



2015:
Ein Hammer-
jahrgang!

Weinpassion für

Deutschland



Deutschland 2015:
Ein noch nie da gewesenes
Weinspektakel!

Der Prototyp eines perfekten Kabinett.

**2015 Riesling
Brauneberger Kabinett**
Fritz Haag, Mosel



GERSTL

Weinselektionen

JETZT
LIEFERBAR

Degustations-Box Grosse Gewächse Deutschlands

169.-
statt 241.-

6 x 75cl: **Fr. 169.-**
(ab 6.10.2016 Fr. 241.-)
Art. 245534

- 2013 Dr. Heger, Riesling trocken Grosses Gewächs, Achkarrer Schlossberg
- 2014 Schloss Saarstein, Riesling trocken Grosses Gewächs, Serriger Schloss Saarsteiner
- 2014 Dönnhoff, Riesling trocken Grosses Gewächs, Felsenberg «Felsentürmchen»
- 2014 Gut Hermannsberg, Riesling trocken Grosses Gewächs, Hermannsberg
- 2014 Grans-Fassian, Riesling trocken Grosses Gewächs, Trittenheimer Apotheke
- 2014 Wittmann, Riesling trocken Grosses Gewächs, Westhofen Kirchspiel



JETZT
LIEFERBAR

Degustations-Box: Deutschland 2015

119.-
statt 178.-

5 x 75cl, 1 x 37.5cl: **Fr. 119.-**
(ab 6.10.2016 Fr. 178.-)
Art. 245533

- 2015 Von Winning, Riesling trocken erste Lage, Deidesh. Paradiesgarten, Selection MAX
- 2015 Vollenweider, Riesling Spätlese, Wolfer Goldgrube
- 2015 Keller, Riesling Kabinett, Limestone
- 2015 Christmann, Riesling trocken Erste Lage, Ruppertsberger Spiess
- 2015 Weil Robert, Riesling trocken Erste Lage, Kiedrich Turmberg
- 2015 Keller, Rieslaner BA, Monsheimer Silberberg



JETZT
LIEFERBAR

Degustations-Box: Grosses Deutschland

195.-
statt 278.-

5 x 75cl, 1 x 37.5cl: **Fr. 195.-**
(ab 6.10.2016 Fr. 278.-)
Art. 244431

- 2013 Von Winning, Riesling trocken Grosses Gewächs, Kieselberg
- 2013 Gut Hermannsberg, Riesling trocken Grosses Gewächs, Hermannsberg
- 2008 Keller, Riesling Auslese, Westhofen Kirchspiel
- 1989 J.B. Becker, Riesling Auslese trocken, Martinthaler Rödchen
- 2013 Schloss Lieser, Riesling trocken Grosses Gewächs, Lieser Niederberg Helden
- 2008 Kühn Peter Jakob, Riesling Auslese, Lenchen



Deutschland 2015: Ein noch nie da gewesenes Weinspektakel!

Liebe Kundinnen und Kunden
Sehr geehrte Damen und Herren



Roger Maurer,
Max Gerstl,
Pirmin Bilger

Wir haben schon viele Superlative verwendet für grandiose Weine aus Deutschland, deshalb wollten wir eigentlich lieber nicht vom grössten Jahrgang aller Zeiten sprechen. Aber es ist eine unumstössliche Tatsache, dass es **noch nie so viele grosse Weine gab wie 2015, da sind sich praktisch alle einig**. 2015 ist alleine deshalb schon der grösste Jahrgang aller Zeiten, weil die Winzer früher bei ähnlich idealen Bedingungen noch nicht so perfekt gearbeitet haben wie heute. Und in früheren Zeiten gab es bei weitem noch nicht diese Fülle an grossen trockenen Weinen wie 2015.

