



Weinpassion für

# Deutschland



2011 – ein grandioser Jahrgang!

18+/20

**2011 «von der Fels»**

**Riesling trocken**

Weingut Keller

75cl 22.–

Stammt zu 100% aus Grand-Cru-Lagen und ist der beste «von der Fels» der Geschichte!



## GERSTL

Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)

Jetzt  
lieferbar

### Degustations-Box Nr. 1: Grossartige Trauben- vielfalt aus Deutschland.

179.–  
4 x 75cl, 2 x 37.5cl

4 x 75cl, 2 x 37.5cl: **Fr. 179.–**  
(ab 22.10.2012 Fr. 257.–)  
Art. 241730

2008 Keller, Spätburgunder R  
2010 Dr. Heger, Weissburgunder Grosses Gewächs «Gras in Ofen»  
2010 Von Winning, Weissburgunder  
2009 Von Winning, Pinot Noir  
2007 Keller, Scheurebe BA  
2009 Keller, Rieslaner Auslese



Jetzt  
lieferbar

### Degustations-Box Nr. 2: Frische Rieslinge – vom QbA bis Spätlese.

99.–  
6 x 75cl

6 x 75cl **Fr. 99.–**  
(ab 22.10.2012 Fr. 153.–)  
Art. 241731

2011 Schaefer Willi, Riesling Kabinett, Graacher Himmelreich  
2011 Müller Egon, Riesling QbA, Scharzhof  
2011 Christoffel, Riesling Spätlese, Erdener Treppchen  
2011 Schloss Lieser, Riesling Spätlese trocken  
2011 Dönnhof, Riesling trocken, Höllenpfad  
2007 Christmann, Riesling trocken, Gimmeldingen



Jetzt  
lieferbar

### Degustations-Box Nr. 3: Grosses Deutschland.

239.–  
4 x 75cl, 2 x 37.5cl

4 x 75cl, 2 x 37.5cl: **Fr. 239.–**  
(ab 22.10.2012 Fr. 359.–)  
Art. 241732

2007 Christmann, Riesling Grosses Gewächs, Reiterpfad  
2011 Willi Haag, Riesling Auslese, Brauneberger Juffer Sonnenuhr  
2006 Keller, Riesling TBA, Cuvée  
2007 Maximin Grünhäuser, Riesling Eiswein, Herrenberg  
2006 J.J. Prüm, Riesling Auslese, Zeltinger Sonnenuhr  
2004 Zilliken, Riesling Auslese, Saarburger Rausch



## Deutschland 2011: Einfach überragend!

In Deutschland gab es in den letzten Jahren eigentlich nur noch grosse Jahrgänge. Dass 2011 wieder einer ist, ist darum keine grosse Überraschung. Einer der Gründe, warum es hier nur noch grosse Jahrgänge gibt, ist nebst der Klimaerwärmung zweifellos die Art und Weise, wie der Riesling in Deutschland geerntet wird. Die Ernte dauert hier meist länger als einen Monat und es werden laufend Trauben für eine bestimmte Art Wein selektiert. So sind denn je nach angestrebtem Weintyp verschiedene Mostgewichte gefragt. Für einen Kabinett beispielsweise eignen sich Trauben mit 80 Grad Oechsle am besten, während es für eine hochwertige Auslese schon 100 und mehr sein dürfen. Für die ganz grossen edelsüsse Beeren- und Trockenbeerenauslesen braucht es zusätzlich die Edelfäule. Das eine oder andere davon schenkt die Natur eigentlich in jedem Jahr. Und die Spitzenwinzer sind erfahren genug um wissen, dass man das optimal verarbeiten muss, was die Natur hergibt.

In einem Jahr wie 2010 mit heissem Sommer und entsprechend hohen Mostgewichten, hoher Säure und viel Edelfäule entstehen vor allem hochwertige Auslesen sowie Beeren- und Trockenbeerenauslesen. 2011 hingegen nach einem eher kühlen Sommer, aber einem fantastischen Herbst – wo während 6 Wochen praktisch kein Regen fiel – waren die ersten Trauben schon mit Werten zwischen 80 und 90 Grad Oechsle perfekt reif. Perfekt reife, aber nicht überreife Riesling-Trauben haben genau die richtige Dosis Fruchtsäure. Eine reife Säure bringt zwar Rasse in den Wein, fühlt sich aber cremig weich an und lässt den Wein so wunderbar auf der Zunge schmelzen. Genau solche Trauben konnten die Winzer in Deutschland im Jahr 2011 über 4–6 Wochen in aller Ruhe auslesen. Dabei konnten einzelne Produzenten bereits Anfang Oktober in den besten Lagen hochwertige Spät- und Auslesen ernten. Andere begannen damit, Kabinettweine zu lesen, reduzierten so den Behang um die Hälfte; so konnten die restlichen Trauben weiter reifen und später noch etwas eintrocknen, was die Mostgewichte weiter erhöhte und auch die Säure im gleichen Ausmass konzentrierte. Besonders geduldigen Produzenten wurde am Schluss auch noch etwas Edelfäule geschenkt. Sie konnten eine allerdings sehr geringe Menge an Beeren- und Trockenbeerenauslesen ernten, das Weingut Grans-Fassian gar eine mit einem Rekordmostgewicht von 330 Oechsle.

In Deutschland ist es kaum möglich zu sagen, welches der grösste Jahrgang ist, zu unterschiedlich sind diese. Eines ist aber ganz klar: So viel Trinkvergnügen wie mit dem Jahrgang 2011 hatte ich auf meiner Riesling-



Tour in den letzten 25 Jahren noch nie. Die trockenen Weine sowie Kabinett und Spätlesen habe ich in dieser Perfektion noch nie erlebt. Wer sie probiert kann ihnen kaum widerstehen.

Selbstverständlich ist das Weinland Deutschland vor allem bekannt durch den alles überragenden Riesling. Aber man sollte deshalb die anderen Traubensorten nicht ganz vergessen, denn da gibt es einiges zu entdecken, da erlebt man die unglaublichsten Überraschungen, da gibt es Weine von absoluter Weltklasse. Sie glauben uns das noch nicht so ganz? **Dann überzeugen Sie sich am besten an der Probe vom 18. September im Zürcher Kaufleuten oder mit unserem sorgfältig zusammengestellten Degustations-Paket.**



Max Gerstl



Beat Caduff



## Neu: Auslieferung der aktuellen Jahrgänge im November 2012

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 5.10.2012 einsenden
3. Bezahlung: Rechnung innerhalb von 30 Tagen bezahlen
4. Lieferung: Die Weine werden im November 2012 ausgeliefert\*

### Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.

\* 2011 Keller Grosse Gewächse Abtserde und Moorstein, sowie Sortimentskiste: Auslieferung Frühling 2013

## Plädoyer für den Schraubverschluss

Ich nehme es gleich vorweg und gestehe Ihnen ganz offen: Immer wenn ich die Wahl habe, ob ich einen Wein mit Schraubverschluss oder mit Kork haben möchte, entscheide ich mich für den Schraubverschluss. Dabei spielt selbstverständlich der Korkschecker eine entscheidende Rolle. Und hier sind es nicht einmal die – glücklicherweise sehr wenigen – eindeutigen Korkschecker, die es gibt. Nein allzu oft kommt es vor, dass ein Wein irgendwie nicht ganz so gut schmeckt, wie ich das erwartet habe. Liegt das nun an mir, bin ich heute einfach nicht so richtig in Form? Oder liegt es vielleicht daran, dass der Wein im Moment eine etwas verschlossene Phase durchmacht? Oder eben vielleicht doch am Korken? Meistens weiss man es am Schluss nicht. Ich glaube, dass man oft um 10–20% Weingenuss betrogen wird, ohne es überhaupt zu merken.

**Der Drehverschluss gibt mir die Garantie, dass der Wein nicht durch Korkgeruch verdorben ist. Das alleine ist schon ein starkes Argument.**

Ein weiteres Argument für den Drehverschluss ist die gleichmässige Luftdurchlässigkeit. Ein Drehverschluss weist ungefähr die gleiche Luftdurchlässigkeit auf wie ein optimaler Korken. Bei einem Korken kann die Luftdurchlässigkeit aber bis zum Fünffachen variieren. Mit anderen Worten: Auch der Reifeprozess verläuft harmonischer. Jetzt bleibt eigentlich nur noch die Frage, wie lange ein Drehverschluss hält. Anscheinend hat man auch da schon sehr positive Erfahrungen gemacht. Ein Kork hält ja auch nicht ewig. Und eigentlich müsste es ja einfacher sein, nach einer gewissen Zeit einen Drehverschluss zu ersetzen als einen Korken.

Somit bleibt dem Kork eigentlich nur noch das Argument der Ästhetik. Und das ist ein starkes, das muss auch ich zugeben. Wenn ich mir einen Château Latour mit Drehverschluss vorstelle, habe ich auch meine Mühe. Andererseits: Wenn ich an den korkigen 61er Latour denke, den ich erlebt habe, wäre der Drehverschluss klar das kleinere Übel gewesen...

## Profitieren Sie von unseren Top-Preisen auf gereifte Weine.

237977	1994	ct-6	Weil Robert, Riesling Auslese, Kiedrich Gräfenberg	75cl	<del>102.00</del>	72.00
232002	1997	ct-6	Grans-Fassian, Riesling Auslese GK 13, Trittenheimer Apotheke	75cl	<del>57.00</del>	39.50
235850	1997	ct-6	Zilliken, Riesling Auslese GK, Saarburger Rausch	37.5cl	<del>75.00</del>	49.00
237993	1997	ct-6	Schloss Reinhartshausen, Riesling Auslese, Erbacher Schlossberg	75cl	<del>66.00</del>	46.00
238168	1997	ct-6	Dr. Loosen, Riesling Auslese GK, Ürziger Würzgarten	37.5cl	<del>33.00</del>	24.00
238263	1994	cb-1	Diel, Riesling BA GK, Schlossgut Diel (Restposten nur noch 1 Flasche)	300cl	<del>945.00</del>	660.00
238291	1997	ct-6	Diel, Riesling Eiswein, Schlossgut Diel	37.5cl	<del>78.00</del>	58.00
238295	1997	ct-6	Diel, Riesling Auslese GK, Schlossgut Diel	150cl	<del>185.00</del>	135.00
238306	2000	ct-6	Diel, Riesling Spätlese, Dorsheimer Goldloch	75cl	<del>25.00</del>	17.50
238307	2000	ct-6	Diel, Riesling Auslese, Dorsheimer Goldloch	75cl	<del>47.00</del>	29.50
238308	2000	ct-6	Diel, Riesling Auslese, Dorsheimer Pittermännchen	75cl	<del>56.00</del>	36.00
238118	2000	ct-6	Keller, Riesling Spätlese	75cl	<del>31.00</del>	19.50
232194	2000	ct-6	Keller, Riesling Auslese #38, Dalsheimer Hubacker	75cl	<del>70.00</del>	49.00
231635	2000	ct-6	Dr. Loosen, Riesling Auslese 9, Erdener Prälat	37.5cl	<del>27.50</del>	19.90
232065	2000	ct-6	Vollenweider, Riesling Auslese 3, Wolfer Goldgrube	75cl	<del>38.00</del>	29.00
238351	2000	ct-6	Haag Willi, Riesling Auslese GK 6, Brauneberger Juffer Sonnenuhr	37.5cl	<del>32.50</del>	23.50
232005	2001	ct-6	Grans-Fassian, Riesling Auslese 8, Trittenheimer Apotheke	75cl	<del>35.00</del>	22.50
238246	2001	ct-6	Schloss Lieser, Riesling Auslese ***, Niederberg Helden	75cl	<del>58.00</del>	37.50
238202	1996	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese 34, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	37.5cl	<del>65.00</del>	45.50
231886	1997	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese #19, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	<del>52.00</del>	36.40
231581	2002	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese 33, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	37.5cl	<del>31.00</del>	17.50
233316	2004	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese Nr. 54, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	<del>75.00</del>	44.00
233317	2004	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese Nr. 54, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	37.5cl	<del>41.00</del>	22.50
235226	2005	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese Nr.18, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	<del>49.00</del>	31.00
237547	2007	ct-6	Tyrell, Riesling Spätlese, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	<del>31.00</del>	17.80
237548	2007	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	<del>41.00</del>	24.50
237549	2007	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese Nr. 53, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	75cl	<del>62.00</del>	31.00
237550	2007	ct-6	Tyrell, Riesling Auslese Nr. 53, Eitelsbacher Karthäuserhofberg	37.5cl	<del>37.00</del>	18.00
237538	2006	ct-6	Jung Jakob, Riesling Erstes Gewächs, Erbacher Hohenrain	75cl	<del>41.00</del>	26.60
237543	2007	ct-6	Jung Jakob, Riesling Eiswein, Erbacher Michelmark	37.5cl	<del>85.00</del>	55.25

## Die grosse Traubensorten-Vielfalt Deutschlands.

### WELTKLASSE PINOT NOIR

#### 2009 Spätburgunder Ölberg, Weingut Christmann, Pfalz 18/20 • bis 2040 • 75cl **44.–** (ab 22.10.12 48.–) • Art. 241682

Das Pinot der sinnlichen Art, sehr burgundischer Duft, der aber auch ein wenig an einen grossen Pinot aus der Bündner Herrschaft erinnert, vereint köstliche Frucht mit raffinierten mineralischen Noten. Am Gaumen mischt er eine kräftige Prise Frische in die Hitze des Jahrgangs, der reiche vollmundige Wein zeigt eine betörende Extraktsüsse und tänzelt leichtfüssig über den Gaumen, das ist richtig feiner, saftiger und auch fein strukturierter Pinot.

#### 2009 Spätburgunder Idig, Weingut Christmann, Pfalz 19/20 • 2015 bis 2040 • 75cl **67.–** (ab 22.10.12 75.–) • Art. 241683

Der Duft ist extrem edel, wirkt sympathisch diskret, aber unerhört komplex und reich, feinstes burgundisches Himbeer trifft auf noble Kräuternuancen und raffinierte Mineralität. Der Wein besitzt eine feste Struktur, die perfekt in jede Menge süsses Extrakt eingebunden ist. Der herrlich saftige, zartschmelzende Gaumen hat viel Substanz und eine sinnliche Aromenvielfalt, das ist grosser Pinot wie aus dem Bilderbuch.

#### 2010 Pinot Noir, Weingut von Winning, Pfalz 19/20 • 2014 bis 2030 • 75cl **44.–** (ab 22.10.12 48.–) • Art. 241679

Wenn ich nicht wüsste, dass wir im Fasskeller vom Weingut von Winning probieren, würde ich schreiben, da duftet ein grosser Burgunder aus der Côte de Nuits aus dem Glas, diesen raffinierten Himbeerduft in Verbindung mit ganz feinen Kräuternuancen und dem sublimer Veilchenduft kenne ich von den berühmten Produzenten des Burgunds. Am Gaumen zeigt sich der Wein als gigantisches Kraftbündel mit fester, aber wunderbar ins köstlich süsse Extrakt eingebundener Struktur – und was für eine Rasse, was für eine geniale Frische, was für ein berauschend schöner Wein, einfach himmlisch.

#### 2010 Pinot Noir Caroline, Schlossgut Diel, Nahe 19/20 • 2015 bis 2030 • 75cl **67.–** (ab 22.10.12 75.–) • Art. 241633

Strahlender, wunderbar feiner, eleganter, sehr burgundischer Pinot-Duft, da ist eine Himbeeraromatik, wie man sie sonst nur bei ganz grossen Burgundern findet, dazu eine raffinierte Mineralität in Form von köstlichen floralen und feinwürzigen Noten. Auch man Gaumen dominiert burgundi-



Foto: DWI





sche Raffinesse, der Wein zeigt sich von seiner noblen Seite, vereint Kraft und Finesse, da ist jede Menge köstlich süßes Extrakt, der Wein berührt mich, der besitzt einen bezaubernden Charme, das ist richtig grosses Kino, der ist so etwas von delikate, dennoch kraftvoll füllig und traumhaft aromatisch, Pinot wie aus dem Bilderbuch. Der Wein ist vermutlich schon ganz jung mit Hochgenuss zu trinken, zumindest die Fassprobe zeigt das an, aber er besitzt auch enorm viel Potenzial. Beat Caduff: «Ein grosser burgundischer Pinot!»

**2010 Mimus, Spätburgunder, Weingut Heger, Baden**  
18/20 • 2013 bis 2025 • 75cl **34.50.–** (ab 22.10.12 39.–) • Art. 241655

Da strahlt feinste Pinot-Frucht in die Nase, herrliches Himbeer, ganz feine Kräuternuancen, ein Hauch Teer, spannende pfeffrige Nuancen. Am Gaumen vereint er noble Struktur mit feinem Schmelz, köstliche Süsse mit edler, feiner Rasse und in all das eingebettet zeigt sich eine verführerische, spielerisch leichtfüssige Aromatik, eine edle Pinot-Noir-Köstlichkeit.

**2010 Achkarrener Schlossberg Spätburgunder Grosses Gewächs, Weingut Heger Ihringen, Baden**  
19/20 • bis 2040 • 75cl **61.–** (ab 22.10.12 68.–) • Art. 241656

Wow, das ist ein Traum, dieser Duft, das ist Pinot der sinnlichen Art, das ist fein, fein und nochmals fein und kommt zudem wunderschön aus der Tiefe, die Komplexität ist genial. Am Gaumen begeistert er mit seiner wunderbaren Extrakt Süsse, seiner enormen Frische und einer Aromatik, die die Sinne betört, das ist ein Pinot von Weltklasse, einer der allerbesten, die ich in Deutschland je verkostet habe, legt gegenüber dem herrlichen 2009er nochmals einen drauf. Beat Caduff: «Was für ein grandioser, erfrischender Pinot!»

**2008 Spätburgunder R, Weingut Keller Rheinhessen, #**  
18+/20 • bis 2020 • 75cl **32.50** (ab 22.10.12 45.–) • Art. 240150

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 Lufteinfluss 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.

**RAFFINIERTE SYLVANER**

**2011 Silvaner trocken «Feuervogel», Weingut Keller, Rheinhessen**  
18/20 • bis 2015 • 75cl **36.–** (ab 22.10.12 40.–) • Art. 241623

Diese Reben sind auf reinem Kalksteinfels gepflanzt. Der Duft ist unglaublich faszinierend, ganz fein, aber mit sinnlichen Aromen beinahe überfüllt und dabei traumhaft mineralisch. Ich kann mich nicht erinnern, jemals einen so komplexen Sylvanerduft gerochen zu haben. Auch am Gaumen dominiert die Finesse, trotz Opulenz und Kraft steht die Feinheit im Vordergrund, der Wein zeigt geniale Rasse, in Verbindung mit diesem sagenhaft weichen Fluss, der diesen Jahrgang auszeichnet. Das ist ein absolut faszinierendes Erlebnis, der Wein tanzt so wunderbar leichtfüssig über den Gaumen, zeigt Feinheiten ohne Ende, mir bleibt nur ungläubiges Staunen. Ich wusste nicht, dass aus dieser Traubensorte so grosse Weine möglich sind.

**2011 Silvaner Winklerberg, Weingut Heger, Baden**  
18/20 • bis 2040 • 75cl **16.–** (ab 22.10.12 18.–) • Art. 241657

Joachim Heger: «Der Wein stammt von alten Reben, die auf Vulkanstein gepflanzt sind, Ausbau im alten grossen Holzfass, null Restzucker.» Der Duft ist extrem edel, vielfältig und reich, feine Opulenz, aber völlig unaufdringlich. Sehr saftiger, rassiger, schmackhafter Wein, da ist Spannung drin, das ist Trinkfreude pur, das ist nicht nur so ein liebenswerter, süffiger Wein, der hat Charakter, da ist etwas los am Gaumen, der hat Klasse, grosser Wein.

**2011 Sylvaner Kabinett trocken Anna-Lena, Weingut Brennfleck, Franken**  
18/20 • bis 2040 • 75cl **14.40** (ab 22.10.12 16.–) • Art. 241680

Schon der Duft ist einfach liebenswert, strahlt eine beschwingte Fröhlichkeit aus, in die ganz feine gelbe Frucht mit Zitrusnuancen mischen sich raffinierte Noten von herber Holunderblüte und feinsten Kräutern. Ein Filigrantänzer am Gaumen, wirkt frisch und lebendig, die beschwingte Aromatik tanzt leichtfüssig über den Gaumen, ein absolut köstlicher Wein.

**2011 Westhofener Sylvaner trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen**  
18/20 • bis 2015 • 75cl **22.50** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241604

Der Duft zeigt betörenden Tiefgang und eine verführerische Mineralität, hey, ist der komplex und bringt mich ein erstes Mal zum Staunen, ist das wirklich Sylvaner? Das ist ein reicher, voller, wunderbar saftiger Wein, der so wunderschön auf der Zunge zerfließt, auch das Aromenspiel vermag zu begeistern, steht einem Riesling in nichts nach, ausser dass die Säure etwas moderater ist, ich staune noch mehr, da ist eine verblüffende innere Grösse. Beat Caduff: «Herrlicher Schmelz und ein muskulöser, eleganter Körper.»



Foto: DWI



22.50



## ATTRAKTIVE WEISSBURGUNDER

### 2011 Biengarten Weissburgunder, Weingut Christmann, Pfalz

18/20 • bis 2018 • 75cl **44.–** (ab 22.10.12 48.–) • Art. 241684

Der Wein kommt aus 45 Jahre alten Weinbergen. Wir haben den Basis-Weissburgunder, den Gimmeldingen Weissburgunder und dem Bienengarten Weissburgunder in einer Serie nebeneinander. Es bestätigt sich eindrücklich, dass grosse Weine mehr nach der Umgebung schmecken, in der sie wachsen, als nach der Traubensorte. Und es zeigt sich ganz besonders eindrücklich, dass aus Weissburgunder ganz grosse Weine entstehen können. Die Traubensorte hat in meiner Erinnerung nicht den Ruf, dass es daraus wirklich grosse, raffinierte Weine gibt. Aber der hier ist wirklich ein raffinierter Kerl, vor allem hat er eine unglaubliche Rasse. Der Duft erinnert an einen herrlichen Burgunder, feine gelbe Frucht, unterlegt mit edler Mineralität. Der mit viel süssem Extrakt gesegnete Gaumen ist immens vielschichtig und zeigt aromatische Brillanz und Präzision, das ist ein komplexer Terroirwein.

## WOLLÜSTIGE SCHEUREBEN

### 2011 Scheurebe Spätlese, Schlossgut Diel, Nahe

18/20 • bis 2030 • 75cl **35.–** (ab 22.10.12 39.–) • Art. 241636

Das ist eine Explosion von Tropenfrucht, eine ungeheure Duftwolke, dennoch fein und unaufdringlich und mit unglaublichen Raffinessen. Am Gaumen ist der Wein auch wieder so wunderschön vom Jahrgang geprägt, der feine Schmelz verleiht dem Wein diese einmalige Faszination, verspielte, tänzerisch beschwingte Aromatik, ich habe noch nie eine so zarte, so filigrane, so feingliedrige Scheurebe erlebt, von der Struktur her könnte man sie beinahe mit einem Riesling verwechseln, wäre da nicht diese typische Aromatik, ein Geniestreich. Beat Caduff: «Was für ein Konzentrat, so ein Gaumenspiel habe ich selten erlebt.»

### 2011 Scheurebe Spätlese, Weingut Keller, Rheinhessen

18/20 • bis 2030 • 75cl **21.50** (ab 22.10.12 24.–) • Art. 241629

Der Wein stammt von 47 Jahre alte Reben aus dem Morstein und er schmeckt auch eher weniger nach Scheurebe als nach Morstein. Der Duft ist für eine Scheurebe erstaunlich fein und völlig unaufdringlich. Selbstverständlich sind die typischen Düfte von Lychees und Stachelbeere vorhanden, aber so dezent, dass auch noch Platz bleibt für die sublimen Mineralität des Morsteins. Durch seinen etwas gedämpften Auftritt bekommt der Wein einen verführerisch erotischen Einschlag, da knistert es im Gebäck. Die Struktur des Weines unterscheidet sich nur wenig von der eines Rieslings, auch die ist vor allem vom Jahrgang geprägt, vereint die oft beklatschte irre Rasse mit dem sprichwörtlich cremigen Schmelz, eine Scheurebe, die absolut die Klasse einer grossen Riesling Spätlese aufweist. Beat Caduff: «Ein angriffiger, fordernder Wein, aber so traumhaft verspielt.»



