



Burgund 2013
wird in
Subskription
angeboten!



Weinpassion für
Burgund 2013

Sehr hohe Qualität bei sehr geringen Mengen!

Der beste 2013er unter 40 Franken:
2013 Clos Pitois
Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru
19/20

◆◆◆
GERSTL
Weinselektionen

Lernen Sie das faszinierende Burgund zum wahren Entdecker-Preis kennen:



Degustations-Box «Burgund Weiss»

6 x 75cl **Fr. 188.–**
(ab 22.6.2015 Fr. 268.–)
Art. 243827

188.–
6 x 75cl

- 2012 Fèvre William, Chablis AOC blanc
- 2012 Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé AOC blanc «La Croix»
- 2012 Pierre Morey, Bourgogne Chardonnay AOC blanc
- 2008 Pierre Morey, Meursault AOC «Les Terres Blanches»
- 2012 Decelle-Villa, St. Aubin 1er Cru blanc «Sur Gamay»
- 2012 Marc Morey, Chassagne-Montrachet AOC blanc



Degustations-Box «Burgund Rot»

6 x 75cl **Fr. 219.–**
(ab 22.6.2015 Fr. 329.–)
Art. 243828

219.–
6 x 75cl

- 2006 Pierre Morey, Pommard 1er Cru AOC «Grands Epenots»
- 2006 Guyon, Bourgogne Pinot Noir AOC
- 2007 Belland Roger, Santenay AOC, «Charmes»
- 2011 Pataille Sylvain, Marsannay AOC, «Clos du Roy»
- 2008 Rion Michèle & Patrice, Nuits St. Georges 1er Cru AOC
- 2006 Marc Morey, Chassagne-Montrachet Morgeot AOC 1er Cru



Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–
(gültig für Lieferungen in der Schweiz und in Liechtenstein).



Subskription Burgund 2013: Sehr hohe Qualität bei sehr geringen Mengen.

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Die Top-Winzer zeigten auch beim Jahrgang 2013 wieder eindrücklich ihr grosses Können: Mit akribischer Arbeit in Rebberg und Keller gelang es den Besten, eine sehr hohe Weinqualität zu erzeugen. Der Wermutstropfen: Die Mengen sind äusserst gering.



Roger Maurer und
Max Gerstl

2013 war ein schwieriges Jahr. Ein kühler, nasser Frühling führte zu einem späten Austrieb und zu Verrieselung. Auf einen heissen Sommer folgte ein regnerischer Frühherbst, doch dann folgte noch ein traumhafter Spätherbst. Dieses herrliche Wetter hat die Qualität gerettet. Allerdings nur bei den Produzenten, die bis zu diesem Zeitpunkt keine Mühe gescheut hatten. Geringe Erträge vorausgesetzt, konnten am Schluss doch noch gut ausgereifte und gesunde Trauben eingebracht werden.

Sowohl die Rot- als auch die Weissweine der Top-Produzenten erreichen einen sehr hohen Qualitätsstandard. Anne Morey, Tochter von Pierre Morey und heutige Besitzerin des Weingutes, vergleicht den Jahrgang 2013 mit 1993. Das ist für Rotweine ein guter Vergleich. Beides sind grosse, klassische Jahrgänge; 2013 ist eher etwas runder und eine Spur leichter und wird auch etwas früher genussreif sein. Bei den Weissweinen sind die 2013er deutlich besser als die 93er. Die 2013er haben eine gute Grundreife, sind aber eher auf der kühlen, frischen Seite, von feiner Rasse geprägt. Wir haben bei der Selektion vor allem darauf geachtet, dass das Gleichgewicht stimmt, dass die erfrischende Rasse durch eine schöne Extraktsüsse ausbalanciert wird. **Und wir sind sicher, eine ausserordentlich spannende Weinpalette zusammengestellt zu haben.** Die 2013er sind etwas konzentrierter und strukturierter als die charmanten 2011er, selbstverständlich etwas leichter als die bombastischen 2012er, aber sie werden sich in Sachen Trinkfreude nahtlos in die Reihe der grandiosen Weine der Vorjahrgänge einreihen.

Herzlich

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Max Gerstl'.

Max Gerstl

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Roger Maurer'.

Roger Maurer



Unser Partner Pirmin Bilger.

Mein Freund und Geschäftspartner Pirmin Bilger ist Weinfreak durch und durch. Roger Maurer und ich haben ihn als Kunden kennen gelernt. Zufällig haben wir mit ihm einmal darüber gesprochen, dass wir unsere Firma gerne wieder in Schweizer Besitz sehen würden. Das hat er sofort aufgegriffen, er war letztlich die treibende Kraft beim Rückkauf der Firma. In Tat und Wahrheit haben wir es ihm zu verdanken, dass die Firma heute wieder in Schweizer Hand ist. Pirmin verdient sein Geld im eigenen Geschäft, dennoch arbeitet er – Teilzeit und vor allem aus Freude – auch in unserem Betrieb mit. Schon auf unseren ersten gemeinsamen Weinreisen hat sich gezeigt, dass Pirmin der ideale Mann ist, um eines Tages die Nachfolge zu übernehmen – wenn ich in 30 oder 50 Jahren so langsam damit beginnen werde, das eine oder andere Gebiet abzugeben. Pirmin ist ein genauso verrückter Weinliebhaber wie ich, und er hat viel Talent, die Weine präzise und aussagekräftig zu beschreiben. Im Burgund konnte er leider nur zwei Tage dabei sein. Er hat aber zum ersten Mal in seinem Leben Notizen zu den Weinen gemacht. Ich finde diese sehr feinfühlig und treffend und werde sie auszugsweise nach meinen Notizen anfügen.



Max Gerstl, Pirmin Bilger

Wichtige
Info

Die 2013er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2015 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2016)

Subskription Burgund 2013.

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 Nov./Dez. 2015 ausgeliefert.
(Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2016)

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Auf Grund der knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2013er Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am 10. Juni erfolgen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.



Hammer-Angebot «Burgund 2013»:

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

Degustation Burgund 2013.

Freitag, 29. Mai 2015, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich

Folgende Weingüter werden persönlich an der Degustation ihre Weine präsentieren: Fèvre, Villa Ponciago, Rion, Leflaive, Mortet, Pataille, Guyon, Denogent, Bonneau du Martray, Clos des Lambrays & Marquis d'Angerville. Die anderen Weingüter werden vom Gerstl-Team ausgeschenkt.

Zusätzlich werden folgende Spezialgäste mit ihren Weinen vor Ort sein:

Paul Achs, Domaine La Soumade, Terroir al Limit, Friedrich Becker, Weingut Teschke und Weingut St. Antony.

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 27. Mai 2015. Vielen Dank.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, bitte frühzeitig anmelden.

Adresse: Kaufleuten Zürich, Klubsaal, Pelikanplatz 1, 8001 Zürich

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



Burgunder.

Für die grössten Weinfreaks ist Burgund das Höchste, was es gibt. Die Feinheiten eines grossen Burgunders sind durch nichts zu übertreffen. Mehrheitsfähig werden diese filigranen Gewächse allerdings nie, die weissen vielleicht noch eher, sicher niemals die roten. Der Hauptgrund liegt wohl daran, dass die meisten Weinliebhaber von einem grossen Wein beeindruckt werden möchten – und zwar ohne selber viel dazu beitragen zu müssen. Nur die ganz grossen Freaks sind bereit, die Feinheiten eines grossen Weines zu erschnüffeln. Wer das aber auf sich nimmt und dabei auch fündig wird, der hat vor allem bei einem **grossen Burgunder ein überwältigendes Weinerlebnis**.

Vielleicht ist es ähnlich wie die Aussicht von einem Berggipfel: Wer ihn zu Fuss erklommen hat, den berührt das Erlebnis mehr als denjenigen, der mit der Bahn hochgefahren ist. Aber eigentlich braucht es gar nicht so viel, um die Schönheit eines grossen Burgunders zu ergründen. Ein wenig mehr Aufmerksamkeit ist gefragt, vielleicht muss ein Mensch grundsätzlich etwas sensibler sein, um von den Feinheiten eines grossen Burgunders berührt zu werden. Etwas schwieriger wird es, wenn es darum geht, einen jungen Burgunder zu beurteilen. Da ist vieles, was der Wein einmal bieten wird, erst in Ansätzen erkennbar. Wenn ich zu Hause zusammen mit meiner Frau junge Burgunder verkoste, kommen manchmal auch bei mir gewisse Zweifel auf, ob das, was mich bei einem Wein so fasziniert, auch wirklich vorhanden ist. Meine Frau ist da knallhart, wenn sie meine Empfindungen nicht nachvollziehen kann, sagt sie das auch fadengerade. Es kommt dann sogar vor, dass ich nicht mehr sicher bin, ob gewisse Raffinessen lediglich in meiner Vorstellungskraft vorhanden sind.

Von dem Wein, den wir da gerade probieren, kenne ich verschiedene inzwischen gereifte Jahrgänge. Und die Feinheiten, die da vorhanden zu sein scheinen, kann ich ansatzweise auch im vorliegenden Jungwein erkennen. Was ist es jetzt? Meine übertriebene, von Optimismus geprägte Vorstellungskraft? Oder ist da wirklich schon etwas erkennbar? Meine Frau schafft es immer wieder, mich zum Zweifeln zu bringen. Und da und dort auch ein Kunde, der enttäuscht ist von einem Wein, den ich mit grosser Begeisterung beschrieben habe. Das berührt mich denn auch ganz besonders und kommt glücklicherweise nur sehr selten vor, denn ich möchte doch unseren Kunden zu grossartigen Weinerlebnissen verhelfen.

Ich bin sehr davon überzeugt, dass der Genuss eines grossen Burgunders ein unvergleichliches Stück Lebensqualität darstellt. Ich

bin auch ganz sicher, dass alle nachvollziehen können, dass Burgunder zu den grössten und spannendsten Weinen der Welt gehören. Ein wirklich perfekt reifer, grosser Burgunder vermag praktisch jeden Weinfreund zu begeistern. Ich habe kürzlich einen Freund eingeladen, der mir sagte, er

kaufe praktisch keine Burgunder mehr, weil seine Frau diese Weine überhaupt nicht mag. Ich habe einen 91er Clos de la Roche von Dujac geöffnet und die Frau war restlos begeistert! Sie kam sogar ganz gross ins Staunen, als der zum Vergleich geöffnete 85er Château Margaux neben dem Clos de la Roche ziemlich blass wirkte, obwohl es für sich alleine ein grandioser 19-Punkte-Wein ist.

Es führt kein Weg daran vorbei: **Wer wirklich grosse Burgunder-Erlebnisse haben möchte, sollte sich über viele Jahre einen Keller anlegen.** Wenn man einmal 10 Jahrgänge im Keller hat, beginnt es langsam richtig Spass zu machen. Es gibt glücklicherweise immer wieder kleinere, schneller reifende Jahrgänge und auf solche kann man dann zuerst zurückgreifen. Wer beispielsweise seit 2000 jedes Jahr ein paar gute rote Villages-Weine kaufte, hat jetzt laufend trinkreife Weine zur Verfügung, die enorm viel Freude bereiten.

Ungefähre Trinkreifen für gute rote Burgunder Appellation Villages:

2000: Jetzt bis 2020	2007 : 2016 bis 2028
2001: Jetzt bis 2025	2008 : 2020 bis 2035
2002 : 2020 bis 2045	2009 : 2029 bis 2050
2003 : Jetzt bis 2025	2010 : 2028 bis 2045
2004 : 2018 bis 2028	2011 : 2021 bis 2035
2005 : 2025 bis 2050	2012 : 2025 bis 2055
2006 : 2018 bis 2030	2013 : 2023 bis 2040



Meine Trinkreife-Empfehlungen: Letztlich ist es Geschmacksache, in welcher Phase man einen Wein am liebsten trinkt. Ich persönlich liebe die Reifetöne, ich mag es, wenn die Frucht dezenter wird und das Terroir mehr zum Vorschein kommt. Der Wein gewinnt dann auch ganz klar an Komplexität und Feinheit. Das ist für meinen Geschmack die schönste Genussphase. Wer Primärfucht bevorzugt, sollte den Wein natürlich früher trinken. Der Übergang von der Fruchtphase in die Reifephase und später in die Phase, in der die Sekundär-Aromen dominieren, ist fliessend. Wann die schönste Genussphase beginnt und wann sie endet, auch das ist selbstverständlich Geschmacksache. Ich glaube aber, dass mein Geschmack in Sachen Trinkreife einigermaßen mehrheitsfähig ist. Meine Trinkreife-Empfehlungen basieren zum grossen Teil auf Erfahrungswerten mit früheren vergleichbaren Jahrgängen, aber Wein ist ein Naturprodukt, das sich auch mal anders entwickeln kann als ich vermutet habe. Insofern können wir keine Garantie abgeben, dass unsere Empfehlungen immer ganz genau stimmen. Ich baue zwar immer eine kleine Sicherheitsmarge ein, indem ich sowohl das «trinkreif ab...» als auch das «trinkreif bis...» tendenziell 1–2 Jahre früher angebe als ich vermute.





Weinbewertung: Jeder Mensch hat seinen eigenen Weingeschmack – auch jeder, der Weine beschreibt. Entsprechend bewertet auch jeder die Weine anders. Umso wichtiger ist es, dass Sie genau wissen, wie ein Weinkritiker seine Bewertung versteht. Ich benutze das einfache 20-Punkte-System, weil es bei uns das gebräuchlichste ist. Geschmäcker zu bewerten ist sehr schwierig. Deshalb teile ich Weine, die in unser Sortiment kommen, lediglich in 5 Kategorien ein und nicht in 50, wie das 100-Punkte-System (siehe Punkteschema unten).

Ich bewerte relativ hoch, das hat Gründe: Lediglich 5 Kategorien bedeutet: Meine Skala beginnt eigentlich erst bei 16 Punkten. Bei anderen sind beispielsweise 13 Punkte immer noch korrekt. Bei mir heisst 16/20 korrekt, bei anderen z.B. sehr gut, nahezu exzellent. Ich schätze, dass ich mindestens 90% aller Weine, die heute auf der Welt produziert werden, mit 15 oder weniger Punkten bewerten würde. Weine, die uns überhaupt interessieren, repräsentieren somit vielleicht 10% der weltweiten Produktion. Ich halte es für absolut gerechtfertigt, dass die besten 10% der weltweiten Weinproduktion mit 16 Punkten oder höher bewertet werden.

Mein Punkteschema:

20/20: Ein seltenes, überaus beeindruckendes Weinerlebnis. Da bekomme ich Gänsehaut, da versinke ich in Träume. Wenn ich einen solchen Wein im Glase habe, vergesse ich alles um mich herum.

19/20: Dieser Wein ist noch etwas mehr als «nur» perfekt. Vielleicht ist die Aromatik besonders berauschend, vielleicht die Konzentration gigantisch. Er stammt entweder aus einem ganz grossen Jahr oder es ist eine besonders aufwändige Selektion, es ist jedenfalls nicht etwas, was die Natur einfach so jedes Jahr schenkt. Oder kurz gesagt: Es ist ein perfekter Wein mit Zugabe.

18/20: Ein grosser Wein, reich, konzentriert, perfekt harmonisch. Da ist nichts dran, was stören würde und es fehlt nichts, was ein grosser Wein braucht. Kurz: Trinkvergnügen pur.

17/20: Ein sehr guter Wein. Die Harmonie stimmt, Konzentration und Aromenvielfalt sind überdurchschnittlich. Der Wein macht uneingeschränkt Trinkspass.

16/20: Ein guter, charaktvoller Wein. Er hat vielleicht nicht die ganz grosse Konzentration, aber es passiert etwas am Gaumen, es wird nie langweilig. Es sind unkomplizierte Weine, die man trinken kann, ohne gleich damit zu meditieren. So ein Wein kann auch mal ein bisschen Ecken und Kanten haben, wenn es im Rahmen des Angenehmen bleibt. Das ist der gute Wein für alle Tage, der auch nicht zu teuer sein sollte.

15/20: Der Wein ist einwandfrei, aber belanglos, oder er hat ein paar Ecken und Kanten zu viel. Ich trinke eigentlich keine solchen Weine. Wenn ich meiner Leber schon Alkohol zumute, muss es ein Minimum an Trinkspass machen.

<15/20: Ein solcher Wein bietet kein Trinkvergnügen.

Burgund 2013

Unsere Selektion:

Domaine William Fèvre Chablis	10
Domaine Sylvain Pataille Chenôve	12
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	16
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	18
Villa Ponciago Fleurie	21
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	22
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	25
Domaine Guyon Vosne-Romanée	26
Domaine Decelle-Villa , Nuit St. Georges	29
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits St. Georges	31
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	33
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	35
Domaine Marquis d'Angerville	38
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	40
Domaine Pierre Morey Meursault	43
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	46
Domaine Roger Belland Santenay	51
Domaine Robert-Denogent Fuissé	54
Priorat: Terroir al Limit	56





Domaine William Fèvre Chablis

«Geniale Palette!»
Max Gerstl und
Pirmin Bilger.

Tipp

22.–

Jetzt
lieferbar



William Fèvre gehört zu den wenigen absoluten Top-Produzenten des Chablis und pflegt selbstverständlich auch den traditionellen Stil des Chablis. Durch seine nördliche Lage ist das Gebiet prädestiniert, feine und raffinierte Weine zu erzeugen. William Fèvre nutzt diese Vorgaben in optimaler Weise. Wir können in aller Ruhe die ganze Palette der 2013er hin und zurück probieren. Der Jahrgang 2013 stellt ganz klar die Finesse in den Vordergrund. **Das ergibt absolute Traumweine, die an die grossen Rieslinge aus Deutschland erinnern.** Pirmin Bilger und ich suchen aus dieser genialen Palette die raffiniertesten Weine aus.

