



Weinpassion für

Burgund 2011



Faszinierende Weine aus
einem köstlichen Jahrgang.

2011 Les Gollardes
Savigny-Lès-Beaune AOC rouge
Domaine Decelle-Villa
Einführungspreis Fr. 25.-
18/20



GERSTL

Weinselektionen



Bourgogne – die Basisweine:

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. 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 vermeintlich teuren Preise meidet, tut sich damit keinen Gefallen.

Degustations-Box «Burgund Weiss»

6 x 75cl Fr. 129.–
(ab 24.6.2013 Fr. 191.–)
Art. 242084

129.–
6 x 75cl

2008 Pierre Morey, Bourgogne blanc
2011 Fevre William, Chablis
2008 Guyon, Savigny-les-Beaune Les Planchots
2008 Robert-Denogent, Mâcon-Villages, Clos des Bertillones
2010 Decelle-Villa, Saint Aubin Sur Gamay
2006 Marc Morey, Bourgogne blanc



Degustations-Box «Burgund Rot»

6 x 75cl Fr. 124.–
(ab 24.6.2013 Fr. 179.–)
Art. 242085

124.–
6 x 75cl

2006 Guyon, Bourgogne Pinot Noir
2008 Roger Belland, Santenay, Charnes
2009 Pierre Morey, Monthélie rouge
2010 Thierry Mortet, Bourgogne Pinot Noir, Les Charnes de Daix
2005 Marc Morey, Chassagne Montrachet rouge
2006 Tolle-Beaut, Bourgogne Pinot Noir



Burgund 2011: Warum ist ein grosser Burgunder so unglaublich faszinierend?

Liebe Kundinnen und Kunden

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Ein extrem warmes Frühjahr führte zur einer der frühesten Blüten im Burgund seit Menschengedenken. Im Juni wurde befürchtet, dass die Ernte bereits Mitte August stattfinden würde. Dann gab es glücklicherweise einen kühlen Sommer, das verlangsamte die Reifezeit und bewahrte die für einen grossen Burgunder so wichtige Säurestruktur. Mitte August wurde es nochmals richtig heiss und während der Ernte, die zwischen Ende August und Anfang September begann, herrschte meist trockenes Traumwetter.

Die Weine

Ich will nicht behaupten, dass 2011 der grösste Jahrgang ist, den ich je im Burgund degustiert habe. Dennoch hat mir noch nie zuvor eine Jahrgangsverkostung so viel Vergnügen bereitet. So **offenherzig, so zugänglich, so raffiniert und so beschwingt und gleichzeitig so klassisch, gradlinig und präzis** habe ich noch nie zuvor die Weine eines Jahrgangs erlebt. Kommt dazu, dass sich diese Attribute bei Weiss- und Rotweinen gleichermaßen zeigten und auch bei sämtlichen Produzenten, die wir in unserem Sortiment führen. Ich habe lange überlegt, welchem Jahrgang diese Weine am ehesten gleichen, bin aber zu keinem Ergebnis gekommen. Da ist von diversen Jahrgängen etwas drin, ein wenig Opulenz von 2005 oder 2009, etwas Klassik von 2008 oder 2010 sowie etwas beschwingte Leichtigkeit von 2007. Der ungewöhnliche und extrem vielfältige Wetterverlauf widerspiegelt sich eins zu eins in den Weinen.



Max Gerstl





Was macht die Faszination eines grossen Burgunders aus?

Ein grosser Wein ist mit Abstand das komplexeste Lebensmittel. Es gibt nichts, was auch nur annähernd so vielschichtig im Duft und im Geschmack ist. Ein grosser Wein schmeckt nicht nur nach der Traubensorte, aus der er gekeltert wurde, sondern noch viel mehr nach der Umgebung, in der er gewachsen ist und nach dem Jahrgang, in dem er geboren wurde – und das gilt ganz ausgeprägt für einen grossen Burgunder. In kaum einem andern Weinbaugebiet spielt das Terroir eine so grosse Rolle. Auch die Jahrgangsunterschiede sind hier, in diesem eher nördlichen Klima, besonders ausgeprägt. Ein grosser Burgunder wird sehr stark durch die Witterungsverhältnisse geprägt, in denen er heranreift. Ein Top-Winzer unternimmt heute alles Menschenmögliche, um jedes Jahr perfekt reife und kerngesunde Trauben zu ernten, deshalb gibt es kaum noch schwache Jahrgänge. Ob aber die Trauben in einem eher kühlen oder in einem sehr heissen Jahr heranreifen, das ergibt geschmacklich sehr grosse Unterschiede.

Die Witterung – wichtig für die Aromatik

Trauben aus einem heissen Jahr ergeben einen Wein, der opulent, süss, reich und mächtig schmeckt. Jene aus dem kühlen Jahr werden mehr von frischer Frucht geprägt sein und eine feine Rasse aufweisen. Fast immer gibt es während der Reifezeit heisse und kühle Perioden. Somit sind die Weine meistens von beiden Elementen geprägt. Im Prinzip hat die Witterung jedes einzelnen Tages einen Einfluss auf die Aromatik eines Weines. Ein weiteres wichtiges Kriterium ist die Länge der Reifezeit. Die Traube nimmt während der Vegetation jeden Tag Aromastoffe auf. Wenn dieser Zyklus statt 100 Tage 120 oder gar 140 Tage dauert, kann die Traube umso mehr Aromastoffe ansammeln. Ein Wein aus dem gleichen Rebberg, vom gleichen Winzer auf die gleiche Art gekeltert, schmeckt in jedem Jahr völlig verschieden. Jetzt kommt noch dazu, dass die Umgebung in der ein Wein wächst, einen sehr grossen Einfluss auf seine Aromatik hat. Die Rebe nimmt viele Aromastoffe aus den Böden auf. Weine aus zwei verschiedenen Rebbergen, die nur wenige 100m auseinander liegen, können

völlig verschieden schmecken. Verschiedene Gesteinsarten beinhalten verschiedene Mineralien, die verschieden schmecken. Je älter ein Rebstock ist, desto tiefer geht sein Wurzelwerk und desto mehr Mineralstoffe kann er in die Traube bringen.

Ein weiteres wichtiges Element der Aromatik ist die Flaschenreife. Grosse Weine aus den klassischen Weinbaugebieten der Welt brauchen manchmal 5 - 10 oder mehr Jahre, bis sie ihre optimale Trinkreife erreicht haben. In dieser Zeit verändern sie sich ständig, legen an Komplexität zu und werden immer feiner. Hier kommt nochmals eine unendliche Vielzahl anderer Aromen mit ins Spiel. Und selbstverständlich hat auch der Winzer einen grossen Einfluss auf den Geschmack eines Weines. Ein leidenschaftlicher Winzer hat ja nur eines im Kopf: Er will ständig seinen Wein verbessern, findet jedes Jahr noch kleinste Details, bei denen er noch etwas verfeinern kann.

Das alles und noch vieles mehr prägt die Aromatik eines grossen Weines, daher kommt diese unglaubliche Aromenvielfalt. All das ist es, was den Weinfreund ins Schwärmen bringt. Ein grosser Wein ist ein wahrhaft göttliches Getränk.

Mittelmass oder Spitzenwein

Hier muss vielleicht noch angefügt werden, was überhaupt der Unterschied zwischen einem grossen Wein und einem mittelmässigen Wein ist. (Schlechte Weine gibt es heute kaum noch, denn technisch gute Weine machen kann heute fast jeder). Durchschnittweine stammen vielleicht von Weinbergen, die nicht viel zur Aromatik beitragen, oft sind es Massenprodukte, mit Maschine geerntet ohne selektive Traubenlese. Oder sie stammen von Winzern, die nicht besonders präzise arbeiten oder sehr oft aus heissen Regionen, wo die Trauben zwar jedes Jahr reif werden, wo aber die lange Reifezeit und die Witterungsunterschiede fehlen. Auch fehlt solchen Weinen das Alterungspotenzial und somit die Faszination eines sich im Laufe der Jahre ständig verfeinernden Aromenspiels. Oder ganz einfach zusammengefasst: Einem mittelmässigen Wein fehlen einzelne oder mehrere der oben erwähnten Kriterien, die zur Aromenvielfalt beitragen.





Selbstverständlich ist der Übergang zwischen einem mittelmässigen und einem guten oder zwischen einem guten und einem grossen Wein fliessend. Und ganz am Schluss ist es natürlich die Geschmacksache der Geniesserinnen und Geniesser. Und jetzt kommt eigentlich das Wichtigste: Wer einen Wein achtlos trinkt, wird nicht einmal den Unterschied zwischen einem mittelmässigen und einem grossen Wein merken. Es ist eine Angelegenheit von ein paar wenigen Sekunden, einen Schluck Wein zu trinken. Diese paar Sekunden sollte man wirklich auch voll dem Wein widmen. Man sollte zuerst einige Sekunden am Wein riechen (das ist ganz wichtig, denn nur über die Nase können wir die ganze Aromenvielfalt erfassen), dann sollte man den Wein 2 bis 3 Sekunden auf dem Gaumen behalten und nach dem Schlucken noch den Nachhall beobachten. Wer regelmässig dieses Minimum an Zeit investiert, wird bald einmal nur noch grosse Weine trinken. Denn die Emotionen und das Wohlgefühl, das ein grosser Wein auslöst, tragen entscheidend zur Lebensqualität bei. **Grosse Weine müssen nicht zwingend teuer sein. Bereits ab 15 bis 20 Franken gibt es schon wirklich grosse Weine, die einen Abend zum Erlebnis machen.**

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Weingenuss!

Max Gerstl

PS: Um unser Angebot übersichtlicher zu gestalten, sind in dieser Broschüre einige Weine nur mit Stichworten beschrieben. Die ausführlichen Beschreibungen finden Sie unter www.gerstl.ch

WICHTIGER HINWEIS:

Die 2011er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende November 2013 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2014)

Burgund 2011 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 Ende November 2013 ausgeliefert.
(Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2014)

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Aus logistischen Gründen werden wir die definitive Zuteilung erst am 12. 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 jenen Kunden zugeteilt, die auch weniger rare Weine bestellen.



Hammer-Angebot «Burgund 2011»:

Profitieren Sie vom einmaligen Super-Wein-Angebot. Gültig nur vor Ort an der Degu. Wir freuen uns auf Sie!

Degustation Burgund 2011.

Freitag, 7. Juni 2013, 16 – 20 Uhr, Kunsthaus Zürich, Vortragssaal.

Den Freitag, 7. Juni 2013 sollten Sie sich in Ihre Agenda eintragen. Die meisten Winzer aus dem Burgund werden wie jedes Jahr persönlich vor Ort sein, um ihre Weine zu präsentieren.

Achtung! Diese Degustation findet neu im Vortragssaal des Kunsthauses Zürich statt.

Selbst wenn Sie kein grosser Burgunder Liebhaber sind, sollten Sie diese Probe auf keinen Fall verpassen. Wir können uns nicht erinnern, dass jemals ein Jahrgang die burgundischen Raffinesse so wunderbar dargestellt hat wie 2011.

Zeit: 16 – 20 Uhr

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

Anmeldung: Bitte auf www.gerstl.ch oder mit beiliegender Karte bis spätestens 5. Juni 2013. Vielen Dank.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, bitte frühzeitig anmelden.

Adresse: Kunsthaus Zürich, Vortragssaal, Heimplatz 1, 8001 Zürich

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation im Restaurant Kunsthaus kulinarisch verwöhnen (bitte reservieren: 044 251 53 53).



Max Gerstl:
«3 Burgunder
aus unserem
Sortiment, die mich
in letzter Zeit
beeindruckt
haben.»

Beeindruckende Weine.

2007 Savigny les Beaune Champ Chevrey, Tollot-Beaut (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl Fr. 34.– (ab 24.6.13 45.–) • Art. 238800

Nebst feinem Himbeer ist da auch einiges an schwarzer Frucht mit im Spiel, sublimen Kräuternuancen sowie ein Hauch Teer deuten beinahe ein heisses Jahr an, zumindest aber einen hohen Reifegrad der Trauben. Der Wein hat richtig Power, ist aber delikat und kommt grazil und leichtfüssig daher. Er wirkt wie ein Jungwein in Bezug auf seine Entwicklung, strahlt aber auch am Gaumen eine verführerische Reife aus, die von den Trauben stammt. Die Aromen sind noch zu 100% auf Primärfrucht gebaut, aber das Trinkvergnügen ist dennoch kaum eingeschränkt. Wenn ich analysiere, was dieser Wein bei mir auslöst, kann ich plötzlich Leute verstehen, die lieber junge Weine geniessen. Welch irre innere Kraft in Verbindung mit tänzerischer Leichtigkeit, welch geniale Süsse in Verbindung mit edler Rasse, dazu diese attraktive, so traumhaft präzise Fruchtaromatik. Mir ist klar, dass das viele Leute lieben. Wenn allerdings in 2–3 Jahren die ersten Sekundäraromen die Komplexität erweitern, werde ich persönlich den Wein noch viel lieber trinken.

