dem 12-ha-Gut werden fast ausschließlich Rotweine aus klassischen piemonteser Rebsorten erzeugt, und zwar nach naturnahen, umweltschonenden Kriterien. Der größte Teil der Weinberge liegt in Montelupo Albese. Deshalb hat es der Wolf

auch auf das Etikett des Weingutes gebracht (ital. lupo = Wolf). In den marinen Böden findet sich neben kalkhaltigem Tonmergel auch Sandstein; diese Formation ist im Piemont weit verbreitet und bietet besonders roten Rebsorten gute Bedingungen. Auf den unterschiedlichen Rebgrundstücken in Montelupo sind die Rebsorten Dolcetto, Barbera und natürlich die piemonteser Paraderbe Nebbiolo, die hier der Appellation 'Langhe' angehört, ausgepflanzt. Die Hänge sind in Montelupo steil, was den Maschineneinsatz schwierig macht. Viel Handarbeit ist also vonnöten. Die Weinberge liegen auf einer Höhe um 400 Meter und sind meist süd- bis südwestlich exponiert.

Im Süden der Barolo-Zone konnte Beppe einen Barolo-Weinberg in Novello erwerben. Sandstein und grauer Mergel bilden den Boden, ein hoher Kreideanteil gibt den Novello-Barolos eine besondere Finesse und Eleganz. Knapp 2 ha besitzt das Gut hier.

Die Erträge werden auf dem Gut niedrig gehalten. Geerntet wird von Hand, weitestgehend wird spontan vergoren, die Maischestandzeiten sind lang, und die Holzfässer zum Ausbau überwiegend groß, also keine Barriques. Schwefel wird kaum eingesetzt und die Weine unfiltriert abgefüllt. Sie sind ausgesprochen elegant und fein, ja sogar seidig, ganz klar und animierend.

Schön auf der Frucht ist der Dolcetto 'Vilot'. Er hat eine etwas kürzere Maischestandzeit als die anderen Roten und wird anschließend im Edelstahl ausgebaut. Die Rebsorte steht ja für saftige Rote mit deutlicher Frucht, aber dezent im Tannin. 'Violot' zeigt schöne Noten von Kirsche und endet dezent auf Waldbeeren.



Dem Weg sieht man an, wie mager der Boden für die Nebbiolo-Reben ist. Fotos (3): Weingut

Nach gut 15 Tagen Maischestandzeit reift der Barbera d'Alba 'Brichet' ein gutes Jahr im großen Fuderfaß. Zu Unrecht steht die Rebsorte im Schatten des Nebbiolos, denn sie ergibt wunderbar eigenständige Weine mit schönen Aromen, die an rote Beeren, auch an Unterholz und einladende Gewürze erinnern. Dazu kommen eine gute Struktur und schöne Frische.

Der Nebbiolo ist die Rebsorte von Barolo und Barbaresco, ja klar. Aber es gibt sehr viel Nebbiolo, der außerhalb dieser Appellationen gedeiht. Seine Verbreitung reicht bis weit nach Norden an den Alpenrand. Er wächst auch in der Langhe, der Landschaft, die westlich in der großen Schleife des Flusses Tanaro liegt und die Anbauggebiete Barolo und Barbaresco umschließt.



Die meisten Rebgrundstücke in Montelupo sind steil.

Aus der Langhe stammt 'Giblin'. Die Reben gedeihen ebenfalls in den steilen Weinbergen von Montelupo. Der Ertrag liegt deutlich unter dem von Dolcetto oder Barbera, und die Maischegärung dauert länger. Der Tresterhut wird anfangs ständig untergetaucht (*méthode pigeage*). Nach rund anderthalb Jahren Ausbau im großen Holzfaß wird der Wein unfiltriert abgefüllt. Der granatfarbene Wein zeigt Fülle und Komplexität, die leichte Rauchigkeit, die für Nebbiolo so typisch ist, dazu reife Beeren und angenehme Noten von Unterholz. Er hat eine gute Kraft, punktet aber mehr mit seiner Eleganz und hat ein seidiges und gut integriertes Tannin.



Geerntet wird von Hand schonend in kleine Kisten, die mittels der Weinbergsraupe ins Tal befördert werden.

Die Barolo-Lage Sottocastello di Novello hat im Boden mehr kreidige Anteile als die Lagen weiter im Norden. Genau das bringt dem Wein eine wunderbare Eleganz und "Leichtigkeit", die Beppe durch den Ausbau in großen Fuderfässern unterstützt. Nach zweijährigem Ausbau ruht der Wein ein weiteres Jahr in Zementtanks und wird dann unfiltriert abgefüllt. Es fällt auf, daß er mit seidigen, weichen Tanninen brilliert und nicht die Härte zeigt, die auch heute bei Barolo noch häufig anzutreffen ist. Uns betören üppige Aromen von Waldbeeren, ein Hauch Balsamisches, dazu etwas Tabak und Schokolade - ein wunderbar ausgewogen-eleganter Wein! (10/21)

- 2018 Nebbiolo Langhe 'Giblin' 25,50
- 2015 Barolo Sottocastello di Novello 44,80

Azienda Agricola Castello di Neive Neive

Via Castelborgo 1, 12057 Neive, Italien



Das Castello di Neive zählt zu den hochangesehenen Weingütern in der Barbaresco-Region. Die Geschichte des heutigen Betriebes begann 1964.

Die Familie Stupino lebt seit Generationen in Neive. *Giacomo Stupino* begann mit der Weinproduktion in der Familie. Er kaufte erstklassige Lagen zusammen, die Weine baute er aber in einem beengten Keller aus und verkaufte sie als Faßweine an den Handel. Das änderte sich, als er 1964 Gelegenheit hatte, das Castello samt Weinbergen von *Conte Guido Riccardi Candiani* sowie weitere Top-Lagen wie den Spitzen-Cru Santo Stefano (und später auch Basarin und Gallina) zu erwerben. Giacomo Stupino "war angekommen": knapp 60 ha Land gehören heute zum Gut, davon sind 27 ha herrlichste Weinberge, und endlich bot der großzügige historische Keller ausreichend Platz zum sorgfältigen Ausbau der Weine!

Die Höhe des Schloßkellers ermöglichte es dem Weingut, dort ohne Einschränkung mit großen Fässern zu hantieren. In manchen engen Kellern ist das Aufstellen der großen, meist 3.300 Liter fassenden Fässer nicht möglich, für Familie Stupino aber kein Problem! Die meisten ihrer Weine bauen sie nämlich in diesen Gebinden aus, im traditionellen Geist des Piemonts. Barriques kommen heutzutage nur für Pinot Noir und Albarossa - eine piemonteser Züchtung - zum Einsatz. Auch Edelstahl tanks für die Gärung der Weine und den Ausbau von Arneis und Dolcetto gibt es natürlich.

Als Giacomo 1970 starb, übernahmen seine Söhne *Giulio* und *Italo* die Leitung. Seit dieser Zeit werden auch endgültig alle Weine auf dem Gut selber abgefüllt. Der erfahrene Agronom *Talin Brunettini* hatte die technische Leitung des Gutes inne. Heute lenkt *Claudio Roggero* die önologischen Geschicke des Betriebes.

Italo Stupino war bald der alleinige führende Kopf des Gutes; heute wird er von seiner Tochter *Carolina* unterstützt. 1978 startete er ein Projekt gemeinsam mit der Universität Turin: die Selektion von Klonen der Rebsorte Arneis. Er hatte von Bruno Giacosa einen Wein dieser autochthonen weißen Sorte getrunken, wollte ihn auch pflanzen, mußte aber feststellen, daß es kein gutes Pflanzmaterial gab. Dank des Projektes gab es bald wieder qualitativ wertvolle Pflanzen, und Italo pflanzte ihn in der hervorragenden Lage Montebertotto. Tatsächlich trinkt Italos Frau *Mita* nur Weißwein, das Gut produzierte aber ausschließlich Roten. Auch das war für Italo sicherlich Antrieb für Studie und Anbau!

Als Italos Vater 1964 außer dem Castello auch verschiedene Weinberge kaufen konnte, hatte er die Wahl zwischen einer Parzelle im Santo Stefano in der "Großlage" Albesani und in Gallina - er mußte sich entscheiden. Gallina war bereits bestockt, während Santo Stefano reine Brache war. Trotzdem entschied sich Giacomo für Santo Stefano, weil er die große Klasse der Lage erkannt hatte. Die Hänge liegen auf dem typischen blauen Kalkmergel der Region, etwas mit Sand durchmischt. Hier wurden ausgewählte Nebbiolo-Reben gesetzt, die einen großartigen Barbaresco ergeben.

Der Barbaresco aus dem Santo Stefano hat immer eine wunderbare Fruchttiefe, die den Wein aber nicht dominiert. Die große Stärke der Lage ist die Eleganz und Finesse, die sie den Weinen mitgibt. Auf dem Castello versteht man es meisterhaft, aus Eleganz und Frucht wunderbare Meisterweine zu schaffen, die nicht schwer wirken, obwohl sie komplex sind, die die Aromen ihres Terroirs transportieren und feine Botschafter des Piemonts sind. Die länger gereifte Riserva ist die aromatische Quintessenz dieses kostbaren Nebbiolo-Terroirs. (11/18)

■ 2013 Barbaresco Riserva
Albesani 'Santo Stefano' 84,00

Neive mit Castello und Weinbergen. Foto: Weingut



Toscana: Chianti Classico

Podere **Castellare di Castellina** Castellina in Chianti

Loc. Castellare, 53011 Castellina in Chianti, Italien



Castellare di Castellina ist ein Betrieb mit rund 80 ha Land im Herzen des Chianti-Classico-Gebietes. Es liegt in den Hügeln nahe des Dorfes Castellina in Chianti. Eigentlich ist Castellare selber ein Dorf: es ist ein altes historisches Landgut, das früher völlig autark war. Es gab das Herrenhaus, Gesindeunterkünfte, Viehställe, Getreidespeicher, Schmiede und so weiter. Und ein Kirchlein gehörte auch dazu. Die Landgüter waren ursprünglich die Besitztümer des Landadels.

Castellare di Castellina entstand 1968 durch die Zusammenlegung von fünf Gehöften. Das Zentrum bildet die mittelalterliche Kirche San Niccolò. Ende der 1970er Jahre erwarb *Paolo Panerai*, ein Verleger aus Mailand, das Ensemble Castellare di Castellina. Er bewohnt heute das Haus neben der Kirche. Den Betrieb leitet sein Direktor *Alessandro Celai*, der auch der Chef-Önologe ist.

Der Besitz verteilt sich aktuell auf 33 ha Rebfläche auf den umliegenden Hügeln, die amphitheaterartig angeordnet sind. Dazu kommen 15 ha Oliven und 12 ha gemischte landwirtschaftliche Fläche, der Rest ist Wald. Die Weinberge weisen überwiegend eine südöstliche Exposition auf. Die Böden bestehen aus kalkhaltigem Mergel, Ton sowie *galestro*, einem typischen Boden der Toskana. Das ist verwitterter Tonschiefer, der sehr brüchig ist und einen leichten Bodentyp ergibt, der gut drainiert wird.

Der Stolz des Weingutes ist die Rebsorte Sangiovese. Das ist sozusagen der genetische Urahn des Sangiovese. Paolo Panerai traf diese Rebsorte bei seinem Eintreffen auf Castellare an, war begeistert von ihr und hat sich für ihren Erhalt stark gemacht. So wird sie heute auf dem Weingut genetisch weitervermehrt und da eingesetzt, wo Neupflanzungen notwendig sind. Sangiovese ist in der "Farbe" der Aromen etwas dunkler als Sangiovese, neben den typischen Kirscharomen zeigt er auch feine Noten von Wald- und Brombeere. Das schmeckt man in den Weinen von Castellare ganz deutlich.



Castellare-Weinberg bei Castellina im Herbst.
Fotos: Weingut (2)

Außerdem werden die Weinberge von weiteren klassischen toskanischen Rebsorten "bevölkert" wie Malvasia Nera, Canaiolo und Ciliegiolo. Wenngleich sich Paolo Panerai der Toskana verbunden und verpflichtet fühlt, gibt es doch für spezielle Cuvées auch Flächen mit internationalen Rebsorten, die aber streng getrennt von den klassischen Weinen ausgebaut werden. Und dann sind da noch Malvasia Bianca und Trebbiano Toscano, weiße Rebsorten, aus denen der köstliche Vin Santo gewonnen wird.

Die Erträge der Reben sind auf Castellare naturgegeben schon weit geringer, als die Appellationsvorschriften zulassen. Durch entsprechenden Anchnitt werden die Reben aber noch kürzer gehalten, um Weine mit Dichte, hoher Mineralität und reifer Säure zu ernten. Die Lese erfolgt grundsätzlich von Hand.

Die Gärung der Weine erfolgt üblicherweise in temperaturkontrollierten Edelstahlgebunden. Nur spezielle Cuvées gären in Holzbehältern. Zum Reifen kommen dann meist Fässer aus französischer Eiche zum Einsatz. Das sind zum einen große Fässer mit einem Volumen von 2.000 bis 5.000 Liter, zum anderen für spezielle Weine auch Barriques. Diese sind dann oftmals gebraucht und dementsprechend teils sehr alt, für den Vin Santo zum Beispiel über 30 Jahre.

Der elegante, rassige Chianti Classico wird aus Sangiovese, Canaiolo und Malvasia Nera gekeltert. Nach der Gärung im Edelstahl wird er ein gutes halbes Jahr in großen gebrauchten Fudern ausgebaut. Für einen Chianti ist die Farbe dunkel - dank des Sangiovese. Der Wein ist komplex, gut strukturiert, hat eine reife Säure und erinnert mit seinen Aromen an reife rote Früchte und Waldbeeren.



Teils sind die Weinberge von Castellare recht steil.

Die Riserva wird aus 90% Sangiovese und je 5% Canaiolo und Ciliegiolo gekeltert und kommt von kostbareren Parzellen und damit komplexerem Lesegut. Sie reift länger in den Fudern und ist gehaltvoller als die Annata; zu den Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren gesellen sich Noten von Veilchen. Der Wein ist dicht und kraftvoll, hat eine typische Rasse und reifes, angenehmes Tannin.

Die Riserva aus der kostbaren Lage Il Poggiale wird aus alten Reben der gleichen Rebsorten wie die Riserva geerntet und reift ein gutes Jahr in Barriques, von denen ein Teil jährlich erneuert wird. Es ist ein finessenreicher Wein mit viel Kraft, Tiefe und Struktur, mit reicher Frucht nach reifen roten Beeren und wunderbarer Länge.

Das Flaggschiff des Gutes ist der große 'I Sodi di San Niccolò', der aus 85% Sangiovese und 15% Malvasia Nera bereitet wird. Es handelt sich um sorgsam selektiertes Lesegut allerbesten Qualität. Der Wein reift ebenfalls in Barriques, von denen jedes Jahr etwa die Hälfte erneuert wird. Der Wein ist natürlich komplex und dicht, von wunderbarer Frische und Eleganz und zeigt eine üppigen Aromenauswahl von roten Beeren über Kirsche bis zu dunklen Beeren.

Eine besondere Kostbarkeit ist der Vin Santo del Chianti Classico aus 60% Malvasia Bianca und 40% Trebbiano Toscano. Nach der Ernte, meist im Oktober, werden die Trauben an Schnüre gereiht und in einer gut belüfteten Scheune bis in den Dezember zum Trocknen aufgehängt, dann werden die Trauben gekeltert. Der Wein reift etwa fünf Jahre in alten kleinen Fässern. Dadurch wird er lohfäbigen. Der Duft ist verführerisch nach kandierten Früchten, Honig und Vanille. Das setzt sich im Geschmack fort, der sehr reichhaltig ist. Dezent oxydative Noten sind der Gegenpol zur Süße, die dadurch nur dezent in Erscheinung tritt. (11/18)

- 2021 Chianti Classico Castellare 18,50
- 2020 Chianti Classico Riserva Castellare aus
- 2019 Chianti Classico Riserva 'Vigna Il Poggiale' 33,50
- * 2012 Vin Santo del Chianti Classico 0,375 l 21,50

Toskana: Montalcino

Tenuta San Giorgio Castelnuovo dell'Abate

Loc. Poggi del Sasso, 58044 Cinigiano, Italien

Die Tenuta San Giorgio im Besitz von *Maria Iris Bertarelli* und *Claudio Tipa*. San Giorgio liegt in Montalcino und produziert auf 8,5 ha Rosso und Brunello di Montalcino.

Der Rosso di Montalcino wird - wie vorgeschrieben - rein aus Sangiovese bereitet. Es ist ein eleganter Wein mit delikatem Tannin und reifen Noten von kleinen roten Früchten und herbstliche Blüten, und sehr typisch für die Weine aus Montalcino. (04/20)



■ 2017 Rosso di Montalcino 'Ciampoletto' 19,50

Abruzzen

Azienda Agricola Giacomo Radica Tollo

Via Piana Mozzone 4, 66010 Tollo, Italien



Der Großvater *Rocco Radica* erzeugte zunächst Tafeltrauben und machte nur ein bißchen Wein für die Familie und Freunde. Das änderte sich später, und er kaufte Weinberge in der Nähe von Ortona und auf den Abhängen der Abruzzen. Sein Sohn *Antonio* erweiterte die Rebflächen und gründete 2009 mit den Söhnen *Giacomo*, der sich vornehmlich um die Weinbereitung kümmert und heute Eigentümer des Gutes ist, und *Rocco jr.* das Weingut in seiner heutigen Form.

In der Nähe von Ortona und bei Tollo gedeihen die Reben für die Linie mit den Stierköpfen. Hier befindet sich die geschützte Herkunftsregion Terre di Chieti und auch die Appellation Montepulciano d'Abruzzo. Die Böden bestehen aus kalkhaltigem Lehm und liegen auf etwa 100 bis 150 m über dem Meer. Die meisten Reben wachsen auf meernahen Hängen mit Süd- bis Südostexposition. In der Appellation Abruzzen ist die Pergola-Erziehung der Reben Tradition und auch noch weit verbreitet.

Die Reben des Weingutes stehen weitgehend in klassischen Pergola- und modernen Drahtrahmenanlagen. Die Ernte wird grundsätzlich von Hand eingebracht. Auch im Keller ist der Betrieb gut und modern ausgerüstet, um das Lesegut schnell annehmen und zügig verarbeiten zu können. So sind Frische und Klarheit garantiert.

Pecorino ist eine autochthone, lokale weiße Rebsorte. Sie ist nicht weit verbreitet, erfreut sich aber wachsender Beliebtheit. Sie ist hier an Boden und Klima gut angepaßt. Radica baut Pecorino in kleinen Edelstahltanks aus; er hat eine angenehm saftige Frucht mit Noten von reifen Melonen, auch Pfirsich, Birne und einen Hauch Zitrus.

Die rote Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo ist hier stark verbreitet. Giacomo baut ihn nach dem Abberen und der Vergärung ebenfalls im Edelstahl aus, läßt ihn aber länger reifen. Er ist eher leicht, frisch, angenehm fruchtig und zeigt schöne Kirscharomen. (10/124)

□ 2023 Pecorino 10,90

■ 2022 Montepulciano d'Abruzzo 10,90

Cantine Polvanera Gioia del Colle

Strada Vic.le Lamie Marchesana 601, 70023 Gioia del Colle, Italien



Mit der Rebsorte Primitivo verbindet man Apulien im Stiefelabsatz der italienischen Landkarte. Vor 20, 25 Jahren hatte die Welt diese Rebsorte noch nicht auf dem Schirm. Der Anbau beschränkte sich auf die klassischen Zonen um Gioia del Colle und Manduria. Bald aber entdeckte alle Welt, daß man aus Primitivo weiche, fruchtige und meistens rest-süße Rotweine keltern kann. Die Rebsorte trat einen Siegeszug durch ganz Apulien an und wurde zur Massensorte. So gibt es daraus einen unsäglichen süditalienischen Weinsee, schlimme Weine, meist mit erheblichem Restzucker - aber es gibt eben auch wunderbare Weine aus dieser Rebsorte. Von einer Reihe von Winzern, die groß-artige, individuelle und tiefgründige Weine aus Primitivo keltern. *Filippo Cassano* mit seiner Cantine Polvanera gehört unbestritten dazu.

