



Weinpassion für

Burgund 2009



Der Jahrgang!

2009 Clos du Roy

Marsannay

Sylvain Pataille

Einführungspreis: 75cl. Fr. 32.–



GERSTL

Weinselektionen



Max Gerstl

Burgund 2009: schon heute legendär!

Liebe Kundinnen und Kunden
Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Wie praktisch überall in Europa, ist 2009 auch im Burgund ein absolutes Ausnahmejahr. **Es ist wieder einmal ein Jahrgang, mit dem man selbst die grössten Skeptiker vom Burgund überzeugen kann. Kommen Sie unbedingt an die Degustation vom 31. Mai ins Zürcher Kaufleuten. Ich gebe zu, dass Sie dann vermutlich der Versuchung nicht widerstehen können, ein paar Flaschen zu kaufen.** So viele geniale Weine für so wenig Geld gab es im Burgund zumindest schon seit einigen Jahrzehnten nicht mehr (abgesehen vielleicht von 2005). Aber etwas in Genuss und Lebensfreude zu investieren, sich selbst und seinen Freunden etwas zuliebe zu tun, kann ja nicht falsch sein. Selbstverständlich sind die ganz grossen raren Grand Crus nicht gerade billig, aber im internationalen Vergleich sind auch diese Preise absolut konkurrenzfähig.

Die Weine

Die Weine sind am ehesten mit 2005 vergleichbar, sie zeigen enorme Konzentration, sehr viel Tiefe und Komplexität und vergessen dabei auch die burgundische Raffinesse nicht. Wie immer in grossen Jahren, haben auch weniger privilegierte Lagen grandiose Weine hervorgebracht. Es gibt eine grosse Zahl von Bourgogne- und Village-Weinen, die eine Qualität erreichen, die man noch vor wenigen Jahren selbst bei Grand Crus nur ganz selten fand. Vor allem bei diesen Weinen zeigen sich die Fortschritte eindrücklich, die im Burgund in den letzten Jahren gemacht wurden.

Ich habe gerade meine Notizen nochmals gelesen und dabei die Woche, die ich im Burgund verbringen durfte, nochmals Revue passieren lassen. Ich bin mir am Schluss nicht sicher, ob es mir gelungen ist, das Erlebnis einigermaßen in die richtigen Worte zu fassen. Ich bin mir aber ganz sicher, dass ich in den paar Tagen eine grosse Anzahl Weine verkosten durfte, die auch noch kommende Generationen mit Ehrfurcht geniessen werden. Fassproben können naturgemäss noch nicht die gleichen Emotionen auslösen wie reife Weine. Deren Schönheit ist zwar klar erkennbar, aber doch irgendwie noch verhüllt. So bin ich mir durchaus bewusst, dass ich in dieser Woche eine grosse Zahl von Weinlegenden verkosten durfte – ein Privileg, das nur ganz wenigen Menschen vorbehalten bleibt. Dennoch vermute ich, dass diese Weine heute allgemein noch stark unterschätzt werden. Ich hatte kürzlich das grosse Vergnügen mit Freunden eine Magnum Musigny

Sylvain Pataille
mit Max Gerstl



1969 von Vogüé geniessen zu dürfen. Das war eines meiner Wein-erlebnisse, die unvergessen bleiben. Wer das Glück hat, einen Wein von dieser Klasse verkosten zu dürfen und sich dabei auch bewusst wird, was uns die Natur mit so einem Wein für ein Geschenk macht, der wird für solche Momente ewig dankbar sein. Dieser Wein stammt von einem ganz grossen Terroir und von einem guten, aber nicht grossen Jahrgang. Man braucht nur Eins und Eins zusammenzuzählen, um zum Ergebnis zu kommen, dass 2009 im Burgund Dutzende von Weinen entstanden sind, welche die Qualität eines Musigny 1969 erreichen – oder sogar übertreffen.

**Das Einzige, was wir im Leben ernst nehmen sollten,
ist die Freude am Leben.**

(Maharishi Mahesh Yogi)

Was für ein weiser Spruch! Der berührt wie ein grosser Wein, wenn man sich genau bewusst wird, was seine Aussage ist. Was wäre das für ein Segen, wenn es uns gelingen würde, diesen Spruch öfter zu beherzigen! Zumindest den Freuden des Lebens etwas mehr Gewicht geben können wir aber schon.

Eine Freude, die wir uns öfter mal gönnen können, ist der Genuss einer herrlichen Flasche Wein. Je bewusster wir einen Wein geniessen, desto grösser der Genuss. Je mehr Aufmerksamkeit wir einem Wein schenken, desto mehr gibt er uns zurück. Vor allem grosse Weine verdienen unsere Aufmerksamkeit. Sehr oft liegt es an uns, ob wir deren Raffinessen erkennen und uns davon betören lassen, oder ob wir sie aus Unachtsamkeit übersehen. Unsere Degustationsnotizen sollen vor allem dazu motivieren, den Weinen mit offenen Sinnen zu begegnen. Es muss nicht jede und jeder die gleichen Empfindungen verspüren wie wir. Aber ein Wein sollte positive Emotionen auslösen. Wenn er das nicht tut, ist er entweder kein grosser Wein oder wir trinken ihn ohne den nötigen Respekt.

Herzlichst, Ihr Max Gerstl



WICHTIGER HINWEIS:

Die 09er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden im Herbst 2011 ausgeliefert.

Bourgogne – die Basisweine:

Die Basisweine verdienen eine spezielle Erwähnung, da hier die qualitativen Fortschritte der letzten Jahre am besten sichtbar sind. Noch Ende 70er- und in den 80er-Jahren gab es selbst bei berühmten Domaines nur wenige Grand Crus, die die Qualität erreichten, wie man sie heute schon bei einem «einfachen» Bourgogne findet. Wer das Burgund also wegen der teuren Preise meidet, tut sich damit keinen Gefallen.

Wir empfehlen allen Weinfreunden: Entdecken Sie das Burgund über die Basisweine! Das Burgund ist eine eigene Weinwelt, die Feinheit und Eleganz eines Burgunders lässt sich mit nichts anderem vergleichen! Wir haben Ihnen eine feine Selektion von zum Teil schon trinkreifen Jahrgängen zusammengestellt:

Tasting-Box «Burgund Weiss»

6 x 75cl **Fr. 129.–**
(ab 27.6.2011 Fr. 175.–)
Art. 240465

129.–
6 x 75cl

2005 Pierre Morey, Bourgogne blanc

2007 Fèvre William, Chablis

2008 Guyon, Savigny-les-Beaunes Les Planchots

2008 Robert Denogent, Mâcon-Villages, Clos des Bertillones

2005 Robert Denogent, Mâcon-Villages, Les Taches

2006 Marc Morey, Bourgogne blanc



Tasting-Box «Burgund Rot»

6 x 75cl **Fr. 119.–**
(ab 27.6.2011 Fr. 160.–)
Art. 240466

119.–
6 x 75cl

2005 Guyon, Bourgogne Pinot Noir

2006 Roger Belland, Bourgogne rouge

2006 Pierre Morey, Bourgogne rouge

2008 Perrot-Minot, Bourgogne rouge

2008 Roger Belland, Santenay rouge

2007 Tollot-Beaut, Bourgogne rouge



Neu: Burgund 2009 wird in Subskription angeboten!

So funktioniert's:

1. Auswahl: Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
2. Bestellung: Bestellkarte einsenden
3. Bezahlung: Rechnung innerhalb von 30 Tage bezahlen
4. Lieferung: Die Weine werden im November 2011 ausgeliefert

Vorkaufsrecht für Käufer von Burgund 2008

Wie angekündigt haben Käufer der 2008er Burgunder das Anrecht auf die gleiche Menge im 2009. Wer Anspruch darauf hat, bitte die Anzahl gekaufter Burgunder 2008 in der linken Kolonne der Bestellkarte eintragen.

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Aus logistischen Gründen werden wir die definitive Zuteilung (ausgenommen Vorkaufsrecht Burgunder 2008) erst am 7. Juni machen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird. Selbstverständlich werden rare Weine in erster Linie Kunden zugeteilt, die auch nicht-rare Weine bei uns bestellen. Die Auslieferung der Weine erfolgt im November 2011.



Burgund 2009: Ein ganz grosser Jahrgang kündigt sich an.

Dienstag, 31. Mai 2011, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.

Zum ersten Mal versammelt sich die Elite aus dem Burgund im Frühling, um die fantastischen Weine des Jahres 2009 vorzustellen. Ein Grossteil der Weine unseres gesamten Angebotes wird Ihnen von den Produzenten persönlich präsentiert. Dazu Domaine La Soumade und Anne Claude Leflaive mit Clau de Nell.

Kosten: CHF 50.– p.P. (30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

Anmeldung: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, mit einer vorzeitigen Anmeldung sichern Sie sich Ihren Platz. Anmeldung bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 27. Mai 2011. Vielen Dank.

Ort: Kaufleuten, Pelikanplatz, 8001 Zürich, www.kaufleuten.ch, Tel. 044 225 33 00

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation im Restaurant Kaufleuten kulinarisch verwöhnen (bitte telefonisch reservieren unter 044 225 33 00).



Trinkreife Weine.

Von einigen Weingütern können wir Ihnen noch Weine anbieten, die schon ihre Genussreife erreicht haben oder nahe dran sind. Profitieren Sie von unseren attraktiven Sonderkonditionen!

2003 Bourgogne Chardonnay, Marc Morey (W)

17+/20 • 2011–2018 • 75cl **Fr. 16.80** (ab 27.6.11 24.–) • Art. 233070

Da ist viel reife, gelbe Frucht, auch etwas zu Tropenfrüchten tendierend mit einem erfrischenden Hauch Zitrus, die Mineralik kommt ebenfalls nicht zu kurz. Ein Kraftbündel am Gaumen, herrlich süss, aber nicht zu fett und köstlich aromatisch. Das ist schon grosse Klasse, wie Pierre Morey es versteht, die burgundische Eleganz zu bewahren, selbst in diesem, für Chardonnay extrem heissen Jahr. Der Wein ist schon am Anfang seiner schönsten Trinkreife, zeigt aber noch keinerlei Ermüdungserscheinungen, ist im Gegenteil noch sehr lebendig und hat noch einige Jahre Zukunft vor sich. Mit etwas Luft gewinnt er noch an Komplexität, was darauf hindeutet, dass ihm das Dekantieren durchaus gut bekommen würde.

2004 Bourgogne Chardonnay, Pierre Morey (W)

17/20 • 2011–2018 • 75cl **Fr. 16.10** (ab 27.6.11 23.–) • Art. 234763

Der Duft eines ausgereiften weissen Burgunders ist etwas Herrliches, diese delikaten Nussaromen verbunden mit raffinierter Mineralität und süsser gelber Frucht. Auch am Gaumen wirkt diese Aromatik sehr sinnlich, verspielt leicht, dennoch köstlich schmackhaft. Da ist jede Menge cremig weicher Schmelz, der Wein wirkt rassig, lebendig und hat Charme, eine feine Delikatesse und ein wunderschönes, preiswertes Burgunder-Erlebnis. Für alle, die das nicht kennen, eine Gelegenheit zum Entdecken.

2004 Bourgogne Chardonnay Vieille Vigne «Murgey de Limozin», Robert-Denogent (W)

17/20 • 2011–2018 • 75cl **Fr. 19.60** (ab 27.6.11 28.–) • Art. 234730

Wer an diesem Glas riecht und dabei einen Blick auf die Etikette wirft, dem kommen fast die Tränen. Ultime (der Letzte) steht drauf. Das Projekt, auch an der Côte de Beaune einen Rebberg zu pflegen, war für Jean-Jacques Robert zu aufwändig, er hat seine Rebberge in Pouilly-Fuissé. Aber zurück zu diesem herrlichen, zutiefst mineralischen, genial komplexen Duft. Da strahlt die Noblesse eines grossen weissen Burgunders aus dem Glas. Auch am Gaumen wirkt der Wein sehr edel, schmilzt wie Butter auf der Zunge und zeigt cremig weichen Schmelz ohne Ende, dazu köstliche Frische und feine Rasse. Der Wein ist noch extrem jugendlich, hat noch einiges an Reserven, bietet aber gleichwohl schon Trinkvergnügen pur. Schade, dass es diesen Wein in Zukunft nicht mehr gibt, aber immerhin können wir uns damit trösten, dass Jean-Jacques Robert in Pouilly-Fuissé ebenso geniale Weine erzeugt.

2003 Nuits St. Georges «aux Herbues», Domaine Guyon (R)

18/20 • 2011–2025 • 75cl **Fr. 38.50** (ab 27.6.11 55.–) • Art. 233041

Da strahlt konzentrierte schwarze Frucht aus dem Glas, genial süß, komplex, reich, schon fast opulent und von eindrücklicher Tiefe. Ein monumentales Kraftpaket am Gaumen. Die Hitze des Jahrgangs kann er nicht verleugnen, im Moment ist er sogar mehr vom Jahrgang geprägt als von seiner Herkunft. Man könnte ihn fast mit einem Rhônewein verwechseln. Das wird sich sicher ändern mit einigen weiteren Jahren Flaschenreife, aber der Wein ist auch in seinem aktuellen Reifestadium ein Erlebnis. Die Reife wird ihn zähmen, seine jugendliche Übermut bändigen und ihm die burgundische Eleganz zurückbringen. Diesen Wein in seinen verschiedenen Entwicklungsphasen zu verfolgen wird ein spannendes Erlebnis.

2003 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey, Tollot Beaut (R)

18/20 • 2011–2030 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 27.6.11 45.–) • Art. 233027

Hei, ist das ein sinnliches Fruchtbündel! Schwarze Frucht vom Feinsten, dazu feine Kräuternuancen und herrliche Mineralität, ausdrucksvoll, tiefgründig und reizvoll vielschichtig. Am Gaumen wirkt er verschlossener als der Duft vermuten lässt. Der Wein hat aber gewaltig Power, man könnte sich dadurch leicht täuschen lassen und meinen, das was er jetzt zeigt, sei schon sein ganzes Potenzial. Dem ist aber mit Sicherheit nicht so. Der minutenlange Nachhall deutet die noch versteckte Vielfalt zwar nur an, aber da kommt in 2-3 Jahren zweifellos noch ein kräftiger Schub an komplexen Aromen zum Vorschein.

2007 Santenay-Charmes, Roger Belland (R)

18/20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 21.70** (ab 27.6.11 31.–) • Art. 238788

So duftet ein grosser, klassischer Burgunder, feines Himbeer, raffinierte Mineralität, zarte florale Noten, ein winziger Hauch edler Gewürze, alles wirkt so sagenhaft delikater, klar und präzise. Am Gaumen zeigt er sich verschlossener als der Duft vermuten lässt, nobel zurückhaltend mit verführerischer Süsse und cremig weichem Schmelz. Der Wein hat echt Klasse, ein von der «Appellation» her einfacher Santenay Villages entpuppt sich als Burgunder der ganz edlen Sorte, das ist eine malerische Schönheit. Dieser delikate, grazile Wein verfügt über ein immenses Geschmacksspektrum. Auch wenn alles eher noch im Hintergrund schlummert, ist doch schon deutlich spürbar, was dieser Wein kann - und das ist wirklich recht beeindruckend.



Weitere trinkreife Weine zu attraktiven Preisen:

ART.	JG.	WEIN	INHALT	PREIS (CHF)
233074	2003	Morey Marc, Chassagne-Montrachet 1er Cru blanc AOC, Morgeot	75cl	69.00 55.20
233118	2003	Morey Pierre, Meursault AOC	75cl	68.00 54.40
233131	2003	Morey Marc, Chassagne-Montrachet 1er Cru rouge AOC, Morgeot	75cl	41.00 32.80
233599	2003	Robert-Denogent, Mâcon-Villages AOC Mâcon-Solutré, Clos des Bertillonnes	75cl	25.00 20.00
234138	2003	Guyon, Gevrey-Chambertin AOC	75cl	62.00 49.60
234744	2004	Guyon, Aloxe-Corton Les Guerets 1er Cru AOC	75cl	76.00 60.80
234745	2004	Guyon, Vosne-Romanée AOC, Les Charmes de Mazières	75cl	83.00 66.40
234761	2004	Morey Pierre, Volnay Santenots 1er Cru AOC	75cl	65.00 52.00
234762	2004	Morey Pierre, Pommard Grands Epenots 1er Cru AOC	75cl	65.00 52.00
234767	2004	Morey Marc, Bourgogne blanc AOC	75cl	24.00 19.20
234771	2004	Morey Marc, Chassagne-Montrachet Virondot 1er Cru blanc AOC	75cl	63.00 50.40
234775	2004	Morey Marc, Chassagne-Montrachet rouge AOC	75cl	27.00 21.60
234784	2004	Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune AOC, Pièce du Chapitre (Monopol-Lage)	75cl	31.00 24.80
234790	2004	Tollot-Beaut, Beaune Clos du Roy 1er Cru AOC	75cl	52.00 41.60
234791	2004	Tollot-Beaut, Aloxe-Corton AOC	75cl	42.00 33.60
234799	2004	Marquis D'Angerville, Volnay Clos des Ducs 1er Cru AOC	75cl	95.00 76.00
234800	2004	Marquis D'Angerville, Volnay Taillepieds 1er Cru AOC	75cl	84.00 67.20
234802	2004	Marquis D'Angerville, Volnay Frémiets 1er Cru AOC	75cl	63.00 50.40
234803	2004	Morey-Blanc SA, Meursault blanc AOC, Les Narvaux	75cl	62.00 49.60
234804	2004	Morey-Blanc SA, Meursault Gouttes d'Or 1er Cru blanc AOC	75cl	85.00 68.00



2006er-Hitangebote mit 30% Rabatt

Beachten Sie im folgenden Burgunder-Angebot die gekennzeichneten 2006er-Hitangebote: Diese bieten wir Ihnen mit einmaligen Spezialrabatten bis 30% an!

