

Weinpassion für

Riesling 2007



GERSTL

Weinselektionen

Wein des Jahres 2008: Ein bezaubernder Riesling zu einem begeisternden Preis!

Als wir diesem Riesling auf unserer Deutschlandreise begegneten, brauchte es bei der ersten Degustation keine Worte. Im selben Moment, quasi in derselben Hundertstelsekunde sahen wir uns an, und uns war sofort klar: Das ist er! Das ist genau der Riesling, der die Geniesserherzen öffnet und begeistert! Diese zarte Frucht, dieses köstliche Aromenspiel, diese phänomenalen Finessen – einfach traumhaft. Und dann erst dieser Preis! Willi Haag ist damit ein ganz grosser Erfolg gelungen. Wir sind stolz, dass wir Ihnen diesen fantastischen Genuss zu diesem tollen Preis anbieten dürfen.



Willi Haag Riesling QbA Gutsriesling 2007

17/20, bis 2020 ■ 75cl, **14.50**

(ab 16. Juni 2008 16.-), Art. 237574

Wunderschön mineralische Nase, zarte Frucht, filigranes Aromenspiel, deutet auf einen köstlichen Finessenwein hin. Das ist effektiv eine phänomenale Köstlichkeit, schlank, elegant, saftig, enorm rasig, von beeindruckender Raffinesse, mit nur ganz zarter Restsüsse, ein Nachhall aus herrlicher Zitrusfrucht macht ihn wunderbar schlank und zieht das Aromenspiel in die Länge. Das ist ein ganz anderer Wein, als der opulente 2005er, vordergründig sicher nicht ganz so beeindruckend, aber dafür eine Nummer raffinierter. Ein Wein, der pure Lebensfreude ausstrahlt. **Ich bin mir ganz sicher, dass er der Star von so mancher Gartenparty dieses Sommers wird.**

Zusammenarbeit mit Beat Caduff

Beat Caduff – bekannt von seinem Zürcher Gourmet-Restaurant Caduff's Wine Loft (15 Gault-Millau-Punkte) und seiner Vinothek Zum Wohl!sein – verdanke ich mein erstes Erfolgserlebnis mit Deutschem Riesling. Vor bald 20 Jahren war er der erste, der mir gleich 36 Flaschen abkaufte. Das war der Anfang einer engen und freundschaftlichen Zusammenarbeit mit Beat. Seit ca. 15 Jahren machen wir jede Deutschlandreise zwecks Einkaufs des neuen Jahrgangs gemeinsam. Nun bündeln wir unsere Erfahrungen, unser Wissen und unsere Beziehungen zu den Weingütern noch stärker: Durch die Übernahme von Caduff's Vinothek und die vertiefte Zusammenarbeit können wir Sie, liebe Kundinnen und Kunden, in Zukunft noch besser und kompetenter beraten und bedienen.

Herzliche Grüsse, Max Gerstl



PS: Besuchen Sie uns an der grossen Degustation «Deutsche Rieslinge 2007».
16. Mai 2008, 16-20 Uhr, LimmatHall, Zürich



Beat Caduff, Max Gerstl

Degustation «Deutsche Rieslinge 2007»:

16. Mai 2008, 16-20 Uhr, Limmat Hall, Zürich

Die Riesling-Degustation wird auch dieses Jahr ein Fest für die Sinne mit grandiosen Weinen von noch nie gesehener Raffinesse.

Ein Grossteil der Winzer-Elite Deutschlands wird wieder persönlich anwesend sein, um Ihnen die Weine des Jahrgangs 2007 zu präsentieren. Von preiswerten Sommerweinen über trockene Weine (die alle bisherigen Jahrgänge überstrahlen) bis zu Eisweinen und Trockenbeerenauslesen der Spitzenklasse ist alles da, was das Herz begehrt. Am besten tragen Sie den Termin in der Limmat Hall gleich jetzt in Ihre Agenda ein.

Exklusiver Winzer-Abend in Caduff's Wine Loft.

Am 16. Mai ab 20.30 Uhr haben Sie die einmalige Gelegenheit, in Caduff's Wine Loft (15 GaultMillau-Punkte) bei einem wunderbaren 3-Gang-Diner und unvergesslichen Riesling- und Bordeaux-Raritäten die ganze Winzer-Elite Deutschlands persönlich kennen zu lernen.

Preis: CHF 190.– pro Person, limitierte Plätze, bitte beiliegende Einladung beachten.

Inhaltsverzeichnis

Pfalz

Weingut Christmann, Gimmeldingen 8

Franken

Weingut Brennfleck, Sulzfeld 11

Rhein Hessen

Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim 13

Weingut Wittmann, Westhofen 18

Nahe

Schlossgut Diel, Dorsheim 22

Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen 24

Rheingau

Weingut Jakob Jung, Erbach 28

Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich 30

Weingut Robert Weil, Kiedrich 34

Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Schloss Saarstein, Serrig, Saar 42

Weingut Zilliken, Saarburg, Saar 44

Eitelsbacher Karthäuserhof, Trier-Eitelsbach, Ruwer 46

Maximin Grünhaus, Trier-Mertesdorf, Ruwer 49

Egon Müller Scharzhof, Wiltingen, Saar 52

Weingut J. J. Christoffel, Ürzig, Mosel 55

Weingut Grans Fassian, Leiwen, Mosel 58

Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel 60

Weingut Willi Haag, Brauneberg, Mosel 63

Schloss Lieser, Lieser, Mosel 65

Weingut Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel 69

Weingut Willi Schaefer, Graach, Mosel 71

Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach, Mosel 73

Weingut Weiser-Künstler, Traben-Trarbach, Mosel 76

Deutsche Rieslinge 2007: Optimale Reife dank extrem langer Reifezeit.

Etwas anderes als grosse Jahrgänge gab es in den letzten Jahren gar nicht mehr. 2000 war der letzte eher nicht wirklich grosse Jahrgang. 2001 war überragend, 2002 gross, aber vielleicht nicht ganz so überragend wie 2001, aber danach konnte man die Jahrgänge nur noch mit Superlativen beschreiben. 2003 war kein einfaches, weil extrem heisses Jahr, aber die Spitzenwinzer produzierten Weine, die sie mit den legendären 1959-ern verglichen. Dann kam mit 2004 ein grosses klassisches Jahr, es ergab kühlere Weine mit mehr Säure und Rasse (vergleichbar mit dem ganz grossen 1971). 2005 ist heute schon legendär, da gab es wie fast in ganz Europa mit nichts vergleichbare Überweine. 2006 war dann wieder kein einfaches Jahr, weil die Ernte in Rekordzeit eingebracht werden musste, aber die Spitzenwinzer hatten das im Griff und ernteten kaum Trauben unter 100 Öchsle. Stilistisch ergab sich daraus eine Mischung zwischen 1975 und 1976, grandiose Beeren- und Trockenbeerenauslesen wurden beinahe im Überfluss produziert.

Und jetzt kommt 2007. Selbst wenn es so wäre, ich könnte hier nicht schreiben, das sei noch besser. **Was ich aber sicher schreiben und Ihnen am Freitag 16. Mai in der LimmatHall in Zürich auch beweisen kann: 2007 gab es eine grosse Anzahl von Weinen, die noch eine ganze Kategorie raffinierter sind als alles, was es bisher gegeben hat.**

Auf einen milden Winter folgten April und Mai mit extrem warmen Temperaturen, was zu der wohl seit Menschengedenken frühesten Traubenblüte führte. Ein eher kühler, nasser Sommer glich den Vegetationsvorsprung wieder aus. Im Oktober herrschte in ganz Deutschland ideales Lesewetter. Es war trocken und nicht zu heiss. So konnten die Winzer die Ernte geradezu geniessen. Das Traubengut war kerngesund und schon Ende September nahezu ausgereift. Während des ganzen Oktobers konnte ohne Hektik für jede Parzelle die optimale Reife abgewartet werden. **Im Durchschnitt beträgt die Reifezeit der Trauben zwischen Blüte und Ernte 100 Tage. 2007 betrug sie 130-140 Tage (in Extremfällen sogar 170 Tage), und die Blätter waren immer noch grün. Somit hatten die Trauben viel mehr Zeit als in Normaljahren, um Aromastoffe zu sammeln. Das erklärt die ungewöhnliche Raffinesse der Weine.**



Meine hohen Bewertungen

Nachdem ich am Schluss nochmals alles durchgelesen habe, frage ich mich offen gestanden: Was sagen Sie, liebe Kunden, zu den vielen 20-Punkte-Weinen? Ich habe mir überlegt, es zu ändern und den Jahrgang 2007 dazu zu benutzen, mein ganzes Bewertungssystem zu überdenken. Ich komme aber zum Schluss, dass das gegenüber diesen Weinen nicht fair wäre. Zudem würde es dann niemand mehr verstehen. Ich habe meine eigene Art, das 20-Punkte-System zu interpretieren. Wichtig ist, dass Sie es so verstehen, wie ich es meine:

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

Dass es beim Riesling in einem grossen Jahr besonders viele 20-Punkte-Weine gibt, liegt am System. Hier werden ja nebst dem QbA als Basiswein noch diverse spezielle Selektionen gemacht. Theoretisch könnte aber schon der Basiswein oder der Kabinett 20 Punkte machen. Ich hätte sie dieses Jahr dem einen oder anderen sensationell raffinierten Kabinett sogar gerne gegeben. Eigentlich ist es ja auch nicht fair, dass ein perfekter Kabinett nicht 20 Punkte machen kann, nur weil es noch eine Spätlese oder höheres gibt. Auch im Vergleich zu Rotwein (da kann schon der normale Basiswein 20 Punkte machen, weil es keine höhere Selektion gibt) ist es richtig, dass es beim Riesling mehr Möglichkeiten für 20-Punkte-Weine gibt. Vielleicht denken Sie auch, dass ich jeder Spätlese einfach mindestens 18 Punkte gebe. Es ist natürlich umgekehrt, in einem so grossen Jahrgang wie 2007 würde ich niemals eine Spätlese kaufen, die nicht mindestens 18 Punkte macht, es gibt ja mehr als genug davon. Dass es beim Jahrgang 2007 besonders viele hohe Wertungen gibt, ist meine persönliche Bewertung. Das grösste am Riesling ist meiner Meinung nach nicht die Konzentration, sondern die Raffinesse. Wer die Konzentration bevorzugt, wird bei den Jahrgängen 2004, 2005 und 2006 mehr perfekte Weine finden als 2007. Ich bin vor allem ein Finessenliebhaber. **Ich möchte betonen, dass meine Bewertungen nicht mehr sein sollen als meine ganz persönliche Meinung. Diese kann Ihnen vielleicht als Hinweis dienen, aber viel wichtiger ist Ihre eigene Meinung. Deshalb sollten Sie es nicht verpassen, die Weine am 16. Mai in Zürich selber zu probieren.**

Riesling trocken 2007

Überragend ist 2007 vor allem für die trockenen Weine, nochmals besser als 2006. Nebst den grandiosen Grossen Gewächsen haben wir auch – so viel wie noch nie – preisgünstige QbA und Kabinett trocken gekauft. Diese versprechen, ähnlich den edelsüssen Weinen, schon diesen Sommer Hochgenuss. Wir haben auch Weine im Angebot, die einige Gramm mehr Restzucker haben als das deutsche Weingesetz für trockene Weine zulässt. Es sind aber praktisch immer solche, die absolut trocken schmecken.

Trinkreife

Die edelsüssen Riesling-Weine sind jeweils in der Jungweinphase besonders beeindruckend. In dieser Phase befinden sich die Weine meistens etwa 6 Wochen bis gegen 2 Jahre nach der Füllung. Danach fallen sie in eine sogenannte Schlafphase, die je nach Jahrgang und Prädikat 2-20 Jahre dauern kann. In dieser Zeit ist die schönste Fruchtphase vorbei, die Reife aber noch nicht erreicht. Bei einem Jahrgang mit hoher Grundreife der Trauben (wie 2007) wird die Schlafphase eher kürzer sein, 2-4 Jahre bei einer Spätlese und 10-15 Jahre bei einer TBA. Die restlichen Prädikate liegen irgendwo dazwischen. Machen Sie sich also keine Sorgen, wenn Ihnen ein Wein nach einer gewissen Zeit nicht mehr so gut schmeckt wie am Anfang. Lassen Sie ihn einige Jahre liegen, denn die allerschönste Zeit hat der Wein noch vor sich. Wer heutzutage das Glück hat, beispielsweise eine grosse 71er, 75er oder 76er Auslese zu verkosten, weiss wovon ich rede. Von den jüngeren Jahrgängen haben beispielsweise folgende die schönste Trinkreife schon erreicht: 1997 (aber erst ganz am Anfang und eher Spätlesen und einfachere Auslesen), 1993, 1992, 1991, 1988. Bei allen anderen Jahrgängen, wie auch 1989 und 1990, sind die grössten Weine des Jahrgangs immer noch zu jung. Das gilt natürlich nur für grosse Auslesen und höhere Prädikate. Kabinett und Spätlesen sind früher trinkreif. Und letztlich ist es natürlich auch Geschmacksache, in welchem Stadium man die Weine am liebsten trinkt.

INFOS ZU DEN WEINBESCHREIBUNGEN:

«HIT! SOMMERWEIN 2008»

So bezeichnen wir besonders preisgünstige Weine, die im kommenden Sommer mit ihrer lebensfrohen, sonnigen Ausstrahlung selbst Regentage zu Festtagen machen.

«HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!»

«Einmalig», werden Sie sagen, «und es gibt so viele davon...». 2007 ist das Jahr, das den Winzern vor allem grandiose Kabinett und Spätlesen fast im Überfluss geschenkt hat. Das Einmalige daran ist, dass selbst die preiswertesten ein noch nie da gewesenes Mass an Raffinesse erreichen. So etwas gab es in den vergangenen 20 Jahren, in denen ich Deutschland bereise, noch nie.





■ WEINGUT CHRISTMANN, GIMMELDINGEN

Rebfläche 16 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 110'000 Flaschen, Inhaber und Betriebsleiter Steffen Christmann. Seit einigen Jahren produziert Christmann biodynamisch. Das Weingut ist mir bei der Verkostung der Grossen Gewächse aufgefallen, die jeweils im August in Wiesbaden stattfindet. Die Weine gehörten regelmässig zu den Allerbesten. Inzwischen sind Steffen Christmanns grandiose Weine schon zu einem wichtigen Bestandteil unseres Deutschland-Sortiments geworden. Ich probiere die Grossen Gewächse von Christmann erst seit dem Jahrgang 2003 regelmässig. 2004 war bisher der überragende Jahrgang, 2007 ist zumindest noch eine Nummer raffinierter und ich glaube auch aromatischer. Ich bin restlos begeistert von diesen Weinen. Bei den trockenen Weissweinen gehören diese 2007er zum Allerbesten, was ich je probiert habe: Diese Weine brauchen sich auch neben den allgrössten weissen Burgundern nicht zu verstecken. Aber nicht nur die Grossen Gewächse, die ganze Palette – angefangen beim Gimmeldinger Riesling – ist von einzigartiger Güte. Wenn Sie die Weine am 16. Mai probiert haben, wird es Ihnen wohl gleich ergehen wie mir, dann möchten Sie möglichst schnell zu Hause davon trinken. Für den Genuss im ersten Sommer hält man sich mit Vorteil an die «kleineren» Weine. Insbesondere die Grossen Gewächse haben ein beachtliches Alterungspotenzial und werden in einigen Jahren noch deutlich an Komplexität gewinnen. Die sollte man nicht alle jung trinken, davon sollte man sich auch einige Flaschen für später in den Keller legen.

Steffen Christmann: «Wir stellen fest, dass durch den biodynamischen Weinbau die physiologische Reife der Trauben bei niedrigeren Alkoholgraden eintritt. Angesichts der Klimaerwärmung ist das ein nicht zu unterschätzender Vorteil.»

HIT! SOMMERWEIN 2008

Gimmeldingen Riesling trocken 2007

17+/20, –2012 ■ 75cl, **22.–** (ab 16. Juni 2008 24.–), Art. 237389

Glasklare frische Frucht, der Wein strahlt mich förmlich an, herrlich erfrischend, raffinierte Mineralität. Am Gaumen ist pure Rasse angesagt, dennoch zeigt sich der Wein total fein und zart, hat sehr viel Schmelz und ein köstlich frisches Finale. Eine sinnliche Erfrischung, einfach herrlich.

Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken 2007

19/20, –2018 ■ 75cl, **32.–** (ab 16. Juni 2008 35.–), Art. 237392

Irgendwie habe ich es einfach mit dieser Mäushöhle, schon der Duft strahlt eine Sinnlichkeit aus, die kaum zu beschreiben ist, das ist intensiv aromatisch, von purer Finesse, strahlt einladende Wärme und Reife aus, was für eine köstliche Mineralität. Der Wein ist klar noch besser als der feine 2006er. Am Gaumen ist alles einfach nur zart und fein, gleichzeitig strotzt der Wein vor Saft und Schmelz, schmeichelt den Gaumen, verwöhnt ihn mit subtilen Riesling-Aromen und legt am Schluss noch ein minutenlanges, regelrechtes Aromenfurioso hin. Der Wein hat schon die Klasse eines Grossen Gewächses.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken 2007

18/20, –2015 ■ 75cl, **26.–** (ab 16. Juni 2008 28.–), Art. 237391

Der duftet so richtig subtil und sinnlich, feinste Mineralität, ein zarter Hauch Kreide, geniale frische Frucht. Am Gaumen ist das ein absolut raffinierter Kerl, der verführt mich mit seinem Charme, da bin ich hin und weg, da habe ich schon eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, so wunderschön kann ein trockener Riesling sein.



26.–
statt 28.–

Reiterpfad Grosses Gewächs 2007

19/20, 2010–2030 ■ 75 cl, **53.–** (ab 16. Juni 2008 58.–), Art. 237393, erst im Herbst lieferbar

Da springt mich die strahlende, frische Frucht förmlich an, ein köstliches Fruchtbündel, ganz feine Mineralität, noble Würze, so duftet nur ein Riesling der absoluten Spitzenklasse. Am Gaumen Feinheit pur, dieser Wein demonstriert die Leichtigkeit des Rieslings auf eindruckliche Art, das macht Spass, das ist Lebensfreude, das ist ein absolut köstliches Getränk, Riesling in Hochform.

Mandelgarten Grosses Gewächs 2007

19/20, 2010–2030 ■ 75 cl, **57.–** (ab 16. Juni 2008 63.–), Art. 237394, erst im Herbst lieferbar

Feine, frische Frucht gepaart mit köstlicher Mineralität, sublime mineralische Noten, ein Duft, der die Sinne weckt, dieser unendlich zarte Duft strahlt eine sagenhafte Sinnlichkeit aus. Der Gaumenfluss ist von samtener Weichheit, Rasse und Fülle sind in perfekter Balance, die Qualität der Säure könnte perfekter nicht sein, dazu die raffinierte Extraktsüsse, Riesling in Vollendung. Egal ob Sie ihn diesen Herbst nach der Auslieferung schon trinken oder erst in 20 Jahren, ein grosses Erlebnis ist garantiert.

Idig Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **60.–** (ab 16. Juni 2008 66.–), Art. 237396, erst im Herbst lieferbar

Schöner kann man sich die Mineralität des Rieslings gar nicht mehr vorstellen, von diesem Duft bin ich total fasziniert, ich rieche immer und immer wieder an diesem Glas und komme aus dem Staunen nicht mehr heraus. Dann der Gaumen, wow, dieses sensationelle Aromenspiel, diese gigantische Konzentration, das ist ein Mund voll Wein, aber alles ist von sagenhafter Feinheit, dieser Jahrgang hat wahrlich eine neue Dimension des Rieslings geschaffen, die ich in dieser Perfektion niemals für möglich gehalten hätte.



■ WEINGUT BRENNFLECK, SULZFELD

23 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 180'000 Flaschen, Inhaber und Betriebsleiter Hugo Brennfleck. Im alten, 1479 errichteten Gutshof im mittelalterlichen Sulzfeld widmen sich Hugo und Susanne Brennfleck in 13. Generation dem Weinbau. Ich konnte die Fassproben der beiden Weine unseres Sortimentes zu Hause in aller Ruhe probieren. Und wir haben sie nicht nur probiert, sondern mit Hochgenuss getrunken. Insbesondere von der unendlich raffinierten Spätlese trocken bin ich absolut begeistert. Ich werde dieses Weingut mit Sicherheit in Kürze besuchen.