2006 Chorey les Beaune «Les Bons Ores», Domaine Guyon (R)

18/20 • 2015–2025 • 75cl Fr. 24.50 (ab 24.6.13 34.–) • Art. 237768

Der Duft zeigt ungeheure Tiefe, da ist nebst edler schwarzer Frucht eine ausgeprägte Mineralität, erdige Nuancen mischen sich in feine animalische Komponenten sowie eher primäre Noten von Leder und Tabak, dazu die Hitze des Jahrgangs anzeigende Teer- und Kräuterdüfte. Das Ganze wirkt reich und komplex, aber dennoch eher verschlossen. Am Gaumen begeistern mich die Feinheit der Tannine, der cremige Schmelz, die Saftigkeit, die Rasse und die verführerische Süsse. Die Hitze des Jahrgangs drückt sich hier in Aromen aus, die ein wenig an einen Hermitage oder Côte Rôtie erinnern. Der Wein ist blutjung und bietet dennoch Trinkvergnügen ohne Ende, perfekt reifes Traubengut lässt diesen Jungwein so reif erscheinen, macht ihn attraktiv und verführerisch. Auch wenn da noch jede Menge Potenzial im Verborgenen liegt, ist der jetzt schon spektakulär gut zu trinken.

2006 Santenay 1^{er} Cru Commes, Roger Belland (R)

18/20 • 2014–2026 • 75cl Fr. 23.50 (ab 24.6.13 33.–) • Art. 237280

Der Duft zeigt sich extrem delikat, reife Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren streiten um die Vorherrschaft. Es ist, als ob jede Frucht die andere an ihrer Entfaltung hindern würde, dennoch strahlen alle 3 ganz fein, aber präzise und klar. Noch weiter im Hintergrund stosse ich auf die Mineralität, hey, ist die raffiniert und macht diese zarte Duftwolke zu einem himmlisch schönen Parfüm. Auch am Gaumen ist weit und breit kein Anzeichen von einem ausgereiften Burgunder spürbar. Woher kommt denn dieses unglaubliche Trinkvergnügen? Es gelingt dem Wein ganz einfach nicht, seine Qualitäten zu verstecken, auch wenn er höchstens 70% seines Potenzials ausspielt, ist das ein Hochgenuss!

Eine Auswahl trinkreifer Burgunder zu attraktiven Preisen:

ART.	JG.	WEIN	INHALT	PREIS (CHF)
233034	2003	Guyon, Bourgogne Pinot Noir AOC rouge	75cl	27.00 18.90
233114	2003	Morey Pierre, Bourgogne blanc AOC	75cl	27.00 18.90
233118	2003	Morey Pierre, Meursault blanc AOC Tipp	75cl	68.00 44.00
234743	2004	Guyon, Vosne-Romanée AOC rouge	75cl	56.00 39.20
234745	2004	Guyon, Vosne-Romanée AOC rouge Les Charmes de Mazières	75cl	83.00 58.10
234762	2004	Morey Pierre, Pommard 1er Cru AOC rouge Grands Epenots	75cl	65.00 45.50
234764	2004	Morey Pierre, Meursault AOC blanc Tipp	75cl	61.00 36.60
234775	2004	Morey Marc, Chassagne-Montrachet AOC rouge	75cl	27.00 18.90
234776	2004	Morey Marc, Chassagne-Montrachet Morgeot 1er Cru AOC rouge	75cl	36.00 25.20
234784	2004	Tollot-Beaut, Choresy-les-Beaune AOC rouge Pièce du Chapitre (Monopol-Lage)	75cl	31.00 21.70
234789	2004	Tollot-Beaut, Beaune Les Grèves 1er Cru AOC rouge	75cl	52.00 36.40
234790	2004	Tollot-Beaut, Beaune Clos du Roy 1 ^{er} Cru AOC	75cl	52.00 36.40
234791	2004	Tollot-Beaut, Aloxe-Corton AOC rouge	75cl	42.00 29.40
234793	2004	Tollot-Beaut, Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru AOC rouge Les Fournières	75cl	51.00 35.70
234803	2004	Morey-Blanc SA, Meursault blanc AOC Les Narvaux	75cl	62.00 39.00
234804	2004	Morey-Blanc SA, Meursault 1 ^{er} Cru blanc AOC Gouttes d'Or	75cl	85.00 55.00



Wie findet man die besten Weine?

Wir Menschen haben bekanntlich die Tendenz, vieles mit dem Intellekt machen zu wollen. Bei der Suche nach qualitativ hochstehenden Weinen funktioniert das nur bedingt. Selbstverständlich kann und muss man analysieren, ob ein Wein aus reifen Trauben gekeltert wurde, selbstverständlich kann man Konzentration, Aromenvielfalt, Harmonie und Länge eines Weines mit dem Verstand prüfen. Aber die wahre Grösse eines Weines kann man nur mit dem Herzen erfassen. Die technische Perfektion alleine bringt es nicht.

Ein Wein muss Emotionen auslösen, er muss einen berühren, er muss spannend sein und Charme ausstrahlen. Wenn er dir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken zaubert, ist er gross. Wenn er dich in einen Traum versinken lässt, wenn du alles um dich herum vergisst, wenn deine Sinne vom Wein total überwältigt sind, dann ist es ein 20-Punkte-Monument. Um solche Weine zu entdecken, muss man mit offenem Herzen an die Sache herangehen. Dann geht es erst richtig los. Jetzt muss man in sich hineinfühlen: Was passiert mit mir, wenn ich diesen Wein trinke? Wenig bis gar nichts? Dann gibt es selbst für den technisch perfekten Wein keinen Platz in meinem Keller.

Warum aber berührt mich dieser Wein und der andere nicht? Diese Frage habe ich mir schon sehr oft gestellt, aber noch nie wirklich eine Antwort gefunden. Selbstverständlich ist es auch so, dass nicht jeder Wein die gleichen Menschen berührt. Dennoch habe ich da eine grosse Übereinstimmung festgestellt. Weine, die ich als gross empfinde, gefallen auch der überwiegenden Mehrheit unserer Kundinnen und Kunden gut. Glauben Sie mir: Wenn das nicht so wäre, hätte ich meinen Beruf als Weinhändler schon lange aufgegeben.



Burgund 2011

Unsere Selektion:

Domaine William Fèvre Chablis	12
Domaine Robert-Denogent Fuissé	14
Domaine Roger Belland Santenay	16
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	18
Domaine Guyon Vosne-Romanée	21
Domaine Pierre Morey Meursault	24
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	26
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	28
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	30
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	32
Villa Ponciago Fleurie	34
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits St. Georges	36
Domaine Decelle-Villa , Nuit St. Georges Neu	38
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	40
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	42
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	44
Domaine Sylvain Pataille Chenôve	46
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	48





Domaine William Fèvre Chablis

Tipp

23.–



Die Domaine William Fèvre besitzt 57 ha Reben in Chablis, davon 15 ha Grand Crus, 12 ha Premier Crus und 20 ha Chablis Villages. Letztere liegen ausschliesslich im historischen und qualitativ besseren Teil von Chablis. In den 70er-Jahren wurde die Appellation Chablis um ein Vielfaches erweitert, was der Qualität der Weine wenig förderlich war. Diese Domaine zählt jedoch nicht nur deshalb zur absoluten Spitze von Chablis, weil das Weingut am meisten Reben in den Top-Lagen besitzt, sondern vor allem, weil hier mit einer Präzision gearbeitet wird wie selten anderswo. Auch auf dem Weg zur Biodynamie ist man schon sehr weit fortgeschritten. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet. Hier pflegt man den traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt diese feinen, klaren, sublimen, so traumhaft schlanken Weine – eine der faszinierendsten Ausdrucksform des Chardonnay. Die Weine von William Fèvre könnte man auch als «die Rieslinge des Burgunds» bezeichnen. Trotz geballter Kraft findet man hier diese beschwingte Leichtigkeit, die den Weinen die besondere Raffinesse verleiht. Die Kalkböden und die Versteinerungen von Austern verleihen den Weinen die köstliche Mineralität.



Rassiger Gaumen.

2011 Chablis AOC blanc, Domaine (W)

17+/20 • 2013–2020 • 75cl Fr. 23.– (ab 24.6.13 28.–) • Art. 241832

Jetzt
lieferbar

Herrlicher, wunderbar erfrischender Duft, ein traumhaftes Fruchtelixier aus purer Zitrusfrucht strahlt aus dem Glas, begleitet von feinsten Mineralität. Schon der Duft des Chablis Villages zeigt die Klasse dieses Weingutes. Genial saftiger, rassiger, vollmundiger Gaumen, da ist Power drin, dennoch kommt er verspielt leichtfüssig daher und zeigt sich köstlich aromatisch, eine sublime Delikatesse. Das ist ein richtig grosser, klassischer Chablis, der auf Rebbergen gedeiht, die allesamt in unmittelbarer Nähe der 1er Crus liegen.

◀ Wir führen ausschliesslich Domaine-Weine! Bedauerlicherweise tragen die wesentlich bescheideneren Handelsweine aus zugekauften Trauben vom William Fèvre das gleiche Erscheinungsbild. Sie unterscheiden sich äusserlich lediglich dadurch, dass der Name «Domaine» nicht auf den Flaschen steht. 2011 war ein klassisches, ziemlich problemloses Jahr für die Domaine William Fèvre. Einige Parzellen wurden zwar am 28. Juni von Hagel heimgesucht. Das hat den Ertrag vermindert, hatte aber keinen negativen Einfluss auf die Qualität. Stilistisch ist 2011 ein klassisches Jahr mit gewissen Ähnlichkeiten zu 2010, aber etwas moderaterer Säure.

2011 Chablis Vaillons 1^{er} Cru AOC blanc (W)

18+ /20 • 2016–2035 • 75cl Fr. **37.50** (ab 24.6.13 42.–) • Art. 241958

Eine Duftkomposition aus ganz feiner Zitrusfrucht, mit einem Hauch Tropenfrucht im Hintergrund – hier kommt der Einfluss dieser ganz nach Süden ausgerichteten Lage zum Ausdruck. Die ausgeprägte Mineralität bringt Tiefgang und dank der feinen floralen Noten wirkt der Duft so unglaublich raffiniert. Herrlich schlanker, aber auch kraftvoller, reicher Gaumen, auch hier kommt die Mineralität wunderbar zum Ausdruck, die saftige, cremig weiche Rasse erhöht den Trinkgenuss entscheidend, trägt die Aromatik meilenweit und bringt Spannung und Leben in diesen grandiosen Wein, der an Klarheit und Präzision nicht zu überbieten ist.

2011 Chablis Bougros Grand Cru AOC blanc (W) Côte Bouguerots

19+ /20 • 2017–2040 • 75cl Fr. **67.50** (ab 24.6.13 75.–) • Art. 241959

Dieser Wein stammt von den steilsten Hängen dieser überragenden Grand-Cru-Lage, eine berührende Symphonie aus sinnlichen Aromen. (ausführliche Notiz finden Sie unter: www.gerstl.ch)

2011 Chablis Les Clos Grand Cru AOC blanc (W)

19+ /20 • 2018–2050 • 75cl Fr. **95.–** (ab 24.6.13 105.–) • Art. 241960

Das ist die reine Noblesse, Chablis wie man sie sich perfekter nicht vorstellen kann.

07er Hitangebot

2007 Chablis Fourchaume 1^{er} Cru AOC blanc, Vignoble de Vaourent (W)

19+ /20 • 2013–2030 • 75cl Fr. **44.80** (ab 24.6.13 64.–) • Art. 238704

Der Wein explodiert förmlich am Gaumen, eine wahre Fruchtexplosion nach einem eher zarten, feingliedrigen Beginn, das ist ein kleines Naturwunder, eine schlanke Weinschönheit, vergleichbar mit einem ganz grossen trockenen Riesling, hat auch diese unendlich zarte, aber hocharomatische Art; Chablis in Vollendung.



Die ausführlichen Degunotizen finden Sie auf www.gerstl.ch



JETZT LIEFERBAR



Domaine Robert-Denogent Fuissé

Max Gerstl mit
Jean-Jacques
Robert



Das Weingut umfasst 5 ha, ausschliesslich Kernstücke der allerbesten 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.

Jean-Jacques Robert ist nicht der Mann der lauten Töne, er ist eher ein stiller Schaffer im Hintergrund und wie die meisten Künstler auch mal etwas chaotisch. Aber sicher niemals da, wo es die Qualität der Weine betrifft, da ist er absolut kompromisslos und akribisch genau. Wer allerdings die Weine eher spät abholt, riskiert, dass die reservierte und schriftlich bestätigte Menge nicht mehr komplett da ist. Jean-Jacques kann nicht nein sagen, er hat einfach zuviel versprochen... und selbst wenn er mal einen bestätigten Termin vergisst: Wer kann dem lebenswerten Jean-Jacques schon böse sein? Jean-Jacques Robert: «Die Weine sind noch nicht umgezogen, sie liegen immer noch auf der Hefe, sind auch nicht geschwefelt, gar nichts, sind deshalb im Duft noch nicht klar. Ich gebe zu, ich war ziemlich skeptisch mit diesem Jahrgang, die Trauben waren schön, kein Problem, aber mir kam alles viel zu einfach vor, ich konnte mir nicht vorstellen, dass das wirklich grosse, charaktervolle Weine geben kann.»