## VERFÜHRERISCHER MUSKATELLER

### 2011 Muskateller Spätlese, Weingut Heger, Baden

18/20 • bis 2040 • 75cl **23.50** (ab 22.10.12 27.50) • Art. 241659

Joachim Heger: «Das ist unser ältester Rebberg, 2011 war die 60. Ernte.» Schon der Duft ist Faszination pur, der intensive Duft von Lychees und Stachelbeere wird aufgefrischt von einem Hauch Zitrusfrucht und bereichert mit raffinierten Terroirnoten. Der Wein ist erneut sagenhaft faszinierend, zeigt eine geniale Säure wie ein grosser Riesling, eine verführerisch opulente Aromatik, da ist ein Hauch knisternde Erotik drin, ein immenses Geschmackspektrum, aber völlig unkompliziert, einfach schlicht und herrlich süffig, was für ein genialer Wein. Beat Caduff: «Eine geniale Erfrischung.»



31.–

### 2011 Weissburgunder «Gras in Ofen», Weingut Heger, Baden

18/20 • bis 2030 • 75cl **31.–** (ab 22.10.12 34.–) • Art. 241658

Diese Mineralität ist schlicht ein Traum, schon der Duft betört die Sinne, was für eine enorme Komplexität und was für eine strahlende aromatische Brillanz. Am Gaumen zeigt er sich cremig fein, aber auch genial rasig und verblüffend aromatisch, was für ein faszinierender Wein, charaktervoll und spannend, sinnlich und attraktiv und mit genialer Länge. Etwas vom Besten, was ich je an Weissburgundern probiert habe. Beat Caduff: «Mächtiger Körper, aber delikate und verspielt, grandioser Wein.»



---

# Königin Riesling in all ihren verführerischen Variationen

## **Trockene Basisweine, QBA, Kabinett: Die preiswertesten grossen Weine der Welt.**

Auch diese Weine der Top-Produzenten Deutschlands wachsen in überdurchschnittlich guten Lagen. Meistens stammen sie sogar aus Grand-Cru-Lagen, weil die Top-Produzenten gar keine anderen besitzen. Für Grosse Gewächse sowie Spät- und Auslesen werden ausschliesslich Trauben aus dem Herzstück der Grand-Cru-Lagen verwendet. Die Trauben von jüngeren Rebstöcken und jene, die etwas ausserhalb der allerbesten Kernzone wachsen, werden für solche Weine verwendet. Dass sie mit der gleichen Sorgfalt gekeltert werden wie alle Weine eines Spitzenproduzenten, versteht sich von selbst.

Für Kabinettweine werden Trauben mit etwas weniger hohen Mostgewichten selektiert. Die aufwendige Selektionsarbeit ist die Basis für grosse Weine in jeder Kategorie. Minderwertige Trauben werde hier – wie überall bei Top-Produzenten – nicht für Weine mit dem eigenen Etikett verwendet. Die hier verwendeten Trauben sind in keiner Art und Weise minderwertig, sondern sie sind ganz einfach ideal für diese Weintypen. Dass diese Weine ganz besonders preisgünstig sind, erklärt sich vermutlich dadurch, dass sie durch die teureren Weine eines Weingutes etwas «quersubventioniert» sind.

## **Die grossen trockenen Rieslinge Deutschlands.**

Heute werden dafür die gleichen Trauben verwendet wie für die grossen Spätlesen, nämlich perfekt reife und kerngesunde. Da der grösste Teil der Trauben für andere Weintypen gebraucht wird, fällt es den Winzern überhaupt nicht schwer, für diese Weine nur die «Crème de la Crème» der besten Trauben zu verwenden. Diese Präzision bei der Lese gibt es wohl nirgends sonst auf der Welt. Selbstverständlich leidet die Qualität eines grossen trockenen Weissweines nicht extrem, wenn ein paar Botrytis-Trauben mitverarbeitet werden. Aber da man in Deutschland daraus die grossen edelsüssen Weine erzeugt, kommt gar nie die Versuchung auf, hier Botrytis-Trauben mit zu verarbeiten. Das ist sicher mit ein Grund dafür, dass die grossen trockenen Weine aus Deutschland an Präzision und Klarheit kaum zu überbieten sind.

## **Ein Feuerwerk von monumentalen Spätlesen.**

Perfekt reife und kerngesunde Trauben aus den Kernstücken der Grand-Cru-Lagen werden für auch Spätlesen verwendet. 2011 sind solche in einer Perfektion geerntet worden wie selten zuvor. Wir haben von den besten Produzenten Deutschlands jeweils die besten Spätlesen ausgewählt. Man ist sich angesichts der erstaunlich moderaten Preise gar nicht so richtig bewusst, dass es sich bei diesen Weinen um eine Spitzenqualität handelt, die es in dieser Vollendung nirgends auf der Welt ausser bei den Top-Produzenten Deutschlands gibt. Wie oben beschrieben, werden auch hier minderwertige Trauben weggeworfen. Zusätzlich aber profitieren diese Weine davon, dass der weitaus grösste Teil der Ernte für QBA und Kabinett verwendet wird und nur die Crème de la Crème der besten Trauben für diese Weine.

## **Die attraktivsten edelsüssen Weine der Welt.**

Diese Weine sind immer «nur» eine Zugabe zu den beiden vorher erwähnten Kategorien. Die Erzeuger stehen nicht unter Druck, sie in jedem Jahr produzieren zu müssen. Sie werden geerntet, wenn die Natur sie schenkt. Dennoch tragen auch diese Weine zur Qualität der grossen trockenen Weine sowie der Spätlesen bei. Um diese Weine zu erzeugen, braucht es edelfaule Trauben (Botrytis). Diese haben einen hohen Zuckergehalt, was für die grossen trockenen Weine nicht unbedingt erwünscht ist. Da sich mit dem Zucker- auch der Säuregehalt der Trauben konzentriert, entsteht dieses unvergleichliche Säure-Süsse-Spiel, auch deshalb weil die Rieslingtraube von Natur aus einen hohen Säuregehalt hat und das durch das nördliche Klima noch verstärkt wird.

## **Degustation «Riesling 2011»: Die deutschen Winzer kommen! Dienstag, 18. September 2012, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.**

Diese enorme Dichte an genialen Riesling-Winzern aus Deutschland ist einmalig in der Schweiz! Mit dabei sind die Weingüter: Grünhaus, Dönnhof, J.J. Prüm, 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, von Winning und Dr. Heger.

**Zeit:** 16–20 Uhr

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

**Anmeldung:** bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 17. September 2012. Vielen Dank.

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

**Ort:** Kaufleuten Zürich, Klubsaal, Pelikanplatz 1, 8001 Zürich, [www.kaufleuten.ch](http://www.kaufleuten.ch),

**Tel.** 044 225 33 33



MOSEL

## «Fantastische Beerenauslese zu einem sensationellen Preis.»

Unglaublich,  
aber  
wahr!



29.-

TIPP

### 2011 Beerenauslese Maximal, Heinrich von der Saar

20/20 • bis 2060 • 37.5cl 29.- (ab 22.10.12 33.-) • Art. 241733

**Die unglaubliche Geschichte, oder: Allzu viel kann auch einmal ein Segen sein!** Heiner Lobenberg, der Besitzer vom Weinhandel Gute Weine in Bremen, und ich waren auf einem berühmten Weingut an der Saar, da hat uns der Winzer sein Leid geklagt: «Ich habe dieses Jahr eine solche Menge Beerenauslese geerntet, das kann ich niemals verkaufen. Eine BA ist bei uns normalerweise eine grosse Rarität und wird höchstens von Zeit zu Zeit in Kleinstmengen geerntet. Eine solche hat selbstverständlich auch ihren Preis. Wenn ich die verkaufen möchte, müsste ich radikal mit dem Preis runter. Aber das kann ich mit Blick auf die Zukunft nicht machen, denn eine solche Menge BA hatten wir noch nie und werden wir wohl auch nie wieder bekommen.»

Nachdem wir den Wein probiert hatten, war klar, dass wir da wenn immer möglich gerne behilflich sind. Heiner und ich sind gute Freunde, würden selbstverständlich auch Kleinstmengen brüderlich teilen und hier gibt es ja mehr als genug für beide. Im Gespräch mit dem Produzenten haben wir denn auch schnell einmal die optimale Lösung gefunden. Der Produzent war bereit, uns den Wein zu einem absoluten Schnäppchenpreis abzugeben, aber unter der Bedingung, dass der Produzent nicht genannt wird. Das haben wir denn auch hoch und heilig versprochen. Ich bitte auch meine Freunde, mich nicht danach zu fragen. Ich werde es ganz sicher nicht verraten; auch nicht, ob es sich um ein Weingut aus Heiners oder aus unserem Sortiment handelt. Dass wir dafür unseren Kundinnen und Kunden das Erlebnis einer **genialen Saar-Beerenauslese zu einem sagenhaften Preis** offerieren können, ist es doch wert, ein gemachtes Versprechen zu halten.

**Die Probenotiz von Max Gerstl:** Allein der Duft ist schon den Preis wert, den diese Flasche kostet. Es gibt zweifellos noch intensivere, reichere, opulentere Duftwolken, aber an Raffinesse ist diese hier nicht zu übertreffen. Hey, ist das fein, aber gigantisch vielschichtig, von Lychees über Mango, Banane und Ananas sind hier die edelsten Tropenfrüchte dieser Welt versammelt, dazu Noten von Vanille, Caramel und Lindenblüten und noch viel viel mehr, da könnte man stundenlang dran riechen und würde immer wieder neue Aromen entdecken. Und das in einem Duft, der das absolute Gegenteil von aufdringlich ist, der streichelt im Gegenteil die Nase nur ganz dezent. Auch am Gaumen hat er absolut keinen lauten Auftritt, das ist ein megazarter Meditationswein, aber von einer Reinheit und Präzision, die sprichwörtlich ist, diese enorme Konzentration bei gleichzeitig beschwingter Leichtigkeit ist fast nur an der Saar überhaupt möglich und auch da nur in den allergrössten Jahrgängen. Die Saar bringt einen solchen Nektar am allerschönsten zum Schweben.

### Weinbeschreibung von Heiner Lobenberg, Gute Weine Bremen:

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Honig und Porzellanblumen in der Nase, Bienenwachs und süsser Weinbergpfirsich. Absolut betörende Verführung schon in der Nase. Dann Hochspannung von der ersten Sekunde des Kontakts. Extrem feine, schlanke und rassige BA, ultraklar und fast keine Botrytis, bester Stoff aus einem mehr als superben Jahrgang. Mancher Winzer hätte bei 125° Oechsle noch auf Auslese GK entscheiden können. Die 9g Säure sind perfekt portioniert, um der Süsse als Gespielin zu dienen. Das Ergebnis ist ein Elixier von höchster Spannung. Nicht die Spur plump oder ölig. Fein zieserlierte Aromen von reifer Ananas, Pfirsich, Mango, und Zitrus ziehen wie Feuerwerkskaskaden über den Gaumen, verbleiben dort eine halbe Ewigkeit, um im salzigen und mineralischen Finale vibrierend auszuklingen. Wow, very well done! 97-98/100



## UNSERE RIESLINGSELEKTION:

<b>BADEN</b>	Weingut Dr. Heger, Ihringen	17
<b>PFALZ</b>	Weingut Von Winning, Deidesheim	18
	Weingut Christmann, Gimmeldingen	22
<b>RHEINHESSEN</b>	Weingut Wittmann, Westhofen	25
	Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim	28
<b>FRANKEN</b>	Weingut Brennfleck, Sulzfeld	33
<b>RHEINGAU</b>	Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich	35
	Weingut Robert Weil, Kiedrich	39
<b>NAHE</b>	Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen	43
	Schlossgut Diel, Dorsheim	48
<b>MOSEL</b>	Weingut Weiser-Künstler, Traben-Trarbach	51
	Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach	55
	Weingut Willi Schaefer, Graach	58
	Weingut J.J. Prüm, Benkastel-Wehlen	60
	Weingut Dr. Loosen, Bernkastel	62
	Weingut Schloss Lieser, Lieser	65
	Weingut Willi Haag, Brauneberg	69
	Weingut Fritz Haag, Brauneberg	71
	Weingut Grans Fassian, Leiwen	74
	Weingut J. J. Christoffel, Ürzig	77
	Weingut Maximin Grünhaus, Trier-Mertesdorf, Ruwer	80
	Weingut Zilliken, Saarburg, Saar	83
Weingut Schloss Saarstein, Serrig, Saar	87	
Egon Müller Scharzhof, Wiltingen, Saar	89	

Alle Preise in diesem Angebot in Schweizer Franken



## Weingut Dr. Heger Ihringen

**BADEN**

Das Weingut ist seit Jahrzehnten ein Begriff für Premiumweine aus weltbekanntesten 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 leiten dessen Sohn Joachim mit Frau Silvia das Weingut. Als grosse Weinfans 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 nach den grandiosen 2009ern sind die 2010er gar noch eine Spur raffinierter. Im Jahrgang 2011 ist hier auch Riesling von Weltklasse entstanden, einer der sich nahtlos der hohen Klasse der absoluten Top-Rieslinge Deutschlands anschliesst.

### 2011 Winklerberg Riesling GG

18/20 • bis 2040 • 75cl **29.-** (ab 22.10.12 34.-) • Art. 241660

Am Gaumen finden sich alle Attribute, die einen grossen Riesling ausmachen: Enorme Kraft, cremiger, saftiger Fluss, ein gigantisches Geschmackspektrum, irre Rasse und das alles in einträchtiger Harmonie. Der Wein zeigt schon Klasse, ist eine grosse, eigenständige Persönlichkeit, je länger ich ihn probiere, desto mehr begeistert er mich, was für ein raffinierter Wein. Beat Caduff: «Geballte Kraft, genialer Schmelz, ein Muskelpaket, aber sagenhaft elegant.»

Silvia und  
Joachim Heger





PFALZ

## Weingut von Winning Deidesheim

Stephan Attmann

Wie aus dem Nichts ist in Rekordzeit ein neuer Stern am Weinhimmel Deutschlands aufgegangen. 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. 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 der Lagen voll zu nutzen, ohne dabei das Ökosystem Weinberg zu stören; es sogar zu fördern. Kunstdünger und Herbizide finden in seiner 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 der 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 eine vielfältige Begrünung – die wiederum eine Vielzahl tierischer Nützlinge anlockt – die Biodiversität und dadurch den Reichtum des 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, perfekte Trauben zu erzeugen, die im Keller auf respektvolle, schonende Weise bis zum Wein begleitet werden können. Betriebsleiter Stephan Attmann ist dazu 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 nur 4 Jahren hat er nun 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 Villages angelangt 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 verlangen, 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.

### Ein Feuerwerk an Eleganz!

**2011 Deidesheimer Paradiesgarten, Riesling trocken, erste Lage**

19/20 • 2014 bis 2030 • 75cl **22.50** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241674

Der Wein wird gerade gefüllt, als wir im Mai das Weingut besuchen. Wir probieren ihn einmal direkt ab der Füllanlage und ein zweites Mal vom füllfertigen Tank. Schon der etwas gestresste Wein von der Füllanlage ist ein eindrückliches Erlebnis, denn allzu sehr stressen lässt er sich gar nicht. Das ist so ein Wein, der irgendwie einfach über allem steht, der strahlt Ruhe aus, mit seiner präzisen, puristisch transparenten Art. Vom Tank kommt vor allem der Duft noch schöner zur Geltung, seine sublimen Mineralität, seine glasklare, erfrischende Frucht, seine unglaublichen Raffinessen, seine erhabene Duftwolke. Am Gaumen wirkt er noch eine Spur dichter und gleichzeitig sogar noch eleganter als ab der Füllanlage. Das ist ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, der Wein begeistert mit einem unglaublichen Geschmacksspektrum, grandioser, die Sinne betörender trockener Riesling.





### **2011 WIN WIN Riesling, trocken, erste Lage**

18/20 • bis 2020 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.–) • Art. 241673

Es ist eindrücklich zu sehen, welche unglaubliche mineralische Basis schon der Duft des Basisweines ausstrahlt, das Ganze wird noch intensiviert durch einen Hauch Spontangäraromen, was zusammen schon beinahe an einen Jungwein von Prüm erinnert. Feinste komplexe Frucht und attraktive Kräuternuancen vervollständigen das malerische Duftbild. Ein Rassekerl am Gaumen, cremiger Schmelz und eine wunderbare Saftigkeit bringen dem Gaumenfluss die sprichwörtliche Harmonie, der strahlt Lebensfreude aus, das ist beschwingter, tänzerisch eleganter Riesling der Spitzenklasse.

### **2011 Forster Ungeheuer, Riesling trocken**

19/20 • 2014 bis 2030 • 75cl **29.–** (ab 22.10.12 34.–) • Art. 241675

Der duftet beinahe wie ein grosser Meursault von Coche-Dury, was für eine eindrückliche Mineralität, was für ein sinnliches Fruchtbild, was für eine stattliche Komplexität. Am Gaumen dominiert die Feinheit, der Wein schwebt wie eine Feder über die Zunge und verwöhnt sie mit seiner delikaten, paradiesisch schönen Aromatik, der Wein zeigt aber durchaus auch Kraft und Struktur und einen grossen Spannungsbogen von Eleganz und Rasse, da ist die ganze Genialität eines grossen Rieslings.

### **2011 Kalkofen Grosses Gewächs**

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **39.50** (ab 22.10.12 44.–) • Art. 241676

Der Duft begeistert zuerst einmal durch seine aromatische Brillanz, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität, alles ist fein, fein und nochmals fein, gleichzeitig überaus intensiv und tiefgründig und mit irrer Strahlkraft. Der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, zeigt aber Rasse ohne Ende, auch hier ist alles von eindrücklicher Präzision und Klarheit, die Aromatik ist von atemberaubender Schönheit, der Wein geht direkt ins Herz, der berührt, das ist die vibrierende Sinnlichkeit eines ganz grossen Rieslings.

### **2011 Pechstein Grosses Gewächs**

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **59.–** (ab 22.10.12 66.–) • Art. 241677

Wow, ich flippe aus, schon der Duft zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken, was für ein paradiesisches Parfüm aus nobler Frucht und sinnlicher Mineralität, total fein und dennoch eine wahre Duftorgie. Im Antrunk kommt ein Schub Aromen wie aus der Rakete geschossen, die sensationelle, cremig weiche Säure unterstützt dieses Spektakel, aber fast noch eindrücklicher ist die Finesse, der Wein hat auch seine leise, erhabene Seite, dieses unglaubliche Kraftbündel schwebt, das schmeichelt dem Gaumen, das hat Charme ohne Ende, das ist trockener Riesling in Vollendung.

### **2011 Kirchenstück Grosses Gewächs**

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **77.–** (ab 22.10.12 87.–) • Art. 241678

Das 3,8 Hektar kleine Kirchenstück ist so etwas wie der Montrachet der Pfalz, die Weine sind entsprechend rar und gesucht. Das ist superfein und unendlich edel, was aus diesem Glas strahlt, ein delikates Fruchtelixier umrahmt von raffinierten mineralischen Noten, feinsten Kräuter- und Gewürzkomponenten und den betörenden Aromen von grünem Tee. Eine aromatische Explosion am Gaumen, immer klar, fein, präzise bleibend, aber intensiv, reich und vielschichtig. Cremig weicher Schmelz und edle Rasse vereinen sich zu einem harmonischen Ganzen, das ist eine unbeschreiblich schöne Weinsymphonie, ein emotional berührendes Weinmonument.

### **2010 Deidesheimer Grainhübel Riesling trocken erste Lage #**

18+/20 • bis 2025 • 75cl **27.–** (ab 22.10.12 30.–) • Art. 240880

Der duftet traumhaft süss, reich, beinahe opulent, reife Tropenfrucht, daneben strahlt aber auch sublimale Mineralität, verleiht Tiefgründigkeit und Komplexität. Am Gaumen ist geballte Kraft, die Aromatik ist von eindrücklicher Intensität, da ist vibrierende mineralische Spannung, die Säure ist von eindrücklicher 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 vom Feinsten.

### **2010 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken erste Lage #**

19/20 • 2013 bis 2030 • 75cl **26.–** (ab 22.10.12 29.–) • Art. 240881

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 sind 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.





Foto: Sven Paulsson

PFALZ

## Weingut Christmann Gimmeldingen

Karl-Friedrich  
Christmann mit  
Max Gerstl

Karl-Friedrich Christmann hat das 17 Hektar grosse Weingut 1965 übernommen. Heute führt es sein Sohn Steffen, der auch Präsident des VDP ist. Die Weinberge werden nach der biodynamischen Methode bewirtschaftet (zertifiziert seit Jahrgang 2004). Steffen Christmann: «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 damit eine vielfältige Mikrofauna erreicht, die entscheidend zur Mineralität 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. Die Kräfte, die vor dem Vollmond das Wachstum stimulieren oder vor dem Neumond die Qualität festigen, nützen wir für unsere Reben. So weit wie möglich orientieren wir unsere Arbeiten an den Phasen des Mondes und unterstützen dies mit Hornmist und -kiesel. Wenn sich dann die Blätter verfärben, erreicht die Traube die physiologische Reife. In der Biodynamie geschieht das allerdings früher. Wir stellen fest, dass durch den biodynamischen Weinbau die physiologische Reife der Trauben bei niedrigeren Alkoholgraden eintritt. Gleichzeitig sind die Weine aber aromatischer. Unser Ziel ist es insgesamt, 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 künftige Generationen. Dies ist uns eine Verpflichtung.» Das Wichtigste sind zwar die Trauben, wenn man aber perfektes Traubengut hat, ist es auch wichtig, dieses optimal und möglichst schonend zu verarbeiten. So wurde hier sehr viel in einen neuen Keller investiert. Dieser konnte für den Jahrgang 2009 in Betrieb genommen werden und ermöglicht es unter anderem, dass nicht mehr gepumpt werden muss. Ebenfalls verfügt man jetzt über 2 Pressen, damit man genügend Zeit hat, die Trauben möglichst schonend zu pressen, was gleichzeitig auch eine gewisse Maischenstandzeit ergibt.

### 2011 Gimmeldinger Kapellenberg, Riesling trocken, erste Lage

18+/20 • 2013 bis 2028 • 75cl **26.–** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 241686

Der Weinberg ist eine Neuerwerbung von Christmann, von einem Verwandten konnte er das beste Stück aussuchen. Der Duft ist besonders raffiniert, strahlt eine verführerische Spannung aus. Die Frucht zeigt sich ganz fein und bildet dennoch einen zentralen Punkt im Duftbild, dazu gesellen sich eine geniale Mineralität und köstliche florale Noten sowie feine Würze. Am Gaumen besticht er durch edle Rasse, feinen Schmelz und eine feinwürzige Aromatik, da ist jede Menge Kraft und enorme Fülle, aber auch eine verspielte Leichtigkeit, der Wein ist hyperelegant und belebend und besitzt einen ellenlangen Nachhall. Beat Caduff. «Der Wein zeigt cremigen Schmelz, irre Rasse, Substanz und Fülle, da ist vibrierende Spannung.»



### 2011 Reiterpfad Grosses Gewächs

19+/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **42.–** (ab 22.10.12 47.–) • Art. 241687

Im Duft begeistert diese wunderbare Frische, der Wein wirkt angenehm kühl und strahlt eine erhabene Ruhe aus, aber auch eine verblüffende Komplexität, hey, ist der raffiniert. Auch am Gaumen ein ungemein spannender Wein, eine ganz grosse Persönlichkeit, die aber nebst viel Noblesse auch etwas angenehm Schlichtes in sich birgt, der Wein hat alles, was ein ganz grosser Wein braucht und er hat es nicht nötig damit zu protzen; ein Bilderbuch-Riesling, der die Seele berührt, der tut mir gut bis in den kleinen Zeh. Beat Caduff: «Was für ein betörender Wein, ein genialer Schmeichler.»

### Hyperelegant und belebend!

#### 2011 Christmann Riesling

17/20 • bis 2018 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.50) • Art. 241685

Steffen Christmann: »Für diesen Wein verwendeten wir Trauben mit 83° Oechsle und solche mit 108° Oechsle. Die mit 108 wollten wir nicht zu den GGs nehmen, damit diese nicht zu alkoholreich werden. Die Mischung aus hochreifen und knapp reifen Trauben macht sich gut.« Dieser Duft ist komponiert aus dezenter gelber Frucht, feiner Würze und so einer unbeschreiblich raffinierten, pfeffrigen Art. Am Gaumen vereint er edle Rasse mit einer gewissen Opulenz, wirkt verspielt leicht, aber zutiefst aromatisch, was für ein fröhlicher, sinnlicher Wein!