Sulzfelder Maustal Kabinett trocken 2007

17/20, –2012 ■ 75cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 19.50), Art. 237584

Duftet wie ein süsser Kabinett, herrliche Zitrusfrucht, dazu reife, gelbe Tropenfrucht und fein angetönte Mineralität. Schlanker, saftiger Gaumen, getragen von genial rassisger Säure, stilistisch könnte das ein Moselriesling sein, so wunderbar schlank ist er, ein lebendiger Filigrantänzer und ein Sommerwein, wie man ihn sich schöner nicht wünschen kann.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Escherndorfer Lump Spätlese trocken 2007

19/20, –2030 ■ 75cl, **26.–**
(ab 16. Juni 2008 28.50), Art. 237588

Nebst dem herrlichen Duft von perfekt gereifter Tropenfrucht begeistert mich diese absolut sinnliche Mineralität. Dieser präzise, klassische, hochkomplexe Duft verspricht, dass in diesem Glas ein ganz grosser Riesling sein muss. In der Tat ist das etwas vom Raffiniertesten, was ich an trockenem Riesling kenne. Allein die Konsistenz des Weines ist von einer Feinheit, wie ich sie vor dem Jahr 2007 bei einem trockenem Riesling noch nie erlebt habe. Der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, aber selbstverständlich nicht so dickflüssig, sondern so extrem zart, dass der Gaumen kaum berührt wird.

Dennoch ist da auch pure Rasse, die Säure ist von selten erlebter Perfektion, das ist ohne Zweifel 100% feinste Weinsäure, da kann gar keine Apfelsäure im Spiel sein. Ich bin in der glücklichen Lage, diesen Wein zu Hause in aller Ruhe auskosten zu können. Es ist eine Fassprobe, aber inzwischen haben meine Frau und ich die Flasche schon zu 2/3 leer getrunken, ich bin total fasziniert, befürchte aber, dass er am einen oder anderen oberflächlichen Betrachter vorbeigeht, ohne viel Eindruck zu hinterlassen. Der Wein ist von solcher Leichtigkeit, dass man ihn leicht übersieht, aber da stecken eine sinnliche Aromatik und Finessen ohne Ende drin. Ich habe jetzt eine ganze Stunde mit dem Wein verbracht, er hat mir höchste Glücksgefühle beschert, das ist einer dieser unglaublich raffinierten Weine, die der Jahrgang 2007 vor allem im Süden Deutschlands in Perfektion hervorgebracht hat.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Escherndorfer Lump Spätlese trocken 2007

19/20, –2030 ■ 75 cl, **26.–**

(ab 16. Juni 2008 28.50), Art. 237588

26.–
statt 28.50





■ WEINGUT KELLER, FLÖRSHEIM-DALSHEIM

15 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 100'000 Flaschen, Inhaber Klaus Keller, Kellermeister Klaus-Peter Keller. Die Familie Keller betreibt seit 1789 Weinbau in Dalsheim, heute in 8. Generation. Schon die Eltern von Klaus-Peter Keller haben das Weingut an die Spitze Deutschlands gebracht. Und seit er 2002 das Zepter übernommen hat, wurde die Qualität der Weine noch weiter gesteigert. Klaus-Peter ist einer der verrücktesten Weinfreaks, die ich kenne. Seine Leidenschaft für grosse Weine treibt ihn ständig zu Höchstleistungen im eigenen Betrieb: «Wenn selbst der Vater und der Grossvater nicht wissen, wann sie jemals so einen Wein hatten wie 2007, dann muss er richtig gut sein. **Wir hatten Trauben mit bis zu 170 Tagen Hängezeit von der Blüte bis zur Ernte, und das betrifft nur die Normalernte, nicht etwa die Spezialauslesen im edelsüssen Bereich, die noch später geerntet wurden.** Im September gab es nochmals Regen, dann am 3. Oktober noch 4 mm, und das war dann schon der ganze Niederschlag des Oktobers. Es war ähnlich wie 2005, aber 6-7 Grad kühler, das hat die Weine noch feiner und weniger breit gemacht. Von der ersten bis zur letzten Traube konnte alles unter idealen Bedingungen gelesen werden. So ist eigentlich vom QbA bis zur TBA alles genau so, wie wir es uns wünschen.»

HIT! SOMMERWEIN 2008

Gutsriesling trocken 2007

17/20, –2012 ■ 75cl, 19.– (ab 16. Juni 2008 21.–), Art. 237398

Der erste trockene Wein strahlt schon eine herrliche Mineralität aus, zarte, feine Frucht, ausdrucksvoll und reich. Samtener Gaumenfluss, der Wein ist herrlich saftig, hat Schmelz ohne Ende, zeigt Kraft und verspielte Leichtigkeit, geniale Aromatik im köstlichen Rückaroma, ein Wein zum Reinknien.

Riesling trocken «von der Fels» 2007

18/20, –2015 ■ 75 cl, **26.–** (ab 16. Juni 2008 29.–), Art. 237399

Da riecht man so richtig den Fels heraus, unendlich schöne Mineralität, strahlend klare Frucht, so duftet ein Riesling der Spitzenklasse. Das ist ein unglaublich raffinierter Wein, das ist Präzision, der ist von sagenhafter Feinheit und köstlich aromatisch, wie geht das noch weiter, wenn ich schon beim zweiten Wein so ausflippe. Der «von der Fels» von Keller ist ja schon seit Jahren immer ein sicherer Wert, aber 2007 übertrifft alles Bisherige.

Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **45.–** (ab 16. Juni 2008 49.–), Art. 237400, erst im Herbst lieferbar

Ich rieche immer und immer wieder an diesem Glas, der Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit. Klaus-Peter Keller: «Er hat auch so etwas Verruchtes an sich», und gerade das ist es, was die besondere Spannung hineinbringt, das ist Raffinesse pur, das ist knisternde Erotik. Auch am Gaumen ist der Wein unendlich fein, zart, saftig, schmilzt wie Butter auf der Zunge, aber diese Finesse habe ich in meinem Leben noch nie gesehen, ich kann es gar nicht beschreiben, wie fein dieser Wein ist, gleichzeitig hat er aber auch mehr Aromen denn je und eine Extraktsüsse, die raffinierter nicht sein könnte. Was für ein grandioser Wein!

Dalsheimer Hubacker Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **54.–** (ab 16. Juni 2008 59.–), Art. 237401, erst im Herbst lieferbar

Auch dieser Wein strahlt mich an, das ist ein absolut sinnliches Erlebnis, an diesem Glas zu riechen, diese Mineralität, ich wiederhole mich, ich habe so etwas noch nie erlebt, und auch Klaus-Peter Keller kann bestätigen, dass es noch nie etwas Vergleichbares gegeben hat. Ich muss mich extrem beherrschen, dass ich nicht ein ganzes Glas gleich leer trinke, dieser Wein ist ein absolut sinnliches Erlebnis, die Aromen sind von purer Feinheit, alles andere als aufdringlich, aber von einer Vielfalt und von einer Schönheit, dass ich es nicht in Worte fassen kann, ich kann einfach nur ehrfürchtig staunen. **Ich hoffe, Sie können die Grossen Gewächse dieses Jahr bei unserer Probe vom 16. Mai in Zürich selber probieren.** Alle «unsere» Winzer würden die Weine gerne zeigen, aber der VDP schreibt den Produzenten vor, dass sie die Grossen Gewächse erst nach der Probe von Ende August in Wiesbaden öffentlich vorstellen dürfen. Es bestehen berechtigte Hoffnungen, dass sie auf unsere Intervention hin freigegeben werden. Aber das stand zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Büchleins noch nicht fest.

Westhofen Abtserde Grosses Gewächs 2007

20/20, 2015–2045 ■ 75 cl, **82.–** (ab 16. Juni 2008 90.–), Art. 237403, erst im Herbst lieferbar

Da ist die Mineralität eher etwas im Hintergrund, dafür ist noch ein Schub mehr frische Frucht da. Der Wein hat zusätzlich zu allen anderen unglaublichen Qualitäten noch einen Hauch mehr Rasse, der hat Leben, der fährt so richtig ein, die Konzentration ist sagenhaft, und er verliert dadurch überhaupt nichts von seiner Leichtigkeit. Die Grossen Gewächse von Keller sind alle total verschieden, aber jedes für sich ist von absoluter Perfektion.

Dalsheimer Hubacker Riesling trocken «G» Max 2007

20/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **175.–** (ab 16. Juni 2008 190.–), Art. 237404, erst im Frühjahr 2009 lieferbar

Nach allem, was ich bis jetzt probiert hatte, war ich natürlich auf diesen Wein besonders gespannt, da erwarte ich unweigerlich einen absoluten Überwein. Schon im Duft zeigt sich die gigantische Konzentration, die pure hochkonzentrierte Finesse. Am Gaumen ist es wie ein trockener Eiswein, das pure Konzentrat, die pure Rasse, die reine Finesse, Fruchtaromen der übersinnlichen Art, es ist schlicht nicht möglich, dieses Erlebnis in Worte zu fassen. Einziger Wermutstropfen: Die Produktion ist wie immer so klein, dass wir nur Einzelflaschen zuteilen können.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNG-VERHÄLTNIS!

Westhofen Kirchspiel Spätlese GK 2007

20/20, –2040 ■ 75 cl, **35.–** (ab 16. Juni 2008 38.–), Art. 237405

Wow, so duftet eine Spätlese, das ist eine völlig neue Erfahrung, der Duft ist total zart, ich würde diesen Duft eher einer grandiosen Auslese GK zuordnen; einer, die viel feiner ist als eine normale Auslese, aber ein Vielfaches an Aromen ausstrahlt, es ist ein spannendes Spiel, immer wieder an diesem Glas zu riechen und sich zu überlegen, was da wohl am Gaumen kommen wird. Ich höre nebenan nur Genusslaute von Beat Caduff, der den gleichen Wein probiert, sonst herrscht ehrfürchtige Stille. Klaus-Peter Keller: «Die Analysenwerte sind überhaupt nicht spektakulär, 94 Öchsle und 8,5 Promille Säure.» Und spektakulär ist eigentlich der Wein auch nicht, höchstens die Feinheit des Weines und die Aromatik, das ist ein Glanzstück von Spätlese, so einen sinnlichen Wein habe ich vor dem Jahrgang 2007 noch nie erlebt.



Westhofen Kirchspiel Auslese 2007

20/20, –2050 ■ 75cl, **47.–** (ab 16. Juni 2008 52.–), Art. 237406

Das ist der Duft einer sensationellen Beerenauslese, da ist schon viel zarte Botrytis im Spiel, das ist ein Fruchtelixier der sinnlichen Art. Auch das ist einfach nur Feinheit, eine übersinnliche Schönheit der Natur, ich muss mich immer wiederholen, so etwas hat es schlicht noch nie gegeben, diese Raffinesse ist mit Sicherheit einmalig, und gleichzeitig war noch nie eine Auslese von Keller dermassen konzentriert. Ich bin mir bewusst, ich verwende hier schon alle möglichen Superlative für die «normale» Auslese, und danach kommen erst noch die ganzen Botrytis-Selektionen. Aber wenn ein Wein von solcher Vollendung ist wie obige Spätlese und diese Auslese, dann kann ich sie nicht weniger gut beschreiben als ich sie empfinde, nur weil danach noch konzentriertere Weine folgen.

Westhofen Kirchspiel Auslese * 2007**

20/20, –2070 ■ 37.5cl, **82.–** (ab 16. Juni 2008 90.–), Art. 237407

Obwohl der Wein noch auf der Hefe liegt und somit im Duft höchstens einen Bruchteil des Potenzials zeigt, ist das ein unglaubliches Erlebnis, an diesem Glas zu riechen. Ich wollte gerade schreiben «der Wein liegt wie Öl auf der Zunge», aber die Konsistenz dieses Weines ist viel feiner, noch weicher als die von Öl, und dann sind da einfach nur noch beschwingt tanzende Aromen in hochkonzentrierter Form. Riesling in Vollendung.

Dalsheimer Hubacker Auslese * 2007**

20/20, –2070 ■ 37.5cl, **82.–** (ab 16. Juni 2008 90.–), Art. 237408

Stilistisch kommt der Unterschied der Lagen bei diesen Weinen besonders schön heraus. Der Hubacker ist tiefgründiger, die Weine etwas voller, reicher, übertrieben gesagt mächtiger als die vom Kirchspiel, ohne aber dadurch an Eleganz einzubüssen. Ich bin einfach nur noch wortlos begeistert.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Monsheimer Silberberg Rieslaner Beerenauslese 2007

19/20, –2050 ■ 37.5cl, **41.–** (ab 16. Juni 2008 45.–), Art. 237409

Diese Frucht ist absolut himmlisch, Zitrusfrucht von einmaliger Schönheit, dazu reife gelbe Frucht, was für eine köstliche Erfrischung. Auch am Gaumen ein Fruchtelixier der sinnlichen Art, das ist einfach nur pure frische Frucht, ein Weltklasse-Süsswein zu einem sagenhaften Preis.

Westhofen Morstein Scheurebe Beerenauslese 2007

19/20, –2025 ■ 37.5cl, **56.–** (ab 16. Juni 2008 62.–), Art. 237410

Klaus-Peter Keller: «Das ist ein 40 Jahre alter Rebberg.» Der typische Duft von Muskat und Lychees, begleitet von Rosagrapefruit, dazu ein Hauch Minze, richtig köstlich. Am Gaumen ist der Wein in Bezug auf Struktur und Rasse

von einem grossen Riesling nicht zu unterscheiden, das macht so richtig Spass, das ist ein absolut perfekter Wein, ein grandioses Süssweinerlebnis zu einem sehr guten Preis. Wir haben bisher immer nur Riesling und Rieslaner gekauft, aber diese Scheurebe dürfen wir unserer Kundschaft nicht vorenthalten. Ich habe noch nie einen so guten Wein von der Scheurebe verkostet. Leider ist es eine Rarität, es gibt nur sehr wenig. Aber wir kürzen höchstens grössere Bestellungen, sonst geht es nach dem Motto «dr Schnäller isch dr Gschwinder».

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Cuvée Trockenbeereauslese 2007

20/20, –2050 ■ 37.5 cl, **65.–** (ab 16. Juni 2008 72.–), Art. 237411

Klaus-Peter Keller: «Da sind durch die spät einsetzende Botrytis schon perfekt ausgereifte Trauben konzentriert worden, die hatten schon 100 Öchsle bevor die Botrytis kam, so entstehen die grössten Süssweine.» Auch die liegt noch auf der Hefe, der Duft ist noch eingeschränkt. Am Gaumen hingegen geht die Post ab. Wow, ist das eine Rakete, das ist eine gigantische Aromenorgie, auch da in diesem sagenhaften Konzentrat ist immer noch die Finesse die herausragende Eigenschaft. Die Cuvée TBA von Keller ist bei unseren Kunden schon bekannt und beliebt. Die 2007er ist noch eine Stufe raffinierter als alle Vorjahrgänge. Wir konnten zwar wie immer eine ansehnliche Menge kaufen, wer sie am 16. Mai probiert, wird kaum widerstehen können. Süsswein auf diesem Niveau zu diesem Preis gibt es nicht jedes Jahr, deshalb lohnt es sich, schnell zuzugreifen.

Monsheimer Silberberg Rieslaner TBA GK 2007

20/20, –2090 ■ 37.5 cl, **168.–** (ab 16. Juni 2008 185.–), Art. 237412

Klaus-Peter Keller: «Wir haben bei der Ernte immer mehr begeisterte Weinfreaks, die machen die Selektionen natürlich besser als gewöhnliche Erntehelfer, das bringt auch nochmals zusätzlich Qualität.» Auch hier: Den Duft des noch auf der Hefe liegenden Weines zu beschreiben macht wenig Sinn. Und was am Gaumen abgeht, dafür fehlen mir die Worte. Der ist so unendlich fein bei absolut gigantischer Konzentration. Die Konzentration ist das Beeindruckende an diesem Wein, aber die Finesse ist ein Naturwunder.

Westhofen Kirchspiel Trockenbeereauslese Goldkapsel 2007

■ 37.5 cl, **340.–** (ab 16. Juni 2008 375.–), Art. 237413

Dalsheimer Hubacker Trockenbeereauslese Goldkapsel 2007

■ 37.5 cl, **340.–** (ab 16. Juni 2008 375.–), Art. 237414

Die beiden Riesling TBAs waren noch mitten in der Gärung. Wir haben sie nicht probiert. Es besteht aber kein Zweifel, dass dies Weinlegenden werden. Bessere Botrytis als 2007 gab es noch nie. Wer sie möchte, muss wohl dem Weingut blind vertrauen – wie wir. Diese Weine gibt es nicht in Mengen, und in so grossen Jahrgängen sind sie erfahrungsgemäss schnell ausverkauft.



Alles, was sie hier über die Weine des Jahrgangs 2007 vom Weingut Keller lesen, ist meine persönliche Überzeugung. Fast nur 19- und 20-Punkte-Weine, ich würde mich vielleicht gar nicht trauen, das zu schreiben, wenn ich nicht wüsste, dass Sie, liebe Kundinnen und Kunden, die Weine am 16. Mai in der Limmat-Hall in Zürich selber probieren und sich Ihr eigenes Urteil bilden können. Ich bin aber auch ziemlich sicher, dass der überwiegende Teil von Ihnen meine Begeisterung nachvollziehen kann.



■ WEINGUT WITTMANN, WESTHOFEN

25 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 150'000 Flaschen, Inhaber Günter und Philipp Wittmann, Kellermeister Philipp Wittmann. Auch auf dieses Weingut bin ich durch die überragenden Grossen Gewächse gestossen, die hier produziert werden. Jetzt bin ich glücklich und stolz, dieses Juwel in unserem Angebot zu haben. Die Weine des Jahrgangs 2007 übertreffen alles, was es bisher hier schon an grossen Weinen gab, diese Palette ist schlicht himmlisch. Seit 1990 wird hier schon ökologischer Weinbau betrieben, und seit 2004 ist der Betrieb biodynamisch. Philipp Wittmann: «Wir haben uns bemüht, das fortzusetzen, was wir anstreben: reife Frucht, aber nicht zu üppig, eher auf Finesse setzen. **Wir haben 8 Wochen gelesen, ohne ein paar spezielle edelsüsse Weine mitzurechnen. Wir hatten so richtig Zeit, das hat Spass gemacht, wir konnten nahezu alle unsere Ideen und Wünsche verwirklichen. Normalerweise ernten wir in ca. 5 Wochen.»**

28.–
statt 31.–



HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Westhofener Riesling trocken S 2007

18/20, –2018 ■ 75cl, 28.– (ab 16. Juni 2008 31.–), Art. 237416

Philipp Wittmann: «Da ist auch die eine oder andere Morstein- und Kirchspiel-Parzelle dabei, wir konnten dieses Jahr die Grossen Gewächse noch etwas strenger selektionieren.» Duftet eher zarter als der Wittmann Riesling, die Mineralität ist noch ausgeprägter, ist noch eine Spur raffinierter, wirkt sehr klassisch. Samtener und dennoch herrlich rassiger Gaumenfluss, die geniale Säure trägt die Aromatik meilenweit, ein schlankes Muskelpaket, kommt mit tänzerischer Leichtigkeit daher, grosser Riesling zu einem mehr als fairen Preis.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Wittmann Riesling trocken Gutsriesling 2007

17/20, –2012 ■ 75cl, **16.50** (ab 16. Juni 2008 18.–), Art. 237415

Feiner, eleganter Duft, bestechend klare Frucht, das riecht einfach köstlich nach feinstem Riesling. Am Gaumen vereint er Rasse, wunderbare Frucht und ein sublimes Aromenspiel. Der zarte Wein hat Tiefgang, ist präzise und zeigt Fülle, eine köstliche Erfrischung zu einem sagenhaften Preis.

Westhofen Aulerde Grosses Gewächs 2007

19/20, 2012–2035 ■ 75cl, **42.–** (ab 16. Juni 2008 46.–), Art. 237423, erst im Herbst lieferbar

Philipp Wittmann: «Wir haben versucht, die maximale Reife zu erreichen, ohne zu viel Alkohol zu bekommen. Wir haben zuerst wenig grüne Ernte gemacht, dafür vor der eigentlichen Ernte eine Vorlese. Diese Trauben konnten wir für Sekt gebrauchen. Dadurch wurde die Reife hinausgezögert, und wir haben die Möglichkeit genutzt, die Trauben möglichst lange ausreifen zu lassen.» Das ist ein hochfeiner, unendlich nobler, komplexer Duft, feinste Mineralität, das ist eine echte Weinpersönlichkeit, zeigt sich sehr expressiv, obwohl die strahlende Klarheit noch fehlt, weil er noch auf der Hefe liegt. Da ist geballte Kraft am Gaumen, vereint Rasse mit Saft und Schmelz, das ist eine Aromatik zum Träumen, sensationelle Länge.

Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040 ■ 75cl, **52.–** (ab 16. Juni 2008 57.–), Art. 237424, erst im Herbst lieferbar

Dieser Duft ist absolut köstlich, geniale Mineralität, unendlich vielschichtig, Zitrusfrucht vom Feinsten. Der Wein ist von sagenhafter Raffinesse, ich weiss nicht, ob die monumentale Kraft oder die köstliche Finesse der beeindruckendere Teil des Weines ist, ich bin hin und weg, das ist eine die Sinne betörende Schönheit der Natur, Riesling in absoluter Vollendung.