Genial aromatisch.

2011 Mâcon-Solentré AOC blanc, Clos des Bertillonnes (W)

18/20 • 2014–2018 • 75cl Fr. 26.– (ab 24.6.13 29.–) • Art. 242020

Auch hier zeigt sich der Duft erstaunlich offen, lässt schon erahnen, welch unglaubliche Kraft in diesem Wein schlummert, die konzentrierte Frucht wirkt aber nie aufdringlich, lässt auch den feinsten mineralischen Noten ihren Platz. Im Antrunk zeigt er sich beinahe opulent süss,

besitzt aber auch eine feine Rasse, die alles in die perfekte Balance bringt, ein schlankes Kraftbündel, so wie man ihn kennt und liebt, genial aromatisch und tiefgründig, eine stolze Weinpersönlichkeit.

2011 Mâcon-Fuissé AOC blanc, Les Tâches (W)

18+/20 • 2014–2022 • 75cl **Fr. 23.40** (ab 24.6.13 26.–) • Art. 242021

Das ist ein Charmeur, dem man kaum widerstehen kann – und der Wein hat Klasse!

2011 Pouilly-Fuissé AOC blanc, Les Reisses, Monopole (W)

18/20 • 2014–2022 • 75cl **Fr. 31.–** (ab 24.6.13 34.–) • Art. 242022

Obwohl der Duft noch von der Hefe geprägt ist, zeigt der Wein seine Komplexität deutlich, vor allem die herrliche Frucht strahlt klar, die Mineralität steht eher etwas im Hintergrund. Ein verschmitztes Fruchtbündel am Gaumen, strahlt Lebensfreude aus und mit seiner tiefgründigen Aromatik eine betörende Sinnlichkeit. Geniale Rasse und köstlich süßes Extrakt zerschmelzen auf der Zunge, der Wein erfrischt die Sinne und erwärmt das Herz, einfach köstlich.

2011 Pouilly-Fuissé AOC blanc, Les Carrons (W)

19/20 • 2015–2022 • 75cl **Fr. 48.–** (ab 24.6.13 53.–) • Art. 242023

Der zeigt sich wie gewohnt kraftvoll, aber feingliedrig, sanft, aber dynamisch, ich bin hin und weg.

07er HITANGEBOT

2007 Mâcon Villages AOC blanc (W)

Mâcon-Fuissé, Les Tâches

18/20 • 2013–2025 • 75cl **Fr. 19.60** (ab 24.6.13 28.–) • Art. 238813

Der Duft ist extrem tiefgründig, reich, strahlt Reife, ja geradezu Hitze aus, tropische Frucht, zart mineralisch. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, geniale Rasse, die Säure ist von perfekter Qualität, total auf Frische gebautes Aromenspiel. Wow, hat der Saft, geniale Länge.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Roger Belland Santenay

Julie Belland mit
Max Gerstl



Die Domaine umfasst 23 ha Reben in der Côte de Beaune und ist mit 0,6 ha grösste Besitzerin im Criot Batard-Montrachet (Gesamtfläche nur 1,6 ha). Roger und seine Tochter Julie Belland bewirtschaften den Betrieb in 5. bzw. 6. Generation. Das Hauptaugenmerk der Familie Belland gilt der Arbeit im Rebberg. Vorausdenken ersetzt übermässigen Einsatz von Chemikalien, die Begrünung der Rebzeilen fördert die biologische Vielfalt und reguliert den Ertrag auf natürliche Art.

Roger und Tochter Julie sind ein gutes Team, beide Qualitätsfanatiker, die Tochter eher innovativ, der Vater eher konservativ. Dabei kann innovativ durchaus auch heissen, auf alt überlieferte Methoden zurückzugreifen. Die Weine strahlen die Charaktere beider Partner aus, die selbstbewusste Persönlichkeit des Vaters, aber auch den unwiderstehlichen Charme der Tochter.

Julie Belland: «Die Qualität und Typizität der Weine entsteht in erster Linie durch rigorose und möglichst naturnahe Rebbergsarbeit sowie durch sehr saubere Selektion von perfekt ausgereiften und gesunden Trauben bei der Ernte. Wir begrünen die Reben schon seit 8 Jahren, das hat verschiedene positive Effekte, vor allem reguliert es auch die Erträge. Was die Vinifikation angeht, machen wir praktisch nichts, je weniger man eingreifen muss, desto schöner bringt man das Terroir zum Ausdruck.»

Mein Lieblingswein von Belland.

2011 Chassagne-Montrachet Morgeot-Clos Pitois 1^{er} Cru AOC rouge, Monopole (R)

19/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 41.-** (ab 24.6.13 46.-) • Art. 242010
37.5cl **Fr. 23.-** (ab 24.6.13 24.50) • Art. 242011

Mein Lieblingswein von diesem Weingut, wie könnte es anders sein, auch dieses Jahr hat er mich schon gefangen. Vom genialen Duft mit seiner Strahlkraft über den konzentrierten und beschwingt leichtfüssigen Gaumenfluss mit seinem unverwechselbaren Aromenspiel bis hin zum minutenlangen, vielschichtigen Finale eine einzige Harmonie; das ist grosse Klasse, der tut gut bis in den kleinen Zeh.

◀ Ganztraubenvergärung ist eine sehr natürliche und uralte Methode der Vinifikation. Ich erziele exzellente Resultate damit und würde eigentlich gerne noch mehr machen. 2012 hätte man im Prinzip 100% machen können. Bei der Degustation der Jungweine wird es nicht immer gut angenommen, gewisse Leute finden grüne Noten, was ich überhaupt nicht nachvollziehen kann. Wenn die Trauben und dementsprechend auch die Raffeln perfekt reif sind, kann es keine grünen Noten geben. Mein Vater ist auch eher etwas skeptisch der Methode gegenüber, seine Meinung muss ich natürlich auch respektieren.»

2011 Santenay AOC rouge, Charmes (R)

18/20 • 2015–2025 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 24.6.13 26.–) • Art. 242008

Der strahlt so verschmitzt aus dem Glas, zeigt einen Charme, dem man nicht widerstehen kann, was für ein berauschender Duft. Am Gaumen ein Filigrantänzer, beladen mit paradiesisch schönen Aromen, da sind Frische und Süsse im Überfluss, getragen von einer festen, aber ganz feinen Tanninstruktur, der Wein ist absolut köstlich. Da bin ich wirklich im Burgund, nirgendwo sonst auf der Welt gibt es einen Wein, der so schmeckt – und nur schon für dieses eine Erlebnis würde ich die Reise hierher jederzeit wieder machen.

2011 Santenay AOC blanc, Comme-Dessus (W)

18/20 • 2014–2018 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 24.6.13 26.–) • Art. 242007

Der Wein zeigt viel Persönlichkeit und Tiefe, welch irre innere Kraft.

2011 Santenay Gravières 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 29.50** (ab 24.6.13 33.–) • Art. 242009

Der Wein berührt mich, meine Augen glänzen, Glücksgefühle steigen auf, ich habe einen grossen Burgunder am Gaumen, er zeigt sich so offen und zugänglich wie selten zuvor ein Jungwein.

2011 Pommard AOC rouge, Les Cras (R)

19/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 46.–** (ab 24.6.13 52.–) • Art. 242012

Ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse. Ich staune.





Domaine Leflaive Puligny-Montrachet

Anne-Claude
Leflaive



Diese Domaine gehört zu den Pionieren in Sachen Biodynamik im Weinbau. Ich meine es fühlen zu können, dass diese Weine etwas ganz Aussergewöhnliches sind. Da ist noch etwas mehr als nur leidenschaftlicher Weinbau. Es braucht viel Zeit, bis die Sünden der Vergangenheit die Natur nicht mehr belasten. Hier wird jetzt bereits seit 20 Jahren biodynamisch gearbeitet, dadurch wurde das natürliche Gleichgewicht zumindest grösstenteils wieder hergestellt. Diese Weine wären auch gross, wenn hier konventionell gearbeitet würde, aber hier ist noch etwas, was den Weinen zusätzlich Lebendigkeit und Strahlkraft verleiht. Anne-Claude Leflaive: «Die Biodynamik ist kein Kampf gegen Krankheiten oder Parasiten. Es ist nicht Ziel, irgend etwas Natürliches auszurotten. Die Biodynamik schafft im Gegenteil ein natürliches Gleichgewicht, so dass Krankheiten und Parasiten auf ein tolerierbares Mass reduziert werden.»

Antoine Lepetit: «Wir haben am 25. August mit der Ernte begonnen, sie dauerte bis am 1. September. Das ist die früheste Ernte in der Geschichte des Weingutes. Es gab eine extrem frühe Blüte und ein überaus heisses Frühjahr. Der Sommer war dann glücklicherweise eher kühl, was den Reifeprozess etwas verlangsamt hat. Die Trauben konnten die Säure behalten. Bei idealen Wetterbedingungen konnten wir sehr harmonisch gereifte Trauben ernten. Die Keller blieben warm bis im Februar, da ging die gesamte Vinifikation ungewöhnlich schnell, bereits im März war die Malo bei sämtlichen Weinen abgeschlossen. Die Weine drücken den Charakter jeder einzelnen Lage besonders schön aus.»

Sublime Delikatesse.

® 2011 Bourgogne Chardonnay AOC blanc (W)

18+/20 • 2014–2025 • 75cl Fr. 39.50 (ab 24.6.13 44.–) • Art. 241842

Das ist unglaublich raffiniert, was mir da in die Nase strahlt, der Duft ist ganz fein, aber überaus reich und von herrlicher Mineralität geprägt, dazu filigrane Fruchtnoten von Zitrus und reifen gelben Früchten. Sanfter, aber wunderbar rassisger, finessenreicher Gaumen,

beschwingt leichtfüssiger und köstlich aromatischer Wein, eine sublime Delikatesse. Unter einem Bourgogne stellt man sich eigentlich einen eher einfachen Wein vor, das hier ist aber ein grosser, sehr edler, die Sinne betörender Wein, seine Einfachheit liegt im eher schlichten, alles andere als protzigen Auftritt und genau das wiederum verleiht ihm zusätzliche Grösse.

® **2011 Puligny-Montrachet AOC blanc (W)**

19/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 70.–** (ab 24.6.13 78.–) • Art. 241843

Auch hier zeigt sich der Duft aussergewöhnlich fein, das scheint ein ganz zartes Pflänzchen zu sein, aber die Aromen sind von edler Schönheit, unglaublich komplex und wunderbar tiefgründig. Der erwartete Filigrantänzer am Gaumen und was für eine sinnliche Aromatik, das ist pure Eleganz, der Wein zeigt sich von seiner schönsten Seite, die sublimen Aromen sind offen und zugänglich, schmeicheln den Gaumen, alles wirkt so natürlich unkompliziert offenherzig, dennoch klassisch tiefgründig, präzise und reich. Die Verwandtschaft zum Bourgogne ist unschwer erkennbar, der Wein versprüht den gleichen unwiderstehlichen Charme, hier sind einfach noch etwas mehr Terroirtiefe und Komplexität im Spiel.

® **2011 Puligny-Montrachet Clavoillon 1er Cru AOC blanc (W)**

20/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 24.6.13 112.–) • Art. 241845

Was für ein himmlisch schöner Duft, wieder stark von erfrischendem Zitrus geprägt und von einer die Sinne betörenden Mineralität, was für eine traumhafte Duftwolke und was für eine Strahlkraft. Der Wein schmiegt sich an den Gaumen mit seinem cremigen Schmelz, besitzt aber eine geniale Rasse, himmlisches Aromenspiel, ganz fein, aber unglaublich vielfältig und reich, die Harmonie ist perfekt, edle Rasse und feinste Extraktzüsse sind in vollendeter Balance, herrlich langes, wunderbar aromatisches Rückaroma.

® **2011 Meursault Sous le Dos d'Ane 1er Cru AOC blanc (W)**

19+/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 110.–** (ab 24.6.13 120.–) • Art. 241847

Raffinesse ist oberstes Gebot, der ist so etwas von unendlich gut, ein grosser, ja absolut perfekter, makelloser Wein.

® **2011 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er Cru AOC blanc (W)**

20/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 172.–** (ab 24.6.13 190.–) • Art. 241850

Das ist eine grosse Weinpersönlichkeit und ein Wein von atemberaubender Schönheit.