Burgund 2009

Unsere Selektion:

Domaine William Fèvre Chablis	10
Domaine Sylvain Pataille Chenôve	13
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	15
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	18
Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis	21
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	26
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	28
Domaine Guyon Vosne-Romanée	31
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	35
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesse	38
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	40
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	43
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	46
Domaine Pierre Morey Meursault	50
Domaine Roger Belland Santenay	53
Domaine Robert-Denogent Fuissé	56





Domaine William Fèvre Chablis



Morgan Delacloche: «Auf einen angenehmen Frühling mit früher Blüte folgte ein eher regnerischer Frühsommer, der die Wasserreserven für den heissen August und den traumhaft schönen Herbst lieferte. Die Trauben konnten regelmässig und ohne viel Stress ausreifen. Wir hatten bereits sehr hohe Reifegrade in den Trauben, als wir am 14. September mit der Lese begannen. Die Weine zeigen sich sehr aromatisch, reich und mit angenehmer Frische, sie bewahren auch die für Chablis so wichtige Rasse. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet.» Wir haben wie immer ausschliesslich Domaine-Weine im Angebot. William Fèvre produziert ja auch noch Weine aus zugekauften Trauben. Diese bekommen leider das gleiche Etikett und unterscheiden sich äusserlich lediglich dadurch, dass der Name Domaine nicht draufsteht. Sie unterscheiden sich aber wesentlich in Sachen Preis und Qualität. Mit Bougros Côte Bouguerots 2009 und Les Clos 2009 sind der Domaine zwei absolute Ausnahmeweine gelungen.

Intensiv und vielschichtig.

2009 Chablis Domaine (W)

17+/20 • 2011–2020 • 75cl **Fr. 23.-** (ab 27.6.11 28.-) • Art. 240245

Morgan Delacloche: «Alle Rebstöcke von unserem Chablis Villages stehen im historischen Teil von Chablis.» Wunderbar mineralischer, delikater Duft, feine Blütenvariationen und erfrischende Zitrusfrucht, wirkt intensiv und vielschichtig. Herrlich rassiger, saftiger Gaumen, da ist etwas los am Gaumen, feine Rasse, dennoch cremig weicher Fluss, attraktive Fruchtaromatik, tänzerisch leicht und verspielt, gleichzeitig reich und komplex. Diese genial schlanke Spielart des Chablis erinnert stark an einen Riesling aus Deutschland, ein absolut faszinierender Wein, den man sich angesichts seines fairen Preises ja auch öfters mal leisten kann.

(W) = Weisswein

2009 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre (W)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 27.6.11 44.–) • Art. 240246

Der Duft zeigt eine himmlische Mineralität, wirkt dadurch sehr edel und komplex, was für ein betörend schönes Parfüm, zart, filigran, überaus raffiniert, aber mit sagenhafter Ausdruckskraft. Der Wein schmiegt sich wie Öl an den Gaumen, besitzt aber Rasse ohne Ende, dieser so traumhaft schlanke Wein strutzt vor Kraft und Fülle, wirkt köstlich süß und ebenso frisch, erinnert stilistisch an einen ganz grossen Riesling und hat dennoch die unverkennbare burgundische Aromatik. Das ist sinnlicher Chablis mit grossem Potenzial. Der Wein ist so herrlich bekömmlich, geradezu süffig, und gleichzeitig ist es ein überaus edles Getränk, eine Symphonie von Wein.

2009 Chablis 1^{er} Cru Vaillons (W)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 39.–** (ab 27.6.11 42.–) • Art. 240247

Der hat so köstlich florale Noten, feine Mineralität, raffinierte Zitrusfrucht, was für ein sublimes Parfüm, vereint paradiesisch schöne Frucht mit einem Hauch Minze und wirkt so köstlich süß. Sehr weicher, cremiger Fluss mit sehr viel Saft, da ist auch irre viel Rasse, dieses zarte raffinierte und dennoch so unglaublich intensive, ausdrucksvolle Aromenspiel begeistert mich, was für ein sinnlicher Tanz, da ist gewaltig Energie drin, und dennoch ist es auch ein unglaublich delikater Wein, ein eindruckliches Erlebnis, grosser Chablis!

2009 Chablis Grand Cru Bougros, Côte Bouguerots (W)

20/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 27.6.11 79.–) • Art. 240248

Morgan Delacloche: «Der Wein stammt aus den steilsten 2 Hektaren von Bougros, da muss alles von Hand bearbeitet werden, weil es für Traktoren zu steil ist.» Das ist sensationelle Mineralität, ein Duft von sagenhafter Schönheit, ganz zarte, raffinierte Frucht, sinnliches Parfüm, sehr komplex und mit viel Strahlkraft. Kraftvoller, intensiv aromatischer Gaumen, herrliche Rasse, cremiger Schmelz, eine sensationelle Erfrischung, zeigt die totale Leichtigkeit auch in diesem etwas heisseren Jahr, ist in Sachen Raffinesse nicht mehr zu überbieten, einer der allergrössten Chablis, die ich je ab Fass probiert habe, das ist Chablis wie aus dem Bilderbuch.

2009 Chablis Grand Cru les Clos (W)

20/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 27.6.11 105.–) • Art. 240393

Extrem feiner, zarter, filigraner, aber auch klassischer und überaus komplexer Duft, ein traumhaftes, unendlich raffiniertes Parfüm, in das sich ein winziger Hauch Exotik in Form von ganz zarten Mango- und Ananasnoten mischt. Der heisse Jahrgang kommt dadurch auf dezente, überaus raffinierte Art zum Ausdruck. Aufgrund dieses sensationell feinen Duftes würde man niemals so ein Kraftbündel erwarten, der zeigt gewaltig Rasse, schmiegt sich aber fein wie Seide an den Gaumen, das ist absolut faszinierend, dass so ein genial zarter Wein eine dermassen sinnliche, komplexe, reiche und intensive Aromatik ausstrahlen kann. Das ist Chablis in



■ Domaine William Fèvre, Chablis

Vollendung. Ist jetzt dieser oder der Bougros der faszinierendere? Ich probiere mehrmals hin und zurück... Fazit: Glücklich ist, wer beide hat.

06er Hitangebot | 2006 Chablis Bougros Grand Cru AOC (W)
19+/20 • 2012–2040 • 75cl Fr. 59.50 (ab 27.6.11 85.–) • Art. 237276

Am Gaumen dominiert die Finesse, der Wein kommt tänzerisch leicht daher, strotzt aber von intensiven und paradiesisch süßen Fruchtaromen, unglaublich, was dieses schlanke Kraftbündel im Nachhall für einen Aromentanz aufführt, ein Wein zum Ausflippen.

07er Hitangebot | 2007 Chablis AOC Domaine (W)
18/20 • 2011–2015 • 75cl 23.– (ab 27.6.11 28.–) • Art. 238709

Schon der «einfache» Chablis zeigt eine unglaubliche Tiefe im Duft, herrlich reife Frucht, der strahlt Eleganz und Fülle aus, ein Traum, dieser verspielte, sinnliche und raffiniert mineralische Duft. Auch am Gaumen zeigt der Wein Klasse, das ist ein strahlender, fröhlicher, traumhaft aromatischer Wein, so macht Chablis Spass, der Wein ist schlank wie eine Gazelle, zeigt aber Kraft und Fülle und beeindruckt auch durch seine Länge. Das ist so ein Wein, der die Lebensgeister weckt, ein Stück unverfälschte strahlende Natur, unaufdringlich, charmant und liebenswert, irgendwie fast bescheiden, unkompliziert und dennoch ist es ein Meisterwerk, wie es nur die Natur in dieser Präzision erschaffen kann.





Domaine Sylvain Pataille Chenôve

Diese Weine haben mich schon letztes Jahr beim ersten Kontakt gleich auf Anhieb begeistert. Im Nachhinein gesehen habe ich sie aber eher noch unterschätzt. Vielleicht brauchte es den grossen Jahrgang 2009, der mir definitiv schon bei der Fassprobe die Sicherheit gibt, dass hier ganz aussergewöhnliche Weine entstehen. Letztlich ist es ja immer wieder die aussergewöhnliche Liebe zur Sache, die Leidenschaft des Produzenten, die Besonderes entstehen lässt. Wer Sylvains Aligoté, seinen Passtoutgrain oder auch seinen aussergewöhnlichen Rosé probiert hat, wird schnell verstehen, dass dieser Mann ein Fanatiker ist, der jeden seiner Weine mit Hingabe pflegt. Seine Top-Weine stammen aus Marsannay, nicht gerade eine Appellation, die den Etikettentrinker ehrfürchtig werden lässt. Dass das ziemlich starre System der burgundischen Appellationen in Marsannay noch keine 1^{er} Crus geschweige den Grand Crus kennt, ärgert ihn zwar und er kämpft auch aufopfernd dafür, dass die Top-Lagen zumindest einmal den längst verdienten 1^{er} Cru Status bekommen. Aber es hindert ihn nicht daran, all seine Reben so zu bearbeiten wie andere (vielleicht) ihre Top-Lagen. Und es hindert ihn schon gar nicht daran, Weine zu erzeugen, die sich mit der absoluten Spitze des Burgunds vergleichen lassen.

Grosser Burgunder für kleines Geld.

2009 Marsannay Clos du Roy (R)

19/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 27.6.11 36.–) • Art. 240233

Der Duft strahlt eine sinnliche Süsse aus, tiefgründig, voluminös, reich, das ist edel, das ist komplex, das hat Strahlkraft und Tiefgang, das ist Pinot der sinnlichen Art. Am Gaumen explodiert er förmlich, ein köstliches Fruchtbündel, weich wie Seide, dennoch mit Struktur, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, da ist Saft und Schmelz ohne Ende, alles ist von tänzerischer Leichtigkeit, aber mit einer Intensität in Sachen Aromatik, die man diesem schlanken Wein gar nicht zutrauen würde, das ist grosse Klasse, ein ganz grosser Burgunder für verhältnismässig kleines Geld!

Max Gerstl mit
Sylvain Pataille



2009 Bourgogne Chardonnay Chapitre (W)

17/20 • 2012–2020 • 75cl **22.–** (ab 27.6.11 24.–) • Art. 240230

Sylvain Pataille: «Das Erstaunliche ist, dass das die reifsten Trauben des Jahrgangs sind mit über 14% Alkohol und dass sie trotzdem diese unglaubliche Frische bewahren.» Traumhaft mineralischer Duft, herrliche Zitrusfrucht, in diesem Wein stecken enorm viel Tiefgang, Komplexität und Fülle, daran lässt diese Nase keinerlei Zweifel. Schlanker, rassiger, wunderbar aromatischer Gaumen. Hier zeigt der Wein wie erwartet zuerst einmal jede Menge Frische und betörende Rasse, ist aber gleichzeitig ein Gaumenschmeichler der sinnlichen Art, der Wein zeigt Grösse, ist aber völlig unkompliziert, mit verführerischem Charme, einfach so wunderbar süffig.

2009 Bourgogne Passetoutgrain (R)

17/20 • 2011–2016 • 75cl **18.–** (ab 27.6.11 20.–) • Art. 240231

2/3 Gamay, 1/3 Pinot, die Reben wurden 1934 gepflanzt. Das ist gleich noch so ein Wein, den man normalerweise schon aufgrund seines Namens links liegen lässt. Allerdings durfte ich ja bei Villa Ponciago erleben, was für Traumweine im Beaujolais aus Gamay entstehen können. Und von Sylvain Pataille werde ich nun definitiv keinen Wein mehr unbeachtet lassen. Der Wein kann denn auch schon mit einem sagenhaft tiefgründigen, komplexen Duft aufwarten, dazu kommen ein Hauch animalische Noten, feine Frucht und sublimen Mineralität. Kraftvoller, köstlich süsser, gut strukturierter Gaumen, ein absolut charaktvoller, spannender Wein, der wird sicher niemals langweilig und wirkt auch sehr edel, gute, vielschichtige Länge. Das ist nicht nur ein sinnliches Erlebnis, das ist auch Trinkvergnügen ohne Ende.

2009 Marsannay (R)

18/20 • 2015–2030 • 75cl **26.–** (ab 27.6.11 29.–) • Art. 240232

Das ist Pinot vom Feinsten, was da aus dem Glas strahlt, viel konzentrierte, schwarze Frucht, aber auch feines burgundisches Himbeer in Verbindung mit feinsten floralen Noten. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, feste Struktur umhüllt von köstlich süssigem Extrakt, eine beeindruckende Delikatesse, das ist hohe Schule. **Ein einfacher Marsannay, aber es ist wirklich ein 18-Punkte-Erlebnis. Am 31. Mai im Kaufleuten haben Sie, liebe Kundin, lieber Kunde, die Gelegenheit das zu überprüfen. Sylvain Pataille wird Ihnen den Wein persönlich einschenken.**





Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

Thierry Mortet: «Wir hatten letztlich doch einiges an Aufwand, um perfekt reife und gesunde Trauben ernten zu können. Es war nicht so ein einfaches Jahr wie etwa 2005, aber das Resultat ist sehr ähnlich. Wir haben auch wieder sehr konzentrierte, komplexe und tiefgründige Weine, die trotz Opulenz auch die burgundische Raffinesse nicht vermissen lassen.» Handwerklich stuft ich Thierry Mortet heute in die gleiche Kategorie wie Armand Rousseau und Comte de Vogüé ein. Er hat leider nicht das gleiche Lagenpotenzial wie letztere, aber er pflegt den gleichen klassischen Burgunderstil und erreicht heute bei vergleichbaren Lagen eine ähnliche Perfektion.

Max Gerstl mit
Thierry Mortet



Ein Wein mit Eleganz und Würde.

2009 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **47.-** (ab 27.6.11 52.-) • Art. 240254

Dieser Duft strahlt schon sehr viel Tiefe aus, geniale Frucht, aber auch eine Mineralität vom Feinsten, enorme Komplexität, der Wein hat diese faszinierende, unvergleichlich raffinierte burgundische Ausstrahlung. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, genial rasant, aber auch seidenweich, die typische feste Struktur von Gevrey ist perfekt ins süsse Extrakt eingebunden, verleiht dem Wein Eleganz und Würde, da stimmt einfach alles, Kraft und Finesse verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen, ein Gevrey der Spitzenklasse.

(R) = Rotwein



Beat Caduff beim
Notieren seiner
Degustationsnotizen.

■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

2009 Bourgogne Pinot Noir (R)

17/20 • 2012–2018 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 27.6.11 28.–) • Art. 240253

Der duftet schon so traumhaft süss, reich und aromatisch, dass ich fast nicht glauben kann, dass das der «einfache» Bourgogne ist, der zeigt sich strahlend klar und präzise wie ein grosser Burgunder. Das ist ein herrlicher Mund voll Wein, köstlich süss, samtig und überaus aromatisch, der lässt das Herz höher schlagen, macht Trinkspass ohne Ende, ist schlicht und einfach unendlich gut, genial saftig, voller Rasse, mit feiner Struktur und cremigem Fluss, unglaubliche Länge, was für ein liebenswerter Wein! Burgund wie aus dem Bilderbuch muss nicht unbedingt teuer sein.

2009 Gevrey-Chambertin Vigne Belle (R)

18+/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 27.6.11 58.–) • Art. 240255

Thierry Mortet: «Das ist noch ein Villages, er liegt aber direkt neben den Premiers.» Er zeigt im Duft noch eine Spur mehr Komplexität als der Vorgänger, wirkt ansonsten eher feiner, filigraner, ich bin sogar versucht zu schreiben schlichter, obwohl das vielleicht nicht ganz richtig ist, aber es ist genau das, was den ganz speziellen Charme dieses Weines ausmacht. Auch am Gaumen zeigt er sich als Filigrantänzer, aber ohne deshalb weniger Kraft und Fülle zu haben. Das ist ein absolut raffinierter Wein, der zeigt die Handschrift von Thierry Mortet besonders schön. Da ist ihm ein grosser Wurf gelungen. Je länger ich diesen Wein probiere, desto mehr kommen zusätzliche, scheinbar verborgene Qualitäten zum Vorschein, das ist ein Wein von eindrucklicher Präzision und einer, den der oberflächliche Betrachter garantiert unterschätzt, da steckt gewaltig Potenzial drin, ich bin fast sicher, dass der in 4–5 Jahren zu einem 19-Punkte-Erlebnis werden kann.

2009 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 27.6.11 61.–) • Art. 240256

Das ist köstlich süsses Parfüm, zart, filigran, aber mit sehr viel Strahlkraft, der Wein hat unwiderstehlichen Charme, das ist eine Frohnatur, sinnlich und tiefgründig. Herrlich weicher Gaumenfluss, perfekt harmonisch, klar und konzentriert, ein Finessenbündel, was für ein liebenswürdiger Wein, der umarmt mich richtiggehend und berührt mich tief, einfach herrlich, Trinkvergnügen pur, was für ein sensationeller Nachhall, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, klassisch, präzise, reich und mit beeindruckender Ausstrahlung.

2009 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Beaux Bruns (R)

20/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 27.6.11 90.–) • Art. 240257

Wow, was für ein Duft, diese Strahlkraft haben nur überragende Burgunder! Im Vordergrund ist köstlich süßes Himbeer, begleitet von feinsten floralen Nuancen und einer Mineralität, die mir fast den Verstand raubt. Feinste Kräutervariationen, raffinierte Würze und ein Hauch schwarze Beeren runden das Duftbild ab, ein Erlebnis, das die Seele berührt. Am Gaumen ist der Wein zuerst einmal fein, fein und nochmals fein, dann aber auch reich, komplex und gigantisch tiefgründig, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, ein sensationelles Finessenbündel, alles ist getragen von auf den Punkt perfekt dosierter Extraktsüße, das ist Burgund in Vollendung, ich bin hin und weg, das ist, so weit ich mich erinnern kann, der beste Wein, den ich jemals von Thierry probiert habe, schlicht perfekt.





Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin

Eric Rousseau

Dass diese Domaine in einem solchen Jahr überragende Weine keltert, überrascht nicht. Ich weiss nicht mehr so ganz genau, wie viele Jahrgänge ich hier schon ab Fass verkosten durfte. Seit etwa 10 Jahren haben wir die Weine im Angebot, aber ich habe das Weingut schon vorher während mindestens ebenso vielen Jahren regelmässig besucht. Eines haben sämtliche Besuche gemeinsam: Man tendiert bei der Fassprobe immer dazu, diese Weine zu unterschätzen, zumindest alle ausser den 3 letzten, die man degustiert (Clos St. Jacques, Clos de Bèze und Chambertin). Ich bin in der glücklichen Lage, viele Jahrgänge im Keller zu haben, vor allem vom Gevrey Villages und von den weniger teuren Grand Crus, von eben diesen Weinen, die man tendenziell bei der Fassprobe unterschätzt. Ich habe noch nie etwas Anderes erlebt, als dass diese bis zur Vollreife noch mächtig zugelegt haben. Bei diesen Weinen ist es besonders wichtig, dass man sie im Keller ausreifen lässt. Selbstverständlich sind auch Jungweine schon gut, auch wenn sie nur 70% ihres Potenzials zeigen, aber es wäre jammerschade, die restlichen 30% der Ungeduld zu opfern.



Max Gerstl: «Das ist Burgund wie ich es liebe!»

® 2009 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2015–2028 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240475

Pures Himbeer, einfach nur fein, fein, fein, extrem zart, filigran, aber auch köstlich aromatisch und geniale Süsse ausstrahlend. Ein Gedicht am Gaumen, auch hier ist diese traumhafte Extraktsüsse im Vordergrund, das ist eine verführerische Delikatesse, völlig unkompliziert, beinahe schlicht, aber sehr nobel. Das ist unverwechselbares Burgund, schon beim ersten Nasenkontakt weiss auch ein wenig geübter Weintrinker, dass dieser Wein nur aus dem Burgund kommen kann. Es ist nicht immer die Kraft, die einen Wein zu einer Persönlichkeit macht.

® **2009 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Cazethier (R)**

18/20 • 2014–2020 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240476

Im Duft zeigt er sich noch etwas reduktiv, aber die geniale Frucht kommt dennoch schön zum Tragen, und vor allem die Mineralität zeigt sich erstaunlich schön. Der Gaumen ist wesentlich klarer, präziser als der Duft, ein schlankes Kraftbündel, köstlich süßes Extrakt, geniale Aromatik, feine, aber gut präsenzte Struktur, langes aromatisches Finale.

® **2009 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St. Jacques (R)**

18+/20 • 2016–2030 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240474

Nebst feinem Himbeer ist da auch einiges an schwarzer Frucht mit im Spiel, Brombeer, Cassis, dazu feine florale Nuancen, strahlend klar und extrem raffiniert. Herrlich süß, aber auch traumhaft frischer Gaumen, gut strukturiert und gleichzeitig cremig weich, genial aromatisch und mit viel Tiefgang; sagenhaft, was da für eine Rasse drin steckt, nebst köstlicher Süße zeigt er auch eine angenehm kühle Seite, die verleiht ihm zusätzliche Eleganz, herrlich aromatischer Nachhall.

® **2009 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

19/20 • 2016–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240473

Der hat seinen Namen wirklich verdient, schon im Duft hat er mich gefangen, diesem Charme kann man nicht widerstehen, das ist unendlich fein, so genial nobel und elegant, irgendwie schlicht und doch unendlich reich, sinnlich und attraktiv. Die Struktur ist von einer sagenhaften Feinheit, dennoch steht der Wein da wie eine Eins, zeigt Kraft und Fülle und eine paradiesisch feine Aromatik, da sind verschwenderische Vielfalt und makellose Harmonie, geniale Länge, ein Traumwein, einer der allerbesten Charmes-Chambertins von Rousseau.

® **2009 Mazy-Chambertin Grand Cru (R)**

19/20 • 2017–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240472

Bei diesem Wein wurde ein Teil mit Ganztraubenvergärung gekeltert, so wie Guyon das bei allen seinen Weinen praktiziert. Es ist interessant zu sehen, dass sich auch die absoluten Traditionalisten für diese Methode interessieren. Wir haben allerdings, offen gestanden, nicht gemerkt, dass an diesem Wein etwas anders ist, obwohl uns Eric Rousseau darauf aufmerksam gemacht hatte, dass hier etwas neu sei.

Da ist gewaltig Tiefe in diesem feinen Duft, was für eine sagenhafte Komplexität, ein nobles, unendlich sinnliches Parfüm, rote und schwarze Frucht, ein sensationeller Strahlemann. Dieser so ungemein zarte, filigrane Wein erzeugt eine wahre Aromenexplosion am Gaumen. (Ob er hier doch etwas an Ausdrucksstärke dazugewonnen hat?) Die Grundstilistik hat sich aber mit Sicherheit nicht geändert. Das ist nach wie vor ein köstlicher Filigrantänzer à la Rousseau.





■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

® **2009 Clos de la Roche Grand Cru (R)**

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240471

Eine zarte Delikatesse am Gaumen, köstlich süß, genial aromatisch, eine sinnliche, überaus verspielte Weinschönheit. Auch wenn der cremig weiche Fluss im Vordergrund ist, so zeigt er doch auch die typisch männliche Struktur des Clos de la Roche, diese ist perfekt in Massen von süßem Extrakt eingebunden, das ist unverwechselbares, sinnliches Burgund.

® **2009 Clos des Ruchottes Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240470

Das ist ein Duft, der direkt ins Herz geht, so etwas kann nur ein ganz grosser Burgunder, was für eine Feinheit und was für eine Kraft, was für eine Fülle, eine Duftwolke von atemberaubender, betörender Schönheit. Ein zarter Gaumenschmeichler, beladen mit traumhaft schöner Aromatik, Burgund wie aus dem Bilderbuch, mir fehlen die Worte, das ist einfach perfekt in jeder Beziehung, Burgund in Vollendung.

® **2009 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos St. Jacques (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240469

Der Duft ist im Grunde genommen völlig unkompliziert, das ist einfach dieses sensationelle burgundische Himbeer, in Verbindung mit köstlicher Mineralität, feinen Kräuternuancen und raffinierten floralen Noten. Am Gaumen eine attraktive Köstlichkeit, der Wein ist so etwas von fein, so unglaublich zart, tanzt mit spielerischer Leichtigkeit auf der Zunge, man spürt ihn kaum, hat aber den Mund voll intensivster, hochkonzentrierter und monumental komplexer Aromen, das ist burgundische Sinnlichkeit in Reinkultur.

® **2009 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)**

20/20 • 2020–2080 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240467

Ein gewaltiges Kraftpaket, am Gaumen von sensationeller Feinheit, weich wie Seide und dennoch monumental strukturiert. Das ist wahrscheinlich der konzentrierteste Clos de Bèze von Rousseau, den ich kenne, dennoch einer der feinsten, filigransten, delikatesten. Sensationell! Der Wein hat mit Sicherheit ein Alterungs- und Entwicklungspotenzial, das bis ins nächste Jahrhundert hinein reichen wird.

® **2009 Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2020–2080 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 240468

Eine sensationelle Delikatesse am Gaumen, raffiniert süß, genial frisch und mit geballter Kraft im Hintergrund. Es ist ganz schwierig, diese Perfektion in Worte zu fassen. Ich gebe auch zu, dass ich jetzt einfach minutenlang diesen Hochgenuss bis zum letzten ausgekostet habe, ohne mich zu bemühen, das Erlebte zu beschreiben. Auch für mich ist es leider ein ausserordentlich seltenes Erlebnis, so einen Wein verkosten zu dürfen.



Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis

Christophe Perrot-Minot: «Für ganz grosse Jahrgänge braucht es auch gewisse Schwierigkeiten, wenn es immer nur wunderbar schön ist, gibt es vielleicht Weine ohne Ecken und Kanten, aber sind solche wirklich spannend? Man will ja ein Erlebnis, wenn man mit einem Wein einen Abend verbringt.» Wirkliche Ecken und Kanten haben wir zwar in der 2009ern von Perrot-Minot nicht gefunden, Spannung hingegen schon, und wie! Diese Spannung liegt vor allem in der Raffinesse. Ich habe kaum zuvor Weine probiert, die trotz gigantischer Konzentration dermassen leichtfüssig daherkamen. Die sagenhaften 2008er sind mir natürlich noch in bester Erinnerung. Ich kann mich auch gut erinnern, 2008 war für mich das Beste, was ich bisher von Perrot-Minot gekannt habe, und ich habe es damals kaum für möglich gehalten, dass das noch steigerungsfähig ist. 2009 ist sicher ganz anders als 2008, eine Spur zugänglicher und tendenziell wohl eher etwas früher trinkreif. Vielleicht sind die 2009er gegenüber den bombastisch konzentrierten 2008ern auch eine Spur beschwingter, leichtfüssiger, was wiederum nicht heisst eleganter, denn in dieser Beziehung waren schon die 2008er unübertrefflich. Der langen Rede kurzer Sinn: Ich glaube nicht, dass es hier zwischen 2008 und 2009 einen qualitativen Unterschied gibt. Glücklicherweise kann sich, wer beide Jahrgänge im Keller hat. Wenn ich jetzt so unser Angebot an Weinen von Perrot-Minot betrachte, wird mir richtig schön warm ums Herz. Christophe war richtig grosszügig mit uns, wir haben sogar noch ein paar Weine mehr als vom Jahrgang 2008 bekommen, haben jetzt sogar fünf verschiedene Chambertins. Aber Achtung! Es sind nicht viele Flaschen von jedem. Es wird nicht reichen, um all unsere treuen Kunden kistenweise zu beliefern. Selbst vom einfachen Bourgogne wird nur ein Bruchteil dessen produziert, was ein Premier Cru aus Bordeaux auf den Markt bringt und von den raren Grand Crus etwa tausend Mal weniger. Und preislich sind das im Vergleich mit Bordeaux wahre Schnäppchen.

Achtung: Wir haben noch einige 2008er im Angebot, einfach 058 234 22 88 anrufen.

Christophe
Perrot-Minot

2009 Bourgogne (R)

17/20 • 2012–2018 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 27.6.11 28.–) • Art. 239994

In der Nase zeigt der Wein nebst genialer schwarzer Frucht eine traumhafte Würze, wirkt offenherzig und attraktiv. Auch am Gaumen ist die köstliche schwarze Frucht im Vordergrund, wirkt nicht aufdringlich, sondern burgundisch fein, so richtig herrlich süffig, attraktiv und angenehm. Das ist so ein charmanter Bourgogne, den man am liebsten jeden Tag trinken würde. Zudem ist er der Beweis, dass ein guter Burgunder nicht teuer sein muss.

2009 Gevrey-Chambertin (R)

18+/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 64.–** (ab 27.6.11 72.–) • Art. 239993

Ein herrlicher Duft nach schwarzen Kirschen, springt förmlich aus dem Glas, reich intensiv und tiefgründig, einfach herrlich, das ist sinnliches Parfüm. Eine Köstlichkeit am Gaumen, wunderbar süß, aber auch verspielt leicht, genial aromatisch und angenehm strukturiert, da ist Spannung drin, das ist vor allem eine geniale Delikatesse, auch wenn die Konzentration enorm ist.

2009 Vosne-Romanée (R)

18+/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 67.–** (ab 27.6.11 75.–) • Art. 240004

Der kommt so richtig aus der Tiefe, nebst konzentrierter schwarzer Frucht finden sich Noten von Tabak, Lakritze und ganz feinen Edelhölzern, dazu herrliche Würze und sogar ein Hauch schwarze Trüffel. Ein herrlich schlankes Kraftpaket, strotzt vor frischer Frucht, da ist so richtig Saft drin, zum Ausflippen schön, gigantisch aromatisch und so zauberhaft delikates.

67.–



Unglaubliche Leichtigkeit – ein Wein, der schon fast schwebt.

2009 Morey St. Denis «La Rue de Vergy» (R)

18+/20 • 2014–2030 • 75cl **67.–** (ab 27.6.11 75.–) • Art. 240003

Der zeigt sich so wunderbar würzig, mit genialen Kräuternuancen und auch wieder mit wollüstig reifer schwarzer Frucht, und ganz fein im Hintergrund zeigt sich das raffinierte burgundische Himbeer. Wunderbar schlanker, köstlich aromatischer Gaumen, ich flippe aus, die Weine von Perrot-Minot werden immer eleganter, nicht zu glauben, mit welcher Leichtigkeit dieses Kraftbündel über den Gaumen schwebt, was für ein sensationeller Nachhall!

2009 Morey St. Denis 1^{er} Cru La Riotte VV (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 118.–** (ab 27.6.11 138.–) • Art. 239992

Das ist die Sinne betörendes Burgund, das ist ein Traum, dieser so ungemein zarte, aber gleichzeitig so intensive, tiefgründige, komplexe Duft. Ein sensationeller Gaumenschmeichler, der ist einfach nur fein, fein und nochmals fein, dennoch intensiv, konzentriert, reich, schon fast ins Opulente tendierend, da ist enorme Konzentration, noch leicht verschlossen im Vergleich mit Rue de Vergy, aber mit immensem Potenzial.

2009 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Aux Echanges (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 27.6.11 165.–) • Art. 239999

Vereint schwarze und rote Frucht, köstlich süss, reiche schwarze Frucht, in Verbindung mit diesem sinnlichen, burgundischen Himbeer. Eine Rakete am Gaumen, der fährt gewaltig ein, das ist ein Kraftbündel der sinnlichen Art, aber gleichzeitig ist er fein wie selten zuvor ein Wein, ich spüre eigentlich gar keinen Wein am Gaumen, aber die Aromen explodieren förmlich, alles ist auch von eindrücklicher Präzision, von gewaltiger Strahlkraft, eine grosse Weinpersönlichkeit, aber auch mit sehr viel Charme.

2009 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Charmes (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 135.–** (ab 27.6.11 150.–) • Art. 239998

Obwohl er noch etwas reduktiv ist, zeigt er seine herrliche Frucht und auch die Mineralität ist wunderschön präsent, auch wenn Klarheit und Präzision noch nicht voll ausgebildet sind, ist das ein himmlisch feiner Duft, er ist wie durch feine Nebelschwaden noch leicht verhüllt und dennoch in seiner ganzen Schönheit erkennbar. Am Gaumen zeigt er seine Grösse offen und unverhüllt. Hier ist das erstaunlicherweise einer der offensten, zugänglichsten Weine der ganzen Palette. Was für ein himmlisches Fruchtelixier, das ist Aromenspektakel ohne Ende, da ist gewaltig Spannung in diesem Wein, und da sind auch jede Menge graziler Raffinessen, der Wein macht seinem Namen alle Ehre, diesem herzerwärmenden Charme kann wohl niemand widerstehen.

2009 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Beaux Monts (R)

19+/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 27.6.11 165.–) • Art. 240002

Wir probieren diesen Wein ganz am Schluss, weil er in der Probe vergessen wurde. Er hat überhaupt kein Problem damit, dass wir vor ihm eine ganze Serie grandiose Chambertins probiert haben, er fällt in keiner Weise ab. Dieser Duft hat in Sachen Komplexität, Strahlkraft und Tiefgründigkeit absolutes Grand Cru Niveau und er wirkt genauso nobel. Auch am Gaumen sind die qualitativen Unterschiede gering, in Sachen Konzentration und Fülle steht er den Grand Crus in nichts nach, vielleicht sind die Grand Crus noch eine Spur raffinierter, haben noch um Nuancen mehr Potenzial, aber auch dieser Beaux Monts ist ein göttliches Getränk.





■ Domaine Perrot-Minot, Morey St. Denis

2009 Nuits St. Georges 1^{er} Cru La Richemonne VV (R)

19/20 • 2017–2040 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 27.6.11 165.–) • Art. 240000

Da ist gewaltig Tiefgang in diesem Duft, schwarze Frucht, feine Würznoten, ein winziger Hauch animalische Noten, Leder, Tabak und schwarze Trüffel, was für ein köstliches Parfüm. Am Gaumen vereint er die feste Struktur von Nuits St. Georges mit der Feinheit von Vosne-Romanée, dieses gigantische Kraftbündel kommt spielerisch leicht daher, das ist ein Gigant, aber auch eine sagenhafte Delikatesse, die Extraktsüsse ist perfekt in die herrliche Frische eingebunden, das ist sinnliches Burgund, sagenhafter Nachhall. Eigentlich ist das schon die absolute Perfektion und hätte die Höchstnote verdient, aber daneben steht noch dieser unglaubliche Ultra...

® 2009 Nuits St. Georges 1^{er} Cru La Richemonne Cuvée ultra VV (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 230.–** (ab 27.6.11 255.–) • Art. 240001

Diese Reben wurden 1902 gepflanzt. Der Duft ist unendlich nobel, total fein, zart, elegant, aber auch gigantisch konzentriert, reich, komplex und aus der Tiefe kommend, vereint burgundische Feinheit mit schon fast kalifornischer Opulenz. Ein Gaumen wie Samt und Seide, aber von immenser Konzentration, dass so ein Kraftpaket so tänzerisch leicht über den Gaumen schwebt, wie so etwas möglich ist wird wohl immer eines der Geheimnisse solch überragender Weine bleiben. Und woher kommt dieses unglaubliche Geschmacksspektrum, das ist schon fast Magie, kaum zu glauben, dass das alles nur aus Trauben kommt, die Rebe ist eine Pflanze, vor der man nicht genug Hochachtung haben kann.

