

Burgund
2014 wird in
Subskription
angeboten!

Nathalie Tollot

Weinpassion für

Burgund 2014



Grosses, klassisches Jahr
voller Charme.

18+/20

2014 Pièce du Chapitre, Monopole

Chorey-les-Beaune

Tollot-Beaut



GERSTL

Weinselektionen

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

%%
DeguBox
zum
Entdecker-
Preis

Degustations-Box Burgund Weiss

6 x 75cl **Fr. 199.–**
(ab 20.6.2016 Fr. 296.–)
Art. 244880

199.–
6 x 75cl

- 2013 Fèvre William, Chablis AOC blanc
- 2013 Robert-Deogenet, Saint Véran AOC Les Pommards
- 2014 Sylvain Pataille, Marsannay AOC Aligoté Clos du Roy
- 2010 Belland Roger, Chassagne Montrachet Morgeot-Clos Pitois 1^{er} Cru
- 2009 Pierre Morey, Meursault AOC Les Terres Blanches
- 2011 Marc Morey, Chassagne-Montrachet AOC Morgeot



Degustations-Box Burgund Rot

6 x 75cl **Fr. 149.–**
(ab 20.6.2016 Fr. 226.–)
Art. 244881

149.–
6 x 75cl

- 2005 Pierre Morey, Monthélie AOC
- 2013 Thierry Mortet, Bourgogne Pinot Noir AOC Les Charmes de Daix
- 2013 Pataille Sylvain, Bourgogne Pinot Noir AOC Le Chapitre
- 2012 Guyon, Chorey-les-Beaune AOC Les Bons Ores
- 2013 Decelle-Villa, Beaune 1^{er} Cru AOC Les Teurons
- 2013 Decelle-Villa, Savigny-les-Beaune AOC Les Gollardes



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

Wichtige
Info

Subskription Burgund 2014: Grosse, klassische Weine mit enorm viel Charme.

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

2014er sind klassische Weine von einem insgesamt eher kühleren Jahrgang, der aber auch heisse Perioden hatte, die zu einer hohen Grundreife führten. Die Weine zeigen deshalb einerseits frische Frucht und tolle Rasse, andererseits aber auch schöne Extraktsüssen und cremigen Schmelz; **sie präsentieren sich sehr offen, harmonisch, sind zugänglich, unkompliziert und haben in aller Regel enorm viel Charme.**



Roger Maurer,
Max Gerstl,
Pirmin Bilger

Der Jahrgang 2014: Die Wetterbedingungen haben bekanntlich einen grossen Einfluss auf die Aromatik eines Weines. So schmeckt ein Wein, dessen Trauben in einem heissen Jahr gewachsen sind, völlig anders als einer aus einem kühlen Jahr. Jeder Tag während der Reifephase der Trauben hat einen Einfluss auf die Aromenbildung. Im Jahr 2014 gab es einen sehr heissen Frühling mit Temperaturen bis 24 Grad schon im Mai und bis 35 Grad im Juni. Zudem war alles ausserordentlich früh, sodass schon wieder eine Ernte Ende August befürchtet werden musste. Ein kühler, nasser Sommer verlangsamte die Reifung der Trauben dann aber stark, aus Sicht der Winzer sogar extrem stark. **Ende August – gerade noch im richtigen Moment – stellte sich wunderbares Herbstwetter ein. Die Qualität des Jahrgangs war gerettet.** Allerdings nur dann, wenn der Winzer seine Arbeit im Rebberg optimal gemacht hatte.

Wir dürfen mit einer schönen Portion Stolz sagen, dass «unsere» Burgund-Winzer einmal mehr fantastische Arbeit geleistet haben. Ihnen ist mit 2014 ein im besten Sinne «klassischer, grosser Jahrgang» mit extrem viel Charme gelungen! Offen gestanden berührten uns bei den Degustationen vor Ort sehr viele Weine ganz ausserordentlich – **und zwar nicht etwa nur jene mit den grossen Namen.**

Wir garantieren Ihnen: Die Burgunder 2014 werden Ihnen lange Zeit unvergessliche Genussmomente schenken. Diesen Jahrgang sollten Sie darum auf keinen Fall verpassen.

Herzlich

A stylized, handwritten signature in black ink.

Max Gerstl

A stylized, handwritten signature in black ink.

Roger Maurer

A stylized, handwritten signature in black ink.

Pirmin Bilger

PS: Am besten und lernen Sie die Burgunder 2014 mit unseren zwei Degustations-Boxen «Weiss» und «Rot» (siehe links) kennen. **Profitieren Sie von den attraktiven Entdecker-Preisen!**

Max Gerstl über Burgund 2014



Um einen Jahrgang qualitativ einzuordnen, überlege ich mir zuerst, mit welchem früheren Jahrgang sich der aktuelle am ehesten vergleichen lässt. Wie immer ist auch 2014 ein Unikat. Die Rasse und die wunderbar frische Frucht erinnern etwas an 2013 oder 2010; der sanfte, überaus charmante Auftritt der Weine eher an 2011. Die 2014er sind deutlich konzentrierter als die 2011er, aber nicht ganz so extrem wie die 2012er. Insgesamt überzeugen sowohl die Weiss- wie auch die Rotweine durch Harmonie und Klarheit. **Man kann ohne Einschränkung von einem grossen Burgunderjahr sprechen.**

Damit man sich eine Vorstellung machen kann, wie diese Weine in ihrer schönsten Trinkreife einmal schmecken werden, versuche ich auch abzuschätzen, mit welchem gereiften Jahrgang der 2014er vergleichbar ist. Da kommt mir am ehesten das Jahr 1991 in den Sinn. **2014 riskiert wohl ebenso unterschätzt zu werden wie 1991**, aber das ist nicht das Hauptmerkmal, das die beiden verbindet. Der 1991er ist genauso eine Mischung aus perfekter Reife und burgundischer Klassik. Die 1991er sind wohl eine Spur konzentrierter als die 2014er, dafür nicht ganz so klar und präzise. Die 1991er präsentieren sich erst seit wenigen Jahren in ihrer schönsten Genussreife. Die 2014er werden zweifellos nicht so lange brauchen, ich traue ihnen aber eine ähnliche Langlebigkeit zu. Ich bin mir bewusst, dass wohl nur wenige Weinfreunde in der glücklichen Lage sind, noch 1991er Burgunder im Keller zu haben. Aber wenn man weiss, was das **für traumhafte Weinerlebnisse sind, ist das Motivation genug, um sich einige 2014er in den Keller zu legen.**

Inzwischen spricht ja alles schon vom Jahrhundert-Jahrgang 2015. Einige Burgunder Produzenten lachen da auf den Stockzähnen, finden es zwar schön, dass 2015 in den Medien so hochgelobt wird, aber dem idealen Burgundergeschmack kommt ihrer Meinung nach 2014 näher als 2015. Wenn man sich einen Prototyp eines grossen klassischen Burgunders vorstellt, dann schmeckt der ziemlich genau so wie ein 2014er. Die 2015er

werden wohl opulenter und konzentrierter ausfallen und entsprechend den Geschmack der Masse besser treffen, aber die **echten Freaks werden 2014 mit Sicherheit immer vorziehen.**



Das Burgunder-Team von Gerstl
Weinselektionen: Max Gerstl, Sven
Fischer und Pirmin Bilger.

Qualitätssteigerung, auch im Burgund

Während unserer Burgund-Reise im Oktober 2015 probieren wir die 2014er und erhalten da und dort Gelegenheit, zudem auch einen gereiften Wein zu verkosten. Selbst wenn diese gereiften Weine noch nicht besonders alt sind, scheinen sie aus einer anderen Epoche zu stammen. **Denn vor 10 Jahren war bei den meisten Produzenten die Arbeit im Rebberg noch völlig anders als heute.** Man begann sich zwar schon so langsam in Richtung biologischen Weinbau zu orientieren, aber von der heutigen akribischen Arbeit im Rebberg war man noch meilenweit entfernt. Zum Mittagessen servierte uns Thierry Mortet beispielsweise einen Gevrey-Chambertin Clos Prieur 2004 (17+/20, 2018–2028). Der Wein ist immer noch jung, macht aber viel Trinkfreude und wenn er sich positiv entwickelt, könnte er in 2–3 Jahren sogar zu einem 18-Punkte-Erlebnis werden. Oder auf Domaine des Lambrays öffnete uns Thierry Broin einen Clos des Lambrays 1989 (18/20, bis 2025). Ich hatte blind auf einen 1997er oder 2000er getippt, mit der Überlegung: «Der Wein ist am Anfang seiner schönsten Trinkreife, aber es ist kein grosser Jahrgang.» 1989 wäre eigentlich vom Potenzial her ein grosser Jahrgang, aber damals wurden der Rebbergsarbeit und der Traubenselektion noch vergleichsweise wenig Aufmerksamkeit geschenkt. **Bei vergleichbaren Wetterbedingungen werden heute um Welten bessere Weine erzeugt.** Früher wurden zweifellos viele unreife und auch faule Trauben mitgekeltert. In schwächeren Jahrgängen natürlich viel mehr als in guten, deshalb waren früher auch die Qualitätsunterschiede bei den verschiedenen Jahrgängen viel grösser als heute. Ich staune immer wieder, wie gut sich die Weine der früheren Generation trotz der unsaubereren Arbeit noch präsentieren, wenn sie ihre Trinkreife erreichen. Man kann sich somit unschwer vorstellen, was wir von den heutigen mit Akribie und Hingabe erzeugten Weinen noch alles erwarten dürfen.



«Die Rebbergsarbeit und Traubenselektion im Burgund wird immer besser – damit auch eindeutig die Qualität der Weine.» Max Gerstl, Pirmin Bilger





Subskription Burgund 2014

So funktioniert's:

1. Auswahl: Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
2. Bestellung: Bestellkarte einsenden
3. Bezahlung: Rechnung innerhalb von 30 Tage bezahlen
4. Lieferung: Die Weine werden Ende Nov./Dez. 2016 ausgeliefert.
(Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2017)

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit:)

Auf Grund der knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2014er Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am 15. Juni erfolgen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.



Die 2014er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2016 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2017)



Degustation Burgund 2014.
Montag, 6. Juni 2016, 16–20 Uhr,
Volkshaus Zürich, Konzertsaal

Die Winzer aus dem Burgund kommen nach Zürich und stellen den Jahrgang 2014 vor.

Gastwinzer: Paul Achs aus dem Burgenland, Frédéric Roméro von Domaine La Soumade (Rhône), Rui Cunha von Secret Spot Wines (Portugal) und Patrick Thalman von der Winzerei zur Metzg (Zürcher Weinland).

Spezialgast: Wir freuen uns, dass auch der **AlpenHirt** mit seinem köstlichen Bündnerfleisch und anderen zertifizierten Bündner Bergfleisch-Produkten vor Ort sein wird.

Zeit: 16–20 Uhr

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

Anmeldung: Via E-Mail an: events@gerstl.ch (bitte Anzahl Personen, Namen und Anschrift angeben.) oder mit beiliegender Karte bis spätestens 3. Juni 2016. Vielen Dank.

Adresse: Volkshaus Zürich, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich, www.volkshaus.ch

Die Veranstaltung findet im Konzert- und Theatersaal im Erdgeschoss statt.

Sichern Sie sich Ihre Optionen auf den legendären Jahrgang 2015.

Mit Ihrer 2014er-Bestellung sichern Sie sich Ihre Optionen auf den legendären Jahrgang 2015.

Die Zuteilung der raren 2014er-Weine wird mit Blick auf den kommenden, legendären Jahrgang 2015 gemacht. Ein ungeschriebenes Gesetz gibt dem Käufer des Vorjahrgangs ein Vorkaufsrecht auf den Folgejahrgang. So gesehen ist die aktuelle Konstellation wunderbar. Denn je mehr wir vom grandiosen Jahrgang 2014 kaufen, desto mehr bekommen wir vom 2015er, der zweifellos sehr gesucht sein wird.

Es ist für uns selbstverständlich, dass unsere Kunden von dieser Situation genauso profitieren können wie wir. **Wer bei uns 2014er kauft, bekommt ein Vorkaufsrecht auf die entsprechende Menge des gleichen Weines 2015** – mindestens im gleichen Verhältnis unserer Zuteilung. 2015 war eine um durchschnittlich 20% geringere Ernte als 2014. Das variiert aber stark von Weingut zu Weingut.

Wir empfehlen allen Käufern von 2014, dieses Vorkaufrecht anzumelden. Es ist selbstverständlich völlig unverbindlich, **Sie verpflichten sich damit nicht, die 2015er auch wirklich zu kaufen**. 2014 wird mit grosser Wahrscheinlichkeit zumindest das bessere Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Es ist zu befürchten, dass die 2015er entsprechend ihrer Reputation und ihrer Rarität auch teuer werden.

So funktioniert's:

- Burgund 2015 wird im Mai 2017 in Subskription angeboten.
- Auf der Burgund 2015-Bestellkarte **können Sie dann vermerken**, auf welche Weine Sie Ihre Option einlösen wollen. (Gültig nur auf die Menge, die Ihnen von diesen Burgundern 2014 zugeteilt wurde, immer im Verhältnis unserer Zuteilung vom Weingut.)
- Falls ein Wein oder eine Domaine, der/die im 14er noch selektioniert wurde, im 2015er-Angebot nicht mehr dabei sein sollte, können wir keinen Ersatz anbieten.
- Auslieferung Burgunder 2015: Herbst/Winter 2017.





Max Gerstl über Weingenuss.

Wir Menschen sind mit unseren Gedanken oft irgendwo in der Zukunft oder in der Vergangenheit. So verpassen wir einen schönen Teil unseres Lebens. Leider schweifen wir sehr oft selbst dann in die Ferne, wenn wir einen ganz grossen Wein trinken. Vielleicht sind unsere Gedanken bei einem vergleichbaren anderen Wein und damit beschäftigt zu ergründen, welcher der bessere ist. **Aber selbst solche Gedanken lenken unsere Aufmerksamkeit vom Genuss des Weines ab, den wir gerade auf der Zunge haben.** Vom ersten Nasenkontakt bis zum Ausklingen eines langen Nachhalls vergehen vielleicht 2–3 Minuten. Nur wenn es uns gelingt, diese kurze Zeit voll dem Wein zu widmen, wird er uns auch alles offenbaren, was er uns zu bieten hat.

Es gibt nichts auf der Welt, das so vielfältig duftet wie ein grosser Wein. Da lohnt es sich doch, ein paar Augenblicke zu investieren, um diesen Duft auf sich einwirken zu lassen und zu spüren, was für Gefühle er in uns auslöst. Ist es ein ganz feiner Duft, der nur ganz zart die Nase verwöhnt oder ist es eine wahre Duftorgie? Kommt er aus der Tiefe, gespickt mit raffinierten Terroiraromen, oder ist es eher ein vordergründiges Fruchtbündel? Wie fühlt sich das an? Stellt sich ein Wohlgefühl ein, werden Emotionen geweckt, vielleicht gar ein Staunen? Wie fühlt sich der Wein auf der Zunge an? Kraftvoll und mächtig oder eher zart und verspielt, rassig, erfrischend und schlank oder voluminös, mundfüllend und süss? Was passiert, wenn ich mich ganz diesem Genuss hingeebe, wenn ich für einen Moment alles um mich herum vergesse, wenn meine ganze Aufmerksamkeit bei diesem Aromenschauspiel ist?

Das kann wahre Glücksgefühle auslösen, wenn ein grosser Wein seine perfekte Balance aus Kraft und Leichtigkeit präsentiert, zwischen Konzentration und Eleganz, aus erfrischender Rasse und edler Extraktsüsse, zwischen fester Struktur und cremigem Schmelz. Beobachten Sie während der Degustation auch sich selbst. Sind Sie schon wieder abgeschweift? Kein Problem, aber kommen Sie immer wieder zum Wein zurück, er verdient Ihre Aufmerksamkeit.

Burgund 2014

Unsere Selektion:

Villa Ponciago Fleurie	10
Domaine Robert-Denogent Fuissé	12
Domaine Roger Belland Santenay	15
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	18
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	21
Domaine Pierre Morey Meursault	25
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	28
Domaine du Pélican Arbois	30
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	32
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	35
Domaine de Bellene Beaune	37
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits St. Georges	40
Domaine Decelle-Villa Nuit St. Georges	42
Domaine Guyon Vosne-Romanée	45
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	50
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	53
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	54
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	56
Domaine Sylvain Pataille Chenôve	59
Domaine William Fèvre Chablis	63
Priorat: Terroir al Limit	66





Domaine Villa Ponciago, Fleurie: Uralte Tradition neu belebt.

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.



Die Geschichte dieses ehemals als Château Poncié bekannten Weinguts geht zurück bis ins Jahr 949. Mit dem neuen, alten Namen wird auf die römischen Wurzeln hingewiesen und darauf, dass der heutige Besitzer Thomas Henriot alles daran legt, die historische Qualität, die das Terroir von Fleurie einst hervorgebracht hat, wieder zu erlangen. Angebaut wird ausschliesslich Gamay Noir, eine Traubensorte, die ich noch verschmäht hatte, bis ich diese konzentrierten, köstlich aromatischen Weine kennenlernte. Das ist ein weiterer Beweis, dass nicht die Traubensorte grosse Weine hervorbringt, sondern das Terroir und der Winzer. **Die kargen Böden und die steilen Lagen, die das Regenwasser abfliessen lassen, die bis zu 60 Jahre alten Reben, eine optimale Besonnung und die präzise, aufwändige Arbeit im Rebberg und im Keller ermöglichen dieses «Wunder».** Von insgesamt 120 ha sind knapp 50 ha bestockt, der Rest besteht aus Wäldern und Wiesen, was eine immense Biodiversität erzeugt. Jede Parzelle wird separat vinifiziert und auf die im Beaujolais typische Kohlesäuremischung wird selbstverständlich verzichtet. Die Reifezeit variiert von Fass zu Fass zwischen 4 und 10 Monaten bis die Tannine integriert sind und der elegante, seidige Charakter zum Vorschein kommt.

Jetzt
lieferbar

Eine köstliche Delikatesse.

2013 Fleurie Grande Cuvée la Roche Muriers (R)

18/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 36.– (ab 20.6.16 40.–) • Art. 244802

Ganz zart, aber erstaunlich komplex im Duft, der hat etwas unglücklich Raffiniertes an sich, das ist ein superfeines, aber hochkomplexes und überaus edles Parfüm. Rassiger, dennoch recht sanfter Auftritt, **der Wein hat einen wunderbaren Schmelz, hey, ist der raffiniert, sensationell feine Tannine, sublime Aromatik**, dieser so

genial schlanke Wein zeigt eine unglaubliche innere Grösse, die Extraktsüsse ist total fein und verleiht dem Wein seine edle Art. Eine köstliche Delikatesse und ein grosser Wein, der noch jede Menge Potenzial in sich birgt.

2011 Fleurie Grande Cuvée la Roche Muriers (R)

19/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 36.– (ab 20.6.16 40.–) • Art. 242787

«Das Terroir der Extreme», es ist die steilste Lage der Domaine. Am unteren Teil des Hanges befinden sich tiefere Böden mit sandigem Untergrund, was kraftvolle Weine mit viel Körper ergibt bei gleichzeitig seidigen Tanninen. Im obersten Teil des Hanges sind die Böden karg (lediglich 50 cm Humus liegen über den Granitfelsen). Das gibt den Weinen die Mineralität und ihr subtiles Aroma. Die klimatischen Bedingungen sind extrem. Es ist ein Wechselspiel von extremer Hitze bis zu extremer Kälte. **Manuelle Arbeit ist in dieser Steillage unumgänglich und ein hohes Durchschnittsalter (60 Jahre) der Reben ergibt eine natürliche Ausbeute von weniger als 30 hl / ha.**

Victor Pepin: «Ein natürlich sehr kleiner Ertrag brachte diesem Wein zusätzliche Konzentration.» Herrliche Tiefe im Duft, köstlich süss und eine hohe Konzentration ausstrahlend, die Komplexität ist eindrücklich, das ist pure Raffinesse. Sanfter und doch gut strukturierter Gaumen, köstlich süss auch hier, aber vor allem sehr nobel und mit einem ungeheuren Geschmacksspektrum, wirkt verführerisch und ästhetisch makellos, **das ist ein ganz grosser Terroirwein mit gigantischem Potenzial**, was die geniale Länge des Nachhalls noch unterstreicht. Der Wein bietet auch in seiner Jugend schon sehr viel Trinkvergnügen, aber nach meiner Einschätzung liegt da noch sehr viel Potenzial im Verborgenen.