Kraft und Fülle mit begeisternder Raffinesse.

Ⓜ 2013 Chablis Domaine (W)

17+/20 • 2015–2023 • 75cl Fr. 22.– (ab 22.6.15 26.–) • Art. 244009

Die Frische, die aus diesem Glas strahlt, ist ein Traum. Zitrusfrüchte vom Feinsten, dazu eine verblüffende Mineralität. Feingliedriger, saftiger, schmackhafter Gaumen, wunderschön cremiger Fluss, verspielte, vielfältige Aromatik, eine traumhafte Erfrischung und **einer der allerbesten Chablis Villages**, die ich kenne.

Pirmin: Im ersten Moment ein genialer Duft von Frische, Zitrone, dann wirkt er eher mineralisch. Cremiger Schmelz, wunderbare Süsse, feine Mineralität, nachhaltig, man kann noch lange in diesem genialen Geschmack schwelgen.

® **2013 Chablis 1er Cru Vaurorent (W)**

18+/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 49.–** (ab 22.6.15 55.–) • Art. 244010

Das müsste vom **Terroir-Potenzial her eigentlich ein Grand Cru** sein, ist es aber nicht, weil er nicht im Dorf Chablis liegt. Es war damals, als das Klassement geschaffen wurde, eher ein politischer Entscheid. Der Wein springt richtig aus dem Glas, sehr intensiver, reicher Duft. Am Gaumen sagenhaft raffiniert, vereint Kraft und Raffinesse in idealer Weise.

Pirmin: Sehr edle exotische Duftnoten, feine Zitrusfrucht, betörend. Wunderbar harmonisch im Mund, alles spielt perfekt zusammen, ich schweife mit den Gedanken ab.

® **2013 Chablis Grand Cru les Clos (W)**

19+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 92.–** (ab 22.6.15 102.–) • Art. 244008

Der Duft des Clos ist immer etwas Besonders, so raffiniert wie dieses Jahr war er kaum jemals zuvor, was dieser so unglaublich feine, zarte Duft für eine Tiefe ausstrahlt, ist unglaublich. Am Gaumen begeistert der geradezu sensationell cremige Fluss, dennoch ist da Rasse ohne Ende, der Wein schwebt förmlich über den Gaumen, die Aromatik ist pure Sinnlichkeit, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein, **die absolute Perfektion bis ins kleinste Detail, ein göttliches Getränk.**

Pirmin: Das Grand Cru Erlebnis! Tiefe – ein Bad in den Düften, alles harmonisch vereint. Auch im Mund ganz klar ein Grand Cru, intensiv, edel, harmonisch, süßliches Parfüm, Zitrone, exotische Duftnoten, wunderbare Mineralität, cremiger Schmelz.

® **2013 Chablis Grand Cru Les Preuses (W)**

20/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 22.6.15 90.–) • Art. 244011

Der intensivste Duft in Fèvres 2013er-Palette, eine traumhafte Duftwolke, trotz enormer Strahlkraft dominiert auch hier die Feinheit, die im Jungwein von der Kraft noch etwas verdeckt wird. Das Raffinierte an diesem Wein ist das Wechselspiel zwischen dem wilden, offenerzigen Auftritt und dem eher schlichten, sehr noblen inneren Gehalt. Im minutenlangen, überaus vielschichtigen Nachhall zeigt sich das deutlich; **der Wein hat ein gigantisches Potenzial.**

Pirmin: Exotische Duftnoten stehen im Vordergrund, zart. Dieser Wein punktet zu Beginn mit Zurückhaltung und filigranem Charakter, geheimnisvoll, die Düfte gilt es zu entdecken, der Abgang dann unerwartet lang.





Domaine Sylvain Pataille Chenôve

Sylvain Pataille



Das inzwischen 14 Hektar grosse Weingut ist biodynamisch zertifiziert. Sylvain Pataille ist einer der leidenschaftlichsten Winzer, die ich kenne. Wir haben einen Abend mit ihm verbracht. Es gab nur ein Thema, der Wein und Sylvains Streben nach noch authentischeren Weinen: Wie gehe ich vor, um den Terroirausdruck in meinen Weinen noch besser zur Geltung zu bringen? Wie muss ein Wein schmecken, damit er für den Konsumenten zu einem unvergesslichen Erlebnis wird? Wie erzeuge ich einen solchen Wein, welche natürlichen Voraussetzungen braucht es dazu, was kann ich als Winzer dazu beitragen, wie bringe ich die Natur am besten ins Glas? Und und und. Dann erzählt er uns, wie er mit ein paar Winzerkollegen nach Deutschland gereist ist, dort eine Gruppe von «Verrückten» getroffen hat, Klaus-Peter Keller zum Beispiel hat ihn beeindruckt. Und als ich ihm von Peter Kühn und seinen Methoden erzählt habe, wäre er am liebsten gleich hingefahren, um ihn und seine Weine kennenzulernen! Ganz nach dem Motto: «Wo gibt es Winzer, mit denen ich mich austauschen kann, die auch nichts anderes als die Perfektion im Kopf haben?»

Burgund in Vollendung!

® 2013 Marsannay l'Ancestrale 2013 (R)

19+/20 • 2025–2050 • Art. 244037

75cl Fr. 72.- (ab 22.6.15 78.-)

Der Wein stammt aus verschiedenen, mit 60-80 Jahre alten Rebstöcken bepflanzten Parzellen. Wow, was für ein unglaublich tiefgründiger, komplexer, reicher Duft! Schwarze Frucht, begleitet vom burgundischen Himbeer, strahlt Reife aus, die Konzentration ist enorm, dennoch ist der Wein von edler Feinheit, tänzerisch leichtfüßig, der Spagat zwischen maximaler Kraft und maximaler Leichtigkeit gelingt hier in idealer Weise, der Wein berührt, **der geht direkt ins Herz mit seiner saftigen, generösen Art**, mit seinem unwiderstehlichen Charme, das ist Burgund in Vollendung.

Zum Abendessen hat uns Sylvain eine Magnum 2007er l'Ancestrale mitgebracht, 20/20! – Ich kam aus dem Staunen nicht mehr heraus. Der Wein ist – wenn auch immer noch viel zu jung – heute schon ein unvergessliches Trinkerlebnis. Ich habe diesen Wein bei der Fassprobe immer eher unterschätzt, er gehört ohne Zweifel zu den allergrössten roten Burgundern.

Wir bieten bewusst beinahe die komplette Palette der Weine von Sylvain Pataille an. Insbesondere ist diesmal auch der Aligoté dabei und schon fast selbstverständlich der Fleur de Pinot (Rosé). Es ist noch nicht so lange her, da habe ich diese Weine mitleidig belächelt und konnte eigentlich gar nicht verstehen, wieso sich ein Winzer wie Pataille mit solchen Weinen beschäftigt. Inzwischen hat meine ursprüngliche Skepsis in Begeisterung umgeschlagen. Ein leidenschaftlicher Winzer wie Sylvain produziert keine mittelmässigen Weine, das habe ich inzwischen gelernt. Dass die Traubensorte eine untergeordnete Rolle spielt, wenn es um Weinqualität geht, habe ich eigentlich schon lange gewusst. Aber dass das so weit geht, dass selbst ein Aligoté ein grosser Wein sein kann, ist für mich ganz offen gestanden eine neue Erkenntnis, dafür eine umso eindrucklichere. Auch weiss ich schon lange, dass Sylvain Pataille zu den absoluten Top-Produzenten im Burgund gehört. Aber ich werde mir erst jetzt so richtig bewusst, dass er auch Lagen besitzt, die zum allerbesten gehören, was es im Burgund gibt. Das Renommee dieser grossen Lagen ging verloren, als die damaligen Besitzer zu Reichtum gelangten, indem sie Massenweine an die Arbeiter der grossen Fabriken in Dijon verkaufen konnten. Es zählte nur noch die Menge, die Qualität spielte überhaupt keine Rolle mehr. Darunter leidet die ganze Region heute noch. Pataille wird es zweifellos erreichen, dass seine Lagen eines Tages höher klassiert werden, denn es ist schon heute so offensichtlich, dass die Verantwortlichen gar nicht anders können als der Region Marsannay zumindest ein paar Premier Crus zuzugestehen. In Wirklichkeit müsste es allerdings auch Grand Crus geben. Dass es soweit kommt, das wird wohl auch der junge Sylvain Pataille nicht mehr erleben. Davon profitieren können Sie als Weinfreund, denn hier bekommen Sie Burgunder der absoluten Spitzenklasse wohl noch lange zu sehr moderaten Preisen.

Sylvain Pataille: «Ich möchte das, was die Natur vorgibt, in die Flasche bringen. Die Natur macht den Wein, nicht ich. Die Böden mit ihren verschiedenen Unterlagen und Gesteinsarten, die Rebstöcke und damit die ganze Pflanzen- und Tierwelt im Rebberg, das Klima und sämtliche Wettereinflüsse, all das prägt die Weine und macht, dass sie jedes Jahr anders schmecken. Das ist das Faszinierende, was es zu bewahren gilt. Auch mit meiner Art zu vinifizieren greife ich möglichst wenig in die natürlichen Prozesse ein. Während der Vinifikation Schwefel beizufügen, bringt z.B. gar nichts, hat im Gegenteil einen negativen Einfluss, weil die Weine ihre Selbstheilskraft verlieren. 2013 ist ein Jahrgang der Feinheit und sehr klassisch. Es gab gewisse Ähnlichkeiten mit 2012, auch da hat eine verrieselte Blüte den Ertrag stark reduziert. Es war kein einfacher Jahrgang, aber die Schwierigkeiten waren relativ einfach zu kontrollieren. Der schöne Herbst hat schliesslich den Jahrgang gerettet.»





■ Domaine Sylvain Pataille, Chenôve

® **2014 Aligoté Clos du Roy (W)**

17/20 • 2015–2017 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 22.6.15 22.–) • Art. 244038

Eine Aligoté aus alten Reben, 1949 gepflanzt in der Spitzenlage Clos du Roy und erzeugt von einem Top-Winzer, das ergibt einen grossen Wein. Das ist doch eigentlich völlig klar und logisch. Warum habe ich eigentlich so lange gebraucht, um das zu verstehen? Ein unglaublich mineralischer Duft strahlt denn auch aus diesem Glas, verführerisch und delikates mit verschwenderischer Vielfalt und doch superfein. Enorme Rasse am Gaumen, dennoch ist es ein eher sanfter Auftritt, die Säure ist schön eingebunden in dezent süs-ses Extrakt, der Wein macht richtig Trinkspass, ist völlig unkompliziert und natürlich, zeigt aber auch Grösse und Noblesse, **ich erinnere mich nicht, jemals zuvor einen so feinen Aligoté verkostet zu haben.**

® **2013 Marsannay blanc «La Charme aux Prêtres» (W)**

19/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 22.6.15 55.–) • Art. 244040

Sylvain Pataille: «Das war unser erster Rebberg, den wir auf Biodynamie umgestellt hatten.» Was für eine sensationelle Mineralität, da könnte ich die Nase drin baden, die aromatische Vielfalt ist unbeschreiblich, die sinnliche Terroirtiefe wird ganz zart begleitet von feinsten Zitrusfrucht. Am Gaumen begeistert die irre Rasse, eingebettet in köstlich süs-ses Extrakt, ein natürliches, irgendwie selbstverständliches Gleichgewicht ist die Basis dieses grossen Weines, **eine sagenhafte Delikatesse, aber auch ein eindrückliches Kraftbündel**, jetzt schon als Fassprobe absolut eindrücklich. Sylvain Pataille: «Auch dieser Wein hat noch absolut keinen Schwefel gesehen.»

® **2013 Marsannay Fleur de Pinot (Rosé)**

19/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 22.6.15 40.–) • Art. 244041

Sylvain Pataille: «Diese Reben wurden 1950 gepflanzt, aber das ist ein Weisswein-Terroir. Rotweine werden hier eher etwas breit und bitter. Um das zu vermeiden, kam ich auf die Idee, kürzere Maischestandzeiten zu machen. Das Ergebnis war eindrücklich. **Als ich diese roten Trauben wie weisse kelterte, hatte ich plötzlich den vollen Terroirausdruck im Wein.**» Hier zeigt sich die Mineralität denn auch von ihrer allerschönsten Seite, der Duft ist verführerisch und delikates, total fein, feinste Rasse, cremiger Schmelz, sehr saftig, erstaunlich mundfüllend und herrlich aromatisch.

® **2013 Marsannay rouge (R)**

18/20 • 2020–2032 • 75cl **Fr. 30.50** (ab 22.6.15 34.–) • Art. 244042

Unglaublich tiefgründiger Duft mit köstlich süs-sen Frucht, der springt regelrecht aus dem Glas, eher schwarzbeerig, Kirschen, dennoch typisch burgundisch mit seinem feinen Hauch Himbeer. Weicher, fülliger und auch gut strukturierter Gaumen, leichtfüssig und wunderbar erfrischend, feine Rasse, **das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch**, offen, zugänglich, aromatisch, einfach köstlich. Der Wein besitzt eine fantastische Substanz!

® 2013 Marsannay rouge «Longerois» (R)

18+/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 36.– (ab 22.6.15 40.–) • Art. 244043

100% Ganztraubenvergärung. Was für eine Tiefe in diesem ansonsten so zarten Duft, feinste schwarze Beeren treffen auf unglaublich raffinierte Terroirnoten. Bemerkenswert saftiger, cremig weicher Gaumenfluss mit nobler Struktur. Das ist ein **traumhafter Charakterwein mit Charme ohne Ende.** Die geniale Säure mit genau darauf abgestimmtem süßem Extrakt bildet das Rückgrat, der Wein ist wunderbar im Gleichgewicht, der singt, das ist ein Bilderbuch-Burgunder, je länger ich ihn probiere, desto mehr begeistert er mich, vor allem auch nochmals mit seinem eindrücklichen, minutenlangen Nachhall.

® 2013 Marsannay rouge «Clos du Roy» (R)

18+/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 36.– (ab 22.6.15 40.–) • Art. 244044

Der Duft ist eher auf der zarten Seite, unglaublich fein, aber monumental tiefgründig, vielschichtig, die wunderbare Extraktsüsse schon deutlich anzeigend. Beinahe explosiver Gaumenauftritt, **ein sagenhaftes Fruchtbündel**, dennoch klassisch, niemals aufdringlich, zieht sich immer mehr in die Länge und setzt dabei seine verführerischen Feinheiten ins Zentrum, das ist grosse Klasse, was für eine sinnliche Ausstrahlung, einfach himmlisch.

® 2013 Le Chapitre Bourgogne Pinot Noir (R)

18+/20 • 2025–2038 • 75cl Fr. 31.– (ab 22.6.15 34.–) • Art. 244045

Die Trauben wachsen auf einem historisch grossen Terroir, vergleichbar zumindest mit den berühmten Premier Crus der Côte de Nuits. Der Duft ist eher noch etwas verhaltener als beim Clos du Roy, aber was für eine Tiefe, was für eine Vielfalt, was für eine verführerische Sinnlichkeit! Herrliche Extraktsüsse und köstliche Frische sind die Basis, auf der dieser Wein aufgebaut ist, unbeschreiblich, wie er schwerelos über die Zunge tänzelt, **ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse**, das ist ein beeindruckender, grosser Burgunder mit fester, männlicher Struktur.





Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

Thierry Mortet

Tipp

44.–



Thierry Mortet: «Mit der Zertifizierung zum biologischen Weingut wollten wir lediglich offen zeigen, was uns immer wichtig war: der respektvolle Umgang mit der Natur. Wir erreichen damit ein gesundes Gleichgewicht im Rebberg, fördern das Potenzial jedes Rebstockes und harmonisieren den Reifeprozess der Trauben. Wir versuchen immer in Harmonie mit der Pflanze, den Witterungsverhältnissen und den lebendigen Böden zu arbeiten. Im Winter geht es darum, die Erträge zu harmonisieren mittels eines Rebschnittes, der weder zu restriktiv noch zu grosszügig ist. Im Frühling regulieren wir die jungen Triebe Rebstock für Rebstock, weil jede Pflanze anders reagiert. Auch das Entblättern sowie die grüne Ernte im Sommer müssen jeder Parzelle und jeder Pflanze angepasst werden. Das Umpflügen, das wichtig ist für die Belüftung der Böden, wird zu verschiedenen Zeiten während eines Jahres erledigt. **Mit einem Minimum an Intervention bei der Vinifikation erhalten wir das bestmögliche Produkt, das uns die Natur schenkt.**

Die Trauben konnten in diesem Herbst letztlich doch noch perfekt ausreifen, weil es eine kleine Ernte war und weil es einen sehr schönen Herbst gab. Die Tannine sind fein, man wird die Weine schon relativ jung geniessen können. Ich bin ehrlich gesagt selber überrascht, wie gut sich die Weine präsentieren, nach den doch sehr schwierigen Witterungsbedingungen. Aber wir betreiben heutzutage schon sehr viel Aufwand im Rebberg. Wenn wir immer noch so arbeiten würden, wie in den 70er- und 80er-Jahren, wäre der Jahrgang 2013 zweifellos eine Katastrophe.»

