

Weinpassion für das

Burgund



GERSTL

Weinselektionen



Unser Bewertungssystem

Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

- 20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.
- 19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.
- 18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.
- 17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.
- 16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.
- 15 Punkte: Kommen nicht in unsere Selektion.

Burgund 2005 – ein fantastischer Jahrgang!

Zumindest ein paar Flaschen davon zu haben – und es müssen nicht einmal teure sein – erhöht die Lebensqualität entscheidend.

Ich war in letzter Zeit mehr als einmal im 7. Himmel mit einem Weinjahrgang. Bordeaux 2005, Riesling 2005, Riesling 2006, da sind Weine in einer kaum je zuvor gesehenen Perfektion entstanden. Wenn es etwas gibt, das vielleicht sogar noch etwas aussergewöhnlicher ist, dann Burgund 2005.

Das drückt sich selbstverständlich auch in den Benotungen der Weine aus. Ich wende meine 20-Punkte-Skala immer noch nach dem gleichen Prinzip an wie damals 1982, als ich begonnen habe, Weine zu benoten. Und ich versuche, den heutigen Weinen die Punktzahl zu geben, die sie im Vergleich mit den damaligen verdienen. Die heutigen Weine sind einfach zumindest um eine Klasse besser als diejenigen der 80er und 90er Jahre. Nehmen wir ein Beispiel, das viele von Ihnen kennen. Ein Gruaud-Larose 1982 war für mich immer ein klarer 20-Punkte-Wein, weil er einer der besten Bordeaux dieses grossen Jahrgangs ist. Vielleicht würde ich ihm heute nur noch 19 Punkte geben. Sicher ist aber auf jeden Fall, dass ein ganz grosser Teil dieser Burgunder 2005 zumindest die Qualität eines Gruaud 82 erreicht.

Zurück zu Burgund 2005, das Wesentliche ist schnell gesagt: Die Weine im Burgund haben ähnliche Qualitäten wie die 2005er in Bordeaux und in Deutschland. Der perfekte Reifegrad der Trauben ist auch hier die Basis für grandiose Weine. Dazu kommt auch hier die sagenhafte Frische, die den Weinen die betörende Raffinesse verleiht. **Burgund 2005 ist ein Muss für jeden Weinfreund. Sie müssen auch hier nicht um jeden Preis die teuersten Grand Crus kaufen, um in den Genuss grosser Weine zu kommen.** In einem grossen Jahr wie 2005 gibt es auch von Villages- und Bourgogne-Lagen Weine, die alles bieten, was das Herz des Weinliebhabers höher schlagen lässt.

Herzlich,



Max Gerstl





Degustation Burgund 2005

Am 23. November 2007 sind die grandiosen Burgunder-Weine 2005 und ihre Produzenten in Zürich! Auch Sie sind herzlich willkommen.

Sie können alles, was ich hier schreibe, gerne selber auf den Wahrheitsgehalt überprüfen. Der Grossteil der Weine unseres Angebotes wird an diesem Tag im Hotel Crowne Plaza (ehemals Novapark) in Zürich von den Winzern persönlich präsentiert (siehe auch Beilage «Events»).

Es gibt immer noch viele Burgund-Skeptiker. Das ist aufgrund der überwiegend bescheidenen Weine, die hier in den 70er- und 80er-Jahren entstanden sind, auch verständlich. Viele Weinliebhaber haben es dem Burgund bis heute nicht verziehen, dass teure Weine, denen eine grosse Zukunft vorausgesagt wurde, ihr Versprechen nicht annähernd gehalten haben. Jetzt ist aber endgültig der Zeitpunkt gekommen, sich mit dem Burgund auszusöhnen. Wer das nicht tut, verpasst etwas vom Allerschönsten, was die Weinwelt anzubieten hat. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie die Weine völlig unverbindlich. **Nur einen kleinen Haken hat die Sache: Einige Weine werden vermutlich schon vor dem 23. November ausverkauft sein.** Wir empfehlen Ihnen deshalb, Ihre Bestellung vor dem Tag der ersten Zuteilung am 2. November abzugeben (siehe auch Zuteilung der Weine). Sollten Sie bei der Probe feststellen, dass ein gekaufter Wein nicht Ihrem Geschmack entspricht, können Sie ihn ohne weiteres zurückgeben. Sie können ihn im Lager Dietikon oder in Bad Ragaz kostenlos umtauschen oder wir retournieren Ihnen den einbezahlten Betrag und behalten lediglich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 30.– zurück.

Die Weine

In den 80er- und 90er-Jahren hatte ich öfters das Vergnügen, einen 1959er Burgunder zu trinken. Ich hatte festgestellt, dass man einfach jeden Burgunder dieses Jahrgangs kaufen kann, mit mindestens 80% Trefferquote. So hoch war der Anteil an zumindest sehr guten, oft aber schlicht phänomenalen Weinen. Und das Erstaunlichste daran: Nicht selten boten einfache Villages-Weine einzigartige Weinerlebnisse; manchmal waren es sogar Händlerabfüllungen von Produzenten, deren Namen ich weder vorher noch nachher jemals wieder gehört hatte. Ich will jetzt nicht unbedingt den 1959er mit dem 2005er vergleichen, stilistisch stimmt der Vergleich nicht, sicher aber qualitativ. Wobei hier zu betonen ist, dass 2005 vor allem die Top-Produzenten hervorragende Weine erzeugt haben. 1959 gab es von Natur aus praktisch keine hohen Erträge, während 2005 noch längst

nicht alle das Problem der Überproduktion gelöst haben. Bei den Spitzenproduzenten (wir bieten selbstverständlich nur Weine von ihnen an) ist meist schon der einfache Bourgogne eine Offenbarung.

Der Markt

Im Burgund bleiben die Preise ziemlich stabil, auch bei sehr grosser Nachfrage. Dafür verschärft sich das Problem der zu kleinen Mengen umso mehr. Die Nachfrage nach Burgundern des Jahrgangs 2005 wird wohl noch nie gekannte Ausmasse annehmen. Wenn man die Burgunderpreise mit denjenigen der teuersten Bordeaux 2006 vergleicht, wird endgültig klar, warum sich alles aufs Burgund stürzt. Die Produktion eines Grand Cru im Burgund ist um ein Vielfaches kleiner als die eines Premier Crus von Bordeaux. Wenn man das zusätzlich in Betracht zieht, sind heute die Burgunder-Preise geradezu günstig.

Zuteilung

Dieses Jahr müssen wir damit besonders sorgfältig umgehen. Im Prinzip sind praktisch alle Weine dieses Angebotes rar, möglicherweise werden wir bei vielen Kunden gezwungen sein, Bestellungen zu kürzen. Wir haben von den allermeisten Weinen lediglich Mengen zwischen 120 und 360 Flaschen. Als «Rar» bezeichnet haben wir diejenigen, bei denen erfahrungsgemäss die Nachfrage grösser ist als unser Angebot. Diese Weine werden in erster Linie Kunden zugeteilt, die auch weniger rare Weine bei uns kaufen. Als «Sehr rar» haben wir Weine bezeichnet, von denen wir lediglich 12-36 Flaschen haben. Wenn man alle diese zusammenzählt, sind das weniger als 200 Flaschen. Diese sehr raren Weine bilden eine Gruppe, von der wir pro Kunde insgesamt einige wenige Einzelflaschen abgeben können. Auch das selbstverständlich im Verhältnis zu Käufen weniger rarer Weine. **Die gute Nachricht ist, dass die weniger raren Weine das beste Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.** Wir vermuten, dass diese Zuteilung die aufwändigste wird, die wir je gemacht haben. Wir gehen deshalb in zwei Schritten vor:

1. Wir sammeln die Bestellungen bis zum 1. November. Am 2. November machen wir eine erste Zuteilung und bestätigen jedem Kunden die Mengen, die einigermaßen problemlos möglich sind. So weiss jeder Kunde relativ schnell, was er mit Sicherheit bekommt.
2. Eine zweite Zuteilung mit der Feinverteilung machen wir am 15./16. November.





Mein Lieblingswein

Ich durfte mit Max Gerstl ins Burgund an die Primeur 2005-Degustation und soll jetzt meinen Lieblingswein beschreiben? Hmm, eine nicht ganz einfache Aufgabe... Einer ist mir aber doch ein kleines bisschen mehr als alle anderen aufgefallen, einer unter all den beeindruckend vielfältigen, aromatischen und hervorragenden Weinen ging mir bis heute nicht mehr aus dem Sinn – oder besser gesagt aus den Sinnen:

Vosne-Romanée Villages 2005, Domaine Guyon Seite 35

Ein Wein mit einem unglaublich floralem Duft, so ein einladendes Aroma habe ich zuvor noch nie erlebt. Da ist schon fast so etwas wie eine freudige Ungeduld, diesen Wein verkosten zu dürfen. Im Gaumen entfaltet sich ein unglaubliches Fruchtaroma, eingebunden in einer kraftvollen Struktur und einer Saftigkeit, die zu einem weiteren Schluck einlädt. Doch bevor ich ihn nehmen kann, werde ich von einem überwältigenden Nachhall überrascht – lang, geschmeidig und wohlwollend. Dieser Wein ist von Anfang bis zum Schluss ein ehrlicher Genuss! Besonders schön an ihm: Als so genannt «einfacher» Villages ist er schon in seiner Jugend ein wunderbarer Genuss, wie alle guten Burgunder kann er aber auch problemlos einige Jahre gelagert werden.

Anna-Livia Guttchen, Einkauf







■ **DOMAINE ROBERT DENOGET, FUISSÉ**

Die Anfang des 20. Jahrhunderts von Urgrossvater Denoget gegründete Domaine besitzt die besten Lagen der Appellation. Die Mehrzahl der Rebstöcke ist zwischen 50 und 80 Jahre alt. Entsprechend konzentriert sind die Weine, die tiefgründigen Wurzeln der alten Reben verleihen ihnen ihre köstliche Mineralität und Komplexität. Jean-Jacques Robert ist einer der leidenschaftlichsten Winzer, die ich kenne. Seine grossartigen Terroirweine (jeder Wein ist eine eigenständige Persönlichkeit) zählen nicht zuletzt wegen dem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu den beliebtesten unseres Angebotes. In Bezug auf Qualität müssen sie sich vor den grossen Weinen der Côte de Beaune überhaupt nicht verstecken.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Mâcon-Villages AOC Mâcon-Soltré Clos des Bertillonnes 2005

18/20, 2010–2025 ■ 75cl, **26.–**, Art. Nr. 236744

■ 150cl, **55.–**, Art. Nr. 236745

Eine Monopol-Lage von Robert-Denoget, lediglich 42 Aren klein. Ausgeprägter, intensiver, wunderbar mineralischer Duft, reich, fast ins Opulente tendierend, gleichzeitig voller genialer Feinheiten. Konzentrierter Gaumen, ein Kraftpaket, seidener Gaumenfluss, geniale, rassige Säure, schmackhaft, viel süsses Extrakt, grandioser, absolut köstlicher Wein, der den Vergleich mit einem grossen Puligny-Montrachet nicht scheuen muss.

Mâcon-Villages AOC Mâcon-Fuissé Les Taches 2005

18/20, 2010–2020 ■ 75cl, **26.–**, Art. Nr. 236743

Eher dezent, aber unendlich komplex im Duft, feine, raffinierte Mineralität, absolut sublim. Feiner, eleganter, sehr saftiger Gaumen, schlank und rassig, an einen herrlichen Chablis erinnernd, traumhafte Aromatik, präzise und geradlinig, rassiges, enorm nachhaltiges Rückaroma.



Pouilly-Fuissé AOC La Croix 2005

18/20, 2012–2025 ■ 75cl, **31.–**, Art. Nr. 236747

Der Wein von der Schieferlage duftet wie ein grosser Riesling, wunderbar mineralisch, ein Hauch Kreide, raffinierte Komplexität. Auch am Gaumen zeigt er sich schlank wie ein Riesling, aber da steckt auch gewaltig Kraft drin, der Wein gibt sich total verspielt und ist mit wunderbaren Zitrusaromen beladen, genau die richtige Dosis Extraktösse macht ihn perfekt harmonisch, der Nachhall vermag mit Länge und Intensität zu begeistern.

Pouilly-Fuissé AOC Les Reisses 2005

18/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **32.–**, Art. Nr. 236747

■ 37.5cl, **19.–**, Art. Nr. 236749

Dieser Duft hat die Komplexität und die Fülle eines grossen Meursault, intensiv, reich, von genialer Vielfalt. Ein Kraftpaket, vollmundig, opulent, schmackhaft, weich wie Seide, dennoch von fester Struktur, perfektes Gleichgewicht aller Komponenten, geniale Rasse im Finale.

Pouilly-Fuissé AOC «Claude Denogent» 2005

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **39.–**, Art. Nr. 236746

Duftet eher feiner, als Les Reisses, aber das ist pure Raffinesse, köstliche Mineralität verbindet sich mit herrlicher Zitrusfrucht, enorme Vielfalt. Am Gaumen ist pure, konzentrierte Frucht, der Wein ist wunderbar schlank und extrem schmackhaft, eine famose Köstlichkeit mit riesigem Potenzial ausgestattet.

Pouilly-Fuissé AOC Les Carrons 2005

19/20, 2012–2035 ■ 75cl, **47.–**, Art. Nr. 236748

Das ist Noblesse pur, dieser köstliche Duft, zarte Mineralität, wunderbare Frucht, feinste florale Noten und dezente Würztöne, intensiv und unendlich komplex, eine kleine Duftorgie. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse in absolut perfekter Weise, ein schlankes Muskelpaket, beim Genuss dieses Nektars habe ich eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken ein himmlisches Vergnügen, grosser Wein. Gestern Abend haben wir eine 97er getrunken, ein sehr guter Jahrgang, wenn auch längst nicht so gross wie 2005. Aber der 97er ist jetzt in seiner schönsten Genussphase angekommen, bot uns ein sinnliches 18-Punkte-Weinvergnügen und zeigte uns eindrücklich, dass es sich lohnt, diese Weine ausreifen zu lassen.



■ **DOMAINE ROGER BELLAND, SANTENAY**

Das Städtchen Santenay ist wunderschön gelegen, ein kleines Paradies inmitten von sanften Rebhügeln. Ich hatte schon lange das Gefühl, dass hier eigentlich grosse Weine wachsen müssten. Einige recht viel versprechende hatte ich immer mal wieder entdeckt. Aber so richtig restlos begeistert haben mich jetzt die Weine der Domaine Roger Belland. Das ist für mich eine grossartige Neuentdeckung, eine weitere Perle in unserem Burgund-Sortiment. Die Domaine umfasst 23 Hektar Reben in der Côte de Beaune und ist mit 0,6 Hektar grösster Besitzer im Criot Bâtard-Montrachet (Gesamtfläche 1,6 Hektar). Julie Belland: «Die Qualität und Typizität der Weine entsteht in erster Linie durch rigorose und möglichst naturnahe Rebbergsarbeit sowie durch sehr saubere Selektion von perfekt ausgereiften und gesunden Trauben bei der Ernte. Wir begrünen die Reben schon seit 8 Jahren, das hat verschiedene positive Effekte, vor allem reguliert es auch die Erträge. Was die Vinifikation anbelangt, machen wir praktisch nichts, je weniger man eingreifen muss, desto schöner bringt man das Terroir zum Ausdruck.»

Puligny-Montrachet Les Champs-Gains 1er cru AOC 2005

18+/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **72.–**, Art. Nr. 236765

Dieser Wein spricht eine klare Sprache, das ist ein Puligny wie er leibt und lebt, funkelnde Eleganz, ein absolut sinnliches Nasenbild. Ein Gaumenschmeichler mit unwiderstehlichem Charme, in seiner noblen Art wirkt er einerseits fast bescheiden, weiss aber gleichzeitig mit Kraft und Aromenfülle zu begeistern, das ist so ein Wein, von dem man niemals satt wird, das ist Trinkvergnügen pur; fast erschreckt hat mich der winzige letzte Tropfen im Glas, den nahm ich eher gedankenlos in den Mund, um das Glas für den nächsten Wein frei zu machen... war das eine Aromenbombe, unglaublich!

Criots-Bâtard-Montrachet grand cru AOC 2005

20/20, 2015 – 2040 ■ 75cl, **175.-**, Art. Nr. 236764

Das ist Noblesse pur, dieser exquisite Duft aus dezenter Frucht, köstlicher Mineralität und feinster Würze deutet auf einen extrem zarten Wein hin. Am Gaumen stellt man dann fest, wie man sich täuschen kann, da sind eine geballte Ladung Kraft und eine enorme Fülle, getragen von einer Rasse, die schon fast an einen grossen Chablis erinnert, dennoch findet sich die Feinheit des Duftes auch am Gaumen wieder, der Wein schmiegt sich sanft an die Zunge, und nach dem Schlucken tanzen die Aromen minutenlang, das ist ein fast übersinnlicher Traumwein, das ist nicht mehr einfach Chardonnay, so etwas kann nur ein perfekter Grand Cru von der Côte d'Or, von einem der absoluten Top-Produzenten gekeltert, eine sensationelle Entdeckung für mich!

