



Weinpassion für

Deutschland

Dank tiefem
Euro:
Weltklassewein
unter 50.–



Die besten Rieslinge von 2010.
Plus neu, feinste Weiss- & Rotweine
aus anderen Traubensorten.

20/20
2010 Hermannshöhle
Riesling, Grosses Gewächs trocken
Weingut Dönnhoff
75cl 48.–



GERSTL

Weinselektionen

Tasting-Box Nr. 1:

6 tolle Rieslinge zum
Kennenlernen in genüsslicher
Ruhe zu Hause:

75.–
6 x 75cl

Tasting-Box Nr. 1:

6 x 75cl Fr. 75.–
(ab 24.10.11 Fr. 115.50.–)
Art. 240893

-
- 2004 Schloss Saarstein, Riesling Spätlese, Serriger Schloss Saarsteiner
-
- 2007 Zilliken, Riesling (feinherb), Butterfly
-
- 2010 Maximin Grünhäuser, Riesling QbA, Bruderberg
-
- 2010 Grans-Fassian, Riesling Kabinett, Trittenheimer
-
- 2010 Weiser-Künstler, Riesling
-
- 2006 Diel, Riesling, Burg Layer
-



Tasting-Box Nr. 2:

6 ganz grosse Weine – vom
Grossen Gewächs bis zum
Eiswein!

225.–
4 x 75cl
2 x 37.5cl

Tasting-Box Nr. 2:

4 x 75cl und 2 x 37.5cl Fr. 225.–
(ab 24.10.11 Fr. 368.–)
Art. 240894

-
- 2004 Christoffel, Riesling Eiswein, Ürzig Würzgarten
-
- 2010 Grans-Fassian, Riesling Spätlese, GK, Piesporter Goldtröpfchen
-
- 2006 Dr. Loosen, Riesling Beerenauslese, Blauschiefer
-
- 2010 Vollenweider, Riesling Auslese, Wolfer Goldgrube
-
- 2006 Keller, Riesling TBA, Cuvée
-
- 2006 Christmann, Riesling Grosses Gewächs trocken, Königsbach Idig
-



Deutsche Rieslinge 2010:

Ein Jahrgang der Extreme.

2010 ist mit Sicherheit der spektakulärste Jahrgang, den ich in den 24 Jahren erlebt habe, seit ich Riesling aus Deutschland in die Schweiz importiere. «Normale» Auslesen mit bis zu 150g Restzucker und 12 oder gar mehr Promille Säure sind 2010 eher die Regel als die Ausnahme. Auch Kabinett mit über 100 Oechsle sind 2010 die Regel. Hohe Säurewerte gab es immer mal wieder, aber noch nie waren so hohe Säuren so reif. Auch hohe Zuckerwerte gab es schon oft in der Vergangenheit, in extremen Botrytis-Jahren etwa wie beispielsweise 2006. Aber die Kombination der beiden Extreme gab es in diesem Ausmass wohl noch nie. Selbst Winzer wie Hanno Zilliken oder Wilhelm Haag, die schon 35 und mehr Jahrgänge gekellert haben, erinnern sich an keinen Jahrgang, der auch nur annähernd vergleichbar war. Am ehesten könnte man 1996 als Vergleich heranziehen, aber da waren die Säuren nicht so hoch, auch nicht so reif, und auch die Mostgewichte erreichten bei weitem nicht die Konzentrationen von 2010.

Die Erntemengen waren wegen der hohen Konzentration sehr gering und insbesondere im Bereich QbA, Kabinett und Spätlese gab es sehr wenig. Aber auch in diesem Bereich gab es spektakuläre Weine wie nie zuvor. Die Kabinett hatten fast immer Auslese-Mostgewicht. Die sensationelle Säure des Jahrgangs macht sie aber schön schlank und trotz enormer Konzentration zu typischen Kabinett. Diese Weine sind vor allem auch als Jungweine ein einmaliges Erlebnis. Zusammengefasst lässt sich sagen, **dass der Jahrgang 2010 für edelsüsse Weine uneingeschränkt als Top-Jahrgang bezeichnet werden kann.**

Der Jahrgang war nicht einfach, für trockene Weine wahrscheinlich sogar der schwierigste in den letzten 10 Jahren. Möglicherweise wird er aber als der am meisten unterschätzte in die Geschichte eingehen. Selbst Weinhändler-Kollegen, die die Weine vor mir probierten, haben mich gewarnt, dass es nebst genialen Höhenflügen auch sehr viel Schwieriges zu probieren gäbe. Vielleicht war es ein Segen, dass wir einen Grossteil unserer Reise erst im Juli gemacht hatten. Die Weine haben zweifellos viel Zeit gebraucht, bis sie sich einigermaßen rund präsentierten. Wir haben bei unseren Spitzenproduzenten ausschliesslich grandiose Weine probiert. **Der Jahrgang 2010 zeigt eindrücklich, dass es heutzutage keine schlechten Jahrgänge mehr gibt, zumindest nicht bei den Top-Produzenten.** Dass 2010 in der Breite kein grosser Jahrgang ist, steht ausser Zweifel. Aber in der Spitze gibt es einige Weine, von denen – vor allem auch wegen ihrer aussergewöhnlichen Stilistik – sich jeder Weinfreund ein





paar Flaschen in den Keller legen sollte. Ich wage es halt erneut, meine Begeisterung ohne Einschränkung auszudrücken, so wie ich sie nun halt einmal empfinde und bin natürlich froh, dass mein Freund Beat Caduff praktisch immer zum gleichen Ergebnis kommt.

Und Sie, liebe Kundin, lieber Kunde, müssen ja die Katze nicht im Sack kaufen. Sie können praktisch alles, was wir schreiben, eins zu eins nachprüfen: **Viele Weine dieses Angebotes können Sie am 27. September 2011 im Zürcher Kaufleuten degustieren. Lassen Sie sich dieses Riesling-Spektakel nicht entgehen.**

Max Gerstl

Beat Caduff



Riesling:
mit über-
raschenden,
neuen Trauben-
sorten!

Zürich: Die deutschen Winzer kommen – geniessen und entdecken Sie die extremen Rieslinge 2010!

Dienstag, 27. September 2011, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.

Diese enorme Dichte an genialen Riesling-Winzern aus Deutschland ist einmalig in der Schweiz! Der Jahrgang 2010 ist ein Jahrgang, den Sie unbedingt degustieren müssen – diese extremen Werte kommen nur sehr selten vor. Mit dabei sind die Weingüter:

Christmann, Diel, Weil, Peter Jakob Kühn, Keller, Wittmann, J.J. Christoffel, Grans-Fassian, Fritz Haag, Willi Haag, Schloss Lieser, Dr. Loosen, Willi Schäfer, Vollenweider, Weiser-Künstler, Egon Müller, Schloss Saarstein, Zilliken, Weingut Stodden, von Winning und Dr. Heger.

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

Anmeldung: bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 26. September 2011. Vielen Dank.

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

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation im Restaurant Kaufleuten kulinarisch verwöhnen (bitte reservieren).

In Deutschland wachsen nebst Riesling auch noch andere grandiose Weine.

Das haben wir natürlich schon lange gewusst. Die Fragen war halt dennoch immer: Braucht man einen Pinot Noir aus Deutschland, wenn man auch einen aus dem Burgund haben kann? Und braucht man einen Sylvaner oder Weissburgunder, wenn man auch einen Riesling haben kann? Bisher haben wir die Fragen tendenziell eher mit nein beantwortet. Aber inzwischen hat sich in Deutschland qualitativ extrem viel getan. Einige Spätburgunder erreichen inzwischen eine Qualität, die den ganz grossen Burgundern in nichts nachsteht. Diese Weine sind eigenständige Persönlichkeiten, die absolute Weltklasse erreichen. Sylvaner und Weissburgunder sind Traubensorten, die zu Unrecht ein Mauerblümchen-Dasein führen. Auf einem grossen Terroir gewachsen, bringen sie erstaunliche Resultate, in Form von Weinen mit Ausdruckskraft und Charisma. Liebe Kundin, lieber Kunde, lassen Sie sich überraschen, wir werden unsere neuen Errungenschaften an der grossen Deutschland-Probe vom 27. September 2011 selbstverständlich auch vorstellen.



Neu: Auslieferung der aktuellen Jahrgänge im November 2011

In der Vergangenheit waren wir immer wieder damit konfrontiert, dass wir von gewissen Weinen zu viel und von anderen zu wenig importiert haben. Um besser auf die Nachfrage gewisser Weine eingehen zu können, haben wir uns entschieden, die Weine nach Bestelleingang zu importieren. Somit können wir möglichst viele Kundenwünsche optimal erfüllen.

So funktioniert es:

1. Auswahl: Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
2. Bestellung: Bestellkarte bis am 7.10.2011 einsenden
3. Bezahlung: Rechnung innerhalb von 30 Tagen bezahlen
4. Lieferung: Die Weine werden im November 2011 ausgeliefert*

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.

* 2010 Westhofen Abtserde Grosses Gewächs trocken (Weingut Keller), wird im Frühling 2012 geliefert



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:

| | | | |
|--------|--|------|-----------------------------|
| 232207 | 1997 Schloss Vollrads Riesling Spätlese trocken 6 | 75cl | 19.80 statt 27.00 |
| 238022 | 2001 Weil Robert Riesling QbA trocken | 75cl | 14.00 statt 20.00 |
| 235173 | 2005 Tyrell Riesling Spätlese trocken Eitelsbacher Karthäuserhofberg | 75cl | 21.70 statt 31.00 |
| 235180 | 2005 Weil Robert Riesling Kabinett trocken | 75cl | 15.40 statt 22.00 |
| 235267 | 2005 Dr. Loosen Ürziger Würzgarten | 75cl | 22.40 statt 32.00 |
| 235336 | 2005 Brennfleck Riesling Spätlese trocken Riesling Alte Reben trocken Eschendorf Lump | 75cl | 21.70 statt 31.00 |
| 236192 | 2006 Christmann Riesling trocken Königsbach Ölberg | 75cl | 22.40 statt 32.00 |
| 236209 | 2006 Kühn Peter Jakob Riesling QbA trocken Gutsriesling, Quarzit | 75cl | 13.30 statt 19.00 |
| 236220 | 2006 Wittmann Riesling trocken S Westhofener | 75cl | 19.60 statt 28.00 |

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 trockenen 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:

| | | | |
|--------|---|------|-----------------------------|
| 236195 | 2006 Schlossgut Diel Riesling QbA Burglayer | 75cl | 14.00 statt 20.00 |
| 237440 | 2007 Dönnhoff Riesling QbA Gutsriesling | 75cl | 12.25 statt 17.50 |
| 238137 | 2003 Maximin Grünhäuser Riesling QbA Abtsberg | 75cl | 15.40 statt 22.00 |
| 238338 | 2004 Tyrell Riesling QbA feinherb Eitelsbacher Karthäuserhofberg | 75cl | 18.90 statt 27.00 |



Foto: DWI

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 rassischer, 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:

| | | | |
|--------|--|---------------------|--------------|
| 235193 | 2005 Schloss Saarstein Riesling Kabinett Serriger Schloss Saarstein | 75cl statt 18.00 | 12.60 |
| 235234 | 2005 Maximin Grünhäuser Riesling Kabinett Abtsberg | 75cl statt 22.00 | 15.40 |
| 236697 | 2003 Christoffel Riesling Kabinett Erdener Treppchen | 75cl statt 28.00 | 19.60 |
| 238112 | 2003 Keller Riesling Kabinett | 75cl statt 23.50 | 16.45 |
| 238141 | 2000 Maximin Grünhäuser Riesling Kabinett Abtsberg | 75cl statt 29.50 | 20.65 |
| 238342 | 2003 Haag Willi Riesling Kabinett Brauneberger Juffer | 75cl statt 17.00 | 11.90 |
| 231339 | 2004 Keller Riesling Spätlese Dalsheimer Hubacker | 75cl statt 31.00 | 21.70 |
| 232181 | 1999 Weil Robert Riesling Spätlese Kiedrich Gräfenberg | 75cl statt 62.00 | 43.40 |
| 233234 | 2004 Schlossgut Diel Riesling Spätlese Dorsheimer Burgberg | 75cl statt 35.00 | 24.50 |
| 234053 | 2004 Schloss Lieser Riesling Spätlese Lieser Niederberg Helden | 75cl statt 80.00 | 56.00 |





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:

| | | | |
|--------|--|-----------------------|--------------|
| 231678 | 2002 Keller Riesling Auslese *** Dalsheimer Hubacker | 37.5cl statt 58.00 | 45.00 |
| 232005 | 2001 Grans-Fassian Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke | 75cl statt 35.00 | 24.50 |
| 232242 | 2000 Schaefer Willi Riesling Auslese Graacher Domprobst | 75cl statt 53.00 | 37.10 |
| 238170 | 1997 Dr. Loosen Riesling Auslese GK Erdener Prälat | 75cl statt 87.00 | 75.00 |
| 238232 | 2002 Haag Fritz Riesling Auslese GK Brauneberger Juffer Sonnenuhr | 75cl statt 67.00 | 46.90 |
| 238310 | 2001 Schlossgut Diel Riesling Auslese Dorsheimer Goldloch | 75cl statt 57.00 | 39.90 |
| 238344 | 1998 Dr. Loosen Riesling Auslese GK Erdener Prälat | 37.5cl statt 48.00 | 39.00 |



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:

| | | | |
|--------|---|------------------------|---------------|
| 231627 | 2003 Vollenweider Riesling BA 9 Wolfer Goldgrube | 37.5cl statt 150.00 | 119.00 |
| 231641 | 1994 Christoffel Riesling BA 20 Ürziger Würzgarten | 37.5cl statt 135.00 | 94.50 |
| 234654 | 1997 Kühn Peter Jakob Riesling BA | 37.5cl statt 68.00 | 47.60 |
| 237972 | 1993 Weil Robert Riesling BA Kiedrich Gräfenberg | 75cl statt 420.00 | 320.00 |
| 237978 | 1994 Weil Robert Riesling BA Kiedrich Gräfenberg | 37.5cl statt 202.00 | 149.00 |
| 238097 | 1994 Weingut Dönnhoff Riesling BA GK Oberhäuser Felsenberg | 37.5cl statt 126.00 | 105.00 |
| 238169 | 1997 Dr. Loosen Riesling BA Wehlener Sonnenuhr | 37.5cl statt 120.00 | 99.00 |
| 231661 | 2003 Weil Robert Riesling TBA 35 Kiedrich Gräfenberg | 37.5cl statt 444.00 | 339.00 |
| 233350 | 2003 Keller Riesling TBA | 37.5cl statt 69.00 | 48.30 |
| 238152 | 2001 Keller Riesling TBA | 37.5cl statt 154.00 | 119.00 |
| 233173 | 2000 Dönnhoff Riesling Eiswein 21 Oberhäuser Brücke | 37.5cl statt 105.00 | 73.50 |
| 237963 | 1991 Weil Robert Riesling Eiswein Kiedrich Wasseros | 37.5cl statt 200.00 | 149.00 |
| 238113 | 2002 Keller Riesling Eiswein Dalsheimer Hubacker | 37.5cl statt 140.00 | 108.00 |



Top-Riesling von Dönnhoff: Ein 20 Punkte-Wein unter 50.–

NAHE

Gabi Dönnhoff mit Max Gerstl und Beat Caduff
in der Hermannshöhle, mit Blick auf Oberhausen
und die Nahe.

Dank tiefem
Euro:
Weltklassewein
unter 50.–

WEIN DES JAHRGANGS

2010 Hermannshöhle Riesling, Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **48.–** (ab 24.10.11 53.–) • Art. 240826

MG*: Das sind gut 60 Jahre alte Reben, die ältesten im Betrieb von Dönnhoff. Was für ein köstlicher Duft, was für eine Fülle, was für eine Tiefe, das ist präzise, klar, das strahlt, das lebt, das ist Faszination Riesling. Am Gaumen vereint er pure Raffinesse mit enormer Kraft und sagenhafter Fülle, pure Rasse mit cremiger Weichheit. Die Trauben hatten gegen 100 Oechsle, der Wein kommt aber beschwingt und leichtfüßig daher, wirkt bekömmlich, ja geradezu süffig, in dieser Vollendung kann das nur ein grosser Riesling. Der Nachhall ist von unbeschreiblicher Schönheit, da kommt diese cremige Rasse nochmals so herrlich zur Geltung und mit ihm eine sinnliche Aromatik wie aus dem Bilderbuch.



* MG: Max Gerstl, BC: Beat Caduff



UNSERE NEUENTDECKUNGEN:

NEUE WINZER, NEUE TRAUBENSORTEN, NEUE HOCHGENÜSSE.

In Deutschland werden fantastische Weine aus den verschiedensten Traubensorten gekeltert. Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen, was Deutschland neben den bestbekanntesten Riesling-Weine noch für spezielle Hochgenüsse zu bieten hat.

| | | |
|--------------------|---|----|
| AHR | Weingut Jean Stodden, Rech an der Ahr | 14 |
| BADEN | Weingut Dr. Heger, Ihringen | 16 |
| NAHE | Schlossgut Diel, Burglayen | 18 |
| MOSEL | Weingut Maximin Grünhaus, Trier Grünhaus, Ruwer | 20 |
| PFALZ | Weingut von Winning, Deidesheim | 20 |
| RHEINHESSEN | Weingut Keller, Flörsheim | 20 |
| RHEINHESSEN | Weingut Wittmann, Westhofen | 21 |
| PFALZ | Weingut Christmann, Gimmeldingen | 22 |

UNSERE RIESLINGSELEKTION:

| | | |
|--------------------|---|----|
| MOSEL | Egon Müller Scharzhof, Wiltingen, Saar | 23 |
| | Weingut Schloss Saarstein, Serrig, Saar | 26 |
| | Weingut Zilliken, Saarburg, Saar | 28 |
| | Weingut Maximin Grünhaus, Trier-Mertesdorf, Ruwer | 32 |
| | Weingut J. J. Christoffel, Ürzig | 35 |
| | Weingut Grans Fassian, Leiwien | 37 |
| | Weingut Fritz Haag, Brauneberg | 39 |
| | Weingut Willi Haag, Brauneberg | 42 |
| | Weingut Schloss Lieser, Lieser | 44 |
| | Weingut Dr. Loosen, Bernkastel | 47 |
| | Weingut Willi Schaefer, Graach | 50 |
| | Weingut J.J. Prüm, Bernkastel-Wehlen | 53 |
| | Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach | 56 |
| | Weingut Weiser-Künstler, Traben-Trarbach | 59 |
| NAHE | Schlossgut Diel, Dorsheim | 62 |
| | Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen | 64 |
| RHEINGAU | Weingut Robert Weil, Kiedrich | 69 |
| | Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich | 73 |
| RHEINHESSEN | Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim | 78 |
| | Weingut Wittmann, Westhofen | 82 |
| FRANKEN | Weingut Brennfleck, Sulzfeld | 86 |
| PFALZ | Weingut Christmann, Gimmeldingen | 88 |
| | Weingut Von Winning, Deidesheim | 91 |



AHR

Weingut Jean Stodden Rech an der Ahr

Gerhard Stodden

Unsere
Neu-
entdeckungen

Seite 14 - 22

Das Credo von Gerhard Stodden lautet: Im Einklang mit der Natur alles tun, um Wein zur Vollendung zu bringen. Seine Umsetzung: «Qualitätsmanagement beginnt im Weinberg! Lage, Standort und Witterung sind nicht beeinflussbar. Entsprechend ist die Qualität des Weines vom Winzer abhängig. Im Zusammenspiel mit der Natur wird bei uns alles getan, um die maximale Güte zu erreichen. Schon beim Rebschnitt im Winter und Frühjahr arbeiten wir auf das Ziel hin «Güte statt Menge». Deshalb bleiben hier dem Rebstock nur wenige Fruchtaugen erhalten. Alles was zuviel ist, wird entfernt. Die ganze Kraft des Bodens und die vielen Sonnenstunden während der Vegetationszeit sollen nur für die besten Trauben zur Verfügung stehen. Im Herbst dann wird mit jedem Tag gerungen, jede Sonnenstunde wird ausgenutzt, um höchste Qualität zu erreichen. Lese von Hand und strenge Sortierung im Weinberg und im Kelterhaus sind genauso selbstverständlich, wie die schonende Verarbeitung der Trauben.»

Wer die besten Spätburgunder Deutschlands sucht, kommt um das Weingut Stodden nicht herum. Das habe ich schon bei mehreren Begegnungen mit diesen Weinen festgestellt, insbesondere jeweils beim direkten Vergleich anlässlich der jährlich in Wiesbaden stattfindenden Probe aller Grossen Gewächse Deutschlands. Wir freuen uns sehr, mit zwei grandiosen Spätburgundern von Stodden zwei neue Perlen in unserem Weinsortiment zu haben.

2009 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder

Grosses Gewächs

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **68.–** (ab 24.10.11 75.–) • Art. 240730

MG: Was für ein köstlicher Strahlemann, das ist sinnlicher Pinot, was mir da entgegen strahlt, intensiv, komplex und tiefgründig, aber vor allem fein und von aristokratischer Eleganz. Der Gaumen besticht durch köstliche Süsse, durch cremig weichen Fluss, sagenhaften Schmelz und edle Rasse, was für eine Sinnlichkeit, was für eine schwebende tänzerische Beschwingtheit, das ist grosser Pinot, stilistisch irgendwo zwischen Gantenbein und Vogüé.

2009 Spätburgunder JS

18/20 • bis 2020 • 75cl **26.50** (ab 24.10.11 29.50) • Art. 240729

MG: Zarter, aber traumhaft aromatischer, feinsinniger Pinot-Duft, feine burgundische Himbeere steht im Vordergrund, dazu dezent schwarze Beeren und feine Kräutervariationen. Saftige Fruchtstruktur am Gaumen, genial süss, aber auch erfrischend rassig, der Wein hat Struktur in Form von feinen, kaum spürbaren Gerbstoffen erster Güte, dazu jede Menge cremigen Schmelz, Klasse! Diesen Wein habe ich in aller Ruhe zu Hause über mehrere Tage probiert. Was ihn zusätzlich auszeichnet, ist, dass ein kleiner Rest selbst nach 10 Tagen in der geöffneten Flasche im Kühlschrank noch nichts von seiner Frische verloren hatte und immer noch wunderbar zu geniessen war.





BADEN

Weingut Dr. Heger Ihringen

Silvia und
Joachim Heger

Das Weingut ist seit Jahrzehnten ein Begriff für Premiumweine aus weltbekannten Lagen wie z.B. Ihringer Winklerberg und Achkarrer Schlossberg, Weine für höchste Ansprüche. 1935 wurde das Weingut vom Landarzt Dr. Max Heger gegründet. Sein Sohn Wolfgang Heger führte es in den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts in die Spitze der besten Deutschen Weingüter. Heute leitet dessen Sohn Joachim gemeinsam mit Frau Silvia das Weingut. Als grosse Weinfreaks kennen sie kein anderes Ziel als ständig und zielgerichtet die absolute Perfektion anzustreben. Als wir uns entschieden haben, unser Angebot aus Deutschland auf weitere Traubensorten auszuweiten, war das natürlich die erste Adresse, um anzuklopfen. Und wir freuen uns sehr, dass die Türen offen standen. Hier gibt es nämlich nicht nur Weissburgunder, Sylvaner und Muskateller der Spitzenklasse, sondern auch Spätburgunder, die zum Allerfeinsten gehören, was diese edle Traubensorte hervorbringt. Die traumhaften 2007er sind mir schon bestens bekannt. Aber dass von da an nochmals eine Steigerung um eine ganze Klasse oder mehr möglich sein würde, hätte ich nicht für möglich gehalten. Das haben wir bei unserem kürzlichen Besuch auf dem Weingut mit Staunen und grosser Freude zur Kenntnis genommen. Und wir haben auch schon die 2010er ab Fass probiert – und noch mehr gestaunt – da kommen wahre Meisterwerke auf uns zu. Ich bin überzeugt, dass das Weingut Heger in Sachen Spätburgunder auf dem Weg ist, die absolute Spitze Deutschlands zu erklimmen.

2010 Ihringer Winklerberg Sylvaner

17/20 • bis 2016 • 75cl **16.50** (ab 24.10.11 18.–) • Art. 240731

Joachim Heger: «Der Wein ist ganz trocken, hat weniger als 1g Restzucker.»

MG: Wunderbar frisch, feine Zitrusfrucht, dezente Mineralität, aromatisch und betörend charmant. Vereint feine Rasse mit raffinierter Süsse, wirkt wunderschön schlicht und unkompliziert, bezaubernd aromatisch und leichtfüssig beschwingt. Das ist so ein genial süffiger, schmackhafter Wein, der einfach unendlich viel Trinkspass macht.

2009 Ihringer Winklerberg Spätburgunder Mimus

18/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **35.–** (ab 24.10.11 39.–) • Art. 240733

MG*: Verführerisch strömen betörende Aromen aus dem Glas, schwarze Kirsche und dezente Himbeere, feine Kräuter und raffinierte mineralische Komponenten, ein traumhaft burgundischer Duft. Samtener, gut strukturierter Gaumen, köstlich süß und mit feiner Pinot-Rasse. Der Wein begeistert mich durch seinen überaus edlen und charmanten Auftritt, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, hat cremigen Schmelz ohne Ende, da ist sehr viel Stoff, dennoch ist es ein Filigrantänzer, das ist burgundische Raffinesse, genialer Pinot.

2009 Achkarrer Schlossberg Spätburgunder Grosses Gewächs

19/20 • 2014 bis 2030 • 75cl **62.–** (ab 24.10.11 68.–) • Art. 240734

MG: Verführerisch strömen betörende Aromen aus dem Glas, schwarze Kirsche und dezente Himbeere, feine Kräuter und raffinierte mineralische Komponenten, ein traumhaft burgundischer Duft. Samtener, dennoch gut strukturierter Gaumen, köstlich süß und mit feiner Pinot-Rasse. Der Wein begeistert mich durch seinen überaus edlen und charmanten Auftritt, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, hat cremigen Schmelz ohne Ende, da ist sehr viel Stoff, dennoch ist es ein Filigrantänzer, das ist burgundische Raffinesse, genialer Pinot.

2010 Muskateller Spätlese

18/20 • 2011 bis 2030 • 75cl **25.–** (ab 24.10.11 27.50) • Art. 240735

Joachim Heger: «Der stammt vom ältesten Rebberg Badens, 1951 gepflanzt.»

MG: Der hat diese faszinierende Muskateller-Nase, intensiv aromatisch, ausgeprägte Lychees, mit einem Hauch frische verleihender Zitrusfrucht. Rassiger, wunderbar schmackhafter, cremiger Gaumen, das Säure-Süße-Spiel ist genial, der Wein zeigt eine opulente Aromatik, bleibt aber dank der genialen 2010er-Säure wunderbar frisch, hyperlegant und belebend, ein frecher Kerl, aber mit Charme und völlig unkompliziert, aber einfach unendlich gut.