Eine reizvolle Delikatesse!

Ⓡ 2013 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 44.– (ab 22.6.15 49.–) • Art. 243997

Auch hier ist wieder diese mineralisch-erdige Art des Duftes, die Frucht bleibt dezent im Hintergrund, das Ganze wirkt sehr edel, reizvoll und attraktiv. Am Gaumen der wunderbar samtige Fluss,

das ist pure Feinheit, erinnert stark an den genialen 2011er, **alles ist eine einzige Harmonie**, da ist Fleisch am Knochen, köstliche Aromatik, enorme Fülle bei totaler Leichtigkeit, der Wein hat Charme, wirkt dabei aber sehr klassisch.

® 2013 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 54.– (ab 22.6.15 58.–) • Art. 244036

Wiederum ganz auf Feinheit gebauter Duft, tendiert stark ins Schwarzbeerige, eine **wunderbare Terroirtiefe** ausstrahlend. Ein monumentales Kraftbündel am Gaumen, aber immer leichtfüßig, immer tänzerisch verspielt, ideale Frische im köstlich süßen Extrakt, und dann geht er so wunderbar in die Länge, was für ein eleganter, edler Wein, einfach köstlich.

® 2013 Bourgogne Pinot Noir «Les Charmes de Daix» (R)

17/20 • 2017–2022 • 75cl Fr. 23.40 (ab 22.6.15 26.–) • Art. 243996

Der zeigt sich ungemein nobel im Duft, dezent schwarze Kirschen mit einem Hauch Teer und sehr viel Würze, das verleiht Tiefe und zusätzliche Komplexität, braucht etwas Luft um sich zu entfalten, die Frucht kommt dabei immer schöner zur Geltung. Am Gaumen zeigt er sich von seiner schönsten Seite, feinste Frucht, köstlich süß und erfrischend, eine zarte Pflanze, aber wunderbar aromatisch, sehr feiner, saftiger Gaumenfluss, zieht sich wunderschön in die Länge, **so traumhaft schön kann ein «einfacher» Bourgogne sein.**

® 2013 Gevrey-Chambertin Vigne Belle (R)

18+/20 • 2024–2040 • 75cl Fr. 47.50 (ab 22.6.15 53.–) • Art. 243998

Der Duft ist wunderbar fein, zart, aber komplex und tiefgründig, leicht intensiver von der Frucht geprägt, ohne die feinen Terroirnoten zu vernachlässigen. **Am Gaumen explodiert er förmlich, ein geniales Fruchtbündel**, saftige Fülle und edle Rasse sind die prägenden Elemente, ganz feine, präzise Struktur. Es gibt nur eine halbe Ernte, das macht hier die Konzentration aus, herrliche Frische im minutenlangen Nachhall.

® 2013 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2023–2038 • 75cl Fr. 49.50 (ab 22.6.15 55.–) • Art. 243999

Thierry Mortet: **«Den würde man am liebsten mit der Nase trinken.»** Der Duft ist effektiv von allerdelster Schönheit, strahlt so eine noble Klarheit aus, eine eindruckliche Präzision. Am Gaumen besteht der Wein praktisch nur aus Aromen, er streicht wie eine Feder über die Zunge, hat dennoch Struktur und Rasse, ein unbeschreibliches Vergnügen, diese Fassprobe, ich lasse mir den Wein immer und immer wieder auf der Zunge zergehen, was für eine noble Köstlichkeit.



Thierry Mortet



JETZT LIEFERBAR



Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin

Eric Rousseau



Die Domaine wurde anfangs des 20. Jahrhunderts von Armand Rousseau gegründet. Seit 1982 ist Armands Enkel Eric im Betrieb, er ist heute Geschäftsführer und leitet den Betrieb immer mehr in Richtung Bio. Die Nähe zur Natur ist ihm sehr wichtig. Auf hohe Qualität wurde schon immer geachtet, aber Eric hat vieles nochmals perfektioniert. Heute zählen die Weine der Domaine Rousseau zu den gesuchtesten weltweit, sie erzielen auf dem internationalen Markt astronomische Preise.

Das Weingut und auch wir verkaufen diese Weine deutlich unter dem Marktwert. **Das Weingut legt aber grossen Wert darauf, dass seine Weine von Liebhabern gekauft werden, die die Weine auch trinken.** Uns ist diese Haltung überaus sympathisch, darum möchten wir diese sehr raren Weine auch jenen Kundinnen und Kunden zuteilen, die sie nicht aus spekulativen Gründen, sondern aus Freude am Genuss kaufen. **Bitte bestellen Sie also bei uns nur dann Rousseau-Weine, wenn Sie mit dieser Haltung einverstanden sind.**

Zum Jahrgang 2013 meint Verkaufschef Frédéric Robert: «Die Wetterbedingungen waren extrem schwierig, es gab eigentlich keinen Sommer, aber glücklicherweise einen herrlichen Herbst, der die Qualität gerettet hat. Es ist sicherlich nicht der Jahrhundertjahrgang, aber ein sehr guter klassischer Jahrgang, der auf Feinheiten baut und letztlich einen guten Reifegrad erreicht hat.»

Unendlich gut.

Ⓜ 2013 Gevrey-Chambertin (R)

17+/20 • 2022–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244046

Der strahlt schon wieder so fröhlich aus dem Glas, das ist Rousseau wie ich ihn über alles liebe, selbst ein wenig Reduktion stört das wunderbare Duftbild kaum. **Am Gaumen ein Filigrantänzer**, mit sehr viel Frische unterlegt, alles ist wunderbar ausbalanciert, der Wein ist völlig unkompliziert und ganz einfach unendlich gut.

® **2013 Gevrey-Chambertin Clos du Château (R)**

18/20 • 2023–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244047

Ein neuer Wein von Rousseau. Obwohl etwas heller in der Farbe, zeigt er sich eher noch etwas intensiver im Duft als der Gevrey Villages und betont mehr das Terroir als die Frucht. Mächtig strukturiert ist dennoch alles in perfekter Harmonie, leichtfüßig und wunderbar aromatisch, eine feine Delikatesse mit viel Potenzial. Ein Name, den man sich merken muss!

® **2013 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Cazethier (R)**

18/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244048

Wir probieren den Wein aus einem neuen Fass, weil die andern im Moment ziemlich reduktiv sind. Der Duft zeigt sich denn auch wunderbar offen und reich, mit eindrücklicher Komplexität. Sehr saftiger, feiner, harmonischer Gaumen, **die absolute Leichtigkeit des Seins**, wunderbare Extraktzüsse, geniale Frische, das ist Trinkvergnügen pur, der Wein beeindruckt mit seiner saftigen rassigen Art.

® **2013 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques (R)**

18+/20 • 2025–2038 • **Preis auf Anfrage** • Art. 244049

Das ist so etwas von fein, dieser delikate fruchtige Duft, bleibt dabei sehr auf der würzigen Seite, beinahe ins Pfeffrige tendierend. Köstliche, ganz feine Extraktzüsse am Gaumen, wiederum auf die geniale Frische des Jahrgangs setzend. Feinste Tannine sind eingebunden in köstlich süßes Extrakt, wunderbare, die Sinne betörende Aromatik, **herrlich spielerischer Charme, ein absolut köstlicher Wein.**

® **2013 Charmes-Chambertin Grand-Cru (R)**

18+/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244050

Der Charme dieses Weines strahlt förmlich aus dem Glas, das ist diese wunderbare, rotbeerige, burgundische Art, da ist auch eine herrliche Terroirtiefe mit im Spiel, alles wirkt sehr klassisch und präzise. Der Filigrantänzer wie man ihn kennt, da sind Saft und Schmelz im Überfluss, der Wein tänzelt leichtfüßig über den Gaumen, zeigt ein reizvoll sinnliches Aromenspiel, geniale Länge mit ständig wechselnden Nuancen, **ein Traum-Burgunder.**

® **2013 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244051

Da ist sehr viel Tiefgang in diesem an sich sehr feinen, zarten Duft, feinstes Himbeer trifft auf dezent schwarze Frucht und edle Kräuternuancen. Am Gaumen ist das vergleichsweise ein richtiges Kraftbündel, dennoch ist Feinheit das prägende Element, die Harmonie überstrahlt alles, **da ist alles zur absoluten Perfektion abgerundet**, dennoch ist da Spannung drin, der Wein wird sicher niemals langweilig mit seiner tiefgründigen, komplexen, erfrischenden Art, das ist grosse Klasse.





■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

® **2013 Clos de la Roche Grand-Cru (R)**

19/20 • 2026–2045 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244052

Auch hier probieren wir einen Wein, der 6 Monate im neuen Barrique aufgebaut und dann in ein gebrauchtes umgezogen wurde. Das Holz ist aber praktisch nicht spürbar, im Gegenteil, das ist ein echtes Fruchtbündel, ein Burgunder wie aus dem Bilderbuch, der ist **Kraftbündel und Filigrantänzer gleichzeitig**, diese attraktive Frische, mit der dieser klassische Jahrgang dem Wein seinen Stempel aufdrückt, das ist ganz einfach herrlich.

® **2013 Clos des Ruchottes Chambertin Grand-Cru (R)**

19/20 • 2026–2045 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244053

Wow, diese Tiefe, da ist schwarze Frucht vom Feinsten, herrliche Terroirnoten, feinste Kräuter, alles von strahlender Klarheit und Fülle. Am Gaumen eine Delikatesse, an Feinheit nicht zu übertreffen. Der Wein ist köstlich süß, die im Extrakt eingebundene Säure harmoniert perfekt dazu, der Wein zeigt eine **Genialität wie man sie wohl nur bei einem ganz grossen Burgunder finden kann**.

® **2013 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos St. Jacques (R)**

19/20 • 2028–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244054

Es ist eindrücklich, wie unterschiedlich sich sie Weine präsentieren. Der hier scheint zumindest in der Nase entschlossen zu sein, möglichst nichts von sich zu zeigen, dennoch sind Komplexität und Tiefe nicht zu übersehen. Am Gaumen hingegen kann er seine Kraft nicht mehr verbergen, **wow, das ist ja geradezu spektakulär**, irre Rasse trifft auf jede Menge köstlich süßes Extrakt, gleichzeitig ist alles von eindrücklicher Feinheit, da ist verschwenderische Vielfalt; genialer kann ein Wein kaum noch sein.

® **2013 Chambertin Clos de Bèze Grand-Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244055

Eigentlich kann man nur staunen über so eine geniale Duftwolke, da wird man sich wieder einmal bewusst, wie genial die Natur ist, das ist effektiv **ein unbeschreibliches Kunstwerk, von unendlicher Vielfalt**. Am Gaumen wirkt er beinahe unscheinbar, aber dieser feine Wein besitzt Kraft und Tiefgang ohne Ende, die Harmonie ist sprichwörtlich, perfekter kann ein Wein nicht mehr sein, ein göttliches Getränk.

® **2013 Chambertin Grand-Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244056

Genial, diese Tiefe, diese Fülle, diese Feinheit, eine Duftwolke von atemberaubender Schönheit. Feiner kann ein Wein nicht mehr sein, gleichzeitig ist da geballte Kraft, der Wein liegt wie Samt auf der Zunge, dennoch ist er präzise strukturiert, enorme Fülle, betörend delikates, **die Zeit steht still und ich versinke in einen Traum**.



Domaine Villa Ponciago Fleurie

Weit über 1000 Jahre alt ist dieses Weingut. Die Familie Henriot hat es nicht zuletzt deshalb erworben, weil ein Wein aus dem Jahr 1929 gezeigt hat, dass hier legendäre Weine gedeihen können. Zu Unrecht leidet die Region und mit ihr die Traubensorte Gamay auch heute noch unter dem «Beaujolais-Nouveau-Syndrom». Wenn man aus dieser Traubensorte Massenweine keltert, die nur von der Frucht leben und nach einem Jahr schon abbauen, interessiert sich bald einmal kein echter Weinliebhaber mehr für diese Weine. Dass hier wirklich grosse, vom Terroir geprägte Weine entstehen können, ist schon fast in Vergessenheit geraten. Aber seit einigen Jahren gibt es sie wieder, diese unvergleichlichen Weine, die qualitativ und stilistisch jenen aus der Côte d'Or in nichts nachstehen.

Herrliche Frische und Rasse.

2012 Fleurie Les Hauts du Py (R)

19/20 • 2018–2040 • Art. 243924
75cl **Fr. 19.80** (ab 22.6.15 22.–)

Les Hauts du Py ist eine Parzelle, die zuoberst auf einer Anhöhe liegt und somit eher kühle Temperaturen aufweist. Die Böden sind aber sehr steinig und damit ausgezeichnete Wärmespeicher. Die Trauben erreichen so trotzdem einen hohen Reifegrad. Traumhaft mineralischer Duft, da kommt das Terroir so wunderbar zum Ausdruck, wirkt überaus vielschichtig, raffiniert und tiefgründig. **Am Gaumen ein Traum, die Konzentration ist enorm, die Extraktösse köstlich**, feinste Rasse verleiht dem Wein Eleganz, er streicht wie eine Feder über die Zunge, präsentiert liebevoll seine raffinierte, verspielte Aromatik, das ist eine echte Weinpersönlichkeit.

Pirmin: *Erinnert mich an einen tollen Burgunder, ein Hauch rote Beeren, schwarze Frucht, Gewürznoten, Mineralität, ausgewogen, frisch.*

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.

19.80





Domaine Comtes de Vogüé Chambolle-Musigny

François Millet



Kellermeister François Millet: «Es waren sehr schwierige Witterungsverhältnisse. Es hat sich wieder einmal gezeigt, woher der Name unserer Lagen kommt. Chambolle kommt von «le champ bouillant», das überkochende Land. Dieses Jahr ist das Grundwasser effektiv übergelaufen, so nass war es. Zudem gab es auch wieder eine schlechte Blüte, die den Ertrag verringert hat. Auf einen insgesamt kühlen und nassen Frühling folgte glücklicherweise ein sehr schöner Sommer. Anfangs September herrschten nochmals missliche Verhältnisse, aber als wir schon das Schlimmste befürchteten, kam doch nochmals das schöne Wetter. Die Trauben waren dann schnell reif und man musste auch sehr schnell ernten. Am 5. Oktober waren wir fertig. 2013 ist ein spannender Jahrgang mit sehr feinen, ausgeprägt mineralischen Weinen. Wir machen sowieso nie Weine, um die Leute zu beeindrucken, aber dieses Jahr war es besonders wichtig, mit dem Traubengut sorgfältig umzugehen. Die Trauben waren reif, es brauchte sicher keine hohe Extraktion. **2013 hat vielleicht den schönsten mineralischen Ausdruck der letzten Jahre, unterstützt von einer wunderbaren Frische.** Die Trauben waren mit moderatem Alkoholgehalt reif, die Weine haben um die 12,5%vol. Alkohol und wir haben sie bewusst auch so belassen. Wenn wir die Weine chaptalisiert hätten, würde der Jahrgangscharakter zerstört.»

Herrliche Frische und Rasse.

Ⓜ **2013 Bourgogne Chardonnay (W)**

19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 310.–** • Art. 243936

Der Duft ist an Feinheit nicht zu übertreffen, das ist sagenhaft raffiniert, köstlich süsse, gelbe Frucht in Verbindung mit wunderbarer Zitrusfrische. Irre Rasse am Gaumen, aber auch hier dominiert letztlich die Feinheit, alles wird getragen von wunderbar cremiger Fülle, der Wein hat aber eine perfekte, wunderbar schlanke Figur. Dann zeigt sich auch am Gaumen diese sagenhafte Mineralität, **das ist ein absoluter Traumwein** und er geht in die Länge, will nicht mehr enden, mit ständig wechselndem Aromenspiel.

® **2013 Chambolle-Musigny (R)**

18/20 • 2023–2038 • 75cl **Fr. 145.–** • Art. 243935

Herrliche rotbeerige Frucht, der feine Duft springt förmlich aus dem Glas, was für ein himmlisches Parfüm, klar präzise und mit viel Strahlkraft. Die sprichwörtliche burgundische Feinheit am Gaumen, köstlich süßes Extrakt und feinste reife Säure ergänzen sich in idealer Weise, **ein aromatischer Höhenflug** und ein wunderbar schlanker, leichtfüßiger Wein, ein Traum, ich habe wieder eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, schon beim Villages. Bei Vogüé «passiert» mir das eigentlich immer, irgendetwas ist hier einfach magisch.

® **2013 Chambolle-Musigny 1er Cru (R)**

18+/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 240.–** • Art. 243934

Der Duft geht mehr ins Schwarzbeerige, ist begleitet von Noten von Teer und Lakritze, was ihm eine enorme Tiefe verleiht, da ist eine verblüffende aromatische Vielfalt, feinste Frucht im Wechselspiel mit delikaten, mineralischen Noten, alles mit viel Frische unterlegt. Ziemlich strukturierter, fester Gaumen, da ist sehr viel Kraft im Spiel, dennoch sind Eleganz und Feinheit die prägenden Elemente, irre Rasse, wunderbare Extraktsüsse, köstliche Aromatik, **eine sinnliche Delikatesse**.