Santenay Commes 1er cru AOC 2005

18+/20, 2012 – 2035 ■ 75cl, **30.-**, Art. Nr. 236767

Intensives, sehr tiefgründiges, traumhaft süsses Nasenbild, verströmt verschwenderische Vielfalt, sehr nobel verpackt. Schon im Antrunk begeistert der Wein mit Saft und Schmelz ohne Ende, ausdrucksvolle, hochfeine Aromen sind eingebettet in Massen von köstlich süssem Extrakt, der Wein gefällt mir extrem gut, der hat so etwas unendlich Liebenswertes an sich, ein sinnlicher Wein voller Charme und Anmut, es ist bald Mittag, jetzt genehmige ich mir einen schönen Schluck von diesem Wein, hei, ist das gut, ein Santenay, der mir eine Gänsehaut auf den Rücken zaubert.

Santenay Gravières 1er cru AOC 2005

18+/20, 2012 – 2035 ■ 75cl, **31.-**, Art. Nr. 236768

Dieser Wein wurde gestern aus den Barriques in den Tank umgezogen, ist noch etwas trüb und deshalb nicht ganz einfach zu probieren. Dennoch hat dieser Duft etwas so Raffiniertes an sich, dass mich der Wein gleich in seinen Bann zieht, diese Mischung aus traumhaft süsser Frucht und edlen Kräutern wirkt extrem sinnlich. Auch am Gaumen vermag er trotz einer gewissen Verslossenheit mit seinem frischen Auftritt zu begeistern, ein Fruchtbündel vom Feinsten, samten, aber gut strukturiert und wunderbar süss, schlank aber muskulös und gaumenfüllend, da steckt einiges an Potenzial drin, grosser, sehr preiswerter Burgunder. Im Mai 2007 anlässlich des Geschäftsausflugs ins Burgund mit unserer ganzen Equipe konnte ich den Wein nochmals verkosten, da hat er sich eindrücklich bestätigt.





■ **DOMAINE MARC MOREY, CHASSAGNE-MONTRACHET**

Wie Pierre Morey in Meursault, ist Marc Morey in Chassagne-Montrachet einer der absoluten Top-Produzenten. Der sympathische und bescheidene Bernard Mollard produziert auf seiner 9 Hektar grossen Domaine Weine von Weltruf. Seine Leidenschaft gilt klar den grossen Weissweinen, aber 2005 hat er auch bemerkenswerte Rotweine produziert, die insbesondere ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnet. Ich bin allgemein beeindruckt von dieser 2005er-Palette, da war ein Weinerlebnis schöner als das andere, das war ein Feuerwerk von grossen Weinen. Bernard Mollard: «Ich bin ein grosser Fan von Weissweinen, ich kann ein ganzes Essen damit begleiten, ich finde die haben mehr Finessen als die Rotweine.»

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Bourgogne blanc AOC 2005

17+/20, 2010–2020 ■ 75cl, **25.–**, Art. Nr. 236666

Wunderbar mineralischer Duft, zart zu Feuerstein tendierend, feine, komplexe Frucht, strahlende Klarheit, grandioses Bouquet für einen so genannt einfachen Bourgogne. Sehr feiner, weicher Gaumen, vereint Kraft und Finesse, grandioser Wein, der zeigt gewaltig Rasse, jede Menge süsses Extrakt und ein bezauberndes Aromenspiel, ein Wein zum Verlieben. Der Wein hat eigentlich alles, was ein grosser weisser Burgunder haben muss - ausser dem grossen Namen, dafür ist er sehr preiswert. Einziger Nachteil: Auch solche Weine gibt es im Burgund nicht in grossen Mengen. Wir haben nur 600 Flaschen, die sind möglicherweise schnell ausverkauft.



Chassagne-Montrachet blanc AOC

18+/20, 2012–2040 ■ 75cl, **48.–**, Art. Nr. 236668

Hei, diese strahlend klare Nase, das ist ein Traum, diese unglaubliche Finesse, ein funkelnder Diamant, Zitrusfrucht vom Feinsten, verspielte Mineralität. Wunderschön schlanker, dennoch vollmundiger, konzentrierter, saftiger Wein mit sinnlichem Aromenspiel, eine sensationelle Delikatesse, das macht unendlich Spass, der Wein ist weich wie Seide, gleichzeitig strotzt er vor Rasse und Frische, dazu ein nobler Hauch Opulenz, der Wein hat schlicht alles, was man ihm wünschen könnte.

Chassagne-Montrachet Morgeot blanc 1er cru AOC 2005

19/20, 2013–2040 ■ 75cl, **68.–**, Art. Nr. 236671

■ 37.5 cl, **35.–**, Art. Nr. 236672

■ 150 cl, **143.–**, Art. Nr. 236673

Bernard Mollard: «Morgeot braucht immer etwas mehr Zeit, ist in der Jugend weniger «flatteur» als andere. Im Durchschnitt sind die Weine 5-7 Jahre nach der Füllung am Anfang ihrer schönsten Trinkreife. Den Morgeot probieren wir noch als Fassprobe, er wird heute Nachmittag gefüllt.» Der springt mir förmlich in die Nase, zeigt sich unendlich ausdrucksvoll und reich, da muss sich ein monumentales Kraftbündel in diesem Glas befinden, faszinierend dieses Fruchtkonzentrat. Am Gaumen hingegen zeigt er sich überraschend verhalten, will irgendwie nicht so recht aus sich herauskommen, obwohl es ihm weder an Kraft und Struktur noch an Komplexität mangelt, auch die Harmonie ist von erster Güte, alles ist einfach noch etwas im Hintergrund verborgen, das ist es wohl, was Bernard meint, aber der Wein schafft es nicht, sein gigantisches Potenzial zu verstecken, da wächst ein köstliches Juwel heran.

Chassagne-Montrachet Chenevottes blanc 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2040 ■ 75cl, **68.–**, Art. Nr. 236669

Dieser Duft ist sublim, absolut köstlich, total fein, zart wie der Duft einer Orchidee und unendlich vielschichtig, die feine Mineralität nur ange-tönt, das ist eine eindrucksvolle Duftsymphonie. Am Gaumen ein zartes Pflänzchen, dennoch beladen mit hochkonzentrierten Fruchtaromen und herrlicher Mineralität, das ist der weibliche Gegenpol zum männlichen Morgeot, ein Wein voller verführerischem Charme, hei, ist das ein Traum, ich würde mich am liebsten irgendwo auf ein Fass setzen und 2-3 Gläser davon trinken.



■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Virondot blanc 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **68.–**, Art. Nr. 236670

Das ist pure, reife Frucht mit tropischem Einschlag und ganz dezenter Mineralität, dazu jede Menge feine Kräuter, ein umwerfend schöner Duft. Am Gaumen ein Fruchtbündel, hier kommt die Mineralität noch mehr zum Ausdruck, dazu jede Menge köstlich süsser Extrakt, es ist ein himmlisches Vergnügen, sich diese Aromen auf der Zunge zergehen zu lassen, und das schon bei diesem Jungwein. Wie wird das erst in 10 Jahren sein, wenn er seine volle Komplexität entfaltet? Das auszuprobieren kann sicher kein Fehler sein.

Rar Puligny-Montrachet Pucelles 1er cru blanc AOC 2005

19/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **95.–**, Art. Nr. 236674

Das ist ein Strahlemann, hei, ist das ein Duft, totale Frische, köstliche Mineralität, das ist die absolute Perfektion in jeder Beziehung. Am Gaumen ein gigantisches Kraftbündel, gleichzeitig von sublimer Feinheit und Noblesse, steht da wie eine Eins, beeindruckende Struktur, Puligny in Reinkultur, enorm konzentriert, ein Weingigant von sagenhafter Schönheit und Perfektion.

Rar Chevalier-Montrachet grand cru AOC 2005

20/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **225.–**, Art. Nr. 236675

Der strahlt wieder unglaublich Charme aus, pure Feinheit und Eleganz, unendlich komplex, in diesem Moment werde ich mir bewusst, dass das eigentlich einfach ein Chardonnay ist, aber das ist viel, viel mehr, das ist Chevalier-Montrachet, was für ein Segen, dass unsere Vorfahren herausgefunden haben, dass man hier Reben anpflanzen muss. Auch am Gaumen zeigt er die Feinheit pur, klar, präzise, mit geballter Kraft, aber total schlank und kein bisschen breit, und es hört nicht mehr auf, mir läuft es heiss und kalt den Rücken runter, ein kaum zu beschreibendes Weinerlebnis, ich glaube nicht, dass es überhaupt Worte gibt, die diesen Wein treffend beschreiben könnten, man muss einfach das Glück haben, so etwas einmal verkosten zu dürfen. Ich sauge auch den letzten Tropfen in mich hinein und genieße ein wohliges Glücksgefühl.

Chassagne-Montrachet rouge AOC 2005

17+/20, 2010–2025 ■ 75cl, **31.–**, Art. Nr. 236676

Frucht, Frucht und nochmals Frucht strahlt mir entgegen, köstliche Himbeeren und reife, herrlich süsse, schwarze Kirschen. Strotzt vor süssem Extrakt auch am Gaumen, die männliche Struktur als Gegengewicht schafft die perfekte Harmonie, absolut köstlich, dieser Wein, in die opulente Frucht mischen sich leise Töne von noblen Gewürzen und Kräutern und runden ihn ab zu einem perfekt harmonischen Ganzen, ein grosser Burgunder zu einem sehr fairen Preis.

Chassagne-Montrachet Morgeot rouge 1er cru AOC 2005

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **42.–**, Art. Nr. 236677

Wirkt im Duft zurückhaltender als der Villages, aber da ist enorm Komplexität drin, herrlich süsse Frucht und viel noble Würze, feine Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich einen Hauch feiner, eleganter, etwas weniger üppig, dafür noch einen Hauch komplexer, ein sinnliches Aromenspiel, klar und präzise, ein absolut grandioser Morgeot, der beste, den ich kenne, einer der allerbesten Rotweine von Marc Morey.





■ **DOMAINE LEFLAIVE, PULIGNY-MONTRACHET**

Die Domaine wird geleitet von Anne-Claude Leflaive und Pierre Morey. Beide sind beseelt von der Überzeugung, dass nur durch respektvollen Umgang mit der Natur grosse und lagentypische Weine entstehen können. Die Reben werden biodynamisch bearbeitet. Anne-Claude Leflaive: «Die Biodynamik ist kein Kampf gegen Krankheiten oder Parasiten. Es ist nicht Ziel, irgendetwas Natürliches auszurotten. Die Biodynamik schafft im Gegenteil ein natürliches Gleichgewicht, sodass Krankheiten und Parasiten auf ein tolerierbares Mass reduziert werden.» Die Domaine ist 24 Hektar gross und produziert mehrheitlich Weine in Puligny-Montrachet, wo sie der grösste Besitzer von Top-Lagen ist (gut 5 ha Grand Crus, knapp 10 ha Premier Crus, sowie 4,6 ha Villages). Daneben besitzt sie noch 1,6 ha Premier Cru in Meursault und 3,2 ha Bourgogne blanc. 2005 ist einer der qualitativ überragenden Jahrgänge in der Geschichte des Weingutes.

Anne-Claude Leflaive: «Wir haben am 15. September mit der Ernte begonnen, die Trauben waren ganz einfach perfekt, es gab überhaupt nichts zu tun, ausser ein paar vom Hagel betroffene, eingetrocknete Beeren zu entfernen. Das leichteste Mostgewicht hatte erstaunlicherweise der Chevalier-Montrachet mit 13,2. Die Gärung zog sich ziemlich in die Länge, die Malo hingegen war sehr schnell gemacht. Man kann das Jahr als trocken bezeichnen, aber es gab keine Hitze-Exzesse. Es gibt gar nicht viel zu erzählen, alles ging mit Leichtigkeit, von der Ernte bis zur Vinifikation. Selbstverständlich war auch keinerlei Chaptalisation nötig.»

Bourgogne blanc AOC 2005

18/20, 2010–2020 ■ 75cl, **39.–**, Art. Nr. 236035

Der grössere Teil der Reben ist zwischen 25 und 28 Jahre alt. Der Rest wurde in den Jahren 1998, 1999 und 2003 gepflanzt. Zeigt gewaltige Kraft schon im Duft, da ist eine beeindruckende Intensität und Komplexität der Aromen. Extrem reich erlebe ich ihn auch am Gaumen, ein Kraftbündel, der opulenteste Bourgogne von Leflaive, den ich kenne, was aber überhaupt nicht zulasten der Eleganz geht, feine Mineralität und köstlichste Frucht, samtene Weichheit und erfrischende Rasse; der Wein hat alles, was ein grosser Burgunder braucht. Das ist ein absolut beeindruckender Bourgogne, ein Klassewein Marke Leflaive, der zeigt, dass der Produzent wichtiger ist als die Appellation.

Puligny-Montrachet AOC 2005

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **69.–**, Art. Nr. 235982

Traumhaft mineralischer Duft, gleichzeitig ein köstliches Fruchtbündel, ich könnte stundenlang an diesem Glas riechen. Das ist ein perfekter Puligny, wie er leibt und lebt, zeigt sich einiges schlanker als der Bourgogne, dennoch ist die Aromatik noch einen Hauch intensiver, hei, ist der gut, herrliche Struktur, gewaltige Rasse, aber auch jede Menge Finesse, der beste Puligny Villages von Leflaive, den ich kenne, ich traue ihm die 19 Punkte durchaus zu.

Puligny-Montrachet Clavoillon 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2035 ■ 75cl, **98.–**, Art. Nr. 235994

■ 150cl, **200.–**, Art. Nr. 235995

Da strahlt mir pure Eleganz in die Nase, herrliche Mineralität, der Duft zeigt sich fast verhalten, aber gigantisch komplex. Am Gaumen ein mineralisches Fruchtelixier, gute Struktur, enorme Fülle, strotzt vor Saft und Schmelz, ist gespickt mit köstlichsten Feinheiten, ein sehr sinnlicher Wein, wie geht das wohl weiter, wenn ich schon beim ersten 1er Cru eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken habe...

Rar Puligny-Montrachet Les Foliatières 1er cru AOC 2005

19+/20, 2012–2040 ■ 75cl, 140.–, Art. Nr. 236037

Die Mineralität ist von beeindruckender Klarheit und Präzision, das ist Noblesse pur, der Wein gibt sich total zart und fein, und dennoch ist es eine wahre Duftorgie, die diesem Glas entströmt. Ist es nun ein zarter Gaumenschmeichler oder ein kräftig strukturierter Wein, das Unglaubliche ist, beides ist vorhanden. Im Antrunk ist monströse Kraft, dann wird er immer feiner, schmilzt wie Butter auf der Zunge, und dann spüre ich den Wein gar nicht mehr, habe einfach noch einen Mund voll köstlichster Aromen, und dieses berauschte Spiel zieht er im minutenlangen Nachhall weiter, eine faszinierende Schönheit der Natur.

Rar Puligny-Montrachet Les Combettes 1er cru AOC 2005

19+/20, 2012–2040 ■ 75cl, 145.–, Art. Nr. 236036

Der Duft ist reine Zartheit und gleichzeitig pure Komplexität, ein köstliches Fruchtelixier, feinste Zitrusfrucht. Am Gaumen steht die ausgeprägte Mineralität im Vordergrund, strotzt vor Rasse und Kraft, übertönt den Foliatières in Sachen Power, aber es geht überhaupt nicht zulasten der Eleganz, ein schlankes Muskelpaket, köstlich süß und unendlich reich, da ist verschwenderische Vielfalt, dennoch ist von nichts zu viel, ein majestätischer Wein, grosse Klasse.

Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er cru AOC

20/20, 2012–2040 ■ 75cl, 165.–, Art. Nr. 235996

Das ist vielleicht auch deshalb der Paradewein unter den 1er Crus der Domaine, weil sie hier stattliche 3 Hektaren besitzt. Da kann sie aus dem Vollen schöpfen, und möglicherweise fallen die Selektionen auch noch rigorosser aus, als wenn man nur eine kleine Fläche besitzt. Und für die Biodynamik ist es sowieso ein Vorteil, eine grosse Fläche zu haben. Das ist die Perfektion in Sachen Harmonie und Präzision, der Wein ist weich wie Seide, dennoch strotzt er vor Rasse, herrlich saftig, dieser Wein singt förmlich, das ist Trinkvergnügen ohne Ende, was für ein Traumwein!

Rar Meursault Sous le Dos d'Ane 1er cru AOC 2005

■ 75cl, 110.–, Art. Nr. 236034

Diesen Wein hat man leider bei der Probe auf dem Weingut vergessen. Wir haben aber auch lediglich 72 Flaschen davon. Ein Meursault von der Domaine Leflaive ist eben eine Rarität.