2012 Fleurie Cuvée Les Hauts du Py (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 19.80 (ab 20.6.16 22.–) • Art. 243924

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

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



Jetzt
lieferbar

Jetzt
lieferbar



Domaine Robert-Denogent, Fuissé: Präzision und Charme.

Jean-Jacques
Robert mit
Gerstl Crew



Mit den Söhnen Nicolas und Antoine bewirtschaftet die 5. Generation der Familie Robert-Denogent unter der Führung von Vater Jean-Jacques Robert dieses herausragende Weingut. Kompromisslos wird daran gearbeitet, die Besonderheiten jeder Lage mit den Bodentypen Lehm, Kalkstein, Quarz und Schiefer so typisch wie nur möglich zur Geltung zu bringen – getreu der Weisheit der Vorväter über die Komplexität der Aromen im Wein.

Schritt für Schritt wurde zur heutigen, äusserst schonenden Vinifikation übergegangen. Kurz gesagt: Ganztraubenpressung, Spontanvergärung mit eigener Hefe, komplette Milchsäurevergärung, keine Maischestandzeiten. Schwefel wird während der Vinifikation keiner eingesetzt, da der Wein durch die Hefe geschützt ist, während er zwischen 18 und 30 Monaten unangerührt im Barrique bleibt.

Enorme Konzentration.

® 2014 St. Veran Les Pommards (W)

18/20 • 2018–2028 • 75cl Fr. 27.– (ab 20.6.16 30.–) • Art. 244947

Jean-Jacques Robert: «Das ist ein geniales Terroir, eher nach Norden ausgerichtet, deshalb ernten wir hier immer sehr spät und die Trauben profitieren von einer langen Hängezeit.» Die Mineralität ist schon sehr schön ausgebildet, die Frucht eher noch überdeckt, der Duft ist entsprechend verhalten, strahlt aber dennoch Klasse und Eleganz aus. **Am Gaumen präsentiert er sich richtig schön, tänzerisch verspielt und doch kraftvoll und superaromatisch**, die Konzentration ist enorm, ebenso die Fülle, das ist ein beeindruckender Mund voll Wein, noch etwas wild und kantig im Nachhall, aber spannend und mit nobler Ausstrahlung. Pirmin Bilger: Erfrischende Fruchtsüsse, elegant und lieblich.

Das hohe Rebalter ist mit ein Grund für das hohe Qualitätsniveau dieser Weine, die mit Appellationen von Meursault und Puligny-Montrachet verglichen werden können. **Ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis** also bieten diese Weine mit ihrer köstlichen Mineralität, ihrer gewaltigen Aussagekraft, wunderbaren Fülle und beeindruckenden Komplexität. Dazu reifen die Weine der Domaine etwas schneller als ihre Gegenstücke aus dem Norden.

Jean-Jacques Robert: «Wir lassen den Weinen die Zeit, die sie brauchen. Sie werden weder geschwefelt noch bewegt. Auch die Temperaturen beeinflussen wir nicht. Die Weine machen die Malo, wann sie wollen – und das ist auch gut so. **2014 ist für uns ein ganz grosser Jahrgang, Sohn Nicolas meint sogar der beste überhaupt.** Wir machen uns auf jeden Fall gar keine Sorgen um die Weine. Sie brauchen einfach etwas mehr Zeit. Man merkt auch, dass die Harmonie da ist, auch wenn sie aromatisch noch etwas aus dem Ruder laufen.»

Es war effektiv nicht ganz einfach, die Weine in diesem Jungweinstadium zu verkosten. Auch ist es erstaunlich, dass sich die Weine hier noch so extrem unfertig präsentieren. Es ist Oktober 2015 und somit immerhin ein gutes Jahr nach der Ernte. Man muss sich den Unterschied einmal vor Augen führen. Viele einfache Weine sind ein Jahr nach der Ernte längst getrunken, während diese Weine hier erst so langsam ihr aromatisches Profil bilden. Da sind zweifellos grosse Weine am Entstehen. 2014 ist der 19. Jahrgang, den ich hier ab Fass probiere. Bereits 1996 hatte das Weingut ein beachtliches Niveau und ein 1999er Les Carrons, den ich kürzlich geniessen durfte, hat mir auch eindrücklich gezeigt, dass Jean-Jacques Robert schon damals Weine erzeugte, die mit sehr guten Weinen aus der Côte de Beaune qualitativ auf Augenhöhe sind. **In den letzten 15 Jahren wurde hier noch vieles optimiert und heute zählen diese Weine zu den allerbesten Weissweinen vom ganzen Burgund.**

® 2014 Pouilly-Fuissé La Croix (W)

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 20.6.16 35.–) • Art. 244948

Der Duft ist edel und fein, von Terroir geprägt, Schieferstein, ganz dezent in der Frucht, unglaublich raffiniert, delikat, hat aber auch etwas Wildes an sich, zeigt eine Weinpersönlichkeit an, die sich nicht so einfach in ein Schema pressen lässt. Schlanker, gradliniger, sehr präziser Gaumen, der erinnert immer an einen Riesling aus Deutschland mit seiner schlanken, rassigen Art, feine Struktur, schöner Schmelz, **ein sehr edler Wein mit viel Charme.** Das hier Beschriebene ist alles noch eher im Hintergrund, noch etwas überlagert von der jugendlichen Art eines Weines, der erst so richtig am Entstehen ist. Wir probieren verschiedene Fässer, da zeigt sich sehr schön, wie der Wein sich entwickelt, aus einem Fass zeigt er sich schon recht offen und zugänglich, aus einem andern will er noch absolut nichts von sich zeigen. In der Summe lässt er aber nicht den geringsten Zweifel an seiner Grösse aufkommen.





«Lebendige Weine mit Charakter.» Jean-Jacques Robert

■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

® 2014 Pouilly-Fuissé Les Reisses (W)

18+/20 • 2020–2030 • 75cl Fr. 31.50 (ab 20.6.16 35.–) • Art. 244949

Den habe ich selten so mineralisch erlebt, auch wenn er noch etwas reduktiv ist, zeigt sich das sehr deutlich, der Duft ist traumhaft vielfältig, **da ist ganz eindeutig ein grandioser Wein am Entstehen.** Am Gaumen wirkt er schon recht harmonisch, zumindest zeigt er die Klasse des Jahrgangs auf eindruckliche Art, Süsse und Rasse, Struktur und feiner Schmelz, alles ist in perfekter Balance. Hier ist auch die aromatische Klarheit schon gut ausgebildet, er verblüfft mit seinem immensen Geschmacksspektrum.

® 2014 Pouilly Fuissé Les Carrons (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 49.50 (ab 20.6.16 55.–) • Art. 244950

Das ist **eigentlich der Grand Cru der Domaine** und es wäre vermutlich auch einer, wenn diese Lage an der Côte de Beaune beheimatet wäre. Das erste Fass zeigt sich im Duft noch reduktiv und entsprechend verhalten. Beim zweiten Fass ist die Nase schon ziemlich offen, zeigt ganz feine Frucht und viel mineralische Tiefe. Eine Pracht am Gaumen, auch der gibt sich zwar noch total wild und ungezügelt, es gelingt ihm aber nicht, seine edle Schönheit zu verbergen, da ist verschwenderische Vielfalt, in die genial rassige Säurestruktur mischt sich viel köstlich süßes Fruchtfleisch, ein Kraftpaket mit wunderbar schlanker Figur.

Pirmin Bilger: Im Gaumen eine mineralisch frische Explosion, fein, zart, süßliche Zitrus- und Apfelnoten, genial erfrischend.

® 2014 Macon Solutré Clos Bertillonnes (W)

18/20 • 2018–2028 • 75cl Fr. 25.– (ab 20.6.16 28.–) • Art. 244946

Der Duft ist ziemlich wild, da sind die unglaublichsten Aromen, von Zitrusfrucht über Feuerstein und edlen Kräutern bis hin zu einem Hauch Rose, traumhaftes Duftbild. **Am Gaumen ist es ganz klar dieser Bertillonnes, den ich so liebe.** Das ist so ein Wein, den man jeden Tag trinken könnte, er wird niemals langweilig und hat so etwas sympathisch Schlichtes an sich, es ist kein Blender, drängt sich nicht in den Vordergrund,

es ist ein spannender Wein mit viel Ausstrahlung, aber völlig unkompliziert, man muss ihn einfach lieben.

Pirmin Bilger: Belebt und durchdringt mit seiner Frische den ganzen Körper.





Domaine Roger Belland, Santenay: Tradition und Fortschritt.

Die 23 ha grosse Domaine wird in der 5. bzw. 6. Generation von Roger Belland und seiner Tochter Julie mit viel Enthusiasmus, Leidenschaft und Perfektion bewirtschaftet. Als Team ergänzen sich der auf Tradition bedachte Roger und die innovative Julie bestens, **was Burgunder der Spitzenklasse hervorbringt**. Auf dem von Kalkstein geprägten Boden gedeihen sowohl Chardonnay wie Pinot Noir wunderbar und das Hauptaugenmerk der Familie gilt der Arbeit im Rebberg. Die seit über 10 Jahren praktizierte Begrünung der Rebzeilen fördert die biologische Vielfalt und reguliert die Erträge auf natürliche Weise. Ab dem Frühjahr werden die minderwertigen Triebe entfernt und dadurch Belüftung und Sonneneinstrahlung optimiert. Somit kann auf extreme Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung verzichtet werden.

Der wohl beste 2014er unter 40 Franken!

Ⓜ 2014 Chassagne-Montrachet Rouge 1^{er} Cru Clos Pitois (R)
19/20 • 2024–2038 • 75cl **39.50** (ab 20.6.16 44.–) • Art. 244953

Dieser Wein strahlt auf mich eine ganz besondere Faszination aus, diese Frucht raubt mir den Verstand, das ist so etwas von bildschön, ich bin hin und weg, lasse meine Sinne minutenlang von dieser himmlischen Duftwolke betören. Auch am Gaumen könnte die Harmonie nicht perfekter sein, was für eine reizvolle Frische, was für eine zauberhafte Extraktsüsse, was für eine edle Struktur, **der Wein ist an Genialität nicht zu übertreffen**. Es ist kein Wein, den man mit Krawatte trinken muss, er bewahrt immer eine gewisse Schlichtheit, aber genau das macht seinen Charme aus, genau deshalb ist er so ungemein liebenswert. Ein ganz grosser Wein, aber ohne Starallüren.

Pirmin Bilger: Viel geniale Extrasüsse, rote Beeren, präsenste Tannine, herrliche Mineralität.

Julie Belland





■ Domaine Roger Belland, Santenay

Roger und Julie sind sehr darauf bedacht, die Mineralität ihrer Weine hervorzuheben, indem tendenziell früher geerntet und auf Neuholz beim Ausbau weitgehend verzichtet wird. Die Trauben müssen bei der Lese perfekt reif sein, kein bisschen überreif. Geerntet wird von Hand in kleine Kisten. Auf dem Sortierband wird akribisch aussortiert, was eine Ganztraubenvergärung erst ermöglicht. Eingesetzt wird natürliche Hefe, die sich daran gewöhnt hat, kühl zu vergären. Was die Vinifikation betrifft, wird laut Julie absolut nichts gemacht, das bringe das Terroir am schönsten zum Ausdruck. **Die im Jahr 1421 angelegte 3 ha grosse Monopollage Clos Pitois bringt ein besonderes Juwel in unser Sortiment.** Alle Weine der Domaine Belland sind typische Vertreter ihrer Herkunft, sehr fein im Geschmack und nicht alkoholbetont. Der Preis ist moderat, wobei die beiden Santenay zum Besten gehören, was das Burgund in Sachen Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten hat.

Julie Belland schafft es wie sonst kaum jemand, die Frucht in Szene zu setzen, sodass sie die Sinne betört, ohne aufdringlich zu wirken. **Im Jahr 2014 ist ihr das auf ganz besonders eindrückliche Art gelungen.**

® **2014 Chassagne Montrachet blanc 1er Cru Clos Pitois (W)**

19/20 • 2018–2030 • 75cl **49.50** (ab 20.6.16 55.–) • Art. 244955

Der Duft ist ein Traum, ein mineralisches Schauspiel der himmlischen Art, die Frucht ist ganz zart im Hintergrund. Am Gaumen ein Filigrantänzer, alles ist ganz zart und feingliedrig, aber überschwänglich vielfältig und perfekt harmonisch. Ein Bilderbuch-Burgunder, der singt, der tanzt, der strahlt unbändige Lebensfreude aus, ich bin restlos begeistert, **mehr Trinkvergnügen kann man sich gar nicht vorstellen.**

® **2014 Santenay Charme (R)**

18/20 • 2020–2032 • 75cl **23.–** (ab 20.6.16 26.–) • Art. 244951

Diese Weine von Belland haben einen traumhaften Fruchtausdruck, der ist so berauschend schön, weil er sich nicht in den Vordergrund drängt, sondern den mineralischen Noten ihren Platz lässt. Ein Charmebolzen auch am Gaumen, der umarmt mich und hat mich sofort eingenommen. **Der Wein zeigt sich fein, ja grazil und ist dennoch beeindruckend aromatisch,** er füllt den Gaumen, bleibt aber leichtfüssig und verspielt, was soll ich da noch schreiben, er ist ganz einfach unendlich gut.

Pirmin Bilger: Im Gaumen intensive, saftige Fruchtnoten, gewaltige Süsse, ein geniales Frucht-Kraftbündel.

® **2014 Santenay 1er Cru Beauregard (R)**

18+/20 • 2022–2035 • 75cl **27.–** (ab 20.6.16 30.–) • Art. 244952

Der ist sehr ähnlich wie der traumhafte Commes, ja er ist sogar raffinierter, wirkt noch etwas nobler, ohne deshalb an Charme einzubüssen, also entscheide ich mich für diesen. Am Gaumen überzeugt er mich restlos mit sei-

ner Fülle, seiner verführerischen Aromatik, seiner feinen Rasse und seiner attraktiven Extraktsüsse. **Alles ist in sich sehr stimmig, auf den Punkt harmonisch**, dennoch spannend und immer wieder mit überraschenden Nuancen gespickt, einfach genial.

Pirmin Bilger: Auch hier fehlt die Frische nicht, aber das ist schon ein Fruchtspetakel.

® **2014 Pommard Les Cras (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **44.–** (ab 20.6.16 48.–) • Art. 244956

Ich habe selten zuvor einen so grandiosen Pommard gekostet.

Normalerweise ist das Problem dieses Weines, dass wir ihn gleich nach dem sensationellen Clos Pitois probieren. Dieses Jahr macht ihm das überhaupt keine Probleme, er steht daneben wie eine Eins. Ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, das ist eine wahre Fruchtbombe und trotzdem gelingt es ihm, die totale Eleganz zu bewahren. Dazu muss er seine Herkunft als Pommard nicht verbergen, seiner männlichen Tanninstruktur bleibt er treu, aber die ist perfekt eingebunden in jede Menge köstlich süßes Extrakt und stört so den Aromenfluss nicht im Geringsten. Das ist ein komplexer Terroirwein von allererster Güte.

Pirmin Bilger: Ein traumhafter Wein. Grosses Vergnügen in allen Belangen.

® **2014 Volnay 1^{er} Cru Santenots (R)**

18/20 • 2020–2032 • 75cl **54.–** (ab 20.6.16 60.–) • Art. 244954

Dass Julie Belland beim Volnay 80% Ganztrauben verwendet hat, deutet an sich schon auf einen aussergewöhnlichen Wein hin. Denn Julie geht ausserordentlich vorsichtig mit dieser Methode um, nur 100% perfektes Traubengut wird nicht abgebeert. Und effektiv, das ist Raffinesse pur, das ist so etwas von edel, Burgund wie aus dem Bilderbuch, zudem mit einem Charme, dem wohl niemand widerstehen kann, die Tannine sind wie Samt, bilden aber eine noble Struktur, was für eine köstliche Extraktsüsse in dieser genial frischen Frucht und welch irre innere Kraft – mir fehlen die Worte. Pirmin Bilger: Der ist so traumhaft süß und köstlich rotbeerig. Eine tänzerische Leichtigkeit, so angenehm saftig, man will sofort eine Flasche trinken. Das macht derart Spass, ist so schön trinkfreudig – wow, wow, wow!





Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet: Leidenschaft und Klassik.

Sabine Mollard-Morey



Die Domaine Marc Morey besitzt mit die besten Terroirs des Burgunds und wird in der 4. Generation von Sabine Mollard-Morey geführt. Ihr Vater Bernard Mollard hat das Weingut zu Beginn der 90er-Jahre durch harte Arbeit und massive Ertragsbeschränkung (40hl/ha) zu Weltruhm geführt. Heute steht der sympathische und bescheidene Bernard seiner Tochter tatkräftig zur Seite. Die Qualität dieser ausdrucksstarken Weine hat durch den nahtlosen Übergang vom Vater zur Tochter, die Önologie studiert hat, nicht gelitten. **Die beiden schaffen es, auch die konzentriertesten Weine zum Schweben zu bringen.** Die Weine zeichnen sich durch eine strahlende Klarheit, absolute Präzision und wundervolle Feinheit aus.

Die Vergärung startet in Edelstahltanks unter Temperaturkontrolle, danach werden die jungen Weine im Barrique der Milchsäuregärung unter Bâtonnage des feinen Bodensatzes unterzogen. Jedes Jahr werden bis zu 30% der Barriques durch neue ersetzt. 60% der Produktion wird nach Übersee exportiert.

Unglaubliche Sinnlichkeit.

® 2014 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Vergers (W)

19/20 • 2020–2035

75cl Fr. 62.– (ab 20.6.16 69.–) • Art. 244935

Im Duft eher zurückhaltend, total zart, floral, dezente Frucht, feiner mineralischer Rahmen. Der Wein strahlt Ruhe aus, wirkt dadurch so erhaben, steht über allem, ein ruhender Pol in unserer wilden Welt, was aber nicht heisst, dass es ihm auch nur im geringsten an Rasse fehlt, im Gegenteil, der Wein hat Nerv, eine geballte Ladung Energie, der strotzt vor Leben, da passiert etwas am Gaumen, der wird sicher niemals langweilig. **Er begeistert mit aromatischer Brillanz, Präzision und Feinheit,** was für ein raffinierter Wein.

® **2014 Chassagne-Montrachet (W)**

18/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 20.6.16 46.–) • Art. 244934

Reife gelbe Frucht, Pfirsich, Aprikose oder ganz einfach feine, hochreife Traubenfrucht, auch der zeigt sich wunderbar floral mit einer raffinierten, pfeffrigen Note. **Sehr edler, rassiger, cremig weicher Gaumen**, strotzt vor wunderbarer Frische. Eher kühle, aber warmherzige Aromatik, der Wein hat etwas unglaublich Sinnliches an sich, Trinkvergnügen pur, geniales, minutenlanges Rückaroma.

Pirmin Bilger: Ein wunderbar cremiger Schmelz, intensive Mineralität, die Frische durchfährt einen richtiggehend.

® **2014 Bourgogne Chardonnay (W)**

17+/20 • 2018–2028 • 75cl **22.50** (ab 20.6.16 25.–) • Art. 244933

Die Probe bei Sabine Mollard beginnt schon wieder mit einem Paukenschlag, sensationell wie der Duft aus dem Glas springt, Zitrusfrucht der himmlischen Art, in Verbindung mit den traumhaften floralen Noten ein Gedicht. Die totale Frische am Gaumen, trotz explosivem Auftritt zeigt der Wein vor allem seine zarte, delikate Art, seine wunderbare Saftigkeit, seinen genialen Schmelz. Genial, wie der leichtfüßig über den Gaumen tänzelt, einfach himmlisch sein Aromenspiel, völlig unkompliziert, offenherzig und fröhlich, der Wein schmeckt einfach köstlich.

® **2014 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Referts (W)**

19/20 • 2019–2030 • 75cl **77.–** (ab 20.6.16 85.–) • Art. 244937

Der zeigt eine verblüffende Mineralität, umrahmt von feinsten Zitrusfrucht, herrlich, dieser verführerische Terroirduft. Sehr sanfter, aber irre rassischer Gaumen, ist es ein Kraftpaket oder eine feine Delikatesse? So unglaublich das klingt, aber beide Beschreibungen passen, der Wein hat Klasse, hey, ist der gut.

Pirmin Bilger: Geniale Mineralität und Frische, eine schöner cremiger Schmelz, leicht öliger Fluss, angenehm süßlich und kraftvoll. Zarte Salznoten am Schluss.