® **2013 Chambolle-Musigny 1er Cru les Amoureuses (R)**

19/20 • 2026–2045 • 75cl **Fr. 520.–** • Art. 243933

Wow, der Duft springt förmlich aus dem Glas, ein traumhaftes Fruchtbündel, bleibt aber sehr fein, lässt der grazilen Mineralität genügend Spielraum, einen raffinierteren Duft kann man sich kaum vorstellen. **Ein Filigrantänzer am Gaumen, aber getragen von geballter Kraft**, das ist ein wahres Aromenbündel, eine sagenhafte Köstlichkeit, ausgestattet mit einer die Sinne betörenden Frische, ein Naturspektakel der besonderen Art, fein, fein und nochmals fein – und genau deswegen so beeindruckend.

® **2013 Bonnes Mares Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 520.–** • Art. 243932

Das ist ein Bergsee von gewaltiger Tiefe, aber man sieht den Boden, so wunderbar klar ist er, **ich habe das Gefühl, dieser Duft kommt aus 100m Tiefe**, das ist hochkonzentrierte, schwarze Frucht, aber auch feinste Himbeertöne schwingen mit, ein Duft von unbeschreiblicher Schönheit. Im Anrunk zeigt sich zuerst einmal die sprichwörtliche männliche Struktur des Bonnes Mares, diese vermischt sich aber sofort mit der genialen Frische des Jahrgangs und der wunderbaren Extraktsüsse von perfekt reifen Früchten, **was für ein Meisterwerk, was für eine Persönlichkeit**, da bleibt eigentlich nur noch ehrfürchtiges Staunen.



■ Domaine Comte de Vogüé, Chambolle-Musigny

® 2013 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

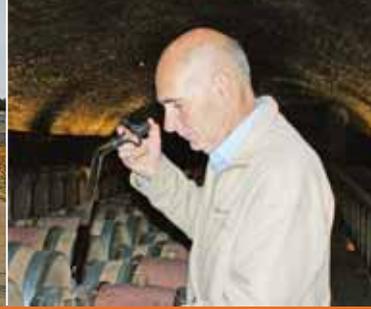
20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 650.– • Art. 243931

Das ist die grosse, erhabene Weinpersönlichkeit, die aus diesem Glas strahlt, aber sie zeigt sich durchaus offenerzig, zugänglich und mit sehr viel Charme, feinste hochreife, aber total frische Frucht bildet zusammen mit tiefgründiger Mineralität ein Duftbild von edler Schönheit. Die Feinheit am Gaumen ist sprichwörtlich, dieser sanfte, anschmiegsame, cremig weiche und wunderbar saftige Riese besitzt eine geradezu **spektakuläre Aromenfülle, da ist alles eine perfekte Einheit**, verschwenderische Vielfalt einerseits, aber nichts ist zuviel, nichts dominiert, es ist sogar eine gewisse noble Schlichtheit mit im Spiel, und gerade diese verleiht dem Wein seinen unwiderstehlichen Charme.



Max Gerstl mit
François Millet

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



Domaine des Lambrays Morey St. Denis

Das Weingut wurde übernommen von Bernard Arnault und seiner Gruppe LVMH, zu der Marken wie **Château Cheval-Blanc**, **Château d'Yquem**, **Moët-Hennessy** und **Louis Vuitton** gehören. Dass sie Thierry Brouin gebeten haben, noch 2 Jahre über seine Pensionierung hinaus zu bleiben, deutet darauf hin, dass sie nicht gleich alles Bewährte über Bord werfen. Der Wein wird in Zukunft zweifellos teurer werden, das hat uns Thierry bereits angekündigt, aber in einem vertretbaren Rahmen. Gleichzeitig wird auch weiter in die Weinqualität investiert. Das Weingut produziert bekanntlich schon seit vielen Jahren grandiose Weine. Um auf Augenhöhe mit den absoluten Top-Betrieben wie Vogüé, Armand Rousseau oder Romanée-Conti zu kommen, braucht es eigentlich nur noch einen relativ kleinen und trotzdem nicht einfachen Schritt. Mit Bernard Arnault und seinen finanziellen Möglichkeiten im Rücken werden sie das wohl über kurz oder lang schaffen.

Thierry Brouin,
Oenologe von Clos
des Lambrays

Ganz einfach grandios.

® 2013 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 210.– • Art. 244059

Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, was kommt nach dem bombastischen 2012er? Der Duft zeigt schon mal grosse Klasse, der kommt wunderbar aus der Tiefe, ist eindrücklich komplex und von edler Schönheit. Auch am Gaumen zeigt der Wein seine Grösse, **mit malerischer Feinheit, monumentaler Kraft und unglaublicher Fülle** weiss er zu begeistern, das ist grosses Kino, auch Struktur und Extraktsüsse harmonieren im Einklang, den letzten Wein des Tages kann ich aus vollen Zügen geniessen, der ist schon sagenhaft raffiniert, ein feiner Kerl mit sehr viel Charme und einem grossen Zukunftspotenzial, obwohl er auch schon in seiner Jugend recht zugänglich sein wird.





Domaine Guyon Vosne-Romanée

Jean-Pierre Guyon



Die Gebrüder Jean-Pierre und Michel Guyon sind im Weinberg und im Keller extrem sorgfältig. Sie bewirtschaften 9 Hektar Rebland und vermarkten zu 100% nur Weine aus eigenen Weinbergen. Das Weingut ist biologisch zertifiziert. Jean-Pierre ist zuständig für den Keller. Er keltert die Weine mehrheitlich mittels Ganztraubengärung und lässt den Most 30 Tage auf der Maische, um damit eine langsame, sanfte Extraktion zu erreichen. Selbstverständlich kann man das nur mit perfekt reifem und kerngesundem Traubengut machen. Die Trauben werden bereits im Rebberg sehr sorgfältig verlesen. Keine Kaltmazeration, Vergärung nur mit den Naturhefen bei 28 bis 30 Grad. Danach Abzug ins komplett neue Barrique, zusammen mit der Feinhefe. Keine Batonnage, Malo in der Regel erst im nächsten Frühjahr, Verbleib im Barrique 14 Monate, kein Abzug der Fässer bis zum finalen Blend, danach nochmals 6 Monate im grossen Stahltank. Das Ergebnis sind sehr konzentrierte, extraktreiche, hochkomplexe und aromenstarke Weine mit intensivem, geschliffenem Tannin, ohne jeglichen Touch von übermässiger Bearbeitung im Keller. **Allen Weinen gemein ist auch ein sehr voluminöser, reichhaltiger, warmer Stil mit viel Schmelz und samtigem, langem Nachhall.** Man traut sich kaum es auszusprechen, aber auch Bordeaux- und Chateauf-Liebhaber werden diese Weine schätzen. Bei aller Dichte bestehen sie doch auch mit überragender Balance und Finesse. Ganz bestimmt nicht ohne Grund gehören Guyons Weine unter Insidern inzwischen zum Besten im Burgund.

20/20 – schlichtweg perfekt.

® 2013 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 180.–** (ab 22.6.15 200.–) • Art. 244061

Das ist eindrücklich, es ist beinahe eine Duftorgie, aber superfein, was für ein köstliches Fruchtbündel, und was für eine mineralische Vielfalt. Am Gaumen explodiert er förmlich, bleibt aber auch hier

immer fein, eine sinnliches Aromenpaket, das ist pure Raffinesse. **Ein Wein, den man probiert haben muss, da er sich letztlich in seiner Komplexität und Vielfalt jeder Beschreibung entzieht.**

® 2013 Savigny les Beaune Blanc «Les Planchots» (W)
18/20 • 2018–2028 • 75cl Fr. 30.60 (ab 22.6.15 34.–) • Art. 244062

Der strahlt so wunderbar klar und verführerisch aus dem Glas, herrlich erfrischende Zitrusfrucht, florale Noten, eindrückliche Komplexität, **das ist der Duft eines grossen, weissen Burgunders.** Am Gaumen eine noble Köstlichkeit, irre Rasse trotz cremig weichem Fluss, der schmeckt auch köstlich süss, reich und vielfältig mit seinem faszinierenden mineralischen Rückgrat, soooo schön!

® 2013 Bourgogne Pinot Noir (R)
17/20 • 2017–2025 • 75cl Fr. 22.50 (ab 22.6.15 25.–) • Art. 244063

Ich glaube die Weine von Guyon schon am Duft erkennen zu können, diese herrliche, intensive, tiefgründige Frucht mit den feinen floralen Noten und dieser sprichwörtlichen Kräutervielfalt, **einfach herrlich auch schon beim «einfachen» Bourgogne.** Spielerische Leichtigkeit am Gaumen, herrliche, traumhaft feine Aromatik, schöne Dichte mit viel Schmelz, knackige Frische, das macht so richtig Spass, das ist einfach Trinkvergnügen pur.

® 2013 Savigny les Beaune 1^{er} Cru «Les Peuillets» (R)
18+/20 • 2020–2040 • 75cl Fr. 42.– (ab 22.6.15 46.–) • Art. 244064

Der kommt wunderbar aus der Tiefe, köstlich, grazil und verführerisch, feinste, frische, schwarzbeerige Frucht trifft auf sinnliche Mineralität. Sehr feiner, ausdrucksvoller Gaumen, Süsse und Rasse bilden eine harmonische Einheit, das ist eine herrlich saftige Delikatesse, ein Stück wunderschöne Natur, **ein köstliches, traumhaft feines Fruchtelixier.**

® 2013 Vosne-Romanée (R)
18+/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 54.– (ab 22.6.15 60.–) • Art. 244065

Wow, ich liebe diesen Duft, diese Feinheit, diese Vielfalt, das hat gewisse Ähnlichkeit mit der Stilistik von Vogüé. Ist es der Jahrgang, oder hat sich auch die Stilistik von Guyon etwas geändert? Jean Pierre Guyon: «Es ist der biologische, naturgerechte Arbeit, welche die Weine noch eleganter macht, ich habe sonst nichts geändert.» Das ist ein Traumwein, so etwas von delikat, raffiniert, **wahrscheinlich der eleganteste Vosne, den ich von Guyon kenne,** deshalb aber nicht weniger reich und komplex, geniale Länge, endet mit sinnlichen Fruchtaromen.





■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

Ⓡ **2013 Vosne-Romanée «Les Charmes de Mazière» (R)**

19/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 22.6.15 90.–) • Art. 244066

Der Duft ist schlicht himmlisch, eine Orgie von Frucht, aber die Feinheit bleibt immer das dominierende Element, erinnert stilistisch beinahe an Vogüé, die Vielfalt ist unbeschreiblich. Am Gaumen ist sein Auftritt erstaunlich sanft, hei, ist das ein raffinierter Wein, an Feinheit nicht zu übertreffen, dennoch beinahe spektakulär aromatisch, **eine raffinierte Köstlichkeit mit monumentaler Kraft im Hintergrund.**

Ⓡ **2013 Vosne-Romanée 1^{er} Cru «Les Brulées» (R)**

19/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 22.6.15 110.–) • Art. 244067

Mit diesem Wein reiht sich Guyon definitiv unter die absoluten Finessenproduzenten ein. Das ist ein Duft von alleredelster Feinheit, aber auch sagenhaft ausdruckstark und vielfältig. **Da ist beinahe monströse Kraft im Spiel, aber auch tänzerische Leichtigkeit,** der Wein hat so etwas sinnlich Verspieltes an sich und eine aromatische Vielfalt, die mit Worten nicht zu beschreiben ist, ein Feuerwerk an Eleganz und Finesse, ich bin hin und weg, was für ein spektakulärer Wein und wie fein, delikat, ja grazil so etwas sein kann!



JETZT LIEFERBAR

Wunderbar gereifte Burgunder:

2007 Vosne-Romanée Les Brulées 1er Cru AOC (R)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 22.6.15 118.–) • Art. 239366

Dieser Duft geht unendlich in die Tiefe, wirkt sehr zart und fein, aber hochkomplex und unendlich intensiv, was für eine köstlich süsse Frucht, begleitet von sublimsten Kräuternuancen und feiner Mineralität, ja sogar ein Hauch schwarze Trüffel ist im Spiel, und alles zusammen ergibt eine makellose Schönheit.

(R) = Rotwein, Ⓡ = rarer Wein



Domaine Decelle-Villa Nuit St. Georges

Filigrane Pinot Noirs zu vinifizieren, war schon lange ein Traum von Olivier Decelle und seinem Freund Pierre-Jean Villa. 2009 haben sie sich diesen erfüllt mit der Gründung dieser Domaine in Nuits St. Georges. Selbstverständlich ist Top-Qualität auch hier ihr oberstes Ziel. Olivier Decelle hat schon diverse Weingüter aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt. Das Vorgehen ist dabei immer sehr ähnlich. Er kauft nur absolute Top-Lagen. **Mas Amiel in Südfrankreich und Château Jean-Faure in Bordeaux** sind Musterbeispiele, die zeigen, wie Decelle stark heruntergekommene Weingüter an die Spitze führt. Vieles läuft natürlich auch über Beziehungen. Pierre-Jean Villa, der Besitzer der gleichnamigen Domaine im Rhônetal, hat noch Wurzeln im Burgund und ist befreundet mit Claude Bourguignon, dem Pionier des biodynamischen Rebbaus im Burgund. Durch seine Vermittlung konnten sie 3 Hektaren beste Reblagen in der Côte de Beaune erwerben, die schon zuvor jahrelang biologisch bewirtschaftet wurden. **Naturnahe Bewirtschaftung der Rebberge ist den beiden ein wichtiges Anliegen.** Dies alleine schon, weil man sich in einer natürlichen Umgebung sehr viel wohler fühlt als wenn da mit Gift hantiert wird. Und es scheint einfach nur logisch zu sein, dass in einer natürlichen Umgebung lebendigere Weine entstehen.

Pierre Jean Villa,
Olivier Decelle



Traumhaft mineralisch!

Ⓢ 2013 Bourgogne Chardonnay (W)

17+/20 • 2016–2022 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 22.6.15 22.–) • Art. 244068

Das ist schlicht wunderbar, **so einen traumhaft mineralischen Bourgogne findet man nicht an jeder Ecke**, ganz feine, köstlich frische Zitrusfrucht, das Ganze ist sehr expressiv und mit erstaunlicher Komplexität. Was die Nase verspricht, zeigt der Gaumen noch intensiver, die Aromatik ist beinahe spektakulär, dennoch fein und elegant, feiner Schmelz und edle Rasse schwingen im Einklang.



■ Domaine Decelle-Villa, Nuit St. Georges

® **2013 Puligny-Montrachet Les Nosroyes (W)**

18+/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 22.6.15 60.–) • Art. 244069

Über 50 Jahre alte Reben. Was für eine traumhaft feine, überaus komplexe, tiefgründige Duftwolke, feine Zitrusfrucht, delikate Mineralität, strahlt viel Frische aus und verführerisch reife Frucht. Weicher, saftiger, aber auch rassistischer, sehr edler Gaumen, der Wein hat Kraft, aber auch eine wunderbar schlanke Figur, er wirkt **puristisch klar und ästhetisch makellos** trotz enormem Geschmacksspektrum, ein komplexer Terroirwein.

® **2013 Meursault 1^{er} Cru Porruzot (W)**

19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 22.6.15 68.–) • Art. 244070

Im Duft betont er die Feinheit, wirkt sehr edel, geniale Mineralität. Sehr feiner, saftiger Gaumen, ein Klassewein, herrlich, eine köstliche Delikatesse, die Säure ist schlicht genial, ein absolut perfektes Gleichgewicht, grandios, **ein Wein, der voll auf Finesse setzt, gleichzeitig aber auch ein kleines aromatisches Feuerwerk zündet.**

® **2013 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru «Les Gollardes» (R)**

18/20 • 2024–2038 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 22.6.15 32.–) • Art. 244071

Pierre Jean Villa: «Das ist eine reine Südlage, aber dennoch eher spätreifend, was die Lage besonders interessant macht.» Der Duft hat einen unglaublichen Charme, da könnte ich die Nase drin baden, ein Früchtbündel vor allem aus schwarzen und roten Kirschen, aber auch mit eindrücklichem mineralischem Hintergrund, dazu geniale florale Noten. **Das ist einer meiner Lieblingsweine dieser Domaine**, herrliche Frucht mit sehr viel Terroirtiefe, die Konzentration ist enorm, dennoch dominiert die Eleganz, der Wein ist von edler Feinheit, noble Extraktsüsse, sinnliche Aromatik.

® **2013 Beaune 1^{er} Cru «Les Teurons» (R)**

18+/20 • 2024–2045 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 22.6.15 60.–) • Art. 244073

Der Duft strahlt Süsse aus, kommt wunderbar aus der Tiefe und zeigt Strahlkraft, sehr komplex. Spielerischer Gaumen, wunderbare Rasse, feine Extraktsüsse, der Wein hat Struktur und eine traumhafte Aromatik, wirkt kraftvoll und delikate gleichzeitig, **ein traumhafter Charakterwein.**

® **2013 Nuits St. Georges (R)**

18+/20 • 2023–2038 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 22.6.15 50.–) • Art. 244074

Der strahlt so eine raffinierte Wärme aus, was auf einen hohen Reifegrad hin deutet, feine Frucht, delikate Mineralität, verführerische Terroirtiefe. Am Gaumen eine feine Delikatesse, köstlich süß und rassistisch, der Wein hat viel Stoff, tanzt aber leichtfüßig über den Gaumen, der ist extrem fein für einen Nuits, **das ist schlicht grandios, ein Prototyp eines feinen klassischen Burgunders**, was für ein himmlisches Vergnügen, diese Fassprobe, ausgestattet mit einem Feuerwerk von Nachhall.