18.50



### 2011 Idig Grosses Gewächs

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **52.–** (ab 22.10.12 57.–) • Art. 241688

Dieser unverwechselbare Duft des Idig ist immer wieder ein Erlebnis, in Verbindung mit den Merkmalen dieses grossen Jahrgangs sogar ein ganz besonderes. Diese perfekte Reife im Einklang mit edler Frische, diese sprichwörtliche Mineralität, die Akzente setzt ohne aufdringlich zu sein, diese blumigen Variationen, von der herben Holunderblüte über nach Honig duftender Ginsterblüte bis zu süsser Lindenblüte ist alles vorhanden, was die Nase betört, eine sagenhaft schöne Duftwolke. Am Gaumen dominiert die Feinheit, Idig ist immer fein, aber so fein und so sagenhaft raffiniert habe ich ihn kaum je zuvor erlebt, das ist einfach himmlisch, dieser so enorm konzentrierte, reiche, kraftvolle Wein hat einen unglaublich beschwingten Auftritt, diese verspielte Leichtigkeit ist sprichwörtlich und die Länge und Intensität des Nachhalls sind schlicht unglaublich. Für mich ist das nochmals eine neue Dimension Idig. Beat Caduff: «Was für ein grandioser Wein!»



## Weingut Wittmann Westhofen

RHEIN-  
HESSEN

Auf diesen Betrieb bin ich dank den Grossen Gewächsen gestossen, die bei der Probe in Wiesbaden jeweils zu den allerbesten Deutschlands gehörten. Jetzt bin ich glücklich und stolz, dieses Juwel in unserem Angebot zu haben. Meine anschließenden Besuche auf dem Weingut haben gezeigt, dass hier noch weitere Weindelikatessen erzeugt werden. Der Betrieb ist 25 ha gross, wird seit 1990 kontrolliert ökologisch und seit 2004 biodynamisch bewirtschaftet. Das wird hier allerdings 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. Das Weingut ist schon seit Jahrhunderten in Familienbesitz, bereits 1663 wird erstmals der Weinbau in der Familie Wittmann urkundlich erwähnt. Sohn Philipp hat die Führung des Weinguts von seinen Eltern Günter und Elisabeth Wittmann übernommen und geht diesen Qualitätsweg konsequent weiter.

Philipp Wittmann: «Die Rosinen mussten wir herausselektieren, damit die trockenen Weine schön schlank bleiben und wirklich trocken vergären.»

### Ein erhabener Wein!

#### 2011 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **42.–** (ab 22.10.12 47.–) • Art. 241607

Da strahlt eine Mineralität aus dem Glas, die man sich schöner nicht vorstellen könnte, dazu die Frische von edler Zitrusfrucht, abgerundet durch feinste Würze. Ein Kraftbündel am Gaumen, das aber durch die traumhafte Säure einen wunderbar schlanken Auftritt hat und ideal in die Länge gezogen wird, was für ein sinnliches Aromenspiel, was für ein erhabener Wein, was für eine sagenhafte Rasse, abgefedert durch die Sinne betörende Extraktssüsse, der Wein berührt, das ist ein monumentaler trockener Weisswein perfekter ist nicht mehr möglich. Beat Caduff: «Es schüttelt mich vor Freude, ein Weinmonument mit grandioser Spannung.»

Eva und Philipp  
Wittmann



JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

#### 2006 Königsbacher Ölberg Riesling trocken

18/20 • bis 2018 • 75cl **24.50** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 236192

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 Königsbacher Idig Grosses Gewächs

19/20 • bis 2025 • 75cl **44.–** (ab 22.10.12 56.–) • Art. 236193

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



### 2011 Westhofen Riesling trocken

18/20 • bis 2015 • 75cl **25.–** (ab 22.10.12 28.–) • Art. 241605

Der Duft ist von betörender Schönheit, geniale, perfekt reife Frucht verziert mit sinnlicher Mineralität. Ein Gaumen wie Samt und Seide, mit edler Rasse unterlegt, dieser Wein zeigt diesen traumhaften Schmelz des Jahrgangs, wirkt hyperelegant und belebend, was für eine sinnliche Aromatik, das ist trockener Riesling wie aus dem Bilderbuch, grosser Wein für kleines Geld. Beat Caduff: «Verspielter, vielschichtiger Körper mit enormer Kraft und cremig schmelzender Säure.»

### 2011 Westhofen Aulerde Grosses Gewächs

19+/20 • 2015 bis 2040 • 75cl **36.–** (ab 22.10.12 41.–) • Art. 241606

Hey, ist das fein, sagenhaft raffiniert, was für ein sinnliches Parfüm, ein Duft komponiert aus filigranen Fruchtaromen im Zusammenspiel mit raffinierter Mineralität und köstlichen floralen Noten von herber Holunderblüte. Am Gaumen beeindruckt er mit seinem Wechselspiel aus stützender Struktur und cremigem Fluss, die Säure könnte genialer nicht sein, die Aromatik ist schlicht traumhaft, ein Wein aus 1000 Facetten komponiert, der aber dennoch als Einheit auftritt, ein absolut faszinierender Wein. Der wird zweifellos schon jung hervorragend zu geniessen sein, besitzt aber auch ein enormes Alterungspotenzial. Beat Caduff: «Ein grosser Wein, der ideal zu gegrillten Scampi passt.»

### 2011 Westhofen Morstein Grosses Gewächs

20/20 • 2017 bis 2050 • 75cl **48.–** (ab 22.10.12 54.–) • Art. 241608  
150cl **109.–** (ab 22.10.12 124.–) • Art. 241609

Wow, diese Mineralik, ein berührender Duft, Intensität und Feinheit vereinen sich zu einem Duftbild von herzerwärmender Schönheit. Am Gaumen fährt er richtig ein, getragen von einer Säurestruktur, die perfekter nicht sein könnte, der cremige 2011er Schmelz bringt dieses Kraftpaket zum Schweben, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, die Aromen tanzen Samba, der Wein ist fein, fein und nochmals fein, dennoch geradezu spektakulär, da ist echt etwas los am Gaumen, das zeigt auch der minutenlange Nachhall, was für ein sagenhaftes Furioso. Den lässt man wohl mit Vorteil einige Jahre länger reifen, das Potenzial ist enorm. Beat Caduff: «Der Wein elektrifiziert, die Geschmackspapillen tanzen Rock'n'Roll.»

### 2011 Wittmann Riesling Auslese

19/20 • bis 2040 • 50cl **19.80** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241610

Ein ganz feiner, filigraner Botrytisduft entströmt dem Glas, ein Hauch von edler Tropenfrucht mischt sich in köstliche Würze, ein verführerischer Duft mit enormer Strahlkraft, zutiefst präzise und klar. Am Gaumen ist der Wein einfach nur sagenhaft gut, dieser geniale Schmelz in Verbindung mit feinsten Rasse, was für ein die Sinne betö-

rendes Spiel, der schmiegt sich wie Samt an den Gaumen, dann explodiert er förmlich mit seiner genialen Rasse, ein wilder Kerl und doch strahlt er Ruhe aus, ein Feuerwerk von Aromen und doch ist vor allem Feinheit angesagt, die Faszination dieses Weines ist schwierig in Worte zu fassen, der hat etwas ganz Schlichtes an sich, gleichzeitig etwas geradezu Spektakuläres, einfach genial. Beat Caduff: «Dieser Wein macht mit Sicherheit süchtig.»

### 2011 Westhofen Morstein Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 50cl **39.50** (ab 22.10.12 44.–) • Art. 241611

Das ist jetzt einfach super edel, die reine Noblesse mit unbändigem Charme, der Duft ist von atemberaubender Schönheit, ganz feine glasklare Botrytis ist umgeben von edler Tropenfrucht und erfrischenden Zitrusnoten, da sind 1000 Fruchtessenzen versammelt. Am Gaumen ein Feuerwerk aus Feinheit, der Wein streichelt die Zunge, ist von der Konsistenz her kaum spürbar, so fein ist er, dann aber spektakulär vielfältig, das Spiel aus edler Fruchtsüsse und cremig weicher, grandios rassischer Säure ist von unübertrefflicher Perfektion, das ist Riesling Auslese in Vollendung. Beat Caduff: «Da ist bombastische Konzentration, aber die sagenhaft reife Säure macht auch aus diesem Monster einen Filigrantänzer.»

### 2006 Westhofen Kirchspiel Beerenauslese #

20/20 • bis 2080 • 50cl **72.–** (ab 22.10.12 90.–) • Art. 236227

Am Gaumen löst er meine totale Begeisterung aus, das ist pures Konzentrat, reiner Nektar, gigantische Aromenvielfalt, eine ungemein sinnliche BA, ein Hammer einerseits, aber auch eine filigrane Köstlichkeit, dieses unendlich konzentrierte Fruchtbündel bewegt sich mit einer Leichtigkeit, die man nicht für möglich halten würde, ich beginne zu träumen; was für ein Erlebnis, diesen Wein zu verkosten.

### 2007 Riesling Spätlese Westhofen Morstein #

18+/20 • bis 2025 • 75cl **29.–** (ab 22.10.12 34.–) • Art. 237417

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





RHEIN-  
HESSEN

## Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim

Klaus-Peter Keller  
mit Max Gerstl

Die Familie Keller betreibt seit 1789 Weinbau in Dalsheim, heute in 8. Generation. Schon die Eltern von Klaus-Peter Keller haben das Weingut an die Spitze Deutschlands gebracht. Und seit er 2002 das Zepter übernommen hat, wurde die Qualität der Weine noch weiter gesteigert. Klaus-Peter ist einer der verrücktesten Weinfreaks, die ich kenne. Seine Leidenschaft für grosse Weine treibt ihn ständig zu Höchstleistungen im eigenen 15 Hektaren grossen Betrieb. Klaus-Peter Keller: «Wir wollen unseren Betrieb nicht vergrössern, aber die Lagen optimieren. Wenn wir Spitzenparzellen kaufen können, geben wir dafür weniger gute ab. Inzwischen sind schon 70% unserer Lagen Grand Cru. Das Schneiden der Reben im Winter ist wie Urlaub, da herrscht eine wohltuende Ruhe, bei uns im Rebberg herrscht absolutes Handyverbot, da kann man den Kopf lüften, den Jahrgang nochmals Revue passieren lassen, da kommen Ideen.» Die trockenen Weine von Keller, die Grossen Gewächse und insbesondere der G-Max besitzen heute Kultstatus und erfreuen sich einer weltweit enormen Nachfrage. Für Jancis Robinson (britische Wein-Journalistin und Master of Wine) sind es gar die deutschen Montrachets!

Klaus-Peter Keller: «2011 ist so ein Jahrgang, da riechst du einmal am Glas – und schon umarmt dich der Wein und sagt «trink mich».



### 2011 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs

19+/20 • 2015 bis 2040 • 75cl **41.–** (ab 22.10.12 46.–) • Art. 241625

Ich kann mich gar nicht erinnern, dass der Duft dieses Weines so unglaublich verführerische Kräutervariationen verströmte. Das in Verbindung mit strahlend klarer, aber dezent im Hintergrund stehender reifer Frucht ist Faszination pur und verleiht dem Duft seine geniale Tiefe. Am Gaumen ist es der sinnliche Filigrantänzer, wie man ihn kennt, was für eine köstliche Rasse, was für eine tänzerische Leichtigkeit und was für eine geniale Aromatik – kurz und gut: Was für eine die Sinne betörende Delikatesse. Der trinkt sich so sagenhaft leicht, das Vergnügen, das ich dabei empfinde, lässt sich nur schwer in Worte fassen. Beat Caduff: «Ein Paradebeispiel dafür, was ein ganz grosser trockener Riesling kann.»



Foto: DWI

Trauben im  
September 2011

## WEIN DES JAHRGANGS

### 2011 Riesling trocken «von der Fels»

18+/20 • bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241624

Dieser Wein, der zu 100% aus Grand-Cru-Lagen stammt, zählt schon seit vielen Jahren zum Besten, was es in Deutschland an trockenem Riesling gibt. Vor 3 Jahren wurde er beispielsweise von der Zeitschrift «Feinschmecker» zum zweitbesten trockenen Riesling von ganz Deutschland erkoren – in einer Probe, wo notabene die gesamte Elite der Grossen Gewächse Deutschlands vertreten war. Und die New York Times schrieb: «Von der Fels, die mineralische Seele des Rieslings.» Der 2011er ist nach meiner persönlichen Einschätzung der beste von der Fels, den Kellers je produziert haben.

Schon der Duft ist absolut faszinierend, traumhafte Mineralität trifft auf ganz feine Frucht, auf den Punkt gereifte gelbe Früchte strahlen mit einigen Tropenfrüchten um die Wette, dazu bringen feinste Zitrusnuancen diese betörende Frische. Der Duft hat etwas angenehm Schlichtes an sich und ist gleichzeitig extrem edel. Auch der Gaumen ist Faszination pur, das ist vermutlich der bisher beste, sicherlich aber der raffinierteste von der Fels von Kellers, da ist gewaltig Substanz im Spiel und ein ungeheures Geschmacksspektrum, der Wein wirkt puristisch transparent und spielerisch, das ist ganz einfach genial. Beat Caduff: «Der Wein zeigt geschmeidige Muskeln und eine unglaubliche Eleganz, wirkt richtig mitreissend.»



22.–



Foto: DWI

Trauben im  
Oktober 2011

**2011 Dalsheimer Hubacker Grosses Gewächs**  
20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **49.–** (ab 22.10.12 54.–) • Art. 241626

Wow, der Hubacker! Ich glaube kaum, dass ich ihn schon dermaßen genial mineralisch erlebt habe. Diese Mineralität ist einfach himmlisch, vor allem in Verbindung mit den famosen Aromen von feinsten gelber Frucht, die ein Markenzeichen dieses Weines sind. Am Gaumen kommt er so leichtfüssig daher wie man ihn kennt, delikat und zartschmelzend, obwohl auch irge Rasse ein prägendes Element ist, explosive Zitrusfrucht und cremiger Schmelz vereinen sich zu einem Geschmackserlebnis, das sich mit Worten niemals treffend beschreiben lässt, man kann einfach nur staunen über dieses Wunder der Natur, solch eindrückliche Geschmackserlebnisse bieten nur die allergrössten Weine dieser Welt. Beat Caduff: «Pure Eleganz, die genial reife Säure bringt alles zum Schweben.»

**2011 Westhofen Abtserde Grosse Gewächs**  
20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **74.–** (ab 22.10.12 81.–) • Art. 241628

Da strahlt enorme Konzentration aus dem Glas, dennoch bleibt der Duft fein, edel und unaufdringlich, auch da ist wieder eine Mineralität im Spiel, die betörender nicht sein könnte. Der Duft ist so fein wie der einer Orchidee, aber unglaublich vielfältig. Am Gaumen vereint er faszinierende Rasse und cremigen Schmelz, enorme Kraft und geniale Finesse, was für eine Aromenpracht, was für eine geniale aromatische Brillanz, was für ein komplexer Terroirwein; ich bin hin und weg, der ist einfach unfassbar gut. Beat Caduff: «Die Perfektion von trockenem Riesling.»

**2011 Dalsheimer Hubacker Riesling trocken «G» Max**  
20/20 • 2018 bis 2060

Ich habe jetzt 5 Minuten an diesem Glas gerochen und das sagenhafte Erlebnis auf mich einwirken lassen. Und jetzt sitze ich da und weiss nicht, was ich schreiben soll. Die Feinheit ist wohl das faszinierendste Element dieses Duftes, dann die unglaubliche Vielfalt, die so ein sublimes Parfüm ausstrahlen kann, dann ist es aber auch sensationell intensiv und reich, kommt aus einer Tiefe, die es eigentlich nur bei ganz grossen Rotweinen gibt, das ist raffiniert bis zum Geht-nicht-mehr. Auch am Gaumen ein Gedicht, eine phänomenale Essenz, ein schlankes Kraftbündel. Wie bringen die Kellers einen Wein mit dieser enormen Konzentration noch zum Schweben? Beat Caduff: «Den beschreibe ich nicht, in der Hoffnung, dass ich etwas mehr bekomme.» **Wichtig:** Diesen Wein gibt es neuerdings nur noch in der Sortimentskiste zusammen mit grössten Weinen von Kellers (siehe unten).

**2011 Westhofen Kirchspiel Auslese**  
19/20 • bis 2050 • 75cl **39.50** (ab 22.10.12 44.–) • Art. 241630

Klaus-Peter Keller: «So etwas entsteht wenn man über 7 Wochen keinen Regen hat. Es war eine ganz feine Botrytisschicht, die nicht wachsen konnte, weil die Feuchtigkeit fehlte. Man glaubt es kaum, der Wein besteht zu 80% aus Botrytisbeeren.» Das ist eine ganz feine, sagenhaft raffinierte Auslese, ein Filigrantänzer der sinnlichen Art. Das beginnt schon beim Duft, in dem diese feine hochreife gelbe Frucht in mit ihrer ganzen Fülle zur Geltung kommt. So erlebt man das in dieser Klarheit nur selten. Am Gaumen ist der erste Auftritt eine wahre Explosion, dann strahlt der Wein aber diese Ruhe des Jahrgangs aus, dieser cremig weiche Fluss ist unendlich faszinierend, vor allem deshalb, weil er der Rasse nicht im Wege steht. Kellers haben schon unendlich viele grandiose Auslesen gekeltert, das hier ist vielleicht die raffinierteste von allen. Beat Caduff: «Ich möchte am liebsten drin baden, bis ich die Badewanne leer getrunken habe.»

**2011 Cuvée Trockenbeerenauslese**  
20/20 • bis 2050 • 37.5cl **49.–** (ab 22.10.12 54.–) • Art. 241631

Ich habe selten so feine Botrytis gerochen, da steht edle Tropenfrucht im Vordergrund, dann ein Hauch Honig und Caramel, grüner Tee und süsse Lindenblüten – ein unglaublich feiner, aber betörend vielfältiger Duft. Am Gaumen ist geballte Kraft, aber immer noch fein, sehr edel, die reine Noblesse, alles ist von eindrücklicher Präzision, diese geniale Klasse hatte der Wein noch nie, das ist reiner Nektar, eine ganz grosse, an Präzision kaum zu überbietende TBA. Ist das wirklich die Basis-TBA von Kellers? Das ist ein kleines Naturwunder. Beat Caduff: «Ich glaube es nicht, selbst dieses unglaubliche Konzentrat schwebt!»



Foto: DWI

Trauben im  
November 2011

**Degustation «Riesling 2011»: Die deutschen Winzer kommen!**  
**Dienstag, 18. September 2012, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.**

Diese enorme Dichte an genialen Riesling-Winzern aus Deutschland ist einmalig in der Schweiz! Mit dabei sind die Weingüter: Grünhaus, Dönnhof, J.J. Prüm, 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, von Winning und Dr. Heger.

- Zeit:** 16–20 Uhr
- Kosten:** CHF 50.– p.P. (CHF 30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).
- Anmeldung:** bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 17. September 2012. Vielen Dank.
- Tipp:** Lassen Sie sich nach der Degustation im Restaurant Kaufleuten kulinarisch verwöhnen (bitte reservieren).
- Ort:** Kaufleuten Zürich, Klubsaal, Pelikanplatz 1, 8001 Zürich, [www.kaufleuten.ch](http://www.kaufleuten.ch),
- Tel.** 044 225 33 33



## Die Keller-Sortimentskiste von den grossen Lagen

12 Flaschen à 75cl **1950.–** • Art. 241632  
Auslieferung Frühling 2013

Je 2 Flaschen:  
Riesling G-Max  
Abtserde Grosses Gewächs  
Morstein Grosses Gewächs  
Abtserde Beerenauslese GK

Je 1 Flasche:  
Pettenthal Grosses Gewächs  
Hipping Grosses Gewächs  
Kirchspiel Grosses Gewächs  
Hubacker Grosses Gewächs

Die Sortimentskiste enthält die absoluten Top-Weine von Kellers. Wir bekommen insgesamt 30 von diesen Kisten und können darum leider maximal 1 Kiste pro Kunde abgeben. Wir bitten um Verständnis, dass wir diese Rarität vorzugsweise Kunden zuteilen, die auch weniger rare Weine bei uns bestellen.



JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

**2006 Riesling QbA trocken «von der Fels»**  
17+/20 • 2012 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 236229

Glasklärer, wunderbar fruchtiger, vielschichtiger Duft; ich glaube, den Kalkstein riechen zu können. Am Gaumen besticht er durch extreme Saftigkeit und wunderbaren Schmelz, verspielte Aromatik, ein richtiger Spasswein, einfach unendlich gut. Ein absolut verzückender «von der Fels», jetzt in perfekter Trinkreife!

### HITANGEBOT

**2006 Cuvée Trockenbeerenauslese**  
20/20 • bis 2050 • 37.5cl **55.–** (ab 22.10.12 73.–) • Art. 236238

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 – schon gar nicht zu diesem Preis!



## Weingut Brennfeck Sulzfeld

FRANKEN

Das 22 ha grosse Traditions-Weingut befindet sich seit 1591 im Familienbesitz und wird heute in 13. Generation von Susanne und Hugo Brennfeck geleitet. Allein schon das Städtchen Sulzfeld, ein absolutes Bijou mit seinem mittelalterlichen Charme, ist eine Reise wert. Oder die feinen Bratwürste, von denen man dort in den Gasthäusern für wenig Euro einen ganzen Meter essen kann. Und natürlich die Weine der Brennfecks, die – als Markenzeichen der fränkischen Weinqualität – in Bocksbeutel-Flaschen abgefüllt werden. Tradition bewahren, Werte erhalten und Modernes sanft und behutsam integrieren, so heisst ihr Credo. Niedrige Erträge, selektive Lese zugunsten einer hohen kontinuierlichen Weinqualität geben ihren Weinen ein klares, unverwechselbares und ausdrucksstarkes Profil.

Hugo Brennfeck  
und Max Gerstl  
auf dem Weg in  
den Gutskeller

### Der verführerische Tiefstapler!

**2011 Escherndorfer Lump Kabinett trocken**  
18+/20 • bis 2040  
75cl **22.–** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241681

Schon der Duft deutet ein monumentales Kraftpaket an, konzentrierte gelbe Frucht springt förmlich aus dem Glas, reiche Gewürzvariationen und edle Kräuter zeigen die Hitze des Jahrgangs, feine florale Noten von süssen Ginsterblüten und ein erfrischender Hauch Minze vervollständigen das traumhafte Duftbild. Der Antrunk bestätigt, dass das effektiv ein gigantisches Kraftpaket ist, die raffinierte Säure und der cremige Schmelz machen es aber traumhaft schlank, elegant und spielerisch leicht, was die Bezeichnung Kabinett rechtfertigt, das Geschmacksspektrum ist enorm, ebenso Fülle und Tiefgang, in dieser Beziehung ist dieser Kabinett ein Tiefstapler wie er im Buche steht. Der Wein wäre selbst dann kein Hochstapler, wenn er den Namen «Grosses Gewächs» tragen würde.





JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

#### 2008 Escherndorfer Lump Spätlese trocken

18+/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 28.50) • Art. 238888

Hugo Brennfleck: «Der Name des Weinberges hat tatsächlich etwas mit Lumpen zu tun. Durch Erbteilungen sind viele kleine Parzellen entstanden. Da jeder Winzer seine etwas anders bewirtschaftet, entstehen viele kleine Flecken, die von weitem aussehen wie zusammengeflückte Lumpen. Auch hier ist die Basis Muschelkalk, da sind aber Lehmschichten obendrauf, die den Wasserhaushalt optimal regulieren.» Der wirkt im Duft eher filigraner als der Maustal, zeigt dennoch etwas mehr Tiefgang, das ist geniale Raffinesse, dezente aber ausgeprägte Süsse, gelbe Frucht, Aprikosen. Was für ein raffinierter, fröhlicher Kerl, der erinnert mich gleich wieder an den sensationellen 2007er, dieses zarte Kraftbündel ist von unglaublicher Feinheit, wirkt fast zerbrechlich und ist dennoch beladen mit herrlichen Fruchtaromen.