Zentrum der für Primitivo heimatlichen Appellation Gioia del Colle ist das gleichnamige Örtchen, etwa 40 km südlich von Bari im Landesinneren gelegen. Im Landschaftsbild wechseln sich Reben mit Olivenhainen, Feldern, alten Trockenmauern und Eichenwäldchen ab. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 300 bis 450 Metern. Deshalb gedeihen hier frischere Weine als in Meernähe. Die Böden bestehen aus kalkhaltigem Lehm auf felsigem Untergrund, der teils wie eine Karstlandschaft von unterirdischen Wasserläufen zerschnitten wird.

Die Familie von *Filippo Cassano* arbeitet seit vielen Generationen in der Landwirtschaft: Wein, Oliven, die unterschiedlichsten Gemüse. Im Jahr 2003 konnte sich *Filippo*, der ausgebildeter Önologe ist, seinen Traum von einem eigenen Projekt mit der Rebsorte Primitivo im Mittelpunkt verwirklichen: er erwarb ein altes Landgut, die Masseria Antonietta, die um 1820 erbaut wurde. Hier installierte er sein Weingut mit moderner Ausstattung, die ihm schonenden Umgang mit dem Lesegut ermöglicht. Den Weinkeller trieb er 8 Meter tief in die Felsen des benachbarten Steinbruches. So verfügt er auch im heißen Klima Apuliens über eine konstant kühle Lagermöglichkeit.



Kühlen auf apulisch: *Filippo Cassano* ließ seinen Weinkeller 8 m tief in den Felsen eingraben. Fotos: Weingut (2)

Zum Gut gehörten schon alte Weinberge. *Filippo* kaufte und pachtete weitere, und zwar möglichst solche, die schon alte Rebstöcke trugen. Einige der Weinberge wurden zwischen 1860 und 1880 angelegt. Viele seiner Reben sind jedenfalls über 60 Jahre alt. Die meisten alten Reben wurden einst in der traditionellen *albarello*-Erziehung gepflanzt, also als niedrige Buschreben, wie sie im Süden häufig anzutreffen sind. In den jüngeren Anlagen stehen die Reben im Kordon-System an modernen Drahtrahmen. Heute verfügt *Filippo* über rund 100 ha Rebfläche, deren größter Teil mit Primitivo bestockt ist. Auf dem restlichen Land stehen weitere rote und weiße autochthone Rebsorten wie Aleatico, Aglianico, Minutolo, Moscato und Falanghina. Das Weingut wurde von vorneherein ökologisch bewirtschaftet und ist entsprechend zertifiziert.

Der Name des Primitivos kommt von seiner frühen Reife im Herbst; auf italienisch heißt früh "primo". Primitivo ist durchaus eine spannende und wandlungsfähige Rebsorte. Jung abgefüllte Weine zeigen eine intensive, frisch-würzige Fruchtigkeit, die total einladend ist. Sie schmecken nach dunklen Beeren und frischen Kräutern. Ge-

haltvollere Weine, aus alten Reben von kostbareren Terroirs, die auch meist länger im Keller reifen, entwickeln mehr Komplexität und Aromentiefe. Sie sind dicht und kraftvoll, und zu den Aromen dunkler Beeren gesellen sich Noten von Pflaume und Aprikose.

Die Weinlese beginnt auf Polvanera meist in der zweiten Septemberwoche. Moderne Kellertechnik mit saften Pressverfahren ergibt wunderbar reintonige Moste: *Filippo* will unbedingt überzeugende Frische und tiefgründige Mineralität. Die Moste gären lange auf der Maische, also klassisch, dann reifen sie lange Zeit im Faß. Da würde man erwarten, daß die dichten und konzentrierten Primitivo-Weine ins Eichenholzfaß kommen. Das aber ist auf Polvanera nicht der Fall: die Weine werden grundsätzlich im Edelstahl ausgebaut, um die Oxydation über die Faßdauben zu vermeiden. Das würde die feine Frucht besonders des Primitivos beeinträchtigen. Dennoch haben die Weine eine gute Struktur dank der traditionellen Maischegärung, dazu auch Wärme, Samtigkeit und Länge.



Ernte der reifen Primitivo-Trauben, hier am Drahtrahmen erzogen.

"14" Vigneto Marchesana ist ein mittelgewichtiger Wein und ein typischer Gioia del Colle. Nach der klassischen Maischegärung reifte er im Edelstahl. So hat er neben guter Kraft eine wunderbar offene Frucht, in der vor allem Waldbeeren, aber auch dunkle Kirschen und Zwetschken eine Rolle spielen. Er ist warm und samtig, das Tannin feinkörnig, und eine schöne Würze hat er obendrein.

Der Weinberg Montevella liegt in Acquaviva delle Fonti, etwas nördlich von Gioia. Hier wird aus alten *albarello*-Reben mit geringsten Erträgen "17" geerntet. Er hat noch mehr Dichte, noch mehr Kraft als "14", ein wuchtiger Power-Wein, der über eine sehr lange Maischegärung auch eine Top-Struktur hat - und trotz der Kraft auch viel Charme! Das Aromenspektrum ist besonders reich: Waldbeeren, Brombeeren, Pflaumen, etwas Waldboden, Tee, am Ende auch etwas Aprikose - wirklich spannend!

Der Primitivo Puglia wird überwiegend aus jüngeren Reben der Lage Marchesana gekeltert und trägt zur Unterscheidung die Gebiets-Appellation Puglia (Apulien). Der jugendliche Wein hat eine frische, lebhaft und würzige Frucht mit aparten Noten von roten Beeren und reifen Sauerkirschen.

Die Griechen haben die Rebsorte Aglianico in Süditalien eingeführt, sie ist also echt alt. Der Wein ist weich und warm, saftig und nachhaltig, die Frucht ist vor allem von dunklen Beeren bestimmt.

Falanghina ist eine alte Weißweinrebe ungenauer Herkunft. Es gibt davon überhaupt nur ein paar hundert Hektar in Süditalien. Er hat wenig Alkohol, aber ein schönes Aroma nach frischen Blüten, etwas Aprikose und frischen Kräutern, die auch Würze beisteuern. (04/21)

- 2019 Aglianico Puglia 11,50
- 2022 Primitivo Puglia 9,90
- 2022 Primitivo Gioia del Colle "14" Marchesana 13,50
- 2020 Primitivo Gioia del Colle "17" Montevella 26,00

ALLES, WAS SCHÄUMT

Sekt + Schaumwein + Crémant + Pet Nat + Secco aus Deutschland + Österreich

★ bio

Weingut Schloss Sommerhausen Sommerhausen / Franken

Hauptstraße 25, 97286 Sommerhausen, Deutschland



Martin Steinmann hat in mehr als 30 Jahren eine exzellente Schaumweinproduktion aufgebaut. Im ehemaligen Zehntkeller des Schlosses, vor Jahrhunderten tief in den Muschelkalkboden getrieben, werden hochwertige Gutsweine in *Traditioneller Flaschengärung* zu Sekt veredelt. Hier reifen sie wie in der Champagne: dunkel, kühl und erschütterungsfrei. Martin Steinmann beläßt sie grundsätzlich lange auf der Hefe reifen.

Zu Beginn der 2010er Jahre haben Martins Schaumweine durch eine noch rigorosere Selektion des Lesegutes und noch schonendere Pressung einen gewaltigen Qualitätsschub erfahren. Sie sind dadurch noch feiner, noch präziser und klarer in der Frucht geworden.

Wer nun denkt, Martin wäre damit zufrieden gewesen, irrt sich. Immerhin nimmt die Produktion der Schäumer einen erheblichen Anteil seines Betriebes ein. Er hat immer weiter getüftelt, und als er 2019 seine neue Kellerei in Betrieb nahm, war für die Kelterung und Verarbeitung der Trauben für die Schaumweinproduktion feinstes Gerät angeschafft worden, teilweise mühsam in der Champagne erworben. Wengleich das Gut schon länger biozertifiziert war, kam das entsprechende Siegel erst in der neuen Kellerei, mit dem Jahrgang 2019, auf die Weine. Bei den Schaumweinen dauerte es noch länger. Erst die Schäumer aus dem Lesegut des Jahres 2020 tragen das Biozeichen. Aber mehr noch, sie präsentieren sich in einer neuen Leichtglasflasche - und vor allem in total neuer Qualität und Anmutung! Martin hat ganz andere Weinberge aus seinem Portfolio für die Sekte ausgewählt, kühlere Gewanne, die den Schäumern noch mehr Frische und Tiefgang mit auf den Weg geben (lesen Sie darüber mehr oben im Text des Weingutes). Nach der *tirage*, der Abfüllung zur zweiten Gärung in den Sektflaschen, werden die Schaumweine wie bisher in den tiefen Zehntkeller verbracht, wo sie weiterhin lange auf der Hefe ihrer Vollendung entgegen reifen. Wenn die Zeit gekommen ist, degorgiert Martin sie auf dem Weingut. Er macht auch das selber, damit die gesamte Produktion der Schaumweine in seiner Hand liegt. Die Dosage der

Schäumer ist ausgesprochen gering. Das unterstreicht einerseits ihre kühle Mineralität aus dem Muschelkalk, betont andererseits die Eleganz und auch Finesse und läßt ihnen dennoch eine strahlende Frucht, die zum Genuß animiert. (06/25)

❖ 'Le Grand Petit' Brut 17,50

Zu 'Le Grand Petit' sagt Martin: "Mehr Sein als Schein". Eine rassige Burgundercuvée aus Auxerrois, ergänzt mit Chardonnay und Weißburgunder. Sehr fein, sehr einladend, mit frischem Kick - zur Begrüßung, zum Aperitif oder einfach so.

❖ 'Riesling Pur' Brut 19,50

Lebendiger, frischer Riesling, durchaus mineralisch, auch rassig, mit Noten von reifem Pfirsich. Tatsächlich purer Riesling-Genuß.

❖ 'Blanc de Blancs' Extra Brut 22,00

Hier steht Chardonnay im Vordergrund, den etwas Weißburgunder und Auxerrois begleiten. Betont geradliniger Schäumer mit eleganter Rasse, kühle Kalkstein-Mineralität, viel Zug, präzise.

❖ 'Rosé de Saignée' Brut 22,00

Reiner Spätburgunder, nur gering dosiert. Ausgeprägte Beerenfrucht vom Pinot Noir, mehr mineralisch als saftig, betont lebhaft und feinperlig, sehr einladende Frucht und Frische.

❖ 'Le Grand Riesling' Extra Brut 2018 35,00

'Le Grand Riesling' ist großes Kino: Lesegut nur aus Steillagen, nur 2,5 g/l Restzucker, die geringe Dosage aus 1996er Riesling Eiswein (!) unterstreicht die Eleganz. Dicht und finessenreich.

❖ 'Le Grand Blanc' Brut Nature 2017/18 35,00

Ein Brut Natur ohne Dosage, aus viel Auxerrois und etwas Chardonnay. Mit seiner schönen Mirabellenfrucht, dem Hauch Brioche und der dichten Mineralität ist er ein exzellenter Menüwein.

❖ 'Le Grand Rosé' Extra Brut 2018 35,00

Reiner Spätburgunder, ein extraktreicher Schaumwein, sehr trocken gehalten, viele kleine rote Beeren, aber auch üppig Waldbeeren im Aroma, sehr dicht, unglaublich lang und ausgesprochen vornehm.

Der Sekt Keller von Schloss Sommerhausen im ehemaligen Zehntkeller des Schlosses. Hier reifen Martin Steinmanns Schaumweine unter idealen Bedingungen ihrem Höhepunkt entgegen. Daß das manchmal etliche Jahre sind, beweist der Staub auf den Flaschen rechts.



CRÉMANT heißen französische Schaumweine, die in bestimmten Gebieten außerhalb der Champagne nach der *méthode traditionnelle* (früher *méthode champénoise*) hergestellt werden. Es gibt genaue Produktionsvorschriften.

CRÉMANT gibt es auch in einigen Anbaugebieten in Deutschland. Die Vorgaben sind strenger als für Sekt.

Der Most muß aus der Kelterung von ganzen Trauben gewonnen sein, wobei als Grenzwert 100 Liter Most aus 150 kg Trauben gilt. Handlese und Ernte in kleine Kisten ist deshalb notwendig. Traditionelle Flaschengärung und mindestens neun Monate Hefelager sind vorgeschrieben. Der Begriff *Crémant* darf nur in Verbindung mit dem bestimmten Anbaugebiet (zum Beispiel Pfalz) verwendet werden.

Die zugelassenen Rebsorten sind: Riesling, Spätburgunder, Schwarzes Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder. Der Restzuckergehalt muß unter 15 g/l liegen und somit im Bereich Brut bzw. Extra Brut.

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIRS ■ ROSÉ ■ ROTWEIN * EDELSÜSS ❖ SCHAUMWEIN

Weingut Schloss Saarstein Serrig / Saar

54455 Serrig, Deutschland

Christian Ebert hat einen kleinen Weinberg mit Rivaner. Wenn er darin eine ausreichende Menge ernten kann, macht er daraus einen Secco, der sich natürlich an den "Prosecco" anlehnt und doch ganz eigenständig ist. Der Rivaner wird mit einer guten Portion Riesling vermählt und nach der Gärung und Reifung mit Kohlensäure versetzt. Heraus kommt ein frischer, knackiger Secco, der eine schöne, kräftige Perlage hat und viel gute, saftige Frucht. Es ist ein erkennbares Produkt der Saar, schlank, mit schöner Frische und Lebendigkeit und starker Frucht - und nur 10 % Alkohol.

Klassisch an der Saar sind natürlich spritzige, lebendige, rassige und erfrischende Sekte! Der schlanke und alkoholreiche Saarriesling eignet sich hervorragend zum Versetzen und hat in dieser Hinsicht

auch eine lange Tradition. Die Rieslinge vom Schloss Saarstein aus dem kühleren Abschnitt der Saar ergeben mit ihrer Eleganz und feinen Säurestruktur wunderbare Sekte. Christian erntet die Trauben zeitig, damit sie wenig Zucker = gleich wenig Alkohol und ausreichend Säure haben, beides wichtig für die Sektbereitung. Natürlich wird der Schäumer in der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Er präsentiert sich mit feinem Mousseux, wunderbarer, frischer Rieslingfrucht und aparter Eleganz. (05/25)

- ❖ 2021 Saarstein Secco 8,00
- ❖ 2019 SCHLOSS SAARSTEIN Riesling Brut 21,00

Weingut Franzen Bremm / Terrassenmosel

Gartenstraße 14, 56814 Bremm, Deutschland

Familie Franzen macht schon lange Sekt, nämlich aus Riesling und Elbling. Eine ganz besondere Cuvée ist aber der neu aufgelegte Blanc de Blancs. Der Begriff steht ja für einen Schaumwein, der nur aus weißen Trauben hergestellt wird. Auch wenn *Kilian* sich verstärkt um Spätburgunder kümmert, ist es nicht erstaunlich, daß er von der geringen Menge roter Trauben, die ihm zur Verfügung steht, nichts für die Sektproduktion abzwackt. Sein Blanc de Blancs aus dem Jahrgang 2020 besteht aus Elbling und Weißburgunder.

Die Grundweine wurden im Edelstahl ausgebaut, der Sekt reifte 28 Monate auf der Hefe. Er wurde nicht dosiert. Es ist ein saftiger und doch auch eleganter, sehr feiner Sekt. Die Säure ist dezent, aber das Mousseux steuert ausreichend Lebendigkeit bei. Cremig in der Textur, und in der Frucht einladende Noten von frischen Blüten und weißen Früchten. (06/25)

- ❖ 2020 Blanc de Blancs Brut Nature 18,00

★ bio (in Umstellung)

Weingut Lisa Bunn Nierstein / Rheinhessen

Mainzer Straße 86, 55283 Nierstein, Deutschland

Lisa Bunn und ihr Mann *Bastian Strebel* bleiben ihrer Philosophie auch beim Sekt treu: trocken durchgegoren, Brut Nature völlig ohne Dosage. Die gut dreißig Jahre alten Reben für den Weißburgunder-Schaumwein gedeihen auf dem kalkhaltigen Lehmlöß in und um Wintersheim. Geerntet wurde von Hand und der Ertrag als ganze Trauben gekeltert. Der Most wurde in neuen Stückfässern vergoren. In diesen reifte er auch ein Jahr bis zur *tirage*, der Abfüllung in die Flaschen zur zweiten Gärung. Nach der Schaumbildung reifte der Sekt noch zwölf Monate auf der Hefe. Degorgiert wird nach Bedarf,

sodaß die verbliebenen Partien in den Genuß eines weiteren Hefelagers kommen.

Der überaus harmonische Sekt zeigt seine Rebsorte sehr gut mit schönen Noten von Birnen, auch etwas Apfel und Quitte. Dazu hat er eine schöne nachhaltige Würze. Der Holzfaßausbau macht sich nur sehr dezent bemerkbar, steuert aber eine gute Struktur und viel Eleganz bei. Finessenreich und sehr apart. (05/25)

- ❖ 2022 Weißburgunder Brut Nature 19,00

★ bio (in Umstellung)

Weingut Jülg Schweigen / Südpfalz

Hauptstraße 1, 76889 Schweigen, Deutschland

Die *Familie Jülg* sah sich immer schon als Grenzgänger zwischen den Kulturen - hier die Pfalz, dort das Elsaß. So ist es kein Wunder, daß *Werner Jülg* eine Sektproduktion in Elsässer Tradition aufgebaut hat. Die auch als Crémant erzeugten Schäumer nehmen längst eine wichtige Stelle im Weingut ein. Werner bereitet seine Sekte mit großer Akribie. Ausschließlich gesunde Trauben werden von Hand gelesen, und zwar früh, als erste in der Erntezeit, damit sie Frische und Säure behalten. Traditionelle Flaschengärung ist klar, und ebenfalls eine mehrjährige Hefelagerung. (06/25)

- ❖ Crémant Brut 17,00

Wird aus Weißburgunder und Chardonnay hergestellt. Auch diese Reben stehen dies- und jenseits der Grenze. Er ist lebhaft und hat eine klare, mineralgeprägte Frucht mit Noten weißer Früchte.

- ❖ Riesling Brut 2017 17,00

Zwar gibt der Schäumer sich schlank und elegant, aber doch ist es ein ganz typischer Pfälzer Riesling mit Saftigkeit und "Speck auf den Rippen". Feine Pfirsichfrucht. Ein echter Genuß!

- ❖ Pinot Réserve Extra Brut 2015 32,00

Wurde aus feinstem Lesegut von Spätburgunder plus Chardonnay (hell-)gekeltert. Die Grundweine vergoren im großen Holzfaß, der Sekt reifte über 4 Jahre auf der Hefe. Elegant, fein, dicht und mit beeindruckender Pinot-Aromatik. Nur solange Vorrat reicht!

- ❖ Crémant Rosé Brut 17,00
- Aus Spätburgunder und Meunier = Schwarzriesling gekeltert. Die Reben stehen in der Pfalz und im Elsaß. Rund 1 Jahr Hefelager. Saftig und fruchtig-mild mit aparter rotbeeriger Frucht.



Weingut Holger Dütsch Neuweier / Baden-Ortenau

St.-Michael-Straße 39, 76534 Baden-Baden-Neuweier, Deutschland

Holger Dütsch ist aber Ansicht, daß ein guter Schaumwein keine Dosage benötigt. Also bekommt seiner auch keine. Demnach sollten sie eigentlich Dosage Zéro oder Brut Nature heißen. Das Lesegut für seine Sekte ist vom Feinsten. Jedes unreife oder faule Beerchen wird bei der Ernte sorgfältig weggeschnitten. Die Grundweine reifen Zeit im Dütsch'schen Keller, weitestgehend im Edelstahl, ein sehr geringer Teil vom Rosé auch im Holzfaß. Dann werden sie zur Gewölbesektkellerei Dregger im nahen Offenburg befördert, die für sich in Anspruch nimmt, Deutschlands kleinste Sektkellerei zu sein. Dort wird die *tirage* vorgenommen, also die Abfüllung auf die Flaschen, in denen die Schaumbildung erfolgt. Mindestens 36 Monate reifen die Sekte dann auf der Hefe. Wenn sie degorgiert und verkaufsfertig gemacht werden sollen, werden sie tatsächlich noch echt handgerüttelt nach der Champagnermethode - es gibt ja längst die sogenannten *giroplattes*, die das sehr zuverlässig erledigen. Es werden

immer nur kleine Partien der Sekte nach Bedarf degorgiert, der Rest reift weiter auf der Hefe im kühlen Verlies. Holgers Sekte reifen wunderbar und besitzen nach einigen Jahren immer noch ihre Frische und klare Frucht. Also eilt es nicht mit dem Leeren der Flaschen. Aber animierend sind sie auch schon in ihrer Jugend! (06/25)

❖ Riesling Brut 15,50

Die Trauben stammen aus dem Neuweierer Mauerberg, einer genialen steilen badischen Rieslinglage auf Granitboden. Sie ergeben einen eleganten, pfirsichfruchtigen und mineralischen Schäumer.