2010 Ihringer Winklerberg Weissburgunder Grosses Gewächs «Gras in Ofen»

18/20 • bis 2020 • 75cl **31.–** (ab 24.10.11 34.–) • Art. 240732

MG: Auch dieser Wein hat praktisch null Restzucker. Der Duft ist ein Traum, ganz fein, aber köstlich aromatisch, feine gelbe Frucht und viel florale Noten, feinwürzige Aromen mit viel Tiefe. Am Gaumen zeigt der einen cremigen Schmelz, der schlicht sagenhaft ist, dazu die feine Rasse des Jahrgangs, das macht den Wein so sagenhaft elegant, da ist sehr viel Stoff, das ist ein sagenhaft raffinierter Wein, der im Nachhall nochmals einen drauflegt, hey, ist der raffiniert.

BC*: Geniale, mineralisch salzige Art, ein Powerwein mit viel Schmelz und rassischer Säure, enorm viel Stoff und sagenhafter Länge.

* MG: Max Gerstl, BC: Beat Caduff



Weingut Dr. Heger





NAHE

Schlossgut Diel Burglayen

Auf dem Turm der Burg Layen: Victor, Caroline, Monika und Armin Diel

Dass hier nebst grandiosem Riesling, der 65% der Rebfläche belegt, auch aus Burgunder-Sorten hervorragende Weine gekeltert werden, wussten wir schon lange. Wir haben uns bisher, was Deutschland betrifft, ganz auf den Riesling konzentriert. Aber insbesondere der Spätburgunder erreicht hier Qualitäten, an denen man ganz einfach nicht mehr vorbeikommt. Es liegt in der Natur der Sache, dass man die Spätburgunder – so nennt sich der Pinot Noir in Deutschland – qualitativ mit dem Burgund vergleicht. Es ist auch logisch, dass ein Wein diesem Vergleich standhalten muss, ansonsten macht es für mich als grossen Burgunder-Liebhaber wenig Sinn, solche Weine ins Sortiment zu nehmen. Die grandiose Scheurebe Spätlese ist allerdings kein Neuling mehr bei uns. Die fand schon in der Vergangenheit begeisterten Anklang.

68.–



2009 Pinot Noir Cuvée Caroline

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **68.–** (ab 24.10.11 75.–) • Art. 240737

MG: Die Trauben werden von Hand abgebeert, in der grossen Holzstunde spontan vergoren, dann 18 Monate in teilweise neuen oder einmal gebrauchten Fässern von Romanée-Conti ausgebaut. Herrlicher, tiefgründiger, köstlich süsser Pinot-Duft, wirkt sehr edel und burgundisch elegant, schwarze Kirsche vom Feinsten, mit einem feinen Hauch Himbeere. Am Gaumen Noblesse pur, vereint enorme Konzentration mit köstlichen Raffinessen, feine Rasse mit raffiniert süsser Extrakt, die Tanninstruktur ist von allererster Güte, das ist gebündelte Raffinesse, eine Aromatik zum Träumen, das ist grosse Klasse, Pinot wie aus dem Bilderbuch. BC: Der beste Pinot Noir, den ich je in Deutschland probiert habe.

2010 Weisser Burgunder

17/20 • bis 2014 • 75cl **32.50** (ab 24.10.11 36.–) • Art. 240738

MG*: Ein köstliches Fruchtbündel, reife gelbe Frucht, raffinierte florale Noten, sublime Mineralität, wirkt herrlich frisch schon im Duft. Am Gaumen fast riesling-artige Rasse, der Jahrgang 2010 kommt hier mit seinem erfrischenden Auftritt wunderbar zur Geltung, so traumhaft elegant kann Weissburgunder sein, eine spannende Köstlichkeit. BC*: So richtig animierend. 17+/20, bis 2030

2010 Scheurebe Spätlese

18/20 • 2011 bis 2030 • 75cl **36.–** (ab 24.10.11 39.–) • Art. 240739

MG: Der Duft hat etwas besonders Faszinierendes an sich, dem Riesling durchaus ähnlich, aber mit seinem Aromaspiel aus Lychees und feinen Tropenfrüchten strahlt er eine besondere Sinnlichkeit aus, die Zitrusfrucht geht eher in Richtung Grapefruit und wirkt sehr tiefgründig. Am Gaumen fährt er so richtig ein, steht einem grossen Riesling in Sachen Rasse in nichts nach, legt im Gegenteil im Vergleich mit vielen Spätlesen fast noch einen drauf, da ist echt etwas los am Gaumen, der lebt, der tanzt, der versprüht pure Lebensfreude, eine sensationelle Entdeckung. BC: Unbeschreiblich, den müssen Sie einfach probieren! 19/20, bis 2040

2009 Noir de Diel

17/20 • bis 2016 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 32.–) • Art. 240736

MG: Ein Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Frühburgunder. Herrlich vielschichtige, schwarz- und rotbeerige Nase, wirkt köstlich süss und zeigt eine eindruckliche Komplexität. Weicher, saftiger, süffiger Gaumen, cremiger Fluss mit genialer Saftigkeit, der Wein zeigt eine gute Struktur und jede Menge köstlich süsses Extrakt, dazu eine feine Frische, das ist ein spannender, charaktvoller Wein, der sehr viel Trinkspass macht, ein unkomplizierter, aber einfach richtig guter Wein, der Persönlichkeit ausstrahlt und sich dadurch klar von vielen solchen Cuvéés abhebt, die sich sehr oft als belanglose 08/15 Weine entpuppen. BC: Ein konzentrierter Wein mit guter Länge, der ist so herrlich süffig. 17+/20, bis 2030.



Weingut Maximin Grünhaus

Trier Grünhaus, Ruwer

2009 Weissburgunder

18/20 • 2012 bis 2020 • 75cl **23.–** (ab 24.10.11 26.–) • Art. 240740

MG: Voller, reicher, saftiger, würziger Gaumen, herrliche Aromatik. Ich staune, dass ein Weissburgunder selbst inmitten von grossen Riesling-Weinen nicht untergeht. Wir probieren diesen Wein erst nach den trockenen Rieslingen. Kommt dazu, dass das ein 2009er ist, mit entsprechend moderaterer Säure, dennoch steht er da wie eine Eins, zeigt auch feine Rasse und eine traumhaft verspielte Aromatik.

Weingut von Winning

Deidesheim

2010 Weissburgunder

18/20 • bis 2020 • 75cl **38.–** (ab 24.10.11 42.–) • Art. 240746

Stephan Attmann: «Der Wein hat praktisch null Restzucker.» MG: Der Duft vereint köstliche Frucht und feine Mineralität, leichte Tropenfrucht und ganz feines Vanille, wirkt zart, filigran, aber mit viel Strahlkraft. Sensationell feiner, schlanker, lebendiger Gaumen, cremiger Fluss, ich habe selten so einen rassigen Weissburgunder erlebt, da ist echt etwas los am Gaumen, da ist Spiel, da ist Nerv, der fährt so richtig ein, sinnliches Aromenspiel, herrliche Länge, ein genialer Wein.

Weingut Keller

Flörsheim-Dalsheim

2008 Monsheimer Silberberg Rieslaner Beerenauslese

19+/20 • bis 2050 • 37.5cl **41.–** (ab 24.10.11 45.–) • Art. 238829

MG: Traumhafter Duft nach frischer Zitrusfrucht, fein, zart, verspielt und auch ausdrucksvoll und komplex. Am Gaumen strahlt die Frische, Zitrusfrucht in ihrer schönsten Form, vereint Rasse und köstliche Fruchtsüsse, vereint hohe Konzentration mit beschwingter Leichtigkeit, ein Hochgenuss. Eigentlich steht der Wein einer Riesling BA kaum nach, wegen der Traubensorte Rieslaner, die, obwohl praktisch ebenso edel, nicht den gleichen Ruf wie der Rieslings genießt, ist sie so preiswert.

2008 Spätburgunder R

18+/20 • bis 2020 • 75cl **37.50** (ab 24.10.11 45.–) • Art. 240150

MG: Das ist wunderbarer Pinot Duft, vereint frische Frucht mit köstlicher Süsse und betörender Mineralität, pure Feinheit mit gigantischer Komplexität. Kraftvoller Auftritt am Gaumen, vereint Rasse und verführerische Süsse, öffnet sich mit Luftenfluss immer mehr und wird zu einem köstlichen Aromenbündel. Stilistisch gleicht er einem grossen Wein aus der Côte de Beaune, ist dennoch eine eigenständige Persönlichkeit, zeigt grosse Klasse und ebenso viel Charme, wirkt überaus edel mit seiner aromatischen Brillanz, das ist sinnlicher Pinot und ein Wein von eindrucklicher Präzision und Feinheit.



Weingut Wittmann Westhofen

RHEIN-
HESSEN

Das Weingut ist vor allem für seine überragenden Riesling-Weine bekannt, aber hier werden auch grossartige Sylvaner und Weissburgunder erzeugt. Den Beweis dafür liefern die beiden Basisweine, die wir zu Unrecht jahrelang nicht im Angebot hatten.

2010 Sylvaner trocken

17/20 • bis 2014 • 75cl **14.-** (ab 24.10.11 16.-) • Art. 240741

Philipp Wittmann: «Das ist für uns vor allem auf dem Deutschen Markt ein wichtiger Wein, das ist die etwas softere Variante des Rieslings, vielleicht etwas vergleichbar mit dem Grünen Veltliner in Oesterreich.»

MG: Wunderschön tiefgründiger Duft, feine Frucht, intensiv, reich, gute Konzentration andeutend. Extrem weicher saftiger Gaumen, cremiger Fluss mit feiner Rasse, faszinierendes mineralisches Rückgrat, viel süsses Extrakt, blitzsaubere Aromatik, komplex und körperreich, herrlicher, sehr preiswerter Wein.

2010 Weisser Burgunder trocken

17+/20 • bis 2016 • 75cl **17.-** (ab 24.10.11 19.-) • Art. 240742

Philipp Wittmann: «Der steht grundsätzlich immer auf Kalkboden. Die Weine werden in 3000-Liter-Fässern ausgebaut, die wir jetzt gerade erneuern. Ich trinke selber gerne weisse Burgunder und möchte auch bei uns die Mineralität betonen, die Weine richtig trocken und nicht durch Restsüsse fetter machen.»

MG: Der Duft ist ganz zart, aber die Komplexität ist dennoch eindrücklich, insbesondere die Mineralität verleiht ihm eine edle Ausstrahlung. Weicher, aber schön saftiger, rassiger Gaumen, wirkt schon im Antrunk sehr zart und verspielt und bleibt bis zum Schluss des traumhaft aromatischen Nachhalls ein Filigrantänzer, genialer Wein, sehr burgundisch.





PFALZ

Weingut Christmann Gimmeldingen

Steffen Christmann

Den grandiosen Spätburgunder vom Idig haben wir schon seit einiger Zeit im Auge. Offen gestanden ist der sogar einer der Hauptgründe, weshalb wir unser Deutschland-Sortiment erweitern. Dass hier noch weitere grandiose Weine aus Burgunder-Sorten wachsen, versteht sich von selbst.

2008 Idig Spätburgunder GG

19/20 • 2011 bis 2030 • 75cl **68.–** (ab 24.10.11 75.–) • Art. 240744

MG: Das ist pure Finesse. Wie dicht und fein gewoben so ein Filigrantänzer sein kann, dann diese sagenhafte Extraktsüsse, die im Antrunk schon fast opulent wirkt, aber dann durch geniale Rasse in die perfekte Harmonie gerückt wird. Das ist absolut eindrücklicher Pinot, der qualitativ mit grossen Burgundern mithalten kann.

2010 Weissburgunder

17/20 • bis 2016 • 75cl **18.–** (ab 24.10.11 20.–) • Art. 240745

MG: Keine andere Komponente ist schwieriger zu beschreiben, als die mineralische Komponente eines Weines. Vielleicht ist gerade das der Grund, warum mich dieser Weissburgunder so begeistert. Die Frucht bleibt hier so dezent, dass auch feinste Mineralität spürbar wird. Die Aromatik am Gaumen kann einem Riesling keine Konkurrenz machen, aber auf eine ganz andere Art kann dieser Wein dennoch faszinieren mit seiner puristisch transparenten und so spielerischen Art. Das ist unkomplizierter und doch betörend schöner Trinkspass.

2009 Spätburgunder SC

18/20 • 2012 bis 2020 • 75cl **32.–** (ab 24.10.11 35.–) • Art. 240743

MG: Sehr feiner, zarter, aber ungemein komplexer Pinot-Duft, feine Kräuternuancen. Am Gaumen begeistert der cremig weiche Fluss, dennoch hat der Wein burgundische Rasse, zeigt Kraft und Fülle und jede Menge Feinheiten, im Nachhall kommt die köstliche Süsse immer mehr zum Vorschein, klingt wunderschön nach.

18.–





Egon Müller Scharzhof Wiltingen, Saar

MOSEL

Man darf wohl ohne zu übertreiben behaupten, dass die besten Süssweine der Welt von Egon Müller stammen, das ist weltweit ziemlich unbestritten. Dass diese weltweit sehr gesuchten und entsprechend raren Weine nicht billig sein können, leuchtet ein. Im Vergleich mit anderen grossen Weinen dieser Welt sind sie aber erstaunlich preiswert. Kenner dieser Weine wissen, dass diese Preise mehr als nur angemessen sind.

Egon Müller: «In der Geschichte des Weingutes hat es einen Jahrgang wie 2010 noch nicht gegeben. Wenn ich alles zusammenmischen würde, was wir geerntet haben, könnte ich das theoretisch als Beerenauslese verkaufen. Der Ertrag von lediglich 18hl pro Hektar verspricht Konzentration und Extrakt. Wir glauben einen grossen Jahrgang im Keller zu haben, mit Weinen die vielleicht in ihrer Jugend von der atemberaubenden Säure geprägt sein werden, die aber eine beinahe unbegrenzte Lebenserwartung haben.»

Hier sind schon so viele legendäre Weine entstanden, dass man wohl keinen der neueren Jahrgänge mehr als den grössten Jahrgang in der Geschichte des Weingutes bezeichnen kann. Eine 1994er Wiltinger braune Kupp BA sowie eine 1999er Scharzhofberger TBA, die wir nach der Probe der 2010er noch verkosten durften, haben uns eindrücklich gezeigt, dass es Weinlegenden wie im Jahrgang 2010 auch früher schon gab. Aber 2010 ist sicher besonders aussergewöhnlich und die Ernte ist so extrem klein, so dass zum Vornherein jede Flasche eine Rarität ist.

Egon Müller

Unsere
Riesling-
selektion

Seite 23 - 94

MOSEL

Für die Saar- und Ruwer-Produzenten ist es zweifellos etwas seltsam, dass sie ihre Weine jetzt als «Mosel» bezeichnen müssen. Für einmal hat man in Deutschland versucht, etwas zu vereinfachen. Eigentlich ist das eher unlogisch, wenn man sieht, wie kompliziert sonst so vieles ist. Aber das Gebiet Mosel-Saar-Ruwer heisst jetzt offiziell nur noch «Mosel». Das hat die Winzer von der Saar nicht daran gehindert, 2010 die wohl grössten Süssweine ihrer Geschichte zu kelteren. In diesem Ausnahmejahr für Süssweine kommen die allergrössten wohl von der Saar.



2010 Wiltinger braune Kupp Spätlese

19/20 • bis 2060 • 75cl **48.–** (ab 24.10.11 53.–) • Art. 240748

MG: Herrlicher Duft, der strahlt eine sagenhafte Frische aus, die förmlich aus dem Glas springt, da ist verschwenderische Vielfalt, die Aromen sind extrem kompakt, die enorme Konzentration des Weines andeutend. Am Gaumen explodiert der Wein förmlich, da ist irre Rasse, dennoch fließt er samtend über die Zunge, besitzt cremigen Schmelz ohne Ende, das ist eine geballte Ladung Aromen wie man sie selbst bei Egon Müller nicht jedes Jahr antrifft, da ist enorm Spannung drin und der Wein ist unendlich raffiniert.

2010 Scharzhofberger Spätlese

20/20 • bis 2080 • 75cl **79.–** (ab 24.10.11 88.–) • Art. 240749

MG: Schon der Duft ist von überwältigender Schönheit, ganz fein, aber von sagenhafter Komplexität, rassige Zitrusfrucht, feine Tropenfrucht, raffinierte florale Komponenten, sinnliche Vielfalt. Ich habe schon eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, noch bevor ich den Wein auf der Zunge habe. Explosiver Auftritt, das singt, das lebt, da ist etwas los am Gaumen, absolut spektakulär, gleichzeitig sagenhaft fein, da sind Raffinessen, die ich nicht beschreiben kann, ich spüre nur, wie mich dieser Wein in seinen Bann zieht, das Erlebnis ist tief berührend.

BC: Umwerfende Nase, absolut genial, mit sensationeller, betörender Frucht. Was für eine unglaubliche Tiefe, was für eine sagenhafte Eleganz, die einen auf Wolke 7 katapultiert.

42.–



2010 Scharzhofberger Kabinett

18+/20 • bis 2050 • 75cl **42.–** (ab 24.10.11 46.–) • Art. 240747

BC: Betörende Frucht, nach Hawaiiananas, wilden Pfirsichen, so richtig saftigen Biozitrone, Maraquia und feinen Mirabellen. Das sind die typischen Egon Müller Aromen, die so unendlich elegant sind. Am Gaumen unbändige Kraft mit exorbitantem Extrakt, tänzerischer Eleganz und eindrücklicher Dichte; schlicht unglaublich, wie genial so ein Kabinett sein kann. MG: Ich kann mich nicht erinnern, hier einen so opulenten, beinahe mächtigen Kabinett erlebt zu haben, dennoch ist immer die Eleganz im Vordergrund, das ist der wohl konzentrierteste Kabinett von Egon Müller, den ich kenne, und es ist dank seiner sagenhaften Säure wohl gleichzeitig einer der elegantesten.

2010 Scharzhofberger Auslese

20/20 • bis 2100

75cl **270.–** (ab 24.10.11 280.–) • Art. 240750

37.5cl **135.–** (ab 24.10.11 140.–) • Art. 240751

MG*: In einem solchen Jahr wird man schon nervös, bevor man diesen Wein probiert, weil man ahnt, dass einem die Worte fehlen werden, um den Wein einigermaßen treffend zu beschreiben. Das ist denn auch schon im Duft eine Offenbarung, eine einmalige Weinschönheit, ein Stück atemberaubend schöne Natur. Der Versuch all die Aromen aufzuzählen, die in dieser sagenhaften Duftwolke vereint sind, ist im vornherein zum Scheitern verurteilt, denn jedes Mal, wenn ich die Nase an dieses Glas halte, kommen wieder 1000 neue. Im Antrunk kommt gleich der gigantische Knall, der fährt so richtig ein, das ist bombastische Rasse und irre Konzentration, aber das Überirdische an diesem Wein ist seine sagenhafte Feinheit. Ich probiere immer und immer wieder, suche nach Worten, aber das Erlebnis fesselt mich, ich will das einfach nur geniessen, habe gar keine Lust etwas aufzuschreiben. Das kann ich ja auch später noch zu Hause, denn dieser Wein wird wohl mein ganzes Leben lang in meinem Kopf und vor allem im Herzen eingraviert bleiben. **Diese grosse Rarität kostet deutlich weniger als beispielsweise eine Flasche Château Palmer 2010, in diesem Vergleich ist es geradezu ein Schnäppchen.**

BC*: Wow, peng, genial, atemberaubend, umwerfend, Super-Müller-Aromatik, das elektrisiert, alles schwebt, das lässt einen vor Freude und Erregtheit erschauern 22/20 bis 2090



Eidechse in den
Rebbergen vom
Scharzhof



JETZT LIEFERBAR

HITANGEBOT

2004 Scharzhofberger Auslese

20/20 • bis 2080

75cl **157.50** (ab 24.10.11 210.–) • Art. 233313

37.5cl **79.80** (ab 24.10.11 106.50) • Art. 233314

MG: Am Gaumen hingegen, da ist nebst betörender Finesse auch monumentale Kraft, dieses saftige, samtene Aromenbündel nimmt den Gaumen völlig in Beschlag, aber nicht aufdringlich, sondern mit unwiderstehlichem Charme; in diesem Wein ist verschwenderischer Überfluss gepaart mit nobler Feinheit, ein sinnliches Naturereignis.

* MG: Max Gerstl, BC: Beat Caduff



MOSEL

Weingut Schloss Saarstein Serrig, Saar

Christian Ebert
mit Max Gerstl

Für Schloss Saarstein ist 2010 wohl der grösste Jahrgang in der Geschichte des Weingutes, zumindest was die Weine vom edelsüßen Kabinett bis zur Auslese, sowie den alte Reben trocken anbelangt. Hier sind schon viele grandiose Weine entstanden, aber in dieser Vollendung wie 2010 haben wir das noch nie erlebt.

2010 Schloss Saarstein alte Reben Riesling trocken

19/20 • 2013 bis 2025 • 75cl **22.50** (ab 24.10.11 25.-) • Art. 240428

MG: Wow, diese Mineralität, diese Würze, der Duft ist absolut genial, auch jede Menge konzentrierte und extrem feine Frucht ist da, bleibt aber schön im Hintergrund, verdrängt die Mineralität nicht. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber die Raffinessen stehen im Vordergrund, diese sensationelle cremige Weichheit. Was für eine rassige Aromatik, perfekte Harmonie, grosser Wein mit riesigem Potenzial, einer der allerbesten trockensten Weine des Jahrgangs an der Mosel. BC: Sensationell ist diese saftige, reife Säure, der Wein ist einfach lecker, hoher Spassfaktor, grandioser Wein.

2010 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **16.50** (ab 24.10.11 19.50) • Art. 240458

MG: Weicher, saftiger, rassiger Gaumen, sehr vollmundiger, voluminöser Kabinett, ein schlankes Kraftpaket, traumhaft aromatisch, das ist allerhöchster Trinkgenuss, dieser so leichtfüssige, tänzerisch verspielte Wein betört die Sinne, genialer Fruchtnachhall, grosser, absolut perfekter Kabinett.

2010 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **22.50** (ab 24.10.11 27.-) • Art. 240430

MG: Herrlich erfrischender Duft, da ist schon ein Hauch Botrytis mit im Spiel, aber glasklar und mit enormer Ausstrahlung, was für ein gigantisches Fruchtbündel, intensiv, konzentriert und dennoch so zart, dass auch genügend Platz bleibt für die raffinierte Mineralität. Ist das



eine geniale Spätlese, enorme Rasse, umhüllt von cremig weichem Schmelz, ein Finessenbündel mit berauscher Intensität der Aromen, das ist eine wahre Aromenexplosion am Gaumen, dennoch streicht der Wein leicht wie eine Feder über die Zunge, was für ein spektakulärer Wein. So spektakulär gross wie der Wein ist, so spektakulär klein ist sein Preis, wer da nicht zugreift ist selber Schuld. Das ist ein Musterbeispiel einer sensationellen 2010er-Spätlese, die selbstverständlich vom Mostgewicht her weit im hohen Auslesebereich liegt, aber dank traumhafter Säure perfekte Spätlese-Stilistik aufweist. BC: 19/20 Ein Wein zum Niederknien schön, da bekommt man Gänsehaut, so richtig geil!

2010 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **38.-** (ab 24.10.11 42.-) • Art. 240431

Christian Ebert: «Das sollte eine GK werden, aber wir haben so viel davon, soviel können wir als GK gar nicht verkaufen.» Der Duft ist ganz fein, aber sensationell aromatisch, was für ein geniales Fruchtbündel, ein ganzer Strauss von auf den Punkt gereiften Tropenfrüchten strahlt um die Wette. Auch am Gaumen, zum Ausflippen schön, strahlende Klarheit, der geht direkt ins Herz, das ist Riesling der sinnlichen Art, eine einzige Harmonie, der Wein ist so weich, man spürt ihn kaum am Gaumen, gleichzeitig ist er pure Rasse, was für eine sensationelle cremig weiche Säurestruktur und was für eine gigantische Konzentration, das ist eine edle Schönheit und der Wein hat verführerischen Charme ohne Ende. BC: 19+/20 Was für ein Feuerwerk von allerbesten Aromen, trotz unbändiger Kraft tänzerisch leicht, geschmeidiger Körper, saftige animierende Säure, ein Gigant.

HITANGEBOT

2004 Serriger Schloss Saarstein Spätlese #

18/20 • bis 2030 • 75cl **18.40** (ab 24.10.11 23.-) • Art. 231332

MG: Am Gaumen zeigen sich die 04er-Jahgangsattribute wie Rasse, Feinheit und Fülle, das alles verschmilzt zu perfekter Harmonie, die lebensfrohe Art dieser Weine muss man einfach lieben. Zum Abschluss der Probentour gönne ich mir noch ein besonderes Vergnügen, ich sitze auf der Terrasse von Schloss Saarstein in der Abendsonne, genieße ein Glas dieser Spätlese und bin im siebten Himmel.

HITANGEBOT

2005 Serriger Schloss Saarstein Auslese #

18+/20 • bis 2050 • 75cl **31.50** (ab 24.10.11 45.-) • Art. 235196

MG: Sehr konzentrierte, dichte Auslese voller genialer Raffinesse. Das ist auch so ein Wein, der zwar auch jung beeindruckt, aber ebenso ein grosses Alterungspotenzial hat. Ich weiss nicht, weshalb mir gerade beim Genuss dieses Weines spontan meine leider viel zu seltenen Erlebnisse mit 71ern aus dem Unterbewusstsein in den Sinn kommen.



JETZT LIEFERBAR



MOSEL

Weingut Zilliken Saarburg, Saar

Hanno Zilliken mit
Max Gerstl und
Beat Caduff

Das 11 Hektar grosse Weingut produziert ca. 80'000 Flaschen im Jahr. Die Süsseweine sind seit Jahrzehnten legendär. Das hat eine grandiose Probe am WeltWeinFestival in Bad Ragaz erneut eindrücklich aufgezeigt. Sämtliche präsentierten Weine bis zurück zum Jahrgang 1976 präsentierten sich in jugendlicher Frische. Wer diese Probe miterlebt hat, war tief beeindruckt. Seit 2009 beweist Hanno Zilliken aber auch, dass er in Sachen trockener Riesling mit der absoluten Spitze mithalten kann. Seinem schon fast legendären 2009er Grossen Gewächs lässt er einen 2010er folgen, der mit dem Vorjahrgang auf Augenhöhe steht. Hanno Zilliken: «2010 ist die kleinste Ernte in der Geschichte des Weingutes, aber auch die mir dem höchsten je erreichten durchschnittlichen Mostgewicht. Wir erwarteten noch anfangs Oktober beinahe eine Normalernte. Die Traubenhäute waren aber sehr dünn. Mit der Traubenreife installierte sich auch die Botrytis ziemlich schnell, dann kam der Wind und die Trauben trockneten im einem Tempo ein, wie wir das noch nie erlebt haben.» Es gab hier auch schon einige spektakuläre Jahrgänge wie etwa 1983, 1997 oder 2005, aber 2010 dürfte diese wohl alle noch überragen.