Rar **Bienvenues-Bâtard-Montrachet grand cru AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl, **260.–**, Art. Nr. 235998

Es stehen zwar 10 Engländer um mich herum, die sich intensiv über die Weine unterhalten und ihrer Begeisterung lauthals Ausdruck geben. Anne-Claude Leflaive fragt mich etwas geniert, ob mich das nicht stört. Nein, überhaupt nicht, wenn ich die Nase in diesem Glas habe, vergesse ich alles um mich herum, der Duft ist prickelnde Erotik, am Gaumen ist pure Freude, das ist ein Erlebnis, das alle Sinne in Anspruch nimmt, da vergisst man ganz automatisch alles um sich herum. Und ich vergass ehrlich gesagt auch ein bisschen das Schreiben, mein Wortschatz reicht auch bei weitem nicht aus, um diesem Wein gerecht zu werden.

Rar **Bâtard-Montrachet grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl, **275.–**, Art. Nr. 235999
■ 150cl, **560.–**, Art. Nr. 236000

Im Gegensatz zum Bienvenue ist der völlig in sich gekehrt, scheint entschlossen, nicht aus sich herauskommen zu wollen, aber diese gigantische Komplexität, diesen unglaublichen Aromenreichtum kann er nicht verbergen, dieser so unglaublich zarte Duft weisst zu begeistern. Auch am Gaumen ist noble Zurückhaltung angesagt, aber das ergibt dennoch einen Mund voller köstlichster Aromen, die sich in Sachen Intensität im Nachhall gewaltig steigern und in einen fast explosiven Nachhall münden; schade, dass mir die Zeit fehlt, um ihn restlos auszukosten. Auch nach Minuten ist der Gaumen noch davon erfüllt.

Rar **Chevalier-Montrachet grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl, **350.–**, Art. Nr. 236001

Wer behauptet, Perfektion gäbe es nicht auf dieser Welt, der hat noch nie den Duft eines grossen Chevalier-Montrachet von der Domaine Leflaive eingesogen. Die pure Natur ist perfekt, und genau das ist so eine perfekte, absolut unvergleichliche Naturschönheit. Das zieht sich durch, vom Duftspiel über das Gaumenerlebnis bis zum minutenlangen Nachhall, dem aufmerksamen Betrachter bleibt nichts als ungläubiges, respektvolles Staunen.

Sehr rar **Montrachet grand cru AOC 2005**

■ 75cl, **1500.–**, Art. Nr. 236038

Diesen Wein kann man nie probieren. Die Domaine besitzt lediglich 821m² Reben. Wenn den Wein alle probieren könnten, könnte nichts mehr in die Flaschen gefüllt werden... Entsprechend der Mini-Produktion konnten auch wir nur ganz wenige Flaschen kaufen.



■ **DOMAINE PIERRE MOREY, MEURSAULT**

Die Familie Morey ist seit 1793 in Meursault. Alle Generationen haben in den Weinbergen gearbeitet. August Morey, der Vater von Pierre, wurde 1935 Pächter eines Teils der Reben der Domaine Comtes Lafon. Die Anfangszeit war extrem schwierig nach der Krise von 1929. Die Reben waren alt und mussten teilweise neu gepflanzt werden. 1971 stieg Sohn Pierre Morey in den elterlichen Betrieb ein und übernahm die Pacht der Familien Lafon, Poirier und Morey. 1984 entschied die Familie Lafon, die Reben zurückzunehmen und die Weine selber zu produzieren. Die Reben mussten schrittweise zurückgegeben werden, so etwa der Montrachet erst nach der Ernte 1991. In dieser Zeit begann Pierre Morey die Zusammenarbeit mit der Domaine Leflaive. 1989 ging der alte Regisseur Jean Virot in Rente und Pierre Morey wurde nach einer Übergangszeit technischer Direktor. Seit dieser Zeit leitet Pierre Morey gleichzeitig seinen Betrieb und den technischen Teil (Reben und Keller) der Domaine Leflaive. Seit 1991 bearbeitet er seine Reben biodynamisch. Seit 1997 ist die Domaine offiziell unter Biodynamik. Seit einigen Jahren ist auch seine Tochter Anne voll im Betrieb eingestiegen. Die Domaine umfasst heute 11 Hektaren. Pierre Morey ist der König von Meursault. Sein Name steht seit vielen Jahren für Weissweine der absoluten Spitzenklasse. Inzwischen sind aber auch seine Rotweine ebenbürtig. Wir haben vom Jahrgang 2005 sein gesamtes Rotweinsortiment im Angebot; wir kauften jede Flasche, die wir ergatterten konnten.

Pierre Morey: «Für den 2005er brauche ich zwei Adjektive: ausgeglichen und komplett. Oft hat man selbst in grossen Jahren nur eines davon. Wenn man nach einem Vergleichsjahrgang sucht, dann sicher unter den grossen Jahrgängen, aber 2005 ist kompletter als 2002, auch als 1999, sowieso als 1995 und davor muss ich gar nicht mehr schauen, da waren unsere Rotweine noch nicht auf dem heutigen Niveau. Wir sind jetzt auch schon 8 Jahre in der Biodynamik, das beginnt sich auszuzahlen. Diese Methode respektiert die Gesetze der Natur.»

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Bourgogne rouge AOC 2005

17+/20, 2010–2020 ■ 75cl, **19,-**, Art. Nr. 236678

Diesen köstlichen, unvergleichlich schönen Pinot-Duft schon im «einfachen» Bourgogne zu riechen, ist viel versprechend; sehr klare, total reife Frucht mit herrlicher Frische, enorm komplex und reich. Am Gaumen vereint er herrliche Süsse mit köstlicher Frische, perfekte Struktur mit samtener Feinheit, wow, ist der gut! Ein Traum von einem Bourgogne, der beste, den ich von Pierre Morey kenne, übertrifft sogar den 2003er in Sachen Finesse und Präzision.

Monthélie rouge AOC 2005

18/20, 2012–2025 ■ 75cl, **32,-**, Art. Nr. 236826

Selbst jetzt – in einer Phase, wo er leicht reduktiv ist – duftet der Wein extrem fein, dieses herrliche, typisch burgundische Himbeeraroma kommt wunderbar zur Geltung, zart und süss, komplex und erfrischend. Am Gaumen wirkt er schlanker, gleichzeitig aber strukturierter als der Bourgogne, eine zarte Delikatesse, strotzt vor Saft und Schmelz, verspielte Aromatik, zeigt vor allem im Nachhall seine köstliche Süsse, ein Wein mit unglaublichem Potenzial, der beste Monthélie, den ich kenne.

Meursault AOC Les Durots 2005

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **39,-**, Art. Nr. 236679

Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, und er strahlt mich an, als wollte er mich umarmen, hei, ist das eine Fruchtbombe, konzentrierte, schwarze Frucht in der Nase, ein nobler Hauch Opulenz. Der Gaumen ist geprägt von markanten Tanninen wie immer, sie sind aber perfekt eingebunden in jede Menge süsses Extrakt, ein männliches Kraftpaket, bleibt wunderbar schlank und elegant, das ist ein genialer Charakterwein, zum Ausflippen schön, Perfektion in Sachen Harmonie, beeindruckend auch sein Nachhall, ich bin restlos begeistert.

Volnay Santenots 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2045 ■ 75 cl, **74,-**, Art. Nr. 236680

Pierre Morey: «Es ist eine traumhafte Parzelle (jetzt im 2. Jahrgang im Besitz der Domaine), sie hat etwas die Tendenz, viel zu produzieren, aber wir haben die Erträge ganz gut im Griff. Das wird ein guter Lagerjahrgang sein, auch wenn man es vordergründig gar nicht so merkt, da ist eine gute Säure mit im Spiel.»

Das ist das eine Fruchtkonzentration wie man sie im Burgund selten erlebt, und dennoch ist es die pure Pinot-Eleganz, ein himmlisches Parfüm, Komplexität ohne Ende. Am Gaumen ist zuerst einmal gebündelte Kraft, dann aber Finesse pur, ich kann mich nicht erinnern, so feine Tannine in der Côte de Beaune jemals erlebt zu haben, und es hat jede Menge von diesen angenehm feinen Tanninen, die die Zunge streicheln, und dann ist da ja auch noch diese unbeschreiblich schöne Aromatik, diese köstliche Süsse, diese enorme Rasse, das ist ein Herz erwärmender Strahlemann, ein grosser Burgunder zum Träumen.

Pommard Grands Epenots 1er cru AOC 2005

19/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **74,-**, Art. Nr. 236681

Im Duft wirkt er etwas robuster als der Volnay, tiefschwarze, süsse Frucht, ausgeprägt mineralisch und extrem würzig. Am Gaumen ist es klar das männliche Gegenstück zum samteneen Volnay, das ist ein mächtiger Kerl, aber ein unendlich charmanter und obendrein sehr nobler, strotzt vor Frische, erfüllt den Gaumen mit einer wahren Aromenorgie, zeigt durchaus auch Finesse, vor allem im minutenlangen Nachhall, ein Wein für die Ewigkeit.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNISS!

Bourgogne blanc AOC 2005

17+/20, 2010–2020 ■ 75 cl, **25,-**, Art. Nr. 236682

Schon im Duft ist eine Komplexität, die sich so mancher Meursault wünschen würde, ein Hauch Tropenfrucht, gepaart mit verspielter Mineralität. Ein Mund voll Wein, beeindruckende Rasse, köstliche Extraktsüsse, enorme Fülle, feine Struktur, der Wein hat alles, was man sich wünscht, die Klasse eines grossen Burgunders zeigt er nochmals im Nachhall, ein Wein, der beweist, dass grosse Burgunder nicht teuer sein müssen.

Meursault AOC 2005

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **67.–**, Art. Nr. 236683

Dieser Duft zeigt Tiefgang, glasklare Frucht, sehr typisch Meursault, der Hauch von Opulenz, dazu eine ausgeprägte Mineralität. Pierre Morey: «Die Biodynamik bringt vor allem die schöne Mineralität.» Im Antrunk gibt er sich wunderbar schlank, erinnert fast an einen Puligny, aber da ist auch die noble Fülle des Meursaults, dann zeigt er auch Struktur, Rasse und Schmelz ohne Ende, ein Prototyp eines grossen Meursaults.

Meursault Perrières 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2040 ■ 75cl, **108.–**, Art. Nr. 236685

Dieser Duft ist absolut sublim, die Noblesse in Person, fast verhalten, aber mit beeindruckender Komplexität, ein zarter Hauch Feuerstein, ich erinnere mich immer an diesen Duft, als Kinder nahmen wir zwei solche Steine, schlugen sie immer wieder zusammen und versuchten ein Feuer zu entfachen, genau der Duft, der da entstand, ist in ganz feiner Form in diesem Wein. Pierre Morey: «Die Unterlage des Perrière besteht aus Schieferstein, daher kommt diese Duftnote in den Wein.» Am Gaumen ein opulentes Kraftbündel, da ist jede Menge köstlich süsse Frucht, dann besitzt der Wein auch Rasse, eine beeindruckende Aromenfülle und eine erfrischende Zitrusfruchtaromatik, Meursault in Vollendung.

Rar **Bâtard-Montrachet grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75cl, **225.–**, Art. Nr. 236686

Nur ein ganz grosser Wein kann einen so unglaublich sinnlichen Duft haben; obwohl er extrem zart und fein ist, besticht er mit einer einzigartigen Aromenvielfalt. Auch am Gaumen ist verschwenderische Vielfalt, dennoch, die Finesse steht im Vordergrund, aber nicht etwa zulasten von Kraft und Fülle. Dann schmilzt der Wein wie Butter auf der Zunge und hinterlässt einen Mund voll köstlichster Aromen, die Länge und die Intensität dieses Nachhalls sind ein Erlebnis. Pierre Morey hat uns bei einem Besuch einmal einen 1992er kredenzt. Das bleibt bis heute eines meiner schönsten und unvergesslichsten Weisswein-Erlebnisse. Und gleichzeitig ist mir klar, dass dieser 2005er den 92er um Längen übertreffen wird.



■ SOCIÉTÉ MOREY-BLANC, MEURSAULT

Nachdem die gepachteten Reben von Comtes Lafon zurückgegeben werden mussten, verschwanden einige wichtige Lagen aus dem Portefeuille der Domaine Pierre Morey. Aus diesem Grunde wurde die Société Morey Blanc gegründet. Das erlaubt den Zukauf von Trauben. Es werden ausschliesslich Trauben von hervorragenden Winzern gekauft, deren Pflege von Pierre Morey laufend überwacht wird. Gekeltert und ausgebaut werden die Weine durch Pierre Morey. Die verfügbaren Mengen bei den 1er Crus von Pierre Morey sind extrem klein. Aber zusammen mit dem Perrière der Domaine haben wir immerhin 3 verschiedene und kommen so insgesamt doch auf eine einigermaßen schöne Menge.

Meursault Perrières 1er cru AOC 2005

19/20, 2011 – 2035 ■ 75 cl, **92.–**, Art. Nr. 236688

In diesem Duft kommt schon die Fülle des Meursaults zum Ausdruck, intensive, reiche Frucht, dazu viel Mineralität und Komplexität, umwerfend schön. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, wunderbar saftig und schmackhaft, vereint Rasse und Frische eines grossen Puligny mit der edlen Fülle eines Meursault, ein stolzer und gleichzeitig sehr sinnlicher Wein.

Meursault Bouchère 1er cru blanc AOC 2005

19/20, 2011 – 2035 ■ 75 cl, **87.–**, Art. Nr. 236687

In der Nase ein Gegenpol zum Gouttes d'Or, duftet extrem zart, dennoch reich an köstlichen Fruchtaromen, begleitet von raffinierter Mineralität. Auch am Gaumen gibt er sich wunderbar schlank, stellt seine feingliedrige Mineralität in den Vordergrund, das ist pure Finesse, schmilzt wie Butter auf der Zunge, eine Delikatesse der sublimen Art, einfach köstlich.



■ MARQUIS D'ANGERVILLE

Die Domaine ist seit über 200 Jahren und 6 Generationen im Familienbesitz. Nach dem Tod seines Vaters Jacques 2003 übernahm Guillaume d'Angerville den 13 Hektar grossen Betrieb. Heute ist er dabei, die Qualitätsarbeit weiter zu verfeinern. 2005 sind hier zweifellos mit die besten Weine in der Geschichte des Weingutes entstanden. Betriebsleiter François Duvivier: «Ich lasse in den Reben das Gras wachsen, das lockert die Erde am besten auf und reduziert den Ertrag auf natürliche Weise.»

Volnay 1er cru AOC 2005

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **65,-**, Art. Nr. 236752

Eine Assemblage aus verschiedenen kleineren 1er-Cru-Parzellen. Dieser Duft ist schon extrem tiefgründig, reich mit einem noblen Hauch Opulenz, aber vor allem von köstlicher Eleganz. Am Gaumen zeigt er eine sinnliche Süsse, dazu genau die richtige Dosis Frische, wow, ist das ein Kraftbündel, samtener Gaumenfluss, ich habe hier kaum je zuvor so perfekt abgerundete Gerbstoffe erlebt, schon der erste 1er Cru ist etwas vom Allerbesten, was ich hier je ab Fass verkostet habe, ich bin total begeistert von diesem Wein.

Volnay Frémiets 1er cru AOC 2005

19/20, 2014–2040 ■ 75cl, **68,-**, Art. Nr. 236755

François Duvivier: «Hier hat es sehr wenig Erde, dann kommt gleich der Felsen, das gibt unseren elegantesten, femininsten Volnay. 35hl Ertrag ist ziemlich genau, was wir anstreben.» Der Wein zeigt sich sehr mineralisch und präzise im Duft, ein köstliches Aromenbündel, reich und komplex, intensiv und ausdrucksstark. Am Gaumen vereint er Kraft und Fülle in idealer Weise, herrliche Frische, jede Menge süsses Extrakt wird getragen von feiner, aber fester Struktur, Perfektion in Sachen Harmonie, ein absolut raffinierter Wein mit genialem Nachhall.

Volnay Champans 1er cru AOC 2005

19/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **82.–**, Art. Nr. 236753

Umwerfend schöner Duft nach perfekt reifen, schwarzen Früchten, dazu diese köstlichen burgundischen Himbeeren mit genau der richtigen Dosis Süsse. Am Gaumen eine Komposition von Aromen in einer Perfektion, wie sie nur die reine, unverfälschte Natur hervorbringen kann, das ist ein unglaublich zartes Pflänzchen und ein Kraftpaket in einem, eine sublimen Delikatesse, die Weine haben unter der Führung von Guillaume d'Angerville an Grazie gewonnen, ohne dadurch an Charakter und Bodenständigkeit zu verlieren, das ist einer der allerbesten Weine, die ich von dieser Domaine kenne, inklusive der grandiosen 71er, die ich verkosten durfte.