® **2014 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)**

19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 20.6.16 75.–) • Art. 244936

Vor mir stehen fünf grandiose 1er Crus. Es wird keine einfache Aufgabe sein, die Selektion zu machen. Ich muss es positiv sehen, ich darf zwei auswählen. Dieser Morgeot ist überaus edel im Duft, das ist reinste Noblesse, der berührt mich zutiefst, der ist unglaublich raffiniert, was für ein sinnliches Parfüm. Am Gaumen vereint er Rasse und cremigen Schmelz zu einem harmonischen Ganzen. **Der gehört klar zu den komplettesten unter den 14er Premier Crus der Domaine**, hey, ist der delikate, obwohl da auch geballte Kraft im Spiel ist, der Wein begeistert mich mit seinem kaleidoskop-artigen Geschmacksspektrum und sei-



Bernard Mollard



■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

nem fulminanten, minutenlangen Rückaroma, **der ist ganz klar ein Muss.** Pirmin Bilger: Unglaublich saftig, süß, mit einer tollen, würzigen Mineralität. Ein explosives Finale mit einem nicht enden wollenden Abgang. Der hat Saft und Kraft.

Ⓜ 2014 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles (W)

19/20 • 2021–2035 • 75cl Fr. 85.– (ab 20.6.16 95.–) • Art. 244938

Der Duft ist köstlich, überaus reizvoll und verführerisch, feinste Frucht mischt sich in tiefgründige Mineralität. Der zeigt sich noch eine Spur süßser als der Les Referts, nur perfekt reifes Traubengut kann einem Wein diesen geschmacklichen Höhenflug bescheren, **das ist eine einzige Harmonie von A bis Z, wow, ist das ein himmlischer Wein,** was für ein Hochgenuss, schwierig in Worte zu fassen.

Pirmin Bilger: Da geht die Sonne auf. Hier sind Raffinesse und Eleganz perfekt vereint.

Ⓜ 2014 Batard-Montrachet Grand Cru (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 180.– • Art. 244939

Der 14er ist im Moment nicht probierfähig, wir probieren nochmals den 13er. Das ist insofern Interessant, als man nochmals die Jahrgangsstilistik vergleichen kann. Diese 13er haben schon gewaltig Nerv, was für ein Spektakel, was für eine gigantische Rasse, sie haben nicht den Charme der 14er, aber da geht die Post ab. Das sind Weine mit unglaublichem Potenzial. Aber die 14er sind zweifellos perfekt in der Harmonie. **Wenn man die grandiosen 1er Crus probiert hat, besteht kein Zweifel, dass dieser Batard etwas ganz Grosses wird.**

Pirmin Bilger, Sabine Mollard-Morey, Max Gerstl und Sven Fischer





Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet: Grosse Emotionen.



Es schmerzt, zu wissen, dass 2014 Anne-Claude Leflaives letzter Jahrgang war. Mit ihr hat uns eine der allergrössten Weinpersönlichkeiten der Neuzeit verlassen. Sie hat die berühmteste Weissweindomäne der Welt zu dem gemacht, was sie heute ist. Anne-Claude war nicht nur eine ganz grosse Persönlichkeit, sie war auch ein überaus liebenswerter Mensch. Wir haben über die Jahre viele unvergessliche Stunden mit ihr verbracht. Sie reiste fast jedes Jahr persönlich in die Schweiz, um unseren Kunden ihre Weine zu präsentieren. Die Frau ist weltberühmt, aber sie ist immer bescheiden geblieben. Die Natur war alles für sie, sie hat nicht nur die Weine im Einklang mit der Natur erzeugt, sie hat ganz mit der Natur gelebt und sie war auch selbst so natürlich ohne Starallüren. Wir werden sie nie vergessen. Glücklicherweise wird ihr Vermächtnis auch auf dem Weingut weiter leben. **Man hat uns versichert, dass alles in ihrem Sinne weiter geführt wird.**

Brice de la Morandière

72.–



Sinnliche Noblesse.

® 2014 Puligny-Montrachet (W)

18+/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 72.– (ab 20.6.16 78.–) • Art. 244911

Das Gleiche trifft beim Puligny zu, auch der Villages ist ein unglaublich nobler Wein, die Harmonie aus dem schlichten Auftritt und dieser sinnlichen Noblesse ist das Faszinierende an sämtlichen Weinen der Domäne. Diese verspielte Leichtigkeit, diese Selbstverständlichkeit, mit der er seine Persönlichkeit präsentiert ohne auch nur im Ansatz überheblich zu wirken. **Ich habe hier schon die 20-Punkte-Gänsehaut**, nur das Wissen, dass die 1er- und die Grand Crus dieses grandiose Erlebnis noch übertreffen werden, hindert mich daran, hier schon die 20 Punkte zu vergeben.



■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

James E. Wilson, ein Weingeologe, sagte einmal als er vor den Montrachet-Lagen stand: «Nicht das, was man an der Oberfläche sieht, macht den Wein aus, sondern vielmehr das, was darunter liegt.» Hier befindet sich eine geologische Eigentümlichkeit, eine Verwerfung, die das Beste aus den beiden Schichtenpaketen von Beaune und der Cote de Nuits zusammenbringt – verschiedene Arten von Mergelböden. In der Hauptverwerfung liegen die Grand Crus und in den Ausläufern die Premier Crus. Diese grandiose Vielfalt kann man beim Degustieren der Weissweine der Domaine Leflaive traumhaft nachvollziehen. Sogar die Wasserversorgung in den tiefen Schichten variiert pro Lage. Das Erbe von Anne-Claude wird fortgesetzt, die Kenntnis des Bodens und der Respekt vor der Natur lassen hier **einige der grössten Weissweine der Welt entstehen.**

® **2014 Bourgogne Chardonnay (W)**

18+/20 • 2019–2035 • 75cl **Fr. 40.–** (ab 20.6.16 45.–) • Art. 244910

Wer das Glück hatte, beispielsweise einen 1999er Bourgogne der Domaine Leflaive zu verkosten, wundert sich nicht, dass ich dem Basiswein von Leflaive 20 Jahre Lagerfähigkeit prognostiziere. Der 1999er ist heute noch jugendlich frisch und eher am Anfang seiner schönsten Trinkreife. Da muss man kein grosser Prophet sein, um zu sagen, dass er vermutlich auch nach 30 Jahren noch hervorragend zu trinken sein wird. Noblesse pur zeigt schon der Duft des Bourgogne, das ist einfach traumhaft, bringt mich immer wieder zum Staunen. Der Wein ist genauso edel wie die ganze Palette der Leflaive-Weine, alles ist total zart, dennoch intensiv, komplex. **Es bestätigt sich jedes Jahr von neuem: Hier gibt es ausschliesslich grosse und legendäre Weine.** Die Domaine Leflaive beginnt qualitativ da, wo andere enden.

® **2014 Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Âne (W)**

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 108.–** (ab 20.6.16 120.–) • Art. 244915

Schön gibt es hier auch einen Meursault, so zeigt sich die unterschiedliche Charakteristik von Puligny und Meursault besonders schön. Der Meursault wird etwas mehr von gelber Frucht getragen und wirkt vergleichsweise etwas voller als die schlanken, von Mineralität nur so strotzenden Puligny. Trotzdem ist die Handschrift der Domaine unverkennbar, **Feinheit und Noblesse stehen bei diesem 1er Cru immer im Vordergrund.** Antoine Lepetit: «Die Reben sind noch etwas jung, das macht es auch aus, dass eher etwas mehr die Frucht im Vordergrund steht.»

® **2014 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon (W)**

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 20.6.16 115.–) • Art. 244912
37.5cl **Fr. 58.–** (ab 20.6.16 64.–) • Art. 244913
150cl **Fr. 225.–** (ab 20.6.16 245.–) • Art. 244914

Wenn man zu den 1er Crus übergeht, kommt schon noch ein Hauch mehr Tiefe und Komplexität mit ins Spiel, wollüstig reife Frucht trifft auf einen faszinierenden mineralischen Untergrund. Am Gaumen zeigt sich der Wein gleichzeitig feiner, aber auch kraftvoller, der Jahrgang spielt natürlich immer eine Hauptrolle, er bringt seinen Charme ein, das phänomenale ist, dass er eher leiser wirkt und trotzdem komplexer und intensiver, **der Wein ist unglaublich delikat, attraktiv und reizvoll.**

® **2014 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles (W)**

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 180.–** (ab 20.6.16 195.–) • Art. 244918

Im Duft der bisher feinste, was für ein sublimes Parfüm, aber was für eine sagenhafte Fülle in diesem so zarten Duft. Auch am Gaumen, das ist Raffinesse pur, dennoch zeigt er ein wahres Feuerwerk an Aromen, alles ist ästhetisch makellos und von eindrücklicher Präzision, da sind jede Menge Frische und Rasse, aber der Wein fließt cremig weich, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, der Wein schwebt, dieses Kraftbündel kommt unglaublich leichtfüßig daher, **Kraft und Feinheit kann man nicht besser in die Balance bringen.**

Pirmin Bilger: Schwerelosigkeit und perfekte Harmonie. Ich beginne, mir die passenden Gerichte dazu auszudenken und möchte mich am liebsten gleich an den Tisch setzen.

® **2014 Bienvenue Batard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 340.–** (ab 20.6.16 370.–) • Art. 244919

Wenn wir zu den Grand Crus übergehen, mache ich mir immer die gleichen Gedanken: Kann das, was wir vorher probiert haben, noch übertroffen werden? Es ist effektiv nicht möglich, das nochmals um eine ganze Kategorie zu steigern. Aber irgendwie ist da doch nochmals ein Hauch mehr Tiefe, ein Hauch mehr Fülle, die Konzentration ist schon enorm, ohne dass der Wein dadurch breiter wird. Alles stützt sich auf eine eindrückliche Struktur, was für eine Rasse, ein kleines Monster. Das ganz Grosse daran ist, dass er bei aller Kraft und Fülle nichts, aber auch gar nichts an Eleganz verliert, **der Wein hat eine Sinnlichkeit, die mit Worten nicht zu beschreiben ist.**

Pirmin Bilger: Der strahlt nobel aus der Tiefe, ein echter Rohdiamant.





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

® **2014 Batard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 360.–** (ab 20.6.16 400.–) • Art. 244920

Wow, der Batard, das ist der Duft einer ganz grossen Weinpersönlichkeit, **da werde ich ehrfürchtig, habe eine Gänsehaut auf dem Rücken und ringe nach Worten.** Ich freue mich auf den Tag, an dem Pirmin Bilger die Weine beschreibt und ich nur noch geniessen kann. Nein ehrlich, das stimmt gar nicht, denn es ist ein unglaubliches Vergnügen, so einen Wein zu beschreiben, denn ich muss gar nicht überlegen, was ich schreiben soll, ich kann mit meinem Zweifingersystem nur nicht so schnell schreiben wie die Gedanken heraussprudeln. Pure Eleganz, trotzdem pure Kraft, pure Rasse, gleichzeitig ist der Wein mit seinem cremigen Schmelz extrem sanft und streicht wie eine Feder über den Gaumen, er zeigt ein **immenses Geschmacksspektrum**, wirkt gazellenhaft und zartgliedrig, malerisch schön und spektakulär vielfältig – und er ist gesegnet mit einem minutenlangen, die Sinne berausenden Nachhall.

Pirmin Bilger: Grand, très grand Grand Cru!

® **2014 Chevalier Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 450.–** (ab 20.6.16 500.–) • Art. 244921

Der Duft ist schon fast nicht mehr wahrnehmbar, so dramatisch fein ist er, aber volle Konzentration lohnt sich, unglaublich, was in dieser Feinheit an Komplexität möglich ist, da sind tausend himmlische Aromen vereint. Eine phänomenale Essenz am Gaumen, da ist verschwenderische Vielfalt, ein dichter Strom von köstlichen Aromen, der Wein vibriert förmlich, zündet ein wahres Feuerwerk, da geht die Post ab, das ist eine beeindruckende Intensität, **ein Weinmonument von atemberaubender Schönheit.**

Pirmin Bilger: Es ist mir bewusst, dass dies der letzte Jahrgang unter der

Leitung von Anne-Claude war. Mit Ehrfrucht wage ich mich an diesen Wein. Ich werde einmal mehr nicht enttäuscht – der überstrahlt mit seiner Kraft und Eleganz, mit seinem Tiefgang und seiner Noblesse alle anderen. Welch geniale Intensität, eine Explosion an Mineralität, Länge und Kraft hauen mich um. Dann sind da diese Frische und Cremigkeit zugleich, diese betörenden Zitrusnoten. Was für ein nobler Charakter. **Ein absolut monumentaler Grand Cru! Das ist allerhöchstes Niveau!**





Domaine Pierre Morey, Meursault: Natürlichkeit und Präzision.

Heute gilt Pierre Morey als König von Meursault. Der Familienbetrieb hat jedoch eine bewegte Geschichte. Der Vater von Pierre war einer der Pächter der Domaine Comtes Lafon und musste nach der Weltwirtschaftskrise im Jahr 1929 viele alte Reben neu bepflanzen. Als die Pacht im Jahr 1984 nach und nach zurückgegeben werden musste, übernahm Pierre die Funktion des technischen Direktors der Domaine Leflaive. **Mit Anne-Claude Leflaive war der Naturmensch Pierre entscheidender Mitbegründer der Biodynamie.** Seit 2008 ist Pierre offiziell pensioniert und bewirtschaftet heute mit seiner Tochter Anne den eigenen 11 ha grossen Rebberg in den besten Lagen von Meursault nach den Regeln der Biodynamie (zertifiziert seit 1997). Die Weine werden mit natürlicher Hefe spontan zu 100% im Barrique vergoren und ausgebaut und einer sorgfältigen Bâtonnage unterzogen. Pierre ist überzeugt, dass wer die Natur beobachtet und nach den Vorgaben der Natur handelt, mit exzellenten Resultaten belohnt wird. Anne, die Önologie studiert hat, betont, dass der persönliche Touch, das Feingefühl bei der Arbeit besonders wichtig ist. Bei der Arbeit im Rebberg wird darauf geachtet, dass die Wurzeln immer tiefer wachsen und die Reben somit stark genug sind, mit Krankheiten und Insekten fertig zu werden. **Die Weine der Domaine fallen auch wirklich durch Persönlichkeit, Tiefe und Lebendigkeit auf.**

Verwöhngarantie für den Gaumen.

© 2014 Bourgogne Chardonnay (W)

18+/20 • 2018–2028 • Art. 245012

75cl Fr. 24.– (ab 20.6.16 27.–)

Lediglich 22 hl Ertrag. Entsprechend bekommen wir leider auch nur sehr wenig davon. Ein Traum, dieser Duft, eine geballte Ladung feinste Mineralität, eingebunden in köstliche Zitrusfrucht, überaus komplex und tiefgründig. **Dieser Bourgogne ist immer ein Highlight, aber dieser 14er setzt nochmals einen drauf,** die Konzentration

«Der persönliche Einfluss ist wichtig.»
Anne und Pierre Morey





■ Domaine Pierre Morey, Meursault

ist enorm, ohne dass er dadurch etwas von seiner Eleganz verliert. Weicher, rassiger, aber auch fülliger, cremig weicher Gaumen, eine traumhafte Aromatik, der Wein hat Klasse, der Wein hat Charme, der Wein hat alles, was man von einem grossen weissen Burgunder erwartet.

Pirmin Bilger: Der Gaumen wird von den herrlichen Aromen förmlich überflutet. Ein toller Bourgogne.

® 2014 Meursault Charmes (W)

19+/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 20.6.16 105.–) • Art. 245014

Der Duft ist überaus edel, strahlend klar und sagenhaft komplex, eine geniale Duftwolke zeigt sich total offen, präsentiert sich in ihrer ganzen Schönheit.

Auch am Gaumen ein Gedicht, mit seiner Rasse und seinem cremigen Schmelz vermag der Wein zu begeistern, diese frische, offenerzige Aromatik berauscht die Sinne, sein Auftritt ist geprägt von purem Charme, er liebkost vibrierend den Gaumen, da ist eine geballte Ladung Energie drin, aber auch mit Finesse und Eleganz geizt er nicht, eine Naturschönheit wie aus dem Bilderbuch.

® 2014 Monthelie (R)

18/20 • 2021–2030 • 75cl **Fr. 29.50.–** (ab 20.6.16 34.–) • Art. 245011

Ich staune immer wieder über den unbändigen Charme dieses Weins, schon der Duft fesselt mich, ein Fruchtbündel vom Feinsten, schwarze Kirschen, unglaubliche Tiefe und Vielfalt. Am Gaumen entpuppt er sich als gradliniger, präziser Klassiker, gleichzeitig ist aber auch hier sein charmanter Auftritt das prägende Element. Edle Extraktsüsse, getragen von einer raffiniert feinen Säurestruktur, darin eingebettet die sinnlichen Aromen dieses köstlichen Weines, mit seiner fröhlichen Art geht der direkt ins Herz.



Anne Morey: «Der Jahrgang ist gar nicht einfach zu beschreiben, man könnte sagen klassisch, aber das wird den Weinen nicht wirklich gerecht, weil sie sehr offen, rund und zugänglich sind, auch diesen Charme erwartet man nicht von Weinen eines klassischen Jahrgangs. Aber es ist ein eher ein kühler Jahrgang, die Weine sind vor allem schlank und elegant.» Die Domaine war erneut vom Hagel betroffen, von «unserem» Terre Blanche beispielsweise **gibt es nur gerade 20% einer Normalernte** und bei allen anderen Weinen sieht es ähnlich dramatisch aus.

® **2014 Meursault Terre Blanche (W)**

19/20 • 2021–2038 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 20.6.16 75.–) • Art. 245013

So bombastisch gute Weine zu verkosten und zu beschreiben, im Wissen, dass es kaum etwas davon gibt, ist keine angenehme Aufgabe... Was für ein genialer, edler, traumhaft mineralischer Duft, das ist unglaublich raffiniert. Eine Explosion am Gaumen, dieser so sagenhaft schlanke, elegante Wein entwickelt eine Kraft, wie man es nicht für möglich halten würde, dabei weicht er niemals von seiner Eleganz ab, was für eine strahlende Schönheit, was für eine Energie in diesem Wein, **der füllt den Gaumen mit geradezu spektakulären Aromen, bleibt aber superelegant**, raffiniert und brilliert mit einem minutenlangen, spektakulären Nachhall.

Pirmin Bilger: Wunderbarer cremiger Schmelz, an Feinheit kaum zu übertreffen, herrlich erfrischende, aber zart wirkende Mineralität, leichte Salzigkeit. Der hat eine Energie, die sich auf den gesamten Körper überträgt. Zitrus, gelbe Früchte. Der verschwindet nicht mehr aus dem Gaumen.

® **2014 Meursault 1er Cru Les Perrières (W)**

75cl **Fr. 115.–** (ab 20.6.16 125.–) • Art. 245015

Wir konnten diesen Wein leider nicht probieren, es gibt so wenig davon.

® **2014 Batard-Montrachet Grand Cru (W)**

Wir konnten diesen Wein leider nicht probieren, es gibt so wenig davon.

75cl **Fr. 250.–** • Art. 245016

Wunderbar gereifte Burgunder:

2005 Monthelie (R)

18/20 • 2016–2022 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 20.6.16 32.–) • Art. 236826

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

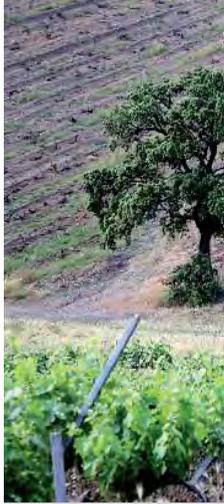
19/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 74.–** (ab 20.6.16 84.–) • Art. 238390

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

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

19/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 69.–** (ab 20.6.16 79.–) • Art. 238391

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



JETZT LIEFERBAR



Domaine Marquis d'Angerville, Volnay: Kraft und Eleganz.

François Duvivier

118.–



Mittlerweile sind sich Guillaume d'Angerville und sein Kellermeister sehr bewusst, dass **ihr Burgunder höchsten Qualitätsansprüchen genügt**. So arbeiten sie im Rebberg und Keller auf Grand-Cru-Niveau, obwohl sie über keine so klassifizierte Lage verfügen. Aber alle Premier Crus spielen in der obersten Liga mit. Biodynamie nach Rudolf Steiner'schen Prinzipien, Respekt vor dem Terroir und Ertragskontrolle (nur max. 35 hl/ha) sind die Arbeitsgrundlagen auf den Mergel- und tonigen Kalksteinlagen in Volnay. Man führt vor der Gärung eine kurze Kaltmazeration durch und verzichtet auf das Untertauchen des Tresterhuts. Der gärende Saft wird umgepumpt (Remontage). Der Ausbau geschieht mit einem Anteil von 20% neuen Fässern, und in die Flasche kommen Weine mit einem raffinierten und erhabenen Duft.