15.–



2010 Zilliken Riesling Butterfly

17/20 • bis 2020 • 75cl 15.– (ab 24.10.11 17.50) • Art. 240432

MG: Der Wein hat zwar etwas mehr Restzucker als es das Gesetz für trockene Weine zulässt, aber er schmeckt praktisch trocken, dank der fulminanten Säure. Dezent, feiner, wunderbar fruchtiger Duft, reife, gelbe Frucht, begleitet von sublimer Mineralität. Schlanker, dezent süsser, wunderbar aromatischer Gaumen, die geniale Rasse drückt dem Wein ihren Stempel auf, vereint Rasse und Feinheit in idealer Weise. Das ist so ein beschwingter, fröhlicher, leichtfüssiger Sommerwein, der jede Gartenparty zu einem besonderen Erlebnis werden lässt.

2010 Saarburger Rausch Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **36.–** (ab 24.10.11 39.–) • Art. 240752

MG: Der Duft ist ein Traum, reife gelbe Frucht strahlt aus dem Glas, ein schöner Anteil Tropenfrucht ist mit im Spiel, dazu geniale Würze und raffinierte florale Noten, eine traumhaft schöne Duftwolke. Schlanker, rassiger Auftritt, ein Kraftpaket, reiche, intensive Aromatik, irre Rasse ist eingebettet in köstlich süssem Schmelz, die Säure ist herrlich saftig und trägt den Wein meilenweit, das ist ein wahres Aromenspektakel, dennoch bewahrt der Wein eine noble Schlichtheit, besitzt unendlich Charme und wird im minutenlangen Nachhall immer mehr zur raffinierten Delikatesse, ein Traumwein.

BC: Geniale Aromatik mit Mangos, Zitrus, Blutorangen, Hawaiianananas und Passionsfrucht, viel Kraft, cremige Struktur, saftige Säure, sehr mineralisch, enormes Extrakt mit viel Schmelz.

2010 Saarburger Rausch Diabas

19/20 • bis 2040 • 75cl **39.–** (ab 24.10.11 43.–) • Art. 240753

MG: Der springt regelrecht aus dem Glas, das ist eine hochkonzentrierte, komplexe Duftnote, wirkt köstlich süß, ohne dadurch an Frische zu verlieren, ein Fruchtbündel der sinnlichen Art. Voller, reicher, gut strukturierter Gaumen, da ist gewaltig Kraft im Spiel und eine herrliche Süße unterlegt durch feine Rasse, das ist ein absolut eindrücklicher Wein, die Rasse im Hintergrund wirkt geradezu spektakulär, der Wein gefällt mir extrem, schmeckt beinahe trocken, obwohl er etwas Restzucker aufweist, da ist echt etwas los am Gaumen, eine himmlische Aromensymphonie mit minutenlangem Nachhall. Ich kann mir gut vorstellen, dass der 100 und mehr Jahre alt werden kann. Die diversen 80-120 Jahre alten Riesling Cabinetts, die ich im Laufe des letzten Jahres erleben durfte, werden wohl in ihrer Jugend eine ähnliche Grundkonstellation aufgewiesen haben, mit grosser Konzentration, enormer Säurestruktur und etwas natürlichem Restzucker. In 20 Jahren schmeckt dieser Zucker nicht mehr süß, behält aber seine konservierende und die Aromatik unterstützende Wirkung.

2010 Saarburger Rausch Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240441

MG: Dieser Duft ist von berauscher Schönheit, ganz fein, zart, filigran, aber ausdrucksstark und enorm komplex, ein sinnliches Fruchtbündel, genial frisch. Das ist ein Kabinett mit über 80g Restzucker und er schmeckt nur ganz dezent süß. Da ist geballte Kraft, dennoch ist es ein sublimer Filigrantänzer, sinnliches Aromenspiel, geniale Rasse, enorme Fülle, ein absoluter Traumkabinett. Es gab halt in diesem Jahrgang gar keine Trauben mit Kabinett-Mostgewicht, von der Konzentration her ist das auch eine hervorragende Spätlese. Dank der sensationellen 2010er Säure bewahrt der Wein dennoch die Verspieltheit eines



Foto: DWI





Foto: DWI

Kabinett. BC: Der Wein zeigt geschmeidige Muskeln, viel Stoff, eine kräftige Aromatik mit cremiger Säure und bleibt trotz üppiger Fülle herrlich elegant.

2010 Saarburger Rausch Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **32.–** (ab 24.10.11 35.–) • Art. 240754

MG: Wow, dieser Duft, ein Traum, unendlich fein, zart, aber ebenso unendlich intensiv, komplex und reich, eine zarte, aber ungeheuer vielschichtige Duftwolke. Auch im Auftritt ist er raffiniert und zart, stellt die Finesse in den Vordergrund, die enorm rassige Säure ist cremig weich, dieser Wein hat eine Säurestruktur von allerhöchster Qualität, was für ein raffinierter Wein, der singt, der lebt, der tanzt, der vibriert regelrecht. BC: Eine enorme Spätlese, da muss man einfach ausflippen.

2010 Saarburger Rausch Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **58.–** (ab 24.10.11 64.–) • Art. 240755

Hanno Zilliken: «12,7 Säure und 134g Restzucker, das sind Werte, die es bei diesem Wein nie zuvor gab, das war sonst immer eine GK.»

MG: Der Duft ist von sagenhafter Frische, herrliche Zitrusaromatik, Tropenfrucht vom Feinsten, reich, intensiv, opulent, aber auch sehr nobel und voller Raffinesse. Das ist so ein Riesling-Duft, der berührt. Gibt es eigentlich irgend etwas auf der Welt, das so raffiniert und komplex duftet wie ein grosser Wein? Mir ist jedenfalls nichts bekannt, was da auch nur ein annähernd adäquates Dufterlebnis bieten könnte. Ein Knaller am Gaumen, der zeigt gewaltig Rasse, es braucht diese enorme Fülle, um das perfekte Gleichgewicht herzustellen, das ist Spektakel pur, aber die Feinheiten werden zu keinem Zeitpunkt vernachlässigt, das ist eine Auslese, die man ohne Übertreibung als legendär bezeichnen kann. Sie ist bei aller Kraft immer noch fein, niemals aufdringlich oder breit, geht von der Stilistik her durchaus als «normale» Auslese, auch wenn es von den Werten her eine grosse Beerenauslese ist. BC: Mit dieser unbeschreiblich schönen Aromatik wickelt der Wein wohl jeden um den Finger.

2010 Saarburger Rausch Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **89.–** (ab 24.10.11 98.–) • Art. 240756
37.5cl **46.–** (ab 24.10.11 50.–) • Art. 240757

MG: Der Duft ist erstaunlich zart, feine, glasklare Botrytis, herrliche Honignoten, reife Tropenfrüchte im Überfluss, ein Duft von berauschernder Komplexität. Auch am Gaumen wirkt der Wein vor allem einmal unendlich fein, dies trotz monumentaler Kraft, wie kann so ein Monsterwein so herrlich leichtfüssig sein, geballte Kraft mit solcher Leichtigkeit über den Gaumen schweben, wie kann so eine sensationell rassige Säure dermassen cremig weich sein, das ist ein unglaublicher Wein, ein Naturwunder der seltenen Art, eigentlich ein Überwein, mit Worten nicht mehr zu beschreiben. Wir waren mit Hanno

Zilliken zusammen zu fünft, als wir diesen Wein zum ersten Mal verkostet haben. Da herrschte minutenlange Stille, bevor dann so langsam die ersten Aaahhs und Ooohhs zum Vorschein kamen. Danach probierte jeder auf seine Art, den Wein mit allen möglichen Superlativen möglichst genau zu umschreiben. Ich glaube aber nicht, dass es jemandem gelungen ist. Wer wissen will, wie dieser Wein schmeckt, muss ihn selber erleben. **Liebe Kundin, lieber Kunde, kommen Sie unbedingt an die Probe vom 27. September 2011 im Zürcher Kaufleuten. Allein dieser Wein ist die Reise wert, auch wenn Sie von weit her kommen sollten. So einen Wein muss man zumindest einmal im Leben getrunken haben.**

2010 Saarburger Rausch Auslese LGK

20/20 • bis 2080 • 75cl **140.-** (ab 24.10.11 145.-) • Art. 240758
37.5cl **70.-** (ab 24.10.11 75.-) • Art. 240759

MG: Ich bin jetzt einfach fix und fertig, logischerweise ist hier nochmals von allem etwas mehr, trotzdem kommt der Wein eher noch etwas feiner daher, ich finde beim besten Willen die Worte nicht mehr...

HITANGEBOT

2007 Zilliken Riesling (feinherb), Butterfly #

17/20 • bis 2015 • 75cl **12.50** (ab 24.10.11 16.50) • Art. 237468

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

HITANGEBOT

2007 Saarburger Rausch Auslese GK #

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **49.-** (ab 24.10.11 57.-) • Art. 237480

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.



JETZT LIEFERBAR



MOSEL

Weingut Maximin Grünhaus Trier-Mertesdorf, Ruwer

Dr. Carl von Schubert,
mit Dipl.-Ing. Kraml

Kleinster Ertrag für
grosse Auslesen.



Das 34 Hektar grosse Weingut hat eine weit über 1000-jährige Geschichte. Ausgrabungen von Amphoren deuten darauf hin, dass hier schon zu Römerzeiten Weine erzeugt wurden. Urkundlich erwähnt wurde das Weingut unter dem Namen Villa ad Valles erstmals im Jahr 966. Naturnahe Rebpflege, organische Düngung, Ertragsbeschränkung auf die idealerweise angestrebten 45hl/ha, schonende Vinifikation, Spontangärung, Ausbau teilweise in Eichenfässern, die aus Holz vom gutseigenen Eichenwald gezimmert werden, all diese Komponenten ergeben hochwertige, charaktervolle, besonders eigenständige, wiedererkennbare Weine mit grossem Alterungspotenzial.

Carl von Schubert: «Wir hatten gerade mal 28hl Durchschnittsertrag und sehr hohe Säuren, weil alles sehr konzentriert ist.» Die sensationelle 2010er-Säure scheint wie geschaffen für die Grünhäuser Weine, es ist schlicht genial, was hier 2010 entstanden ist.

2010 Maximin Grünhäuser Bruderberg Riesling

17/20 • bis 2025 • 75cl **17.50** (ab 24.10.11 20.-) • Art. 240450

MG: Den Duft, der aus diesem Glas strahlt, muss man einfach lieben, was für ein köstliches Fruchtbündel, reife gelbe Frucht und feine Tropenfrucht strahlen um die Wette. Schlanker, rassiger, eleganter, saftiger, schmackhafter Gaumen mit raffiniertem Säure-Süsse-Spiel. Dem Charme dieses so leichten, verspielten, dennoch hochkonzentrierten, aber irgendwie auch wieder angenehm schlichten Weines kann wohl niemand widerstehen.

2010 Maximin Grünhäuser Abtsberg Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **19.50** (ab 24.10.11 22.-) • Art. 240451

MG: Der strahlt schon im Duft diese sprichwörtliche Grünhäuser-Rasse aus, vereint dezente Frucht mit feinen floralen Noten und raffinierter Mineralität, die Frucht ist genial, Zitrus vermischt sich mit dezenten Noten von Tropenfrucht. Auch am Gaumen setzt er total auf Feinheit, dennoch sind da Kraft und Spannung ohne

Ende, bei aller Leichtigkeit ist die Konzentration enorm, pure Rasse vereint sich mit herrlichem Schmelz, das ist sinnlicher Riesling, reines Trinkvergnügen, ein Kabinett der absoluten Spitzenklasse.

2010 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Superior
19/20 • bis 2035 • 75cl **33.–** (ab 24.10.11 36.–) • Art. 240760

MG*: Die Spontangärung zeigt sich im Duft ganz fein und trägt zusätzlich zur Komplexität bei, dennoch wirkt das Duftbild strahlend klar, gelbe Frucht vom Feinsten sticht mir in die Nase, dazu geniale Mineralität und ein köstlicher Hauch Lindenblüten. Ein schlankes Kraftbündel, vereint Kraft, Rasse, weichen Schmelz und sinnliche Aromenfülle, man schmeckt gar keine Restsüsse, der Wein wirkt dank sensationeller Säure total trocken, das ist so ein Wein, der genau das ausdrückt, was ich an grossem, trockenem Riesling so liebe, diese sensationelle Fülle, diese geniale Ausgewogenheit aller Komponenten. Die geniale Säure des Jahrgangs bekommt diesem Wein mit seinem dezenten Restzucker besonders gut. BC*: Toller Stoff mit geschmeidigen Muskeln, unbändiger Kraft und genialer Aromatik; ein Ladykiller, den man zu einem Date unbedingt mitnehmen sollte. 19/20, bis 2035

2010 Bruderberg Spätlese
18/20 • bis 2030 • 75cl **23.–** (ab 24.10.11 25.–) • Art. 240761

MG: Der kommt aus der gleichen Parzelle wie letztes Jahr der Jungferwein, ist also der zweite Ertrag. Was für ein superklarer, zarter, verführerisch schöner Duft, feine weisse Frucht in Verbindung mit traumhaften floralen Variationen. Ein Gaumen wie Samt und Seide, genial saftig und von sagenhafter Leichtigkeit, der schwebt wie eine Feder über den Gaumen, ist sensationell rasant, ein geniales Stück Natur, süffiger kann ein Wein nicht mehr sein. BC: Der schmeichelt sich mitten ins Herz.

2010 Maximin Grünhäuser Herrenberg Auslese Nr. 21
19/20 • bis 2060 • 75cl **38.–** (ab 24.10.11 40.–) • Art. 240762
37.5cl **19.–** (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240763

MG: Sehr feine, glasklare Botrytis, ungemein zarter, filigraner, tänzerisch leichter Wein, ein unglaublich raffinierter Wein, und er ist sagenhaft aromatisch, ich habe mir jetzt schon zum dritten Mal nachgeschenkt und meine Begeisterung wächst weiter, was für ein sensationeller Filigrantänzer und was für ein Kraftpaket, was für eine Aromenrakete, was für ein unglaublicher Nachhall. Das ist ein Wein, der so wie jetzt als Jungwein auch als gereifter Wein ein betörendes Erlebnis sein wird, der besitzt ein beinahe unendliches Potenzial. BC: Das ist tänzerische Eleganz, so unglaublich verspielt, man kann sich minutenlang mit diesem Wein beschäftigen und will immer nochmals und nochmals probieren, der ist so filigran und trotzdem ein Kraftpaket. 19+/20 bis 2055



Blick vom Abtsberg



JETZT LIEFERBAR

2010 Maximin Grünhäuser Abtsberg Beereauslese

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **185.–** (ab 24.10.11 205.–) • Art. 240764

Carl von Schubert: «Da sind wir schon bei 250g Restzucker.»

MG: Die Aromatik noch nicht ganz klar, der Wein liegt noch auf der Hefe, hat erst vor kurzem die Gärung abgeschlossen. Dennoch ist jetzt schon klar ersichtlich, das ist ein Gigant, die Konzentration ist enorm, da sind Aromen ohne Ende, eine wahre Explosion. Am Gaumen intensiv, reich und mit ständig neuen Variationen, ein geradezu ausserirdisches Weinerlebnis. Dann beginnt er ganz langsam abzuklingen und scheint dabei immer noch mehr an Komplexität zu gewinnen, man kann einfach nur in ehrfürchtiges Staunen verfallen. Der Wein erreicht schon Legenden-Status, bevor er fertig ausgebaut ist. BC: Ein Feuerwerk von Aromen, unbändige Kraft, ein richtiges Geschoss.

2010 Maximin Grünhäuser Abtsberg TBA

20/20 • 2028 bis 2100 • 37.5cl **250.–** (ab 24.10.11 275.–) • Art. 240765

Carl von Schubert: «Wir haben noch keine Analyse, aber da bewegen wir uns sicher bei 300g Restzucker.»

MG: Hier ist auch der Duft schon klarer als bei der BA, ein ganzer Früchtekorb von tropischen Früchten strahlt aus dem Glas, dazu Honig, Lindenblüten und 1000 raffinierte Duftkomponenten. Am Gaumen ist sowohl die Konzentration noch höher als auch die tänzerisch leichte Art noch ausgeprägter, das ist ein Erlebnis, für das ich beim besten Willen nicht mehr die richtigen Worte finde. Nur schon die Vorstellung, da sind 300g Zucker und der Wein wirkt eigentlich gar nicht süß. Der Opulenz und Konzentration steht die sagenhafteste Säurestruktur entgegen, die ich überhaupt je bei Süßweinen erlebt habe, das gibt Legenden, die mein bescheidener Sprachschatz leider nicht mehr zu beschreiben imstande sind.

BC: Man fällt fast in Trance. 21/20, bis 2100

HITANGEBOT

2005 Abtsberg, Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **16.50** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 235234

MG: Am Gaumen ist es immer eine spezielle Weinpersönlichkeit, ein Kabinett, der mehr Struktur hat als alle anderen, da sind vibrierende Spannung und frische Frucht ohne Ende, geniale Rasse und eine Aromatik zum Träumen, grandioser Kabinett.

HITANGEBOT

2007 Abtsberg, Auslese #

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 38.–) • Art. 237486

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.



Weingut J. J. Christoffel Erden

MOSEL

Hans-Leo Christoffel: «Ich darf das gar nicht laut sagen, aber mir gefällt der Jahrgang noch besser als 2009, das sind klassische Moselweine wie aus dem Bilderbuch, sie haben diese geniale Rasse, die ich so liebe.» Seit dem Frühjahr 2001 hat Hans-Leo Christoffel das Weingut an den Mönchhof verpachtet, dies für so lange, bis evt. seine Tochter den Betrieb übernimmt. Rebbergs- und Kellerarbeit werden von Robert Eymael und seiner Equipe gemacht. Hans-Leo Christoffel ist aber nach wie vor mit Rat und Tat dabei. Der Christoffelsche Stil der klaren, präzisen, fruchtbetonten und supereleganten Weine bleibt auch in der Zusammenarbeit mit Robert Eymael unverändert.

Robert Eymael mit
Max Gerstl

2010 Erdener Treppchen Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240445

MG: Der Duft ist extrem fein, zart, filigran, ein geniales Finessenbündel, strahlend klare Frucht, dazu raffinierte Mineralität und dezente florale Noten. Samtener, rassiger, nerviger Gaumen, das ist so ein verspielter, tänzerischer, fröhlicher Wein, Trinkvergnügen ohne Ende, sensationelles Aromenspiel, unglaubliche Konzentration bei dieser Leichtigkeit, unendliche Länge. BC: So frisch und strahlend wie ein Stern am Himmel.

2010 Ürziger Würzgarten Kabinett trocken

18/20 • 2012 bis 2020 • 75cl **19.–** (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240444

MG: Der Wein hat 105 Oechsle, also gutes Auslese-Mostgewicht, das erklärt, warum er durchaus mit einem Grossen Gewächs rivalisieren könnte. Feine mineralische Nase, die dezente Frucht harmoniert perfekt damit, das ist ein traumhaft schöner Duft, ausdrucksvoll und mit Tiefgang. Herrlich saftiger, rassiger, knackiger Gaumen, eine köstliche Erfrischung, wunderbar weich und dennoch rassig, das ist trockener Riesling vom Feinsten, himmlisches Aromenspiel, ein absoluter Traumwein, und da steckt noch gigantisch Potenzial dahinter, der wirkt so wunderbar leicht, süffig, geniale Aromatik, was für ein raffinierter Wein.





Robert Eymael
mit Beat Caduff



JETZT LIEFERBAR

2010 Ürziger Würzgarten Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **23.–** (ab 24.10.11 25.–) • Art. 240766

MG: Der Würzgarten duftet so herrlich aus dem Glas, traumhaft klare, reife Frucht in Verbindung mit noblen Würzkomponenten, zarte Mineralität rundet das edle Duftbild ab. Wer an diesem Glas riecht, weiss auf Anhieb, woher der Rebberg seinen Namen hat. Genial rassiger und dennoch cremig weicher, zartschmelzender Gaumen, ein Traum diese Spätlese, ein schlankes Kraftbündel, herrlich schmackhaft und verspielt leicht, das ist Riesling vom Feinsten, der ist schlicht und einfach unendlich gut, minutenlanger und überaus vielschichtiger Nachhall.

2010 Ürziger Würzgarten Auslese*

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 32.–) • Art. 240767

MG: Schon im Duft ist das die reinste Raffinesse, unglaublich zart, filigran, strahlend klar und mit eindrücklicher Vielfalt. Auch am Gaumen Riesling-Raffinesse in Reinkultur, pure Rasse in Verbindung mit cremig weichem Fluss, man spürt den Wein kaum, so federleicht schwebt er über den Gaumen, dabei explodiert er aber förmlich, füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel mit berauschend schönen Fruchtaromen; das ist so ein faszinierender Riesling, der die beiden Extreme Kraft und Leichtigkeit vereint als wäre es die normalste Sache der Welt. Das ist ein kleines Weinmonument, gibt sich aber schlicht, fast unscheinbar, ein kleines Wunder der Natur. BC: Eine Auslese so knackig und klar wie ein Bergkristall, betörende Eleganz.

HITANGEBOT

2004 Ürziger Würzgarten, Riesling Eiswein

20/20 • bis 2050 • 75cl **57.40** (ab 24.10.11 82.–) • Art. 233226

MG: Schon das Bouquet zeigt es: Das ist ein grosser Eiswein, stilistisch mit seiner opulenten Botrytis sehr nahe bei einer BA. Der Gaumen zeigt Schmelz, die Eisweinrasse ist dennoch da, das ist ein Fruchtelixier aus reifen Zitrusfrüchten, geht ab wie eine Rakete, gigantische Konzentration mit verspielter Leichtigkeit vorgetragen, minutenlanges Rückaroma.

HITANGEBOT

2004 Ürziger Würzgarten, Auslese ***

19/20 • bis 2050 • 75cl **30.80** (ab 24.10.11 44.–) • Art. 233153

MG: Hier kommt so richtig Botrytis zum Zug, sehr sauber und glasklar, eine Fruchtkonzentration, die den Duft förmlich in die Nase springen lässt, da kommen auch wieder die Kräuternoten des Würzgartens wunderschön zum Ausdruck. Am Gaumen ist sie schon sehr nahe bei einer BA, weich wie Seide, aber gigantisch konzentriert; eine Säure, von der man gar nicht genug bekommen kann. Die letzte Probe vor dem Mittag erlaubt es mir, den Rest des Glases genüsslich auszutrinken.



Weingut Grans Fassian Leiwen

MOSEL

1982 übernahm Gerhard Grans das Weingut von seinem Vater. Das 11 Hektar grosse Weingut gehört seit langem zur absoluten Spitze an der Mosel. Der Qualitätsfanatiker Gerhard Grans erzeugt Weine von absoluter Präzision und Raffinesse. Gerhard Grans: «Der Jahrgang ist anders als alle anderen, aber sicher nicht schlechter. Der September war ausserordentlich kühl, der schöne Oktober hat die Ernte gerettet.»

2010 Trittenheimer Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **18.–** (ab 24.10.11 20.–) • Art. 240442

MG: Herrliche Zitrusfrucht, wunderschön floral und ein Hauch Kreide, wirkt herrlich erfrischend. Schlanker, rassiger, traumhaft aromatischer Wein, der kommt so traumhaft tänzerisch daher, ein genialer Filigrantänzer, der ist so wunderbar leicht, so verspielt, so bekömmlich, geniale Saftigkeit im minutenlangen Nachhall, ein Traumkabinett, irgendwie schlicht und doch spektakulär.

BC: Ein leckerer Wein, von dem man nie genug bekommt.

2010 Piesporter Goldtröpfchen Spätlese GK

19/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 31.–) • Art. 240443

MG: Strahlt Reife, ja schon fast Hitze aus, ein ganzer Strauss von auf den Punkt gereifter Tropenfrucht, daneben feine Mineralität und der raffinierte Duft von Lindenblüten. Am Gaumen kommt der Wein eher feiner daher als der Duft vermuten lässt, was für ein raffinierter Wein, hat den cremigsten Fluss aller 2010er, die ich bisher probiert habe, erstaunlicherweise ohne dadurch an Rasse zu verlieren. Das ist eine absolut sinnliche, genial aromatische, so richtig spannende und gleichwohl feingliedrige, tänzerisch leichte Spätlese, phänomenal.

2010 Hofberg Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **34.–** (ab 24.10.11 37.–) • Art. 240768

MG: Intensiver, ausdrucksvoller, betont mineralischer Duft, wirkt extrem dicht und komplex. Rassiger, aber gleichzeitig cremig weicher

Beat Caduff mit
Gerhard Grans





Gaumen, ein stolzes Kraftbündel, kommt aber herrlich schlank daher und zeigt sich voller genialer Raffinessen. Wow, der hat gewaltig Kraft, der Wein hat Leben, da ist etwas los am Gaumen, das ist Riesling der Spitzenklasse, was für ein intensiver, rassiger, gewaltig vielschichtiger Nachhall, ein Traum, für mich das beste GG, das Gerhard Grans bisher gemacht hat, da steckt gigantisch Potenzial drin. BC: Wenn ich mir noch eine Hummersuppe dazu vorstelle, der Himmel auf Erden.

2010 Trittenheimer Apotheke Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **41.–** (ab 24.10.11 45.–) • Art. 240769

BC: 12 Promille Säure, 118g Restzucker. Anfangs noch leicht verhalten in der Nase, aber die Aromen kommen immer mehr, Blutorangen, etwas rosa Grapefruit, Mirabellen, Passionsfrucht, etwas Hawaiiananas und Williamsbirnen, vermischt mit Thaimangos. Am Gaumen macht der Wein enorm viel Druck und Power mit seiner sensationell reifen Säure, so rasant und sportlich wie der neue Audi RS 5. Das ist ein sensationelles Aromenpaket, vereint geballte Kraft mit edler Feinheit. MG: Eine himmlisch schöne Auslese, einfach perfekt bis ins kleinste Detail.

2010 Trittenheimer Apotheke Trockenbeereauslese

20/20 • 2015 bis 2100 • 37.5cl **320.–** (ab 24.10.11 350.–) • Art. 240770

MG: Geballte Kraft am Gaumen, ein gigantisches Kraftpaket, voll, reich, opulent, geradezu massiv, dann kommt aber diese sensationelle Jahrgangssäure, fährt so richtig ein und macht das Ganze unglaublich schlank und elegant, ein Monster von Wein wird im Handumdrehen zu einem Filigrantänzer, da bekomme ich Gänsehaut, da kann man einfach nur staunen und dieses sagenhafte Erlebnis auskosten.

HITANGEBOT

2007 Trittenheimer Apotheke, Spätlese Goldkapsel #

20/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 40.–) • Art. 237433

MG: 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.