Volnay Clos des Ducs 1er cru AOC 2005

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **110.–**, Art. Nr. 236754

Strahlende Klarheit, höchste Fruchtkonzentration, ein Duft mit Tiefgang, das ist gebündelte Finesse, schon der Geruch dieses Weines löst Glücksgefühle aus. Am Gaumen der erwartete Typ Wein, er gibt sich zuerst einmal fast bescheiden, zurückhaltend, um dann gleich den Gaumen bis in den letzten Winkel mit einem Aromenfeuerwerk zu erfüllen, mit einem Mund voll von dieser köstlichen Frucht vergesse ich alles um mich herum. Und dann erinnere ich mich an den 71er, den ich auf der Insel Sylt in einem Restaurant geniessen durfte, der war himmlisch, auch wenn er bei weitem nicht die Präzision und die Vollendung dieses 2005ers erreichte.



■ DOMAINE TOLLAT BEAUT, CHOREY LES BEAUNE

Der 24 Hektar grosse Familienbetrieb ist ein Bijou in jeder Beziehung. Angefangen natürlich bei den Weinen, die von burgundischem Charme nur so strotzen. Den gleichen Charme strahlt die Familie Tollot aus, angefangen bei Nathalie, die die Domaine bei Veranstaltungen vertritt und die Erläuterungen sogar in Deutsch abgibt. Mit 2005 ist der Domaine zweifellos einer der allergrössten Jahrgänge in der Geschichte des Weingutes gelungen.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Chorey-les Beaune rouge AOC Pièce du Chapitre (Monopol-Lage) 2005

18/20, 2010–2025 ■ 75cl, **34.–**, Art. Nr. 236658

Der steht in diesem Büchlein nicht am Anfang, aber es ist mein erster roter Burgunder vom Jahrgang 2005, den ich probiere: Der hat schon einen Duft zum Ausflippen, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, schwarze Kirschen und Himbeeren, geniale Mineralität, zeigt auch Tiefgang und wirkt herrlich süss und frisch. Ein Wein wie Samt und Seide, dennoch ist er gut strukturiert, perfekt ausgereifte, weiche Gerbstoffe sind in Massen vorhanden, aber ganz von köstlich süssem Extrakt umhüllt, die Eleganz steht im Vordergrund ohne Kraft und Fülle zu vernachlässigen, herrliche Länge, grosser Wein.

Savigny-les-Beaune Champ Chevrey 1er cru AOC Monopole 2005

18/20, 2010–2025 ■ 75cl, **42.–**, Art. Nr. 236759

■ 37.5cl, **22.–**, Art. Nr. 236760

Da ist die schwarze Frucht im Vordergrund, ein zartes Himbeer dahinter und wiederum eine geniale Frische, wirkt extrem konzentriert und reich. Am Gaumen ein sensationelles Fruchtelixier, herrlich süss und genial frisch, gut strukturiert und weich wie Seide, ein Musterbeispiel eines perfekten Burgunders, sinnliches Aromenspiel; ohne es zu merken habe ich einen Schluck getrunken, da würde ich mir am liebsten eine Flasche abfüllen und zum Nachtessen mitnehmen.

Beaune Les Grèves 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **42.–**, Art. Nr. 236759

■ 37.5cl, **58.–**, Art. Nr. 236655

Da ist die schwarze Frucht im Vordergrund, ein zartes Himbeer dahinter und wiederum eine geniale Frische, wirkt extrem konzentriert und reich. Am Gaumen ein sensationelles Fruchtelixier, herrlich süß und genial frisch, gut strukturiert und weich wie Seide, ein Musterbeispiel eines perfekten Burgunders, sinnliches Aromenspiel; ohne es zu merken habe ich einen Schluck getrunken, da würde ich mir am liebsten eine Flasche abfüllen und zum Nachtessen mitnehmen.

Beaune Clos du Roy 1er cru AOC 2005

18+/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **58.–**, Art. Nr. 236654

Der strahlt Hitze aus, fast untypisch für den Jahrgang, konzentrierte schwarze Frucht, ins Opulente tendierend, dennoch wirkt es bezaubernd elegant. Auch am Gaumen wirkt er breiter, süßler, opulenter als die andern Weine, das ist ein heisses Terroir, hat im Moment gegenüber den andern Weinen etwas Mühe, aber kaum habe ich das geschrieben, überzeugt er mich mit seinem eindrücklichen Nachhall, da kommt auch die Frische zum Vorschein, sensationell, ich habe ihn anfänglich zweifellos unterschätzt.

Aloxe-Corton AOC 2005

18+/20, 2010–2028 ■ 75 cl, **48.–**, Art. Nr. 236650

■ 37.5cl, **25.–**, Art. Nr. 236651

Raffinesse ist das erste Wort, das mir bei diesem Duft einfällt, und damit ist dieser Duft auch schon treffend beschrieben, das ist so unendlich fein, elegant, komplex und gleichzeitig reich, ja sogar fast opulent. Der gleiche Eindruck herrscht am Gaumen, da sind einerseits enorme Fülle und monumentale Süsse, andererseits aber auch pure Eleganz und Frische, unglaublich, dass sich diese Gegensätze in solcher Perfektion ergänzen können, ein Traumwein.

Aloxe-Corton Les Fournières 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **57.–**, Art. Nr. 236652

■ 150cl, **118.–**, Art. Nr. 236653

Raffinesse ist das erste Wort, das mir bei diesem Duft einfällt, und damit Frucht, Frucht und nochmals Frucht, schwarze Kirschen, Himbeeren, sogar ein Hauch Cassis ist da drin, reich, fast opulent, aber gleichzeitig von purer Finesse, unendlich intensiv, aber nie aufdringlich. Füllt den Gaumen mit

köstlich süßen Fruchtaromen, weicher, zartschmelzender Gaumenfluss, dennoch besitzt er die nötige Struktur, ein Wein von berauscher Schönheit, klar, präzise, ein kleines Naturwunder, der Nachhall versetzt mich in einen Traum.

Rar **Corton grand cru rouge AOC 2005**

20/20, 2012–2040 ■ 75cl, **98**–, Art. Nr. 236657

Nathalie Tollot: «Die Hälfte unseres Rebberges wurde 1928 gepflanzt, die andere Hälfte 1985.» Dieser Duft ist ganz einfach Noblesse pur, wirkt fast bescheiden, wäre da nicht diese unglaubliche Komplexität, feinste Frucht, gepaart mit noblen Kräutern, einem Hauch Lakritze und feinsten floralen Noten. Auch am Gaumen steht die Eleganz im Vordergrund, da ist einfach ein Mund voll genialer Aromen, raffiniert süß und von genialer Frische, ein absolut sinnliches Trinkerlebnis, das ist so ein Wein, der eine wohlige Gänsehaut auf meinem Rücken verursacht, ein göttliches Getränk, eines von denen, die das Burgund so einzigartig machen.

Rar **Corton-Bressandes grand cru rouge AOC 2005**

20/20, 2012–2040 ■ 75cl, **98**–, Art. Nr. 236656

Das ist Burgund der sinnlichen Art, ein Duft von genialer Feinheit, Frische und Klarheit, dabei von monumentaler Komplexität. Auch am Gaumen ist die Harmonie total, die köstliche Süße wird ausgeglichen von purer Frische, die monumentale Kraft verliert sich in der Eleganz. Der seidene, mit köstlichem Schmelz ausgestattete Wein ist auch perfekt strukturiert, ein Wein, in dem die Natur ihre ganze Schönheit zum Ausdruck bringt, ich bin fasziniert und dankbar, solche Erlebnisse geniessen zu dürfen.





■ **DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY, PERNAND-VERGELESSES**

Die Domaine besitzt gut 11 Hektar ausschliesslich Grand Crus im Herzen des «Montagne de Corton», davon 9,5 ha Corton-Charlemagne und 1,5 ha Corton. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 40 Jahre alt. 17 Parzellen mit verschiedenartigen Böden tragen wesentlich zur enormen Komplexität der Weine bei. Nicht zuletzt erlaubt der grosse Besitz auch eine besonders strenge Traubenselektion bei der Ernte. Die Domaine produziert regelmässig einen der allerbesten und gleichzeitig einen der preisgünstigsten Corton-Charlemagne. Die relativ grosse verfügbare Menge ist auch hier ein Vorteil. In unser Angebot hat es aus diesem Grund bisher noch kein anderer Corton-Charlemagne geschafft. Andere Produzenten besitzen hier meist viel weniger als einen Hektar, was den Wein rar und teuer macht. Aber keiner von all denen, die ich regelmässig probiere, hat je die gleiche Klasse wie der von Bonneau du Martray erreicht.

Jean Charles le Beault de la Morinière: «Die wichtigsten Charakteristiken des Jahrgans sind ausgeglichene Temperaturen während der Vegetationszeit, es gab keine negativen Witterungseinflüsse, ein warmer und trockener Sommer, eine relativ frühe Ernte bei idealen Verhältnissen und eine moderate Erntemenge. Oder kurz gesagt: Das Wetter entsprach ziemlich genau den Wunschvorstellungen der Winzer.»

Rar **Corton grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75cl, **110.-**, Art. Nr. 236717

■ 150cl, **225.-**, Art. Nr. 236718

Verblüffendes, sehr intensives Fruchtbild, der Wein springt mir förmlich entgegen, schwarze Beeren, zarte Himbeeren, geniale florale Noten, herrliche Würze und Kräuter, die Weine von hier bestechen ja immer durch ihre enorme Komplexität, aber der 2005er übertrifft alles, was ich bisher kannte, ein Duft zum Ausflippen. Ein gigantisches Kraftpaket am Gaumen, strotzt vor konzentrierter, reifer, wunderbar süsser Frucht, da ist auch jede Menge Frische drin und viel raffinierte Extraktsüsse. Im Antrunk ein reines Kraftpaket, dann wird er immer feiner, wandelt sich gar zu einem zarten Finessenwein, mit einem sublimen Aromenspiel, was für ein sinnliches Erlebnis. Leider wird es insgesamt lediglich etwa 7500 Flaschen davon geben, entsprechend klein ist unsere Zuteilung.

Corton-Charlemagne grand cru AOC 2005

20/20, 2012–2060 ■ 75cl, **130.-**, Art. Nr. 236714

■ 37.5cl, **67.-**, Art. Nr. 236715

■ 150cl, **265.-**, Art. Nr. 236716

Funkelnd klar in der Nase, herrlich mineralisch, traumhafte Zitrusfrucht, edle, süsse Tropenfrüchte, verschwenderisch vielschichtig, das muss ein köstlicher Nektar sein, der so duftet. Am Gaumen entpuppt er sich als einer der feinsten, elegantesten Charlemagnes dieses Hauses, vor allem habe ich ihn noch nie so weich und zartschmelzend erlebt, meine Befürchtung, dass das zu Lasten der bekannt perfekten Struktur gehen könnte, bestätigt sich nicht. Mit dem zweiten Aromenschub packt er die Rasse aus, da ist eine Säure, wie ich sie von den grössten Rieslingen Deutschlands kenne, sehr ausgeprägt, aber total weich und voller Charme, der Wein hat alle Typizitäten des Charlemagne einerseits, aber zusätzlich einige Jahrgangsmerkmale, die ihn unverwechselbar machen, vor allem eben diese samtene Weichheit, der Wein fasziniert mich total, das ist schlicht die totale Perfektion, mit einer wahren Aromenorgie im Nachhall als Zugabe. Der Wein wird zweifellos früher als andere Jahrgänge trinkreif sein, ohne dadurch allerdings an Alterungspotenzial zu verlieren.



■ **DOMAINE GUYON, VOSNE-ROMANÉE**

2005 wurden hier fast sämtliche Weine mit Ganztraubengärung gekellert. Das heisst, lediglich etwa 10% der Trauben werden abgebeert und angequetscht, um etwas Saft im Tank zu haben. Die restlichen werden samt Stielen direkt aus den Erntekistchen in die Gärtanks gekippt und mit Trockeneis gekühlt, damit die Gärung nicht gleich los geht (Kaltmazeration). Dann werden die Gärtanks verschlossen, und es wird ca. 3 Wochen lang praktisch nichts mehr gemacht. Jean-Pierre Guyon: «Das ist nicht etwa eine neue Methode, die ich erfunden habe, so ähnlich wurden die Weine in den Urzeiten gemacht (mit Ausnahme der Kühlung). So sind früher grosse Weinlegenden entstanden, freilich nur in Ausnahmejahren, wenn alles von Natur aus perfekt funktioniert hat. Alles war damals noch im natürlichen Gleichgewicht, insbesondere die Erträge. Wenn dann die Trauben perfekt reif und nicht faul waren, hat es legendäre Weine ergeben. Heute schaffen wir es (manchmal mit sehr viel Aufwand) fast jedes Jahr, reife und gesunde Trauben zu ernten. Die Ganztraubengärung darf man aber nur wagen, wenn das Traubengut absolut perfekt ist. Schon geringe Fäulnisanteile können sich bei dieser Methode fatal auswirken (manchmal gibt es Fäulnis in den Trauben, die von aussen kaum sichtbar ist), und Unreife verträgt es schon gar nicht.»

Ich habe die Weine im November 2005, im September 2006 nach der Füllung und im Mai 2007 probiert. Meine Begeisterung kennt jetzt keine Grenzen mehr. Die Weine sind von einer Perfektion, wie ich sie eigentlich noch nie erlebt habe. Vielleicht im Ansatz bei früheren Jahrgängen von Guyon, aber diese Perfektion hat er bisher noch nie erreicht. Eine solche Fruchtexpression scheint vielleicht fast unnatürlich, fast ein wenig beängstigend, fast zu schön um wahr zu sein. Mir gehen auch immer wieder Gedanken durch den Kopf, ob da wirklich alles mit rechten Dingen zu- und hergeht. Ich bin auch vor allem wegen Guyon zur Ernte 2006 ins Burgund

gefahren, um eins zu eins mitzuerleben, wie das funktioniert. Tatsächlich wurde aus meiner Sicht absolut perfektes Traubengut eingefahren, und die Trauben wurden wie oben beschrieben gekeltert. Natürlicher und einfacher geht es nicht mehr. Ich konnte jedenfalls keine Zaubertricks finden. Man könnte jetzt kritisieren, dass diese Weine einfach zu rund, zu süß, zu harmonisch, zu perfekt sind. Aber warum können wir diese sinnliche Naturschönheit nicht einfach annehmen und geniessen? Selbstverständlich habe auch ich noch nie Weine erlebt, die so jung schon so perfekt waren, und selbstverständlich kann ich nicht aus Erfahrung sagen, dass sie sich auch positiv weiter entwickeln werden. Aber auf Grund aller vorliegenden Tatsachen muss man meiner Ansicht nach nur noch eins und eins zusammenzählen und so zum Schluss kommen, dass das sensationelle Weinlegenden sind. Ich habe effektiv mit solchen Weinen keine Erfahrung. Auch bin ich mir der Verantwortung bewusst, die ich übernehme, wenn ich diese Weine so extrem hoch einschätze, insbesondere auch deren lange Haltbarkeit. Ich möchte betonen, dass dies – wie immer – meine persönliche Meinung ist. Wein ist aber auch Geschmacksache und somit gibt es gar kein allgemein gültiges Urteil. Ich hätte auch niemals dieses Vertrauen in die Weine, wenn sie durch irgendeine moderne Vinifikationsmethode zu Stande gekommen wären. Es ist aber völlig logisch, dass früher einmal – bevor die Abbeermaschinen erfunden wurden – alle Weine so ähnlich gekeltert werden mussten. Dass auf diese Art Weinlegenden entstanden sind, weiss ich wiederum aus Erfahrung. Es gibt für mich kein einziges Indiz, das darauf hindeuten würde, dass diese Weine nicht legendär sind. **Aber Sie haben ja die Gelegenheit, die Weine am 23. November im Hotel Crowne Plaza (ehemals Novapark) in Zürich zu probieren und sich selber ein Bild zu machen. Nutzen Sie diese Gelegenheit. Es ist wirklich eine neue Weinwelt, die sich da öffnet! Es lohnt sich, das zu entdecken.**

Ihre Meinung zu den Weinen von Jean-Pierre Guyon interessiert uns! Schreiben Sie uns bitte an info@gerstl.ch. Herzlichen Dank!

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Bourgogne Pinot Noir AOC 2005

18/20, – 2015 ■ 75 cl, **28.–**, Art. Nr. 236704

Hier weiss man es im Voraus, schon, selbst der Bourgogne ist ein Fruchtbündel vom Feinsten, und meine hohen Erwartungen werden noch übertroffen, es ist eine köstliche Delikatesse. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar saftig und fein, perfekt abgestimmte Extraktsüsse, ein völlig unkomplizierter, absolut liebenswerter Wein, der wird jung schon viel Trinkvergnügen bieten und mit einigen Jahren Flaschenreife noch mehr Komplexität entwickeln.

HIT! DER ROTE BURGUNDER DES JAHRES!