Wenn wir Vergleiche zu früheren grossen Jahrgängen ziehen, kommen wir zu folgenden Schlüssen:

- **1959, 1971, 1975** und **1976** gab es ähnlich legendäre Süssweine wie 2015, aber im trockenen Bereich gab es damals praktisch nichts.
- Ähnliches gilt für **1990** – das ist der Jahrgang, der insgesamt am ehesten mit 2015 verglichen werden kann. Obwohl man in der Rebbergsarbeit noch weit entfernt von der heutigen Perfektion war, sind 1990 zumindest im Süssweinbereich einige ähnlich grosse Weine wie 2015 entstanden. Diese waren auch stilistisch sehr ähnlich, hatten auch die perfekte Reife und zugleich diese traumhaft kühle Stilistik. Aber insgesamt gab es 1990 nur einen Bruchteil der Menge an grossen Süssweinen wie 2015. Im trockenen Bereich gab es 1990 auch schon eine Handvoll grosse Weine, aber mit 2015 kann man das nicht vergleichen.
- **1988, 1994** und **1996** waren die Trauben nicht so perfekt reif wie 2015.
- **2005, 2007, 2009** und **2011** gab es ähnlich vollmundige, konzentrierte Weine wie 2015, aber diese besaßen bei weitem nicht die gleiche Feinheit und Eleganz.

Zusammengefasst gab es noch nie einen Jahrgang, bei dem alle Komponenten so perfekt aufeinander abgestimmt waren wie 2015.

Max Gerstl

Roger Maurer

Pirmin Bilger

GROSSE
DEGUSTATION
**Deutsche
Weine &
Rieslinge 2015**

Fr., 9. Sept. 2016
im Kaufleuten
Zürich



Der Jahrgang 2015: «gross», «traumhaft», «grandios».

Hier einige Aussagen von Top-Weingütern zum Jahrgang 2015:

- **Wittmann:** Ein Bilderbuch-Jahrgang. Reife, saftige Frucht, gepaart mit kühler, animierender Säure, genau das zeichnet den Jahrgang aus.
- **Zilliken:** Mit seiner hohen Reife und der blitzsauberen Botrytis vergleichen wir 2015 mit dem grossen Jahrgang 1975.
- **Thomas Haag/Schloss Lieser:** Endlich hat das Wetter uns einmal keinen Streich gespielt – alles hat gepasst. 2015 ist ein spannender Jahrgang, der schon in seiner Jugend schmeckt, aber auch eine beinahe unbegrenzte Lebenserwartung und grosses Alterungspotenzial birgt.
- **Willi Schäfer:** Nach einem fantastischen Sommer wurde das Jahr 2015 von einem traumhaften Weinjahrgang gekrönt.
- **Wilhelm Weil:** Ein grandioser Jahrgang – ob Jahrhundertjahrgang werden unsere Kinder entscheiden.
- **Oliver Haag/Weingut Fritz Haag:** Es war ein perfekter Herbst mit besten Lesebedingungen. Sonnige Tage und kühle Nächte hatten die Reife begünstigt und bescherten uns voll ausgereifte, kleinbeerige Trauben mit zum Teil perfekter Botrytis.
- **Egon Müller:** Einmal mehr scheint es, dass wir einen Jahrgang haben, wie es ihn noch nie zuvor gab.

Es war über alles gesehen ein heisses Jahr. Das begann schon im Frühjahr mit einer sehr frühen Blüte. Der Sommer war so heiss, dass die Traubenreife zeitweise zum Erliegen kam, was in vielen Regionen die Hängezeit verlängerte und letztlich dazu führte, dass in den nördlicheren Gebieten praktisch zur normalen Zeit geerntet wurde. Einzig teilweise in Rheinhessen – da insbesondere am Roten Hang – und in der Pfalz war die Lese eher etwas früher als im Durchschnitt. Ende August waren die Verhältnisse ähnlich wie 2003. Um schwere, alkoholreiche Weine zu vermeiden, begann man sich auf eine sehr frühe Ernte einzustellen. Anfang September – gerade noch rechtzeitig – stellte sich kühles trockenes Wetter ein. Zu diesem Zeitpunkt waren die Trauben knapp reif und kerngesund. Vor allem dank kühlen Nächten konnten die Winzer die perfekte Reife in aller Ruhe abwarten. Die Trauben reiften ganz langsam weiter, dabei blieben aber die Säuren erhalten. Das führte zu perfekter Reife, aber kühler Stilistik.

