



Weinpassion für

Riesling 2009



**2009: Ein meisterlicher
Bilderbuch-Jahrgang!**

19/20
2009 Brauneberger Juffer
Riesling trocken
Fritz Haag
75cl 25.-



GERSTL

Weinsektionen

**Tasting-Box Nr. 1:
Entdecken Sie
6 tänzerische
und genüssliche
Rieslinge.**

89.-
6 x 75cl

Tasting-Box Nr. 1:
6 x 75cl **Fr. 89.-**
(ab 28.6.2010 134.-)
Art. 239694

-
- 2009 Brauneberger Juffer, Riesling trocken, F. Haag, Mosel
-
- 2007 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett, Saar
-
- 2009 Gutsriesling QbA, Willi Haag, Mosel
-
- 2009 Riesling Tradition, Robert Weil, Rheingau
-
- 2009 Burg Layer, Riesling, Schlossgut Diel, Nahe
-
- 2009 Christmann Riesling, trocken, Pfalz
-



**Tasting-Box Nr. 2:
6 Weltklasse-Rieslinge
(limitiert auf
60 Probier-Pakete).**

199.-
4 x 75cl
2 x 37.5cl

Tasting-Box Nr. 2:
4 x 75cl und 2 x 37.5cl **Fr. 199.-**
(ab 28.6.2010 272.50)
Art. 239695

-
- 2009 Bruderberg Jungferwein, Auslese, Grünhäuser, Ruwer, 75cl
-
- 2007 Ürziger Würzgarten Auslese *, J.J. Christoffel, Mosel, 75cl
-
- 2009 Kröver Steffensberg Auslese Nr. 9, Vollenweider, Mosel 75cl
-
- 2007 Mandelgarten, Riesling trocken, Christmann, Pfalz, 75cl
-
- 2009 Oberhäuser Brücke Auslese GK, Dönnhoff, Nahe 37.5cl
-
- 2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese, W. Haag, Mosel, 37.5cl
-



Deutsche Rieslinge 2009: Weine von grösster Perfektion.

Der Winter war extrem kalt mit Temperaturen an der Mosel bis minus 18 Grad, aber auch im Rheingau bis minus 15 Grad. Die kalten Temperaturen hielten sich hartnäckig bis Ende März. Im April kam dann der Sprung fast direkt in den Sommer, es kam zu einem frühen, raschen Austrieb. Ende Mai, Anfang Juni konnte man einen Vegetationsvorsprung von 2 Wochen vermessen, aber es herrschte erneut kühles Wetter während der Blüte, was zu Verrieselungsschäden und leicht unterdurchschnittlichen Ertragsmengen führte. Lockerbeerige Trauben mit kleinen Beeren bildeten gute Voraussetzungen für eine lange Hängezeit. Ein wechselhafter Sommer mit warmen, nicht zu heissen, aber auch kühlen, feuchten Tagen liess die Trauben langsam und gleichmässig reifen. Ein traumhafter Herbst ermöglichte es in allen Gebieten Deutschlands über 4 – 5 Wochen in aller Ruhe, die für jeden Wein optimalen Trauben zu selektionieren. **2009 hat denn auch vom «einfachen» Gutsriesling über sensationelle, besonders preiswerte trockene Erste Lage-Weine bis zu gigantischen Grossen Gewächsen und vom dezent süssen Qualitätswein über geniale Kabinett, Spät- und Auslesen bis hin zu legendären Beeren- und Trockenbeerenauslesen alles gebracht, was das Herz begehrt.**

Und in jeder Kategorie sind Weine von einer Perfektion entstanden, wie es sie zuvor kaum je gab und dies trotz der Fülle von grandiosen Jahrgängen der letzten Jahre. Insbesondere bei den trockenen Weinen ist der deutsche Riesling mit dem Jahrgang 2009 qualitativ in eine bisher nicht gekannte Dimension aufgestiegen. Zumindest in Sachen Wein haben wir zurzeit wirklich das Paradies auf Erden.



Max Gerstl



Beat Caduff





Die Riesling-Verrückten

Wie schon in den letzten 20 Jahren waren die beiden Freunde Max Gerstl (MG) und Beat Caduff (BC) auch dieses Jahr zusammen unterwegs, um für unsere Kundschaft die schönsten Perlen des Jahrgangs einzukaufen. Die beiden sind sich zwar fast ausnahmslos auf Anhieb einig, welches die besten Weine sind und sie empfinden oft auch ähnliche Emotionen bei deren Genuss. Dennoch wollen wir auch in diesem Angebot beide zu Wort kommen lassen. Lassen Sie sich von den Emotionen der beiden inspirieren, vielleicht empfinden Sie da und dort Ähnliches, wenn Sie diese Weine am 28. Mai 2010 im Zürcher Kaufleuten verkosten.



Die Spielarten und Verwendungsmöglichkeiten des Rieslings

Keine andere Traubensorte kennt so viele Variationen wie der Riesling. Vom schlichten trockenen Gutsriesling bis zum edlen Grossen Gewächs, vom feinherben über den edelsüssen Kabinett bis zu legendären Eisweinen und Trockenbeerenauslesen gibt es unzählige Variationen. So vielfältig wie die Ausdrucksformen, sind auch die Verwendungsmöglichkeiten. Für höchste Lebensqualität müsste idealerweise eigentlich immer und überall ein Riesling griffbereit sein.

Eine Auswahl an Ideen, wo der Riesling entscheidend zur Steigerung der Lebensqualität beitragen kann, haben wir direkt zu den dafür idealen Weinen geschrieben. Lesen Sie unsere Degustationsnotizen aufmerksam durch, und gönnen Sie sich da und dort etwas mehr Genuss, weil Sie es sich Wert sind, und weil die Welt mehr fröhliche und aufgestellte Menschen braucht. Wir haben die Tipps **fett** gedruckt, damit Sie sie einfacher finden.





Die verschiedenen Riesling-Prädikate

Gutsriesling trocken

Der Basiswein jedes Weingutes, ohne Lagenbezeichnung, kommt meist aus verschiedenen Rebbergen eines Weingutes. Das ist die Visitenkarte des Betriebes, bei den meisten Weingütern ist es der Wein, von dem am meisten produziert wird. Dementsprechend ist er für das Weingut wichtig, auf hochwertige Qualität wird geachtet. Der QbA (Qualitätswein besonderer Anbaugebiete) darf angereichert werden, wird aber in der Regel mit niedrigem Alkoholgehalt um die 10% vol. abgefüllt. Dank rassischer Säure wirkt er erfrischend, rassig und beschwingt.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

233186	2004 Schlossgut Diel, Riesling trocken Grosses Gewächs, Dorsheimer Burgberg	75cl	23.80 statt 33.00
233245	2004 Weingut Kühn Peter Jakob Riesling trocken, erstes Gewächs Oestrich Doosberg	75cl	23.10 statt 36.00
232207	1997 Schloss Vollrads Riesling Spätlese trocken 6	75cl	21.40 statt 27.00
233216	2004 Weingut Dr. Loosen Riesling Alte Reben trocken Erdener Treppchen	75cl	20.60 statt 37.00
234699	2003 Weingut Keller Riesling QbA trocken, von der Fels Gutsriesling	75cl	18.20 statt 32.00
238022	2001 Weingut Weil Robert Riesling QbA trocken	75cl	15.70 statt 20.00
238339	2004 Tyrell, Weissburgunder trocken Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	20.20 statt 25.50

QbA als Lagen oder Ortsweine

Das sind bereits Weine, die gewisse Lagentypizitäten aufweisen. Meist werden dafür Trauben mit etwas höheren Mostgewichten verwendet. Ansonsten gilt dasselbe wie oben.

Spät- und Auslesen trocken

Die Spitzenproduzenten kommen im Sinne der Vereinfachung immer mehr davon ab, solche Weine zu produzieren. Die so genannten Prädikate wie Kabinett, Spätlese und Auslese sollen den edelsüßen Weinen vorbehalten bleiben.

Grosse und Erste Gewächse

Diese Weine sind immer trocken. Ich erspare Ihnen die Erklärung, warum die Weine im Rheingau «Erste Gewächse» und überall sonst «Grosse Gewächse» heissen. Da spielt die Politik mit, da wird es wirklich kompliziert. Als einfache Regel kann man davon ausgehen, dass die Spitzenbetriebe ihre besten trockensten Weine als Grosses, respektive Erstes Gewächs bezeichnen. Die Weine stammen zwingend von als Erste Lage Klassierten Rebbergen (zu vergleichen mit einem Grand Cru im Burgund). Sie werden zudem strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Die Einführung dieser Weine hat zu einem massiven Qualitätssprung geführt. Sie hat den Wettbewerb unter den Produzenten angeregt, jeder will die besten Grossen Gewächse haben. Mit diesen Weinen erzielen die Produzenten aber auch angemessene Preise, sodass sie auch ihre besten Trauben dafür verwenden können.

QbA mit Restsüsse

Bei diesen und bei den nachfolgenden Prädikatsweinen wird der Gärprozess mittels Kühlung gestoppt. Hier gibt es alle Schattierungen von Restsüsse, von halbtrocken oder feinherb bis zu der Süsse einer Spätlese oder gar Auslese. Entsprechend vielfältig sind diese Weine auch einsetzbar, als Aperitif, im Sommer auf einer Sonnenterrasse, auf dem Gipfel nach einer schönen Bergwanderung, nach einem tollen Essen, um den Abend ausklingen zu lassen, bei einem gemütlichen Hock, zum Jassen, an der Bar am Abend, in einer Konzertpause, auf einer langen Bahnfahrt und und und... Die Weine sind 10 bis 50 Jahre lager- und entwicklungsfähig.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

231907	1998 Maximin Grünhäuser Riesling QbA Bruderberg	75cl statt 16.50	13.00
232162	2002 Schlossgut Diel Riesling QbA 4 Burglayer	75cl statt 17.00	13.10
232171	1998 Weingut Weil Robert Riesling QbA 7, Gutsriesling	75cl statt 22.50	18.80
238039	1999 Weingut Thanisch Riesling QbA	75cl statt 16.00	12.40
238137	2003 Maximin Grünhäuser Riesling QbA, Abtsberg	75cl statt 22.00	15.60
238338	2004 Tyrell, Riesling QbA feinherb Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl statt 24.00	17.60



Kabinett und Spätlesen

Vom Gesetz her muss ein Kabinett mindesten 70, eine Spätlese mindestens 76 Grad Oechsle aufweisen. Kabinett, Spätlese, Auslese etc. sind so genannte Prädikatsweine, die alle nicht chaptalisiert (= aufgezuckert) werden dürfen. Wenn nicht ausdrücklich trocken auf dem Etikett steht, haben diese Weine immer eine dezente (Kabinett) bis recht ausgeprägte Restsüsse (bei hochwertigen Spätlesen). Das sind die beliebtesten und auch einzigartigsten Weine aus Deutschland. Mit ihrer Leichtigkeit (wenig Alkohol, in der Regel um die 8% vol.) ihrer tänzerisch verspielten Art, dem raffinierten Spiel zwischen edler Fruchtsüsse und rassiger, feiner Säure und ihrer unglaublichen Aromenvielfalt vermögen sie Weinliebhaber zu begeistern.

Lieben Sie asiatische Gerichte? Ja, aber je intensiver sie gewürzt sind, desto mehr werden sie zum Feind des Weines. Das stimmt, ausser der Wein sei ein Riesling mit feiner Säure und erfrischender Fruchtsüsse, je mehr Pfefferschoten oder Wasabi im Spiel ist, desto mehr Restsüsse braucht der Riesling, **und schon werden Wein und scharfe Gerichte zu exzellenten Freunden.** Ein Kabinett und noch ausgeprägter eine Spätlese kann sich über 50 und mehr Jahre entwickeln und immer wieder verändern, ohne an Lebendigkeit zu verlieren.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

231887	1998 Tyrell, Riesling Kabinett 7 Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	13.70 statt 16.00
233198	2004 Schaefer Willi, Riesling Kabinett Nr. 5 Graacher Domprobst	75cl	14.90 statt 21.00
238143	1998 Maximin Grünhäuser Riesling Kabinett, Abtsberg	75cl	22.80 statt 29.50
238189	2003 Weingut Zilliken Riesling Kabinett, Saarburger Rausch	75cl	15.60 statt 22.00
231889	1998 Tyrell, Riesling Spätlese V #53 Eitelsbacher Karthäuserhofberg, VdP'99	75cl	25.10 statt 31.00
232202	2003 Weingut Keller Riesling Spätlese 21, Dalsheimer Hubacker	75cl	21.80 statt 29.00
235846	1997 Weingut Zilliken Riesling Spätlese, Saarburger Rausch	75cl	22.10 statt 29.00
238036	1996 Weingut Thanisch Riesling Spätlese Bernkasteler Lay	75cl	21.50 statt 26.00
238090	1998 Weingut Dönnhoff Riesling Spätlese, Schlossböckelheimer Kupfergrube	75cl	22.80 statt 26.00





Auslesen

Vom Gesetz her muss eine Auslese ein Mostgewicht von mindestens 83 Grad Oechsle aufweisen. Ein Spitzenproduzent wird heute aber kaum noch eine Auslese unter 100 Grad abfüllen. Diese Konzentration kann auch mit gesunden, hochreifen Trauben erreicht werden, aber immer mehr Produzenten gehen dazu über, nur noch Botrytis-Selektionen als Auslese abzufüllen. Nur noch selten gibt es trockene Auslesen. Über kurz oder lang werden wohl unter den Begriffen Spät- und Auslesen nur noch edelsüße Weine abgefüllt. Im Auslese-Bereich gibt es besonders viele verschiedene Weintypen, von der strahlend klaren, rassigen Auslese aus gesunden Trauben bis zu konzentrierten Botrytis-Selektionen, die sich von Gesetzes wegen längst Beerenauslesen nennen könnten. Hier wird es auch schon etwas kompliziert, weil die an sich logischen Bezeichnungen feine Auslese und feinste Auslese mit dem leidigen Weingesetz von 1971 verboten wurden. So behilft sich heute jeder Produzent auf seine Weise, um seine besonders hochwertigen Auslesen zu bezeichnen. Der eine verzieren sie mit Goldkapseln, respektive langen Goldkapseln, der andere mit ein bis fünf Sternen, und wieder andere geben den besten Auslesen Nummern, meist Fassnummern. Wobei man dann wissen muss, welche Fassnummer die beste ist, es ist nicht zwingend die höhere.

Auslesen können im ersten Jahr nach der Füllung ein Hochgenuss sein, danach lässt man sie mit Vorteil einige Jahre reifen. Einfachere Auslesen und solche aus kleineren Jahren beginnen sich schon nach 5 – 8 Jahren zu öffnen, während ganz grosse 10, 15 oder gar mehr Jahre brauchen. Eine gereifte Auslese ist zwar leiser, filigraner, zurückhaltender als eine junge, aber um ein Vielfaches komplexer.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

231573	1999 Weingut Zilliken Riesling Auslese 5, Saarburger Rausch	37.5cl statt 26.00	19.50
231601	1999 Weingut Haag Willi Riesling Auslese LGK 13, Gutsriesling	37.5cl statt 39.00	31.70
231813	1994 Weingut Zilliken Riesling Auslese 3, Saarburger Rausch	75cl statt 37.00	30.20
232002	1997 Weingut Grans-Fassian Riesling Auslese GK 13, Trittenheimer Apotheke	75cl statt 57.00	47.10
232024	1992 Selbach Riesling Auslese * 27, Zeltinger Sonnenuhr	75cl statt 31.00	26.30
232112	1995 Weingut Christoffel Riesling Auslese ** 11, Ürziger Würzgarten	75cl statt 34.00	24.30



Beeren- (BA) und Trockenbeereauslesen (TBA), Eisweine

Das Gesetz verlangt mindestens 110 Oechsle für eine BA und mindestens 150 für eine TBA. Der Aufwand für solche Weine ist enorm, da wird - wie es der Name sagt - effektiv Beere um Beere gelesen, denn nur allerbeste Botrytisbeeren ergeben grosse Weine. Beim Eiswein gibt es weniger Aufwand, da steckt dafür meist sehr viel Risiko drin; denn wenn der Frost nicht rechtzeitig kommt, sind alle Trauben, die für einen Eiswein hängen gelassen wurden, verloren. Solche Weine haben ein nahezu unendliches Alterungspotenzial. Sie sind so konzentriert, dass man mit einer halben Flasche vielen Leuten ein eindrückliches Weinerlebnis schenken kann.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

231641	1994	Weingut Christoffel Riesling BA 20, Ürziger Würzgarten	37.5cl statt 135.00	94.60
231644	1999	Schloss Lieser Riesling BA 12, Niederberg Helden	37.5cl statt 90.00	77.40
231932	1997	Weingut Haag Fritz Riesling BA 18, Brauneberger Juffer Sonnenuhr	75cl statt 275.00	157.60
231604	1994	Weingut Grans-Fassian Riesling TBA 7, Trittenheimer Apotheke	37.5cl statt 220.00	114.40
237979	1994	Weingut Weil Robert Riesling TBA, Kiedrich Gräfenberg	75cl statt 1140.00	948.50
238096	1994	Weingut Dönnhoff Riesling TBA GK, Niederhäuser Hermannshöhle	37.5cl statt 334.00	313.00
231672	1998	Weingut Keller Rieslaner Eiswein 33, Monsheimer Silberberg	37.5cl statt 118.00	104.00
238262	1994	Schlossgut Diel Riesling Eiswein	75cl statt 235.00	197.00
238301	1998	Schlossgut Diel Eiswein, Dorsheimer Burgberg	37.5cl statt 95.00	73.50
231605	1996	Weingut Grans-Fassian Riesling Eiswein 9	37.5cl statt 120.00	98.80

Unsere Rieslingselektion:

MOSEL-SAAR-RUWER	Egon Müller Scharzhof, Wiltingen, Saar	12
	Weingut Schloss Saarstein, Serrig, Saar	17
	Weingut Zilliken, Saarburg, Saar	19
	Maximin Grünhäuser, Trier-Mertesdorf, Ruwer	21
	Weingut J. J. Christoffel, Ürzig, Mosel	23
	Weingut Grans Fassian, Leiwen, Mosel	25
	Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel	28
	Weingut Willi Haag, Brauneberg, Mosel	31
	Schloss Lieser, Lieser, Mosel	33
	Weingut Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel	36
	Weingut Willi Schaefer, Graach, Mosel	38
	Weingut J.J. Prüm, Benkastel-Wehlen, Mosel	41
	Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach, Mosel	43
Weingut Weiser-Künstler, Traben-Trarbach, Mosel	46	
NAHE	Schlossgut Diel, Dorsheim	49
	Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen	52
RHEINGAU	Weingut Robert Weil, Kiedrich	56
	Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich	60
	Weingut Jakob Jung, Erbach	63
PFALZ	Weingut Christmann, Gimmeldingen	65
FRANKEN	Weingut Brennfleck, Sulzfeld	68

Alle Preise in diesem Angebot in Schweizer Franken

Die Weine der Weingüter aus **Rheinhessen, Keller und Wittmann**, werden wir im Herbst anbieten. Diese können aber am 28. Mai anlässlich der Riesling-Degustation im Kaufleuten Zürich ebenfalls degustiert werden.