Was für eine Länge!

Ⓜ 2014 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 118.– • Art. 244982

Ein zartes Pflänzchen im Duft, sagenhaft raffiniert, dennoch beinahe spektakulär vielfältig und tiefgründig, unglaublich wie so ein feiner Duft die Nase betört. Seidiger Fluss am Gaumen, dennoch hat der Wein Struktur, strotzt von Saft und Rasse, die Tannine sind umhüllt von jeder Menge köstlich süßem Extrakt, **das ist ein ganz grosser Burgunder mit beinahe unendlichem Potenzial**, was für eine Länge und was für eine bombastische Konzentration, genial. Pirmin Bilger: Ein komplexer und eleganter Wein mit Tiefgang.

Ⓜ 2014 Volnay 1^{er} Cru (R)

18/20 • 2024–2038 • 75cl Fr. 68.– (ab 20.6.16 75.–) • Art. 244985

Der Wein kommt von einem relativ ähnlichen Terroir wie der Clos des Ducs, nur hat er eine ganz andere Ausrichtung. Der Duft tendiert ins Schwarzbeerige, Kirsche vom Feinsten, er zeigt sich komplex und

reich, ist auch voller Finessen und kommt wunderschön aus der Tiefe. Am Gaumen begeistert er mit wunderbarer Süsse, wirkt auch frisch und rassig, besitzt eine feste, aber feine Tanninstruktur und eine die Sinne betörende Aromatik, **ein typischer Vertreter dieses herrlichen Jahrgangs, total klassisch, präzis und gradlinig**, aber auch zugänglich und offenherzig, geht zauberhaft in die Länge. Elegant mit Raffinesse, sehr angenehm, schöne Frucht und Süsse.

® **2014 Volnay 1^{er} Cru Fremiets (R)**

18+/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 20.6.16 90.–) • Art. 244984

Der Duft ist ein Traum, der strahlt unwiderstehlichen Charme aus, so etwas von fein, aber intensiv und mit sprichwörtlicher Strahlkraft, was für ein himmlisches Parfüm. Rassiger Antrunk, der besitzt eine Süsse im Extrakt, die absolut betörend wirkt, ein Aromenspiel, das berauscher nicht sein könnte, **das ist ein Traumburgunder, total unkompliziert und offen, dennoch überaus spannend und sagenhaft vielfältig**, das macht Trinkspass ohne Ende.

® **2014 Volnay 1^{er} Cru Tailleped (R)**

19/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 118.–** • Art. 244983

Schwarze Kirschen vom Feinsten strahlen aus dem Glas, ein köstliches Fruchtbündel mit feinen Terroiraromen im Hintergrund. Am Gaumen explodiert er förmlich, der fährt so richtig ein, dennoch ist Finesse das prägende Element, **dieses Kraftpaket wirkt so wunderbar spielerisch, überaus attraktiv und verführerisch**. Der Wein besitzt ein faszinierendes, mineralisches Rückgrat und geht gewaltig in die Länge, spektakulärer Nachhall.

Pirmin Bilger: Im Gaumen zuerst ein Schwall Himbeeren, dann schwarze Kirschen und Kräuternoten. Was für eine köstliche Süsse!

® **2014 Volnay 1^{er} Cru Clos des Ducs Monopole (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 170.–** • Art. 244981

Das ist der Grandseigneur, der strahlt schon im Duft seine einzigartige Persönlichkeit aus, alles ist total fein und hochelegant, extrem vielschichtig und mit einer Strahlkraft, die mit Worten nicht zu beschreiben ist. Ein schlankes Kraftpaket am Gaumen, wunderbar süss, reizvoll frisch, was für ein sinnlicher Wein, total klassisch und gleichzeitig extrem charmant, **das ist ein echtes Weinmonument, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse**.





NEU
im Sortiment

Domaine du Pélican, Arbois: Viel versprechende Jura-Weine des berühmten Guillaume d'Angerville.

Guillaume
d'Angerville

Das Weingut wurde 2012 von Guillaume d'Angerville und François Duvivier, dem Betriebsleiter der bestbekanntesten Domaine d'Angerville in Volnay, gegründet. Es umfasst 15 Hektaren, 10 davon werden aktuell bewirtschaftet, 5 sind neu bepflanzt. Die Traubensorten sind 40% Savagnin, 30% Chardonnay, 10% Trousseau, 10% Poulsard und 10% Pinot Noir. Ein Hektar Rebfläche an allerbesten Lage im Jura kostet 11-mal weniger als der Durchschnitt aller Lagen in der Côte d'or.

Das ist aber nicht der einzige Grund, warum Angerville und Duvivier im Jura investieren. **Das hervorragende Kalk-Lehm-Terroir der Appellation Arbois ist prädestiniert, um grosse, langlebige Weine zu erzeugen.** Durch die Übernahme des Château de Chavanne gelangten sie in den Besitz von 5,8 Hektaren Rebfläche, die bereits seit 2003 biodynamisch bewirtschaftet wurden. Nach der Ernte 2014 ging Jacques Puffeney, ein renommierter Winzer der Region, in Pension und verpachtete den Angervilles seine 4,25 Hektaren Rebfläche. Weitere 5 Hektaren konnten sie von Jean-Marc Brignot kaufen, diese waren aber in schlechtem Zustand, sodass sie gerodet und neu bepflanzt werden mussten. Der Grund für den schlechten Zustand ist, dass Brignot einen so genannten Vin Natur erzeugte und in den Reben gar nichts mehr machte, sie also nur noch wuchern liess. Der Vorteil davon: Es wurde schon mindestens 15 Jahre kein Gift mehr gespritzt.

François Duvivier mit
Gerstl-Crew Pirmin
Bilger, Max Gerstl und
Sven Fischer.



Das gesamte Weingut befindet sich aktuell in Umstellung auf Biodynamie. Es ist klar, dass Guillaume d'Angerville und François Duvivier hier mit der gleichen Präzision und Hingabe arbeiten wie auf der Domaine d'Angerville. **Bereits 2015 sind hier beachtliche Weine entstanden und es ist absehbar, dass die Domaine du Pélican eine grosse Zukunft vor sich hat.**

Auf eine Einschätzung der Trinkreife habe ich bewusst noch verzichtet, da ich noch keine seriösen Erfahrungen mit Weinen aus dem Jura habe.

® 2015 Chardonnay (W)

18/20 • 75cl Fr. 32.– (ab 20.6.16 36.–) • Art. 245022

Der Duft ist genial, feine Zitrusfrucht trifft auf raffinierte Mineralität, da ist Spannung drin, da muss ein Wein dahinterstecken, der durchaus burgundische Klasse hat, er tendiert fast etwas in Richtung Chablais. Bestätigung am Gaumen, der Wein hat die Rasse eines wunderbaren Chablais und die Fülle eines klassischen Chardonnays aus der Côte de Beaune. Ein kleines aromatisches Feuerwerk, der Wein wirkt wunderbar leichtfüssig, hat Charme und Charakter. **Das ist eine Spielart des Chardonnay, die mich begeistert, klassisch burgundisch, aber auch sehr eigenständig und mit viel Persönlichkeit**, faszinierend, der cremige Schmelz, in Verbindung mit der genialen Säurestruktur.

® 2015 Savagnin Ouilé (W)

18+/20 • 75cl Fr. 32.– (ab 20.6.16 36.–) • Art. 245021

Das ist die Urrebsorte aus dem Jura. Der Duft strahlt Eleganz aus, wunderschöne, pfeffrige Art, stellt die Mineralität in den Mittelpunkt, herrliche, erfrischende Zitrusfrucht im Hintergrund. Am Gaumen erinnert er mit seiner sensationellen Säure beinahe an einen grossen Chenin Blanc, das ist richtig Klasse, hat Struktur, Fülle, Charakter und Charme, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen und begeistert mit seinem einzigartigen Aromenspiel. **Der gehört in jeder Beziehung zu den grossen Weissweinen dieser Welt.** Wir haben heute einige der grossen weissen Burgunder probiert, unser Gaumen ist auf ein hohes Niveau eingestellt und dieser Wein muss sich da in keiner Art und Weise verstecken, er vereint unwiderstehliches Trinkvergnügen mit erhabener Noblesse. Ich bin persönlich ziemlich ziemlich wählerisch, was Weissweine anbelangt, ich trinke fast nur Riesling und weisse Burgunder, aber **dieser Wein wird mit Sicherheit einen Platz in meinem privaten Weinkeller erhalten.**

Absolut burgundisch.

® 2015 Trois Cépages (R)

17/20 • 75cl Fr. 32.– (ab 20.6.16 36.–) • Art. 245023

Raffinierte burgundische Nase, komplex und edel, vom Terroir geprägt mit sehr viel Würze und wunderschönen Fruchtnoten, wirkt zart und verspielt, aber auch unglaublich komplex. Sehr schlanker Gaumen, schön saftig und mit feiner Rasse unterlegt, auch edle Extraktsüsse ist mit im Spiel sowie eine tragende, aber feine Tanninstruktur, **Burgunder-Freaks werden diesen Wein lieben!** Je länger man ihn probiert, desto besser wird er. Vor allem der verspielte Nachhall beeindruckt.





Domaine Tollot Beaut, Chores les Beaune: Burgund wie aus dem Bilderbuch.

Nathalie Tollot
mit Pirmin Bilger



Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist dieses Ausnahmeweingut in Familienbesitz. Heute arbeiten unter der Leitung von Nathalie Tollot 6 Familienmitglieder daran, charaktervollste Terroirweine zu erzeugen. In der Vergangenheit hat sich gezeigt, dass mit praktisch jeder Schwierigkeit umgegangen werden kann und immer grosse, traditionelle und klassische Burgunder resultieren. Die Opulenz der Weine ist etwas aussergewöhnlich, mindert jedoch nicht deren unübertrefflichen Charme. Nathalie legt grössten Wert auf einen präzisen Erntezeitpunkt, und perfekt reife Trauben bringen naturgemäss Weine mit mehr Extraktsüsse und Fülle hervor. **Bei der Ernte werden doppelt so viele Helfer beschäftigt als im Burgund üblich**, um die reifen Trauben so schnell wie möglich in den Keller zu bringen – und dies bei extrem niedrigem Ertrag! Auch bei der Vinifizierung wird kein Aufwand gescheut. Ganztraubenvergärung, Spontanvergärung mit anschliessender Maischestandzeit sowie Malo im vorwiegend gebrauchten Barriques gehen dem fast 2-jährigen Ausbau auf der Feinhefe voraus. Kurz gesagt: Ich liebe diese Weine! Nathalie Tollot: «Wir haben in eine Maschine Tri Optique investiert, ich glaube das zahlt sich schon aus, die Weine haben deutlich an Klarheit und Präzision gewonnen. Die Weine strahlen eine aromatische Klarheit aus wie selten zuvor.»

Der Jahrgang 2014 ist effektiv ein grosser Erfolg für das Weingut. Ich möchte sogar so weit gehen und behaupten, dass 2014 die besten Weine entstanden sind, seit ich dieses Weingut kenne.

**Der Rotwein des Jahrgangs 2014:
Zu diesem Preis eine echte Sensation!**

® 2014 Chores-les-Beaune Pièce du Chapitre (R)

18+/20 • 2018–2035 • 75cl Fr. 29.50 (ab 20.6.16 34.–) • Art. 244968

Feiner, ganz auf Eleganz gebauter Duft, alles ist auf der zarten, filigranen Seite, dennoch zeigt sich der Duft offen, ausdrucksvoll und

komplex. Am Gaumen besticht er mit seinem Charme, seiner offeneren Art, er stützt sich auf eine wunderbare Süsse, besticht mit feiner Rasse, da sind Tannine von allerbesten Qualität und eine die Sinne berausende Aromatik, **ein Traumwein, Trinkvergnügen pur, das ist ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, das ist eine echte Sensation.**

Pirmin Bilger: Fruchtig betörende Power und Tiefe. Frische und zarte süssliche Noten. Unglaubliche Fülle an Frucht und Süsse, zarte Kräuternoten, tolle kräftige Struktur, gute Säure und kräftiger Abgang. Auch an Saftigkeit fehlt es ihm nicht.

Ⓜ 2014 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey Monopole (R)
18/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 42.– (ab 20.6.16 46.–) • Art. 244967

Mit 2 Hektaren die grösste Parzelle des Weingutes. Hier können sie auch spielen und die bestmögliche Selektion machen. Wunderbare Frucht, ganz zart begleitet von gut eingesetztem Barrique, der leichte Holzton wirkt hier sehr positiv und unterstützend. Ein Traum am Gaumen, der ist herrlich saftig, die feine Rasse wird perfekt ausbalanciert von der wunderbaren Extrakt Süsse, **der Wein hat auch wieder diesen unbändigen Charme der besten 2014er**, ein Gedicht, so herrlich verspielt, eine Aromatik zum Träumen, ein Burgunder wie man ihn sich schöner kaum vorstellen kann. Pirmin Bilger: Traumhaft süss, saftig und leicht. Ein sehr aromatischer Wein, mit Finesse und toller Mineralität.

Ⓜ 2014 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roy (R)
19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 58.– (ab 20.6.16 64.–) • Art. 244966

Das ist Noblesse, ein Duft von eindrücklicher Klarheit und Präzision, fein und doch intensiv und tiefgründig. Köstlich süsser Gaumen, getragen von genialer Rasse, mit seiner festen, aber feinen Tanninstruktur **besitzt der Wein alles, was man sich von einem grossen Burgunder erträumt.** Je mehr ich von diesen herrlichen 2014er probiere, desto mehr bin ich überzeugt, dass 2014 ein ganz grosser Jahrgang ist, was für ein himmlisches Vergnügen, diese grandiosen Weine zu verkosten. Pirmin Bilger: Ganz feine Tannine, elegante Power, sagenhaft gut.

Ⓜ 2014 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Fournières (R)
19/20 • 2025–2040 • 75cl Fr. 49.50 (ab 20.6.16 55.–) • Art. 244965

Ein himmlisches Parfüm verwöhnt die Nase, ganz fein, aber unglaublich komplex, ein köstliches Fruchtbündel mit wunderbaren Terroirnoten. Der ist auch am Gaumen wieder total fein, ganz auf Eleganz gebaut, schmilzt wie Butter auf der Zunge, ein Wein von eindrücklicher Präzision und Klarheit, **das ist ein ganz grosser Burgunder mit beinahe unendlichem Potenzial, Kraftbündel und Delikatesse in einem, grossartig!** Pirmin Bilger: Da sind Kraft, Saftigkeit und schöne, präzise Tannine. Ein nie enden wollender Abgang.





■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

Max Gerstl: «Das ist einer der allerbesten Weine überhaupt, die ich von Tollot kenne!»

® **2014 Corton Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 88.–** (ab 20.6.16 98.–) • Art. 244963

Na ja der Corton, von ihm erwartet man ja auch einiges, besonders nachdem wir schon bei den Vorgängern fast ausgeflippt sind. **Aber dieser Duft übertrifft alle meine Erwartungen noch.** Feiner, zarter kann ein Duft nicht mehr sein, aber was der an Komplexität und Tiefe in sich birgt, ist unbeschreiblich. Und dann diese Feinheit am Gaumen, der tänzelt mit einer Leichtigkeit über die Zunge, die jeder Beschreibung spottet und dann explodiert er förmlich, **dieser so sanfte, zarte Wein ist eine wahre Aromenbombe**, ein aromatisches Feuerwerk der himmlischen Art und mit einem minutenlangen Nachhall, der an Vielfalt nicht zu übertreffen ist.

Pirmin Bilger: Der toppt alle anderen – was für ein genialer Wein. Welche Fülle, welche geniale Noblesse, welche betörende Eleganz. Für mich ein monumentales Kunstwerk.

® **2014 Corton-Bressande Grand Cru (R)**

20/20 • 2030–2050 • 75cl **Fr. 88.–** (ab 20.6.16 98.–) • Art. 244963

Der Duft ist ebenso fein wie jener des Corton, geht aber eher etwas ins Schwarzbeerige und wirkt dadurch noch um einen Hauch tiefgründiger, was für ein himmlisches Parfüm. Das ist köstlich süßer Nektar, auf Massen von Tanninen gebaut, die sich anfühlen wie Samt und Seide, was für eine Rasse, was für eine Fülle, was für eine Vielfalt, und was für ein Charme, **zum Ausflippen schön, das ist ganz grosses Kino.**

Pirmin Bilger: Ein Traum von einem Wein. Mehr Rasse und Kraft.



JETZT LIEFERBAR

Wunderbar gereifte Burgunder:

® **2011 Aloxé-Corton Les Vercots 1^{er} Cru AOC (R)**

18+/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 57.–** (ab 20.6.16 64.–) • Art. 242059

Der Duft wirkt ganz fein, aber überaus raffiniert und komplex. Ganz anders am Gaumen, hier zeigt er all seine Qualitäten, seinen cremigen Schmelz, seinen Saft, seine Aromenfülle, die traumhafte Extraktzüsse, feine Rasse und eine qualitativ exzellente Tanninstruktur. **Das ist ein emotional berührender Wein mit Seele.**

® **2012 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roy (R)**

19/20 • 2022–2050 • 75cl **57.–** (ab 20.6.16 64.–) • Art. 242865

Der duftet ganz zart, beinahe schlicht und dennoch sagenhaft komplex und letztlich auch intensiv mit erstaunlicher Strahlkraft, **was für eine delikate, raffinierte Duftwolke.** Auch am Gaumen ist Finesse angesagt, der Wein vereint die klassische Seite des Jahrgangs mit seiner dezenten Strenge und noble Opulenz, welche die perfekte Reife des Traubengutes anzeigt.



Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses: Grosse Persönlichkeit.

Der adlige Vater des heutigen Besitzers Jean-Charles le Bault de la Morinière studierte Önologie und begann in den 70er-Jahren mit Gutsabfüllungen der im Herzen des Montagne de Corton gelegenen Domaine. Produziert werden zwei Weine, je ein roter und weisser Grand Cru.

Als Jean-Charles im Jahr 1994 die Leitung des 11 ha grossen, insgesamt 17 Parzellen umfassenden Weinguts übernahm, erfolgte ein riesiger Qualitätssprung. Der ehemalige Architekt zog von Paris nach Pernand-Vergelesses, um vor Ort jedes Detail beachten zu können. Er studierte Önologie und startete Versuche in Biodynamie auf einem Drittel der Böden. Der grosse Besitz erlaubte auch eine besonders strenge Traubenselektion und ist der Grund, dass diese eleganten, faszinierenden Weine wesentlich preisgünstiger sind als andere Corton-Charlemagne. Die verschiedenen Parzellen mit neun unterschiedlichen Bodentypen tragen zur enormen Komplexität der Weine das ihre bei. Die Weine der Parzellen werden einzeln bis zu 18 Monate im Barrique ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zu einem Wein verschnitten, der vibriert, pulsiert und den Himmel näher bringt.

Eine umwerfende Schönheit.

® 2014 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2030–2050 • 75cl 126.– (ab 20.6.16 140.–) • Art. 244996

Der Duft ist ein Traum, ein sinnliches Fruchtbündel, schwarze Kirsche und feine Himbeeraromen strahlen um die Wette, begleitet von raffinierten Terroirnoten, von feinsten Kräutern und noblen Gewürzen bis hin zu sublimen floralen Noten. Auch am Gaumen zeigt er diese charmante Offenheit, der scheint gleich alles, was er hat, präsentieren zu wollen; irgendwie ist er stolz auf seine Schönheit und zeigt sie auch. **Alles schwingt in perfekter Harmonie**, die festen, aber feinen Tannine, die sich mit köstlich süßem Extrakt umgeben, die feine erfrischende Rasse, welche die Aromen trägt, die intensive, konzen-

Jean-Charles le Bault
de la Morinière





■ Domaine Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

trierte, offene, aber total feine Aromatik, **der Wein ist irgendwie völlig unkompliziert und dennoch an Sinnlichkeit nicht zu überbieten**, als Jungwein zeigt er ganz ausgeprägt den Charme des Jahrgangs. Wahrscheinlich täuscht das etwas, denn in diesem vordergründig total Zugänglichen stecken gewaltig viel Gehalt und Potenzial.