Chorey-les Beaune rouge AOC Les Bons Ores 2005

19/20, – 2025 ■ 75 cl, **35.–**, Art. Nr. 236705

Das ist einerseits fast eine Fruchtbombe und dennoch von purer Noblesse, es ist eigentlich ein zartes Parfüm, das die Nase verwöhnt, Himbeeren und Cassis, begleitet von raffinierter Mineralität. Dieser Chorey-les Beaune ist eine unglaubliche Köstlichkeit, ich flippe fast aus mit diesem Wein am Gaumen, auch zeigt er sich beeindruckend aromatisch, komplex, saftig, mit köstlichem Schmelz, weich wie Seide und dennoch mit der typischen Struktur der Côte de Beaune, charaktervoll und unverwechselbar. Das ist so ein Wein, der mich an unvergessliche Erlebnisse mit den denkwürdigen Weinen von Henry Jayer erinnert. Die Weine von Guyon sind in Vergleich zu früheren Jahrgängen eine Spur leiser geworden und haben im gleichen Umfang an Charme und Vielfalt gewonnen.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Savigny-les-Beaune Les Peuillets 1er cru AOC 2005

19/20, – 2025 ■ 75 cl, **45.–**, Art. Nr. 236706

Hier ist mehr schwarze Frucht im Spiel und dazu traumhafte Kräuternoten, floral und köstlich süß, unglaubliche Komplexität. Am Gaumen beeindruckt zuerst einmal die köstliche Extraktsüsse, dann die enorme Fülle, die durch eine robust männliche Struktur ins Gleichgewicht gebracht wird, eine wahre Aromenbombe, aber niemals aufdringlich, ein imposantes Weinerlebnis und dann kommt ein Nachhall, der selbst einen oberflächlichen Betrachter beeindrucken muss; kraftvoll, aber nicht protzig, ein Wein, der singt.

Gevrey-Chambertin AOC 2005

19/20, – 2030 ■ 75 cl, **59.–**, Art. Nr. 236708

Was besonders für die Weine von Guyon spricht: Sie zeigen die Lagentypizität besonders schön. Dieser Gevrey vereint die Kraft des Nuits St. Georges

mit der Eleganz des Vosne-Romanée, die Tanninstruktur gleicht eher dem feinen Vosne-Romanée während der Fruchtausdruck eher dem robusteren Nuits St. Georges näher steht; alles in allem ein Wein, der durch seine unglaubliche Komplexität zu begeistern weiss, dieses Kraftpaket ist auch eine zarte Köstlichkeit, ich bin im 7. Himmel bei dieser Weinprobe, für mich eine der beeindruckendsten in meiner bisherigen Zeit als Weinhändler. Ich merke erst jetzt, dass ich eigentlich wenig über diesen Wein geschrieben habe, ganz einfach deshalb, weil ich immer wieder in einen Traum versinke und zudem Mühe habe, meine Begeisterung in Worte zu fassen.

Nuits-Saint-Georges AOC 2005

19/20, – 2035 ■ 75 cl, **59.–**, Art. Nr. 236710

Typisch Nuits, da springt die schwarze Frucht förmlich in die Nase, begleitet von einem ganzen Kräutergarten und dezenter Würze sowie einer raffinierten Mineralität. Ein Fruchtbündel im Antrunk, köstlich süss, unglaublich frisch, dann mit der für Nuits St. Georges typischen Struktur, will heissen etwas ausgeprägtere Tannine als bei Vosne-Romanée oder Chambolle-Musigny, aber feinkörniger als in der Côte de Beaune, da ist selbstverständlich auch geballte Kraft, eines der Hauptmerkmale eines grossen Nuits St. Georges, der Wein strotzt vor Lebensfreude und besticht mit viel Charakter, genial.

Vosne-Romanée AOC 2005

19/20, – 2035 ■ 75 cl, **59.–**, Art. Nr. 236709

Der Wein tendiert mehr ins Rotbeerige, Erdbeeren, Himbeeren und wiederum feinste Kräuter und Würztöne, perfekte Klarheit. Dann fällt zuerst die Feinheit der Tannine auf, man spürt sie kaum und dennoch sind sie präsent und bilden das Rückgrat dieses köstlichen Weines, eine Aromenkomposition, wie sie nur die Natur in dieser Vollendung bieten kann, eine Extrakt-süsse, wie man sie sich perfekter ausbalanciert nicht erträumen könnte, ein sinnliches Spiel von Kraft und Finesse, was ist das für eine Delikatesse...

Aloxe-Corton Les Guerets 1er cru AOC 2005

19/20, – 2040 ■ 75 cl, **78.–**, Art. Nr. 236707

Da ist die rote Frucht der Côte de Beaune im Vordergrund, dann Lakritze und feinste Kräuter, ein sinnliches Duftspiel. Der Wein strotzt vor Extrakt-süsse, verfügt aber über die nötige Struktur, um nicht aufdringlich zu sein; da ist eine gewisse Opulenz, die aber nie der Eleganz im Wege steht, ich flippe fast aus mit diesem köstlichen Nektar am Gaumen, wenn man meint, der Nachhall sei verklungen, kommt nochmals und immer wieder ein Aromenschub zum Vorschein, ein Wein zum Staunen.



Vosne-Romanée AOC Les Charmes de Mazières 2005

20/20, –2040 ■ 75 cl, **87.–**, Art. Nr. 236711

Das ist eine Selektion der ältesten Reben (50-60 Jahre). Vordergründig wirkt er fast bescheiden im Duft, aber dieses Parfüm ist köstlich, unendlich vielschichtig, letztlich auch von gigantischer Komplexität und vor allem auch mit beeindruckendem Tiefgang. Am Gaumen wird dieser Wein wohl selbst den oberflächlichen Betrachter sofort begeistern, hei, ist das ein köstlicher Nektar, der fährt so richtig ein, explodiert förmlich am Gaumen, bleibt aber total schlank und königlich elegant, ein himmlisches Fruchtelixier, der Wein überwältigt mich förmlich, ich will diesen Genuss bis ins letzte Detail auskosten und habe wieder einmal Mühe, meine Emotionen in Worte zu fassen, ich habe eine Gänsehaut und wässrige Augen.

Vosne-Romanée En Orveaux 1er cru AOC 2005

20/20, –2050 ■ 75 cl, **110.–**, Art. Nr. 236712

Der Wein springt förmlich in die Nase mit konzentrierter, schwarzer Frucht, begleitet von köstlichen floralen Noten, funkelnde Klarheit, das ganze ist von unbeschreiblicher Intensität, eine wahre Duftorgie. Am Gaumen spürt man die Struktur kaum, so extrem fein sind die Tannine, der Gaumen ist aber fast überfüllt von schmackhaften, enorm konzentrierten Fruchtaromen, da ist einfach nur noch Geniessen und Stauen angesagt, dieser monumentale Wein kommt unglaublich leicht und beschwingt daher, das ist eine himmlische Naturschönheit, mit einem Nachhall, der nicht mehr enden will, Burgund in Vollendung.

Echezeaux grand cru AOC 2005

20/20, –2060 ■ 75 cl, **160.–**, Art. Nr. 236713

Die Frische der grossen weiten Welt strahlt in die Nase, das ist Klarheit, köstliche Mineralität, fast monströs konzentrierte Frucht, alles zusammen ist gebündelte Eleganz, ein Duft zum Staunen. Da im Duft die Frische im Vordergrund stand, überrascht am Gaumen zuerst die fast mächtige Süsse, Rasse Struktur und Frische sind aber ebenfalls im Überfluss vorhanden und bringen alles ins perfekte Gleichgewicht, hei, diese köstliche Delikatesse, dieses gigantische Kraftbündel ist so etwas von fein, das singt, das tanzt, das lässt die Glückshormone strömen, ein Echezeaux wie er im Buche steht, von mächtiger Struktur und monumentaler Kraft.



■ **DOMAINE GROS FRÈRE ET SŒUR, VOSNE-ROMANÉE**

Schon 1830 siedelte sich die Familie Gros im Burgund an und begann mit dem Weinbau. Nach dem Tod von Louis Gros 1951 bewirtschafteten seine 4 Kinder das Gut weiter bis 1963. Dann wurde es aufgeteilt und Colette und Gustave legten ihre Teile zusammen. So entstand die Domaine Gros Frère et Soeur, die heute 21 ha Reben umfasst. Heute leitet der Neffe Bernard Gros die Domaine. Eine für die Domaine sehr wichtige, wenn auch kostspielige Entscheidung Bernards beginnt sich jetzt so langsam auszuzahlen. Damals rodete Bernard Gros alle minderwertigen Klone und ersetzte sie durch sehr noble. Bernard Gros: «Der einzige Wermutstropfen ist der Hagel vom Frühjahr, der uns die Ernte stark reduziert hat, ansonsten kann man sich keinen perfekteren Jahrgang vorstellen. Die Weine bleiben jetzt über den Winter noch 3 Monate im Tank, bei sehr kühlen Temperaturen, so klären sie sich ganz natürlich.»

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Hautes Côtes de Nuits AOC

17+ /20, – 2015 ■ 75cl, **28.–**, Art. Nr. 236733

Ein herrlicher Fruchtwein, der sich mit einem verblüffend komplexen Parfüm ankündigt, gebündelte schwarze Frucht. Feiner, wunderbar saftiger Gaumen, raffinierte Extraktzüsse, unglaubliche Konzentration, zeigt Rasse und eine geniale Frische, das ist auch eine feine Delikatesse, erstaunlicher Nachhall. Da bekommt man viel Wein fürs Geld, der Wein bietet zweifellos auch in seiner Jugend schon höchstes Trinkvergnügen, aber er kann durchaus auch gut einige Jahre Lagerung vertragen.

Vosne-Romanée AOC 2005

18+ /20, 2012 – 2035 ■ 75cl, **59.–**, Art. Nr. 236734

Herrliche Himbeeren, dazu jede Menge schwarze Frucht, unendlich komplex, ein betörend charmanter Duft. Am Gaumen strotzt er nur so von frischer Frucht, enorm konzentriert und reich, perfekte Harmonie aller Komponen-

ten, das ist reinsten Trinkgenuss, hat auch genau die richtige Portion Struktur, die perfekte Extraktsüsse, dazu ein Hauch Rasse, alles zusammen ergibt einen Burgunder der himmlischen Art, ein Wein, der die Sinne betört.

Rar **Echezeaux grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **125.–**, Art. Nr. 236735

Da hat man das Gefühl von unendlicher Tiefe, wenn man in dieses Glas hineinriecht, schwarze Frucht ohne Ende, Kirschen der sublimen Art, florale und würzige Komponenten, die pure Sinnlichkeit. Am Gaumen ein fast monströses Kraftpaket, was aber nie auf Kosten der Eleganz geht, der Wein gibt sich herrlich schlank und mit enormer Rasse, perfekter Reifegrad, dazu totale Frische, ein kleines Naturwunder, alles wirkt verspielt leicht, dennoch ist der Gaumen fast überfüllt mit köstlichen Fruchtaromen, ein berausches Naturschauspiel, vor allem der Nachhall bringt mich nochmals zum Staunen, ein göttliches Getränk.

Rar **Clos Vougeot grand cru AOC Musigny 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **130.–**, Art. Nr. 236737

Dieses verführerische Parfüm ist ein Traum, ich bin hingerissen, das ist so unendlich delikat, zart, aber dennoch mit Tiefgang und unglaublicher Intensität. Am Gaumen zeigt er Charme ohne Ende, hei, ist das ein Vergnügen, diesen Wein zu kosten, der ist so etwas von raffiniert, diese Kraft, diese Leichtigkeit, dieses berausches Aromenspiel, einer der grössten Clos de Vougeot, die ich jemals verkostet habe, eine Weinlegende.

Rar **Richebourg grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **320.–**, Art. Nr. 236736

Es ist sicherlich weniger als 10 Grad kalt in diesem Keller, wo wir diese grandiosen Weine verkosten. Meine Hände, die versuchen die Weine etwas zu wärmen, sind eiskalt. Aber der Duft dieses Weines ist so sinnlich, dass eine wohlige Wärme meinen Körper durchströmt. Gibt es eine Steigerung der Perfektion? Beim Wein offenbar schon. Die vorangegangenen Weine waren schon so perfekt, dass ihnen meine Beschreibungen nicht mehr gerecht werden können. Und dieser Richebourg gibt noch einen oben drauf. Der hat von allem noch ein bisschen mehr, gleichzeitig ist alles noch eine Spur feiner als beim Clos de Vougeot. Ich habe erst kürzlich zu Hause wieder einmal einen 1990er getrunken und war restlos begeistert. Aber dieser 2005er ist mit Sicherheit nochmals ein ganz anderes Kaliber. Man muss viel Geld und viel Geduld investieren. Aber wer das macht und im Jahr 2020 eine solche Flasche öffnet, erlebt die unvorstellbare Perfektion der Natur. Ich gestehe Ihnen jetzt auch gleich, dass wir von diesem Wein ganze 60 Flaschen haben. Wir werden diese möglichst breit verteilen.



■ **DOMAINE COMTES DE VOGÜÉ, CHAMBOLLE-MUSIGNY**

Viele legendäre Weine entstanden hier in den Jahrgängen zwischen 1945 und 1972. Danach gab es eine Durststrecke, die durch das Engagement des Oenologen François Millet 1986 und des Betriebsleiters Jean-Luc Pepin 1988 beendet wurde. Es gab viel zu tun, aber ab Anfang der 90er-Jahre wurden hier allmählich wieder ganz grosse Weine produziert. Heute zählt die 12 Hektar grosse Domaine zur absoluten Spitze im Burgund.

François Millet: «2005 war ein trockener, aber nicht zu heisser Jahrgang. Die Trauben hatten sehr wenig Saft, wir befürchteten zuerst, dass es fast zu massive Weine geben wird, was aber überhaupt nicht der Fall ist. Die Weine haben zwar viel Struktur und Kraft, aber es hat sich eine selten gesehen perfekte Harmonie ergeben. Wir beobachten auch viel florale Noten in den Weinen, vor allem ganz intensiv Kirschenblüte im Chambolle.»

Rar **Bourgogne blanc AOC**

■ 75cl, **170.-**, Art. Nr. 236664

Der weisse Musigny wird immer noch als Bourgogne verkauft, weil die Reben noch zu jung sind. Probiert haben wir den Wein nicht, aber wir konnten ein paar wenige Flaschen kaufen.

Rar **Chambolle-Musigny 1er cru AOC 2005**

■ 75cl, **190.-**, Art. Nr. 236662

Dieser Wein stammt von den «jungen» Reben des Musigny. Als jung gelten hier alle, die weniger als 25 Jahre alt sind. François Millet: «Den Wein können wir nicht zeigen, weil er zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht zusammengestellt ist, er besteht aus verschiedenen Partien. Wir möchten nur Weine zeigen, wie sie wirklich sind.»

Chambolle-Musigny AOC 2005

19/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **110.–**, Art. Nr. 236663

Wow, diese Frucht, das ist immer wieder ein Erlebnis, der erste Wein bei Vogüé, das ist einfach eine Fruchtaromatik, die etwas mehr hat als alle andern, ich kann nicht genau sagen, was es ist, aber es ist einfach betörend, ein Himbeeraroma, so bezaubernd wie eine Himbeere niemals duften kann. Auch am Gaumen versprüht dieser verspielt leichte Wein eine Aromenpalette von unglaublicher Komplexität, das ist wieder ein absolut klassischer, grosser Jahrgang, der am ehesten an 2002 erinnert, der Wein ist von betörender Klarheit, wirkt irgendwie fast schlicht, und gerade deshalb ist es eine so beeindruckende Persönlichkeit, ein himmlisches Vergnügen, schon diese Fassprobe. François Millet: «Die Säure kommt vom regnerischen August, die Süsse von heissen September, der Jahrgang ist eine Mischung aus einem kühlen und einem heissen Jahrgang.»

Sehr rar Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1er Cru AOC 2005

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **390.–**, Art. Nr. 236509

François Millet: «Die Mineralität ist sehr wichtig im Amoureuses, der Wein tendiert sehr stark ins Erotische, er könnte fast vulgär wirken, wäre da nicht diese Mineralität, die ihm Gradlinigkeit und Klasse verleiht und die ihm eine Sinnlichkeit auf sehr hohem Niveau verleiht.»

Sehr tiefgründiger Duft, feine Himbeeren und Granatäpfel, aber auch etwas ins Schwarzbeerige tendierend, schwarze Kirschen und wunderbar feine Kräuter, sehr klar und gradlinig. Am Gaumen begeistert mich die Rasse, die von einer wunderbaren Extraktsüsse begleitet ist, der Wein explodiert förmlich am Gaumen, das ist ein himmlisches Fruchtelixier, ich habe hier noch nie Ende Mai schon den neuen Jahrgang probiert, aber der präsentiert sich jetzt echt von seiner schönsten Seite, ich flippe fast aus mit diesem Fruchtelixier, im Nachhall bleibt reine konzentrierte Frucht. Bei der Probe im November kann ich eigentlich alles nur bestätigen, was ich im Mai empfunden habe, aber die von François erwähnte Mineralität fällt mir jetzt erst richtig auf, im Mai war der Duft für mich eher von Kräutern geprägt.