Westhofen Morstein Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040, erst im Herbst lieferbar

■ 75 cl, **53.–** (ab 16. Juni 2008 58.–), Art. 237425

■ 150cl, **128.–** (ab 16. Juni 2008 142.–), Art. 237603

Philipp Wittmann: «Dank den 2 Pressen, die wir jetzt haben, konnten wir auch damit noch mehr spielen, z. B. einzelne Weine bis zu 6 Std. ganz langsam pressen, das privilegiert die Finesse.» Der Wein springt förmlich in die Nase, erfrischende konzentrierte Zitrusfrucht, Mineralität ohne Ende, köstliche florale Noten, vor allem herbe Holunderblüte. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, dennoch ist da Rasse ohne Ende, begleitet von einer die Sinne betörenden Extraktsüsse, da sind Saft und Schmelz, enorme Fülle und Feinheiten ohne Ende, sensationeller Wein.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Westhofen Morstein Spätlese 2007

19/20, –2040 ■ 75 cl, **31.–** (ab 16. Juni 2008 34.–), Art. 237417

Philipp Wittmann: «Die kommt aus dem höchstgelegenen Teil des Morsteins. Der Wein hat 9,5 Promille Säure und ist somit prädestiniert für eine edelsüsse Spätlese. Da bin ich mir ziemlich sicher, dass das die beste Spätlese ist, die ich je gemacht habe, und sie ist einfach so gewachsen.» Sinnliche Mineralität in die Nase, herrliche Tropenfrucht, begleitet vom feinen Duft der Spontangärung. Ein köstliches Fruchtbündel am Gaumen, er vereint strahlende Frische mit herrlich süsser Frucht, bei aller Fülle bleibt sie wunderbar schlank, die Eleganz ist immer vorherrschend, sensationelles Fruchtfinale, eine der ganz grossen Spätlesen des Jahrgangs.

Westhofen Morstein Auslese 2007

20/20, –2050 ■ 50cl, **29.–** (ab 16. Juni 2008 32.–), Art. 237418

124 Öchsle, das ist schon fast eine BA. Der strahlt eine selten gesehene süsse Frucht in die Nase, ein ganzer Früchtekorb von tropischen Früchten, Lychees, Grapefruit, Mango, Papaya, Ananas, Banane, sehr saubere Botrytis. Im Antrunk wirkt sie sehr reich und opulent, da ist eine fast erschlagende Vielfalt, im zweiten Teil kommt die sensationelle Säure zum Tragen, zieht den Wein in die Länge, macht ihn schön schlank, bringt Eleganz und Präzision hinein, grosse Klasse.

Westhofen Morstein Auslese GK 2007

20/20, –2050 ■ 50cl, **54.–** (ab 16. Juni 2008 59.–), Art. 237419

Duftet eher zarter, feiner als die «normale» Auslese, aber in Sachen Komplexität legt sie noch einen drauf. Das ist Finesse ohne Ende, eine sagenhafte Schönheit, Perfektion bis ins letzte Detail, meine Begeisterung kennt keine Grenzen.

Westhofen Morstein Beerenauslese 2007

20/20, –2060 ■ 50cl, **87.–** (ab 16. Juni 2008 96.–), Art. 237421

Das ist schon im Duft eine Fruchtrakete, herrliche Zitrusfrucht, reife gelbe Frucht, Ananas. Am Gaumen ist hier nebst enormer Kraft auch pure Rasse, da sind Spannung und Leben drin, zeigt eine prägnante, aber sehr reife feine Säure, hat auch jede Menge Saft und Schmelz, reicher, opulenter, fast mächtiger Nachhall, eine absolut köstliche, unendlich raffinierte BA.

Westhofen Morstein Trockenbeerenauslese 2007

20/20, –2080 ■ 37.5cl, **140.–** (ab 16. Juni 2008 154.–), Art. 237422

Philipp Wittmann: «Alles ging dieses Jahr wie von selbst, aber für die TBA mussten wir schon richtig arbeiten, es gab nicht sehr viel von dieser perfekt eingetrockneten Botrytis.» Das ist opulente, hochkonzentrierte Botrytis, aber total klar und reintonig, dann ist da jede Menge Tropenfrucht, ein Hauch Honig und feine Dörraprikosen. Am Gaumen reiner Nektar, die Konzentration ist enorm, da ist verschwenderische Vielfalt, die sagenhafte Fruchtsüße wird perfekt ausbalanciert durch eine sensationell feine Säure, ein Wein zum Staunen, das ist ein Naturereignis von sagenhafter Schönheit, der Nachhall von unbeschreiblicher Länge, das ist Riesling in absoluter Perfektion.



■ SCHLOSSGUT DIEL, DORSHEIM

17,5 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 100'000 Flaschen, Inhaber Armin Diel und Tochter Caroline, Betriebsleiter und Kellermeister Christoph Friedrich. Armin Diel: «Der Zuckergehalt der Trauben war früh schon recht hoch. Es war aber in diesem Jahr besonders wichtig, den Erntezeitpunkt nicht danach zu richten, denn die physiologische Reife war noch längst nicht erreicht. Der im wahrsten Sinne des Wortes goldene Oktober erlaubte es auch, die Trauben perfekt ausreifen zu lassen.»

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Nahestein Riesling trocken 2007

17/20, –2015 ■ 75cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 20.–), Art. 237427

Feiner eleganter, komplexer Duft, Riesling der sinnlichen Art. Herrlich saftiger, rassiger, zartschmelzender Gaumen, perfekte Harmonie, der Wein macht so richtig Trinkspass, ein Wein von raffinierter Schlichtheit, einfach nur unendlich gut.

Dorsheimer Pittermännchen Grosses Gewächs 2007

19/20, –2040 ■ 75cl, **49.–** (ab 16. Juni 2008 54.–), Art. 237431, erst im Herbst lieferbar

Faszinierende, wunderbar mineralische Nase, feine Frucht, köstliche Würze, das ist der Duft eines grossen trockenen Rieslings. Am Gaumen ein Finessenbündel, reich, konzentriert, herrlich saftig und mit viel Schmelz, der Wein ist richtig raffiniert. Das ist Riesling wie er liebt und lebt, eine hocharomatische Köstlichkeit.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Burg Layer Riesling 2007

18/20, –2018 ■ 75cl, **19.–** (ab 16. Juni 2008 21.–), Art. 237428

Der Wein duftet himmlisch, ein köstliches Fruchtpaket, sprüht so richtig Frische aus und beeindruckt mit köstlicher Mineralität. Am Gaumen ist pure frische Frucht, hei, hat der Wein Rasse, das ist schon fast Eiswein, eine Erfrischung der sinnlichen Art, dieser kraftvolle, konzentrierte Wein mit seiner genialen Fruchtaromatik, das ist der Sommerwein par excellence.

Dorsheimer Goldloch Spätlese 2007

19/20, –2040 ■ 75cl, **36.–** (ab 16. Juni 2008 39.–), Art. 237429

Das ist pure Eleganz, der strahlt wie ein Maikäfer, gelbe Frucht, erfrischende Zitrusfrucht, sublime Mineralität, ein charmanter Strahlemann. Am Gaumen vereint er samtene Weichheit, köstlichen Schmelz und pure Rasse, das ist ein himmlisches Fruchtelixier, der Wein schmeckt einfach nur unendlich gut, hier sind schon viele grosse Spätlesen entstanden, aber ich glaube, das ist die allergrösste, schlicht perfekt.

Dorsheimer Goldloch Auslese 2007

20/20, –2050 ■ 75cl, **61.–** (ab 16. Juni 2008 67.–), Art. 237430

Feine Botrytis, ausgeprägte Tropenfrucht, duftet viel zarter als die Spätlese, in Sachen Komplexität legt sie aber noch einen drauf. Auch am Gaumen gibt sie sich viel zarter, filigraner, aber von himmlischer Raffinesse, dieses Kraftbündel kommt tänzerisch leicht daher, die Säure ist weich wie Seide, schmilzt wie Butter auf der Zunge und trägt die köstlichen Aromen meilenweit, das ist Riesling-Raffinesse in Perfektion. Ein grosser Riesling muss nicht breit und wuchtig sein, das Einmalige an dieser Traubensorte ist ihre Finesse, ihre Fähigkeit, bei maximaler Leichtigkeit ein wahres Aromenspektakel aufzuführen. Das zeigt dieser Wein in vollendeter Form, deshalb die 20 Punkte.





■ WEINGUT HERMANN DÖNNHOFF, OBERHAUSEN

18 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 120'000 Flaschen, Inhaber und Betriebsleiter Helmut Dönnhoff. Dönnhoffs Spätlesen sind legendär, es ist jedes Jahr ein Höhepunkt unserer Riesling-Reise, diese an Präzision und Raffinesse nicht zu übertreffenden Weine zu verkosten. Wenn ich an die letzten drei grandiosen Jahrgänge 2004, 2005 und 2006 zurückdenke, dann war da die Perfektion schon erreicht, eine Steigerung ist nach menschlichem Ermessen gar nicht mehr möglich. Dönnhoff, der Perfektionist, holt aus jedem Jahrgang das Maximum heraus. 2005 und insbesondere 2006 musste er in Rekordzeit ernten. Was passiert wohl, wenn ein Dönnhoff wie 2007 so richtig in Ruhe spielen kann, wenn eine 20% längere Hängezeit der Trauben noch mehr Aromen bringt? Dann entstehen eben trotzdem Weine, die zumindest in Bezug auf Raffinesse nochmals eine Kategorie höher einzustufen sind.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Tonschiefer Riesling trocken 2007

18/20, –2015 ■ 75 cl, **21.–** (ab 16. Juni 2008 23.–), Art. 237437

Der hat einen wunderbar mineralischen Duft, dazu herrliche Zitrusfrucht und einen Hauch feine Würze, das ist der Duft eines traumhaften, sehr charaktervollen Rieslings. Am Gaumen ist er weich wie Seide, ohne an Rasse einzubüssen, die Säure ist von sensationeller Qualität, traumhafte Aromatik, verspielte Leichtigkeit, einfach genial.

Hermannshöhle Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **55.–** (ab 16. Juni 2008 61.–), Art. 237439, erst im Herbst lieferbar

Helmut Dönnhoff: «Ich gebe den Weinen nur 2 Stunden Maischstandzeit, wenn diese länger ist, bekommen sie dadurch zwar mehr Fülle, aber auch einen leichten Bitterton und verlieren an strahlender Klarheit. Beim Riesling möchte ich das nicht.» Schon im Duft zeigt sich die Genialität dieses

Weines, die Finesse ist im Vordergrund, die Kraft eher nur angetönt, die Aromenvielfalt unbeschreiblich. Am Gaumen macht er gewaltig Druck, da ist geballte Kraft, es bleibt aber ein wunderbar schlanker, saftiger, unendlich raffinierter Wein, ich flippe fast aus, wenn mir vor 5 Jahren jemand gesagt hätte, dass ich einmal zu einem grossen Fan von trockenem Riesling werde, hätte ich es nie geglaubt, aber Weine von dieser Perfektion gab es damals auch noch nicht. Helmut Dönnhoff: «Wir verwenden heute auch allerbeste Trauben, die wir früher niemals für trockenen Wein genommen haben.»

Dellchen Grosses Gewächs 2007

20/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **52.–** (ab 16. Juni 2008 57.–), Art. 237438, erst im Herbst lieferbar

Der Duft ist von genialer Raffinesse, zart, fein, absolut köstlich und unendlich aromatisch. Am Gaumen Riesling trocken der sinnlichen Art, pure konzentrierte Finesse, der Wein schmeichelt wie Sahne über die Zunge, hinterlässt jede Menge raffiniertester Aromen, das ist Riesling trocken in Perfektion, der Wein hat einen absolut unwiderstehlichen Charme, ein göttliches Getränk.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Gutsriesling QbA 2007

17/20, –2018 ■ 75 cl, **16.–** (ab 16. Juni 2008 17.50), Art. 237440

Der duftet schon so, dass man ihn einfach lieben muss, unglaublich, was dieser unkomplizierte Wein für einen Charme versprüht, da ist jede Menge Saft und Schmelz, ein köstliches Aromenspiel, ein nobler Hauch Süsse, eine herrlich rassige Säure und etwas raffiniert Herbes, ein süffiger, erfrischender Wein, charaktervoll, lebendig, mit Spannung und Nerv.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Oberhäuser Leistenberg Kabinett 2007

18/20, –2030 ■ 75 cl, **21.–** (ab 16. Juni 2008 23.–), Art. 237442

Das ist der Duft eines Kabinett wie er im Buche steht, zarter kann ein Wein nicht mehr sein, gleichzeitig ist er unendlich aromatisch, herrlich frisch, genial süss, raffiniert mineralisch und dezent würzig. Das ist die Leichtigkeit des Seins, ich habe gerade einen grossen Schluck getrunken, ohne es zu merken, der animiert, der erfrischt, das ist prickelnde Eleganz, ein absolut sinnlicher, einfach grandioser Kabinett.



21.–
statt 23.–

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Norheimer Kirsheck Spätlese 2007

19/20, –2040 ■ 75 cl, **31.–** (ab 16. Juni 2008 34.–), Art. 237446

Konzentrierter, reicher Duft von reifen Tropenfrüchten, klar wie ein Diamant, unendlich intensiv und komplex. Ein schlankes Kraftbündel, in diesem sagenhaft schlanken Wein steckt gewaltige Kraft, da ist echt etwas los am Gaumen, die Aromen tanzen Samba, unendlich lang und mit maximaler Intensität. Das ist von A-Z eine unglaublich raffinierte saftige Spätlese, eine Erfrischung auf höchster Ebene, diese Rasse im Nachhall ist nicht in Worte zu fassen.

Oberhäuser Brücke Spätlese 2007

20/20, –2050 ■ 75 cl, **42.–** (ab 16. Juni 2008 46.–), Art. 237450,
erst im Herbst lieferbar

Da strahlt pure Lebensfreude aus dem Glas, der Duft ist von unbeschreiblicher Raffinesse. Am Gaumen ist zuerst einmal eine Fruchtaromatik zum Träumen, getragen von einer sagenhaft rassigen, aber zartschmelzend weichen Säure, der Wein hat Struktur, Fülle und Eleganz, eine echte Sensation von einer Spätlese, etwas vom Raffiniertesten, was mir je begegnet ist.

Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese 2007

20/20, –2050 ■ 75 cl, **50.–** (ab 16. Juni 2008 55.–), Art. 237452,
erst im Herbst lieferbar

Die ist noch eine Spur intensiver als die Brücke und immer noch von unendlicher Feinheit, ich kann nur noch staunen und genießen, was soll ich da noch schreiben, das ist einfach Perfektion in jeder Beziehung.

Schloss Böckelheimer Felsenberg Auslese GK 2007

20/20, –2050 ■ 37.5 cl, **30.–** (ab 16. Juni 2008 33.–), Art. 237455,
erst im Herbst lieferbar

Hier bin ich zu 100% einig mit Beat Caduff: «Eine fulminante Nase mit super exotischen Früchten, mit australischen Mangos, Maraquia, etwas Quittengelée, etwas Moro-Blutorangen, leichte Honigmelone, mit etwas Babybanane und etwas Papaya. Im Gaumen voll mit konzentrierter Aromatik, so richtig Power mit viel Finessen und immer trotz dieser unglaublichen Kraft tänzerisch elegant, die klare reife Säure lässt alles leicht erscheinen, tolle Aromatik.»

Schloss Böckelheimer Kupfergrube Auslese GK 2007

20/20, –2050 ■ 37.5cl, **33.–** (ab 16. Juni 2008 36.–), Art. 237460,
erst im Herbst lieferbar

Zarte, sehr feine Botrytis, herrliche Tropenfrucht, sehr reicher, tiefgründiger Duft. Am Gaumen vereint der Wein Rasse, Fülle und eine himmlische Zitrusaromatik, da ist Leben, da ist Spiel, da ist Spannung, der Wein erfrischt und betört die Sinne, Riesling vom Feinsten und von unübertrefflicher Präzision.

Oberhäuser Brücke Auslese 2007

20/20, –2060 ■ 37.5cl, **37.–** (ab 16. Juni 2008 41.–), Art. 237531,
erst im Herbst lieferbar

Wirkt im Duft etwas zarter als der Felsenberg, aber die Komplexität ist beeindruckend, die feine Botrytis zeigt sich in Form eines zarten Honigmelonenduftes, dazu strahlen jede Menge Tropenfrüchte aus dem Glas. Im Antrunk gibt er sich extrem zart und fein, das sind tausend konzentrierte Feinheiten. Am Gaumen steigert sich das Ganze immer mehr zu einer wahren Aromenorgie, wow, jetzt explodiert der Wein förmlich und mündet in einen minutenlangen Nachhall der sinnlichen Art.

Niederhäuser Hermannshöhle Auslese 2007

20/20, –2060 ■ 37.5cl, **39.–** (ab 16. Juni 2008 43.–), Art. 237464,
erst im Herbst lieferbar

Unglaublich, aber diese Auslese ist noch eine Spur konzentrierter als die Brücke, dabei aber ebenso filigran und raffiniert. Beat Caduff: «Intensive, explosive Frucht, duftet nach dem besten tropischen Früchtekorb, den es gibt. Am Gaumen extrem cremig mit fein gewobenem Körper, enormer Kraft und geschmeidigen Muskeln, extrem beweglich, enorm kräftig und elegant.» Helmut Dönnhoff: «Mir gefällt die Beschwingtheit der Weine.»





■ WEINGUT JAKOB JUNG, ERBACH

10 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 80'000 Flaschen, Inhaber Alexander Johannes Jung. Auch auf dieses Weingut haben mich die grandiosen Ersten Gewächse aufmerksam gemacht. Für edelsüsse Weine ist das Weingut offenbar weniger bekannt. Wir konnten dieses Jahr bereits zum dritten Mal von einem grandiosen edelsüßen Wein gleich die ganze Produktion kaufen. Diesmal handelt es sich um eine sehr preiswerte Spätlese der Spitzenklasse.

Erbacher Hohenrain Erstes Gewächs 2006

18/20, –2040 ■ 75 cl, **37.–** (ab 16. Juni 2008 41.–), Art. 237538

Strahlend klarer Duft mit schöner Mineralität, sehr elegant und komplex, zartes Fruchtspiel. Weicher, voller Gaumen, die rassige Säure ist sehr schön in den vollen Körperbau eingebunden, die Harmonie ist perfekt, der Wein schmilzt wunderschön am Gaumen, ein filigraner Riesling vom Feinsten. Der 2007er liegt noch auf der Hefe und ist noch völlig unfertig, verspricht aber sehr viel. Den werden wir mit Sicherheit im kommenden Jahr anbieten. Für unser aktuelles Angebot konnten wir noch den Rest dieses traumhaften 2006ers kaufen. Den können Sie am 16. Mai auch ganz sicher probieren.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Jakob Jung Riesling, trocken 2007

17/20, –2012 ■ 75 cl, **13.50** (ab 16. Juni 2008 15.–), Art. 237539

Das ist einfach Riesling der unkomplizierten, süffigen Art, eine köstliche Erfrischung für heiße Sommertage. Vom ersten Nasenkontakt über den Gaumen bis zum wunderschönen Nachhall ist das Riesling-Rasse, Riesling-Raffinesse, Riesling-Eleganz zu einem unglaublichen Preis.

237540 HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Erbacher Hohenrain Riesling alte Reben 2007

18/20, –2020 ■ 75cl, **22.–** (ab 16. Juni 2008 24.–), Art. 237540

Der Duft ist wunderbar komplex, das ist Noblesse, diese grazile Mineralität, dazu ein Hauch Kreide und zarte Zitrusfrucht, Riesling der raffinierten Art. Das ist ein unglaublicher Charmeur, ein sehr typischer Repräsentant des Jahrgangs, der ist so etwas von raffiniert, so beschwingt, so lebendig, so leichtfüßig und so unglaublich aromatisch.

237540 HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Erbacher Michelmark Spätlese 2007

18+/20, –2030 ■ 75cl, **19.–** (ab 16. Juni 2008 21.–), Art. 237541

Ein schlankes Fruchtbündel, glasklare Zitrusfrucht, feine Mineralität, wunderschöne florale Noten, traumhafter Rieslingduft. Am Gaumen ist wieder diese verspielte aromatische Art, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, dennoch ist Rasse pur angesagt, das ist ein schlankes Muskelpaket mit Raffinesse ohne Ende. Bei diesem Preis tut es auch nicht so weh, wenn man einmal eine zweite Flasche öffnen möchte...