❖ Rosé Brut 2019 15,50

Der reine Spätburgunder kommt aus dem Altenberg mit sandigen Granitverwitterungen. Der Rosé-Schaumwein zeigt eine zarte, spätburgundertypische Beerenfrucht und ist angenehm rund.

Weingut Arndt Köbelin Eichstetten / Baden-Kaiserstuhl

Altweg 131, 79356 Eichstetten, Deutschland

Arndt Köbelin möchte, daß sein Winzersekt alle Attribute seiner Heimat, des Kaiserstuhls, repräsentiert. Deshalb keltert er ihn aus den drei typischen Burgundersorten: Weiß-, Grau- und Spätburgunder. Die Reben gedeihen auf hellem, tiefgründigem Löß, weshalb der fertige Sekt dann auch mit sehr aparter, weicher, schmeichelnder Frucht aufwartet. Arndt erntet von Hand und preßt schonend die ganzen Trauben. Nach der alkoholischen Gärung läßt er den Wein die malolaktische Gärung durchlaufen (Milchsäuregärung oder Biologischer Säureabbau, wobei aus der spitzen Äpfel- die mildere Milchsäure wird). Arndt bewahrt immer eine kleine Menge des

Weines vom Vorjahr in alten Holzfässern als Reservewein auf, die er vor der zweiten Gärung auf der Flasche mit dem aktuellen Jahrgang assembliert. Das gibt Nachhall und Tiefe. Da die Menge gering ist, darf der Jahrgang trotzdem aufs Etikett. Arndts Schäumer reift grundsätzlich mindestens 24 Monate auf der Hefe. Er hat eine auffallend feine und lebhaftige Perlage. In der Frucht finden wir sehr schöne Noten von Birne, Apfel und Quitte. (06/25)

❖ Pinot Brut 2022 16,50

★ bio ★ [biodynamisch \(ab Jahrgang 2023\)](#)

Weingut Gebrüder Mathis Merdingen / Baden-Tuniberg vormals Weingut Kalkbödele

Enggasse 21, 79291 Merdingen, Deutschland

Schon früher wurde auf dem Weingut Sekt hergestellt, als der Betrieb noch Kalkbödele hieß. Die Tradition ist also alt, und die Rüttelpulte sind schon lange Teil der Ausstattung. Auf den Sektetiketten nennt sich das Gut sogar "Wein- und Sektgut". *Sabeth Sedlatschek* und *Severin Stich* setzen diese Tradition fort - mit dem ihnen eigenen Qualitätsanspruch natürlich!

Im September 2021 wurde untadeliges Lesegut mit geringer Zukergradation geerntet. Der Most vergor spontan, der junge Wein wurde bis zum Sommer 2022 in gebrauchten Tonneaux ausgebaut. Dann erfolgte die *tirage* (Abfüllung in die Sekt-Flasche). Nach der Schaumbildung reifte der Sekt lange auf der Hefe. Im Spätsommer

2024 wurde dann ohne jegliche Dosage degorgiert, er ist demnach ein Brut Nature.

Seine Mousse ist zupackend und kräftig, aber auch sehr fein und schön in der Struktur. In der Frucht finden wir die typischen Spätburgunder-Noten von kleinen roten Beeren, dazu auch eine gute Würze. Der Schaumwein ist kein schmeichelnder Charmeur, er ist herzhaft-trocken, eher ein anspruchsvoller Menüsekt, der wohl schon zum Aperitif ein Hin"schmecker" ist, dann aber auch ein ganzes Menü mit Verve begleiten kann. (11/24)

❖ Pinot Rosé Brut Nature 2021 18,90



Weingut Schlumberger Laufen / Baden-Markgräflerland

Obere Holzgasse 4, 79295 Sulzburg-Laufen, Deutschland

Pet Nat wird auf dem Weingut schon seit 2014 hergestellt, als das noch keine Mode war. Die Schlumbergers haben also Erfahrung mit der Methode, die *pétillant naturel* heißt. Der "natürliche Schaumwein" entsteht so: der ausgewählte Grundwein vergärt einen Teil des natürlichen Zuckers in dem Gebinde, das der Winzer dafür vorsieht, in unserem Fall Edelstahl. Wenn nur noch wenig Zucker übrig ist, wird der Wein mitsamt den darin enthaltenen Hefen in Flaschen gefüllt, wo er weiter gärt und dabei Kohlensäure produziert. Die wird in der Flasche konserviert, weil sie ja verschlossen ist. So entsteht ein Schäumer durch nur eine Gärung. Der Pet Nat ist natürlich ungesüßt, weil die Flasche ja verschlossen geblieben ist,

eine Dosage gibt es also nicht. Außerdem ist er unfiltriert und ungeschwefelt. Er enthält die natürliche Kohlensäure und die Hefe, die beim Öffnen aufwirbelt. FritzS hat etwas weniger Druck als ein "normaler" Schaumwein, ist dennoch wunderbar spritzig und hat ein einladendes, feinperliges Mousseux. Und dazu schöne Noten von reifen Äpfeln und Birnen - ein reiner Weißburgunder eben. Spannender Schaumwein anders! (01/24)

- ❖ 2022 FritzS Pet Nat Weißburgunder 12,50

★ bio ★ biodynamisch (Demeter)

Weingut Harteneck Schliengen / Baden-Markgräflerland

Bretzelstraße 15, 79418 Schliengen, Deutschland

Thomas Harteneck arbeitet auf seinem Markgräfler Weingut biodynamisch. Gerade in dieser Szene wird Pet Nat stark nachgefragt. Der Begriff ist die Abkürzung für *pétillant naturel*. Dahinter verbirgt sich die älteste Methode, Schaumwein zu bereiten, die *méthode ancestrale*. Der ausgewählte Most gärt zunächst in seinem ursprünglichen Gebinde bis zu dem Punkt, wo er noch (gärnotwendigen) Zucker mit dem Potential hat, etwa 2,5 bar zu erzielen. Die Hefen zerlegen den Zucker ja je etwa hälftig in Alkohol und Kohlensäure. Dann wird der gärende Wein in Flaschen gefüllt, die fest verschlossen werden, übrigens meistens mit einem Kronkorken, wie er auch bei der Champagner- und Traditionellen Sekt-Herstellung verwendet wird.

Am Ende der *méthode ancestrale* ist dann der Zucker vergoren und die ergorene Kohlensäure in der Flasche "gefangen". Für seinen "Prinz Noah" hat Thomas Harteneck Weißburgunder, Auxerrois und Gutedel assembliert. Die Moste wurden spontan vergoren und der Pet Nat nicht degorgiert. Somit ist er auch nicht filtriert und hat keine Dosage erhalten, seine Gärhefe ist noch in der Flasche, und er wurde nicht geschwefelt - ein sehr naturbelassenes Produkt. Schöne Noten von Birne, Quitte und Mirabellen; trotz des geringen Alkohols von 11,5% hat der "Prinz" eine gute Kraft, und der Druck und die herzhafte Perlage machen viel Spaß. (01/24)

- ❖ 2022 PRINZ NOAH Pet Nat 18,80

★ bio

Weingut Winkler-Hermaden Kapfenstein / Steiermark

Schloß Kapfenstein, 8353 Kapfenstein, Österreich

Der Birnenfrizzante ist ein apartes Getränk mit wenig Alkohol, nämlich nur 5 %. Zunächst einmal wurden eigene Quitten plus einige Äpfel und Birnen vom Kapfensteiner Kogel gekeltert und zu Obstwein vergoren. Diesem wurde Kohlensäure zugesetzt, daher der Begriff Frizzante. Er hat ein wenig Restzucker und ist ein erfrischendes, fröhliches und animierendes Getränk.

Thomas Winkler-Hermaden experimentiert schon einige Zeit mit Orange- und Naturweinen. Da war es nur eine Frage der Zeit, wann er sich an einen "Pet Nat" traute. So heißen die Weine der Machart *pétillant naturel* heutzutage. Es ist genau genommen ein "Schaumwein natürlicher Machart". Wenn nur noch wenig Zucker übrig ist, wird der Wein mitsamt den darin enthaltenen Hefen in Sektflaschen umgefüllt, wo er weiter gärt und dabei Kohlensäure produziert, die

der verschließende Kronkorken konserviert. So entsteht ein Schäumer ohne eine zweite Gärung, quasi natürlich. Das Bioweingut hat dafür einen Wein aus der pilzresistenten Rebsorte Muscaris genutzt. Muscaris kommt weitestgehend ohne Pflanzenschutz aus. Der Pet Nat hat keine Dosage, ist staubtrocken, leicht und spritzig, hat feine florale und auch Muskataromen, ist duftig und hat ein einladendes Mousseux. (05/25)

- ❖ 2024 Quitten-Frizzante mit Apfel und Birne, 5 % Alkohol 9,00
- ❖ 2023 Pet Nat Muscaris Brut Nature - Dosage Zéro 15,00



ALLES, WAS SCHÄUMT

Crémant d'Alsace

★ bio ★ biodynamisch (Demeter/Biodyvin)

Domaine Christophe Mittnacht - Terres d'étoiles Hunawihr

14 A, Rue du Hofbruennel, 68150 Hunawihr, Frankreich

Das Elsaß ist Crémant-Land, für die Deutschen vielleicht sogar DAS Crémant-Land. Die Produktionsbedingungen für Crémant sind im Elsaß (und in anderen französischen Anbaugebieten) sehr streng. Das elsässer Pflichtenheft umfaßt 15 Seiten und regelt vielerlei, zum Beispiel die Pflanzdichte der verwendeten Reben, den Erntezeitpunkt, den Zuckergehalt des Mostes, wie häufig die benutzte Kelter gewaschen werden muß und viele Details mehr. Die traditionelle Flaschengärung ist selbstverständlich, die Mindestreifezeit auf der Hefe beträgt neun Monate. Das ist weniger als in der Champagne, da gelten 15 Monate. Aber viele Erzeuger lassen ihre Crémants viel länger auf der Hefe.

Bei *Christophe Mittnacht* reift der Crémant 36 Monate "sur lattes", was die Reifezeit auf der Hefe in Stapeln oder Boxen meint. Christophe keltert den Crémant zu gut 60% aus Auxerrois, der Rest ist Pinot Blanc, Pinot Gris und etwas hellgepreßter Pinot Noir. Ab dem

Jahrgang 2019 spielt auch Chardonnay in der Assemblage eine Rolle. Chardonnay darf im Elsaß nicht für Weine der Appellation Alsace benutzt werden, wohl aber für Crémant.

Christophes Crémant wird auf dem Weingut hergestellt und gereift, auch rüttelt er ihn im Betrieb ab. Danach kommt zum Degorgieren ein Lohnunternehmer ins Haus, der auf diese Arbeit spezialisiert ist. Der Crémant ist Extra Brut und komplett ohne Dosage. Er ist sehr fein und dennoch saftig, auch sehr ausgewogen, und hat klare Aromen mit Noten von Birne, grünem Apfel und etwas Pfirsich und überzeugt mit feiner, eleganter Perlage. Wie alle Weine von der *Domaine Christophe Mittnacht* ist auch sein Crémant biodynamisch erzeugt und Demeter-zertifiziert. (04/21)

❖ Crémant d'Alsace Extra Brut 2023 17,50



Crémant du Jura

★ bio ★ biodynamisch (Demeter)

Domaine de La Pinte Arbois

Route de Lyon, 39600 Arbois, Frankreich

Das Pflichtenheft im Jura ist nicht weniger umfangreich als das im Elsaß und enthält sehr ähnliche Vorschriften. Ich nenne Ihnen hier einige, und zwar andere als zum Elsaß, obwohl alle genannten hier wie dort gelten. Die Trauben müssen von Hand geerntet werden (sonst macht die geforderte Ganztraubenpressung keinen Sinn), die Ernte muß zur Verhinderung der Oxydation des beim Transport austretenden Saftes in perforierten Behältern transportiert werden, und es müssen eben die ganzen Trauben gekeltert werden. Klar, traditionelle Flaschengärung obligatorisch.

Nun aber zum Crémant du Jura der *Domaine*. Er wird aus drei Rebsorten gekeltert, klassisch fürs Jura, was nicht verwundert (es wären übrigens alle fünf zugelassen erlaubt, es fehlen hier also Pouslard und Trousseau): Chardonnay, hellgepreßter Pinot Noir und

Savagnin. Nach dem Abpressen wurde der Most durch Absitzen geklärt und später für die zweite Gärung in Flaschen gefüllt. Der Crémant reifte 30 Monate auf der Hefe, woraus die feine Perlage resultiert. Die Hefe wurde klassisch von Hand auf Rüttelpulten abgerüttelt. Das geht auf der *Domaine* gut, weil die Crémant-Produktion nicht sehr groß ist.

Der Crémant ist mit sehr geringer Dosage angenehm trocken und zeigt zunächst feine florale Aromen, dann kommen weiße Früchte, die elegant auf weißem Pfirsich enden.

Wie alle Weine von der *Domaine de La Pinte* ist auch der Crémant biodynamisch erzeugt und Demeter-zertifiziert. (04/21)

❖ Crémant du Jura Brut 23,50

*Links geht der Blick an einem heißen Sommertag über Hunawihr, von dem man vorne nur ein paar Dächer erahnen kann, in Richtung Ribeauvillé, das auch unsichtbar im nächsten Tal liegt. Zu sehen sind die drei Burgen von Ribeauvillé. Rechts sehen wir einen Teil der *Domaine de la Pinte* und ein paar Rebzeilen, in denen auf blauem Mergel Savagnin wächst.*



Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROSÉ ■ ROTWEIN * EDELSÜSS ❖ SCHAUMWEIN

Domaine J. Laurens La Digne d'Aval

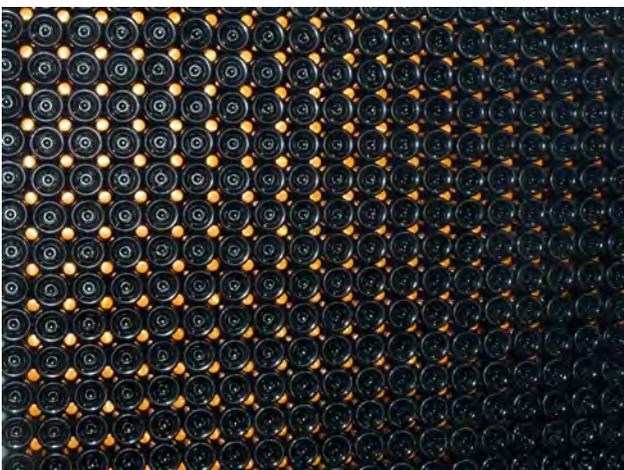
Les Graiménous, 11300 La Digne d'Aval, Frankreich



Das Weinbaugebiet Limoux liegt im Süden der Stadt Carcassonne, westlich der Berge von Corbières, und im Süden stößt es an die Pyrenäen. Gerade der südliche Teil des Limouxin hat bereits gebirgigen Charakter. Die Böden bestehen aus Kalkmergel, Sandstein und Puddingstein, einem Konglomeratgestein mit recht hohem Kieselanteil. In der Gegend, wo die Domaine J. Laurens beheimatet ist, treffen atlantische und mediterrane Wettereinflüsse zusammen; es gibt heiße Perioden, die Nächte sind relativ kühl, und es hat ausreichend Niederschläge. Die Reben wachsen in Höhen von etwa 160 bis 300 m. Daß der Sektherstellung in der Appellation besondere Bedeutung zukommt, geht daraus hervor, daß die Reben dafür zwingend in den besten Hanglagen stehen müssen. Natürlich gibt es auch Reben in den flachen Lagen. Daraus darf aber ausschließlich (sog. Still-)Wein gekeltert werden.

Zwar werden hier auch Weiß- und Rotweine hergestellt, doch berühmt ist Limoux für seine Schaumweinproduktion: Blanquette de Limoux, schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt, und Crémant de Limoux, als Appellation seit 1990 anerkannt.

Die Winzer in Limoux sind überzeugt, daß die Benediktinermönche der Abtei Saint-Hilaire 1531 durch Zufall den Schaumwein erfanden - also rund 140 Jahre vor dem Wirken Dom Pérignons in der Champagne. Genaugenommen sind sie darauf gekommen, daß man die bei der alkoholischen Gärung entstehenden Kohlendioxidbläschen einfangen und konservieren kann. Nämlich muß man den entstehenden Wein während der Gärung in fest verschlossene Flaschen füllen und ihn darin die Gärung abschließen lassen. So bleibt die Kohlendioxid im Wein erhalten. Diese Methode kennt man heute noch, man nennt sie *méthode ancestrale* oder inzwischen auch *Pet Nat* - die Abkürzung für *pétillant naturel*. Natürlich muß man heute die Menge der entstehenden Bläschen und damit den Kohlendioxiddruck nicht mehr dem Zufall überlassen. Man kann den noch für die Gärung zur Verfügung stehenden Restzucker messen und den Wein im richtigen Augenblick in Flaschen füllen. Der entstehende Druck ist somit vorhersehbar. Dom Pérignon hat das Verfahren verändert, und so ist es heute noch überwiegend übliche Praxis. Erst wird der Wein zu Ende vergoren. Anschließend gibt man eine genau berechnete Menge Zucker plus Gärhefe mitsamt dem Grundwein in die Flaschen und läßt so eine zweite Gärung ablaufen. Wenn sie abgeschlossen und der Schaumwein lange genug auf der Hefe gereift ist, wird degoriert. Das geschieht meist dadurch, daß der Flaschenhals vereist, die Flasche geöffnet und der Hefepfropf durch den Druck herausgeschleudert wird. Die fehlende Menge in der Flasche wird mit dem gleichen Schaumwein (Dosage Zéro) oder einer Zucker-Wein-Mischung aufgefüllt, die über den Süßegrad entscheidet.



Abertausende Flaschen Crémant reifen dem Genuß entgegen: das Stapeln in dieser Form ist gefährlich; deshalb werden die Flaschen mehr und mehr in Stahl-Gitterboxen gelagert.

Die Domaine bewirtschaftet rund 30 ha Weinberge und stellt ausschließlich Schaumweine - Blanquettes und Crémants - her. In den 1980er Jahren kaufte *Michel Dervin* aus der Champagne einige Hektar Rebland, weil er von der Güte des Terroirs in Limoux überzeugt war. 2002 erwarb *Jacques Calvel* das Besitztum. Dervin stand ihm noch als Berater zur Verfügung, insbesondere aber konnte Jacques sich auf *Henri Albrus* stützen, ein "Blanquetier" alter Schule, der 2000 zur Laurens-Equipe stieß. Er lernte von Michel Dervin einige Besonderheiten der Versektung in der Champagne und zeichnet auch heute noch verantwortlich für die wunderbare Eleganz und Feinheit der J.-Laurens-Sekte.



In dieser Vorrichtung wird der Hefepfropf zum Degorgieren vereist.

Jacques investierte einiges in die Kellerei, um für das Lesegut und die *bulles* noch schonender arbeiten zu können. So ist die Domaine stolz darauf, daß sie alle Vorgänge von der Traubenannahme über die erste und zweite Gärung und die Flaschenfüllung bis zum Rütteln und Enthefen selber vornimmt. Kein anderer Hersteller in der Region ist so gut ausgestattet - mit Ausnahme der riesengroßen Genossenschaftskellerei. Auch das zahlt sich in Brillanz, Klarheit und Frische der Produkte aus. Mir gefallen die Schaumweine besonders gut wegen des wunderbar feinen Mousseux', der langen Perlage und der saftig-nachhaltigen Frucht.