Rar Bonnes-Mares grand cru AOC 2005

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **390.–**, Art. Nr. 236661

Der duftet wieder ausgeprägt nach Himbeeren, dann rote und schwarze Kirschen und die Kräuteraromen zeigen sich recht intensiv, und – wie immer bei Bonnes Mares – viel florale Düfte, enorme Komplexität. Ein Kraftpaket am Gaumen, der Bonnes Mares ist immer der männlichste unter den Wei-

nen von Vogüé, geniale Struktur, die Tannine sind präsent und extrem angenehm, gepaart mit der feinen Säure verleihen sie dem Wein die Harmonie, auch hier ist wieder eine Extraktsüsse, wie man sie sich schöner nicht vorstellen könnte, ein Aromenbild von himmlischer Schönheit, so etwas Perfektes kann nur die Natur hervorbringen. Im November zeigt er sich nochmals offener, jetzt ist es ein Wein, den ich gleich verschlingen möchte, das ist ohne jeden Zweifel einer der allergrössten Bonnes Mares, die ich je ab Fass verkostet habe, der Nachhall ist nochmals eine Klasse für sich, minutenlang tanzen die köstlichsten Aromen auf dem Gaumen, die Sinnlichkeit in ihrer reinsten Form. Dem männlich strukturierten Bonnes Mares, kommen die Merkmale des Jahrgangs besonders entgegen, diese unglaubliche Süsse wegen der perfekten Reife und diese geniale Frische des Jahrgangs als Zugabe, das ist einfach ein Traum.

Rar Musigny grand cru AOC Vieilles Vignes 2005

20/20, 2015–2060 ■ 75cl, 470.–, Art. Nr. 236510

Das ist Musigny, ein einzigartiger Duft, hier ist alles vereint, was den Duft eines Weines zu einem einmaligen Erlebnis macht, sagenhaft viele Aromen ergänzen sich zu einem perfekten Nasenbild, das treffend zu beschreiben ist ein Ding der Unmöglichkeit. Am Gaumen beeindruckt zuerst seine betörende Süsse, dann die elegante Rasse und eine Aromenpalette wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann, das Ganze getragen von einer Tanninstruktur, die perfekter nicht sein könnte. Am Schluss bleibt ein Mund voller Aromen, die ich noch minutenlang auskosten kann, ein Musigny von Vogüé ist einfach immer ein Wein, über den man nur staunen kann. Im November ist die Perfektion dieses Weines noch eindrücklicher, wir probieren den Wein zu dritt, einige Minuten lang sagt niemand mehr einen Ton, da wird es fast gespenstisch ruhig im Keller, kollektives Staunen ist angesagt.

François Millet, nach einiger Zeit: «Ich rede nicht mit, wenn es darum geht zu sagen, welches der grösste Jahrgang ist, das Schöne beim Wein ist, dass es jedes Jahr anders ist, jeder Jahrgang hat seine Qualitäten, ich möchte keinen einzigen missen.»





■ **DOMAINE DES LAMBRAYS, MOREY SAINT-DENIS**

Das Weingut befindet sich seit 1996 im Besitz des Deutschen Weinfreaks Günter Freund. Zusammen mit Betriebsleiter Thierry Broin hat er kein geringeres Ziel als die besten Weine des Burgunds zu erzeugen. Zumindest am fehlenden finanziellen Engagement von Günter Freund kann dieses Vorhaben nicht scheitern. Und dass die Weine schon heute zur absoluten Spitzenklasse gehören steht ausser Zweifel.

Morey Saint-Denis AOC 2005

18/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **58,-**, Art. Nr. 236642

Rebfläche 1 Hektar oberhalb des Clos des Lambrays, Produktion 4-6000 Flaschen pro Jahr. Duftet wunderbar nach reifen Himbeeren, dazu schwarzbeerige Komponenten und subtile Kräuterdüfte, Burgund vom Feinsten. Weicher, süsser, schmackhafter Gaumen, der Wein zeigt auch Struktur und Fülle, geniale Fruchtaromatik, Noblesse im langen Nachhall, einfach herrlich.

Morey Saint-Denis 1er cru AOC Les Loups 2005

19/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **89,-**, Art. Nr. 236643

Dieser Wein kommt aus dem Clos des Lambrays von Rebstöcken, die weniger als 25 Jahre alt sind. Produktion 8-10'000Fl. pro Jahr. Unglaubliche Komplexität im Duft, ein himmlisches Fruchtbündel, das feine Burgunder-Himbeer gepaart mit schwarzen Kirschen und raffinierten Kräuternuancen ergibt einen betörend sinnlichen Duft. Massen von sehr feinen Gerbstoffen bilden das Strukturgerüst, das jede Menge süsses Extrakt zu tragen vermag ohne den Wein fett wirken zu lassen, bezaubernde Aromatik, ein schlankes, hochelegantes Kraftbündel, köstlicher Nachhall.

Rar **Clos des Lambrays grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75cl, **145.–**, Art. Nr. 236644

Der 8,7 Hektar grosse Rebberg ist praktisch im Alleinbesitz der Domaine und ergibt 30-40'000 Flaschen pro Jahr. Dieser Duft raubt mir fast die Sinne, ein kleines Naturschauspiel, opulente Süsse, schwarze Kirschen und intensives Brombeeraroma, gepaart mit der typischen 2005er Jahrgangsfrische, ein Hauch Minze und dann jede Menge Trüffel und feinste Kräuter, ein wahres Aromenfeuerwerk. Am Gaumen ist er zuerst einmal ein charmanter Schmeichler, der aber in einer zweiten Phase auch Struktur zeigt, er ist fast überladen mit köstlichsten Fruchtaromen, betörende Extraktsüsse, verschwenderische Vielfalt und pure Eleganz, Burgund in Perfektion, wird zweifellos auch in der Jungweinphase schon höchsten Trinkgenuss bieten, trotzdem ist es wohl ein Wein für die Ewigkeit.





■ **DOMAINE PERROT-MINOT, MOREY SAINT-DENIS**

Die Domaine umfasst 10 Hektar. Christophe Perrot-Minot findet den Weg zwischen Tradition und Moderne in idealer Weise. Er hält die Erträge klein und erreicht so eine hohe Konzentration in seinen Weinen. Durch traditionelle und sehr schonende Vinifikation bewahrt er die burgundische Finesse. So werden die Weine beispielsweise weder geschönt noch filtriert um sämtliche Aromastoffe zu erhalten. Die Weine wissen durch Kraft und Finesse zu begeistern.

Bourgogne AOC 2005

■ 75 cl, **23,-**, Art. Nr. 235870

Wir haben diesen Wein gar nicht probiert, da wir ihn bisher noch nie bekommen hatten. Aber irgendwie sind 120 Flaschen auf unsere Offerte «gerutscht». Wir hätten auch gerne mehr gekauft. Angesichts der Klasse der gesamten Palette der Perrot-Minot-Weine, geht man da kein Risiko ein. Und Sie, liebe Kunden, gehen schon gar keines ein, weil man bei uns alle Weine umtauschen kann, die nicht restlos überzeugen.

Gevrey-Chambertin AOC 2005

18/20, 2011–2025 ■ 75 cl, **62,-**, Art. Nr. 235868

Das ist der erste Wein, den wir hier probieren, das erste Bukett in meiner Nase, und ich flippe schon fast aus, das ist ein traumhaftes Fruchtbündel. Am Gaumen zeigt er sich süß und opulent, mit der typischen Struktur eines Gevrey-Chambertin, ein Kraftpaket, das aber niemals seine Finesse vergisst, das ist Trinkspass pur. Es ist interessant, diesen Wein beispielsweise mit jenem von Armand Rousseau zu vergleichen, dieses gigantische Konzentrat hier und die köstliche Delikatesse auf der anderen Seite, man kann jetzt der Meinung sein, der eine oder der andere sei besser, für jeden gibt es Argumente, das Gute ist, dass es beide gibt.

Morey-Saint-Denis AOC En la Rue de Vergy 2005

18/20, 2011–2028 ■ 75cl, **64.-**, Art. Nr. 235869

Ein Fruchtelixier von A bis Z, konzentrierte schwarze Frucht in Nase und Gaumen, herrlich saftig, reich, ein wenig opulent sogar, aber das steht ihm gut. In den 70er- und 80er-Jahren gab es im Burgund wegen zu hohen Erträgen meist nur dünne Wässerchen. Dieser Morey geht in die andere Richtung, hat mehr Konzentration und Fülle als man sich das bei Burgundern gewohnt ist. Wichtig ist, dass er die burgundischen Feinheit bewahrt, und das ist hier absolut gegeben.

Chambolle-Musigny AOC 2005

18/20, 2011–2025 ■ 75cl, **68.-**, Art. Nr. 235871

Der zeigt sich in der Nase etwas verhaltener, aber nicht weniger komplex, Himbeeren und Cassis, da ist viel Würze und eine feine Mineralität, zarter Veilchenduft. Auch am Gaumen steht die Eleganz im Vordergrund, der Wein ist weich wie Seide, wunderschön schlank und mit viel süßem Extrakt, verspieltes lang nachklingendes Rückaroma.

Vosne-Romanée AOC Champs Perdrix 2005

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **83.-**, Art. Nr. 235881

Schwarze Kirschen vom Feinsten, das ist schon im Duft eine konzentrierte Delikatesse, sehr sinnliches Duftspiel. Wunderbar saftiger Gaumen, der Wein ist so richtig süffig im positiven Sinn, das ist einfach Trinkvergnügen ohne Ende, alles im hocheleganten, sehr noblen Bereich, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist Vosne-Romanée-Eleganz in konzentrierter Form.

Morey-Saint-Denis La Riotte 1er Cru AOC 2005

19/20, 2012–2035 ■ 75cl, **120.-**, Art. Nr. 235410

Der duftet wie ein Weltmeister, geht unendlich in die Tiefe, pure schwarze Frucht, Cassis, Brombeeren, schwarze Kirschen, da ist sogar ein Hauch schwarze Trüffel drin und eine Süsse, die die Sinne betört. Auch am Gaumen ein köstliches Fruchtelixier, vereint Kraft und Finesse, da ist eine noble Opulenz, aber auch eine köstliche Frische, seidenweicher Gaumenfluss, bezaubernde Aromatik, geniale Länge.

Chambolle-Musigny Les Charmes 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **140.–**, Art. Nr. 235878

Dieser Duft ist märchenhaft, einerseits enorm intensiv und gleichzeitig von totaler Feinheit, auch da ist wieder diese köstliche frische Frucht, begleitet von feinen Kräuternuancen, ein Hauch Minze. Am Gaumen spürt man ihn kaum, so weich ist er, die überschwängliche Süsse wird ausgeglichen von rassisger Frische, ein Wein von strahlender Klarheit, enorme Konzentration, im Nachhall kommt nochmals eine Fruchtextplosion der sinnlichsten Art.

Rar Vosne-Romanée Les Beaux-Monts 1er cru AOC 2005

19/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **145.–**, Art. Nr. 235880

Das ist pure Feinheit, gebündelte Finesse, ich könnte stundenlang an diesem Glas schnüffeln, dieser Duft ist von funkelnder Klarheit, ausdrucksvoll und intensiv. Am Gaumen ist geballte Kraft, eine feste Struktur, gleichzeitig ist der Wein weich wie Samt und Seide, herrlich saftig und zartschmelzend, genialer Nachhall, bei dem die köstliche Extraktsüsse nochmals richtig zum Vorschein kommt.

Nuits-St-Georges La Richemone 1er cru AOC 2005

19/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **145.–**, Art. Nr. 235879

Springt nicht gleich in die Nase, aber der Duft ist köstlich, da ist viel Mineralität und Würze drin und wieder dieser köstliche Hauch von Veilchenduft. Am Gaumen explodiert er förmlich, da ist Frucht, Frucht und nochmals Frucht, unterlegt von der typischen maskulinen Struktur eines Nuits St. Georges, diese wiederum ist eingebunden in jede Menge süßen Extrakt, sodass sich der Harmoniekreis schliesst und der Wein beinahe samtend endet; am Schluss bleibt ein Mund voll köstlicher Frucht, genial.

Rar Clos Vougeot grand cru AOC 2005

20/20, 2015–2045 ■ 75 cl, **175.–**, Art. Nr. 235877

Kaum zu glauben, aber es wird noch eine Stufe sinnlicher, im diesem Bukett ist verschwenderische Vielfalt, da ist alles, was das Herz begehrt und noch ein bisschen mehr. Am Gaumen reiner Nektar, eine Symbiose aus Kraft und Eleganz, eine wahre Aromenorgie, und dennoch wirkt alles extrem fein und elegant, Burgund in Perfektion.

Rar **Chapelle-Chambertin grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2045 ■ 75cl, **190.–**, Art. Nr. 235876

Das ist ein köstliches Fruchtelixier, monumentale Konzentration, reich und opulent, dennoch von aristokratischer Eleganz. Am Gaumen ein Kraftbündel mit männlicher Struktur, dabei aber auch jede Menge Feinheiten, tolle Rasse, immense Frische, ein Wein von beeindruckender Schönheit, eine grosse Persönlichkeit, charaktervoll und mit Charme.

Sehr rar **Chambertin grand cru AOC 2005**

19+/20, 2018–2060 ■ 75cl, **250.–**, Art. Nr. 235874

Der Duft ist Noblesse pur, enorme Komplexität, sich nicht in den Vordergrund drängend, dennoch eindrücklich. Am Gaumen fast ein Brocken von Wein, männliche Struktur, da sind Tannine fast wie bei einem Château Latour, aber es ist genügend Fett und süßes Extrakt vorhanden, um sie einzubinden, ein Weinmonument, fast ein wenig Burgund-untypisch, aber alles ist in perfekter Balance und die Zeit wird den Wein bändigen, am Schluss dominiert dann wieder diese unglaubliche Perrot-Minot-Frucht.

Sehr rar **Chambertin Clos de Bèze grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl, **250.–**, Art. Nr. 235875

Da kommt eine wahre Fruchtexplosion in die Nase, eine sinnliche Duftorgie, beim tieferen Hineinriechen gibt der Wein aber auch jede Menge Feinheiten preis. Die Konzentration am Gaumen ist enorm, da legt er nochmals einen drauf, unendliche Vielfalt voller Finesse, Struktur und Fülle verschmelzen zu einem perfekt harmonischen Ganzen, ich bin überwältigt.





■ **DOMAINE THIERRY MORTET, GEVREY-CHAMBERTIN**

1984 übernahmen die Gebrüder Thierry und Denis Mortet die Familien-domaine Charles Mortet & Fils. Im Jahr 1992 teilten sie die Domaine auf, und jeder ging seinen eigenen Weg. Während es Denis Mortet mit seinem modernen Vinifikations-Stil schnell zu Weltruhm schaffte, fand Thierry in den ersten Jahren mit seinem traditionellen Stil etwas weniger Beachtung. In jüngster Zeit kommt man immer mehr zur alten Burgunder Tradition zurück. Thierry Mortets mit Leidenschaft und Akribie erzeugte Weine finden immer mehr Anklang. Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Bourgogne rouge AOC 2005

17+/20, 2011–2020 ■ 75cl, **23,-**, Art. Nr. 236757

Das ist ein Duft der himmlischen Art, das ist Pinot vom Feinsten, dieser «einfache Bourgogne» weiss echt zu begeistern. Selbst der bescheidene Thierry Mortet kann seine Begeisterung für seinen Wein nicht verbergen, in all den Jahren seit ich hier die Weine probiere habe ich das noch nie erlebt, der Mann ist immer eher schüchtern und zurückhaltend, aber jetzt strahlt er übers ganze Gesicht und zeigt seine Emotionen. Das ist denn auch pure, herrliche Frucht am Gaumen, Himbeeren der sublimen Art, total unkompliziert, einfach nur unendlich gut, diese wunderbare Extraktsüsse, diese Feinheit, diese Eleganz, diese Komplexität, ein Wein, der berührt.

Gevrey-Chambertin AOC 2005

18/20, 2012–2030 ■ 75cl, **48,-**, Art. Nr. 236760

■ 37.5cl, **26,-**, Art. Nr. 236761

Der Duft ist unendlich fein, elegant, reich ohne mächtig zu wirken, das ist Pinot, wie er ausschliesslich im Burgund gedeiht, da braucht man nur ganz

kurz daran zu riechen und ist sich 100% sicher, das ist ein Burgunder. Es gibt vordergründig beeindruckendere Weine als einen eleganten, finessenreichen Burgunder, aber diese haben immer das Risiko, beliebig austauschbar zu sein; das hier ist Burgund pur, unverwechselbar, von famoser Feinheit, und das geht nicht etwa auf Kosten der Konzentration und schon gar nicht auf Kosten der Komplexität, dieser Wein hat alles – nur mit etwas mehr Zurückhaltung vorgetragen.