Erbacher Michelmark Eiswein 2007

20/20, –2070 ■ 37.5cl, **78.–** (ab 16. Juni 2008 85.–), Art. 237543

Ein schlanker, eleganter, rassiger, wunderschön aromatischer Eiswein, nicht extrem in Sachen Konzentration, dafür perfekt harmonisch, mit der typischen, rassigen Eisweinsäure, die durch den Schmelz des Jahrgangs butterzart wirkt, und mit herrlicher Zitrusfruchtaromatik ausgestattet, ein wunderschöner Strahlemann und ein Eisweinerlebnis der sinnlichen Art.



■ WEINGUT PETER-JAKOB KÜHN, OESTRICH

15 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 15'000 Flaschen, Inhaber Peter Jakob Kühn, Kellermeister Peter- Jakob Kühn und Tochter Sandra. Hier werden ökologischer Rebbau und natürliche Arbeit mit Hingabe und aus Überzeugung betrieben. Peter und seine Frau Angela blühen richtiggehend auf, wenn sie von ihren positiven Erfahrungen mit der Ökologie erzählen. Die Weine strahlen denn auch eine lebensfrohe Natürlichkeit aus. Sie wirken eher schlicht, haben aber umso mehr Persönlichkeit, manche sind etwas eigenwillig, aber wer sie versteht, muss unweigerlich fasziniert sein. Ich bin nicht sicher, ob jedermann das nachvollziehen kann, aber ich persönlich bin von Jahr zu Jahr mehr fasziniert von diesen köstlichen Naturschönheiten.

Die Weine werden alle mit Stelvin-Drehverschluss versehen. Das Weingut hatte einmal extreme Probleme mit Korken, sodass die Familie Kühn ganz auf Korken verzichtet.

Peter Jakob Kühn: «Die Hefen werden durch den biologischen Anbau robuster. Die Gärung geht problemloser, seit wir biologisch arbeiten. Mehr als 80 Obstbäume haben wir in den letzten 2 Jahren gepflanzt, mit Nistkästen für die Vögel, um zu zeigen, dass sie willkommen sind. Wir möchten alles etwas natürlicher gestalten, etwas wegkommen von der reinen Monokultur. Wir spüren, wie unsere Weinberge in eine natürliche Balance zurückfinden und wie eine tiefe Harmonie entsteht.»

HIT! SOMMERWEIN 2008

Oestrich Riesling trocken 2007

17/20, –2015 ■ 75cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 20.–), Art. 237605

Da kommt die Mineralität wunderbar zum Vorschein, das ist ein sehr sublimer Duft, verspielte Frucht nuances, wunderschön komplex. Ein raffinierter Filigrantänzer, herrlich saftig und mit sehr viel Schmelz, die Harmonie ist perfekt, was für ein Vergnügen...

Die grössten trockensten Weine des Weingutes brauchen Zeit, in der Regel ein Jahr und mehr nach der Ernte, bis die Vinifikation abgeschlossen ist. Kühns möchten deshalb lieber jeweils den Wein aus dem Vorjahrgang zeigen. Wir nehmen das selbstverständlich gerne auf und zeigen am 16. Mai die drei nachfolgenden überraschenden 2006er

Mittelheim St. Nikolaus Riesling QbA trocken 2006

17/20, –2015 ■ 75cl, **32.–** (ab 16. Juni 2008 35.–), Art. 237608

Herrlich würzige, mineralische Nase, wunderbare Frucht, sehr komplex. Weicher, sehr saftiger Gaumen, der Wein ist wunderbar aromatisch, kommt mit verspielter Leichtigkeit daher, die Harmonie zwischen rassiger Säure, Kraft und Fülle ist absolut perfekt, das ist ein grosser trockener Riesling, der die Feinheit des Rieslings in den Vordergrund stellt, dabei aber Kraft, Konzentration und Aromenvielfalt nicht vergisst.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

Oestrich Doosberg Riesling trocken QbA 2006

19/20, 2012–2040 ■ 75cl, **40.–** (ab 16. Juni 2008 43.–), Art. 237609

Das ist der Wein, den wir letztes Jahr im Angebot hatten, aber noch nicht beschreiben konnten. Der mineralische Duft getragen von feinsten Zitrusfrucht und köstlicher Würze ist von bestechender Schönheit, da ist auch jede Menge süsse gelbe Frucht und ein zarter Hauch Vanille. Am Gaumen eine Symbiose aus Kraft, Fülle und sublimer Eleganz, das sinnliche Aromenspiel wird getragen von rassiger, zartschmelzender Säure, der Wein hat Charme, der strotzt vor Lebensfreude.

Schlehdorn Riesling trocken 2006

20/20, –2030 ■ 75cl, **98.–** (ab 16. Juni 2008 110.–), Art. 237610

Angela Kühn: «Wir haben 1300 m2 sehr alte Reben, wie alt sie genau sind, weiss niemand (ca. 60 Jahre) in der Lage Schlehdorn.» Der Wein duftet wie ein grosser, gereifter, süsser Riesling, herrliche gelbe Frucht, Aprikosen, das ist ein unglaublich subtiler Duft, raffiniert, strahlt pure

Lebensfreude aus. Am Gaumen liegt der Wein wie ein Stück Seide, von graziler Zartheit, daraus entströmt eine unglaubliche Aromatik, absolut köstliche Frucht, der Wein ist unendlich saftig, schmilzt wie Butter auf der Zunge, das Spiel der Aromen ist von betörender Schönheit, ich probiere den Wein immer und immer wieder, er fasziniert mich, es ist für mich eine total neue Spielart des Rieslings. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt, wird deshalb nicht 100% blank sein und bekommt somit die Prüfnummer nicht. Sie müssen ihn selber probieren, liebe Kunden. Ich bin mir bewusst, dass nicht jeder so begeistert sein wird wie ich, das ist in keiner Art und Weise ein Heuler, der Wein ist eher von schlichter Schönheit, nur absolute Feinsessenliebhaber werden Gefallen daran finden. Am 16. Mai ist in Zürich die Gelegenheit, den Wein zu probieren.

Oestrich Lehnchen Spätlese 2007

18/20, –2040 ■ 75 cl, **31.–** (ab 16. Juni 2008 34.–), Art. 237607

Eher verhaltener, aber vielschichtiger, tiefgründiger Duft nach reifen Früchten, feine Mineralität. Schlanker, rassiger, sehr weicher Gaumen, die Säure ist von allerhöchster Feinheit ohne dadurch an Rasse zu verlieren, der Wein ist so wunderbar verspielt, tanzt mit einer sagenhaften Leichtigkeit über die Zunge, eine sublime Feinsensspätlese, beladen mit köstlichen Fruchtaromen, einfach herrlich, ein Wein, der Fröhlichkeit ausstrahlt.

21.–
statt 23.–



HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Oestrich Lehnchen Kabinett 2007

17/20, –2025 ■ 75 cl, **21.–** (ab 16. Juni 2008 23.–), Art. 237606

Herrlich, dieser erfrischende Duft nach reifen Zitrusfrüchten, der strahlt mich an, der strotzt vor Lebensfreude, das ist Rieslingduft der sinnlichen Art. Am Gaumen pure Rasse, der fährt so richtig ein, da ist Leben drin, eine raffiniertere Erfrischung kann man sich nicht mehr vorstellen, das ist der Prototyp eines perfekten Kabinett.

Oestrich Lehnchen Auslese 2007

19/20, –2050 ■ 37.5 cl, **42.–** (ab 16. Juni 2008 46.–), Art. 237611

Je höher das Prädikat, desto mehr geht der Duft in Richtung süsse Tropenfrucht, da ist auch schon einiges an Botrytis im Spiel. Auf einen fast mächtigen Antrunk folgt die Finesse, die Säure ist extrem zart, kommt erst im Nachhall richtig zum Vorschein, zieht die Aromen in die Länge, der Wein endet dann wunderschön schlank und aromatisch, was für ein Erlebnis, dieser köstliche Wein.

Oestrich Lehnchen Beerenauslese 2007

20/20, –2060 ■ 37.5 cl, **103.–** (ab 16. Juni 2008 115.–), Art. 237612

Sehr feine, klare Botrytis, ein sensationelles Fruchtbündel, unendlich komplex und reich, ein ganzer Fruchtkorb von tropischen Früchten. Am Gaumen fällt zuerst die samtene Weichheit auf, der Wein schmeichelt wie Öl über die Zunge, ist beladen mit intensivsten, hochkonzentrierten Fruchtaromen, die Eleganz bleibt aber immer im Vordergrund, das ist eine unendlich raffinierte BA, es lohnt sich, ihr die nötige Aufmerksamkeit zu schenken, um all ihre Feinheiten zu ergründen, davon will ich mir unbedingt etwas in den Keller legen und in 20 Jahren nochmals probieren, irgendwie habe ich das Gefühl, dass da etwas ganz Besonderes drin steckt.

Oestrich Lehnchen Trockenbeerenauslese 2007

20/20, –2060 ■ 37.5 cl, **271.–** (ab 16. Juni 2008 290.–), Art. 237613, erst im Herbst lieferbar

Wir dürfen schon einmal an der noch in Gärung befindlichen TBA riechen, beschreiben kann man sie noch nicht, aber dass es ein Weinmonument wird, ist jetzt schon klar, die herausragenden Eigenschaften sind die monumentale Konzentration und gleichzeitig die unglaubliche Raffinesse.





■ WEINGUT ROBERT WEIL, KIEDRICH

70 ha, Jahresproduktion 500'000 Flaschen, Inhaber Suntory und Wilhelm Weil, Betriebsleiter Wilhelm Weil. Dieses Musterweingut ist in jeder Beziehung vergleichbar mit einem 1er Cru aus Bordeaux. Ausser dass man hier trotz grossem Erfolg und weltweit ständig steigender Nachfrage auf dem Boden bleibt. Wilhelm Weil investiert kompromisslos alles, um die Weine immer weiter zu perfektionieren. Gleichzeitig bleibt er bescheiden und sympathisch. Dass um jede Flasche gekämpft werden muss, wird nicht wie in Bordeaux dazu benutzt, die Preise ins Unermessliche steigen zu lassen. Selbstverständlich sind die raren und mit gigantischem Aufwand produzierten Beeren- und Trockenbeerenauslesen nicht billig. Aber die allerteuersten TBA, von denen vielleicht 100 oder 200 Liter produziert werden können, kosten kaum mehr als ein 1er Cru aus Bordeaux, von dem es 200'000 Flaschen gibt. **Wilhelm Weil: «Die perfekte Verteilung von Sonnenschein und Niederschlag führte 2007 zu einer optimalen Versorgungslage der Reben.** Damit liess sich trotz eines recht frühen Erntebeginns (auf Grund der frühen Blüte) die für die Rieslingtraube so wichtige lange Hängezeit verwirklichen. Schon mit dem frühen Erntebeginn verfügten die Trauben über ausserordentlich hohe Extraktwerte (höher noch als 2005 und 2006) und dies bei perfekter physiologischer Reife. So liessen sich zu Beginn schon feine Kabinett und leichtere Spätlese-Qualitäten ernten, die als Qualitätswein (Gutsriesling) auf die Flasche gezogen wurden. **Die Ernte konnten wir bei traumhaftem Wetter über 7 Wochen erstrecken. In aller Musse war es möglich, sämtliche Prädikate bis zur TBA zu selektionieren.»**

Kiedrich Gräfenberg Kabinett trocken 2007

18/20, –2015 ■ 75cl, **28.–** (ab 16. Juni 2008 31.–), Art. 237492

Im Duft strahlt er pure Noblesse aus, feine Mineralität, ganz zarte Frucht, wirkt sehr frisch. Die pure Raffinesse am Gaumen, der Wein ist von unbeschreiblicher Feinheit, der Auftritt ist so zart, dass man den Wein kaum spürt, aber die Aromen füllen den Gaumen bis in den hintersten Winkel, auch wieder auf völlig zarte, filigrane Art, das ist ein unglaublicher Filigrantänzer, einer der perfektsten trockensten Kabinett, die ich kenne.

Kiedrich Turmberg Riesling trocken 2007

19/20, –2040 ■ 75cl, **54.–** (ab 16. Juni 2008 59.–), Art. 237493

Der Duft hat nebst jeder Menge Feinheiten auch eine noble Opulenz, kündigt ein Kraftpaket an ohne an Finesse zu verlieren. Am Gaumen ist in der Tat geballte Kraft, aber ohne dass die Eleganz dadurch in geringster Weise leiden würde, ich habe das Gefühl, einen total leichten Wein am Gaumen zu haben, käme nie auf die Idee, dass er über 13% Alkohol hat, im Nachhall wirkt er geradezu verspielt leicht, das kann nur ein grosser Riesling in dieser Perfektion.

Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs 2007

20/20, –2050, erst im Herbst lieferbar ■ 75cl, **55.–** (ab 16. Juni 2008 61.–), Art. 237494 ■ 150cl, **135.–** (ab 16. Juni 2008 150.–), Art. 237495

Im Duft kommt der eine Spur zurückhaltender daher, verspielte Frucht, feine Mineralität, noble Würze, die sagenhafte Komplexität ist beeindruckend. Auch am Gaumen ist die Finesse im Vordergrund, aber da sind auch gewaltig Kraft und Fülle im Spiel, das ist ein Wein, von dem man niemals satt wird, die Säure ist von allererster Güte, das Spiel der Aromen himmlisch, was für ein fröhlicher Wein, grosser, absolut perfekter Riesling.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Robert Weil Spätlese 2007

19/20, –2040 ■ 75cl, **32.–** (ab 16. Juni 2008 35.–), Art. 237496

Die duftet aussergewöhnlich mineralisch, fast etwas Feuerstein, dazu herrlich frische Zitrusfrucht, ein Traum, dieser intensive, reiche und unendlich feine Duft. Am Gaumen ein Knaller, das ist pure erfrischende Rasse, der Wein fährt richtig ein, das Säure-Süsse-Spiel ist von selten gesehener Perfektion, das ist eine wahre Aromenorgie, eine absolut beeindruckende Spätlese, ich liebe das über alles.

Kiedrich Turmberg Spätlese 2007

19+/20, –2050 ■ 75cl, **54.–** (ab 16. Juni 2008 59.–), Art. 237497

Im Duft kommt sie viel zarter daher als die Weil Spätlese, begeistert mit raffinierter Mineralität und extrem feiner Frucht. Am Gaumen ist reine konzentrierte Finesse, wie kann so ein Kraftbündel so tänzerisch leicht daherkommen, das ist ein kleines Naturwunder, diese unglaublich verspielte Art ist kaum zu beschreiben, ich bin restlos begeistert.

Kiedrich Gräfenberg Spätlese 2007

19+/20, –2050 ■ 75cl, **54.–** (ab 16. Juni 2008 59.–), Art. 237498

Da mischt sich in die geniale Mineralität und die köstliche Zitrusfrucht noch ein Hauch Botrytis, herrlich dieser Duft. Am Gaumen ist auch das eine sensationelle Filigrantänzerin, vereint Fülle, Rasse und monumentale Kraft zu einem perfekt harmonischen Ganzen, das ist vielleicht die schlankste, aber gleichzeitig eine der konzentriertesten Gräfenberg Spätlesen, die ich kenne. Jetzt ist sie definitiv auch in Bezug auf die Stilistik absolut perfekt, das ist grosse Klasse, wenn eine Spätlese bei aller Kraft so wunderbar schlank sein kann.

Kiedrich Turmberg Auslese 2007

20/20, –2080 ■ 37.5cl, **59.–** (ab 16. Juni 2008 65.–), Art. 237636

Sehr feine, klare Botrytis, tropische Früchte vom Feinsten, ein absolut köstlicher Duft. Samtener Gaumenfluss, dennoch ist da eine sagenhafte, fast eisweinartige Rasse, berauschendes Aromenspiel, dieses enorme Kraftbündel ist wunderbar schlank und elegant, der Nachhall ist von unbeschreiblicher Vielfalt und klingt minutenlang nach in sich ständig verändernden Variationen; grosse, sehr spannende Auslese.

Kiedrich Gräfenberg Auslese 2007

20/20, –2080 ■ 37.5cl, **59.–** (ab 16. Juni 2008 65.–), Art. 237502

■ 75cl, **112.–** (ab 16. Juni 2008 124.–), Art. 237501

Sehr feine, klare Botrytis, in die köstlich frische Frucht mischt sich ein Hauch noble Opulenz, da sind jede Menge Tropenfrüchte, ein Hauch Honigmelone, Lindenblüten, ein Erlebnis ist dieser Duft. Am Gaumen wirkt sie bei aller Fülle total elegant und sehr nobel, ein schlankes Kraftbündel, strotzt vor Saft und Schmelz, sie schmiegt sich wie Öl an den Gaumen, dennoch ist pure Rasse angesagt.

Kiedrich Turmberg Beerenauslese 2007

20/20, –2090 ■ 37.5cl, **225.–** (ab 16. Juni 2008 250.–), Art. 237503

Opulente, reiche, sehr saubere Botrytis, ein himmlisches Vergnügen an diesem Glas zu riechen, die unendliche Aromenvielfalt ist von herzerfri-

schender Schönheit. Wilhelm Weil: «Diese BA ist jetzt, einige Tage nach der Füllung, sehr verhalten.» Ich frage mich, wie die denn noch ausdrucksvoller werden kann, ich kann gar nicht nachvollziehen, was an diesem Wein verhalten sein soll. Am Gaumen ist zuerst einmal monumentale Kraft, dann aber auch grazile Feinheit, eine Aromatik zum Staunen, eine unbeschreibliche Weinschönheit, sensationelle Länge. Ich merke, dass ich schon langsam Mühe bekomme, meine Eindrücke noch in Worte zu fassen, den Weinen mit meinen Beschreibungen gerecht zu werden. Wir haben jetzt hier inkl. diesem schon 18 Weine probiert, die meisten davon Weinlegenden von absoluter Perfektion. Das Erlebnis ist überwältigend.

Kiedrich Gräfenberg Beerenauslese 2007

20/20, –2090 ■ 37.5cl, **225.–** (ab 16. Juni 2008 250.–), Art. 237505
■ 75cl, **460.–** (ab 16. Juni 2008 510.–), Art. 237504

Die ist im Duft noch offener, wirkt noch eine Spur konzentrierter und reicher (vermutlich ist es das, was Wilhelm Weil vorher meinte), ich weiss nicht mehr, wie ich das Vergnügen, das mir dieser Duft bereitet, in Worte fassen soll. Auch am Gaumen erscheint hier alles nochmals eine Spur intensiver und reicher, diese unglaubliche Fülle an Eindrücken kann ich fast nicht mehr erfassen, diese verschwenderische Vielfalt, ich kann nur noch staunen, geniessen und dankbar sein, dass ich so etwas erleben darf. **Sie können es auch erleben, liebe Kunden, verpassen Sie diese Gelegenheit auf keinen Fall, reservieren Sie den 16. Mai und kommen Sie nach Zürich in die LimmatHall.**

Kiedrich Turmberg Trockenbeerenauslese 2007

20/20, –2090 ■ 37.5cl, **490.–** (ab 16. Juni 2008 540.–), Art. 237506

In die ganze Fülle von Aromen (siehe BA) mischen sich jetzt noch ein Hauch Caramel und Dörraprikosen. Der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, das ist pure Konzentration, reiner Nektar, das ist monumentale Kraft, gleichzeitig ist es edelste Eleganz, dieses Kraftpaket ist zusammengesetzt aus hunderttausend köstlichen Feinheiten, der nicht mehr enden wollende Nachhall ist Eleganz pur.

Kiedrich Gräfenberg Trockenbeerenauslese 2007

20/20, –2090 ■ 37.5cl, **490.–** (ab 16. Juni 2008 540.–), Art. 237507
■ 75cl, **980.–** (ab 16. Juni 2008 1080.–), Art. 237508

Die unterscheidet sich vom Turmberg, indem einfach von allem nochmals ein Hauch mehr da ist, ich kann meine Begeisterung jetzt definitiv nicht mehr in Worte fassen. Ich bin um ein unglaubliches Weinerlebnis reicher, diese ganze Weinpalette von Weil probieren zu dürfen, ist ein unbezahlbares Privileg, ich bin aber auch ziemlich erschlagen, von den Eindrücken völlig überwältigt.



Höchste Qualität, attraktiver Preis. Sein Name: «Der Riesling».



Ich bin stolz, dass wir bei den Deutschen Rieslingen ein völlig neues Kapitel aufschlagen können: Mit dem **Spitzenweingut Robert Weil** haben wir einen Partner gefunden, der den für uns perfekten Riesling exakt nach unseren Wünschen produziert. Das heisst: **höchste Qualität zu einem sehr attraktiven Preis.** Sein Name: **«Der Riesling».**

Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling-Typ des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der Komplexität und grosses Spiel zeigt. Er ist ein herrlicher Essensbegleiter, aber ebenso ein wunderbarer «Solist». Das perfekte Zusammenspiel von feiner, selbstbewusster Säure, natürlicher Restsüsse und Extrakt ist das bevorzugte Geschmacksbild, das die Weil-Weine auszeichnet.