® 2009 Charmes-Chambertin VV Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 245.–** (ab 27.6.11 270.–) • Art. 239990

Das ist ein absolut himmlischer Duft, zart, fein, präzise, klar und von gigantischer Konzentration, genial süß und köstlich frisch. Ein sensationeller Filigrantänzer mit einem Gaumenfluss wie Samt und Seide, der Wein hat so eine noble pfeffrige Art, die ihm eine zusätzliche Dimension verleiht, die traumhaft frische Frucht mit auf den Punkt genauer Dosis Extraktsüsse sind für solche Weine schon selbstverständlich, das ist eindruckliche Präzision, und der Wein singt, das ist Trinkvergnügen auf allerhöchstem Niveau.

® 2009 Mazoyère-Chambertin Grand Cru VV (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 255.–** (ab 27.6.11 280.–) • Art. 239991

Der hat so eine noble buttrige Art, dann schwarze Frucht der sinnlichen Art und delikate, überaus reizvolle Würze, was für ein nobler Duft. Ein köstlich süßes Fruchtbündel, das sich auf ein festes Tanningerüst stützt, das aber – eingebunden in Massen von genial süßem Extrakt – kaum spürbar ist, ja sich geradezu samtend anfühlt. Da ist ein verführerisch vielfältiges Geschmacksspektrum, vollmundig und konzentriert, dabei leichtfüßig und verspielt, ästhetisch makellos und gleichzeitig kumpelhaft offenerzig. Und

als Zugabe folgt noch ein überaus virtuoses Finale, da ist gewaltig Spiel drin, sensationelle Länge.

® **2009 De Mazis Chambertin Grand Cru VV (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 270.–** (ab 27.6.11 290.–) • Art. 239997

Im Duft kommt der einfach nur fein, zart, filigran daher, aber mit einer Komplexität, die mit Worten nicht zu beschreiben ist, herrlich süß, köstlich frisch, mit ungeheurer Strahlkraft. Pure Rasse am Gaumen, dennoch cremig weich und paradiesisch saftig, zart, delikater, aber auch kraftvoll und reich, eine einzige Harmonie vom ersten Nasenkontakt bis zum minutenlangen Nachhall, eine sinnliche Naturschönheit.

® **2009 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru VV (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 325.–** (ab 27.6.11 360.–) • Art. 239996

Das ist ein Duft, der unter die Haut geht, da bekomme ich eine wohlige Gänsehaut, das ist Noblesse pur und eine wahre Duftorgie, aber von sprichwörtlicher Feinheit. Ein Gaumen wie Samt und Seide, aber beladen mit himmlischen Aromen, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, grandioser geht nicht mehr, diese Feinheit, diese Fülle, diese Saftigkeit, dieser cremige Schmelz, dieses sensationelle Spiel, das in Worte zu fassen ist ein Ding der Unmöglichkeit, ein Wein von absoluter Perfektion.

® **2009 Chambertin Grand Cru VV (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 325.–** (ab 27.6.11 360.–) • Art. 239995

Während meine Kollegen in einer intensiven Diskussion mit Christophe Perrot-Minot sind, habe ich etwas Zeit, das Erlebte nachklingen zu lassen. Wir haben jetzt 13 Weine probiert, von denen jeder der Höhepunkt eines sensationellen Weinabends sein könnte. Und wir sind spätestens bei den Premier Crus auf Weltklasse-Niveau angelangt. Ich bin, obwohl es der reine Hochgenuss war, fix und fertig, eigentlich gar nicht mehr fähig, noch mehr Eindrücke aufzunehmen. Es macht mir sonst nicht viel aus, auch 30 und mehr Weine in einer Serie zu verkosten, daran habe ich mich in meiner 30-jährigen Berufslaufbahn gewöhnt. Aber diese geballte Ladung absolute Spitzenklasse ist im wahrsten Sinne des Wortes zuviel des Guten. Ich bin mir im voraus bewusst, dass ich nicht mehr fähig bin, für den Chambertin auch nur annähernd die Worte zu finden, die er verdient. Mein Glas ist auch schon leer, ich habe den Wein einfach nur genossen, während ich diese Zeilen schrieb. Es macht auch keinen Sinn, mir nochmals nachschenken zu lassen. Ich kann mich noch erinnern, dass der vielleicht noch eine Spur feiner ist als alle Vorgänger, die Tannine spürt man praktisch gar nicht mehr, dennoch ist die Struktur auf mysteriöse Art einfach perfekt. Selbstverständlich ist alles perfekt an diesem Wein, ich kann nur staunen und dankbar sein, dass ich ein solches Naturwunder verkosten durfte.





Domaine des Lambrays Morey St. Denis

Thierry Brouin

Thierry Brouin: «Auch wenn 2009 gar nicht so einfach war, so haben wir als Resultat doch Weine von einer Eleganz und Präzision, wie wir das selten zuvor gesehen haben.» Der knapp 9 Hektar umfassende Clos des Lambrays ist bis auf ein paar wenige Rebstöcke im Alleinbesitz der Domaine. Dass es halt nicht ganz Alleinbesitz ist und dass die Flaschen deshalb den Begriff Monopol nicht tragen dürfen, ist für die Besitzer zwar ärgerlich, aber Fakt ist, dass es neben dem Clos des Lambrays der Domaine keinen andern auf dem Markt gibt. Dass der Clos des Lambrays als Lage zumindest auf gleicher Stufe ist wie die Nachbarn Bonnes-Mares und Clos de la Roche, ist unbestritten. Der Clos des Lambrays ist in der Regel günstiger zu haben als die Nachbarlagen von vergleichbaren Spitzenproduzenten. Das liegt wohl meistens an den produzierten Mengen. Bonnes-Mares und Clos de la Roche teilen sich verschiedene Produzenten und jeder hat nur sehr kleine Mengen, während die Domaine de Lambrays doch einigermaßen aus dem Vollen schöpfen kann.

Sensationelle Süsse, gepaart mit genialer Rasse.

2009 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050

75cl **Fr. 138.–** (ab 27.6.11 158.–) • Art. 240406

150cl **Fr. 276.–** (ab 27.6.11 319.–) • Art. 240409



Wow, das ist ein Strahlemann, der springt förmlich aus dem Glas, vereint intensive schwarze Frucht, begleitet von einem raffinierten Hauch Teer, oder eher Lakritze, mit dem attraktiven burgundischen Himbeeraroma, dann zeigen sich auch wieder diese genialen floralen Noten wie schon beim Morey Villages, was für eine verführerische Duftwolke. Das ist schlicht überwältigend, was der am Gaumen aufführt, diese sensationelle Süsse, diese geniale Rasse, diese verspielte, aber unendlich intensive Aromatik, der explodiert förmlich, aber er bleibt bei aller Kraft so etwas von fein, das ist ein kleines Wunder der Natur.

2009 Morey St. Denis AOC (R)

18/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 27.6.11 64.–) • Art. 240408

Köstlich süss zeigt sich dieser Duft, der springt so richtig aus dem Glas, herrliches Himbeer mit raffinierten floralen Nuancen, wow, unglaublich, diese blumigen Variationen, welche die Frucht bilderbuchmässig umrahmen, ich flippe aus, ich glaube nicht, dass mich jemals zuvor schon der Duft des Morey Villages so begeistert hat. Was für ein liebenswürdiger, köstlich süsser, reicher, vielschichtiger, cremig weicher, saftiger und rassisser Wein, dazu alles in perfekter Harmonie, der Wein singt, was für eine Freude.

2009 Morey St. Denis Les Loups 1^{er} Cru AOC (R)

18+/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 87.–** (ab 27.6.11 100.–) • Art. 240407

Dieser Wein stammt von den jungen Reben des Clos des Lambrays. Thierry Broin: «Es gibt nur noch 5 Fässer davon, die junge Reben werden auch älter wie wir.»

Das ist sinnlicher Burgunderduft, geniales Himbeer, feine schwarze Beeren, wirkt köstlich süss, komplex, mit genialer Frische unterlegt. Die Süsse am Gaumen ist ein Traum, dazu auch hier wieder sehr viel frische, rassige Frucht, zeigt sich eine Spur strenger als der Morey Villages, aber das steht ihm gut, macht ihn zu einem eindrücklichen Charakterwein, alles ist präzis und zeigt Charme ohne Ende, das ist Trinkvergnügen pur, den könnte man jetzt schon so wie er sich ab Fass präsentiert mit Hochgenuss trinken, auch wenn er noch längst nicht sein ganzes Potenzial ausspielt. Und Achtung! Das wird wohl auch nicht so bleiben, der Wein wird sich garantiert wieder verschliessen, alle grossen Burgunder brauchen etwas Zeit.

07er Hitangebot

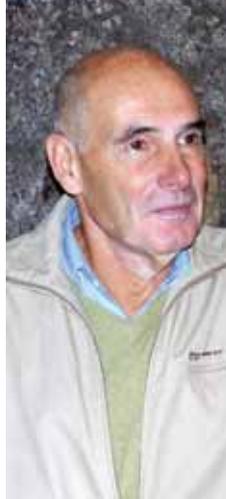
2007 Morey-Saint-Denis Les Loups 1^{er} Cru AOC (R)

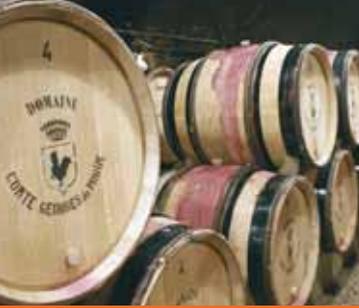
18+/20 • 2012–2035 • 75cl **70.–** (statt 100.–) • Art. 238786



JETZT LIEFERBAR

Der zeigt sich noch eine Spur intensiver in der Nase als der Villages, strahlt auch diese Reife und noch einen Hauch mehr Komplexität aus, das ist schlicht genial. Am Gaumen ist die Tanninstruktur absolut sublim, das Aromenspiel von einer Sinnlichkeit wie man sie nur bei ganz grossen Burgundern findet, das ist tänzerische Leichtigkeit, das ist pure Lebensfreude, der Wein singt, der strahlt, das ist Trinkvergnügen ohne Ende, so macht Wein probieren uneingeschränkt Spass.





Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny

Max Gerstl mit
Francois Millet

Kellermeister François Millet: «Für mich liegt der Jahrgang 2009 stilistisch zwischen 2002 und 2005. Dies im Gegensatz zum 2008er, der eher eine kühle Basis hat, weil die Trauben vor allem im Herbst ihre volle Reife erlangt haben. 2009 sind die Trauben vor allem vom warmen und doch nicht zu heissen August geprägt und haben dadurch eher eine warme Basis. Die Weine haben aber auch eine ausgeprägte Frische bewahrt, was ihnen nebst der Ausgewogenheit auch ein grosses Alterungspotenzial verleiht.» Die knapp 12 Hektar grosse Domaine besitzt stolze drei Viertel der Fläche des Musigny, einer der renommiertesten Lagen im Burgund. So ist es natürlich etwas einfacher, die Trauben für den Musigny grosszügig zu selektionieren, als wenn man nur ein paar wenige Rebzeilen besitzt. Das ist auch einer der Gründe, warum die Weine von Vogüé hier das Mass aller Dinge sind. Erst wenn die Rebstöcke ein Mindestalter von 25 Jahren haben, beginnt man sich hier Gedanken zu machen, ob der Wein aus diesen Trauben als Musigny verkauft werden kann. Aus Rebstöcken, die jünger als 25 Jahre alt sind, wird der Chambolle-Musigny 1er Cru gekeltert. Die 66 Aren Chardonnay sind schon vor mehr als 25 Jahren gepflanzt worden. Dennoch wird der Wein, der daraus entsteht, immer noch als Bourgogne verkauft. Aber lange kann es wohl nicht mehr dauern, bis er sich wieder Musigny Blanc nennt. Und er wird dann qualitativ auch nicht gleich in einer völlig anderen Liga spielen, nur sein Preis wird dann vermutlich ein ganz anderer sein. So gesehen ist dieser Bourgogne Chardonnay im Moment sicher noch recht preiswert.

2009 Bourgogne Chardonnay (W)

75cl Fr. 195.– (ab 27.6.11 220.–) • Art. 240289

Der weisse Musigny wird immer noch als Bourgogne Blanc verkauft, obwohl die Rebstöcke eigentlich das Alter von 25 Jahren erreicht haben. Wir konnten den Wein leider nicht probieren.

2009 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 190.– (ab 27.6.11 220.–) • Art. 240287

Die Trauben für diesen Wein stammen von Rebstöcken aus dem Musigny im Alter von 10 und 25 Jahren, die jüngeren gehen in den Chambolle Villages. Da ist eine Spur mehr schwarze Frucht im Spiel und auch noch etwas mehr Tiefe, ein köstliches Fruchtelixier, das aber auch Würze und Mineralität ausstrahlt. Ein Kraftpaket am Gaumen, aber wunderbar schlank und königlich elegant, wirkt eher eine Spur kühler, frischer als der Villages, hat aber eine Extraktsüsse, die man sich raffinierter nicht vorstellen kann. Das ist eine stattliche Weinpersönlichkeit, ästhetisch makellos und attraktiv mit sagenhaftem Geschmacksspektrum, ständig neue Nuancen kommen zum Vorschein, wirkt herrlich saftig und mit cremig weichem Schmelz. Von seiner eindrucklichsten Seite zeigt er sich im minutenlangen Rückaroma. Was für ein spektakulärer Wein und das trotz unglaublicher Feinheit und Eleganz!



115.–

Ein Aromenspiel zum Träumen.

2009 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2016–2030

75cl Fr. 115.– (ab 27.6.11 130.–) • Art. 240288

Das ist köstliches, absolut sinnliches, burgundisches Parfüm, sagenhaft fein, aber auch Kraft und Fülle ausstrahlend. Schon der Duft dieses Chambolle hat etwas Magisches an sich, wirkt sehr edel und verführerisch. Das ist Raffinesse pur, eine Extraktsüsse, die feiner nicht sein könnte, dazu die optimale Dosis Rasse, eine samtene Tanninstruktur und jede Menge cremigen Schmelz. Die Struktur dieses Weines ist an Präzision nicht zu übertreffen. Es sind ohne Zweifel auf den Punkt gereifte Trauben, aus denen dieser überraschende Wein entstanden ist, ein Aromenspiel zum Träumen, ein himmlisches Getränk.

® **2009 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Amoureuses (R)**

19+/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 440.–** (ab 27.6.11 480.–) • Art. 240286

Das ist sinnliches Burgund, was aus diesem Glas lacht, der Duft geht unter die Haut, das ist pure Raffinesse, gigantisch komplex, reich, schon fast opulent, aber dennoch irgendwie schlicht, überhaupt nicht vordergründig oder aufdringlich, herrliches Himbeer mit einem Hauch schwarzer Frucht, fast in Richtung Cassis. Das ist eine stolze Persönlichkeit mit unwiderstehlichem Charme, ein Wein, der es nicht nötig hat, sich mit lauten Tönen in den Vordergrund zu drängen, wirkt aristokratisch, aber auf absolut warmherzige Art, im Finale packt er nochmals seine ganze Feinheit aus, klingt minutenlang nach, aber einfach nur fein, filigran und mit die Sinne betörendem Aromenspiel. In diesen Wein muss man sich einfach verlieben!

2009 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20/20 • 2020–2060

75cl **Fr. 390.–** (ab 27.6.11 450.–) • Art. 240285

150cl **Fr. 800.–** (ab 27.6.11 920.–) • Art. 240333

Der Bonnes-Mares ist die eigenständigste Persönlichkeit unter den Weinen von Vogüé und schon an seinem unverwechselbaren Duft erkennbar. Durch seine geniale schwarzbeerige Art – mit einem Hauch Cassis und von einem zarten Schuss Wachholder – unterscheidet er sich von seinen Brüdern aus Chambolle. Ebenfalls sehr ausgeprägt sind die raffinierte Würze und der Duft edler Kräuter. Am Gaumen ist es meist der strukturierteste unter den Weinen von Vogüé, auch hier etwas kühler und eher schwarzbeerig. Es ist der männlichste Wein der Palette, aber was für ein feiner Kerl, herrlich saftig, rassig und unendlich fein, zart, dann wieder kraftvoll, reich, konzentriert, einfach eindrücklich von A bis Z. Das ist ein Wein mit immensem Potenzial, etwas für die Ewigkeit. Wir haben ein paar Magnumflaschen abfüllen lassen, wir sind ja auch froh, dass uns frühere Generationen einige legendäre Weine überlassen haben.

® **2009 Musigny Grand Cru (R)**

20/20 • 2018–2060 • 75cl **Fr. 520.–** (ab 27.6.11 580.–) • Art. 240284

Über diesen Duft kann man einfach nur staunen, irgendwie weiss man ja nach all den Jahren schon im voraus, was einen erwartet, und doch ist man jedes Jahr wieder von Neuem überwältigt. Dieses Parfüm ist so zart, so fein, so intensiv, so reich, so vielfältig, man kann es nicht in Worte fassen. Es ist auch jetzt minutenlang still im Keller – wie immer wenn der Musigny eingeschenkt wird. Am Gaumen ein sensationelles Finessenbündel, da ist geballte Kraft, aber auch pure Feinheit, geniale Rasse, aber auch samtene Weichheit. Wer schon einen grossen Musigny im schönsten Reifestadium erlebt hat, merkt schnell, dass so eine Fassprobe erste Ansätze davon zeigen kann. Dennoch ist das schon unendlich viel, eigentlich jetzt schon zu viel, um der Sinnlichkeit des Erlebnisses mit einem Kommentar gerecht zu werden.