HITANGEBOT

2004 Dhronhofberger, Spätlese #

18/20 • bis 2020 • 75cl **20.30** (ab 24.10.11 29.–) • Art. 233333

MG: Am Gaumen eine filigrane Delikatesse, schmilzt wie Butter auf der Zunge, geniale Frische, das ist pures Trinkvergnügen, beeindruckend mit welch tänzerischer Leichtigkeit der daherkommt. Sticht erneut die Trittenheimer Spätlese aus.



JETZT LIEFERBAR



Weingut Fritz Haag Brauneberg

MOSEL

Oliver Haag

Seit 2005 leitet Oliver Haag das etwas mehr als 10 Hektar grosse Weingut. Sein Vater Wilhelm führte es zuvor während beinahe 50 Jahren, nachdem er bereits als 20-jähriger wegen Krankheit seines Vaters im Familienbetrieb einsteigen musste. Oliver war einer der ersten, der bewiesen hat, dass auch an der Mosel ganz grosse trockene Weine erzeugt werden können. Sein 2009er Brauneberger Juffer Sonnenuhr GG ist eines der allerbesten von ganz Deutschland und selbst im schwierigen Jahrgang 2010 gelingt es ihm, ein Grosses Gewächs zu erzeugen, das mit jenem aus dem Vorjahr auf Augenhöhe steht.

Wilhelm Haag: «In 50 Jahren haben ich noch keinen solchen Jahrgang erlebt wie den 2010er.»

2010 Fritz Haag Riesling trocken

17/20 • bis 2020 • 75cl **14.50** (ab 24.10.11 16.–) • Art. 240440

MG: Der strahlt aus dem Glas wie ein Maikäfer, was für ein lebenswerter, fröhlicher Wein. Am Gaumen besticht er durch seine perfekte Balance zwischen irrer Rasse und dezenter Süsse, eine herrliche Erfrischung.

2010 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Grosses Gewächs trocken

19+/20 • 2012 bis 2030 • 75cl **36.–** (ab 24.10.11 39.–) • Art. 240771

Oliver Haag: «Wir haben für diesen Wein sehr selektiv gelesen, es gab nicht viel Trauben ohne Botrytis. Wir konnten in dieser Qualität aber weniger als die Hälfte der Menge des letzten Jahres ernten.»

MG: Wow, dieser Duft, schon jetzt wo der Wein noch auf der Hefe liegt zeigt er sich offen und mit sagenhafter Strahlkraft, hey, ist das köstlich, da ist eine ganz feine Zitrusfrucht, die Mineralität kann sich glänzend in Szene setzen. Ein Gaumen wie Samt und Seide, dennoch ist da irre Rasse, ein Traum in Sachen Aromatik, gigantische Konzen-





tration, bleibt dennoch ein Filigrantänzer, da steckt gigantisch Potenzial drin, herrliche Süsse im Extrakt, die Balance zwischen enormer Rasse und edler Fülle ist perfekt, ein Charakterwein wie er im Buche steht. Nach dem sagenhaften 2009er setzt der erneut ein Glanzlicht.

2010 Brauneberger Kabinett

18/20 • bis 2040 • 75cl **21.–** (ab 24.10.11 23.–) • Art. 240439

MG: Der strahlt nebst erfrischender Zitrusfrucht auch schon ein Hauch Tropenfrucht und dadurch Reife aus. Leichtfüssiger, harmonischer, wunderbar aromatischer Kabinett, der tanzt, der singt, das ist ein beschwingter Filigrantänzer. BC: Wow, was für ein genialer Duft aus den besten Früchten dieser Welt. 18+/20, bis 2040

2010 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **28.–** (ab 24.10.11 31.–) • Art. 240772

MG: Auch wenn der Wein noch etwas von der Hefe geprägt ist, der Duft ist himmlisch, reiche Tropenfrucht verleiht eine gewisse Opulenz, herrliche Zitrusfrucht bringt Frische hinein und florale wie auch würzige Komponenten runden das himmlisch schöne Duftbild perfekt ab. Am Gaumen zeigt er sich ganz fein, cremig weich, aber auch spektakulär rassig, der Wein singt, der tanzt, der betört die Sinne, perfekter kann eine Spätlese wohl nicht mehr sein. Das sind Dimensionen, die es im Spätlese-Bereich kaum jemals zuvor gab. BC: Das ist ein verrückter Wein, der einen so richtig in Beschlag nimmt und nicht mehr loslässt.

2010 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese 10

20/20 • bis 2060 • 75cl **38.–** (ab 24.10.11 42.–) • Art. 240773
75cl **21.–** (ab 24.10.11 23.–) • Art. 240774

BC: Wow, was für eine Duftwolke in der Nase, mit genialer sauberer Botrytis, Honigmelonen, etwas Akazienhonig, reife Perumangos, Babybananen, etwas, Mangustines mit Feigen, dezentes, flüssiges Caramel. Am Gaumen macht sie paff und es verschlägt dir den Atem, man bekommt Gänsehaut vor Freude, so ein Gigant mit seiner unbändigen Kraft, der durch die genial reife Säure total schnittig und elegant daherkommt. MG: Sagenhafte Konzentration, eine geballte Ladung edelster Fruchtsäure und beinahe mächtige, opulente Süsse vereinen sich und werden zum Filigrantänzer. Das ist eine überirdische Auslese mit beinahe unendlichem Alterungs-Potenzial.

2010 Brauneberger Juffer Sonnenuhr

Auslese Goldkapsel 12

20/20 • bis 2070 • 75cl **67.–** (ab 24.10.11 74.–) • Art. 240775
37.5cl **36.–** (ab 24.10.11 40.–) • Art. 240776

MG*: Der Duft ist klar, gradlinig und von eindrucklicher Präzision, zugleich komplex und ausdrucksstark, eine intensive, überaus komplexe Duftwolke. Am Gaumen zeigt er sich zuerst ganz fein, beinahe zart, gleichzeitig ist die Intensität der Aromen enorm, was für ein spektakulärer Wein, da geht die Post ab, das ist zweifellos eine der gigantischsten GK's die hier je erzeugt wurden, im minutenlangen Nachhall kommen nochmals 1000 raffinierte Feinheiten zum Vorschein. BC*: Das ist ein Vulkan, aus dem die allerbesten Früchte dieser Welt versprüht werden. 21/20, bis 2070



Rehbock neben dem Haus von Fritz Haag

HITANGEBOT

2004 Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Auslese Nr. 10

19/20 • bis 2035 • 75cl **52.50** (ab 24.10.11 85.–) • Art. 233329
37.5cl **31.50** (ab 24.10.11 45.–) • Art. 233330

MG: Dies ist ein hochsinnliches Erlebnis, ich meditiere mit einem Mund voll betörender Fruchtaromen, das war ja schon immer der Star der Haag-Auslesen, aber dieses Jahr übertrifft sie alle Erwartungen. Es ist wie immer eine köstliche Delikatesse, aber der 2004er hat selten gesehene Rasse.

HITANGEBOT

2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Auslese Nr. 6

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.50** (ab 24.10.11 39.–) • Art. 235250

MG: Das ist reine Konzentration von Fruchtaromen, mit einer Frische und Leichtigkeit vorgetragen, die mich begeistern, man spürt nichts anderes als konzentrierte, enorm frische und rassige Zitrusfrucht, unendliche Länge, und das soll die kleinere der Fritz Haag-Auslesen sein?



JETZT LIEFERBAR



MOSEL

Weingut Willi Haag Brauneberg

Marcus Haag



Das 5.8 Hektar grosse Weingut wird von Marcus Haag geführt. Hier werden Weine produziert, die zum Allerbesten gehören, das es auf dieser Welt gibt. Dass die Preise nach wie vor geradezu extrem moderat sind, lässt sich nur dadurch erklären, dass Marcus und seine Mutter Inge praktisch alles alleine machen und so die Kosten niedrig halten. Mit ihrem enormen eigenen Einsatz im Rebberg wie im Keller erklärt sich auch die hohe Qualität der Weine. Ich kenne auf der ganzen Welt kaum ein Weingut mit einem so überragenden Preis-Leistungs-Verhältnis, höchstens Château du Retout aus Bordeaux käme mir da noch in den Sinn. Marcus Haag: «3 Wochen Ostwind und kaum Niederschläge haben die Trauben eintrocknen lassen und die Mostgewichte sind in die Höhe geschneit wie kaum je zuvor in sehr kurzer Zeit.»

2010 Willi Haag Riesling QbA

17+ /20 • bis 2025 • 75cl **14.-** (ab 24.10.11 15.50) • Art. 240777

MG: Zwischen 35 und 40 Jahre alte Rebstöcke, 92 Oechsle, 64 Restzucker, ca. 9,5 Säure. Das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch, herrliche Frucht, feine Würze, geniale Mineralität, der Duft ist sagenhaft komplex, es spielen auch zarte florale Komponenten mit, Holunder- und Ginsterblüte. Herrlich saftiger, schmackhafter, rassiger Gaumen, cremig weicher Schmelz, feine Rasse, auch hier ist reife Frucht im Überfluss, der Wein ist unglaublich raffiniert, feingliedrig und sensationell aromatisch, Klasse.

2010 Brauneberger Juffer Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 240437

MG: Intensive, ausgesprochen erfrischende Zitrusfrucht springt förmlich aus dem Glas, betört den Geruchsinn auf unwiderstehliche Art, das ist absolut köstlicher Rieslingduft, sensationelle Mineralität, enorme Strahlkraft. Dieses sensationelle Kraftbündel schwebt mit Leichtigkeit über den Gaumen, irre Rasse auch hier, spielerische Aromatik, vielschichtig und mit Tiefgang, da muss ich mich gewaltig zurückhalten, dass ich nicht gleich ein ganzes Glas austrinke, das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch.

2010 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **30.–** (ab 24.10.11 33.–) • Art. 240778

Marcus Haag: «Die haben wir schon am 15. Oktober gelesen, es war nicht einmal eine Selektion notwendig, da war schon eingetrocknete Botrytis am Stock. Der Wein hat 122 Oechsle, 135g Restzucker, und er wirkt überhaupt nicht süß.»

MG: Wow, dieser Duft, einfach herrlich, überaus raffiniert, enorm konzentriert und von eindrucklicher Vielfalt, da ist viel frische Zitrusfrucht begleitet von einigen traumhaft süßen, reifen Tropenfrüchten, einem feinen Hauch Honig, von sauberer, klarer Botrytis, ein Duft von strahlender Schönheit. Pure Eleganz am Gaumen, sensationelle Rasse in Verbindung mit köstlicher Süße und cremig weichem Fluss, was für ein raffinierter Wein, das ist sinnlicher Riesling höchster Schule. BC: Raffinierte und sehr elegante, verspielte Auslese, die aber auch gewaltig Druck macht.

HITANGEBOT

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese

19/20 • bis 2070 • 37.5cl **29.–** (ab 24.10.11 37.–) • Art. 236266

MG: 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.



Foto: DWI

Brauneberger Juffer
Sonnenuhr



JETZT LIEFERBAR



MOSEL

Weingut Schloss Lieser Lieser

Ute und Thomas
Haag



Thomas Haag: «Das ist ein Jahrgang, der sehr speziell ist, so etwas gab es noch nie und so etwas wird es wohl auch nie mehr geben. Die Weine brauchen viel Zeit. Man durfte sich nicht zu stark von den Werten beeinflussen lassen, durfte nicht überreagieren. Ungeduld war zweifellos ein schlechter Berater. Bei restsüßen Weinen habe ich gar nichts an der Säure gemacht, da ist alles Natur pur.»

Seit 1992 führt Thomas Haag das 8,5 Hektar grosse Weingut. Das ehemals zur absoluten Spitze gehörende Weingut hatte vor der Übernahme durch Thomas Haag durch viele Besitzerwechsel einen qualitativen Einbruch erlitten. Thomas Haag hat es innert weniger Jahre wieder an die absolute Top-Spitze zurückgeführt und konnte es 1997 zusammen mit seiner Frau Ute kaufen.

2010 Lieser Niederberg Helden Grosses Gewächs trocken
75cl **32.-** (ab 24.10.11 35.-) • Art. 240780

MG: Dieser Wein war noch am Gären, als wir im März die Weine von Schloss Lieser probierten. Somit haben wir leider keine Degustationsnotiz davon. Aber wenn Thomas Haag einen Wein als Grosses Gewächs verkauft, kann man sich blind darauf verlassen, dass es ein grosser Wein ist.

2010 Schloss Lieser Riesling Spätlese trocken
18/20 • 2012 bis 2020 • 75cl **22.-** (ab 24.10.11 24.-) • Art. 240779

MG: Sensationell dieser erfrischende, klare, ausdrucksvolle Duft, ganz fein, gleichwohl kraftvoll und intensiv und vor allem unendlich komplex, hat irgendwie einen burgundischen Einschlag. Ist der Gaumen vor allem enorm rassig oder überaus fein? Irgendwie schafft er es beides gleichzeitig zu sein, der Wein hat gewaltig Stoff, enorme Fülle, kommt aber wunderbar leichtfüssig daher, zeigt Finessen ohne Ende und ist gleichzeitig geradezu spektakulär konzentriert und rassig. Das ist grosser, trockener Riesling mit der faszinierenden Rasse des Jahrgangs.

2010 Schloss Lieser Riesling feinherb

18/20 • bis 2018 • 75cl **14.50** (ab 24.10.11 16.–) • Art. 240448

MG*: Der duftet ganz fein, aber unglaublich intensiv, tiefgründig und komplex, Frucht und Mineralität strahlen um die Wette. Wow, das ist ein unglaublich spektakulärer Wein, schmeckt fast trocken, aber doch ganz dezent süß, die Harmonie ist genial, was für eine köstliche Erfrischung, der hat so eine lebendige Art, wirkt spontan offenherzig und ist so herrlich süffig. Im minutenlangen Rückaroma zeigt der Wein an, dass er ein grosser trockener Riesling ist, unglaublich, welche Kraft da zum Vorschein kommt.

2010 Brauneberger Juffer Kabinett

18/20 • bis 2020 • 75cl **19.–** (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240449

MG: Was für ein herrlich erfrischender Duft, Zitrusfrucht vom Feinsten, der springt förmlich in die Nase. Ein Knaller am Gaumen, der fährt so richtig ein, explosiv und mit irrer Rasse, aber der Wein ist auch fein, elegant, hat durchaus seine zarten Seiten, ein Filigrantänzer der sinnlichen Art und dann auch wieder eindrücklich intensiv, ich habe selten einen so spektakulären Kabinett erlebt.

2010 Lieser Niederberg Helden Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **22.–** (ab 24.10.11 24.–) • Art. 240781

MG: Herrlich dieser Duft, geniale Frucht, enorm komplex, frische Zitrusfrucht in perfekter Symbiose mit reifer, köstlich süsser Tropenfrucht auch Pfirsiche und Aprikosen sind mit im Früchtekorb, ein Traum. Ein monumentales Kraftbündel am Gaumen, sensationell saftig, cremig weich, aber auch irre rassig, enorme Fruchtkonzentration, minutenlanges, absolut spektakuläres Finale, eine hammermässige Spätlese. Ich kann mich nicht erinnern, so etwas schon einmal erlebt zu haben, das sind Süssweine wie von einem andern Stern. BC*: Ich bin in Trance und genieße nur noch 19/20.

2010 Lieser Niederberg Helden Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **42.–** (ab 24.10.11 46.–) • Art. 240782

37.5cl **25.–** (ab 24.10.11 27.50) • Art. 240783

MG: Im Duft wirkt der Wein ganz zart, verspielt, filigran, glasklar und präzise, dabei sensationell komplex und mit unbändiger Strahlkraft, die Botrytis ist von edelster Qualität, bringt nur Nuancen von Honig in die frische Frucht. Auch im Antrunk zeigt sich der Wein von seiner filigranen Seite, steigert sich dann aber immer mehr und endet ebenso spektakulär wie die andern Weine dieses Jahrgangs, er steigert sich in ein regelrechtes Aromenfurioso, das ist wohl gleichzeitig die schlankste, aber auch konzentrierteste und rassigste GK, die ich je erlebt habe. BC: Gegen diesen Wein hast Du keine Chance, Du wirst seinem Charme erliegen.



2010 Lieser Niederberg Helden Auslese LGK

20/20 • bis 2080 • 75cl **52.–** (ab 24.10.11 57.–) • Art. 240784
37.5cl **32.50** (ab 24.10.11 36.–) • Art. 240785

MG: Traumhaft feiner, zarter, klarer Duft, opulente Botrytis, wirkt total fein, aber sensationell vielschichtig. Am Gaumen vereint er raffinierte Feinheit mit irrer Rasse, das ist Spektakel pur, das ist Riesling von überirdischer Konzentration, zart und fein, es gibt wenig Weine, die solche Raffinessen erreichen, gleichzeitig aber diese unbändige Rasse und enorme Konzentration besitzen, das ist ein unbeschreibliches Aromenspektakel, das muss man erlebt haben, kann nicht mit Worten beschrieben werden. Der Wein erreicht schon in seiner Jungweinphase den Status einer Legende. BC: Der Wein erzeugt ein Glücksgefühl, wie wenn du hoffnungslos verliebt bist, alles um dich herum ist dir egal, du lässt dich einfach tragen. 21/20 bis 2080

2010 Lieser Niederberg Helden BA

37.5cl **85.–** (ab 24.10.11 93.–) • Art. 240786

Diesen Wein konnten wir im März noch nicht probieren. Aber wer Beerenauslesen von Schloss Lieser kennt, weiss, dass der Jahrgang 2010 ein überirdischer Wein sein wird. Leider haben wir nur 24 «Fläschlein» zur Verfügung. Wir können deshalb maximal 3 pro Kunde abgeben, es gilt daher: «dr Schnäller isch dr Gschwinder».

2010 Lieser Niederberg Helden TBA

37.5cl **185.–** (ab 24.10.11 200.–) • Art. 240787

Diesen Wein konnten wir im März noch nicht probieren. Aber wer Beerenauslesen von Schloss Lieser kennt, weiss, dass der Jahrgang 2010 ein überirdischer Wein sein wird. Leider haben wir nur 12 «Fläschlein» zur Verfügung. Wir können deshalb maximal 2 pro Kunde abgeben, es gilt daher: «dr Schnäller isch dr Gschwinder».

HITANGEBOT

2007 Schloss Lieser QbA #

17/20 • bis 2015 • 75cl **14.–** (ab 24.10.11 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!

HITANGEBOT

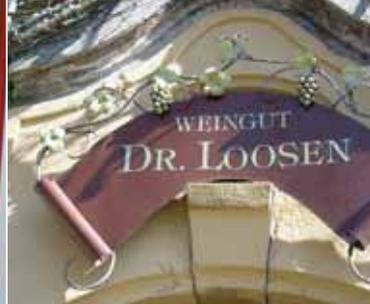
2004 Niederberg Helden, Auslese #

18+/20 • bis 2035 • 75cl **18.90** (ab 24.10.11 27.–) • Art. 231334

MG: Da ist viel Mineralik und feine Würze in diesem Bouquet, aber auch eine geniale Frucht. Am Gaumen fährt sie so richtig ein, das ist ein unglaubliches Kraftpaket mit purer Rasse. Auch diese Auslese besticht durch eine ungemein feine, weiche, zartschmelzende Säure, wie sie bei den Weinen dieses Jahrgangs schon fast die Regel ist.



JETZT LIEFERBAR



Weingut Dr. Loosen Bernkastel

MOSEL

Das 15 Hektar grosse Weingut ist seit über 200 Jahren im Familienbesitz. Seit 1988 wird es von Ernst Loosen geführt. Als grosser Weinfreak ist Erni, wie er von seinen Freunden genannt wird, immer bestrebt, Weine zu erzeugen, die auch internationale Spitzenklasse darstellen. Die Klasse der grossen edelsüssen Weine ist sowieso kaum irgendwo anders auf der Welt zu erreichen. Erni Loosen war aber auch einer der ersten, die an der Mosel auch trockene Weine erzeugten, welche qualitativ mit den von ihm so geliebten Burgundern auf Augenhöhe sind.

Ernst Loosen: «Man kann sagen, je besser die Weinberge waren, desto geringer die Ernte. Wo diese unglaubliche Säure herkommt, wissen wir nicht wirklich, man sagt die kühlen Nächte, aber ich glaube nicht, dass das die einzige Erklärung ist. Wir machen heute viel Aufwand um einen Kabinett zu selektieren, reife Trauben, die nicht mehr als 85 Oechsle haben, muss man richtig auslesen, aber wir nehmen uns diese Mühe, weil wir zur Überzeugung gekommen sind, dass es wichtig ist, dass ein Kabinett auch nach Kabinett schmeckt und dass er leicht und beschwingt daherkommt.»

2010 Satyricus

17/20 • bis 2016 • 75cl **14.50** (ab 24.10.11 17.–) • Art. 240455

MG: Das ist eigentlich ein Kabinett trocken vom Weintyp her. Wirkt effektiv schon im Duft verspielt leicht, ganz feine Frucht, wunderschöne Mineralität, tänzerisch leichter, wunderbar aromatischer Wein, das ist genau das, was man sich unter einem Kabinett trocken vorstellt. Der Wein vereint spielerische Leichtigkeit mit Kraft und Fülle, er ist leicht im Sinne von bekömmlich, dennoch vollmundig in der Aromatik. Das ist trockener Riesling vom Feinsten.

2010 Erdener Treppchen Grosses Gewächs trocken

19/20 • bis 2016 • 75cl **32.–** (ab 24.10.11 35.–) • Art. 240788

BC: Tolle Aromatik mit viel Frucht wie Ananas, Mangos, Mangustines, etwas Passionsfrucht, leichte Blutorangen und

Ernst Loosen



Foto: DWI

Mirabellen. Am Gaumen saftig mit viel Schmelz und rassischer Säure, viel Stoff, sensationelle Aromatik, monumentale Kraft und das alles mit immer noch tänzerischer Eleganz, dazu noch ein Nachhall, der nicht endet. Das ist ein genialer Essbegleiter, zu südafrikanischen Scampis beispielsweise ein Gedicht. MG: Die Mineralität ist ein Traum, dass ein trockener Wein diese sagenhafte Rasse so perfekt ins Gleichgewicht bringt, grenzt an ein Wunder.

2010 Ürziger Würzgarten Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **20.–** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 240454

MG: Herrliche Frische im Duft, Zitrusaromen von Feinsten, dazu raffinierte Mineralität, strahlt, Kraft, Fülle und Reife aus. Am Gaumen zeigt er sich genial aromatisch, was für eine sensationelle Mineralität auch hier, vereint Rasse und Fülle in idealer Weise, tanzt aber wie eine Feder über die Zunge, perfekte Harmonie zwischen genialer Rasse und edler Fruchtsüsse, unglaubliche Konzentration, das ist ein Kabinett wie aus dem Bilderbuch.

2010 Ürziger Würzgarten Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **26.–** (ab 24.10.11 29.–) • Art. 240789

MG: Herrlich würziger Duft begleitet von reifer Tropenfrucht, Ananas, Mango, Lychees und Honigmelonen strahlen um die Wette, intensiv und dank feiner Mineralität so wunderbar aus der Tiefe kommend, das ist eine wahre Duftorgie. Vereint enorme Fülle und feinste Rasse, das ist eine sensationell aromatische Spätlese, die sagenhafte Säure bringt selbst dieses monumentale Kraftpaket zum Schweben, ein kleines Weinmonument und dennoch wirkt alles so natürlich einfach und unkompliziert.

2010 Wehleener Sonnenuhr Auslese

19+/20 • bis 2060 • 75cl **36.–** (ab 24.10.11 40.–) • Art. 240790

Erni Loosen: «Auslese heisst ja traditionell, dass Botrytis-Trauben ausgelesen werden. Wir nehmen auch das wieder auf, unsere Auslesen sind seit 2009 immer reine Botrytis-Auslesen. Wir machen ausser beim Prälät auch keine Goldkapseln mehr, unsere «normalen» Auslesen sind Goldkapseln.»

BC: Wow, was für ein genialer Wein, ein Duft komponiert aus den besten exotischen Früchten wie Honigmelonen, Weinbergpflirsich, Aprikosen, Maraquia, Blutorangen und Hawaiiananas. Was für eine Offenbarung am Gaumen, macht enormen Druck, damit würde man den schiefen Turm von Pisa wieder gerade kriegen. Die rassige, perfekt reife Säure lässt diese Powergranate federleicht erscheinen, schreit nach mehr und schüttelt einen richtig durch vor Freude.

MG: Eine wahre Frucht Bombe, aber voller genialer Raffinessen, sensationell, was für ein Spektakel. 20/20, bis 2060.

2010 Erdener Prälat Goldkapsel

20/20 • bis 2080 • 75cl **72.–** (ab 24.10.11 79.–) • Art. 240791
37.5cl **37.–** (ab 24.10.11 41.–) • Art. 240792

Erni Loosen: «Vom Prälat machen wir aus den gesunden Trauben ein GG und aus den Botrytis-Beeren eine GK, deshalb ist das die einzige GK, die es bei uns noch gibt.»

BC: Ein Feuerwerk an Aromen, geniale Beerennoten, tolle, saubere, glasklare Botrytis, Honigmelonen, Aprikosen, flüssiges Caramel, Akazienhonig mit Orangenblüten, wilde und vor Reife tropfende Pfirsiche, kandierte Hawaiiananas, australische Mangos und Quittengelée. Am Gaumen eine gigantische Granate, die trotz ihrer genialen Kraft immer noch unendlich elegant und spielerisch leicht daher kommt. MG: Ein Süsswein in dieser Vollendung kann nur ein überragender Riesling sein.



JETZT LIEFERBAR

HITANGEBOT

2006 Blauschiefer Beerenauslese

19/20 • bis 2045 • 75cl **59.–** (ab 24.10.11 71.–) • Art. 236284

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.

HITANGEBOT

2004 Erdener Prälat, Riesling Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **34.30** (ab 24.10.11 49.–) • Art. 233160

Ein so gigantisches Kraftpaket, dennoch ist es pure Finesse, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, da ist verschwenderische Vielfalt, gepaart mit beeindruckender Raffinesse.