Ich verspreche Ihnen, dass Ihnen «Der Riesling» ohne Wenn und Aber viel Freude bereiten wird.

**«Der Riesling» eröffnet Ihnen
eine neue, hochwertige
und preiswerte Genusswelt.**



Robert Weil

«Der Riesling» Trocken 2007

17/20, –2015 ■ 75cl, 18.–

(ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237323

Duftet herrlich nach reifen Zitrusfrüchten, die geniale Mineralität unterstützt diesen Duft und verleiht zusätzlich Komplexität, beeindruckt durch bestechende Klarheit. Pure Rasse am Gaumen, da ist geballte Kraft, dennoch wirkt der Wein verspielt leicht und zartschmelzend, das ist die Noblesse des Rieslings; ein stolzer Wein, der seinen Charme in den Vordergrund stellt, Riesling wie er lebt und lebt, einfach unendlich gut.

Robert Weil

«Der Riesling» Tradition 2007

17/20, –2020 ■ 75cl, 18.–

(ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237324

Da schwingt schon im Duft eine dezente Süsse mit, die aber die traumhafte Frische dieses Fruchtbündels noch unterstützt, verspielte Mineralität, der Duft wirkt sehr sinnlich. Voller, weicher, sehr saftiger Gaumen, ein Quäntchen Restsüsse ist kaum spürbar und dennoch verleiht es dem Wein Fülle und Beschwingtheit, da ist eine geballte Ladung köstlichster Frucht, aber tänzerisch leicht vorgetragen, Riesling zum Verlieben.

18.–
statt 22.–



Erfrischend,
nobel,
klar.

18.–
statt 22.–



Sinnlich,
fruchtig,
beschwingt.

Die heissesten Empfehlungen von Beat Caduff.

Über die engere Zusammenarbeit von Gerstl Weinselktionen mit dem Bündnerzürcher Weinmaniac Beat Caduff haben wir Ihnen bereits in der Einleitung berichtet. Er wird immer wieder auch direkt zu Wort kommen, sein immenses Fachwissen, seine fast unstillbare Neugierde und seine unkonventionelle Art sind eine Bereicherung, von der auch Sie profitieren können. Hier präsentiert er Ihnen seine absoluten Lieblings-Rieslinge. Ihm gefallen sie so gut, er schwärmt so von ihrer sinnlichen Art, er findet sie so verführerisch, dass er seine Beschreibungen gerne mit einer Prise Verbalerotik würzt.

19.–
statt 21.–



Schlossgut Diel, Burg Layer Riesling 2007

19/20, –2020 ■ 75cl, 19.– (ab 16. Juni 2008 21.–), Art. 237428

Wow, was für eine geniale Aromatik in der Nase mit sauberen Hawaiiananas, etwas Biozitrus, mit australischen Mangos, etwas Williams, tropfende Weinbergpfirsiche mit Maraquia, Babybanane und etwas Guadeloupe-Melonen. Im Gaumen, oh, was für eine sensationelle, mitreissende Frucht mit einer überwältigenden Kraft! So saftig und mit einer Eleganz, die man nicht einmal im TV bei «Germany's next Topmodel» sieht, so sexy ist der Wein. Für mich der beste QbA, den ich je probieren durfte, einfach genial.

32.–
statt 35.–



Robert Weil, Spätlese 2007

19+/20, –2040 ■ 75cl, 32.– (ab 16. Juni 2008 35.–), Art. 237496

Ai-ai-ai, was für eine fulminante Nase mit den besten Zitrusfrüchten wie mexikanische Limetten, sizilianische Biozitronen, Cavaillonmelonen, Passionsfrüchte, mit etwas Maraquia, und Quitten, Williamsbirne und ein Parfüm von wilden Pfirsichen. Im Gaumen zerreißt es einen fast vor Freude, so eine Rasse mit einer unbändigen Kraft und wiederum eine geschmeidige Eleganz, bei der man Hühnerhaut bekommt.

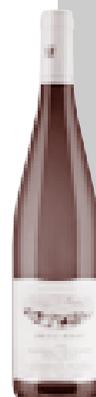


Fritz Haag, Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Nr. 10 2007
20/20, –2050 ■ 75cl, **40.–** (ab 16. Juni 2008 44.–), Art. 237561

Diese genialen Aromen betäuben dich fast, versetzen dich in Trance, sizilianische Zitronen, etwas Limettenaromen, etwas Caramel, leichte, saubere Botrytis, ein Parfüm von wilden Pfirsichen, Quitten, etwas Aprikosen, mit tropfenden Nektarinen, etwas Sanguinella-Blutorangen, tolle Mineralität mit Hawaiiananas. Im Gaumen diese Rasse mit einer genialen Eleganz, viel Muskeln mit toller Power, so cremig und schmeichelnd mit dieser reifen Megasäure. Wirkt auf mich wie eine 100m-Sprinterin mit langen Fingernägeln, im heissen Rennanzug, strotzend vor Kraft und trotzdem sexy.

Dr. Loosen, Erdener Prälat Auslese GK 2007
21/20, –2045 ■ 37.5cl, **45.–** (ab 16. Juni 2008 50.–), Art. 237583

Ein Feuerwerk an Aromen, geniale Beerennoten, so sensationell himmlisch, Honigmelonen, flüssiges Caramel, saubere Botrytis, etwas Thymianhonig mit Orangenblüten, ein Parfüm von wilden Pfirsichen, Aprikosen, kandierte Hawaiiananas, etwas australische Mangos, Quittengelée und Sanguinella-Blutorangen. Im Gaumen eine gigantische Granate, die trotz ihrer genialen Kraft immer noch so elegant und unglaublich lang ist und einen fast in Ekstase versetzt, diese Cremigkeit mit dieser genialen Säure ist einfach top!



40.–
statt 44.–



45.–
statt 50.–



■ WEINGUT SCHLOSS SAARSTEIN, SERRIG, SAAR

11 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 60'000 Flaschen, Inhaber und Kellermeister Christian Ebert. Dieter Ebert kaufte das Weingut 1956 und Sohn Christian übernahm es Mitte der 80er Jahre. Er wird unterstützt von seiner Frau Andrea, die vom fränkischen Weingut Wirsching abstammt. Christian Ebert: «Die meisten messen die Qualität des Jahrgangs an der Menge der TBA. Für mich ist das Wichtigste der Gesundheitszustand der Trauben, und so etwas wie 2007 habe ich noch nie erlebt. Für uns ist der einfache, trockene Wein der Wichtigste im Sortiment.» Andrea Ebert: «Haben wir vielleicht 1992 schon einmal so eine Aromatik gehabt?»

Christian Ebert: «Ich kann mich nicht an so eine Aromenfülle erinnern, 1997 vielleicht, aber doch auch nicht ganz.» Schloss Saarstein war die erste Station unserer diesjährigen Deutschland-Tour. Und es ging gleich mit einem Paukenschlag los. Es gibt zwar im normalen Sortiment lediglich Weine bis zur Spätlese, diese sind aber vom Feinsten – klar die besten, die ich hier jemals erlebt habe.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Serriger Schloss Saarstein Kabinett trocken 2007

17/20, –2012 ■ 75 cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 19.50), Art. 237594

Der erste 2007er, den wir probieren, ein absolut himmlischer Duft, was für eine köstliche Mineralität, was für eine herrlich frische Frucht, Zitrus, Limetten, kristallklare Art, das ist der Duft des Rieslings, da schlägt mein Herz schon höher. Am Gaumen ist zuerst einmal pure Rasse, der fährt richtig ein, die Harmonie ist perfekt, die Rasse ist ausgeglichen durch Fülle und Schmelz, eine absolut raffinierte Erfrischung.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Serriger Schloss Saarstein Spätlese trocken 2007

19/20, –2025 ■ 75cl, **24.50** (ab 16. Juni 2008 27.–), Art. 237595

Christian Ebert: «Der Rebberg ist mittlerweile so alt und die Erträge so klein, dass er eigentlich nicht mehr wirtschaftlich ist. Aber jedes Jahr sagen wir, wir lassen ihn noch ein Jahr. Und dieses Jahr sind wir besonders froh, ihn noch zu haben. Das ist wahrscheinlich unsere bisher beste trockene Spätlese.» Der Duft ist noch einiges tiefgründiger und mineralischer als der vom Kabinett, an Klarheit und Präzision kaum noch zu übertreffen. Am Gaumen ist pure Kraft, aber auch pure Eleganz, das ist einfach konzentrierte Raffinesse, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, ist extrem fein gewoben und von enormer Dichte, trockener Riesling der absoluten Spitzenklasse. Christian Ebert: «Wir haben zuerst die grossen fetten Trauben vorgelesen, für diesen Wein haben wir nur die so genannten Zuckerbeerchen genommen. Er hat 1g Zucker zu viel, um die Bezeichnung trocken tragen zu dürfen, aber er ist genau so gewachsen, wir wollten ihn nicht quälen, um das eine Gramm Zucker noch wegzubekommen.»

HIT! SOMMERWEIN 2008

Serriger Schloss Saarstein Kabinett 2007

18/20, –2025 ■ 75cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 19.50), Art. 2375956

Mit diesem Duft in der Nase müssen ganz einfach Freudengefühle aufkommen, hei, ist das raffiniert, diese geniale Aromatik ist kaum zu beschreiben, da ist komplexe Frucht, da ist Mineralität, da sind florale Noten, Kreide, Würze, alles was man sich nur wünschen kann im Überfluss. Den Wein degustiere ich nicht, den trinke ich, es geht gar nicht anders, der ist so unendlich gut, ich sauge ihn richtiggehend in mich hinein, ein himmlisches Getränk. Andrea Ebert: «Das ist mein absoluter Lieblingswein, mit dem werde ich den Sommer verbringen.»

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Serriger Schloss Saarstein Spätlese 2007

19/20, –2035 ■ 75cl, **24.–** (ab 16. Juni 2008 26.50), Art. 237597

Bergamotte, Williamsbirne, intensive, hochkonzentrierte Frucht und das Ganze wirkt königlich elegant. Eine Aromenbombe am Gaumen, da ist enorme Konzentration und gleichzeitig pure Eleganz, ich habe alles restlos ausgetrunken, was für ein Nachhall, mehr Trinkspass kann ein Wein nicht mehr machen, eine atemberaubende Weinschönheit. Christian Ebert: «Das ist für mich der absolut perfekte Jahrgang.»



24.–
statt 26.50



■ WEINGUT ZILLIKEN, SAARBURG, SAAR

11 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 65'000 Flaschen, Inhaber und Kellermeister Hans-Joachim Zilliken. Die 2007er-Kollektion ist auch hier von selten gesehener Raffinesse. Die Weine sind von nobler Schlichtheit und verlangen vom Weinfreund, dass er ihnen die nötige Beachtung schenkt. Der oberflächliche Betrachter wird die Feinheiten unweigerlich übersehen.

Ruth Zilliken: «Es macht schon Spass, und wir glauben es bald selbst nicht mehr, ein Spitzenjahrgang reiht sich an den nächsten.»

HIT! SOMMERWEIN 2008

Zilliken Riesling Butterfly (trocken) 2007

17/20, –2012 ■ 75 cl, **15.–** (ab 16. Juni 2008 16.50), Art. 237468

Hanno Zilliken ist sichtlich stolz auf diesen Wein: «Wir haben ihn dieses Jahr bewusst noch etwas leichter gemacht. Der ist zu unserem Hauptwein geworden, davon füllen wir mengenmässig weitaus am meisten.» Herrliche Frucht, feine Blütenaromen, funkelnde Klarheit, ein fröhlicher Strahlemann. In der Tat ist das ein rassiger, herrlich schlanker, eleganter Wein, der durch seine saftige, schmackhafte Art zu begeistern weiss; ein Wein, der vor Lebensfreude nur so strotzt und wohl auch der bisher raffinierteste Butterfly in seiner noch jungen Geschichte.

Saarburger Rausch Spätlese 2007

18/20, –2035 ■ 75 cl, **26.–** (ab 16. Juni 2008 29.–), Art. 237473

Eine geballte Ladung Frucht strömt mir da in die Nase, strahlend klar und unendlich intensiv, reich, ja fast etwas opulent und doch auch voller sublimer Feinheiten. Ein Knaller am Gaumen, explosiver Fruchtauftritt, geniale Aromatik, das ist ein sehr sinnlicher Wein, vereint Rasse, Kraft und filigrane Feinheiten zu einem perfekt abgerundeten Ganzen.

Saarburger Rausch Auslese 2007

18+/20, –2040 ■ 75cl, **48.–** (ab 16. Juni 2008 53.–), Art. 237476

Im Duft gibt der Wein sich eher zurückhaltender als die Spätlese, aber da ist eine sagenhafte Vielfalt in diesem zarten Duft, wirkt wunderbar frisch, herrlich süß und reich. Auch am Gaumen ist der Auftritt von purer Noblesse, alles wirkt unendlich zart, aber noch unendlich aromatisch, ein grosses Erlebnis, dieser Wein klingt minutenlang nach in immer wieder neuen Variationen.

Saarburger Rausch Auslese GK 2007

20/20, –2060 ■ 37.5cl, **52.–** (ab 16. Juni 2008 57.–), Art. 237480

■ 75cl, **100.–** (ab 16. Juni 2008 110.–), Art. 237478

Herrlich erfrischende und fast überreife Tropenfrucht, dazu eine himmlische Mineralität und florale Noten, Lindenblüten der sinnlichen Art, ein Traum dieser Duft. Am Gaumen reiner Nektar, enorm konzentriert, aber filigran und von verspielter Leichtigkeit, ein Wein, über den man nur staunen kann. Im Antrunk gibt er sich fast bescheiden und dennoch hat man gleich einen herrlichen Mund voll Wein, der Gaumen ist bis in den hintersten Winkel erfüllt mit köstlichsten Fruchtaromen, pure Rasse verbindet sich mit zartschmelzender Weichheit, der Wein schmeichelt wie Sahne auf der Zunge, eigentlich spürt man ihn gar nicht, dennoch ist das Aromenbild von eindrücklicher Intensität, das ist Riesling in Perfektion.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Saarburger Rausch Kabinett 2007

17+/20, –2020 ■ 75cl, **17.–** (ab 16. Juni 2008 18.50), Art. 237471

Schon der Duft zeigt es an, das ist Saar-Riesling der himmlischen Art, der Duft ist filigran, extrem fein, aber unendlich komplex. Die Leichtigkeit des Seins am Gaumen, das ist ein köstlicher Filigrantänzer, aber beladen mit intensiven Fruchtaromen, tropische Früchte, da ist pure Rasse und gleichzeitig samtene Weichheit.



17.–
statt 18.50



■ **EITELSBACHER KARTHÄUSERHOF, TRIER-EITELSBACH, RUWER**

19 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 120'000 Flaschen, Inhaber Christoph Tyrell, Kellermeister Ludwig Breiling. Der erste Jahrgang unter der Führung von Christoph Tyrell war 1986, das war gleichzeitig auch der erste Jahrgang, den wir damals in die Schweiz importierten. Der Karthäuserhof bildete zusammen mit Grünhaus den Anfang unseres Riesling-Sortiments. Seither sind hier jedes Jahr grosse Weine entstanden, und wir haben auch jeden Jahrgang importiert; ausser 2006, da muss irgendetwas schief gegangen sein. Ich bin sehr froh, dass das dieses Jahr wieder ganz anders aussieht, jetzt strahlen die Weine wieder, und Christoph ist uns auch nicht böse, dass wir letztes Jahr nichts gekauft haben. Jetzt sind wir wieder mit ganzem Herzen dabei. **Christoph Tyrell: «Das waren perfekte Bedingungen während der Ernte, wir hatten keine einzige Stunde Leseunterbruch.»**

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Kabinett trocken 2007

17/20, –2012 ■ 75cl, 20.– (ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237544

Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, nachdem ich von den 2006ern nicht gerade begeistert war. Der erste Nasenkontakt sagt mir, ja, das ist wieder Karthäuserhof, wie ich es liebe. Im Duft schlicht himmlisch, nebst feinsten Tropenfrucht ist da eine Mineralität, wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann. Am Gaumen vereint er Rasse, Raffinesse und köstliche Aromen. Nachdem wir auch QbA und Spätlese trocken probiert haben, ist klar: Mein Liebling ist dieser Kabinett, der ist so unübertrefflich raffiniert.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese trocken S 2007

19/20, –2030 ■ 75 cl, **46.–** (ab 16. Juni 2008 51.–), Art. 237545

Christoph Tyrell: «Das ist die 5. Auslese S in meinem Leben, 1997 war die erste.» Das ist der Duft eines ganz grossen Rieslings, der geht in die Tiefe, das ist eine unvergleichlich schöne Aromatik, Mineralität vom Feinsten, Frucht der sublimen Art, feinste Würze, florale Noten nach herber Holunderblüte. Am Gaumen ein Kraftbündel, aber ein raffiniertes, strotzt vor Saft und Schmelz, die Konzentration ist enorm, was aber nicht zu Lasten der Eleganz geht, trotz köstlicher Frische strahlt der Wein auch Wärme aus, was die perfekte Reife anzeigt, das ist ein Mund voll Wein, aber gertenschlank und voller köstlicher Feinheiten, ein Nachhall der sinnlichen Art, ein monumentaler Ruwerwein und vermutlich die allerbeste Auslese S, zumindest aber die raffinierteste.

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Spätlese 2007

18/20, –2035 ■ 75 cl, **26.–** (ab 16. Juni 2008 28.–), Art. 237547

Das ist nicht die wuchtigste aber vielleicht die raffinierteste Spätlese, die ich vom Karthäuserhof kenne, hei, ist die elegant, unendlich aromatisch, traumhaft verspielt, die hat Charme, Struktur und Rasse, gerade habe ich einen grossen Schluck getrunken, ohne es zu wollen, wir sind ja noch mitten in der Probe, ich bemühe mich sachlich zu bleiben, aber dann ist plötzlich der Wein stärker, ich verfallende seinem Charme und gebe mich einfach dem Genuss hin.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Kabinett 2007

17/20, –2025 ■ 75 cl, **20.–** (ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237546

Das ist es, was meine Begeisterung zum Riesling auslöst, an diesem Glas muss ich nur einmal ganz kurz riechen und schon bin ich hin und weg, der Duft ist traumhaft schön, intensive, reife Frucht, strahlende Klarheit, raffinierte Mineralität. Eleganter, saftiger, rassiger, sehr typischer Kabinett, alles ist in perfektem Gleichgewicht, macht einfach nur unendlichen Trinkspass, ein toller, charaktvoller Wein.



20.–
statt 22.–

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese 2007

19/20, –2050 ■ 75cl, **35.–** (ab 16. Juni 2008 38.–), Art. 237548

Es geht nahtlos weiter, auch hier ist geniale Raffinesse angesagt. Das ist so ein unglaublich sinnlicher Duft, und der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, die Aromatik tanzt Samba auf der Zunge, das ist eine sinnliche Köstlichkeit, es ist echt nicht einfach, das Vergnügen zu beschreiben, das dieser Wein mir bereitet.

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese Nr. 53 2007

19/20, –2060 ■ 37.5cl, **31.–** (ab 16. Juni 2008 34.–), Art. 237550

■ 75cl, **54.–** (ab 16. Juni 2008 59.–), Art. 237549

Hat eine Spur mehr Botrytis, gibt sich aber immer noch glasklar, geniale Frucht. Ein charmanter Gaumenschmeichler, die Säure ist so weich und saftig, dass ich sie am liebsten pur trinken würde. Der Wein ist noch eine Spur konzentrierter als die Nr. 51, was glücklicherweise nicht zu Lasten der Raffinesse geht, hei, ist das ein sinnliches Getränk, alles getragen von perfekt auf den Punkt gereifter Säure, die dem Aromenspiel seine enorme Länge verleiht, ich fühle mich im 7. Himmel, dieser wunderbar schlanke Wein ist beladen mit köstlichsten Aromen.