Ⓜ 2014 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2028–2050 • 75cl **126.–** (ab 20.6.16 140.–) • Art. 244993

37.5cl **72.–** (ab 20.6.16 79.–) • Art. 244994

150cl **281.–** (ab 20.6.16 314.–) • Art. 244995

Der Duft ist wie immer überaus edel, von strahlender Klarheit und eindrücklicher Präzision, Finesse ist oberstes Gebot, die Mineralität steht im Vordergrund, begleitet von ganz feiner, erfrischender Zitrusfrucht, die Komplexität ist enorm. Auch am Gaumen ist pure Raffinesse, geniale Rasse vereint mit cremigem Schmelz, **das ist sinnliches Burgund auf allerhöchstem Niveau, faszinierender kann ein Wein nicht mehr sein**, da ist Spiel drin. Das ist einerseits fast spektakulär, was da abgeht, und doch ist es total fein und zart, irgendwie total offen und zugänglich und doch mit gewaltig viel Hintergrund, da ist geballte Kraft, aber der Wein bleibt tänzerisch leichtfüßig; ein Wein, mit dem man stundenlang meditieren könnte, man entdeckt immer wieder neue Variationen, **erneut ein ganz grosser Wurf und ein Gänsehautwein wie immer** und er hat einen unwiderstehlichen Charme, der umarmt einen richtiggehend.

Pirmin Bilger: Pam! Wow! Wie schmeckt der edel zitrusfrisch und mineralisch. An Feinheit und Zartheit kaum zu übertreffen. Da bekomme ich Gänsehaut – was für ein herrliches, nobles Duftbild. Ein ganz grosser Wein!





NEU
im Sortiment

Domaine de Bellene, Beaune: Die Entdeckung des Jahres, raffiniert und verführerisch.

Schon wieder taucht ein Weingut neu in unserem Sortiment auf, obwohl es eigentlich schon umfangreich genug ist. An Nicolas Potel, der das Gut aus dem 16. Jahrhundert im Jahr 2005 erworben hat, kann man jedoch fast nicht vorbeikommen, wenn man grandiose Weine liebt. Potel bewirtschaftet 22 ha biodynamisch und es ist sein Ziel, ausschliesslich alte Reben zu kultivieren. **Die jüngsten Reben sind 35 Jahre alt, die ältesten befinden sich in der Lage Beaune Grèves und sind über 100 Jahre alt.** Mehr als 4 Meter tief reichen die Wurzeln, somit kommen die Pflanzen auch problemlos mit Hitze zurecht.

Die Weinlese erfolgt manuell in 10 kg-Körbe und beginnt bei Tagesanbruch, um die Kühle zu nutzen. Etwa 40% der Trauben werden auf Sortiertischen entrappt. Die perfekten Trauben werden nicht entrappt mit dem Ziel, in guten Jahren Ganztrauben zu vergären. Nicolas Potel lehnt den Einsatz von externen Stoffen bei der Vinifizierung strikt ab, nur die Hefe auf den Beeren startet die Gärung in Edelstahl- und alten Eichenfässern. Nach 15 bis 25 Tagen wird die Maische in einer senkrechten Presse gekeltert, aus der durch die Schwerkraft klarer Most fließt und eine Filtration unnötig macht. Wir freuen uns, Ihnen die Weine von Nicolas Potel neu anbieten zu können, denn **authentischer, reiner und unverfälschter kann Burgunder nicht sein.**

Hey, ist das ein feiner Wein, das ist echte Klasse.

® 2014 Bourgogne Maison Dieu (R)

17+ / 20 • 2017–2028 • 75cl **22.50** (ab 20.6.16 25.-) • Art. 244975

Nicolas Potel: «Der Wein stammt von alten Reben aus St. Romain.» Das duftet schon unglaublich edel für einen Bourgogne, ich bin ein erstes Mal beeindruckt. Das ist ein liebenswerter, charmanter, komplexer Duft zum Staunen. Am Gaumen beeindruckt die Feinheit der Tannine, die edle, unaufdringliche Art der Extraktsüsse, die vielschichtige, charmante Aromatik.

Nicolas Potel





■ Domaine de Bellene, Beaune

® **2014 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots (R)**

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **126.–** (ab 20.6.16 140.–) • Art. 244978

Das ist pure Noblesse, gepaart mit unwiderstehlichem Charme, was für ein himmlischer Duft, gewaltige Tiefe, sinnlicher Terroirausdruck, der duftet irgendwie wie ein Urburgunder. Es ist ganz einfach der Duft eines ganz grossen Burgunders. **Was für ein sinnlicher Wein, der hat alles, was man sich von einem grossen Burgunder verspricht und eigentlich auch noch ein wenig mehr**, das ist knisternde Erotik, aber auch spielerische Leichtigkeit, der hat auch etwas Schlichtes an sich und er strahlt eine wunderbare Natürlichkeit aus.

Pirmin Bilger: Welche Kraft am Gaumen, Power ohne Ende, nobel und edel, was für ein Körper, was für eine Saftigkeit!

® **2014 Savigny-les-Beaune (R)**

18/20 • 2020–2035 • 75cl **28.50** (ab 20.6.16 32.–) • Art. 244976

Der Duft erfrischt die Sinne, ein wunderbares Fruchtbündel, umgeben von einem feinen mineralischen Rahmen, vielfältig und edel. Mir gefällt die Aromatik dieser Weine extrem gut, sie besitzen eine ideale Süsse-Frische-Balance, sie wirken sehr edel und sie haben eine feste, aber sehr feine Struktur, **was für ein wunderbarer Savigny**.

Pirmin Bilger: Feinheit und Harmonie, zarte Süsse, sehr schöne Aromatik.

® **2014 Nuits St. Georges Vieille Vigne (R)**

19/20 • 2022–2038 • 75cl **54.–** (ab 20.6.16 62.–) • Art. 244977

Was für ein edler, sagenhaft komplexer Duft, das ist grosse Klasse und doch ist es irgendwie schlicht, ganz einfach natürlich, so selbstverständlich ungekünstelt. Dabei zeigt er sich gewaltig tiefgründig und konzentriert. Ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, diese Weine fesseln mich mit ihrer Frische, mit ihrer so unglaublich köstlichen Süsse, mit ihrer perfekten Struktur, mit ihrem Charme. **Dieser hier hat auch so etwas erotisch Wildes an sich, nur so einen Hauch, aber es ist absolut faszinierend.**

Pirmin Bilger: Der hat Charme und Charakter.

® **2014 Côte de Nuits Villages blanc (W)**

18/20 • 2017–2025 • 75cl **32.50** (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244979

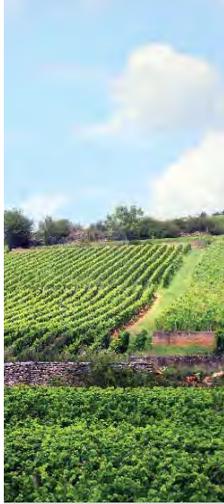
Strahlt eine wunderbare Frische aus, Zitrusfrucht der himmlischen Art. Ganz offensichtlich hat Potel auch die Weissweine im Griff, **mehr Trinkvergnügen kann man sich nicht vorstellen**, der Wein scheint genau auf den menschlichen Geschmack zugeschnitten zu sein, aber es ist das Gegenteil, das ist pure, ungekünstelte Natur, einfach unendlich gut.

Pirmin Bilger: Süffig, trinkfreudig, einfach, frisch, genial.

® 2014 Savigny-les-Beaune blanc (W)

18+/20 • 2018–2028 • 75cl 32.50 (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244980

Das ist nobel, **der Duft eines grossen weissen Burgunders**, feinste Frucht trifft auf gebündelte Mineralität, Feuerstein, wirkt überaus sinnlich. Am Gaumen ist sein Auftritt moderater als jener des Côte de Nuits, wiederum die Noblesse betonend, mit sehr viel Charakter und immer wieder unendlich viel Charme. **Ich bin total begeistert**. Es ist inzwischen schon fast 21 Uhr geworden, es war ein langer Tag mit unzähligen eindrücklichen Weinerlebnissen. Ich habe heute über 80 Weine degustiert und beschrieben, ich habe Hunger, aber müde bin ich überhaupt noch nicht, ich könnte hier problemlos noch eine Stunde weiter probieren...



«Unser Ziel ist es nicht, die berühmten Lagen im Burgund zu besitzen, wir suchen eher Toplagen und alte Reben in weniger bekannten Appellationen, um preiswerte Weine in Topqualität zu produzieren.» Nicolas Potel





Domaine Michèle et Patrice Rion, Nuits St. Georges: Eleganz und Präzision.

Patrice Rion



Im elterlichen Betrieb konnte Patrice Rion seinen hohen Qualitätsanspruch und seine Ideen nicht wunschgemäß umsetzen, und so gründete er mit seiner Frau Michèle einen eigenen, 6 ha grossen Betrieb im Herzen von Chambolle-Musigny. Seit 2007 arbeitet auch ihr Sohn Maxime, der Önologie studiert hat, in der Familien-domaine, die jedes Jahr aufs Neue begeistert.

Die Weine sind klar, frisch, sehr komplex mit wunderbarer Frucht. Die Arbeit im Weinberg erfolgt nach biodynamischen Grundsätzen, eine Zertifizierung als Verkaufsargument halten die Rions wie die meisten Spitzenwinzer jedoch für überflüssig. Patrice war einer der ersten Winzer, der darauf hinarbeitete, eine höhere Laubwand zur besseren Photosynthese zu fördern, ohne dass dadurch die Trauben beschattet werden. Im Rebberg werden speziell leichte Traktoren eingesetzt und die Rebzeilen begrünt, um eine Verdichtung des Bodens zu vermeiden und die Bodenfauna zu fördern. Geerntet wird zum perfekten Zeitpunkt nach Laboranalyse und Mundprobe, um die Frische zu bewahren. Im Keller sortieren und entrapfen bis zu 10 Personen das Lesegut. Der Ausbau in bis zu 50% neuen Fässern erfolgt mit möglichst wenig Kontakt zu Sauerstoff, um den Wein vor Oxidation zu schützen. **Das Resultat dieses Aufwands ist mehr als überzeugend,** ein Wein von dieser Frische und Harmonie im Mund, der seine Herkunft so optimal zum Ausdruck bringt, gehört einfach in unser Sortiment!

Da schlummert gewaltiges Potenzial!

Ⓜ 2014 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Gruenchers (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 95.– (ab 20.6.16 105.–) • Art. 244943

Es ist etwas ganz Feines, was da die Nase verwöhnt und gleichzeitig ist es eine kleine Duftorgie, sagenhaft vielfältig und komplex. Im Antrunk zeigt er etwas festere Tannine, er verpackt diese aber in so viel wunderbar süßes Extrakt, dass man sie nur noch ganz dezent wahrnimmt. Als Nachbar von Bonnes-Mares zeigt er seinen männlichen Charakter, die burgundische Feinheit bleibt aber immer das

prägende Element. **Das ist ein komplexer Terroirwein, ein Burgunder der absoluten Spitzenklasse.**

® **2014 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Clos des Argillières (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 20.6.16 90.–) • Art. 244941

Es beginnt mit einer verführerischen Duftwolke, das ist sagenhaft raffiniert, ganz fein und dennoch tiefgründig, reich und intensiv. Die markanten Tannine sind superfein, die edle Rasse ist herrlich umwoben von köstlich süßem Extrakt, hey, ist der gut, und da schlummert ein gewaltiges Potenzial, irgendwie versucht der Wein sich noch zu verstecken, aber es gelingt ihm nicht, zu offensichtlich sind seine Qualitäten, zu faszinierend sein mineralisches Rückgrat mit seinen die Sinne betörenden feiwürzigen Aromen, **das ist Weltklasse.**

Pirmin Bilger: Unglaublich saftig am Gaumen. Mineralität und Kraft, der hat Power. Sanfte Süsse.

® **2014 Bourgogne Les Bons Batons (R)**

17+/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 20.6.16 27.–) • Art. 244940

Der Wein wächst in Chambolle, daher seine Eleganz. Seine wunderschöne burgundische Nase ist eindrücklich, dieses traumhafte Himbeer mit seinem feinen würzigen Rahmen, das ist Burgund der sinnlichen Art. Auch der samtige und doch fest strukturierte Gaumen vermag zu begeistern, sehr schmackhafter und fülliger Wein, genial saftig und mit feinem Schmelz unterlegt, reizvolle Vielfalt im Nachhall mit viel gutem, süßem Fruchtfleisch, so macht Burgund richtig Spass, **einer der vielen Beweise, dass ein feiner Burgunder nicht unbedingt teuer sein muss.**

® **2014 Chambolle-Musigny Vieilles Vignes (R)**

18+/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 20.6.16 75.–) • Art. 244942

Was für ein köstliches, superfeines Parfüm, komplex und unendlich nobel, ich könnte stundenlang an diesem Glas schnuppern. Traumhaft saftiger, rassiger, cremiger Gaumen, köstliche Extraktsüsse, das ist sinnliches Burgund, der Wein hat Klasse, **dieser phänomenale Filigrantänzer beschert mir ein aromatisches Hochgefühl**, dieses Kraftbündel hat eine wunderbar schlanke Figur und geht gewaltig in die Länge, genialer Wein.

® **2014 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Amoureuces (R)**

19+/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 300.–** • Art. 244944

Das ist an Feinheit nicht zu übertreffen, dabei aber extrem ausdrucksvoll und intensiv. Am Gaumen kommt die Faszination des Amoureuces voll zum Tragen, das ist hyperlegant und ästhetisch makellos, ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse. **Er war qualitativ noch nie so nahe an jenem vom Vogüé wie dieses Jahr und ist auch eine valable Alternative** zu letzterem, von dem wir leider immer viel zu wenig haben. Pirmin Bilger: Noch eine Spur intensiver als der «Les Gruenchers».





Domaine Decelle-Villa, Nuits St. Georges: Innovation und Tradition.

Jean Lupatelli,
Kellermeister bei
Decelle-Villa



Jean Lupatelli: «Wir haben inzwischen schon 6 ha eigene Reben.» Mit dem Jahrgang 2014 feiert dieses noch junge Weingut einen beinahe spektakulären Erfolg. Diese Weine sind **ganz klar auf Augenhöhe mit den besten Burgundern des Jahrgangs**. Beinahe unglaublich, was Olivier Decelle und Pierre-Jean Villa in kürzester Zeit erreicht haben. Ihre gemeinsame Vision, grosse Weine zu produzieren, die das Terroir von Nuits St. Georges widerspiegeln, haben sie mit der Domaine Decelle-Villa wahr gemacht. Die beiden Seelenverwandten verfügen über einen enormen Erfahrungsschatz und die nötigen Beziehungen, jedoch ist ihre Leidenschaft massgebend. Olivier Decelle hat die heruntergekommenen Weingüter Mas Amiel in Südfrankreich sowie Château Jean-Faure, ein an Château Cheval Blanc grenzendes Bordeaux-Weingut in St. Emilion, an die Spitze geführt. Er kauft nur Top-Lagen, im Fall von Domaine Decelle-Villa 3 ha, die schon Jahre zuvor biologisch bewirtschaftet wurden. Pierre-Jean Villa, der Besitzer der gleichnamigen Domaine im Rhônetal, arbeitete als junger Mann im Burgund und ist seit dieser Zeit mit Claude Bourgignon, dem Pionier des biodynamischen Rebbaus im Burgund, befreundet. Neben der Vermittlung der besten Reblagen konnten durch Bourgignon auch Kontakte zu Biowinzern geknüpft werden, die hervorragende Trauben nach Qualitätsvorgabe an Decelle-Villa verkaufen, um den Bedarf zu decken. Mit Jean Lupatelli, einem einheimischen Winzer und Önologen, wurde ein Kellermeister engagiert, der auf der gleichen Wellenlänge ist. **Ein Dreamteam also. Kein Wunder resultieren daraus traumhaft filigrane Weine!**

Hohes Niveau, tiefer Preis.

® 2014 Bourgogne blanc (W)

17+/20 • 2016–2022 • 75cl Fr. 22.– (ab 20.6.16 24.–) • Art. 244969

Geniale Frische strahlt aus dem Glas, herrliche Zitrusfrucht, unterlegt mit wunderbarer Mineralität, einfach köstlich dieser erfrischende

Duft. Am Gaumen besticht er mit Rasse und Feinheit und traumhaft süßem Extrakt, der schmeckt einfach köstlich, **das ist einer dieser genialen Bourgogne blanc, die richtig Klasse haben**, das ist ein grosser Wein ohne Einschränkung, blind probiert würde man ihm jederzeit mindestens eine Puligny Villages Appellation zutrauen.

Pirmin Bilger: Das ist ein herrlicher Wein mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis.

® **2014 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)**

19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 117.–** (ab 20.6.16 130.–) • Art. 244971

Dieser Duft ist grosse Klasse, so etwas von fein, gleichzeitig intensiv, komplex und tiefgründig, da ist verschwenderische Vielfalt, gepaart mit puristischer Klarheit. Auch am Gaumen vermag der Wein restlos zu begeistern, seine irre Rasse ist eingebunden in jede Menge cremigen Schmelz, was für eine sinnliche Aromatik, was für ein superedler Wein, **das ist ganz grosse Klasse, weisser Burgunder auf allerhöchstem Niveau.**

® **2014 St. Aubin 1er Cru blanc Sous la Roche Dumay (W)**

18/20 • 2017–2025 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 20.6.16 60.–) • Art. 244970

Der Duft ist wie immer traumhaft mineralisch, dazu gesellen sich dezente Frucht und raffinierte blumige Komponenten, strahlt Noblesse aus und wirkt beschwingt und fröhlich. Am Gaumen ein unerwartetes Kraftbündel, der fährt richtig ein, voller, reicher, dennoch supereleganter, wunderbar schlanker Körper, der Wein hat Klasse wie immer, **ein genialer weisser Burgunder zu einen erschwinglichen Preis.**

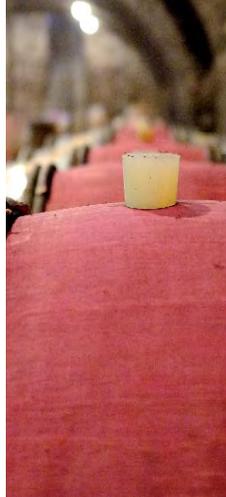
Pirmin Bilger: Ein wunderbar cremiger Schmelz, schöne Süsse und geniale Mineralität.

® **2014 Savigny-les-Beaune Les Gollardes (R)**

18/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244972

Der Duft ist köstlich süß, strotzt gleichzeitig vor Frische, ein sublimes Fruchtbündel mit traumhaft mineralischem Terroir ist unterlegt. **Ein unglaublich faszinierender Wein, männlich strukturiert und doch ein Gaumenschmeichler** – wohl wegen dem genial süßem Extrakt, das die Tannine so wunderschön einbindet. Der Wein verbindet Kraft und Eleganz in idealer Weise, eine strahlende Weinschönheit mit unwiderstehlichem Charme.

Pirmin Bilger: Rund und harmonisch, feinste schwarze und rote Frucht, eine köstliche Süsse, schöne Mineralität, Kraft und Eleganz.





■ Domaine Decelle-Villa, Nuit St. Georges

® **2014 Côte de Nuits Villages Aux Montagnes (R)**

18/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 20.6.16 40.–) • Art. 244973

Der komplexe, tiefgründige Duft lässt auf einen Traumwein schliessen, feinste Frucht trifft auf edle mineralische Variationen, da ist Strahlkraft ohne Ende. Nach den wunderbaren 1er Crus aus der Côte de Beaune steht der immer noch da wie eine Eins mit seiner wunderbar feinen Tanninstruktur, seiner edlen Rasse und der raffinierten Extraktsüsse, **das ist echt ein köstlicher Wein, macht uneingeschränkt Trinkspass**, faszinierend, wie der schwerelos über die Zunge tänzelt und wie er mit seiner paradiesisch feinen Aromatik die Sinne betört.

Pirmin Bilger: Köstlich süss, Kräuternoten, etwas Cassis, schwarze Kirsche. Sehr voluminös und kräftig.

® **2014 Beaune 1er Cru Les Theurons (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 20.6.16 60.–) • Art. 244974

Ein faszinierender Strahlemann, schwarze Kirschen vom Feinsten, eine Orgie von Frucht und doch alles andere als aufdringlich, der mineralische Background verleiht dem Duft seine Eleganz. Sehr saftiger, rassiger, köstlich süsser Gaumen, kraftvolle, reiche Gaumenmitte, dennoch wirkt er zartgliedrig und fein – und als Zugabe bietet er einen sich wunderbar in die Länge ziehenden, schlanken, rassigen Nachhall, **ein Geniestreich**.





Domaine Guyon, Vosne-Romanée: Die Sinne berauschend.