Geerntet wird in den kühlen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten, das Lesegut wird dann zügig verarbeitet. Nach dem sanften Pressen der ganzen Trauben vergären die Grundweine in Edelstahl-tanks, auf der Domaine wird nicht mit Holzfässern gearbeitet. Auch durchlaufen die Grundweine nicht die malolaktische Gärung. Nach der zweiten Gärung reifen die fertigen Weine unterschiedlich lang, bis die Hefe abgerüttelt und und die Flaschen degoriert werden.

Blanquette de Limoux und Crémant de Limoux unterscheiden sich vor allem durch die verwendeten Rebsorten. In der Herstellung sind sie letztlich gleich: sie durchlaufen ihre zweite Gärung in der Flasche in der traditionellen Methode, die früher *méthode champénoise* hieß, und reifen dann mindestens neun Monate auf der Hefe. Die Blanquette ist etwas leichter, auch etwas eigenwilliger. Das liegt an der verwendeten Rebsorte: es ist ein mindestens 90%iger Anteil Mauzac vorgeschrieben, ergänzt um Chenin Blanc und/oder Chardonnay. Mauzac ist eine regionale Rebsorte mit Aromen von grünem Apfel, und sie hat eine erfrischende Säure und angenehme, nachhaltige Würze.

Für den Crémant de Limoux muß mindestens 50% Chardonnay verwendet werden. Wir finden im Limouxin das kühlsche Klima des Languedocs. Deshalb erhält sich der Chardonnay hier die für die Schaumweinproduktion benötigte Frische. Im Crémant darf man ihn mit Chenin Blanc und - begrenzt auf jeweils maximal 20% - Pinot Noir und Mauzac vergesellschaften. Der Crémant ist in der Regel etwas gehaltvoller, meist auch wegen der verwendeten Rebsorten etwas fruchtiger als die Blanquette.

Während Blanquette de Limoux schon in den 1920er Jahren Herkunftsschutz genoß, erhielt der Crémant de Limoux erst 1990 eine ausgewiesene Appellation. (03/24)

Schaumweine folgende Seite

Domaine J. Laurens La Digne d'Aval

- ❖ Blanquette de Limoux Brut 'Le Moulin' 13,50
- ❖ Blanquette de Limoux Brut Nature 'L'Auriol' 15,50

Die Blanquette 'Le Moulin' wird aus 90% Mauzac plus Chardonnay gekeltert, es ist der klassische Schaumwein im Limouxin. Delikate Aromen von Apfel, Aprikose und ein wenig Haselnuß erwarten den Genießer.

'L'Auriol' ist zu 100% aus Mauzac und ohne jegliche Dosage, also ein Brut Nature ohne Restzucker. Der Wein ist lebhaft, mit rassigem Mousseux. Die würzige Frucht zeigt viel grünen Apfel, aber auch frische Blüten. Gute Kraft und schöne Länge.

- ❖ Crémant de Limoux Brut 'Les Graiménous' 2022 15,50
- ❖ Crémant de Limoux Brut Nature Blanc de Blancs 2018 'La Matte' 17,50

Für 'Les Graiménous' werden 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc und je 5% Mauzac und hellgepreßter Pinot Noir verwendet. Der Chardonnay gibt ihm neben der Rasse einen Hauch von Brioche, vom Chenin Blanc hat er die Würze. Ein sehr eleganter Schäumer mit Frische, die auf aparten Noten von Zitrus endet.

'La Matte' hat seinen Namen von einer besonders guten Lage erhalten. Das Rebenmix ist 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc und 10% Mauzac. Das Lesegut ist von allerfeinster Güte. Das ist unbedingt notwendig, denn 'La Matte' ist ein Brut Natur, ohne jede Dosage, und hat dementsprechend keinen Restzucker. In den Aromen gibt es weiße Früchte, frische Blüten, auch Kräuter und einen kleinen Kick von Limette, er hat Rasse, Tiefgang und Länge - ein Prachtstück für den Liebhaber der *dosage zéro*.

- ❖ Crémant de Limoux Rosé Brut 'La Rose N° 7' 15,90
- ❖ Crémant de Limoux Rosé Brut 'Le Clos des Demoiselles' 17,50

Sehr apart ist auch der Crémant Rosé aus 60% Chardonnay, 20% Chenin Blanc und 20% Pinot Noir. Der Pinot Noir wurde 12 Stunden wie ein Rosé auf den Schalen mazeriert, was ihm zur schönen Farbe und feinen Pinot-Noir-Aromatik verhalf. Der Rosé zeigt feinste Bläschen, schöne Aromen von kleinen roten Früchten, herrliche Leichtigkeit, Verspieltheit und Rasse - ein wunderbarer Crémant für jede Gelegenheit.

Der Rosé-Lagen-Crémant 'Le Clos des Demoiselles' ist ein finessenreicher, eleganter, animierender und feiner Schäumer, der seidig über die Zunge geht. Bereitet wurde er aus 50% Chardonnay, 10% Chenin Blanc und 40% Pinot Noir. Drei Viertel vom Pinot Noir wurden als Blanc de Noirs gekeltert, was zu einer besonders feinen und ausgeprägten Burgunderfrucht führt. Das restliche Viertel hatte langen Schalenkontakt, um die feine Lachsfarbe zu erzielen, die den Crémant auch optisch sehr apart macht.

Pinot Noir ist im Rebsortenspiegel der Limoux-Schäumer übrigens erst seit 2003 zugelassen. Nachdem die Domaine diese Sorte neu gepflanzt hatte, brachte sie im Jahr 2007 ihren ersten Rosé auf den Markt.

Das Limoux ist nicht weit vom mittelalterlichen Carcassonne entfernt.



Champagne: Montagne de Reims

★ bio (in Umstellung)

Domaine Perseval-Farge Chamery

12 rue du Voisin, 51500 Chamery, Frankreich



Perseval-Farge ist ein reines Familien-Weingut. Hier wird das hergestellt, was man in Deutschland Winzerchampagner nennt. Die gesamte Erzeugung liegt in der Hand einer Familie. *Isabelle* und *Benoist Perseval* und ihr Sohn *Henry* sind heute die Winzer auf der 1808 gegründeten Domaine. Da es mehrere Winzerfamilien namens Perseval gibt, wurde der Marke Isabelles Mädchenname Farge zur Unterscheidung hinzugefügt. 4 ha bewirtschaftet die Familie. Isabelle und Benoist denken darüber nach, sich in nicht allzu ferner Zukunft zur Ruhe zu setzen und ihr Leben zu genießen. Alles ist schon organisiert, die Nachfolge in trockenen Tüchern: Henry wird in ihre Fußstapfen treten. Schon heute ist die Hälfte der Rebfläche mit Blick auf das Steuerrecht auf ihn überschrieben.

Der gesamte Weinbergsbesitz liegt in Chamery, knapp 11 km südwestlich von Reims. Er verteilt sich auf 6 Lagen im Dorf. Chamery liegt in dem Gebiet namens Montagne de Reims, genommen ist es die Petite Montagne de Reims.

Auf dem allgegenwärtigen Kalksteinsockel liegt in dieser Gegend einerseits Lehm und Mergel auf, andererseits, vor allem an den unteren Hangelehnen, stark quarzhaltiger Sand, der gut drainiert. In den Mittellagen der Hänge finden wir auch ein Gemisch daraus. Damit unterscheiden sich die Böden deutlich zum Beispiel von den kreidigen Formationen an der Côte des Blancs, und es erklärt sich der andere Ausdruck der Weine aus diesen beiden Regionen.

Chamery ist als Premier Cru klassifiziert. Das System in der Champagne ist ganz anders als jenes in Burgund, wo einzelne Lagen, oder in Bordeaux, wo die Weingüter klassifiziert wurden: in der Champagne wurde ein Dorf mit allen seinen Weinbergen klassifiziert, teilweise nach Rebsorten unterschiedlich. Dieses System bestand seit 1911. Es basierte auf einer Prozentbasis der Auszahlung der großen Handelshäuser an die zuliefernden Winzer, richtete sich nach Bodentyp, Lage und Klima der einzelnen Gemeinden und stufte diese in drei Klassen ein. 17 Dörfer genossen den Status Grand Cru. Hier wurden 100% des jährlich vom Handel festgesetzten Traubenpreises pro Kilo ausgezahlt. 44 Dörfer sind als Premier Cru eingestuft, es wurde eine Rate von 90 bis 99% des festgesetzten Preises bezahlt. Weitere 255 Dörfer, die etwa 70% der gesamten Fläche der Champagne entsprechen, erhielten 80 bis 89% des Basispreises. Sie trugen keine Klassifizierung und "nur" die Appellation Champagne. 2010 wurde das System abgeschafft, aber die jeweiligen Dörfer dürfen die Klassifikation als Grand oder Premier Cru weiterhin tragen.



Weinberge nördlich von Chamery. Die Erziehung der Reben vorne verrät die Rebsorte: Meunier. Der Vallée-de-la-Marne-Schnitt ist nämlich nur für diese Rebsorte zulässig.

In den Weinbergen der Familie Perseval stehen überwiegend die klassischen Rebsorten, nämlich 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier, der heutzutage nur noch Meunier genannt wird. Die restlichen 10% teilen sich Pinot Gris (= Fromenteau) und die beiden historischen Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Von

den zugelassenen sieben Rebsorten ist nur der Pinot Blanc nicht in den Weinbergen der Persevals zu finden. Die vier letztgenannten Rebsorten darf man zur Champagne-Bereitung auspflanzen, aber sie sind ausgesprochen selten. Nur 0,4% der gesamten Rebfläche in der Champagne sind damit bestockt.



Am Ende des Winters schneidet Familie Perseval ihre Reben. Dieser begrünte Chardonnay-Weinberg in der Lage Les Spectres ist im Chablis-Schnitt erzogen, der sich für Chardonnay besonders eignet.

Die Weinberge der Domaine sind ganzjährig begrünt, neben Kräutern auch mit Gräsern. Die Einsaat wird nicht gemäht, sondern nur von Zeit zu Zeit leicht untergegraben. Das schützt vor Erosion und verbessert den Humushaushalt des Bodens. Allerdings wird der Bereich unter den Rebstöcken ständig kurzgehalten. Das gewährleistet ein schnelles Abtrocknen der Reben und schützt vor Pilzkrankheiten. Zeitweise wird der Unterstockbereich ganz freigestellt, was natürlich mechanisch und nicht mit Hilfe von Herbiziden geschieht.

Im Laufe des Jahres ist in den Reben viel Handarbeit nötig. Vieles davon ist sehr mühsam, weil die Stöcke niedrig erzogen werden. In der Champagne gibt es vier zugelassene Erziehungssysteme, der Winzer kann seine Reben also nicht wachsen lassen, wie er will. Auch das ist, wie so vieles in der Champagne, strenger reglementiert als anderswo. Auf der Domaine Perseval werden die Chardonnays im sogenannten Chablis-Schnitt erzogen. Der gilt als besonders gut für diese Rebsorte geeignet, wie der Name schon vermuten läßt. Für Pinot Noir und Meunier werden aber auch andere Erziehungsarten eingesetzt. Nachdem viele Arbeiten im Jahr von Hand oder mechanisch erledigt worden sind, werden am Ende auch die Trauben von Hand gelesen. Das ist einerseits Vorschrift, andererseits auch unbedingt notwendig, um einwandfreies, perfekt gesundes Traubenmaterial zu erhalten, und darüber hinaus ist das Pressen ganzer Trauben vorgeschrieben. Und das geht naturgemäß nur mit unversehrten, von Hand geernteten ganzen Trauben.

Die Ernteerträge werden vom Branchenverband Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne jedes Jahr im Frühsommer neu festgelegt. Damit kann man auf klimatische Bedingungen, aber auch auf die Lagerbestände und die jeweilige Marktlage reagieren. Klar ist, daß diesbezüglich auf die großen Player und ihre Traubenlieferanten Rücksicht genommen wird. Für Privatweingüter sind diese Festsetzungen nicht so entscheidend.

Es gibt für die Schaumweinerzeugung verschiedene Notwendigkeiten für einen frühen Lesezeitpunkt: aus verschiedenen Gründen ist ein gewisses Maß an Säure im Lesegut erforderlich, und es wird grundsätzlich ein niedriger Alkoholgehalt angestrebt, ein hoher Zuckeranteil im Most ist also unerwünscht, ebenso wie voll- oder gar überreife Trauben. Um die genannten Voraussetzungen zu erreichen, ist auch ein niedriger Ertrag kontraproduktiv. Mancher würde vielleicht bei diesem berühmten Wein besonders geringe Ernteerträge erwarten. Was für einen komplexen Burgunder gilt, läßt sich aber auf Schäumer nicht übertragen. Das erklärt, warum in der Champagne Erträge um die 80 hl/ha oder sogar deutlich mehr zulässig sind.

Fortsetzung folgende Seiten

Domaine Perseval-Farge Chamery

Die Trauben werden von Hand in perforierte 50-kg-Behälter geerntet, in denen der Saft nicht oxydiert. Sie müssen sofort nach der Lese gepreßt werden. Dafür gibt es in der Champagne rund 2000 Kelterstationen. Nicht jeder darf eine Kelter betreiben, es muß eine Zulassung beantragt und nachgewiesen werden, daß der Typ der Presse samt Kapazität stimmt, daß Preßverfahren, Tagesquoten, Hygiene (die Kelter müssen nach jedem Preßvorgang gründlich gereinigt werden) und mehr eingehalten werden. Das Pressen der Trauben verdient in der Tat ein besonderes Augenmerk, denn die Champagne hat ja eine Besonderheit: rund Zweidrittel der geernteten Trauben haben eine dunkle Schale (Pinot Noir und Meunier), der Champagner soll aber am Ende weiß sein. Übrigens wurde deshalb das Verfahren "Blanc de Noirs" hier vom Mönch Dom Pérignon entwickelt. Das Keltern muß also zügig geschehen, damit keine Farbstoffe aus den Beerenhäuten in den Most übergehen - es sei denn, man möchte einen roséfarbenen Saft erhalten.

Das System der Kelterstationen ist komplex. Die großen Marken besitzen teils eigene, manche Dörfer haben welche, und auch einige Domainen besitzen eigene Kelter. Es ist genau festgelegt, wem das Pressen dort jeweils zusätzlich gestattet ist (zum Beispiel Winzern oder Kooperativen, die keine eigene Kelter haben). Zwar haben schon länger moderne horizontale Membrankelter Einzug gehalten, aber die guten alten Vertikalpressen sind immer noch anzutreffen.

Es ist genau festgelegt, wie gekeltert wird. In früheren Zeiten faßte eine Kelter genau 4000 kg Trauben (manche auch heute noch). Die Einheit nannte und nennt man *marc*. Moderne Kelter fassen bis zu 12000 kg. Aus 4000 kg Trauben dürfen nur 2550 Liter Most gepreßt werden, und zwar 2050 Liter *cuvée* und 500 Liter *taille*. Ich nenne das für mich selber - fachlich nicht ganz korrekt - Vorlauf und Preßmost. Interessant ist in diesem Zusammenhang, daß die Faustregel besagt, daß man aus einem Kilo Trauben etwa 75% Saft gewinnt, das wären aus 4 to Trauben etwa 30 hl Saft. Die zulässige Menge in der Champagne liegt also darunter.

Familie Perseval-Farge besitzt jedenfalls eine eigene Kelter, die sie auch anderen Winzern zur Verfügung stellt, wenn die zeitlichen Abläufe das zulassen. Es ist eine traditionelle Champagne-Vertikalkelter mit 4000 kg Fassungsvermögen und ebenerdig angelegt. Deshalb kann sie außerhalb der Erntezeit komplett demontiert werden, um den knappen Platz anderweitig zu nutzen. Unter der Kelter stehen zwei Tanks, der eine faßt präzise 2050, der andere 500 Liter. Von hier aus nimmt der Saft seinen weiteren Weg.



Chamery vor einigen seiner Rebhänge. Man erkennt, daß die Landschaft in der Champagne auch anderes als Reben aufweist.

Die Moste gären in temperaturgesteuerten Edelstahlgebunden. Ob die *taille* verwendet wird, hängt von der Qualität ab. Benoist berichtet, daß sie oft sehr gut sei, insbesondere beim Chardonnay. Später reifen die Weine in kleinen Gebunden, die eine präzise Zusammenstellung der Cuvées erlauben. Das geschieht in Edelstahl oder Barriques, je nach Wein. Jeder Perseval-Farge-Champagner beinhaltet Anteile holzfaßgereifter Weine. Dabei geht es ausschließlich um Struktur; Holz- oder Vanillearomen lehnen die Persevals nämlich ab. Deshalb werden gebrauchte burgundische Barriques eingesetzt, meistens aus Meursault. Die Weine machen nur teilweise die malolaktische Gärung, bei der frische Äpfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt wird. So kann Benoist später bei der *assemblage*, der Zusammenstellung der endgültigen Cuvées, auch mit verschiedenen Säuregehalten spielen.

Außer den reinen Jahrgängen enthält jeder Champagner des Hauses mindesten 40% Réserve-Weine. Das System der Reservehaltung ist eine Besonderheit in der Champagne (auch wenn manche Winzer andernorts das System praktizieren). Jährlich wird die erlaubte Menge an Reservewein pro ha Rebfläche (eines Betriebes, Händler, Winzer oder Genossenschaft) erneut festgelegt und vom Comité Champagne überwacht. Der Ursprungsgedanke war, in reichhaltigen und guten Jahren eine gewisse Menge Wein einzulagern, um in mengenmäßig oder qualitativ schwachen Jahren darauf zurückgreifen zu können. Das war in Bezug auf Menge oder Qualität gedacht, die großen Handelshäuser haben damit auch ein Instrument, ihren Marken über die Jahre einen gleichen Geschmack zu erhalten.

Die Persevals legen keinen Wert darauf, daß ihre einzelnen Cuvées über die Jahre identisch schmecken. Benoist stellt nach vielem Verkosten aus dem aktuellen Jahrgang und ausgewählten Reserveweinen im Frühjahr, wenn die Zeit der Flaschenfüllung gekommen ist, seine *assemblages* zusammen. Dabei entstehen individuelle Weine, die für ihr Terroir und ihre Rebsorte stehen, aber doch immer wieder mit eigenen, unterschiedlichen Aromenancan aufwarten. Hier zeigt sich das große Können des Kellermeisters Benoist Perseval, denn neben der Güte der geernteten Trauben ist die perfekte *assemblage* für die Klasse einer jeden Flasche Champagner des Hauses verantwortlich.

Ist die *assemblage* festgelegt, folgt die *tirage*. Die einzelnen Cuvées werden in Flaschen abgefüllt, in denen sie ihre zweite Gärung und den anschließenden Reifeprozess durchlaufen werden. Der fertige Champagner wird diese Flaschen erst wieder an jenem fernen Tag verlassen, wenn er getrunken wird. Jeder Flasche Wein wird bei der Abfüllung eine präzise festgelegte Menge des sogenannten *liqueur de tirage* beigegeben, einer Mischung aus Zucker und Hefen, die die zweite Gärung bewerkstelligt. Bei dieser wird, wie bereits bei der ersten Gärung, Alkohol und Kohlensäure produziert. Die Trauben dürfen nicht viel Zucker enthalten - siehe oben -, weil jetzt ja noch einmal etwas Alkohol ergoren wird. Die Kohlensäure der ersten Gärung ging verloren, die der zweiten wird aber erhalten bleiben. Jetzt werden die Flaschen verschlossen. Die Persevals machen das wie die meisten mit einem Kronkorken, man kann aber auch einen Naturkorken dafür einsetzen.

Nun werden die Flaschen mit Hilfe eines Aufzugs in den tiefsten Keller gebracht, der über Jahr und Tag gleichmäßig kühl ist. Hier findet die zweite Gärung und damit die Schaumbildung statt. Anschließend reift der Champagner eine mehr oder weniger lange Zeit auf der Hefe. Vorgeschrieben sind 15 Monate, davon 12 auf der Hefe, für Jahrgangschampagner sogar 3 Jahre. Die Persevals dehnen diese Zeit noch aus - manchmal auf über ein Jahrzehnt! Die Hefe zersetzt sich durch Autolyse, wenn sie den angebotenen Zucker vergoren hat. Dabei werden Moleküle freigesetzt, die mit den Inhaltsstoffen des Weines interagieren und so zur Vielschichtigkeit des Aromas beitragen. Ebenso wie die Mikromengen Sauerstoff, die über die Kapsel in die Flasche eindringen.