MOSEL

Weingut Willi Schäfer Graach

Christoph Schäfer,
Beat Caduff,
Willi Schäfer



König des Himmelreichs wird Willi Schäfer auch genannt in Anspielung darauf, dass er die vielleicht grössten und präzisesten Weine aus dieser legendären Schiefer Steillage zaubert. Himmelreich und Domprobst sind seine Heimat, da ist er jeden Tag, auch jetzt noch, wo er durch seinen Sohn Christoph tatkräftig unterstützt wird. Willi Schäfer ist eher ein stiller Schaffer und sein lediglich 4 Hektar kleines Weingut erzeugt nicht so viele Flaschen, dass diese auf der ganzen Welt berühmt sein können. Aber wer die aromatische Brillanz dieser Weine kennt, wird unweigerlich zum Liebhaber davon und ist glücklich darüber, dass sie trotz weltweit steigender Nachfrage immer noch zu erschwinglichen Preisen zu haben sind. Willi Schäfer: «Die Basis gibt es praktisch nicht. Was wir gelesen haben, hat praktisch alles Auslese-Mostgewicht. Dass es so hohe Säuren und gleichzeitig so hohe Mostgewichte gab, habe ich noch nie erlebt. Mostentsäuerung wollten wir auf keinen Fall, man weiss ja noch nicht, wo die Weine hingehen, da könnte man etwas zerstören, das man nachher nicht mehr beheben kann. Man musste die Trauben probieren und wirklich nur die reifen ernten. Bei den Rebbergen, die wir dazugekauft haben, arbeiten die alten Besitzer immer noch mit, die waren ja ihr Leben lang in den Reben, die können auch unterscheiden, was reif ist und was nicht, die machen natürlich ihre Rebberge zuerst, weil sie stolz darauf sind, dass da nur das Beste herauskommt, die helfen aber auch uns, das sind sehr wertvolle Mitarbeiter. Die Weine liegen lange im Holzfass und auch lange auf der Hefe, das hat sie auch merklich abgerundet.»

2010 Graacher Himmelreich Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl 19.– (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240452

MG: Da ist nebst traumhaft frischer Frucht eine gigantische Mineralität, schon der Duft dieses Weines ist von anmutiger Schönheit. Ein Knaller am Gaumen, vereint Rasse, Saft und Schmelz, hey ist das gut, das lebt, das singt, das ist ein Wein der berührt, da ist nebst sensationeller Rasse auch eine herrliche Cremigkeit, die

geniale Säure wird perfekt darin verpackt, die Harmonie ist einzigartig, dieser fein ziselierte Riesling demonstriert eindrücklich, dass es selbst in der untersten Prädikatsstufe ganz grosse, ja beeindruckende Weine gibt. BC: Das ist schwebende Eleganz.

2010 Graacher Domprobst Spätlese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **32.–** (ab 24.10.11 35.–) • Art. 240453

MG*: Schon der Duft strahlt Fülle und Tiefgang aus, zeigt gewaltig Strahlkraft und Komplexität, was für ein sinnlicher Duft. Am Gaumen ein Prototyp einer perfekten Spätlese, da ist gewaltig Rasse, wie man das von diesem Jahrgang erwartet, aber auch die für eine Spätlese notwendige Fülle ist mit im Spiel, ein ganz feiner Hauch Botrytis macht diesen Wein so sagenhaft raffiniert, was für eine sinnliche Aromatik, das ist eine Spätlese wie ich sie in dieser Art selten gesehen habe, ein genialer Wein, ein seltenes und eindrückliches Weinerlebnis, diese Verbindung von sensationeller Rasse und enormer Fülle ist absolut beeindruckend. BC*: Alles schwebt und tänzelt mit der Leichtigkeit einer Daunenfeder.

2010 Graacher Domprobst Auslese Nr. 1

19/20 • bis 2030 • 75cl **51.–** (ab 24.10.11 55.–) • Art. 240794
37.5cl **28.–** (ab 24.10.11 31.–) • Art. 240795

Christoph Schäfer: «Das ist so ein Wein, der sehr gut zeigt, was dieser Jahrgang uns schenkt, da konnten wir die einmalige Säurestruktur optimal nutzen.»

MG: Herrliche, glasklare intensive Botrytis in Verbindung mit erfrischender Zitrusaromatik und raffinierten floralen Noten, feinste Frucht trifft feinste Mineralität. Herrlich saftiger, rassiger, fein strukturierter Gaumen, perfekte Harmonie bis ins kleinste Detail, hey ist das ein raffinierter Wein, dass so ein Kraftpaket so raffiniert auftreten kann, ist ein kleines Wunder der Natur, vom feinen, zartgliedrigen Antrunk über die vollmundige, füllige Gaumenmitte bis zum rassigen, nervigen minutenlangen Nachhall bietet der Wein alles, was den Riesling so unvergleichlich macht.

2010 Graacher Himmelreich Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **61.–** (ab 24.10.11 67.–) • Art. 240796
37.5cl **34.–** (ab 24.10.11 37.–) • Art. 240797

Willi Schäfer: «Das Schöne an dem Wein ist auch, dass wir ein ganzes Fuder davon haben.»

Dieser Ausspruch zeigt auch die Dimensionen, ein Fuder sind 1000 Liter, und das ist für dieses Weingut schon sehr viel, die meisten Weingüter anderer Weinbauregionen würden das wohl als teure Rarität verkaufen.

BC: Angriffige Nase mit betörender Aromatik, mit leichten Hefenoten, dennoch kristallklar, ein voller Fruchtkorb mit den besten exotischen Früchten wie australische Mangos, etwas Babybanane, Honigmelonen, Gletschereiseltli, Hawaiiananas und Blutorangen, Mirabellen und weissen Pfirsichen.



Was für eine Bombe am Gaumen, es verschlägt mir fast den Atem, ich bekomme richtig Hühnerhaut, diese Komplexität, diese Leichtigkeit und Zartheit, gepaart mit gigantischer Power, alle Sinne sind gespannt und können diese Aromen fast nicht mehr aufnehmen, ein tolles Glücksgefühl steigt in mir auf. MG: Ein sensationeller Traumwein.

2010 Graacher Domprobst Beereauslese

18/20 • bis 2030 • 37.5cl **98.–** • Art. 240798

Willi Schäfer: «Die Selektion muss an der Rebe selber gemacht werden, da sieht man, wo die besten Trauben hängen, man kann auch auf die Blätter achten, wo noch viele grüne Blätter sind, haben die Trauben auch den grössten Reifestand.»

MG: Was für ein edler, filigraner, überaus vielschichtiger Duft, das ist pure Botrytis und doch duftet der Wein glasklar, das ist die unverfälschte, klare Frucht. Am Gaumen schmeckt der Wein wie ein grosser Eiswein, so genial ist die Rasse, aber da ist auch die Fülle einer grossen BA, das ist diese so seltene Kombination. Welch irre innere Kraft, bei weniger als 8 vol.% Alkohol, das kann nur ein ganz grosser Riesling.

HITANGEBOT

2005 Graacher Himmelreich, Spätlese Nr. 12 #

18/20 • bis 2040 • 75cl **19.60** (ab 24.10.11 28.–) • Art. 235279

MG: Ein Knaller am Gaumen, da ist pure Kraft, betörende Frische und enorme Konzentration, einfach herrlich so eine wunderbar erfrischende Spätlese.

HITANGEBOT

2004 Graacher Himmelreich, Auslese Nr. 12 #

19/20 • bis 2040 • 75cl **31.50** (ab 24.10.11 45.–) • Art. 233351

MG: Bei leichten Minusgraden gelesen. Herrlicher Würzduft erinnert fast an eine Würzgarten Auslese von Loosen. Das ist ein Wein mit traumhafter Rasse, die Säure ist extrem angenehmen und fein, wie bei allen gelungenen Weinen des Jahrgangs, ist die Säure so perfekt dosiert, schöner kann man es sich gar nicht vorstellen, bei aller Rasse ist immer noch viel Schmelz vorhanden, eine der wichtigsten Komponenten grosser Weine.



Weingut J. J. Prüm Bernkastel-Wehlen

MOSEL

Dass die Weine von Prüm absolute Weltklasse darstellen, ist allgemein bekannt. Perfekt reifes Traubengut zu ernten, war für Manfred Prüm schon immer das Wichtigste, auch in früheren Zeiten schon, als man vielerorts noch glaubte, die Qualität eines Weines im Keller machen zu können. Manfred Prüm hat auch seit jeher möglichst schonend und auf möglichst natürliche Art gekellert. Spontangärung beispielsweise war hier schon immer eine Selbstverständlichkeit. Es geht nicht darum, dass Jungweine möglichst schnell genussreif sein sollen. Wichtig ist es, alles zu erhalten, was zur Qualität und zur Langlebigkeit der Weine beiträgt. Deshalb wird auch auf eine scharfe Vorklärung verzichtet, die dem Wein Substanz entziehen würde. Dass dadurch der Duft ihrer Weine in der Jugend oftmals durch einen Hefeton etwas verfälscht wird, nahm Manfred Prüm zu Gunsten einer grossen Zukunft der Weine immer in Kauf. Seine Tochter Katharina, die ihren Vater seit einigen Jahren tatkräftig unterstützt, pflegt glücklicherweise die gleiche Philosophie weiter.

Manfred Prüm: «Wir haben uns Zeit gelassen, die Weine etwas länger auf der Hefe zu lassen. Man muss auf die Vorgaben der Natur Rücksicht nehmen. Wir haben aber den Eindruck, dass die Säuren gar nicht so dominant sind, wie wir das befürchtet haben. Ein Wein muss den Weinfreund zum Vibrieren bringen, das werden diese 2010er wohl besonders gut können.»

2010 Graacher Himmelreich Spätlese

18+ / 20 • bis 2050 • 75cl **30.–** (ab 24.10.11 33.–) • Art. 240800

Manfred Prüm: «Die Spätlesen sind zwar Auslese-Qualitäten, aber sie haben dank der rassigen Säure idealen Spätlese-Charakter.»

MG: Die ist im Duft noch stark von der Hefe gezeichnet, lässt ihre Komplexität dennoch aufschimmern, insbesondere die Mineralität setzt sie schon glänzend in Szene. Am Gaumen ein Finessenbündel, der Wein ist ganz zart, aber gewaltig konzentriert, hier

Max Gerstl mit
Amei und Dr.
Manfred Prüm bei
der legendären
Wehlener Sonnenuhr.





kommt die spektakuläre Frucht auch herrlich zur Geltung, wird getragen von saftiger Rasse, das Gleichgewicht stimmt perfekt, alles wirkt unglaublich delikat und verführerisch, die Symbiose aus Leichtigkeit und aromatischer Tiefe begeistert mich, was für eine sinnliche Spätlese.

2010 J.J. Prüm Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **20.**– (ab 24.10.11 22.–) • Art. 240799

MG: Ich liebe diesen hefigen Duft der Jungweine von Prüm, die zarte Frucht dahinter zeigt sich wunderschön. Wir probieren 2 verschiedene Fässer, das zweite zeigt sich im Duft beinahe schon glasklar, die Komplexität ist unglaublich, was für ein sagenhaft sinnlicher Duft. Die Säure ist ein Traum, die schmeichelt richtiggehend über die Zunge, verleiht dem Wein dennoch irre Rasse. Wow, ist das ein Knaller, auf diesen Wein freue ich mich extrem. Das ist so ein betörend Prüm'scher Wein, der es nicht nötig hat zu protzen, seine Grösse liegt in der Schlichtheit des Auftritts.

2010 Graacher Himmelreich Auslese

19/20 • bis 2070 • 75cl **38.**– (ab 24.10.11 42.–) • Art. 240801

MG: Der Duft dieser Auslese ist schon strahlend klar, die Hefetöne sind dezent im Hintergrund, ein tropischer Cocktail strahlt in die Nase, reich, intensiv, beinahe opulent und doch wieder extrem fein, vor allem aber sagenhaft raffiniert. Explosiver Auftritt, intensiv, kompakt und betörend aromatisch, dann aber auch wieder ganz fein, diese Weine sind unglaublich raffiniert, gleichzeitig spektakulär mit irrer Rasse, ein eindrückliches Erlebnis, was für ein sinnliches Fruchtelixier.

2010 Wehlener Sonnenuhr Auslese

19/20 • 2014 bis 2070 • 75cl **42.**– (ab 24.10.11 46.–) • Art. 240802
37.5cl **24.**– (ab 24.10.11 26.50) • Art. 240803
150cl **95.**– (ab 24.10.11 98.–) • Art. 240804

MG: Da strahlt ein Parfüm aus dem Glas, von so unbeschreiblicher Schönheit, dass man kaum glauben kann, dass das ein Jungwein von Prüm ist. Feine Gewürze mischen sich mit einer strahlend klaren Traubigkeit. Erst genaueres Hineinriechen fördert auch dezente Noten der Spontangärung zu Tage. Das ist eine Aromatik zum Träumen, wow, ist das ein Traumwein, gewaltig was da drinsteckt. Ich bin total beeindruckt von diesem Spiel aus filigranen Feinheiten und spektakulärer Rasse, hyperlegant und herrlich belebend.

2010 Wehlener Sonnenuhr Auslese GK

20/20 • 2016 bis 2100 • 75cl **87.–** (ab 24.10.11 95.–) • Art. 240805
37.5cl **46.–** (ab 24.10.11 50.–) • Art. 240806

Manfred Prüm: «Das ist eine gute GK, das glaube ich unter Vermeidung falscher Bescheidenheit sagen zu dürfen.»

MG: Schon der Duft dieses Weines ist ein kleines Weltwunder, zuerst glaubt man kaum etwas zu riechen, dann kommen die bekannten Hefetöne der Prüm'schen Jungweine und plötzlich geht der Vorhang auf und zum Vorschein kommt ein Duft, der feiner ist als alles, was man sich vorstellen kann, der aber dennoch an Intensität und Komplexität kaum noch zu übertreffen ist. Und was da so sagenhaft filigran duftet, fährt am Gaumen gewaltig ein. Der Wein verliert aber durch seinen spektakulären Auftritt nichts an Harmonie, die enorme Substanz geht nicht zu Lasten der Raffinesse, selbst ein so gigantisches Kraftpaket kann Manfred Prüm noch zum Schweben bringen. Dieser Wein wird zweifellos viele Höhepunkte haben in seinem fast unendlich langen Leben.

HITANGEBOT

2004 Graacher Himmelreich, Auslese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **31.50** (ab 24.10.11 45.–) • Art. 235339

MG: Bei dieser Graacher Auslese fällt mir immer wieder die 90er ein, die heute ein kristallklares Fruchtelixier ist. Genau dahin tendiert auch dieser 2004er, mit einem Hauch mehr Rasse vielleicht, und mit mindestens ebensoviel Konzentration und Komplexität.



JETZT LIEFERBAR

Blick von der Wehlener Sonnenuhr





MOSEL

Weingut Vollenweider Traben-Trarbach

Daniel Vollenweider

Seit dem Jahrgang 2000 bewirtschaftet Daniel Vollenweider, der Schweizer aus Mastrils/GR, das Weingut an der Mosel, das er selber von Grund auf neu aufgebaut hat. Die Wolfer Goldgrube gehört zu den absoluten Top-Lagen der Mosel und besitzt noch alte, wurzelrechte Rebstöcke. Der Arbeitsaufwand mit diesen ist enorm, den wollte kaum noch jemand auf sich nehmen. Das erklärt, weshalb es Daniel gelungen ist, mit relativ bescheidenem Budget eine der allerbesten Lagen an der Mosel zu ergattern. Eine Top-Lage und ein fanatischer Winzer, damit war die Erfolgsgeschichte eigentlich schon vorprogrammiert. Dennoch ist es erstaunlich, dass Vollenweider schon nach wenigen Jahren in sämtlichen Weinführern Deutschlands unter den absoluten Top-Produzenten gelistet wird. Ein Neuankömmling muss ja bekanntlich einiges mehr leisten als ein Arrivierter, um auf die gleiche Stufe zu kommen. Ein Beispiel für seine kompromisslose Qualitätspolitik ist seine Bezeichnung der Prädikate. Kabinett und Spätlesen werden ausschliesslich aus gesunden Trauben gekeltert. Wenn ein Wein von Vollenweider den Namen Auslese trägt, dann ist das zwingend eine reine Botrytis-Auslese. Nicht die Oechslegrade wie bei den meisten Produzenten bestimmt das Prädikat, sondern die Geschmacksrichtung. Eine «normale» Auslese Vollenweiders ist nach dem altbekannten System an der Mosel eigentlich immer eine Goldkapsel und meist (vor allem in einem Jahrgang wie 2010) schon nahe an der Beerenauslese. Daniel Vollenweider: «Der Jahrgang 2010 hat unglaublich spannende, eigenwillige Weine hervorgebracht, man muss sie lassen wie sie sind, sollte nicht der Versuchung verfallen, zu viel daran herumzubasteln.»

2010 Wolfer Goldgrube Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **26.–** (ab 24.10.11 29.–) • Art. 240807

MG*: Ca. 115g Restzucker und 11 Promille Säure. Im Duft noch etwas von Gäraromen belegt. Am Gaumen sensationelle Rasse, der Wein wirkt aber auch köstlich süß, die Konzentration ist enorm, zeigt Saft und Schmelz ohne Ende und eine sinnliche, raffinierte Aromatik, als Jungwein wird das eine Sensation, aber es wird auch interessant, wie sich so etwas über die Jahre entwickelt, ich könnte mir vorstellen, dass das in 20 Jahren ein perfekter trockener Wein ist, der den Eindruck vermittelt, erst 5 oder 10 Jahre alt zu sein.

2010 Wolfer Goldgrube Auslese

19/20 • bis 2030 • 75cl **49.–** (ab 24.10.11 55.–) • Art. 240436

MG: 130 Oechsle, 8,1% Alkohol, 154g Restzucker, 15,6 Säure, PH 2,94. Ja, das sind wirklich die unglaublichen Werte einer ganz «normalen» Auslese. So einmalig wie die Werte, so einmalig ist auch der Wein. Schon der Duft lässt erahnen, welche Intensität die Aromatik dieses Weines ausstrahlt, Rasse und Frische werden durch konzentrierte Zitrusaromen ausgedrückt, die Fülle durch süsse Tropenfrucht und die Komplexität durch Mineralik und florale Würze. Am Gaumen ist zuerst einmal irre Rasse, dann aber auch geniale Süsse und enorme Konzentration, was für ein berauschendes Aromenspiel, ein wahnsinnig wilder Kerl und doch zeigt er auch seine sanfte Seite in Form von cremig weichem Schmelz. Das ist eine Spielart des Rieslings, die man als Weinfreund auf keinen Fall verpassen darf. BC*: Das ist fast schon fliegende Eleganz.

2010 Wolfer Goldgrube Auslese GK

20/20 • bis 2080 • 75cl **76.–** (ab 24.10.11 84.–) • Art. 240808

37.5cl **39.–** (ab 24.10.11 43.–) • Art. 240809

MG: 150 Oechsle, das wäre eigentlich schon eine gute BA. Glasklar im Duft, obwohl es eine extreme Botrytisselektion ist, somit blitzsaubere Botrytis, erfrischende Zitrusnoten sind im Vordergrund, feine Tropenfrüchte eher im Hintergrund, ein Hauch Honigmelone ist auch im Spiel sowie eine geniale Mineralität in Form von tiefgründigen Schiefernoten. Was für eine sensationelle Rasse am Gaumen, die Konzentration ist enorm, da steckt gewaltig Schub dahinter, ich kann mich nicht erinnern, so einen Wein jemals erlebt zu haben, dieses gigantische Kraftpaket ist atemberaubend schlank, filigran, verspielt leicht und doch bringt die gigantische Säure die Kraft voll zum Ausdruck, ein absolut spektakulärer Wein, was für ein sagenhafter Nachhall.



* MG: Max Gerstl, BC: Beat Caduff

2010 Wolfer Goldgrube Beerenauslese

20/20 • 2015 bis 2100 • 75cl **210.–** (ab 24.10.11 230.–) • Art. 240810
37.5cl **105.–** (ab 24.10.11 115.–) • Art. 240811

MG: 185 Oechsle, 17,5 Säure, 320g Restzucker, ca. 5,5% Alkohol. Im Duft zeigt er intensive, aber perfekt saubere Botrytis und köstliche Frucht, wirkt dezent, unendlich fein, sehr edel und obwohl gigantisch komplex, vergleichsweise schlicht. Am Gaumen ein gigantischer Knaller, da geht die Post ab, die Konzentration ist enorm, der Wein zeigt aber auch Schliff und subtiles Spiel, ein aristokratischer Riesling-Gigant, ein Wein wie von einem anderen Stern, fast nicht zu beschreiben. BC: Die Kraft ist nicht mehr messbar, dann fährt die megagigantische, reife Säure ein und lässt mich taumeln vor Freude, was für ein Geschoss. 21/20, bis 3000.



JETZT LIEFERBAR

HITANGEBOT

2007 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 14 #

19/20 • bis 2040 • 75cl **24.50** (ab 24.10.11 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.

HITANGEBOT

004 Wolfer Goldgrube Spätlese Porz #

18/20 • bis 2035 • 75cl **26.60** (ab 24.10.11 38.–) • Art. 233167

MG: Das ist eine bezaubernd mineralische Nase, sehr subtil und von genialer Komplexität. Der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, dann kommt aber gleich die Rasse und macht ihn herrlich schlank, ein Kraftbündel mit sehr subtiler Aromatik. Der Nachhall ist aus purer feiner Zitrusfrucht, ein tolles Trinkerlebnis.

Daniel Vollenweider im Element





Weingut Weiser-Künstler Traben-Trarbach

MOSEL

Konstantin Weiser und Andrea Künstler haben ihren Traum vom eigenen Weingut wahr gemacht und können ihre Leidenschaft jetzt voll ausleben. 2005 erwarben sie einige Rebberge in hervorragenden Steillagen mit alten, teilweise noch wurzelechten Reben. Das winzige, 2,5 Hektar kleine Weingut hat aber schnell von sich reden gemacht. Das Rezept scheint von aussen betrachtet so einfach zu sein. Man übernehme einige Rebberge in besten Steillagen, die von «normalen» Winzern nicht mehr bewirtschaftet werden wollen, weil es zu viel Aufwand ist. Dann braucht es noch etwas Leidenschaft und Akribie und schon wird man zum berühmten Produzenten. Dass es nicht so einfach ist, beweisen die vielen Winzer an der Mosel, die ein Leben lang hart arbeiten und die niemals auf einen grünen Zweig kommen. Spätestens dann, wenn die junge Generation übernehmen sollte, ist meist Schluss. Wer will schon freiwillig ein Leben lang ums nackte Überleben kämpfen? Es ist ein Segen, dass es doch immer wieder Leute wie Andrea und Konstantin gibt, die nebst dem nötigen Talent auch den Mut und die Ausdauer für ein solches Experiment haben. Sonst gäbe es ganz einfach diese einzigartigen Weine nicht.

Konstantin Weiser: «Es war schon aufgrund der Säuren extrem wichtig, genau zu selektieren. Die gesunden Trauben hatten deutlich moderatere Säuren als die Botrytis-Trauben. Aus den Botrytis-Beeren konnten wir edelsüsse Weine mit rassigen Säuren gewinnen. In den trockenen Weine wären diese Säuren zu dominant gewesen.»

Konstantin Weiser
und Andrea Künstler
mit Max Gerstl



Foto: DWI

2010 Enkircher Ellergrub Spätlese trocken

18/20 • bis 2030 • 75cl **21.–** (ab 24.10.11 23.–) • Art. 240812

MG: Eine grossartige, den Wein dominierende Mineralität steht im Vordergrund, ganz fein, aber intensiv und tiefgründig, sehr klar und mit viel Strahlkraft, die Frucht bleibt schön dezent im Hintergrund, verleiht aber Kraft und Fülle, alles wirkt sehr edel und voller Finesse. Auch am Gaumen ist das ein köstliches Finessenbündel, herrlich saftig und mit cremigem Schmelz, die Riesling-Rasse zieht den Wein in die Länge, geniale Aromatik, ein sehr nobler, sinnlicher Wein voller köstlicher Raffinessen und mit sehr viel Gehalt. Der minutenlange Nachhall zeigt, was da noch für ein sensationelles Potenzial drin steckt.

2010 Weiser Künstler Riesling

17/20 • bis 2020 • 75cl **14.50** (ab 24.10.11 16.–) • Art. 240446

MG: Herrliche Rieslingfrucht, genial süss und mit feiner Würze unterlegt, erstaunliche Komplexität, traumhaft duftiger Wein. Rassisger, schmackhafter Gaumen, ganz dezente, kaum schmeckbare Restsüsse, da ist gewaltig Rasse drin, eine herrliche Erfrischung, im Nachhall wirkt der Wein völlig trocken, zeigt ein Wechselspiel zwischen sublimer Mineralität und dezenter Frucht, eine delikate Köstlichkeit und ein schlankes Kraftbündel.

2010 Enkircher Ellergrub Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **23.–** (ab 24.10.11 25.–) • Art. 240813

MG: Auch hier bilden köstliche Frucht und sinnliche Mineralität eine verschworene Einheit, vereinen sich zu einem unwiderstehlich schönen Duft, auch da zeigt sich ganz fein die Spontangärung. Ein schlankes Kraftpaket am Gaumen, da ist irre Rasse, aber auch jede Menge cremiger Schmelz, erfrischende Zitrusaromatik, da ist geballte Kraft, der Wein ist aber voller raffinierter Finessen und wirkt so herrlich beschwingt, da steckt gewaltig Spannung drin, grosse, charaktervolle Spätlese.

2010 Enkircher Ellergrub Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 240447

MG: Köstlich dieser Duft, er vereint geniale Mineralität mit feiner Frucht und einem Hauch Spontangärungsnoten, ich liebe das über alles, das verleiht dem Wein Charakter und Komplexität. Am Gaumen ein Rassepferd, explosive Zitrusaromatik, das ist aber auch ein Filigrantänzer, ein grosser, klassischer Kabinett, der animiert, der belebt, der ungemein Trinkspass bietet, eine schönere Erfrischung für heisse Sommertage kann man sich gar nicht vorstellen. Konstantin Weiser: «Nach der Filtrierung und einigen Wochen Flaschenreife wird er sich noch deutlich abrunden.»



2010 Enkircher Ellergrub Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **49.–** (ab 24.10.11 54.–) • Art. 240814
37.5cl **26.–** (ab 24.10.11 30.–) • Art. 240815

MG: Ausgeprägte, intensive, aber glasklare Botrytis vereint mit köstlicher Tropenfrucht, Honigmelone, extrem vielschichtig, reich, leicht ins Opulente tendierend, aber auf sehr spannende, erfrischende Art. Ein gigantisches Konzentrat am Gaumen, opulente Fruchtsüsse und sensationell rassige Säure vereinen sich zu einem perfekt harmonischen Geschmacksbild, da ist gewaltig Schub drin, der Wein betört die Sinne, der erfrischt, da ist echt etwas los am Gaumen, der führt ein gewaltiges Spektakel auf, das ist eine sensationelle Auslese und eben eine Botrytis-Auslese wie sie im Buche steht, wirklich zusammengesetzt aus überwiegend eingetrockneten Botrytis-Beeren, das ist eigentlich schon eine leichte BA.

2010 Enkircher Ellergrub Beerenauslese

20/20 • 2015 bis 2080 • 37.5cl **80.–** (ab 24.10.11 88.–) • Art. 240816

MG: Wow, was für ein köstlicher Duft, intensive, opulente, aber strahlend klare Botrytis, eine Orgie von auf den Punkt gereiften Tropenfrüchten strahlt aus dem Glas, unendlich reich und komplex, was für ein betörend schöner Duft. Am Gaumen explodiert der Wein förmlich, da ist gewaltig Rasse drin, wirkt schon fast wie ein Eiswein, die Süsse ist köstlich, was für ein gigantischer Wein, der geht direkt ins Herz, das ist Riesling in Perfektion, dieses gigantische Kraftpaket schwebt mit sprichwörtlicher Leichtigkeit über den Gaumen, in dieser Vollendung gibt es das nur ganz selten, der Nachhall klingt minutenlang und es kommen laufend wieder neue Variationen zum Vorschein.