In der dritten Generation bewirtschaften die Brüder Michel und Jean-Pierre Guyon 9 ha Rebland, die seit jeher naturnah behandelt wurden, und erzeugen ungewöhnlich dichte, hochkomplexe und aromenstarke Weine. **Jean-Pierre keltert fast sämtliche Weine mit Ganztraubenvergärung, so wie die Winzer in Urzeiten, als die Natur noch im Gleichgewicht war.** Da diese Methode perfekt reife Trauben ohne jegliche Fäulnisanteile bedingt, werden die Trauben zweimal verlesen. Zuerst bei der Ernte durch ausgesuchte Erntehelfer, dann auf einem Sortiertisch im Rebberg. Im Keller macht Jean-Pierre so wenig wie möglich: keine Kaltmazeration, Vergärung mit Naturhefe, keine Bâtonnage. Auch wenn die Weine rund und wie geschliffen wirken, sie werden absolut nicht technisch hergestellt. Natürlicher und einfacher geht es gar nicht mehr, also warum diese Naturschönheit nicht einfach annehmen und genießen?inzwischen zum Besten im Burgund.

Jean-Pierre Guyon



Ein Paradewein aus 1000 Raffinessen.

® 2014 Vosne-Romanée Les Charmes de Mazière (R)

19/20 • 2025–2040 • 75cl Fr. 85.– (ab 20.6.16 95.–) • Art. 244929

Das ist Raffinesse pur, hey, ist der Duft fein, ein sublimes, superkomplexes, hochfeines Duftelixier. Die Konzentration am Gaumen ist enorm, dennoch ist Feinheit das dominierende Element, ein Wein aus 1000 Raffinessen, **eine phänomenale Essenz** und was für eine Länge, das ist wie immer einer von Guyons Paradeweinen.

Pirmin Bilger: Das ist an Sinnlichkeit kaum zu übertreffen. Tiefgang, rote und schwarze Beeren. Eleganz in Vollendung.



® **2014 Bourgogne (R)**

17+/20 • 2018–2025 • 75cl **Fr. 25.–** (ab 20.6.16 28.–) • Art. 244924

Ich glaube langsam, den Duft der Guyon-Weine blind erkennen zu können, auch wenn dieser 2014er deutlich floraler duftet als alle, die ich kenne; die Ganztrauben-Vinifikation, gibt dem Duft seine besondere Note, das ist einfach herrlich, ich liebe das. **Auch am Gaumen ein Gedicht, der Wein schmeckt einfach köstlich**, da passiert etwas am Gaumen, da ist Spannung drin, auch wenn der Wein schon bei der Fassprobe völlig unkompliziert und offen zugänglich wirkt, das ist ein genialer Charakterwein.

Pirmin Bilger: Auch am Gaumen extrem fruchtig und süss, weich und elegant. Kräuternoten. Wie genial ist denn das? So schön zugänglich.

® **2014 Choresy les Beaune Les Bons ores (R)**

18/20 • 2020–2030 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244925

Hey, diese Tiefe, der Duft ist eindrücklich, ein geniales Fruchtbündel, herrliche Kräuter, raffiniert florale Noten, Erdbeer, fast etwas konfitürig, aber auf sehr angenehme, erfrischende Art. Eher maskuliner, aber dennoch sehr feiner Gaumen, die Tannine sind markant, aber von sehr edler Qualität, der Wein schmeckt einfach unendlich gut, alles ist so wunderbar rund, offen, zugänglich, **man würde ihn am liebsten als Fassprobe schon aus grossen Gläsern trinken**.

® **2014 Savigny les Beaune 1er Cru Les Peuillets (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 44.–** (ab 20.6.16 48.–) • Art. 244926

Der duftet sehr edel, eher etwas verhaltener als die Vorgänger, aber so richtig aus der Tiefe kommend, hochreife schwarze Beeren, herrliche Kräuter bis hin zu genialer Frische verleihender Minze. Am Gaumen sind Feinheit und köstliche Extraktsüsse die prägenden Elemente, dazu die 2014er-Frische, **das ist einfach unbeschreibliche Trinkfreude, das macht uneingeschränkt Spass**.

Pirmin Bilger: Das füllt den Gaumen unglaublich aus – was für eine Power, gepaart mit Saftigkeit und Eleganz.

® **2014 Gevrey-Chambertin (R)**

18+/20 • 2024–2038 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 20.6.16 68.–) • Art. 244927

Duftet extrem fein und nobel, herrlich reife schwarze und rote Beeren, feine Kräuter, raffinierte blumige Komponenten verleihen dem Duft seine Komplexität und Tiefe. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, was für ein sinnliches Fruchtbündel, welch geniale Frische, ungeheure Intensität und überschwängliches Geschmacksspektrum, dennoch gazellenhafte Leichtigkeit, was für ein köstliches Weinjuwel. Pirmin Bilger: Tolle Saftigkeit – unglaublich wie gut auch dieser Village schmeckt.

® **2014 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Guerets (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 77.–** (ab 20.6.16 85.–) • Art. 244928

Das ist ein sublimes, hochfeines, zartes Parfüm, das ganz fein die Nase streichelt, aber da steckt eine unglaubliche Fülle in diesem zarten Duft. **Dann überrascht er mit einem geradezu explosiven Gaumenauftritt**, was für ein Rassekerl, was für eine Konzentration und was für ein irres Geschmacksspektrum, genial diese betörende, rauchige Art, ein Wein, der sinnlicher nicht sein könnte.

Pirmin Bilger: Eine köstliche Süsse und Saftigkeit.

® **2014 Vosne-Romanée 1er Cru en Orveau (R)**

20/20 • 2026–2045 • 75cl **Fr. 112.–** (ab 20.6.16 125.–) • Art. 244930

Der wirkt eine Spur kühler, strahlt eine berauschende Frische aus, das verleiht dem Duft seine edle Ausstrahlung. Da ist aber wollüstig reife Frucht im Spiel, die immer fein und delikater bleibt und der mineralischen Tiefe ihren Platz lässt. Der Wein bezieht seine Energie vom eher nördlich ausgerichteten Terroir, das gibt diese wunderbare Frische, diese irre Rasse, in Verbindung mit der traumhaften Extraktsüsse ist das **Burgund in Vollendung**.

Pirmin Bilger: Saftig mit kräftiger Struktur.

® **2014 Echezeaux Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 180.–** (ab 20.6.16 200.–) • Art. 244931

Es ist nicht ohne Grund, dass Guyon uns dieses Jahr den Echezeaux nach dem monumentalen Clos de Vougeot serviert. Ich bin hin und weg, schon mit diesem sagenhaften Duft in der Nase, die Konzentration ist enorm, die Feinheit noch eindrücklicher, und was für eine unbeschreibliche Vielfalt. Ich weiss nicht, warum mich der erste Schluck an den «Hommage à Jaques Perrin» erinnert, den wir gestern Abend getrunken haben. Die Weine haben ja kaum Gemeinsamkeiten, bis auf diejenige, etwas völlig Aussergewöhnliches, Einzigartiges zu sein. Dieser Echezeaux hat vielleicht auch wie sein „Kollege“ von der Rhone etwas Verrücktes an sich, beinahe knisternde Erotik, diese Opulenz, die nicht – wie sonst Opulenz – vordergründig, sondern viel mehr tiefgründig und nobel ist. **Das ist so ein 20-Punkte-Wein, den man probiert haben muss**, da er sich letztlich in seiner Komplexität und Vielfalt jeder Beschreibung entzieht.

Pirmin Bilger: Kräuter, Power pur, kräftige Struktur, saftig, breit – eine Geschmacksexplosion. Ein Wein mit grossem Potenzial.





■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

® **2014 Clos de Vougeot (R)**

20/20 • 2026–2045 • 75cl **Fr. 180.–** (ab 20.6.16 200.–) • Art. 244932

Guyon besitzt eine der allerbesten Parzellen des Clos de Vougeot, zudem sind es **bis zu 100-jährige Rebstöcke, die vermutlich ältesten überhaupt im Clos de Vougeot**. Der Duft ist schlicht ein Traum, was für eine himmlische Duftwolke, da steckt irgend etwas drin, das mit Worten nicht zu beschreiben ist, unglaublich raffiniert. Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck, den die Nase vermittelt, das ist ein Raffinessenbündel, an Komplexität und Feinheit nicht zu übertreffen, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein.

Pirmin Bilger: Ich hebe ab. Eine unglaubliche Kraft und trotzdem filigran – genial.

® **2014 Savigny les Beaune blanc Planchots (W)**

18/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244923

Guyon arbeitet wie Sylvain Pataille während der gesamten Vinifikation ohne Schwefel. Er ist überzeugt, dass nur so der Terroirausdruck in seiner ganzen Schönheit bewahrt werden kann. Eine köstliche Erfrischung, dieser herrliche Duft, was für ein geniales Fruchtbündel, umrahmt von raffinierten mineralischen Komponenten, **ein grosser, klassischer weisser Burgunder** kündigt sich an. Bestätigung am Gaumen, das ist geballte Kraft, beschwingt und leichtfüssig vorgetragen, ein sinnliches Aromenspiel, getragen von einer traumhaft feinen, aber rassigen Säurestruktur, **ein unvergessliches Erlebnis für Nase und Gaumen**.





Renata Galovic's Tipp

Renata Galovic, Einkauf- und Verkaufsadministration

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

22.–



«Unwiderstehliche Frische – Burgunder vom Feinsten!»

Kraft und Fülle mit begeisternder Raffinesse.
2013 Chablis Domaine
William Fèvre

Jetzt
lieferbar

Max: Die Frische, die aus diesem Glas strahlt, ist ein Traum. Zitrusfrüchte vom Feinsten, dazu eine verblüffende Mineralität. **Feingliedriger, saftiger, schmackhafter Gaumen, wunderschön cremiger Fluss**, verspielt, vielfältige Aromatik, eine traumhafte Erfrischung und einer der allerbesten Chablis Villages, die ich kenne.
Pirmin: Im ersten Moment ein genialer Duft von Frische, Zitrone, dann wirkt er eher mineralisch. Cremiger Schmelz, wunderbare Süsse, feine Mineralität, nachhaltig, man kann noch lange in diesem genialen Geschmack schwelgen.

17+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 244009
75cl Fr. 22.– (ab 20.6.16 26.–)



Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny: Höchste Präzision und dramatisch aromatisch.

François Millet



Die Geschichte dieses Weinguts geht zurück bis ins Jahr 1450, es wird heute in der 20. Generation der Familie geführt. Zwischen 1945 und 1972 entstanden hier legendäre Weine, danach folgte ein Einbruch, bis die Besitzerin Elisabeth Baronne Bertrand de Ladoucette Mitte der 80er-Jahre den Önologen François Millet und den Betriebsleiter Jean-Luc Pépin einstellte. Es gab viel zu tun und mit Eric Bourgogne, der 1996 als Chef de Culture hinzukam, **ist die Domaine wieder an die Spitze zurückgekehrt.**

Die Philosophie basiert auf der Bereitschaft und Flexibilität des Teams, auf die Launen der Natur und die Besonderheit der Lagen einzugehen. Die Domaine besitzt stolze drei Viertel der Fläche der renommierten Lage Musigny, was eine grosszügige Selektion der Trauben ermöglicht. Die Rebstöcke von Musigny müssen mindestens 25 Jahre alt sein, bevor der Wein als Musigny verkauft wird, lautet die betriebsinterne Regel. François Millet ist ein Mann der wenigen Worte, er verfügt allerdings über eine poetische Ader, wenn er die Weine der Domaine beschreibt. Wer über die Geduld verfügt, diese Weine ausreifen zu lassen, wird sich eines Tages an diesen dramatisch aromatischen Gedichten erfreuen können.

Ein emotional berührendes Wein-Unikat.

Ⓜ 2014 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2055 • 75cl Fr. 520.– • Art. 244988

François Millet: „Wir sind froh den Bonnes-Mares zu haben, das ist der Kontrast in unserer Palette.“ Schon die Farbe ist dunkler als alle anderen und auch der Duft geht eher in Richtung schwarze Beeren, in Sachen Intensität des Duftes scheint der nochmals einen obendrauf zu setzen, eindrücklich, wie der ätherisch duftend die Nase betört. Der Wein stützt sich immer auf ein männlich robustes Tanningerüst, aber es sind mehr die Massen von Tanninen, die das Ganze eher männlich erscheinen lassen, denn ihre Struktur ist eben-

«Ein sehr heisser Frühling machte uns Sorgen, wir befürchteten eine extrem frühe Ernte, dann gab es im Nachhinein gesehen glücklicherweise einen kühlen, regnerischen Sommer, der den Reifeprozess verzögerte und dem Traubengut die für die Aromenbildung wichtige lange Hängezeit bescherte. Zuletzt erlaubte der schöne Herbst eine optimale Traubenselektion.»

Kellermeister François Millet

so fein wie die des Amoureuses. Der Wein strotzt vor Frische, wirkt beinahe kühl und doch besitzt er eine innere Wärme, die mich fasziniert, ein emotional berührendes Wein-Unikat mit Seele und **sagenhaften 20 Punkten!**

® 2014 Bourgogne Chardonnay (W)

19+/20 • 2022–2045 • 75cl Fr. 330.– • Art. 244992

Was für ein sinnlicher Duft, eine kleine Duftorgie und doch bleibt immer die Feinheit im Zentrum, strahlende Klarheit, die Sinne betörende Mineralität, ganz zarte, erfrischende Zitrusfrucht, ein Duft von atemberaubender Schönheit. Das ist die absolute Perfektion, ich vermute ganz stark, dass der jetzt wieder den Namen Musigny blanc tragen darf, aus meiner Sicht würde er es mehr als verdienen, **was für ein grandioser Wein von unbeschreiblicher Vielfalt und Intensität, ich flippe aus.**

® 2014 Chambolle-Musigny (R)

19/20 • 2024–2040 • 75cl Fr. 145.– • Art. 244991

Der Duft ist einfach himmlisch, raffinierter kann ein Wein eigentlich gar nicht duften, diese unglaubliche Feinheit ist sprichwörtlich und sie ist im «einfachsten» Wein von Vogüé schon genauso präsent wie beim Musigny. Auch am Gaumen ist die Raffinesse sprichwörtlich, feinste Frucht, zarte Mineralität, raffinierte, blumige Nuancen, feinste Kräuter und Gewürze und alles schwingt in absolut perfekter Harmonie, ist total fein, aber auch intensiv, reich, tiefgründig, eine noble Köstlichkeit.

PS: Ich hatte das Glück, in letzter Zeit diverse ältere Jahrgänge dieses Weines verkosten zu dürfen. So beispielsweise den 1991er (19/20, bis 2028). Der Wein zeigt sich zur Zeit in Hochform, in seiner allerschönsten Genussphase und ist weit entfernt davon, irgendwelche Ermüdungserscheinungen anzudeuten. Der 1995er (18+/20, 2017 – 2032) beginnt sich erst langsam zu öffnen, der letzte Schluck nach etwa 2 Stunden war der beste. Der 1996er (18/20) ist immer noch etwas zu jung, aber klar





■ Domaine Comte de Vogüé, Chambolle-Musigny

besser als diverse enttäuschende Weine mit grossem Namen dieses Jahrgangs, der leider nicht ganz das hält, was er einmal versprochen hatte. Der 1999er (19/20, 2018 – 2035) ist auch noch nicht ganz auf dem Höhepunkt, zeigt aber jetzt schon eindrücklich seine Klasse.

Pirmin Bilger: Oh, wie zart der im Gaumen liegt! Schöner, cremiger Schmelz, feine Süsse, hohes Niveau für einen Village.

® 2014 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl Fr. 240.– • Art. 244990

Der Wein stammt aus dem Musigny, von Rebstöcken, die jünger als 25 Jahre alt sind. Im Duft ist er eher etwas verhaltener als der Chambolle Villages, geht etwas mehr ins Schwarzbeerige, Kirsche, herrliche florale Komponenten. Da ist gewaltig Kraft im Spiel und der Wein stützt sich auf eine vergleichsweise maskuline Struktur, die aber auch sehr fein ist, **da ist gewaltig Energie drin**, dann die geniale Frische des Jahrgangs in Verbindung mit wunderbarer Extraktsüsse, **ein Traumwein**.

Pirmin Bilger: Was für eine Energie und mineralische Raffinesse.

® 2014 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Amoureuses (R)

20/20 • 2028–2055 • 75cl Fr. 520.– • Art. 244989

Es ist schon unglaublich, wie völlig unterschiedlich diese Weine duften, der springt wieder förmlich aus dem Glas, eine traumhafte, rotbeerige Duftwolke, feiner geht nicht, dennoch von eindrücklicher Intensität und Strahlkraft, **die Gänsehaut auf meinem Rücken ist schon wieder da**.

Was für ein sinnliches Erlebnis, diesen eindrücklichen Wein zu kosten, er erfrischt die Sinne und schmilzt wie Butter auf der Zunge, die feine Rasse ist ausbalanciert mit der optimalen Dosis Extraktsüsse, was für eine himmlische Delikatesse, ein Wunder der Natur.

® 2014 Musigny VV Grand Cru (R)

20/20 • 2030–2060 • 75cl Fr. 650.– • Art. 244987

Irgendwie scheint der alles zuvor Erlebte zusammenzuführen, mir kommt es im Moment vor, als sei dieser Wein eine Assemblage aller vorher probierten Weine, die Komplexität ist dermassen enorm, dass man es nicht für möglich hält, dass ein Wein alleine so etwas kann – was für ein die Sinne betörendes Parfüm. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, und doch ist da auch Struktur mit im Spiel, das ist ein sagenhaftes Kraftbündel, aber so etwas von unglaublich fein, die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren, **das ist eine der ganz grossen, ja legendären Weinpersönlichkeiten dieser Welt**, selbst wenn er wie dieser heute, wo wir ihn probieren, eher etwas verschlossen wirkt, ist da unendlich viel zu entdecken, eine Sensation.



Domaine des Lambrays, Morey-Saint-Denis: Noblesse und Anmut.

Die Domaine de Lambrays produziert seit vielen Jahren **grandiose Weine von grosser Langlebigkeit**. Dass das ganz grosse Renommee noch etwas fehlt, liegt an der wenig ruhmreichen Vergangenheit dieses Weinguts, dessen Ursprünge im Mittelalter liegen. Die Bewohner von Morey-Saint-Denis nannten den Weinberg spöttisch clos délabré – verkommener Weinberg. Politische Wirren und immer wieder wirtschaftliche Schwierigkeiten der wechselnden Besitzer verunmöglichten eine stabile Qualität. Seit dem Jahr 1979 wurde wieder Geld investiert und mit Thierry Brouin, der als Önologe und Kellermeister engagiert wurde, konnte der Weg an die Spitze angetreten werden. Bald jedoch beliefen sich die Investitionen auf das Doppelte der Kaufsumme. Der Weinfreund Günter Freund und seine Frau Ruth erwarben die Domaine im Jahr 1996 und investierten erneut viel Geld, Liebe und Leidenschaft in ihre Weinberge. Heute gehört die Domaine de Lambrays Bernard Arnault und seiner Groupe LVMH. Es besteht kein Zweifel, dass der neue Besitzer das hohe Ziel von Freund und Brouhin weiter verfolgt, **Weine auf Augenhöhe von Vugué, Armand Rousseau und Romanée-Conti zu produzieren**.

Da ist enorme Spannung drin!

Ⓡ 2014 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 170.– • Art. 244907

37.5cl Fr. 85.– • Art. 244908 • 150cl Fr. 340.– • Art. 244909

Das ist einfach genial, so raffiniert kann nur ein ganz grosser Burgunder duften, Intensität und Komplexität sind enorm, dennoch ist die absolute Feinheit das oberste Gebot, das ist pure, faszinierende Sinnlichkeit. Im Antrunk ist geballte Kraft, feste und gleichzeitig feine, perfekt abgerundete Tannine bilden das Fundament, auf das dieser faszinierende Wein gebaut ist, da ist Spannung drin, da geht die Post ab, und der Wein bleibt fein und superelegant, **dieses Spiel aus Kraft und Finesse ist genial**.
Pirmin Bilger: Ein grosser Wein mit riesigem Potenzial.

Thierry Brouin





Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin: Kompromisslose Akribie.