Der Champagner reift dann jahrelang im Dunkeln. Bei Familie Perseval geschieht das in Gitterboxen oder *sur lattes*, wie man in Frankreich sagt, also auf den Latten. Tatsächlich ist es so, daß früher - und teils auch heute noch - die Flaschen in langen und hohen Stapeln übereinanderliegend gelagert wurden. Zur Stabilisierung der Stapel hat man Holzstäbe in der Art etwas schmalerer Dachlatten unter die Hälse geschoben, die Flaschen lagen und liegen also auf den Latten.

Am Ende der Reifezeit müssen die Hefereste aus den Flaschen entfernt werden. Dazu werden diese steiler und steiler aufgestellt und gleichzeitig gedreht und gerüttelt, so daß sich das Depot zur Flaschenmündung hinbewegt. Dieser Vorgang wird entweder auf dem traditionellen Rüttelpult erledigt, einem steil aufstehenden Holzbrett mit Löchern, in die die Flaschenhälse passen. Oder mit modernen Gyropaletten, Gitterboxen, in denen die auf dem Kopf stehenden Flaschen maschinell abgerüttelt werden. Übrigens in perfekter Qualität. Bei Perseval-Farge erledigen Maschinen diese Arbeit.

Ist der Hefepfropf an der Flaschenmündung angekommen, muß er entfernt werden. Dazu wird der Flaschenhals auf -27°C vereist, die Flasche geöffnet und der Eispfropf durch den Druck in der Flasche herausgeschleudert. Diesen Vorgang nennt man *Dégorgieren*. Auf der Domaine wird auch das maschinell gemacht - der Kronkorken macht's möglich. Jetzt muß noch die durch Vereisen und Heraus-schleudern verlorene Menge in der Flasche aufgefüllt werden.

Fortsetzung und Weine folgende Seite

Domaine Perseval-Farge Chamery

Zur Auffüllung des Flaschenschwundes wird die sogenannte *dosage liqueur d'expédition* verwendet, die Versanddosage. Dazu wird auf der Domaine ein auf die jeweilige Cuvée abgestimmter Reservewein mit Rohrzucker in exakt berechnetem Verhältnis vermischt und dem Wein beigegeben, etwa ein Fingerhut voll pro Flasche. Es ist wichtig, daß später alle Flaschen gut geschüttelt werden, damit sich die Dosage gleichmäßig verteilen kann.

Soll dem Wein kein Zucker beigegeben werden, wird er sozusagen mit sich selber aufgefüllt. Wenn der Restzucker unter 3 g/l liegt, und das ist der Normalfall, dann nennt man diese Cuvées Brut Natur oder Dosage Zéro. Solche Weine gibt es natürlich bei Perseval-Farge, alle anderen Cuvées haben maximal 12 g/l Restzucker und werden als Brut bezeichnet.

Nach dem Dégorgement werden die Flaschen mit Korken verschlossen, die in die Hälse gepreßt werden und dadurch ihre charakteristische Pilzform annehmen. Darauf kommt eine Metallkapsel, und der Korken wird mit einem Drahtkörnchen gesichert. Vor dem Verkauf wird der Hals der Flasche zuletzt noch mit einer Folienkapsel geschmückt. Der Champagner ist fertig! (10/24)

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Réserve Brut** 39,50
35% Pinot Noir, 23% Meunier, 42% Chardonnay; 19% 2021, 42% 2020, 35% 2019, 4% 2018; 58% im Holzfaß ausgebaut; 27% ohne Malo; Dosage 3,6 g/l; abgefüllt 2022; degorgiert 10/2023.

"Ein Maul voll Wein", wie man so sagt. Die sandigen und mergeligen Böden geben dem Wein Kraft und Saftigkeit. Er ist komplex und harmonisch, was auch auf den hohen Anteil an Réserve-Weinen zurückzuführen ist. Der Pinot Noir steuert eine feine Eleganz bei, die wunderbare Frische ist animierend.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Nature Extra Brut - Dosage Zéro** 44,50
30% Pinot Noir, 26% Meunier, 44% Chardonnay; 39% 2020, 20% 2019, 37% 2018, 4% 2017 + 2016; 12% im Holzfaß ausgebaut; 61% ohne Malo; Dosage 0 g/l; abgefüllt 2021; degorgiert 05/2023.

Unglaubliche Lebendigkeit, auch durch den hohen Anteil an Wein ohne malolaktische Gärung. Wunderbar puristisch und doch total animierend mit seinen ausdrucksstarken Aromen nach weißen Früchten. Finessenreich, mit guter Kraft und - obwohl ohne Dosage - in gewisser Weise sehr charmant!

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Pinots Extra Brut - Dosage Zéro** 49,50
60% Pinot Noir, 40% Meunier; 33% 2019, 67% 2018; 28% im Holzfaß ausgebaut; 61% ohne Malo; Dosage 0 g/l; abgefüllt 2020; degorgiert 06/2024.

Rein aus den beiden roten Rebsorten gekeltert, zeigt dieser Champagner einnehmende, charmanre Aromen von kleinen roten Früchten. Dank des hohen Anteils an Meunier überzeugt seine Frische, Meunier steuert aber auch Komplexität bei, während die Eleganz dem Pinot Noir zu verdanken ist. Hier zeigt sich die Klasse des Meuniers, der in Chamery übrigens beste Bedingungen findet. Lange Zeit wurde Meunier nicht so gut angesehen, das aber hat sich in letzter Zeit geändert, man weiß jetzt, daß sehr gute und vor allem langlebige Weine daraus gekeltert werden können.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Pinots Brut** 49,50
71% Pinot Noir, 29% Meunier; 30% 2017, 41% 2016, 29% 2015; 35% im Holzfaß ausgebaut; 17% ohne Malo; Dosage 5,5 g/l; abgefüllt 2018; degorgiert 01/2023.

Ein reichhaltiger und gut strukturierter Wein. Der aromenstarke Pinot Noir aus den Jahrgängen 2017 und 2015 setzt sich durch, bringt Kraft und Länge dank der langen Reife auf der Hefe, aber auch ausgewogene und einladende Burgundernoten. Ein ausgesprochen weiniger Typ.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Chardonnay Brut** 49,50
100% Chardonnay; 47% 2013, 37% 2012, 13% 2011, 3% 2010; 22% im Holzfaß ausgebaut; 43% ohne Malo; Dosage 1,6 g/l; abgefüllt 2014; degorgiert 05/2023.

Da möchte man fast von burgundischen Dimensionen sprechen! Es ist nicht ein Wein mit der Rasse und Schlankheit der Côte des Blancs, sondern ein kompakter Typ mit viel Struktur und Kraft, dabei sehr präzise und mit ausgesprochen elegantem und vornehmer Chardonnay-Ausdruck. Durch die lange Reife auf der Hefe ist der Wein sehr ausgewogen, in sich ruhend und zeigt betörende, üppige und vielfältige Aromen.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne '198' Millésime 2006 Brut** 89,50
50% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 11% Meunier; 100% 2006; 33% im Holzfaß ausgebaut; 60% ohne Malo; Dosage 0 g/l; abgefüllt 2008; degorgiert 01/2023.

Die Zahl, die die Jahrgangs-Champagner von Perseval-Farge als Namen tragen, errechnet sich einfach: Jahrgang der Ernte minus Gründungsjahr der Domaine 1808 gleich - in diesem Fall 198. Der großartige Wein reifte 15 Jahre auf der Hefe! Dann wurde er mit Dosage Zéro degorgiert. Er ist völlig im Gleichgewicht, in sich ruhend, hat in all' den Jahren nicht seine Frische und Jugendlichkeit verloren und ist doch mehr der Meditation als dem Aperitif vorbehalten. Reiche Aromen und feinste Perlage machen ihn zu einem Erlebnis. Weniger als 1000 Flaschen erzeugt.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne Cuvée Parcellaire LA PUCELLE Brut** 89,50
100% Pinot Noir; 100% 2014; 94% im Holzfaß ausgebaut; 79% ohne Malo; Dosage 3,4 g/l; abgefüllt 2016; degorgiert 01/2024.

Ein Lagen-Jahrgangs-Champagner von außerordentlicher Eleganz und Finesse! Der südwestlich vom Dorf gelegene Weinberg La Pucelle ist mit seinem mergeligen Boden bestens für Pinot Noir geeignet. Die Reben des Gutes wurden hier 1985 gepflanzt. Die wunderbar feine Perlage begeistert ebenso wie die eleganten Aromen kleiner roter Beeren. Nur 1285 Flaschen erzeugt.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne Cuvée Parcellaire LES SPECTRES Brut** 115,50
100% Chardonnay; 100% 2013; 72% im Holzfaß ausgebaut; 100% ohne Malo; Dosage 3 g/l; abgefüllt 2015; degorgiert 01/2023.

Ein großer Chardonnay mit langer Reifezeit auf der Hefe. Les Spectres liegt auf den sandigen Böden nördlich vom Dorf, die Reben im besten Teil der Lage in der Mitte des Hangs wurden 1983 gepflanzt. Neben seiner Eleganz hat der Wein viel Kraft und eine reiche, saftige Frucht mit Noten von reifem Apfel, Pfirsich und exotischen Früchten. Begrenzte Erzeugung von nur 1465 Flaschen.



In den Weinbergen von Chamery - die Lage Les Spectres.

ALLES, WAS SCHÄUMT

Champagne: Côte des Blancs

Domaine Vazart-Coquart & Fils Chouilly

6 Rue des Partelaines, 51530 Chouilly, Frankreich



Die Familie Vazart ist seit Mitte des 18. Jahrhunderts in der Champagne im Weinbau tätig. Das Gut in seiner heutigen Form wurde Anfang der 1950er Jahre von *Louis Vazart* gegründet. Die Ehefrau von *Louis* war *Marie Coquart*, und aus ihrer beiden Namen entstand die Marke "Vazart-Coquart". Seit 1995 führt *Louis'* Enkel *Jean-Pierre* zusammen mit seiner Frau *Caroline* den Betrieb. Sie erzeugen auf ihren 11 ha das, was man allgemein "Winzer-Champagner" nennt, denn sie sind unabhängig von Handelshäusern und Genossenschaften und machen nur ihr eigenes Ding. Die Domaine ist in Chouilly im Norden der Côte des Blancs beheimatet. Dort herrschen kreidige Böden vor. *Jean-Pierre* weist allerdings darauf hin, daß sich seine Parzellen trotz der Ähnlichkeit des Bodenmaterials signifikant unterscheiden und ihm gerade das eine große Möglichkeit verschiedener Assemblagen ermöglicht. Das Dorf ist als Grand Cru klassifiziert, genauer gesagt alle seine Weinberge. Hier liegen auch die 30 Rebgrundstücke des Gutes.

Die Côte des Blancs ist die Herkunft großartiger Chardonnay- (und damit Blanc-de-Blancs-)Champagner. Natürlich ist auch der größte Teil der Weinberge von Vazart-Coquart mit Chardonnay bestockt, nur auf zwei Parzellen stehen Pinot-Noir-Reben. Winter, Frühling und Sommer verbringt die Familie in den Reben, wo die meisten notwendigen Arbeiten per Hand erledigt werden. Derweil ist das Gut übrigens in Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise. Im Herbst kommt dann der große Augenblick, wo der Lohn der Mühe eingeholt wird, natürlich auch per Hand, wie in der Champagne die Lese vorgeschrieben ist.

Nach der sanften Pressung - auch da gibt es genaue Vorgaben - wird der Most in der Kellerei nach Parzellen getrennt ausgebaut. Im Frühjahr werden die Partien zusammengelegt, die den jeweiligen Champagner ergeben sollen. Das ist übrigens das Abfülldatum - siehe unten -, nicht zu verwechseln mit dem Dégorgier-Datum, wo der fertige Champagner von der Hefe getrennt wird! Auf dem Gut spielt die *réserve perpétuelle* eine große Rolle. Sie wurde 1982 angelegt. Es handelt sich um eine gewisse Menge, die als Reserve über die Jahre dient. Jedes Jahr wird ein Teil entnommen, um mit anderen Weinen cuvétiert zu werden; der genutzte Anteil wird durch den aktuellen Jahrgang ersetzt. So bleibt immer etwas vom ältesten Wein erhalten und wird mit den folgenden Jahrgängen ergänzt. In Spanien heißt dieses System *solera*.

Die Champagner von Vazart-Coquart haben eine sehr niedrige Dosage und sind angenehm trocken. Sie bestechen mit einer feinen, ausgewogenen Frucht mit Noten weißer Früchte, die Mineralität der südlicheren Côte-des-Blancs-Lagen ist eher subtil im Fond zu finden. Das ist typisch für die Weine aus Chouilly. Auch sind sie präzise, haben eine schöne Rasse und gute Länge. (12/23)

- ❖ **VAZART-COQUART Chouilly Grand Cru Blanc de Blancs Brut Réserve** 41,50
100% Chardonnay; abgefüllt Mai 2021; 52% - 2020, 48% Réserve Perpétuelle, Dosage 5 g/l
- ❖ **VAZART-COQUART Chouilly Grand Cru Rosé Extra Brut** 43,50
95% Chardonnay, 5% Pinot Noir; abgefüllt Mai 2019; 55% - 2018, 45% Réserve Perpétuelle, Dosage 3,5 g/l

Champagne Delamotte Le Mesnil-sur-Oger

5-7, rue de la Brèche d'Oger, 51190 Le Mesnil sur Oger, Frankreich



Das Champagnerhaus wurde 1760 von dem Weingutsbesitzer *François Delamotte* gegründet. Damit zählt es zu den ältesten Champagner-Unternehmen überhaupt. Er etablierte das Haus in Le Mesnil-sur-Oger in einer herrschaftlichen Villa.

Im Jahr 1989 hat Champagne Laurent-Perrier das Haus Delamotte gekauft. Seitdem arbeitet hier die gleiche Mannschaft wie im Schwesterunternehmen Salon, einem anderen sehr berühmten, ja legendären Produzenten. Delamotte ist eines der qualitativ herausragendsten Häuser an der Côte des Blancs im Süden der Champagne. Delamotte und Salon werden seit 1997 gemeinsam von *Didier Depond* geleitet.

Die hohe Qualität der Delamotte-Champagner ist kein Zufall. Die Dörfer Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant liegen im Herzen der Côte des Blancs, und ihre Rebflächen sind ausschließlich als 100% Grands Crus eingestuft. Hier gedeihen auf stark kalkhaltigen Kreideböden die großen Chardonnays der Champagne, die Delamotte für seine Cuvées nutzt. Die roten Pinot-Noir-Trauben kommen ebenfalls aus Grand-Cru-Lagen, nämlich aus der Montagne de Reims: aus Bouzy, Ambonnay und Tours-sur-Marne. Sie finden im Brut und im Rosé Verwendung.

Allerfeinstes Traubenmaterial ist der erste Schritt zu hochklassigen Champagnern. Sorgfältigste Behandlung beim Pressen und Einlagern ist selbstverständlich. Nach der zweiten Gärung reifen die Delamotte-Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe. Sie sind rassig-frisch und langlebig, haben eine klare Struktur, feinste Perlage und animierende, verlockende Aromen - sie sind einfach richtig Klasse!

Delamotte Brut wird aus den drei klassischen Rebsorten assembliert: 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 5% Pinot Meunier. Es ist ein geradliniger, durchaus kräftiger, aber auch wunderbar eleganter Champagner. Der Blanc de Blancs wird ausschließlich in den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs geerntet und reift über 48 Monate auf der Hefe. Die Cuvée enthält etwa 10% Reserve-Weine. Die Kreideböden geben ihm eine mineralische Grundstruktur, es ist ein finessenreicher, klarer, frischer und rassischer Champagner mit dezenten Zitrusnoten. Der Rosé beinhaltet 87% Grand-Cru-Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger und 13% Pinot Noir Grand Cru aus der Montagne de Reims. Er reift mindestens 36 Monate auf der Hefe. Das Delamotte-Flaggschiff ist der Blanc de Blancs mit Jahrgang. Enthalten sind feinste Grand-Cru-Chardonnays aus den umliegenden Dörfern, die mindestens sechs Jahre auf der Hefe reifen - ein Champagner voller Rasse, Finesse und Großzügigkeit! (12/23)

- ❖ **DELAMOTTE Brut** 39,60
- ❖ **DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut** 54,00
- ❖ **DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut 2018** 76,00
- ❖ **DELAMOTTE Rosé Brut** 69,80

Die halben Flaschen:

- ❖ **DELAMOTTE Brut** 0,375 l 21,50
- ❖ **DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut** 0,375 l 31,00

Die Magnum-Flaschen:

- ❖ **DELAMOTTE Brut** 1,5 l 79,00
- ❖ **DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut** 1,5 l 99,50

ALLES, WAS SCHÄUMT

Champagne: Côte des Blancs

Champagne Salon Le Mesnil-sur-Oger

5-7, rue de la Brèche d'Oger, 51190 Le Mesnil sur Oger, Frankreich



Champagne Salon zählt zu den kleinsten Champagner-Häusern, andererseits aber auch zu den berühmtesten, und seine Champagner sind weltweit gesuchte Raritäten. Die Produktion ist mit rund 60.000 Flaschen jährlich sehr gering. Es wird ausschließlich Chardonnay verarbeitet, Champagne Salon ist also grundsätzlich Blanc de Blancs. Es wird nur eine einzige Cuvée erzeugt, Salon »S«, die nur aus Trauben aus Le Mesnil-sur-Oger gekeltert wird, ein Ort mit Grand-Cru-Klassifikation. Eine 1 ha große Parzelle hinter dem Gutsgebäude ist im Besitz von Salon. Insgesamt werden Trauben aus etwa 20 Parzellen verarbeitet.

Es versteht sich von selbst, daß Salon »S« nur in hervorragenden Jahrgängen hergestellt wird. Im 20. Jahrhundert gab es nur 37 Jahrgänge, der letzte war der exzellente 1999er.

Eugène-Aimé Salon gründete Champagne Salon 1911. In seiner Jugend half er oft seinem Schwager, der in einer kleinen Firma arbeitete, die nur

aus einer einzigen Lage, dem Clos Tarin, Champagner erzeugte. Später gründete dieser Schwager die Genossenschaft Union des Producteurs de la Côte des Blancs.

Nachdem Eugène-Aimé ein kleines Vermögen gemacht hatte, kaufte er Weinberge in Le Mesnil, um einen Jugendtraum zu verwirklichen: aus einer einzigen Herkunft und einer einzigen Rebsorte, nämlich Chardonnay, einen perfekt ausgewogenen Champagner herzustellen. Die Kelter für den Most seines Champagners stand bei der Union des Producteurs unter der Obhut seines Schwagers. Eigentlich wollte Monsieur Salon nur Champagner zu seiner eigenen Freude und zur Bewirtung seiner Freunde und Kollegen produzieren. Bald aber kamen Nachfragen von potentiellen Kunden, die er zuerst ablehnte. Die Anfragen wurden wegen der hohen Qualität

hartnäckiger, und er gab nach. Zu guter Letzt fand er sich als Besitzer eines Champagner-Hauses wieder. 1921 stand als erster Jahrgang auf dem Etikett. Obwohl die Produktion sehr behutsam ein wenig vergrößert wurde, ging dies nie zu Lasten der Qualität.

Eugène-Aimé starb 1943. Das Haus ging an seinen Großneffen über und kam später in den Besitz von Besserat de Bellefon. 1988 kaufte das Familienunternehmen Laurent-Perrier das Haus Salon und ein Jahr später auch das "Schwester"-Haus Delamotte. Alle jeweiligen Besitzer taten alles Notwendige zur Wahrung der hohen Qualität.

Noch heute steht eine eigene Kelter für die Salon-Trauben bei der Genossenschaft in Le Mesnil; der Most wird dann nach Tours-sur-Marne zu Champagne Laurent-Perrier gebracht, wo der *chef de caves* des Hauses, *Michel Fauconnet*, für die weiteren Arbeitsschritte verantwortlich ist. Die Grundweine werden im Edelstahl ausgebaut und machen keine malolaktische Gärung durch, was ihre unendliche Frische erklärt. Außer der Güte des Terroirs, der exzellenten Qualität der Trauben und der besonders sorgfältigen Behandlung von Most und Wein gibt es keine Geheimnisse bei der Entstehung dieses großen Champagners - außer der Tatsache, daß er mindestens zehn Jahre auf der Hefe reift, manchmal auch erheblich länger. Die Dosage ist immer gering.