HITANGEBOT

2008 Enkircher Ellergrub Kabinett #

18/20 • bis 2020 • 75cl **18.–** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 238879

MG: Ich liebe diese raffinierte Mineralität über alles, das ist so ein Duft, der mich fesselt, extrem zart und fein, aber ungemein komplex, ausdrucksvoll und tiefgründig. Ein raffinierter Filigrantänzer, das ist so ein unglaublich raffinierter Kerl, ich bin total begeistert.

HITANGEBOT

2008 Enkircher Zeppwingert Auslese #

19/20 • bis 2050 • 75cl **46.–** (ab 24.10.11 51.–) • Art. 238882

MG: Duftet sehr zart nach Tropenfrucht, ein Hauch Honigmelone, feine, glasklare Botrytis. Schlanke, filigrane, verspielt leichte Auslese, ein unglaublicher Finessenwein, ein absolut zartes Pflänzchen, wirkt deutlich zurückhaltender als die hochkonzentrierten Spätlesen, hat aber etwas absolut Bezauberndes an sich, es ist von der Konsistenz her fast eine Beerenauslese.



JETZT LIEFERBAR



NAHE

Schlossgut Diel Burg Layen

Armin Diel mit
Tochter Caroline

Das 20 Hektar grosse Weingut wird heute von Armin Diels Tochter Caroline geleitet. Hier werden schon seit Generationen grosse Weine erzeugt, aber Caroline hat zweifellos nochmals zusätzliche Präzision in die Weinbereitung gebracht. Im sicherlich nicht einfachen Jahr 2010 ist Caroline eine Weinpalette von einzigartigen Güte gelungen.

2010 Doorsheimer Riesling trocken

17/20 • bis 2014 • 75cl **21.–** (ab 24.10.11 23.–) • Art. 240817

Die Qualität eines Weingutes erkennt man zuerst an seinem Einstiegswein. Der duftet wunderschön süss, erfrischend wie ein Eisbonbon, feine Frucht, zart eingebettet in ein festes mineralisches Fundament, schöne Komplexität. Rassiger, harmonischer, köstlich aromatischer Gaumen, wirkt wunderschön beschwingt und lebendig, eine feine Delikatesse.

2010 Dorsheimer Burgberg Grosses Gewächs trocken

19/20 • bis 2030 • 75cl **52.–** (ab 24.10.11 57.–) • Art. 240818

MG: Der Duft ist ganz zart, aber enorm vielschichtig und mit raffinierter Mineralität, die Frucht ist sehr dezent, aber edel, die Mineralität vermischt sich wunderschön mit floralen Variationen von Jasmin- und Lindenblüten und verführerischen Aromen von edlen Kräutern. Am Gaumen begeistert sein cremig weicher Schmelz, seine rassige, salzige Art, seine sinnlich vielschichtige Aromatik, der Wein ist sagenhaft raffiniert, die Konzentration ist enorm, aber der Wein kommt schön leichtfüssig daher, das ist diese Verspieltheit des Rieslings, die auch bei diesen ganz grossen konzentrierten Weinen voll zum Tragen kommt.

2010 Burglayer Riesling

18/20 • bis 2030 • 75cl **20.–** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 240819

MG: Das ist seit vielen Jahren einer der beliebtesten Weine unseres Sortimentes. Aber dieses Jahr übertrifft er sich selbst. Die



sagenhafte Frische strahlt schon von weitem aus dem Glas, Zitrusfrucht der sinnlichen Art, köstlich aromatisch und mit eindrücklicher Strahlkraft. Auch am Gaumen ist irre Rasse, eine sensationelle Frische, die Säure ist ein Traum, lässt die köstlich süssen Fruchtaromen beschwingt über den Gaumen schweben, das ist so ein Riesling, der wohl auch den letzten Skeptiker überzeugen wird, mit seinem Charme überzeugt er jeden.

2010 Doorsheimer Goldloch Spätlese

18/20 • bis 2050 • 75cl **36.–** (ab 24.10.11 40.–) • Art. 240820

MG*: Der Duft ist eher zarter, filigraner als bei der Scheurebe, aber die edle Art des Rieslings vermag auch neben diesem absolut spektakulären Duft der Scheurebe zu bestehen, das ist raffiniert bis ins kleinste Detail. Auch am Gaumen begeistert der Wein durch Feinheit, Frische, Kraft und Fülle, alles ist klar und präzise, die Aromatik ein Traum, grosse Spätlese, ein Geniestreich.

2010 Dorsheimer Goldloch Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **52.–** (ab 24.10.11 57.–) • Art. 240821

MG: Das ist eine betörende, schöne Botrytis-Nase, herrliche Tropenfrucht, ganz feine Honignoten, köstliche Würze, alles zeigt sich gigantisch komplex. Weicher saftiger und dennoch ungemein rassischer Gaumen, unfassbar brillant und strahlend, das ist ein gigantisches Konzentrat, kommt aber wegen seiner Rasse tänzerisch beschwingt daher, das ist Riesling in Vollendung, der beginnt als Explosion am Gaumen und endet im minutenlangen Nachhall als Filigrantänzer, da ist alles drin, was grosser Riesling kann, ein Weinerlebnis, das beeindruckt.

2005 Riesling, Spätlese #

18/20 • bis 2030 • 75cl **21.–** (ab 24.10.11 28.–) • Art. 235181

MG: Am Gaumen explosiv, recht opulent, aber gleichzeitig wunderbar fein und rassisch, 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.





Foto © Andreas Dürst



NAHE

Weingut Hermann Dönhoff Oberhausen

Gabi Dönhoff mit Max Gerstl und Beat Caduff in der Hermannshöhle, mit Blick auf Oberhausen und die Nahe.

Manchmal fragt man sich, warum gewisse Winzer einfach Jahr für Jahr Weine erzeugen, die qualitativ nicht mehr zu übertreffen sind. Warum hat man bei Dönhoff selbst in einem schwierigen Jahr wie 2010 das Gefühl, Weine zu probieren, die nochmals einen Hauch besser sind als alles, was man hier in den Vorjahrgängen probiert hat. Eine Erklärung ist sicher, dass Dönhoff – obwohl er unbestritten einer der allerbesten Produzenten der ganzen Welt ist – ständig nach noch mehr Perfektion sucht, ständig auch weitere Details perfektioniert. Ein anderer Grund ist die unvergleichliche Charakteristik des Jahrgangs. Weine wie 2010 hat es noch nie gegeben, wenn man die Eigenheiten der 2010er liebt, kann man durchaus zum Schluss kommen, das sei das Beste, was es je gegeben hat. Letztlich ist es Geschmacksache, was man als das Beste empfindet. **Da ist es am besten, wenn jeder für sich selber probiert. Dafür organisieren wir jedes Jahr die grosse Jahrgangs-Probe, wo ein Grossteil der Weine unseres Angebots degustiert werden kann. Bei den aussergewöhnlichen 2010ern ist es vielleicht noch wichtiger denn je, die Weine persönlich zu probieren. Für Riesling-Freunde ist der Jahrgang sicher ein Muss, den kann man nicht auslassen, möge der Keller auch noch so voll sein. Aber wie viel davon kaufen? Das sollte jeder für sich entscheiden, anhand eigener Eindrücke. Reservieren Sie sich den 27. September 2011, kommen Sie unbedingt ins Zürcher Kaufleuten, ein Weinerlebnis der Superlative ist auf jeden Fall garantiert.** Helmut Dönhoff: «Riesling hat 2 Talente, das eine ist die Restsüsse mit der schönen Säure, das andere ist trocken, aber es muss entweder das Eine oder das Andere sein, so ein Zwischending mag ich nicht.»

2010 Gutsriesling trocken

17+ / 20 • bis 2016 • 75cl **13.50** (ab 24.10.11 15.–) • Art. 240822

MG: Der Wein strahlt wie die Dönhoffweine bekannterweise strahlen, erfrischend, klar, gradlinig und präzise, feinste Frucht trifft

feinste Mineralität. Ein Rassekerl am Gaumen, der erfrischt, der belebt, der vermittelt hohen, aber völlig unkomplizierten Trinkspass, in der Schlichtheit dieses Weines verbirgt sich seine Grösse. BC: Ein richtig leckerer Wein mit viel Frische.

2010 Kreuznacher Kahlenberg Riesling trocken

18/20 • bis 2030 • 75cl **24.–** (ab 24.10.11 26.50) • Art. 240823

MG: Der Wein hat unglaublich Charme, schon der Duft hat mich gepackt, feine Frucht und tiefgründige Mineralität mit betörenden Aromen von grünem Tee. Auch am Gaumen ist sein Auftritt unglaublich raffiniert, hat so einen rassigen Schmelz, wirkt dadurch noch eine Spur runder als der Tonschiefer und er hat irgend etwas Unbeschreibliches in sich, das mich an der Seele berührt, wirkt sehr animierend und beschwingt. Der Wein hat für einmal den beliebten Tonschiefer verdrängt. BC: Charmant und glasklar, das ist Riesling pur, macht einfach unendlich Spass.

2010 Felsenberg «Felsentürmchen» Grosses Gewächs trocken

19+/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **45.–** (ab 24.10.11 49.50) • Art. 240824

MG: Hey, diese Mineralität, die Frucht ist zwar sehr präsent in Form von Zitrus und gelben Früchten, aber die sagenhafte Mineralität ist das prägende Element dieses super edlen Duftes. Am Gaumen zeigt er absolute Präzision, unglaubliche Konzentration, gewaltige Dichte, aber der Wein ist verspielt leicht, zeigt eindrücklich die puristische Klarheit der Dönnhoff-Weine, kurz zusammengefasst: schlichte Perfektion. Helmut Dönnhoff: «Den könnte man schon im Burgunder-Glas servieren, ich bin nicht so fürs Dekantieren, ich habe lieber das grosse Glas und lasse dem Wein die Zeit, sich zu entfalten.»

WEIN
DES JAHRGANGS

2010 Hermannshöhle Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **48.–** (ab 24.10.11 53.–) • Art. 240826

150cl **100.–** (ab 24.10.11 110.–) • Art. 240827

600cl **400.–** (ab 24.10.11 420.–) • Art. 240828

MG: Das sind gut 60 Jahre alte Reben, die ältesten im Betrieb von Dönnhoff. Was für ein köstlicher Duft, was für eine Fülle, was für eine Tiefe, das ist präzise, klar, das strahlt, das lebt, das ist Faszination Riesling. Am Gaumen vereint er pure Raffinesse mit enormer Kraft und sagenhafter Fülle, pure Rasse mit cremiger Weichheit. Die Trauben hatten gegen 100 Oechsle, der Wein kommt aber beschwingt und leichtfüssig daher, wirkt bekömmlich, ja geradezu süffig, in dieser Vollendung kann das nur ein grosser Riesling. Der Nachhall ist von unbeschreiblicher Schönheit, da kommt diese cremige Rasse nochmals so herrlich zur Geltung und mit ihm eine sinnliche Aromatik wie aus dem Bilderbuch.





2010 Oberhäuser Leistenberg Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.**– (ab 24.10.11 21.–) • Art. 240829

Helmut Dönnhoff: «Das ist der ideale Rebberg für Kabinett, da ist die Morgensonne drin, die Trauben reifen spät und erreichen gute, aber nicht zu hohe Mostgewichte.»

BC: Zarte, absolut betörende Frucht in der Nase, mit Gletschereiszeltli, saftigen, wilden Pfirsichen, weissen Johannisbeeren und Hawaiiananas. Am Gaumen: Was für ein unendlich eleganter und zarter, extrem konzentrierter und dann doch wieder so filigraner und animierender Wein, hier kann niemand widerstehen, der Kabinett ist sensationell gut.

MG: Duftet extrem zart, fein, sagenhaft elegant, und das Spiel der Fruchtaromen ist unglaublich raffiniert. Auch am Gaumen, was will man da schreiben, das ist einfach nur unendlich gut, völlig unkompliziert, einfach ein Stück herrliche Natur.

Helmut Dönnhoff: «Die 2010er sind vielleicht unsere besten Spätlesen. So geniale Säuren und gleichzeitig so hohe Zuckerwerte haben wir noch nie gehabt.»

2010 Norheimer Kirschheck Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.**– (ab 24.10.11 32.–) • Art. 240830

MG: Ein köstliches Fruchtbündel ergänzt mit viel Kräuterfrische strahlt aus dem Glas. Ich kenne die sagenhaften Spätlesen von Dönnhoff seit mehr als 20 Jahren, aber jedes Mal bin ich wieder von neuem fasziniert. Ich habe auch dieses Jahr wieder das Gefühl, so sensationell seien sie noch nie gewesen. Das ist die absolute Perfektion in Sachen Harmonie. Eine geballte Ladung köstlich frischer Frucht schwebt mit spielerischer Leichtigkeit über den Gaumen. Das ist eine der raffiniertesten Spätlesen, die ich in all den Jahren von Dönnhoff probiert habe.

BC: Es «tschuddert» mich vor Freude, das ist eine perfekte Spätlese wie sie im Buche steht, ein zarter Schmeichler und dabei so rassig und animierend, ich kann nicht aufhören zu trinken, für mich ist das in den letzten 20 Jahren die beste Kirschheck-Spätlese, die ich bei Dönnhoff probieren durfte. 19+/20 bis 2050

2010 Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **43.**– (ab 24.10.11 47.–) • Art. 240831

BC: Was für eine geniale Spätlese. In der Nase die allerbesten Früchte mit Gletschereiszeltli, Weinbergpfirsichen, Hawaiiananas, Mangostines, tropfenden Nektarinen, einem kleinen Anflug von Aprikosen, ganz leicht Honigmelonen und einem Touch Caramel. Eine solche Konzentration bei so einem ultraeleganten Wein ist einmalig. Die geniale, perfekt reife Säure lässt dich nicht mehr los, so dass du unweigerlich dein Glas unentwegt an den Mund führst. Ich werde diesen tänzerischen Wein bei mir einschliessen und nur die allerbesten Freunde bekommen etwas davon. MG: Das ist so eine erhabene

ne, schon fast mächtige und doch superelegante Spätlese. Die beiden Spätlesen von Dönnhoff zeigen die beiden Extreme, das Kirschheck die eleganteste, die Hermannshöhle die konzentrierteste, ohne dass es zu Lasten der Eleganz und somit der Spätlesetypizität gehen würde.

2010 Niederhäuser Hermannshöhle Auslese

20/20 • bis 2080 • 75cl **68.–** (ab 24.10.11 75.–) • Art. 240832
37.5cl **35.–** (ab 24.10.11 38.–) • Art. 240833

MG: Der Duft ist ebenso fein wie bei den Spätlesen, es kommt ein Hauch Botrytis dazu, was die Komplexität erhöht, Feinheit und Kraft vereinen sich auch hier zu einem atemberaubend schönen Duftbild. Am Gaumen ein Monument, da fährt er richtig ein, da ist schon fast eisweinartige Rasse, die Konzentration ist enorm, dennoch wirkt der Wein verspielt leicht, welch sagenhafte aromatische Brillanz. BC: Was für ein Feuerwerk in der Nase und was für eine tänzerische Eleganz am Gaumen, der Wein lässt dich fliegen. 21/20, bis 2080 Helmut Dönnhoff: «Da kannst du Schlücklein für Schlücklein eine ganze Flasche trinken und entdeckst immer wieder neue Facetten, immer wieder denkst Du, hey, das hat er auch noch.»

2010 Oberhäuser Brücke Eiswein

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **158.–** (ab 24.10.11 173.–) • Art. 240834

MG: Der Duft eines grossen Eisweines ist etwas vom Faszinierendsten, was Wein bieten kann, diese sagenhafte Frische, diese unendliche Konzentration, diese Selbstverständlichkeit, mit der so etwas aus dem Glas funkelt, ist schon sprichwörtlich; schon der Duft berührt mich bis in den kleinen Zeh, ich schnuppere bewusst lange an diesem Glas und versuche mir vorzustellen, wie dieses köstliche Elixier wohl schmecken wird und schraube die Erwartungen natürlich immer höher. Was dann aber auf meiner Zunge abgeht, übertrifft die kühnsten Erwartungen. Ich kenne ja viele grosse Eisweine, insbesondere von Dönnhoff, aber dieser hier übertrifft sie alle, vor allem in Sachen Raffinesse, ich kann mich nicht erinnern, dass ich bei einem Eiswein je geschrieben habe «raffiniert», denn ein grosser Eiswein ist eigentlich immer eine Kombination aus höchstmöglicher Konzentration und höchstmöglicher Rasse, ein Hammerwein, der beeindruckt. Dieser Wein hier hat zusätzlich einen cremigen Fluss, hat bei aller Konzentration immer noch Platz für die unglaublichsten Raffinessen. Nach einem explosiven Auftritt, der den Gaumen minutenlang völlig in Beschlag nimmt, kommen immer mehr die Feinheiten zum Vorschein, jetzt wird es langsam immer leiser, gleichzeitig – das ist das Unglaublichste daran – wird er auch noch komplexer. Am Schluss bleibt ein Mund voll sagenhafter Aromen, zum verrückt werden schön. BC: Ich habe ja schon viele Eisweine degustiert, aber was ich hier bekomme, ist schlicht weg atemberaubend und megagigantisch genial. 22/20, bis 2150





JETZT LIEFERBAR

HITANGEBOT

2007 Schloss Böckelheimer Kupfergrube Auslese GK #
20/20 • bis 2050 • 37.5cl **24.50** (ab 24.10.11 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.

Letzte Flaschen des genialen 07er:

2007 Dellchen Grosses Gewächs #
20/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **52.-** (ab 24.10.11 57.-) • Art. 237438

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

Helmut Dönnhoff





Weingut Robert Weil Kiedrich

RHEINGAU

Wilhelm Weil: «Das wechselhafte und eher kühle Wetter im Juni führte zu Verrieselung und somit zu einer deutlichen Ertragsverminderung. Auch der Sommer war überwiegend kühl. Wir wünschen uns zwar eine langsame Reife, aber so langsam haben wir Unheil auf uns zukommen sehen. Dann kam der 3. Oktober mit wunderschönem, windigem Herbstwetter und je länger es dauerte, desto mehr konnten wir feststellen, dass erneut ein grosser Jahrgang am Entstehen ist. Die lange Hängezeit und der kleine Ertrag brachten hohe Extraktwerte und eine aussergewöhnliche Aromendichte. Die Weine des Jahrgangs 2010 zeigen in ihrem Aromenbild Ähnlichkeiten mit 1990 oder 2001, wobei wir 2010 eindeutig höhere Reifegrade erzielen konnten.»

Beat Caduff mit
Robert Weil und
Tochter

2010 Kiedricher Riesling trocken

17/20 • bis 2020 • 75cl **21.–** (ab 24.10.11 23.–) • Art. 240836

Da die Prädikate jetzt ausschliesslich bei edelsüssen Weinen erwähnt werden, gibt es die Spätlese trocken nicht mehr, dafür an deren Stelle den Orts-Riesling, als Zwischenstufe über dem Gutsriesling und unter der ersten Lage. Der Wein hat Spätlese-Qualität und die Trauben stammen ausschliesslich von Spitzenlagen aus Kiedrich.

MG: Der Duft vereint feine Mineralität und erfrischende Zitrusfrucht, edle Klarheit, duftet intensiv und mit Strahlkraft. Herrlich schlanker, wunderbar saftiger, rassiger Riesling, genialer Säurebogen, das ist pures Trinkvergnügen, herrliche Aromatik, enorme Fülle, aber auch ungemein elegant und mit herrlicher Finesse. BC: Da ist viel Dampf und der Wein wirkt sehr elegant und nobel. 17+/20, bis 2025

2010 Kiedrich Turmberg Riesling trocken

18+/20 • bis 2030 • 75cl **30.–** (ab 24.10.11 33.–) • Art. 240837

Wilhelm Weil: «Der Weinberg hat einen hohen Eisenanteil und viel Lehm, das macht die Weine so raffiniert mineralisch.»

MG: Der Duft ist raffiniert fein, das ist pure Eleganz, sinnliche



Mineralität, geniale Vielfalt, ein Traum dieses raffinierte Parfüm. Am Gaumen besticht er durch cremig weichen Fluss, aber auch mit feiner Rasse, mit seiner gradlinigen, klaren Struktur, der Wein ist geschliffen klar, jedes Detail ist präzise, das ist Weil-Handschrift wie ich sie liebe, irgendwie perfekt gemacht und doch bekommt man nie das Gefühl, dass da der Natur ins Handwerk gepfuscht wurde. Das ist grosse Klasse, das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch. BC: Einzigartige Mineralität, unbändige Kraft, mitreissende Säure, einfach richtig lecker. 19/20, bis 2035

2010 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs trocken

19+/20 • bis 2040 • 75cl **50.-** (ab 24.10.11 55.-) • Art. 240838

MG: Der duftet wunderbar fein, aber herrlich aus der Tiefe kommend, reiche komplexe Aromatik, geniale Mineralität, glasklar, präzise und hyperelegant. Auch am Gaumen ist es absolute Präzision, da stimmt einfach alles bis ins letzte Detail, aber ohne dass es langweilig wird, der Riesling mit seiner Rasse, seiner Fülle, seiner Vielfalt, das ist faszinierendes Spektakel, die Intensität der Aromatik ist enorm, aber die Finesse wird dadurch nicht gestört, das ist Riesling auf einem grossen Terroir gewachsen, zeigt seine Persönlichkeit auf charmante Art, der Wein hat Charisma, ohne damit protzen zu müssen. Was für eine spektakuläre Aromatik im minutenlangen Nachhall, immense Fruchtaromen werden getragen von vibrierender mineralischer Spannung. BC: Da bekomme ich Hühnerhaut! 20/20, bis 2050

2010 Robert Weil Riesling Tradition

17/20 • bis 2018 • 75cl **18.-** (ab 24.10.11 20.-) • Art. 240839

MG: Der Duft dieses Weine ist wie immer einfach traumhaft schön, wer an diesem Glas riecht, hat kaum Chancen dem Wein zu widerstehen, feine Gewürze mischen sich in edle Rieslingfrucht, florale Komponenten von Lindenblüten und Jasmin runden das raffinierte Duftbild ab. Am Gaumen hält er sein Versprechen, das ist ein Traumwein, diese Reinheit, diese Gradlinigkeit, diese spielerische Art und doch ist da eine irre innere Kraft; sensationell, wie viel Riesling man für so wenig Geld bekommt. BC: Unkomplizierter Riesling und doch mit Grösse. 17+/20, bis 2025

2010 Robert Weil Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **21.-** (ab 24.10.11 23.-) • Art. 240840

MG: Die Rieslingfrucht springt richtiggehend aus dem Glas, aromatische Brillanz und unglaubliche Tiefe, das ist «nur» ein Kabinett und zeigt einen dermassen überwältigenden Duft. Der Wein strotzt vor fülliger Aromatik, bleibt aber traumhaft schlank, da hat man einen Mund voll sinnlicher Aromen, das ist pure Finesse, aber richtiges Spektakel, ein Traum. BC: Enormes Extrakt, trotzdem so verspielt, einfach genial. 18+/20, bis 2060

2010 Kiedrich Turmberg Spätlese

19+/20 • bis 2060 • 75cl **50.–** (ab 24.10.11 55.–) • Art. 240842

MG*: Wirkt schon im Duft enorm voll, reich, konzentriert und gigantisch intensiv, aber irgendwie ist das auch ein delikates, sublimes, unendlich raffiniertes Parfüm. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber auch hier dominiert die Finesse, die Harmonie ist wie immer perfekt, aber da ist der Bär los, da habe ich einen Mund voll sagenhafter Aromen, die einen faszinierenden Tanz aufführen, der Wein ist hyperlegant und belebend, ja geradezu vibrierend, das ist eine pure Fruchtexplosion. Und dann im minutenlangen Nachhall gibt er sich wieder sagenhaft fein, ein kleines Wunder der Natur.

2010 Kiedrich Gräfenberg Auslese

20/20 • bis 2080 • 75cl **99.–** (ab 24.10.11 109.–) • Art. 240843
37.5cl **51.–** (ab 24.10.11 56.–) • Art. 240844

BC*: Wow, was für eine Granate, eröffnet mit einem gigantischen Feuerwerk in der Nase, mit den besten Früchten dieser Erde, edle Mangostines, kandierte Hawaiiananas, Honigmelonen, etwas Babybanane und leichte Anflüge von Aprikosen, blitzsaubere Botrytis, ein Hauch frisch gerösteter Kaffee, Rosmarinhonig und Caramel. Sagenhaft raffinierter Auftritt am Gaumen, verspielt, mit einer gigantischen Kraft, getragen von der genialen, sublimen, perfekt reifen Säure und einem Extrakt wie man es selten gesehen hat. Alles wirkt extrem klar und lustvoll. 20/20 bis 2090. MG: Das ist ein absoluter Gigant, hat aber einen extrem noblen, unaufdringlichen Auftritt.

2010 Kiedrich Gräfenberg Beerenauslese

18/20 • bis 2030 • 75cl **410.–** (ab 24.10.11 450.–) • Art. 240845
37.5cl **205.–** (ab 24.10.11 225.–) • Art. 240846

MG: Intensive, klare, sensationell konzentrierte Riesling-Frucht, feine Tropenfrucht, begleitet von den betörenden Aromen von grünem Tee, dazu feine florale Noten von herben Holunderblüten. Das ist die absolute Sensation, was für eine gigantische Rasse, was für eine monumentale Süsse und was für eine perfekte Harmonie zwischen diesen beiden Polen, das weckt berührende Emotionen, ich habe Tränen in den Augen.

2010 Robert Weil Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 32.–) • Art. 240841

MG: Feiner sensationell aromatischer Duft, strahlende Frische, enorm ausdrucksvoll. Reicher, geradezu spektakulärer Gaumen. Hey, ist das gut, dramatisch konzentriert, aber raffiniert fein, ellenlanger Abgang. Die Guts-Spätlese von Weil ist bekannt als grandioser Rassewein, aber 2010 setzt nochmals einen drauf.