Domaine Guyon Vosne-Romanée

Dass mir diese Weine ganz besonders am Herzen liegen, ist kein Geheimnis. Und dass nicht alle meine Euphorie für diese Weine nachvollziehen können, ebenfalls nicht. Um so mehr freut es mich, dass ich jetzt so nach und nach immer mehr begeisterte Reaktionen von verschiedenen Kunden bekomme. Weine der Jahrgänge 2002 (von dem wir jetzt leider keine mehr an Lager haben), 2003 und sogar von 2004 (die mir selber noch eher verschlossen erscheinen) finden ganz offensichtlich bei vielen Kunden grossen Anklang. Das gibt mir den Mut, die Weine weiterhin so euphorisch zu beschreiben, wie ich sie nun mal empfinde. Klar ist, wenn sich schon die Jahrgänge vor 2005 sehr gut entwickeln, werden es die ab 2005 und danach noch viel mehr. Jean Pierre Guyon: «Seit wir biologisch arbeiten, werden die Weine eleganter und auch typischer. Seit dem letzten Jahr haben wir die Kupfermengen schon beinahe um die Hälfte reduziert»

Jean-Pierre Guyon
mit Max Gerstl



Wahre Fruchtexplosion.

2009 Chorey les Beaune «Les Bons Ores» (R)

18/20 • 2014–2030 • 75cl Fr. 32.– (ab 27.6.11 34.–) • Art. 240415

Hei, ist das ein köstlicher Duft, geniale Frucht, eher zart und fein, aber unendlich vielschichtig und edel, delikater, was für ein sinnliches Parfüm. Ein monumentales Kraftbündel am Gaumen, stützt sich auf Massen von herrlich feinen Tanninen, vereint köstliche Süsse mit feiner Rasse, das ist wollüstig reife Frucht, aber keinesfalls so langweilig wie es reine Fruchtweine leider sind, der geht auch enorm in die Tiefe und die attraktive Mineralität verleiht Noblesse, der Wein ist einerseits so wunderbar schlicht, weil unaufdringlich und dann doch wieder kraftvoll, süss, reich, ja beinahe opulent, ein superspannender Wein.



■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

2009 Savigny-les-Beaune les Planchots Blanc (W)

18/20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 27.6.11 36.–) • Art. 240421

Schon die geniale Mineralität dieses sagenhaft komplexen Duftes bewirkt, dass ich an diesem Wein nicht mehr vorbeikomme. Ich hatte ihn ja zum Leidwesen von Jean-Pierre Guyon jahrelang verschmäht, war der Meinung, dass Weissweine eher nicht Guyons Stärke sind. Ob das an mir oder am Wein lag, bleibe dahingestellt. Tatsache ist, dass mich dieser Wein jetzt schon zum dritten Mal in Folge beeindruckt. Schon der erste Gaumenkontakt überzeugt mich endgültig. Explosiver Auftritt, der Wein zeigt gewaltig Rasse, eine sensationelle Saftigkeit und Kraft ohne Ende, dazu der cremig weiche Fluss und die betörende Aromatik, das ist ein weisser Burgunder mit Klasse, wirkt edel, präzise und begeistert mit seinem minutenlangen Nachhall.

2009 Bourgogne Pinot Noir (R)

17+/20 • 2012–2020 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 27.6.11 26.–) • Art. 240414

Das ist schon ein geniales Fruchtbündel, schwarze Frucht, feines Himbeer, geniale Würze mit einem Hauch Kräuteraromen. Hei, ist das eine sensationelle Frucht, köstlich süß und genial frisch, der ist unendlich gut, schmiegt sich samt an den Gaumen, zeigt aber auch Struktur und Rasse, eine feine Delikatesse, das ist ein köstlicher Schluck Wein, so traumhaft unkompliziert und gerade deshalb auch eine echte Persönlichkeit.

® 2009 Savigny les Beaune 1^{er} Cru les Peuillets (R)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **43.–** (ab 27.6.11 48.–) • Art. 240416

Jean-Pierre Guyon: «Das ist der letzte, der die Malo gemacht hat, aber ich denke, der hat alle Anlagen, um gross zu werden.» Der ist denn auch noch ganz wenig reduktiv, aber irgendwie auf eine besonders fruchtige Art, das ist ein zutiefst sinnlicher Fruchtausdruck, weil umgeben von raffinierter Mineralität und köstlichen floralen Nuancen. Am Gaumen eine wahre Fruchtexplosion, da ist schwarze Frucht vom Feinsten, Kirschen vor allem, aber auch ein Hauch Brombeer und Cassis. Das ist absolut beeindruckend, eine gewaltige Granate, der fährt so richtig ein, füllt den Gaumen mit ungeheurer Intensität, das sind Massen von auf den Punkt gereiften Tanninen, eingebunden in jede Menge paradiesisch süßes Extrakt, wow, ist das eine Aromenbombe! Und kaum habe ich das geschrieben, bekomme ich das Gefühl, dass der Wein einfach nur fein, unendlich fein ist; der minutenlange Nachhall endet total auf der Finessenseite.

2009 Nuits St. Georges (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 27.6.11 64.–) • Art. 240417

Da ist gewaltig Tiefe in diesem Duft, schwarze Frucht, feine Kräuter, noble Würze sogar ein Hauch Trüffel kommt zum Vorschein, eine unge-



heure Duftwolke. Wow, ist der raffiniert, eine kleine Saftbombe, cremig weich, aber auch mit der typischen Struktur von Nuits St. Georges, ich flippe einmal mehr aus, wie eigentlich immer bei Fassproben von Guyon-Weinen, das ist so ein unendliches Vergnügen, ich könnte da stundenlang hin und zurück probieren und immer wieder neue Details entdecken. Sind 2009er tatsächlich noch raffinierter als die früheren Jahrgänge? Was ist es eigentlich genau, was mich hier so ganz besonders fasziniert? Vielleicht weil diese Weine bei der Fassprobe alles offen zeigen, was sie haben; die haben keinerlei Geheimnis, da bleibt nichts verborgen, es scheint mir so unglaublich einfach, diese Weine zu probieren. Manchmal komme ich mir bei Jungweinproben wie ein Detektiv vor, der die Qualitäten der Weine ergründen muss. Hier ist das nicht nötig, hier kann man eigentlich nur genießen. Aber zurück zu diesem Nuits St. Georges, der trägt natürlich vor allem die Handschrift von Jean-Pierre Guyon, aber es ist auch ein absolut typischer Zeuge seiner Herkunft, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch.

® **2009 Vosne-Romanée «Les Charmes de Mazière» (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 84.–** (ab 27.6.11 94.–) • Art. 240418

Mit der Nase an diesem Glas muss man unweigerlich ins Staunen kommen, das ist ein Duft von sagenhafter Schönheit, zart, filigran, aber auch reich, intensiv, tiefgründig und mit verführerischer Strahlkraft, eine sensationelle Fruchtbombe, aber unglaublich raffiniert. Das ist so eine perfekte Schönheit, vielleicht ist es schon fast zu schön, um wahr zu sein, da ist wirklich nicht ein Hauch von Ecken und Kanten, es ist einfach Perfektion bis ins letzte Detail, auch ein winziger Hauch von animalischen Noten passt sich perfekt in dieses vollendete Aromenbild. Nichts ist verborgen, alles liegt offen da, der Wein ist in einer Art und Weise extravertiert, dass es fast aufdringlich wirken müsste, aber da ist unendlich viel Charme, der Wein ist so kumpelhaft und liebenswürdig, so fröhlich und lebenslustig, von aufdringlich ist da weit und breit keine Spur.

2009 Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Brulées (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 109.–** (ab 27.6.11 118.–) • Art. 240419

Irgendwie erscheint der mir noch eine Spur raffinierter als alle Vorgänger. Ob das überhaupt noch möglich ist, sei dahingestellt, aber dieser Duft raubt mit förmlich den Verstand. Er ist effektiv eine Spur feiner als bei den vorher probierten Weinen, vergleichsweise vielleicht sogar eine Spur introvertiert, aber auch das ist eine makellose Schönheit, da ist verschwenderische Vielfalt, gebündelte Raffinesse. Auch am Gaumen ein sensationelles Finessenbündel, eine Fruchtbombe, aber gleichzeitig ein graziler Gaumenschmeichler, dieser Wein ist schon sagenhaft raffiniert, hei ist der delikat, der schwebt richtiggehend über den Gaumen, aber da ist auch Energie drin und ein Hauch knisternde Erotik, ein selten schönes Weinerlebnis mit einem Nachhall, der nicht mehr enden will.



■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

2009 Echézeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 155.–** (ab 27.6.11 170.–) • Art. 240420

Dieses köstliche Parfüm ist von unbeschreiblicher Schönheit, es ist kaum möglich, all die Aromen zu definieren, die aus diesem Glas strahlen, eine mit allen Raffinessen gesegnete Duftwolke, ich könnte stundenlang meine Nase an diesem Glas ergötzen. Ein Gaumen wie Samt und Seide, dennoch fest in der Struktur, da ist Fülle, da ist eine die Sinne betörende Aromatik, das ist ein sagenhaftes Kraftpaket, aber fein, fein und nochmals fein, ein Bijou von Wein, überaus erhaben und edel und selbstverständlich auch wieder mit diesem unwiderstehlichen Charme der alle Guyon-Weine auszeichnet.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Vosne-Romanée (R)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 48.–** (ab 27.6.11 64.–) • Art. 237771

Der ist vom Duft her der bisher Charmanteste, da ist extrem feine, süsse Frucht im Vordergrund, begleitet von raffinierten Gewürznoten, wirkt sehr zart, fast bescheiden und dennoch unglaublich komplex. Am Gaumen sehr typisch Vosne-Romanée, total fein, elegant, schlank, delikat, das ist der pure Charme, da habe ich einen Mund voll Frucht, der Wein singt, das ist eine Symphonie, ein Gaumenschmeichler der himmlischen Art. Mein geliebtes Burgund in seiner reinsten Form, vordergründig unspektakulär, aber im Innern total beeindruckend und von grosser Klasse.

06er Hitangebot | 2006 Echézeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2014–2050 • 75cl **Fr. 136.–** (ab 27.6.11 170.–) • Art. 237833

Das ist ein Duft, der in die Tiefe geht, schwarze Frucht vom Feinsten, herrliche Mineralität, dazu Leder, Tabak, Trüffel - süss, reich komplex, noble Opulenz. Eigentlich ist der Wein fast zu konzentriert für einen noblen Burgunder, aber dass gerade ich als Finessenliebhaber dermassen darauf abfahre, zeigt doch, dass diese Seite auch stimmt, das ist gleichzeitig eine feine Delikatesse, da ist verspielte Leichtigkeit in diesem Ausdruck, die Vielfalt ist das Sinnliche, die Konzentration ist lediglich unterstützend, wenn ich jetzt den Nachhall auskoste, dann ist es nur noch die pure Finesse, ein göttliches Getränk.

(R) = Rotwein



Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot: «Die Weine haben eine gewisse Opulenz, die eher aussergewöhnlich ist, aber sie bewahren auch die klassische, elegante, typisch burgundische Seite, was uns ganz besonders wichtig ist.» 2009 ist ein Jahrgang, der die Stilistik des Weingutes besonders schön zu Ausdruck bringt. Die Weine von Tollot sind in erster Linie immer grosse, klassische Burgunder. Man kam hier noch nie in Versuchung, die Weine durch moderne Kelterungsarten «mundgerechter» zu machen. Charaktervolle Terroirweine sind das oberste Ziel der Bemühungen. Was vermeintlich ein Schuss Moderne ist, den man in den letzten Jahren immer mehr beobachten konnte, kommt daher, dass man hier immer noch mehr Wert auf den präzisen Erntezeitpunkt legt. Perfekt reife Trauben bringen naturgemäss Weine mit mehr Extraktsüsse und Fülle als Weine aus knapp reifen Trauben. Dadurch verlieren die Weine aber sicher nichts von ihrer Eleganz und Typizität, sondern gewinnen im Gegenteil noch Charakter dazu.

Nathalie Tollot

Raffinierter kann ein Wein kaum sein.

Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey (R)

18/20 • 2014–2030

75cl **42.–** (ab 27.6.11 46.–) • Art. 240217

37.5cl **22.50** (ab 27.6.11 24.50) • Art. 240218

Was für ein sinnliches Parfüm strahlt da aus dem Glas, feine, schwarze Frucht und sublimen Mineralität in faszinierendem Wechselspiel, alles wirkt extrem zart und fein, aber gigantisch komplex und mit viel Strahlkraft. Auch am Gaumen dominiert die Raffinesse, das ist Burgund wie ich es über alles liebe, das ist so etwas von unendlich fein, und da sind köstlich süsse Aromen ohne Ende, das ist unverwechselbares edles Burgund, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein, einfach herrlich.



2009 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roy (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 55.–** (ab 27.6.11 64.–) • Art. 240215

Wirkt eher etwas verhaltener, aber die Komplexität ist enorm, köstliche Frucht, feine florale Noten, wunderbare Mineralität, ein sublimes Duftbild mit überaus edler Ausstrahlung. Die Tanninstruktur ist von bester Qualität, die Gerbstoffe sind extrem fein, aber in Massen vorhanden und umhüllt von köstlich süsselem Extrakt. Dazu kommen cremige Saftigkeit, Rasse und Frische. Das ist ein faszinierender, präziser Wein mit Persönlichkeit und Charme, Burgund in Vollendung, das ist klar ersichtlich, auch wenn er etwas verschlossener ist als die andern Weine von Tollot.

2009 Aloxe-Corton 1^{er} Cru les Fournières (R)

19/20 • 2016–2040

75cl **Fr. 55.–** (ab 27.6.11 64.–) • Art. 240213

150cl **Fr. 113.–** (ab 27.6.11 131.–) • Art. 240214

Das ist ein betörend schöner Duft, feines Himbeer, schöne Schwarzbeerigkeit, noble Kräuter und ein Hauch animalische Noten vereinen sich zu einer sinnlichen Duftwolke. Am Gaumen explodiert er förmlich, was für ein köstliches Fruchtbündel, da sind Saft und Schmelz im Überfluss, das ist Burgund der sinnlichen Art, was für ein Traumwein, einer der allergrössten, die ich von Tollot kenne. Auch die Länge des Nachhalls ist eindrücklich, minutenlang und unglaublich intensiv, konzentriert. Von einem grossen Jahrgang legt man auch gerne ein paar Magnumflaschen in den Keller. Dieser Wein ist insofern ideal dafür, als es einer der ganz grossen Weine des Jahrgangs ist, der trotzdem erschwänglich bleibt.

® 2009 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 27.6.11 98.–) • Art. 240212

Wunderbar tiefgründiger und komplexer Duft, schwarze Frucht, Kirschen, «Herbes de Provence», sinnliche Mineralität, ein traumhaftes Duftbild. Voller, konzentrierter, reicher Gaumen, ein schlankes Kraftbündel. Massen von sehr feinen Tanninen bilden das Rückgrat diese stolzen, männlichen Weines. Die herrlich süsse Frucht und eine cremige Saftigkeit sind Bestandteile, die den sanften, burgundischen Part des Weines prägen und die das Ganze ins perfekte Gleichgewicht rücken. Der Wein wirkt sehr kompakt und präzise, eine grosse Weinpersönlichkeit mit gigantischem Nachhall.

® 2009 Corton-Bressande Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 27.6.11 98.–) • Art. 240211

Hei, ist das ein feiner Duft, zart, filigran, aber gigantisch vielschichtig und von eindrücklicher Tiefe, ein Parfüm von betörender Schönheit. Am Gaumen ein Finessenbündel, zart, filigran, aber sensationell aromatisch, das ist eine sublime Filigrantänzerin. Im Gegensatz zum männlichen



Corton eine zarte Lady mit einer Aromatik zum Träumen, ist der fein, der strotzt vor saftigem Schmelz, was für eine sensationelle Delikatesse, diese Süsse, diese Frische, diese Rasse, diese unglaublich sinnliche, intensive, ausdrucksvolle Aromatik – ein Traumwein.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 27.6.11 45.–) • Art. 237714

Geballte Kraft am Gaumen, aber der Wein wirkt gradlinig und präzise, das ist konzentrierte Finesse, die Gerbstoffe sind präsent, aber total rund und perfekt ins Extrakt eingebunden; kurz gesagt, der Wein schmeckt einfach unendlich gut und klingt glücklicherweise noch minutenlang nach.

06er Hitangebot | 2006 Aloxe-Corton (R)

18/20 • 2012–2030

75cl **Fr. 35.70** (ab 27.6.11 51.–) • Art. 237705

37.5cl **Fr. 18.90** (ab 27.6.11 27.–) • Art. 237706

Wirkt sehr zart im Duft, ohne dadurch an Komplexität einzubüssen, ausgeprägt schwarze Kirschen, wirkt filigran, aber sehr vielschichtig und reich. Der Gaumen ist wie aus einem Guss, präzise, klar, ausdrucksstark, wunderbar schlank, aber kraftvoll, ein köstlicher, wunderbarer schmackhafter Wein mit idealer Struktur, enorme Länge. Ein sehr typischer, klassischer Vertreter der Côte de Beaune, der die Harmonie zwischen feiner Eleganz und bodenständiger Struktur auf den Punkt genau trifft, ein Wein mit viel Persönlichkeit und Charme.





Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses

Jean-Charles le
Beault de la
Morinière



Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Wir haben in den letzten Jahren Methoden entwickelt, um die perfekte Reife immer präziser zu erreichen. Damit können wir das Terroir in den Weinen am schönsten zum Ausdruck bringen.» Nach meinem Empfinden ist dies hier seit 2005 jedes Jahr perfekt gelungen. Zumindest so perfekt, wie es der menschliche Geschmacksinn überhaupt erfassen kann. Ich kann nicht beurteilen, ob weitere Fortschritte überhaupt noch möglich sind – und falls ja – durch den Menschlichen Geschmacksinn erfasst werden können. Die Weine von Bonneau du Martray spielen zumindest in Sachen Eleganz in einer Liga, die nur ganz wenige erreichen. Und wie will man diese Eleganz beschreiben? Indem man versucht all die verschiedenen Aromen zu erschnüffeln und beschreiben gelingt es sicher nicht. Diese Eleganz kann man nur fühlen, und das muss jeder für sich selber tun. Für Leute, die das nachvollziehen können, sind diese Weine der Himmel auf Erden.

2009 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050

75cl **Fr. 140.-** (ab 27.6.11 155.-) • Art. 240410

150cl **Fr. 280.-** (ab 27.6.11 314.-) • Art. 240411

Das ist pure Noblesse, was mir da entgegenstrahlt, klassisches und an Eleganz nicht zu übertreffendes Burgund, ein geniales Fruchtbündel, schwarze und rote Frucht der sinnlichen Art, begleitet von sublimer Kräutervariationen und raffinierter Mineralität. Der Wein vereint burgundische Eleganz mit eindrucklicher Kraft, was für eine köstliche Extrakt Süße, was für eine herrliche Frische, die typische Struktur der Côte de Beaune passt sich perfekt ins Fruchtbild ein und verleiht dem Wein zusätzlich Persönlichkeit. Die Aromatik besteht aus unzähligen Nuancen, alle sind gestochen scharf, aber nichts dominiert, jedes Detail fügt sich in dieses makellose Geschmacksbild ein. Das ist ein Wunderwerk der Natur.

Der 2008er, den wir im Anschluss probieren, hat sich etwas in sein Schneckenhaus zurückgezogen, zeigt sich nicht so auf den ersten Blick, man muss ihm schon etwas mehr auf den Zahn fühlen, um seine Qualitäten zu entdecken. Die sind aber durchaus vorhanden in Form von enormer Konzentration und genialer Rasse, da verbirgt sich noch ein gewaltiges Potenzial.

2009 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2016–2050

75cl **Fr. 140.–** (ab 27.6.11 155.–) • Art. 240412

150cl **Fr. 280.–** (ab 27.6.11 314.–) • Art. 240413

Was für eine sensationelle Mineralität, das ist eindrücklich, das geht fast schon in Richtung Feuerstein, zutiefst komplex und reich, aber total zart und filigran, das ist eine wahre Duftorgie, aber unendlich fein, grazil, delikat. Am Gaumen vereint der Wein sensationelle Frucht mit eben dieser Mineralität, da ist Rasse ohne Ende, aber auch cremig weicher Fluss, das tanzt, das spielt, das singt, da ist Leben drin, das vibrierte förmlich, der Wein strahlt wie ein Maikäfer, der umarmt mich und lässt mich nicht mehr los, das ist pure Sinnlichkeit. Ich habe jetzt doch das Gefühl, da habe nochmals eine neue Dimension Einzug gehalten, mir bleibt am Schluss einfach nur noch ungläubiges Staunen.

Der 2008er zeigt sich eine Spur strenger, auch hier ist diese sensationelle Mineralität sehr präsent, das ist ein gewaltiges Kraftbündel, das ist pure Rasse, da steckt gewaltig Potenzial drin, ein Wein für die Ewigkeit und für Leute, welche die Geduld haben, ihn einige Jahre ausreifen zu lassen.

Der 2007er zeigt sich stilistisch etwa zwischen 2008 und 2009, eher näher beim gigantisch rassigen und enorm konzentrierten 2008er. Auch das ist ein Monument und eine Naturschönheit der sinnlichen Art.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Corton-Charlemagne grand cru AOC (W)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 27.6.11 150.–) • Art. 238379

Ein Zitrusfruchtbündel springt mir in die Nase, wow, diese Mineralität, strahlende Klarheit, sublim, fein, enorm komplex und reich, dennoch mit nobler Zurückhaltung. Am Gaumen ist er zuerst einmal weich wie Seide, dann ist da aber auch die pure Rasse, alles ist von beeindruckender Subtilität, das ist eine Finesse, die man fast nicht beschreiben kann.





Domaine Marquis d'Angerville Volnay

Guillaume d'Angerville

Guillaume d'Angerville: «Wir haben am 10. September mit der Ernte begonnen. Das Wetter war perfekt, man konnte in aller Ruhe vorwärts gehen und die perfekte Reife jeder Parzelle abwarten. Alles was wir machen ist im Bestreben nach möglichst viel Finesse. Wenn die Trauben die perfekte Reife erreichen, wie 2009, ist es einfach, dann sind eigentlich grosse Weine vorprogrammiert.» Die Weine von Angerville kenne ich fast am besten von allen Burgundern. Dies aus verschiedenen Gründen. Ich habe es schon besucht, lange bevor ich begann, Weine aus dem Burgund zu importieren; und es war auch eines der ersten Güter, mit denen ich eine Zusammenarbeit begann. Zudem hatte ein Restaurant in Landquart zu sensationell günstigen Preisen viele alte Jahrgänge von d'Angerville auf der Karte. Das haben wir damals ausgiebig genutzt. Ich hatte auch eine gute Beziehung zu Jacques d'Angerville, dem Vater des heutigen Besitzers Guillaume. Jacques, der das Weingut seit 1952 bis zu seinem Tod 2003 führte, war eine der ganz grossen Persönlichkeiten im Burgund. Er war im Frühjahr 2003 noch am WeltWeinFestival in Bad Ragaz. Der Schlussabend, wo wir gemeinsam mit ihm und seiner Frau bis spät in die Nacht hinein ausgiebig gefeiert haben, wird immer in meiner Erinnerung bleiben. Die Domaine d'Angerville – die bereits im Jahr 1507 mit praktisch den gleichen Rebflächen wie heute in den Büchern des Staates erwähnt wurde – hat zu allen Zeiten grosse Weine produziert. Auch zu Jacques d'Angervilles Zeiten zählte das Weingut zu den renommiertesten im Burgund. Ich habe selbstverständlich auch die Entwicklung aufmerksam verfolgt, die das Weingut seit der Übernahme durch seinen Sohn Guillaume d'Angerville durchlaufen hat. Heute wird auf dem Weingut noch um eine ganze Kategorie präziser gearbeitet. Der Generationenwechsel sowie die Erkenntnis, dass die Qualität durch noch präzisere Arbeit im Rebberg nochmals entscheidend gesteigert werden kann, haben zu einem markanten Qualitätssprung nach oben geführt. Bei meinem ersten Besuch nach dem Wechsel im Spätherbst 2003 waren bei Guillaume d'Angerville noch gewisse Unsicherheiten erkennbar. Er war sichtlich froh, mit seinem Schwager Renaud de Vilette einen Mann zu Seite zu



haben, der schon seit 15 Jahren an der Seite von Vater Jacques auf dem Weingut gearbeitet hatte und dieses wie seine Westentasche kannte. Ein Jahr später war Guillaume aber bereits der Herr der Lage, die Leidenschaft hatte ihn gepackt, jetzt war ganz klar, dass er es als grosses Geschenk und einmaliges Privileg empfand, ein solches Weingut führen zu dürfen. Die Equipe auf dem Weingut wurde massiv verstärkt, um die Arbeiten im Rebberg noch präziser machen zu können. Und 2005 wurde mit Francois Duviervier ein Mann als Regisseur verpflichtet, dessen Aufgabe es ist, auf dem Weingut den biodynamischen Weinbau einzuführen. Der Qualitätssprung ist nicht nur in den Weinen ganz deutlich sichtbar. Auch baulich wurde das Weingut in den letzten Jahren ständig erneuert. Der sanfte und auf Bewahrung der alten Strukturen bedachte Umbau hat das Weingut zu einem wahren Bijou gemacht. Es gehört jetzt auch optisch zu den aller schönsten im Burgund.

2009 Volnay 1^{er} Cru (R)

18/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 27.6.11 75.–) • Art. 240276

Der Duft erinnert mich gleich wieder an letztes Jahr – an die sensationellen 2008er! Das ist genau diese raffinierte Frucht, dieses sagenhaft feine Himbeer mit einem Hauch schwarzen Beeren und unglaublicher Mineralität, ein berauschend schöner Duft, zart, fein, mit eindrücklichem Tiefgang und geniale Süsse ausstrahlend. Voller, reicher, saftiger Gaumen, vereint irre Rasse mit traumhafter Süsse, ein herrlich schlankes Kraftbündel, was für ein raffinierter Wein, da ist verschwenderische Vielfalt, die Harmonie stimmt perfekt, das ist Trinkvergnügen pur.

Grosse Persönlichkeit mit viel Charme.

2009 Volnay 1^{er} Fremiet (R)

19/20 • 2018–2050

75cl **Fr. 77.–** (ab 27.6.11 85.–) • Art. 240275

Der strahlt mich an, das ist ein himmlisch schöner Duft, burgundisches Himbeer in Reinkultur, umrahmt von tausend raffinierten Nuancen, das ist einzigartig, in dieser Vollendung kann das nur ein ganz grosser Burgunder. Auch am Gaumen dominiert burgundische Raffinesse, ein verführerisches Spiel aus frischer, rassiger Frucht und edler, zarter Süsse, aus feiner, dennoch fester, gut stützender Tanninstruktur mit cremig weichem Schmelz. Massen von extrem feinen Gerbstoffen sind eingebettet in geniale Extraktsüsse und verspielte Aromatik. Ein überaus edler, dennoch bodenständiger Wein mit viel Persönlichkeit und ebenso viel Charme, Burgund wie aus dem Bilderbuch. Für einen ganz besonderen Anlass wäre es schön, eine Magnum davon zu haben.





■ Domaine Marquis d'Angerville, Volnay

2009 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

19/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 27.6.11 105.–) • Art. 240274

Da ist gewaltig Tiefgang drin, ein Hauch Tabak, sowie Noten von Leder und schwarzem Trüffel. Dennoch duftet er ebenso fein wie alle Weine von Angerville, das ist pure Noblesse, ein zartes, sinnliches Parfüm von enormer Komplexität. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, köstlich süß, aber auch mit Frische und Rasse unterlegt, da sind intensive Aromen ohne Ende, der Wein lebt, der vibriert förmlich, der betört die Sinne, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, voller Charme, sehr offenerzig und mit immenser Strahlkraft, sehr edler, aristokratischer Wein, herrliche Länge.

® 2009 Volnay 1^{er} Cru Clos des Ducs (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 120.–** (ab 27.6.11 135.–) • Art. 240273

Schon der Duft ist ein sinnliches Erlebnis, das ist der Aristokrat unter den Weinen von d'Angerville, schön, dass er dadurch nichts von seinem Charme einbüsst. Da ist gewaltig Tiefgang drin und eine sagenhafte Intensität, was für ein komplexer Duft, eine sinnliche Duftorgie. Die Basis bildet feines Himbeer, dann ein Hauch schwarze Beeren und sehr viel Würze, feine Kräuternuancen und ein nobler Hauch von animalischen Noten. Das ist ein Mund voll köstlich süsser Aromen, extrem fein, aber ebenso extrem konzentriert und reich, das ist sinnliches Burgund, eine traumhafte Weinschönheit, einfach unendlich gut.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1^{er} Cru (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 51.50** (ab 27.6.11 73.–) • Art. 238404

Guillaume d'Angerville: «Dieser Wein entsteht aus einer Assemblage verschiedener kleiner 1er-Cru-Parzellen.» Ein zarter Duft aus frischem Himbeer und einem warmen Hauch Vanille strahlt mir entgegen, fein, süß, vielschichtig und so richtig fröhlich. Verspielter, tänzerisch leichter, aber fülliger, sehr schmackhafter Gaumen, wunderbar süß und perfekt harmonisch, der Wein ist so etwas von charmant, eine köstliche Delikatesse, der Referenzwein verspricht eine tolle Kollektion.

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 69.–** (ab 27.6.11 97.–) • Art. 238402

Da ist wieder mehr schwarze Frucht, schwarze Kirschen und ein Hauch Cassis, noble Mineralität, sehr ausdrucksvoll, reich und tiefgründig. Am Gaumen fällt zuerst die enorme Konzentration auf, die frische, konzentrierte Frucht, die köstliche Süsse, die Raffinesse bei aller Kraft, die Tannine sind vom Feinsten, markant, aber total rund passen sie harmonisch ins Geschmacksbild, eine himmlische Aromenfülle, tänzerisch verspielter Nachhall, das ist Burgund wie es im Buche steht.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet

Die Übergabe des Betriebes von Vater zu Tochter funktionierte nahtlos. Selbstverständlich ist Bernard Molard auch immer noch sehr oft im Betrieb anzutreffen. Er leistet sich etwas mehr Ferien als früher, ansonsten steht er aber seiner Tochter Sabine nach wie vor tatkräftig zur Seite. Wer Veränderungen in der Weinqualität sucht, wird sicher nicht fündig. Glücklicherweise, denn diese strahlend klaren, präzisen, ausdrucksstarken Weine würde man vermissen, wenn es sie in dieser Form nicht mehr gäbe. Wenn ich diese Weine probiere, kommt mir immer wieder der Vergleich mit dem Weingut Fritz Haag in den Sinn. Auch da brillieren die Weine durch unglaubliche Präzision und Klarheit. Und auch da hat der Generationenwechsel keinerlei Änderung in der Stilistik mit sich gebracht.

Bernard Molard

Sinnliches Fruchtelixier.

2009 Chassagne-Montrachet (W)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 46.–** (ab 27.6.11 51.–) • Art. 240400

Herrlich erfrischender Duft, feine Zitrusfrucht, wirkt sehr vielschichtig, ausdrucksvoll und intensiv. Wenn man noch etwas aufmerksamer und tiefer hinein riecht, stösst man auf unglaubliche Raffinessen, da sind ganz zart im Hintergrund ein paar reife Tropenfrüchte mit im Spiel, ausbalanciert durch einen Hauch erfrischende Minze. Ein zarter Gaumenschmeichler, cremig weicher Fluss, zeigt aber auch erfrischend viel Rasse, eine feine Köstlichkeit, ein sinnliches Fruchtelixier, das macht so richtig Trinkspass, man könnte ihn eigentlich so wie er ist schon mit Hochgenuss trinken. Man riskiert aber auch, dass man ihn unterschätzt, denn nur weil er so offen ist, heisst das nicht, dass das, was er aktuell zeigt, schon alles ist, was er kann.





■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

2009 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **24.–** (ab 27.6.11 27.–) • Art. 240399

Feine Frucht mit sehr viel floralen Variationen, duftet wunderbar süss und reich mit raffinierter Mineralität im Hintergrund. Rassiger, vollmundiger, cremig weicher Gaumenfluss, offene, konzentrierte, komplexe Aromatik. Ein verspielt leichter, aber auch köstlich aromatischer Wein, ein traumhaftes Burgunder-Erlebnis, lang anhaltender, total auf frische Frucht gebauter Nachhall. Schon der «einfache» Bourgogne zeigt Klasse.

2009 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)

19/20 • 2013–2040 • 75cl **Fr. 65.–** (ab 27.6.11 75.–) • Art. 240401

Zeigt sich sehr zart und filigran im Duft, geniale Frucht, reifer gelber Pfirsich begleitet von raffinierter Mineralität, ein sinnliches Dufterlebnis, wirkt weniger offen als der Villages, aber überaus nobel und eindrücklich präzise. Am Gaumen offenbart er sich als grosse Persönlichkeit, da ist sehr viel Tiefgang drin, der zeigt Kraft und Fülle, geniale Rasse und sehr viel cremigen Schmelz. Das Faszinierendste an diesem Wein ist seine noble Schlichtheit, er hat es nicht nötig mit irgend etwas zu protzen, er ist wie er ist, ungeschminkt und offenherzig und genau dafür liebe ich ihn.

® 2009 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Pucelles (W)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 92.–** (ab 27.6.11 105.–) • Art. 240402

Dieser Duft ist ein Traum, herrlich Frische ausstrahlend und eine sublimale Mineralität, zartes und überaus raffiniertes Fruchtspiel, das ist köstliches Parfüm, was mir da in die Nase strahlt, ein Duft von edler Schönheit. Kraftvoller, rassiger, traumhaft aromatischer Gaumen, der Wein zeigt ein betörendes und zutiefst sinnliches Aromenspiel, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, charaktervoll und mit sehr viel Charme, attraktives, minutenlang klingendes Rückaroma auch hier wieder, sagenhaft vielfältig.

® 2009 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2016–2050 • 75cl **Fr. 295.–** (ab 27.6.11 330.–) • Art. 240403

Wow, was für ein sinnlicher Duft, da ist gewaltig Tiefe drin, ein sagenhaft mineralisches Duftbild. Die attraktive Mineralik wird umrahmt von zarter Frucht und betörenden floralen Noten, wobei süsse Lindenblüten und herbe Holunderblüten reizvolle Gegenpole bilden. Auch am Gaumen eine sinnliche Delikatesse, der Wein ist Kraftprotz und Filigrantänzer gleichzeitig, er streicht wie eine Feder über die Zunge, schmiegt sich zart an den Gaumen, man spürt ihn kaum, dennoch betört er die Sinne mit hochkonzentrierter Aromatik und irrer Rasse, ein kleines Naturwunder.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)
19/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 52.50** (ab 27.6.11 75.–) • Art. 237726

Herrliche Mineralität, ein Hauch Kreide, feine Zitrusfrucht und viel süsse, gelbe Frucht, wirkt sehr klassisch und edel. Schlanker, kraftvoller, gut strukturierter Gaumen, da sind auch Saft und Schmelz, eine verspielte und gleichzeitig sehr sinnliche Aromatik, der Wein ist ausdrucksstark und vielschichtig, ein Wein mit Grösse und Noblesse, der aber auch ganz einfach so richtig Trinkspass macht, den letztlich auch seine noble Schlichtheit so liebenswert macht.