### HITANGEBOT

#### 2007 Sulzenfelder Maustal Kabinett trocken

17+/20 • bis 2020 • 75cl **14.60** (ab 22.10.12 19.50) • Art. 237584

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



Foto: DWI



## Weingut Peter-Jakob Kühn Oestrich-Winkel

RHEINGAU

Angela und Peter Kühn bewirtschaften dieses 16 Hektar grosse Weingut seit 2002 biodynamisch mit einer Leidenschaft, wie man sie sonst kaum je beobachten kann. Biodynamie ist für sie nicht nur die einzig mögliche Methode, um grosse Weine zu erzeugen, es ist Lebensphilosophie schlechthin. Jeder Arbeitsgang wird der Natur angepasst, der Mensch gehorcht der Natur und nicht umgekehrt. Das beginnt im Rebberg und setzt sich im Keller fort. Selbstverständlich werden die Weine belassen, wie sie gewachsen sind. Die so entstehenden Weine sind denn auch einzigartig. Peter Jakob Kühn: «Wir haben schon seit 15 Jahren nur organisch gedüngt, aber jetzt machen wir auch unseren eigenen Kompost. Wir bekommen von einem Milchproduzenten den Rindermist, dazu kommen dann noch Stroh, Trester und Erde; das ist ganz wichtig, weil da die Lebewesen drin sind. Es muss gut riechen, darf nicht stinken, dann ist es richtig.» Peter und seine Frau Angela blühen richtiggehend auf, wenn sie von ihren positiven Erfahrungen mit der Ökologie erzählen. Die Weine strahlen denn auch eine lebensfrohe Natürlichkeit aus. Sie wirken eher schlicht, haben aber umso mehr Persönlichkeit, manche sind etwas eigenwillig, aber wer sie versteht, muss unweigerlich fasziniert sein. Sie werden auch von Jahr zu Jahr faszinierender, denn sie strahlen eine unglaubliche Energie aus, da ist Leben drin, jeder Wein ist ein kleines Naturschauspiel.

Das Weingut füllt übrigens sämtliche Weine mit Drehverschluss ab, da sie einmal extreme Probleme mit Korken hatten. Peter Kühn: «Ich habe in Italien Weine probiert, die 50 Jahre mit diesem Verschluss verschlossen waren und absolut einwandfrei schmeckten. Ich bin daher zu 100% davon überzeugt, dass dieser Verschluss der beste für den Wein ist.»

Kapelle Hendelberg

Peter Kühn



### 2011 Rheingau Riesling trocken Jacobus

17/20 • bis 2018 • 75cl **12.50** (ab 22.10.12 14.–) • Art. 241648

Traumhaft schöner Duft von reifen Früchten, feiner Würze und raffinierten floralen Komponenten, schon hier ist unglaublich viel Tiefe drin und jede Menge Strahlkraft sowie eine herzerfrischende Natürlichkeit. Traumhaft weicher, saftiger Gaumen, der Wein zeigt einen reizvollen Schmelz, ganz feine, aber präzise Rasse, dieser Wein ist absolut köstlich und gesegnet mit einem betörenden, im Nachhall lang anhaltenden Aromenspiel.

### 2011 Hengelberg Riesling trocken

18/20 • 2015 bis 2025 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241649

Nur das Herzstück wird als Hengelberg abgefüllt, obere und untere Parzellen gehen in den Rheinschiefer. Das ist grosse Klasse, schon der Duft ist von eindrücklicher Präzision, ganz fein, wunderbar mineralisch, von dezenter Zitrusfrucht begleitet, alles wirkt extrem edel, die Komplexität ist eindrücklich. Am Gaumen vereint er eine geniale Rasse mit köstlichem Schmelz, ein sublimer Filigrantänzer, was für eine sinnlich mineralische Aromatik, was für eine geniale Delikatesse. Der Wein wirkt verführerisch und ästhetisch makellos, zeigt ein immenses Geschmacksspektrum und besitzt ein faszinierendes mineralisches Rückgrat.

### 2010 St. Nikolaus Riesling trocken

19/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 22.10.12 34.–) • Art. 241650

Der Duft erreicht eine eindrückliche Intensität und Strahlkraft, auch wieder die Mineralität in den Vordergrund stellend, begleitet von feinsten gelben Früchten. Auch am Gaumen sind Kraft, Konzentration und Komplexität die prägenden Elemente, alles zeigt sich puristisch klar und fein, aber mit monumentaler Kraft unterlegt. Das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, unendlich raffiniert und spannend, ja richtig spektakulär und dann doch wieder betörend fein und eine erhabene Ruhe ausstrahlend, ein Naturwunder!

### 2010 Schlehdorn, Riesling trocken

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **82.–** (ab 22.10.12 92.–) • Art. 241652

Das sind über 80 Jahre alte Reben, so ziemlich die ältesten im ganzen Rheingau. Gesamtproduktion nur gerade 600 Liter. Der Wein hat praktisch null Restzucker, ist biologisch stabil, weil er weder Zucker noch Apfelsäure hat und musste deshalb nicht filtriert werden. Schon der Duft wirkt trotz genialer Frische köstlich süß, strahlt reife gelbe Frucht aus und eine sinnliche Mineralität, Komplexität und Tiefgang sind atemberaubend. Am Gaumen ist monumentale Kraft, dennoch dominiert die Feinheit, der Wein strahlt so eine Ruhe und Überlegenheit aus, was für eine Persönlichkeit, was für ein faszinierender Wein, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, eine phänomenale Essenz.

### 2011 Oestrich Lehnchen Auslese

19/20 • bis 2050 • 37.5cl **28.50** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 241653

Da ist schon einiges an Botrytis mit im Spiel, schon der Duft zeigt an, dass der Wein die Qualität einer Auslese Goldkapsel hat, was für eine geniale Duftwolke. Ein beinahe mächtiger, opulenter Antrunk mündet in ein ungemein facettenreiches Säure-Süße-Spiel, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen und schwebt mit graziler Leichtigkeit über den Gaumen, eine verblüffende Riesling-Essenz.

### 2011 Oestrich Lehnchen Trockenbeerenauslese E (Eiserberg)

20/20 • 2015 bis 2100  
37.5cl **220.–** (ab 22.10.12 250.–) • Art. 241654

Der Duft ist von atemberaubender Schönheit, vereint köstlich reife, süsse und genial frische Frucht mit sublimen Würz- und floralen Noten, eine wahre Duftorgie mit allen Früchten dieser Welt, von edler Tropenfrucht bis zu schwarzen Beeren, sogar ein Hauch Cassis schwingt mit. Am Gaumen ein eindrückliches Fruchtelixier, reiner Nektar, sagenhaft konzentriert, aber ebenso sagenhaft leichtfüßig, nobel, beschwingt, tänzerisch, was für ein Aromenspektakel, minutenlang nachklingend, ein Gigant. Wenn man bedenkt, dass es von diesem einmaligen Nektar weniger als 100 Liter gibt, kann man auch noch über den sehr freundschaftlichen Preis staunen.

### Sagenhafte Strahlkraft!

### 2010 Doosberg Riesling trocken

19/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **33.–** (ab 22.10.12 37.–) • Art. 241651

Der Wein stammt von über 60 Jahre alten Reben. Das ist pure Noblesse, die aus diesem Glas strahlt, was für ein edler, puristisch klarer, überaus feiner Duft, mit sagenhafter Strahlkraft, da ist gewaltig Tiefgang drin. Am Gaumen zeigt er pure konzentrierte Finesse, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, offenbart dabei eine Aromatik, die sinnlicher nicht sein könnte, das Spiel zwischen Rasse und cremigem Schmelz ist perfekt, ich bin hin und weg; feiner, zarter, filigraner kann ein Wein nicht mehr sein, obwohl Kraft und Fülle den Wein prägen.





JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

#### 2006 Oestrich Lehnchen Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **22.50** (ab 22.10.12 30.-) • Art. 236212

Der Wein duftet schon fast wie eine BA, opulente Botrytis; auch wenn das ungewöhnlich ist für eine Spätlese, faszinierend ist es allemal. Am Gaumen kommt sie total frisch und leicht daher, irgendwie ist dieser Wein unglaublich bekömmlich, ich trinke mein Glas restlos leer und staune über diese Raffinesse, ein Wein zum Verlieben. Irgendwie haben mir es diese Kühn-Weine besonders angetan, die haben eine schwer zu beschreibende Besonderheit, sind sehr eigenständige Wein-Persönlichkeiten.



Foto: DWI



## Weingut Robert Weil Kiedrich

RHEINGAU

Inhaber des Weingutes sind der japanische Konzern Suntory und Wilhelm Weil, Rebfläche 65 Hektar. Das Weingut wurde 1867 von Robert Weil gegründet und wird heute in 4. Generation von Wilhelm Weil geführt. Dieses Musterweingut ist in jeder Beziehung vergleichbar mit einem 1er Cru aus Bordeaux. Ausser dass man hier trotz grossem Erfolg und weltweit ständig steigender Nachfrage auf dem Boden bleibt. Wilhelm Weil investiert kompromisslos alles, um die Weine immer weiter zu perfektionieren. Gleichzeitig bleibt er bescheiden und sympathisch. Dass um jede Flasche gekämpft werden muss, wird nicht wie in Bordeaux dazu benutzt, die Preise ins Unermessliche steigen zu lassen. Selbstverständlich sind die raren und mit gigantischem Aufwand produzierten Beeren- und Trockenbeerenauslesen nicht billig. Aber die allerteuersten TBA, von denen vielleicht 100 oder 200 Liter produziert werden können, kosten kaum mehr als ein 1er Cru aus Bordeaux, von dem es 200'000 Flaschen gibt. Wilhelm Weil: «Bei trockenem Wein verzichten wir in Zukunft auf das Prädikatssystem und kommen wieder zurück auf die Bezeichnungs-Nomenklatur, wie sie schon vor 100 Jahren im Rheingau Gültigkeit hatte. So baut sich die Hierarchie der trockenen Weil-Rieslinge vom Gutswein über den klassifizierten Lagenwein bis zum ersten Gewächs auf (analog zum Burgund Villages, Premier Cru und Grand Cru). Im Zuge der Klimaerwärmung gewinnen unsere Berglagen im Kiedricher Berg immer mehr an Bedeutung. Nebst unseren beiden Monopollagen Gräfenberg und Turmberg besitzen wir auch Rebberge im Kiedricher Klosterberg, einer ebenfalls sehr wertvollen Lage mit eigenen Qualitätsmerkmalen.» Seit dem Jahrgang 2008 präsentiert das Weingut somit nebst dem etablierten Ersten Gewächs aus dem Gräfenberg drei weitere grosse trockene Weine.

Beat Caduff mit  
Robert Weil und  
Tochter



Wilhelm Weil: «Das Wetter im Jahr 2011 brachte für die Winzer so manche Überraschung, mit tollen Ergebnissen, dies aber erst nach grössten Herausforderungen. Wir haben manche Zitterpartie letztlich schadlos überstanden und so ist unter kompromisslos selektiver Ernte mit dem 2011er sicherlich ein grossartiger Jahrgang gewachsen, der einen Anschluss an die Kometenjahrgänge 1911 und 1811 darstellen kann. Zumindest wird man vom Jahrgang 2011 auch noch in der Enkelgeneration sprechen.»

**2011 Kiedrich Turmberg Riesling trocken**

19/20 • bis 2030 • 75cl **29.50** (ab 22.10.12 33.–) • Art. 241639

Da strahlt schon pure Eleganz in die Nase, ein Duft aus 1000 Feinheiten komponiert, da ist Melodie drin, das ist eine geniale Schönheit der Natur. Am Gaumen begeistert zuerst der für diesen Jahrgang so typische cremige Schmelz, dann diese feine Rasse und das sinnliche, von edler Frucht und feinsten Mineralität getragene Aromenspiel, der Wein ist Kraftpaket und Delikatesse in einem, trockener Riesling der himmlischen Art, mit einem nicht mehr enden wollenden, die Sinne betörenden Nachhall. Beat Caduff: «Cremige Substanz, viel Kraft und unglaubliche Finessen prägen diesen grossen trockenen Riesling.»

**2011 Robert Weil Riesling trocken**

17/20 • bis 2018 • 75cl **18.–** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241638

Der Duft aus genialer Frucht und feiner Mineralität ist faszinierend schön, da ist schon unglaublich viel Tiefgang drin, sublimale florale Noten und feinste, sehr edle Würze. Der Gaumen ist wunderbar weich, aber auch genial rassig, verspielte vielschichtige Aromatik, das ist so ein wunderbar tänzerischer, leichtfüssiger, unendlich süffiger Wein, von dem man niemals satt wird, einfach köstlich. Beat Caduff: «Viel Schmelz und saftige Säure machen alles so wunderbar tänzerisch.»

**2011 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs**

20/20 • bis 2040 • 75cl **49.50** (ab 22.10.12 55.–) • Art. 241640

Ab nächstes Jahr wird dieser Wein wie im übrigen Deutschland Grosses Gewächs heissen. Dieser Duft ist von bemerkenswerter Raffinesse, ein himmlisch schönes Parfüm vereint feinste Frucht mit verführerischer Mineralität und raffinierten floralen Noten, bei denen der herbe Duft der Holunderblüte besonders schöne Akzente setzt. Die Serie der grandiosen Ersten Gewächse, die hier schon erzeugt wurden, ist so eindrücklich, dass ich mir nicht anmassen will, zu behaupten welches das beste ist. Aber für meinen Geschmack ist 2011 klar das raffinierteste. Die Aromatik ist genial wie immer, aber die Kombination aus cremigem Schmelz und feiner Rasse ist dieses Jahr so perfekt, dass der Wein einfach nochmals eine Spur tänzerischer, verspielter daherkommt. Er

streicht wie eine Feder über die Zunge, seine beschwingte Art lässt sich fast nicht beschreiben. Noch nie hat der Wein auch jung schon so enorm Trinkspass gemacht. Beat Caduff: «Ein gigantisches Powerpack, das aber niemals aufdringlich wird.»

**2011 Robert Weil Riesling Tradition**

17/20 • bis 2020 • 75cl **18.–** (ab 22.10.12 20.–) • Art. 241641

So sagenhaft mineralisch habe ich diesen Wein noch nie erlebt, der duftet schon beinahe wie ein Meursault von Coche-Dury, und die geniale Riesling-Frucht im Hintergrund macht das Ganze noch verführerischer. Am Gaumen vereint er die köstliche Rasse des Jahrgangs mit einer genau darauf abgestimmten delikaten Süsse, köstliche Aromen lieblosen den Gaumen, ein unglaublich raffinierter Wein.

**2011 Kiedrich Turmberg Spätlese**

19/20 • bis 2040 • 75cl **49.–** (ab 22.10.12 55.–) • Art. 241643

Das ist eine Duftwolke von himmlischer Schönheit, gigantisch intensiv und mit sinnlicher Strahlkraft, reife Frucht von überschwänglicher Intensität trifft auf feine Würze, Mineralität und florale Komponenten mit einem ganz dezenten Hauch Rosen. Am Gaumen zeigt er sich so fein, dass man ihn auf der Zunge kaum spürt, dann explodiert er aber förmlich, das ist geballte Kraft, die aber mit einer unglaublichen Leichtigkeit über den Gaumen tanzt, der Wein ist einfach nur himmlisch, eine Spätlese von einer Präzision, wie es sie selbst hier vielleicht noch gar nie gegeben hat. Beat Caduff: «Ich bin im 7. Himmel, von diesem Wein kann man niemals genug bekommen.»

**Kraftpaket und Delikatesse!**

**2011 Robert Weil Spätlese**

18/20 • bis 2040 • 75cl **28.–** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 241642

Auch hier ist nebst genialer Frucht eine wunderbare Mineralität im traumhaft schönen Duftbild. Am Gaumen begeistert zuerst wieder diese spielerische Art des Jahrgangs, was für ein delikater Wein, was für eine Raffinesse, was für eine beschwingte Leichtigkeit, eine Spätlese wie aus dem Bilderbuch, die kerngesunden, hochreifen Früchte strahlen richtiggehend aus dem Glas. Beat Caduff: »Ein unglaubliches Powerpack, aber immer noch spielerisch elegant.«



28.–



### 2011 Kiedrich Gräfenberg Auslese

19/20 • bis 2040 • 75cl **98.–** (ab 22.10.12 109.–) • Art. 241644  
37.5cl **51.–** (ab 22.10.12 56.–) • Art. 241645

Das sind perfekt reife, kerngesunde Früchte in höchster Konzentration, die aus diesem Glas strahlen, aber auch da bleibt Platz für Mineralität und Würze, der Duft ist an Intensität kaum zu übertreffen, bleibt aber dennoch fein, niemals aufdringlich. So auch am Gaumen, dieses Kraftpaket entpuppt sich als absolut delikater, raffinierter Wein, tanzt leichtfüßig über die Zunge und hinterlässt einfach nur Aromen der sinnlichen Art. Beat Caduff: »Schon der erste Nasenkontakt ist wie das Schlussbouquet eines gigantischen Feuerwerks.«

### 2011 Kiedrich Gräfenberg Beerenauslese

20/20 • bis 2080 • 75cl **390.–** (ab 22.10.12 450.–) • Art. 241646  
37.5cl **198.–** (ab 22.10.12 225.–) • Art. 241647

So etwas gab es noch nie bei Weil, eine BA aus kerngesunden, eingetrockneten Trauben, praktisch keine Botrytis. Der Duft ist denn auch ungewöhnlich dezent, ganz feine, richtig filigrane Frucht, aber die Vielfalt ist beeindruckend. Das Erlebnis am Gaumen fährt bei mir so richtig ein, ich habe selten einen dermassen faszinierenden Wein gekostet, mit diesen Aromen am Gaumen könnte ich stundenlang meditieren, das ist reine hochkonzentrierte Feinheit, ich glaube nicht, dass ich jemals eine BA als Filigrantänzer bezeichnet habe, aber das ist einer, und dazu der vielleicht raffinierteste, der mir je auf die Zunge gekommen ist, quasi ein ÜBERWEIN. Beat Caduff: «Ein exstatischer Wein, der förmlich elektrisiert.»

### HITANGEBOT

#### 2006 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs

20/20 • bis 2050 • 75cl **44.–** (ab 22.10.12 54.–) • Art. 236201

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. Ein Montrachet unter den trockensten Rieslingweinen.

### HITANGEBOT

#### 2007 Riesling Weil Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **24.–** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 237496

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



## Weingut Dönnhoff Oberhausen

NAHE

Helmut Dönnhoff und Riesling, das ist ein Paar wie von der Natur füreinander geschaffen. Der leidenschaftliche, präzise, auch dem kleinsten Detail höchste Aufmerksamkeit zukommen lassende Winzer und die edle, aristokratische, aber äusserst heikle, verletzliche Traubensorte Riesling sind ein Team, das Unglaubliches zu Stande bringt. Dönnhoffs Spätlesen sind legendär, es ist jedes Jahr ein Höhepunkt unserer Riesling-Reise, diese an Präzision und Raffinesse nicht zu übertreffenden Weine zu verkosten. Dönnhoff, der Perfektionist, holt aus jedem Jahrgang und seinen 20 Hektaren Rebfläche das Maximum heraus. Wer behauptet, Perfektion sei etwas Ausserirdisches, etwas Inexistentes auf dieser Welt, der kennt diese Weine nicht. Zumindest nach menschlichem Ermessen können Weine nicht perfekter sein als jene von Dönnhoff. Klar, der Logik folgend ist immer alles noch steigerungsfähig, auch Dönnhoff will jedes Jahr noch mehr. Aber das, was er und der Riesling zusammen schaffen, ist so perfekt, mehr können menschliche Sinne gar nicht erfassen.

Helmut Dönnhoff: «Das ist mein 40. Jahrgang, ich habe noch nie so schöne Trauben geerntet. Mein Sohn Cornelius trägt sehr viel zur Qualität der Weine bei, ich habe während der ganzen Ernte nie die Kellerstiefel angehabt.»

Wir haben bei Dönnhoff fast jedes Jahr das Gefühl, es sei noch einen Tick besser als im Vorjahr, aber 2011 ist effektiv nochmals beinahe eine neue Dimension. Insbesondere die Grossen Gewächse bringen mich ziemlich in Verlegenheit. Ich war mir schon in den letzten Jahren ziemlich sicher, dass diese eine nicht mehr zu übertreffende Perfektion erreicht haben, und jetzt kommen diese 2011er und sind nochmals eine Stufe cremiger und gleichzeitig eine Stufe rassiger. Das wird mir ganz besonders hier bei Dönnhoff so richtig bewusst, wo sich dieses Phänomen am eindrücklichsten zeigt. Mein ganz persönliches Fazit: «Es gibt noch andere grosse trockene Weissweine auf dieser Welt, aber ganz sicher keine besseren.»

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



JETZT LIEFERBAR



### 2011 Dönnhoff Riesling

17+/20 • bis 2020 • 75cl **13.50** (ab 22.10.12 15.-) • Art. 241617

Der Wein zeigt seine Beschwingtheit schon im Duft, das ist Melodie, das ist Lebensfreude, das ist schlicht und einfach nur wunderschön. Auch am Gaumen ist alles völlig unkompliziert, wir probieren diesen vergleichsweise einfachen Wein direkt nach der monumentalen Hermannshöhle, da müsste er eigentlich völlig untergehen, tut er aber nicht, weil er mit seinem Charme alles andere vergessen macht. Es ist zweifellos schon ein grosses Privileg, wenn man sich so einen Wein als Alltagswein leisten kann, aber man braucht auch noch den Verstand, das schätzen zu können. Beat Caduff: «Was für ein geniales Süsse-Säure-Spiel.»

### 2011 Kreuznacher Krötenpfuhl Kabinett

18/20 • bis 2040 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.-) • Art. 241618

Schon der Duft ist von herzerwärmender Schönheit, so klar, so schlicht und doch so komplex und mit einer Strahlkraft, die man so einem vergleichsweise einfachen Wein niemals zutrauen würde. Was für eine geniale Rasse, was für eine Präzision, was für eine köstliche Erfrischung, das ist ein grosser, klassischer Kabinett wie er im Buche steht, grosse Klasse. Beat Caduff: «Der Wein ist unglaublich zart, mit verführerisch verspielter Eleganz, aber mit bombastischem Extrakt.»

### 2011 Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **42.-** (ab 22.10.12 47.-) • Art. 241619

Helmut Dönnhoff: «Wir haben zuerst BA und TBA selektiert, dann alle Trauben, die ein wenig Botrytis hatten, für diese Spätlese ausgesucht, was ein Mostgewicht von 102 Oechsle ergab. Als wir die kerngesunden Trauben für das Grosse Gewächs nahmen, waren es immer noch 90 Oechsle.»

Da ist effektiv etwas Botrytis mit im Spiel, der Duft hat dadurch so etwas Erhabenes an sich, strahlt viel Persönlichkeit aus, was aber nie zu Lasten seines betörenden Charmes geht. Schon gar nicht am Gaumen, da wirkt der Wein schon beinahe schlicht, da ist auch wieder dieser cremige Schmelz des Jahrgangs als Basis, darin eingebettet ist die edle Rasse, die die sublime Aromatik wie eine Rakete in den Gaumen schießt, dieser explosive Moment ist beeindruckend und fast noch mehr die Ruhe, die der Wein danach ausstrahlt, jetzt bleibt nur noch ein Mund voll sinnlicher Aromen, ein Symphonie aus Frucht, edler Süsse und genial reifer Säure, was für ein Monument von Spätlese. Beat Caduff: «Ein Vulkan von Aromen, da schwebst Du davon...»

### 2011 Oberhäuser Brücke Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **36.50** (ab 22.10.12 41.-) • Art. 241620

Der Duft ist extrem fein, dennoch strahlt er pure Kraft aus, die Vielfalt ist unbeschreiblich, von edler Tropenfrucht über reife gelbe Früchte und feinste Gewürze bis hin zu einem Hauch Honig und dem süssen Duft von Lindenblüten ist hier alles versammelt, was die Faszination einer grossen Riesling Auslese ausmacht. Am Gaumen beeindruckt der Wein beinahe noch mehr. Ist es diese paradiesische Feinheit oder vor allem die monumentale Kraft oder in erster Linie die sensationelle Rasse in Verbindung mit dem einzigartigen cremigen Schmelz, was diesen Wein so faszinierend macht? Es ist das perfekte Zusammenspiel all dieser Extreme, die Harmonie in Vollendung bringt. Das ist so eine Auslese, über die man einfach nur staunen kann, dann nochmals probieren und nochmals mehr staunen und in einen Traum versinken. Beat Caduff: «Unglaublich, dass so ein Hammerwein mit solch tänzerischer Eleganz aufwarten kann.»