® **2011 Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru AOC blanc (W)**

20/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 24.6.13 160.–) • Art. 241849

Wenn sich der unwiderstehliche Charme des Jahrgangs in diesem legendären Wein manifestiert, was soll man da noch schreiben?



Die
ausführlichen
Degunotizen
finden Sie auf
www.gerstl.ch

■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

® **2011 Puligny-Montrachet Les Combettes 1^{er} Cru AOC blanc (W)**
20/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 24.6.13 160.–) • Art. 241848

Eine herzerwärmende Schönheit, an Sinnlichkeit nicht zu überbieten, einfach köstlich.

® **2011 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC blanc (W)**
20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 280.–** (ab 24.6.13 305.–) • Art. 241851

Der Wein strotzt vor Kraft und Fülle, alles wirkt aber total leichtfüssig und spielerisch, dabei spannend und abwechslungsreich, ein Traum.

® **2011 Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC blanc (W)**
20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 298.–** (ab 24.6.13 320.–) • Art. 241852

Ein Wunder der Natur, absolute Perfektion bis ins letzte Detail, Burgund in Vollendung.

® **2011 Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC blanc (W)**
20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 395.–** (ab 24.6.13 440.–) • Art. 241853

Ein mineralisches Feuerwerk, der pure Charme.





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. Umso 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



Herrliche Struktur und Rasse.

2011 Choresy-les-Beaune AOC rouge, Les Bons Ores (R)
18/20 • 2017–2030 • 75cl Fr. 32.– (ab 24.6.13 34.–) • Art. 242026

Das ist einfach traumhaft, was für ein köstlicher, liebenswerter Duft, burgundisches Himbeer trifft auf feinste, hochreife schwarze Beeren und eine unglaubliche Kräutervielfalt, das ergibt einen Duft von sagenhafter Tiefe. Die Tannine sind präsent aber sehr fein, ein mächtiges, wunderbar süsses Fruchtbündel, Struktur und Rasse machen das Ganze herrlich schlank und ziehen das Aromenspiel in die Länge. Das ist burgundische Noblesse, dennoch bleibt es ein offenerziger, sehr zugänglicher, geselliger Wein.



■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

Jean-Pierre Guyon versteht sich in erster Linie als Interpret seines Terroirs. Authentische Weine mit **ausgeprägter Lagen-Charakteristik** sind sein oberstes Ziel. Aber Guyon besitzt auch ein gesundes Mass an Selbstvertrauen, die Weine dürfen durchaus auch seine Handschrift tragen. So wie ein Spitzenkoch die besten Produkte so zubereitet, dass sie vor allem nach dem Produkt schmecken, indem er durch raffiniertes Würzen den Geschmack des Produktes noch unterstreicht, genauso pflegt Guyon seine Trauben bis zum optimalen Reifepunkt und keltert sie so, dass er ein Maximum an Aromen in die Flasche bringt. Fast sämtliche Weine werden mit Ganztraubengärung gekeltert. Das heisst, lediglich etwa 10% der Trauben werden abgebeert und angequetscht, um etwas Saft im Tank zu haben. Die restlichen werden samt Stielen direkt aus den Erntekistchen in die Gärtanks gekippt und mit Trockeneis gekühlt, damit die Gärung nicht gleich losgeht (Kaltmazeration). Dann werden die Gärtanks verschlossen, und es wird ca. 3 Wochen lang praktisch nichts mehr gemacht. Jean-Pierre Guyon: «Das ist nicht etwa eine neue Methode, die ich erfunden habe, so ähnlich wurden die Weine **in den Urzeiten gemacht** (mit Ausnahme der Kühlung). So sind früher grosse Weinlegenden entstanden, freilich nur in Ausnahmejahren, wenn alles von Natur aus perfekt funktioniert hat. Alles war damals noch im natürlichen Gleichgewicht, insbesondere die Erträge. Wenn dann die Trauben perfekt reif und nicht faul waren, hat es legendäre Weine ergeben. Heute schaffen wir es (manchmal mit sehr viel Aufwand) fast jedes Jahr, reife und gesunde Trauben zu ernten. **Die Ganztraubengärung darf man aber nur wagen, wenn das Traubengut absolut perfekt ist.** Schon geringe Fäulnisanteile können sich bei dieser Methode fatal auswirken (manchmal gibt es Fäulnis in den Trauben, die von aussen kaum sichtbar ist), und Unreife verträgt es schon gar nicht.»

Man könnte jetzt kritisieren, dass diese Weine einfach zu rund, zu harmonisch, zu geschliffen oder zu perfekt sind. Aber warum können wir diese sinnliche Naturschönheit nicht einfach annehmen und geniessen? Selbstverständlich habe auch ich noch nie Weine erlebt, die so jung schon so perfekt waren, und selbstverständlich kann ich nicht aus Erfahrung sagen, dass sie sich auch positiv weiterentwickeln werden. Aber aufgrund aller vorliegenden Tatsachen muss man meiner Ansicht nach nur noch eins und eins zusammenzählen und so zum Schluss kommen, dass das sensationelle Weinlegenden sind. Ich habe effektiv mit solchen Weinen keine Erfahrung. Auch bin ich mir **der Verantwortung bewusst, die ich übernehme, wenn ich diese Weine so extrem hoch einschätze**, insbesondere auch deren lange Haltbarkeit. Ich möchte betonen, dass dies – wie immer – meine persönliche Meinung ist. Wein ist aber auch Geschmackssache und somit gibt es gar kein allgemein gültiges Urteil. Ich hätte auch niemals dieses Vertrauen in die Weine, wenn sie durch irgendeine moderne Vinifikationsmethode gekeltert würden. Es ist aber völlig logisch, dass früher einmal – bevor die Abbeermaschinen erfunden wurden – alle Weine so ähnlich gekeltert werden mussten. Dass auf diese Art Weinlegenden entstanden sind, weiss ich wiederum aus Erfahrung.

2011 Vosne-Romanée AOC rouge, Les Charmes de Mazières (R)
19/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 84.– (ab 24.6.13 94.–) • Art. 242029

Enormer Duft, reich, beinahe opulent, aber auch frisch, eher dezent süß und filligran. Am Gaumen vereint er monumentale Kraft mit edler Feinheit, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, das ist eine einzige Harmonie bis ins letzte Detail – der tanzt so unglaublich leichtfüßig über den Gaumen, und das Eindrücklichste ist die Länge des Nachhalls, er klingt und klingt und hört nie mehr auf.

2011 Savigny-les-Beaune AOC blanc, Les Planchots (W)
18/20 • 2015–2025 • 75cl Fr. 32.– (ab 24.6.13 36.–) • Art. 242032

Guyon beweist sich hiermit auch in Sachen Weisswein als Meister seines Fachs.

2011 Savigny-les-Beaune Les Peuillets 1^{er} Cru AOC rouge (R)
18+/20 • 2018–2035 • 75cl Fr. 43.– (ab 24.6.13 48.–) • Art. 242027

Die Konzentration ist enorm, aber die Finesse steht immer im Vordergrund, was für ein delikater Wein.

2011 Gevrey-Chambertin AOC rouge (R)
18+/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 58.– (ab 24.6.13 64.–) • Art. 242028

Der Wein besitzt enorm Substanz, wirkt puristisch transparent und spielerisch, was für ein die Sinne berauschender Charmeur.

2011 Vosne-Romanée Les Brulées 1^{er} Cru AOC rouge (R)
19+/20 • 2018–2045 • 75cl Fr. 108.– (ab 24.6.13 118.–) • Art. 242030

Ich bin schon mit der Nase am Glas im 7. Himmel. Was für ein sagenhafter Nektar...

2011 Echézeaux Grand Cru AOC rouge (R)
20/20 • 2018–2050 • 75cl Fr. 155.– (ab 24.6.13 170.–) • Art. 242031

Himmlich schönes Parfüm, ein Fruchtelixier der sinnlichen Art, da schimmern unzählige geniale, die Sinne betörende mineralische Nuancen heraus. Auch am Gaumen ist es pure Sinnlichkeit, köstliche Süsse unterlegt mit feinsten Rasse, herrliche Raffinesse, ein Aromenbündel von atemberaubender Schönheit.

06er HITANGEBOT

2006 Aloxe-Corton 1^{er} Cru AOC rouge, Les Guerets (R)
19/20 • 2014–2040 • 75cl Fr. 59.50 (ab 24.6.13 85.–) • Art. 237770

Explosiver Gaumenauftritt, eine gigantische Fruchtexpression, herrliche Frische, wunderbare Süsse, mächtige Fülle, perfekt strukturiert, die Harmonie ist total, das Finale fulminant, ein Wein zum Ausflippen.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Pierre Morey Meursault

Pierre Morey

Auch Pierre Morey ist einer der Pioniere der Biodynamik. Er war als technischer Direktor massgebend beteiligt, als die Biodynamik bei der Domaine Leflaive eingeführt wurde. Gleichzeitig begann Pierre auch seine eigene Domaine auf Biodynamik umzustellen. Seit 1997 ist die Domaine Pierre Morey offiziell unter Biodynamik, sie umfasst heute 11 ha. Auch diese Weine sind Weltklasse und haben eine ähnliche Ausstrahlung wie jene von Leflaive. Warum sie weit weniger berühmt sind, ist mir immer noch ein Rätsel.

Pierre Morey: «Wir haben am 27. August mit der Ernte begonnen, es war die früheste Ernte aller Zeiten. Wir haben auch später nochmals festgestellt, dass es nichts gebracht hätte, noch zuzuwarten.»



Tolle Mineralik.

2011 Monthélie AOC rouge (R)

18/20 • 2016–2025 • 75cl **31.-** (ab 24.6.13 34.-) • Art. 242078

Der Duft ist schlicht genial, ich liebe das über alles, der schwarzbeerige Hintergrund mit einem Hauch Himbeer und feinen Kräuternuancen wirkt atemberaubend frisch, offen und zugänglich. Am Gaumen zeigt er eine feste Struktur, ist dennoch wunderbar weich, dank massenhaft Saft und Schmelz. Der Wein stützt sich auf ein faszinierendes mineralisches Rückgrat, eine facettenreiche Aromatik und ein sinnliches Fruchtfinale. Das ist ein grosser, aber gleichzeitig auch ein geselliger, sehr zugänglicher Burgunder.

2011 Bourgogne Chardonnay AOC blanc (W)

18/20 • 2015–2025 • 75cl **Fr. 24.-** (ab 24.6.13 27.-) • Art. 242080

Das ist schlicht traumhaft, dieser elegante, noble, komplexe Duft, was für eine Mineralität – man würde sie einem Wein mit Appellation Bourgogne gar nicht zutrauen; zudem strahlend klar, präzise und tief-

gründig. Herrlich saftiger, rassiger Wein mit cremigen Schmelz, das ist der grosse Klassiker von Pierre Morey, ein Wein mit Stil, der hat richtig Klasse, da ist Spiel drin, der vibriert, der zeigt sinnliche Aromen, der geht direkt ins Herz mit seiner kumpelhaften, offenerzigen, fröhlichen Art.

2011 Volnay Santenots 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 71.–** (ab 24.6.13 78.–) • Art. 242079

Der Wein zeigt einen Duft, wie man ihn in dieser Vollendung ausschliesslich im Burgund finden kann.

2011 Saint-Romain AOC blanc (W)

17/20 • 2014–2022 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 24.6.13 29.–) • Art. 242081

Was für eine feine Delikatesse, was für ein köstlicher Wein.

2011 Meursault AOC blanc, Les Terres Blanches (W)

19/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 24.6.13 75.–) • Art. 242082

Ein faszinierendes Naturschauspiel und eine einzige Harmonie aller Komponenten.

2011 Meursault Les Perrières 1er Cru AOC blanc (W)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 24.6.13 115.–) • Art. 242083

Monumentale Kraft trifft auf pure Raffinesse, der Wein betört die Sinne.

06er HITANGEBOT

2006 Volnay Santenots 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 55.30** (ab 24.6.13 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 AOC rouge, Les Durots (R)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 24.6.13 42.–) • Art. 238389

Pierre Morey: «Ich bin sicher, dass die Biodynamik 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.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet

Bernard Mollard

Wie Pierre Morey in Meursault, ist Marc Morey in Chassagne-Montrachet einer der absoluten Top-Produzenten. Der sympathische und bescheidene Bernard Mollard und seine Tochter Sabine produzieren auf der 9 ha grossen Domaine Weine von Weltruf. Die Leidenschaft gilt klar den grossen Weissweinen. Bernard Mollard: «Ich bin ein grosser Fan von Weissweinen, ich kann ein ganzes Essen damit begleiten, ich finde die haben mehr Finessen als die Rotweine.» Die Weine der Domaine Marc Morey erinnern mich immer wieder an jene von Fritz Haag. Sie zeichnen sich ebenfalls durch ihre strahlende Klarheit aus, durch diese absolute Präzision und Feinheit. Bernard und Sabine Mollard wie auch Wilhelm Haag schafften es wie nur wenige, auch die konzentriertesten Weine zum Schweben zu bringen. Und genau so wie Oliver Haag eins zu eins in die Fusstapfen seines Vaters Wilhelm getreten ist, knüpft hier auch Tochter Sabine an die Philosophie ihres Vaters an.