MOSEL-
SAAR-
RUWER

Egon Müller Scharzhof Wiltingen, Saar

Egon Müller

Am Abend des zweitletzten Tages unserer Riesling-Tour stand Egon Müller auf unserem Programm. Wir wollten am Donnerstagabend zuerst unsere Zimmer in Saarburg beziehen. Kurz vor Saarburg war bei meinem Auto die Kupplung durchgebrannt und wir standen da, bei eisiger Kälte eine Stunde lang. Das ganze Hin und Her möchte ich nicht nochmals beschreiben, aber am meisten ärgerte mich die Nachricht, dass das Auto sicher nicht vor Dienstag geflickt werden kann. Nichts gegen Saarburg, das ist ein wunderschöner Ort, aber die Aussicht, übers Wochenende im Hotelzimmer in Saarburg am Riesling-Büchlein zu arbeiten statt zu Hause im angenehmen Büro, trug auch nicht zur Verbesserung meiner Stimmung bei. Ich hatte mich auch darauf gefreut, wenigstens 5 Tage zu Hause bei meiner Frau zu sein, bevor es dann wieder für 15 Tage nach Bordeaux geht. Meine Stimmung war wirklich an einem Nullpunkt angelangt, das merkte ich vor allem an der Tatsache, dass ich nicht einmal mehr Lust verspürte, die Weine von Egon Müller zu verkosten. So etwas habe ich in meiner Laufbahn als Weinhändler noch gar nie erlebt. Das Verkosten der Weine von Egon Müller ist für mich immer ein ganz besonders Highlight, wenn ich mich darauf nicht mehr freue, dann sind das bei mir schon fast Anzeichen von Depressionen. Aber jetzt kommt das Schöne an der Geschichte, schon als der Duft des ersten Weines meine Nase berührte, war alles oben beschriebene augenblicklich wie aus meinen Gedanken ausgelöscht. Ich wurde vom absoluten Tiefpunkt direkt in den 7. Himmel katapultiert. Angesichts dieser sensationellen Weine war sowieso alles um mich herum gleich vergessen. 2009 ist ohne Zweifel auch einer der grössten Jahrgänge in der Geschichte des Weingutes.

2009 Scharzhof Riesling QbA

18/20 • bis 2020 • 75cl **22.–** (ab 28.6.10 24.–) • Art. 239624

MG: Herrlicher Duft, Frucht und Mineralität strahlen um die Wette, glasklar und von eindrücklicher Präzision. Herrlich saftiger, rassiger, köstlich süsser und verführerisch cremiger Gaumen, ein verblüffendes Spiel aus süsser Frucht und rassischer Säure, unglaublich, wie vielfältig sich schon der Basiswein präsentiert, das ist Egon Müllersche Klasse auf schlichte, unendlich charmante Art präsentiert. BC: Das ist betörend, unendlich elegant, mit reizvoller Aromatik, so richtig erotisch.

Stellen Sie sich vor, während der Pause in der Oper oder im Theater würden solche intellektuellen Weine angeboten, das ganze Erlebnis bekäme eine neue Dimension.

2009 Wiltinger braune Kupp Kabinett

18/20 • bis 2015 • 75cl **32.–** (ab 28.6.10 35.–) • Art. 239626

MG: Ich habe erst zu Hause gemerkt, dass man vergessen hat, uns diesen Wein zu zeigen. Er wird sicherlich am 28. Mai im Kaufleuten in Zürich zu probieren sein. Eine Probenotiz kann ich hier nicht liefern. Aber das Problem liegt sowieso viel mehr in der Verfügbarkeit. Wir haben leider lediglich 120 Flaschen davon. Das ist preislich einer der attraktivsten Weine von Egon Müller und da besteht erfahrungsgemäss rege Nachfrage. Wir können maximal 6 Flaschen pro Kunde offerieren.

Die Empfehlung für Geduldige: Ein Kabinett für die Ewigkeit!

2009 Scharzhofberger Kabinett

19/20 • bis 2060 • 75cl **42.–** (ab 28.6.10 46.–) • Art. 239625

MG: Das ist ein sensationell mineralischer Duft, fast schon in Richtung Feuerstein tendierend. Die Frucht ist ganz fein, dann sind raffinierte florale Komponenten ohne Ende, zarte, süsse Lindenblüten im Wechselspiel mit herber Holunderblüte. Dieser ungemein zarte Wein zeigt eine Komplexität, die man kaum für möglich halten würde. Am Gaumen ein fast übersinnlicher Filigrantänzer, aber mit unglaublicher Kraft beladen, der ist so tänzerisch verspielt und leicht, besitzt aber eine enorme Konzentration, ein absoluter Spitzenkabinett auch im Vergleich mit anderen von Egon Müller. Erfahrungsgemäss ist das ein Wein, der in den nächsten 20 Jahren ständig zulegen wird und der auch nach 50 Jahren immer noch Hochgenuss bietet, wie jener 59er, den wir vor 2 Jahren hier einmal verkosten durften. Ein Wein, der mit solcher Leichtigkeit daherkommt und dieses Potenzial hat, ist eine grosse Seltenheit.





2009 Scharzhofberger Spätlese

20/20 • bis 2080 • 75cl **84.–** (ab 28.6.10 92.–) • Art. 239627
37.5cl **43.–** (ab 28.6.10 47.–) • Art. 239628

MG: Wow, ist das ein betörend feiner Duft, aber von gigantischer Konzentration und Komplexität, es ist kaum in Worte zu fassen, was das für ein sinnliches, atemberaubend schönes Duftbild ist, dabei aber so etwas von zart und fein, so etwas von filigran und verspielt, da kann man nur ehrfürchtig staunen. Auch am Gaumen ist es die pure Raffinesse, alles ist einfach nur unendlich zart und fein. Gleichzeitig könnte die Intensität der Aromatik nicht intensiver sein, der Wein berauscht die Sinne, eine unbeschreibliche Schönheit der Natur. Es gibt auf dieser Welt jede Menge vordergründig gesehen beeindruckendere Weine, aber wenn man ihm nur ein wenig Beachtung schenkt, hat man seine Fülle schnell ergründet.

2006 Wiltinger braune Kupp Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **45.–** (ab 28.6.10 50.–) • Art. 236321

MG: Wenn es die Harmonie in Perfektion zu beschreiben gilt, dann könnte man einfach sagen, so wie eine Wiltinger Spätlese in einem grossen Jahr.

2009 Scharzhofberger Auslese

20/20 • bis 2100 • 75cl **275.–** (ab 28.6.10 300.–) • Art. 239629
37.5cl **140.–** (ab 28.6.10 155.–) • Art. 239630

MG: Da strahlt mir ein Fruchtpaket in die Nase, eindrücklicher habe ich so etwas noch nie erlebt. Zuerst einmal ist das ganz einfach unendlich fein und von einer Eleganz, wie sie nur die Natur in dieser Vollendung zu Stande bringt. Dann ist da aber auch verschwenderische Vielfalt, was für eine gigantische Komplexität, reiche, beinahe opulente Tropenfrucht in Verbindung mit rassiger erfrischender Zitrusfrucht und einer unglaublichen Mineralität, die selbst neben dieser hochkonzentrierten Frucht noch ihren Platz findet. Am Gaumen zeigt er sich dermassen cremig weich, dass man den Wein praktisch nicht spürt. Gleichzeitig ist mein ganzer Körper erfüllt von der Sinnlichkeit dieses überaus intensiven Aromenspiels, das vibriert bis in den kleinen Zeh hinunter. Das ist reiner Nektar in höchstmöglicher Konzentration und dann immer wieder diese Leichtigkeit, das ist wirklich ein Wunder der Natur, das Gefühle von Ehrfurcht und tiefer Dankbarkeit in mir auslöst. Hier breche ich den im vornherein zum Scheitern verurteilten Versuch ab, diesen Überwein mit Worten zu beschreiben. **Liebe Kundin, lieber Kunde, am 28. Mai im Zürcher Kaufleuten bietet sich ja die Gelegenheit, dass Sie diesen Wein selber probieren können. Melden Sie sich heute noch an. Die Platzzahl ist beschränkt, gerade von solchen Weinen stehen natürlich nicht unbeschränkte Mengen an Probeflaschen zur Verfügung.**

2009 Scharzhofberger Trockenbeerenauslese

20/20 • unendlich • 75cl 5400.- • Art. 239679

37.5cl 2700.- • Art. 239680

Erst im Herbst lieferbar

MG: Liebe Kundin, lieber Kunde, ich hoffe, Sie können verstehen, dass mir jetzt ganz einfach die Worte fehlen, wie soll ich das beschreiben, das ist kein Wein mehr, das ist nur noch reines Konzentrat, da ist alles was ich vorher beschrieben habe in mindestens fünffacher Konzentration, und dennoch bleibt der Wein immer noch verspielt leicht. Ich habe zuerst einen normalen Schluck genommen, damit wird der Gaumen richtiggehend überfordert. 15 Minuten später, nachdem der erste Schluck zwar immer noch nicht restlos verklungen ist, versuche ich es mit einem winzigen Tropfen auf die Zunge. Der löst ein wahres Aromenfeuerwerk aus. Genau so muss man diesen Wein verkosten, mit winzigen Tropfen auf die Zunge, nur so ist unser Gaumen überhaupt im Stande wenigstens einen kleinen Teil der sagenhaften Aromenflut zu erhaschen, welche dieser Wein in sich birgt. Zur Lagerfähigkeit dieses Weins wäre noch anzumerken, dass es schlicht keine Erfahrungen gibt, wie lange so ein Wein haltbar ist. Der älteste Wein von Egon Müller, den ich kenne, ist eine 1949er Auslese, die noch keinerlei Alterserscheinungen zeigte, obwohl sie von der Grundqualität her sicherlich bescheidener ist als eine 2009er. Die älteste TBA, die ich verkosten durfte, war eine 1971er, deren Alter hat ein durchaus sachverständiger Weinfreund blind auf 10 – 15 Jahre geschätzt. Klar ist auf jeden Fall, dass niemand, der diese Zeilen liest, es erleben wird, dass diese 2009er TBA ihren Zenith überschritten hat. BC: Als ich diesen Wein auf die Zunge nahm, hat es Bumm gemacht, die Zeit bleibt einfach stehen, du nimmst alles nur noch von weitem her wahr, das ganze Nervensystem konzentriert sich nur noch auf dieses Sinneserlebnis, es wird immer intensiver, fast wie in Trance versuche ich die Emotionen in Worte zu fassen, aber es gelingt mir nicht, ich bin einfach im siebten Himmel!



**Die deutschen Winzer kommen – geniessen und entdecken Sie die fantastischen 09er Rieslinge.
Freitag, 28. Mai 2010, 16 – 20 Uhr, Kaufleuten, Zürich**

Einmalig in der Schweiz, diese Dichte an genialen Riesling-Winzern und sie haben etwas ganz Spezielles dabei – den Jahrgang 2009, diesen Jahrgang zu verkosten ist einfach ein Muss.

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

Anmeldung: bis am 24.5.10 auf www.gerstl.ch oder 058 234 22 88 24. Mai 2010. Vielen Dank.

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

Bewertungen

Benoten kann man so einen Wein eigentlich nicht mehr, da müsste man 30/20 oder so etwas geben. In diesem Zusammenhang muss ich nochmals betonen, dass die sehr hohen Bewertungen der allerbesten Rieslinge dieser Welt nichts mehr als Fairness im Vergleich mit anderen Weinen darstellen. Gerade das Beispiel Egon Müller zeigt es eigentlich schon deutlich. Würde man nämlich diesen unendlich raffinierten Scharzhofberger Kabinett für sich alleine bewerten, würde es nicht noch Spätlese, Auslese und TBA geben, wäre das eigentlich schon ein absolut perfekter 20 Punkte Wein.

Preise

Es ist klar, dass diese Weine nicht mehr im Budget jedes Weinfreundes liegen. Ich möchte mich aber auch dagegen wehren, dass diese Preise unverschämt sind. Eine Auslese von Egon Müller gibt es in jüngster Zeit vielleicht sogar schon fast jedes zweite Jahr. Es handelt sich dann vielleicht um Mengen von 1000 Liter oder, wenn die Natur ganz besonders generös ist, sogar einmal um 2- oder 3000 Liter Gesamtproduktion für die ganze Welt. So eine Auslese ist aber nur zum Teil von der Natur geschenkt, sie bedingt vor allem auch aufwändigste und peinlichst genaue Handarbeit. Dazu kommen das Risiko, die Trauben so lange hängen zu lassen, bis sie wirklich perfekt ausgereift sind und die Verluste, die sich naturgemäß ergeben, bis es so weit ist. Solche Weine sind nur auf den allerbesten Parzellen, in den allerbesten Lagen überhaupt möglich und schon von daher in der Menge extrem begrenzt. Wenn ich jetzt den Preis einer Auslese von Egon Müller mit jenem eines Château Pétrus oder etwa eines Montrachet aus dem Burgund vergleiche, ist eigentlich schon alles gesagt, da braucht man nichts mehr anzufügen und selbst der Preis der TBA, von der es vielleicht 2x im Jahrzehnt 100lt gibt, ist auch schon erklärt. Was höchstens noch anzufügen wäre, ist dass schon eine halbe Flasche Auslese der Höhepunkt eines sensationellen Weinabends für 4 – 6 Personen sein kann.



Weingut Schloss Saarstein Serrig, Saar

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Inhaber Christian Ebert, Rebfläche 11 Hektar. Christian Ebert: «Ich weiss nicht, womit ich den Jahrgang vergleichen soll, er hat etwas mehr Säure als 2007, ich setze ihn etwas über 2007. 2005 habe ich gar nicht mehr im Kopf, der war so schnell weg... Spass beiseite, 2009 könnte in Richtung 2005 gehen, aber 2009 hatte gesündere Trauben und dennoch extrem hohe Mostgewichte. Die Weine sind einfach Saarsteine, es sind ganz klassische Saarsteine.»

Christian Ebert mit
seiner Frau Andrea

Der aussergewöhnliche Wein: Ein Riesling trocken mit der Klasse eines Grossen Gewächses!

2009 Alte Reben, Riesling trocken

19/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **24.-** (ab 28.6.10 27.-) • Art. 239631

Christian Ebert: «Der Wein hat 108 Oechsle, bei 110 fängt vom Weingesetz her die Beerenauslese an. Der alte Rebberg steht immer noch, er bringt halt kleinste Erträge, aber in den letzten 3 Jahren ist es stabil geblieben. So lange das so bleibt, lassen wir ihn stehen. Je länger wir warten können, desto älter werden andere Parzellen, die hoffentlich später einen ähnlichen Wein produzieren können. Dieser Wein ist inzwischen zu einem Aushängeschild für unser Weingut geworden, wir brauchen ihn ganz einfach.»

MG: Was für ein traumhafter strahlend klarer Duft aus feinsten Frucht und zarter Mineralität, strahlt Kraft aus und noch viel mehr Raffinesse. Am Gaumen vereint er tolle Rasse und edle Fülle, da ist gigantisch Tiefgang drin, das ist ein genialer, charaktervoller gut strukturierter Wein, die sinnliche Mineralität drückt dem Wein den Stempel auf, das ist echt grandios, der Wein ist durchaus qualitativ mit den besten Grossen Gewächsen auf Augenhöhe.



07er Hitangebot

2007 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett

18/20 • bis 2025 • 75cl **16.50** (ab 28.6.10 19.50) • Art. 237596

MG: 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.

2009 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese

18/20 • bis 2040 • 75cl **24.-** (ab 28.6.10 27.-) • Art. 239632

MG: In so einen Duft muss man sich ganz einfach verlieben, das ist ein Fruchtelixier der himmlischen Art und pure Sinnlichkeit. Das duftet grossartig nach Riesling, der ganz im Norden langsam auf den Punkt gereift ist. Das ist diese Symbiose aus sagenhafter Frucht und köstlicher Mineralität. Das ist so eine klare, perfekt harmonische, bis ins kleinste Detail präzise Spätlese, was will man dazu schreiben, es stimmt einfach alles, Konzentration, Komplexität, Fülle, Eleganz, Aromatik, einfach traumhaft, charmant unendlich lebenswürdig. BC: Einfach ein Feuerwerk an kristallklarer Aromatik. **Stellen Sie sich vor, Sie haben diesen Wein dabei, wenn sie auf Ihrer Bergwanderung, an einem klaren Bergsee Rast machen und können einen Schluck davon geniessen, während Ihr Blick das faszinierende Bergpanorama bewundert.**

07er Hitangebot

2007 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese

19/20 • bis 2035 • 75cl **19.50** (ab 28.6.10 26.50) • Art. 237597

MG: Eine Aromenbombe am Gaumen, da ist enorme Konzentration und gleichzeitig pure Eleganz. Christian Ebert: «Das ist für mich der absolut perfekte Jahrgang.»

2009 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **38.-** (ab 28.6.10 42.-) • Art. 239633

Christian Ebert: «Unsere wichtigsten Weine sind aus reifen gesunden Trauben, daraus kann ich strahlende Weine machen. Das ist eine Auslese, völlig frei von Botrytis, hat aber, wie die trockene Spätlese, 108 Grad Oechsle.»

MG: Oberflächlich betrachtet wirkt sie eher verhaltener, als die obige, extravertierte, weltoffene Spätlese. Bei genauerem Hineinriechen erkennt man aber unschwer ihre enorme Komplexität und Tiefgründigkeit, das ist pure, hochkonzentrierte Raffinesse. Auch am Gaumen wirkt sie im Vergleich mit der genial rassigen Spätlese fast etwas brav, aber diesen Wein sollte man nicht unterschätzen, da steckt gewaltig Kraft dahinter, die geht unendlich in die Tiefe, die ist schon unglaublich raffiniert, sensationell vielschichtig und von sagenhafter Brillanz. Das ist eben so ein klassischer Saarstein, eine der grössten noch nicht mit Goldkapsel verzierten Weine in der Geschichte dieses Weingutes. BC: Das ist der Innbegriff von Eleganz.



Weingut Zilliken Saarburg, Saar

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Dorothee und
Hanno Zilliken

Inhaber Hans-Joachim Zilliken, Rebfläche 11 Hektar. Dass es ein aussergewöhnliches Jahr war, zeigt alleine schon die Tatsache dass hier 2009 eine TBA geerntet werden konnte, mit dem höchsten je auf dem Weingut gemessenen Mostgewicht von 260° Grad Oechsle.

Dorothee Zilliken: «Wir teilen die Weine jetzt klar in 3 Klassen ein: In die Gutsweine wie Zilliken Riesling, Zilliken Butterfly etc., dann die Ortsweine, wie Saarburger Riesling, Saarburger Kabinett etc. und die Erste Lage Weine, wie Rausch Kabinett, Bockstein Spätlese etc. Somit werden wir nur noch absolute Top Qualitäten mit unseren Lagenbezeichnungen Rausch und Bockstein abfüllen.»

2009 Zilliken Riesling Butterfly (trocken)

17/20 • bis 2015 • 75cl **14.–** (ab 28.6.10 15.50) • Art. 239664

MG: Der strahlt süsse Tropenfrucht aus, begleitet von raffinierten floralen Noten, mit dem herben Duft der Holunderblüte im Mittelpunkt. Wunderschöner rassiger saftiger, traumhaft aromatischer Butterfly, der ist richtig gut, ich vermute sogar noch eine Spur besser als im Vorjahr, das ist einfach herrlicher unkomplizierter traumhaft süffiger Riesling und der Beweis, dass es selbst in dieser Preislage spannende Charakterweine gibt. **So ein Wein macht jede Gartenparty zu einem unvergesslichen Erlebnis. Sie brauchen davon zwar sicherlich ein paar Flaschen mehr, als wenn Sie einen belanglosen Rosé ausschenken.**

2009 Saarburger Rausch Spätlese

17/20 • bis 2050 • 75cl **26.–** (ab 28.6.10 30.–) • Art. 239666

Hanno Zilliken: «Die Spätlese wurde hauptsächlich aus den gleichen Trauben, wie das Grosse Gewächs gekeltert, dafür nahmen wir den Saft, den wir ausgepresst haben.» MG: Die Spätlese ist auf ihrem Niveau genauso raffiniert, wie der Kabinett, sie ist einfach nochmals eine Stufe voller, reicher, voluminöser, eine typische Spätlese, immer noch total klar, ohne Botrytis, sehr erfrischend, enorm rassic und mit die Sinne berauschendem Aromenspiel.

2009 Saarburger Rausch Auslese

19+/20 • bis 2060 • 75cl **52.–** (ab 28.6.10 56.–) • Art. 239667

MG: Da ist jetzt schon ein Hauch blitzsaubere Botrytis im Spiel, herrliche Tropenfrucht, bis zu Grapefruit und weissem Pfirsich sind da die Düfte der herrlichsten Früchte dieser Welt vereint. Am Gaumen ist trotz enormer Fülle immer noch diese einmalige Saar Eleganz im Zentrum, auch da ist immer noch pure Raffinesse, eine geniale Finessenauslese, ein Wein an dem man sich niemals satttrinken kann.