### Einer der grössten trockenen Weissweine der Welt.

#### 2011 Hermannshöhle Grosses Gewächs

20/20 • 2015 bis 2050 • 75cl **48.-** (ab 22.10.12 53.-) • Art. 241615  
150cl **100.-** (ab 22.10.12 110.-) • Art. 241616

Ich rieche an diesem Glas und bin hin und weg, dieser Duft ist an Raffinesse nicht zu überbieten, das ist so etwas von fein, dabei so etwas von intensiv, tiefgründig, komplex, eine Duftwolke aus 1000 verschiedenen Komponenten. Das ist verschwenderische Vielfalt, aber nichts ist vordergründig, nichts dominiert, alles ist einen einzige Harmonie, alles ist von unvorstellbarer Präzision, das ist der Duft einer ganz grossen Weinpersönlichkeit. Und am Gaumen ist alles noch viel eindrücklicher. Zuerst dieser sagenhafte, cremig-weiche Schmelz, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge. Da ist eine die Sinne betörende Mineralität, die Süsse kommt zu 100% aus dem Extrakt, da ist kein Zucker, ich probiere den Wein immer und immer wieder, ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, was für ein monumentaler, minutenlanger, geradezu übersinnlicher Nachhall, das ist einer der allergrössten Weissweine, die ich je in meinem Leben gekostet habe. Beat Caduff: «Der beste trockene Weisswein in meinem Leben.»



48.-



Foto: DWI

### 2011 Oberhäuser Brücke Eiswein

19/20 • bis 2040 • 37.5cl **155.–** (ab 22.10.12 173.–) • Art. 241622

Helmut Dönnhoff: «Wir lassen jedes Jahr etwas für Eiswein hängen. Im Januar sind wir nach Singapur geflogen. Da rief uns unsere Tochter an, es sei Frost angesagt. Da sass ich in Singapur am Pool und habe die Eisweinlese dirigiert. Es hat mich 600 Euro Telefongebühren gekostet, aber unsere Tochter hat es hervorragend gemacht, sie hat einen grandiosen Eiswein gekeltert. Vom Staat wurde dieser als einziger Eiswein des Jahrgangs an der Nahe akzeptiert. Die Lese war Ende Januar.»

Schon im Duft wirkt er beschwingt und glasklar, präzise und reintonig, ein ästhetisch makelloser, die Sinne erfrischender Eisweinduft. Auch am Gaumen zeigt er sich als beschwingter, wunderbar knackiger, erfrischender, leichtfüssiger Eiswein, er wirkt hyperlegant und belebend, irre Rasse und wollüstig reife Frucht schiessen vibrierend über den Gaumen, ein himmlisches Trinkerlebnis.

### 2011 Niederhäuser Hermannshöhle Trockenbeerenauslese

37.5cl **195.–** (ab 22.10.12 220.–) • Art. 241621

Wir konnten den Wein zwar im Mai schon probieren und es war ein eindrückliches Erlebnis, obwohl er noch völlig unfertig war. Es steht ausser Zweifel, dass das eine Weinlegende wird. Aber sie ist auch extrem rar, wir haben sage und schreibe nur gerade drei halbe Flaschen bekommen. Eine Flasche pro Person.

### 2011 Höllenberg Riesling trocken #

19/20 • 2014 bis 2025 • 75cl **32.–** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 241473

2011 ist der 2. Jahrgang, den Dönnhoff aus dieser ehemals berühmten Lage keltert. Der Rebberg war kurz davor, kaputt zu gehen, war im Sommer noch nicht bearbeitet. Dönnhoff hat das gesehen und sich angeboten, den Rebberg zu bearbeiten. Der ehemalige Besitzer war pleite gegangen. So konnte Dönnhoff später den Rebberg übernehmen.

Das ist der Duft eines grossen Dönnhoff-Rieslings, der mir da entgegen strahlt, makellose Frucht, attraktive Mineralität, verführerische florale und feinwürzige Noten bis zu betörenden Aromen von grünem Tee versammeln sich zu einem Duftbild von edler Schönheit. Der Wein ist noch etwas feiner als der Kahlenberg, hat aber die gleiche phänomenale Rasse und den gleichen superfeinen Schmelz, was für eine unglaubliche Delikatesse, zum Ausflippen schön, der Wein hat schon beinahe die Klasse eines Grossen Gewächses. Beat Caduff: «Was für eine Filigranität und was für eine Power, ich bin im 7. Himmel mit diesem Wein.»

### 2011 Felsenberg Felsentürmchen Grosses Gewächs

20/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **44.–** (ab 22.10.12 49.50) • Art. 241613

Feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität, dieser Duft ist reine Sinnlichkeit, da läuft es mir heiss und kalt über den Rücken, das ist Raffinesse pur. Der Wein wirkt im Antrunk etwas verschlossener als der Höllenberg, um dann gleich auf der Gaumenmitte seine monumentale Kraft auszuspielen, dennoch schwebt der Wein mit immenser Feinheit über den Gaumen, genialer Schmelz, geniale Saftigkeit und beschwingte Leichtfüssigkeit sind die prägenden Elemente und sein paradiesisches Aromenspiel raubt mir fast die Sinne. Beat Caduff: »Die atemberaubende Säure verwandelt den Rolls Royce in einen Ferrari.«

### 2011 Dellchen Grosses Gewächs

20/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **46.–** (ab 22.10.12 51.50) • Art. 241614

Da strahlt schon die pure Raffinesse aus dem Glas, das ist schlicht himmlisch, das ist die Sinne betörende Riesling-Duft, nobel, reich, beinahe opulent, aber eigentlich doch nichts als fein, eine absolut betörende Duftwolke. Am Gaumen ein Gedicht, man hat schon seit Jahren das Gefühl, was Dönnhoff produziert, ist der Gipfel des Möglichen, seit 2007 sind hier nur noch GGs der absoluten Perfektion entstanden, aber diese 2011er stellen alles Vorherige in den Schatten. Nebst dem erwähnten cremigen Schmelz sind sie auch noch trockener geworden, haben kaum noch Restzucker und dennoch mehr Extraktstoffe denn je. Der einzige Makel ist, dass wir leider nur gerade 120 Flaschen bekommen haben. Beat Caduff: «Wie eine Ballettänzerin schwebt der Wein über die Zunge, das beste Dellchen, das ich je probiert habe.»



Foto: DWI



NAHE

## Schlossgut Diel Dorsheim

Armin Diel mit  
Tochter Caroline

Bereits im Jahr 1802 kam das Weingut in den Besitz der Familie Diel. Damals war es noch ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb. Doch schon kurz nach dem Erwerb des Gutes setzte die Familie Diel immer mehr auf Weinbau und tauschte oder verkaufte die für Weinbau ungeeigneten Flächen. Das 22 Hektar grosse Gut ist mit 65% Riesling bepflanzt. Die grossen Rieslinge – ob trocken oder edelsüss – sind denn auch die Aushängeschilder des Betriebes, der zur absoluten Spitze von Deutschland gehört. Daneben wird auch sehr viel Wert auf Burgunder Sorten gelegt. Dabei erreichen insbesondere die Spätburgunder mit dem Cuvée Caroline an der Spitze absolute Weltklasse. Das Weingut wird heute von Armin Diels Tochter Caroline geleitet. Hier werden schon seit Generationen grosse Weine erzeugt, aber Caroline hat zweifellos noch zusätzliche Präzision in die Weinbereitung gebracht.

18.50



### Eine sagenhafte Erfrischung!

#### 2011 Burglayer Riesling #

18+/20 • bis 2020 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.–) • Art. 241489

Auf den Wein war ich besonders gespannt, das ist ja jedes Jahr ein Bijou unseres Sortimentes und die 2011er Jahrgangskonstellation müsste ihm eigentlich noch entgegen kommen. Und das tut sie auch, und wie! Schon der Duft fährt richtig ein, eine sagenhafte Erfrischung, Zitrusfrucht der köstlichen Art. Explosiver Auftritt am Gaumen, dennoch bleibt er fein, der cremige Schmelz bringt die Rasse und die optimale Balance, das ist so ein Wein, bei dem das Glas schon leer ist, wenn man glaubt, gerade den ersten Schluck genommen zu haben. Ich musste mir schon bei der Probe zweimal nachschenken lassen und hätte es gerne noch ein drittes Mal getan, was mir dann aber zu peinlich wurde, weshalb meine Notiz hier etwas abrupt endet. Beat Caduff: «Ich greife immer wieder zum Glas, um dieses Wohlfühl nochmals zu haben.»

#### 2011 Nahestein Riesling trocken #

17/20 • bis 2018 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.–) • Art. 241488

Wow, der Duft begeistert mich, unglaublich diese Mineralität und diese Vielfalt schon im trockenen Basiswein. Auch am Gaumen, hey, ist das Trinkgenuss, der Wein hat Saft und Schmelz ohne Ende, der tanzt beschwingt über den Gaumen, zeigt eine traumhaft verspielte Aromatik, wirkt attraktiv und reizvoll vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des langen, delikaten Nachhalls. Beat Caduff: «Spannender Wein, tänzerische Eleganz, einfach genial.»

#### 2011 Dorsheimer Pittermännchen Grosses Gewächs

20/20 • bis 2030 • 75cl **46.–** (ab 22.10.12 52.–) • Art. 241634

Das ist Riesling der edelsten Sorte, was aus diesem Glas strahlt, ein nobles Parfüm, an Sinnlichkeit kaum zu übertreffen, feinste Zitrusfrucht und feinste Mineralität spielen eine Duftsymphonie der himmlischen Art. Der Wein zeigt sich zuerst einmal von seiner delikaten Seite, wirkt fein, elegant und verspielt, dann aber auch betörend aromatisch und eindrücklich rassig. Ein monumentales Grosses Gewächs, vielleicht sogar das bisher beste von Diel. Beat Caduff schreibt, ohne dass wir darüber gesprochen haben: «Der beste trockene Wein von Diel, den ich je probiert habe.»

#### 2011 Dorsheimer Pittermännchen Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **22.50.–** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241635

Herrliche Zitrusfrucht und feinste Mineralität strahlen um die Wette, hey ist dieser Duft fein, sagenhaft zart, dennoch intensiv, vielschichtig und angesichts dieser Feinheit auch unglaublich tiefgründig. Auch am Gaumen dominiert die Feinheit, das ist ein sagenhaft edler Kabinett, Raffinesse ohne Ende, vereint edle Rasse mit cremigem Schmelz, wobei die Rasse – wie bei einem Kabinett erwünscht – beinahe noch etwas dominiert. Grandioser, sehr klassischer Kabinett.

#### 2011 Dorsheimer Pittermännchen Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **39.50** (ab 22.10.12 44.–) • Art. 241637

Das gefällt mir, wenn selbst bei einer Spätlese die Mineralität so schön erkennbar bleibt und nicht von der Frucht verdrängt wird, die Spontangärung ist da zweifellos hilfreich, aber das gibt halt diesen so sagenhaft verführerischen Duft im Jungwein. Am Gaumen kommt wieder diese sprichwörtliche 2011er Pittermännchen Aromatik, die ein wenig an die Hermannshöhle von Dönnhoff erinnert. Das ist ein Paradebeispiel einer grossen klassischen Spätlese, wie sie dieser Jahrgang in Vollendung hervorgebracht hat; ein Wein, vor dem ich mich verneige und ein Stück Natur, das an Sinnlichkeit nicht zu überbieten ist. Beat Caduff: «Ich bekomme Hühnerhaut.»





JETZT LIEFERBAR

#### HITANGEBOT

##### 2006 Dorsheimer Goldloch Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **39.–** (ab 22.10.12 53.–) • Art. 236198

Gebündelte Frucht springt in die Nase, ein Hauch klare Botrytis, feinste Mineralität, herrlich komplexer Duft. Sehr weicher, saftiger Gaumenfluss, beladen mit konzentrierten Fruchtaromen, ein köstliches Fruchtelixier, Trinkspass vom Feinsten, ein Traumwein.

#### HITANGEBOT

##### 2006 Dorsheimer Burgberg Grosses Gewächs (trocken)

18+/20 • bis 2025 • 75cl **34.50** (ab 22.10.12 46.–) • Art. 236194

Wunderbar mineralisch im Duft, sehr reife, süsse Frucht, wirkt sehr nobel. Auch am Gaumen ein Aristokrat, tolle Struktur, unter den drei Grossen Gewächsen von Diel der eleganteste, auch der mit der meisten Rasse, zieht sein verblüffendes Aromenspiel unendlich in die Länge.

#### HITANGEBOT

##### 2005 Riesling, Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **21.–** (ab 22.10.12 28.–) • Art. 235181

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



## Weingut Weiser-Künstler Traben-Trarbach

MOSEL

Alexandra Künstler und Konstantin Weiser haben ihren Traum vom eigenen Weingut verwirklicht 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 vordergründig betrachtet recht einfach: Man übernehme einige Rebberge in besten Steillagen, die von «normalen» Winzern nicht mehr bewirtschaftet werden wollen, weil sie zu viel Aufwand fordern. 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 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  
und Andrea Künstler  
mit Max Gerstl

«Unser Credo heisst *Grosse Weine entstehen im Rebberg*. Alte Reben, gepflanzt auf den besonderen Böden unserer während der Jugendstilzeit angelegten Rebflächen, und geringe Erträge sind dabei die Grundlage. Auf dieser setzen wir mit unseren liebevoll und sensibel bereiteten Weinen die grosse Tradition der filigranen Moselrieslinge fort. In unserem Weingut verstehen wir uns nicht als Weinmacher, sondern als respektvolle Begleiter der Entwicklung der Traube zum Wein. Wir sind von der Einzigartigkeit und dem Potenzial wurzelechter Reben in nicht flurbereinigten Lagen überzeugt. Um diesem Schatz gerecht zu werden, nehmen wir den Mehraufwand reiner Handarbeit gerne auf uns.

Mit unseren Weinen zeigen wir auch ein Stück Lebensart. Sie vermitteln Lebenslust, Genuss und Freude. Es sind Rieslinge jener unnachahmlichen Art, die ausschliesslich die Mosel hervorbringen kann.»

### Degustation «Riesling 2011»: Die deutschen Winzer kommen! Dienstag, 18. September 2012, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.

Diese enorme Dichte an genialen Riesling-Winzern aus Deutschland ist einmalig in der Schweiz! Mit dabei sind die Weingüter: Grünhaus, Dönnhof, J.J. Prüm, 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, von Winning und Dr. Heger.

**Zeit:** 16–20 Uhr

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

**Anmeldung:** bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 17. September 2012. Vielen Dank.

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

**Ort:** Kaufleuten Zürich, Klubsaal, Pelikanplatz 1, 8001 Zürich, [www.kaufleuten.ch](http://www.kaufleuten.ch),

**Tel.** 044 225 33 33



### 2011 Trabener Gaispfad Kabinett trocken #

17+/20 • bis 2020 • 75cl **16.–** (ab 22.10.12 18.–) • Art. 241319

Herrlich mineralischer Duft betört die Nase, verführerisch verziert mit einem Hauch Spontangärungsaromen und ganz feiner Zitrusfrucht. Am Gaumen zeigt er sich genial rassig, und der cremige Schmelz verpackt diese köstliche Rasse in perfekte Balance, das ist ein ganz schön neckischer Kerl, aber der hat Charme ohne Ende, die Aromatik ist schlicht genial, was für eine edle Köstlichkeit.

### 2011 Weiser Künstler Riesling feinherb #

17/20 • bis 2018 • 75cl **13.50** (ab 22.10.12 15.–) • Art. 241320

Köstliches Fruchtperfum strömt aus dem Glas, wieder mit dieser traumhaften Mineralität und feinsten blumigen Noten. Cremiger, samtiger Gaumenfluss, ein neckischer, verspielter, tänzerischer, wunderbar saftiger Wein. Was für ein himmlisches Trinkvergnügen dieser von seiner Art her so herzerfrischend schlichte Wein doch bieten kann! Da steckt ganz schön viel Persönlichkeit drin.



### Eine kleine Fruchtbombe!

### 2011 Enkircher Ellergrub Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241321

Der Duft zeigt sich erfrischend schlicht und ist doch sehr edel, sehr tiefgründig, mit viel Strahlkraft, schlicht genial, ein Naturschauspiel der sinnlichen Art. Am Gaumen eine Köstlichkeit, hey, ist das gut, das ist reine Finesse und doch ist da auch einiges an Kraft im Spiel, was für ein köstliches Aromenbündel, das ist eine unbeschreiblich filigrane Delikatesse, aber da sind auch Rasse und enorme Konzentration, ein Genie von Kabinett.

### 2011 Enkircher Ellergrub Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **22.–** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241711

Auch dieser Wein strahlt diese puristische Noblesse aus, die ein Markenzeichen von Weiser-Künstler ist. Was für eine köstliche Duftwolke, auch wenn die Aromen der Spontangärung noch sehr präsent sind. Auch am Gaumen ist die Präzision total, die Aromen sind von strahlender Klarheit, eine kleine Fruchtbombe, aber auf eine schlanke, elegante und völlig unaufdringliche Art. Das ist eine monumentale Spätlese mit unendlich viel Ausdruckskraft.

### 2011 Enkircher Ellergrub Spätlese trocken

19/20 • bis 2030 • 75cl **21.–** (ab 22.10.12 23.–) • Art. 241710

Der Duft ist betörend edel, geniale Mineralität trifft auf feinste erfrischende Zitrusfrucht, begleitet von delikaten Aromen von grünem Tee, ich bin hin und weg. Am Gaumen zeigt er sich zuerst von seiner filigranen Seite, dennoch ist die Konzentration enorm, aber der Wein kommt so wunderbar leichtfüßig daher und streicht mit seinem cremigen Schmelz wie eine Feder über die Zunge, ein sinnliches Aromenbündel und eine delikate Köstlichkeit, das ist die Genialität eines grossen trockenen Rieslings.

### 2011 Enkircher Steffensberg Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **39.50** (ab 22.10.12 44.–) • Art. 241712

Da mischt sich schon ein Hauch zarte, aber glasklare, feine Botrytis in die wollüstig reife Frucht, sie macht sich bemerkbar in Form von einem Hauch Honig sowie Ginster- und Lindenblüten. Am Gaumen vereint der Wein immense Kraft und Fülle mit filigraner Raffinesse, da ist eine geballte Ladung köstlich süsser, aber auch herrlich rassisger, erfrischender Frucht, der Wein hat gewaltig Power und ist gleichzeitig ein zartes Pflänzchen, er wirkt hyperelegant und belebend, ein kleines Wunder der Natur.

### 2011 Enkircher Ellergrub Beerenauslese

20/20 • 2016 bis 2080

37.5cl **79.–** (ab 22.10.12 88.–) • Art. 241713

Das ist intensive Botrytis, aber puristisch klar und zutiefst fein, ein Duft von erhabener Schönheit, das ist Musik, das betört die Sinne, es ist ein unbeschreibliches Erlebnis, sich vom Duft dieses Weines berauschen zu lassen. Am Gaumen ist geballte Kraft, opulente Süsse trifft auf die paradiesische Säure dieses grossen Jahrgangs, verschwenderische Vielfalt verbindet sich mit der Leichtigkeit des Seins, eine Orgie von Frucht trifft auf ein faszinierendes mineralisches Rückgrat, all das kann nur ein monumentaler Riesling, auf alten Rebstöcken in einer legendären Weinbergslage gewachse





**2011 Enkircher Ellergrub Trockenbeereauslese**  
20/20 • bis 2060 • 37.5cl **98.–** (ab 22.10.12 110.–) • Art. 241714

Der Wein duftet wie eine gigantische Tokaji Essencia, er war noch am Gären als ich ihn im April probiert habe; er hatte etwa 4% vol. Alkohol. Am Gaumen ein gigantisches Konzentrat, zeigte sich aber schon in diesem noch völlig unfertigen Zustand in beinahe perfekter Balance. Schon in Form von halb Traubensaft halb Wein war die Probe ein unbeschreibliches Erlebnis. Da reift ein monumentaler 20-Punkte-Wein heran, daran besteht nicht der geringste Zweifel.



Foto: Peter Wurm, Fotografie & Grafik, Berlin

## Weingut Vollenweider Traben-Trarbach

MOSEL

Daniel Vollenweider

Um seine Leidenschaft von der Erzeugung grosser Weine ausleben zu können, hat Daniel Vollenweider praktisch alles aufgegeben, was er hatte. Seit dem Jahrgang 2000 bewirtschaftet er, der Schweizer aus Mastrils/GR, das 4 Hektaren grosse Weingut an der Mosel, das er selber von Grund auf neu aufgebaut hat. Die Wolfer Goldgrube gehört zu den absoluten Toplagen der Mosel und besitzt noch alte, wurzelechte 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 Toplage und ein fanatischer Winzer, die Erfolgsgeschichte war 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, bestimmen das Prädikat, sondern die Geschmacksrichtung. Eine «normale» Auslese Vollenweiders ist nach dem altbekannten System an der Mosel eigentlich immer eine Goldkapsel.

Daniel Vollenweider bezeichnet die Weine ab sofort konsequent so wie es eigentlich logisch und einfach ist. Die trockenen Weine tragen kein Prädikat mehr. Jeder Wein ohne Prädikat ist trocken, jeder mit Prädikat ist edelsüss. Das Problem ist allerdings, dass das leider nicht alle Produzenten so machen, deshalb wird es für den Konsumenten noch unübersichtlicher. Um Missverständnisse zu vermeiden, bezeichnen wir die trockenen Weine von Vollenweider weiterhin als trocken, auch wenn es auf dem Etikett nicht mehr aufgeführt ist.



JETZT LIEFERBAR

**HITANGEBOT**  
**2008 Enkircher Ellergrub Kabinett**  
18/20 • bis 2020 • 75cl **18.–** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 238879

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 22.10.12 51.–) • Art. 238882

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 Beereauslese.



### 2011 Wolfer Riesling trocken

19/20 • 2015 bis 2035 • 75cl **22.-** (ab 22.10.12 24.-) • Art. 241715

Daniel Vollenweider: «Für so einen Wein braucht es Top-Spätlese-Trauben. Die Trauben kommen alle aus der Goldgrube.» Das strahlt betörende Mineralität aus dem Glas, begleitet von klarer, feiner Frucht und sublimen floralen und würzigen Komponenten. Schlanker, aber kraftvoller, so wunderbar würziger Gaumen, vereint köstliche Rasse mit cremigem Schmelz, darin eingebettet eine berauschend vielschichtige und beschwingte Aromatik, der Wein hat Charme ohne Ende, das ist grosser trockener Riesling wie aus dem Bilderbuch.

### 2011 Felsenfest Riesling trocken #

17/20 • bis 2017 • 75cl **17.50** (ab 22.10.12 20.-) • Art. 241316

Sehr feiner, charmanter, vielschichtiger Duft, feinfuchtig und mit sublimer Mineralität, wirkt sehr edel. Wunderbar rassiger, feiner, köstlich aromatischer Wein, gut strukturiert, puristisch transparent, spielerisch und mit Charme und Charakter.

### 2011 Wolfer Goldgrube Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.-) • Art. 241317

Der Duft ist ganz zart, aber traumhaft aromatisch, einfach köstlich und sehr nobel, feine Gewürze mischen sich in erfrischende Zitrusfrucht. Am Gaumen vereint er schöne Rasse mit cremigem Schmelz, eine sagenhafte Köstlichkeit, beschwingt leichtfüssig und mit sinnlicher Aromatik gesegnet, was für ein Traumwein, diese geniale Rasse trägt den Wein meilenweit, ein Klassekabinett.

### Eine Auslese der sinnlichen Art.

#### 2011 Wolfer Goldgrube Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **75.-** (ab 22.10.12 84.-) • Art. 241716  
37.5cl **38.50** (ab 22.10.12 43.-) • Art. 241717

Das ist ein himmlisch schöner Botrytisduft, strahlend klar und von eindrücklicher Präzision, feinste Tropenfrucht trifft auf Noten von Caramel, Honig und nobler Würze. Der Antrunk ist von der feinen Rasse des Jahrgangs geprägt, die Verbindung mit konzentrierter Fruchtsüsse und der frischen tänzerischen Aromatik ergibt einen Wein von atemberaubender Schönheit. Feine Gewürze mischen sich in eine Orgie von Frucht, beschwingt und leichtfüssig schwebt diese köstliche Essenz über den Gaumen, ein Traum!



### 2011 Wolfer Goldgrube Spätlese #

18+/20 • bis 2040 • 75cl **26.-** (ab 22.10.12 29.-) • Art. 241318

Der Duft ist unendlich fein, einen sinnlichen Filigrantänzer ankündend, feinste Tropenfrucht trifft auf sublime Mineralität und edle Würze, ein Hauch Spontangärung stört das sinnliche Fruchtbild in keiner Weise, ganz im Gegenteil. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, dazu beschwingte Frische ohne Ende, was für ein köstliches Aromenbild und ein Feuerwerk an Eleganz und Rasse. Der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, das ist eine sinnliche Spätlese der Extraklasse.