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein



Domaine Michèle & Patrice Rion Nuit St. Georges

Das 6 Hektar grosse Weingut wird biologisch bewirtschaftet, ist aber nicht zertifiziert. Durch einen rigorosen Rebschnitt und durch eine bewusste Selektion der Triebe wird der Ertrag von Anfang an in kontrollierte Bahnen gelenkt. Ein harmonischer Behang und gute Durchlüftung der Trauben sind Basis für gesundes und reifes Traubengut. Selbstverständlich werden keinerlei Herbizide verwendet. Man lässt möglichst viel Begrünung, um eine lebendige Fauna zu begünstigen und um der Erosion entgegen zu wirken, insbesondere im Winter. Man sollte die Böden möglichst wenig umgraben und wenn, dann nur bei idealen Bedingungen. Hier wird auch ausschliesslich mit kleinen, leichten Traktoren gearbeitet, um die Böden nicht zu verdichten. Etwas vom schwierigsten und wichtigsten ist es, den optimalen Erntezeitpunkt zu erwischen. Patrice Rion: «Wir streben die optimale Reife an, wollen aber immer auch die Frische bewahren. Wir legen grossen Wert auf gesundes Traubengut, entsprechend aufwändig wird vor dem Einmischen sortiert. Mittels schonender Vinifikation möchten wir **möglichst klare, präzise Weine erzeugen, die ihre Herkunft optimal wiedergeben.** 2013 ist ein feiner, klassischer Jahrgang, im Vergleich mit 2011 eine Spur kühler, aber die Reife war gut und die Weine haben eine schöne Extraktösse und auch feine Tannine. Die Weine werden schon recht früh genussreif sein, haben aber auch recht viel Potenzial.»

Edle Schönheit.

® 2013 Chambolle-Musigny 1er Cru «Les Charmes» (R)

18+/20 • 2024–2040 • 75cl 72.– (ab 22.6.15 78.–) • Art. 244007

Traumhaft, dieses burgundische Himbeer, typischer kann ein Duft nicht mehr sein, und da ist Komplexität ohne Ende und eine sagenhafte Strahlkraft. Der Gaumen ist klar, präzise, fein strukturiert und rassig, die Aromatik ist von edler Schönheit, da ist einiges los am Gaumen, auch wenn es die totale Finesse ist, **eine Persönlichkeit mit Charme und eine grandiose Erfrischung.**

Patrice Rion





■ Domaine Michèle & Patrice Rion, Nuit St. Georges

® 2013 Bourgogne Pinot Noir «Les bons Bâtons» (R)

17/20 • 2017–2022 • 75cl Fr. 24.30 (ab 22.6.15 27.–) • Art. 244004

Feinste, hochreife, aber wunderbar frische Frucht in Verbindung mit raffinierter Mineralität, ein wunderbarer, **sehr typischer Burgunderduft wie aus dem Bilderbuch**. Rassiger, klassischer Gaumen, kraftvoll, aber traumhaft schlank und tänzerisch, da ist einiges an Tiefgang mit im Spiel, der Wein ist völlig unkompliziert und zugänglich, aber auch charaktervoll und mit feiner Struktur.

® 2013 Chambolle-Musigny «Les Cras» (R)

18/20 • 2023–2038 • 75cl Fr. 68.– (ab 22.6.15 75.–) • Art. 244006

Duftet wunderbar süß und mit feiner Frucht, rotbeerig, Himbeer, Grenadine, feine Kräuter, sehr tiefgründig und vielschichtig. Eine absolut köstliche Delikatesse, **das Gleichgewicht zwischen Süsse und Rasse stimmt auf den Punkt genau**, was für eine sinnliche Aromatik, sehr klarer, präziser, gradliniger Auftritt, genialer, wiederum ganz auf frische Frucht gebauter Nachhall.

® 2013 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Clos St. Marc (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 72.– (ab 22.6.15 80.–) • Art. 244005

Zeigt sich eher noch etwas feiner als der Clos des Argilière, mehr schwarz-als rotbeerige Frucht, das verleiht dem Duft zusätzliche Tiefe, wunderbare Blumen- und Kräuternuancen, wirkt sehr edel. Der Gaumen ist ein Traum mit seiner sagenhaften Extraktsüsse, mit seiner enormen Fülle, mit seiner Kraft und seiner sprichwörtlichen Feinheit – und was für eine köstliche Aromatik, was für eine Länge, **das ist grosse Klasse und da steckt da sehr viel Potenzial drin!**





Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses

Die Domaine Bonneau du Martray gehört zu den prestigeträchtigtsten Weingütern im Burgund. Sie wurde am Ende des 18. Jahrhunderts von der Familie Bonneau-Véry gegründet und hat ausschliesslich Landbesitz in der Lage Corton-Charlemagne. Heute sind es 11 ha aneinanderhängende Rebfläche, die mit 9,5 ha Chardonnay und 1,5 ha Pinot Noir bepflanzt sind. **Bonneau du Martray ist das einzige Weingut im Burgund, das ausschliesslich Grand Cru Weine vermarktet.** Seit 1993 steht die Domaine unter der Leitung von Jean-Charles Le Bault de la Morinière, dessen Ziel es ist, seinen Corton-Charlemagne dem Terroir entsprechend an die Spitze aller in dieser Lage erzeugten Weine zu platzieren. Dieses Ziel hat er inzwischen zweifellos erreicht. Das Weingut wird biodynamisch bewirtschaftet.

Absolute Perfektion.

® 2013 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2025–2045 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 244076

Der Duft ist total auf Feinheit gebaut, feinste florale Noten, ganz zarte Zitrusfrucht, spielerische Mineralität, dieser so sagenhaft filigrane Duft ist aber unglaublich komplex und tiefgründig. Am Gaumen hingegen explodiert er förmlich, ein sagenhaftes Kraftbündel, geniale Rasse, dennoch cremig weich, richtig sanft, enorme Fülle, enorme Vielfalt. Der Wein ist unglaublich raffiniert, **da ist die ganze Schönheit eines Corton-Charlemagne wie auf dem Tablett serviert.** Einfach genial, diese irre Rasse, diese wunderbar feine Extraktsüsse, das ist ein Stück Natur von eindrucklicher Präzision und Klarheit. Der Wein zeigt sich offen, generös wie selten zuvor ein Jahrgang bei der Fassprobe, ein unglaubliches Aromenbündel. Pirmin: Duftet nach Limette, Zitrone, sehr filigran, geheimnisvoll, elegant. Am Gaumen eine Geschmacksexplosion – einfach gigantisch, es haut mich fast vom Sockel, so unglaublich gut, das hätte ich aufgrund der Duftnoten in der Nase nicht erwartet. Sehr edel, süss, cremig, feine Mineralität, ein gewaltiges Geschmacks-Feuerwerk!

Jean-Charles Le Bault
de la Morinière





■ Domaine Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

® **2013 Corton Grand Cru (R)**

19+/20 • 2025–2045 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 244077

Ein köstliches Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, schwarze Beeren, sehr tiefgründig, reich, wunderbar frisch, aber auch viel Süsse ausstrahlend. Am Gaumen begeistert zuerst die geniale Frische des Weines, sie wird getragen und ausbalanciert durch eine wunderbare Extraktsüsse, eine noble Tanninstruktur bildet das Rückgrat. Der Wein ist vor allem fein, herrlich saftige Cremigkeit. Die feine Frucht ist unterlegt mit viel mineralischer Terroirtiefe, da sind Spannung und Energie im Spiel und welch irre innere Kraft.

Pirmin: Da krieg ich Gänsehaut! Ein Duft wie ich ihn liebe. Süsse, schwarze Frucht, Himbeeren, sehr edel und nobel – **man möchte sofort am Kaminfeuer sitzen und die reife Version dieses Weines unendlich lange genießen.** Am Gaumen kräftig, konzentriert und doch irgendwie zart, eine sinnliche Süsse, schöne Mineralität, wirkt frisch, alles passt hervorragend zusammen, der Duft tänzelt noch lange im Gaumen.

Blick auf das Gemeindegebiet von Aloxe-Corton





Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot

Dieses Haus ist seit dem Ende des 19. Jahrhunderts im Familienbesitz und gehört sicherlich zu den zuverlässigsten im Burgund. Nathalie Tollot und ihre Geschwister kümmern sich mit grösster Akribie um die Weinberge des kleinen, edlen Hauses. Die extrem niedrigen Erträge aus organischem Weinbau bringen sehr körperreiche Weine von grosser Aromafülle. Geringe Erträge, zum Teil Ganztraubenvergärung, Spontanvergärung mit anschliessender Maischestandzeit, Malo im überwiegend gebrauchten Barrique, Ausbau fast 2 Jahre auf der Feinhefe, keine Batonnage, keine Filtrierung. Es gibt kaum etwas Besseres aus der Appellation. Die anhaltend qualitative Beständigkeit auf sehr hohem Niveau ist das hervorragendste Merkmal dieses Ausnahmeweinguts, jeder Wein von hier ist qualitativ immer eine Bank. Ein hochseriöses Weingut

Feinster Nektar.

® 2013 Aloxé-Corton 1^{er} Cru Les Fournières (R)

18+ / 20 • 2025–2045 • 75cl **48.50** (ab 22.6.15 52.–) • Art. 243939

Das ist pure Klarheit, ein Duft von edler Präzision, schwarzbeurig, Kirsche, aber auch das burgundische Himbeer spielt eine tragende Rolle im wunderschönen Duftbild. **Der Gaumen ist von sprichwörtlicher Feinheit, so etwas von delikater, Frische und Extrakt-süsse bilden ein ideales Paar**, tragen die Aromen meilenweit, das ist so eine verspielte Tänzerin, stilistisch würde man diesen Wein fast in der Cotes de Nuits ansiedeln. Ich habe mich wegen den alten Reben 2x für Vercots entschieden, jetzt kehre ich zum Fournières zurück, der jahrelang mein Liebling war.

Pirmin: Nase: auch hier sind die Düfte sehr filigran und zart, aber noch etwas intensiver als beim Vercots. Gaumen: bis jetzt der beste, sehr angenehm harmonisch, ausgewogen, das schmeckt nach mehr!





■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

Ⓜ 2013 Savigny-les-Beaune (R)

17/20 • 2021–2032 • 75cl 36.– (ab 22.6.15 40.–) • Art. 243941

Nathalie Tollot: **«Es gibt nur einen Villages, das Wenige an 1^{er} Cru, was der Hagel noch übrig gelassen hat, ist in diesem Wein.** Wunderschöne Frucht, burgundisches Himbeer vom Feinsten, duftet wunderbar süß und vielschichtig. Traumhaft saftiger, harmonischer, schmackhafter Gaumen, eine köstliche Delikatesse, rund, harmonisch, süffig.
Pirmin: Nase: Filigran, da strahlt mir die himbeerige Note entgegen, etwas schwarze Kirsche, delikat. Gaumen: Feine Süsse, schöne Frucht, mineralisch, unglaublich gut für einen Villages.

Ⓜ 2013 Beaune 1^{er} Cru «Les Grèves» (R)

18/20 • 2025–2040 • 75cl 49.50 (ab 22.6.15 55.–) • Art. 243940

Nathalie Tollot: «Kurz vor der Ernte hatten wir Zeit, mit der ganzen Truppe alles was der Hagel beschädigt hatte, sauber zu entfernen. **Den Wein haben wir mit Ganztraubenvergärung vinifiziert, das machen wir sonst nicht, aber hier wollten wir die Trauben so belassen,** nachdem wir praktisch jede einzelne in der Hand hatten.» Der Wein ist absolut köstlich, hat so eine wunderbare Süsse, die Aromatik ist ein Traum, Massen von sehr feinen Tanninen sind eingebunden in jede Menge köstlich süssem Extrakt, der Wein hat sogar von allem noch etwas mehr als der traumhafte Clos du Roy.

Pirmin: Nase: Da geht die Sonne auf! Intensiv strahlt mir ein wunderbarer Duft entgegen, himbeerig, schwarze Kirschen. Gaumen: welch wunderbarer Geschmack auch im Mund, süß, harmonisch, frisch, ein Burgunder zum Gernhaben und Geniessen!

«Zuerst sehr gut zuhören, dann sehr gut degustieren.»
Pirmin Bilger und Max Gerstl mit Nathalie Tollot



® **2013 Corton Grand Cru (R)**

19/20 • 2028–2050 • 75cl **98.–** • Art. 243937

Max. 3 Flaschen pro Kunde

Sehr fein, eher zurückhaltend im Duft, aber köstlich, extrem filigran und doch ist da verschwenderische Vielfalt. **Ein Traum am Gaumen, was für ein delikater, raffinierter Wein**, ganz feine Tannine, wunderbar saftig und mit schönem Schmelz, eine noble Schönheit mit Charme, aber auch eine stolze Persönlichkeit, raffinierter, lang anhaltender Nachhall.

Pirmin: Nase: sehr nobel. Gaumen: Wow – ich schwebe davon, so wunderbar ist dieser Wein. Fülle, Kraft und doch nicht opulent. Sehr harmonisch im Gaumen.

® **2013 Corton-Bressande Grand Cru (R)**

19/20 • 2028–2050 • 75cl **98.–** • Art. 243938

Noch etwas mehr ins Schwarzbeerige tendierend, was dem Duft zusätzliche Tiefe verleiht, **der ist sagenhaft komplex, reich, ausdrucksvoll**, eine köstliche Duftwolke, gleichzeitig ein nobles, extrem feines Parfüm. Ein himmlisches Trinkvergnügen, diese Fassprobe, diese sagenhaft feine Rasse in Verbindung mit der köstlichen Fruchtsüsse und den tiefgründigen Terroirnoten, was für ein köstlicher Wein, irgendwie völlig unkompliziert und zugänglich, dennoch ist das eine stolze Persönlichkeit.

Pirmin: Nase: Welch lieblicher Duft, das ist hohes Grand-Cru-Niveau. Gaumen: Wie auch schon beim Les Combes bin ich hin und weg. Für mich sehr ähnlich – im positiven Sinne – vielleicht sogar noch etwas edler.

Wunderbar gereifte Burgunder:

2007 Beaune Clos du Roy 1^{er} Cru AOC (R)

18+/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 55.–** (ab 22.6.15 62.–) • Art. 238795

Das ein traumhaftes Fruchtelixier, dieser unendlich schlanke Wein hat verführerisch süsse Aromen, das ist so ein **zarter Meditationswein, strotzt aber dennoch vor Kraft und Fülle**, die Reife könnte perfekter nicht sein, da stimmt einfach alles bis ins letzte Detail.

2007 Choley-les-Beaune AOC Pièce du Chapitre (R)

17+/20 • 2015–2025 • 75cl **Fr. 31.–** (ab 22.6.15 35.–) • Art. 238799

Am Gaumen eine perfekte Tanninstruktur, rassiger, erfrischender, verführerischer Wein, raffiniert süsser Nachhall, ein **spannender, unendlich lebenswürdiger Wein**, der möglicherweise noch einiges an verstecktem Potenzial in sich birgt.



JETZT LIEFERBAR



Domaine Marquis d'Angéville Volnay

13,5 ha Weinberge in den Lagen von Volnay (11 ha), Pommard (0,4 ha) und Meursault (1 ha) werden seit 1806 von der Familie d'Angéville gehegt und gepflegt und seit 2006 biodynamisch bearbeitet. Die Besitzer sind in der glücklichen Lage, eine **Monopollage ihr Eigen zu nennen – «Clos des Ducs»**. Es handelt sich um eine der besten Premier-Cru-Lagen in Volnay. Angéville produziert hier Weine, die praktisch Grand-Cru-Format haben und somit **heiss begehrt sind in der Welt der Burgunderfreunde**.

Die Philosophie besteht im Respekt zum Gleichgewicht der Natur, es werden nur max. 35 hl Wein pro Hektar erzeugt. Der Kalkstein bestimmt Komplexität, Länge und Eleganz der Weine. Guillaume d'Angéville greift ebenso wie früher sein Vater Jacques kaum ein beim Entstehen der edlen Tropfen – er schaut bei der Vinifikation aktiv zu.

20/20 – schlichtweg perfekt.

Ⓜ **2013 Volnay 1^{er} Cru Fremiets (R)**

18+/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 22.6.15 90.–) • Art. 244021

François Duvié: **«Die Rebstöcke stehen auf einem armen Boden mit lediglich 50 cm Erde, das macht die Weine so mineralisch.»** Schwarze Kirschen, feine Kräuter und sublimale florale Noten strahlen um die Wette, eine noble Weinpersönlichkeit. Fester, schmackhafter, rassiger Gaumen, hat so eine explosive Frische, die Frucht ist von edler Schönheit. Das ist pure frische Frucht, dennoch ist sie perfekt reif mit dezenter Süsse, darin eingebunden ein immenses Geschmacksspektrum, langes, traumhaft aromatisches Rückaroma.

Pirmin: Nase: Warmer süsser Duft strömt aus dem Glas, man möchte gleich darin eintauchen. Gaumen: herrlich mineralisch, wunderbar fruchtig, sehr intensives Geschmackerlebnis, intensive Tannine.



® 2013 Volnay (R)

18/20 • 2023–2038 • 75cl Fr. 68.– (ab 22.6.15 75.–) • Art. 244022

Der Duft ist schlicht herrlich, schwarze Kirschen vom Feinsten, eine wunderbare Süsse ausstrahlend, vielfältig, präzise und klar. Am Gaumen eine kleine Aromenbombe, was für ein **köstlich süsser, feiner, fröhlicher Wein, das ist reinstes Trinkvergnügen**, saftig, schmackhaft, komplex, relativ schlicht, aber mit unglaublichem Tiefgang. Der Wein zeigt eine noble Strenge, die ihm zusätzliche Spannung verleiht, der birgt einiges an Potenzial in sich.