07er Hitangebot

2007 Zilliken Riesling Butterfly (trocken)

17/20 • bis 2015 • 75cl **12.50** (ab 28.6.10 16.50) • Art. 237468

MG: Ein Wein, der vor Lebensfreude nur so strotzt und wohl auch der bisher raffinierteste Butterfly in seiner noch jungen Geschichte.

2009 Saarburger Rausch Kabinett

18/20 • bis 2040 • 75cl **19.–** (ab 28.6.10 21.–) • Art. 239665

95° Oechsle. Hanno Zilliken: «Die Struktur vom Rausch hält das Ganze so filigran, dass man so etwas machen kann, dass es trotz dieses hohen Mostgewichtes immer noch ein Kabinett bleibt.» MG: Am Gaumen ein gigantischer Knaller, das ist wahrscheinlich der beste Kabinett, der hier je gezeigt wurde, es ist ein sagenhaftes Kraftbündel, aber so sensationell schlank, dass man nie auf den Gedanken käme, das sei etwas Anderes als ein Kabinett, ich kann einfach nur staunen über so einen Wein, in dieser Vollendung kann das fast nur die Saar.

07er Hitangebot

2007 Saarburger Rausch Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **49.–** (ab 28.6.10 57.–) • Art. 237480

MG: Am Gaumen reiner Nektar, enorm konzentriert, aber filigran und von verspielter Leichtigkeit, ein Wein über den man nur staunen kann, das ist Riesling in Perfektion.

Der besondere Wein: Ein irre raffiniertes Grosses Gewächs!

2009 Saarburger Rausch Grosses Gewächs trocken

19+/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **35.–** (ab 28.6.10 39.–) • Art. 239668
Erst im Herbst lieferbar

Hanno Zilliken: «Wenn ich sehe, wie eine Spätlese trocken aus dem Jahr 1983 noch frisch ist, macht mir das schon Hoffnung, das hier ist ja ein ganz anderes Niveau. Wir haben goldgelbe Trauben ausgelesen und dann für diesen Wein nur den Vorlauf genommen, das heisst, den Saft, der ausgelaufen ist, bevor wir zu pressen begonnen haben.» MG: Das ist trockener Saarriesling der Spitzenklasse, er erinnert stark an einen grossen Chablis, schlanker kann ein grosser trockener Wein nicht mehr sein, das ist vielleicht sogar die eindrucklichste Spielart des Rieslings, der Gipfel der Leichtigkeit wird erreicht ohne bei der Aromatik Abstriche machen zu müssen.



Maximin Grünhäuser Trier-Mertesdorf, Ruwer

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Inhaber Dr. Carl von Schubert, Rebfläche 34 Hektar. Carl von Schubert: «Die Erträge waren ziemlich gering, die Reife aber optimal. Wir haben eine sehr schöne Frucht, trotzdem auch viel Mineralität. Am 15. Oktober gab es einen Frost, die Blätter waren alle weg, die Mostgewichte gingen nicht mehr hoch, die Säure wurde bewahrt, und die Trauben blieben bis zum Schluss der Ernte gesund, es gab kaum Botrytis.»

2009 Herrenberg alte Reben, trocken

18/20 • 2011 bis 2018 • 75cl **24.–** (ab 28.6.10 26.–) • Art. 239617
37.5cl **13.50** (ab 28.6.10 15.–) • Art. 239618

MG: Da ist schon richtig Tiefgang drin, in diesem raffinierten komplexen Duft, feine Würze, zarte Frucht, strahlt aber enorm Kraft aus und stützt sich auf eine feine Mineralität. Am Gaumen vereint er Kraft und Raffinesse, das ist so ein sagenhafter Grünhäuser Charakterwein mit genialer Struktur. Vereint die geniale Rasse mit der köstlichen Jahrgangssüsse, der Wein ist unendlich schmackhaft, das ist trockener Riesling der Spitzenklasse. Am Schluss im leeren Glas, kommt die Mineralität nochmals wunderbar zum Ausdruck. Das ist irgendwie reine unverfälschte Natur, der Wein berührt die Seele, der geht direkt ins Herz. Ihr Fischgericht darf sogar leicht asiatisch gewürzt sein, wenn Sie diesen Wein dazu genießen, der steckt das locker weg, ja ein paar raffinierte Gewürze stimmen ihn höchstens noch fröhlicher.

2008 Abtsberg SUPERIOR (trocken)

19/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **35.–** (ab 28.6.10 38.–) • Art. 238900

Der Wein ist bei der Gärung mit etwas Restzucker stehen geblieben, schmeckt aber total trocken. Carl von Schubert: «Die 8 g Zucker, die ein trockener Wein gesetzlich maximal haben darf, sind eine Erfindung von Bürokraten und haben nichts mit Harmonie zu tun.» Der Wein hat die Klasse eines der besten Grossen Gewächse Deutschlands.

Dr. Carl von Schubert,
Max Gerstl, Maximin
von Schubert

2009 Maximin Grünhäuser Herrenberg Kabinett

18/20 • bis 2040 • 75cl **20.-** (ab 28.6.10 22.-) • Art. 239619

MG: Am Gaumen vereint er pure Rasse mit feiner saftiger unendlich erfrischender Frucht, sehr viel Zitrus, aber auch schon erste Anzeichen von gelber Tropenfrucht, da ist Rasse ohne Ende, aber der Wein hat durchaus auch seine sanfte, cremige Seite, die Aromenvielfalt ist enorm, das ist so ein absolut präziser Kabinett, wie man ihn selbst auf Top Weingütern wie hier nicht jedes Jahr findet.

2009 Maximin Grünhäuser Abtsberg, Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **26.-** (ab 28.6.10 28.50) • Art. 239620

MG: Was für eine edler, berauschend schöner Duft, das Fruchtspiel hat eine geradezu erotische Ausstrahlung, weil die feine Mineralität so perfekt hineinspielt und dann ist da auch jede Menge Würze, dieser genial zarte Duft hat unglaublich Tiefgang. Am Gaumen ist gebündelte Raffinesse, das ist ein Meisterwerk von Spätlese, strahlend klar, präzise, aber auch reich und opulent, vereint pure Rasse mit cremigem Schmelz, was für eine strahlende Weinschönheit.

07er Hitangebot

2007 Abtsberg, Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.-** (ab 28.6.10 38.-) • Art. 237486

37.5cl **14.50.-** (ab 28.6.10 20.50) • Art. 237487

MG: 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.

Der besondere Wein: Ein Jungferwein, eine spezielle Rarität!

2009 Bruderberg Jungferwein, Auslese

20/20 • bis 2060 • 75cl **48.-** (ab 28.6.10 54.-) • Art. 239622

37.5cl **25.-** (ab 28.6.10 27.50) • Art. 239623

Carl von Schubert: «Der Bruderberg ist unsere wärmste Lage, aber sie war bisher mit einen wenig qualitativen Klon bepflanzt. Den haben wir vor 5 Jahren ausgerissen und neu mit alten sehr guten Klonen bepflanzt. Ich kann mich nicht erinnern, dass wir jemals einen Jungferwein bezeichnet haben. Aber es gibt ja nur einmal einen solchen, und die Erfahrung zeigt, dass das jeweils besonders hochwertige, langlebige Weine ergibt. Es waren ganz kleine goldgelbe Beeren, die wir da geerntet haben. Beispielsweise die 1988er Abtsberg Auslese 153 war damals ein Jungferwein.» BC: Tolle betörende Aromatik mit feinen Gletschereiseltli, Bergamotte, das Beste aus Biozitrusfrüchten, der Saft von Weinbergpfirsichen, australischen Mangos, und Passionsfrucht. Am Gaumen wunderbar zart und verspielt, mit enormer Kraft und einer beschwingten und tänzerischen Eleganz, er ist so fein, filigran dass er Dich so richtig zittern lässt vor Freude.





Weingut J. J. Christoffel Erden, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Wir haben uns dieses Jahr einmal die Zeit genommen, um morgens früh zusammen mit Weingutsbesitzer Robert Eymael durch die Weinberge zu klettern. Eindrücklich ist nur schon der Temperaturunterschied, während man unten an der Mosel morgens um 9 Uhr selbst in der Jacke noch friert, fühlt man sich in den steilsten Lagen des Würzgartens im T-Shirt sehr wohl. Das nicht nur wegen der schweisstreibenden Kletterei, sondern auch weil die Sonne da morgens früh schon fast senkrecht drauf scheint. Wie man hier überhaupt noch arbeiten kann, ist kaum zu glauben. Wir bewegen uns ja vorwiegend auf den flachen Wegen und selbst da muss man schon fast schwindelfrei sein. Dass Klasseweine aus diesen unglaublich schwierig zu bearbeitenden Rebbergen nicht teurer sind, ist nur damit erklärbar, dass es zur Zeit noch Leute aus dem Osten gibt, welche diese extrem harte Arbeit für wenig Geld machen.

Robert Eymael
mit Max Gerstl

Der Prototyp eines perfekten Kabinett!

2009 Ürziger Würzgarten Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **18.–** (ab 28.6.10 20.–) • Art. 239555

MG: Das ist so ein Strahlemann, dessen Charme man unmöglich widerstehen kann, was für eine sensationelle Frische, was für eine sagenhafte Frucht, begleitet von raffinierter Mineralität, so duftet ein perfekter Kabinett. Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck, den der Duft vermittelt, dieser Wein ist schlicht und einfach so unendlich gut, dass man einfach nur begeistert sein kann, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, das ist die Sinne betörendes Aromenspiel, das ist Feinheit und Raffinesse, Rasse ohne Ende, einfach Hochgenuss vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des minutenlangen Nachhalls.





Robert Eymael
mit Beat Caduff

2009 Ürziger Würzgarten, Spätlese

18+ / 20 • bis 2040 • 75cl **21.-** (ab 28.6.10 23.-) • Art. 239556

MG: Ein sensationelles Fruchtelixier springt mir förmlich in die Nase, Zitrusfrucht von enormer Konzentration, glasklar und ausdrucksvoll, reich, komplex und intensiv, alles von perfekter Präzision. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, genial saftig, schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist eine hochkonzentrierte, reiche, fast schon opulente Spätlese, aber verliert zu keinem Zeitpunkt ihre strahlende Eleganz, eine grandiose Spätlese der Spitzenklasse. BC: Ein richtiger Powerwein, fast schon eine Auslese. **Der Kluge reist im Zuge und der Geniesser hat auch noch diesen Wein dabei und macht damit die Reise zu einem ganz besonderen Erlebnis.**

2008 Erdener Treppchen Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **23.-** (ab 28.6.10 25.-) • Art. 238896

BC: Tolle Frucht mit viel verspielter Aromatik, da zeigt sich auch die Mineralität besonders schön, etwas Gallamelone, saftige Pfirsiche, Mirabelle, Quitte, Mangos und etwas Moro-Orangen. Im Gaumen voll mit vielen Muskeln, filigran, tolle Eleganz, guter Schmelz, so saftig mit rassisger, reifer Säure, sehr lang und fordernd, macht viel Spass.

07er Hitangebot!

2007 Ürziger Würzgarten Auslese *

19/20 • bis 2050 • 75cl **24.50** (ab 28.6.10 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. 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.

2009 Ürziger Würzgarten Auslese**

19/20 • bis 2050 • 75cl **32.-** (ab 28.6.10 35.-) • Art. 239557

BC: Ein Aromafeuerwerk, in der Nase betörende Honigmelonen, tropfende Weinbergpfirsiche, etwas Hawaiiananas mit feinem Lycheesduft, Blutorangen, Quittengelée, Australische Mangos, Williams, unendlich, was da alles aus diesem Glas strahlt. Am Gaumen eine Granate mit einer sensationellen Eleganz, geschliffen klar, cremig weich, dann diese herrlich reife Säure die über deine Zunge tänzelt, diese Aromatik ist unglaublich.

2006 Ürziger Würzgarten Auslese***

19+ / 20 • bis 2050 • 75cl **39.50** (ab 28.6.10 45.-) • Art. 236244

Ein absoluter Megawein, eigentlich eine Beerenauslese der Spitzenklasse. Der Nachhall ist schon gigantisch und zeigt, dass dieser Wein ein sagenhaftes Entwicklungspotenzial hat. Ich denke, es wäre ein Fehler, diesen Wein nicht zu kaufen.



Weingut Grans Fassian Leiwen, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Inhaber Gerhard Grans. Seit 1624 gibt es dieses Weingut, das heute über 10 Hektar bester Weinbergslagen verfügt. Gerhard Grans ist einer dieser leidenschaftlichen Winzer, die jedes Jahr noch mehr wollen. Wobei mehr hier ganz klar nicht fetter – breiter – voller meint, sondern noch raffinierter, noch mehr Terroir, noch mehr Präzision.

Beat Caduff mit
Gerhard Grans

2009 Leiwen Laurentiuslay, Grosses Gewächs trocken
19+ / 20 • 2012 bis 2040 • 75cl **36.–** (ab 28.6.10 40.–) • Art. 239577
Im Herbst lieferbar

Gerhard Grans: «Der Wein kommt aus den besten und mit den ältesten Reben bestockten Parzellen der Laurantiuslay. Wir haben uns auch sehr viel Arbeit gemacht die Botrytis auszusortieren um eine 12 – 24 stündige Mazeration machen zu können.» MG: Dieser Duft ist von sagenhafter Raffinesse, sublime, reife Frucht vereint sich ideal mit köstlicher Mineralität, daraus entsteht ein Duft mit sagenhaftem Tiefgang dies obwohl er unendlich zart und filigran zum Ausdruck kommt. Auch am Gaumen ein Finessenbündel, da sind enorm Kraft und Fülle drin, aber das ist ein unglaublich raffinierter Filigrantänzer, der seine traumhaften Aromen nach allen Seiten versprüht. Das ist schon eine Stärke der Mosel, wenn die Trauben perfekt ausreifen und so auch die für ein Grosses Gewächs nötige Kraft und Fülle in den Wein bringen, bewahren sie trotzdem ihre sprichwörtliche Leichtigkeit. Das ist eines der raffiniertesten Grossen Gewächse, die ich kenne.

07er Hitangebot

2007 Riesling Catherina, trocken
17/20 • bis 2020 • 75cl **16.–** (ab 28.6.10 20.–) • Art. 237432

MG: Reicher Körper, ganz dezente, kaum schmeckbare Restsüsse, tolles Aromenspiel. Dieser Riesling Catherina ist genau mein Wein, ein toller Charakterwein für wenig Geld.

2009 Trittenheimer Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **18.–** (ab 28.6.10 20.–) • Art. 239578

MG: Es ist immer wieder ein Erlebnis, wenn man bei der Probe von den eindrücklichen Grossen Gewächsen zum vermeintlich einfachen Kabinett wechselt. Da passiert überhaupt kein Absturz, im Gegenteil so ein knackiger rassiger, erfrischender, hocharomatischer Kabinett fährt so richtig ein, das ist pure Lebensfreude, das ist vielleicht sogar die raffinierteste Spielart des Rieslings, dieser beschwingt leichte, aber dennoch hochkonzentrierte, wunderbar aromatische Wein, braucht sich vor nichts zu verstecken, das ist schlicht und einfach nur unendlich gut, unkompliziert, aber alles andere als banal. BC: Die Aromen tanzen Rock'n Roll, da ist Power und doch ist der Wein so filigran.

Auf dem Heimweg vom Konzert oder Sportanlass noch schnell auf einen Drink in eine Bar, gute Idee, aber noch viel schöner wäre es, wenn man da ein Glas oder zwei von diesem Kabinett trinken könnte. Leider wird das wohl noch lange ein Wunschtraum bleiben. Ausser vielleicht in Ihrer Stammkneipe, da könnten Sie den Wirt vielleicht beeinflussen. Wir helfen mit und spendieren die ersten 6 Flaschen.



Exklusiv für Gerstl Kunden: Eine der raffiniertesten Spätlesen des Jahrgangs!

2009 Piesporter Goldtröpfchen, Spätlese Goldkapsel

19/20 • bis 2040 • 75cl **32.–** (ab 28.6.10 35.–) • Art. 239582

Manchmal braucht es auch ein Bisschen Glück im Leben, das Glück als erster am richtigen Ort zu sein. Von diesem Wein gibt es nur gerade etwas mehr als 700 Flaschen. Wir konnten Gerhard Grans davon überzeugen, dass es wenig Sinn macht diese kleine Menge auf mehrere Händler zu verteilen. Besser er zeigt sie sonst gar niemandem und wir übernehmen alles, dann gibt es auch keinen Streit.

MG: Dieser Duft ist schon ein sinnliches Erlebnis. Zunächst einmal ist da die geniale Frische einer grossen Spätlese, dann zeigen sich auch feine Auslesenuancen, sie duftet gar ganz dezent nach Beeren- auslese, ohne dass dadurch der Eindruck von übertriebener Opulenz entstehen würde. Am Gaumen ist dieser ausserordentlich weiche, cremige, saftige Fluss ein Ereignis, dann die monumentale Konzentration und Komplexität, die mit sagenhafter Leichtigkeit daherkommt, das ist eine Überspätlese, aber nicht im Sinne von Kraft und Opulenz, sondern vor allem im Sinne von Raffinesse, es ist eine sehr typische Spätlese, aber dennoch ist sie mehr als nur aussergewöhnlich. BC: Dieser Wein versetzt Dich in Trance, Du lässt Dich tragen von dieser Sinnlichkeit.

07er Hitangebot

2007 Trittenheimer Apotheke, Spätlese Goldkapsel

20/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 28.6.10 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 MG: Dieser Wein ist von unbeschreiblicher Zartheit, ein sanfter und dennoch irgendwie wilder Kerl.

2009 Trittenheimer Apotheke, Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **42.–** (ab 28.6.10 45.–) • Art. 239583

BC: Das ist wiederum so ein atemberaubender Duft aus Honigmelonen, vermischt mit ganz leichten Beerennoten (zarte, glasklare Botrytis), feinem Crème Brûlée, Mirabellen, Perumangos, Moro-Orangen, Williams, Thaiananas, saftiger wilder Pfirsich mit einem Hauch von Maraquia. Am Gaumen, saftige mitreissende Säure, verspielt mit viel Kraft und tänzerischer Eleganz, feiner Rasse und geschmeidigen Muskeln, ein richtiges Powerpack, das so rasant ist wie ein Tarnkappenbomber der seine Fruchtraketen im Mund abfeuert, toll!



Die steilen Lagen werden mit dem Monorack bearbeitet.





MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Fritz Haag Brauneberg, Mosel

Oliver Haag

Inhaber Oliver Haag, Rebfläche 10 Hektar. Wilhelm Haag, der es sich natürlich nicht nehmen lässt, die Jahrgangskollektion mit seinem Sohn Oliver und mit uns zusammen zu probieren, war bekanntlich noch vor Kurzem gar kein Freund der Grossen Gewächse. Inzwischen liebt aber auch er diese heiss. Für ihn ist es allerdings ausserordentlich wichtig, dass deswegen die edelsüssen Weine nicht vernachlässigt werden und Oliver stimmt ihm da uneingeschränkt zu. Aber beides perfekt zu machen, ist gar nicht so einfach. Es braucht dazu vor allem auch genügend Spielmöglichkeiten, sprich genügend Fläche in den Spitzenlagen, um beides perfekt zu machen. Wirklich grosse Süssweine, wie auch wirklich grosse trockene sind nur dann möglich, wenn man auch die Möglichkeit hat grosszügig weniger gute Partien zu deklassieren.

25.–



Unser trockener Riesling des Jahrgangs: Eine fabelhafte Delikatesse mit den Qualitäten eines Grossen Gewächses.

2009 Brauneberger Juffer Riesling trocken

19/20 • 2011 bis 2030 • 75cl 25.– (ab 28.6.10 28.–) • Art. 239681

MG: Wow, ist das ein himmlisch komplexer Duft, sensationelle Mineralität, daneben die filigrane Zitrusfrucht und feinste florale Noten, wirkt sehr edel und präzise. Das ist ein sensationeller Filigrantänzer, so einen raffinierten trockenen Wein habe ich selten gesehen, er ist cremig weich, ohne dadurch an Rasse einzubüssen, das ist ein raffinierter Strahlemann, schmilzt wie Butter auf der Zunge, was für ein sinnliches Aromenspiel und so unendlich zart, aber ausdrucksvoll und intensiv. Das könnte durchaus ein Grosses Gewächs sein, nicht nur weil er auf einer Grand Cru Lage gewachsen ist, sondern auch, weil er durchaus die Qualitäten dazu besitzt. BC: Achtung Suchtgefahr!