■ MAXIMIN GRÜNHAUS, TRIER-MERTESDORF, RUWER

31 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 150'000 Flaschen, Inhaber Carl von Schubert, Kellermeister Stefan Kraml. **Carl von Schubert: «2007 war die längste Vegetationsperiode, an die ich mich überhaupt erinnere. Wir verwenden absolut keine Reinzuchtheefe mehr, alle Weine sind mit dem natürlichen Mix von Hefen aus dem Grünhäuser Keller vergoren.»**

Maximin Grünhäuser Abtsberg Kabinett trocken 2007

17/20, –2012 ■ 75 cl, **22.–** (ab 16. Juni 2008 24.–), Art. 237481

Schon der Duft ist reine Raffinesse, geniale Mineralität, funkelnd klarer Riesling, eine verspielte Schönheit. Am Gaumen begeistert mich die Leichtigkeit, mit der er seine köstlichen Aromen vorträgt, der weiche Gaumenfluss bei gleichzeitig genialer Rasse.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Riesling Abtsberg SUPERIOR (trocken) 2007

19/20, –2012 ■ 75 cl, **35.–** (ab 16. Juni 2008 38.–), Art. 237482

Carl von Schubert: «Für diese Weine verwenden wir die besten Klone von alten Reben. Die Weinbereitung funktioniert nach dem Motto: einfach laufen lassen bis die Gärung stoppt, alles soll so natürlich wie möglich sein.» Mich begeistert schon diese unglaubliche Mineralität im Duft, begleitet von feinsten, hoch reifen Tropenfrüchten. Der Wein schmeckt total trocken, ist in Bezug auf Klasse und Stilistik vergleichbar mit einem Grossen Gewächs, eine Spur schlanker vielleicht, weil er aus dem Norden kommt, aber ebenso aromatisch, ein eindrückliches Geschmackserlebnis, ich bin total begeistert von diesem Wein.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Maximin Grünhäuser Abtsberg Kabinett 2007

18/20, –2030 ■ 75 cl, **22.–** (ab 16. Juni 2008 24.–), Art. 237484

Der Abtsberg ist halt schon immer eine Klasse für sich, schon dieser Duft hat Persönlichkeit, ist klar und präzise, zart aber unendlich aromatisch, reich und edel. Das ist der Prototyp eines perfekten Kabinett, ein Kraftbündel, aber wunderbar schlank und beladen mit einer Aromatik, die zu begeistern vermag.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Maximin Grünhäuser Abtsberg Spätlese 2007

18+/20, –2040 ■ 75 cl, **27.–** (ab 16. Juni 2008 30.–), Art. 237485

Das ist wieder der Abtsberg, der hat einfach eine Spur mehr Ausstrahlung im direkten Vergleich mit dem Herrenberg, der Duft ist Grünhaus wie er leibt und lebt, ich kann gar nicht richtig erklären, warum mich das so begeistert. Der Wein hat wieder diese unvergleichliche Grünhäuser Struktur, vereint Kraft, Fülle und sinnliches Filigran in vollendeter Art, eine strahlende, unendlich ausdrucksvolle Schönheit.



17.50
statt 19.–

HIT! SOMMERWEIN 2008

Maximin Grünhäuser Bruderberg QbA 2007

17/20, –2020 ■ 75 cl, **17.50** (ab 16. Juni 2008 19.–), Art. 237483

10 g Säure, 39 g Restzucker. Carl von Schubert: «Früher hatte so ein Wein einen natürlichen Zuckergehalt, der 9% Vol. Alkohol ergab und wurde auf 11 angereichert, heute hat der den Zuckergehalt natürlich und wurde selbstverständlich nicht angereichert.» Auch da ist wieder diese köstliche Mineralität im Vordergrund, geht ein wenig in Richtung Cassis in Sachen Frucht, deutet schon im Duft die unvergleichliche Grünhäuser Rasse an. Bestätigung am Gaumen, der fährt so richtig ein, das ist eine sensationelle Erfrischung, der strahlt Fröhlichkeit aus, der bereitet Trinkspass ohne Ende, was für eine köstliche Erfrischung für heiße Sommertage.

Maximin Grünhäuser Abtsberg Auslese 2007

19/20, –2050 ■ 37.5cl, **19.–** (ab 16. Juni 2008 20.50), Art. 237487

■ 75cl, **35.–** (ab 16. Juni 2008 38.–), Art. 237486

■ 150cl, **93.–** (ab 16. Juni 2008 103.–), Art. 237488

■ 300cl, **186.–** (ab 16. Juni 2008 206.–), Art. 237490

Schon der Duft deutet es an, da kommt ein etwas wilder Kerl, aber genau das liebe ich über alles, da passiert etwas, da geht die Post ab, so ein Wein wird sicher nie langweilig. Am Gaumen vereint er pure Rasse mit köstlicher Süsse, das Spiel der Aromen ist von unbeschreiblicher Vielfalt, das ist so ein himmlisch raffinierter Wein, der mich zum Träumen bringt, jeder Schluck ist ein absolut sinnliches Erlebnis, ein Naturereignis.

Maximin Grünhäuser Herrenberg Eiswein 2007

20/20, –2060 ■ 37.5cl, **98.–** (ab 16. Juni 2008 108.–), Art. 237491

Carl von Schubert: «Den haben wir am 16. November kurz vor Sonnenaufgang geerntet, alle Erntehelfer waren noch da, so war alles in 10 Minuten gelesen.» Schon das Dufterlebnis ist genial, diese unvergleichliche Frische zieht sich durch, vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des minutenlangen Finales, ein Fruchtelixier der köstlichen Art, das ist ein vergleichsweise schlanker Eiswein, aber in Sachen Aromatik ist alles da, was man sich nur wünschen kann, ein Eiswein von selten gesehener Präzision und Feinheit.





■ EGON MÜLLER SCHARZHOF, WILTINGEN, SAAR

12 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 70'000 Flaschen, Inhaber Egon Müller, Kellermeister Stefan Fobian. **Egon Müller: «Die wärmeren Lagen waren Ende Mai verblüht und hatten damit einen Vegetationsvorsprung von etwa einem Monat gegenüber dem langjährigen Durchschnitt.** Der enorme Vegetationsvorsprung verlor sich nur langsam, da es insgesamt warm blieb. Im September wurde es endlich trockener und angesichts erfreulicher Mengenaussichten begannen wir schon am 1. Oktober mit der Traubenlese, da selbst in kleineren Lagen die Trauben reif waren. Während der ersten Leseweche konnten wir noch etwa 50 hl/ha ernten, da es aber nicht regnete, gingen die Mengen langsam zurück und die Mostgewichte stiegen, während die Säurewerte konstant blieben. Etwa ab dem 10. Oktober gab es etwas Edelfäule und da die Wetterlage weiter stabil blieb, konnten wir diese Trauben mit größter Sorgfalt und ohne Zeitdruck auslesen. Dadurch zog sich die Lese in die Länge und erst am 29. Oktober konnten wir die Ernte beenden. In der Nacht zum 30. Oktober fielen dann 20 mm Regen! Im Durchschnitt liegt unser Ertrag bei 35 hl/ha und damit weit unter dem Gebietsdurchschnitt. Wir sind aber der Überzeugung, dass gerade in diesem Jahr, wo die Qualität im April und Oktober entstand und wo der Sommer eher schwierige Wachstumsbedingungen bot, kleinere Mengen durch bessere Qualität mehr als ausgeglichen werden. So kommen bei der Suche nach einem vergleichbaren Jahrgang eigentlich nur die Allergrössten in Frage. Da der Anteil der edelfaulen Trauben eher klein und die Säurewerte trotz hoher Reife hoch blieben, denken wir an 1997 oder 1971.» Ich hatte schon öfters das Privileg, einen 1971er von Egon Müller verkosten zu dürfen. Egal ob es der Kabinett oder etwa eine legendäre Beerenauslese war, diese Weine gehören alle zu meinen eindrücklichsten Weinerlebnissen. Auch wenn sie jetzt noch so gut schmecken, liebe Kundin, lieber Kunde, Sie sollten unbedingt der Versuchung widerstehen, diese 2007er alle schon im Jungweinstadium zu trinken. In 20 oder 30 Jahren werden sie noch unvergleichlich viel mehr Trinkerlebnis bieten.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Scharzhof QbA 2007

18/20, –2020 ■ 75 cl, **23.–** (ab 16. Juni 2008 25.–), Art. 237522

Der funkelt und strahlt mich an, wow, ist das ein himmlischer Duft, unglaublich diese Mineralität, genial diese Frucht, sensationell diese Komplexität. Am Gaumen ist pure Raffinesse, ein Fruchtbündel mit ganz dezenter Restsüsse, diese Säure ist von unbeschreiblicher Rasse und von ebenso unbeschreiblicher Feinheit und Saftigkeit, ein Erlebnis, das selbst bei Egon Müllers Gutsriesling nicht jedes Jahr in dieser Perfektion vorkommt.

Scharzhofberger Kabinett 2007

19/20, –2030 ■ 75 cl, **43.–** (ab 16. Juni 2008 47.–), Art. 237523

Der Duft hat die Intensität als wäre es eine grosse Auslese, dennoch ist er mit allen Raffinessen eines Kabinett ausgestattet, tropische Früchte ohne Ende, unglaublich diese Komplexität. Da ist auch geballte Kraft am Gaumen, aber auch hier, die Finessen eines perfekten Kabinett sind vorherrschend, der Wein ist voller sagenhafter Vielfalt, unendlich rassig, voller Saft und Schmelz, ein absoluter Traumkabinett.

Wiltinger braune Kupp Spätlese 2007

■ 75 cl, **49.–** (ab 16. Juni 2008 54.–), Art. 237556

Diese wurde bei der Probe irgendwie vergessen oder gibt es so wenig davon, dass man sie nicht einmal probieren kann? Wir haben jedenfalls gerade mal 90 Flaschen bekommen und können deshalb leider höchstens 3 Flaschen pro Kunde abgeben.

Scharzhofberger Spätlese 2007

20/20, –2050 ■ 75 cl, **83.–** (ab 16. Juni 2008 92.–), Art. 237526

Ich sitze da, rieche an diesem Glas, staune und weiss nicht mehr, was ich schreiben soll, das ist so etwas von raffiniert. Am Gaumen spürt man nichts als tausend Aromen, der Wein ist von unglaublicher Feinheit, der ist sogar eine oder zwei Kategorien zarter und leiser als der Kabinett, dennoch sind die Aromatik und die Vielfalt um noch einiges reicher und intensiver, ich bin im 7. Himmel, das ist vielleicht sogar der raffinierteste Wein, den ich je in meinem Leben verkostet habe, ein echtes Wunder der Natur.

Scharzhofberger Auslese 2007

20/20, –2060 ■ 37.5cl, **105.–** (ab 16. Juni 2008 115.–), Art. 237527

■ 75cl, **205.–** (ab 16. Juni 2008 228.–), Art. 237528

Nach den vorangegangenen Weinen waren die Erwartungen an diesen Wein natürlich extrem hoch. Aber nur schon der Duft übertrifft diese noch um einiges. Das ist der Duft einer monumentalen Beerenauslese; ich überlege mir, ob mich die Intensität der Aromen oder die Vielfalt am meisten beeindruckt, aber es ist noch viel mehr die Feinheit, die unglaublich zarte Art dieses Weines, wo nimmt dieses geradezu zarte Pflänzchen diese unglaubliche Kraft her? Ich flippe fast aus und bin gerührt, so sehr ich mich auch bemühe, die passenden Worte fallen mir nicht ein, um diesen Wein zu beschreiben. In Bezug auf maximale Leichtigkeit ist er nicht zu übertreffen und in Bezug auf maximale Aromenvielfalt ebenfalls nicht, ich kann einfach nur noch staunen, vor allem über den unendlichen Nachhall, was da passiert, kann man nicht beschreiben, das muss jeder Weinfreund selbst erleben, und dazu haben Sie ja am 16. Mai Gelegenheit.



■ WEINGUT J. J. CHRISTOFFEL, ÜRZIG, MOSEL

3,5 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 30'000 Flaschen, Inhaber Robert Eymael, Kellermeister Hans-Leo Christoffel. Hans-Leo Christoffel hat dieses Gut in den 80er- und 90er-Jahren an die Spitze der Region geführt. 2001 mit 65 Jahren verpachtete er es an seinen Ürziger Kollegen Robert Eymael. Die Weinbergsfläche des Gutes soll in ihrer Substanz erhalten und die Weine sollen weiterhin unter gleichem Etikett vermarktet werden. Der Ausbau der Weine erfolgt in einem abgeschlossenen Teil des Mönchhofs. Die Weine des Jahrgangs 2007 sind ebenso überragend wie jene von 2006 und 2005, nur sogar noch eine Spur raffinierter.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Erdener Treppchen Kabinett 2007

18+/20, –2030 ■ 75cl, **19.–** (ab 16. Juni 2008 21.–), Art. 237551

Das ist ein zarter, aber ungemein aromatischer Duft, reich, vielschichtig, wunderbar mineralisch, strahlende Klarheit, wirkt sehr sinnlich. Am Gaumen strotzt der Wein vor Frische, ein köstlicher Filigrantänzer, da ist gebündelte Kraft, aber auch die totale Eleganz, die Säure ist sensationell weich, schmilzt wie Butter auf der Zunge, ich habe selten so perfekt reife Säuren gekostet, der Wein schmiegt sich wie Öl an die Zunge und gleichwohl ist es pure Rasse, das ist Riesling Kabinett wie man ihn sich schöner gar nicht vorstellen kann.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Ürziger Würzgarten Spätlese 2007

19/20, –2040 75cl, **22.–** (ab 16. Juni 2008 24.–), Art. 237552

Dieser Duft ist Würzgarten wie aus dem Bilderbuch, nebst intensiver gelber Frucht strahlen mich die Gewürze regelrecht an, schlicht himmlisch, was aus diesem Weinglas funkelt. Und erst recht am Gaumen, da geht die Post ab, der Wein ist weich wie Seide, schmilzt wie Butter auf der Zunge, wirkt zart und filigran, aber der Gaumen ist voll von sagenhaft intensiven Fruchtaromen, wie ist das überhaupt möglich, dieses zarte Pflänzchen strotzt vor Fülle und Vielfalt, ein Fruchtelixier wie von einem andern Stern, eine der sinnlichsten Spätlesen, die ich kenne. Beat Caduff: «Ich bin bei der Spätlese schon bei 19 Punkten, ich weiss nicht mehr was ich machen soll.»



34.–
statt 37.–

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Erdener Treppchen Auslese 2007**

20/20, –2060 ■ 75cl, **34.–** (ab 16. Juni 2008 37.–), Art. 237554

Hans-Leo Christoffel: «Der stammt von den besten Weinbergen im Treppchen.» Das ist erneut der absolute Hammerwein, hat alles, was auch der 2006er hatte, nur vielleicht - ist das überhaupt noch möglich? - noch eine Spur raffinierter. Diese Superlative gibt es in der deutschen Sprache gar nicht, um diesen Wein zu beschreiben. Hans-Leo Christoffel: «Das Wort exotisch kann man schon benutzen, das ist wirklich eine verrückte Frucht.» Das Problem ist, das ist kein wahnsinniger Hammerwein, den man mit Superlativen relativ einfach beschreiben kann. Der ist zuerst einmal einfach unendlich raffiniert, eine strahlende Naturschönheit. Wenn Sie, lieber Kunde, liebe Kundin, mir jetzt vorhalten, dass ich diesen Wein nicht richtig beschreiben kann, dann muss ich Ihnen schlicht und einfach Recht geben.

Ürziger Würzgarten Auslese* 2007

19/20, –2050 ■ 75cl, **31.–** (ab 16. Juni 2008 33.50), Art. 237553

Robert Eymael: «Da kann man eine ganze Flasche trinken, ohne satt zu werden.» Dieser Ausspruch trifft den Nagel auf den Kopf. Das ist eine der elegantesten Auslesen, die ich kenne. Einerseits sind da Aromen im Überfluss, gleichzeitig gibt sich der Wein zart und schlank, ja geradezu filigran. So etwas kann nur ein Riesling der Spitzenklasse. Wenn Sie Trinkvergnügen in seiner reinsten Form erleben wollen, hier finden Sie die Lebensfreude in reinsten Form.

Ürziger Würzgarten Auslese * 2006**

20/20, –2090 ■ 75cl, **43.–** (ab 16. Juni 2008 47.–), Art. 237555

Wir probieren diesen Wein am Schluss der Probe der 2007er nochmals. Der hat sich in einem Jahr geradezu sensationell entwickelt. Jetzt ist das gleich auf den ersten Blick eine sensationelle Beerenauslese, sie übertrifft denn auch die 95er BA um Längen, die wir anschliessend noch probieren. Es hilft auch nichts, dass Robert Eymael noch eine zweite Flasche davon öffnet, weil die erste vielleicht ganz leicht Kork hatte, die ist zwar etwas besser, zweifellos ein grandioser Wein, die erste Flasche war tatsächlich leicht korkbelastet, aber gegen die sensationelle 2006er Dreisternauslese hat sie keine Chance. Robert Eymael: «Der Wein kann problemlos 100 Jahre alt werden», was ich ihm wiederum nicht glaube, weil wir und unsere Kunden ihn vorher ausgetrunken haben. Aber dass wir die restlichen Flaschen kaufen, die es auf dem Weingut noch gibt, versteht sich von selbst. Ich hatte den Wein letztes Jahr mit 19+/20 bewertet und damit unterschätzt, das ist ganz klar eine 20-Punkte-Legende.





■ WEINGUT GRANS FASSIAN, LEIWEN, MOSEL

4,8 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 35'000 Flaschen, Inhaber und Kellermeister Gerhard Grans. Erneut zeigte uns Gerhard Grans eine absolut überzeugende Kollektion. Ein absolutes Juwel ist auch dieses Jahr wieder die Spätlese Goldkapsel.

18.–
statt 20.–



HIT! SOMMERWEIN 2008

Trittenheimer Kabinett 2007

18/20, –2025 ■ 75 cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 20.–), Art. 237434

Wow, jetzt geht's los, das ist der Duft eines traumhaften Kabinett, herrliche Frucht, wunderbare Würze und Mineralität, dazu der leichte Ton der Spontangärung, einfach herrlich. Am Gaumen vereint er Fülle, köstliche Fruchtsüsse und erfrischende Rasse, das ist pures Trinkvergnügen, ich genehmige mir noch einen grossen Schluck und geniesse diesen in vollen Zügen, das ist heute unsere letzte Probe.

Riesling Catherina (trocken) 2007

17/20, –2020 ■ 75 cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 20.–), Art. Nr. 237432

Wunderschöne, klare Frucht, feine Mineralität, köstlicher Duft. Reicher Körper, ganz dezente, kaum wahrnehmbare Restsüsse, geniales Aromenspiel, ich bin immer mehr ein Fan von trockenen Weinen, und die müssen schon richtig trocken schmecken, wenn sie nach Gesetz nicht mehr als trocken gelten, stört mich das nicht. Dieser Riesling Catherina ist genau mein Wein, ein toller Charakterwein für wenig Geld.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Trittenheimer Apotheke Spätlese GK 2007

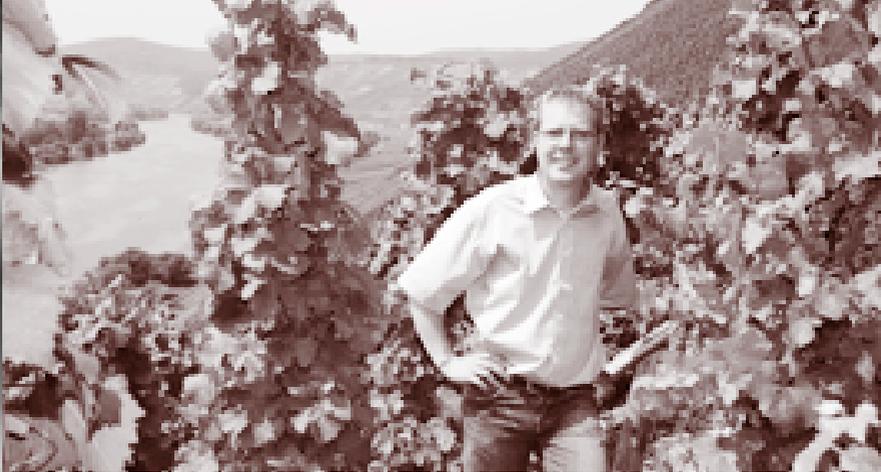
20/20, –2040 ■ 75 cl, **36.–** (ab 16. Juni 2008 40.–), Art. 237433

Nach dem Seimostverfahren hergestellt. Das heisst, wenn die Trauben in die Presse kommen, wird durch das Gewicht der Trauben ein Teil von selber ausgepresst. Es sind vor allem die kleinbeerigen, feinhäutigen Trauben, die zuerst den Saft abgeben. Diesen Saft sammelt Gerhard Grans für diesen Wein. Er lässt ihn dann völlig natürlich von selbst vergären. Das ist denn auch ein umwerfend schöner Duft, der mich da anstrahlt, das Fruchtspiel ist von unbeschreiblicher Raffinesse und Komplexität und die Mineralien funkeln so richtig heraus. Der Auftritt am Gaumen ist sehr sanft, dennoch ist es eine wahre Aromenorgie voller sublimer Feinheiten, der Wein ist von unbeschreiblicher Zartheit, dennoch übertönt er in Sachen Aromatik die genialen Vorgänger um einiges, ein sanfter und dennoch irgendwie wilder Kerl, aber auf jeden Fall ist er unendlich liebenswert und von berauscher Naturlichkeit.