Pirmin: Nase: leicht und filigran, schwarze und rote Beeren. Gaumen: Elegant mit Raffinesse, sehr angenehm, schöne Frucht und Süsse.

® 2013 Volnay 1er Cru Champans (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl Fr. 118.– • Art. 244019

François Duvivier: **«Das ist die grösste Parzelle der Domaine, 4 Hektar mit verschiedenen Böden, was dem Wein die grosse Komplexität verleiht.»** Der zeigt sich im Moment am intensivsten, offensten von allen, ein Traum dieser Duft, schwarze Kirschen, sehr frisch und doch beinahe ins Likörhafte tendierend. Am Gaumen eine kleine Fruchtbombe, aber niemals aufdringlich, immer edel und elegant, im Nachhall immer feiner und raffinierter werdend, am Schluss ist es eine superfeine Delikatesse.

Pirmin: Ab hier waren bei meinem Notebook leider die Batterien leer. Max Gerstl: Im ersten Jahr verzeihen wir ihm das, aber das darf natürlich nicht mehr passieren.

® 2013 Volnay 1er Cru Taillepie (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl Fr. 118.– • Art. 244020

Was für ein wunderbares, feines, überaus edles Parfüm, da ist unglaubliche Komplexität in diesem so sagenhaft feinen Duft. **Am Gaumen elektrisiert er förmlich, da ist richtig Energie drin**, sensationelle Frische, was für eine Rasse, aber immer begleitet von der optimalen Dosis Extraktsüsse, das Aromenspiel ist schlicht himmlisch, so etwas von delikate, ein göttliches Getränk.

® 2013 Volnay 1er Cru Clos des Ducs Monopole (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 170.– • Art. 244018

Das ist der Grandseigneur, schon im Duft, der ist so erhaben, steht irgendwie über allem, aber ohne auch nur ansatzweise arrogant zu wirken, der hat im Gegenteil Charme ohne Ende. Auch am Gaumen sind 1000 Raffinessen, das ist so etwas von edel und fein, hat etwas charmant Schlichtes an sich, es ist aber auch eine stolze Persönlichkeit, alles ist von eindrucklicher Präzision, da ist verschwenderische Vielfalt, aber nichts dominiert, alles ist perfekt aufeinander abgestimmt, das ist grosse Klasse.





Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet

Bernard Mollard



Die Geschichte dieses Weingutes geht auf das Jahr 1919 zurück, damals kelterte Fernand Morey den ersten Wein. Sein Sohn Marc, der es 1944 übernahm, baute das Weingut aus und gab ihm den Namen. Nach seinem Tod übernahm Marcs Tochter zusammen mit ihrem Mann Bernard Mollard das Gut. Ihre Tochter Sabine Mollard kam 2003 in den elterlichen Betrieb und sorgt bis heute dafür, dass qualitativ wie stilistisch alles nahtlos weiter geht. Das Weingut Marc Morey umfasst 9,5 Hektar Rebberge und **gehört klar zu den absoluten Top-Erzeugern von Chassagne.**

Sabine Mollard: «2013 war ein schwieriger Jahrgang, der uns vor manche Probleme stellte, aber mit dem Resultat sind wir sehr zufrieden, sowohl in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht, auch wenn die Erträge etwas kleiner als im Durchschnitt sind. Wir sind glücklicherweise von schlimmen Unwettern verschont geblieben.»

Ein Gedicht in Sachen Harmonie.

Ⓜ 2013 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Virendot (W)

19/20 • 2020–2035

75cl Fr. 58.– (ab 22.6.15 65.–) • Art. 244014

Das ist eine einzige Harmonie, alles ist extrem fein, zart, raffiniert, aber auch komplex und tiefgründig, geniale Terroirtiefe. Auch der Gaumen ist **ein Gedicht in Sachen Harmonie, alles ist perfekt ausgewogen**, die feine Rasse im Gleichgewicht mit der dezenten Süsse und dem cremigen Schmelz, der Wein ist herrlich schlank, aber auch vollmundig und konzentriert, da ist auch noch sehr viel Potenzial im Hintergrund.

Pirmin: Nase: Sinnliche zitronige Frische welche mir da entgegenströmt. Gaumen: Wunderbare Balance zwischen Extraktsüsse, Frucht und Mineralität.

Ⓜ 2013 Chassagne-Montrachet (W)

18/20 • 2019–2028 • 75cl Fr. 42.– (ab 22.6.15 46.–) • Art. 244013

Das ist sehr edel, der Duft hat eine noble Ausstrahlung, herrlich frisch mit einem Hauch Tropenfrucht, was zeigt, dass ein guter Reifegrad erreicht wurde. Am Gaumen zeigt er zuerst die geniale Frische des Jahrgangs, dann aber auch eine feine Cremigkeit, schöne Fülle, tänzerische Aromatik, **ein Wein mit Charme und Charakter, herrlich explosive Rasse im Finale**. Pirmin: Nase: Die Mineralität überwiegt in der Nase, wirkt auch sehr filigran und angenehm, sinnlich. Gaumen: Einiges mineralischer als der Bourgogne mit einem wunderbar cremigen Schmelz, dazu eine Frische, die noch lange im Gaumen wahrgenommen wird.

Ⓜ 2013 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Chenevottes (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 58.– (ab 22.6.15 65.–) • Art. 244015

Da ist eine verblüffende mineralische Tiefe, die Frucht ist eher dezent im Hintergrund, spielt dennoch eine wichtige Rolle im köstlichen Duftbild. Am Gaumen ist Feinheit angesagt, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, herrlich cremiger Schmelz, dann sind da aber auch die nötige Rasse und Frische, die das Ganze in ein perfektes Gleichgewicht bringen, **ein Kraftpaket und eine köstliche Delikatesse in einem**.

Pirmin: Nase: Reizvoll feine Zitrusfrucht, mineralisch – perfekt vereint. Gaumen: Welch wunderbare Süsse und cremiger Schmelz, verführerische Mineralität, die beim Abgang voll zur Geltung kommt.

Ⓜ 2013 Bourgogne Chardonnay AOC blanc (W)

17/20 • 2017–2022 • 75cl 22.50 (ab 22.6.15 25.–) • Art. 244012

Was für ein offener, fröhlicher Duft, herrlich frisch, wunderbar mineralisch, sehr auf der feinen Seite, aber mit viel Ausdruckskraft. Den würde man am liebsten gleich so trinken, der ist völlig unkompliziert, aber niemals langweilig, da ist Leben drin und Spannung, **der geht direkt ins Herz, macht unendlich Spass**.

Pirmin: Nase: Wunderbar zarte Zitrusfrucht, Frische pur. Gaumen: Nicht zu opulente Süsse und feine Fruchtnoten, saftig und harmonisch, mineralisch, langer Abgang.

Ⓜ 2013 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 85.– (ab 22.6.15 95.–) • Art. 244016

Intensiver und vielfältiger Duft, setzt wieder mehr auf Mineralität, mit feiner, erfrischender Zitrusfrucht im Hintergrund. Am Gaumen ein köstlich süßes Kraftbündel, die edle Frische trägt die Aromen meilenweit, vereint Kraft und Finesse in idealer Weise, eindrücklicher, minutenlang Nachhall mit einer geradezu spektakulären Aromenfülle, grosser, sinnlicher Puligny, das ist grosse Klasse.

Pirmin: Nase: Da kommt gewaltig Power. Intensiver, runder und komplexer





■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

Duft. Ähnliche Duftnoten wie bei den Vorgängern, aber mit noch mehr Kraft. Gaumen: Wow, was für eine Kraft! Harmonisch vereinen sich die Aromen und bescheren mir ein unvergessliches Trinkerlebnis mit Tiefgang und endlosem Finale.

® **2013 Batard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 180.–** • Art. 244017

Das ist eine stolze Weinpersönlichkeit, die da aus dem Glas strahlt, auch wenn der Duft sehr dezent ist, alles ist ganz auf der mineralischen Seite, die feine, erfrischende Zitrusfrucht wird nur angetönt. Ein Kraftpaket am Gaumen, aber voller Raffinessen, der tänzelt leichtfüßig über den Gaumen, ein spannender, lebendiger, die Sinne betörender Wein, **mit einem immensen Geschmacksspektrum.**

Pirmin: Nase: zart und doch intensiv – ein Hauch Zitrone und Mineralität.

Gaumen: Power pur! Opulent breiten sich die Aromen aus, sinnlich, süß, kraftvoll, aber delikater, rassig, aber cremig weich.



JETZT LIEFERBAR

Wunderbar gereifte Burgunder:

2006 Chassagne-Montrachet Morgeot 1er cru AOC (R)

17/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 22.6.15 48.–) • Art. 237765

Am Gaumen zeigt er Kraft, Fülle und viel Süsse im Extrakt, und da finde ich wie immer die für diesen Wein typischen, markanten Tannine, die noch etwas Ausbau benötigen, aber ich liebe das, das ist mein Bordeaux aus dem Burgund, dank diesem Wein kann man auch einmal einen Burgunder zu einem Schmorbraten trinken oder eben zum Boeuf Bourguignonne, zu dem eigentlich sonst kein Burgunder so richtig passen will.

«Absolute Top-Erzeuger von Chassagne.» Familie Morey





Domaine Pierre Morey Meursault

11 Hektar in Monthelie, Pommard, Puligny-Montrachet und natürlich Meursault werden vom ehemaligen Kellermeister und Manager der Domaine Leflaive, Pierre Morey, konsequent biodynamisch bearbeitet. Dass dabei grandiose Weine entstehen, wissen zumindest Insider. Spontanvergärung mit natürlichen Hefen in Barriques, Aufrühren des Hefendepsots während des Ausbaus und 12- bis 20-monatige Fasslagerung je nach Cru sind die offenen Geheimnisse von Pierre. «Wir arbeiten nach den biodynamischen Regeln, aber wir nutzen auch unsere eigene Sensibilität für jede Lage, **der persönliche Einfluss ist wichtig.**» sagt Anne Morey, die Tochter von Pierre, die seit 1998 als Co-Managerin im Betrieb arbeitet und ihn heute leitet.

Wer die grossen Meursaults liebt, ist hier an der richtigen Adresse. Das Weingut war in den letzten 3 Jahren von den Unwettern besonders stark betroffen. In den Jahren 2011, 2012 und 2013 wurde hier insgesamt weniger geerntet als normalerweise in einem Jahr. Das ist der Grund, weshalb diese Weine inzwischen so rar geworden sind.

Pierre Morey: «Die ausserordentliche Qualität der 2013er wäre nicht möglich mit normalen Erträgen. Dank den winzigen Erträgen sind die Trauben perfekt reif geworden.» Anne Morey: «Ich vergleiche den Jahrgang am ehesten mit 1993, die 2013er sind vielleicht etwas sanfter, werden auch etwas früher zugänglich sein als die 1993er, die selbst jetzt ihren absoluten Höhepunkt noch nicht erreicht haben.»

Sinnlicher Charmeur.

® 2013 Monthelie (R)

17+/20 • 2020–2028 • 75cl 34.– • Art. 244023

Die Trauben stammen von 5 verschiedenen Parzellen, das trägt zur Komplexität des Weines bei. Herrliche Frucht, schwarze und rote Beeren mit einem sinnlichen, mineralisch-würzigen Hintergrund, feines Parfüm, der strahlt so fröhlich aus dem Glas, traumhaft.

Was für ein köstlicher Wein am Gaumen, ein Charmeur mit sehr viel Charakter. Ein paar ganz kleine Ecken und Kanten brin-

«Der persönliche Einfluss ist wichtig.»
Pirmin Bilger, Anne Morey, Max Gerstl, Pierre Morey





■ Domaine Pierre Morey, Meursault

gen zusätzliche Spannung, der 2013er gehört ganz klar zu den schönsten Erfolgen der letzten Jahre.

Pirmin: Nase: Kräuter-Duftnoten, zarte Himbeernote, geheimnisvoll. Gaumen: Macht Spass, ein zarter Wein mit einem filigranen Geschmackspektrum, eine Entdeckung.

Ⓜ 2013 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2018–2025 • 75cl 25.– (ab 22.6.15 27.–) • Art. 244025

Anne Morey: «Unsere Bourgogne-Parzellen sind alle in der Gemeinde Meursault und nahe bei der Appellation Meursault. Es sind schon aussergewöhnlich gute Böden.»

Sehr ausdrucksvolle, mineralische Nase, ganz feine Frucht, erfrischendes Zitrus und süsse, reife, gelbe Früchte. Hei, ist der delikat, alles ist beinahe nur angetönt, aber unglaublich komplex, ein traumhaftes Parfüm. Was für eine köstliche Delikatesse am Gaumen, da sind verschwenderische Vielfalt, ein superfeines Aromenspiel und ein immenser Spannungsbogen von mineralischem Tiefgang. **Ich kenne viele Meursaults, die niemals diese Klasse erreichen.**

Ⓜ 2013 Meursault Terre Blanche (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl 68.– (ab 22.6.15 75.–) • Art. 244026

Anne Morey: «Wir bearbeiten diese Böden seit 2006, am Anfang wusste ich nicht so recht, warum er sich Terre Blanche nennt, da war kaum etwas von Mineralität zu spüren. Aber seit zwei bis drei Jahren zeigt sich die Stärke dieses Terroirs, das ist echte Mineralität, ganz besonders jetzt beim 2013er. Die biodynamische Bewirtschaftung trägt nun Früchte.»

Das ist in der Tat fast pure Mineralität, ganz feine gelbe Frucht schimmert durch und im Hintergrund finden sich ein paar raffinierte florale Nuancen. Das ist einfach sensationell gut, so etwas von raffiniert, die feine Säure ist eingebunden in einen traumhaft cremigen Schmelz, was für eine sagenhafte Delikatesse, edle Extraktsüsse trifft auf irre Rasse. **Was für ein aromatischer Höhenflug und trotzdem hat der Wein bei aller Kraft und Fülle eine wunderbar schlanke Figur.**

Pirmin: Nase: Noch eine Spur zarter, aber wunderbar mineralisch, florale Noten, delikat und edel. Gaumen: Wirkt angenehm cremig. Ebenfalls sehr mineralisch, aber schön eingebettet, sehr fein und delikat.

Ⓜ 2013 Meursault Les Narvaux (W)

18+/20 • 2025–2045 • 75cl 68.– (ab 22.6.15 75.–) • Art. 244027

Der Wein begeistert schon mit seiner paradiesisch feinen Duftwolke, es ist ein sinnliches Erlebnis, wie der die Nase verwöhnt. Er setzt total auf Feinheit, auch am Gaumen, das ist pure Raffinesse. Alles ist ganz zart und filigran, die Mineralität kommt wunderbar zur Geltung. **Der Wein wirkt hyperlegant und belebend mit seinen betörenden Aromen von Terroir und feiner Frucht,** welch fabelhafte aromatische Brillanz und welch irre innere Kraft.

Pirmin: Nase: wunderbarer zarter Zitronenduft, feine Mineralität. Gaumen: Mineralische Explosion, gepaart mit zarter Frucht und schöner Frische, lang anhaltender Geschmack, cremiger Schmelz.

Wunderbar gereifte Burgunder:

2006 Pommard Grands Epenots 1^{er} cru AOC (R)

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 22.6.15 84.–) • Art. 238390

Ein Gedicht, die Harmonie könnte perfekter nicht sein, die Aromen tanzen beschwingt am Gaumen, was für eine köstliche Extraktssüße, was für ein sinnliches Aromenbild, im Nachhall bleibt ein Mund voll Frucht, süß, reich, opulent und gleichzeitig die pure Eleganz, **was für ein fröhlicher, herzerwärmender Wein!**

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

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 22.6.15 79.–) • Art. 238391

Da ist jede Menge Kraft und Fülle in diesem zarten Wein, perfekt abgerundet, von strahlender Schönheit, wunderbar süß, geht enorm in die Länge, **ein Traum von Wein.**

2008 Meursault Terre Blanche (W)

19/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 65.–** (ab 22.6.15 75.–) • Art. 239842

Der Wein strotzt vor Rasse, ist aber auch cremig weich, das Aromenspiel ist an Sinnlichkeit kaum zu übertreffen, jetzt kommt auch die reife gelbe Frucht wunderschön heraus, **der Wein hat sogar einen leicht tropischen Einschlag, zum Ausflippen schön.** Das ist verführerischer Meursault, attraktiv und delikate, eine malerische Schönheit.

Gereifte Meursault von Maison Morey-Blanc

Unter dem Namen seines Handelshauses produziert Pierre Morey ein paar Weine von zugekauften Trauben. Er kauft aber ausschliesslich Trauben von Produzenten, welche die Rebberge nach seinen Instruktionen bewirtschaften und die er auch regelmässig kontrolliert. Die Morey-Blanc-Weine sind preiswert und stehen den Domaine-Weinen in der Regel in nichts nach.