Er hat eine typische feine Note von Brioche, reizvolle Walnußnoten und einen ungeheuren Reichtum an Frucht mit Noten von weißen und gelben Früchten, er ist gleichzeitig elegant und konzentriert, er hat Rasse, Frische, Kraft und viel Biß, er ist komplex und finesse-reich, mineralisch und reintonig mit rasanter Frische - ein großer Champagner mit einer Textur wie Seide! Er hat immer eine große Zukunft vor sich - das Reifepotential ist unendlich! (01/14)

❖ SALON »S« Brut 2016
Blanc de Blancs Le Mesnil

Anfrage

Champagne Laurent-Perrier Tours-Sur-Marne

32 Avenue de Champagne, 51150 Tours-sur-Marne, Frankreich

Brut Millésimé basiert auf Lesegut aus Grand Cru Lagen: 50% Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant und Chouilly (Côte des Blancs), 50% Pinot Noir aus Bouzy, Ay, Verzy, Mailly, Rilly-la-Montagne (Montagne de Reims).

Wenige Flaschen großer Jahrgänge verfügbar:

❖ LAURENT-PERRIER Brut Millésimé 2008
1,5 l MAGNUM 149,00
❖ LAURENT-PERRIER Brut Millésimé 2008 66,50
❖ LAURENT-PERRIER Brut Millésimé 2007 62,50

TRAUBENSaft + APFELSECCO (ALKOHOLFREI)

Weingut Graf von Kanitz Lorch / Rheingau

Rheinstraße 49, 65391 Lorch, Deutschland

Frischer, fruchtiger Traubensaft eigener Erzeugung aus Riesling-Trauben aus den Steillagen in Lorch. Hat eine angenehm zurückhaltende Süße, schmeckt Erwachsenen und ist der ideale "Kinderwein"!

Weißer Bio-Traubensaft (alkoholfrei) 0,75 l 6,00

Weingut Harteneck Schliengen/Baden-Markgräflerland

Bretzelstraße 15, 79418 Schliengen, Deutschland

Ein hochwertiger Traubensaft aus handgelesenen, biodynamisch erzeugten Rotweinträumen. Unfiltriert und ohne Zusätze. Riecht nach reifen Pflaumen und Sauerkirschen, dazu Himbeerbombons aus Kindheitstagen. Im Mund zusätzlich leichte Aromen von Zartbitterschokolade. Eine schöne, süßlich-saure Leckerei!

Roter Demeter-Bio-Traubensaft (alkoholfrei) 3 l Bag-in-Box 15,00

Weingut Arndt Köbelin Eichstetten / Baden

Altweg 131, 79356 Eichstetten, Deutschland

Aus den Streuobstwiesen der *Familie Köbelin* wird ein ungefilterter Apfelsaft erzeugt, der professionell beim Versekter mit Kohlensäure versetzt wird - allerdings total alkoholfrei bleibt! Viel Frucht, dezente Fruchtsüße und feines Prickeln - beim Feiern auch für den Fahrer!

"Apfelsecco" Alkoholfrei 0,75 l 8,50



PORTWEIN

Portwein

Niepoort Vila Nova de Gaia

Rua Cândido dos Reis 670, 4400-071 Vila Nova de Gaia, Portugal



Die kleinen unabhängigen Portweinhäuser werden immer weniger, aktuell (2010) sind es noch fünf an der Zahl, und über vier wird gesagt, daß sie zum Verkauf stehen. Das zweitkleinste ist Niepoort - dennoch für den Markt sehr bedeutend und mit anerkannt hohen Qualitäten! Gegründet wurde das Haus 1842 von *Franciscus Marius van der Niepoort*, der 1813 im holländischen Hilversum geboren wurde. Heute leitet *Dirk van der Niepoort*, geboren 1964, den Betrieb in fünfter Generation. Ohne Übertreibung darf man sagen, daß unter Dirks Leitung das Haus zu einem Star der Portweinerzeugung geworden ist. Dirks ganzes Augenmerk gilt den Weinbergen, den kostbaren Lagen und erstklassig gepflegten Reben, Perfektion im Keller, aber auch traditionellen Methoden.

Niepoort ist ganz besonders berühmt für seine kostbaren Vintage-Portweine. Mit den großartigen, vielgelobten Vintage-Jahrgängen der jüngeren Vergangenheit gelang es Niepoort endgültig, sich seinen Platz unter den Top-Portwein-Erzeugern zu sichern.

Heute ist auch das Thema Late Bottled Vintage (= LBV) ein Aushängeschild des Hauses. LBV wird wie der Vintage zu 100% aus einem Jahrgang gekeltert, reift aber viel länger im Eichenholz als dieser (Vintage maximal 2, LBV rund 4 Jahre). Er wird abgefüllt,

wenn er trinkreif ist, während der Vintage viele Jahre der Flaschenreife benötigt, um sein Optimum zu erreichen. In gewisser Weise ähnelt der LBV mit seiner kraftvollen roten Frucht den Ruby-Typen, ebenso wie die Vintage-Portweine. Die Rubies sind dunkelfarben, vollfruchtig und angenehm süß.

Saftig rund und weich mit harmonischer Süße präsentiert sich der Tawny, neben dem Ruby der zweite klassische Portweintyp. Durch längeres Faßlager ist er seidig und besonders elegant, seine Farbe ist durch den Ausbau hell geworden. Tawnies sind äußerst meditative Weine. Eine weitere Spezialität von Niepoort sind die weißen Ports, beachtlich mit ihrer Frische und Komplexität.

* Niepoort Dry White	14,50
* Niepoort White 10 Years Old	44,50
* Niepoort Ruby	16,50
* 2020 Niepoort Late Bottled Vintage	24,90
* Niepoort Crusted (2014 abgefüllt)	aus
* Niepoort Tawny	16,50
* Niepoort Tawny 10 Years Old	41,50

OXYDATIV - TYP SHERRY

Katalonien - Empordà

*lavinyeta Mollet de Peralada

Ctra. Mollet a Masarac, 17752 Mollet de Peralada, Spanien



Sereno stammt aus dem Ertrag hochreifer Grenache gris und wurde in alten französischen Eichenfässern vergoren und gereift. Die Fässer wurden nicht ganz aufgefüllt. So entstand ein oxydativer Wein im Stil der trockenen Sherrys aus dem Solera-System: die Basis für Sereno wurde 2009 gelegt. Unten wird aus den Fässern vom ältesten Wein entnommen und abgefüllt, oben wird mit jungem Wein aufgefüllt. Der trockene, mahagonifarbene Wein zeigt Aromen von getrockneten Feigen, auch Quitte, spannende Noten von der Oxydation, und ähnelt im Stil einem guten Fino-Sherry. Anders als Sherry wird Sereno allerdings nicht aufgespritzt, sein Alkohol ist rein aus der Traube. (10/15)

* Sereno* Solera 2009 Vi generós sec 100% Garnatxa Roja 0,5l	11,80
---	-------

Jean-Paul Metté Ribeauvillé / Elsaß

9, Rue des Tanneurs, 68150 Ribeauvillé, Frankreich

Jean-Paul Metté zählt zu den bekanntesten Brennern des Elsaß und seine Brennerei noch heute zu den Besten. Metté begann in den 60er Jahren, und schnell waren seine wunderbaren Qualitäten Legende. Er brannte mit bewundernswerter Präzision. 1998 hat er die Brennerei mitsamt seinem Wissen und seiner Philosophie an seinen Patensohn *Philippe Traber* weitergegeben, der in seinem Sinne weiterarbeitet: nur gesunde, reife Früchte werden im klassischen Verfahren doppelt gebrannt und vor dem Verkauf sorgfältig gereift - Brände von gewohnt hoher Qualität!

Prunelle Sauvage (Schlehe)	0,7 l	59,00
Framboises Sauvage (Waldhimbeere)	0,7 l	64,50
Noisette (Haselnuß)	0,7 l	59,00
Noisette (Haselnuß)	0,35 l	32,00

Weingut Arndt Köbelin

Eichstetten am Kaiserstuhl / Baden

Altweg 131, 79356 Eichstetten, Deutschland

Arndt Köbelin brennt seine Kaisertühler Früchte und Trester selber aus Leidenschaft (aus Hobby, wie er sagt) und lagert die Tresterbrände teils ganz dezent im Holz. Besonders hervorzuheben ist der feine Wildsauerkirschlikör mit dezenter Süße, zarter Säure und wunderbarer Frucht! Das neueste Produkt ist der zwölfmal gebrannte Wodka, der aber nicht nur aus Kartoffeln, sondern aus aus Weintrauben gebrannt wurde.

Wildsauerkirschlikör	0,5 l	20,00
Muskateller Tresterbrand	0,5 l	23,00
Gewürztraminer Tresterbrand	0,35 l	14,80
Spätburgunder Tresterbrand	0,5 l	20,00
Kaisertühler WUDKA	0,5 l	30,00

Obstbrennerei Tobias Burtsche

Ihringen am Kaiserstuhl / Baden

Marienbrunnenstraße 35, 79241 Ihringen, Deutschland

Die Brände der *Familie Burtsche* werden weitestgehend aus eigenen Früchten gebrannt, die sie in Ihringen am Kaiserstuhl anbauen. *Tobias* brennt im traditionellen Verfahren zweimal, was eine besonders milde und feine Fruchtigkeit beschert. Die Brände haben einen herrlich klaren Fruchtausdruck und Topqualität.

Marc vom Spätburgunder Holzfaß	0,7 l	19,00
Pfläumle	0,7 l	19,00
Williams-Christ-Birne	0,7 l	20,00
Mirabell	0,7 l	22,50
Sauerkirsche	0,7 l	24,50
Zibärtele - Wildpflaume	0,7 l	27,00

Obstbrennerei Holzapfel Joching / Wachau

Prandtauerhof, 3610 Joching, Österreich

Karl Holzapfel gehört zu den angesehensten Brennern Österreichs! Er hat eine eigens für ihn konstruierte Brennerei in den ältesten Gebäudeteilen des Prandtauerhofes unter einem mächtigen Kreuzrippengewölbe installiert. Beim Brennen arbeitet er mit der gleichen Präzision wie bei der Weinbereitung. Die Schnäpse werden aus 100% Frucht ohne jeglichen Zusatz im traditionellen Doppelbrand (Rauh- und Feinbrand) gebrannt. Reife, handverlesene Früchte werden dazu eingemaischt, Früchte wie Marille und Kirsche werden von Hand entkernt. Dadurch gelingt es Karl, die pure Frucht fast archaisch ins Glas zu bringen. Alle Brände werden mit Jahrgang geliefert. Karl Holzapfel ist Mitglied der angesehenen Brenner-Vereinigung Quinta Essentia.

Williamsbirne	0,5 l	42,00
Marille	0,5 l	48,00
Weichsel (Sauerkirsche)	0,5 l	45,00
Schwarze Ribisl (Johannisbeere)	0,35 l	58,00

Weingut Winkler-Hermaden

Kapfenstein / Steiermark

Schloß Kapfenstein, 8353 Kapfenstein, Österreich

Der Olivin-Trester ist wirklich fein und im Aroma vielschichtig - Olivin läßt grüßen! Der Alte Apfel wird viele Jahre in kleinen Fässern gereift und ist ein großartiger Gegenspieler des Calvados; er ist angenehm rund und mild. Birne und Quitte haben eine kräftige, klare, direkte Frucht.

Olivin Tresterbrand	0,5 l	41,50
Alter Apfelbrand	0,5 l	31,50
Birnenbrand	0,5 l	27,50
Quittenbrand	0,5 l	31,50

Distillatori Nonino Pavia di Udine/ Venetien

Via Aquileia, 104 - Fr. Percoto, 33050 Pavia di Udine, Italien

Die Noninos brennen bereits seit 1897, aber der großartige Ruf des Hause geht auf Benito Nonino zurück: ein qualitätsbessener und neugieriger Brenner. Er erfand zum Beispiel den Grappa aus nur einer Rebsorte (Monovitigno), aber auch ÜE, ein Destillat aus ganzen Trauben. Schale, Fruchtfleisch und Saft werden zusammen gebrannt, es entsteht ein Traubenbrand mit den Merkmalen von Weinbrand und Grappa gleichzeitig, mit einer wunderbarer Fruchtigkeit.

Grappa Vuisinâr Riserva	0,7 l	29,80
Grappa Chardonnay Barrique	0,7 l	39,50
Grappa Friulano Monovitigno	0,7 l	39,00
ÜE Monovitigno Fragiolino	0,7 l	49,50
ÜE Monovitigno Sauvignon	0,7 l	49,50

Distilleria Fratelli Marolo Alba / Piemont

Corso Canale 105/1, 12051 Alba, Italien

Paolo Marolo begann in den 1970er Jahren mit dem Brennen, als er Lehrer an der Weinbauschule in Alba war. Innerhalb weniger Jahre hat er sich den Ruf verschafft, einer der besten Brenner des Piemonts zu sein. Er brennt ganz überwiegend Grappa, und diesen nur aus Trester seiner Heimat, meist von Spitzenweingütern. Die Etiketten hat sein Freund *Gianni Gallo* entworfen. Inzwischen brennt Sohn *Lorenzo* mit gleicher Begeisterung wie Paolo im Betrieb mit.

Grappa di Moscato	0,7 l	44,50
-------------------	-------	-------

Les Délices de la Terre du Roure Beauvoisin / Nyons

235 chemin de Milmandre, 26170 Beauvoisin, Frankreich



"Les Délices de la Terre du Roure", so heißt der landwirtschaftliche Betrieb heute korrekt. Der Hinweis einer Freundin in Châteauneuf-du-Pape hat mich im Sommer 2014 in die kargen Berge nördlich von Vaison-la-Romaine gelockt. In den Seitentälern der Rhône wird nämlich eines der besten Olivenöle Frankreichs hergestellt: das Huile d'olive de Nyons mit geschützter Herkunftsbezeichnung (= AOP). Hier, bei *Pierre-Henri Etienne*, sollte es besonders gutes Öl geben. Also bin ich hin. Es war eine mühsame Fahrt hoch in die Berge, aber ausgesprochen lohnend!

Pierre-Henri hat den 30 ha großen landwirtschaftlichen Betrieb von seinem Vater *Pierre* endgültig 2018 übernommen. Er baut Oliven, Dinkel und Obst an. Wunderbare fette Kirschen habe ich dort gekostet, es sind verschiedene Sorten Aprikosen im Anbau, dazu Zwetschgen und Reineclauden, Granatäpfel und *gigirine* (siehe unten). Auch einige Bienenvölker hat er sich inzwischen zugelegt, die in der nahen Umgebung weiden. Sein Honig ist allerdings knapp, ich bin der einzige Händler, den er beliefert. Den Ertrag seiner Rebstöcke liefert er an eine Genossenschaft ab. Pierre-Henri ist zwar gelernter Önologe. Aber als ich ihn frage, ob er nicht aus seinen Reben eigenen Wein machen möchte, lacht seine Mutter *Colette* und nickt eifrig, während Pierre-Henri abwinkt und sagt, er hätte auch so genug Arbeit. Dabei hilft ihm seit 2021 seine Lebensgefährtin *Manon Deville*, die auch studierte Winzerin und Landwirtin ist, so wie Pierre-Henri.

Die Produkte von Manon und Pierre-Henri sind von bester Qualität und haben alle einen außerordentlichen Wohlgeschmack - und sie werden auf einem kleinen Familienbetrieb produziert. Das Olivenöl ist das beste aus Nyons, das ich je probiert habe! Die Landwirtschaft der Familie liegt auf knapp 550 m Höhe in den Bergen zwischen dem Ventoux-Gebirge und den Voralpen, im Naturpark der Baronnies Provençales. Die meisten Oliven wachsen nämlich unten im Tal in der Ebene. Die Aussicht ist hier oben atemberaubend! Bei guter Sicht liegt der Gipfel des Mont Ventoux zum Greifen nahe.



In dieser schönen Berglandschaft baut die Familie Etienne ihre Produkte an: Oliven, Kirschen, Aprikosen, Dinkel, Honig und mehr.

Für das Olivenöl von Nyons wird nur eine einzige Olivensorte verwendet, die Tanche. Die Produktionsvorschriften besagen, daß die Oliven im Zustand der Vollreife geerntet werden und spätestens vier Tage nach der Ernte verarbeitet sein müssen. Weil die Oliven bei der Ernte reif sind, sind sie naturgemäß dunkelbraun bis schwarz. Die meisten schwarzen Oliven sind nämlich in Wahrheit grün und werden mit Hilfe von Eisensalzen schwarz gefärbt.

Im Tal werden die Oliven zwischen November und Januar geerntet. In den Bergen wird es später, Pierre-Henri erntet frühestens Mitte Dezember, meist sogar erst im Januar. Seine Oliven sind der Qualität wegen grundsätzlich wenige Stunden später auf einer hochmodernen, antioxidativ arbeitenden Mühle. Das Öl wird sofort nach dem Pressen filtriert, in Edelstahlbehältern eingelagert und erst bei Bedarf abgefüllt. Eine eigene Mühle ist für die kleine Produktion der Etienne noch zu teuer - allerdings haben sie vor einigen Jahren bereits mehr als 100 Olivenbäume neu gepflanzt!

Das Olivenöl hat eine wunderbar cremige Textur und ist reich an schönen Aromen wie Artischocken, Tomate und Mandeln. Dank der hohen Reife der Oliven ist das Öl angenehm mild und hat keine pfeffrige Schärfe. Wunderbar schmeckt es auf frischem Weißbrot mit feinem *fleur de sel*. Aber es ist mit seinem Wohlgeschmack natürlich ideal für Salate, auch zum Würzen von Gemüse, Fisch und Fleisch.

Die Oliven mit Stein im Vakuumbbeutel sind im Geschmack super und eignen sich zum Apéritif, im Salat oder auf der selbstgebackenen Pizza. Sie fermentieren mindestens ein halbes Jahr in Pierre-Henris Kühlkammer in Salzlake, bevor sie verzehrfertig in die Beutel kommen. Rohe, frisch geerntete Oliven sind nämlich ungenießbar. Auch die Tapenade ist sehr fein im Geschmack, weil die verwendeten Oliven klasse sind. (05/24)



Olivenbaum von Pierre-Henri Etienne im besten Alter.

Huile d'olive de Nyons AOP		
Vierge Extra -pression à froid-	0,75 l	22,50
Olives de Nyons AOP sous vide	250 g	5,90
Olives de Nyons AOP sous vide	500 g	10,90
<i>natürlich-schwarze Oliven mit Stein im Vakuumbbeutel</i>		
Tapenade noire	90 g	5,90
<i>köstliche Tapenade aus den eigenen Oliven</i>		
Honig "Miel de toutes fleurs"	500 g	11,90
<i>Lavendel, Linden und andere Frühjahrs-Blüten aus der Umgebung; der Honig wird nach dem Kaltschleudern lange gerührt, so wird er ganz besonders cremig und bleibt es vor allen Dingen auch</i>		



Diese Olivenbäume hat Pierre-Henri vor zehn Jahren gepflanzt. Oliven wachsen langsam. Die Felsen bieten Schutz vor Stürmen.

Benoit Riz Canavere Saint-Gilles / Camargue

Chemin de Mérieux, 30800 Saint-Gilles, Frankreich

Viele wissen nicht, daß Frankreich ein wichtiger Reisproduzent in Europa ist. Nach Westeuropa kam der Reis bereits im 10. Jahrhundert aus Arabien, in der Camargue wurde er seit dem 13. Jahrhundert angebaut. Hier bietet das Klima das perfekte Zusammenspiel aus sonnigen und temperaturstabilen Tagen und den Mistralwinden, die im Delta zwischen Rhône und Meer beständig wehen. Die Fläche entwickelte sich im ausgehenden Mittelalter. Man sagt, daß Heinrich IV. den Reisanbau dort unterstützt habe, um die Bevölkerung mit Lebensmitteln zu versorgen. Sein Minister Sully legte die Sümpfe der Camargue trocken, um durch den Reisanbau die Landwirtschaft anzukurbeln. Sein Motto war sinnig: "Äcker und Weiden sind die beiden Brüste, die Frankreich nähren".