### 2011 Kröver Steffensberg Beerenauslese

20/20 • 2015 bis 2080 • 37.5cl **68.-** (ab 22.10.12 75.-) • Art. 241718

Ein Strauss hochreifer Tropenfrüchte strahlt aus dem Glas, von Papaya über Ananas, Honigmelone und Mango bis zu erfrischender Passionsfrucht ist alles vertreten, was zur Bereicherung des Duftbildes beiträgt. Noten von Honig über Caramel bis zu einem Hauch Mokka erweitern das Ganze zu einer wahren Duftorgie. Ein gigantisches Kraftpaket am Gaumen, aber es wirkt immer noch leichtfüssig und delikat, bei aller Kraft steht immer die Finesse im Vordergrund, diese verspielte Aromatik ist ein Traum, das singt, das tanzt, da ist etwas los am Gaumen, ein riesiges Spektakel, aber alles wirkt verspielt leicht, was für eine betörende Sinnlichkeit!

### HITANGEBOT

#### 2007 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 14

19/20 • bis 2040 • 75cl **24.50** (ab 22.10.12 32.-) • Art. 237459

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

#### 2004 Wolfer Goldgrube Spätlese Porz

18/20 • bis 2035 • 75cl **26.60** (ab 22.10.12 38.-) • Art. 233167

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.



JETZT LIEFERBAR



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 sein Sohn Christoph zusammen mit Gattin Andrea das Weingut übernommen haben. 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.



### Ein beeindruckendes Naturspektakel.

#### 2011 Graacher Domprobst Spätlese Nr. 10 #

18+/20 • bis 2040 • 75cl **31.-** (ab 22.10.12 35.-) • Art. 241284

Hier ist die Frucht eher etwas delikater, der Fluss ist genial fein, dennoch eine wahre Explosion von Aromen, das ist ganz einfach ein Traum, das ist geradezu spektakulär, was der aufführt, diese Präzision, diese Raffinesse, diese Intensität, ein Naturspektakel erster Güte.

#### 2011 Graacher Himmelreich Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.-) • Art. 241283

Da strahlt jede Menge Frische aus dem Glas, Zitrusfrucht der sinnlichen Art, begleitet von edler Mineralität, ein Duft, der so herrlich aus der Tiefe kommt. Eine köstliche Delikatesse am Gaumen, fliesst fein wie Öl über den Gaumen, besitzt aber eine edle Rasse, die sich perfekt ins Geschmacksbild einpasst. Delikate Frucht und feinwürzige Aromen tanzen im ungemein facettenreichen Säure-Süsse-Spiel. Was soll man zu so einem Wein noch alles schreiben, er ist einfach nur sagenhaft köstlich.

#### 2011 Graacher Himmelreich Grosses Gewächs

20/20 • 2016 bis 2040 • 75cl **31.-** (ab 22.10.12 35.-) • Art. 241697

Das ist eine geniale Duftwolke, reich gesegnet mit sinnlicher Mineralität, dazu jede Menge feinsten Frucht, das ist schlicht himmlisch, was aus diesem Glas strahlt. Ein Filigrantänzer am Gaumen, aber beinahe überfüllt mit einer die Sinne betörenden Aromatik, Rasse, cremiger Schmelz, enorme Fülle, tänzerisch verspielter Auftritt, das ist ganz einfach sagenhaft raffiniert, was für ein Vergnügen, sich dieses so sinnliche Elixier auf der Zunge zergehen zu lassen. Raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein, und er ist dabei so liebenswert schlicht und gleichzeitig über alles erhaben gross. Ich ertappe mich dabei, feuchte Augen zu bekommen.

### HITANGEBOT

#### 2004 Graacher Domprobst, Spätlese Nr. 12

18/20 • bis 2035 • 75cl **21.70** (ab 22.10.12 31.-) • Art. 233229

Glasklare, gelbe Frucht, betörender Duft nach Lindenblüten. Explosiver Gaumenauftritt, hey, hat der Wein Rasse, dazu Fülle und Konzentration, das ist eine wahre Fruchtbombe, aber voller Charme, das ist Schaefer's beste Spätlese des Jahrgangs (mit Ausnahme der Versteigerungs-Spätlese selbstverständlich).



JETZT LIEFERBAR





MOSEL

## Weingut J. J. Prüm Bernkastel-Wehlen

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



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 gekeltert. Spontangärung beispielsweise war hier schon immer eine Selbstverständlichkeit. Es geht nicht darum, dass Jungweine möglichst schnell genussreif sein sollen. Wichtig ist, 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 zugunsten 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.

Dr. Manfred Prüm: «Wir sind mit dem Jahrgang sehr zufrieden, er gleicht am ehesten 2009 oder 2007. Die schön eingebundene moderate Säure passt perfekt zur hochreifen Frucht und bringt die Aromen wunderschön zum Klingen.»

### Eine grosse Weinpersönlichkeit!

#### 2011 Joh. Jos. Prüm Kabinett

17/20 • bis 2030 • 75cl **20.-** (ab 22.10.12 22.-) • Art. 241597

Feine Noten von der Spontangärung mischen sich in herrliche Frucht und feinste Mineralität, einfach köstlich, dieser reizvolle Duft. Sehr sanfter und doch traumhaft rassiger, aromatischer Kabinett, da ist schon einiges an Kraft und Fülle mit im Spiel. Die sprichwörtliche Saftigkeit wird getragen von erfrischender Säure und köstlich süsser Frucht, was für ein fröhlicher, sinnlicher, genial aromatischer Kabinett, ein Traum.

#### 2011 Wehlener Sonnenuhr Auslese

19/20 • 2015 bis 2050 • 75cl **42.-** (ab 22.10.12 46.-) • Art. 241599  
37.5cl **24.-** (ab 22.10.12 26.50) • Art. 241600  
150cl **89.-** (ab 22.10.12 98.-) • Art. 241601

Da duftet schon eine erhabene Persönlichkeit aus dem Glas, ein riesiges Duftspektrum von unbeschreiblicher Schönheit. Der Duft wird begleitet von einem Hauch Spontangärung, wie immer bei den Jungweinen von Prüm, ich würde es vermissen, wäre es nicht so. Am Gaumen bin ich mir nicht sicher, ob Kraft oder Finesse das dominierende Element ist. Das ist typisch Prüm, da bringt man die konzentriertesten Weine zum Schweben, diese Auslese wirkt hyperlegant und belebend, da ist verschwenderische Vielfalt und eine eindruckliche aromatische Brillanz, Weltklasse!

#### 2008 Graacher Himmelreich Spätlese #

18/20 • bis 2040 • 75cl **29.-** (ab 22.10.12 39.-) • Art. 239684

Am Gaumen vereint er die Kraft einer Auslese mit der Rasse eines Kabinett und wird dadurch zur perfekten Spätlese, das ist eine geniale Graacher Spätlese, die für einmal sogar die Wehlener in den Schatten stellt, die daneben steht. Was für ein fröhlicher, die Sinne berauscher Wein, irgendwie ein frecher Kerl, aber auf sehr charmante Art, ein intellektueller Charakterwein. Wenn Sie ein gutes Buch lesen, trinken Sie am besten einen intellektuellen, die Sinne erfrischenden Wein dazu, der dank seiner Leichtigkeit den Organismus nicht belastet.

#### 2011 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **29.50** (ab 22.10.12 34.-) • Art. 241598

Frische Zitrusfrucht trifft auf reizvolle Mineralität, feine Nuancen von der Spontangärung stören das Duftbild überhaupt nicht. Der Duft zeigt sich immens vielschichtig und mit berauscher Strahlkraft. Das ist eine beinahe übersinnliche, mit köstlichen Aromen gesegnete Spätlese, ein richtig frecher Kerl mit seiner überschwänglichen Rasse, total spannend, da passiert etwas am Gaumen, da ist richtig Energie im Spiel, aber auch Feinheit ohne Ende, eine Hammer-Spätlese.

#### 2011 Wehlener Sonnenuhr Auslese GK

20/20 • 2016 bis 2070 • 75cl **87.-** (ab 22.10.12 95.-) • Art. 241602  
37.5cl **46.-** (ab 22.10.12 50.-) • Art. 241603

Eine ungeheure Duftwolke entströmt diesem Glas, ein feiner Hauch glasklare Botrytis begleitet die betörende Fruchtsymphonie, zum Ausflippen schön. Auch am Gaumen ist eine geballte Ladung Frucht mit einem faszinierenden mineralischen Rückgrat. Das Ganze schwebt federleicht über den Gaumen und zeigt ein ungemein facettenreiches Säure-Süsse-Spiel, was für eine phänomenale Essenz!





MOSEL

## Weingut Dr. Loosen Bernkastel

Ernst Loosen

Das 15 Hektar grosse Weingut ist seit über 200 Jahren im Familienbesitz. Die Rebberge sind zum grössten Teil mit wurzel-echten Reben bepflanzt, die 60-100 Jahre alt sind. Der Erdener Prälat ist wohl einer der imposantesten Weinberge der Welt. Erni Loosen besitzt da namhafte Anteile und er ist wohl auch der bedeutendste Erzeuger dieser raren Weine. Es ist ein schönes Erlebnis, morgens um 8 Uhr der Mosel entlang zu joggen. Vorfreude kommt auf, wenn man dann mit einer gewissen Ehrfurcht zu diesem legendären Weinberg hochblickt und sich freuen kann, in Kürze die besten Weine verkosten zu dürfen, die im Vorjahr da gewachsen sind. Seit 1988 wird dieses Weingut von Ernst Loosen geführt. Als grosser Weinfreak ist Erni, wie er von seinen Freunden genannt wird, immer bestrebt, Weine zu erzeugen, die auch international Spitzenklasse sind. Die Klasse der grossen edelsüssen Weine ist sowieso kaum anderswo auf der Welt zu erreichen. Erni Loosen war aber auch einer der ersten, die an der Mosel trockene Weine erzeugten, die qualitativ mit den von ihm so geliebten Burgundern auf Augenhöhe sind.

Ernst Loosen: «Auslesen sind bei uns heute, was früher GK war, eine Auslese muss aus Botrytis-Trauben gemacht werden oder mindestens aus eingetrockneten Beeren. Die Goldkapsel verwenden wir nur noch beim Erdener Prälat, und da muss es natürlich auch eine ganz besonders hochwertige Auslese sein.»

### Kraft und Finesse in Perfektion!

#### 2011 Ürziger Würzgarten Kabinett #

18/20 • bis 2050 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241314

Das ist ein absoluter Mega-Kabinett, das zeigt schon der erste Nasenkontakt, bei dem er sagenhafte Mineralität mit traumhafter Zitrusfrucht zu einem sinnlichen Duftbild verbindet. Die Bestätigung bringt der Gaumen, wo er vor Rasse nur so strotzt, aber dennoch cremig weich über die Zunge fliesst, da ist vibrieren-

de mineralische Spannung, ein dichter Strom aus köstlicher Zitrusfrucht verbindet sich mit edlen Aromen von grünem Tee, ein genialer Kabinett und ein Stück Natur pur von edler Schönheit.

#### 2011 Erdener Treppchen Grosses Gewächs

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **31.50** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 241698

Das ist ein genialer, unglaublich sinnlicher, extrem feiner, aber ebenso tiefgründiger mineralischer Duft, ein köstliches Parfüm, raffiniert bis ins kleinste Detail. Auch am Gaumen der Überflieger unter den GGs von Erni Loosen. Da ist gewaltig Kraft und Fülle, dennoch ist das die reine Finesse, was für eine sinnliche Aromatik, der fährt richtig ein, da ist etwas los am Gaumen, der explodiert förmlich, und doch bleibt es in erster Linie ein Filigrantänzer. Das ist zweifellos etwas vom Allerbesten, was Loosen je an trockenen Weinen produziert hat – und er ist ja schon lange bekannt für seine genialen trockenen Weine.

#### 2011 Satyricus, Riesling feinherb #

17/20 • bis 2016 • 75cl **15.50** (ab 22.10.12 17.–) • Art. 241313

Der strahlt so fröhlich aus dem Glas, ein feines Fruchtbündel, unglaublich komplex und richtig sinnlich. Schlanker, herrlich süffiger und wunderbar rassiger Gaumen, ein schlichter, charmanter und traumhaft aromatischer Wein mit einer immensen Brillanz, macht richtig Spass und hat das Zeug dazu, der Star so mancher Gartenparty im kommenden Sommer zu werden.

#### 2011 Erdener Treppchen Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **28.50** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 241699

Edle Tropenfrucht mischt sich in feinste Mineralität und verführerische blumige Nuancen von Linden- und Holunderblüten. Ein Finessenbündel am Gaumen und ein Aromenpaket der sinnlichen Art, feinste Zitrusfrucht vermischt sich mit reifer, köstlich süsser Tropenfrucht, einfach herrlich, diese Präzision, diese Saftigkeit, diese Harmonie, diese Trinkfreude, ein Gedicht.

#### 2011 Wehlener Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **36.–** (ab 22.10.12 40.–) • Art. 241700

Das ist pure frische Frucht mit einem feinen Hauch Botrytis, eine ungeheure Duftwolke, zutiefst komplex und von eindrücklicher Raffinesse. Am Gaumen ein Filigrantänzer und ein sensationell feines Kraftpaket, edle Süsse und feinste Rasse verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen, der Wein ist überaus edel und sagenhaft raffiniert, eine der absoluten Traumauslesen des Jahrgangs.





### 2011 Erdener Prälät Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **69.–** (ab 22.10.12 79.–) • Art. 241701  
37.5cl **36.50** (ab 22.10.12 41.–) • Art. 241702

Das ist auch wieder ein so sagenhaft raffiniertes Fruchtelixier, total fein und sanft, ebenso konzentriert und reich, eine die Sinne betörende Duftwolke. Am Gaumen begeistert zuerst einmal dieser sagenhaft cremige Fluss und dennoch ist da irre Rasse, ein Wunder der Natur, was für ein raffinierter Wein und gleichzeitig ein unglaublicher Hammerwein, der nimmt den Gaumen völlig in Beschlag und schafft es dennoch, in keiner Weise aufdringlich zu wirken, phänomenal.



## Weingut Schloss Lieser Lieser

MOSEL

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 - ein Sohn von Wilhelm Haag (Weingut Fritz Haag) - hat es innert weniger Jahre wieder an die absolute Top-Spitze zurückgeführt und konnte es 1997 zusammen mit seiner Frau Ute erwerben. «Jeder Wein spiegelt die Persönlichkeit und die Leidenschaft des Winzers wieder.» So lautet der Leitspruch von Thomas Haag und so erklärt sich auch die Präzision, mit der jeder einzelne seiner Weine hergestellt wird. Thomas Haag: «Das Jahr 2011 hat uns ein hervorragendes und klassisches Rieslingjahr beschert. Nach einem langen Winter sind wir direkt mit einem sommerlichen April und Mai in die Saison gestartet. Dadurch ergab sich bis zur Ernte permanent ein Vegetationsvorsprung verbunden mit einer langen Reifezeit. Der eigentliche Sommer hat die Weinberge mit einem guten Wettermix begleitet, ehe uns am 26. August ein bis dahin noch nicht erlebtes Unwetter mit bis zu tennisballgrossen Hagelkörnern überzogen hat. Glücklicherweise hatten wir im Anschluss bis über die Traubenlese hinweg ein perfektes Herbstwetter, was uns die angeschlagenen Trauben heraustrocknete und so für beste Bedingungen sorgte. Die Trauben waren vollreif und sehr gesund bei hervorragenden Mostgewichten. Es gelang uns, die perfekten Botrytisbeeren zu selektieren, so dass uns der Jahrgang alles an Qualitäten beschert hat, was machbar ist. Die Weine präsentieren sich sehr komplex, sehr klar und fein, getragen von einer reifen, erfrischenden Fruchtsäure.»

Ute und Thomas Haag



JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

#### 2007 Erdener Treppchen Spätlese

18/20 • 2040 • 75cl **23.–** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 237578

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

### HITANGEBOT

#### 2007 Erdener Prälät Auslese

19/20 • 2050 • 75cl **49.–** (ab 22.10.12 64.–) • Art. 237580  
37.5cl **24.50** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 237581

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

### Verführerische Frucht!

#### 2011 Schloss Lieser Spätlese trocken #

18/20 • bis 2020 • 75cl **22.40** (ab 22.10.12 24.–) • Art. 241309

Da strahlt eine edle Köstlichkeit aus dem Glas, frisch, klar, präzise, mit verführerischer Frucht und feinsten Mineralität. Ein sublimes Aromenbündel am Gaumen, schmilzt so herrlich auf der Zunge, da



ist delikate Rasse in Verbindung mit cremigem Schmelz, eine feine Delikatesse, was für ein spannender, die Sinne betörender Wein, eher schlicht und doch mit sehr viel Persönlichkeit, das ist pures Trinkvergnügen, auch jetzt schon in seiner Jungweinphase.

#### **2011 Brauneberger Juffer Kabinett #**

18/20 • bis 2030 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 21.–) • Art. 241311

Das ist filigraner Duft aus feinsten Frucht, nobler Würze, sublimer Mineralität und einem Hauch Spotangärungsaromen. Ein richtiger Mund voll Wein im Antrunk, dann kommt ein Schub Rasse und macht das Ganze so wunderbar schlank und elegant, tanzt leichtfüßig und beschwingt über den Gaumen, aber welch irre innere Kraft, und welch grosser, komplexer Terroirwein.

#### **2011 Lieser Niederberg Helden Grosses Gewächs**

19+/20 • bis 2035 • 75cl **32.–** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 241720

Der Wein liegt zum Zeitpunkt der Probe noch auf der Hefe, gärt sogar noch ganz leicht, ist aber schon bei 8g Restzucker und wird in diesen Tagen abgestochen. Der Duft ist entsprechend noch nicht klar. Am Gaumen ist es schon in diesem Zustand ein köstliches Aromenbündel, eindrucklich auch der samtene Gaumenfluss, der geniale cremige Schmelz und die feine Rasse. Das wird ohne Zweifel ein ganz grosser Wein, auch aufgrund der Logik; die Spätlese trocken ist ja schon ein grosser Wein und dass GG spielt immer in einer ganz anderen Liga.

#### **2011 Schloss Lieser Riesling #**

17/20 • bis 2016 • 75cl **14.50** (ab 22.10.12 16.–) • Art. 241310

Der Duft geht direkt ins Herz, das ist so ein verführerischer Strahlemann, was für ein sinnlicher Duft, eine Symphonie aus herrlicher Frucht, feinen Gewürzen und sublimer Mineralität. Am Gaumen vereint er geniale Rasse und eine raffinierte Aromatik, der tänzelt so leichtfüßig über die Zunge, was für eine köstliche Delikatesse, einfach lecker.

#### **2011 Lieser Niederberg Helden Spätlese 180 #**

18+/20 • bis 2020 • 75cl **22.40** (ab 22.10.12 24.–) • Art. 241312

Das ist extrem edel, was da richtiggehend aus dem Glas springt, ein sagenhaftes Fruchtbündel. In Verbindung mit raffinierter Mineralität, feiner Würze und sublimer floralen Noten zeigt sich ein strahlend klares und atemberaubend schönes Duftbild. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, ist genial saftig und mit himmlischen Aromen gesegnet. Hey, ist das gut, das Säure-Süsse Spiel ist von eindrucklicher Präzision, vereint monumentale Kraft mit schmetterlinghafter Leichtigkeit, der Wein wirkt hyperlegant und belebend und klingt minutenlang nach.

#### **2011 Lieser Niederberg Helden Auslese**

19/20 • bis 2050 • 75cl **28.50** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 241722

Der Duft kommt wunderbar aus der Tiefe, ist sehr edel und komplex, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität. Samtiger, rassiger, köstlich süsser Gaumen, die 2011er Säure ist so etwas von genial, so perfekt auf die Struktur des Weines abgestimmt, diese Auslese hat gewaltig Pep, fährt so richtig ein, das ist ein kleines Duftschoss, da ist einiges los am Gaumen, der Wein hinterlässt seine Duftmarke, das ist richtig spektakulär, aber trotzdem superfein, filigran und edel, monumentale Auslese.

#### **2011 Lieser Niederberg Helden Auslese GK**

20/20 • bis 2060 • 75cl **41.50** (ab 22.10.12 46.–) • Art. 241723  
37.5cl **24.–** (ab 22.10.12 27.50) • Art. 241724

Der Duft ist ganz klar, edle Tropenfrucht steht im Mittelpunkt, aber auch sublimale florale Noten kommen zur Geltung (Lindenblüten), feinste Botrytisnoten ergänzen das himmlische Duftbild, das ist gebündelte Raffinesse. Auch am Gaumen dominieren Klarheit und Präzision, Feinheit ist hier immer das Thema, aber so traumhaft fein habe ich es selbst hier selten erlebt, dennoch ist die Aromatik an Intensität kaum noch zu überbieten, auch cremiger Schmelz und edle Rasse sind im Überfluss vorhanden, die Länge des Nachhalls ist absolut beeindruckend, das ist Süsswein in Vollendung, da ist jedes noch so kleine Detail schlicht perfekt.

#### **2011 Lieser Niederberg Helden Auslese LGK**

20/20 • bis 2080 • 75cl **51.–** (ab 22.10.12 57.–) • Art. 241725  
37.5cl **32.–** (ab 22.10.12 36.–) • Art. 241726

Selbst bei der Langen Goldkapsel (LGK) dominiert die Klarheit, feinste Tropen- und Zitrusfrucht strahlen um die Wette. Ganz feine, glasklare Botrytis bildet den Rahmen zu einem Duftbild, das man sich edler nicht vorstellen kann. Das ist pure Feinheit, aber gigantisch komplex. Am Gaumen ist enorme Konzentration, beinahe opulente Süsse wird perfekt abgefedert durch reizvolle Rasse und betörende Frische, wollüstig reife Frucht bildet das Zentrum der Aromatik, umrahmt von Noten von Honig, Caramel bis hin zu einem feinen Hauch Mokka. Der Wein ist nochmals eine Stufe konzentrierter als die GK, wirkt aber dadurch in keiner Art und Weise breiter oder fetter. Im gleichen Umfang, wie Konzentration und Fülle zunehmen, ist auch die sensationell feine Säure ausgeprägter, was wiederum dieses absolut perfekte Gleichgewicht kreiert. Was für ein himmlisches Weinmonument!



**2011 Lieser Niederberg Helden Beereauslese**  
20/20 • bis 2040 • 37.5cl **76.–** (ab 22.10.12 85.–) • Art. 241727

Da ist einiges an Botrytis mit im Spiel, aber auch hier zeigt sich diese makellos klar. Ich versuche einmal die Früchte aufzuzählen, die mir spontan in den Sinn kommen, wenn ich mich von diesem Duft betören lasse: Da ist zuerst einmal konzentrierte Tropenfrucht, Mango, Lychees, Ananas und ein Hauch Banane, dann ein Strauss von auf den Punkt gereiften Früchten wie Aprikose oder Pflirsich, sogar einen Hauch Erdbeeren meine ich ausmachen zu können. Dies ist lediglich ein Versuch, die Komplexität dieses Duftes einigermaßen zu beschreiben, die einzelne Frucht spielt dabei keine Rolle, es befindet sich sowieso alles in ständigem Wechsel, auch der leichte Honigton wird plötzlich zu Caramel und später ist es eher Vanille. Das empfindet mit Sicherheit jeder Mensch wieder anders. Aber was völlig klar ist: Es gibt keinen Duft auf dieser Welt, der auch nur annähernd so komplex ist wie der eines solchen Weinmonumentes. Reines Konzentrat am Gaumen, vereint gigantische Rasse mit einer Fruchtsüsse, die man sich in den kühnsten Träumen nicht schöner vorstellen kann, edelsüßer Riesling in Perfektion.

**2011 Lieser Niederberg Helden Trockenbeereauslese**  
37.5cl **180.–** (ab 22.10.12 185.–) • Art. 241728

Es gab auch noch eine Minimenge TBA, diese war zum Zeitpunkt unseres Besuches auf Schloss Lieser noch am Gären und konnte deshalb noch nicht probiert werden. Dass das nicht nur eine Rarität, sondern auch ein monumentaler Wein wird, ist sowieso klar. Wir bekommen leider nur 12 halbe Flaschen.

#### HITANGEBOT

**2004 Niederberg Helden, Auslese**  
18+/20 • bis 2035 • 75cl **18.90** (ab 22.10.12 27.–) • Art. 231334

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.