2003 Meursault 1^{er} cru blanc AOC Bouchère

75cl **Fr. 78.–** (ab 22.6.15 99.–) • Art. 233115

2006 Meursault 1^{er} cru blanc AOC Bouchère

75cl **Fr. 78.–** (ab 22.6.15 98.–) • Art. 238395

2007 Meursault 1^{er} cru AOC blanc Les Tessons

75cl **Fr. 75.–** (ab 22.6.15 93.–) • Art. 243659

2007 Meursault 1^{er} cru AOC blanc Charmes

75cl **Fr. 75.–** (ab 22.6.15 93.–) • Art. 243660

2008 Meursault 1^{er} cru AOC blanc Charmes

75cl **Fr. 75.–** (ab 22.6.15 93.–) • Art. 243662



JETZT LIEFERBAR



JETZT LIEFERBAR



Domaine Leflaive Puligny-Montrachet

«Bereits die Basisweine sind herausragend.»
Anne-Claude Leflaive,
Antoine Lepetit

Kurz vor Redaktionsschluss dieses Mailings erreicht uns die traurige Nachricht, dass Anne-Claude Leflaive im Alter von nur 59 Jahren verstorben ist. Die Welt verliert mit ihr eine der ganz grossen Persönlichkeiten des Weins. Sie war eine der Pionierinnen des biodynamischen Weinbaus. Dass die Weine der Domaine Leflaive heute zu den allerbesten Weissweinen der Welt zählen, ist nicht zuletzt ihr Verdienst. Und wir verlieren mit ihr eine Freundin, die uns immer unterstützt hat. Sie war bei den meisten unserer Burgund-Präsentationen persönlich anwesend. Wir haben unzählige schöne Stunden mit ihr verbracht – sowohl im Burgund und in ihrem Weingut Clau de Nell in der Loire als auch hier in der Schweiz. Ihr zuzuhören, wenn sie über Wein philosophierte, war immer ein Erlebnis. Wir sind sehr traurig, Anne-Claude wird uns immer in allerbesten Erinnerung bleiben.

Die Domaine ist seit 1717 in Familienbesitz der Leflaives, das bedeutet fast 300 Jahre Kontinuität in der Produktion von phantastischen vergorenen Traubenmosten.

Für den legendären Michael Broadbent sind die Weissweine dieser Domaine einfach bewundernswert, wie er in seinem Buch «Meine

Liebblingsweine» ehrfurchtsvoll schreibt. Mit konsequenter Biodynamie (seit 1997) und mit akribischer Reb- und Kellerarbeit werden hier ausschliesslich grosse Weine erzeugt.

Seit ich die Weine ab Fass probiere, habe ich noch keinen Wein unter 18/20 bewertet – und es waren so viele Jahrhundertweine (20/20) dabei, dass ich mein Bewertungssystem immer wieder hinterfragen musste. **Bei mir gehen die Emotionen immer wieder hoch, wenn ich diese Weine verkoste.** Wenn die Weine gereift sind, bewerte ich sie nicht selten sogar noch höher als bei der Fassprobe. So war für mich der 1999er Bourgogne im Mai 2014 ganz klar ein 19-Punkte-Erlebnis. Ich habe im Januar 2015 nochmals eine Flasche geöffnet, um ganz sicher zu sein. Was soll ich da machen? Wie hoch muss ich dann einen Grand Cru aus dem gleichen Jahr bewerten? Ein grosses Dilemma – aber soll ich den Bourgogne tiefer bewerten, obwohl ich der festen Überzeugung bin, dass er die 19/20 verdient? Broadbent schreibt in seiner englisch zurückhaltenden Art einfach, dass er die Weine bewundert. Ich

bewundere sie auch und ganz besonders die Basisweine. Nicht jeder hat das Budget, um sich einen Grand Cru von dieser Domaine leisten zu können. Ich bin aber überzeugt, dass bereits ein Bourgogne oder ein Puligny Villages von dieser Domaine **eine Bereicherung für ganz besondere Momente im Leben darstellt.** Die Chardonnay-Traube kann bei Anne-Claude Leflaive ihre wahre Grösse demonstrieren und dies in einer Art und Weise wie kaum anderswo auf dieser Welt.



Antoine Lepetit: «Es gab einen sehr späten Austrieb wegen des kühlen Frühlings, auch Juni und Juli waren wechselhaft und nass. Ein wunderschöner August war dann aber die Rettung und auch zur Ernte hatten wir herrliches Wetter – unterbrochen von ein paar Gewittern, die nach einer schnelle Ernte verlangten. Die Erträge sind etwas besser als 2012 (60'000 Fl.) aber auch deutlich kleiner als normal (130'000 Fl.). 2013 produzieren wir rund 100'000 Fl.»

Ⓜ 2013 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 36.– (ab 22.6.15 40.–) • Art. 243911

Antoine Lepetit: «Hier ist die Bewirtschaftung fast noch wichtiger als bei den Premier und Grand Crus weil es bei diesen Böden schwieriger ist, die Wurzeln in die Tiefe zu bringen.»

Man hält es nicht für möglich, was dieser Bourgogne schon für einen fabelhaften Duft zeigt, das ist schlicht genial. Wir kommen von Pierre Morey, wo wir echt grandiose Weine probiert haben, aber dieser Bourgogne ist absolut kein Rückschritt. Was für eine wunderbare Mineralität, was für ein fröhlicher, leichtfüssiger, tänzerischer Wein, welch irre Rasse, dazu dieser cremig feine Schmelz und diese fabelhafte, unglaublich komplexe Aromatik, das ist einmal mehr ein Bourgogne der Spitzenklasse.

Pirmin: Nase: Leflaive und ich bin hin und weg. Wunderbare, frische Zitrusdüfte, Mineralität. Gaumen: Das ist einfach genial! Schon der Bourgogne hat diesen wunderbar cremigen Schmelz, diese Klasse, so schön mineralisch und eine köstlich feine Frucht.

Perfekt ausbalanciert.

Ⓜ 2013 Puligny-Montrachet (W)

18+/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 68.– (ab 22.6.15 75.–) • Art. 243912

Ein fröhlicher Strahlemann, feine Gewürze mischen sich in edle Zitrusfrische und verbinden sich mit feinsten Mineralität, was für eine noble Duftwolke. Der Wein schmiegt sich samtig an den Gaumen, aber da ist Rasse ohne Ende, eine feine, tänzerische Aromatik, dennoch intensiv, komplex und schmackhaft, dieser so unendlich feine Wein zeigt gewaltig Kraft. Da ist vibrierende mineralische Spannung in diesem immensen Geschmacksspektrum, **ein überragender Puligny-Villages.**

Pirmin: Nase: Wunderbar süßliches Zitrusparfum mit schönen mineralischen Noten. Gaumen: Zuerst diese herrlich feine Süsse mit Zitrusnoten, dann die feine Mineralität und ein explosiver Geschmacksnachhall. Gänsehaut-Stimmung!



68.–



® **2013 Meursault 1^{er} Cru Sous le Dos d'Ane (W)**

19/20 • 20220–2038 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 22.6.15 115.–) • Art. 243916

Im Duft etwas voller als die Vorgänger, wirkt vergleichsweise beinahe opulent, ganz feine Mineralität im Hintergrund, alles zeigt sich faszinierend vielfältig und mit Strahlkraft. Am Gaumen ist er so wunderbar weich trotz genialer Rasse, herrliche Frische, offenerzige Zitrusaromen verleihen Charme und eine noble Schlichtheit, die Terroirtiefe bringt die edle Komponente. **Der Wein tanzt mit spielerischer Leichtigkeit über den Gaumen, herrlicher Schmelz, da ist Saft ohne Ende.** In Sachen Aromatik steigert er sich laufend, erreicht eine ungeheure Intensität im minutenlangen Nachhall.

Pirmin: Nase: Wesentlich zarter und feiner, die mineralische Noten dominieren, dazu reife gelbe Frucht. Gaumen: Auch hier sind die mineralischen Noten stärker im Vordergrund. Rassige Frische und cremiger Schmelz bringen mich zum Träumen.

® **2013 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clavoillon (W)**

19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 22.6.15 105.–) • Art. 243913

Der Duft ist feiner als gewohnt, 2013 ist definitiv ein Jahrgang, der die Raffinesse privilegiert, hei, ist das fein, streichelt sanft die Nase, dennoch sind da Aromen ohne Ende, der Duft beeindruckt, wenn man ihm die nötige Aufmerksamkeit schenkt. Am Gaumen fährt er richtig ein mit seiner sagenhaften Rasse, aber auch da ist wieder dieser cremige Schmelz, **dann verströmt er ein wahres Feuerwerk an Aromen, das ist Clavoillon wie er leibt und lebt, mit seiner sinnlichen fröhlichen Art**, offen, einladend, mit unwiderstehlichem Charme.

Pirmin: Nase: so zart und lieblich, man will den Wein unbedingt probieren, auch die Zitrusnoten sind ganz fein und zart. Gaumen: Gänsehaut. Was für ein angenehm süßlicher Geschmack mit feinen mineralischen Noten. Im Abgang will er nicht enden.

® **2013 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)**

19/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 170.–** (ab 22.6.15 185.–) • Art. 243919

Auch hier ist die Mineralität das prägende Element, was für eine himmlische Duftwolke, sie kommt so herrlich aus der Tiefe, bleibt aber immer auf der filigranen, zarten Seite. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, ein Hauch Strenge verleiht zusätzliche Eleganz, der Wein ist von eindrucklicher Präzision, **wirkt verführerisch und edel, klar und gradlinig, eine sinnliche Delikatesse.**

Pirmin: Nase: Feines, zartes Parfüm, man muss die Düfte entdecken. Gaumen: Welche Eleganz, perfekte Harmonie, Zitrusfrucht und Mineralität begeistern.

® 2013 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières (W)

19+/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 145.– (ab 22.6.15 160.–) • Art. 243918

Das ist pure Noblesse, diese feine, unglaublich raffinierte Mineralität, diese verschwenderische Vielfalt, diese Strahlkraft. Am Gaumen regiert die Feinheit, was nicht heisst, dass da nicht auch geballte Kraft im Hintergrund ist, aber der Wein wirkt beinahe schlicht, hat es nicht nötig, mit seiner Kraft zu protzen, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, **das ist Präzision bis ins letzte Detail, weisser Burgunder in Vollendung.**

Pirmin: Nase: Sehr edel, Mineralität und Zitrusnoten schwingen in optimaler Harmonie. Gaumen: Vollmundig, eine wahre Geschmacksexplosion, Süsse, Zitrus, schön cremig, alles ist wunderbar vereint.

® 2013 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes (W)

19/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 145.– (ab 22.6.15 160.–) • Art. 243917

Da ist wieder die Mineralität das prägende Element, es duftet nach einem Gewitter, wenn der letzte Rest Feuchtigkeit an der Sonne verdunstet, **die Frucht bleibt so dezent im Hintergrund, dass dieses geniale Naturschauspiel voll zur Geltung kommt.** Am Gaumen zuerst die Zitrusfrische des Jahrgangs, in Verbindung mit seiner Feinheit, das ist so etwas von raffiniert, und was im Nachhall abgeht, würde man so einem zarten Pflänzchen niemals zutrauen.

Pirmin: Nase: Reife gelbe Frucht, Zitrusnoten, Mineralität – wird es denn tatsächlich immer noch besser? Gaumen: Nach der Süsse kommen verstärkt die mineralischen Noten zum Vorschein und wollen beim Abgang nicht mehr enden – eine wunderbare Symphonie!

® 2013 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 300.– (ab 22.6.15 330.–) • Art. 243920

Das ist schon etwas unendlich Edles, was aus diesem Glas strahlt, was für eine Tiefe in diesem feinen Parfüm, feinste Zitrusfrucht trifft auf feinste Mineralität. Explosiver Gaumenauftritt, Rasse, Kraft und Fülle prägen den Antrunk, um dann gleich wieder die Raffinesse in den Vordergrund zu setzen. Es ist nicht einfach, das Vergnügen zu beschreiben, das dieser





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

edle Wein meinem Gaumen beschert. **Alles ist ästhetisch makellos und vollkommen**, verschwenderische Vielfalt wird so präsentiert, dass es beinahe schlicht wirkt. Das ist die Kunst der ganz grossen Weine, edle Schönheit zu zeigen ohne auffällig zu wirken.

Pirmin: Nase: Ein absolut betörendes Duftbild, nobel und elegant, ich möchte darin eintauchen. Gaumen: Auch hier sehr edel mit einer unglaublichen Mineralität – Grand Cru im Glas!

® 2013 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 320.– (ab 22.6.15 350.–) • Art. 243921

Der strahlt schon mit seinem Duft eine enorme Kraft aus, alles wirkt gewaltig intensiv, das ist die Natur des Bâtard, mit seiner offenen, zugänglichen Art. Verbunden mit dem Charme des Jahrgangs wirkt das besonders reizvoll. Auch am Gaumen fährt er richtig ein, da ist geballte Kraft, dennoch ist auch hier die Raffinesse das dominierende Element, dieses Spiel aus Kraft und Feinheit beherrscht dieser Wein in Vollendung. **Das ist ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument.**

® 2013 Chevalier Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 405.– (ab 22.6.15 450.–) • Art. 243922

Es ist als würde die Sonne strahlen durch die Wärme der total reifen, gelben Frucht. Die Mineralität ist eher im Hintergrund, wird dadurch beinahe noch interessanter, was für ein sinnliches Parfüm. Ein Traum am Gaumen, diese Fülle, diese verschwenderische Vielfalt, diese Kraft, aber auch diese unglaubliche Feinheit, **ein göttliches Getränk.**

Pirmin: Nase: Wirkt noch eine Spur komplexer als der Bienvenue, ich hebe vom Boden ab, welch himmlischer Duft. Gaumen: Noblesse pur, perfektes Zusammenspiel der Düfte und Geschmäcker, der Abgang will nicht enden.

«Akribische Handarbeit.» Anne-Claude Leflaive mit Crew





Domaine Roger Belland Santenay

Im aktuell 23 Hektaren umfassenden Familienbetrieb arbeiten heute die fünfte und sechste Generation. Vater Roger und Tochter Julie beschäftigen sich gemeinsam intensiv und naturnah mit der Herstellung grosser Burgunder. Die Weine kommen aus insgesamt 6 verschiedenen Gemeinden. Die wichtigsten sind Santenay, Pommard, Puligny und Chassagne. Mit der Handlese und Handauslese auf dem Sortierband beginnt die Entstehung der einzigartigen Belland-Weine. Besonders hervor sticht **die Chassagne-Montrachet Premier Cru Lage «Clos Pitois» (Weiss- und Rotwein), eine 3 ha Monopollage der Bellands**, die von Mönchen der Abbey Morgeot 1421 angelegt wurde. Zum anderen erbringt die Domaine den Beweis, dass auch in Santenay hervorragende Pinots gekeltert werden. Der Slogan vom sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis wird von den Bellands mit Leben erfüllt.

Julie Belland



Max Gerstl: «Einer meiner absoluten Lieblingsweine!»

® 2013 Chassagne-Montrachet Rouge 1^{er} Cru Clos Pitois (R)
19/20 • 2024–2038 • 75cl **39.50** (ab 22.6.15 44.–) • Art. 243929

Der kommt so richtig aus der Tiefe. Schwarze Kirschen in Verbindung mit edlen Kräutervariationen und feinsten floralen Noten. Das ist auch wieder so eine Charme-Bombe, einfach unendlich gut, noble Fülle, sinnliche Aromatik, ein unglaublich saftiger Nachhall, ein Traum. Diese Serie Weine ist zum Ausflippen schön, einer ist grandioser als der andere.

Das ist schon seit Jahren immer einer meiner absoluten Lieblingsweine im Burgund. **Dank dem Eurokurs kostet er dieses Jahr weniger als CHF 40.–. Ich meine, selbst Burgund-Skeptiker sollten da einen Versuch wagen.** Sie müssen auch nicht die Katze im Sack kaufen, Sie können den Wein am 29. Mai im Zürcher Kaufleuten probieren.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



■ Domaine Roger Belland, Santenay

® **2013 Santenay Blanc 1^{er} Cru Beauregard (W)**

18/20 • 2017–2025 • 75cl **27.–** (ab 22.6.15 30.–) • Art. 243925

Das ist irgendwie ein völlig verblüffender Duft, unglaublich intensiv, reich, beinahe opulent und dennoch fein, die Eleganz ist oberstes Gebot. Auch am Gaumen ist das ein absolut köstlicher Wein, Rasse, Frische, cremiger Schmelz mit einem wunderbaren Hauch feinsten Extraktsüsse, einfach herrlich.

Pirmin: Nase: exotische Duftnoten, sinnlich. Gaumen: herrliche Frische, Mineralität, angenehme Süsse – **einfach zum Verlieben.**

® **2013 Criots Batard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2020–2040 • 75cl **198.–** (ab 22.6.15 220.–) • Art. 243926

Das ist schon ein eindrücklich edler Duft, strahlend klar und präzise, ganz fein, aber mit sprichwörtlichem Tiefgang, herrliche Mineralität. Ein Traum am Gaumen, königliche Eleganz, feinste Rasse, dezente Extraktsüsse, ein Stück herrliche Natur, liebenswert und voller Charme, der ist ganz einfach sagenhaft gut und **einer der preiswertesten Grand Crus des Burgunds.**

Pirmin: Nase: Diese Düfte sind noch intensiver, blumiger, gelbe Frucht, pure Frische. Gaumen: Wunderbar cremiger Schmelz, die Süsse streichelt verführerisch über die Zunge und die finessenreiche Mineralität macht das Ganze so edel!