Foto: DWI

Spektakulär habe ich in diesen Texten schon oft geschrieben, aber es gibt keinen treffenderen Begriff für diese Weine. BC: So dicht und so verspielt, dass es einem kalt den Rücken hinunterläuft, was für ein sagenhafter Wein. 19/20, bis 2060

2010 Kiedrich Gräfenberg TBA

20/20 • bis 2100 • 75cl **900.–** (ab 24.10.11 990.–) • Art. 240847
37.5cl **450.–** (ab 24.10.11 495.–) • Art. 240 848

MG: 220 Oechsle, 19 Säure, 350g Restzucker. Der Duft ist von sagenhafter Vielfalt, unendlich konzentriert, aber auch sagenhaft fein, da sind 1000 unbeschreibliche Raffinessen, da sind Tropenfrüchte ohne Ende, dazu Honig, Caramel, Minze und florale Nuancen. Am Gaumen fährt er so richtig ein, die Säure ist gigantisch, die Süsse dazu bombastisch und beides zusammen ein Erlebnis, das man kaum in Worte fassen kann, das ist ein Weinerlebnis wie von einem andern Stern, so ein sagenhaftes Geschmackserlebnis können Worte gar nicht beschreiben, die Säure ist fast erschlagend und doch so fein, dass man sie pur trinken könnte und mit der opulent süssen Frucht als Gegenpol ergibt das ein Spektakel, das nicht zu beschrieben ist. BC: Das ist eine Explosion, die mich aus den Socken haut.



JETZT LIEFERBAR

HITANGEBOT

2006 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs #

20/20 • bis 2050 • 75cl **45.–** (ab 24.10.11 54.–) • Art. 236201

MG: Dass das ein gigantisches Kraftpaket sein würde, konnte man voraussehen, aber das Faszinierende dabei ist die Eleganz, die Rasse, die Finesse, die so ein Kraftpaket immer noch zeigen kann. Ich bin begeistert und tief beeindruckt. Unter all den Grossen Gewächsen, die wir in unserem Sortiment haben, ist das zweifellos das Konzentrierteste, ein Montrachet unter den trockenen Rieslingweinen.

HITANGEBOT

2005 Spätlese #

18+/20 • bis 2040 • 75cl **21.70** (ab 24.10.11 31.–) • Art. 235134

MG: Das 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.



Weingut Peter-Jakob Kühn Oestrich-Winkel

RHEINGAU

Wer die Kühns und ihre Arbeit beobachtet, kommt zum Schluss, dass Biodynamie zwangsläufig zur Leidenschaft werden muss, wenn man es aus Überzeugung betreibt, wie die Kühns das tun. Man braucht ja lediglich eine Blume zu betrachten, um zu erahnen, welche Wunder die Natur unaufhörlich vollbringt. Die Natur wird von uns Menschen einfach so als Selbstverständlichkeit hingenommen, wir beachten sie kaum. Kühns hingegen sitzen auf dem besten Tribünenplatz, wenn es darum geht, das Spektakel Natur zu erleben. Ich könnte ihnen stundenlang zuhören, wenn sie von den Wundern erzählen, die da so unbemerkt von uns allen ständig geschehen. Uns mag da vieles mystisch vorkommen, nach dem Motto, was man nicht hieb- und stichfest beweisen kann, gibt es nicht. Die Familie Kühn hingegen lebt da mitten drin, sieht die Ergebnisse ihrer Arbeit im Einklang mit der Natur. Dass das nicht einfach Aberglaube sein kann, beweisen alleine schon die grandiosen Weine. Vor wenigen Jahren noch von den meisten Kritikern belächelt, ja teilweise sogar angefeindet, ist ihr Schaffen heute schon beinahe unbestritten hochgeschätzt. Selbst grösste Skeptiker müssen heute eingestehen, dass die Weine von Kühns qualitativ absolute Weltklasse sind, auch wenn der eine oder andere die Stilistik nach wie vor ablehnt. Aber eigentlich müsste es doch für alle logisch sein, dass es nicht schlecht sein kann, wenn man die Weine genau so macht, wie es die Natur ohne menschlichen Eingriff machen würde. Interessant zu beobachten ist auch, dass fast alle Top-Produzenten im Jahrgang 2010 das eine oder andere, was Kühns systematisch machen, zumindest teilweise auch gemacht haben. So haben zum Beispiel sehr viele etwas längere Maischestandzeiten gemacht, weil das die Säure etwas dämpft und einige haben sogar mit einem Teil der Fässer etwas biologischen Säureabbau gemacht. Offenbar ist die BSA Aromatik später im Wein nicht mehr schmeckbar, wenn man sie nur teilweise macht. Was also kann daran falsch sein, wenn man konsequent auf lange Maischestandzeiten setzt und konsequent den BSA

Kapelle Hendelberg

Peter Kühn



Foto: DWI

macht? Dass so Weine entstehen, die am Schluss null Gramm Zucker und keine Apfelsäure mehr haben, die somit biologisch stabil sind und nicht filtriert werden müssen, müsste eigentlich für alle ein Argument sein, so zu vinifizieren. Wobei ich da gleich anfügen möchte: Zum Glück gibt es die Kühns und ihre betörend schönen Weine, aber zum Glück gibt es auch all die andern Winzerpersönlichkeiten, die – jeder von seiner Methode absolut überzeugt – auf ganz andere Art grandiose Weine erzeugen. Die Weine von Kühns verlangen vielleicht mehr als alle andern, dass sie feinfühlig degustiert werden. Wer mit dem Herzen dabei ist, wenn er einen solchen Wein trinkt, dem ist ein ganz besonders sinnliches Erlebnis garantiert.

Angela Kühn: «Durch die biodynamische Arbeitsweise haben wir zwar allgemein weniger Ertrag, aber die Ausschläge sind nicht mehr so gross, die Weinberge sind stabiler. Wir haben 2010 nicht viel weniger Ertrag als 2009. Durch die Krankheit eines unserer Kinder sind wir zu einer natürlichen Lebensweise gekommen. Es gab gar keine andere Möglichkeit mehr, die Krankheit zu überwinden. Durch diese guten Erfahrungen haben wir auch im Rebberg begonnen, das Gleiche zu tun. Dann kam irgendwann noch die Wut über die Giftmittelindustrie dazu, und wir wollten uns so schnell wie möglich aus deren Zwängen befreien.»

2010 Rheinschiefer Riesling trocken

17/20 • bis 2016 • 75cl **16.50** (ab 24.10.11 18.–) • Art. 240849

MG: Der Duft ist köstlich, da ist jede Menge feine Frucht im perfekten Einklang mit sublimer Mineralität, der Wein strahlt Harmonie und Ruhe aus, das ist eine delikate Naturschönheit. Auch am Gaumen ist die Harmonie perfekt, Struktur, Feinheit, Saft, Schmelz, Rasse, Süsse, Aromatik, Kraft und Feinheit – alles ist vereint zu einem harmonischen Ganzen, was für ein raffinierter Wein. Der strahlt so eine charmante Schlichtheit aus, die Sinnlichkeit der Kühn-Weine kommt da schon voll zum Tragen.

2010 Hallgarten Hendelberg Riesling trocken

18/20 • bis 2030 • 75cl **20.–** (ab 24.10.11 22.–) • Art. 240850

MG: Der Duft kommt so richtig aus der Tiefe, zeigt herrlich frische und köstlich süsse Frucht, feine Mineralität, ein schlichtes, aber köstlich feines, absolut raffiniertes Parfüm. Im Antrunk begeistert wieder diese sprichwörtliche Struktur der Kühn-Weine, dann die feine Rasse, die köstliche Süsse, der Wein strahlt eine fröhliche Lebendigkeit aus, zeigt Persönlichkeit und wirkt so traumhaft schlicht und natürlich, vielleicht ist es genau das, was seine Grösse ausmacht.

2009 St. Nikolaus Riesling trocken

20/20 • bis 2040 • 75cl **31.–** (ab 24.10.11 34.–) • Art. 240851

MG: Der Duft zeigt sagenhafte Intensität und überwältigende Fülle, ist reich, kraftvoll und berauschend tiefgründig, eine sagenhafte

Süsse ausstrahlend, aber ebenso viel Frische. Das Ganze ist auch unterlegt mit einer Mineralität, die man sich raffinierter nicht vorstellen könnte. Ein sagenhaftes Kraftbündel am Gaumen, aber so etwas von fein, das ist eine neue Riesling-Dimension. Der Wein ist anders, aber ganz sicher nicht weniger gross als die besten Riesling-Weine Deutschlands; wer diese eigenständige Weinpersönlichkeit akzeptiert, dem dankt sie es mit einem Weinerlebnis, das an Sinnlichkeit nicht zu übertreffen ist. BC: Ein genialer Wein, der so richtig Spass macht.

2009 Doosberg Riesling trocken

20/20 • bis 2040 • 75cl **34.–** (ab 24.10.11 37.–) • Art. 240852

Peter Kühn: «Alles ist auf natürliche Weise zum Ziel gekommen, der Zucker wurde Alkohol, es bleibt null Restzucker, die Apfelsäure ist abgebaut, alles was die Natur machen will, wurde zugelassen und der Wein hat so eine innere Harmonie gefunden, die er auch ausstrahlt.»

MG: Wow, diese Mineralität, die Frucht ist sagenhaft intensiv, dennoch überdeckt sie die Mineralität nicht, die Komplexität ist sprichwörtlich, das ist ein Duft aus 1000 Aromenkomponenten, die sind so zusammengeflochten, dass ein immenser Aromenstrauss erkennbar wird. Ich bin hin und weg mit diesem Wein am Gaumen, der geht direkt ins Herz, der erwärmt die Seele. Dieser Wein hat null Gramm Zucker, dennoch wirkt er beinahe opulent süss, das alleine ist schon ein Phänomen, dazu die Frische, die Rasse, die feine Struktur, die enorme Fülle und die sprichwörtliche Eleganz. Meine Emotionen gehen mit mir durch, ich bin tief berührt, ich liebe diese Weine von Kühns über alles, und dieser 2009er Doosberg ist – auf einer Stufe mit dem St. Nicolaus – das Beste, was ich hier je probiert habe.

2009 Schlehndorn Riesling trocken

20/20 • bis 2050 • 75cl **84.–** (ab 24.10.11 92.–) • Art. 240853

MG: Wie kann so ein sagenhaft feiner Duft ein solches Spektakel aufführen, das ist die Frage, die einen unweigerlich beschäftigen muss, wenn man etwas sensibel ist und an diesem Glas riecht. Der Duft ist von unglaublicher Vielschichtigkeit, aber so kompakt und präzise, dass man die einzelnen Komponenten nicht erkennen kann, das ist eine unbeschreibliche Schönheit der Natur, strahlt eine sagenhafte Tiefe aus und eine unglaubliche Fülle. Am Gaumen ein Gedicht, der Wein hat Struktur, aber eine cremig weiche, sensationell geschmeidige, da ist gebündelte Raffinesse, das ist die pure Sinnlichkeit, eine beinahe monströse Vielfalt, wirkt aber alles andere als aufdringlich, es ist wie die Schönheit einer Orchidee, überwältigend und doch bleibt es schlicht, niemals protzig, niemals aufdringlich, ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument.





Foto: DWI

Die grossen trockenen Riesling-Weine aus Deutschland brauchen normalerweise 2-4 Jahre Flaschenreife, ehe sie sich voll entfalten. Bei diesen Weinen von Kühn bin ich mir zwar sicher, dass sie gigantisch Potenzial besitzen, dass sie mit der Reife an Komplexität zulegen werden, aber sie sind auch in ihrer Jugend so gigantisch gut, dass man sich durchaus jetzt schon die eine oder andere Flasche gönnen sollte.

2010 Oestrich Lehnchen Spätlese

18/20 • bis 2040 • 75cl **23.–** (ab 24.10.11 25.–) • Art. 240854

Die Frische, die dieser Wein ausstrahlt, ist schon sprichwörtlich, köstliche Süsse und feine Mineralität runden das Ganze ab zu einem Duftbild von atemberaubender Schönheit. Im Antrunk fährt er richtig ein, der macht gewaltig Schub ohne dabei auch nur Bruchteile seiner Feinheit zu verlieren, das ist der Prototyp einer perfekten Spätlese, irgendwie ist alles extrem, die sagenhafte Rasse, die opulente Süsse, die mächtige Kraft und die sprichwörtliche Feinheit, aber all diese Komponenten sind auch jetzt schon in diesem Jungwein zu einem perfekten Ganzen harmonisiert. BC: Enormes Extrakt, saftige Säure, tänzerische Eleganz, eindruckliche Länge, eine Spätlese wie aus dem Bilderbuch.

2010 Lehnchen Auslese

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **29.–** (ab 24.10.11 32.–) • Art. 240855

MG: 18,1 Säure, 233g Restzucker, das sind eigentlich Werte einer grossen Beerenauslese. Da strahlt intensive, reiche, aber glasklare Botrytis aus dem Glas, das ist ein Duft, den man in dieser Vollendung von einer grossen BA kennt, vereint sind die schönsten Früchte dieser Welt, dazu feine Nuancen von Honig, Caramel und floralen Variationen. Am Gaumen zeigt sie eisweinartige Rasse, dazu die passende, beinahe opulente Süsse und eine Aromatik, welche die Intensität einer hochwertigen BA erreicht. Das Grösste kommt zum Schluss: Im minutenlangen Nachhall kommen die Feinheiten zum Vorschein, die man diesem Geschoss niemals zutrauen würde, der Wein ist ja sagenhaft raffiniert, wird jetzt noch zum erhabenen Filigrantänzer und findet so zurück zur Auslese-Typizität. Eine Auslese, die man schon jetzt als legendär bezeichnen kann. BC: Die gigantische, dennoch cremig weiche Säure macht diesen Koloss zu einem Finessenbündel.

2010 Oestrich Lehnchen Beerenauslese

20/20 • bis 2100 • 37.5cl **85.–** (ab 24.10.11 93.–) • Art. 240856

MG: 19,5 Säure, 285g Restzucker, Gesamtproduktion 50 Liter. Im Duft wirkt sie eher etwas zurückhaltender als die Auslese, die Feinheit dieses intensiven Duftes ist sprichwörtlich, die Komplexität unbeschreiblich. Der Wein nimmt den Gaumen von der ersten Sekunde an in Beschlag, erfüllt ihn mit einer immensen Aromenexplosion, dennoch fühlt man sich nicht überfordert, den-

noch ist da vor allem Feinheit das dominierende Element, welche irre innere Kraft steckt in diesem hypereleganten Wein, eine Orgie von Frucht wird von belebender Säure in die Länge gezogen, ein Kühn'scher Geniestreich dieser Wein. BC: Eine BA fürs nächste Jahrhundert.

2010 Oestrich Lehnchen TBA E (Eiserberg)

20/20 • bis 2100 • 37.5cl **230.–** (ab 24.10.11 250.–) • Art. 240857

50 Jahre alte Reben. Es gibt nur gerade 20 Liter von diesem Wein. MG: Ich habe es schon nicht geschafft, der überirdischen BA mit meiner Beschreibung einigermaßen gerecht zu werden. Bei dieser TBA versuche ich es schon gar nicht, ich erlaube mir jetzt einfach nur noch zu genießen und lasse die Emotionen kommen. Man muss die Natur zum Ziel kommen lassen, wie Peter Kühn so schön sagt. Ich bin auch ein Stück Natur und das hat das Ziel, jetzt einfach nur noch diesen Hochgenuss in sich aufzusaugen, das Wohlgefühl, das jetzt aufkommt, ist auch nicht mehr zu beschreiben. Zu Hause wieder bei der Arbeit kann ich nur noch anfügen: **Einer der rarsten Weine dieser Welt ist sogar noch erschwinglich.**



HITANGEBOT

2006 Riesling QbA Quarzit trocken #

17/20 • bis 2018 • 75cl **13.30** (ab 24.10.11 19.–) • Art. 236209

MG: Mich beeindruckt vor allem die Mineralität im Duft wie auch am Gaumen, das ist ein absolut köstlicher, charaktvoller Wein, der mit Struktur und Rasse begeistert und vor allem durch die Länge des Nachhalls und die köstliche Extraktsüsse, ein sinnlicher Wein.

HITANGEBOT

2006 Oestrich Lehnchen Auslese #

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **29.–** (ab 24.10.11 40.–) • Art. 236217

MG: Ein Gedicht, der Wein ist von selten gesehener Präzision, geballte Kraft ist umhüllt von purer Finesse, diese unendlich weiche, aber ebenso rassige Säure ist von einer Qualität, wie man sie in dieser Perfektion selten erlebt, das ist eine der ganz grossen Auslesen des Jahrgangs, ein Knaller und gleichzeitig ein Filigrantänzer oder anders gesagt: einer der sinnlichsten Weine, die ich kenne.



JETZT LIEFERBAR



RHEIN-
HESSEN

Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim

Klaus-Peter Keller
mit Max Gerstl



Klaus-Peter Keller: «2010 war ein schwieriges Jahr, aber für uns eine spannende Herausforderung, und ich glaube, wir haben sie ganz gut gemeistert. Wir konnten uns glücklicherweise leisten, das volle Risiko zu nehmen, weil das Weingut – von unseren Eltern über Jahrzehnte aufgebaut – auf einer soliden finanziellen Basis steht. Zu manchen Jahrgängen baut man als Winzerfamilie eine besonders innige Beziehung auf, weil man jeden Tag mit ganzem Einsatz und Herzblut für das Gelingen kämpft. Ohne Zweifel ist 2010 ein solcher Herzblut-Jahrgang. Doch harte Arbeit und Risikobereitschaft alleine reichen nicht, um grosse Weine zu erzeugen. Der Hauptfaktor ist und bleibt die Natur. Und hätte Mutter Natur im Herbst nicht mitgespielt, der Jahrgang wäre sprichwörtlich ins Wasser gefallen. Mein Vater brachte es unlängst beim Verkosten der 2010er auf den Punkt: Wir haben noch keinen Jahrgang erlebt, bei dem wir zwischenzeitlich so nahe am qualitativen Abgrund standen und der am Ende noch solch fantastische Qualitäten erbracht hat. Da Mutter Natur uns im Frühjahr die kalte Schulter zeigte und die Blüte verrieselte, war uns von Anfang an klar, dass es mengenmässig ein kleiner Jahrgang werden würde. Doch Menge ist nur die eine Seite, Qualität die andere, die viel wichtigere.»

2010 Riesling trocken «von der Fels»

18/20 • bis 2020 • 75cl **23.-** (ab 24.10.11 25.-) • Art. 240859

Klaus-Peter Keller: «Der wurde ab 30. Oktober bis in den November hinein geerntet.»

MG: Dieser aus den noblen Grand-Cru-Lagen vom Weingut Keller stammende Wein duftet wunderbar fein, elegant, vielschichtig, mit dezenter Frucht und sprichwörtlicher Mineralität, das ist köstliches Riesling-Parfüm. Schlanker, eleganter, saftiger, so herrlich rassiger

Gaumen, der Wein wirkt spielerisch leicht, ist aber extrem dicht und vollmundig, da trifft vibrierende Mineralität auf edelste Frucht, der verbindet irre Rasse mit cremiger Textur, das ist die präzise, aromatische Brillanz eines grossen Rieslings von tiefgründigen Kalksteinböden. BC: Vereint enorm viel Stoff mit rassisger Verspieltheit.

2010 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2014 bis 2030 • 75cl **42.–** (ab 24.10.11 46.–) • Art. 240860

MG*: Der Duft ist sagenhaft fein, zart, aber super spannend, ein sinnliches Parfüm, hocharomatisch, feinste Frucht in Verbindung mit feinsten Mineralität. Am Gaumen vereint er irre Rasse mit cremigem Schmelz, wirkt auch hier extrem fein, dennoch unglaublich intensiv, die rassige, aber feine Säure zieht die Aromen so wunderbar in die Länge, verleiht dem Wein seine grandiose tänzerische Art, das ist ein komplexer Terroirwein der sinnlichen Art.

BC*: Tänzerisch verspielt und mit viel Power, einfach grandios.

2010 Dalsheimer Hubacker Grosses Gewächs trocken

19+/20 • 2014 bis 2035 • 75cl **49.–** (ab 24.10.11 54.–) • Art. 240861

MG: Der springt mit einer für diesen Jahrgang schon fast unglaublichen Intensität aus dem Glas, da ist nebst feinem Zitrus sogar ein Hauch Tropenfrucht mit im Spiel, dazu die bekannt faszinierende Mineralität des Hubackers. Am Gaumen ist geballte Kraft, der Wein besitzt eine Spannung, die ihn richtiggehend vibrieren lässt, was für ein köstliches Aromenbündel, intensiv, reich, aber superschlank und mit edler Rasse. Das ist einmal mehr ein Meisterwerk der Rieslingkunst. BC: Geniale Länge, ein aristokratischer Wein

2010 Westhofen Abtserde Grosses Gewächs trocken**

20/20 • 2015 bis 2040 • 75cl **74.–** (ab 24.10.11 81.–) • Art. 240826

BC: Noch konzentrierter als die Vorgänger, mit genialen Früchten, Hawaiiananas, frischen, tropfenden Pfirsichen, etwas Mirabellen und vielen exotischen Aromen wie Maraquia oder Mango. Auch am Gaumen eine Orgie von Frucht, verpackt in cremig weichem Schmelz mit reifer saftiger Säure, die so richtig einfährt und die gigantische Fülle und Dichte zum Schweben bringt, ein richtiger Schmeichler mit einer genialen Aromatik. Das ist der absolute Überflieger, mit einer genialen Eleganz, die dich alles um dich herum vergessen lässt. MG: Dieser dramatisch konzentrierte Wein tanzt mit spielerischer Leichtigkeit über den Gaumen, zeigt feine Rasse und eine sensationelle Geschmeidigkeit, was für ein sagenhaft raffinierter Wein, was für eine unglaubliche Länge, was für ein emotional berührendes Naturerlebnis.



Trauben im
September 2010

* MG: Max Gerstl, BC: Beat Caduff

** wird im Frühling 2012 geliefert



Foto: DWI

Trauben im
Oktober 2010

2010 Westhofen Abtserde Auslese Goldkapsel

20/20 • bis 2070 • 75cl **128.–** (ab 24.10.11 140.–) • Art. 240863

MG: Was für ein sublimes, unendlich raffiniertes Parfüm strömt aus diesem Glas, wunderschön aus der Tiefe kommend und mit sagenhafter Frische unterlegt, es zeigt eine wahre Fruchtorgie und doch klingt es überaus fein, mit 1000 Nuancen von Mineralität, Würze und floralen Komponenten. Am Gaumen ein Knaller, die Säure ist eine Sensation, bewirkt einen geradezu sagenhaft explosionsartigen Auftritt. Aber auch hier ist letztlich Feinheit angesagt, dieser komplexe Terroirwein ist unbeschreiblich raffiniert, und wenn man glaubt, jetzt beginnt er abzuklingen, kommt nochmals ein genialer Schub Aromen, kaum zu erklären woher, das ist ein absolut faszinierender Wein, ein Süßwein mit einer vibrierenden Spannung, die kaum in Worte zu fassen ist. BC: Das ist ein vibrierender, mitreissender Wein, der dich so richtig in seinen Bann zieht.

Klaus Peter Keller: «Die Botrytis konnte nicht mehr wachsen, weil die Feuchtigkeit fehlte und weil es zu kühl war, aber es gab viel Wind und so sind die Trauben eingetrocknet bis zur Rosine. So sind zwar extrem konzentrierte, aber total klare strahlende Aromen entstanden.»

2010 Cuvée Trockenbeereauslese

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **49.–** (ab 24.10.11 54.–) • Art. 240864

MG: Da duftet schon reiche Tropenfrucht aus dem Glas, begleitet von feinen Noten von Caramel und Honig, dazu eine strahlende Frische, die Komplexität ist enorm. Ein schlankes Kraftbündel und ein Fruchtpaket der sinnlichen Art, die Konzentration ist riesig, das ist ein superspannendes Süßweinerlebnis zu einem unglaublichen Preis, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, überbordende, hochkonzentrierte Aromatik, der Wein fließt wie Öl über die Zunge und zeigt ein ungemein facettenreiches Säure-Süße-Spiel, eine phänomenale Essenz zu einem unfassbar günstigen Preis.

2010 Dalsheimer Hubacker Trockenbeereauslese GK

21/20 • bis 2100 • 37.5cl **320.–** (ab 24.10.11 350.–) • Art. 240865

MG: Wir waren eigentlich vorher schon im Süßwein-Olymp angekommen. Wer die Cuvée TBA probiert, kann sich gar nicht vorstellen, dass es noch etwas Besseres gibt. Aber was hier aus dem Glas duftet, ist nochmals eine andere Welt. Das ist ein sagenhaft feines Parfüm, gleichzeitig nochmals eine Nummer konzentrierter, aber auch nochmals eine Kategorie feiner, nochmals dramatisch komplexer und an aromatischer Brillanz nicht mehr zu übertreffen. Am Gaumen ist zuerst einmal pure Rasse, dann eine Fruchtsüße, die man sich raffinierter nicht vorstellen könnte, ich empfinde einmal pure Feinheit und dann wieder sagenhafte Intensität der Aromen, es ist wie ein Wellenspiel, in dem einmal Kraft und Fülle, dann wieder filigrane Feinheiten die Oberhand haben. Vibrierende mineralische Spannung bewegt sich mit schmetterlinghafter Leichtigkeit,

ein Fruchtnektar aus dem Garten Eden. Ich gebe ganz bewusst 21 von 20 Punkten, denn das ist nicht mehr nur Wein, das ist ein Überwein, davon braucht es auch nur einen winzigen Tropfen auf der Zunge, um ein Weinerlebnis der Superlative auszulösen. Das ist einer der allergrössten Süssweine, die ich kenne.



Foto: DWI

Trauben im
November 2010

HITANGEBOT

2006 Riesling QbA trocken «von der Fels»

17+/20 • bis 2012 • 75cl **19.50** (ab 24.10.11 25.–) • Art. 236229

MG: Glasklarer, wunderbar fruchtiger, vielschichtiger Duft, ich meine den Kalkstein riechen zu können. Am Gaumen besticht er durch extreme Saftigkeit und wunderbaren Schmelz, verspielte Aromatik, ein richtiger Spasswein, einfach unendlich gut. Der beste «von der Fels», den ich kenne.

HITANGEBOT

2006 Cuvée Trockenbeerenauslese

20/20 • bis 2050 • 37.5cl **55.–** (ab 24.10.11 73.–) • Art. 236238

MG: Das ist die sagenhaft günstige Trockenbeerenauslese von Keller. Gigantisches Konzentrat am Gaumen, gleich im Antrunk explodiert sie förmlich, erfüllt den Gaumen mit köstlicher, rassiger, erfrischender Zitrusfrucht, das ist zwar hohe TBA-Konzentration in Bezug auf die Aromatik, aber man kann sie einfach so als Erfrischung trinken, die wirkt richtiggehend verspielt, mehr Trinkvergnügen kann man sich kaum noch vorstellen.