06er Hitangebot | 2006 Bourgogne blanc (W)
17+/20 • 2011–2020 • 75cl **Fr. 22.–** (ab 27.6.11 27.–) • Art. 237723

Das ist schon ein herrlich komplexer Duft, die totale Frische, feine Mineralität, tropischer Fruchteinschlag, enorm ausdrucksstark und reich. Am Gaumen zeigt er sich fast opulent süss, aber auch mit rassiger Säure, die ihn ins perfekte Gleichgewicht bringt, da ist Kraft und Fülle, Struktur und Feinheit, ein wunderbares Aromenbündel mit einem minutenlangen, sehr sinnlichen Rückaroma ausgestattet. Das ist noch so ein vermeintlich einfacher Bourgogne, der sich als ganz grosser Wein entpuppt.



Sabine Mollard, Besitzerin der Domaine Marc Morey





Domaine Leflaive Puligny-Montrachet

Anne-Claude
Leflaive

Anne-Claude Leflaive: «Die wichtigsten Elemente im Qualitätspuzzle des Jahrgangs waren der wunderbare Mai, die Blüten waren früh und zügig, sowie der aussergewöhnliche August, Juni und Juli waren nicht besonders schön. Der traumhafte August beschleunigte die Traubenreife, was zu einer für uns sehr frühen Ernte am 5. September führte. Die Weine haben herrliche Säuren, auch wenn sie nicht ganz die Struktur der 2008er besitzen. Wir haben sehr oft hintereinander sehr verschiedene Jahrgänge, das macht es ja auch spannend und besonders erfreulich, wenn alle ein sehr gutes Qualitätsniveau erreichen.» Ich hatte das grosse Privileg, im Laufe des letzten Jahres ziemlich viele Weine der Domaine Leflaive verkosten zu dürfen, einige Male im Vergleich mit Weinen anderer Spitzendomenen wie Coche-Dury oder Lafon. Für mich ist die Domaine Leflaive im Moment klar das Mass aller Dinge bei weissen Burgundern.



Schlicht und einfach phänomenal!

2009 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon (W)

19+ / 20 • 2015–2040

75cl **Fr. 98.-** (ab 27.6.11 112.-) • Art. 240260

37.5cl **Fr. 52.-** (ab 27.6.11 57.50) • Art. 240261

150cl **Fr. 202.-** (ab 27.6.11 227.-) • Art. 240262

Anne-Claude Leflaive: «Diese Reben bearbeiten wir ausschliesslich mit Paul, unserem Pferd.» Das ist ein himmlisch schöner Duft, die Mineralität ist etwas mehr im Hintergrund, aber mit gewaltig Tiefgang, der verleiht mir das Gefühl, als käme er aus der Tiefe eines Ziehbrunnens, was für ein sinnliches Aromenspiel, ein schöneres Parfüm kann man sich nicht mehr vorstellen. Am Gaumen explodiert er förmlich, das ist gigantische Fülle, die Aromatik ist von eindrücklicher Intensität, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, zeigt feine Rasse und verspielte Leichtigkeit. Ich flippe aus, das ist ein Überwein, da ist ein immenser Spannungsbogen zwischen Kraft und Feinheit

zwischen Rasse und sanfter Cremigkeit, zwischen frischer Zitrusfrucht und edler Extraktsüsse. Ich probiere ihn am Schluss nochmals zurück, es ist klar, dass der Clavoillon hinter keinen der phänomenalen 1er Crus zurück stehen muss. Im Prinzip wären das klare 20 Punkte, aber dann müssten die Grand Crus 21 haben.

2009 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2013–2025 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 27.6.11 44.–) • Art. 240258

Es ist schon lange keine Überraschung mehr, dass hier selbst der «einfache» Bourgogne schon mit sinnlicher Mineralität zu begeistern weiss, dazu ganz feine Frucht, und zarte florale Noten, schöne Komplexität. Weicher, wunderbar süsser cremiger und so genial saftiger Gaumen, der Wein hat eine Aromatik, wie man sie von grossen weissen Burgundern kennt, das ist ein grosser Wein, ein sensationeller Filigrantänzer und ein beachtliches Kraftbündel. Auch an Präzision und Strahlkraft mangelt es ihm nicht und seinem Charme kann wohl niemand widerstehen.

2009 Puligny-Montrachet (W)

18+/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 70.–** (ab 27.6.11 78.–) • Art. 240259

Das ist schon ein grosser Klassiker, klar, präzise und mit einer Mineralität, die man sich schöner nicht erträumen kann. Dieser Duft kommt so herrlich aus der Tiefe, wirkt edel und sinnlich, die Komplexität ist enorm. Was für ein Vergnügen, diesen Wein zu verkosten, da ist alles schon in perfekter Balance, feine Rasse, geniale Fülle, sensationelles Aromenspiel, intensiv, ausdrucksvoll und mit enormer Länge, eine köstliche Delikatesse. Wenn ich den Wein ganz objektiv bewerten würde, so wie ich ihn jetzt empfinde, müsste ich ihm eigentlich schon 19 Punkte geben. Aber ich weiss ja im Voraus schon, was hier alles noch kommt. So muss er halt einmal mehr damit leben, tendenziell unterbewertet zu sein, weil er hier dem Vergleich ausgesetzt ist mit Weinen, von denen die meisten die 20-Punkte-Grenze schon fast sprengen.

Ⓜ 2009 Meursault 1^{er} Cru «Sous les dos d'Ane» (W)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 110.–** (ab 27.6.11 120.–) • Art. 240263

Der ist geradezu sensationell mineralisch, schon mit einem Hauch Feuerstein, dazu köstliche Zitrusfrucht, extrem fein, aber geballte Kraft ausstrahlend. Am Gaumen zeigt er sich noch eine Spur schlanker und rasiger als die Puligny Villages, aber köstlich süss und genial aromatisch, was für ein unendlich raffinierter Wein, da ist verschwenderische Vielfalt, ein immenses Geschmackspektrum, aber zutiefst grazil und delikat, dieses Kraftpaket bewegt sich mit gazellenhafter Leichtigkeit, da ist aber auch irre Rasse, ein superfeines Säurespiel, ein ästhetisch makelloser, überaus edler und doch so charmant schlichter Wein.





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

® **2009 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Pucelles (W)**

19+/20 • 2015–2050

75cl **Fr. 172.–** (ab 27.6.11 190.–) • Art. 240266

150cl **Fr. 352.–** (ab 27.6.11 383.–) • Art. 240267

Über so einen Duft kann man einfach nur staunen, wie kann so ein extrem zartes Pflänzchen dermassen intensiv duften, und vor allem dermassen komplex, das ist ein Traum, da könnte man stundenlang mit der Nase am Glas verweilen und dieses schon fast übersinnliche Erlebnis nicht mehr loslassen. Explosiver Gaumenauftritt, da fährt er so richtig ein, das ist eine wahre Aromenbombe, und doch ist auch der wieder so sagenhaft fein, so verspielt leichtfüssig und so liebenswürdig offenerzig, das ist eine sinnliche Weinschönheit, ein Stück pure Natur, so perfekt bis ins kleinste Detail, wie das von Menschenhand allein niemals erschaffen werden könnte.

® **2009 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Folatières (W)**

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 27.6.11 160.–) • Art. 240265

Auch dieser Duft ist extrem fein, die totale Noblesse, die Mineralität ist von purer Raffinesse, ein Parfüm zum Ausflippen, ich schwebte im 7. Himmel. Wie schon der Duft verspricht, zeigt er sich am Gaumen auch so paradiesisch leicht, der streicht wie eine Feder über die Zunge, die Aromen verlieren dadurch aber nichts an Intensität, das ist im Gegenteil ein wahres Kraftbündel, ein Symbiose aus rassisger Frische und wollüstiger reifer Frucht, ein Wein von eindrucklicher Präzision und mit einem virtuosen Finale ausgerüstet.

® **2009 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Combettes (W)**

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 27.6.11 160.–) • Art. 240264

Der Duft ist von gigantischer Intensität, ausdrucksvoll und reich mit dezenten floralen Noten, aber auch wieder extrem fein und mit verführerischer Mineralität im Hintergrund. Im Antrunk gibt er sich noch etwas verschlossen, zeigt zwar Kraft und Konzentration, aber die Vielfalt der Aromatik kommt erst im minutenlangen Nachhall zum Ausdruck. Hier öffnet er sich immer mehr, da steckt noch einiges mehr dahinter, als er im Moment zu zeigen bereit ist.

® **2009 Bienvenue Bâtard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 280.–** (ab 27.6.11 305.–) • Art. 240268

Anne-Claude Leflaive: «Das sind über 50-jährige Reben, die haben wir mit der Biodynamie gerettet. 1990 war eigentlich schon beschlossen, sie auszureissen, sie waren in einem sehr schlechten Zustand, heute befinden sie sich in Hochform.» Das ist edler Burgunderduft, der unter die Haut geht, da habe ich schon mit der Nase am Glas eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, das ist so etwas von unglaublich fein, zart und filigran, gleichzeitig intensiv, reich und mit sagenhafter Strahlkraft, eine ungeheure

Duftwolke. Was für eine Raffinesse am Gaumen, was für ein köstlicher Wein, das ist Perfektion bis ins letzte Detail. Das ist Noblesse, über die man nur ehrfürchtig staunen kann, aber der Wein wirkt nie protzig, hat auch etwas reizvoll Schlichtes an sich, ist Kraftpaket und Delikatesse zugleich.

® **2009 Bâtard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2050

75cl **Fr. 298.–** (ab 27.6.11 320.–) • Art. 240269

150cl **Fr. 595.–** (ab 27.6.11 624.–) • Art. 240270

Der zeigt sich im Duft eher eine Spur verhaltener als der Bienvenue, aber da ist gigantisch Tiefe drin, es ist kaum vorstellbar, was so ein zarter Wein für ein Duftfurioso abgeben kann; was ich beim ersten Nasenkontakt als Verhalten empfunden habe, entpuppt sich letztlich als eine sehr filigrane, aber an Komplexität und Tiefgang nicht mehr zu übertreffende Duftwolke. Am Gaumen ist pure Rasse, der fährt so richtig ein, ein monumentales Powerbündel, da ist geballte Kraft, ein sinnliches Fruchtbündel und alles bleibt tänzerisch leicht. Man kann den Wein irgendwie gar nicht fassen, der ist so unendlich leichtfüssig, der schwebt davon, aber der Mund ist beinahe überfüllt mit hochintensiven, unendlich komplexen Aromen, ein Wunder der Natur.

® **2009 Chevalier Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 395.–** (ab 27.6.11 440.–) • Art. 240271

Das ist wie der Duft einer Orchidee, der berührt einen ganz zart, und wenn man eine Nase voll davon erhascht, ist es himmlisch, unendlich komplex, gigantisch intensiv und von atemberaubender Schönheit. Geniale Rasse am Gaumen, verbunden mit auf den Punkt perfekt ausbalancierter Extraktsüsse, was für eine sensationelle Delikatesse. Dieser Wein betört die Sinne, das ist ein Erlebnis, das sich nicht so leicht in Worte fassen lässt, das ist irgendwie mehr als Wein, der löst Emotionen aus, diesem Genuss muss man sich einfach hingeben. Bei ganz grossen Weinen muss ich mir oft gar nicht überlegen, da schreiben sich die Degustationsnotizen wie von selbst, da sprudelt es nur so aus mir heraus, aber irgendwo scheint eine Grenze überschritten, dann kommt nichts mehr, dann schwanke ich zwischen ungläubigem Staunen und nur noch Geniessen-Wollen.





Domaine Pierre Morey Meursault

Pierre Morey



Pierre Morey: «Das war ein Jahrgang der Natur, die Aufgabe des Menschen war es, möglichst diskret einzugreifen und im Hintergrund zu bleiben.» Dieser Satz sagt eigentlich schon alles über die Philosophie von Pierre Morey aus. Pierre ist ein absoluter Naturmensch, er ist sich immer bewusst, dass die Natur der Chef ist. Die Natur ist es letztlich, die dem Menschen die grossen Weine schenkt. Wer die Natur beobachtet und nach den Vorgaben der Natur handelt, wird mit exzellenten Resultaten belohnt. Wer gegen die Natur kämpft, wird kurz- oder langfristig immer der Verlierer sein. Diese Überlegungen führten Pierre Morey denn auch zu Biodynamie, wo er einer der Vorreiter im Burgund war. Auch wenn Anne-Claude Leflaive heute die Grande Dame der Biodynamie ist, darf man nicht vergessen, dass es Pierre Morey war, der in seiner damaligen Funktion als Betriebsleiter die Biodynamie auf der Domaine Leflaive eingeführt hat. Die Rebberge der Domaine Pierre Morey sind denn auch schon seit vielen Jahren auf Biodynamie umgestellt. Es besteht kein Zweifel, dass die ganz besondere Ausstrahlung, die diese Weine besitzen, diese sagenhafte Mineralität, dieses Vibrieren, diese Lebendigkeit, diese Tiefe und diese Sinnlichkeit dank der Biodynamie so schön zum Ausdruck kommen.

Ein Bijou.

2009 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2013–2020 • 75cl **Fr. 24.-** (ab 27.6.11 27.-) • Art. 240237

Das ist einfach genial, dieser Bourgogne, was für ein köstlicher Duft, herrliche Frucht, intensiv und konzentriert, aber nicht zu üppig, da bleibt genügend Platz, damit auch die paradiesisch raffinierte Mineralität zum Ausdruck kommt. Auch am Gaumen zeigt der Wein Raffinesse pur, das ist so eine wunderbare Delikatesse, ein Aromenbündel der sinnlichen Art, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, der strotzt vor Lebensfreude, das ist ein Bijou von Wein, da könnte so mancher Meursault neidisch werden.

2009 Meursault Terre Blanche (W)

19/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 27.6.11 75.–) • Art. 240238

Dieser Duft besitzt eine Sinnlichkeit, die sprichwörtlich ist, er gibt sich filigran, zart, aber ausdrucksvoll und reich, unglaublicher Tiefgang, immense Komplexität und was für eine sagenhafte Mineralität. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, der strotzt vor cremigem Schmelz, gleichzeitig sind da irre Rasse und eine Aromatik zum Träumen, der Wein berührt, geht direkt ins Herz, das ist Meursault in Vollendung. Dass wir aus der Palette der grandiosen Meursaults den Terre Blanche ausgewählt haben, hat vor allem preisliche Gründe. Er erreicht praktisch das Qualitätsniveau der wesentlich teureren 1er Crus und überstrahlt die anderen Villages deutlich.

® 2009 Bâtard Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 230.–** (ab 27.6.11 250.–) • Art. 240239

In diesem Duft steckt ein gewisser Stolz, ohne dass es überheblich anmuten würde, die Intensität ist enorm, da ist gewaltig Tiefgang, da strahlt eine grosse Weinpersönlichkeit aus dem Glas – und das mit einem Charme, dem man nicht widerstehen kann. Ein gigantisches Kraftpaket am Gaumen, aber immer noch total auf Feinheit gebaut, der gibt sich nicht ganz so offenherzig wie der Meursault, aber da steckt gewaltig Potenzial drin, es ist jetzt schon ein himmlisches Vergnügen, sich diese Fassprobe auf der Zunge zergehen zu lassen, auch wenn man unschwer feststellen kann, dass da noch sehr vieles im Hintergrund verborgen ist, er zeigt nur einen Bruchteil seines Potenzials. Der minutenlange Nachhall offenbart schon einiges mehr, da kommen laufend neue Finessen zum Vorschein, ein göttliches Getränk.

2009 Bourgogne Pinot Noir (R)

17/20 • 2013–2018 • 75cl **Fr. 18.–** (ab 27.6.11 21.–) • Art. 240234

Nach der eindrücklichen Serie grosser Meursaults bis zum monumentalen Bâtard gehen wir wieder zurück zu einem Bourgogne. Das verlangt normalerweise einiges an Einfühlungsvermögen, um diesem noch gerecht zu werden. Hier ist das absolut kein Problem. Dieser strahlende, fröhliche, ausdrucksvolle und so köstlich süsse Duft hat mich schon gefangen und macht Lust, den Wein zu kosten. Was die Nase verspricht, wird am Gaumen fast noch übertroffen. Hei, ist das ein liebenswürdiger, offenherziger, überaus charmanter Kumpel. Da ist alles, was das Herz des Burgundliebhabers begehrt: Süsse, Frische, Rasse, Aromenfülle, Struktur und Feinheit, einfach herrlich.

2009 Monthélie (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 31.–** (ab 27.6.11 34.–) • Art. 240235

Eigentlich steht schon aufgrund diese köstlichen Duftes fest, dass es wieder einmal einen Monthélie in unseren Sortiment geben wird, da ist köstlich süsse Frucht im Überfluss, dazu geniale Würze, begleitet von dezenten





■ **Domaine Pierre Morey, Meursault**

animalischen Noten, die dem Ganzen einen Hauch Erotik verleihen, das ist pure Sinnlichkeit. Am Gaumen zeigt er die typische, dezent rustikale, charmante Art dieser Lage, die in grossen Jahren so faszinierend sein kann. Süsse und Fülle zeigen, dass perfekt reife Trauben geerntet wurden. Der letzte Zweifel ist schnell zerstreut, diesen Wein muss man ganz einfach haben. Das ist ein grosser, charaktvoller Burgunder zu einem vergleichsweise bescheidenen Preis.