Burgunder für jeden Tag und jede Gelegenheit.

2011 Bourgogne Chardonnay AOC blanc (W)

17/20 • 2014–2022 • 75cl **24.-** (ab 24.6.13 27.-) • Art. 242033

Duftet köstlich süss in Richtung edler Tropenfrucht tendierend, feine Mineralität bis hin zu einem Hauch Kreide, verleiht einen Hauch Noblesse. Saftiger, weicher und auch herrlich rassiger Gaumen, was für ein Charmeur. Hey, ist der gut, verspielt, tänzerisch, traumhaft aromatisch, einfach genial. Sein schlichter Auftritt macht ihn so sympathisch, Komplexität, Fülle, Harmonie und Raffinesse sind die Merkmale seiner edlen burgundischen Herkunft. Das ist der Beweis, ein Burgunder kann so unkompliziert, so offenherzig, so wunderbar süffig sein, dass man ihn am liebsten jeden Tag und zu jeder Gelegenheit trinken würde.

2011 Chassagne-Montrachet AOC blanc (W)

18/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 46.–** (ab 24.6.13 51.–) • Art. 242034

Der Duft wirkt sehr edel, feinste Zitrusfrucht trifft auf geniale Mineralität, sehr komplex, reich, tiefgründig. Am Gaumen eine einzige Harmonie, da sind Massen von cremigem Schmelz, aber auch eine verblüffende Rasse, der Wein zeigt Tiefgang ohne Ende, ein schlankes Kraftbündel, kommt total leichtfüssig daher, die Aromatik ist schlicht traumhaft, der Wein ist gross und sehr edel, dennoch völlig unkompliziert und zugänglich, genial. Der Jahrgang 2011 und die Stillistik von Marc Morey sind ein absolutes Traumgespann, da wird jeder noch so grosse Wein zum Kumpel.

2011 Chassagne-Montrachet Les Vergers 1^{er} Cru AOC blanc (W)

19/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 24.6.13 64.–) • Art. 242035

Was für ein fröhlicher Wein, das ist ein ganz grosser, sehr typischer, präziser, ja makelloser Burgunder, aber es ist auch einfach Trinkspass ohne Ende.

2011 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1^{er} Cru AOC blanc (W)

19/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 92.–** (ab 24.6.13 105.–) • Art. 242036

Das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, hyperlegant und belebend.

® 2011 Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC blanc (W)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 295.–** (ab 24.6.13 330.–) • Art. 242037

Der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, fordert diesen bis aufs Letzte heraus, ein Geniestreich.

06er HITANGEBOT

2006 Chassagne-Montrachet Morgeot 1^{er} Cru AOC blanc (W)

19/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 49.–** (ab 24.6.13 75.–) • Art. 237726

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 Chardonnay AOC blanc (W)

17+/20 • 2013–2020 • 75cl **Fr. 19.90** (ab 24.6.13 27.–) • Art. 237723

Am Gaumen zeigt er sich fast opulent süss, aber auch mit rassischer Säure, die ihn ins perfekte Gleichgewicht bringt, da sind Kraft und Fülle, Struktur und Feinheit, ein wunderbares Aromenbündel mit einem minutenlangen, sehr sinnlichen Rückaroma. Das ist noch so ein vermeintlich einfacher Bourgogne, der sich als ganz grosser Wein entpuppt.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Marquis d'Angerville Volnay

Guillaume
d'Angerville



Die 13 ha grosse Domaine ist seit über 200 Jahren und 6 Generationen in Familienbesitz. Guillaume d'Angerville, der heute den Betrieb leitet, hat ihn seit der Übernahme im Jahr 2003 weiter perfektioniert. Das Hauptaugenmerk gilt dabei den Rebbergen. 2005 wurde mit Francois Duvivier ein Mann als Regisseur verpflichtet, dessen Aufgabe es ist, auf dem Weingut den biodynamischen Weinbau einzuführen. Das Weingut zählt schon seit jeher zur Spitze des Burgunds, hat aber in den letzten Jahren nochmals deutlich zugelegt. Die Nachfrage nach diesen Weinen steigt denn auch ständig. Und die kleinen Ernten der letzten Jahre tragen das ihre dazu bei, dass sie zu gesuchten Raritäten geworden sind.

Guillaume d'Angerville: «In neun Ernten, seit ich das Weingut übernommen habe, erlebte ich die vier frühesten Ernten in der Geschichte des Weingutes. Erntebeginn war 2003 am 25. August, 2007 am 3. September, 2009 am 9. September und 2011 am 1. September. Ein Phänomen ist auch die Malo, bei den 2011ern war sie fast schon fertig, als sie bei den 2010ern erst begonnen hatte.»

Aus 1000 Raffinessen komponiert.

2011 Volnay Fremiet 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl 77.– (ab 24.6.13 85.–) • Art. 242064

Der Wein strahlt aus dem Glas, was für eine fröhliche, aufgestellte Weinschönheit, da kann man nur begeistert staunen, was für ein superfeines Fruchtbündel, was für eine Raffinesse, was für eine Vielfalt. Auch am Gaumen, das ist einfach nur sensationell gut, da sind 1000 Raffinessen gebündelt, das ist Perfektion in jeder Beziehung, die Tannine haben ganz genau die Dimension, um dem Wein ein gutes Rückgrat zu bilden, sind aber so herrlich fein, dass sie den Gaumen streicheln, was für ein Energiebündel, eine Mineralität, eine Extraktsüsse, eine Rasse, das ganze Paket der positiven Eigenschaften steht im perfekt harmonischen Verhältnis, was für ein köstlicher Traumwein.

2011 Volnay Champans 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2018–2035 • 75cl **95.–** (ab 24.6.13 105.–) • Art. 242063

Diese strahlende Klarheit des Duftes ist schon sprichwörtlich, an diesem Glas zu schnüffeln ist ein sinnliches Erlebnis, ein kleines Wunder der Natur, ich bin hin und weg, da ist Tiefe, da ist Intensität, da ist Strahlkraft ohne Ende. Am Gaumen fährt er so richtig ein, er ist Rassekerl und Gaumenschmeichler in einem, da ist gewaltig Spannung drin, das ist spektakulär, dann diese verblüffende Feinheit, dieser grazile Auftritt, diese irre innere Kraft und der minutenlange, überaus vielfältige Nachhall, das ist Burgund in Vollendung.

2011 Volnay 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19+/20 • 2018–2040 • 75cl **68.–** (ab 24.6.13 75.–) • Art. 242065

Ein absolut faszinierender Wein, schafft den Spagat zwischen edler Grösse und kumpelhafter Offenheit mit Leichtigkeit.

® Volnay Clos des Ducs 1er Cru AOC rouge, Monopole (R)

19/20 • 2019–2045 • 75cl **120.–** (ab 24.6.13 135.–) • Art. 242062

Das ist ein ganz grosser Wein, allein schon Länge, Intensität und Komplexität des Nachhalls sind Garanten dafür.

06er HITANGEBOT

2006 Volnay Champans 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 69.–** (ab 24.6.13 97.–) • Art. 238402

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.



JETZT LIEFERBAR





Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot

Dieses 24 ha grosse Weingut ist seit über 100 Jahren in Familienbesitz. Hier werden grosse klassische Burgunder produziert. Charaktervolle Terroir-Weine sind das oberste Ziel der Bemühungen. Charvermeintlich ein Schuss Moderne ist, den man in den letzten Jahren immer mehr beobachten konnte, ist eher bedingt durch den immer präziser gewählten Erntezeitpunkt. Perfekt reife Trauben bringen naturgemäss Weine mit mehr Extraktsüsse und Fülle als Weine aus knapp reifen Trauben. Dadurch gewinnen die Weine zusätzlich an Eleganz, Präzision und Typizität.



42.-

Feiner Nektar.

2011 Savigny-les-Beaune Champ Chevrey 1^{er} Cru AOC rouge (R) Monopole

18/20 • 2017–2035 • 75cl **42.-** (ab 24.6.13 46.-) • Art. 242056
37.5cl **Fr. 22.50** (ab 24.6.13 24.50) • Art. 242057

Wow, der kommt so herrlich aus der Tiefe, feines Himbeer trifft auf einen raffinierten Hauch schwarze Frucht, dazu feine Kräuter, dezente florale Variationen und noble Würze. Am Gaumen zeigt sich ein feiner Nektar aus Rasse, Frische und edler Extraktsüsse, fein strukturiert, wunderbar schlank, aber kraftvoll und breitgefächert, ein verspielt leichter, aber auch köstlich aromatischer, saftiger Wein mit viel Substanz und Länge, das macht so richtig Spass.

2011 Aloxe-Corton Les Vercots 1^{er} Cru AOC rouge (R)

18+/20 • 2018–2040 • 75cl **55.–** (ab 24.6.13 64.–) • Art. 242059

Der Duft präsentiert sich eher etwas verhaltener als jener der vorher probierten Weine, wirkt ganz fein, aber überaus raffiniert und komplex. Ganz anders am Gaumen, hier zeigt er all seine Qualitäten, seinen cremigen Schmelz, seinen Saft, seine Aromenfülle, die traumhafte Extraktsüsse, feine Rasse und eine qualitativ exzellente Tanninstruktur. Was ist das doch für ein raffinierter Wein, unglaublich wie dieses Kraftpaket schwerelos über die Zunge tänzelt. Dieses Jahr überstrahlt er sogar den Fournière, einen meiner Lieblingsweine dieses Weingutes. Das ist ein emotional berührender Wein mit Seele.

2011 Beaune Clos du Roi 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **55.–** (ab 24.6.13 64.–) • Art. 242058

Da ist richtig Spannung drin und so ein beschwingter, offenherziger Auftritt, ein Traumwein, Burgund wie aus dem Bilderbuch.

® 2011 Corton Grand Cru AOC rouge (R)

19+/20 • 2018–2050 • 75cl **98.–** • Art. 242060

Was für ein Rassepferd und mit einer Extraktsüsse, welche die Aromen meilenweit trägt, ein traumhaftes Fruchtelixier mit raffinierter Mineralität unterlegt.

® 2011 Corton-Bressandes Grand Cru AOC rouge (R)

19+/20 • 2018–2050 • 75cl **98.–** • Art. 242061

Grosser Wein mit praktisch unendlichem Potenzial.

06er HITANGEBOT

2006 Aloxe-Corton AOC rouge (R)

18/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 35.70** (ab 24.6.13 51.–) • Art. 237705

Der Gaumen ist wie aus einem Guss, präzise, klar, ausdrucksstark, wunderbar schlank, aber kraftvoll, ein köstlicher, herrlich 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.



Die
ausführlichen
Degunotizen
finden Sie auf
www.gerstl.ch



JETZT LIEFERBAR



Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses

Jean-Charles le Bault
de la Morinière



Die Domaine – seit bald zwei Jahrhunderten in Familienbesitz – besitzt gut 11 ha ausschliesslich Grand Crus im Herzen des «Montagne de Corton», davon 9,5 ha Corton-Charlemagne und 1,5 ha Corton. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 40 Jahre alt. Hier gibt es genau zwei Weine, je einen roten und einen weissen Grand Cru. Beide erreichen seit einigen Jahren in jedem Jahrgang eine Perfektion, über die man nur staunen kann. 17 Parzellen mit verschiedenartigen Böden tragen wesentlich zur enormen Komplexität der Weine bei. Nicht zuletzt erlaubt der grosse Besitz auch eine besonders strenge Traubenselektion bei der Ernte.

Komplexer Burgunder.

® 2011 Corton Grand Cru AOC rouge (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl 140.– (ab 24.6.13 155.–) • Art. 242014

Was für ein sinnliches Fruchtbündel, feinstes Himbeer verbindet sich mit reifer schwarzer Frucht, Kirsche vor allem, aber auch ein Hauch Cassis ist mit im Spiel, der Duft wirkt sehr nobel, erhaben, strahlt perfekt reife, köstlich süsse Frucht aus, dazu raffinierte Gewürz- und Kräuternoten vom Feinsten. Am Gaumen begeistert er mit der noblen Struktur des Corton, wirkt dennoch samtig und hat seine Tannine in köstlich süssem Extrakt verpackt, dann kommt die Rasse des Jahrgangs und verstärkt den Klang, verleiht zusätzliche Vielfalt, das ist grosser, charaktervoller, überaus komplexer Burgunder. Der Wein interpretiert den Jahrgang einmal mehr als sehr klassisch, obwohl sein Auftritt völlig unkompliziert ist. Im minutenlangen Nachhall tritt er auf wie ein Filigrantänzer, was für eine sagenhafte Köstlichkeit.