Trittenheimer Apotheke Auslese 2007

20/20, –2050 ■ 75 cl, **38.–** (ab 16. Juni 2008 42.–), Art. Nr. 237435

Eine trotz monumentaler Kraft an Raffinesse nicht mehr zu überbietende Auslese, vielleicht nicht die Beeindruckendste von allen, aber für mich die raffinierteste Auslese, die Gerhard Grans je gemacht hat.



■ WEINGUT FRITZ HAAG, BRAUNEBERG, MOSEL

12 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 98'000 Flaschen, Inhaber Oliver Haag, Kellermeister Oliver Haag und Vater Wilhelm. Oliver Haag ist seit dem Jahrgang 2005 im elterlichen Betrieb eingestiegen und hat somit drei absolute Top-Jahrgänge erlebt. Er hat jetzt bereits den Beweis erbracht, dass die Weinqualität unter seiner Führung nahtlos an das Top-Niveau seines Vaters anschliesst. Vater Wilhelm steht zwar immer noch mit Rat und Tat zur Seite, aber Oliver verwirklicht mit grossem Erfolg auch seine eigene Linie. Oliver Haag: «2007 ist der ideale Jahrgang, den wir gebraucht haben, es gibt vor allem im Bereich QbA bis Spätlese auch mengenmässig etwas mehr als letztes Jahr. Die Weine sind üppig, kräftig, aber trotzdem filigran.»

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese trocken 2007

19/20, –2018 ■ 75cl, **29.–** (ab 16. Juni 2008 32.–), Art. 237560

Die Mineralität dieses Duftes ist von unbeschreiblicher Raffinesse, dazu herrliche Zitrusfrucht. Rasse und Fülle, reife Säure von höchster Feinheit, mich hat kaum je zuvor ein trockener Wein von Fritz Haag dermassen begeistert, das könnte problemlos auch ein Grosses Gewächs sein, die Klasse hat der Wein auf jeden Fall.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Fritz Haag Riesling (trocken) 2007

17/20, –2015 ■ 75cl, **14.50** (ab 16. Juni 2008 17.–), Art. 237557

Nur schon der Duft, ich liebe diesen Wein, der hat sich richtiggehend zu einer Persönlichkeit entwickelt, er ist schon fast blind erkennbar. Ich merke gerade, dass ich den ersten Schluck getrunken habe, ohne es zu merken, der ist einfach nur gut und süffig im positiven Sinn des Wortes, ein Wein, der die Sinne erfrischt, ein richtig fröhlicher Kerl, der einfach unendlich Trinkspass macht.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Brauneberger Juffer Kabinett 2007

18/20, –2030 ■ 75 cl, **21.–** (ab 16. Juni 2008 23.–), Art. 237558

In die herrliche Frucht mischt sich noch der Duft der Spontangärung, ich liebe das, das bringt die Mineralität noch schöner zum Vorschein, verleiht zusätzliche Komplexität. Ein köstlicher Filigrantänzer am Gaumen, ein Kabinett mit genialer Rasse, der steht da wie eine Eins, das ist so ein Wein, den man ohne Reue trinkt, der belebt die Sinne ohne den Organismus mit viel Alkohol zu belasten, der ist wunderbar bekömmlich, begeistert durch seine sinnliche Raffinesse, eine intelligente Erfrischung.

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Nr. 10 2007

19/20, –2050 ■ 37.5 cl, **21.–** (ab 16. Juni 2008 23.–), Art. 237562

■ 75 cl, **40.–** (ab 16. Juni 2008 44.–), Art. 237561

■ 150 cl, **89.–** (ab 16. Juni 2008 99.–), Art. 237563

Wow, diese Auslese Nr. 10, unglaublich diese Vielfalt, diese sensationelle Frucht, diese einmalige Mineralität, ich ziehe diese Aromen richtiggehend in mich hinein und bin berührt von deren Raffinesse. Am Gaumen ein sinnliches Fruchtbündel, dieses Fruchtspiel ist von berauscher Schönheit, das ist so etwas von raffiniert, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, ich habe einfach nur noch einen Mund voll die Sinne betörender Aromen, einfach himmlisch.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese 2007

18+/20, –2040 ■ 75 cl, **29.–** (ab 16. Juni 2008 32.–), Art. 237559

Da ist schon eine gewaltige Fülle in diesem Duft, ein Fruchtkonzentrat mit Tiefgang, reich und nobel. Am Gaumen kommt dieser konzentrierte Wein total leichtfüßig daher, sein sinnliches Aromenspiel und die reiche Tropenfrucht stehen im Vordergrund, begleitet von raffinierter Mineralität; eine filigrane und gleichzeitig total beeindruckende Spätlese, stilistisch klar und präzise, betörend schön, einfach grosse Klasse.



29.–
statt 32.–

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK Nr.12 2007

20/20, –2060 ■ 37.5 cl, **36.–** (ab 16. Juni 2008 40.–), Art. 237565

■ 75 cl, **68.–** (ab 16. Juni 2008 75.–), Art. 237564

Oliver Haag: «Der hat schon Feuer.» Der Wein strahlt aus dem Glas, diesem Charme kann wohl niemand widerstehen, dieses sensationell komplexe Fruchtbündel ist von unbeschreiblicher Schönheit. Am Gaumen zuerst fast ein zartes Pflänzchen, aber was da an Aromen herauskommt, traut man dem Wein eigentlich gar nicht zu, da tanzen die Aromen Samba auf der Zunge, dieser sagenhaft schlanke Wein hat Kraft und Fülle ohne Ende, der vereint alles, was man einem grossen Riesling wünschen kann und noch ein bisschen mehr, ein Wunder der Natur.

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beereauslese 2007

20/20, –2090 ■ 37.5 cl, **116.–** (ab 16. Juni 2008 128.–), Art. 237567

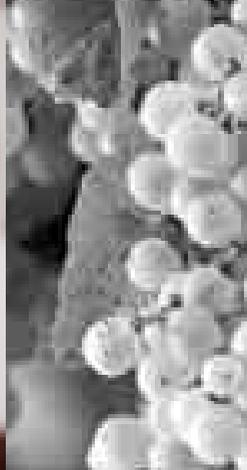
■ 75 cl, **225.–** (ab 16. Juni 2008 250.–), Art. 237566

Da springt mir ein ganzer Fruchtkorb von tropischen Früchten in die Nase, dezente, glasklare Botrytis, Mango, Ananas, Lychees und herrliche florale Noten, Lindenblüten, herbe Holunderblüten, ein Hauch feinsten Kräuter. Am Gaumen reiner Nektar, das ist ein himmlisches Fruchtelixier, weich wie Seide, dennoch strotzt der Wein vor Rasse, das ist eine Symbiose aus purer Kraft und reiner Eleganz, ich sauge dieses Weinerlebnis so richtig in mich hinein, nehme den letzten Tropfen auf die Zunge und habe nochmals einen Mund voll raffinierter Aromen. Langsam kommt der Punkt, wo ich einfach von den Eindrücken überwältigt bin, die Weine verführen mich immer wieder dazu, sie einfach nur zu geniessen. Ich beschäftige mich jetzt sicher schon mehr als eine Viertelstunde mit diesem Wein und stelle fest, dass ich noch nicht sehr viel geschrieben habe. Glücklicherweise können Sie, liebe Kundin, lieber Kunde, den Wein am 16. Mai auch selber probieren.

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Trockenbeereauslese 2007

20/20, –2090 ■ 37.5 cl, **220.–** (ab 16. Juni 2008 240.–), Art. 237569

Es ist nicht zu glauben, der Wein kommt eher eine Nuance schlanker daher, obwohl er noch eine Kategorie konzentrierter ist, das ist Riesling in Perfektion, ein eindrücklicheres Weinerlebnis kann man sich gar nicht vorstellen. Es ist bald 21 Uhr, wir haben heute in vier Weingütern zusammen gegen 100 Weine probiert, darunter unzählige Weinlegenden, die alle viel besser sind als meine bescheidenen Schreibkünste. Aber ich bin glücklich und dankbar, so einen Tag erlebt haben zu dürfen.



■ WEINGUT WILLI HAAG, BRAUNEBERG, MOSEL

6 ha, Jahresproduktion 45'000 Flaschen, Inhaber Marcus Haag, Kellermeister Marcus Haag. Das Weingut Ferdinand Haag wurde in den 60er-Jahren aufgeteilt auf die Söhne Fritz und Willi. So entstanden die beiden Weingüter Fritz Haag und Willi Haag. Was Marcus Haag mit Unterstützung seiner Mutter leistet, ist bemerkenswert. Jahr für Jahr präsentiert er uns Weine von absoluter Spitzenqualität zu einmalig günstigen Preisen.

Es ist kein Zufall, dass der Gutsriesling von diesem Weingut erneut unser Wein des Jahres ist.

Marcus Haag: «Nach den opulenten 2006ern sind die 2007er delikater, leichter, aber eigentlich Mosel-typischer. Der frühe Austrieb und der lange schöne Herbst haben den Jahrgang geprägt.»

HIT! WEIN DES JAHRES!

Willi Haag Riesling QbA Gutsriesling 2007

17/20, –2020 ■ 75 cl, **14.50** (ab 16. Juni 2008 16.–), Art. 237574

Wunderschön mineralische Nase, zarte Frucht, filigranes Aromenspiel, deutet auf einen köstlichen Finessenwein hin. Das ist effektiv eine phänomenale Köstlichkeit, schlank, elegant, saftig, enorm rasig, von beeindruckender Raffinesse, mit nur ganz zarter Restsüsse, ein Nachhall aus herrlicher Zitrusfrucht macht ihn wunderbar schlank und zieht das Aromenspiel in die Länge. Das ist ein ganz anderer Wein, als der opulente 2005er, vordergründig sicher nicht ganz so beeindruckend, aber dafür eine Nummer raffinierter. Ein Wein, der pure Lebensfreude ausstrahlt. Ich bin mir ganz sicher, dass er der Star von so mancher Gartenparty dieses Sommers wird.



14.50
statt 16.–



HIT! SOMMERWEIN 2008

Brauneberger Juffer Kabinett Nr. 14 2007

17+/20, –2025 ■ 75cl, **17.–** (ab 16. Juni 2008 18.50), Art. 237575

Wunderbare, klare, ausdrucksvolle Frucht, geniales Aromenspiel, in die herrlich reife Frucht mischt sich ein zarter Hauch Kreide und eine wunderschöne Mineralität. Am Gaumen ein genialer Finessenkabinett, rassig, lebendig, wunderbar aromatisch, etwas süsser als der QbA, mich begeistert seine Verspieltheit, minutenlanges, sehr lebendiges Fruchtfinale. Auch das ist ein Sommerwein der Extraklasse, immer noch zu einem sehr freundschaftlichen Preis.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese Nr. 12 2007

18/20, –2035 ■ 75cl, **20.–** (ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237576

Köstlich, dieser Duft, glasklare intensive Zitrusfrucht, feine Mineralität, zarte Würze. Schlanker, rassiger, zarter Gaumen, der Wein ist so wunderbar leicht und verspielt, gleichzeitig aber beladen mit wunderbar erfrischenden Zitrusaromen, die anfänglich zart klingen und sich immer mehr steigern, den Gaumen immer intensiver füllen und am Schluss in ein wahres Aromenfuriose münden, diese Spätlese ist grosse Klasse.



■ SCHLOSS LIESER, LIESER, MOSEL

8,5 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 65'000 Flaschen, Inhaber Thomas und Ute Haag, Kellermeister Thomas Haag. Thomas Haag begann seine Arbeit auf Schloss Lieser kurz vor der Ernte 1992 als Betriebsleiter und Kellermeister. Nach diversen Besitzerwechseln war es ziemlich heruntergekommen und Thomas Haag übernahm es in sehr schlechtem Zustand. Schliesslich konnte er es 1997 käuflich erwerben, in der Zwischenzeit hat er es mit seiner ganzen Leidenschaft und grossem Sachverstand zu einem der absoluten Top-Güter der Mosel hochgearbeitet. Thomas Haag: «Wir bewegen uns, was die Qualität der Jahrgänge betrifft, seit Jahren auf sehr hohem Niveau, aber die Jahrgänge sind sehr unterschiedlich und das macht die Sache spannend. Wir können nicht jedes Jahr den Vorjahrgang nochmals toppen, das ist gar nicht mehr möglich. **Die 2007er sind einfach feiner, filigraner, raffinierter als die opulenteren 2006er.»**

HIT! SOMMERWEIN 2008

Schloss Lieser QbA 2007

17/20, –2015 ■ 75cl, **14.50** (ab 16. Juni 2008 16.–), Art. 237509

Genialer, wunderbar würziger Duft mit feiner Mineralität und herrlich klarer Frucht. Am Gaumen herrlich rund, saftig, schmackhaft, ein toller und unglaublich preiswerter Riesling der raffinierten Art.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Brauneberger Juffer Kabinett 2007

18/20, –2030 ■ 75cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 20.–), Art. 237510

Das ist ein filigraner Finessen-Kabinett. Der Duft ist von schlichter Feinheit, betörend klar und präzise mit viel Ausstrahlung. Die Aromatik zeigt sich subtil und extrem raffiniert, wo nimmt er nur diese unglaubliche Vielfalt her? Köstliches Säure-Süsse-Spiel, da stimmt einfach alles bis ins letzte Detail, dieser Filigrantänzer zeigt auch Persönlichkeit.



HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese 2007

19/20, –2020 ■ 75 cl, **24.–** (ab 16. Juni 2008 26.–), Art. 237511

Im Duft und im Antrunk noch zurückhaltend, dann plötzlich – wie aus dem Rohr geschossen – explodiert diese Spätlese förmlich, wow, jetzt geht die Post ab, da sind Rasse und geballte Kraft, aber mit unendlich viel Feingefühl vorgetragen, diese sublime Art von Kraft ist die herausragende Eigenschaft eines grossen Rieslings, das ist es, was meine Begeisterung auslöst.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Lieser Niederberg Helden Spätlese 2007

19/20, –2040 ■ 75 cl, **23.–** (ab 16. Juni 2008 25.–), Art. 237512

Das ist Raffinesse pur, der Duft ist so etwas von sublim, unendlich reich und komplex, aber zart und unaufdringlich. Am Gaumen ein Finessenbündel, schlank, elegant, filigran und gleichzeitig unglaublich intensiv in der Aromatik, erscheint in der Gaumenmitte noch eine Spur konzentrierter als die Brauneberger, herrlich saftige Spätlese mit viel Schmelz, im Nachhall ein die Sinne betörendes Aromenspiel, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein.

HIT! AUSLESE GK DES JAHRES!

Lieser Niederberg Helden Auslese GK 2007

20/20, –2060 ■ 37,5 cl, **26.–** (ab 16. Juni 2008 28.–), Art. 237513

■ 75 cl, **46.–** (ab 16. Juni 2008 49.–), Art. 237514

Hei, ist das ein strahlender, unendlich schöner Duft, das ist so etwas von subtil und raffiniert, unendlich vielschichtig, Frucht in allen denkbaren Variationen. Auch am Gaumen ist der Wein von sprichwörtlicher Raffinesse, ich weiss beim besten Willen nicht, wie ich die Feinheit dieses Weines beschreiben soll, er ist so zart, dass man gar keinen Wein am Gaumen spürt. Die Aromen hingegen, die führen einen unglaublichen Tanz auf, die füllen den Gaumen bis in den letzten Winkel mit köstlichen, sagenhaft raffinierten Aromen, ein absoluter Traumwein von unbeschreiblicher Schönheit, eine kleine Sensation.

26.–
statt 28.–



Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK 2007

20/20, –2060 ■ 37.5cl, **28.–** (ab 16. Juni 2008 31.–), Art. 237515

Schon der Duft deutet auf einen köstlichen Finessenwein, auch wenn die Aromen an Intensität und Komplexität kaum noch zu überbieten sind. Am Gaumen begeistert mich zuerst einmal die monumentale Kraft und die enorme Fülle, aber der Wein der ist so etwas von fein und elegant, das ist eine Symphonie aus tausend Aromen, von der Natur perfekt harmonisch komponiert, da ist knisternde Erotik in diesem Wein, einfach köstlich.

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese LGK 2007

20/20, –2070 ■ 37.5cl, **32.40** (ab 16. Juni 2008 36.–), Art. 237516

Feine, glasklare Botrytis, Honigmelone, jede Menge tropische Frucht, ein Feuerwerk von Vielfalt strömt aus diesem Glas. Am Gaumen ist selbst dieses monumentale Kraftpaket ein Filigrantänzer, da ist echt etwas los am Gaumen, was für ein gigantisches Fruchtbündel, was für ein unglaublich sinnlicher, eleganter Wein, der lässt mich nicht mehr los, ich koste diesen sagenhaften Hochgenuss bis ins letzte Detail aus, weiss gar nicht mehr, wie lange ich abwesend war, ich merke nur gerade, dass alle andern schon den nächsten Wein fertig probiert haben und auf die Beerenauslesen warten.

Lieser Niederberg Helden Auslese LGK 2007

20/20, –2070 ■ 37.5cl, **38.–** (ab 16. Juni 2008 42.–), Art. 237517

Wow, wie soll ich dieses übersinnliche Fruchtspiel beschreiben, der Wein vom Niederberg Helden wirkt wie immer noch eine Spur kraftvoller, reicher, breiter als der Brauneberger, aber auch das ist pure Feinheit. Auch am Gaumen übertönt er den Brauneberger, wirkt fast mächtig im Vergleich, dennoch ist auch das die pure Eleganz, die pure Raffinesse, für sich alleine gesehen und ohne vorher den Brauneberger probiert zu haben, würde man sagen, raffinierter geht es gar nicht mehr. Es ist immer hoch spannend, diese beiden Lagen miteinander zu probieren, wenn beide die Handschrift des genialen Thomas Haag tragen. Für sich alleine ist jeder Wein der Inbegriff von Harmonie zwischen Kraft und Eleganz. Im direkten Vergleich zeigt aber jeweils der Niederberg Helden noch ein wenig mehr als die maximal mögliche Kraft, dafür der Brauneberger noch etwas mehr als die optimale Eleganz.

Lieser Niederberg Helden Beereauslese 2007

20/20, –2080 ■ 37.5cl, **95.–** (ab 16. Juni 2008 105.–), Art. 237518,
erst im Herbst lieferbar

Der Wein ist noch trüb, dennoch ist schon der noch stark von Hefetönen überlagerte Duft extrem viel versprechend. Am Gaumen eine wahre Fruchtbombe, der fährt so richtig ein, ein gigantisches Konzentrat, liegt wie Öl auf der Zunge, strotzt vor Rasse und Kraft, zeigt aber auch jede Menge Feinheiten, das ist reinster Nektar. Die Produktion ist leider winzig, wir haben leider nur gerade 24 halbe Flaschen.

Die folgenden TBAs waren zum Zeitpunkt unseres Besuches im März noch am Gären, wir konnten sie noch nicht probieren. Wir haben leider auch nur gerade 24 respektive 12 halbe Flaschen zu verteilen oder mit anderen Worten: von der BA und den beiden TBAs zusammen 60 halbe Flaschen. Es kann gut sein, dass es mehr als 60 Kunden gibt, die eines dieser raren Fläschchen möchten. In diesem Falle würden die 60 schnellsten Besteller je eines bekommen.

Lieser Niederberg Helden Trockenbeereauslese 2007

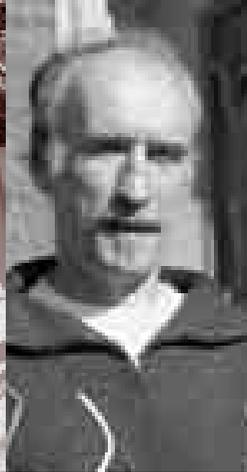
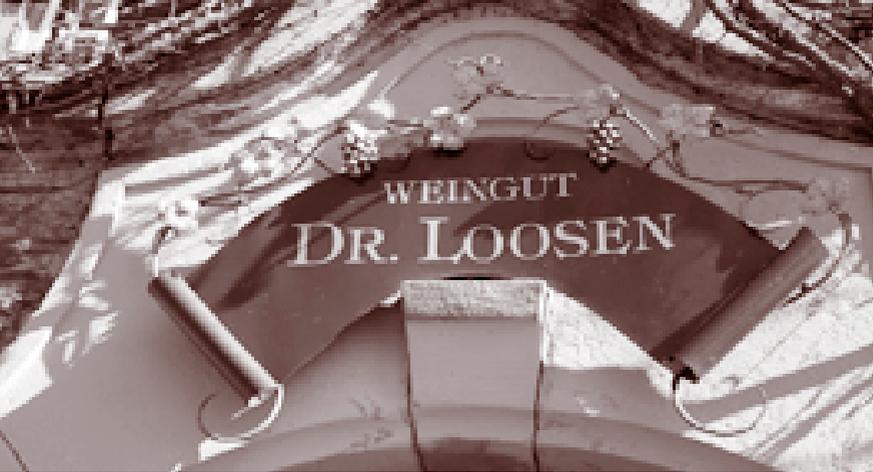
20/20, –2080 ■ 37.5cl, **230.–** (ab 16. Juni 2008 250.–), Art. 237519,
erst im Herbst lieferbar

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Trockenbeereauslese 2007

20/20, –2080 ■ 37.5cl, **270.–** (ab 16. Juni 2008 290.–), Art. 237520,
erst im Herbst lieferbar



Degustieren auf Schloss Lieser: Beat Caduff und Max Gerstl



■ WEINGUT DR. LOOSEN, BERNKASTEL, MOSEL

18 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 130'000 Flaschen, Inhaber Ernst Loosen, Kellermeister Bernhard Schug. Ernst Loosen: «Mein Ziel besteht darin, Weine zu produzieren, die konzentriert und komplex sind und ihren Ursprung widerspiegeln.» Ernst Loosen besitzt mittlerweile mehrere Weinberge in den absoluten Spitzenlagen der Mosel, darunter den Löwenanteil am absoluten Paradedefer, dem Erdener Prälat.