Thierry Mortet



Was zeichnet 2014 aus? Thierry Mortet: «Es ist die Energie in den Weinen und die Frische, die sie ausstrahlen.» Die 7 ha Weinberge der Domaine Thierry Mortet verteilen sich entlang der vier Dörfer Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Couchey und Daix. Produziert werden 85% Rotwein und 15% Weisswein. 1992 übernahm Thierry Mortet die Hälfte der Familien-Domaine Charles Mortet & Fils und stand in den ersten Jahren etwas im Schatten seines Bruders Denis Mortet, der es mit seinem modernen Stil schnell zu Weltruhm brachte. Thierry setzte auf traditionelle Methoden, naturnahen Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation. **Das Resultat sind tiefgründige, ausdrucksstarke, charmante Weine, wie sie heute wieder geschätzt werden, und die zweifellos zu den schönsten Perlen unseres Sortiments zählen.** Stilistisch stuft ich die Weine in der gleichen Kategorie wie jene von Armand Rousseau und Comte de Vogué ein, die den gleichen klassischen Burgunderstil kultivieren. Seit vielen Jahren arbeitet Thierry Mortet biologisch. In jedem Stadium des Jahres geht er die Rebzeilen durch und passt die Arbeit im Rebberg jeder Parzelle, ja sogar jeder einzelnen Pflanze individuell an. Um den Boden zu belüften und die mikrobiologische Aktivität anzuregen, lässt Thierry Mortet die Böden im Winter und im Sommer umgraben. Bei der Vinifikation ist er der Überzeugung, dass **ein Minimum an Intervention das beste Resultat ergibt.**

Ein aromatischer Höhenflug.

® 2014 Gevrey-Chambertin (R)

17+/20 • 2018–2025 • 75cl Fr. 44.– (ab 20.6.16 49.–) • Art. 244958

Hier ist alles intensiv, konzentriert, aber immer noch fein, raffiniert, dieser himmlische Duft ist Burgund wie aus dem Bilderbuch. Am Gaumen besticht seine saftige, cremige, feingliedrige Art, der Wein hat Kraft, ist aber vor allem delikats und raffiniert, **hat alles, was man sich von einem feinen Burgunder erhofft**, die Süsse, die Rasse, die Feinheit, die Eleganz – das ist Klasse!

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 68.– (ab 20.6.16 75.–) • Art. 244960

Schwarze Kirschen und feine Würze, dazu diese wunderbare Mineralität, das verleiht dem Duft Tiefgang und Komplexität. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, extrem aromatisch, rassig, raffinierte Extraktsüsse, der hat so etwas Verschmitztes, Raffiniertes an sich. Der Wein stützt sich auf eine Tanninmasse, die komplett seidig ist, Eleganz ist oberstes Gebot, gleichzeitig ist es **ein die Sinne berauschender aromatischer Höhenflug**.

® 2014 Bourgogne Pinot Noir Les Charmes de Daix (R)

17+/20 • 2018–2025 • 75cl Fr. 23.40 (ab 20.6.16 26.–) • Art. 244957

Das ist einfach wunderbar fein und elegant, hey, ist das ein bezaubernder Duft, ein traumhaft mineralisches Fruchtbündel. Am Gaumen unglaublich elegant, diese köstliche Extraktsüsse in Verbindung mit der feinen Rasse, dieses sinnliche Aromenspiel. **Den Wein würde ich gleich so wie er sich als Fassprobe präsentiert aus grossen Gläsern trinken**, er wird zweifellos auch jung schon enorm viel Trinkvergnügen bereiten, genial. Pirmin Bilger: Ein herrlich eleganter und zarter Wein.

® 2014 Gevrey-Chambertin Vigne Belle (R)

18+/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 48.– (ab 20.6.16 53.–) • Art. 244959

Eine zarte und tiefgründige Duftwolke verwöhnt die Nase, auf den Punkt gereifte Frucht trifft auf raffinierte mineralische Komponenten. Der Wein hat von allem noch einen Hauch mehr, ist auch etwas strukturierter, was ihm aber sehr gut bekommt, denn die Tannine sind perfekt eingebunden in jede Menge köstlich süsses Extrakt. **Das immense Geschmacksspektrum dieses Weines begeistert mich**, was für ein sinnliches Weinerlebnis.

® 2014 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2024–2040 • 75cl Fr. 49.50 (ab 20.6.16 55.–) • Art. 244961

Strahlt viel Frische aus, dieses typisch burgundische Himbeer mit leichter Würze und feinen mineralischen Noten, mit einem zart rauchigen Unterton. Am Gaumen dominiert die Feinheit, **dieser sagenhaft leichtfüssige Wein ist unglaublich konzentriert**, Rasse und Süsse schwingen in perfektem Einklang, eine köstliche Delikatesse.

® 2014 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Beaux Bruns (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 89.– (ab 20.6.16 90.–) • Art. 244962

Im Antrunk zeigt er zuerst einmal seine irre Kraft, er bleibt aber wunderschön schlank und setzt voll auf Eleganz, was für ein edler Wein, da ist Energie drin, trotzdem hält er sich zurück, sein fast schlichter Auftritt verleiht dem Wein seinen Charme. **Die Zeit steht still, mit diesem köstlichen Elixier am Gaumen bin ich im 7. Himmel**.

Pirmin Bilger: Eleganz, Schmelz und eine unglaubliche Power und Länge.



Thierry Mortet



Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin: Burgund in Vollendung.

Eric Rousseau



Frédéric Robert: «Der Jahrgang gleicht am ehesten 2012, er vereint Delikatesse und Feinheit mit Frische, Rasse und sehr viel Zukunftspotenzial. **2014 ist für uns ein grosser, klassischer Jahrgang.** Die Erntemenge liegt ungefähr im Durchschnitt der letzten Jahre, es gibt etwas mehr als 2013. 2015 gibt es 20% weniger.» Dieses berühmte Weingut ist vergleichsweise jung. Der Grossvater des heutigen Besitzers Eric Rousseau, Armand Rousseau, stand immer in der ersten Reihe, wenn erstklassige Parzellen zu verkaufen waren. Zu seiner Zeit war es üblich, den Wein als Fassware an Händler zu verkaufen. Durch den Rat eines Freundes begann Rousseau in den 30er-Jahren einen Teil seines Weines für Privatkunden und Restaurants in Flaschen abzufüllen. In den USA war er einer der ersten, der nach Ende der Prohibition selbst abgefüllte Flaschenweine verkaufte und somit als Weinbauer gut verdiente. **Mit dem Geld kaufte er ab 1937 Lagen von Mazis-Chambertin, Charnes-Chambertin und Chambertin.** Nach seinem Tod übernahm sein Sohn Charles die Domaine, die er mit grosser Leidenschaft bewirtschaftete. Charles Rousseau bemühte sich jahrelang, neben der kleinen Zahl privater Abnehmer mehr Auslandskunden zu gewinnen. Ein zweischneidiges Schwert, 90% der Weine gehen heute ins Ausland und sowohl Charles wie heute sein Sohn Eric finden sich jedes Jahr in ihrem leeren Keller wieder und können die Nachfrage unzähliger Weinliebhaber nicht befriedigen. Das Weingut und auch wir verkaufen die Weine deutlich unter dem Marktwert, damit sich Geniesser an ihnen erfreuen können, und nicht, damit Spekulanten sie aufkaufen.

Schmilzt wie Butter auf der Zunge.

® 2014 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2022–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245086

Es ist immer wieder ein Erlebnis, die Weine von Rousseau zu verkosten, irgendwie haben diese Weine etwas besonders Faszinierendes an sich. **Unglaublich die Feinheit und gleichzeitig die**

Intensität schon im Gevrey Villages, herrliche Frucht, feine Würze, geniale Kräutervariationen, herrlicher Duft. Delikater, saftiger Gaumen, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, zeigt eine faszinierende Aromatik, und alles ist so wunderbar in der Balance, ein grandioser Auftakt.

® **2014 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St. Jacques (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245087

Schwarze Frucht, überwiegend Kirsche, aber sogar leicht ins Cassis tendierend, wunderbar tiefgründiger, reicher Duft. Feine Rasse und delikate Extraktsüsse sind perfekt balanciert, wunderbare Tannine eingebunden in feines Extrakt, verspielte Aromatik, **der Wein ist extrem vielschichtig, superelegant und klingt wunderbar nach.**

® **2014 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245088

Frédéric Robert: «Da ist 60% Mazoyère-Chambertin drin, der Wein heisst aber automatisch Charmes-Chambertin, wenn er gemischt wird. Wir machen das immer so, weil der Mazoyère dem Wein seine schöne Struktur gibt.» Schon der Duft ist wie immer Finesse pur, der streichelt die Nase mit seinen raffinierten Aromen, was für ein himmlisches Parfüm. Auch am Gaumen ist es Feinheit pur, effektiv ist der Wein auch optimal strukturiert, feinste Tannine und edle Rasse tragen die Aromen meilenweit, **die Harmonie ist perfekt, was für eine geniale Delikatesse.**

Pirmin Bilger: Das ist einfach traumhaft gut! Diese Süsse und dazu edelste Duftnoten. Harmonie und Eleganz in Perfektion.

® **2014 Mazy-Chambertin Grand Cru (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245089

Was für eine geniale Tiefe in diesem Duft, schwarze Kirschen vom Feinsten treffen auf raffinierte florale Komponenten, ein Duft von atemberaubender Schönheit. **Am Gaumen regiert wieder die Delikatesse**, dennoch zeigt der Wein eine Aromatik von unglaublicher Intensität, die Konzentration ist enorm, getragen von einem faszinierenden mineralischen Rückgrat, **ein Superwein!**

® **2014 Clos de la Roche Grand Cru (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245090

Eine überaus feine, die Sinne berausende Duftwolke fesselt mich, ich möchte die Nase drin baden, **ich könnte stundenlang an diesem Glas riechen.** Auch am Gaumen ist Feinheit das dominierende Element, der Wein begeistert mit seinem kaleidoskop-artigen Geschmacksspektrum, er wirkt bildschön und verführerisch, umgarnt den Gaumen, zeigt Substanz und Potenzial ohne Ende.





Eric Rousseau

■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

® **2014 Ruchottes Chambertin Clos des Ruchottes Grand Cru (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245091

Der Wein wird in 20% Neuholz ausgebaut, was für diese Domaine schon viel ist. Sehr intensiver, reicher, beinahe opulenter Duft, eine kleine Fruchtbombe, die aber auch von Mineralität nur so strotzt. Am Gaumen kommt er einiges feiner daher als der Duft vermuten lassen würde, **Kraft und Feinheit sind perfekt in der Balance**, er schmeckt einfach unendlich gut, eine phänomenale burgundische Delikatesse.

Pirmin Bilger: Ein Muskelpaket gepaart mit einem Ballett-Tänzer.

® **2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques (R)**

20/20 • 2026–2045 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245092

Hier ist jeder Wein von eindrucklicher Noblesse, aber dieser hier steht nochmals einen Hauch über allen Vorherigen. Was für eine Tiefe, was für eine Fülle, was für ein sagenhaft komplexer, tiefgründiger, die Sinne berauschender Duft. Am Gaumen setzt er nochmals einen drauf, jetzt wird es schon schwierig, die Worte zu finden, um das zu beschreiben, da geht die Post ab, das ist geradezu spektakulär, gleichzeitig so etwas von fein, zart, elegant, **Burgund in Vollendung**.

® **2014 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245093

100% Neuholz, ich staune, dass man hier den Einfluss des Holzes genauso wenig spürt wie beim Cazetier, der nur 10% Neuholz hat. Das ist ein pures Fruchtbündel, schwarze Kirsche der sinnlichen Art, begleitet von etwas Himbeer, filigranen Würzkomponenten und herrlichen Kräuternuancen, ein Duft von unbeschreiblicher Schönheit. **Wer so einen Wein einmal am Gaumen hatte, versteht sofort, warum diese Weine zu den gesuchtesten der Welt gehören**, faszinierender kann ein Wein nicht mehr sein, der ist so etwas von delikat und gleichzeitig dermassen komplex, reich, konzentriert und tiefgründig, das ist ein Naturschauspiel der besonderen Art.

Pirmin Bilger: Dieser Wein hat eine unglaubliche Kraft und Länge, zarter Schmelz, feinste Mineralität im Hintergrund, eine noble Süsse – Chapeau!

® **2014 Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 245094

Ist der noch etwas feiner als der Clos de Bèze? Ich frage mich, er ist einfach anders, vielleicht hat er noch einen Hauch mehr Frische, **die Komplexität ist unbeschreiblich**, wie schon beim Clos de Bèze. Der Wein ist anders, aber wie beschreibe ich die Differenz? Ist es wichtig? Ich glaube nicht, beide Weine bringen mich genau gleich zum Staunen.



Domaine Sylvain Pataille, Marsannay: Der experimentierfreudige Perfektionist.

Nach dem Besuch der Weinschulen in Beaune und Bordeaux amte Sylvain Pataille einige Jahre als Berater auf namhaften Weinbaudomänen. 1999 startete der besessene Sylvain sein eigenes Weinbauprojekt. In seinem Weinkeller aus dem 18. Jahrhundert experimentiert er mittlerweile mit alten Rebsorten des Burgunds, wie etwa dem Aligoté und einer Mutation des Chardonnay – dem Chardonnay rose. Er selektionierte die Stöcke selber aus seinen eigenen Reblagen und kelterte daraus einen Marsannay blanc. Neu ist ebenso eine Kreation aus der Rebsorte «Melon de Bourgogne», die auch an der Loire wächst. Die Mutterpflanze von allen ist der Pinot Noir.

Im Aligoté sieht Sylvain eine Sorte mit grosser Zukunft. Aus dieser Traubensorte entstehen Weine mit besonders feiner Mineralität und guter Lagerfähigkeit. **Patailles Aligoté-Rebstöcke weisen mittlerweile ein Alter zwischen 40 und 60 Jahren auf. Über allem steht bei Sylvain der Ausdruck des Terroirs** und er fügt hinzu: «Der Aligoté ist das Bild des Terroirs.»

Sylvain Pataille



Pinot wie aus dem Bilderbuch.

® 2014 Marsannay rouge Clos du Roy (R)

19/20 • 2024–2040 • 75cl Fr. 38.– (ab 20.6.16 42.–) • Art. 245008

Das ist reine Noblesse, das löst bei mir Staunen aus, diese Strahlkraft, diese Eleganz, das ist Pinot wie aus dem Bilderbuch, da habe ich eine wohlige Gänsehaut. Das verstärkt sich noch, wenn ich diesen sagenhaft feinen Wein am Gaumen habe, **was für ein raffinierter, sensationell edler Wein, eine eindruckliche Delikatesse.** Und bei aller Grösse auch wieder leicht verständlich, einfach offenerzig und liebenswürdig, eine Weinpersönlichkeit voller Charme.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



■ Domaine Sylvain Pataille, Chenôve

Sylvain Pataille: «2014 ist sicher kein kleiner Jahrgang, er erinnert etwas an 2011, ist aber konzentrierter und auch etwas komplexer. 2015 wird sicher gut und zweifellos von allen in den Himmel gehoben werden. Er ist auch einfach verständlich, alle werden diese Weine lieben. **Ich für mich liebe eher die kühlen, klassischen Jahrgänge und 2014 ist einer der grossen unter diesen.** Seit 2013 vinifiziere ich 100% ohne Schwefel, die Weine zeigen dadurch noch mehr Mineralität, wirken präziser und auch feiner. Wir hatten beim Studium einen Professor, der uns gezeigt hat, dass es auf der Welt auch noch andere Weine gibt als nur Burgunder. Er hat uns beispielsweise blind einen Riesling aus Deutschland geschenkt. Da war ich sehr beeindruckt, das hat mir irgendwie die Augen geöffnet. Ich begann Dinge zu hinterfragen, die bislang so selbstverständlich einfach gut waren. Dieser Riesling war von der Machart her einfach perfekter als vieles was ich aus dem Burgund kannte. Das war ein Schlüsselerlebnis in meiner Berufslaufbahn. Da hatte ich einen mir völlig unbekanntem Wein am Gaumen, neben dem viele Burgunder mit grossen Namen ziemlich blass aussahen. Für mich war klar, dass hinter diesem Riesling akribische Arbeit stehen musste, **das bestätigte mich in meiner Meinung, dass auch wir in Marsannay, unserer wenig renommierten Weinregion, grosse Weine erzeugen können.**»

Wir probieren fünf verschiedene Aligoté, Sylvain hat sogar sieben davon. Allein das zeigt, welchen Stellenwert er dieser Traubensorte zumisst. Sylvain Pataille: «Wenn der Aligoté auf einem grossen Terroir steht, die Reben ein gewisses Alter haben und die Erträge entsprechend gering sind, dann können daraus ebenso grosse Weine entstehen, wie aus Chardonnay.»

® 2014 Bourgogne blanc Le Chapitre (W)

18+ / 20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244039

Sylvain Pataille: «Diese alten Reben geben noch 30 hl Ertrag, wenn alles gut geht.» Der strahlt eine unglaubliche Tiefe aus, sinnliche Mineralität, ganz feine, reife, gelbe Frucht, dezente Würze, ein Duft von eindrucklicher Komplexität und Intensität. Ein Gedicht am Gaumen, hey, ist der raffiniert, er zeigt eine geradezu spektakuläre Aromatik, dennoch bleibt er fein, superelegant und raffiniert, das ist grosse Klasse, **ein Wein, der sich qualitativ unter die ganz grossen der Côte de Beaune einreihet.**

Pirmin Bilger: Was für eine Tiefe, unglaubliche Mineralität mit einer tollen Länge im Abgang.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® **2014 Marsannay blanc La Charme aux Prêtres (W)**

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 20.6.16 60.–) • Art. 245004

Der wirkt im Duft nicht ganz so spektakulär wie der Chapitre, ist aber vielleicht sogar noch eine Spur feiner, raffinierter und vor allem gewaltig tiefgründig. **Wow, lieber Sylvain, das sind Weissweine von absoluter Weltklasse!** Ich bin hin und weg, kann es sein, dass diese 2014er noch eine Spur raffinierter sind als die genialen 13er? Ist ja eigentlich völlig egal, ich versuche diese Gedanken zu verdrängen, mich einfach nur an diesem eindrücklichen Weinerlebnis zu erfreuen.

Pirmin Bilger: Was für eine Vielfalt an Geschmacksnoten.

® **2014 Fleur de Pinot (rosé)**

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 20.6.16 40.–) • Art. 245005

Sylvain Pataille: „Das ist kein Rosé, das ist Wein.“ Schon der Duft mit seinem unglaublichen Tiefgang bestätigt diese Aussage, was für eine sublime mineralische Tiefe, feinste Frucht, praktisch keine Holzprägung trotz 50% Neuholz. Wunderbar aromatischer, feiner Gaumen, wirkt geschliffen fein, hat etwas unglaublich Sanftes an sich, aber auch genügend Rasse und vor allem Fülle und Kraft, ein Feuerwerk an Eleganz und ein Genie von Wein.

Der mit riesigem Abstand beste Rosé, den ich kenne.

Pirmin Bilger: Der Wein wird in 600-Liter-Fässern, Barriques und im Stahltank ausgebaut. Süsse, leicht kräuterige und mineralische Aromatik.

® **2014 Marsannay rouge La Montagne (R)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 20.6.16 40.–) • Art. 245006

Sylvain Pataille: «Im Frühjahr ist das eher ein kühler Ort, die Reben treiben später aus als die Nachbarn, im Sommer ein wahrer Glutofen, zur Mittagszeit hält man es hier nicht aus. Dieses ausserordentliche Kleinklima prägt die Weine auf besondere Art.» Etwas intensiver in der Frucht als der Basis-Marsannay, wirkt reicher, vielschichtiger, aber auch eleganter mit seinem herrlich würzigen Duft. Gut strukturierter Gaumen, präsent, aber feine Tannine, herrliche Extraktsüsse, **was für eine Eleganz, das ist Raffinesse pur**, der Wein zeigt sich spielerisch, tänzelt leichtfüssig über den Gaumen, ist aber ein wahres Kraftbündel mit einer die Sinne betörenden Aromatik, einfach köstlich.

Pirmin Bilger: Schöne komplexe Nase nach Kräutern, roten Beeren – was für ein sinnlich-edler Duft. Am Gaumen noch mehr Kräuter, rote Beeren, Mineralität, Frische und was für eine Süsse – ein unglaublicher Wein.

® **2014 Marsannay rouge Longerois (R)**

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 38.–** (ab 20.6.16 42.–) • Art. 245007

Der Duft verwöhnt die Nase auf eine besonders raffinierte Art, Frucht, Mineralität und feine Würze schwingen in perfektem Gleichgewicht, das Ganze kommt richtig herrlich aus der Tiefe. Am Gaumen begeistert er mit





■ Domaine Sylvain Pataille, Chenôve

seiner saftigen, schmeichlerischen Art, dabei wirkt er aber durchaus auch rassig und fordernd, ein Charme-Bolzen. Sein warmherziger, liebenswerter Auftritt macht ihn zu einem Wein, den man einfach lieben muss, **ein sehr edler Burgunder, aber völlig unkompliziert, er wird wohl Freaks und ganz normale Weingeniesser gleichermaßen begeistern.**

Pirmin Bilger: Frische pur, wunderbare Süsse, schöne kräuterige Noten, ein mineralischer, langer Abgang – wow!