Die Domaine produziert regelmässig einen der allerbesten und gleichzeitig einen der preisgünstigsten Corton-Charlemagne. Die relativ grosse verfügbare Menge ist auch hier ein Vorteil. In unser Angebot hat es aus diesem Grund bisher noch kein anderer Corton-Charlemagne geschafft. Andere Produzenten besitzen hier meist viel weniger als einen Hektar, was den Wein rar und teuer macht. Seit vielen Jahren geht dieser Betrieb auch in Richtung Biodynamik. Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Wir haben Versuche in Biodynamik auf einem Drittel der Domaine gemacht. Wir waren in der glücklichen Lage, das extrem präzise machen zu können. Wir konnten praktisch identische Böden vergleichen und wussten so ganz genau, was passierte. Es war geradezu spektakulär, was da abging. Die Böden haben sich total verändert, aber wir beobachten auch Veränderungen in den Weinen, die uns ins Staunen versetzen. Die Versuche haben gezeigt, dass die Biodynamik geradezu dramatische Qualitätssteigerungen bringt. Es ist denn auch das Streben nach immer besseren Weinen, das uns motiviert hat, in diese Richtung zu gehen. Wir haben das eher im Hintergrund gemacht, wollten es nicht an die grosse Glocke hängen, aber seit dem Jahrgang 2008 ist die Domaine offiziell ein biologischer Betrieb.»

2011 Corton-Charlemagne Grand Cru AOC blanc (W)

20/20 • 2019–2050 • 75cl **140.–** (ab 24.6.13 155.–) • Art. 242013

Die primäre Zitrusfrucht strahlt wunderbar in die Nase, begleitet von traumhafter Mineralität, feinste florale Noten ergänzen das raffinierte Duftbild, das ist die strahlende Klarheit und Präzision wie man sie hier seit Jahren kennt. Der Wein vereint enorme Konzentration mit genialer Raffinesse, verblüfft mit sensationeller Extraktsüsse, die mit der legendären Rasse des Corton-Charlemagne zu einer Einheit verschmilzt. Selbstverständlich wirkt diese Fassprobe noch jugendlich wild und ungezügelt, dennoch ist da auch etwas Erhabenes mit im Spiel. Der Wein zeigt auch seine edle, noble Seite, ohne dabei seinen sprichwörtlichen Charme zu verlieren, dieses sagenhafte Kraftbündel ist in erster Linie delikat und raffiniert, eine phänomenale Essenz.

08er HITANGEBOT

2008 Corton Grand Cru AOC rouge (R)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **128.–** (ab 24.6.13 155.–) • Art. 240069

Massen von feinsten Tanninen, auch hier zeigt sich dieser Fruchtausdruck der sinnlichen Art, was für eine Extraktsüsse, dazu explosive Frische, der Wein ist um einen Hauch strenger als der samtige 2007er, dafür eine Spur konzentrierter. Das ist der grosse klassische Corton, der noch einige Jahre Flaschenreife braucht, der aber alle Eigenschaften eines monumentalen Burgunders besitzt.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Villa Ponciago Fleurie

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.

36.–



Nebst 49 ha Rebfläche besitzt die Domaine auch 60 ha Wald und Wiesen, um die Bio-Diversität zu fördern. Besitzer Thomas Henriot: «Wir sind auf der Suche nach den historischen Qualitäten, die das grosse Terroir von Fleurie einst hervorgebracht hat. Im Rebberg suchen wir die Konzentration der Terroir-Aromen und die Struktur. **Im Keller wollen wir diesen Terroir-Ausdruck erhalten und die Finesse fördern.** Sorgfalt und Geduld sind unsere wichtigsten Ratgeber. Manuelle Ernte in kleine Kistchen, rigorose Traubenselektion, sorgfältige Entrappung der Trauben, schonendes Stampfen mit den Füßen, Kaltmazeration und langsame Gärführung, all das verlangt der respektvolle Umgang mit dem, was uns die Natur schenkt.»

Fleurie La Roche Muriers

«Das Terroir der Extreme», es ist die steilste Lage der Domaine. Am unteren Teil des Hanges befinden sich tiefere Böden mit sandigem Untergrund, was kraftvolle Weine mit viel Körper ergibt bei gleichzeitig seidigen Tanninen. Im obersten Teil des Hanges sind die Böden karg (lediglich 50 cm Humus liegen über den Granitfelsen). Das gibt den Weinen die Mineralität und ihr subtiles Aroma. Die klimatischen Bedingungen sind extrem. Es ist ein Wechselspiel von extremer Hitze bis zu extremer Kälte. Manuelle Arbeit ist in dieser Steillage unumgänglich und ein hohes Durchschnittsalter (60 Jahre) der Reben ergibt eine natürliche Ausbeute von weniger als 30 hl/ha.

Enorme Konzentration.

2010 Fleurie AOC rouge, Grande Cuvée La Roche Muriers (R)
18/20 • 2013–2018 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 24.6.13 40.–) • Art. 242001

Die Nase zeigt sich intensiv, reich und sagenhaft tiefgründig, reife schwarze Kirschen stehen im Vordergrund, duften intensiv und konzentriert ohne die feinen Terroiraromen von Veilchen und feinsten

Kräutern zu überdecken. Am Gaumen ist die Konzentration enorm, pure Rasse verbindet sich mit raffinierter Extraktsüsse, was für ein fröhlicher offener Wein, was für eine unglaubliche Aromenvielfalt, geniale Länge, ein unkomplizierter, aber auch sehr nobler, beinahe aristokratischer Wein. Wenn es noch einen Beweis braucht, dass das Terroir einen Wein mehr prägt als die Traubensorte, so ist er mit diesem Wein eindrücklich erbracht.

2009 Fleurie AOC rouge, La Reserve (R)

17+/20 • 2013–2018 • 75cl **Fr. 17.50** (ab 24.6.13 19.50) • Art. 240097

Die Réserve entsteht aus einer Selektion der besten Lagen vom «Côteau de Villa Ponciago». Die diversen Parzellen setzen sich im Wesentlichen aus vier verschiedenen Böden zusammen: Die sandige Lage «Sous le parc,» bringt Eleganz und florale Noten, die tiefgründige Südlage «Montgenas» bringt Struktur und Fülle, «La Brirette», wo nur eine extrem dünne Humusschicht über dem Felsen liegt, bringt Mineralität, Finesse und eine feine Tanninstruktur, und «Les Carcans» schliesslich, das ganz oben auf der Kuppe liegt, bekommt den ganzen Tag Sonne und bringt tiefgründige und konzentrierte Aromen. Nebst herrlicher, schwarzbeeriger Frucht zeigt der Duft vor allem feinste florale Noten, geniale Würze und eine erstaunliche Mineralität, dazu herrliche Frische, alles wirkt sehr komplex und zutiefst edel. Am Gaumen gibt er sich klassisch, gut strukturiert mit enormer Rasse und dezenter Süsse. Ein herrlicher Fruchtwein, aber der zeigt auch Klasse und enorme Tiefe, eine feine Delikatesse und ein unglaublich spannender Wein.

Typisch Villa Ponciago: Manuelle Ernte, rigorose Traubenselektion.





Domaine Michèle & Patrice Rion Nuit St. Georges

Maxime et
Patrice Rion



Das Weingut wurde 1990 gegründet mit lediglich einem Hektar Rebfläche. Die Weine wurden anfänglich noch auf dem elterlichen Weingut der Domaine Daniel Rion gekellert. Erst im Jahr 2000 bauten Michèle und Patrice Rion ihren eigenen Keller. Heute umfasst das Weingut 5,5 ha. Nach dem Motto «das Maximum ist nicht immer das Optimum» strebt man hier nach klaren, präzisen und feinen Weinen, welche die Herkunfts-Typizität in den Vordergrund stellen. Man liebt die Frische des Pinot Noir und möchte diese bewahren, damit die Mineralität schön zur Geltung kommt. Genauso wichtig ist die Reife und Feinheit der Tannine, damit die Harmonie stimmt und damit jeder Wein zu einem sinnlichen Erlebnis wird.

Patrice Rion: «2011 ist ein Jahrgang, der 2007 gleicht, aber mit deutlich mehr Konzentration und Präzision.»

Mit feinen Kräuternuancen.

2011 Nuits-Saint-Georges AOC rouge, Vieilles Vignes (R)

18+/20 • 2017–2040 • 75cl 49.- (ab 24.6.13 55.-) • Art. 242053

Der typische eher schwarzbeerige Duft von Nuits St. Georges zeigt sich ganz ausgeprägt, dazu diese feinen Kräuternuancen, bis hin zu Tiefe verleihenden schwarzen Trüffeln. Am Gaumen ist geballte Kraft, aber der Wein bleibt wunderbar schlank, strotzt vor edler Rasse und perfekt darauf abgestimmter Extraktsüsse, ein Traumwein von eindrucklicher Präzision und Klarheit.

2011 Chambolle-Musigny AOC rouge, Les Cras (R)

18+/20 • 2017–2040 • 75cl **58.–** (ab 24.6.13 65.–) • Art. 242054

Der Duft ist ein Traum, das ist Burgund wie ich es über alles liebe, feinstes Himbeer von totaler Reinheit, begleitet von ganz feinen würzigen und floralen Noten. Am Gaumen zeigt er Kraft und Fülle, auch Rasse und Süsse sind in perfektem Gleichgewicht, ich liebe solche Filigrantänzer, was für ein raffinierter, sinnlicher Wein.

2011 Nuits-Saint-Georges Clos des Argillières 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2018–2050 • 75cl **81.–** (ab 24.6.13 90.–) • Art. 242055

Patrice Rion: „Das ist einer der feinsten Nuits St. Georges. Man spürt wie die Frucht von einer feinen Mineralität getragen wird.“ Die typische schwarzbeerige Nase zeigt im Hintergrund auch eine Prise feinstes Himbeer, kommt so wunderbar aus der Tiefe, wirkt sehr edel, besitzt Strahlkraft ohne Ende. Was für ein köstlich süsser, von der Struktur her unglaublich feiner Wein, eine erlebte Nuits St. Georges Delikatesse. Der minutenlange Nachhall beeindruckt durch Tiefgang und eindrückliche Komplexität.

2011 Bourgogne Pinot Noir AOC rouge, Les Bons Bâtons (R)

17+/20 • 2015–2022 • 75cl **23.50** (ab 24.6.13 26.–) • Art. 242052

Was für ein reizvoller Bourgogne, eine die Sinne betörende Delikatesse.





Domaine Decelle-Villa Nuit St. Georges

Pierre Jean Villa,
Olivier Decelle

Tipp

25.-



Eigentlich ist das, was wir bei unserem letzten Besuch im Burgund erlebt haben, kaum möglich, auch wenn da Leute am Werk sind, die bei der Produktion von grossen Weinen schon anderweitig Furore gemacht haben. Man hält es kaum für möglich, dass sie bereits mit ihrem dritten Jahrgang Burgunder von Weltklasse produzieren. Die Rede ist von **Olivier Decelle**, der schon Château Jean Faure in St. Emilion aus dem Dornröschen-Schlaf erweckt und in kürzester Zeit von einem St. Emilion Grand Cru zu einem Grand Cru classé gemacht hat, und dem talentierten **Pierre Jean Villa**, Besitzer der gleichnamigen Domaine im Rhonetal. Die beiden sind seit vielen Jahren befreundet und hatten schon lange das Bedürfnis im Weinbau ein gemeinsames Projekt aufzubauen. Naheliegend war es, etwas in der Region Châteauneuf zu suchen. Sie haben denn auch 3 Tage in dieser Region verbracht, haben sich diverse teilweise interessante Projekte angeschaut. Aber irgendwie sind sie sich plötzlich bewusst geworden, dass sie eigentlich während der ganzen Zeit im Châteauneuf mehr über das Burgund geredet hatten, dass eigentlich bei beiden eine Sehnsucht nach grossen Burgundern schlummert.

Sagenhafter Filigrantänzer.

2011 Savigny-les-Beaune AOC rouge, Les Gollardes (R)

18/20 • 2014–2020 • 75cl 25.- (ab 24.6.13 28.-) • Art. 242004

Das sind alte Reben im Eigenbesitz auf einer Lage mit guter Ausrichtung nach Südosten, etwas erhöht, deshalb eher kühl und spät reifend. Hey, was für ein köstlicher Duft, das geniale Himbeer wird ganz dezent begleitet von schwarzer Frucht und feinen würzigen und floralen Noten. Feiner, schmackhafter, rassiger Gaumen, köstlich frisch und mit der optimalen Dosis Extraktsüsse unterlegt. Ein ungemein facettenreiches Aromenspiel betört die Sinne, das ist ein wahres Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse. Es gibt heutzutage immer mehr grandiose, preisgünstige Burgunder, aber einer von solch überragender Klasse zu diesem Preis ist ein seltener Glücksfall.