Die Weine

Praktisch in ganz Deutschland zeigen die Weine die gleiche Stilistik: perfekte Reife bei hohen, ebenfalls sehr reifen, weichen Säuren. Sie präsentieren sich ähnlich rassig wie etwa 1988, 1994, 1996 oder 2004, aber sehr viel sanfter, cremiger und vollmundiger. Und sie haben diese super-

leckere Art wie etwa 2005, 2007 oder 2009, aber sie sind deutlich kühler, schlanker und eleganter. **Kurz: Die 2015er verbinden alle positiven Elemente in idealer Weise ohne irgendwelche negativen Nebenwirkungen.** Das heisst, die hohen Säuren sind niemals spitz oder stechig und der hohe Reifegrad macht die Weine nicht breit oder fett. Sie haben diese sagenhaft leckere Art, werden damit aber nicht langweilig oder banal, sondern bleiben immer spannend.

Bleibt zu präzisieren, dass das vor allem für die Top Produzenten gilt. Denn nur ganz einfach waren die Bedingungen trotz allem nicht, es brauchte schon viel Feingefühl der Winzer, um zu Top-Resultaten zu kommen. Zu hohe Erträge beispielsweise waren fatal und führten dazu, dass die Trauben niemals reif wurden. Teilweise – insbesondere in der Pfalz – war das Zeitfenster ziemlich eng, in dem perfekte Trauben geerntet werden konnten.

Verfügbarkeit der Weine: Nicht zuwarten lohnt sich.

Die internationale Nachfrage insbesondere nach den Grossen Gewächsen 2015 ist enorm. Die Erträge waren im Durchschnitt eher etwas geringer. Dank unseren sehr guten Beziehungen zu den Weingütern haben wir zwar – mit wenigen Ausnahmen – recht schöne Mengen bekommen. Auf den Weingütern sind die Weine aber restlos ausverkauft, es gibt keine Möglichkeit, noch Mengen nachzukaufen. Wir erwarten von unserer Kundschaft ebenfalls eine ziemlich starke Nachfrage. **Das wird wohl dazu führen, dass einige Weine relativ schnell ausverkauft sind.** Damit möglichst viele Kunden in den Genuss dieser Weine kommen, haben wir bei besonders knappen Gewächsen Mengenbeschränkungen auferlegt. **Aber dieses Jahr ist wird es sicher ein Vorteil sein, die Bestellung frühzeitig aufzugeben.** Wir hoffen, dass unser umfangreiches Angebot die Nachfrage einigermassen abdecken kann, denn es gibt für praktisch jeden Wein – sollte er ausverkauft sein – einen ebenbürtigen Ersatz.

Degustation «Deutsche Weine, inkl. Rieslinge 2015»

Freitag, 9. September 2016, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.

Unsere jährliche grosse Riesling-Degustation sollten Sie auf keinen Fall verpassen. Die meisten Winzer werden persönlich vor Ort sein.

Zeit: 16–20 Uhr

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

Anmeldung: Bitte auf www.gerstl.ch oder mit beiliegender Karte bis spätestens 7. September 2016. Vielen Dank.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, bitte frühzeitig anmelden.

Adresse: Kaufleuten Zürich, Klubsaal, Pelikanplatz 1, 8001 Zürich





Der Riesling Kabinett muss einmal richtig gefeiert werden.

Wir müssen endlich einmal den Kabinett richtig würdigen, so wie er es eigentlich schon längst verdient hätte. Der Riesling Kabinett ist ein einzigartiger und unverwechselbarer Weintyp, der in Perfektion ausschliesslich in den nördlichen Gebieten Deutschlands wächst. Es gibt auf der ganzen Welt keinen vergleichbaren Wein. Oder kennt jemand einen, der alle nachfolgenden Qualitäten in sich vereint?