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Grosses

Gewächs trocken

20/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **36.–** (ab 28.6.10 40.–) • Art. 239584
Erst im Herbst lieferbar! Im letzten Jahr im nu ausverkauft.

Oliver Haag: «Den lasse ich noch etwa einen Monat auf der Hefe liegen.» MG: Der Duft ist noch von der Hefe belegt und doch dringt schon die traumhafte Mineralität durch, da ist auch jede Menge feinste Frucht. Am Gaumen eine Sensation, das ist ein gigantisches Kraftbündel, da sind auch Saft und Schmelz ohne Ende, was für ein sinnliches Aromenspiel, was für ein traumhaft cremiger Schmelz, das ist die pure Raffinesse, diese Rasse und dazu diese absolut raffinierte Süsse, nur schon das ist ein kleines Wunder der Natur. Der Wein ist schon jetzt, praktisch im Rohzustand, ein Gedicht, das ist trockener Riesling in Vollendung. Der wird ohne Zweifel sogar noch etwas besser, als der sensationelle 2008er.

07er Hitangebot

2007 Riesling trocken

17/20 • bis 2015 • 75cl **14.–** (ab 28.6.10 17.–) • Art. 237557

MG: Der ist einfach nur gut und süffig im positiven Sinn des Wortes, ein Wein der die Sinne erfrischt, ein richtig fröhlicher Kerl, der einfach genüsslichen Trinkspass macht.

2009 Brauneberger Kabinett

18+/20 • bis 2040 • 75cl **20.–** (ab 28.6.10 22.–) • Art. 239585

MG: Der Duft ist einfach himmlisch, diese traumhaft raffinierte Frucht, diese feine Würze, diese geniale Mineralität, das ist sagenhafte Raffinesse. Der grandiose Jahrgang in Verbindung mit dem präzisen Handwerk von Oliver Haag, das ergibt dann Weine von dieser einmaligen Schönheit. Ich nehme den Spucknapf in die Hand und merke, dass der Wein schon weg ist, wohin ist er wohl verschwunden? Diesen genial aromatischen, tänzerisch leichten, sinnlichen Wein hat man getrunken bevor man es merkt. Das Trinkvergnügen ist unbeschreiblich, es gibt kaum ein anderes Getränk, das diese spielerische Eleganz aufweist. BC: Was für ein Hühnerhaut erzeugender, vor gigantischer Eleganz strotzender Wein.

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.–** (ab 28.6.10 32.–) • Art. 239586

MG: Dieser sagenhafte Duft fährt so richtig ein, was für ein sinnliches Fruchtbündel, was für eine traumhafte Mineralität, das ist ein Duft von atemberaubender Schönheit. Der Wein ist gigantisch konzentriert und reich. Aber er bleibt immer noch verspielt, tänzerisch, bewahrt seine Filigranität, das ist das wirklich Grosse an diesem Wein, wie auch diese cremige Saftigkeit, dieser sagenhafte Schmelz, eine Spätlese, wie man sie sich perfekter nicht mehr vorstellen kann.





Rehbock neben
dem Haus von
Fritz Haag

BC: Der Nachhall der Aromen hält so lange an, wie die des ersten Kusses. **Diese Spätlese lässt Vorfreude auf den Sommer aufkommen. Da werden wir wieder abends in der Dämmerung im Garten an unserem Bioteich sitzen, wenn die Fledermäuse an unseren Köpfen vorbeifliegen, dass man den feinen Luftzug spürt, wir werden uns dazu eine Flasche von dieser traumhaften Spätlese zu Gemüte führen und uns im 7. Himmel fühlen.**

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Nr. 10

20/20 • bis 2060 • 75cl **40.–** (ab 28.6.10 44.–) • Art. 239587

37.5cl **21.–** (ab 28.6.10 23.–) • Art. 239588

150cl **89.–** (ab 28.6.10 98.–) • Art. 239589

MG: Ich flippe schon wieder aus mit dem Glas an der Nase, wow, ist das ein strahlender Duft, der funkelt wie ein Edelstein, das ist eine Fruchtkonzentration wie von einem andern Stern, wie ätherische Öle, so intensiv, aber auch von einer Klarheit und Präzision wie man sie sich perfekter nicht mehr vorstellen kann. Das ist pure Rasse, pure Sinnlichkeit, ich versuche krampfhaft dieses Erlebnis in einigermaßen adäquate Worte zu fassen, aber es gelingt mir nicht, der Wein verführt mich dazu, ihn einfach nur zu genießen. BC: 20+/20 Was für ein erotischer Wein! **Liebe Kundin, lieber Kunde kommen Sie am 28. Mai ins Kaufleuten und probieren Sie den Wein selbst. Der Weg ins Kaufleuten lohnt sich schon alleine wegen diesem Wein, und es gibt noch über 100 weitere Leckerbissen zu entdecken.**

**2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese
Goldkapsel Nr. 12**

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **40.–** (ab 28.6.10 44.–) • Art. 239590

BC: Das ist ein Feuerwerk von Aromen, das Dich erschauern lässt vor Freude. Feine saubere Botrytis, tolle Beerennoten, Karamell, leichte Kaffeenoten, tropfende Aprikosen, die mit den Härchen, ein Parfüm von wilden Pfirsichen, Hawaiiananas, australischen Mangos, Passionsfrucht, Moro-Orangen, Maraquia. Auch am Gaumen tanzen die genialen Fruchtaromen, cremig weich und mit verspielter Leichtigkeit, trotz stählernen Muskeln und üppiger Frucht. Man ist schlicht überfordert mit so einem genialen Nektar, da landest Du einfach im siebten Himmel, eigentlich 21/20.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese

20/20 • bis 2090 • 75cl **175.–** (ab 28.6.10 225.–) • Art. 236259

37.5cl **92.–** (ab 28.6.10 115.–) • Art. 236260

MG: Ein Monsterwein in Sachen Konzentration, Fülle und Komplexität. Wilhelm Haag: «Das Wichtigste ist, dass er immer noch leicht und filigran bleibt.» Und genau das tut er, das ist ein göttliches Getränk.



Weingut Willi Haag Brauneberg, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Das seit über 500 Jahren im Familienbesitz befindliche Weingut wird seit 1995 von Marcus Haag geleitet. Seither wurden auf dem Weingut beträchtliche qualitative Fortschritte gemacht und mit 2009 ist hier wohl einer der allerbesten Jahrgänge in der Geschichte des Weingutes entstanden. Marcus Haag: «2009 ist ein sehr gutes Jahr, aber bei uns leider mit extrem kleinen Erträgen, wir haben sehr viele leere Fässer.»

Max Gerstl mit Inge
und Marcus Haag

Das sensationelle Preis-Leistungs-Verhältnis: Unkompliziert, preiswert aber auch sehr edel.

Hit! 2009 Gutsriesling QbA

17/20 • bis 2020 • 75cl **14.–** (ab 28.6.10 15.50) • Art. 239592

Marcus Haag: «Das waren Trauben mit 93° Grad Oechsle (Gutes Auslese Mostgewicht). Auf Grund des extrem kleinen Ertrages waren die Mostgewichte sehr hoch.» MG: Da ist so eine verblüffende Würze in diesem Duft, daneben herrliche, reife gelbe Frucht, Aprikose, Pfirsich, ein Hauch Tropenfrucht. Cremig weicher, saftiger Gaumen, geniale, sehr edle Frucht, so delikate fein war dieser Wein noch nie, das ist ein richtiges Finessenbündel, eher dezent in der Restsüße, aber perfekt ausbalanciert, es ist vielleicht nicht mehr ganz dieser beeindruckende Hammerwein, wie in den vergangenen Jahren, aber dafür mehr ein Filigrantänzer, der gefällt mir persönlich extrem gut, die Raffinesse des Jahrgangs drückt ihm den Stempel auf. **Von diesem Wein sollte man eigentlich permanent eine Flasche im Kühlschrank haben. Der Wein bleibt, auch wenn die Flasche offen ist, über Tage frisch. Vom Frühschoppen über den Dessertschluck bis zum Schlummertrunk sind die Gelegenheiten unbegrenzt, wo man sich zwischendurch eine kleine Freude gönnen sollte.**



2009 Brauneberger Juffer Spätlese trocken

18+/20 • 2011 bis 2020 • 75cl **19.–** (ab 28.6.10 22.–) • Art. 239594

MG: Cremig weicher genial rassisger Gaumen, der Wein zeigt Tiefe und eine sinnliche Aromatik, hei ist der gut, unkompliziert und traumhaft süffig, grosser, sehr edler trockener Riesling. Da ist Marcus Haag wohl etwas gar bescheiden, wenn er glaubt, diesen Wein noch nicht Grosses Gewächs nennen zu dürfen. Es wird wohl sämtlichen Qualitätsanstrengungen zum Trotz niemals so sein, dass sämtliche Grossen Gewächse Deutschlands das Niveau dieses Weines erreichen.

07er Hitangebot

2007 Kabinett Nr. 14

17+/20 • bis 2030 • 75cl **15.–** (ab 28.6.10 18.50) • Art. 237575

MG: Das ist ein Sommerwein der Extraklasse, immer noch zu einem sehr freundschaftlichen Preis.

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **19.–** (ab 28.6.10 22.–) • Art. 239593

MG: Ein sinnliches Kraftbündel am Gaumen, vereint diese edle, saftige Cremigkeit des Jahrgangs mit der sensationellen Mineralität und Tiefgründigkeit dieser Kultlage, das ist pure Kraft, aber auch pure Raffinesse, ein sinnliches Aromenspektakel, das ist ohne Zweifel eine der allerbesten Spätlesen in der Geschichte dieses Weingutes.

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **23.–** (ab 28.6.10 26.–) • Art. 239595

Marcus Haag: «Wenn die Wasserversorgung stimmt, ist das einer unserer allerbesten Weinberge. Da ist sehr viel Schiefer drin, davon kommt die Mineralität, aber wenig Humus, deshalb leidet die Lage. In trockenen Jahren wurde Ende Oktober gelesen, es waren sehr reife, aber kerngesunde Trauben, da geht immer viel Wind, deshalb kommt auch die Botrytis hier nicht so schnell.» MG: Ein Filigrantänzer, feine Rasse, feine Restsüsse, feine Aromatik, der Wein ist so etwas von fein und elegant, das ist schon fast eher Fritz – als Willi Haag Stil, sensationelles Fruchtfinale, einfach grandios. Auch das ist insbesondere für meinen Geschmack etwas vom allerbesten, was hier in den letzten Jahren an Auslesen produziert wurde, was für eine Raffinesse.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **33.–** (ab 28.6.10 37.–) • Art. 236266

Wow, hat der Wein Kraft, ein himmlisches Fruchtelixier, weich wie Seide, schmilzt wie Butter auf der Zunge und ist mit köstlichsten Aromen fast überladen, die geniale Fruchtsüsse wird ausbalanciert von einer wunderbar weichen, reifen Säure. **Eine der preiswertesten Beerenauslesen, die ich kenne.**



Schloss Lieser Lieser, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Thomas Haag

Inhaber Thomas Haag, Rebfläche 8,5 Hektar. Thomas Haag ist ein Sohn von Wilhelm Haag (Weingut Fritz Haag), er hat das Weingut in den 90er-Jahren übernommen, nachdem er es zuvor bereits einige Jahre geleitet hatte. Jeder Wein spiegelt die Persönlichkeit und die Leidenschaft des Winzers wieder. So lautet der Leitspruch von Thomas Haag und so erklärt sich die Präzision mit der jede einzelne seiner Weine hergestellt ist. Thomas Haag: «Für mich überraschend, haben die 2009er geniale Säuren, da ist sehr viel Spiel drin, sie sind nicht wie ursprünglich befürchtet, in die Belanglosigkeit abgedriftet.»

2009 Lieser Spätlese trocken

18/20 • bis 2030 • 75cl **24.-** (ab 28.6.10 26.-) • Art. 239601

Der Wein ist nicht ganz trocken, müsste eigentlich als feinherb bezeichnet werden. Geschmacklich ist das aber nicht feststellbar, deshalb bezeichnen wir ihn als trocken in Klammern. MG: Die duftet traumhaft mineralisch, herrliche Zitrusfrucht, ein köstlicher Duft voller Raffinesse. Am Gaumen ist geballte Kraft, aber der Wein bleibt wunderbar schlank und elegant, herrliches Aromenspiel, der Wein strotzt vor cremiger Saftigkeit und Rasse, absolut genialer, perfekt vinifizierter trockener Riesling, das könnte schon fast ein Grosses Gewächs sein, köstlich, diese feine Süsse im Finale.

2009 Niederberg Helden, Grosses Gewächs, trocken

20/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **49.-** (ab 28.6.10 54.-) • Art. 239602
Erst im Herbst lieferbar

MG: Der Wein war noch trüb und wenig aussagekräftig, als wir ihn im März auf dem Weingut probierten. So schickte uns Thomas Haag Probeflaschen seiner zwei Grossen Gewächse nach Bad Ragaz, was meiner Frau und mir zu einem genussvollen Erlebnis verhalf. Wir haben die beiden Weine über 3 Tage hin und zurück probiert und, obwohl es noch Fassproben waren, bis auf den letzten



Schluck ausgetrunken. Wir haben letztlich das Niederberg Helden GG dem Brauneberger vorgezogen, weil es das mineralischere ist. Schon der Duft ist von überwältigender Schönheit. Das ist erfrischende Zitrusfrucht in Verbindung mit raffinierter Mineralität und köstlichen floralen Komponenten. Am Gaumen ist das einfach perfekt, eine mir bis vor kurzem unbekannte Dimension des Rieslings. So raffinierte Weissweine habe ich vor dem Jahrgang 2009 überhaupt noch nicht gekannt. Dass dieses Erlebnis hier zu den eindrücklichsten gehört, lag daran, dass wir diesen Hochgenuss über 3 Tage verteilt immer wieder hatten. Bleibt noch anzufügen, dass meine Frau fast noch mehr Begeisterung zeigte als ich – und sie war bisher kein sehr grosser Fan von trockenem Riesling.

07er Hitangebot

2007 Schloss Lieser QbA

17/20 • bis 2015 • 75cl **14.–** (ab 28.6.10 16.–) • Art. 237509

MG: Wunderbar würziger Duft mit feiner Mineralität und herrlich klarer Frucht. Am Gaumen herrlich rund, saftig, schmackhaft, ein toller unglaublich preiswerter Riesling!

2009 Brauneberger Juffer Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **18.–** (ab 28.6.10 21.–) • Art. 239603

MG: Ist das eine traumhaft mineralische Nase, die dennoch ausgeprägte Frucht wirkt daneben ganz fein, da ist auch noch so ein winziger Hauch von Spontangärung mit im Spiel. Am Gaumen ein Knaller, der strotzt vor Rasse, da sind konzentrierte Aromen ohne Ende da ist echt etwas los am Gaumen, das ist ein knackiger Kerl mit unwiderstehlichem Charme, sensationeller Kabinett.

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **24.–** (ab 28.6.10 26.50) • Art. 239604

BC: Betörende Fruchtexplosion in der Nase, ausgeprägte Hawaii-ananas, saftige Weinbergpfirsiche, mit einem Elixier aus weissen Johannisbeeren, Nektarinen, Moro-Blutorangen und einem Hauch von Maraquia, alles begleitet von leichten Spontanhefearomen. Dann, was für ein genialer Auftakt am Gaumen, lebendig rassig mit tänzerischer Verspieltheit, aber viel Druck und geschmeidigen Muskeln. Da ist subtile aristokratische Eleganz und erfrischende Klarheit. Der Wein macht richtig süchtig, ich habe eine wohlige Hühnerhaut auf dem Rücken. Glück ist, so einen Wein zu besitzen.

2007 Niederberg Helden, Spätlese

2007 Niederberg Helden, Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **21.–** (ab 28.6.10 25.–) • Art. 237512

MG: Unglaublich intensiv in der Aromatik, herrlich saftige Spätlese mit viel Schmelz, im Nachhall ein die Sinne betörendes Aromenspiel, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein.

2009 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK

20/20 • bis 2090 • 75cl **49.–** (ab 28.6.10 55.–) • Art. 239606

37.5cl **26.–** (ab 28.6.10 29.–) • Art. 239607

MG: Das ist ein klarer präziser, filigraner hochkomplexer sinnlicher Duft, ich könnte stundenlang meine Nase darin baden. Ein phänomenaler Gaumenschmeichler, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, aber da ist eine Rasse, eine Fülle, eine intensive Aromatik, kaum zu beschreiben, was dieser Wein für Glücksgefühle auslöst. Feiner finesenreicher kann ein Wein nicht mehr sein, aber sehr viel konzentrierter auch nicht, der Gaumenfluss kann nicht mehr cremiger sein, mehr Rasse wäre ebenfalls nicht mehr möglich, die Harmonie von alledem ist absolut perfekt, das ist Riesling in Vollendung. Es ist kaum möglich diese Perfektion in Worte zu fassen. BC: Der Wein hat sich für immer in mein Hirn eingebrannt und bleibt dort gespeichert zusammen mit den besten Weinen dieser Welt. **Wann haben Sie zuletzt mit Ihrem Partner, Ihrer Partnerin ein liebevolles Gespräch geführt? Ob das Gespräch zu Stande kommt, weil Sie zusammen eine halbe Flasche dieses Nektars genießen oder ob Sie dem Gespräch durch Beigabe dieses sinnlichen Getränkes einen genussvollen Charakter verleihen, ist zweitrangig und wo das Gespräch dann letztlich endet, ist Ihre Privatsache.**

2009 Lieser Niederberg Helden Auslese LGK

20/20 • bis 2090 • 75cl **56.–** (ab 28.6.10 62.–) • Art. 239608

37.5cl **34.–** (ab 28.6.10 37.–) • Art. 239609

MG: Im Duft ist vor allem hochkonzentrierte Tropenfrucht in tausend Variationen, zarte, mineralische Nuancen vollenden das geradezu erotische Duftbild. Am Gaumen ist pure Kraft und Fruchtkonzentration, aber alles ist immer noch spielerisch leicht, ein Fruchtbündel von atemberaubender Schönheit, mit sensationell rassischer Struktur aber zartschmelzend wie Butter, das ist Finesse pur, die Aromatik ist von sagenhafter Konzentration und Intensität, es ist ein Wein, der selbst den oberflächlichen Betrachter beeindrucken muss. Dieser Wein besitzt alles was den Riesling so einzigartig macht.

Grosser Jahrgang, leidenschaftlicher Winzer: Riesling Auslese in Vollendung!

2009 Lieser Niederberg Helden Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **32.–** (ab 28.6.10 35.–) • Art. 239605

MG: Das ist wieder so ein überaus raffinierter Duft, eher zart, filigran, aber ungemein komplex, feine Frucht, hochkonzentriert, und dennoch nicht aufdringlich. Auch am Gaumen findet man zuerst diese Verspieltheit, die diesem Jahrgang den Stempel aufdrückt, diese sensationelle cremige Saftigkeit und gleichzeitig dieses herrlich sinnliche Spiel der Aromen, ein Wein zum Ausflippen, das ist verführerische Schönheit mit erotischer Ausstrahlung, von der Natur erschaffen und von Menschenhand mit Fleiss, Leidenschaft und Präzision ohne Qualitätsverlust in die Flasche gebracht.





MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Dr. Loosen Bernkastel, Mosel

Ernst Loosen

Inhaber Ernst Loosen, Rebfläche 18 Hektar. Die Rebberge sind grösstenteils mit wurzelechten Reben bepflanzt, die durchschnittlich 60 Jahre alt sind. Der Erdener Prälat ist wohl einer der imposantesten Weinberge der Welt. Erni Loosen besitzt da namhafte Anteile davon, und er ist wohl auch der bedeutendste Erzeuger dieser raren Weine. Es ist ein schönes Erlebnis morgens um 8h der Mosel entlang zu joggen (auch wenn es nur der kümmerliche Versuch ist, damit auch während der Probetour durch Deutschland den Kalorienhaushalt einigermaßen im Gleichgewicht zu halten). Vorfreude kommt auf, wenn man dann mit einer gewissen Ehrfurcht zu diesem legendären Weinberg hochblickt und sich freuen kann, in Kürze die besten Weine verkosten zu dürfen, welche im Vorjahr da gewachsen sind.

84.–



Einer der ganz grossen Weine des Jahrgangs: Legendäre Lage, legendärer Wein!

2009 Erdener Prälat Auslese GK

20/20 • bis 2080 • 75cl **84.–** (ab 28.6.10 91.–) • Art. 239614
37.5cl **43.–** (ab 28.6.10 49.–) • Art. 239615

MG: Schon der Duft lässt keinerlei Zweifel aufkommen, das ist wieder so eine unnachahmliche überragende Goldkapsel aus dem Prälat, wie sie eben nur in diesem legendären Weinberg wachsen kann. Da sind alle feinsten Früchte dieser Welt versammelt und strahlen um die Wette, raffinierter kann ein Duft nicht mehr sein. Auch am Gaumen ist es die pure Raffinesse, wenn sich die überragenden Qualitäten des Jahrgangs mit dem Potenzial des Weinbergs und dem handwerklichen Können des Winzers zu einem perfekten Ganzen vereinen, ergibt das einen Wein, über den man nur noch staunen kann. **Wenn Sie Ihre Freunde zum Abschluss eines Dinners mit einem Schluck dieses Traumnektars verwöhnen, machen Sie ihre Einladung endgültig unvergesslich. Egal, ob der Wein, noch ganz jung oder schon 20 oder 30 Jahre alt ist.**

2008 Ürziger Würzgarten Riesling Grosses Gewächs trocken

19/20 • bis 2035 • 75cl **42.–** (ab 28.6.10 46.–) • Art. 238918

MG: Ungemein edler Wein, dicht, vollmundig, herrlich schmackhaft, der scheint sogar den genialen 2007er noch zu überragen.

2009 Wehlener Sonnenuhr Kabinett

18/20 • bis 2040 • 75cl **19.–** (ab 28.6.10 21.–) • Art. 239610

BC: Super Aromatik in der Nase mit betörend frischen Aromen nach weissen Johannisbeeren, Gletschereiszeltli, Blutorangen, Maraquia und Hawaiiananas. Am Gaumen wunderbar zart, elegant und fines-senreich, dazu sensationell saftig und mit viel Power, der Wein bewegt sich mit beschwingter Leichtigkeit und tänzerische Eleganz, der perfekte Sommerwein.

2009 Erdener Treppchen Spätlese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **29.–** (ab 28.6.10 32.–) • Art. 239611

MG: Das ist ein traumhaft sinnlicher Duft, vereint rassige Zitrusfrucht, köstliche Süsse und verblüffende Mineralität. Am Gaumen ein sensationeller Knaller, der Wein fliesst cremig weich über den Gaumen, besitzt aber eine sagenhafte Rasse, was für eine sinnliche Spätlese, vereint Frische, Rasse, noble Opulenz mit filigraner Feinheit, ein Traumwein.

2009 Ürziger Würzgarten Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **40.–** (ab 28.6.10 45.–) • Art. 239612

37.5cl **21.–** (ab 28.6.10 23.–) • Art. 239613

MG: Wenn die Würze des Würzgartens schon dermassen charmant in die Nase strahlt, kann man diesem Wein unmöglich widerstehen. Da ist nebst sublimer Frucht eine die Sinne betörende Würze, was für ein unglaublich raffinierter Duft. Auch am Gaumen der Inbegriff einer grandiosen Auslese, dieses Spiel aus Rasse, Fülle, köstlicher Süsse und phänomenaler Rasse, macht mich fast verrückt und dieser Rassewein schmilzt zart wie Butter auf der Zunge, hinterlässt eine wahre Aromenexplosion und bleibt dennoch zu jedem Zeitpunkt ein Filigrantänzer, ein kleines Naturwunder. Der Wein übertrifft in Sachen Raffinesse sogar die famose Prälät Auslese.

2006 Blauschiefer Beerenauslese

19/20 • bis 2025 • 75cl **59.–** (ab 28.6.10 71.–) • Art. 236284

18.7cl **16.–** (ab 28.6.10 20.–) • Art. 236318

MG: In Sachen Ausgewogenheit und Harmonie in jeder Beziehung perfekt, in diesen Wein habe ich mich schon mit dem ersten Nasenkontakt verliebt, der schmiegt sich so charmant an den Gaumen.



MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Willi Schäfer Graach, Mosel

Christoph Schäfer,
Beat Caduff,
Willi Schäfer

Es ist schön zu sehen, wie hier Vater Willi zusammen mit Sohn Christoph im Team das Weingut führen. Der Vater mit seiner Erfahrung, der Sohn mit neuen Impulsen und beide mit der gleichen Leidenschaft. Willi Schäfer: «Es war auch dieses Jahr wichtig, dass man die Lese möglichst verzögert hat, aber mit der Erfahrung von Jahren wie 2006 wo es dann plötzlich schnell ging, war man nicht immer ganz ruhig. So haben wir alle Trauben gelesen, die schon früh reif waren. Man sieht es den Trauben gut an, wenn sie noch Zeit brauchen. 2009 kamen wir letztlich nicht in die Hektik hinein. Es bringt schon sehr viel, wenn man die Trauben bis Ende Oktober oder gar in den November hinein ausreifen lassen kann. Dann ist es auch nicht mehr so warm, es geht alles langsamer und man kann es in Ruhe angehen.»

14.–



Ganz besonders verspielt: Eine köstliche Delikatesse!

2009 Gutsriesling QbA

17/20 • bis 2018 • 75cl 14.– (ab 28.6.10 16.–) • Art. 239636

MG: Wenn der Duft des Basisweines schon so traumhaft reich und komplex ist, kann man sich vorstellen, was da noch alles kommt. Das ist einfach herrlich, dieser Duft aus köstlich süßer Frucht, feiner Würze, genialer Mineralität und diesem köstlichen Hauch von herben Holunderblüten. Am Gaumen vereint er geniale Rasse mit köstlicher Süsse und einem sinnlichen Aromenspiel, traumhafter QBA. BC: Das ist ein Wein zum literweise trinken. **Die Siege von Roger Federer machen noch viel mehr Freude, wenn man am Fernsehen nicht nur sein Spiel, sondern von Zeit zu Zeit auch einen Schluck dieses Weines genießen kann.**

2009 Graacher Himmelreich, Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2012 bis 2035 • 75cl **32.–** (ab 28.6.10 35.–) • Art. 239635

Erst im Herbst lieferbar!

MG: Im Duft zeigt sie eine ideale Symbiose aus feinsten Frucht und raffinierter Mineralität, das ist strahlende Klarheit und Präzision, dieser zarte Duft zeigt eine unglaubliche Komplexität, was für ein sinnliches Parfüm. Das ist das vielleicht schlankste, filigranste Grosse Gewächs unseres Sortiments, diese sensationelle Leichtigkeit ist verblüffend, dennoch sind die Aromen ohne Ende und getragen von sagenhafter Rasse, das ist eine feine, cremige Struktur, ein raffinierter Filigrantänzer. Das ist eine neue Dimension des trockenen Rieslings, die es in dieser Perfektion bisher schlicht nicht gab.

07er Hitangebot

2007 Riesling Nr. 1

17/20 • bis 2018 • 75cl **14.–** (ab 28.6.10 16.–) • Art. 237436

MG: 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 perfekter nicht wünschen kann.

2009 Graacher Domprobst Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **20.–** (ab 28.6.10 22.–) • Art. 239637

BC: Frische Frucht strahlt Dich an mit filigranen betörend feinen Aromen von weissen Johannisbeeren, saftigen Nektarinen, Hawaiiananas und rassigem Zitrus. Am Gaumen tritt er verspielt mit schwebender Eleganz auf, wirkt saftig und fordernd, bleibt immer fein, filigran einfach richtig gut und süffig, ein grandioser, sehr sinnlicher Kabinett.

2009 Graacher Domprobst Spätlese Nr. 5

19/20 • bis 2040 • 75cl **34.–** (ab 28.6.10 37.–) • Art. 239638

MG: Wow, da ist genialer Tiefgang in diesem Duft, reiche, konzentrierte Frucht, feinste florale Komponenten und eine die Sinne betörende Mineralität. Am Gaumen eine Symphonie aus köstlichsten Riesling Aromen, getragen von reizvoll süßem Extrakt und traumhafter, perfekt auf den Punkt gereifter Säure, das ist eine grandiose unglaublich raffinierte Spätlese. BC: Der Wein tänzelt trotz enormer Konzentration mit der Leichtigkeit einer Daunenfeder.

2009 Graacher Himmelreich Auslese Nr. 9 (GK)

20/20 • bis 2060 • 75cl **69.–** (ab 28.6.10 77.–) • Art. 639639

37.5cl **37.–** (ab 28.6.10 41.–) • Art. 639640

Das Weingut verwendet die Bezeichnung Goldkapsel eigentlich nicht. Im Vergleich mit andern Weingütern ist das aber klar eine GK. Es ist eine Selektion von hochreifen, eingeschrumpften Beeren und etwas feinsten Botrytis.

MG: Dieser Duft ist denn auch unglaublich edel, klar, präzise und von sagenhafter Strahlkraft. Es ist immer wieder beeindruckend, was so ein filigraner Wein für eine Komplexität ausstrahlen kann. Auch am Gaumen, das ist pure Raffinesse, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, erfüllt aber den Gaumen mit sinnlicher Aromatik, da ist auch eine sagenhafte Rasse im Spiel, wie kann so ein zartes Pflänzchen so eine eindruckliche Struktur aufbauen, das ist einfach himmlisch, der Wein kommt im wahrsten Sinne des Wortes aus dem Himmelreich. BC: Der Wein löst wahre Glücksgefühle aus, da brauchst Du kein Antidepressivum mehr.

Extreme Steillage mit Sicht auf Graach





Weingut J. J. Prüm Bernkastel-Wehlen, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Von hier können wir jetzt die traumhaften 2008er anbieten. Zeit ist ein wichtiger Faktor, wenn es darum geht Spitzenweine zu erzeugen. Auf dem Weingut J. J. Prüm nahm man sich schon immer sehr viel Zeit dafür. Auf meine Frage, warum seine Weine so viel mehr Zeit brauchen als andere antwortete mir Dr. Manfred Prüm: «Wir unterlassen alles, was die Weine irgendwie negativ beeinflussen könnte, insbesondere Schönungen, um sie schneller blank zu machen. Mit den Trubstoffen entnimmt man den Weinen logischerweise auch Inhaltstoffe. Was die Weine nicht brauchen, dessen entledigen sie sich ganz von selber, wenn man ihnen die nötige Zeit dazu lässt. Unsere Weine sind für ein langes Leben gemacht, das ist wichtiger, als sie möglichst schnell auf dem Markt zu bringen.»

Max Gerstl mit
Prüms bei der legen-
dären Wehlener
Sonnuhr

Eine Besonderheit: Dieser charmante, freche Kerl gehört in jeden Keller.

2008 Graacher Himmelreich Spätlese

18/20 • bis 2050 • 75cl **35.-** (ab 28.6.10 39.-) • Art. 239684

MG: Der Strahlt eine Mineralität aus, die schon fast in Richtung Feuerstein geht, sensationell für einen edelsüßen Jungwein, daneben ist auch jede Menge feinsten Frucht, erfrischende Zitrusfrucht und zarte hochreife gelbe Früchte. Am Gaumen vereint er die Kraft einer Auslese mit der Rasse eines Kabinett und wird dadurch zur perfekten Spätlese, das ist eine geniale Graacher Spätlese, die für einmal sogar die Wehlener in den Schatten stellt, die daneben steht, was für ein fröhlicher, die Sinne berauschender Wein, irgendwie ein frecher Kerl, aber auf sehr charmante Art, ein intellektueller Charakterwein. **Wenn Sie ein gutes Buch lesen, trinken Sie am besten einen intellektuellen, die Sinne erfrischenden Wein dazu, der dank seiner Leichtigkeit den Organismus nicht belastet.**



2008 Wehlener Sonnenuhr Kabinett

17/20 • bis 2030 • 75cl **22.-** (ab 28.6.10 24.-) • Art. 239683

MG: Feine, glasklare, präzise Frucht, Aprikose, Pfirsich, dazu ein Hauch Tropenfrucht, feine Würze. Ein Knaller am Gaumen da ist pure Rasse, aber auch Fülle und eine sinnliche Aromatik, sehr klassischer, absolut perfekter sinnlicher Kabinett, das ist Trinkvergnügen vom Feinsten, wow, ist das ein herrlicher Wein, was will man viel mehr sagen als: der ist schlicht und einfach unendlich gut.

2008 Graacher Himmelreich Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **39.-** (ab 28.6.10 43.-) • Art. 239685

MG: Ein sinnliches Fruchtelixier in der Nase, geht schon stark in Richtung Tropenfrucht, Ananas, Mango, Papaya, da ist auch schon ganz zart ein Hauch sehr saubere Botrytis im Spiel sowie eine erfrischende Spur Minze. Der Duft ist von zauberhafter Schönheit. Was für ein raffinierter Wein am Gaumen, wirkt im Antrunk wunderbar weich und zartschmelzend, um dann aber gleich auch seine rassige Struktur in den Mittelpunkt zu stellen, was für ein traumhaftes Trinkerlebnis, irgendwie sehe ich wieder diesen imposanten Berg vor mir, wo dieser sensationelle Wein gewachsen ist, dieser verwiterte Schiefer, wo der Wein seine Mineralität hernimmt, nur so lässt sich dieses Naturereignis erklären, das auch im Glas stattfindet.

2008 Wehlener Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2070 • 75cl **45.-** (ab 28.6.10 49.-) • Art. 239686

MG: Der Duft ist vor allem auf traumhafte Zitrusfrucht gebaut, dazu aussergewöhnlich viel Würze und wiederum eine traumhafte Mineralität, die der Jahrgang 2008 besonders schön zum Ausdruck bringt. Ein Kraftbündel am Gaumen, was für ein köstliches Fruchtpaket, voller Rasse, aber auch mit cremigem Schmelz. Der Wein vibriert, der berührt, das ist die pure Sinnlichkeit, eine Auslese von strahlender Klarheit, wie aus dem Bilderbuch.

Die Weine der Weingüter aus **Rheinhessen, Keller und Wittmann**, werden wir im Herbst anbieten. Diese können aber am 28. Mai anlässlich der Riesling-Degustation im Kaufleuten Zürich ebenfalls degustiert werden.



Weingut Vollenweider Traben-Trarbach, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Daniel Vollenweider

Inhaber Daniel Vollenweider, Rebfläche 4 Hektar. Irgendwie scheint es, als sei es erst gestern gewesen, als Daniel Vollenweider, der Schweizer aus Mastrils, auszog um an der Mosel, einen alten Weinberg zu neuem Leben zu erwecken, der fast in Vergessenheit geraten war, aber historisch immer zu den Allerbesten zählte. Aber der Jahrgang 2000 ist bereits sein 10. Jahrgang und Vollenweider hat schon lange seinen festen Platz in der Winzerelite Deutschlands. Daniel Vollenweider: «Wir haben bis in die hohen Prädikate eine sensationelle Säure. Während der Lese hatte ich angesichts der sehr hohen Mostgewichte, etwas Angst vor einem allzu opulenten Jahrgang.»

2009 Wolfer Goldgrube Kabinett Nr. 1

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 28.6.10 21.–) • Art. 239641

MG: Was für eine sensationelle Erfrischung schon im Duft, konzentrierte gelbe Frucht von feinsten, erfrischende Zitrusnuancen und raffinierte Mineralität, da ist auch so ein verblüffender Hauch Würze mit im Spiel. Am Gaumen vereint er Rasse, Frische, herrliche Süsse und erfrischende, perfekt reife Säure, das ist Trinkvergnügen pur, das ist ein Kabinett der Spitzenklasse, auch stilistisch absolut perfekt, obwohl es ein Jahr war, das doch eher Auslesen gebracht hat. BC: Ein Wein wie der strahlende Sonnenschein.

2009 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 2

18+/20 • bis 2040 • 75cl **26.–** (ab 28.6.10 29.–) • Art. 239642

MG: Der Duft ist sehr edel, eher dezent, aber von sagenhafter Komplexität, feine, filigrane Frucht, wunderbare Mineralität, sehr noble Ausstrahlung. Am Gaumen ist das ein sensationelles Finessenbündel, beginnt eher zart, filigran, steigert sich nur ganz langsam, dann aber zu einem richtigen Knaller, der fährt so richtig

ein, da passiert etwas am Gaumen, ein berauschendes Spiel der Aromen mit minutenlangem Furiose im Rückaroma. BC: Lass Dich einfach treiben von diesem himmlischen Göttertrank. **Beethoven oder Deep Purple, Ländler oder Beatles, Jazz oder Schlager, egal welche Musik Sie lieben, ein Schluck dieser Spätlese dazu steigert das Wohlgefühl.**

07er Hitangebot

2007 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 14

19/20 • bis 2040 • 75cl **23.50** (ab 28.6.10 32.–) • Art. 237459

MG: 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.

2009 Wolfer Goldgrube Beerenauslese GK Nr. 7

20/20 • bis 2070 • 75cl **220.–** (ab 28.6.10 240.–) • Art. 239648
37.5cl **110.–** (ab 28.6.10 120.–) • Art. 239649

MG: Dieser Duft kommt so wunderbar aus der Tiefe, da ist konzentrierte Tropenfrucht ohne Ende, dazu ein Hauch Karamell, der eine raffinierte Buttrigkeit in sich birgt, der Auftritt ist aber vor allem von sensationeller Frische gezeichnet. Diese kommt auch am Gaumen wunderbar zu Geltung, hei, hat der eine Rasse, auch hier ist die Raffinesse im Vordergrund, da ist eine unbeschreibliche Vielfalt, der Wein strahlt Sinnlichkeit aus, das ist pure vibrierende Erotik.

Nicht belangloser Nacktarsch, sondern edler Steffensberg: In Kröv wachsen auch ganz grosse Weine.

2009 Kröver Steffensberg Auslese Nr. 9

19/20 • bis 2060 • 75cl **40.–** (ab 28.6.10 44.–) • Art. 239643
37.5cl **22.–** (ab 28.6.10 24.–) • Art. 239644

Daniel Vollenweider: «Kröv hat einen etwas angeschlagenen Ruf, wohl wegen dem Nacktarsch, aber das ist eine sensationelle Lage, die es schon verdient, dass man sie wieder hervorhebt. Sie hat nur den Nachteil, dass sie in den 70er Jahren flurbereinigt wurde, als man qualitativ weniger gute Rebstöcke pflanzte. Ich habe bereits die Hälfte ausgerissen und neu bepflanzt, wenn diese im Ertrag ist, werde ich die andere Hälfte auch noch machen. Die Weine von Steffensberg tendieren zu etwas mehr Rasse, was sich bei dieser Auslese ganz besonders schön zeigt.»

BC: Geniale Nase mit Honigmelone, feinem Beerenton, australischen Mangos, eingekochtem Saft von Hawaiiananas, leichten Anflügen von Aprikosen und köstlichem Bergamotte. Am Gaumen ist unbändige Kraft, getragen von einer genialen reifen Säure, die diesem Koloss die Eleganz verleiht, der Wein strahlt pure Lebensfreude aus, ist verspielt und aristokratisch zugleich, wie ein junger Löwe beim Spielen.



2009 Wolfer Goldgrube Auslese GK Nr. 6

20/20 • bis 2070 • 75cl **83.–** (ab 28.6.10 91.–) • Art. 239646

37.5cl **43.–** (ab 28.6.10 48.–) • Art. 239647

Daniel Vollenweider: «Die hat schon 140 Oechsle, wäre eigentlich eher eine lange Goldkapsel, durch die feine Säure wirkt sie aber nicht so monsterhaft.»