Pierre Jean hatte als junger Mann einige Jahre im Burgund gearbeitet. Er wollte sogleich testen, ob man ihn da noch kennt und ob seine alten Beziehungen ihm auch heute noch helfen. Einige Telefongespräche später sind sie spontan ins Burgund weiter gereist und haben sofort erste wichtige Kontakte geknüpft. Ganz besonders hilfreich war dabei Pierre Jeans Beziehung zu Claude Bourguignon. Er hat schon in der 70er-Jahren erkannt, dass nur auf lebendigen Böden gute Produkte gedeihen können. Er steht heute vielen Biowinzern im Burgund beratend zu Seite. Und er konnte Olivier Decelle und Pierre Jean Villa sagen, wo sie hervorragende Trauben kaufen können. Für die beiden war klar, dass sie auch im Burgund biologisch arbeiten wollten, **denn Winzer, die ihren Rebberg im Einklang mit der Natur bearbeiten, leisten auch die für hervorragendes Traubengut notwendige Qualitätsarbeit.** So konnten Decelle und Villa in verhältnismässig kurzer Zeit Verträge mit diversen Biowinzern abschliessen, welche die Rebberge nach ihren Qualitätsvorgaben bewirtschaften.

2011 Puligny-Montrachet AOC blanc, Les Nosroyes (W)

18+/20 • 2014–2025 • 75cl **45.–** (ab 24.6.13 49.–) • Art. 242003

Der Wein stammt von einer kleinen Parzelle mit alten, biologisch bewirtschafteten Reben. Enorme Rasse am Gaumen, der fährt so richtig ein, ein Knaller unterlegt mit jeder Menge cremigem Schmelz, was für ein sinnliches Spiel der Aromen mit faszinierendem, mineralischem Rückgrat, eine himmlische Erfrischung.

2011 Saint-Aubin 1^{er} Cru AOC blanc, Sur Gamay (W)

18+/20 • 2014–2025 • 75cl **39.50** (ab 24.6.13 44.–) • Art. 242002

Da zeigt sich ein sagenhafter Filigrantänzer, der kommt so beschwingt leichtfüssig daher, besitzt dennoch Kraft und Fülle, aromatische Brillanz und vibrierende Spannung, ein Wein von atemberaubender Schönheit und grosser Klasse.

2011 Pommard AOC rouge (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl **39.50** (ab 24.6.13 44.–) • Art. 242005

Das ist Sinnlichkeit pur, ein Pommard der absoluten Spitzenklasse, ich habe selten einen so guten degustiert.

2011 Chambolle-Musigny Les Baudes 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2016–2030 • 75cl **68.–** (ab 24.6.13 75.–) • Art. 242006

Der Duft ist so etwas von fein und raffiniert, dabei enorm komplex, reich und tiefgründig. Reinste Raffinesse auch am Gaumen, der Wein zeigt sich wunderbar schlank und genial aromatisch, enorme Rasse und köstliche Süsse bilden ein perfekt harmonisches Ganzes. Der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, zeigt sich puristisch transparent und spielerisch, ein grosser, sehr nobler Burgunder wie aus dem Bilderbuch.





Domaine des Lambrays Morey St. Denis

Thierry Brouin



87.-

Der knapp 9 ha umfassende Clos des Lambrays ist bis auf ein paar wenige Rebstöcke im Alleinbesitz der Domaine. Dass es 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 anderen 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. Ähnlich wie bei Vogüé gibt es auch von Clos des Lambrays einige legendäre Weine, wie beispielsweise die Jahrgänge 1915, 1937 oder 1945. Die neuesten grossen Jahrgänge haben zweifellos das Potenzial, zu ähnlichen Legenden heranzureifen. Betriebsleiter Thierry Brouin: «Wir arbeiten so naturnah wie möglich. 1/3 unserer Rebberge bearbeiten wir mit dem Pferd. Herbizide verwenden wir selbstverständlich nie, lebendige Böden sind die absolute Voraussetzung für grosse Weine. Wir vinifizieren grösstenteils mit Ganztraubenvergärung.» Thierry Broin: «2011 war Erntebeginn am 31.8. Wenn ich einen kleinen Ertrag habe und die Reben in gutem Zustand sind, sind die Trauben etwas früher reif. Zudem lege ich Wert darauf, keine überreifen Trauben zu ernten.»

Ausgesprochen terroir-geprägt.

® 2011 Morey-Saint-Denis Les Loups 1^{er} Cru AOC rouge (R)

18 + /20 • 2018–2040

75cl Fr. 87.- (ab 24.6.13 100.-) • Art. 242025

Dieser Wein, der gänzlich im Clos des Lambrays gerettet wird, ist inzwischen eine Rarität, weil es nur noch wenige Rebstöcke gibt, die noch nicht 25 Jahre alt sind.

■ Domaine des Lambrays, Morey St. Denis

Der Wein duftet wunderbar nach frischer Frucht und ein raffinierter Hauch grüner Pfeffer verleiht der genialen Himbeer-Aromatik Komplexität und Tiefe. Am Gaumen ein Charakterwein, ausgesprochen terroir-geprägt, strotzt vor köstlich süßem Extrakt und entwickelt sich am Gaumen immer mehr zu einem Filigrantänzer. Die feine Tannin-Struktur führt zu diesem angenehm samtigen Fluss, im Finale zeigt er nebst saftiger Rasse eine angenehme Trockenheit und schwingt minutenlang nach, und er wird immer noch feiner, kramt nochmals einiges an Raffinessen hervor.

2011 Clos des Lambrays Grand Cru AOC rouge (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 138.–** (ab 24.6.13 158.–) • Art. 242024

Der strahlt, das ist Clos des Lambrays wie ich ihn liebe, mit diesen genialen Kräuter- und Würzkomponenten, dieser sagenhaften Tiefe, dieser enormen Komplexität und dieser schon fast überreichen Fülle. Am Gaumen gibt er sich wunderbar schlank, zeigt seine opulente Süsse in geniale Frische verpackt, feinwürzige, von edler Frucht getragene Aromen schweben leichtfüßig über die Zunge. Das ist ein wahres Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, was für ein sinnlicher Wein.



2007er HITANGEBOT

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

18+/20 • 2013–2035 • 75cl **Fr. 70.–** (ab 24.6.13 100.–) • Art. 238786

Die Tanninstruktur ist 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 das Weinprobieren uneingeschränkt Spass.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

Max Gerstl mit
Thierry Mortet

Tipp

24.–



1984 übernahmen die Gebrüder Thierry und Denis Mortet die Familien-Domaine Charles Mortet & Fils. Im Jahr 1992 teilten sie die Domaine auf, und jeder ging seinen eigenen Weg. Während es Denis Mortet mit seinem modernen Vinifikations-Stil schnell zu Weltruhm schaffte, fand Thierry in den ersten Jahren mit seinem traditionellen Stil etwas weniger Beachtung. In jüngster Zeit kommt man immer mehr zur alten Burgunder Tradition zurück. Thierry Mortets mit Leidenschaft und Akribie erzeugte Weine finden immer mehr Anklang. Man hat ja eine gewisse Vorstellung, wie ein typischer Burgunder idealerweise schmecken sollte. Diesem Idealbild von Burgunder Weinen kommen die Weine von Thierry Mortet sehr nahe. Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern. Thierry Mortet arbeitet schon seit vielen Jahren biologisch, ab dem Jahrgang 2011 ist er auch zertifiziert.

Saftig und köstlich süß.

® 2011 Bourgogne Pinot Noir AOC rouge (R)

Les Charmes de Daix

17+/20 • 2015–2022

75cl Fr. 24.– (ab 24.6.13 28.–) • Art. 242038

So duftet ein Burgunder und nur ein Burgunder, kein anderer Wein dieser Welt kann das. Es ist die puristisch klare Spielart des Pinot, die diese Weine so einzigartig und unverwechselbar macht. Bei einem Produzenten wie Thierry Mortet kann das selbst der «einfache» Bourgogne. Der Wein ist herrlich saftig, köstlich süß, rund harmonisch und strahlend klar, da ist schon diese Fassprobe Trinkvergnügen pur. Ein sehr klassischer, aber dennoch charmanter, offener, unkomplizierter, zugänglicher Wein, eine noble Köstlichkeit.

Thierry Mortet: «Die geringen Erträge von 2011 haben sich letztlich sehr positiv auf die Qualität ausgewirkt. Bei einem starken Behang wären die Trauben niemals reif geworden. So konnten wir perfekt reife Trauben mit hoher Aromendichte ernten. Ich habe noch nie einen Bourgogne dieser Qualität gemacht. Der Jahrgang liegt stilistisch zwischen 2008 und 2009 und vereint die qualitativ besten Merkmale beider Jahrgänge.»

2011 Gevrey-Chambertin AOC rouge (R)

18/20 • 2016–2028 • 75cl **Fr. 47.–** (ab 24.6.13 52.–) • Art. 242039

Hier kommt die Mineralität wunderschön zur Geltung, das feine Himbeer ist aber auch wieder mit von der Partie und da ist Strahlkraft ohne Ende. Hier zeigt sich eine stolze Persönlichkeit, der Wein strotzt vor Rasse und Frische, wirkt etwas verschlossener als der Bourgogne, besitzt aber viel Stoff, ist so wunderschön in der Balance, tanzt mit verspielter Leichtigkeit über den Gaumen, alles wirkt beschwingt und unkompliziert, da ist Charme ohne Ende. Ich habe das Gefühl, so zugänglich waren die Burgunder anlässlich der Fassproben noch nie, dennoch dominiert die klassische Seite, da sind zwar Opulenz und Süsse eines frühreifen Jahrgangs, aber eher dezent, weniger dominant als beispielsweise bei Jahrgängen wie 2009 oder 2005.

2011 Gevrey-Chambertin AOC rouge, Vigne belle (R)

18+/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 24.6.13 58.–) • Art. 242040

Der Wein ist Kraftbündel und Delikatesse gleichzeitig, einfach genial.

® 2011 Chambolle-Musigny AOC rouge (R)

18+/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 24.6.13 61.–) • Art. 242041

Die pure Eleganz, dennoch völlig unkompliziert und zugänglich, einfach pures Trinkvergnügen, ich bin im 7. Himmel.

2011 Chambolle-Musigny Les Beaux Bruns 1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 24.6.13 90.–) • Art. 242042

Der Wein hat Schmelz, Saftigkeit, Fülle – und das alles in einer Feinheit, über die man nur staunen kann.

Thierry Mortet: «Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern.»



Beat Caduff beim Notieren seiner Degustationsnotizen.



Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin

Eric Rousseau



Die 14 ha grosse Domaine besitzt stolze 8 ha mit Grand Cru, die mit alten Reben bestockt sind. Aus diesem Potenzial holt man mit präziser und leidenschaftlich handwerklicher Arbeit das Maximum heraus. Hier werden Jahr für Jahr klassische, authentische Weine erzeugt, niemals ist man in Versuchung gekommen, irgendwelche Modeströmungen mitzumachen. Dass so vergleichsweise unspektakuläre Weine dermassen erfolgreich sind, beweist, dass es unter Weinfreunden doch sehr viele sensible Leute gibt, welche die Raffinesse dieser Weine zu würdigen verstehen.

Eric Rousseau: «Von den Wetterbedingungen her war 2011 ähnlich wie 2007. Die Weine sind denn auch sehr zugänglich, haben einen etwas höheren Reifegrad und mehr Struktur.»

Unendlich gut.

® 2011 Gevrey-Chambertin AOC rouge (R)

18/20 • 2016–2030 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 242051

Der duftet so wunderbar nach 2011, dieses köstliche Himbeer, diese offene zugängliche Art, dieser unglaubliche Charme, ein Burgunderduft wie aus dem Bilderbuch. Auch am Gaumen, der Wein ist ganz einfach unendlich gut, wirkt total klassisch, recht fest in der Struktur, zugleich fein, wohlproportioniert mit offener, ausladender Aromatik, dabei auch schlicht, unkompliziert, tänzerisch, man muss ihn einfach gern haben.

® **2011 Charmes-Chambertin Grand Cru AOC rouge (R)**
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242049

Was für ein sinnliches Parfüm, was für ein köstliches Fruchtelixier, es ist ein seltenes Erlebnis, dass sich die totale Reife so perfekt mit den klassischen Komponenten verbindet. Hey, hat der Wein einen Charme, diese unglaublich raffinierte Extraktsüsse, dazu diese geniale Frische, diese perfekte Harmonie zwischen beidem, dieses sinnliche burgundische Aromenspiel, das ist Trinkvergnügen pur, Burgund wie es lebt und lebt, so genial fein und gleichzeitig mit so viel klassischer Strahlkraft.

® **Gevrey-Chambertin Lavaux St-Jacques 1^{er} Cru AOC rouge (R)**
19/20 • 2018–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242050

Was für eine feine Köstlichkeit.

® **2011 Mazy-Chambertin Grand Cru AOC rouge (R)**
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242048

Ein eher männlicher Weintyp und doch samtig und mit jeder Menge cremigem Schmelz gesegnet, ein Traumwein.