#### HITANGEBOT

**2007 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese**  
19/20 • bis 2020 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 26.–) • Art. 237511

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



## Weingut Willi Haag Brauneberg

MOSEL

Das 6 Hektar grosse und seit über 500 Jahren in Familienbesitz befindliche Weingut Willi Haag wird seit 1995 von Marcus Haag geführt. Hier werden Weine produziert, die zum Allerbesten gehören, was es in Deutschland 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. Wir kennen auf der ganzen Welt kaum ein Weingut mit einem so überragenden Preis-Genuss-Verhältnis.

Marcus Haag

**2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese**  
18+/20 • bis 2040 • 75cl **18.50** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241719

Das ist pure Frische, was aus diesem Glas strahlt, Zitrusfrüchte in allen Variationen mischen sich in Nuancen von edlen Kräutern und Gewürzen, ein berauschend schöner Duft. Was für ein liebenswürdiger, fröhlicher Wein, da ist tänzerische Leichtigkeit und vibrierende mineralische Spannung, Trinkvergnügen ohne Ende.

#### Delikate Köstlichkeit!

**2011 Willi Haag Riesling**  
17/20 • bis 2020 • 75cl **12.50** (ab 22.10.12 15.50) • Art. 241306

Die Trauben hatten über 90 Oechsle, das wäre nach Gesetz eine gute Auslese. Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, die Jahrgangskonstellation müsste dem eigentlich entgegen kommen. Er zeigt denn auch schon im Duft seinen unwiderstehlichen Charme, feinste Zitrusfrucht trifft auf edle Mineralität und köstliche florale Noten. Umwerfend schöner Gaumen, ein sanfter Rassekerl, begeistert mit seinem beschwingt tänzerischen Auftritt, mit seinem intensiven und so unbändig kraftvollen Aromenspiel, das ist eine Sensation; wenn nicht der beste, so ist es bestimmt der raffinierteste unter den Willi Haag Rieslingen der letzten Jahre, eine delikate Köstlichkeit und gleichzeitig ein eindrückliches Kraftbündel.



JETZT LIEFERBAR



Foto: DWI

Brauneberger Juffer Sonnenuhr

### 2011 Willi Haag Spätlese trocken #

18/20 • 2014 bis 2020 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.-) • Art. 241305

Der strahlt so unwiderstehlich fröhlich aus dem Glas, klar und präzise, vereint geniale Zitrusfrucht, feinste Mineralität und edle Schiefernoten, wirkt filigran, ist aber von enormer Komplexität. Wunderbar saftiger, cremiger Gaumen, ein charmanter Gaumenschmeichler mit 1000 filigranen Aromen, vereint feinste Rasse mit raffinierter Extraktsüsse, eine die Sinne betörende Aromatik und einen vielschichtigen, lang anhaltenden Nachhall.

### 2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese #

19/20 • bis 2040 • 75cl **29.-** (ab 22.10.12 33.-) • Art. 241308

Mit einem Anteil Botrytistrauben bringt es diese Auslese auf stolze 107 Grad Oechsle. Das ist ungemein edel, was da aus dem Glas strahlt, ganz fein, zart und doch intensiv, reich, tiefgründig und komplex. Von feinsten Zitrusfrucht über hochreife Tropenfrucht bis zu Linden- und Holunderblüte, zarten Schiefernoten und sinnlicher Mineralität sowie zu einem feinen Hauch blitzsauberer Botrytis sind hier 1000 köstlichste Aromen versammelt. Am Gaumen ist das ein kleines Weinmonument, die Konzentration ist enorm, die Raffinesse ebenso, das ist so einiges los am Gaumen, ein geradezu spektakulärer Wein, dennoch ein Filigrantänzer und ein Charmeur, der hat wirklich alle Qualitäten eines ganz grossen Rieslings mit unendlichem Alterungspotenzial. Und nicht zuletzt hat er auch einen Preis, der es erlaubt, ihn auch während seiner attraktiven Jungweinflage öfter zu geniessen.

### HITANGEBOT

#### 2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese

19/20 • bis 2070 • 37.5cl **29.-** (ab 22.10.12 37.-) • Art. 236266

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

### HITANGEBOT

#### 2007 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese Nr. 12

18/20 • bis 2035 • 75cl **17.50** (ab 22.10.12 22.-) • Art. 237576

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



## Weingut Fritz Haag Brauneberg

MOSEL

Das Weingut Ferdinand Haag wurde in den 60er-Jahren aufgeteilt auf die Söhne Fritz und Willi. So entstanden die beiden Weingüter Fritz Haag und Willi Haag. Seit 2005 leitet Oliver Haag das heute 12,2 Hektar grosse Weingut Fritz Haag. Sein Vater Wilhelm führte es zuvor während beinahe 50 Jahren, nachdem er bereits als 20-jähriger wegen Krankheit seines Vaters im Familienbetrieb einsteigen musste. Die Weinqualität schliesst unter Olivers Führung nahtlos an das Top-Niveau seines Vaters an. Vater Wilhelm steht zwar immer noch mit Rat und Tat zur Seite, aber Oliver verwirklicht mit grossem Erfolg nun seine eigene Linie. Er war auch einer der ersten, der bewiesen hat, dass auch an der Mosel ganz grosse trockene Weine erzeugt werden können.

Oliver Haag

Oliver Haag: «Ich glaube, 2011 hat das Potenzial zu einem ganz grossen Jahrgang. Klarheit, hohe Konzentration und viel Frische sind die Hauptmerkmale – und es bleibt ein klassisches Jahr.»

### Sinnlicher Riesling!

#### 2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese 10

19/20 • bis 2050 • 75cl **37.50** (ab 22.10.12 42.-) • Art. 241706  
37.5cl **21.50** (ab 22.10.12 23.-) • Art. 241707

Wow, diese Tiefe, das ist schon im Duft ein Monument, gigantisch konzentriert, aber fein, fein und nochmals fein, ein Duft von erhabener Schönheit und eindrücklicher Komplexität. Das ist ein Mund voll Wein, eine köstliche Delikatesse und ein sagenhaftes Kraftpaket, aber die pure Leichtigkeit, sinnliche Riesling-Aromatik, beschwingt und spektakulär rassis, Tropenfrucht ohne Ende, das ist faszinierender Riesling, eine ganz grosse Auslese mit verführerischer Strahlkraft.



37.50



JETZT LIEFERBAR



### **2011 Brauneberger Juffer Riesling trocken**

18+/20 • bis 2025 • 75cl **25.–** (ab 22.10.12 28.–) • Art. 241703

Der Duft ist extrem edel, der Wein strahlt wie ein Maikäfer, feinste Frucht trifft auf edelste Mineralität, dazu – ganz fein – ist die Spontan gärung mit in diesem betörenden Duftbild, was dem Wein eine zusätzliche Dimension verleiht. Auch am Gaumen zeigt er sich als Filigrantänzer, vereint Kraft und Finesse, cremigen Schmelz und feinste Rasse, hohe Konzentration mit tänzerischer Leichtigkeit, das ist sinnlicher Riesling, strahlend klar und sagenhaft präzise, grosser trockener Riesling.

### **2011 Fritz Haag Riesling #**

17/20 • bis 2018 • 75cl **14.50** (ab 22.10.12 17.50) • Art. 241302

Der Wein singt, das ist einfach nur unendlich gut, die Leichtigkeit des Seins, saftig rassig, ganz dezent süss, aber schmeckt eigentlich total trocken, ein Sommerwein, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen könnte. Und jetzt – wie zum Wein passend – kommt genau im Moment, als wir diesen Wein probieren, nach 2 regnerischen Tagen zum ersten Mal die Sonne zum Vorschein, der Wein hat die Sonne in sich und um sich, einfach genial.

### **2011 Brauneberger Kabinett #**

18/20 • bis 2030 • 75cl **20.50** (ab 22.10.12 23.–) • Art. 241303

Was für ein liebenswürdiger Strahlemann, edle, reife, gelbe Frucht strahlt aus dem Glas, umrahmt von schöner Würze, delikater Mineralität und sublimen floralen Komponenten. Ein geniales Fruchtbündel, vereint sinnliche Fruchtsüsse mit feinsten Rasse, was für eine edle Köstlichkeit, ein Filigrantänzer, aber kraftvoll und voluminös, eindrücklich präzise und brillant, eine sinnliche Delikatesse.

### **2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese #**

19/20 • bis 2040 • 75cl **27.–** (ab 22.10.12 31.–) • Art. 241304

Das ist einfach genial, so schön kann Frucht sein, so strahlend klar, so eindrücklich intensiv, was für eine ungeheure Duftwolke und bei aller Intensität und Strahlkraft reizvoll fein. Die Konzentration ist enorm, aber noch eindrücklicher als diese ist die Raffinesse, diese federleichte, tänzerische Art, diese Fröhlichkeit, diese verschwenderisch vielfältige Aromatik – und auch die Länge des Nachhalls beeindruckt. Ich beobachte einfach einmal, was nach dem Schlucken passiert. Das ist geradezu spektakulär, was da abgeht, minutenlang und in ständig wechselnden Varianten, das ist eine wahrlich monumentale Spätlese.

### **2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr**

**Grosses Gewächs**

20/20 • 2016 bis 2040 • 75cl **32.–** (ab 22.10.12 36.–) • Art. 241704

Oliver Haag: «Der 2011er ist zwar ganz anders als der 2009er, aber qualitativ kommt der zweifellos da hin.» Da strahlt eine grosse Weinpersönlichkeit aus dem Glas, was für eine sinnliche Mineralität, begleitet von feinsten erfrischender Zitrusfrucht, was für eine magistrale Komplexität. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide mit delikater Rasse, da sind Aromen ohne Ende, hyperlegant und belebend und mit einem ellenlangen Abgang. Der Wein geht direkt ins Herz, das ist so ein liebenswerter Kumpel und gleichzeitig eine ganz grosse, edle Persönlichkeit, trockener Riesling in Vollendung.

### **2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 12**

20/20 • bis 2080 • 75cl **66.–** (ab 22.10.12 74.–) • Art. 241708  
37.5cl **36.–** (ab 22.10.12 40.–) • Art. 241709

Da ist feinste Botrytis mit im Spiel, strahlend klar, reizvolle Aromen von edlen Tropenfrüchten treffen auf erfrischende Zitrusnuancen und edle Mineralität, was für eine himmlische Duftwolke. Beinahe monumental süsser, aber auch wunderbar frischer, rassischer Gaumen, hochkonzentriert, dennoch mit schmetterlinghafter Leichtigkeit, welche sagenhafte innere Kraft, das ist schon eine kleine Beerenauslese, absolut beeindruckend und mit Charme ohne Ende, ein emotional berührendes Weinmonument.

### **HITANGEBOT**

#### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Auslese Nr. 6**

19/20 • bis 2050 • 75cl **29.50** (ab 22.10.12 39.–) • Art. 235250

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?

### **HITANGEBOT**

#### **2007 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese**

20/20 • bis 2090 • 75cl **185.–** (ab 22.10.12 250.–) • Art. 237566  
37.5cl 95.– (ab 22.10.12 128.–) • Art. 237567

Reiner Nektar, das ist ein himmlisches Fruchtelixier, weich wie Seide, dennoch strotzt der Wein vor Rasse, das ist eine Symbiose aus purer Kraft und reiner Eleganz, ich sauge dieses Weinerlebnis so richtig in mich hinein, nehme den letzten Tropfen und habe nochmals einen Mund voller raffinierter Aromen. Langsam kommt der Punkt, wo ich einfach von den Eindrücken überwältigt bin, die Weine verführen mich immer wieder dazu, sie einfach nur zu geniessen.



Rehbock neben dem Haus von Fritz Haag



**JETZT LIEFERBAR**



MOSEL

## Weingut Grans Fassian Leiwien

Beat Caduff mit  
Gerhard Grans



Man sagt es ja immer wieder: Die Weine sind wie der Winzer. Das trifft hier ganz besonders zu, die Weine sind einfach charmant und liebenswert, haben es nicht nötig, ein Spektakel aufzuführen. Seit 1624 gibt es dieses Weingut, das heute über 11 Hektar bester Weinbergslagen verfügt. Gerhard Grans übernahm das Weingut, das seit langem zur absoluten Spitze an der Mosel gehört, 1982 von seinem Vater. Gerhard ist einer dieser leidenschaftlichen Winzer, die jedes Jahr noch mehr wollen. Wobei mehr hier ganz klar nicht fetter-breiter-voller meint, sondern noch raffinierter, noch mehr Terroir, noch mehr Präzision. Gerhard Grans: «2011 war einer der besten Jahrgänge, die ich jemals einbringen durfte. Wir konnten bei herrlichstem Wetter in aller Ruhe kerngesunde und hochreife Trauben ernten und zuletzt auch noch eine der konzentriertesten TBAs, die wir je bekommen haben. 4 Wochen vor der Ernte war noch nicht absehbar, dass es einen so perfekten Jahrgang geben wird.»

### Paradiesische Schönheit!

#### 2011 Piesporter Goldtröpfchen Spätlese #

18+/20 • bis 2040 • 75cl **27.-** (ab 22.10.12 31.-) • Art. 241300

Dass der Duft einer Spätlese schon dermaßen tiefgründig ist, kommt nicht in jedem Jahr vor, zeigt den hohen Reifegrad der Trauben an, was für eine Feinheit, was für eine Raffinesse und was für eine Intensität. Ein sagenhaftes Kraftpaket am Gaumen, aber so etwas von fein, so etwas von raffiniert, so etwas von rassig, eine absolute Traum-Spätlese mit einem ungemein facettenreichen Säure-Süße-Spiel.

#### 2011 Drohn Hofberg Grosses Gewächs

19/20 • 2015 bis 2050 • 75cl **32.-** (ab 22.10.12 36.-) • Art. 241662

Der Duft besitzt eine selten erlebte Tiefe, in die geniale Mineralität mischen sich Noten von Schieferstein und edlen Gewürzen, was für eine himmlische Vielfalt, der Duft ist ein Traum. Wunderbar schlanker, saftiger Gaumen, das ist reine konzentrierte Raffinesse, die Extrakt Süße ist köstlich, dazu diese strahlende Frische und attraktive Rasse. Der Wein tänzelt wie eine Ballerina über die Zunge, besitzt Aromen ohne Ende, was für ein raffinierter Wein, so ein quirliger, lebendiger fröhlicher Kerl, der mir mit seinem unwiderstehlichen Charme eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken zaubert.

#### 2011 Trittenheimer Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **18.-** (ab 22.10.12 20.-) • Art. 241299

Der Duft ist von edler Schönheit, da ist strahlend klare, hochreife gelbe Frucht in Verbindung mit feinsten Würze und raffinierten floralen Noten. Ein Rassekerl am Gaumen, hey, ist das köstlich, was für ein sinnliches Fruchtbündel, das ist einfach nur allerhöchster Trinkgenuss, zum Ausflippen schön, sehr edel, aber auch angenehm schlicht und charmant, grandioser Kabinett.

#### 2011 Trittenheimer Apotheke Auslese Goldkapsel

20/20 • bis 2070 • 37.5cl **49.50** (ab 22.10.12 55.-) • Art. 241664

Der Wein wurde gewonnen aus 50% Botrytistrauben und 50% kerngesunden, hochreifen Trauben. Der strahlend klare, hochfeine Botrytisduft zeugt von der Perfektion, mit der das Traubengut ausgelesen wurde. Feinste Tropenfrucht verbindet sich mit köstlichen Aromen von Honig über noble Würze bis hin zu einem Hauch Caramel, alles formiert sich zu einer Duftwolke von paradiesischer Schönheit. Am Gaumen ist es reine hochkonzentrierte Raffinesse, ein Gedicht von Wein, unendlich raffiniert, unendlich konzentriert, aber ebenso unendlich leichtfüßig, beschwingt und rassig. Das ist Riesling in Vollendung. Der Wein bietet sicherlich in den ersten ein bis zwei Jahren während der Fruchtphase bereits Hochgenuss. Sein ganzes Potenzial wird er aber erst in ca. 6–10 Jahren ausspielen.

#### 2011 Trittenheimer Apotheke Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **41.-** (ab 22.10.12 45.-) • Art. 241663

Da springt die reife Tropenfrucht förmlich aus dem Glas, begleitet von einem betörenden Hauch von grünem Tee, der Duft ist fein, fein und nochmals fein und mit besonders raffinierter Mineralität unterlegt. Im Antrunk reinste Raffinesse und dann kommt die Explosion, was für ein gigantisches Fruchtpaket, Rasse pur, aber eingebunden in jede Menge cremigen Schmelz, ein kleines Wunder der Natur.





JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

#### 2007 Trittenheimer Apotheke Spätlese GK

20/20 • bis 2040 • 75cl **29.-** (ab 22.10.12 40.-) • Art. 237433

Nach dem Seihmostverfahren hergestellt. Das heisst, wenn die Trauben in die Presse kommen, wird allein durch das Gewicht der Trauben ein Teil von selber ausgepresst. Es sind vor allem die kleinbeerigen, feinhäutigen Trauben, die zuerst den Saft abgeben. Diesen Saft sammelt Gerhard Grans für diesen Wein. Er lässt ihn dann völlig natürlich von selbst vergären. Das ist denn auch ein umwerfend schöner Duft, der mich da anstrahlt, das Fruchtspiel ist von unbeschreiblicher Raffinesse und Komplexität und die Mineralien funkeln so richtig heraus. Der Auftritt am Gaumen ist sehr sanft, dennoch ist es eine wahre Aromenorgie voller sublimer Feinheiten, der Wein ist von unbeschreiblicher Zartheit.

### HITANGEBOT

#### 2007 Trittenheimer Apotheke Auslese

20/20 • bis 2050 • 75cl **34.-** (ab 22.10.12 42.-) • Art. 237435

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



## Weingut J. J. Christoffel Erden

MOSEL

Hans-Leo Christoffel hat dieses 3.5 Hektar grosse Gut in den 80er- und 90er-Jahren an die Spitze der Region geführt. 2001 mit 65 Jahren verpachtete er es an seinen Ürziger Kollegen Robert Eymael, resp. an den Mönchhof, und dies für so lange, bis seine Tochter möglicherweise den Betrieb übernimmt. Die Weinbergfläche des Gutes soll in ihrer Substanz erhalten und die Weine sollen weiterhin unter gleichem Etikett vermarktet werden. Der Ausbau der Weine erfolgt in einem abgeschlossenen Teil des Mönchhofs. Die 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 Eymael unverändert. Wir haben uns in der Vergangenheit einmal die Zeit genommen, um morgens früh zusammen mit Robert Eymael durch die Weinberge zu klettern. Eindrücklich ist nur schon der Temperaturunterschied, während man unten an der Mosel morgens um 9 Uhr selbst in der Jacke noch friert, fühlt man sich in den steilsten Lagen des Würzgartens im T-Shirt sehr wohl. Das nicht nur wegen der schweisstreibenden Kletterei, sondern auch weil die Sonne da morgens früh schon fast senkrecht drauf scheint. Wie man hier überhaupt noch arbeiten kann, ist kaum zu glauben. Wir bewegen uns ja vorwiegend auf den flachen Wegen, und selbst da sollte man doch lieber schwindelfrei sein...

Robert Eymael mit  
Max Gerstl



### Riesling wie aus dem Bilderbuch!

#### 2011 Ürziger Würzgarten Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **18.-** (ab 22.10.12 20.-) • Art. 241296

Christoffel der Kabinett-Spezialist und dazu noch der Jahrgang 2011, da sind die Erwartungen enorm hoch und werden gar noch übertroffen! Was da aus dem Glas strahlt, ist wirklich ein Gedicht. Da kommt mir eine geballte Ladung Frucht entgegen, aber so etwas von fein und



Robert Eymael  
mit Beat Caduff

mit unglaublichem Charme, enorme Konzentration, aber nichts ist aufdringlich, auch filigranste Mineralität kommt noch voll zur Entfaltung. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, dennoch ist es die totale Rasse. Dieses köstliche Fruchtbündel ist auch mit verführerischer Würze gesegnet und vereint Kraft und Raffinesse in idealer Balance, ein köstlicher, ja richtig grosser Wein.

#### **2011 Ürziger Würzgarten Auslese\***

19/20 • bis 2050 • 75cl **28.–** (ab 22.10.12 32.–) • Art. 241666

Feine Gewürze mischen sich in den delikaten Duft von edlen Tropenfrüchten. Die Weine des Würzgartens duften meist nach edlen Gewürzen, obwohl der Name des Würzgartens eigentlich nichts mit Gewürzen zu tun hat – der Weinberg war einmal im Besitze eines Herrn Würz. Am Gaumen ein Gedicht, das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch, diese Auslese aus perfekt reifen, aber kerngesunden Trauben ist etwas ganz Besonderes. Was für eine betörende aromatische Brillanz, was für ein ungemein facettenreiches Säure-Süsse-Spiel, da ist irre Rasse in Verbindung mit cremigem Schmelz, ein Geniestreich.

#### **2011 Ürziger Würzgarten Spätlese trocken**

19/20 • bis 2025 • 75cl **22.50** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241295

Der Wein stammt von über 100 Jahre alten Reben. Der Duft ist ein Traum, kommt so richtig schön aus der Tiefe, was für eine sinnliche Mineralität, gigantisch komplex. Da ist Saft und Schmelz, cremig weicher Fluss, dennoch kommt die Rasse des Jahrgangs wunderschön zum Ausdruck, was für ein sinnlicher Filigantänzer, das ist trockener Riesling, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen könnte, ein phänomenales, sagenhaft sinnliches Aromenbündel, überaus edel und mit sagenhafter Strahlkraft.

#### **2011 Erdener Treppchen Spätlese #**

18+/20 • bis 2035 • 75cl **22.50** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241297

Hier strahlt die Klarheit des Treppchens, das ist atemberaubend schön, erfrischende Zitrusfrucht von eindrucklicher Präzision, umrahmt von sinnlicher Mineralität, feinstes Parfüm, aber sagenhaft komplex. Ein Filigantänzer auch am Gaumen, man spürt den Wein praktisch nicht, so fein ist er, aber der Gaumen ist voll von sinnlichen Aromen, von höchster Konzentration und genialer Vielfalt, ein himmlischer Wein und ein Prototyp einer perfekten Spätlese.

#### **HITANGEBOT**

##### **2007 Erdener Treppchen Auslese\*\***

20/20 • bis 2060 • 75cl **27.–** (ab 22.10.12 37.–) • Art. 237554

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

#### **HITANGEBOT**

##### **2007 Ürziger Würzgarten Auslese\***

19/20 • bis 2050 • 75cl **24.–** (ab 22.10.12 33.50) • Art. 237553

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



**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, wieder erkennbare Weine mit grossem Alterungspotenzial. Carl von Schubert: «Wir haben durch den Fassbauer ausgesuchte Eichen aus unserem Bestand gefällt. Das Holz wird 3 Jahre getrocknet und dann bauen wir unsere eigenen Fässer. In Zukunft wollen wir nur noch spontan vergorene Weine in eigenen Fässern ausbauen.» Das ist nur ein kleines Beispiel dafür, mit wie viel Herzblut und Liebe hier gearbeitet wird. Man merkt es auch den Weinen an, die Grünhäuser-Weine sind in jeder Beziehung etwas ganz Besonderes.

Carl von Schubert: «Wir haben im September lediglich Negativ-Selektionen gemacht, haben alles an den Boden geschnitten, was an früher Botrytis angefallen ist. Anfangs Oktober haben wir dann so langsam mit der Hauptlese begonnen und diese hat mit langen Pausen bis Ende November gedauert, aber angesichts des Traumwetters ohne jeden Stress.»

**2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Superior**  
19/20 • 2015 bis 2040 • 75cl **32.–** (ab 22.10.12 36.–) • Art. 241667

Da strahlt sehr viel noble Würze aus dem Glas, eingebettet in feinste Variationen von reifer Tropenfrucht und mit betörenden Aromen von grünem Tee, was für ein himmlischer Duft. Der Wein zeigt sich extrem fein, genial edel, wunderbar saftig, sensationell aromatisch, eine einzige Harmonie, das ist ein ungemein facettenreicher, vom Geschmack her praktisch trockener Riesling mit fantastischer Substanz.

**2011 Maximin Grünhäuser Bruderberg Riesling #**  
17/20 • bis 2020 • 75cl **17.50** (ab 22.10.12 20.–) • Art. 241292

Das ist dieser köstliche Duft des Bruderberg, ganz feine Aromen von der Spontangärung, schöne Mineralität, wollüstig reife Tropenfrucht. Sehr spannender, rassiger, lebendiger Gaumen, wunderschöne, verspielte Aromatik, wow, das ist ein Rassepferd, da ist Spannung drin.