MG: Das ist ein unendlich reicher vielschichtiger Duft nach allen möglichen Tropenfrüchten, dazu Honig, Lindenblüten und einen ganz feinen Hauch Vanille, sowie ganz dezent, eine ungemein edle Würze, da strahlt eine ganz grosse Weinpersönlichkeit aus dem Glas. Am Gaumen der Inbegriff von Feinheit, die enorme Konzentration ist verpackt in samtenes Extrakt, der Wein ist so etwas von fein, ich habe selten eine so raffinierte GK erlebt, sie ist auch von strahlender Klarheit, das ist eine die Sinne betörende Delikatesse, ein Wein der mir schon längst eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken gezaubert hat, das ist Riesling der sinnlichen Art, ein Weinerlebnis wie von einem andern Stern, das Sensationelle daran ist weniger die enorme Konzentration, als vielmehr die sagenhafte Raffinesse. BC: Vulkanartige Aromenvielfalt.

Daniel Vollenweider im Element





MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Weiser-Künstler Traben-Trarbach, Mosel

Konstantin Weiser

Inhaber Konstantin Weiser, Alexandra Künstler. Rebfläche 2,5 Hektar. Alexandra Künstler und Konstantin Weiser: «Wir verstehen uns nicht als Weinmacher, sondern als respektvolle Begleiter der Entwicklung der Traube zum Wein. Wir sind von der Einzigartigkeit wurzelechter Reben in nicht flurbereinigten Reblagen überzeugt. Um diesem Schatz gerecht zu werden, nehmen wir den Mehraufwand von reiner Handarbeit gerne auf uns. Mit unseren Weinen zeigen wir auch ein Stück Lebensart. Wir vermitteln Lebenslust, Genuss und Freude. Es sind Rieslinge der unnachahmlichen Art, die lediglich die Mosel hervorbringen kann.»

Konstantin Weiser: «Ja ich bin schon zufrieden mit dem Jahrgang, ich habe mir eigentlich zum ersten Mal keine Gedanken gemacht, ob alles passt. Sonst überlegt man sich ja immer da und dort, ob man nicht irgendetwas noch ein wenig besser hätte machen können.»

2009 Trabener Gaispfad, Kabinett trocken

18/20 • bis 2030 • 75cl **16.-** (ab 28.6.10 18.-) • Art. 239650

Konstantin Weiser: «Wir bleiben vorläufig noch bei der Bezeichnung Kabinett trocken, das Prädikat garantiert, dass der Wein nicht chaptalisiert ist.»

MG: Traumhafte Frucht und feinste Mineralität vereinen sich zu einem bestechend schönen Duftbild. Was für ein köstlicher, saftiger, rassiger perfekt harmonischer und auch wunderbar aromatischer Wein, zeigt Kraft und Fülle, einen cremig weichen, rassigen Gaumenfluss, das ist eine verführerische Delikatesse, da kommt die Riesling Finesse so wunderschön zum Tragen. **Nach einem etwas ausgiebigen Mittagessen gibt es abends nur noch eine Suppe. Es darf natürlich eine besonders gute sein, schmackhaft und spannend gewürzt. Und damit das ganze noch zu einem wahrhaft sinnlichen Erlebnis wird, genügt es, ein Glas dieses die Sinne betörenden Rieslings dazu zu reichen.**

2009 Enkircher Ellergrub Spätlese trocken

19/20 • 2012 bis 2035 • 75cl **23.–** (ab 28.6.10 25.–) • Art. 239651
Erst im Herbst lieferbar

Konstantin Weiser: «Der stammt von wurzelechten, durchschnittlich ca. 60 Jahre alten Reben. Aber es gibt mit Sicherheit Rebstöcke, die gegen 100 Jahre alt sind. Der Weinberg wurde lange nicht mehr richtig gepflegt, es war deshalb sehr aufwändig, ihn wieder instand zu stellen.» MG: Der Wein ist zum Zeitpunkt, als wir ihn probieren noch trüb und der Duft von der Hefe geprägt. Aber am Gaumen lässt sich unschwer erkennen, dass das ein sensationeller Traumwein wird. Seine cremige Saftigkeit, seine enorme Konzentration, seine geniale Rasse und seine beschwingte Lebensfreude kann er auch in diesem Stadium nicht verbergen. Es ist völlig klar, dass das im Minimum ein grandioses 19 Punkte Erlebnis und somit ein Wein wird, der in der Kategorie der besten Grossen Gewächse anzusetzen ist.

2009 Enkircher Ellergrub Spätlese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **25.–** (ab 28.6.10 27.50) • Art. 239653

MG: Auch hier, wie bei allen Weinen von Weiser-Künster ist dieser sympathische, ganz zarte Duft der Spontanfermentation, dazu erfrischende Zitrusfrucht vom Feinsten, zarte Würze, florale Spielereien, alles zusammen ergibt ein Duftbild von herzerwärmender Schönheit. Der Wein strotzt vor Frische, was für ein sinnliches Aromenbündel, dazu ist er extrem zart, filigran, einen Moment lang fast zerbrechlich, um dann gleich wieder mit seiner monumentalen Kraft aufzutumpfen, das ist eine unglaublich raffinierte Spätlese, was für eine köstliche Delikatesse, schöner kann Riesling gar nicht mehr sein. BC: Ein Powerpack mit der Eleganz einer Raubkatze.

Auch ein «einfacher» Kabinett kann etwas Aussergewöhnliches sein: Ein Stück betörend schöne, unverfälschte Natur.

2009 Enkircher Ellergrub Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **18.–** (ab 28.6.10 22.–) • Art. 239652

BC: Leichte Spontanhefearomen mit etwas Gletschereiszeltli, Hawaii-ananas, Mirabellen, etwas reife, tropfende Pfirsiche, Williams und ein Hauch an Moro-Blutorangen. Was für ein Feuerwerk am Gaumen, zart und elegant zwar, aber da ist mitreissende, saftige Säure, die so richtig rasant wirkt, wunderschöne Balance und viel Power, ein Wein, der alle auf den ersten Schluck begeistern wird. Einfach bestellen!



2009 Enkircher Ellergrub Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **48.–** (ab 28.6.10 52.–) • Art. 239654
37.5cl **26.–** (ab 28.6.10 29.–) • Art. 239655

Konstantin Weiser: «Die kann man so richtig trinken.»

MG: Das ist konzentrierte auf den Punkt gereifte gelbe Frucht mit traumhaften mineralischen Nuancen, alles begleitet von einem Hauch feiner, glasklarer, sehr sauberer Botrytis. Es ist das prägendste Merkmal des Jahrgangs, diese unglaubliche Raffinesse, die selbst in einer so konzentrierten Auslese die Hauptrolle spielt, hei, ist das ein raffinierter Wein, dieses betörende Spiel aus Konzentration, Rasse, Fülle, Raffinesse und sinnlicher Ausstrahlung, das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch, eine starke Persönlichkeit, dazu unendlich charmant und liebenswert.

2009 Enkircher Ellergrub Beerenauslese

20/20 • bis 2090 • 37.5cl **72.–** (ab 28.6.10 79.–) • Art. 239656

MG: Hei, der Wein strahlt eine Frische aus, das ist Zitrusfrucht in ihrer allerschönsten Form, dazu florale und würzige Variationen und ein köstlicher Hauch Honig. Am Gaumen bestätigt sich zuerst einmal die sensationelle Rasse, dies bei gleichzeitig cremigem Schmelz, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, beinahe genauso weich und auch beinahe so dickflüssig, dass eine Flüssigkeit mit dieser Konsistenz sich dann aber als wahre Delikatesse entpuppt, ist die eigentliche Sensation, der Wein ist bei aller Konzentration noch dermassen filigran, fein, leichtfüßig und elegant und da ist eine Spannung drin, der vibriert richtiggehend, das ist ein beinahe übersinnliches Weinerlebnis. BC: Die Aromen schiessen wie ein Feuerwerk in Deine Nase.

Alexandra Künstler, Konstantin Weiser, Max Gerstl





Schlossgut Diel Burg Layen

NAHE

Inhaber Armin und Caroline Diel, Kellermeister Christoph Friedrich. Rebfläche 20 Hektar. Tochter Caroline ist jetzt voll mit im Betrieb und auch mitbeteiligt. Sie bringt neue Ideen ein, und es ist zweifellos auch ihr Verdienst, dass 2009 die wahrscheinlich beste Kollektion in der Geschichte des Weingutes ist. Selbstverständlich ist der grosse Jahrgang die Basis dafür, aber die Weine sind auch ungemein klar und präzise, was in dieser Klasse nur durch aussergewöhnliches Handwerk zu erreichen ist.

2009 Schlossberg Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **47.–** (ab 28.6.10 52.–) • Art. 239569
Erst im Herbst lieferbar

MG: Der zeigt eine Mineralität im Duft, die mich verblüfft, das ist jetzt schon unglaubliche Raffinesse, obwohl der Wein noch auf der Hefe liegt. Am Gaumen zeigt er seine Rasse, bleibt aber cremig weich und schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist ein berauschendes Aromenfeuerwerk, was dieser edle, filigrane Wein hervorbringt, der Wein betört die Sinne, bewahrt dabei seinen Charme und seine noble zurückhaltende Art.

Unkompliziert und doch sehr edel.

2009 Burg Layer Riesling

18/20 • bis 2020 • 75cl **19.–** (ab 28.6.10 21.–) • Art. 239570
150cl **39.–** (ab 28.6.10 44.–) • Art. 239591

BC: Wow, das ist wiederum eine geniale Nase mit tropfenden wilden Pfirsichen, etwas Gletschereiszeitli, vermischt mit Hawaiiananas, Moro-Blutorangen und Mirabellen. Im Gaumen genial cremig mit einer Verspieltheit die seinesgleichen sucht. Was für ein Wein, es läuft einem kalt den Rücken hinunter und die Hühnerhaut befällt den ganzen Körper, tolle betörende Eleganz mit Finessen und einer geschmeidigen Kraft. Es ist wie wenn ein Puma, der schnurrt und sich so richtig an Dich kuschelt.

Armin Diel mit
Tochter Caroline





2005 Burglayer Riesling

18/20 • bis 2020 • 75cl **16.–** (ab 28.6.10 19.–) • Art. 235297

Wunderbarer Duft von perfekt reifen Früchten, erfrischend und enorme Fülle ausstrahlend. Voller, reicher, sehr saftiger Gaumen, perfekt ausbalanciertes Säure-Süsse-Spiel, unbändige Kraft verbindet sich mit tänzerischer Leichtigkeit, Trinkvergnügen pur!

2009 Dorsheimer Burgberg Grosses Gewächs trocken

19+/20 • bis 2040 • 75cl **59.–** (ab 28.6.10 65.–) • Art. 239568

Erst im Herbst lieferbar, 6er-Holzboxen

MG: Der Burgberg ist dieses Jahr so etwas wie der sanfte Riese. Sein Duft überstrahlt die andern mit Kraft und Intensität, dennoch ist da auch etwas ganz Feines, Raffiniertes, es ist als wolle er seine Raffinessen hinter üppig konzentrierter Frucht verbergen. Auch am Gaumen steht zuerst einmal die Kraft im Vordergrund, aber auch da ist jede Menge Raffinesse verborgen, das ist der kompletteste unter den Grossen Gewächsen von Diel, der Wein ist so etwas von rund, harmonisch geschliffen klar, dennoch charaktvoll und mit Ausdrucksstärke, keinesfalls langweilig. Ganz im Gegenteil, da ist gewaltig Spannung drin, der Wein lebt, der singt, der bewegt, das ist ein mächtiger Kerl, der in gewissen Teilen noch etwas gezähmt werden muss. Er braucht sicherlich etwas Zeit und hat durchaus das Potential zur 20 Punkte Perfektion.

2009 Dorsheimer Goldloch Kabinett

18/20 • bis 2025 • 75cl **23.–** (ab 28.6.10 25.–) • Art. 239571

BC: Was für eine verführerische Nase mit weissen Johannisbeeren, saftigen wilden Pfirsichen, mit etwas gelben Pflaumen, Biozitrone, Honigmelonen, Mirabellen, Thai-Ananas und einem Hauch von Babybanane. Im Gaumen geht die Verführung weiter, der Wein ist endlos stoffig, da ist gebündelte Kraft getragen von reifer, saftiger Säure, die ihn unwahrscheinlich elegant erscheinen lässt und da ist eine Rasse, die Dich fast atemlos macht, der Wein hat richtig Pepp, das ist ein Kabinett der Superlative.

2009 Dorsheimer Goldloch Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **37.–** (ab 28.6.10 41.–) • Art. 239572

MG: Das ist ein Duft der so richtig einfährt, sensationelle Frische, gewaltige Intensität aber so etwas von fein, so etwas von raffiniert, einfach himmlisch. Die geweckten Erwartungen werden am Gaumen mehr als nur erfüllt, da stimmt einfach alles zusammen, weder Kraft noch Finesse dominieren, obwohl beides im Überfluss vorhanden ist. Der Wein ist von geschliffener Klarheit, aber da ist so unendlich viel Spiel drin, da ist Leben ohne Ende, das ist Riesling in Vollendung, was für ein unendlich raffinierter Wein, am Schluss sitze ich da und lasse einfach die Aromen spielen, sauge das Erlebnis in mich hinein und bin hin und weg, total begeistert von einer Spätlese, wie sie in dieser Perfektion eine Seltenheit ist.

2005 Riesling, Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **23.–** (ab 28.6.10 28.–) • Art. 235181

Am Gaumen explosiv, recht opulent, aber gleichzeitig wunderbar fein und rassig, ein schlankes Kraftbündel, herrliche Frucht, strotzt vor Saft und Schmelz, langes, aromatisches Finale, das rassige Säurespiel begeistert mich besonders, der Wein ist schon genial, hat die Kraft einer überdurchschnittlichen Auslese ohne dadurch den Spätlese-Charakter zu verlieren.

2009 Dorsheimer Goldloch Auslese

20/20 • bis 2060 • 75cl **59.–** (ab 28.6.10 66.–) • Art. 239573

37.5cl **32.–** (ab 28.6.10 37.–) • Art. 239574

MG: Der zeigt einen betörenden Rosenduft, den ich so noch nie erlebt habe, vermischt mit herrlicher Zitrusfrucht tendierte es dann immer mehr in Richtung Lychees, wow, ist das raffiniert, absolut sinnlich. Am Gaumen vereint er Saft, Schmelz, Rasse, Fülle, Komplexität, dann diese unglaubliche Harmonie des Ganzen, das ist einfach bis ins hinterste Detail ein absolut kompletter Wein. BC: Wer das einmal probiert hat, bekommt Nase und Zunge nie mehr weg von diesem Glas.

2009 Dorsheimer Burgberg Auslese Goldkapsel

20/20 • bis 2060 • 75cl **81.–** (ab 28.6.10 85.–) • Art. 239575

37.5cl **41.–** (ab 28.6.10 45.–) • Art. 239576

MG: Ich habe die beiden Goldkapseln lange hin und her probiert. Eigentlich habe ich dazu tendiert die ganze Serie aus dem Goldloch zu nehmen, weil der Jahrgang 2009 diesen Rebberg ganz offensichtlich mit allem versorgt hat, was grosse Rieslinge brauchen. Aber dieser Burgberg, der es bei aller Opulenz und Fülle noch schafft, seine sensationelle Mineralität in dieser unglaublich raffinierten Form zum Ausdruck zu bringen, an diesem Wein führt kein Weg vorbei. Das ist ein Knaller in Sachen Rasse, das ist ein Gaumenschmeichler in Sachen cremiger Saftigkeit, das ist ein Weltmeister in Sachen Komplexität. Das ist ein Wein der wohl jeden noch so oberflächlichen Betrachter auf Anhieb begeistern wird und den aufmerksamen Weingeniesser lässt er dahin schmelzen – in die schönsten Träume versinken. **Ist Ihnen das auch schon passiert? Sie haben weder Hunger noch Durst und trotzdem Lust auf eine Gaumenfreude. Wenn Sie jetzt eine solche Flasche öffnen, ist höchster Genuss garantiert, Sie können während Stunden immer mal wieder ein paar Tropfen auf die Zunge nehmen. Das ist Lebensqualität, das ist Hochgenuss, wer sich dann und wann mal so etwas gönnt ist ein fröhlicher, glücklicher Mensch.**



Landschaftsbilder Donnhoff. © Andreas Durst

NAHE

Weingut Hermann Dönnhoff Oberhausen

Helmut Dönnhoff
mit Max Gerstl



Helmuth Dönnhoff und Riesling, das ist ein Paar wie von der Natur füreinander geschaffen. Der leidenschaftliche, präzise auch dem kleinsten Detail höchste Aufmerksamkeit zukommen lassende Winzer und die edle aristokratische aber äusserst heikle, verletzte Traubensorte Riesling sind ein Team das unglaubliches zu Stande bringt. Wer behauptet Perfektion sei etwas ausserirdisches, etwas was es auf dieser Welt nicht gibt, der kennt diese Weine nicht. Zumindest nach menschlichem Ermessen können Weine nicht mehr perfekter sein, als diese von Dönnhoff. Klar, der Logik folgend, ist immer alles noch steigerungsfähig, auch Dönnhoff will jedes Jahr noch mehr. Aber das was er und der Riesling zusammen in diesem Jahr geschaffen haben, ist so perfekt, mehr können menschliche Sinne gar nicht erfassen.

2009 Hermanshöhle Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2013 bis 2040 • 75cl **56.-** (ab 28.6.10 62.-) • Art. 239560
150cl **109.-** (ab 28.6.10 124.-) • Art. 239563
Erst im Herbst lieferbar

Helmuth Dönnhoff: «Ich hab hier jetzt gut 4 Hektar, jetzt kann ich da spielen, jetzt kann ich nach Herzenslust Selektionen machen. Wir haben das früher nie gemacht so gute Trauben zu nehmen, für einen trockenen Wein. Wir hätten früher auch das Geld dafür nicht bekommen. Grosse trockene Weine zu machen ist wesentlich aufwendiger als Restsüsse. Das ist eine Schieferlage und der Wein ist der Aristokrat unter meinen Grossen Gewächsen.»

MG: Was für eine Strahlkraft besitzt dieser Wein, konzentrierte gelbe Frucht, die Mineralität könnte raffinierter nicht sein, so zart habe ich die Herrmannshöhle selten erlebt, gleichzeitig ist da ein Reichtum an Aromen, der unbeschreiblich ist. Ich probiere die 3 GGs immer wieder hin und her, amüsiere mich köstlich und mit jedem Schluck werden die Weine nur noch perfekter, das ist so etwas von himmlisch, da tun sich echt Weindimensionen auf, die ich noch vor wenigen Jahren nicht für möglich gehalten hätte. Ich habe mich wie

nie zuvor bemüht, weniger verschiedene Weine einzukaufen, aber welchen von diesen drei soll ich bitteschön weglassen? BC: Das ist eine neue Dimension trockener Riesling.

2009 Riesling trocken

18/20 • bis 2015 • 75cl **16.–** (ab 28.6.10 17.50) • Art. 239558

Helmuth Dönnhoff: «Das soll einfach ein beschwingter Wein sein, der typisch ist für die Region.»

MG: Das ist typisches Dönnhoff «Understatement». Schon dieser trockene Basiswein ist grosse Klasse. Was für ein köstlicher Strahlemann, glasklar, geniale Frische. Ein sensationeller Tänzer am Gaumen, frisch elegant, einfach köstlich, was für ein fröhlicher, saftiger, rassiger, irre guter Wein! BC: Unkompliziert, aber mitreissend!

2009 Tonschiefer Riesling trocken

19/20 • 2011 bis 2025 • 75cl **21.–** (ab 28.6.10 23.–) • Art. 239559

Helmuth Dönnhoff: «Der hat schon mehr Aussage, stammt von einer Schieferlage. Der Wein nannte sich in der Vergangenheit Leistenberg Kabinett trocken. Da wir nur noch edelsüsse Weine mit dem Prädikat bezeichnen, habe ich ihm einen neuen Namen gegeben, damit keine Verwirrung entsteht.»