- **Das einzigartige Aromenspiel** mit der perfekten Säure-Süsse-Balance: Ein Kabinett besitzt eine wunderbare Fruchtsüsse, schmeckt aber dank rassistiger Säure dennoch kaum süss. Feinste Frucht und edle Mineralität prägen das einmalige Geschmackserlebnis.
- **Die hohe Lebenserwartung:** Ich habe schon weit über 50 Jahre alte Kabinett getrunken, die noch tafrisch schmeckten.
- **Die lange Genussphase,** während der sich der Wein laufend verändert. Ein Kabinett bietet schon ganz jung höchstes Trinkvergnügen, er verändert sich während seines langen Lebens laufend und bleibt – mit den Jahren immer trockener schmeckend – jahrzehntelang in Hochform.
- **Die extreme Bekömmlichkeit:** Mit seinem tiefen Alkoholgehalt von meistens um die 8% vol. belastet er den Organismus nicht und belebt mit seiner Frische.
- **Sein günstiger Preis:** Unter den grossen Weinen dieser Welt zählt der Riesling Kabinett zu den preiswertesten.
- **Seine nahezu unendlichen Einsatzmöglichkeiten:** Zum Aperitif ist er ideal, weil er den Appetit anregt. Als Essensbegleiter passt er zu allen erdenklichen Speisen, selbst scharf gewürztes Essen kann ihm nichts anhaben. Im Sommer bietet er die schönste Erfrischung. Aber auch im Winter am Kamin zum Tête-à-tête ist ein belebender Kabinett ideal. Wer nach einer Bergwanderung auf dem Gipfel ankommt und einen erfrischenden Kabinett dabei hat, ist dem Himmel noch ein Stück näher. Im Sommer am Pool. Beim Zwischenhalt auf einer Radtour. Nach einem ausgiebigen Essen als Erfrischung. Zum Gespräch mit Freunden. Beim Fernsehen. Zum Musikhören. Und stellen Sie sich vor, in der Oper gäbe es in der Pause einen erfrischenden Kabinett, oder abends an der Hotelbar ein intelligentes Getränk statt der langweiligen Cocktails.
Einen Riesling Kabinett müsste man eigentlich immer griffbereit haben, zu jeder Tages und Nachtzeit, das wäre ein grosser Gewinn an Lebensqualität.

Kork oder Schraubverschluss?

Diese Diskussion wird teilweise sehr emotional geführt und es ist noch keine Einigkeit in Sicht. Ein eindrückliches Erlebnis hat auch uns, die wir doch ziemlich stark zu Schraubverschluss tendierten, ziemlich verunsichert.

Fritz Becker hat uns (Heiner Lobenberg und mir) den St. Paul 2004 in beiden Varianten als Vergleich präsentiert. Beide Flaschen wurden in eine Karaffe dekantiert. Wir haben die beiden Weine über 2 Stunden zum Nachtessen getrunken und deren Entwicklung aufmerksam verfolgt. Beim ersten Vergleich kurz nach dem Dekantieren der Weine waren wir uns sofort einig, der mit Schraubverschluss verschlossene Wein ist ganz klar besser, total frisch, jugendlich und deutlich kraftvoller als der mit Kork gefüllte. Letzterer zeige auch deutliche Reifespuren, vielleicht sogar erste Ermüdungserscheinungen. Nach einer halben Stunde haben sich die beiden Weine qualitativ etwas angeglichen, der mit Kork verschlossene hat an der Luft deutlich zugelegt, er hat seine leicht buttrige Note abgelegt, dafür mächtig an Strahlkraft und Präzision gewonnen, traumhaft süsse Frucht und geniale Terroirtiefe waren jetzt die prägenden Elemente. Auch die Anzeichen von Ermüdungserscheinungen waren wie weggeblasen. Gleichzeitig hat sich der Wein mit Schraubverschluss eher etwas verschlossen, verlor etwas seine jugendliche Frische und seinen anfänglich durchaus noch vorhandenen Charme. Nach einer Stunde war die Karaffe mit dem unter Kork gereiften Wein leer, wie auch unsere Gläser auf der rechten Seite. Es gab also nur noch den Schraubverschluss-Wein. Und was mir am meisten zu denken gab: Als wir am Schluss des Abends den Tisch verliessen, war dieser immer noch nicht ausgetrunken. Er zeigte am Schluss eine gewisse Härte, wirkte unnahbar und bot in der Tat keinen richtigen Genuss mehr.