Der wirkliche Aufschwung kam aber erst Ende des Zweiten Weltkrieges. Damals blieben infolge des Krieges die asiatischen Reisingporte aus, und auch die sich abzeichnende Unabhängigkeit Indochinas weckte das Interesse an der alten Getreide- und damit Reiskultur in der Camargue. Die Bewässerungssysteme und Pumpstationen wurden völlig überarbeitet und auf modernsten Stand gebracht. Die Rhône lieferte und liefert das notwendige Süßwasser. Der Reisanbau hat so auch zur Entsalzung der Camargue beigetragen und den Boden für andere Kulturen nutzbar gemacht.

Der Reis ist eine einjährige Kulturpflanze und wird in der Camargue üblicherweise im April ausgesät. Geerntet wird im September und Oktober. In dieser Landschaft gedeihen etwa 90% der französischen Reisproduktion, immerhin auf einer Fläche von rund 12.000 ha. Die werden von 180 Reisbauern bewirtschaftet. Der Reis von hier deckt etwa ein Drittel des französischen Bedarfs. Seit dem Jahr 2000 besitzt der Camargue-Reis eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

Die Familie Benoit lebt schon lange in der Camargue, seit 1945 sind sie Reisbauern. Die Marke CANAVERE wurde 1993 gegründet. Jean Louis Benoit verarbeitet nur den Ertrag von Feldern, die in einem Radius von maximal 30 km um seine Reismühle liegen.

Zertifizierter Camargue-Reis ist nahezu frei von Reibruch, der beim Schleifen der Körner entsteht. Der kocht schneller als die Körner und macht den Reis klebrig - nicht so den Camargue-Reis. (05/25)

- Riz de Camargue Long Blanc 500 g 3,50
- Riz de Camargue Long Blanc 1 kg 5,50
- klassischer weißer Langkornreis*
- Riz de Camargue Spécial Risotto 500 g 3,50
- Riz de Camargue Spécial Risotto 1 kg 5,50
- Rundkorn-Risotto-Reis der Sorte Carnaroli*
- Riz de Camargue Naturellement Parfumé 500 g 3,70
- Riz de Camargue Naturellement Parfumé 1 kg 5,90
- Duftreis, der eine spezielle asiatische Sorte ist und nicht etwa parfümiert wird*
- Riz de Camargue Long Rouge (roter Reis) 1 kg 5,50
- vielleicht der bekannteste Camargue-Reis, ein Vollkorn-Reis, der beim Kochen seine Farbe behält*
- Riz de Camargue Long Noir (schwarzer Reis) 500 g 3,90
- früher nannte man diese Sorte in Asien den Verehrten oder Verbotenen Reis, weil er sehr selten war. In der Camargue gedeiht dieser Vollkornreis sehr gut.*



Moutarderie Edmont Fallot Beaune / Burgund

31 rue du Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune, Frankreich

Für uns ist der Senf der Familien-Mühle Fallot der schmackhafteste und individuellste - und natürlich unser Liebling. Er wird traditionell handwerklich aus burgundischen Senfkörnern auf der Steinmühle gemahlen. Fallot macht sehr viele Sorten, wir führen nur den klassischen Dijon-Senf. Er hat viel Würze und eine pikante, angenehme Schärfe und ganz viel Aroma. Welch Unterschied zu all' den Industrieprodukten!

- Moutarde de Dijon - Dijon-Senf Glas 390 g 5,80
- Moutarde de Dijon - Dijon-Senf Glas 850 g 8,50



La Nicchia Pantelleria / Sizilien

Via Stufe di Khazzen 14, Pantelleria-Sizilien, Italien

Die Kapern von Pantelleria, der winzigen Insel im Süden Siziliens, gelten als die allerfeinsten. Hervorragende Qualitäten erntet Gabriele Lasagni mit seiner Marke La Nicchia, einem rein landwirtschaftlichen Betrieb, auf dem rund um die Kapern alles hergestellt wird. Um beste Früchte zu ernten und erstklassige Produkte daraus herzustellen, wird ein enormer Aufwand betrieben. Sollten Sie außer den bei uns gelisteten Produkten weitere wünschen, sprechen Sie uns bitte einfach an.

- Kapern in Olivenöl Extra Vergine Glas 100 g 9,90
- Kapern Pantelleria IGP in Meersalz Glas 90 g 9,90
- Kapernäpfel in Olivenöl Extra Vergine Glas 100 g 9,90

Ihr Klick zu den Kapern: www.lanicchia.com



Verschiedene Hersteller

- Filetti di Alici all'olio di oliva
- Sardellenfilets in Olivenöl 100 g 9,75
- Pollastrini, Anzio bei Rom*
- erstklassige Sardellen aus dem Tyrrhenischen Meer, gesalzen und in feinem Olivenöl eingelegt*
- Apulische Artischockenherzen mit Kräutern in Olivenöl 260 g 10,70
- Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino 400 g 3,10
- die berühmten Flaschentomaten vom Vesuv, außerordentlich aromatisch, unübertroffen zum Saucenkochen*

Aceteria La Vecchia Dispensa Castelvetro / Emilia-Romagna

Piazza Roma 3, 41014 Castelvetro Modena, Italien

Seit vier Generationen reifen die *Familien Pelloni* und *Tintori* ihre handwerklich hergestellten Essige in den Batterien ihrer Holzfässer in unterschiedlichen Größen und aus verschiedenen Holzarten. Ihre Essige sind von ausgezeichneter Qualität, sehr klar in den Aromen, fein und ausdrucksstark. Sie werden handwerklich hergestellt, haben durchaus Säure, weil es ja Essige sind, und alle Süße kommt aus dem Ausgangsprodukt Traubenmost. Durch die Konzentration alter Essige verstärkt sich der süße Anteil. Allerdings: Zucker ist natürlich keiner zugesetzt!

'Nobili Saporì' ist ein ausgewogener Essig für den täglichen Gebrauch, mit feiner Säure und nur dezenter Süße, klar, frisch und lebendig. Der ältere 'Cubica' besitzt mehr aromatische Tiefe und ist über mehr Konzentration dichter, dickflüssiger, auch süßer, doch mit einer feinen Säure. 'Viola' ist noch dichter, weil noch längerer in den "Batterien" gereift, mit außerordentlichem Säure-Süße-Spiel, cremig und doch zupackend.

Aceto Balsamico di Modena 'Nobili Saporì'		
ca. 4 Jahre gereift	0,25 l	11,50
Aceto Balsamico di Modena 'Cubica - Etichetta Rossa'		
ca. 10 Jahre gereift	0,25 l	21,00
Aceto Balsamico di Modena 'Etichetta Viola'		
ca. 15 Jahre gereift	0,25 l	34,50

Weingut Winkler-Hermaden Kapfenstein / Steiermark

Schloß Kapfenstein, 8353 Kapfenstein, Österreich

Die Quittenessenz wird aus eigenen Quitten und feinem Quittenessig hergestellt: ein genialer "Balsamessig" mit schöner Frucht, feiner Säure und zarter Süße.

Quittenessenz ("balsamischer Quittenessig")	0,25 l	10,75
---	--------	-------

Essigmanufaktur Alois Gölles Riegersburg / Steiermark

Stang 52, 8333 Riegersburg, Österreich

Bei *Alois Gölles* werden beste Früchte schonend gemaischt und gepreßt, der so gewonnene Saft wird zu Obstwein vergoren. Es entsteht Alkohol, der durch Essigbakterien zu Essigsäure umgewandelt wird. Für die Balsamessige wird der Saft von steirischem Mostobst in großen Kesseln so lange eingekocht, bis er die gewünschte Süße erreicht, dann reift er lange in kleinen Holzfässern - wie beim Aceto Balsamico Tradizionale.

Apfel-Essig	0,5 l	8,10
Weißwein-Essig	0,5 l	8,10
Marillen-Essig	0,25 l	8,60
Quitten-Essig	0,25 l	8,60
Tomaten-Essig	0,5 l	13,90
Weißer Balsam-Essig	0,5 l	13,90
Balsam-Birnen-Essig	0,25 l	15,20
Balsam-Äpfel-Essig	0,25 l	18,50
Balsam-Wein-Essig	0,25 l	19,00

Vinaigrerie artisanale La Guinelle.Cosprons / Roussillon

Hameau de Cosprons, 66660 Port Vendres, Frankreich

Auf meinen Reisen nach Südfrankreich habe ich meine Lieblings-Essige immer bei regionalen Kollegen gekauft. Wenn ich mit Winzern darüber spreche, grinsen sie und sagen, ja der ist super, den Essig benutzen wir auch. Auch in der guten Gastronomie sind die Produkte anzutreffen. Und so habe ich beschlossen, zur steten Verfügbarkeit diese köstlichen Essige selber zu importieren. Und Sie profitieren!

Nathalie Lefort hat als essiginteressierte Weinfachfrau, von Winzerfreunden beflügelt, 1999 das Gehöft La Guinelle gekauft, ganz in der Nähe von Banyuls. Das ist der Ort am Fuße der Pyrenäen, wo die Weine gekeltert werden, die Nathalie für den Essig interessiert.

Zwei Dinge sind hier wissenswert. Banyuls ist ein Süßwein, der oft viele Jahre reift, und zwar in Fässern im Freien, also Hitze und Kälte ausgesetzt ist. Es entstehen komplexe, dichte und nahezu endlos lagerfähige Weine. Essig entsteht, indem Essigbakterien den Alkohol im Wein in Essigsäure umwandeln. Übrigens: Essigprofis entfernen die "Essigmutter" als Zellulose-Totgewebe aus ihren kostbaren Produkten, manche vernichten den "befallenen" Essig sogar.

Nathalie erzeugt nur Weinessig, überwiegend aus Banyuls-Wein, manchmal auch aus anderen Spezialitäten, mit Hilfe der vorhandenen Essigsäurebakterien. Ihre Essige reifen im Freien, allen Witterungseinflüssen ausgesetzt, und zwar grundsätzlich in Barriques. Die fertigen Essige lagert Nathalie in Glasballons. In den Ballons werden auch einige Essige gewürzt. Die Gewürze werden in Leinensäckchen über die Oberfläche gehängt, und die zirkulierende Verdunstung nimmt die Würze auf. Die Essige werden ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

Bei Essig denkt man an Salat. Er kann aber viel mehr. Er würzt Gemüsegerichte, Saucen von Braten und Kurzgebratenem, Eis und Sorbets und vieles mehr. Ich mache ein paar Vorschläge. (05/20)

Vinaigre de Banyuls Rouge	0,5 l	9,90
<i>fruchtig; Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse; Tomaten</i>		
Vinaigre Vermeil	0,5 l	11,50
<i>Vinaigre de Banyuls épice mit Zimt und Nelken - sehr apart! Fenchelsalat, Schmorgemüse</i>		
Vinaigre Taliouine v. de B. au pistil de safran	0,25 l	12,50
<i>mit Safran; Möhrengemüse, gebratenes Huhn mit Paprika</i>		
Vinaigre de Mauzac sous voile	0,5 l	14,50
<i>weiß; erstaunlich mild; Salat mit weißen Bohnen und Paprika</i>		



La Compagnie Bretonne

Penmarc'h / Bretagne

105 Hent Yvon Buannic, 29760 Penmarc'h, Frankreich



Die schmackhaftesten und feinsten Fischlein fand ich bei meinen umfangreichen Recherchen in den Dosen der Compagnie Bretonne du Poisson im Hafen von Saint Guénolé nahe Penmarc'h. Die Konserverie zählt zu den kleinen Betrieben, wo das Handwerkliche und die Handarbeit besonders im Vordergrund stehen (siehe Aufsatz rechts). Sie wird in 4. Generation von *Sten* und *Maria Furic* geleitet, und ich hatte bei meinem Besuch das Gefühl, daß alle Mitarbeiter sich sehr mit dieser Familie identifizieren.

Die Sardinen werden immer vor der bretonischen Küste gefischt, der Weiße Thun im Golf de Gascogne und der bretonischen Küste, die Makrelen vor der Südküste Irlands. Die Compagnie Bretonne kauft in den bretonischen und südirischen Häfen beste Fische ein und verbringt sie unverzüglich ins "Atelier" zur Verarbeitung. Der Hafen der Anlandung und der Name des jeweiligen Fischerbootes sind auf den Dosen vermerkt. Damit ist die Herkunft der Fische nachvollziehbar. Das verwendete Olivenöl ist grundsätzlich kaltgepresst und normalerweise biologisch erzeugt.

Jahrgangs-Sardinen sind die besten und feinsten Fische der Kampagne und werden gegen Ende der Saison gefangen, meist im September. Es gibt Sammler, die Jahrgangs-Sardinen über Jahre reifen lassen und zur Pflege die Dosen alle halbe Jahre wenden.

Ich selber bin oft abends froh, wenn ein paar echt gute Dosen-Sardinen einen schnellen Apéritif ergeben, vielleicht in Verbindung mit ein paar Oliven, ein paar Artischocken. Gerne auch zum Salat. Oder eine Dose Suppe mit einem Stück Baguette. Ist schnell fertig, garantiert Wohlgeschmack (wichtig!) und Zufriedenheit. (02/23)

Sardinen Bio-Olivenöl	115 g	5,70
Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone	115 g	5,90
Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Piment	115 g	5,90
Sardinen in Olivenöl mit Zaatar	115 g	5,90
<i>orientalisches Gewürz mit 1000 und 1 Geschmack</i>		
Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl		
Jahrgang 2022 + Jahrgang 2023 + 2024	115 g	6,90
Makrelenfilet in Bio-Olivenöl	118 g	5,50
Makrelenfilet in Senfsauce	113 g	4,80
Weißer Thun (germon) Natur	100 g	6,50
Weißer Thun (germon) Natur	150 g	9,30
Weißer Thun (germon) in Bio-Olivenöl	130 g	12,60
'Parpelettes' Filets vom weißen Thun (germon) in Bio-Olivenöl	115 g	12,75

Sehr schmackhafte Rillettes oder Fischstücke mit schmackhafter Marinade zum Belegen von Brot, auch getoastetem Baguette:

Rillettes Thun mit Estragon	78 g	3,75
Rillettes Makrele mit Zitronenzeste	78 g	3,40
Rillettes Lachs	90 g	4,50

Wirklich empfehlenswert für die schnelle, gute und leckere Küche, die Qualität überzeugt, weil die Gerichte in kleinen Einheiten noch handwerklich gekocht werden; eine Dose ergibt etwa 2 Teller:

Fischsuppe	404 g	4,50
<i>schmackhafte Fischsuppe aus bretonischen Fischen</i>		
Suprême de Langoustines	404 g	5,50
<i>Langustinensuppe aus bretonischen Langustinen und Fischen</i>		
Bisque de Homard	404 g	5,50
<i>Hummersuppe aus bretonischen Hummern und Fischen</i>		
Chowder von Makrele	570 g	9,90
<i>"Chowder" ist eine nahrhafte irische Fischsuppe mit viel Gemüse. Traditionell wird sie an den Küsten serviert, auch in den Pubs. Die Compagnie bietet dieses Gericht jetzt in der Variante mit Makrelen (aus Südirland!) an.</i>		

Thun 'à la Bretonne'	404 g	14,80
<i>Thunfisch in sahniger Porrée-Sauce, ein gutes, leckeres und schnelles Gericht: Kartoffeln, Nudeln oder Reis dazu - fertig</i>		

Die handwerkliche Herstellung der Sardinen - la méthode à l'ancienne.

Die fangfrischen Sardinen werden zügig vom Hafen in die Conserverie gebracht. Zunächst werden sie gewaschen und dann von den Arbeiterinnen (die meisten arbeiten schon viele Jahre bei Familie Furic) zur Weiterverarbeitung vorbereitet. Geübte Hände entfernen - natürlich von Hand - mit einem Griff und Schnitt den Kopf und die Innereien. Man kann sich vorstellen, daß dabei Präzision notwendig ist. Die Fingerfertigkeit der Damen ist umso wichtiger, als die Fischlein ja recht klein sind und Stück für Stück bearbeitet werden müssen. Hier unterscheidet sich das handwerkliche Produkt von der Industrieware: den Maschinen mangelt es an Fingerspitzengefühl, besonders beim Ausnehmen, und dem späteren Produkt dann entsprechend an Qualität.

Die so vorbereiteten Sardinen werden kurz in Salzwasser eingelegt und anschließend bei etwa 60° C getrocknet. Dadurch entsteht eine hauchdünne Salzkruste, die beim folgenden Arbeitsschritt wichtig ist, bei der Industrieproduktion aber entfällt. Die Sardinen werden nämlich bei 100° C in Sonnenblumenöl "frittiert". Durch die Salzkruste werden sie leicht kross und die Kruste schützt vor dem Austrocknen. So bleibt der Fisch saftig und aromatisch.

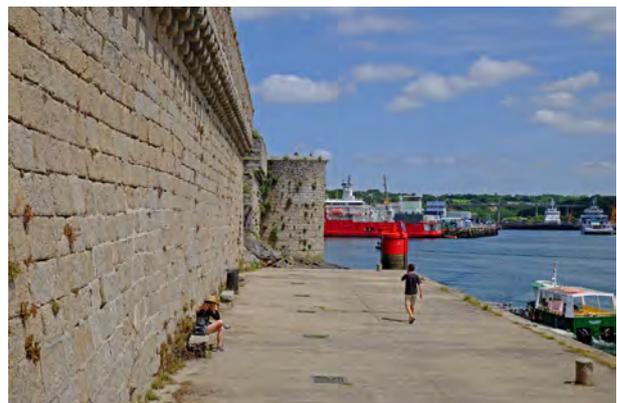
Die frittierten Sardinen kommen dann für einige Stunden auf Tropfgestelle. Hier verlieren sie die letzten Reste des Sonnenblumenöls. Anschließend müssen sie nochmals von Hand bearbeitet werden. Der Schwanz wird mit der Schere beschnitten und der Fisch geprüft, ob alles in Ordnung ist.

Dann kommt tatsächlich ein Industrie-Vehikel zum Einsatz: das Transportband. Dies führt leere Dosen an den Arbeiterinnen vorbei, die die Sardinen sorgfältig von Hand einlegen. Anschließend wird die Dose - tatsächlich auch maschinell - mit Olivenöl (oder der jeweiligen Sauce) gefüllt. Bei La Compagnie Bretonne wird ausschließlich Bio-Olivenöl sehr guter Qualität verwendet.

Der gefüllten Dose wird dann ein Deckel aufgesetzt und sie verschwindet im Autoklav (gasdichter Druckbehälter), wo sie bei hohem Druck sterilisiert wird. Damit ist der Produktionsprozess abgeschlossen. Die Sardinen sind nun für lange Zeit haltbar.

1795 lobte die französische Regierung einen Geldpreis für den aus, dem es gelang, konservierten Proviant für Soldaten herzustellen - ein Baustein auf dem Weg zur perfekten Sardinendose!

Am Fischereihafen von Concarneau in der Bretagne.



Pastificio Carmiano Gragnano / Kampanien

Via Ponte Carmiano 7, 80054 Gragnano, Italien

Gragnano bei Neapel ist seit Jahrhunderten für seine Nudelproduktion berühmt. "Pasta di Gragnano" ist heute eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Dafür muß die Pasta in der Gemeinde Gragnano aus Hartweizengrieß, dem besonders nährstoffreichen Wasser aus den Quellen der Monti Lattari und mittels Bronzeformen hergestellt werden. Das Mehl wird in den alten Mühlen in den Tälern bei Gragnano gemahlen. Bei Carmiano trocknen sie langsam - auf jeder Packung ist die Trocknungszeit vermerkt.

Spaghetti	500 g	5,20
Bucatini	500 g	5,20
Papardelle	500 g	5,20
Penne rigate	500 g	5,20
Rigatoni	500 g	5,20
Tubetti Rigate	500 g	5,20
Tortiglioni	500 g	5,20



Patatas Fritas San Nicasio Córdoba / Andalusien

Ctra. A-339, km. 19, 14810 Carcabuey-Córdoba, Spanien

Rafael del Rosal nennt sich Chipmaster. Nahe der alten Maurenstadt Córdoba in Andalusien bereitet er feinste Kartoffelchips zu. Hauchdünne Kartoffelscheiben werden in sehr gutem Nativem Olivenöl Extra frittiert und mit Himalayasalz gewürzt. Ein Produkt von besonders guter Qualität.