**2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Spätlese**  
19/20 • bis 2050 • 75cl **25.–** (ab 22.10.12 28.50) • Art. 241668

Der Abtsberg ist schon eine der überragenden Riesling-Lagen auf dieser Welt, schon der Duft ist von atemberaubender Schönheit, unendlich edel, total fein, aber eindrücklich intensiv und komplex, da ist gewaltig Rasse im Spiel, der Wein explodiert schon im Antrunk wie ein Feuerwerk und steigert sich im Nachhall zu einem wahren Aromenspektakel, was für eine grandiose, sensationell rasige Spätlese.

### Charakter mit Rasse und Raffinesse.

**2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Kabinett #**  
18/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241293

Ein Grünhäuser Kabinett und der Jahrgang 2011, das ist ein Traumpaar, perfekter kann man sich eine Ehe nicht vorstellen. Die Grünhäuser Rasse, dazu die Rasse des Jahrgangs, die Präzision der perfekt reifen, aber kerngesunden Trauben, der Wein besteht aus purer Raffinesse, hat aber gewaltig Kraft, was für ein köstliches Aromenbündel, Kabinett in Perfektion.





### 2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **38.–** (ab 22.10.12 42.–) • Art. 241669  
37.5cl **20.–** (ab 22.10.12 22.50) • Art. 241670

Das ist reinste Raffinesse, was aus diesem Glas strahlt, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität. Am Gaumen beginnt er intensiv, reich, beinahe opulent und dann kommt wieder die Rasse des Jahrgangs zum Tragen, die macht den Wein so wunderbar schlank, macht dieses Kraftbündel zu einem Filigrantänzer, und als Zugabe kommt noch der Nachhall, der an Feinheit und Raffinesse kaum zu überbieten ist.

### 2011 Maximin Grünhäuser Herrenberg Auslese Nr. 15

19/20 • bis 2050 • 75cl **36.–** (ab 22.10.12 40.–) • Art. 241671  
37.5cl **19.–** (ab 22.10.12 21.–) • Art. 241672

Der Duft gibt sich überaus zart, aber enorm komplex und mit reicher Strahlkraft, der kommt so wunderschön aus der Tiefe und begeistert mit Klarheit und Präzision, eine unglaublich raffinierte Duftwolke. Auch im Antrunk stellt er die Feinheiten in den Vordergrund, der Wein schwebt tänzerisch über den Gaumen, schmeichelt die Zunge mit seinem cremigen Schmelz, auch hier sind Präzision, Klarheit und Raffinesse die dominierenden Elemente, dennoch ist die Konzentration enorm, aber der Wein hat es nicht nötig damit zu protzen, was für ein köstlicher Nektar.

Blick vom Abtsberg



## Weingut Zilliken Saarburg, Saar

MOSEL

Das Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken liegt in Saarburg, der malerischen Stadt an der Saar. Der Weinbau wird im Familienbetrieb schon seit weit mehr als 200 Jahren betrieben, er lässt sich bis auf 1742 zurückverfolgen. Unter der Leitung von Dorothee Zilliken, die das Weingut seit August 2007 zusammen mit den Eltern Hanno und Ruth führt, werden auf 11 ha Rebfläche ausschliesslich Rieslinge gekeltert. Die Weine gehören denn auch ohne jeden Zweifel zur Riesling-Weltspitze. Das kommt nicht von ungefähr, denn die Parzellen im Saarburger Rausch gehören zu einer der besten Lagen im Anbaugebiet. Daneben bewirtschaftet das kleine Weingut auch Weinberge im Ockfener Bockstein. Qualitätsdenken, Erfahrung und Top-Lagen ergeben als Summe die wunderbaren Rieslinge von Zilliken. Dorothee Zilliken: «Wir teilen die Weine jetzt klar in 3 Klassen ein: In die Gutsweine wie Zilliken Riesling, Zilliken Butterfly etc., dann die Ortsweine wie Saarburger Riesling, Saarburger Kabinett etc. und die Erste Lage Weine wie Rausch Kabinett, Bockstein Spätlese etc. Somit werden wir nur noch absolute Top-Qualitäten mit unseren Lagenbezeichnungen Rausch und Bockstein abfüllen.»

Hanno Zilliken mit  
Max Gerstl und  
Beat Caduff

Hanno Zilliken: «2011 war für uns in jeder Hinsicht ein generöser Jahrgang – sowohl quantitativ wie auch qualitativ. Wir konnten Kabinett und Spätlesen – was uns in den vergangenen Jahren gefehlt hat – wieder auffüllen. Es gab einen frühen Austrieb und eine frühe, gute Blüte. Die alten Anlagen brachten sehr lockerbeerige Trauben, die im eher durchwachsenen Sommer keinen Stress hatten. Im September hatten wir wunderschöne kleinbeerige Trauben hängen. Die jungen Reben hatten etwas kompaktere Trauben. Es gab Wespenfrass im August und auch etwas Fäulnis. Die Entscheidung, was lesen und was nicht, war nicht einfach. Ich habe mich entschieden, alles Faule wegzuerwerfen, wir haben nur gesunde Trauben gelesen und dabei die geschrumpften, aber gesunden Trauben zuerst ausgelesen, die hatten auch hervorragende Säurewerte. Die Lese dauerte vom 4. bis 25. Oktober und brachte

### Degustation «Riesling 2011»: Die deutschen Winzer kommen! Dienstag, 18. September 2012, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.

Diese enorme Dichte an genialen Riesling-Winzern aus Deutschland ist einmalig in der Schweiz! Mit dabei sind die Weingüter: Grünhaus, Dönnhof, J.J. Prüm, 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, von Winning und Dr. Heger.

**Zeit:** 16–20 Uhr

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

**Anmeldung:** bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 17. September 2012. Vielen Dank.

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

**Ort:** Kaufleuten Zürich, Klubsaal, Pelikanplatz 1, 8001 Zürich, [www.kaufleuten.ch](http://www.kaufleuten.ch),

**Tel.** 044 225 33 33



uns Mostgewichte zwischen 89 bis 110 Oechsle. Es war der Jahrgang der Präzision, es war alles möglich, aber man musste auch sehr strikt sein und nur kerngesunde, hochreife Trauben verwerten.»

### 2011 Saarburger Riesling trocken #

17+/20 • bis 2016 • 75cl **19.50** (ab 22.10.12 22.–) • Art. 241289

Hanno Zilliken: «Der Wein ist nicht angereichert, hat 8g Restzucker nur 11% Vol. Alkohol.» Der Duft ist schlicht genial, feine Zitrusfrucht trifft auf raffinierte Mineralität, unglaublich wie komplex so ein Wein duften kann. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar cremig, der Gaumenfluss ist betörend rassig, geradezu spektakulär, was für ein fröhlicher Wein, was für ein köstlicher Filigrantänzer, man spürt ihn kaum auf der Zunge, so zart ist er, aber es ist pure Rasse, sensationell aromatischer Nachhall, ein Hit.

### 2011 Saarburger Rausch Grosses Gewächs

20/20 • 2016 bis 2040 • 75cl **34.–** (ab 22.10.12 39.–) • Art. 241692

Wow, was für ein edler Duft, vereint die Aromen von erfrischender Zitrusfrucht und edlen, traumhaft süßen Tropenfrüchten, dazu kommt eine sublimen Mineralität, die Komplexität und Tiefe verleiht. Das ergibt eine intensive und ausserordentlich komplexe Duftwolke, deren Feinheit beeindruckt. Cremig weicher, traumhaft saftiger Gaumen. Der Wein ist traumhaft schlank, wie man es von einem Saarwein erwartet, was ihn aber nicht daran hindert, mit einer geballten Ladung köstlichster Aromen aufzuwarten. Das ist ein Wunder der Natur, wie kann ein Wein so sagenhaft schlank sein und gleichzeitig so sagenhaft aromatisch, was für ein edler Wein. Der ist vielleicht sogar noch eine Spur raffinierter als der geniale 2009er.

### Ein Wunder der Natur!

#### 2011 Zilliken Riesling Butterfly (feinherb)

18/20 • bis 2020 • 75cl **15.50** (ab 22.10.12 17.50) • Art. 241290

Sehr zarter, feinfruchtiger Duft, reife gelbe Frucht, feine Aromen von Gewürznelke und Lindenblüten. Herrlich saftiger, rassischer, schmackhafter Gaumen, schmilzt wie Butter auf der Zunge, die dezente Restsüsse ist kaum schmeckbar, und doch wirkt der Wein köstlich süß, ein schlichter, fröhlicher, unendlich liebenswürdiger Wein, eine schönere Erfrischung kann man sich kaum vorstellen.



### 2011 Saarburger Rausch Diabas

19/20 • 2014 bis 2040 • 75cl **38.–** (ab 22.10.12 43.–) • Art. 241693

Dieser Duft ist schon beinahe opulent, geniale Tropenfrucht, sehr intensiv und mit viel Strahlkraft, dennoch bleibt genügend Platz, um die sublime Mineralität voll zur Geltung kommen zu lassen. Am Gaumen ist geballte Kraft, ein schlankes Fruchtpaket der sinnlichen Art, was für ein traumhaftes Aromenspiel, das ist der für meinen Geschmack bisher allerbeste Diabas, unendlich langes, sensationell aromatisches Finale, minutenlang und in ständig wechselnden Variationen.

### 2011 Saarburger Kabinett #

17+/20 • bis 2025 • 75cl **19.–** (ab 22.10.12 21.–) • Art. 241291

Wunderbar fruchtiger Duft mit feinen Blütenaromen wie Ginster, Lindenblüten und einem Schuss herben Holunderblüten. Herrlich rassischer, saftiger, aber auch cremig weicher Fluss, ein wunderbar schlankes Fruchtbündel, das ist ein Traumwein, diese Leichtigkeit, diese Beschwingtheit, diese köstliche Aromatik, was für eine sagenhafte Delikatesse.

### 2011 Saarburger Rausch Spätlese

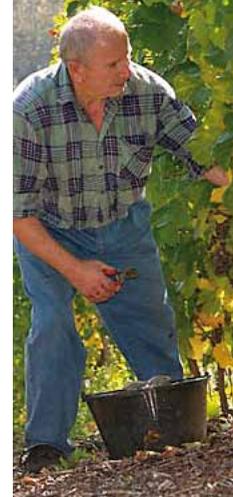
18+/20 • bis 2050 • 75cl **31.–** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 241694

Wow, was für eine sagenhafte Mineralität, der Wein duftet beinahe wie ein grosser Burgunder, da sind raffinierte mineralische Noten von Feuerstein und Schiefer sowie edle Würztöne von Gewürznelke bis Szechuanpfeffer, feinste Zitrus- und Tropenfrüchte runden dieses verblüffende Duftbild ab. Der Wein zeigt Spiel, da ist Nerv, da ist Rasse, da ist eine sinnliche Aromatik, was für eine grandiose Spätlese!

### 2011 Saarburger Rausch Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **56.–** (ab 22.10.12 64.–) • Art. 241695  
37.5cl **29.50** (ab 22.10.12 33.–) • Art. 241696

Ein ganzer Strauss von edler Tropenfrucht springt regelrecht aus dem Glas, enorm vielfältig und mit unbändiger Strahlkraft, was für ein edler, die Sinne betörender Duft. Obwohl zu 100% aus gesunden Trauben, ist das auch von der Stilistik her eine perfekte Auslese. Am Gaumen zeigt sie sich wunderbar schlank, aber enorm kraftvoll und reich. Da ist pure, hochkonzentrierte, frische Frucht, dennoch schwebt sie mit spielerischer Leichtigkeit über die Zunge, welche irre innere Kraft. Am Schluss bleibt ein Mund voll betörender Aromen, was für ein Erlebnis, pure Konzentration und pure Leichtigkeit vereinen sich zu einem unbeschreiblich schönen Weinerlebnis.





JETZT LIEFERBAR

### HITANGEBOT

#### 2007 Saarburger Rausch Spätlese

18/20 • bis 2035 • 75cl **22.-** (ab 22.10.12 29.-) • Art. 237473

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

### HITANGEBOT

#### 2007 Saarburger Rausch Auslese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **39.-** (ab 22.10.12 53.-) • Art. 237476

Am Gaumen ist der Auftritt von purer Noblesse, alles wirkt unendlich zart, aber auch unendlich aromatisch, ein grosses Erlebnis, dieser Wein klingt minutenlang nach in immer wieder neuen Variationen.



## Weingut Schloss Saarstein Serrig, Saar

MOSEL

Dieter Ebert kaufte das 10 Hektaren Weingut 1956. Sein Sohn Christian übernahm es 1994 und führt es als reinen Familienbetrieb weiter. Auf Schloss Saarstein wird naturnaher Weinbau betrieben, allerdings ohne Zertifikat, denn Ebert möchte sich immer ein paar Optionen offen lassen. Kunstdünger und Insektizide lehnt er kategorisch ab. Besonders wichtig ist ihm das Alter der Reben. Das Alter definiert die Qualität, danach wird entschieden, welche Partie zu welchem Wein wird. Das besondere und ungewöhnliche an Schloss Saarstein ist nicht nur deren einzigartige Steillage (bis 60%!), sondern vor allem die Tatsache, dass diese Einzellage in Schloss Saarsteins Alleinbesitz ist. Dass bei so steilen Weinbergen - die im übrigen alle direkt am Haus liegen - alles in aufwändiger Handarbeit gepflegt werden muss, versteht sich von selbst. Noch ungewöhnlicher ist daher auch das Preis-Genuss-Verhältnis, das diese Weine bieten.

Christian Ebert  
mit Max Gerstl

### Riesling in Vollendung!

#### 2011 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **36.-** (ab 22.10.12 42.-) • Art. 241665

Der Duft ist von edler Feinheit, von reifen gelben Früchten über erfrischende Zitrusnuancen bis zu überschwänglicher Tropenfrucht ist alles vorhanden, was den Duft eines grossen Rieslings auszeichnet. Der Wein strahlt eine betörende Sinnlichkeit aus. Und dann erst am Gaumen, ich bin hin und weg, der gibt sich total schlicht, wirkt oberflächlich betrachtet fast unscheinbar, ist aber in Wirklichkeit eine grosse Weinpersönlichkeit, vor der ich mich verneige. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, strotzt aber von feiner Rasse und monumentaler Kraft. Das ist eine Aromatik, die sinnlicher nicht sein könnte, Riesling in Vollendung.





### 2011 Schloss Saarstein Riesling alte Reben #

19/20 • 2018 bis 2035 • 75cl **22.–** (ab 22.10.12 25.–) • Art. 241287

Christian Ebert: «Der Rebberg wurde 1943 gepflanzt. Die Trauben hatten 111 Oechsle, das wäre also theoretisch schon eine Beerenlese. Dieses Jahr gab es selbst bei diesen alten Reben einen ganz schönen Ertrag. Die Trauben waren sensationell, keine faule Beere und perfekt reif.»

Köstliche Frucht prägt diesen Duft, erfrischende Zitrusaromen und feinste Mineralität strahlen um die Wette, das ist fein, fein und nochmals fein, dennoch von unglaublicher Intensität und mit sagenhafter Aromenvielfalt. Der Wein zeigt gewaltig Kraft, füllt den Gaumen bis in den letzten Winkel mit köstlichen Fruchtaromen und edlen mineralischen Noten. Der strutzt vor Saft und Schmelz, schmilzt wie Butter auf der Zunge, was für ein edler, nobler und doch so unglaublich charmanter Wein, im wahrsten Sinne des Wortes ein Geschenk der Natur. Das ist einer der grossen trockenen Weissweine des Jahrgangs und in Sachen Raffinesse kaum zu überbieten, was für eine unglaubliche Leichtigkeit bei dieser Konzentration!

### 2011 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett #

18/20 • bis 2030 • 75cl **16.50** (ab 22.10.12 19.50) • Art. 241288

102 Oechsle. 59g Restzucker, 7,8 Säure. Christian Ebert: «Man muss die Weinberge genau kennen, die Lage, das Alter der Reben, die Klone und den Jahrgang, dann weiss man genau, welchen Weintyp man daraus machen kann. Dieser Rebberg hier liefert fast immer einen köstlichen Kabinett, allerdings nicht in jedem Jahr einen so grossen wie 2011.»

Ein köstliches Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, das ist herrlich frische Zitrusfrucht, begleitet von feinsten floralen Noten. Der Wein zeigt gewaltig Kraft, gibt sich aber so tänzerisch leichtfüssig, wie man es von einem Kabinett erwartet, ein überaus attraktiver, verführerischer, delikater Wein, ein himmlisches Trinkvergnügen.

### HITANGEBOT

#### 2007 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese

19/20 • bis 2035 • 75cl **21.–** (ab 22.10.12 26.50) • Art. 237597

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



## Egon Müller Scharzhof Wiltingen, Saar

MOSEL

Egon Müller: «Durch die lange Trockenheit war der Krankheitsdruck anfangs sehr gering und wir entschlossen uns, eine ökologische Schädlingsbekämpfung zu wagen. Obwohl mit etwas mehr Feuchtigkeit im Juli und August auch der Infektionsdruck zunahm, war das Ergebnis insgesamt zufriedenstellend. Ob wir aber unter normalen Bedingungen weiterhin rein ökologisch wirtschaften können, bleibt abzuwarten. Das Ergebnis der Ernte ist mehr als zufriedenstellend: Der Ertrag ist für unsere Verhältnisse hoch, aber mit etwa 45 hl/ha keineswegs unanständig, die Reife ausgezeichnet und die Säurewerte liegen auf dem Niveau von 2007 oder 2009, die Qualitäts- und Kabinettweine sollten also unserem Ideal sehr nahe kommen. Insgesamt gab es wenig Botrytis und so wird es auch keine all zu grossen Mengen an Spät- und Auslesen geben. Die «normalen» Auslesen entsprechen fast Goldkapsel-Standard, obwohl sie nur etwa zur Hälfte aus edelfaulen Trauben bestehen. Auslese Goldkapsel wird sehr rar sein, aber wir haben noch nie so viel Trockenbeerenlese mit so hohen Mostgewichten geerntet wie 2011. Insgesamt ist es ein Jahrgang, der sich aufgrund der Qualität schwer einordnen lässt, der aber sicher zu den ganz grossen gehört.»

Egon Müller

42.–

### Unendlich raffiniert!

#### 2011 Scharzhofberger Kabinett

19/20 • bis 2040 • 75cl **42.–** (ab 22.10.12 46.–) • Art. 241689

Schon der Duft ist schlicht einmalig, der ist unendlich filigran und sagenhaft zart, aber die Komplexität ist unbeschreiblich. Etwas Raffinierteres kann man sich nicht vorstellen, ich könnte mich stundenlang von diesem Duft betören lassen. Dann die Feinheit des Flusses, der cremige Schmelz im Wechselspiel mit der sagenhaften Rasse, das ist ein ganz grosser, unendlich edler Wein. Woher nimmt so ein filigraner Wein diese sagenhaft komplexe Aromatik, da bleibt nur ungläubiges Staunen. Ich weiss nicht, wie es möglich ist, dass mir schon ein «einfacher» Kabinett eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken zaubern kann.



JETZT LIEFERBAR



### 2011 Scharzhof Riesling #

18/20 • bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 22.10.12 24.–) • Art. 241285

Ein schlankes Kraftbündel, der Wein ist geschmacklich trocken, schmeckt wie ein ganz grosser trockener Riesling, die Restsüsse ist kaum schmeckbar, der Wein ist weich wie Seide, strotzt vor cremigem Schmelz, ein sagenhaftes Rassepferd, hyperlegant und belebend und mit komplexer aromatischer Brillanz.

### 2011 Wiltinger braune Kupp Spätlese #

19/20 • bis 2040 • 75cl **48.–** (ab 22.10.12 53.–) • Art. 241286

Am Gaumen dominiert die Raffinesse, feine Gewürze mischen sich in edle Fruchtkomponenten, die Säure ist so fein, dass man sie pur trinken könnte, da ist vibrierende mineralische Spannung, ein tänzerisch leichtfüssig verspielter Wein und gleichzeitig eine phänomenale Essenz.

### 2011 Scharzhofberger Spätlese

20/20 • 2020 bis 2060 • 75cl **78.–** (ab 22.10.12 88.–) • Art. 241690

Das Phänomenale an diesen Weinen ist, dass sie immer noch feiner werden, wenn man im Prädikat eine Stufe höher geht. Wow, diese Spätlese, ich habe hier schon sehr viel erlebt, aber ich glaube, so eine gigantische Spätlese gab es hier noch nie. Welch irre innere Kraft, welch sagenhafte aromatische Brillanz, die Genialität der Natur in flüssiger Form. Auch wenn er als Jungwein schon ein sinnliches 19 Punkte Vergnügen bietet, lohnt es sich den Wein 8 bis 10 Jahre ausreifen zu lassen, um seine ganze Schönheit zu erleben.

### 2011 Scharzhofberger Auslese

20/20 • 2025 bis 2100 • 75cl **260.–** (ab 22.10.12 280.–) • Art. 241691

Der Duft ist strahlend klar, perfekt reife Frucht, so gigantisch konzentriert, dass sie eigentlich alles dominieren müsste, aber die raffinierte Mineralität hat einen grossen Anteil am himmlisch schönen Duftbild. Der Wein ist einfach nur fein, aber beladen mit einer unbeschreibliche Aromenfülle, das ist ein gigantisches Weinmonument. Klarheit und Präzision – das erklärt die Sonderklasse der 2011er. Maximale Konzentration bei gleichzeitig maximaler Feinheit: Das ist es, was diese Weine ganz speziell auszeichnet, das plus ihr schier unendliches Entwicklungspotenzial macht sie zu den grössten Süssweinen der Welt.

### HITANGEBOT 2008 Wiltinger braune Kupp Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **28.–** (ab 22.10.12 35.–) • Art. 238926

Unglaubliche Nase mit diesen typischen Egon-Müller-Aromen; Beerennoten, die so filigran sind wie ein leichtes Streicheln über die Nackenhaare. Im Gaumen Eleganz mit enormem Charme und trotzdem viel Fleisch am Knochen, sehr saftig mit viel Schmelz, dezente Süsse, so tänzerisch elegant.



JETZT LIEFERBAR

## 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 21. Okt. 2012 oder solange Vorrat.**

Unglaublich,  
aber  
wahr!



## «Fantastische Beerenauslese zu einem sensationellen Preis.»

29.–

TIPP



**Die unglaubliche Geschichte, oder: Allzu viel kann auch einmal ein Segen sein!** Heiner Lobenberg, der Besitzer vom Weinhandel Gute Weine in Bremen, und ich waren auf einem berühmten Weingut an der Saar, da hat uns der Winzer sein Leid geklagt: «Ich habe dieses Jahr eine solche Menge Beerenauslese geerntet, das kann ich niemals verkaufen. Eine BA ist bei uns normalerweise eine grosse Rarität und wird höchstens von Zeit zu Zeit in Kleinstmengen geerntet. Eine solche hat selbstverständlich auch ihren Preis. Wenn ich die verkaufen möchte, müsste ich radikal mit dem Preis runter. Aber das kann ich mit Blick auf die Zukunft nicht machen, denn eine solche Menge BA hatten wir noch nie und werden wir wohl auch nie wieder bekommen.»

**2011 Beerenauslese Maximal, Heinrich von der Saar, Mosel**  
20/20 • bis 2060 • 37.5cl **29.–** (ab 22.10.12 **33.–**) • Art. 241733

Allein der Duft ist schon den Preis wert, den diese Flasche kostet. Es gibt zweifellos noch intensivere, reichere, opulentere Duftwolken, aber an Raffinesse ist diese hier nicht zu übertreffen. Hey, ist das fein, aber gigantisch vielschichtig, von Lychees über Mango, Banane und Ananas sind hier die edelsten Tropenfrüchte dieser Welt versammelt, dazu Noten von Vanille, Caramel und Lindenblüten und noch viel viel mehr, da könnte man stundenlang dran riechen und würde immer wieder neue Aromen entdecken. Und das in einem Duft, der das absolute Gegenteil von aufdringlich ist, der streichelt im Gegenteil die Nase nur ganz dezent. Auch am Gaumen hat er absolut keinen lauten Auftritt, das ist ein megazarter Meditationswein, aber von einer Reinheit und Präzision, die sprichwörtlich ist, diese enorme Konzentration bei gleichzeitig beschwingter Leichtigkeit ist fast nur an der Saar überhaupt möglich und auch da nur in den allergrössten Jahrgängen. Die Saar bringt einen solchen Nektar am allerbesten zum Schweben.