Auf die wichtigste Frage konnte das hochinteressante Experiment somit noch keine definitive Antwort geben. Auf die Frage nämlich, ob beim Wein mit Schraubverschluss eines Tages das volle Potenzial zum Vorschein kommen wird. Und falls ja, wie lange müssen wir darauf warten? Der Wein mit Korkverschluss hat nach 10 Jahren seine schönste Trinkreife erreicht. So wie der mit Schraubverschluss sich präsentierte, befand er sich immer noch in der Fruchtphase – will heissen etwa in dem Stadium, in dem sich ein Wein 1–2 Jahre nach der Füllung befindet.

Für mich persönlich ist nach diesem Erlebnis eines klar geworden: Für einen Wein, der 10 oder mehr Jahre Reifezeit benötigt, möchte ich keinen Schraubverschluss, ich möchte den Wein in absehbarer Zeit in seiner schönsten Genussphase trinken können.

Am Abend zuvor hatten wir das Thema Kork oder Schraubverschluss noch mit Klaus-Peter Keller diskutiert. Er ist ganz klar der Meinung, dass sich die Weine mit Schraubverschluss nicht gut entwickeln. Unser Erlebnis mit dem St. Paul 2004 deutet darauf hin, dass er Recht haben könnte.

Andererseits füllt Egon Müller neuerdings auf Wunsch sämtliche Weine mit Schraubverschluss. Er hat sich selber zwar noch keine eindeutige Meinung gebildet, unter welchem Verschluss die Weine besser reifen, aber der Ärger über durch Korkgeschmack verfälschte Weine treibt ihn zum Schraubverschluss. Bei Egon Müller ist die Situation allerdings nicht ganz mit andern Weingütern zu vergleichen. Egons Weine schmecken auch in ihrer Jugend so traumhaft gut, dass sich auch ein extrem verlangsamter Reifeprozess nicht negativ auswirkt.



Spitzenkla

2015 Riesling Brauneberger Kabinett, Fritz Haag, Mosel

Das Weingut Fritz Haag liegt im Kernstück der Mittelmosel und blickt auf eine lange Geschichte zurück: 1605 wurde es erstmals urkundlich erwähnt, damals hiess der Ort noch Dusemond. Um den Ruf der weltberühmten Weinbergslagen «Brauneberger Juffer» und «Brauneberger Juffer Sonnenuhr» noch zu fördern – bereits Napoleon zählte sie zu den Perlen der Moselregion – wurde Dusemond im Jahre 1925 in Brauneberg umbenannt. Traditionsgemäss führt das 17,5 ha grosse Weingut Fritz Haag die Zusatzbezeichnung «Dusemonder Hof».



In den Spitzenlagen des Weingutes stehen ausschliesslich Rieslingreben, die von erfahrenen Mitarbeitern das Jahr über gepflegt werden. Die Weinlese erfolgt natürlich von Hand und oft in mehreren Durchgängen. Die schonende Verarbeitung der Trauben

und der sorgsame Ausbau der Weine liegen in den Händen von Oliver Haag. Das Gut ist spezialisiert auf die ganze Palette trockener und feinherber sowie feifruchtiger bis edelsüßer Spitzengewächse, die dem Moselriesling erst zu seinem Weltruf verholfen haben.



Oliver Haag

sse.

Wein des Jahrgangs 2015:
Der Prototyp eines
perfekten Kabinetts.