® **2014 Bourgogne rouge Le Chapitre (R)**

19/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 35.–** (ab 20.6.16 39.–) • Art. 245009

Schon im Duft etwas wilder als Clos du Roy, Hitze ausstrahlend, eine geballte Ladung Frucht mit beinahe an einen Côte-Rôtie erinnernder Kräuteraromatik. Ein sagenhaftes Kraftbündel, irgendwie wild und ungezähmt, dennoch ebenso edel wie der Clos du Roy. Reiche, beinahe opulent süsse Frucht trifft auf atemberaubende Frische, ein Kraftbündel, das aber niemals breit oder fett wirkt, **ein wilder Kerl, der aber auch seine sanfte Seite hat, unglaublich faszinierend.**

® **2014 Marsannay rouge L'Ancestrale (R)**

20/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 77.–** (ab 20.6.16 85.–) • Art. 245010

Der Duft beeindruckt, so duftet nur ein ganz grosser Burgunder, da ist Tiefgang ohne Ende, der strotzt vor Komplexität und Fülle, das ist reine Eleganz, ein kleines Naturwunder. Fast noch eindrücklicher am Gaumen, hey, ist das raffiniert, Tannine von sagenhafter Feinheit, getragen von einer sinnlichen Extraktsüsse, da ist Rasse ohne Ende, **alles ist eine einzige Harmonie, ein aromatisches Feuerwerk.** Die Komplexität des Nachhalls lässt sich nicht mit Worten beschreiben, was für eine Länge, einfach himmlisch. Pirmin Bilger: Harmonie in Perfektion, Süsse, Mineralität und Frische in perfekter Balance, Johannisbeer-Gelée, rote und schwarze Beeren – diese Strahlkraft! Im Gaumen ganz gross. Wow, hat der Power und Länge! Diese Kraft haut mich um. Wie der wohl in 10 Jahren schmecken wird? Ich denke gigantisch. Trotz allem ist da diese tänzerische Leichtigkeit, verbunden mit intensiven Geschmäckern. Aus 80-jährigen Reben.



William Fèvre, Chablis: Die verführerische Leichtigkeit des Seins.

Victor Pepin: «2014 war ein klassisches Jahr, dank sehr früher Ernte konnten wir die Frische bewahren.» Die Domaine William Fèvre gehört zu den bedeutendsten Produzenten von Chablis. **16 ha von insgesamt 45 ha sind als Grand Cru klassiert, 12 ha als 1er Cru.** Die nördliche Lage des Chablis führt oft zu frostbedingten Missernten. Deshalb verkauften früher viele Winzer ihre Top-Lagen an William Fèvre. Er war es denn auch, der dafür kämpfte, dass nur Lagen, die den charaktergebenden, fossilreichen Kimmeridgian-Boden besitzen, als Chablis verkauft werden dürfen. Er verlor diesen Kampf, Chablis wurde um die doppelte Fläche erweitert, William Fèvre blieb aber als grosse Persönlichkeit der Region in Erinnerung. Die Reben der Domaine befinden sich auch heute noch ausschliesslich im ursprünglichen Teil von Chablis. 1998 verkaufte er seinen Besitz, der unter dem Namen Domaine de la Maladière bekannt war, an die Familie Henriot. Der Name wurde zu Domaine William Fèvre geändert und unter dem Henriot-Verwalter Didier Séguier wurde die Qualität weiter gesteigert.

Um die typischen Feuerstein- und mineralischen Noten maximal zu erhalten, werden weniger neue Eichenfässer eingesetzt. Eine Seltenheit in Chablis ist die Lese von Hand in kleinen Körben, um die Beeren unversehrt zu halten und einer vorzeitigen Oxidation entgegenzuwirken. Leider vermarktet das Weingut auch Weine aus zugekauften Trauben, die wesentlich bescheidener sind, unter dem gleichen Erscheinungsbild. Lediglich die Bezeichnung Domaine fehlt auf dem Etikett.

Wir führen selbstverständlich ausschliesslich Domaine-Weine.

Ein gewaltiges Rassepferd.

® 2014 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

20/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 92.– (ab 20.6.16 102.–) • Art. 245002

Das ist schon sehr edel, das ist «Les Clos», zart, elegant und voller unglaublicher Raffinessen. Ein gewaltiges Rassepferd, der fährt so richtig ein mit seiner erfrischenden Zitrusaromatik, ein Knaller und

Didier Séguier





■ Domaine William Fèvre, Chablis

doch bleibt er fein, unaufdringlich, mit Charme ohne Ende, **ein eindrücklicher Charakterwein, dabei aber auch völlig unkompliziert und zugänglich**, der ist überaus edel, aber niemals aufdringlich, einfach verständlich, den muss man einfach lieben.

® **2014 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre (W)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 20.6.16 55.–) • Art. 244999

Diese Mineralität ist so etwas von genial, sagenhaft raffiniert und kommt im filigranen, eleganten Duft auch wunderbar zur Geltung. Der Wein versprüht die Frische des Chablis, wirkt herrlich schlank und rassig am Gaumen, das ist Chablis wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann. Der vereint Kraft und Fülle zu einer einzigen Harmonie, das erfrischt die Sinne, das ist geradezu spektakulär, **diese einzigartige Spielart des Chardonnay findet man nur bei einem grossen Chablis in dieser Vollendung.**

® **2014 Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu (W)**

18+/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 47.–** (ab 20.6.16 52.–) • Art. 244998

Victor Pepin: **«Das ist eine reine Südlage, dieser Rebberg wird praktisch immer als erster geerntet.»** Der Wein strahlt denn auch im Duft einen Hauch Hitze aus, reife gelbe Frucht. In Verbindung mit der feinen Mineralität wirkt das genial tiefgründig. Am Gaumen ist aber auch hier die Frische das prägende Element, der zeigt sich genauso wunderbar schlank und elegant wie die Vorgänger.



® **2014 Chablis Domaine (W)**

17+/20 • 2016–2025

75cl **Fr. 22.–** (ab 20.6.16 26.–) • Art. 244997

Die Reben von William Fèvre sind im ursprünglichen Gebiet von Chablis, in der Umgebung der 1er Crus. Die prägenden Elemente dieses genialen Duftes sind erfrischende Zitrusfrucht und feine Mineralität, aber auch Kräuter und florale Noten sind mit im Spiel, alles wirkt sehr offen und ausdrucksvoll. **Der typische, rassige Auftritt mit seiner genialen Frische hat wie immer etwas Geniales an sich**, diese unbeschreibliche Beschwingtheit des Chablis, der ist so herrlich süffig, hat einen ganz feinen, aber wunderbar cremigen Schmelz, der macht so richtig Spass, völlig unkompliziert, offen, zugänglich, einfach herrlich.

® 2014 Chablis 1^{er} Cru Vaurent (W)

19/20 • 2019–2032 • 75cl Fr. 52.– (ab 20.6.16 58.–) • Art. 245000

Ein 1^{er} Cru, der gemacht ist wie ein Grand Cru. Der Duft ist denn auch von sagenhafter Tiefe, gigantisch komplex und reich, aber mit der gleichen Eleganz. Rasse und cremiger Schmelz schwingen im Einklang, das ist pure konzentrierte Raffinesse, unglaubliche Aromenvielfalt in diesem sagenhaft feinen Wein, was für ein himmlisches Trinkvergnügen, das ist ganz einfach **in jeder Hinsicht perfekt.**

® 2014 Chablis Grand Cru Bougros (W)

19+/20 • 2020–2040 • 75cl Fr. 85.– (ab 20.6.16 95.–) • Art. 245001

Der Duft ist ein Traum, die Vielfalt eindrucklich, was für ein die Sinne berausches, sagenhaft feines, dennoch unglaublich intensives Parfüm, was für eine Strahlkraft! Berauschend, wie der leichtfüßig über den Gaumen tänzelt; und was für eine sinnliche Aromatik, irre Rasse in Verbindung mit feinstem Schmelz. **Schlicht und einfach grossartig!**





Terroir al Limit: Ausgezeichneter Jahrgang 2013.

Jetzt
lieferbar

Dominik Huber

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



Der begnadete Priorat-Winzer Dominik Huber besuchte uns mit seinem neuen, vielversprechenden Jahrgang 2013.

Dominik war sehr zufrieden mit dem Jahresverlauf, es war nicht zu heiss und der Regen kam im richtigen Moment, während der Lese blieb es weitgehend trocken. Die Frucht konnte sich sehr gut entwickeln, die Beeren reiften voll aus ohne dabei zu viel Zucker aufzubauen – ganz so, wie wir es von Terroir al Limit mittlerweile kennen und schon seit Jahren enorm schätzen. Es wurden absolut gesunde, reife Trauben geerntet.

Die Degustation verläuft extrem erfreulich. Die Weine zeichnen sich durch beeindruckende Harmonie, tolle Struktur, zauberhafte Länge mit enormer Fruchttiefe und hoher Trinkfreude aus. Wir sind uns alle einig: **Die Weine von Dominik gehören zur absoluten Spitze, zum Allerbesten aus der hoch gelobten DOCa Priorat in Spanien.** Wir freuen uns sehr, liebe Kundinnen und Kunden, Ihnen diese charaktervollen Gewächse anbieten zu können. Sie werden begeistert sein von der hohen Qualität und der unvergleichlichen Eleganz.

2015 Terroir Històric Blanco DOCa Priorat

17/20 • 2016–2022 • 75cl **Fr. 22.50** (ab 20.6.16 25.–) • Art. 244812

Leuchtendes Goldgelb. Duftende Aromen von kandierten Zitrusfrüchten wie Zitronen und Orangen, vermischt mit frischen Aprikosen. Anflüge von floralen Noten, Kamille und grüner Tee. Am Gaumen besticht der weisse Històric durch Frische und Harmonie. Reife Aromen nach Mandarinen und gelben Steinfrüchten. Gut stützende Säure mit Struktur gibt dem Wein Länge und erzeugt eine tolle Spannung. Er endet mittelkräftig und anhaltend, mit markanter Mineralität und leicht salziger Note. **Fantastischer Terroir-Wein, der das Priorat beeindruckend widerspiegelt.**

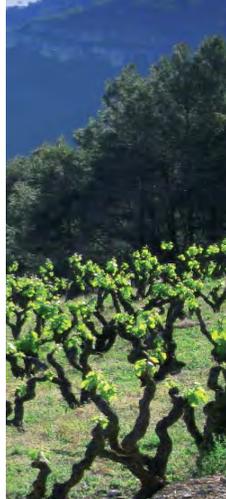
Terroir Històric:

Das neue Weinprojekt von Starwinzer Dominik Huber.

«Terroir Històric» stellt den grossen Weinen von Terroir al Limit unkomplizierte, aber handwerklich perfekte **Cuvées in Weiss und in Rot mit schönem Trinkfluss und faszinierender Leichtigkeit** zur Seite.

Das Priorat besticht als authentische mediterrane Weinregion durch die natürliche Schönheit einer wilden Landschaft. Dominik Huber engagiert sich mit «Terroir Històric» aktiv für den Erhalt des Priorats auf möglichst ökologische und nachhaltige Art, kompromisslos im Einklang mit der Natur. **So bleiben die uralten Rebstöcke erhalten und werden biologisch gehegt und gepflegt.**

Die Weine von «Terroir Històric» werden traditionell vinifiziert, ohne Holzeinsatz. Dadurch bewahren sie ihre **frische Frucht und die zauberhafte Mineralität ihrer charaktervollen Böden**. So heben sich der Rot- und der Weisswein von «Terroir Històric» wohlthuend von den opulenten, holzbetonten, alkoholischen Weinen des modernen Priorats ab.



22.50

2015 Terroir Històric Tinto

DOCa Priorat

17/20 • 2016–2024 • 75cl **Fr. 22.50** (ab 20.6.16 25.–) • Art. 244813
Garnacha, Carinena

Transparentes Rubinviolett. Fruchtige Aromen von roten Waldbeeren, Weichselkirschen, Blaubeeren und dunklen Pflaumen mit einem Hauch Kräuterwürze, gepaart mit floralen Noten. Leichtfüssiger Gaumen mit feinen Tanninen, gut stützender Säure und rotfruchtigen Aromen. Wieder rote Waldbeeren, Kirschen und Noten von schwarzen Pflaumen. Der rote Històric endet mittelkräftig mit dezent mineralischem Abgang. **Erfrischender Wein aus einer sehr warmen Region, der im Sommer richtig Spass macht.**



2013 Arbossar (R)

19+/20 • 2018–2036 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 20.6.16 59.–) • Art. 244806

Traubensorten: 100% Carinena

Dichtes Rubinviolett. Tiefruchtiger, komplexer Auftakt. Aromen von reifen roten Kirschen, vollreife Walderdbeeren, einem Hauch Brombeeren, untermalt mit Blaubeeren und Crème de Cassis. Mineralische Anklänge nach Granit und Schiefer mit mediterranen würzigen Aromen. Am Gaumen ein makelloses Tannin, feinkörnig und reif. Aromen von roten Kirschen und roten Pflaumen, wieder Brombeeren und ein Hauch Walderdbeeren. Hohe mineralische Würze mit mediterranen Kräutern vermischt. Gut eingebaute Säure lässt den Wein unendlich nachhallen, wirkt am Gaumen edel und lebendig. Der Arbossar endet lang anhaltend mit viel Druck, Eleganz und Schmelz. **Burgundisch geprägter Priorat, besticht durch Feinheit mit unglaublicher Länge.**

2013 Dits del Terra (R)

19+/20 • 2018–2036 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 20.6.16 59.–) • Art. 244807

Traubensorten: 100% Carinena

Dichtes Rubinviolett. Verschlossener, komplexer Auftakt. Aromen von Schiefer und Graphit, unterlegt von schwarzbeerenigen Noten, Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch getrockneten Feigen. Hohe Struktur am Gaumen, wieder reife schwarze Kirschen, Blaubeeren mit dunklen Pflaumen. Wirkt sehr saftig mit enormer Spannung, gut getragen von der harmonischen Säure. Der Dits del Terra wirkt noch jugendlich, mineralisch geprägt mit tiefer, schwarzbeeriiger Frucht, nobel und edel, straff und fast burgundisch. **Ein grandioser Priorat, der tief, komplex und finessenreich daherkommt,** braucht noch einige Zeit in der Flasche, um sein volles Potenzial zu zeigen. Er endet kräftig und anhaltend, bleibt dabei elegant und mineralisch trocken.



2014 Torroja (R)

18/20 • 2016–2024 • 75cl **Fr. 33.–** (ab 20.6.16 36.–) • Art. 244805

Traubensorten: 60% Carinena, 40% Garnacha

Sattes Rubin-Violett. Aromen von wilden Weichseln und roten Waldbeeren, frischen Himbeeren, einem Hauch Cassis und roten Johannisbeeren. Dezente mediterrane Kräuterwürze, unterlegt von subtiler Mineralität. Am Gaumen elegant und saftig, bietet enorme Trinkfreude. Die Aromen bestätigen sich mit einem Hauch Orange und roten Waldbeeren, was den Torroja sehr frisch wirken lässt. Feines, reifes Tannin mit angenehmer Säure, nie fett oder aufdringlich, endet mittelkräftig mit Spannung und mittlerer Länge. **Sehr betörender Rotwein, wegen seinem tiefen Alkoholgehalt auch im Sommer fantastisch geeignet.**

2012 Terra de Cuques (W)

18/20 • 2016–2023 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 20.6.16 33.–) • Art. 243838

Traubensorten: 90% PX (Pedro Ximénez), 10% Moscatel

Helles Goldgelb. Expressiver Auftakt. Aromen von frischen Quitten, Orangenschalen, reifem rotem Pfirsich und getrockneten Aprikosen. Dezente Noten nach mediterranen Kräuterblüten. Toller, straffer Gaumen mit viel Pfirsich, reifer Zitrone und kandierten Quitten. Gut stützende Säure, leichte Anflüge von Tanninen im Nachhall. Frischer, mineralisch geprägter Abgang mit zarten salzigen Noten. **Ein fantastischer Weisswein aus einer sehr warmen Region, der kein bisschen langweilig oder fett daherkommt.**

2013 Les Tosses (R)

20/20 • 2019–2039 • 75cl **Fr. 178.–** (ab 20.6.16 198.–) • Art. 244810

Traubensorten: 100% Carinena

Leuchtendes Rubingranat. Verschlossener, komplexer Auftakt. Mineralisch, an Graphit erinnerndes Aroma. Wirkt enorm tief mit reifen, schwarzen Waldbeeren, wilden Bergkirschen und blauem Pflaumenkompott, Amarenakirschen, unterlegt mit mediterranen Kräutern, floralen Anklängen, die an dunkle Veilchen erinnern, begleitet von dezenten Noten von rotem Curry und Kreuzkümmel. Am Gaumen enorme Dichte und Fülle, ohne opulent zu wirken. Feinkörniges Tannin, toll eingebaute Säure mit hoher Struktur. Wirkt sehr ausgewogen mit Noten von schwarzen Kirschen, Himbeeren und dunklen Pflaumen, leichte Kräuterwürze mit viel Eleganz. **Die Mineralität ist atemberaubend. Der Les Tosses endet lang anhaltend, nobel und sehr harmonisch mit Druck und tief fruchtigem Finish. Ein Priorat der Extraklasse!**



2013 Les Manyes (R)

20/20 • 2019–2039

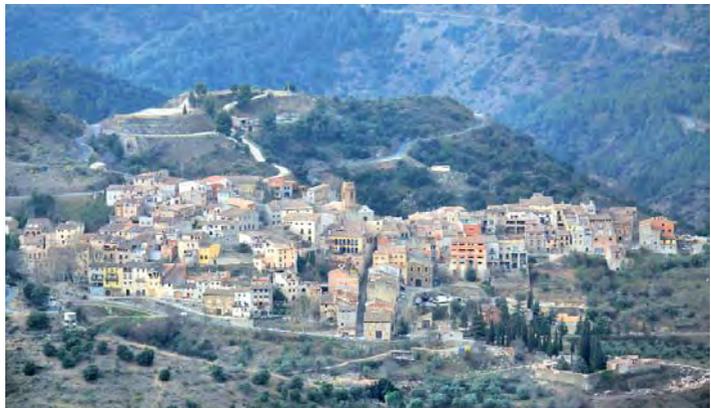
75cl **Fr. 178.–** (ab 20.6.16 198.–) • Art. 244809

150cl **Fr. 360.–** (ab 20.6.16 401.–) • Art. 244811

Traubensorten: 100% Garnacha

Strahlendes Rubingranat. Feingliederiger Auftakt. Komplexe Aromen von roten wilden Beeren, Weichselkirschen und Pflaumen. Balsamisch und floral geprägt, dunkle Rosen mit orientalischen Ölen und mediterranen Kräutern. Subtile mineralische Anklänge, Trüffel und etwas Waldboden. Tolles Nasenbild! Am Gaumen hoch elegant mit feinen Tanninen und belebender Säure. Die Aromen wirken noch etwas verschlossen. Anflüge von roten Beeren und getrockneten Früchten. Leichte Zitrusnoten, die an überreife Orangen erinnern. Orientalisches Gebäck, schwarze Trüffel, feinste Kräuterwürze ergänzen das Aromabild. Druckvolle Mineralität wirkt lange und markant nach. **Der Les Manyes endet lang anhaltend, edel und hoch komplex. Gehört zu den ganz Grossen aus dem Priorat.**

Das Dorf Torroja



Lieferkonditionen

Gratislieferung:

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

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

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

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

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

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

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

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

Öffnungszeiten für Weinabholungen:

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

Weinberatung:

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

Weine abholen

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

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



Tipp

Gerstl Partner

Erleben Sie Weingenuss pur! Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

Shop

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

Shop

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

Restaurant & Shop

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

Restaurant & Shop

1733 – Weinlokal St.Gallen
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop

Weinrampe
Oststrasse 14
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Mailing-Angebot gültig bis 19. Juni 2016 oder solange Vorrat.

Von Senkrechtstarter Sylvain Pataille:

Charakter- Weine.

Jetzt
lieferbar

Sylvain Pataille



® 2013 Marsannay l'Ancestrale (R)
19+/20 • 2025–2050 • Art. 244037
75cl Fr. 72.– (ab 20.6.16 78.–)

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



® 2013 Marsannay Longerois (R)
18+/20 • 2023–2035 • Art. 244043
75cl Fr. 36.– (ab 20.6.16 40.–)

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