Gevrey-Chambertin AOC Vigne belle 2005

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl, **59.–**, Art. Nr. 236762

Da ist noch ein Hauch mehr Komplexität und Intensität in diesem Duft, verführerisch süsse Frucht, dezente Würze, ein feiner Hauch Teer, unendlich raffiniert. Im Antrunk explodiert er förmlich, wow diese Frucht, diese geniale Extraktsüsse, diese unglaubliche Feinheit, dennoch strotzt der Wein vor Kraft und besitzt Struktur, saftiges minutenlang nachklingendes Rückaroma, ein hochedles Gewächs.

Chambolle-Musigny AOC 2005

18/20, 2012–2030 ■ 75cl, **55.–**, Art. Nr. 236758

Das ist wieder die reine Liebenswürdigkeit im Duft, das ist Charme ohne Ende, so ein köstlicher Duft berührt wohl selbst einen oberflächlichen Betrachter. Auch am Gaumen ist er voll da, zeigt alles, was er hat, und das ist nicht wenig, jede Menge süssem Extrakt, rassige Frische, enorme Fülle, saftige Feinheit, eine die Sinne betörende Aromatik von sagenhafter Länge. Thierry Mortet: «Den würde man am liebsten schon so wie er jetzt ist trinken.» Im minutenlangen Nachhall ist pure konzentrierte Frucht, eine Schönheit wie sie nur die Natur dem Menschen schenken kann, kein Mensch kann auch nur annähernd so etwas Geniales erschaffen.

Chambolle-Musigny Aux Beaux-Brun 1er cru AOC 2005

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **80.–**, Art. Nr. 236759

Auch wenn er nicht gleich in die Nase springt, das ist ein Duft, der beeindruckt. Unglaubliche Tiefe, unendliche Komplexität, dazu ein nobler Hauch Opulenz, einfach köstlich. Im Antrunk wirkt er fast bescheiden, um dann aber gleich seine Kraft und seine Aromenfülle auszupacken, plötzlich ist mein Gaumen voll mit süssem Extrakt der himmlischen Art, jetzt wirkt er plötzlich beinahe mächtig für einen Burgunder, und kaum habe ich diese Worte geschrieben, habe ich wieder das Gefühl, die reine Finesse zu kosten, faszinierend, dieses Wechselspiel; so ein Wein wird sicher niemals langweilig, das ist Trinkvergnügen pur, die Sinnlichkeit eines grossen Burgunders.





■ **DOMAINE ARMAND ROUSSEAU, GEVREY-CHAMBERTIN**

Armand Rousseau gründete die Domaine am Anfang des 20. Jahrhunderts. Durch seine Heirat 1909 kamen zusätzliche Rebflächen in die Familie. Anfänglich verkaufte er die Weine offen an den regionalen Weinhandel. In den Jahren 1919 bis 1921 kaufte er zusätzliche Parzellen in prestigeträchtigen Lagen wie Clos de la Roche, Charme-Chambertin und Chambertin. Dann begann er die renommierten Weine selber in die Flasche zu füllen und baute sich eine Kundschaft von Gastronomie und Privatpersonen auf. Zwischen 1935 und 1956 kaufte Armand Rousseau laufend Toplagen dazu. 1945 trat sein Sohn Charles in den Betrieb ein. 1959 starb Armand bei einem Autounfall, und Charles übernahm die inzwischen 6 Hektar grosse Domaine. Auch Charles vergrösserte die Domaine laufend weiter, sie umfasst heute 13,7 Hektar. Da Charles fließend Englisch und Deutsch sprach, begann er mit dem Export. Anfangs der 80er-Jahre trat sein Sohn Eric dem Familienbetrieb bei, er kümmert sich vor allem um die Pflege der Reben sowie um die Vinifikation.

Rar **Gevrey-Chambertin AOC 2005**

18+ /20, 2011–2030 ■ 75cl, **68**–, Art. Nr. 236559

Das macht so richtig Spass, an diesem Glas zu riechen, das ist schon Burgund vom Feinsten, feine rote Frucht, mehr Erdbeeren und ein Hauch Himbeeren, enorm komplex, wunderbar süss und mit viel Frische unterlegt. Auch am Gaumen beginnt er köstlich süss, seine Textur ist weich wie Seide, voluminös, aber vor allem unendlich elegant, verspieltes, sehr nachhaltiges Rückaroma, einfach Klasse. Ich hatte das Glück, verschiedentlich Grand Crus dieser Domaine aus den Jahren 1989 und 1990 verkosten zu dürfen. Unter anderen sind es diese Weine, die mich zu einem grossen Burgunder-Liebhaber gemacht haben. Ich traue diesem Gevrey Villages zu, dass er so gut wird wie einzelne Grand Crus aus vergangenen grossen Jahren.

Rar **Gevrey-Chambertin Lavaux St-Jacques 1er cru AOC 2005**

19/20, 2010–2025 ■ 75 cl, **90.**–, Art. Nr. 236560

Eric Rousseau: «Wir hatten selten so intensive Farben, selbst 2002 nicht. Vor einigen Monaten waren die Weine noch etwas tanninbetont, jetzt sind sie schon perfekt abgerundet.» Dieser Duft ist köstlich, ein sinnliches Frucht-bündel, dazu eine Mineralität wie man sie selten bei roten Burgundern erlebt, sie ist ein wichtiger Bestandteil dieses überaus komplexen Duftes. Das ist pure Finesse auch am Gaumen, man spürt den Wein kaum auf der Zunge, aber er gibt einen Mund voll feinsten Aromen, zarte, perfekt proportionierte Extraktsüsse, und am Schluss kommt nochmals ein beeindruckender Schub Nachhall, sensationelle Länge.

Rar **Charmes-Chambertin grand cru AOC 2005**

19+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **118.**–, Art. Nr. 236564

Wow, dieser Duft, das ist purer Charme, macht dem Namen des Weines alle Ehre, ich möchte am liebsten die Nase baden in diesem köstlichen Fruchtelixier. Eine unglaubliche Delikatesse am Gaumen, Süsse ohne Ende, aber nicht etwa auf aufdringliche Art, da ist alles in perfekter Balance, da habe ich einen grossen Schluck genommen, weil ich ganz einfach das Spucken vergessen habe, der Wein versetzt mich ins Reich der Träume, das ist Burgund in Perfektion.

Rar **Mazy-Chambertin grand cru AOC 2005**

19+/20, 2014–2050 ■ 75 cl, **118.**–, Art. Nr. 236563

Extrem tiefgründige, schwarzbeerige Nase, schwarze Kirschen, feinste Kräuter, ausdrucksvoll und vielschichtig. Am Gaumen ist gebündelte Kraft, man spürt den Wein kaum auf der Zunge, aber der Gaumen ist dennoch erfüllt mit köstlichsten Aromen, da sind einfach nur Fruchtaromen, wie man sie sich in den kühnsten Träumen nicht einmal vorstellen kann, es ist nicht einfach, die Emotionen, die dieser Wein auslöst, in Worte zu fassen, das ist nicht einfach Wein, das ist ein Naturereignis.



Rar **Clos de la Roche grand cru AOC 2005**

20/20, 2014 – 2050 ■ 75cl, **130.–**, Art. Nr. 236565

Auch das ist wieder ein Duft, der mich fesselt mit seinem Charme, er springt mir förmlich in die Nase, da ist nebst schwarzer Frucht auch dieses köstliche, burgundische Himbeeraroma, unendlich fein und von purer Noblesse. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse in einer Vollendung wie es wohl nur ein ganz grosser Burgunder kann, ein Megawein, aber nicht etwa weil er mit Wucht alles andere übertönt, nein, weil er alle Qualitäten besitzt, die ein grosser Wein haben kann und dennoch fast bescheiden zurückhaltend auftritt, ein Wein, der es nicht nötig hat, mit seinen Qualitäten zu protzen.

Rar **Ruchottes-Chambertin grand cru AOC Clos des Ruchottes 2005**

20/20, 2013 – 2050 ■ 75cl, **150.–**, Art. Nr. 236566

Der wirkt in der Nase etwas verhaltener als die Vorgänger, dennoch duften auch hier schwarze Kirschen in konzentrierter Form, dazu noble Würze und feine Kräuternuancen, erneut ein Bukett zum Träumen. Eine zarte Köstlichkeit am Gaumen, hei, ist das gut, ich habe eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, diese Harmonie aus Kraft und Finesse, aus Struktur und Feinheit, aus Süsse und Rasse, ist von überwältigender Schönheit, und dieser ungläubliche Nachhall raubt mir fast die Sinne.

Sehr rar **Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques 1er cru AOC 2005**

20/20, 2015 – 2060 ■ 75cl, **175.–**, Art. Nr. 236567

Der gibt sich erstaunlich zurückhaltend im Duft, dennoch scheint es, als würde er in Sachen Komplexität nochmals einen draufsetzen, andererseits ist das eigentlich gar nicht möglich, es macht nicht viel Sinn, nochmals zurückzuprobieren um sicher zu sein, jedenfalls ist auch das ein Duft der himmlischen Art. Mit dem Wein am Gaumen bin ich dann endgültig im 7. Himmel, das ist ein echtes Naturwunder, der Wein löst Emotionen aus, es ist der drittletzte vor dem Mittagessen, ich genehmige mir darum einen kräftigen Schluck und bin dankbar, eine so genüssliche Arbeit zu haben.

Sehr rar **Chambertin Clos de Bèze grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **35.–**, Art. Nr. 236569

Ich rieche an diesem Glas und weiss nicht, ob ich mich mehr über dieses einmalige Erlebnis freuen soll oder ob mich das Bewusstsein traurig stimmen soll, dass mir dieser Wein in meinem Leben - wenn überhaupt - nur ganz selten wieder begegnen wird. Leider sind die Zeiten vorbei, wo man solche Weine kistenweise kaufen konnte. Unsere gesamte Zuteilung würde nicht genügen, um den Wein über seine gesamte Lebensdauer in jeder Reifephase zu verkosten. Der Aufsteller ist, dass es eine ansehnliche Anzahl anderer grosser Burgunder dieses Jahrgangs gibt, die ähnlich gut sind, und die auch in der gewünschten Menge verfügbar sind und zudem erst noch einiges erschwinglicher.

Sehr rar **Chambertin grand cru AOC 2005**

20/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **235.–**, Art. Nr. 236568

Was soll ich schreiben, das ist schlicht und einfach die absolute Perfektion, vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des minutenlangen Nachhalls, es ist genau wie beim Clos de Bèze, ein absolut erotisches Erlebnis. Vielleicht ist die Nachfrage nicht so extrem gross, dann hätte ich gern von beiden Weinen je eine Flasche. Wenn Sie, liebe Kundin, lieber Kunde, nur einen von beiden oder vielleicht sogar gar keinen bekommen, wissen Sie, dass es mir genau gleich geht. Aber ich kann es nicht oft genug wiederholen, machen Sie es wie ich, trösten Sie sich mit anderen grandiosen Weinen dieses sagenhaften Jahrgangs.





■ **DOMAINE BRUNO CLAIR, MARSANNAY**

Bruno Clair gründete die Domaine 1979 mit einigen Parzellen in Marsannay, Fixin, Savigny-les-Beaune und Morey St. Denis. Er ist der Enkel von Joseph Clerc, der seinerzeit die berühmte Domaine Clair-Daü gegründet hat. Nach dem Tod von Joseph 1985 wurde diese Domaine nach Familienstreitigkeiten aufgelöst. 1986 bekam Bruno von seinen Eltern, Brüdern und Schwestern Spitzenlagen wie Clos de Bèze, Clos St. Jacques, Cazethier, Vosne-Romanée, Clos du Fonteny und Chambolle-Musigny. 1993 kamen noch Corton-Charlemagne, Pernand-Vergelesse und Aloxe-Corton dazu, sowie 1996 Gevrey-Chamberin Petite Chapelle, was die Domaine auf 23 Hektar anwachsen liess. Ein wichtiger Partner im Betrieb ist Kellermeister Philippe Brun, der sagt: «2005 ist der Traumjahrgang jedes Winzers, da ging einfach alles von selbst.»

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Marsannay rouge AOC 2005

17+/20, 2010–2020 ■ 75cl, **29,-**, Art. Nr. 236689

Philippe Brun: «Das ist eine Assemblage aus verschiedenen Parzellen. Wir brauchen immer mehr Rosé, deshalb wurde nur das Allerbeste für diesen Wein selektioniert.» Schon der Duft des ersten Weins, den ich hier morgens um 9 Uhr verkoste, ist ein Traum, ein himmlisches Fruchtbündel, mit dem köstlichen burgundischen Himbeerton im Vordergrund, begleitet von süssen schwarzen Beeren und delikaten Würznuancen. Das schürt die Vorfreude auf eine Woche mit grandiosen Weinproben. Diese wohl-schmeckende frische Frucht strahlt auch am Gaumen, herrlich süss und von unglaublicher Intensität. Da stimmt auch die Harmonie von A-Z, der

Wein strahlt eine selten gesehene Sinnlichkeit aus, ein sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis. Wenn ich jetzt meine Notiz nochmals lese, frage ich mich, warum der Wein nicht 18 Punkte hat. Vermutlich habe ich mich nicht getraut, diese Wertung schon dem ersten Wein am frühen Morgen zu geben. Auch, dass die anschließend verkosteten «lieu dit» Vaudenelles, Longerois und Grasse Tête, den «einfachen» Villages nicht eindeutig übertroffen haben, spricht für letzteren.

Morey Saint-Denis AOC En la rue de Vergy 2005

18+/20, 2010–2030 ■ 75cl, **62.–**, Art. Nr. 236693

Ein herrliches Parfüm springt aus diesem Glas, unendlich komplex, reich, mit einem feinen Hauch Opulenz. Ein charmanter Gaumenschmeichler, der Wein ist weich wie Seide, schmilzt wie Butter auf der Zunge, ist aber beladen mit köstlich süßen Aromen, wow, da geht die Post ab, der Wein betört die Sinne mit seinem unwiderstehlichen Charme, und dann kommt noch ein Traumfinale als Zugabe, das ist sinnliches Burgund.

Savigny-les-Beaune La Dominode 1er cru AOC 2005

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl, **78.–**, Art. Nr. 236695

Dieser Rebberg wurde 1902 gepflanzt. Tiefgründige, schwarze Frucht, unendlich konzentriert und von überschwänglicher Vielfalt. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, da ist köstliche Extraktsüsse, getragen von exakt der dazu passenden Struktur, ein Fruchtelixier der himmlischen Art, da ist etwas los am Gaumen, eine Weinpersönlichkeit mit Charme ohne Ende.

Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 1er cru AOC 2005

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **120.–**, Art. Nr. 236690

Im Duft gibt er sich scheinbar fast bescheiden, wer aber richtig in dieses Glas hineinriecht, ist überrascht von seiner genialen Komplexität, da versteckt sich eine unglaubliche Vielzahl an köstlichsten Fruchtaromen, dazu noble Kräuter und ein Hauch feinste Würztöne. Am Gaumen zeigt er geballte Kraft, aber ohne damit zu protzen, da ist einfach ein Mund voll intensivster Aromen, köstlich süß, enorm vielschichtig, ein Hochgenuss, schon als Fassmuster, ich habe aber auch eine ziemlich genaue Vorstellung wie so etwas in 20 Jahren schmecken wird, dieser Gedanke versetzt mich ins Land der Träume.

Gevrey-Chambertin Clos St. Jacques 1er cru AOC 2005

19+/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **145.–**, Art. Nr. 236691

Eine kleine Fruchtbombe springt in die Nase, vor allem in Richtung Erdbeeren tendierend, aber auch mit schwarzen Kirschen und einem Hauch Himbeeren, unendlich vielschichtig und intensiv, das ist der Duft eines ganz grossen Burgunders. Am Gaumen eine Wucht, wow, diese Frucht, perfekte Extraktsüsse, ein köstliches, absolut sinnliches Aromenbündel, fein strukturiert und von samtener Textur, unendlich schmackhaft, da ist verschwenderische Vielfalt und dennoch verliert der Wein nichts von seiner strahlenden Eleganz, Burgund in Perfektion.

Rar **Chambertin Clos de Bèze grand cru AOC 2005**

20/20, 2012–2050 ■ 75 cl, **198.–**, Art. Nr. 236692

Philippe Brun: «Diese Reben, wie auch so viel wie möglich der 1er Crus von Gevrey, bearbeiten wir mit einem Pferd, um den Boden nicht mit dem Traktor zu erdrücken. Jetzt gibt es da wieder deutlich mehr Leben im Boden.» Dieser Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit, die Perfektion in Sachen Zusammenspiel der verschiedenen Düfte, die ein grosser Burgunder schon bei der Fassprobe zeigen kann. Am Gaumen zeigt er sich seidig weich und dennoch perfekt strukturiert, dann ist da eine geradezu explosive Konzentration, und kaum habe ich das geschrieben, fällt mir vor allem die verspielte Leichtigkeit auf, mit der dieser Wein auftritt, köstlich süsser Nektar, versetzt mit genau dem richtigen Schuss Rasse, ein Wunder der Natur.