17.50
statt 20.–

WEIN
des Jahrgangs

2015 Brauneberger Kabinett

18+/20 • bis 2030 • 75cl **17.50**
(ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245397

Der hat, wie alle Weine von Oliver Haag, diese noble, eher zurückhaltende Art im Duft, die Mineralität steht mehr im Mittelpunkt als die Frucht, genial ist immer diese raffiniert herbe Note. **Mit welcher Leichtigkeit dieses Aromenbündel über den Gaumen tänzelt, kann man nicht beschreiben**, das muss man fühlen, dann diese geradezu explosive Aromatik, alles schwingt harmonisch und spielerisch, die unbeschreibliche Leichtigkeit des Seins. Und der Wein schmeckt so etwas von superlecker. Das ist ein Prototyp eines perfekten Kabinetts und er ist der Grund, warum wir einen **Kabinett als «Wein des Jahrgangs 2015» gekürt haben.**





Auslieferung der aktuellen Jahrgänge im November/Dezember 2016

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

So funktioniert's:

- 1. Auswahl:** Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
- 2. Bestellung:** Bestellkarte bis am 23.9.2016 einsenden
- 3. Bezahlung:** Rechnung innerhalb von 30 Tagen bezahlen
- 4. Lieferung:** Die Weine werden im Nov./Dez. 2016 ausgeliefert*

Weine mit # gekennzeichnet, sind bereits ab Lager verfügbar.

* 2015 Keller Grosse Gewächse Abtserde, Heger 2014er Rotweine:
Auslieferung Frühling 2017

Max Gerstl folgt Maximin Grünhaus Hunden



Unsere Rieslingselektion:

PFALZ	Weingut Friedrich Becker, Schweigen	12
	Weingut von Winning, Deidesheim	15
	Weingut Christmann, Gimmeldingen	20
BADEN	Weingut Huber, Malterdingen	22
	Weingut Dr. Heger, Ihringen	24
	Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen	27
BASEL, CH	Jost & Ziereisen, Riehen	30
FRANKEN	Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt	32
	Weingut Horst Sauer, Escherndorf	34
NAHE	Schlossgut Diel, Dorsheim	36
	Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen	39
	Gut Hermannsberg, Oberhausen	43
	Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenau	46
RHEINGAU	Weingut J.B. Becker, Walluf	48
	Bischöfliches Weingut, Rüdesheim	51
	Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich	53
	Jörn Goziewski, Geisenheim	57
	August Kesseler, Assmannshausen	58
	Weingut Robert Weil, Kiedrich	61
RHEINHESSEN	Weingut zum goldenen Ring, Oppenheim	66
	Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim	67
	Weingut St. Antony, Nierstein	72
	Weingut Michael Teschke, Gau-Algesheim	76
	Weingut Wittmann, Westhofen	78
SLOWAKEI	Château Belá	81
MOSEL	Egon Müller Scharzhof, Wiltingen, Saar	82
	Weingut Schloss Saarstein, Serrig, Saar	84
	Weingut Zilliken, Saarburg, Saar	86
	Weingut Maximin Grünhaus, Trier-Mertesdorf, Ruwer	92
	Weingut Mönchhof, Erden	95
	Weingut J. J. Christoffel, Ürzig	96
	Weingut Grans Fassian, Leiwen	98
	Weingut Fritz Haag, Brauneberg	98
	Weingut Willi Haag, Brauneberg	103
	Weingut Schloss Lieser, Lieser	106
	Weingut Dr. Loosen, Bernkastel	109
	Weingut J.J. Prüm, Bernkastel-Wehlen	112
	Weingut Willi Schaefer, Graach	114
	Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach	117
Weingut Weiser-Künstler, Traben-Trarbach	119	