2009 Pommard 1^{er} Cru grands Epenots (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 27.6.11 79.–) • Art. 240236

Im Duft zeigt er sich anfänglich eher zurückhaltend, superdelikat und grazil, aber mit die Sinne betörender Komplexität. Da ist wollüstig reife Frucht im Spiel, die aber raffiniert im Hintergrund verbleibt, Mineralität und Würze nicht verdrängt und so ein Duftbild von paradiesischer Schönheit prägt. Auch am Gaumen zeigt er sich in seiner ganzen Feinheit, da sind Saft und Schmelz im Überfluss, ein köstliches Finessenbündel, seine geniale Süsse steht im optimalen Gleichgewicht zur rassigen Frische, die samtene Tannine sind von optimaler Qualität und von Massen von süssem Extrakt umhüllt, ein grandioser Pommard.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1^{er} Cru Santenots (R)

19/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 55.30** (ab 27.6.11 79.–) • Art. 238391

Am Gaumen ist jede Menge Kraft und Fülle in diesem zarten Wein, perfekt abgerundet, von strahlender Schönheit, wunderbar süss, geht in die Länge, ein Traum von Wein.

06er Hitangebot | 2006 Meursault Les Durots (W)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 27.6.11 42.–) • Art. 238389

Pierre Morey: «Ich bin sicher, dass die Biodynamie diesen Reben sehr viel gebracht hat und man es auch im Wein immer mehr zu spüren beginnt.» Das ist eine köstliche Delikatesse, dieses zarte, unendlich raffinierte Spiel der Aromen fesselt mich total, da ist jede Menge köstliche Frucht, getragen von feinsten Extraktssüsse und Rasse verleihender, hochreifer Säure; man muss vor allem dem herrlich saftigen Nachhall Beachtung schenken, um nichts von der Faszination dieses Weines zu verpassen.



Domaine Roger Belland Santenay

Roger Belland und seine Tochter Julie setzen immer mehr auf Ganztraubengärung. Dass diese Methode den gewünschten qualitativen Effekt bringt, setzt perfekt reifes und kerngesundes Traubengut voraus. Mit dem Jahrgang 2009 ist den Bellands zweifellos ein weiterer Meilenstein in Sachen Qualitätsoptimierung gelungen. Wir waren hin und weg, als wir diese Weine probierten. Was uns da gezeigt wurde, ist beeindruckend und gehört zum Allerbesten, was wir aktuell vom Burgund kennen.

Julie und Roger
Belland

Sensationelle Saftigkeit.

2009 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Clos Pitois (R)

19+/20 • 2015–2040

75cl **41.–** (ab 27.6.11 46.–) • Art. 240223

37.5cl **22.–** (ab 27.6.11 24.50) • Art. 240224

150cl **88.–** (ab 27.6.11 96.–) • Art. 240225

Das ist ein Duft, der so richtig aus dem Glas springt, eine betörende Schönheit, gewaltig tiefgründig, extrem fein, monströs komplex, das ist sinnliches Parfüm, ein Duft, über den man nur staunen kann. Ein Gaumenfluss von samtener Feinheit, da sind aber Massen von traumhaft feinen Tanninen, eingebunden in jede Menge süßes Extrakt, was für ein monumentaler Wein, diese sensationelle Saftigkeit, diese überaus raffinierte Extraktsüsse, das ist einer der ganz grossen Weine des Jahrgangs, was für ein berauschend schöner Nachhall, ich würde mich nicht wundern, wenn der eines Tages die 20-Punkte-Perfektion erreicht.



2009 Chassagne Montrachet blanc 1^{er} Cru Clos Pitois (W)

19/20 • 2013–2035

75cl **62.–** (ab 27.6.11 68.–) • Art. 240219

37.5cl **32.–** (ab 27.6.11 35.50.–) • Art. 240220

Der springt förmlich in die Nase, was für ein sinnliches Parfüm, genial frisch und raffiniert mineralisch, gigantische Strahlkraft, das ist sinnliches burgundisches Parfüm. Cremig weicher Gaumen mit genau der idealen Dosis Rasse und Frische. Das ist ein sensationell aromatischer Wein, eine feine Delikatesse und ein schlankes Kraftbündel, ein Wein wie Samt und Seide, Klassiker und Charmeur in einem, zum Aausflippen schön, geniale Länge, grosser Wein. «Quel plaisir!» würden die Franzosen sagen.

2009 Bourgogne Pinot Noir (R)

17+/20 • 2012–2025 • 75cl **22.–** (ab 27.6.11 24.–) • Art. 240226

Was für ein köstlicher Duft, das glaubt man kaum, dass das ein «einfacher» Bourgogne ist, unglaublich seine Komplexität, enorm konzentriert die schwarze Frucht und zutiefst raffiniert die feine Würze, ausdrucksvoll und edel wirkt das Ganze. Der Wein bestätigt sich am Gaumen als sinnliches Fruchtbündel, wirkt genial süss und bezaubernd frisch, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, zeigt sich sensationell aromatisch und hat Charme ohne Ende. Dieser Wein wird auch noch so grosse Zweifler darin bestätigen, dass ein gut sortierter Weinkeller heute nicht mehr ohne Burgunder auskommt.

2009 Santenay Charmes (R)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **24.–** (ab 27.6.11 26.–) • Art. 240221

Das sind schwarze Kirschen der sinnlichen Art, genial süss und köstlich frisch, konzentriert und gleichzeitig burgundisch raffiniert, dazu ein filigraner Hauch feinstes Himbeer, was für ein sensationeller Duft. Und der Duft verspricht nicht zu viel, das ist ein Knaller am Gaumen, eine wahre Fruchtbombe, aber fein, fein und nochmals fein, köstliche Süsse und herrliche Frische ergänzen sich zu perfekter Harmonie, feste, aber sehr feine Tanninstruktur, ein Bijou von Wein und ein grosser, sehr edler Burgunder.

2009 Santenay 1^{er} Cru Beauregard (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **29.–** (ab 27.6.11 33.–) • Art. 240222

Dieser Duft versetzt mich in Träume, der ist unendlich tiefgründig, auch hier sind es wieder die schwarzen Kirschen, die so unbeschreiblich raffiniert duften, weil unzählige zusätzliche filigrane Duftnuancen mitschwingen und sich zu einem Duftbild von strahlender Schönheit vereinen. Dem sinnlichen Dufterlebnis folgt ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, die Extraktsüsse ist von sagenhafter Präzision, die Aromatik verspielt und doch eindrücklich intensiv, das ist ein Gigant, vielleicht der beste Santenay, den ich je probiert habe.



® **2009 Pommard les Cras (R)**

19+/20 • 2015–2040 • 75cl **46.–** (ab 27.6.11 52.–) • Art. 240227

Wow, dieser Duft, das ist ja gewaltig diese Tiefe. Hier tendieren die schwarzen Kirschen schon fast ins Cassis, mit einem erfrischendem Hauch Minze, dann Leder, Tabak und schwarze Trüffel; ein Duft, den man eher einem Bordeaux zuordnen würde und doch ist er betörend burgundisch. Eine saftige Delikatesse am Gaumen, der zeigt geniale Rasse, das ist eine die Sinne berausende Fülle, ein wahres Aromenspektakel, dennoch bleibt der Wein grazil, filigran, ich bin hin und weg, ich habe noch nie im Leben so einen sensationellen Pommard probiert!

® **2009 Volnay 1^{er} Cru Santenots (R)**

20/20 • 2016–2040 • 75cl **54.–** (ab 27.6.11 60.–) • Art. 240228

Der Duft betört die Nase, was für ein sinnliches Parfüm, unglaublich fein und göttlich komplex, jetzt kommt die totale Euphorie auf, der gibt ja nochmals einen drauf, auch wenn es nur Nuancen sind. Ein Finessenbündel, das man schon fast in der Côte de Nuits vermuten würde, was für eine köstliche Delikatesse, was für eine genial feine Tanninstruktur, der ist noch um Nuancen feiner als der Pommard und besitzt unendlich Potenzial. Das ist hohe Schule, Burgund wie aus dem Bilderbuch, das immense Geschmacksspektrum schwebt federleicht über die Zunge. Zum Abschluss eines langen Degustationstages genehmige ich mir noch einen kräftigen Schluck, versinke in einen Traum, lasse mich vom minutenlangen Rückaroma betören.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Santenay 1^{er} Cru Les Commes (R)

18 +/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 27.50** (ab 27.6.11 33.–) • Art. 237280

Der Wein strahlt mich an mit seiner kristallklaren Frucht, ein Himbeerduft der reizvollen Art, dazu feine schwarze Frucht, gewürzt mit raffinierter Mineralität, sehr elegant und komplex. Wunderbar süßer Auftritt, präsent, aber perfekt abgerundete Gerbstoffe, der Wein hat einen köstlichen Schmelz, eine berausend frische Aromatik und er strotzt vor Fülle, das ist Musik, das ist traumhaftes Burgund wie aus dem Bilderbuch.



Domaine Robert-Denogent Fuissé

Max Gerstl mit
Jean-Jacques
Robert

Das Weingut umfasst 5 Hektaren und ist zusammengesetzt aus den besten Lagen der Region. Es wurde anfangs des 20. Jahrhunderts gegründet von Claude Denogent, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Jean-Jacques. Jean-Jacques Robert begann gleich nach der Übernahme des Weinguts 1988, alle Weine auf dem Weingut abzufüllen und selber zu vermarkten. Schon seit vielen Jahren haben seine Weine ein Qualitätsniveau erreicht, das jenem der grossen Weissweine aus der Côte de Beaune in nichts nachsteht. Der grosse Unterschied liegt lediglich im Preis.



Herrliche Saftigkeit und geniale Rasse.

2009 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

18/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 27.6.11 36.–) • Art. 240422

Ein Traum von Duft, ich habe das Gefühl, der Schiefer strahlt förmlich aus dem Glas, herrliche Mineralität, da sind aber auch reiche Fruchtaromen, enorme Fülle und viel Strahlkraft. Ein genialer Filigrantänzer am Gaumen, vereint die feine Rasse des La Croix mit der Hitze des Jahrgangs, da ist jede Menge cremig weiche Schmelz, eine herrliche Saftigkeit und geniale Rasse. In heissen Jahren bringt La Croix immer besonders schöne Resultate, so auch dieses tänzerisch verspielte Finale, der Wein klingt minutenlang nach, da kommen noch zusätzliche Raffinessen zum Vorschein.

2009 Macón Solutré Clos des Bertillonnes (W)

18/20 • 2012–2025 • 75cl **26.–** (ab 27.6.11 29.–) • Art. 240425

Strahlend klarer, dezent mineralischer Duft, feine gelbe Frucht mit hohem Reifegrad, raffinierte florale Nuancen, Holunderblüte, enorme Komplexität. Reicher voluminöser Gaumen, ein schlankes Kraftbündel, wunderbar aromatisch, saftig und mit cremig weichem Schmelz, feine Rasse, im Finale ist wieder diese traumhafte Saftigkeit, klingt wunderschön nach. Was für ein liebenswerter, fröhlicher, offener Wein, grosse Klasse.

2009 Pouilly-Fuissé «Cuvée Claude Denogent» (W)

18/20 • 2013–2030 • 75cl **35.–** (ab 27.6.11 39.–) • Art. 240424

Der ist noch ganz leicht reduktiv, zeigt dennoch seine geniale Mineralität, die feine Frucht ist noch etwas verdeckt, dennoch klar erkennbar, erfrischendes Zitrus, reife gelbe Frucht, ganz leicht zu Tropenfrucht tendierend. Köstlich süsser, rassiger Gaumenfluss, wirkt tänzerisch verspielt und wunderbar aromatisch, eine herrliche Delikatesse, schmilzt wie Butter auf der Zunge, sehr edler, eleganter Wein mit genialer Länge.

2009 Pouilly Fuissé «Les Carrons» (W)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **48.–** (ab 27.6.11 53.–) • Art. 240423

Der strahlt gewaltig Kraft aus, hohe Konzentration, der Duft ist noch etwas von der Malo geprägt, wirkt dennoch klar, präzise und eindrücklich tiefgründig, Mineralität und Komplexität sind deutlich angetönt. Ein voluminöses Kraftbündel am Gaumen, dennoch ist die Eleganz im Vordergrund, der Wein ist beladen mit köstlich süssen Aromen, wirkt herrlich saftig und mit genialer Rasse, zeigt sich am Gaumen offener als der Duft vermuten lässt, da verbirgt sich aber noch einiges an zusätzlichem Potenzial. Das ist Burgund in seiner schönsten Ausdrucksform, klar, gradlinig, edel und mit unwiderstehlichem Charme.

06er Hitangebot | 2006 Saint-Véran «Les Pommards» (W)

18/20 • 2011–2020

75cl **Fr. 22.40** (ab 27.6.11 32.–) • Art. 238430

37.5cl **Fr. 13.30** (ab 27.6.11 19.–) • Art. 238431

Da strömt die pure Frische aus dem Glas, feinste Zitrusfrucht, geniale Mineralität, enorme Komplexität, der Duft hat Charme ohne Ende. Am Gaumen eine erfrischende Delikatesse, tänzerisch leicht und herrlich aromatisch, das reine Trinkvergnügen, fast so schlank wie ein Chablis, genial strukturiert, der hat etwas verführerisch Sinnliches an sich, beeindruckt mich total.



JETZT LIEFERBAR

Bioweine im Burgund.

Im Burgund arbeiten praktisch alle Spitzenwinzer biologisch. Dass sich in jüngster Zeit die meisten auch zertifizieren lassen, liegt daran, dass sie dadurch vom Staat Subventionen erhalten. Die meisten sprachen nie darüber, naturnahes Arbeiten ist für sie eine Selbstverständlichkeit, wenn man qualitativ hochstehende Weine produzieren will. Bekanntlich ist ja das Terroir die Basis für grosse Weine. Die Erkenntnis, dass ihm Sorge getragen werden muss, setzt sich im Weinbau immer mehr durch. Bio als Verkaufsargument kommt für die meisten Spitzenproduzenten hingegen nicht in Frage. Wenn Bio auf der Flasche steht, heisst das noch lange nicht, dass guter Wein drin ist. Bioweine haben leider eher das Image, qualitativ minderwertig zu sein. Bescheidene Qualitäten unter dem Biolabel waren in der Vergangenheit eher die Regel als die Ausnahme. Heute ist das massiv besser, aber einen schlechten Ruf wird man nicht so schnell los. Präzise Qualitätsarbeit ist auf jeden Fall die wichtigste Grundlage für qualitativ hochstehende Weine. Dass aus lebendigen, biologisch bearbeiteten Böden bessere Weine entstehen als aus solchen, in denen durch Chemieinsatz sämtliches Leben zerstört wurde, erscheint logisch. Bekanntlich bezieht die Rebe ja die Aromastoffe, die man später in den Weinen findet, aus den Böden. Wer einen eindrücklichen Beweis dafür braucht, muss nur einmal an einem Stück Erde von biologisch bearbeiteten Böden riechen und zum Vergleich an einem solchen, bei dem mit Herbiziden gearbeitet wird. Der Duft von lebendiger Erde ist eine wahre Offenbarung im Vergleich mit der



«Dramatische Qualitätsverbesserung.»

nach Petrol und Fäulnis stinkenden Erde von Böden, die chemisch vom Unkraut befreiten wurden. Leute wie Pierre Morey, Anne-Claude Leflaive oder Jean-Charles le Beault de la Morinière sind überzeugt, dass die Biodynamie gegenüber konventioneller Qualitätsarbeit eine geradezu dramatische Qualitätsverbesserung bringt. Ob sich das jemals beweisen lässt, sei dahingestellt. Aber wer sensibel degustiert, spürt die Energie und die Lebendigkeit, die solche Weine ausstrahlen.

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

-
- 1 Flasche 75cl: Fr. 11.–
-
- 2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50
-
- 3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80
-
- 4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70
-
- 7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–
-
- 12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag:
08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Weine abholen:

Zufahrt Gerstl Weinlager: Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen.

Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.



Zufahrt Gerstl Weinlager:



Angebot gültig bis 26. Juni 2011 oder solange Vorrat.



100-jährige Weinmonumente: die Basis des grossartigen Saint Martin

«Darauf können wir stolz sein.» André Roméro (r) mit Max Gerstl

Wein des Jahres 2011

Wein des Jahres 2011: Das einmalige Schmuckstück der Domaine La Soumade!



17.50

2008 Saint Martin Domaine La Soumade Côtes du Rhône Villages AOC Rasteau

70% Grenache, 10% Mourvèdre, 20% Syrah, 12 Monate Barrique
Rebalter: bis 110-jährige Rebenmonumente

Max Gerstl: «Der Wein strahlt eine unglaubliche Tiefe aus, was für ein raffinierter Duft, wirkt ungewöhnlich zart, aber dennoch extrem ausdrucksvoll, expressiv, herrliche Würzkomponenten, feine Kräuternuancen, ein Duft von berauscher Schönheit, was für ein sinnliches Fruchtbündel. Ein schlankes Kraftpaket am Gaumen, herrliche Frucht, wunderbar süss, reich, noble Opulenz, der Wein singt und tanzt, das ist trotz monumentaler Kraft eine fantastische Delikatesse, da sind burgundische Raffinessen mit im Spiel. Die Aromatik strahlt zusätzlich Frische und Lebendigkeit aus, was für ein liebenswürdiger, charmanter, genial süffiger Wein!»

18/20 • 2011 bis 2016

- | | | |
|--------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 75cl | Fr. 17.50 (statt 22.–) | Art. 240171 |
| 37.5cl | Fr. 10.50 (statt 13.–) | Art. 240172 |
| 150cl | Fr. 38.– (statt 48.–) | Art. 240173 in 3er Holzkiste erhältl. |
| 300cl | Fr. 81.– (statt 128.–) | Art. 240174 1er Holzkiste |
| 600cl | Fr. 195.– (statt 256.–) | Art. 240175 1er Holzkiste |