MG: Da ist schon eine sensationelle Mineralität, was für ein edler, ausdrucksstarker Duft unglaublich komplex und sinnlich. Samtener, aber genial rassiger erfrischender Gaumen, ein Gedicht von Wein, cremiger Schmelz, sensationelle Fruchtaromatik, feinste Struktur, geniale Rasse, der ist schon nahe an der Perfektion.

2009 Dellchen Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **52.–** (ab 28.6.10 58.–) • Art. 239561
Erst im Herbst lieferbar

Helmuth Dönnhoff: «Das sind Vulkan- und Schieferböden, für mich ist es die schöne beschwingte Blondine.» Da ist aber gewaltig Tiefgang in diesem Duft, (es muss eine intellektuelle Blondine sein) zarte Zitrusfrucht begleitet von sinnlicher Mineralität und feinste floralen Variationen, das ist Reinheit und Raffinesse in Vollendung. Am Gaumen beginnt er ungemein zart, filigran, fast fragil um dann gleich auch seine Muskeln spielen zu lassen, was für ein hochedler, raffinierter Wein, der hat Charme ohne Ende, der schmeichelt dem Gaumen, der betört die Sinne, ein Dönnhoffsches Meisterwerk, diese raffinierte Süsse im Nachhall raubt mir fast den Verstand, da kommt dann wieder die Erotik der Blondine zum Vorschein. BC: Das ist tänzerische Eleganz, bei der Du einfach abhebst.



2009 Felsentürmchen Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2013 bis 2040 • 75cl **52.–** (ab 28.6.10 58) • Art. 239562
Erst im Herbst lieferbar

Helmuth Dönnhoff: «Hier haben wir reines Vulkangestein, eher der männliche, dunkle, charmante, rassige Typ.»

BC: Geniale Nase, wie ein Vulkan der ausbricht, ein Feuerwerk von Aromen, die gar nicht alle fassbar sind. Die Aromapalette reicht von den sizilianischen Zitrusfrüchten, über Weinbergpfirsiche, tropfende Nektarinen bis hin zu den exotische Früchten wie Maraquia, Hawaiiananas und etwas Perumangos. Im Gaumen zeigt er Dichte, ist unglaublich cremig und mit extrem viel Power ausgestattet. Dazu kommt eine Rasse, die Dich erschauern lässt. Die Mineralität ist einfach atemberaubend, und dann wieder diese Eleganz und eine Länge bis zum Mond und zurück.

2008 Dönnhoff Riesling

17/20 • bis 2020 • 75cl **15.–** (ab 28.6.10 17.–) • Art. 239163

MG: Süffiger, rassischer, beschwingter Gaumen, unkompliziert und liebenswert, das ist einfach Trinkgenuss pur, ein unendlich fröhlicher, aufgestellter Wein, es gibt 1000 Gelegenheiten, wo so ein Wein für wenig Geld die Lebensqualität entscheidend zu steigern vermag.

2009 Oberhäuser Leistenberg Kabinett

18+/20 • bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 28.6.10 24.–) • Art. 239564

MG: Das ist der Überflieger im leichteren restsüßen Bereich, der Inbegriff von strahlender Frische, von verspielter Leichtigkeit, von genialer Fruchtaromatik, einer der raffiniertesten Kabinettweine Dönnhoffs, und Dönnhoff ist wahrlich ein Meister der raffinierten Weine. **BC: Draussen sitzen, den Sonnenuntergang beobachten und diesen Kabinett genießen, dann ist das Glück perfekt.**

2009 Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **53.–** (ab 28.6.10 58.–) • Art. 239565

BC: Buah was für ein fulminanter Auftakt, es verschlägt Dir schlichtweg den Atem, die Nase ist so betörend, das es Dich einfach umhaut. Die reifsten Früchte sind alle versammelt, tropfende wilde Pfirsiche, Nektarinen, etwas Quitte, Mirabellen, Hawaiiananas, leichte Maraquian-Anflüge, mit zarten Gletschereiszitelli. Im Gaumen, was für ein Mega-Wein mit dieser Cremigkeit, der unbändigen Kraft, der ausladenden Fülle und dieser schwebenden Eleganz. Der Wein erzeugt Gänsehaut hoch drei, ist so lecker, dass ich einfach nicht spucken kann, wenn man von einem **Must have** spricht, dann ist diese Spätlese an erster Stelle, Achtung macht mit Sicherheit abhängig.

07er Hitangebot

2007 Norheimer Kirschheck Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **24.50** (ab 28.6.10 34.-) • Art. 237446

MG: 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!

2009 Oberhäuser Brücke Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **72.-** (ab 28.6.10 79.-) • Art. 239566
37.5cl **37.-** (ab 28.6.10 41.-) • Art. 239567

MG: Das ist ein Duft von einer Sinnlichkeit, die nur schwer in Worte zu fassen ist, da ist Tiefgang drin in Form von raffinierter Mineralität, Fülle in Form von überschwänglichen Aromen, der besten Früchte dieser Welt und Raffinesse, weil keines der 1000 Aromen dominiert, weil alle in friedlichem Einklang um die Wette tanzen. Das ist so eine hochkonzentrierte, dennoch absolut leichtfüssige verspielte Auslese, das ist die Einfachheit des Seins, aber auf extrem hohem Niveau, das ist die reine Schönheit der Natur, ein Riesling wie aus dem Bilderbuch, edel, präzis, brillant, ein Erlebnis, das die Seele berührt.

07er Hitangebot

2007 Schloss Böckelheimer Kupfergrube Auslese GK

20/20 • bis 2050 • 37.5cl **24.50** (ab 28.6.10 33.-) • Art. 237455

MG: 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.

2008 Oberhäuser Brücke Eiswein

21/20 • bis 2080 • 75cl **175.-** • Art. 239167

BC: Ein riesiger Koloss mit cremiger, perfekt reifer Säure und unvorstellbarer Eleganz die nur von einer der besten Balletttänzerinnen annähernd erreicht werden kann, dass sich so eine Granate so leicht und beschwingt trinken lässt, ist einfach eine Meisterleistung, die nur ein Ausnahmekönner produzieren kann, ich gratuliere dir Helmuth, Erinnerungen an den 83 oder 98er werden wach.





RHEINGAU

Weingut Robert Weil Kiedrich

Beat Caduff mit
Robert Weil und
Tochter

Inhaber Suntory und Wilhelm Weil, Kellermeister Christian Engel. Rebfläche 65 Hektar. Das Weingut wurde 1867 von Robert Weil gegründet und wird heute in 4. Generation von Wilhelm Weil geführt. Willhelm Weil: 2006, 2007 und 2008 waren bei uns hervorragende Jahrgänge, aber 2009 steht definitiv noch etwas darüber. Die Ausreifung war sehr gut, wir haben nichts unter 90 Oechsle geerntet. Es gab ziemliche Verrieselungsschäden, was uns zuerst etwas beunruhigt hat, letztlich aber von grossem Vorteil war. So hatten wir letztlich genau die richtigen Erträge, so, dass die Trauben perfekt ausreifen konnten.

2009 Kiedrich Turmberg Riesling trocken

19+/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **34.-** (ab 28.6.10 37.-) • Art. 239504

Wow, der zeigt eine Mineralität zum ausflippen, dazu feine Zitrusfrucht, das ist die pure Raffinesse, ein Duft der sinnlicher nicht sein könnte. Am Gaumen werden die Erwartungen noch übertroffen, das ist eine kleine Sensation, das ist absolutes GG Niveau, das ist monumentale Kraft, gepaart mit die Sinne betörender Raffinesse, ein Wein wie Samt und Seide, aber mit einer Struktur, die dasteht wie eine Eins, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit. Eigentlich ist es auch logisch, denn der Turmberg ist eine Lage, die eigentlich dem Gräfenberg ebenbürtig ist. BC: Mir kommen die Freudentränen.

07er Hitangebot

2007 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs trocken

20/20 • bis 2050 • 75cl **49.–** (ab 28.6.10 61.–) • Art. 237494

MG: Verspielte Frucht, feine Mineralität, noble Würze, die sagenhafte Komplexität ist beeindruckend. Auch am Gaumen ist die Finesse im Vordergrund, aber da ist 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.

2005 Riesling Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **24.–** (ab 28.6.10 31.–) • Art. 235134

MG: Das ist ein grosser Filigantänzer. Der Wein hat selbstverständlich nicht weniger Kraft als ein Kabinett, aber es ist ein zarter Gaumenschmeichler, die samtene Weichheit und die köstliche Frische machen ihn zu einem Charmeur der erotischen Art, das ist auch so ein Wein, der die Glückshormone tanzen lässt, eine atemberaubende Naturschönheit.

Höchster Spätlese-Genuss zu kleinem Preis: Die beste Robert Weil Spätlese, die es je gab.

2009 Riesling Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **35.–** (ab 28.6.10 32.–) • Art. 239499

BC: Was für eine betörende, traumhaft funkelnde Nase mit Gletschereiszeltli, weissen Johannisbeeren, den besten Zitrusfrüchten wie mexikanische Limetten, sizilianische Biozitrone, Cavailonmelonen, Hawaiiananas, Sangrinella, Quitten und dem Parfüm von wilden Pfirsichen. Mit dem Wein am Gaumen zerreisst es Dich fast vor Freude, da ist diese brillante Frucht, dann geniale Rasse und unbändige Kraft, aber auch geschmeidige tänzerische Eleganz. Da bekommst Du Hühnerhaut. Der Nachhall ist unendlich lang und trotzdem bekommst Du nie genug von diesem Wein.





2009 Kiedrich Gräfenberg Spätlese

20/20 • bis 2040 • 75cl **54.–** (ab 28.6.10 60.–) • Art. 239500

Wilhelm Weil: «So etwas hatten wir definitiv noch nie. Das sind 122° Oechsle, aber es ist stilistisch wirklich eine Spätlese.»

MG: Ich hatte mir schon während ich die Weil Spätlese probiert habe überlegt, was da überhaupt noch für eine Steigerung möglich sein würde. Die Steigerung liegt in erster Linie in der Raffinesse. Dieser Duft ist kristallklar und absolut filigran, ein dezentes, aber eindrücklich komplexes Parfüm aus köstlich süßen Tropenfrüchten erfrischenden Zitrusfrüchten, einem Hauch herber Holunderblüten und raffinierter Mineralität. Der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, aber das ist ein sensationelles Rassepferd, da sind Aromen ohne Ende von himmlischer Feinheit und Eleganz, das ist ein unendlich nobler Wein aber mit göttlichem Charme. Das ist der Himmel auf Erden, der Prototyp einer absolut in jeder Beziehung perfekten Spätlese. **In diesem Wein wohnt Eros, da ist knisternde, vibrierende Erotik drin. Sie müssen Ihrem Partner/Ihrer Partnerin ja nicht verraten welche Hintergedanken Sie haben, wenn Sie Ihn/Sie zu einem Tête à Tête zu Dritt einladen. Nur Sie beide und dieser Wein, vielleicht noch eine Kerze und ein paar Nüsse zum knabbern. So einfach löst man ein Ticket in den siebten Himmel.**

2009 Kiedrich Gräfenberg Auslese

20/20 • bis 2050 • 75cl **117.–** (ab 28.6.10 128.–) • Art. 239501
37.5cl **61.–** (ab 28.6.10 67.–) • Art. 239502

MG: Ein sinnliches Fruchtbündel begleitet von feiner blitzsauberer Botrytis, raffinierter Mineralität und edler Würze ergibt ein atemberaubend schönes Duftbild, intensiv, reich konzentriert, aber vor allem sehr edel und von enormer Strahlkraft. Ein schlankes Kraftpaket am Gaumen, enorme Fruchtkonzentration, mächtige Fülle, die opulente Süsse wird ausgeglichen durch eine rassige aber cremig weiche Säure von edelster Qualität. Das ist eine Wein mit Ausstrahlung, eine Auslese, die sinnlicher nicht sein könnte, es ist zweifellos eine der konzentriertesten Auslesen von Weil, dazu die vielleicht eleganteste, ein Wein über den man nur staunen kann, diese Perfektion in Sachen Harmonie, diese verspielte Leichtigkeit, die er trotz monumentaler Konzentration noch bewahrt, ein Wunder der Natur.

2009 Kiedrich Gräfenberg Beerenauslese

20/20 • 2020 bis 2100 • 75cl **450.–** (ab 28.6.10 490.–) • Art. 239687
37.5cl **240.–** (ab 28.6.10 260.–) • Art. 239688

Erst im Herbst lieferbar

BC: Der Duft ist sage und schreibe noch eine Kategorie konzentrierter als bei der monumentalen Auslese, das ist so betörend und fesselnd, da fehlen mir die Worte. Es beginnt schon mit einem Feuerwerk an Aromen, da ist blitzsaubere Botrytis, da sind getrock-

nete Aprikosen, Orangeat, Akazienhonig, kandierte Hawaiiananas, australische Mangos, das beste Crème Brûlée und etwas frisch gerösteter Kaffee. Im Gaumen die pure Sinnlichkeit, ein äusserst opulenter Mega-Körper mit viel Muskeln und überschäumen der Aromatik, getragen von saftiger reifer Säure, die Dich fast ins Land der Träume schickt oder Dich einfach nur darin schwelgen lässt. Beim Verkosten solcher Weine ist es schwer, sich überhaupt noch zu konzentrieren, weil man so überwältigt ist.

2009 Kiedrich Gräfenberg Eiswein

20/20 • bis 2080 • 75cl **560.–** (ab 28.6.10 620.–) • Art. 239689

37.5cl **295.–** (ab 28.6.10 330.–) • Art. 239690

Erst im Herbst lieferbar

MG: Dieser Duft springt beinahe explosionsartig in die Nase, ein Konzentrat aus feinsten Zitrusfrucht, auf den Punkt gereiften tropischen Früchten, aber auch Pfirsich, Aprikose und sogar ein Hauch Cassis und dann, was man in ganz grossen Eisweinen meist findet, einen Hauch Mokka. Am Gaumen findet eine wahre Explosion statt, obwohl der Wein nebst monumentaler Eisweintage eine geradezu cremig weiche Struktur zeigt. Konzentrierter kann ein Wein nicht mehr sein, dennoch ist das die pure Eleganz, dieses monumentale Kraftbündel kommt immer noch tänzerisch leicht daher, das ist ein Süsswein, wie man ihn sich perfekter nicht mehr erdenken könnte.

2009 Kiedrich Gräfenberg Trockenbeerenauslese

20/20 • 2020 bis 2100 • 75cl **980.–** • Art. 239691

37.5cl **500.–** • Art. 239692

Erst im Herbst lieferbar

MG: Der Duft ist von unbeschreiblicher Intensität und Komplexität, ich habe versucht die wichtigsten Aromen zu erschnüffeln und zu beschreiben. Um dem einigermaßen gerecht zu werden, müsste ich jetzt 100 Aromen aufzählen, von allen möglichen Früchten über Honig, Karamell zu allen möglichen Gewürzen bis zu den verschiedensten floralen Komponenten. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, so zart, dass man ihn kaum spürt, man hat einfach einen gigantischen Mund voll köstlichster Aromen, die Konzentration ist enorm, dennoch hat man zu keinem Zeitpunkt das Gefühl, einen mächtigen Wein am Gaumen zu haben, das ist immer noch leicht elegant rassig, da ist jede Menge Spiel drin, die monumentale Süsse wird durch die sensationelle Säure perfekt ausgeglichen, harmonischer kann ein Wein nicht mehr sein, das ist einfach die absolute Perfektion.





RHEINGAU

Weingut Peter-Jakob Kühn Oestrich-Winkel

Familie Kühn

Inhaber Peter-Jakob Kühn. Rebfläche 16 Hektar. Angela Kühn: «Wenn man die Schwierigkeiten des Sommers gemeistert hat, wurde man mit Bilderbuch Trauben belohnt, wir haben in 30 Jahre so etwas Traumhaftes noch nicht erlebt. Wenn man jetzt die Weine probiert, sieht man die Trauben wieder vor sich. Der Herbst war einfach perfekt, man konnte alles total entspannt angehen, die Jahre wo man im Herbst keine Stiefel braucht sind selten.» Angela und Peter Kühn bewirtschaften dieses Weingut biodynamisch mit einer Leidenschaft wie man sie sonst kaum je beobachten kann. Biodynamie ist für sie nicht nur die einzig möglich Methode um grosse Weine zu erzeugen, es ist Lebensphilosophie schlechthin. Jeder Arbeitsgang wird der Natur angepasst, der Mensch gehorcht der Natur und nicht umgekehrt. Die so entstehenden Weine sind denn auch einzigartig. Ein Beispiel ist der biologische Säureabbau, wenn man diesen nicht verhindert, so passiert er ganz einfach auf natürliche Art. Ein Riesling mit Säureabbau ist für die meisten Winzer ein Horrorszenario, hier ist es ein Segen. Ein Wein der den BSA gemacht hat und der mittels Spontangärung bis auf Null Gramm Zucker durchgegoren ist, bleibt biologisch stabil, den muss man nicht mehr filtrieren. Man kann sich also einen weiteren nicht natürlichen Arbeitsgang ersparen. Aber der Wein schmeckt natürlich etwas anders, vielleicht ungewohnt aber sicher nicht schlechter. Wer die trockenen Weine von Kühn genießen will, muss sich mit diesem anders Sein anfreunden. Er muss die Weine so akzeptieren wie sie sind. Aber wer die Feinfühligkeit besitzt, deren Schönheit zu ergründen, der wird mit sinnlichen Weinerlebnissen belohnt.

2009 Riesling trocken Jacobus

17/20 • bis 2014 • 75cl **12.50** (ab 28.6.10 14.-) • Art. 239596

MG: Der strahlt schon diese wunderbare Kühn-Frucht in die Nase, reiche, gelbe Frucht, feine florale Nuancen. Sehr saftiger, rassisger, nerviger Gaumenfluss, der Wein zeigt eine wunderbare Beschwingt-

heit, das ist ein lebendiger, liebenswerter, köstlich charmanter Wein, schon dieser Basiswein strahlt eine unglaubliche Sinnlichkeit aus und besitzt ein langes verführerisch aromatisches Finale.

2009 Doosberg Riesling trocken, erstes Gewächs

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **36.–** (ab 28.6.10 40.–) • Art. 236598
Erst im Herbst lieferbar

Das ist schon fast pure Mineralität, ganz zart, dennoch von eindrücklicher Komplexität, begleitet von feinsten, aber edel zurückhaltender Frucht, das ist pure Raffinesse. Am Gaumen ein unglaublich raffinierter Kerl, pure Rasse, aber enorm fein, zartgliedrig, das ist ein Naturereignis. Da ist auch jede Menge Tiefgang und eine für so einen schlanken Wein unglaubliche Vielfalt und Fülle, da ist elektrisierende Spannung drin, da geht die Post ab, da ist Sinnlichkeit, der Wein berührt die Seele. Es ist sicher nicht ein Wein, der den oberflächlichen Betrachter ohne Weiteres zu begeistern vermag, aber umso mehr den feinfühligsten. Es ist ein intellektueller Wein, einer den man verstehen muss, aber auch einer, dem man sich hingeben muss. Aber wenn die Chemie stimmt wird er zum liebenswerten Kumpel, dann muss man ihn öfter mal trinken, denn langweilig wird er ganz bestimmt nie. **Wenn Sie ein gutes Buch lesen, ist dieser Wein der ideale Partner dazu, Sinne und Intellekt werden angeregt, es entsteht Wechselspiel von Gaumenfreuden und Lesespass, so eine Art intellektuelle Sinnlichkeit, eine bewusstseins-erweiternde Erfahrung.**

Aussergewöhnlich in jeder Beziehung: Wer den Wein nicht kennt hat etwas verpasst im Leben.