Kartoffel-Chips natur	150 g	4,95
<i>in Olivenöl Virgen Extra frittiert, mit Himalayasalz</i>		
Kartoffel-Chips mit geräucherter Paprika	150 g	4,95
<i>in Olivenöl Virgen Extra frittiert, gewürzt mit geräuchertem Paprika, einer spanischen Spezialität</i>		



La Trinquelinette Saint-Léger-Vauban /

Burgund

Trinquelin, 89630 Saint-Léger-Vauban, Frankreich

Vor langer Zeit fiel mir ein Glas Konfitüre von La Trinquelinette in die Hand, und ich war begeistert von der herrlichen Marmelade! Sie wird tief im Morvan hergestellt, einem waldrreichen Mittelgebirge im Westen Burgunds. Dort habe ich damals den handwerklich arbeitenden *Bernard Berilley* besucht - eine abenteuerliche Tour durch Heckenlandschaft und dichte Wälder. Auch Céline - siehe unten - habe ich schon besucht. Jetzt weiß ich ja, daß ich in den tiefen Wald fahren muß. Allerdings habe ich dort bislang nur Regenwetter erwischt.



Bernard Berilley hat 1978 als Obstbauer in Trinquelin begonnen und sich bald auf die Herstellung von Konfitüren verlegt. Vor einiger Zeit hat *Céline Dubreuil* La Trinquelinette gekauft.

Die Lieferanten der verschiedenen Früchte sind sorgfältig in den Landschaften ausgesucht, wo bestimmte Sorten besonders gut gedeihen. Sie liefern ihre Früchte in der gewünschten Qualität und verzichten auf chemischen Dünger und Pflanzenschutz. Dafür ist La Trinquelinette ihnen auch dauerhaft treu. Céline verwendet Früchte, die reif, aber nicht überreif sind und auch noch eine gute Fruchtsäure haben. Sie werden nur fünf Minuten im Kupferkessel gekocht. Das reicht aus, um ihre Aromen einzufangen, sagt sie. Grundsätzlich werden 55% Frucht und 45% unraffiniertes Rohrzucker verarbeitet. Deshalb darf Céline nicht *confiture* auf ihre Produkte schreiben, denn in Frankreich sind mindestens 55% Zucker für Konfitüre vorgeschrieben.

Céline beklagt ständig über Platzmangel im Betrieb, erweitern aber kann sie nicht. Mit zwei Mitarbeitern schafft sie eine immense Menge Arbeit, und alles von Hand, nur für ganz wenige Arbeitsschritte kann sie technische Hilfe einsetzen. Ich habe es selber erlebt, es ist echt ein Knochenjob - aber die Qualität lohnt die Mühe! (10/24)

Abricot	370 g	7,30
<i>Bergeron-Aprikosen vom Mont Ventoux</i>		
Ananas	370 g	7,30
<i>die Früchte kommen aus Costa Rica</i>		
Cassis	370 g	7,30
<i>schwarze Johannisbeeren aus dem Südburgund</i>		
Cerise	370 g	7,30
<i>Kirschen aus dem Auxerrois</i>		
Coing	370 g	7,30
<i>Quitten aus dem Auxerrois</i>		
Fraise	370 g	7,30
<i>Erdbeeren aus dem Lot in Okzitanien</i>		
Framboise	370 g	7,30
<i>Himbeeren aus der Champagne</i>		
Groseille	370 g	7,30
<i>rote Johannisbeeren aus dem Morvan - kein Gelee, die ganze Frucht, aber ohne Kerchen</i>		
Mûre	370 g	7,30
<i>wilde Brombeeren aus dem Morvan</i>		
Myrtille	370 g	7,30
<i>wilde Heidelbeeren aus der Auvergne</i>		
Orange	370 g	7,30
<i>Orangen aus Spanien und Sizilien</i>		
Orange amère	370 g	7,30
<i>Bitterorangen aus Spanien</i>		
Orange sanguine	370 g	7,30
<i>Blutorangen aus Sizilien</i>		
Pêche de vigne	370 g	7,30
<i>Weinbergspfirsich aus dem Auxerrois</i>		



The Wine Glass Company Riedel Kufstein

RIEDEL fertigt für mich die besten Weingläser im Sinne der perfekten Abbildung eines Weines. In den jeweils für einen Weintyp konzipierten Größen kommen die jeweiligen Weine am besten zur Geltung. Der private Weinliebhaber wird sich die Kollektion seiner Gläser nach seinen Lieblingsweinen auswählen, denn man muß

ganz sicher nicht alle Gläser einer Serie haben, um gut ausgerüstet zu sein. In der Regel ist man mit vier oder fünf Größen gut aufgestellt. Sie verkosten übrigens auf den Weinproben bei WEIN-KERN ausschließlich mit Riedel-Gläsern (Riesling Grand Cru-Vinum, das ist ein gutes Allround- und Kostglas)!

vinum

1986 brachte Riedel die Serie VINUM auf den Markt. Die Serie ist eng an Sommeliers angelehnt und wird aus dem gleichen hochwertigen Kristallglas gefertigt. Allerdings werden diese Gläser nicht mundgeblasen, sondern maschinell gefertigt. Sie haben nicht ganz die bestechende Eleganz von Sommeliers, sind aber geschmacklich von derselben untadeligen Güte und deutlich preisgünstiger. *Bild unten links.*

Riesling Grand Cru	24,00
Chablis / Chardonnay	24,00
Montrachet	24,00
Bordeaux	24,00
Brunello di Montalcino	24,00
Syrah	24,00
Burgunder (rot)	24,00
Pinot Noir (rot)	24,00
Port	24,00
Champagner Wein Glas	24,00
Gourmet Glas	9,75



VERITAS

Maximilian Riedel (11. Generation) stellte seinen Chefindenieur Franz Schmid und sein hochqualifiziertes Team im Werk Weiden vor die schwierige Aufgabe, die zartesten und leichtesten Gläser aus maschinengeblasenem Bleikristall herzustellen, die es jemals gegeben hat. Das Ergebnis überzeugt absolut! Die Gläser sind etwa 15% größer als Vinum, aber 25 Prozent leichter und viel dünnwandiger. Sie sind trotzdem spülmaschinenfest und bruchstester und sie eignen sich daher perfekt für den täglichen Gebrauch. Riedel beschreibt Veritas als Glasserie, "die den Charme handgefertigter Gläser mit der Ich berate Sie gerne bei der Auswahl! *Drei Größen im Bild oben.*

Cabernet / Merlot	26,00
New World Shiraz	26,00
Old World Shiraz	26,00
New World Pinot Noir	26,00
Old World Pinot Noir	26,00
Riesling	26,00
Chardonnay - Holzfaß	26,00
Sauvignon Blanc	26,00
Viognier / Chardonnay	26,00
Champagne Glass	26,00
Spirit - Obstband, Grappa, Cognac u.a.	26,00
Bier	26,00



THE O WINE TUMBLER

Die Serie ohne Stiel wurde 2004 entwickelt. Ich empfehle sie als Glas für Wasser, aber auch für die Party und vor allem das Picknick.

Riesling / Sauvignon	9,95
Viognier / Chardonnay	9,95
Cabernet / Merlot	9,95

DEKANTER (Bleikristall maschinengefertigt)

Decanter Mosel (schlank, für Weißwein bestens geeignet, paßt gut in die Kühlschranktüre)	29,00
Decanter Syrah	29,00
Decanter Performance	29,00

DEKANTER (Bleikristall mundgeblasen)

Decanter Amadeo	230,00
Decanter Swan <i>Bild rechts</i>	265,00





Güde Solingen

Die handwerklich hergestellten und qualitativ besonders hochwertigen Messer der Solinger Manufaktur Güde bereichern seit Neuestem mein Sortiment. Natürlich hat das damit zu tun, daß Essen und Trinken zusammengehören und damit auch das Werkzeug zur Speisenzubereitung dazu gehört - was ja auch für Le Creuset zutrifft. Mich fasziniert aber vor allem die hohe Qualität dieser Messer, die selbstverständlich ihren festen Platz in meiner eigenen Küche haben. Ich liebe jedes Einzelne, und selbst das sorgfältige Schleifen macht mir echte Freude. Ich habe diese Messer genauso gerne in der Hand wie ein perfektes Weinglas von Riedel. Und da man diese Messer nicht an jeder Ecke kaufen kann, habe ich mich entschlossen, in Aachen Ihr Ansprechpartner für Güde-Messer zu sein.



Güde-Messer mit ihrer perfekten Balance und den wunderbaren Materialien nimmt man gerne zur Hand. Fotos (3): Güde

Die Messerschmiede Güde zählt zu den Besten in Deutschland und auch in Europa. Es ist eine kleine und feine Manufaktur in Solingen, in der geschmiedete Messer in kleiner Stückzahl von Hand produziert werden. Sie wurde 1910 gegründet und ist seitdem in Familienbesitz. Heute leitet sie *Dr. Karl Peter Born* in vierter Generation.



Hier wird ein Messer von Hand geschliffen - mit stiebenden Funken.

Die herausragenden Merkmale der Güde-Messer sind ihre perfekte Schärfe - ich sage immer: ein Messer, das nicht wirklich scharf ist, ist so wertlos wie eine Uhr, die nicht präzise geht -, also die hohe Schneidfähigkeit, und die lange Schnitthaltigkeit. Diese hängt natürlich von der Materialqualität ab, aber auch vom Schneidgut, der

Messerhaltung und -handhabung, zum Beispiel ziehender oder drückender Schnitt.

Solingen, am Rande des Bergischen Landes gelegen, ist das Zentrum der deutschen Klingen- und Messerindustrie. Sie trägt sogar den Namenszusatz "Klingenstadt". Immerhin etablierte sich schon im ausgehenden Mittelalter die Zunft der Waffen- und Messerschmiede hier. Wichtige Gründe für die Ansiedelung der Klingenschmiede waren die vielen Wasserläufe, die die entscheidende Energie lieferten, und die Nähe zur damals schon bedeutenden Handelsstadt Köln.

Als *Karl Güde* seine Manufaktur 1910 gründete, gab es rund 9.000 Handwerksbetriebe in und um Solingen, die Schneidwaren produzierten. Von Anfang an wurden bei Güde aus einem Stück Stahl im Gesenk geschmiedete Messer von Hand geschliffen, mit Griffen versehen und von Hand abgezogen. Das ist die hohe Kunst der Messerschmiede und die Grundlage für die hohe Qualität der Güde-Messer.

Franz Güde, der Sohn des Gründers, erfand in den 1940er Jahren den "Güde-Wellenschliff", einen Wellenschliff mit spitzen Zähnen. Dieser erhöht die Schneidfähigkeit und Schnitthaltigkeit von Brotmessern deutlich. Die Zähne dieses Schliffs machen das große "Brotmesser Franz Güde" zu einem archaischen, aber äußerst wirkungsvollen Werkzeug. Ich benutze es mit seiner wirkungsvollen 32-cm-Klinge sowohl zu Hause als auch im Betrieb. Es schneidet große, kräftige, dunkel gebackene Brotlaibe ebenso mühelos und präzise wie ein Croissant, das nämlich auch nicht in zwei Teile gequetscht, sondern schonend *geschnitten* werden möchte!



Die großen Brotmesser sind schon geschmiedet. Aber die Olivenholzgriffe müssen noch angepaßt, genietet und poliert werden.

Das Güde-Sortiment umfaßt die klassischen Messertypen wie Schäl-, Gemüse-, Spick-, Ausbein-, Filier-, Koch- und Schinkenmesser und mehr, natürlich auch Brot- und Käsemesser, alles auch in unterschiedlichen Klingenlängen. Dazu kommen noch besondere Formen wie Kräutermesser, asiatische Messerformen, Wetzstähle und andere. Und die Messer gibt es in unterschiedlichen Serien, in verschiedenen Designs bis hin zu damazierten Messern.

Ich habe eine Auswahl der wichtigsten Messer vorrätig. Was nicht da ist, wird bestellt und schnell geliefert. Wichtig ist natürlich auch, daß ich Sie vor dem Messerkauf gerne berate. Auch zum Thema Schleifen gebe ich Ihnen auf Wunsch Hilfestellung. Wegen der Auswahl und Preise fragen Sie bitte bei uns nach.



Screwpull®

Le Creuset Kirchheim / Teck

Seit 1992 besitzt Le Creuset die Marke Screwpull. Die berühmten Screwpull-Korkenzieher haben alle eines gemeinsam: sie helfen, mit geringstem Kraftaufwand den Korken unkompliziert aus der Flasche zu ziehen und überzeugen mit ihrem Design. Das Original genießt fast Kultstatus - es ist DER Korkenzieher. Schlichte Formgebung, zeitloses Design und pure Funktionalität zeichnet den klassischen Korkenzieher aus. Wie alle Korkenzieher von Le Creuset reduziert er den Kraftaufwand beim Korkenziehen auf das denkbare Minimum. Dazu gehört natürlich der praktische Kapselschneider, der die Kapselkappe sauber abtrennt.

Design trifft Funktion. Der Begriff Leverpull steht für spektakuläre Innovation, gepaart mit futuristischem Design. Dieser Korkenzieher ermöglicht besonders elegantes Öffnen der Flasche ohne Drehen: er wird auf die Flasche aufgesetzt und öffnet sie mittels Hebelkraft. Le Creuset ist noch mehr: eine Reihe weiterer Korkenzieher und Kellnermesser, Sekt- und Champagnerflaschen-Öffner, aktive Weinkühler... Schauen Sie sich alles bei mir im Geschäft an und lassen Sie sich inspirieren. Im Le Creuset-Regal finden Sie auch immer ein schönes Geschenk für Weinfreunde.



Der klassische Screwpull; hilfreicher Sekt-Star; Technik pur: der Leverpull; die Spirale vom "Activball" ist zweigeteilt. Fotos (6): Le Creuset



Der Name Le Creuset läßt die Augen von Amateur- und Profiköchen aufleuchten: er steht für das ultimative gußeiserne Kochgeschirr! 1925 wurde Le Creuset von zwei Belgiern in Fresnoy-le-Grand in der Picardie in Nordfrankreich gegründet. 1988 kaufte Paul van Zuydam Le Creuset und wurde alleiniger Eigentümer. Er erwarb 1992 auch die Firma Allen International, ein Unternehmen für Weinaccessoires unter der Marke Screwpull - siehe oben!

Pfannen in verschiedenen Größen und Höhen ideal. Die Bräter - groß oder klein, rund oder oval - eignen sich perfekt für Schmorgerichte. Klassiker wie *bœuf bourguignon* oder *coq au vin* gelingen darin wunderbar. Übrigens sind die Gerätschaften für alle Herdarten inclusive Induktion geeignet.



Gußeisen ist zum Kochen ein wunderbares Material. Es heizt sich gut auf, und die Hitze wird im gesamten Geschirr gleichmäßig verteilt. Weil das Material die Hitze gut hält, benötigt man nur recht niedere Temperatureinstellungen. Gußeiserne Bräter und Pfannen von Le Creuset werden zweimal emailliert. Man kann in ihnen hervorragend anbraten und braten. Für kurzgebratene Fleischstücke, Fisch, Gemüse und mehr sind die

Auch die gußeiserne Tagine, die Produkte aus der Poterie, die antihaftbeschichteten Back- und Bratformen und vieles mehr sind interessant. Le Creuset bietet für viele Bereiche hervorragende und nützliche Produkte. Ich bin ein echter Le Creuset-Fan. Schon seit Jahrzehnten benutze Pfannen, Bräter und andere Sachen mit viel Freude. Mir gefällt, daß die Produkte schön *und* gut sind. Das hat mich veranlaßt, Le Creuset in mein Sortiment aufzunehmen und Ihnen anzubieten. Schauen Sie sich Le Creuset doch bei mir im Geschäft an! Natürlich beraten wir Sie gerne.

LIEFERBEDINGUNGEN

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung pro 0,75-l-Flasche, wenn keine andere Größe angegeben ist.

Den Literpreis eines Weines ermitteln Sie, in dem Sie wie folgt rechnen:

0,75-Liter-Flasche: Flaschenpreis dividiert durch 3, dann multipliziert mit 4

1,50-Liter-Flasche: Flaschenpreis dividiert durch 3, dann multipliziert mit 2

0,375-Liter-Flasche: Flaschenpreis dividiert durch 3, dann multipliziert mit 8.

Preisänderungen, Irrtum und Zwischenverkauf vorbehalten. Alle Rechnungen sind innerhalb acht Tagen netto zahlbar. Es gilt der übliche Eigentumsvorbehalt.

Ihre Bestellung bei uns ist per Telefon oder eMail möglich.

Öffnungszeiten für den persönlichen Einkauf:

Dienstag bis Freitag von 14 bis 19 Uhr, Samstag von 10 bis 14 Uhr,

außerdem gerne nach telefonischer Absprache.

Beachten Sie bitte auch die Zeiten unter dem Punkt Weinproben.

Versandkosten:

Im Aachener Raum (auch jenseits der nahen Grenze) liefern wir selber aus, weiter weg erledigen das Lieferdienste für uns.

Wir stellen deutschlandweit ab 18 Flaschen oder einem Warenwert von 175 Euro an eine Adresse kostenfrei zu.

Für Lieferung oder Versand darunter berechnen wir 8,90 Euro.

Versand ins Ausland oder an DHL-Packstationen: Versandkosten auf Anfrage.

Bei unbekanntem Kunden liefern wir in der Regel gegen Vorkasse.

Präsentdienst:

Wir kümmern uns um Ihre Weinpräsentate: verschiedenste Geschenkverpackungen sind vorrätig, und jede Inhalts-Sortierung ist möglich. Unser Geschenk- und Versand-Service zu jedem Anlaß funktioniert schnell, zuverlässig und preisgünstig. Ihre Grußkarte wird auf Wunsch beigelegt. Die Rechnung wird korrekt nach steuerlichen Gesichtspunkten erstellt.

Weinproben:

Über die Termine und Themen unserer Weinproben informieren wir Sie gerne per Mail und Sie finden sie auf www.wein-kern.de.

Jugendschutz:

Laut Jugendschutzgesetz § 9 Absatz 1 weisen wir darauf hin, dass wir an Personen unter 18 Jahre keine alkoholischen Getränke verkaufen.

Mit den folgenden Hinweisen kommen wir der Informationspflicht nach der

Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011/EU nach:

Weine können Allergene enthalten (oder auch einfach Intoleranzen auslösen!!), deshalb sind diese Hinweise vorgeschrieben:

Alle Weine in dieser Weinliste enthalten Sulfite - zumal eine geringe Menge an Sulfit auch bei der alkoholischen Gärung entsteht.

Alle unsere Winzer gehen mit Schwefel = Sulfit sorgfältig und sparsam um, in den allermeisten Fällen wird nur ein Bruchteil dessen verwendet, was das Weingesetz erlaubt - sorgfältige Arbeit im Weinberg und sensible Arbeit im Keller ermöglichen das!

Schwefel wird bereits seit der Antike als Schutz vor Oxydation benutzt, zum Beispiel auch bei Trockenobst.

Weine können (tun sie in der Regel aber nicht) Spuren von Eiweiß, Milch und Gelatine enthalten. Alle Weine sind Qualitätsweine (AOC/AOP, DOC/DOP, IGP/ggA), wenn nichts anderes angegeben ist. Alle Flaschen enthalten 0,75 l, wenn keine andere Flaschengröße angegeben ist. Hersteller ist das jeweils in der Überschrift genannte Weingut. Die Zutaten unserer Feinkostartikel nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Gerne können Sie uns für weitere Informationen bezüglich der möglichen Inhaltsstoffe ansprechen!

Das ist nicht vorgeschrieben, aber sicherheitshalber erwähnen wir es: alle unsere Weine enthalten eine ganz erhebliche Menge Saft aus Weintrauben. Und, pardon, es ist leider wie früher: die Weißweine können Weinstein ausfällen und die Rotweine Depot enthalten.

Das wird bei Massenware technisch vermieden - aber die wollen Sie doch nicht etwa trinken???