® **2011 Clos de la Roche Grand Cru AOC rouge (R)**
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242047

Ein Klassiker, bei dem der Charme immer im Vordergrund steht.

® **2011 Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes Grand Cru AOC rouge (R)**
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242046

Dieser so tänzerisch leichte Wein besitzt eine unbeschreibliche innere Kraft.

® **2011 Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques 1^{er} Cru AOC rouge (R)**
20/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242045

Der Wein tänzelt schwerelos über den Gaumen, einfach grandios.

® **2011 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru AOC rouge (R)**
20/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242043

Das ist pure Raffinesse, in dieser Vollendung kann das nur ein grosser Burgunder.

® **2011 Chambertin Grand Cru AOC rouge (R)**
20/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242044

Eine phänomenale Essenz, superber, unendlich langer, sensationell vielfältiger Nachhall.



Die
ausführlichen
Degunotizen
finden Sie auf
www.gerstl.ch



Domaine Sylvain Pataille Chenôve

Max Gerstl mit
Sylvain Pataille



Mit jedem zusätzlichen Jahr der Zusammenarbeit mit Sylvain Pataille wird mir mehr bewusst, was für ein Bijou von Weingut wir da entdeckt haben. Hier entstehen Weine von absoluter Weltklasse. Biodynamischer Weinbau (nicht zertifiziert, es geht Sylvain Pataille um Qualität nicht um die Biowelle), akribische Selektion von perfekt reifen und kerngesunden Trauben bei der Ernte, folglich – beinahe logisch – Ganztraubenvergärung, kleine Erträge von lediglich 30-35hl wie bei den Grand Crus der absoluten Top-Domains. Das sind einige der wichtigsten Massnahmen, die zur ausserordentlichen Qualität dieser Weine beitragen. Mit einem Hektar Rebfläche begann er 1999, heute sind es bereits 13 ha. Seine Tätigkeit als Berater hat er inzwischen auf 15 Weingüter reduziert, um mehr Zeit für seinen eigenen Betrieb zu haben.

Sylvain Pataille: «2011 ist ein frühreifer Jahrgang mit Weinen, die vor allem sehr viel Frische ausstrahlen. Wir haben am 31.8. mit der Ernte begonnen. Es war eine Ernte ohne grosse Probleme. Die Weine haben wenig Apfelsäure, was ein Zeichen von hohen Reifegraden ist. Die Malo kam ausserordentlich früh, noch bevor wir die Weine im Fass hatten, deshalb habe ich sehr wenig Neuholz genommen. Das ergab klassische Weine, Pinot-Noir wie man ihn sich in den schönsten Träumen vorstellt. Die Weine werden schon recht früh Hochgenuss bieten, aber sie werden uns auch in Sachen Langlebigkeit noch überraschen.»

Rieslingartige Frische.

2011 Marsannay AOC blanc (W)

18/20 • 2015–2025

75cl Fr. 30.60 (ab 24.6.13 34.–) • Art. 242015

Sylvain Pataille: «Der Wein kommt von teils sehr alten Reben und teils von ganz jungen, die ich selber gepflanzt habe auf einem hervorragenden Kalkterroir.»

Da springt mir herrliche Frische in die Nase, raffinierte Zitrusfrucht trifft auf sublime Mineralität. Geniale Rasse am Gaumen und ries-

lingartige Frische, da ist gewaltig Energie drin, der Wein erinnert an einen grossen Chablis, ein Traumwein, charaktervoll und mit viel Charme. Der fühlt sich an wie ein ganz grosser Weisswein, gibt sich aber völlig unkompliziert, sehr zugänglich, offen und gesellig.

2011 Marsannay AOC rosé, Fleur de Pinot

18+/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 24.6.13 40.–) • Art. 242017

Ich wage es kaum zu schreiben, das ist ein Rosé. Vor 2 Jahren habe ich den Wein noch belächelt, konnte nicht verstehen, wie ein Mann wie Sylvain Pataille beste Trauben „vergeudet“, indem er Rosé daraus macht. Vor einem Jahr habe ich bereits etwas gestaunt, aber meinem Motto «niemals Rosé» blieb ich treu. Aber jetzt hat er mich überwältigt, ich werde zum ersten Mal in meinem Leben einen Rosé für meinen Privatkeller kaufen. Es ist unglaublich, was da an Mineralität in die Nase sticht, der Wein schmeckt förmlich nach Stein, erinnert an einen grossen Meursault von Coche-Dury. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, vereint edle Rasse und geniale Extraktsüsse. Das ist in Tat und Wahrheit kein Rosé, sondern ein ganz grosser roséfarbener Wein. Ich bin hin und weg, probiere den Wein immer und immer wieder, komme aus dem Staunen nicht heraus, der schmeckt wie ein grosser Weisswein von der Côte de Beaune, zeigt aber eher die Struktur eines Rotweines. Und – es ist kein Fehler – das ist tatsächlich ein 2010er, weil der Wein ein Jahr länger für den Ausbau braucht.

2011 Marsannay AOC blanc, La Charme aux Prêtres (W)

19/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 49.–** (ab 24.6.13 55.–) • Art. 242016

Die sensationelle Mineralität dieses Duftes raubt mir fast den Verstand.

2011 Marsannay AOC rouge, En La Montagne (R)

18+/20 • 2016–2050 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 24.6.13 36.–) • Art. 242018

Irgendwie erinnert der mich an einen grossen ausgereiften 1990er Burgunder, alles ist so perfekt harmonisch, dass dieser Jungwein ebenso viel Vergnügen bereitet.

2011 Marsannay AOC rouge, Clos du Roy (R)

18+/20 • 2016–2050 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 24.6.13 36.–) • Art. 242019

Hey, was für ein genialer Duft, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, feinstes Himbeer trifft auf sublime Kräuter- und Würzkomponenten. Herrliche Extraktsüsse am Gaumen, dazu die ideale Portion Rasse und Frische, was für ein sinnliches, raffiniertes Aromenspiel, klar, präzise und gradlinig, herrlich saftig und mit köstlichem Schmelz. Der Wein strahlt so eine erhabene Ruhe aus, wirkt sehr edel, berührt die Seele, das ist ein Burgunder der absoluten Spitzenklasse, auch mit Blick auf das enorme Potenzial, das er noch in sich birgt.





Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny

Max Gerstl mit
François Millet

Ich habe das grosse Glück, dass ich schon diverse, absolut legendäre Musigny dieser Domaine in ihrer schönsten Genussphase verkosten durfte. 1945, 1952, 1959, 1962, 1964, 1966, 1969, 1971, 1991. Jeder dieser Weine bietet ein berührendes Erlebnis, das sich mit Worten kaum beschreiben lässt. Jeder für sich zählt zum Eindrücklichsten, was ein Mensch an Geschmackserlebnis fühlen kann. Gibt es irgendeinen Grund, warum die heute produzierten Weine nicht eines Tages zu ähnlichen Legenden heranreifen können? Die 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. Seit Ende der 80er-Jahre ist die Equipe um Kellermeister François Millet hier tätig und hat ihre Arbeit laufend perfektioniert. Heute werden hier praktisch in jedem Jahr perfekt reife und kerngesunde Trauben geerntet. Man braucht nur noch eins und eins zusammenzuzählen, um zum Schluss zu kommen, dass hier jedes Jahr ähnliche Weinlegenden entstehen wie damals – und das nicht nur vom Musigny. Die Degustation der Jungweine bestätigt das auch immer wieder eindrücklich. Diese auf der ganzen Welt gesuchten Weine sind logischerweise auch nicht billig und es braucht nebst Geld auch noch viel Geduld. Wer in der glücklichen Lage ist, beides zu haben, darf sich freuen, eines Tages etwas Legendäres zu verkosten.

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.

Kellermeister François Millet: «2011 gab es den heissesten April seit Météo France das aufzeichnet und damit natürlich eine extrem frühe Blüte. Glücklicherweise folgte ein eher kühler Sommer, sonst hätten wir Mitte August geerntet. Das Gleichgewicht zwischen roter und schwarzer Frucht ist eines der prägenden Merkmale des Jahrgangs. Es gibt Jahrgänge wie 2010, die eher von roter Frucht geprägt sind, oder solche wie etwa 2008, wo eher das Schwarzbeerige im Vordergrund steht. Die Balance zwischen beiden ist etwas ganz besonderes.»



Eindrückliche Präzision.

® 2011 Bourgogne Chardonnay AOC blanc (W)

19 +/20 • 2018–2045 • 75cl Fr. 260.– • Art. 242071

Der Duft ist von strahlender Klarheit und Frische, Zitrusfrucht vom Feinsten, herrliche Frucht trifft auf sublime Mineralität. Am Gaumen vereint er köstliche Rasse mit raffinierter Extraktsüsse, ein sinnliches Aromenbündel, wunderbar schlank und auch hier von eindrucklicher Präzision, der Wein hat Saft und Schmelz ohne Ende, erinnert beinahe an einen ganz grossen Riesling.



■ Domaine Comte de Vogüé, Chambolle-Musigny

® **2011 Chambolle-Musigny AOC rouge (R)**

18+/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 130.–** • Art. 242070

Dieser Duft ist ein Traum, was für ein sagenhaftes Fruchtelixier, strahlt geniale Frische aus, kommt wunderbar aus der Tiefe und zeigt eine sinnliche Aromatik. Der Gaumen ist fein wie Seide, dennoch perfekt strukturiert, wunderbar süßes Extrakt mischt sich mit der feinen Rasse, der Wein zeigt sehr viel Stoff, wirkt so herrlich beschwingt und tänzerisch, reich, komplex, aber völlig unkompliziert, charmant und offenherzig, was für ein traumhafter Chambolle.

® **2011 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru AOC rouge (R)**

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 220.–** • Art. 242069

Die Gänsehaut auf meinem Rücken sagt, hier entsteht etwas ganz Grosses.

® **2011 Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1er Cru AOC rouge (R)**

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 480.–** • Art. 242068

Der Wein zeigt Energie und Kraft, hat trotz seines samtigen Auftritts eine präzise Struktur, Burgund in Vollendung.

® **2011 Bonnes-Mares Grand Cru AOC rouge (R)**

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 450.–** • Art. 242067

Da strahlt mir die Tiefe des Bonnes-Mares entgegen, ein Duft, der immer etwas mehr ins Schwarzbeerige tendiert, er duftet frisch und süß zugleich, was für ein sinnliches Parfüm. Im Antrunk zeigt er die bekannt mächtige Struktur des Bonnes-Mares, um gleich auch seine sagenhafte Feinheit in den Vordergrund zu stellen, dann diese Rasse, diese atemberaubende Frische und diese unglaublich raffinierte Süße, der Wein geht direkt ins Herz. So offen und zugänglich habe ich im Jungweinstadium noch keinen Bonnes-Mares erlebt. Das ist so ein Wunder der Natur mit einem minutenlangen, von unzähligen Aromen gesegneten Nachhall. François Millet: «Der Wein ist nicht durch Tannine strukturiert, sondern durch seine konzentrierte Frucht.»

® **2011 Musigny Grand Cru AOC rouge, Vieilles Vignes (R)**

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 580.–** • Art. 242066

Ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument.

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert. Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein.

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 23. Juni 2013 oder solange Vorrat.

Domaine William Fèvre Chablis

Diese Domaine zählt nicht nur deshalb zur absoluten Spitze von Chablis, weil das Weingut am meisten Reben in den Top-Lagen besitzt, sondern vor allem, weil hier mit einer Präzision gearbeitet wird wie selten anderswo. Auch auf dem Weg zur Biodynamie ist man schon sehr weit fortgeschritten. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet. Hier pflegt man den



traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt diese **feinen, klaren, sublimen, so traumhaft schlanken Weine** – eine der faszinierendsten Ausdrucksformen des Chardonnay. Trotz geballter Kraft findet man hier diese beschwingte Leichtigkeit, die den Weinen die besondere Raffinesse verleiht. Die Kalkböden und die Versteinerungen von Austern verleihen den Weinen die köstliche Mineralität.



Tipp

23.–
statt 28.–

Jetzt
lieferbar

Rassiger Gaumen.

2011 Chablis AOC blanc, Domaine

17+ /20 • 2013–2020 • 75cl **Fr. 23.–** (ab 24.6.13 28.–) • Art. 241832

Herrlicher, wunderbar erfrischender Duft, ein traumhaftes Fruchtelixier aus purer Zitrusfrucht strahlt aus dem Glas, begleitet von feinsten Mineralität. Schon der Duft des Chablis Villages zeigt die Klasse dieses Weingutes. Genial saftiger, rassiger, vollmundiger Gaumen, da ist Power drin, dennoch kommt er verspielt leichtfüßig daher und zeigt sich köstlich aromatisch, eine sublimen Delikatesse. Das ist ein richtig grosser, klassischer Chablis, der auf Rebbergen gedeiht, die allesamt in unmittelbarer Nähe der 1er Crus liegen.