JETZT LIEFERBAR



RHEIN-
HESSEN

Weingut Wittmann Westhofen

Philipp Wittmann

Philipp Wittmann: «Die Verrieselung bei der Blüte hat zwar den Ertrag vermindert, aber lockerbeerige Trauben hervorgebracht, die eine gute Qualität erwarten liessen. Der regnerische August zeigte den Vorteil unserer artenreichen Begrünung auf, die nach den vielen Niederschlägen sehr gut gedieh und überflüssiges Wasser aus den Rebbergen nahm. Die Trauben, die in dieser Zeit weich werden und mit der Zuckereinlagerung beginnen, sind in dieser Zeit sehr empfindlich. Der kühle und windige September brachte Entspannung. Durch die kühle und windige Witterung verlangsamte sich die Reifeentwicklung der Trauben, die Aromenentwicklung ging jedoch unvermindert weiter. Stilistisch wurde der Jahrgang von dieser Zeit stark geprägt. Die Trauben bleiben kleinbeerig und fest. Der Lesebeginn konnte so hinausgezögert werden, um die Trauben noch weiter von der Stabilisierung des Wetters profitieren zu lassen. Die Ernte begann bei uns Ende September. Es zeigten sich grosse Unterschiede in der Reife der Trauben. Eine sehr selektive Handlese in mehreren Durchgängen war von enormer Bedeutung. So konnten wir immer nur optimal reife Trauben ernten und den restlichen Trauben Zeit zum Ausreifen geben. Der Oktober war golden, eine stabile Hochwetterlage begann. Gerade so als hätte der Riesling danach gerufen. Kühle Nächte und sonnige Tage gaben der spätreifenden Sorte den letzten Kick. Bis Anfang November ernteten wir in unseren Riesling-Weinbergen. Die Säure in den Trauben wurde immer harmonischer und ein echter «Cool climate»-Jahrgang konnte mit qualitativ sehr spannenden Ergebnissen eingebracht werden. Einziger Wermutstropfen: Noch nie ernteten wir weniger, die kleine Menge war der Preis für unsere Qualitätsansprüche.»

Dass auch das Weingut Wittmann seit Jahren auf Biodynamie setzt, ist vielleicht gar nicht so bekannt. Das haben wir hier gar nicht so sehr an die grosse Glocke gehängt, denn man macht es aus Qualitätsgründen und aus Überzeugung. Verkaufsargumente hat man mit der Qualität der Weine mehr als genug.

2010 Westhofen Aulerde Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **37.–** (ab 24.10.11 41.–) • Art. 240868

Philipp Wittmann: «Für uns war wichtig, reife Frucht zu ernten, das bedeutete extrem späte Ernte und einiges an Mengenverlust. Wir haben auch sehr früh alles aussortiert, was unreif war, oder durch Botrytis befallen, das hat am Schluss zu einer ausgewogenen Reife geführt, aber wir haben nur noch ganz wenig edelsüsse Weine geerntet.»

Der Duft wirkt durch die Frische des Jahrgangs besonders fein, die Mineralität kommt wunderschön zum Ausdruck, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität – grossartig! Am Gaumen ist das Gleichgewicht schlicht perfekt, ich liebe diese Rasse des Jahrgangs, sie ist genial eingebunden in köstlich süssem Extrakt und den auffallend cremigen Fluss, das ist himmlisches Trinkvergnügen, die feine Struktur gibt ihm auch nochmals eine zusätzliche Dimension, ein köstlicher Wein mit faszinierendem mineralischem Rückgrat, da steckt zweifellos auch sehr viel Potenzial drin, mit 19/20 vielleicht sogar unterbewertet.



Foto: DWI

15.–

2010 Wittmann Riesling trocken

17+/20 • bis 2018 • 75cl **15.–** (ab 24.10.11 16.50) • Art. 240866

MG: Es ist schon erstaunlich, welche Intensität schon der Duft dieses Basisweines hat, herrliche, frische Riesling-Frucht, so wunderbar traubig, auch da ist schon eine raffinierte Mineralität im Spiel, einfach köstlich. Am Gaumen ist ungewöhnlich viel Raffinesse, durch etwas Maischenstandzeit bekommt er Fülle und Struktur, feine Rasse, wunderschöne Extraktssüsse, zeigt den Charakter eines kühlen Jahrgangs, aber ohne auch nur einen Hauch von Unreife, die Harmonie ist perfekt, es ist einfach herrlich, was dieser Wein für ein geniales Spiel aufführt, das ist für mich klar der beste Gutsriesling, den ich von Wittmann kenne, was auch dem Jahrgang als Ganzes ein hervorragendes Zeugnis ausstellt.





Foto: DWI

2010 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs trocken

19+/20 • 2014 bis 2030 • 75cl **43.–** (ab 24.10.11 47.–) • Art. 240869

MG: Wow, diese Mineralität, die hier besonders schön durch florale und vor allem auch würzige Komponenten ergänzt wird, der Strauss der Gewürze und Kräuter reicht von feinem Thymian über Eisenkraut bis hin zu einem Hauch Minze und Waldmeister. Im Antrunk wirkt der Wein köstlich süß, dann kommt ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, das ist ein geniales Kraftbündel, aber so traumhaft schlank, das ist Riesling der sinnlichen Art, eine sagenhafte Delikatesse und im Nachhall kommt nochmals ein Schub Aromen zum Vorschein, der Wein beeindruckt mich tief.

2010 Westhofen Morstein Grosses Gewächs trocken

20/20 • 2014 bis 2035 • 75cl **49.–** (ab 24.10.11 54.–) • Art. 240870

Philipp Wittmann: «Im Morstein haben wir das Glück, dass wir mit 5 Hektar gut vertreten sind, da können wir auch spielen und wirklich nur das beste vom Besten selektionieren.»

MG: Das ist der Inbegriff von Harmonie, dieser Duft ist von atemberaubender Schönheit, Frucht und Mineralität vereinen sich zu einem Duftbild, das schöner nicht sein könnte, was für ein sinnliches Riesling-Parfüm. Am Gaumen ein Gedicht, Rasse, Süsse, Fülle, Finesse, alles bewegt sich in einem traumhaften Gleichgewicht, das ist geradezu spektakulär, dann aber doch wieder raffiniert fein und filigran, das ist grosser, atemberaubend schöner, die Sinne betörenden Riesling. BC: Ein Meister der Rasse und der Eleganz zugleich.

2010 Westhofen Brunnenhäuschen Auslese

18/20 • bis 2030 • 50cl **44.–** (ab 24.10.11 48.–) • Art. 240871

MG: Atemberaubende Zitrusfrische strahlt aus dem Glas, Konzentration und Eleganz wetteifern um die Vorherrschaft, obsiegen wird letztlich der Charme, der Duft ist einfach himmlisch. Voller, reicher, aber vor allem spektakulär rassiger Gaumen, ganz feine, puristisch saubere Botrytis, ungemein facettenreiches Säure-Süsse-Spiel und vibrierende mineralische Spannung machen diesen oberflächlich betrachtet fast unscheinbaren Wein zu einem eindrücklichen Erlebnis.

2006 Westhofener Riesling trocken S #

18/20 • bis 2020 • 75cl **24.–** (ab 24.10.11 28.–) • Art. 236220

MG: Schon der Duft zeigt, dass da enorme Konzentration drin sein muss, intensive Mineralität, ausdrucksvolle Zitrusfrucht. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse in idealer Weise, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, da ist gebündelte Kraft, aber der Wein bleibt wunderbar schlank, feiner, eleganter Fruchtnachhall.

2006 Westhofen Morstein Auslese #

19/20 • bis 2060 • 50cl **27.–** (ab 24.10.11 30.–) • Art. 236226

MG: Der Wein duftet wie eine grosse BA, konzentrierte reiche Tropenfrucht, unendlich vielschichtig. Am Gaumen ein Knaller, weich wie Seide, herrlich saftig, rassige, total reife Säure, dieses Kraftbündel kommt unglaublich elegant daher, verspielte Aromatik, hey, ist das gut, minutenlang, absolut betörender Nachhall, sensationell.



Blick aus der Lage Morstein



FRANKEN

Weingut Brennfleck Sulzfeld

Hugo Brennfleck
und Max Gerstl
auf dem Weg in
den Gutskeller

Das Weingut führt bei uns völlig zu Unrecht ein wenig ein Mauerblümchendasein und das ganz sicher nur deshalb, weil Sulzfeld ziemlich abseits der Route liegt, die wir auf unserer Deutschlandtour befahren. Wir haben das Weingut erst ein einziges Mal besucht und dies obwohl das schmucke Städtchen Sulzfeld alleine schon die Reise Wert wäre. Einen Vorteil hat die Sache allerdings. Ich probiere die Weine jeweils intensiver als alle andern, zu Hause in aller Ruhe und über mehrere Tage. Die beiden 2010er haben bei uns während einer ganzen Woche jede Mahlzeit zu einem kleinen Festessen gemacht. Es gab bewusst immer nur ein Glas von jedem, denn wir wollten eigentlich sehen, wo denn die Grenzen der beiden liegen. Aber selbst der letzte Schluck Kabinett am 7. Tag strahlte genauso frisch wie am ersten und sogar eher noch komplexer. Das 22 Hektar grosse Traditions-Weingut befindet sich seit 1591 in Familienbesitz und wird heute in 13. Generation von Susanne und Hugo Brennfleck geleitet. Tradition bewahren, Werte erhalten und Modernes sanft und behutsam integrieren ist ihr Credo. Niedrige Erträge, selektive Lese zugunsten einer hohen kontinuierlichen Weinqualität geben ihren Weinen ein klares, unverwechselbares und ausdrucksstarkes Profil.

2010 Sulzfelder Maustal Kabinett trocken

17+/20 • bis 2016 • 75cl **17.–** (ab 24.10.11 19.–) • Art. 240872

MG: Duftet fast wie ein süsser Riesling, reife gelbe Frucht, feine Mineralität, ein ganz feiner Hauch Botrytis verleiht Süsse und zusätzliche Komplexität. Bei einem trockenem Wein eher weniger erwünscht ist hier nur so ein Hauch Edelfäule, die sich sehr positiv auswirkt, weil es dem genial schlanken Wein einen Hauch mehr Fülle und Süsse verleiht, als ideales Gegengewicht zur traumhaften Säure. Der Wein fließt geschmeidig weich über den Gaumen, besitzt aber eine geradezu sensationelle Rasse, was für ein liebenswerter, charmanter und fröhlicher

2010 Escherndorfer Lump Spätlese trocken

18+/20 • 2012 bis 2025 • 75cl **23.–** (ab 24.10.11 25.–) • Art. 240873

MG: Klassischer, eindrücklich mineralischer Duft begleitet von der spannungsgeladenen Frische von edler Zitrusfrucht und den betörenden Aromen von grünem Tee, tiefgründig und komplex. Weicher, saftiger, voluminöser Gaumen, der Wein ist enorm konzentriert, strotzt vor cremigem Schmelz und zeigt gleichzeitig diese irre Rasse des Jahrgangs und ein faszinierendes mineralisches Rückgrat.



Foto: DWI





PFALZ

Weingut Christmann Gimmeldingen

Karl-Friedrich
Christmann mit
Max Gerstl

2004 hat sich das Weingut Christmann gänzlich dem ökologischen und nun auch dem biodynamischen Weinbau verschrieben. Die Reben waren durch die schon lange vollzogene Umstellung der Böden hin zur Natur schon bestens auf diesen Schritt vorbereitet. «Wir achten schon lange auf einen hohen Humusgehalt der Böden und auf eine grosse Artenvielfalt in den Weinbergen, um so eine Monokultur zu vermeiden. Besonders Leguminosen wie Klee sammeln Stickstoff in der Luft und tragen so zur Versorgung der Reben bei. Gleichzeitig wird so eine vielfältige Mikrofauna erreicht, die entscheidend zur Mineralisation der Trauben beiträgt. Die Bodenbewirtschaftung trägt in hohem Masse dazu bei, das Terroir im Wein abzubilden und die Weine noch individueller und authentischer zu machen.

Der Pflanzenschutz setzt voll auf die natürliche Gesundheit der Reben und in grösstmöglicher Masse auf deren eigene Immunabwehr. Mit Pflanzentees und biodynamischen Präparaten wird die eigene Abwehrkraft gestärkt. Ganz wesentlich ist die Vorbeugung durch eine lockere Laubwand ohne Verdichtungen. Von Hand werden gerade so viele Blätter entfernt, dass Wind und Sonne die Trauben gut abtrocknen können und so gegen Pilzbefall wirken, aber gleichzeitig für beste Reife sorgen. Unterstützt wird dies durch natürliche Pflanzenschutzmittel, die das Eindringen der Pilze in die Rebe behindern. Wir alle wissen, dass der Mond mit seinen Phasen auf das Leben und die Natur wirkt. Diese Kräfte, die vor dem Vollmond Wachstum stimulieren oder vor dem Neumond die Qualität festigen, wollen wir für unsere Reben nützen. So weit wie möglich orientieren wir unsere Arbeiten an den Phasen des Mondes und unterstützen dies mit Hornmist und -kiesel. Unser Ziel ist es, unsere Reben in eine grösstmögliche Harmonie mit Weinberg, Klima und Boden zu bringen, um dadurch feinste, reife Weine als Ausdruck des jeweiligen Terroirs zu erzeugen. So erhalten wir auch unsere Weinberge für die künftige Generationen. Dies ist uns eine Verpflichtung.»

Fritz Christmann (Steffens Vater): «Wir haben glücklicherweise nicht entsäuert, wenn die Trauben reif sind, stimmt die Harmonie immer, auch wenn man anfangs das Gefühl hat, die Säuren seien etwas stramm, man muss den Weinen einfach etwas Zeit lassen.»

2010 Königsbacher Ölberg erste Lage Riesling trocken
18/20 • bis 2025 • 75cl **29.–** (ab 24.10.11 32.–) • Art. 240875

Fritz Christmann: «Diese Böden haben vor allem Lehm und Kalk.»
MG*: Ich liebe diese raffinierte Mineralität, die aus diesem Glas strömt, das verleiht dem Duft seine tiefgründige Art, macht ihn so eindrücklich komplex, sagenhaft raffiniert und aristokratisch edel. Kraftvoller, reicher, aber auch sensationell rassischer Gaumen, dieses Kraftbündel kommt so wunderbar leichtfüßig daher, für meinen persönlichen Geschmack noch besser als der traumhafte 2009er, das Aromenspiel ist absolut faszinierend, diese köstliche Rasse, diese wunderbare Süsse, diese Fülle, diese Länge. BC*: Zeigt Kraft und Eleganz, wirkt nie fett oder breit trotz gigantischer Power.

2010 Reiterpfad Grosses Gewächs Riesling trocken
19+/20 • 2013 bis 2035 • 75cl **43.–** (ab 24.10.11 47.–) • Art. 240876

MG: Was für ein feines überaus zartes, aber so genial sinnliches Parfüm, es ist kaum zu glauben, welche irre Komplexität so ein filigraner Duft ausstrahlen kann, das ist eine Orgie von Frucht, aber ganz fein, filigran und mit faszinierendem mineralischem Rahmen. Auch am Gaumen ist das pure Raffinesse, die Rasse des Jahrgangs steht den Weinen von Christmann besonders gut, für enorme Fülle sind sie ja bekannt und jetzt kommt diese sensationelle 2010er-Säure und verleiht diesem Wein eine ganz besondere Note, der Nachhall ist schlicht bombastisch, gigantische Länge und unglaubliche Intensität, aber ebenso verspielt leicht, das ist Riesling wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann. BC: Eine Eleganz und Frische, die mich fast umhaut, eine lebendige reife Säure, die alles schweben lässt, genial! 20/20, bis 2050

2010 Ruppertsberg Riesling trocken
17+/20 • bis 2018 • 75cl **22.–** (ab 24.10.11 24.–) • Art. 240874

MG: Feiner, erfrischender Zitrusduft, sinnliche Mineralität, feinwürzige Aromen, der hat so etwas berauschend Raffiniertes an sich. Welch filigrane Textur auf der Zunge, vereint Rasse und cremigen Schmelz, wunderbar aromatischer Gaumen, hypereleganter und belebend, der kommt so traumhaft schlank daher, zeigt dennoch immense innere Kraft, das ist so ein liebenswürdiger, charmanter, herrlich süffiger Wein, ein berauschend schönes Stück Natur.



Foto: DWI



* MG: Max Gerstl, BC: Beat Caduff



Foto: DWI



JETZT LIEFERBAR

2010 Idig Grosses Gewächs Riesling trocken

20/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **52.–** (ab 24.10.11 57.–) • Art. 240877

MG: Der Duft ist von sagenhafter Raffinesse, dennoch ist es eine wahre Duftorgie in Bezug auf Komplexität, die Mineralität ein Traum, dieser so filigrane Duft ist auch präzise, dicht und tiefgründig. Am Gaumen der Inbegriff eines ganz grossen Rieslings, vereint monumentale Kraft mit purer Raffinesse, irre Rasse mit köstlicher Extraktzüsse, die Aromen tanzen Samba, nehmen den Gaumen völlig in Beschlag, bleiben aber immer unaufdringlich und fein, der Wein hat Charme ohne Ende, eine vibrierend vitale Textur und einen sehr langen, mineralisch geprägten Nachhall. BC: Was für ein genialer Wein mit Power und Eleganz, die reife Säure macht ihn noch explosiver. 20+/20, bis 2050

HITANGEBOT

2006 Königsbacher Ölberg Riesling trocken

18/20 • 2011 bis 2018 • 75cl **24.50** (ab 24.10.11 32.–) • Art. 236192

MG: Wunderbare Mineralität, feinste Frucht, das ist Raffinesse. Er zeigt so einen herrlichen Hauch Kreide und dann strahlende Klarheit, wunderbare Zitrusfrucht. Am Gaumen ist gebündelte Kraft, da sind Struktur und Fülle, eine noble Weinpersönlichkeit.

HITANGEBOT

2006 Königsbach Idig Grosses Gewächs

19/20 • 2011 bis 2025 • 75cl **44.–** (ab 24.10.11 56.–) • Art. 236193

Steffen Christmann: «Die Qualität war im 2006 grossartig!»

MG: Der hat ganz klar den intensivsten und vielschichtigsten Duft aller grossen Gewächse von Christmann und gleichzeitig auch den komplexesten, ich könnte die Nase in diesem Glas baden, hey, ist das betörend schön. Dieses Vergnügen ist vergleichbar mit dem Duft, der ein ganz grosser weisser Burgunder zu bieten hat.



Weingut von Winning Deidesheim

PFALZ

Wie aus dem Nichts ist in Rekordzeit ein neuer Stern am Weinhimmel Deutschlands entstanden. Aber so ganz aus dem Nichts natürlich schon nicht. Der Unternehmer Achim Niederberger hat das Weingut Dr. Deinhard gekauft und mit ihm das grösste Lagenpotenzial der Pfalz. Er hat enorm viel Geld investiert und mit Stephan Attmann einen Qualitätsfanatiker als Betriebsleiter angeheuert. Stephan Attmann ist einer dieser ganz Verrückten, einer der alle grossen Weine dieser Welt kennt und über alles liebt, einer der für Wein lebt. In der unglaublich kurzen Zeit von 4 Jahren hat er das Weingut aus dem Mittelmass an die absolute Spitze Deutschlands geführt und heute sagt er: «Wir sind erst am Anfang, wir haben noch ein riesiges Potenzial, wir sind ungefähr beim Village angekommen und möchten es noch zum Grand Cru bringen.» Vorbild für seine Weine sind – wie könnte es anders sein – die grossen Burgunder. Selbstverständlich ist sich Stephan bewusst, dass er mit dem Riesling eine Traubensorte pflegt, die dem Chardonnay in qualitativer Hinsicht zumindest nicht nachsteht. Auch müssen sich die ganz grossen Terroirs wie Kirchenstück, Langenmorgen oder Kalkofen sicher nicht hinter Montrachet oder Batard verstecken. Attmann stellt denn auch fest, dass seine dichten, konzentrierten extraktreichen Rieslinge Holz vertragen, ja geradezu Holz verlangen. So werden denn sämtliche Grossen Gewächse im Holz ausgebaut. Dass man selbst Anteile von Neuholz im Jungwein kaum erkennt, beweist, dass auch er Recht hat. Genauso wie Helmut Dönnhoff Recht hat, mit seinem Credo, das jeglichen auch nur minimsten Holzeinsatz ablehnt und genauso wie Peter Kühn Recht hat, wenn er Maischestandzeit und biologischen Säureabbau für unabdingbar hält. Glücklicherweise für uns Weinliebhaber gibt es all diese grossen Persönlichkeiten des Weins, die uns eine Fülle von ganz verschiedenen Weinmonumenten bescheren.

Stephan Attmann



Foto: DWI

Ein grosser Wein entsteht im Weinberg!

Diesem obersten Prinzip folgend führt Aussenbetriebsleiter Joachim Jaillet sein Spitzenteam, das mit grosser Energie, Akribie und Innovation daran arbeitet, das Potenzial unserer Lagen voll zu nutzen, ohne dabei das Ökosystem Weinberg zu stören; es sogar zu fördern. Kunstdünger und Herbizide finden in unserer Philosophie des naturnahen, nachhaltigen Weinbaus keinen Platz. Im Frühjahr 2008 wurde der erste Weinberg als Dichtpflanzung, mit der Stockdichte des Burgunds – ca. 9500 statt üblicherweise unter 5000 Stöcke/ha – angelegt und für die Zukunft ist eine Ausweitung dieses – kompromisslos auf Qualität abzielenden – Systems auf alle Top-Lagen geplant. Der geringere Standraum hat zur Folge, dass die Reben in stärkerer Konkurrenz zueinander stehen und deshalb ihren Ertrag natürlich reduzieren und auf der Suche nach Wasser schon früh tief wurzeln.

Die tiefe Wurzelung der Reben bringt nicht nur den einzigartigen Charakter unserer verschiedenen Lagen noch mehr in die Trauben, sondern ermöglicht den Pflanzen, extremer werdenden Wetterbedingungen – Starkregen, Hitzewellen – zu trotzen. Die gesicherte Wasserversorgung hat ausserdem zur Folge, dass die Reben toleranter gegenüber Konkurrenz anderer Pflanzen sind und wir durch eine vielfältige Begrünung – die wiederum eine Vielzahl tierischer Nützlinge anlockt – die Biodiversität und dadurch den Reichtum unseres Ökosystems unterstützen. Die Bearbeitung dieser besonderen Weinberge findet mit einer Boden schonenden Schmalspurraupe statt.

Das Verständnis des Weinberges als Ökosystem und die Förderung der natürlichen Vorgänge, in Verbindung mit bedingungslosem, qualitätsorientiertem Aktionismus am Rebstock ermöglicht es uns, perfekte Trauben zu erzeugen, die im Keller auf respektvolle, schonende Weise bis zum Wein begleitet werden können.

2010 Deidesheimer Grainhübel Riesling trocken erste Lage

18+/20 • 2012 bis 2025 • 75cl **27.–** (ab 24.10.11 30.–) • Art. 240880

MG: Der duftet traumhaft süß, reich, beinahe opulent, reife Tropenfrucht, daneben strahlt aber auch sublime Mineralität, verleiht Tiefgründigkeit und Komplexität. Am Gaumen ist geballte Kraft, die Aromatik ist von eindrucklicher Intensität, da ist vibrierende mineralische Spannung, die Säure ist von eindrucklicher Güte, sagenhaft rassig, aber ebenso fein, der Wein ist unglaublich raffiniert, vereint monumentale Kraft mit schmetterlinghafter Leichtigkeit, ich bin hin und weg, der Wein berührt mich, das ist trockener Riesling von Feinsten.

2010 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken erste Lage

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **26.–** (ab 24.10.11 29.–) • Art. 240881

MG: Das ist pure Raffinesse, was da aus dem Glas strahlt, feine Zitrusfrucht, sagenhafte Mineralität, burgundische Fülle in Verbindung mit Riesling-Eleganz, ein Duft zum Ausflippen schön. Im Antrunk ist zuerst einfach nur Feinheit und Raffinesse, der Wein betört den Gaumen auf eine unglaublich faszinierende Art, was ganz leise beginnt, steigert sich nach und nach zu einem Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, was für ein faszinierender Wein, einer, der mich emotional zutiefst berührt.

2010 Kirchenstück Riesling trocken Grosses Gewächs

20/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **79.–** (ab 24.10.11 87.–) • Art. 240883

Stephan Attmann: «Das Kirchenstück ist der teuerste Rebberg Deutschlands (150 Euro pro m2).»

MG: Komplexe Fruchtaromen dienen hier nur zur Unterstützung der betörenden mineralischen Basis. Was für ein Ästhet, was für ein sinnlich tiefgründiger Duft, da ist vibrierende mineralische Spannung. Eine Orgie von Frucht am Gaumen, aber extrem filigran, fein ziseliert und mit einem vibrierenden Spannungsbogen von cremig schmelzender Säure, eine sagenhafte Rasse im Wechselspiel mit geschmeidigem, cremigen Schmelz, intensivste, hochkonzentrierte Fruchtaromatik betört den Gaumen und endet mit einem minutenlangen, salzig-mineralischen Rückaroma. **Wir haben lediglich 90 Flaschen und können maximal 6 pro Kunde abgeben.**



Fotonachweis:

Bilder Weingut Christmann: Sven Paustian

Bilder Weingut Vollenweider: Peter Wurm Fotografie & Grafik, Berlin



Marcus Haag

Herrlicher Riesling-Genuss für jeden Tag.



2010 Willi Haag Riesling QbA

17+ / 20 • bis 2025 • 75cl **14.-** (ab 24.10.11 15.50)
Art. 240777

MG: Zwischen 35 und 40 Jahre alte Rebstöcke, 92 Oechsle, 64 Restzucker, ca. 9,5 Säure. Das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch, herrliche Frucht, feine Würze, geniale Mineralität, der Duft ist sagenhaft komplex, es spielen auch zarte florale Komponenten mit, Holunder- und Ginsterblüte. Herrlich saftiger, schmackhafter, rassiger Gaumen, cremig weicher Schmelz, feine Rasse, auch hier ist reife Frucht im Überfluss, der Wein ist unglaublich raffiniert, feingliedrig und sensationell aromatisch, Klasse.

Lieferkonditionen:

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

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

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

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

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

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

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

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

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

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

Weine abholen:

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

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



Zufahrt Gerstl Weinlager:



Angebot gültig bis 23. Okt. 2011 oder solange Vorrat.



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



18.-

2007 Robert Weil Riesling trocken #

17/20 • bis 2015 • 75cl **18.-**
(ab 24.10.11 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 liebt und lebt, einfach unendlich gut



18.-

2010 Robert Weil Riesling Tradition

17/20 • bis 2018 • 75cl **18.-**
(ab 24.10.11 20.-) • Art. 240839

MG: Der Duft dieses Weine ist wie immer einfach traumhaft schön, wer an diesem Glas riecht, hat kaum Chancen dem Wein zu widerstehen, feine Gewürze mischen sich in edle Rieslingfrucht, florale Komponenten von Lindenblüten und Jasmin runden das raffinierte Duftbild ab. Am Gaumen hält er sein Versprechen, das ist ein Traumwein, diese Reinheit, diese Gradlinigkeit, diese spielerische Art und doch ist da eine irre innere Kraft; sensationell, wie viel Riesling man für so wenig Geld bekommt.