® **2013 Santenay Rouge Charme (R)**

18/20 • 2021–2030 • 75cl **22.50** (ab 22.6.15 25.–) • Art. 243927

Wunderbare, eher schwarzbeerige Frucht, Kirsche, feine florale Noten, ein charmanter Strahlemann. Der schmilzt wie Butter auf der Zunge, ein wunderbares Fruchtbündel, ganz fein, aber gut strukturiert, dezente, auf den Punkt abgestimmte Extraktsüsse, **das ist so ein unglaublicher Charmeur, davon kann man sich niemals satt trinken, herrlich!**

Pirmin: Nase: Lieblicher Duft, filigran und zart, himbeerige Noten. Gaumen: Wunderbarer Geschmack, köstliche Süsse mit Tiefe und Kraft, begleitet von angenehmer Mineralität.

® **2013 Santenay Rouge 1^{er} Cru Beauregard (R)**

18+/20 • 2023–2035 • 75cl **27.–** (ab 22.6.15 30.–) • Art. 243928

Auch dieser strahlt so fröhlich aus dem Glas, in diesen Wein verliebt man sich alleine schon wegen seinem Duft. Ein leichtfüßiges Fruchtbündel tanzt schwerelos über den Gaumen, alles ist eine perfekte Harmonie, was für ein himmlisches Vergnügen, diese Weine zu verkosten, **der Gaumen ist bis in den hintersten Winkel gefüllt mit köstlich süßer Frucht**, das ist schlicht himmlisch, kraftvoll und ebenso delikat.

Pirmin: Nase: Filigrane Duftnoten, grazil und zart, schwarze Beeren, Leichtigkeit. Gaumen: Frisch, mineralische Noten, eine tänzerische Süsse, Tannine schön eingebettet.

🍷 **2013 Pommard Les Cras (R)**

19/20 • 2023–2038 • 75cl **43.–** (ab 22.6.15 48.–) • Art. 243930

Wir haben zum Mittagessen in einem Restaurant den 2000er getrunken (18/20, bis 2020). Was für ein Traumwein und in einem deutlich kleineren Jahrgang als 2013 entstanden, er befindet sich am Anfang seiner schönsten Genussreife. Da muss man nur noch eins und eins zusammenzählen, um zu erahnen, was für ein himmlischer Wein der 2013er in 10-15 Jahren wird. Diese herrliche Frucht, diese sagenhafte Tiefe, diese verblüffende Vielfalt mit den köstlich mineralischen Noten. Der hat mit Sicherheit von allem eine Portion mehr als damals der 2000er, denn das war doch eher ein bescheidener Jahrgang. **Wenn angesichts dieser genialen Fülle von Frucht und Terroir noch die Reifearomen dazukommen, wird das der Himmel auf Erden.**

Pirmin: Nase: Bezaubernde Duftnoten, elegant und verspielt. Gaumen: Köstliche Süsse mit intensiver Mineralität und gut spürbaren, aber genial feinen Tanninen.



«Unglaublich charmante, aromatische Weine.» Julie Belland



Wunderbar gereifte Burgunder:

2006 Santenay Gravières 1^{er} Cru AOC (R)

18+/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 22.6.15 38.–) • Art. 237281

Das ist erneut so ein unglaublich strahlender Duft, was für ein köstliches Fruchtelixier, Himbeeren und schwarze Kirschen, komplex und raffiniert. Auch am Gaumen eine grazile Delikatesse und gleichzeitig ein sinnlich süßes Kraftpaket, **der Wein strahlt, das ist Sinnlichkeit pur.**



JETZT LIEFERBAR



Domaine Robert-Denogent Fuissé

Jean-Jacques
Robert (I) mit
Crew



Inmitten der pittoresken Felsenwelt von Solutré und Vergisson produzieren Jean-Jacques Robert seit 1988 und sein Sohn Nicolas seit 2007 in Fuissé ausserordentliche Chardonnays, die sich nur im Preis von den grossen Weissen der Cote d'Or unterscheiden. Sie arbeiten das Besondere ihrer Lagen im Maconnais äusserst typisch und schmackhaft heraus. **Ausserordentlich trinken sich die Weine aus den Einzellagen in Pouilly Fuissé, wie «Les Reisses», «Les Cras» und «Les Carrons»,** die teilweise aus uralten Reben mit bis zu 90 Jahren in Ganztraubenpressung, Spontanvergärung und Maischstandzeiten erzeugt werden. Sie werden bis zu 24 Monate im Barrique ohne Batonnage ausgebaut. Die edlen Weine von Robert sind lecker, süffig-cremig mit einer guten Finesse und erinnern eben sehr an Weine aus Chassagne und Puligny.

Jean-Jacques Robert: «Der einzige Nachteil von 2013: Wir hätten gerne etwas mehr. Die Weine haben die Malo vor nicht allzu langer Zeit gemacht, sie wurden noch nie umgezogen und haben absolut keinen Schwefel, wie immer.»

Diese Rasse ist absolut köstlich.

® 2013 St. Veran «Les Pommards» (W)

18/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 27.– (ab 22.6.15 30.–) • Art. 244001

Eher zurückhaltender Duft, aber sehr edel, komplex und tiefgründig. Am Gaumen zeigt er zuerst seine schlanke, rassige Seite mit herrlicher Frische und viel mineralischer Tiefe. Es fehlt ihm aber auch nicht an cremigem Schmelz, was für eine köstliche Delikatesse. Ein paar leichte Ecken und Kanten verleihen dem Wein zusätzlichen Charme. **Der gehört ganz klar zu den grandiosen 2013ern.** Aus einem François-Fass wirkt er noch expressiver, ich bin hin und weg, das ist ein absoluter Traumwein, Frucht und Mineralität sind im perfekten Gleichgewicht und der Wein strotzt förmlich vor cremigem Schmelz.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

® 2013 Pouilly-Fuissé «Les Reisses» (W)

18/20 • 2019–2032 • 75cl Fr. 31.50 (ab 22.6.15 35.–) • Art. 244002

Ganz zart und fein im Duft, aber auch wieder sagenhaft mineralisch, diese 2013er strotzen förmlich vor Mineralität, gleichzeitig ist das ein wahres Fruchtbündel aus reifer gelber Frucht und köstlicher Zitrusfrische. Die Trauben haben die perfekte Reife erreicht, Extraktsüsse und Säure schwingen im perfekten Gleichgewicht, die aromatische Fülle ist eindrücklich. Der Wein bleibt dabei so wunderbar leichtfüßig, die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren. **Dieser 2013er gehören ganz klar zu den besten Weinen, die Robert je produziert hat.**

® 2013 Pouilly-Fuissé «Les Carrons» (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 45.– (ab 22.6.15 50.–) • Art. 244003

Die Noblesse des Carrons strahlt schon aus dem Glas, was für ein sublimen, feiner, eleganter Duft, eine Köstlichkeit und ein aromatischer Höhenflug. Der strotzt vor cremigem Schmelz, wow, ist das ein feiner Wein, zum Ausflippen schön, da ist geballte Kraft, aber noch eindrücklicher ist die Feinheit, die Raffinesse, die tänzerische Leichtigkeit, **das ist ganz grosses Kino, einer der allerbesten Weine, die ich von hier kenne**, diese sagenhafte Rasse, diese schon fast monumentale Extraktsüsse, diese Fülle, diese Kraft und letztlich ist alles so etwas von fein und elegant, ein kleines Wunder der Natur.

® 2013 Macon Solutré Clos Bertillonnes (W)

18/20 • 2018–2028 • 75cl Fr. 25.– (ab 22.6.15 28.–) • Art. 244000

Jean-Jacques Robert: «Hier haben wir nur gerade 13hl geerntet.» Eindrücklich, die Strahlkraft dieses Duftes mit seiner immensen Brillanz, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität. Am Gaumen ein eindrückliches Kraftbündel, herrliche Frucht, geniale Rasse, mächtige Struktur, enorme Konzentration. Da ist verschwenderische Vielfalt, gleichzeitig wirkt er erfrischend schlicht und delikates, **sooo schön und trotzdem irgendwie wild und stürmisch.**

«Lebendige Weine mit Charakter.» Jean-Jacques Robert





Jetzt
lieferbar

Top-Preise
dank starkem
Franken

Terroir al Limit: Burgundische Eleganz und Finesse aus dem Priorat.

Dominik Huber

Sicht von der
Lage Arboszar
auf das Städt-
chen Torroja.

178.–



Niemand keltert im Priorat so elegante und atemberaubende Weine wie der Bayer Dominik Huber von Terroir al Limit. Mit seinem verrosteten Jeep geht es hinauf in die Weinberge, bis zu den schiefrigen Steillagen. Voller Emotionen erklärt er uns die schwierige, aufwändige Arbeit in den Rebbergen. Der Ertrag ist sehr bescheiden aus den zum Teil 100-jährigen Reben. Sie werden biodynamisch bestellt, die Bodenarbeit wird mit einem Esel erledigt. Dominik ist einer der ganz wenigen, die zwischen den Rebzeilen auf Begrünung setzen, das fördert die Biodiversität und verhindert zum Teil auch die gefürchtete Bodenerosion. Bei der Degustation auf dem Weingut tauchen wir in eine eigene Welt ein. Nichts von überladenen, süssen, opulenten Spaniern – hier spielt die Eleganz die erste Geige! Fast burgundisch anmutend mit Charakter und unendlicher Mineralität. Diesen limitierten und somit raren Gewächsen muss man sich behutsam nähern, sie verlangen ein langsames Eintauchen in die Tiefe der Aromen, Offenheit für Weine mit Struktur, Ehrlichkeit und kompromisslosem Bezug zu ihrer Heimat. Die Weine unterteilt Dominik in Dorf-, Premier-Cru und Grand-Cru-Lagen. **Dank starkem Franken, können wir Ihnen diese Weine einiges günstiger anbieten.**

Ein wahrer Traum.

2012 Les Manyes, Priorat DOCa (R)

20/20 • 2017–2050 • 75cl **Fr. 178.–** (ab 22.6.15 198.–) • Art. 243842
100% Garnacha

Max Gerstl: Es ist kaum zu glauben, aber das ist im Vergleich zu Vorjahr nochmals einen Zacken grösser. Schon dieser sagenhafte Duft ist an Intensität kaum zu übertreffen, was für eine Tiefe, was für eine Fülle, was für eine immense Komplexität. Ich bin hin und weg, schon nur wenn ich meine Nase an dieses Glase halte. Am Gaumen geballte Kraft, aber das Ganze wirkt extrem fein, elegant, eine sublime Delikatesse. Das ist ganz grosses Kino! Ich konnte mich vor einem Jahr selber überzeugen wie Dominik arbeitet, **extrem detail- und qualitätsbesessen.**

2012 Les Tosses Priorat DOCa (R)

19+/20 • 2017–2033 • 75cl **Fr. 178.–** (ab 22.6.15 198.–) • Art. 243843
100% Cariñena

Pier Tognini: Dichtes Rubingranat. Verschlossenes, komplexes Nasenbild. Mineralisch, steiniges Aroma. Wirkt enorm tief mit reifen roten Waldbeeren, Weichselkirschen und blauen Pflaumen, Amarenakirschen unterlegt mit mediterranen Kräutern, floralen Anklängen begleitet von leichten Noten von Kardamon und Kreuzkümmel. Am Gaumen enorme Dichte und Fülle ohne opulent zu wirken. Seidiges Tannin, toll eingebaute Säure mit enorm hoher Struktur. Wirkt sehr harmonisch mit Aromen von roten Kirschen, Himbeeren und roten Pflaumen, leichte Kräuterwürze mit viel Eleganz. Die Minearlik kommt voll zur Geltung. Der Tosses endet lang, nobel und sehr ausgewogen mit Druck und tief fruchtigem Finish. **Ein Priorat der Sonderklasse!**

2012 Dits del Terra, Priorat DOCa (R)

19+/20 • 2017–2035 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 22.6.15 59.–) • Art. 243840
100% Cariñena

Strahlendes Rubinviolett. Verschlossener, mineralischer Auftakt. Aromen von Schiefer und Schwarzpulver. Unterlegt von schwarzbeerigen Noten, Kirschen, Brombeeren und roten Johannisbeeren mit einem Hauch Blaubeeren. Hohe Struktur am Gaumen wieder Schiefer und reife Himbeeren, Blaubeeren und einem Hauch schwarzem Tee. Wirkt sehr saftig mit enormer Spannung, gut getragen von der harmonischen Säure. **Der Dits del Terra ist ein absoluter Charakterwein**, mineralisch geprägt mit unglaublicher schwarzbeeriger Frucht, wirkt harmonisch und edel, straff und fast burgundisch. Ein fantastischer Priorat der tief, komplex und finessenreich daherkommt, braucht noch einige Zeit in der Flasche, um sein volles Potential zu zeigen. Er endet sehr lang und anhaltend bleibt jedoch elegant und mineralisch trocken.

2012 Arbossar, Priorat DOCa (R)

19+/20 • 2017–2034 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 22.6.15 59.–) • Art. 243839
100% Cariñena

Dichtes Rubinviolett. Tieffruchtiger, verschlossener Auftakt. Aromen von reifen schwarzen Kirschen, wilden Brombeeren untermalt mit Blaubeeren und einem Hauch Crème de Cassis. Deutliche mineralische Anklänge mit mediterranen würzigen Aromen. **Am Gaumen ein grandioses Tannin, feinkörnig und reif.** Aromen von schwarzen Kirschen wieder Brombeeren und ein Hauch Walderdbeeren. Komplexe mineralische Würze mit mediterranen Kräutern vermischt. Gut integrierte Säure lässt den Wein unendlich nachhallen, wirkt am Gaumen nobel und lebendig. Der Arbossar endet sehr kräftig mit viel Druck, Eleganz und Schmelz. Burgundisch geprägter Priorat, besticht durch Feinheit mit unglaublicher Länge.





■ Spanien, Priorat, Terroir al Limit

2012 Torroja Priorat DO (R)

18/20 • 2015–2022 • 75cl **Fr. 33.–** (ab 22.6.15 36.–) • Art. 242748

Traubensorten: 50% Cariñena, 50% Garnacha

Helles Rubinviolett. Aromen von roten Früchten und Beeren, Himbeeren, Walderdbeeren und rote Johannisbeeren. Leichte Kräuterwürze, schön unterlegt von feiner Mineralität. **Am Gaumen sehr elegant und saftig, bietet enorme Trinkfreude.** Die Aromen bestätigen sich mit einem Hauch Grapefruit, was den Torroja sehr frisch wirken lässt. Gutes, reifes Tannin mit angenehmer Säure, nie opulent oder aufdringlich, endet mittelkräftig mit Spannung und guter Länge. Zu Gemüse-Lasagne oder einem Loup de Mer vom Grill mit Röstgemüse, einfach herrlich!

2010 Pedra de Guix, Priorat DO (W)

19/20 • 2015–2020 • 75cl **Fr. 59.–** (ab 22.6.15 65.–) • Art. 241862

Traubensorten: Garnacha Blanca, Macabeu

Die Mineralität ist atemberaubend, harmonisch ins Geruchsbild eingebettet. **Am Gaumen eine grandiose Struktur, saftig und gleichzeitig geschmeidig.** Einzigartige Aromen von Mandarinen, Blutorangen und ein Hauch Minze und Eukalyptus. Die Säure stützt den Wein perfekt. Endet lang und anhaltend. Passt hervorragend zu Fischsuppen und Hummer.

Das Dorf Torroja



Lieferkonditionen

Gratislieferung:

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

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

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

Öffnungszeiten für Weinabholungen:

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

Weinberatung:

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

Weine abholen

Zufahrt Gerstl Weinlager:

**Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14,
5612 Villmergen.**

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



Tipp

Gerstl Partner

Erleben Sie Weingenuß pur! Folgende Partner führen exklusiv das Gerstl Weinsortiment:

Shop:

Wein & Design
Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

Shop:

Vitrum
Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

Restaurant:

Hotel Allegra
Vuorcha
7524 Zuoz
Tel. 081 850 16 16
www.allegra-golf.com

Restaurant:

Steakhouse Seegarten
Seestrasse 23
6442 Gersau
Tel. 079 755 08 04
www.steakhouse-seegarten.ch

Restaurant:

Ziegelhüsi
Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Mailing-Angebot gültig bis 22. Juni 2015 oder solange Vorrat.



Renata Galovic's
Tipp

Renata Galovic, Einkaufs- und Verkaufsadministration

Renata ist dafür besorgt, dass die Weinflaschen von den verschiedenen Produzenten den Weg in unser Lager in Villmergen finden. Ebenso hilft sie im Verkauf mit – die Beratung beim Kauf von Deutschen Rieslingen ist ihre besondere Stärke.



22.–

«Unwiderstehliche Frische – Burgunder vom Feinsten!»

Kraft und Fülle mit begeisternder Raffinesse.

2013 Chablis Domaine

Jetzt
lieferbar

Max: Die Frische, die aus diesem Glas strahlt, ist ein Traum. Zitrusfrüchte vom Feinsten, dazu eine verblüffende Mineralität. **Feingliedriger, saftiger, schmackhafter Gaumen, wunderschön cremiger Fluss**, verspielte, vielfältige Aromatik, eine traumhafte Erfrischung und einer der allerbesten Chablis Villages, die ich kenne.

Pirmin: Im ersten Moment ein genialer Duft von Frische, Zitrone, dann wirkt er eher mineralisch. Cremiger Schmelz, wunderbare Süsse, feine Mineralität, nachhaltig, man kann noch lange in diesem genialen Geschmack schwelgen.

17+/20 • 2015 bis 2020 • Art. 244009
75cl **Fr. 22.–** (ab 22.6.15 26.–)