2009 Mittelheim St. Nikolaus Riesling trocken

19/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **33.–** (ab 28.6.10 36.–) • Art. 239597

Peter Kühn: «Der Wein hat weniger als 4gr Zucker und er hat den BSA gemacht. Er ist deshalb biologisch stabil und kann unfiltriert abgefüllt werden. Da hat man einfach der Natur den Lauf gelassen. Wir haben da jahrelang Versuche gemacht und ein paar Flaschen unfiltriert gefüllt. Die Resultate sind überwältigend. Es ist zwar das gleiche Bild, aber beim filtrierten Wein ist es wie wenn das Bild kleine Risse hätte.» MG: Wow, ist das eine Tiefe im Duft, eine unglaubliche Komplexität, eine Sinnlichkeit, ein Duftbild von atemberaubender Schönheit. Auch am Gaumen, der Wein löst bei mir Glücksgefühle aus, das ist ein Ereignis von Wein, ich habe eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, der Wein ist so cremig weich, dass man ihn kaum spürt am Gaumen, dennoch habe ich einen Mund voll köstlichster Aromen, alles in perfekter Harmonie, der Wein singt, da ist Leben drin, das ist sinnliches Trinkvergnügen. Das ist ein extrem spannender, intellektueller Wein, ein Wein der berührt, eine grosse, sehr eigenständige Persönlichkeit mit Charisma. Aber gleichzeitig ist es ein liebenswürdiger Kumpel, einer der bei aller Gösse seine schlichte Natürlichkeit bewahrt, einer den man einfach gern haben muss.



2006 Schlehdorn Riesling trocken

20/20 • bis 2040 • 75cl **88.–** (ab 28.6.10 110.–) • Art. 237610

Angela Kühn: «Wir haben 1300 Quadratmeter sehr alte Reben, wie alt sie genau sind, weiss niemand (ca. 60 Jahre) in der Lage Schlehdorn. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt, wird deshalb nicht 100% blank sein und bekommt somit die Prüfnummer nicht»

2005 Oestrich Lehnchen Kabinett

17/20 • bis 2015 • 75cl **15.–** (ab 28.6.10 19.–) • Art. 235319

MG: Am Gaumen ist das eine köstliche Naturschönheit, ich gönne mir jetzt einfach einmal einen richtigen Schluck, es ist echt faszinierend, was da abgeht, der löst ein wohliges Gefühl aus, er verlangt und verdient Beachtung, wenn man sie ihm schenkt, bedankt er sich mit bezauberndem Charme.

2009 Oestrich Lehnchen Auslese

19/20 • bis 2030 • 37.5cl **33.–** (ab 28.6.10 36.–) • Art. 239599

MG: Der Wein strahlt eine enorme Konzentration aus, erfrischende Frucht mit feinem tropischem Einschlag, zarte, sehr saubere, klare Botrytis, hei, ist das schön, ein geradezu himmlischer Duft. Am Gaumen vereint er sensationelle Rasse mit genialer Fülle und einer die Sinne betörenden Aromatik, das ist im Vergleich mit andern Weingütern eine konzentrierte Auslese GK, aber Eleganz und Raffinesse stehen im Vordergrund, der Wein kommt verspielt und leichtfüssig daher und ist mit einem sensationellen Nachhall ausgestattet.

2009 Oestrich Lehnchen Beerenauslese

20/20 • bis 2050 • 37.5cl **85.–** (ab 28.6.10 93.–) • Art. 239600

BC: Was für eine geniale, betörende Nase, mit den besten Aprikosen, Hawaiiananas, ein Parfüm von Weinbergpflirsichen, sehr saubere Botrytis mit feinen Beerennoten. Im Gaumen ein genialer Wein mit sagenhafter Fülle, phänomenaler Aromatik wo immer wieder neue Aromen auftauchen, da ist geballte Kraft und jetzt kommt diese verführerische Eleganz, die alles so tänzerisch erscheinen lässt. Man fühlt sich wie ein Habicht in den Wolken.

2007 Oestrich Lehnchen Trockenbeerenauslese

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **265.–** (ab 28.6.10 290.–) • Art. 237613

MG: Das ist ein Weinmonument, die herausragenden Eigenschaften sind die monumentale Konzentration und gleichzeitig die unglaubliche Raffinesse.



Weingut Jakob Jung Erbach

RHEINGAU

Inhaber Alexander Johannes Jung. Rebfläche 14 Hektar. Hier bieten wir Ihnen nochmals die grossartigen Jahrgänge 2006 bis 2008 an. Die breite unseres Angebot hat uns dazu veranlasst mit den aktuellen Jahrgängen von Jung eine Pause zu machen, dies aber nicht aus Qualitätsgründen, sondern einfach, weil wir unsere Sortiment etwas straffen möchten.

Ludwig und Alexander
Johannes Jung

2006 Erbach Hohenrain Erstes Gewächs

18/20 • bis 2040 • 75cl **32.–** (ab 28.6.10 41.–) • Art. 237538

MG: 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.

2007 Erbacher Hohenrain Riesling trocken alte Reben

18/20 • bis 2020 • 75cl **19.50** (ab 28.6.10 24.–) • Art. 237540

MG: 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.

2008 Erbacher Siegelsberg Erstes Gewächs trocken

19/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **42.–** (ab 28.6.10 46.–) • Art. 238907

MG: Der Duft ist extrem tiefgründig, filigran, nobel, wunderbar mineralisch und vielschichtig, strahlend klar und präzise. Am Gaumen gleichzeitig ein Filigrantänzer und ein Kraftbündel, das ist Riesling wie ich ihn liebe, diese raffinierte, sinnliche Art, diese Aromenfülle mit tänzerischer Leichtigkeit vorgetragen, dieser Saft, dieser Schmelz, ein absolut köstlicher, grosser, sehr edler, unendlich faszinierender Wein, Spitzenklasse und einer der preiswertesten unter den Ersten Gewächsen.

2008 Erbacher Michelmark Kabinett

17/20 • bis 2020 • 75cl **15.–** (ab 28.6.10 16.50) • Art. 238908

MG: Edle, reife wunderbar erfrischende Zitrusfrucht springt mir in die Nase, dazu feine Mineralität. Am Gaumen ein Rassekerl, das ist schon ein köstlich beschwingter, filigraner, so herrlich leichtfüssiger Wein, eine absolut sinnliche Erfrischung, sehr typisch Kabinett, etwas dezenter in der Restsüsse als viele, das ist so ein unendlich raffinierter Wein, je mehr ich ihn probiere, desto mehr begeistert er mich.

2007 Erbacher Michelmark Spätlese

18+/20 • bis 2030 • 75cl **16.50** (ab 28.6.10 21.–) • Art. 237541

MG: Ein schlankes Fruchtbündel, glasklare Zitrusfrucht, feine Mineralität, wunderschöne florale Noten, traumhafter Rieslingduft. Am Gaumen ist wieder diese verspielte, aromatische Art, der Wein singt, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, dennoch ist Rasse pur angesagt, das ist ein schlankes Muskelpaket und da ist Raffinesse ohne Ende.

Die Weine der Weingüter aus **Rheinhessen, Keller und Wittmann**, werden wir im Herbst anbieten. Diese können aber am 28. Mai anlässlich der Riesling-Degustation im Kaufleuten Zürich ebenfalls degustiert werden.



Weingut Christmann Gimmeldingen

PFALZ

Inhaber Steffen Christmann, Kellermeister Martin Eller. Rebfläche 17 Hektar. Karl-Friedrich Christmann hat das Weingut 1965 übernommen, heute führt es sein Sohn Steffen, der auch Präsident des VDP ist. **Die Weinberge werden nach der biodynamischen Methode bewirtschaftet** (zertifiziert seit Jahrgang 2004). Das Wichtigste sind zwar die Trauben, diesen schenkt man auf diesem biodynamisch bewirtschafteten Weingut die ganze Aufmerksamkeit. Wenn man perfektes Traubengut hat, ist es aber auch wichtig, dieses optimal und möglichst schonend zu verarbeiten. So wurde hier sehr viel in einen neuen Keller investiert. Dieser konnte für den Jahrgang 2009 in Betrieb genommen werden und ermöglicht es unter anderem, dass nicht mehr gepumpt werden muss. Ebenfalls verfügt man jetzt über 2 Pressen, damit man genügend Zeit hat, die Trauben möglichst schonend zu pressen, was gleichzeitig auch eine gewisse Maischenstandzeit ergibt.

Karl-Friedrich
Christmann mit
Max Gerstl

**Wäre auch als Grosses Gewächs unter den Besten:
Trockener Riesling von Weltklasse**

2009 Ruppertsberger Linsenbusch, Riesling trocken
19/20 • 2011 bis 2020 • 75cl **24.-** (ab 28.6.10 26.-) • Art. 239553

MG: Ein Traum diese Frucht, herrliche Frische und opulente Reife verbinden sich zu einer Einheit, unendlich intensiv und reich ist dieser Duft, aber dennoch total elegant, extrem edel. Am Gaumen ist wieder diese sensationelle Saftigkeit des Jahrgangs, diese enorme Konzentration, gepaart mit spielerischer Leichtigkeit, ein absoluter Traumwein, diese Rasse, diese Fülle, dieser cremige Schmelz, diese sensationelle Aromatik, einfach genial und eine selten gesehene Länge, was für eine Kraft, was für eine Raffinesse. Das ist trockener Riesling der begeistert, eigentlich schon allerbeste Liga, noch vor wenigen Jahren wäre so ein Wein der absolute Überflieger gewesen.



2009 Christmann Riesling

17/20 • bis 2013 • 75cl **19.-** (ab 28.6.10 21.50) • Art. 239554

MG: Feine, wunderbar fruchtbetonte Nase, raffinierte mineralische Variationen, sehr zart und dennoch ausdrucksvoll. Sehr saftiger, weicher, tänzerischer, dennoch rassischer Wein, unkompliziert mit einer noblen Schlichtheit, der Wein hat Charme, den muss man einfach lieben, der ist so etwas von gut, ein sensationeller Gutsriesling. **BC: Umwerfend schön. Stellen Sie sich vor das wäre der Willkommenstrunk im Hotel, wo Sie Ihren Urlaub verbringen. Da würde selbst das Ausfüllen des Anmeldeformulars zu einem Vergnügen und der Wein würde zu Ihrem ständigen Begleiter während des Urlaubs. Ein Glas zum Aperitif, ein Glas auf der Sonnenterrasse, ein Glas abends an der Bar überall wäre ein zusätzliches Genusserebnis, ein zusätzliches Stück Lebensfreude, ein kleines Etwas, was den Urlaub unvergesslich macht.**

2009 Reiterpfad Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2013 bis 2040 • 75cl **53.-** (ab 28.6.10 59.-) • Art. 239552
Erst im Herbst lieferbar

MG: Sensationell, diese verführerische Mineralität, die traumhafte Frucht zeigt sich dezent im Hintergrund, dennoch sind da die schönsten Früchte dieser Welt versammelt, von reifen Zitrusfrüchten bis zur edlen Tropenfrucht, ein Duft von unglaublicher Komplexität und Tiefe. Am Gaumen ein Fruchtbündel der sinnlichen Art, jeder Schluck bringt mich von Neuem ins Staunen, diese unglaublich cremige Saftigkeit, diese Rasse, diese sensationelle Länge, je länger ich den Wein probiere, desto mehr flippe ich aus, ein Meisterwerk der Natur. **BC: Der schmeichelt sich direkt in Dein Herz.**

07er Hitangebot

2007 Mandelgarten Grosses Gewächs trocken

19/20 • bis 2030 • 75cl **49.-** (ab 28.6.10 63.-) • Art. 237394

MG: 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.

2009 Idig Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2013 bis 2040 • 75cl **60.–** (ab 28.6.10 66.–) • Art. 239550

37.5cl **34.–** (ab 28.6.10 38.–) • Art. 239551

Erst im Herbst lieferbar

MG: Wow, der Idig, was für ein traumhafter Duft, ein Duftbild von atemberaubender Schönheit, extrem edel und fein, was für eine unglaubliche Raffinesse, was für eine sensationelle Komplexität. Am Gaumen ist es pure hochkonzentrierte Finesse, der Wein gibt sich zart wie eine Orchidee, schmeichelt wie Sahne auf der Zunge, verströmt seine Aromen auf raffinierteste Art, der hat mich mit seinem Charme gleich gefangen, das ist etwas vom Allergrössten, was ich je an trockenem Riesling probiert habe, ein Wein über den man nur staunen kann, da ist eine elektrisierende Sinnlichkeit drin, der bringt die Glückshormone zum Schwingen, füllt den Gaumen mit raffinierter Aromatik, das ist Riesling in Vollendung. BC: Das Paradedepferd zeigt sich in bester Verfassung, atemberaubend schön wie eine Wildkatze.

Inhaber Steffen Christmann im Gespräch mit Max Gerstl





FRANKEN

Weingut Brennfleck Sulzfeld

Hugo Brennfleck
und Max Gerstl
auf dem Weg in
den Gutskeller

Inhaber und Betriebsleiter Hugo Brennfleck. Rebfläche 22 Hektar. Im alten, 1479 errichteten Gutshof im mittelalterlichen Sulzfeld widmen sich Hugo und Susanne Brennfleck in der 13. Generation dem Weinbau. Allein schon das Städtchen Sulzfeld, ein absolutes Bijou, ist eine Reise wert, oder die feinen Bratwürste, von denen man dort in den Gasthäusern für 12 Euro einen ganzen Meter essen kann, aber vor allem die Weine von Hugo. Leider liegt das Gebiet etwas gar weit abseits von allen andern, sodass uns die Zeit dieses Jahr nicht reichte, um das Weingut Brennfleck zu besuchen, auch wenn das mittelalterliche Städtchen Sulzfeld und die geniale Bratwurst am Meter zusätzlich Argumente für einen Abstecher gewesen wären. Dass ich jetzt dafür diesen Wein zu Hause in aller Ruhe verkosten und genießen kann, entschädigt schon fast wieder für das Verpasste.

2009 Escherndorfer Lump Spätlese trocken

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **26.-** (ab 28.6.10 28.50 • Art. 239693)

Nur schon dieser Duft ist ein Erlebnis der sinnlichen Art, raffinierte Mineralität und betörend feine Frucht sind nicht nur in perfekter Harmonie, sie sind zu einer Einheit verschmolzen, das Ganze ergibt dann eine Tiefgründigkeit, die man kaum in Worte fassen kann, irgendwie ist der Duft zart, filigran, von edler Schlichtheit und doch ist es eine wahre Duftorgie und irgendwie auch einmalig, völlig anders als alle Rieslinge aus andern Gebieten. Am Gaumen besticht er zuerst durch die cremige Saftigkeit, die als Merkmal dieses grossen Jahrgangs auch hier den Stempel aufdrückt. Der Wein hat sage und schreibe 15 Volumen Alkohol und tanzt mit einer Leichtigkeit über den Gaumen, die seinesgleichen sucht, dann ist da wieder diese unvergleichliche eigenständige Aromatik, die schon im Duft verblüfft hat, eine sensationelle Rasse, eine verführerische Extraktsüsse, gewaltig Power und eine Leichtfüßigkeit über die man nur staunen kann. Der Wein ist so einzigartig, dass man ihn einfach haben muss.

2007 Sulzfelder Maustal Kabinett trocken

17+/20 • bis 2012 • 75cl **18.–** (ab 28.6.10 19.50.–) • Art. 237584

MG: Wunderschönes Spiel aus reifer Frucht und feiner Mineralität, strahlend klar und präzise, ein köstlicher Duft, herrliche Frische. Der Wein baut auf Rasse, besitzt aber auch sehr viel Extrakt, traumhaftes Fruchtfinale, da explodiert er förmlich, gibt noch eine Zugabe, genialer, sehr typischer Kabinett, der mit seiner beschwingten Art die Sinne verführt.

2005 Escherndorfer Lump Spätlese trocken

18+/20 • bis 2025 • 75cl **24.–** (ab 28.6.10 31.–) • Art. 235336

MG: Das ist ein köstlicher Terroirduft, der mir da entgegenströmt, ein Riesling-Klassiker, sehr mineralisch geprägt und mit viel Würze. Schlanker, eleganter und gleichzeitig dichter, kraftvoller Gaumen mit viel süßem Extrakt, perfekt harmonischer, wunderbar süffiger Wein, ist in der Kategorie eines sehr guten Grossen Gewächses anzusiedeln.

2008 Escherndorfer Lump Spätlese trocken

18+/20 • bis 2030 • 75cl **24.–** (ab 28.6.10 28.50) • Art. 238888

MG: Was für ein raffinierter, fröhlicher Kerl, der erinnert mich gleich wieder an den sensationellen 2007er, dieses zarte Kraftbündel ist von unglaublicher Feinheit, wirkt fast zerbrechlich und ist dennoch beladen mit herrlichen Fruchtaromen. Wo nimmt dieses zarte Pflänzchen diese Sinnlichkeit her? Der Wein ist dieses Jahr fast so schlank wie ein Kabinett, hat aber gegenüber dem 2007er nichts an Aromenvielfalt verloren.





Oliver und
Wilhelm Haag

Top-Riesling Eine fabelhafte Delikatesse.

25.-



2009 Brauneberger Juffer Riesling trocken

19/20 • 2011 bis 2030 • 75cl 25.- (ab 28.6.10 28.-) • Art. 239503

MG: Wow, ist das ein himmlisch komplexer Duft, sensationelle Mineralität, daneben die filigrane Zitrusfrucht und feinste florale Noten, wirkt sehr edel und präzise. Das ist ein sensationeller Filigrantänzer, so einen raffinierten trockenen Wein habe ich selten gesehen, er ist cremig weich, ohne dadurch an Rasse einzubüßen, das ist ein raffinierter Strahlemann, schmilzt wie Butter auf der Zunge, was für ein sinnliches Aromenspiel und so unendlich zart, aber ausdrucksvoll und intensiv. Das könnte durchaus ein Grosses Gewächs sein, nicht nur weil er auf einer Grand Cru Lage gewachsen ist, sondern auch, weil er durchaus die Qualitäten dazu besitzt. BC: Achtung Suchtgefahr!

Fünf Gründe, die für Gerstl Weinselektionen sprechen:

1. STRENGE SELEKTION. Wir nehmen nur die schönsten Trouvaillen in unsere Selektion auf. Unser Auswahlverfahren ist sehr aufwändig, wir kennen alle unsere Weingüter und Produzenten persönlich.

2. 100 JAHRE WEINKOMPETENZ. Max Gerstl, Roger Maurer, Stefan Graf und Beat Caduff sind vier absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle vier garantieren mit ihrem Namen persönlich für ein erstklassiges Angebot zu fairen Preisen.

3. PERSÖNLICHE WEINBERATUNG. Wein ist und bleibt Geschmacksache. Unsere Empfehlungen stimmen wir in einem persönlichen Gespräch noch so gerne auf Ihre Vorlieben ab. Ebenso gerne öffnen wir Ihnen auf Wunsch aber auch die Türen zu neuen Entdeckungen, zu Trouvaillen und zu Raritäten, die den Sprung in unsere Selektion geschafft haben.

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

20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.

19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.

18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.

17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.

16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.

15 Punkte: Kommt nicht in unsere Selektion.

5. GROSSZÜGIGE GARANTIE. Wein ist vor allem Geschmacksache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen einer nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ihn jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen ihn gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

Neue Lieferkonditionen:

Gratislieferung

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

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

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

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

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

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

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

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

Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im voraus) zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich:
Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag: 08.00 – 17.30 Uhr, Telefon 058 234 22 88

So finden Sie unser Abholager:



Angebot gültig bis 27. Juni 2010 oder solange Vorrat.



«Der Riesling» von Robert Weil: Hochwertig und preiswert.



18.-

2007 Robert Weil Riesling trocken

17/20 • bis 2015 • 75cl **18.-**
(ab 28.6.2010 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, das 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



18.-

Hit!

2009 Robert Weil Riesling Tradition

17/20 • bis 2015 • 75cl **18.-**
(ab 28.6.2010 22.-) • Art. 239503

MG: Selbst der Riesling Tradition besitzt in diesem Jahr schon die Mineralität eines grossen Weines, vereint mit der herrlichen Frucht, Zitrus, Grapefruit, Aprikose und einem wunderschönen floralen Teil ergibt das eine Vielfalt, die diesen Basiswein so auszeichnet. Der Wein verwöhnt den Gaumen auf überaus charmante Art, da ist herrliche Frucht ohne Ende, da sind Rasse, Fülle und ein sinnliches Aromenspiel, ein völlig unkomplizierter Wein, der einfach nur unendlich gut ist.