■ DOMAINE WILLIAM FÈVRE, CHABLIS

William Fèvre ist der grösste Besitzer von Grand Crus (15,2 ha) und 1er Crus (12 ha) in Chablis und gehört seit Jahrzehnten zu den Spitzenproduzenten. 1998 hat Joseph Henriot (der Besitzer des gleichnamigen Champagnerhauses) die Domaine übernommen. Er hat sehr viel in den Qualitätsweingebau investiert und wesentlich dazu beigetragen, dass der Name William Fèvre heute die absolute Spitzenklasse darstellt und das gleich hohe Niveau erreicht wie etwa Ravenau oder Dauvissat. Die Weine von William Fèvre könnte man auch als die Rieslinge des Burgunds bezeichnen. Trotz geballter Kraft findet man hier diese beschwingte Leichtigkeit, die den Weinen die besondere Raffinesse verleiht. Der Jahrgang 2005 ergibt etwas vollere, reichere Weine als der für Chablis sehr typische und grosse Jahrgang 2004. Die Weine werden etwas schneller zugänglich sein, ohne dadurch an Typizität zu verlieren. Die Kalkböden und die Versteinerungen von Austern verleihen den Weinen diese köstliche Mineralität. Diese Domaine hat mich in kurzer Zeit zu einem absoluten Chablis-Freak gemacht.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Chablis AOC 2005

18/20, – 2015 ■ 75 cl, **24,-**, Art. Nr. 236961

Das ist der Chablis Villages von den Weinbergen, die im Besitz der Domaine sind. Es gibt auch noch einen zweiten von zugekauften Trauben, dieser erreicht aber nicht die gleiche Klasse. Viel florale Noten im Duft, ausgeprägte Zitrusfrucht, feine Mineralität, unglaubliche Vielfalt, das ist ein Chablis-Parfüm wie man es sich schöner nicht wünschen kann. Rassiger saftiger Gaumen, die herrliche Frische des Chablis springt mich förmlich an, der Wein strotzt vor Rasse und fliesst dennoch weich wie Samt und Seide, er vereint hohe Konzentration und verspielte Leichtigkeit und besitzt eine raffinierte Extraktsüsse, für mich der beste Chablis Villages, den ich kenne. Im November 06 probierte ich ihn erneut und war fast noch mehr begeistert, das ist der perfekte Chablis für Einsteiger, hohe Klasse zu einem fairen Preis.

Chablis Les Lys 1er cru AOC 2005

19/20, 2010–2025 ■ 75 cl, **37.–**, Art. Nr. 235962

60 Jahre alte Reben. Die Lage umfasst 12 Hektaren, eine davon befindet sich im Besitz von William Fèvre. Les Lys ist eine Nordlage, hier wachsen vor allem in heißen Jahren besonders raffinierte Weine. Der Duft ist von unglaublicher Raffinesse, wirkt sehr zart und filigran und ist gleichzeitig von beeindruckender Komplexität, ein Hauch Fenchel mischt sich in die geniale Mineralität. Ein schlankes Muskelpaket, trotz guter Struktur weich wie Seide und von atemberaubender Frische, zeigt Rasse ohne Ende, erfrischende Zitrusfruchtaromatik, Eleganz, Konzentration und reiche Aromenfülle ergänzen sich zu einem harmonischen Ganzen, ein Musterbeispiel von perfektem Chablis.

Chablis Fourchaume 1er cru AOC Vignoble de Vaourent 2005

19/20, –2030 ■ 75 cl, **45.–**, Art. Nr. 235963

17 ha, 3,83 davon besitzt William Fèvre. Vaourent befindet sich am gleichen Hang wie die Grand Crus und grenzt an Les Preuses. Vermutlich ist es nur deshalb kein Grand Cru, weil er nicht auf dem Gemeindegebiet von Chablis liegt. Intensiver, tiefgründiger Duft, der – noch ausgeprägter als der les Lys – diesen feinen Hauch Fenchelduft aufweist, beeindruckende Fülle, was für ein Wohlgeruch. Am Gaumen beeindruckt er zuerst einmal durch seine männliche Struktur, der steht da wie eine Eins. Vereint monumentale Kraft mit purer Eleganz, ein Wein von totaler Präzision und Reinheit, im Nachhall kehrt er seine verspielte Seite heraus, tanzt wie eine Balletttänzerin, ohne mit seiner Kraft zu protzen, sensationelle Länge, grosser Wein.

Chablis Les Preuses grand cru AOC 2005

19+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **70.–**, Art. Nr. 235964

11,4 ha, 2,55 davon besitzt William Fèvre. Da strahlt die pure Eleganz in die Nase, alles wirkt extrem zart und fein, gleichzeitig sind die Aromen unglaublich intensiv, es ist fast wie das Parfüm einer Orchidee, wenn man eine Nase voll erhascht, nimmt einen dieser Duft einen Moment lang völlig in Beschlag, gleichzeitig stellt man fest, dass der Duft so zart ist, dass unsere Sinne ihn kaum wahrnehmen können. Genauso ist es am Gaumen, einerseits sind die Aromen von unglaublicher Intensität und dennoch kann man sie nicht richtig fassen, sie sind präsent und doch irgendwie versteckt, es ist ein geradezu erotisches Schauspiel, irgendwie spüre ich die unendliche Vielfalt, aber man kann sie nicht anbinden, sie ist da, schmeichelt, um sich gleich wieder zurückzuziehen, vermutlich kommt es davon, dass

ein Mensch gar nicht im Stande ist, die ganze Vielfalt auf einmal zu erfassen, also nähert man sich schrittweise dem Ziel, jeder Schluck offenbart wieder neue Dimensionen, ich habe mir jetzt zum dritten Mal nachgeschmeckt und immer noch nicht die ganze Komplexität und Fülle dieses Weines erfasst. Und wenn in 5-10 Jahren noch die Flaschenreife dazu kommt, müsste er eigentlich die 20 Punkte auf Sicher haben.

Chablis Les Clos grand cru AOC 2005

19+/20, 2012–2040 ■ 75cl, 79.–, Art. Nr. 235965

Les Clos ist ein reiner Südhang, 26 ha gross, 4,11 ha davon besitzt William Fèvre. Der ist in der Nase noch um eine Kategorie intensiver als der Preuses, feinste Zitrusaromen gepaart mit sinnlicher Mineralität, ein absolut faszinierendes Duftspiel. Der Wein wirkt fast massiv im Vergleich mit Les Preuses, dennoch ist auch das eine sublimen Tänzerin, da ist geballte, fast explosive Kraft und auch eine ziemlich markante Struktur, gleichzeitig bleibt er gertenschlank und butterzart, da ist nichts als Eleganz und Finesse, absolut faszinierend, am Schluss bleibt ein Mund voll köstlichster Aromen, mein Glas ist immer leer, ich habe das Gefühl, man sei hier etwas geizig beim Einschenken, muss dann aber feststellen, dass die Flasche schon halbleer ist, ich will dieses bezaubernde Aromenspiel immer und immer wieder erleben. Der Wein hinterlässt bei mir irgendwie das Gefühl, als könnten meine Sinne nur einen Bruchteil der Schönheit erfassen, die in ihm steckt.



Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Bestellen

Wir beraten Sie gerne telefonisch von
Montag bis Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr.

Tel. +41 58 234 22 88

Fax +41 58 234 22 99

www.gerstl.ch

Gerstl Weinselektionen, Güterstrasse 20, CH-8953 Dietikon

Unsere KundenberaterInnen



Michelle Andres
Celebija
Verkauf



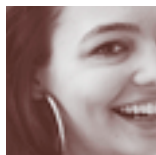
Max Gerstl
Einkauf, Verkauf



Sarah Badri
Verkauf



Stefan Graf
Einkauf, Verkauf



Renata Galovic
Verkauf



Elisabete Terrao
Verkauf



Kosovare Krasniqi
Verkauf



Bettina Wyss
Marketing

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

der Gerstl Weinselktionen, einem Bereich der Badaracco SA

1. Allgemeines

Diese AGB's regeln die Vertragsbestimmungen für unsere Verkäufe einschliesslich online Bestellungen mit Auslieferung/Abholung in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Für Subskriptionen gehen die besonderen Bedingungen in Ziff. 14 vor. Für Gastronomie und Wiederverkauf gelten separate Bedingungen.

2. Vertragsabschluss

Die Bestellung des Kunden gilt als Antrag zum Vertragsabschluss. Sie kann online, per Fax oder per Post erfolgen. Bei unsicherer Verfügbarkeit erhält der Kunde vorerst unsere provisorische Auftragsbestätigung. Der Vertrag kommt in jedem Falle erst mit unserer definitiven Auftragsbestätigung/Rechnung zustande. Durch Ihre Bestellung erklären Sie sich mit diesen AGB von Badaracco SA (Gerstl Weinselktionen) einverstanden.

3. Angebot und Preise

Das gesamte Angebot von Gerstl Weinselktionen, einem Bereich der Badaracco SA, Dietikon, gilt solange Vorrat. Sortimentsänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7.6% (Ausnahme Bordeaux-Primeur) und die vorgezogene Entsorgungsgeldgebühr auf Glas sind in unseren Preisen inbegriffen. Preisänderungen sind bis zu unserer Auftragsbestätigung jederzeit möglich und bedürfen keiner vorgängigen Ankündigung. Es gilt die jeweils aktuellste Preisliste, welche alle früheren Preise ersetzt.

4. Verfügbarkeit

Vor allem von älteren Jahrgängen sind oft nur wenige Einzelflaschen vorrätig. Bestellungen werden nach dem Eingang berücksichtigt. Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Reservationen machen können.

5. Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach Auftragsbestätigung an den Rechnungsempfänger oder an eine von ihm gewählte Lieferadresse. Unsere Lieferkosten (inkl. Transportversicherung CH + FL bis CHF 10'000.-) betragen für: 1 Flasche: CHF 11.00, 2-12 Flaschen: CHF 16.00, 13-24 Flaschen: CHF 30.00, 25-36 Flaschen: CHF 45.00, 37-108 Flaschen: CHF 56.00

1 Flasche (Einheit) = 1 x 75cl-Flasche oder 2 x 37.5cl-Flaschen

1 Magnum (150cl) = 2 x 75cl-Flaschen

Ab Fr. 1500.- liefern wir franko Domizil. Die Lieferzeit beträgt in der Regel 4 bis 5 Tage. (Expresslieferungen auf Anfrage.)

6. Abholung

Das Abholen von bestellten Weinen ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im Voraus) zu den folgenden Tagen/Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 08.00 - 12.00 Uhr, 13.00 - 16.45 Uhr
Abholadresse: Gerstl Weinselktionen, Güterstrasse 20, 8953 Dietikon
Tel. +41 43 343 22 88

7. Lagergebühr

Blieben die Weine nach erfolgter Auftragsbestätigung mehr als 2 Monate liegen, wird ab dem 3. Monate eine Lagergebühr von monatlich CHF 1.00 pro 12er-Kiste erhoben. Andere Kisten- oder Flaschenformate werden entsprechend umgerechnet.

8. Kosten- und Gefahrenübergang

Die Kosten und die Gefahr des Verlustes oder der Beschädigung für die bestellten Weine gehen bei Ablieferung an oder Abholung durch den Kunden auf den Kunden über.

9. Zahlung

Innert 30 Tagen netto. Nach Ablauf der Zahlungsfrist sind wir – nach einmaliger Mahnung – berechtigt, nach unserer Wahl die Bestellung zu annullieren oder 1% Verzugszins pro Monat plus CHF 20.- Mahngebühr zu berechnen. Alle Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Neukunden Zahlung vor Lieferung/Abholung verlangen.

10. Zapfen

Zum Glück ein Problem, dem man bei hochkarätigen Gewächsen nur sehr selten begegnet, da deren Produzenten die besten und teuersten Korken verwenden. Nach unserer Erfahrung ist etwa jeder fünfte vermeintliche Korkgeschmack auch wirklich einer. Wenn wir beanstandete Flaschen ersetzen würden, müssten wir das Risiko in unseren Margen einkalkulieren. Wir verzichten aber lieber auf einen Zapfen-Risiko-Zuschlag und bitten um Verständnis, dass wir Zapfen nicht als Mangel behandelnd und keine geöffneten Flaschen zurücknehmen können.

11. Füllniveau

Ältere Weine können naturgemäss etwas Schwund aufweisen. Wir haben bei vielen Proben festgestellt, dass ein etwas tieferes Füllniveau die Qualität des Weines sehr oft gar nicht negativ beeinflusst. Trotzdem bleibt ein gewisses Risiko. In solchen Fällen senden wir Ihnen ein Foto der Flasche per E-Mail zu und Sie können selbst entscheiden, ob Sie den Wein kaufen möchten oder nicht.

12. Abfüllungen

B.B., E.B., F.B., D.B., CH bedeutet, dass es sich bei diesem Wein nicht um eine Château-Abfüllung sondern um eine belgische, englische, französische, holländische oder Schweizer Händler-Abfüllung handelt.

13. Garantie und Umtauschrecht

Wir bitten Sie, die Lieferung nach Erhalt auf Richtigkeit, Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen und uns allfällige Beanstandungen innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt zu melden. Rechtzeitig gerügte mangelhafte oder falsche Lieferungen nehmen wir diskussionslos zurück und gewähren Ersatz. Wein ist vor allem Geschmackssache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen ein Wein nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ungeöffnete Flaschen dieses Weines jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen sie gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

14. Subskriptionen

Bei Subskriptionen kaufen wir nach Erhalt Ihrer Zahlung die von Ihnen bestellten Weine in unserem Namen aber auf Rechnung und Gefahr des Kunden. Erhalten wir Ihre Bezahlung nicht innerhalb von 30 Tagen nach unserer Auftragsbestätigung und Rechnungsstellung betrachten wir dies als Annullation Ihrer Bestellung.

Die Preise für Subskriptionen verstehen sich pro 75cl-Flasche, exkl. Mehrwertsteuer, inkl. Zoll, Transport, Versicherung und Import bis unser Lager Dietikon. Die Preise beinhalten auch unsere Ansprüche als Kommissionär auf Auslagenersatz und Kommission. Die Nachbelastung einer allfälligen Erhöhung der Mehrwertsteuer bis zum Zeitpunkt der Auslieferung bleibt vorbehalten.

Der Kunde erwirbt direkt das Eigentum an der Ware mit deren Auslieferung durch das Château. Wir besorgen den Import der Weine für den Kunden und liefern diese nach unserer schriftlichen Avisierung an den Kunden aus (Lieferkosten gemäss Ziff. 5 dieser AGB) Es besteht auch die Möglichkeit zur Abholung der Weine gemäss Ziff. 6 dieser AGB.

Flaschengrössen

Wir bitten Ihnen die Möglichkeit, auch in Subskription sämtliche Flaschen einzeln zu kaufen.

Kistenanbruch pauschal CHF 4.- pro Position. Auf ausdrücklichen Wunsch können wir 6er Kisten besorgen (bei 75cl) oder 12er Kisten (bei 37.5cl), Zuschlag je CHF 6.00.

75cl	= 12 Flaschen	75cl	In OHK	Ausrechnung: 1 x Preis	*
37.5cl	= 24 3/8	37.5cl	In OHK	Ausrechnung: 0.5 x Preis + 1.50	
150cl	= 6 Magnum	150cl	In OHK	Ausrechnung: 2 x Preis + 3.00	
DM	= 1 Doppelmagn.	300cl	In OHK	Ausrechnung: 4 x Preis + 40.00	
IM	= 1 Impérial	600cl	In OHK	Ausrechnung: 8 x Preis + 80.00	

* teilweise bieten die Weingüter nur 6er an

Zuteilung

Von einigen Weinen werden wir für Sie wohl zu wenig einkaufen können. Um diese so gerecht als möglich zu verteilen, sammeln wir die Bestellungen und machen eine entsprechende Zuteilung. Sollte ein Wein aus irgendeinem Grunde nicht lieferbar sein, werden wir uns bemühen, Ihre Bezahlung beim Lieferanten, in der Regel Château oder Négociant, für Sie zurück zu fordern. Nach Möglichkeit sind solche Rückerstattungsansprüche durch Bankgarantien abgesichert.

15. Gesetzliche Bestimmungen

Alkoholische Getränke dürfen in der Schweiz gemäss den gesetzlichen Bestimmungen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren verkauft werden, Spirituosen nicht an Minderjährige unter 18 Jahren. Mit Ihrer Bestellung anerkennen Sie diese Bestimmungen und bestätigen, dass Sie zum Einkauf berechtigt sind.

16. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Badaracco SA
30.05.2007

Das Angebot ist gültig bis am 31. Dezember 2007