Erdener Treppchen Spätlese 2007

18/20, –2040 ■ 75 cl, **29.–** (ab 16. Juni 2008 32.–), Art. 237578,

Dieser Duft ist absolut betörend, unglaublich intensiv, tiefgründig, da ist Spannung drin, kündigt eine grandiose Spätlese an. Am Gaumen ein Knaller, da geht die Post ab, das ist pure Rasse, der Wein strahlt eine sagenhafte Frische aus, das ist eine wahre Zitrusfruchtorgie, ich bin fasziniert, genieße das Aromenspiel im minutenlangen Nachhall und stelle mir schon vor, wie der im Sommer im Garten schmecken wird, zweifellos noch eine Klasse besser als im Winter in der kühlen Probierstube bei Erni Loosen.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Bernkastler Lay Kabinett 2007

17/20, –2025 ■ 75 cl, **19.–** (ab 16. Juni 2008 21.–), Art. 237577

Ein ganz filigraner, verspielter, aber auch wunderbar aromatischer Kabinett, der kommt so unglaublich raffiniert daher, mich fasziniert er total, leichter kann ein Wein nicht mehr sein. Kaum zu glauben, dass er gleichzeitig so wunderbar aromatisch ist.



19.–
statt 21.–

Erdener Treppchen Auslese 2007

19/20, –2050 ■ 75cl, **42.–** (ab 16. Juni 2008 46.–), Art. 237579,
erst im Herbst lieferbar

Kurz beschrieben ist die Treppchen Auslese aber noch eine Nummer konzentrierter, obwohl sie verhältnismässig leise beginnt, aber nach einem kurzen Moment am Gaumen kommt gleich die Explosion, das sind pure, konzentrierte Zitrusaromen, dennoch schmiegt sich der Wein zart und weich an den Gaumen, ein Zeichen für total ausgereifte Säure, das ist echt ein Erlebnis, diese Auslese, die Länge des Nachhalls kann ich nicht messen, ich sollte ja irgendwann den nächsten Wein probieren.

Erdener Prälat Auslese 2007

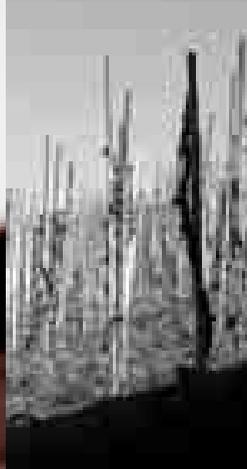
19/20, –2050 ■ 37.5cl, **32.–** (ab 16. Juni 2008 35.–), Art. 237581
■ 75cl, **58.–** (ab 16. Juni 2008 64.–), Art. 237580,
erst im Herbst lieferbar

Perfekt reife, gelbe Frucht strahlt mich an, dazu jede Menge Tropenfrucht, wunderbar süss, reich, komplex. Samtener Gaumenfluss, da ist geballte Kraft, aber mit unglaublichem Charme vorgetragen, der Wein bewegt sich mit der Leichtigkeit einer Balletttänzerin, aber was da an Aromen zum Vorschein kommt, betört die Sinne; grosse, sehr sinnliche Auslese.

Erdener Prälat Goldkapsel 2007

20/20, –2070 ■ 37.5cl, **45.–** (ab 16. Juni 2008 50.–), Art. 237583
■ 75cl, **86.–** (ab 16. Juni 2008 95.–), Art. 237582,
erst im Herbst lieferbar

Das ist die reinste Raffinesse, was aus diesem Glas strahlt, ein Duft, der mich gleich total in seinen Bann zieht, ich bin total hingerissen und finde die richtigen Worte nicht. Am Gaumen kommt noch mehr als der Duft verspricht, die Prälat Goldkapsel von Erni Loosen ist immer ein grosser Wein, aber diese 2007er ist zumindest die raffinierteste, die ich kenne und somit für meinen Geschmack auch die beste, Kraftpakete gibt es heutzutage in der Weinwelt viele, aber ein solches Kraftbündel, das auch noch so viel Finesse zeigt, ist ein Geschenk der Natur.



■ WEINGUT WILLI SCHAEFER, GRAACH, MOSEL

3,5 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 30'000 Flaschen, Inhaber Willi Schaefer und Sohn Christoph, Kellermeister Christoph und Willi Schaefer.

Willi Schaefer: «Die Blüte war dieses Jahr so früh wie noch nie, der Sommer dann eher kühl, der traumhafte Oktober brachte ideales Lesewetter, wir haben bis in den November hinein gelesen.»

HIT! SOMMERWEIN 2008

Willi Schaefer Riesling Nr. 1 2007

17/20, –2018 ■ 75cl, **15.–** (ab 16. Juni 2008 16.–), Art. 237436

Die Mineralität ist genial, geht in Richtung Feuerstein, feine Zitrusfrucht, wunderbar erfrischender und komplexer Duft. Am Gaumen strotzt der Wein vor Rasse, das ist Riesling wie ich ihn liebe, der hat fast etwas Wildes an sich, obwohl er total weich und zartschmelzend über die Zunge fließt, das ist eine Erfrischung wie man sie sich besser nicht wünschen kann.

HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Graacher Domprobst Kabinett Nr. 16 2007

18/20, –2025 ■ 75cl, **20.–** (ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237441

Der duftet mineralischer als der Himmelreich Kabinett, die Spontanvergärung hat da sicher auch ihren Einfluss, ich liebe diesen Duft über alles, das ist eine zusätzliche Dimension. Am Gaumen ein raffiniertes Kraftbündel, herrlich frisch, unglaublich komplex, der Wein ist voller genialer Feinheiten. Wow, ist das schön!



20.–
statt 22.–

Graacher Domprobst Spätlese Nr. 5 2007

18+/20, –2040 ■ 75 cl, **33.–** (ab 16. Juni 2008 36.–), Art. 237443

Der Duft strahlt mich an, da ist echt was los, zeigt an, dass ein monumentaler Charakterwein in diesem Glas sein muss, unglaubliche Vielfalt, immer und immer wieder rieche ich an diesem Glas, sauge den Duft in mich hinein und staune. Am Gaumen kommt eher noch mehr als die Nase vermuten lässt, mein Glas ist schon leer und, ich habe noch nichts geschrieben, ich habe mich einfach von diesen köstlichen Aromen betören lassen, das ist eine ganz grosse Wein-Persönlichkeit, es lohnt sich, wenn man sich intensiv mit ihr auseinandersetzt, um all ihre Feinheiten zu ergründen.

Graacher Domprobst Auslese Nr. 17 2007

19/20, –2050 ■ 37.5 cl, **31.–** (ab 16. Juni 2008 34.–), Art. 237445
■ 75 cl, **58.–** (ab 16. Juni 2008 63.–), Art. 237444

Christoph Schaefer: «Einige Trauben hatten über 150 Reifetage (100 sind normal). Die Mostgewichte sind nicht mehr hochgegangen, aber in Sachen Aromatik haben die Trauben noch deutlich zugelegt.» Das ist eine totale Finessenauslese, die ist sagenhaft raffiniert, oberflächlich betrachtet ist sie fast so schlank wie ein Kabinett, aber beladen mit hochkonzentrierten Fruchtaromen, das ist so ein Wein, bei dem man aus dem Staunen nicht mehr herauskommt, wo kann so ein zartes Pflänzchen diese unglaubliche Aromenfülle hernehmen? Und obendrein strahlt der Wein eine herzerwärmende Fröhlichkeit aus, den muss man einfach lieben.

Graacher Domprobst Auslese Nr. 10 2007

19/20, –2060 ■ 37.5 cl, **42.–** (ab 16. Juni 2008 46.–), Art. 237451
■ 75 cl, **79.–** (ab 16. Juni 2008 87.–), Art. 237448

Im Gegensatz zum Vorgänger springt dieser Wein richtiggehend in die Nase, das ist ein monumentales Fruchtbündel, Tropenfrucht vom Feinsten, da ist auch etwas Botrytis mit im Spiel. Auch am Gaumen ein enormes Kraftbündel, das ist pure konzentrierte frische Frucht, das Spiel zwischen köstlicher Fruchtsüsse und rassiger, feiner Säure ist von unbeschreiblicher Schönheit, und die Balance kann nicht besser sein; grosse, sehr sinnliche Auslese.



Fotos: Peter Wurm Fotografie & Grafik, Bielefeld (D)

■ WEINGUT VOLLENWEIDER, TRABEN-TRARBACH, MOSEL

4 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 18'000 Flaschen, Inhaber und Kellermeister Daniel Vollenweider. 2007 ist erst der 8. Jahrgang, den Daniel Vollenweider produziert, und bereits zählt sein Weingut zu den absoluten Top-Betrieben Deutschlands. Das ist eine starke Leistung, die nur mit seiner unbändigen Leidenschaft, grosse Weine zu erzeugen, erklärbar ist und natürlich mit den alten wurzelechten Reben im Herzstück der Wolfer Goldgrube, einer der allerbesten Lagen von der Mosel. Daniel Vollenweider: «Es gab nur im September ein wenig Botrytisinfektion. Diese hatte dann bis November Zeit einzutrocknen, was dann hochkonzentrierte Botrytisbeeren gab. Wenig eingetrocknete Botrytis gab es nicht, deshalb fehlt uns alles zwischen der hochwertigen Spätlese und der Auslese LGK.» Dazu ist zu sagen, dass nach Daniel Vollenweiders Überzeugung Auslesen immer aus Botrytisbeeren sein müssen. Praktisch alle andern Weingüter machen auch aus gesunden Trauben Auslesen. Wir haben die beiden besten Spätlesen von ihm selektioniert. Das wären bei den meisten Weingütern Auslesen. So gesehen sind diese Spätlesen ausserordentlich preiswert.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Wolfer Goldgrube Kabinett Nr. 1 2007

18/20, –2025 ■ 75 cl, 20.– (ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237456

Eine Köstlichkeit im Duft, zart, wunderbar mineralisch, feine, reife Frucht, florale Noten, Lindenblüten. Saftiger, rassiger Gaumen, wunderschön schlanker, aber auch voller, konzentrierter, sehr saftiger Kabinett, einfach herrlich, da ist Spiel, da ist Spannung, da ist Lebensfreude. Ein Kabinett der Spitzenklasse.

Wolfer Goldgrube Spätlese GK Nr. 7 2007

19/20, –2040 ■ 37.5 cl, **20.–** (ab 16. Juni 2008 22.–), Art. 237461

■ 75 cl, **36.–** (ab 16. Juni 2008 40.–), Art. 237462

■ 150 cl, **87.–** (ab 16. Juni 2008 96.–), Art. 237465

Daniel Vollenweider: «Die ist aus 100% gesunden Trauben, Portz und Reiler haben ca. 10% Botrytis. Für mich ist das halt so etwas wie der Prototyp einer Spätlese, diese reintonige klare Fruchtaromatik.» Im Duft eher zurückhaltend, aber unglaublich komplex und raffiniert. Am Gaumen ist einfach Noblesse, der Auftritt ist zart und von Raffinesse dominiert, dennoch sind die Aromen von genialer Intensität, das ist mein Wein, ich flippe aus, das ist die reinste Delikatesse. Der Wein müsste sich auch als Auslese GK nicht verstecken.

Wolfer Goldgrube Auslese LGK Nr. 8 2007

20/20, –2060 ■ 37.5 cl, **83.–** (ab 16. Juni 2008 92.–), Art. 237469

■ 75 cl, **165.–** (ab 16. Juni 2008 183.–), Art. 237472

Das ist schon ein herzerwärmender Duft, unendlich intensiv, reich, komplex, opulent, aber immer noch glasklar und von edelster Eleganz. Ein gigantisches Konzentrat am Gaumen, da ist Frucht, Frucht und nochmals Frucht, der Wein ist von absoluter Perfektion, eine Beerenauslese der sinnlichen Art, es gibt Weine, die sich Beerenauslese nennen und bei weitem nicht so konzentriert sind wie diese LGK, diesen Wein darf man nur in minimalen Dosen auf die Zunge nehmen, sonst ist der Gaumen von der Aromenflut überfordert.

29.–
statt 32.–



HIT! EINMALIGES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS!

Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 14 2007

19/20, –2040 ■ 75 cl, **29.–** (ab 16. Juni 2008 32.–), Art. 237459

Zweite Hälfte Oktober gelesen. Der strahlt vor Lebensfreude, wow, ist das ein Fruchtbündel, klar wie ein Bergkristall, dennoch sind da intensivste, konzentrierte Fruchtvariationen, Zitrus und gelbe Tropenfrucht, begleitet von sublimen Mineralität, genialer Duft. Auch am Gaumen ist zuerst einmal eine geballte Ladung konzentrierte Frucht, der Wein strotzt vor Frische und ist gespickt mit Finessen ohne Ende, ein traumhaftes Trinkerlebnis. Eine der grössten Spätlesen Vollenweiders und mehr als nur preiswert.

Wolfer Goldgrube Beereauslese Nr. 9 2007

20/20, 2015–2090

■ 37.5 cl, **165.–** (ab 16. Juni 2008 182.–), Art. 237475

■ 75 cl, **330.–** (ab 16. Juni 2008 365.–), Art. 237474

Im Duft ist nebst unendlich konzentrierter Tropenfrucht auch ein Hauch Vanille und Caramel, unbeschreiblich komplex. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, der Auftritt ist eher zarter als bei der LGK, dennoch sind die Aromen nochmals intensiver und vielschichtiger, das ist die reine Eleganz, ein Tropfen auf die Zunge ergibt einen Mund voll köstlichem Nektar, der Wein hat fast die Konsistenz von Öl, aber ich habe zu keinem Zeitpunkt das Gefühl, einen mächtigen Wein zu kosten, dieses Kraftpaket kommt total leicht und verspielt daher.

Wolfer Goldgrube Trockenbeereauslese Nr. 10 2007

20/20, 2015–2090

■ 37.5 cl, **330.–** (ab 16. Juni 2008 365.–), Art. 237479

■ 75 cl, **660.–** (ab 16. Juni 2008 730.–), Art. 237477

Die ist noch mitten in der Gärung und konnte noch nicht probiert werden.



Fotos: Peter Wurm Fotografie & Grafik, Bielefeld (D)



■ WEINGUT WEISER-KÜNSTLER, TRABEN-TRARBACH, MOSEL NEU IN UNSEREM SORTIMENT!

2,5 ha, durchschnittliche Jahresproduktion 5'500 Flaschen, Inhaber und Betriebsleiter Konstantin Weiser und Alexandra Künstler. Schon 1997 beschloss der Bankkaufmann Konstantin Weiser, dass er Winzer werden wollte. Nach langjähriger Ausbildung gründete er 2005 sein Weingut. Kernstück des Gutes sind 1,8 ha in der Toplage Enkircher Ellergrub, die teilweise mit über 100 Jahre alten wurzelechten Reben bestockt ist. Wir waren nicht auf der Suche nach einem neuen Weingut, aber eine solche Perle darf man nicht übergehen. Dass wir so etwas nicht einfach selber entdecken konnten, versteht sich von selber. Der Tipp kam von Daniel Vollenweider, wir sind ihm sehr dankbar dafür. Schon die Magnum 2006er, die uns Daniel zum Nachtessen ausschienkte, war ein Erlebnis. Daraufhin haben wir Proben vom Weingut kommen lassen und waren begeistert. Wir haben fürs Erste drei Weine ausgewählt, und Alexandra Künstler hat mir schon versprochen, dass sie sie am 16. Mai in Zürich persönlich vorstellen werden. Ich bin mir ganz sicher, mit dem Weingut Weiser-Künstler haben wir ein neues Juwel in unserem Sortiment.

HIT! SOMMERWEIN 2008

Trabener Gaispfad Kabinett 2007

17+/20, –2025 ■ 75cl, **18.–** (ab 16. Juni 2008 19.50), Art. 237589

Alleine der Duft dieses Kabinett hat mich schon fast überzeugt, dass wir dieses Weingut aufnehmen müssen. Herrlich frische Frucht und feinste Mineralität werden begleitet vom mir überaus sympathischen Duft der Spontangärung. Auch am Gaumen macht das Spass, der ist weich, saftig, rassig, von intensiver, unendlich frischer Frucht getragen, der hat Struktur und Rasse, ein toller Charakterwein.

Enkircher Ellergrub Spätlese 2007

18+/20, –2040 ■ 75cl, **25,50** (ab 16. Juni 2008 28.–), Art. 237590

Der Wein strahlt schon im Duft eine herzhaft Liebenswürdigkeit aus, wirkt konzentriert und reich, gleichzeitig aber eher schlicht und sehr nobel, da spürt man heraus, dass das Klasse ist. Am Gaumen zeigt er die verspielte Art, die ich so liebe, der Wein vermag seine unglaubliche Fülle voller Charme und mit nobler Zurückhaltung zu präsentieren, das ist wirklich ein raffinierter Genuss.

Enkircher Zepwingert Auslese 2007

19/20, –2050

■ 37.5cl, **30.–** (ab 16. Juni 2008 33.–), Art. 237593

■ 75cl, **57.–** (ab 16. Juni 2008 63.–), Art. 237591

Der Duft ist absolut sinnlich, extrem zart und fein, gleichzeitig unendlich ausdrucksvoll und reich, herrlich reife Tropenfrüchte wie Mango und Papaya. Am Gaumen ein gigantisches Kraftbündel, da ist konzentrierte Frucht ohne Ende, getragen von einer feinen, weichen und gleichzeitig herrlich rassigen Säure, der Wein füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel, aber ohne auch nur im Geringsten aufdringlich zu wirken, das ist im Gegenteil die pure Raffinesse, eine absolute Köstlichkeit.

Anhang



Weingut J. J. Prüm, Bernkastel-Wehlen, Mosel

Wir haben schon einige Weine von Prüm verkostet. Wie immer ist es noch zu früh, um sie richtig zu beschreiben und es gibt auch noch keine Preise. Aufgrund der Degustation können wir aber schon mit Sicherheit sagen, dass 2007 etwas vom Besten ist, was wir hier jemals verkostet haben. **Wir freuen uns schon jetzt darauf, die Weine im Laufe des Sommers nochmals zu verkosten und sie Ihnen im Herbst anzubieten.**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Bestellen

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

Tel. +41 58 234 22 88

Fax +41 58 234 22 99

www.gerstl.ch

Gerstl Weinsektionen, Güterstrasse 20, CH-8953 Dietikon

Unsere KundenberaterInnen



Katherine Häcki
Verkauf



Max Gerstl
Einkauf, Verkauf



Roger Maurer
Verkauf



Stefan Graf
Einkauf, Verkauf



Renata Galovic
Verkauf



Elisabete Terrao
Verkauf



Kosovare Krasniqi
Verkauf



Sarah Badri
Verkauf



Catherine Richard
Verkauf

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

der Gerstl Weinsselektionen, einem Bereich der Badaracco SA

1. Allgemeines

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

2. Vertragsabschluss

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

3. Angebot und Preise

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

4. Verfügbarkeit

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

5. Lieferung

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

1 Flasche (Einheit) = 1 x 75cl-Flasche oder 2 x 37.5cl-Flaschen
1 Magnum (150cl) = 2 x 75cl-Flaschen
Ab Fr. 1500.- liefern wir franko Domizil. Die Lieferzeit beträgt in der Regel 4 bis 5 Tage. (Expresslieferungen auf Anfrage.)

6. Abholung

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

7. Lagergebühr

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

8. Kosten- und Gefahrenübergang

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

9. Zahlung

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

10. Zapfen

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

11. Füllniveau

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

12. Abfüllungen

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

13. Garantie und Umtauschrecht

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

14. Subskriptionen

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

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

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

Flaschengrössen

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

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

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

* teilweise bieten die Weingüter nur 6er Gan

Zuteilung

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

15. Gesetzliche Bestimmungen

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

16. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Badaracco SA
30.05.2007

Das Angebot ist gültig bis am 15. Juni 2008