Alle Preise in diesem Angebot in Schweizer Franken



PFALZ

Weingut Friedrich Becker Schweigen

Fritz Becker mit
Max Gerstl



Fritz Becker Senior ist ein Urgestein, ein Star ohne Allüren, ein Winzer, der Wein macht, der zu ihm passt. **Er ist sicher einer der besten Spätburgunderwinzer Deutschlands**, und seine Weine zeichnet eine Fülle und aromatische Tiefe aus, die seinen Vorbildern – den Weinen der Domaine de la Romanée-Conti aus dem Burgund – immer näher kommen. Seine Böden sind wie jene des Burgunds eine Melange aus Kalk, Mergel und Ton, und so hat er vor über 40 Jahren nicht zufällig Pinot Noir gepflanzt. Die besten Lagen des Weinguts sind – neben dem Schweigener Sonnenberg – der Kammerberg und St. Paul, die sich auf französischem Territorium befinden. **Geleitet wird der Betrieb gemeinsam von Vater und Sohn. Der junge Fritz Becker ist als Kellermeister tätig.** Dort arbeitet er nur mit Schwerkraft ohne Pumpen und so schonend wie möglich, um nur die feinsten Tannine aus der Traubenhaut zu extrahieren. Die Gärung wird nicht kontrolliert, auch dann nicht, wenn es deutlich über 30 Grad geht und so die kantigen Tannine «dahinschmelzen». Der Spätburgunder reift danach sehr behutsam und lange im kleinen Eichenfass. Vater und Sohn teilen sich ihre Leidenschaft für den Spätburgunder, doch der junge Friedrich Becker ist verantwortlich für den sensationellen Qualitätsanstieg der Weissweine.

Preiswerter, fantastischer Pinot.

2013 Spätburgunder

18/20 • 2017 bis 2028 • 75cl **16.–** (ab 6.10.2016 18.–) • Art. 244801

Wunderschöner, ausdrucksvoller, vielfältiger Pinot-Duft, geniale Frucht, schwarze Kirschen, ganz feine Mineralik, edle Kräuter und Gewürze. Wow ist das lecker, eine zauberhafte, gradlinige, rassige und köstlich süsse Pinot-Aromatik. Das ist so ein wunderbar leichtfüßiger Wein, hat einen eher schlichten, aber sehr edlen, sympathischen Auftritt. In Sachen Aromatik ist der absolut spannend, gehaltvoll und komplex, dieser Basis Pinot Noir von Beckers zeigt die Klasse dieses Weingutes besonders eindrücklich. In Sachen

Preis-Leistungs-Verhältnis für einen Pinot Noir setzt der eigene Massstäbe. **Ich kenne auf der ganzen Welt keinen Pinot Noir in dieser Preislage, der diese Klasse hat.**

2013 Spätburgunder B

18+/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 245488

Beat Caduff: Tolle frische Nase mit viel Power, feinste Röstaromen mit Waldhimbeeren und Kirschen. Sehr viel Kraft, unglaublich elegant verpackt mit so richtig tänzerischer, verspielter Frucht, animierend, macht richtig viel Spass, **ein edler Verführer mit toller Fruchtsüsse, die extrem mitreissend wirkt.**

2012 Schweigener Spätburgunder

18+/20 • 2020 bis 2032 • 75cl **29.–** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245489

Wunderbar kühle, erfrischende Ausstrahlung, schwarze Frucht von Kirschen bis zu einem Hauch Cassis, feinste Terroir-Noten verleihen dem Duft Komplexität und Strahlkraft. Sanfter und doch gut strukturierter Gaumen, die Harmonie zwischen edler Extrakt-süsse und eleganter Rasse könnte perfekter nicht sein, der Wein schmeckt einfach sensationell gut, **was für eine himmlische Pinot-Delikatesse**, attraktiv und verführerisch und mit einem die Sinne berauschenden Nachhall ausgestattet.

2013 Spätburgunder Kammerberg Grosses Gewächs

19+/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **81.–** (ab 6.10.2016 90.–) • Art. 245490

Das ist ein ganz grosser, hochedler Pinot, der aus diesem Glas strahlt, einfach köstlich, zutiefst fein, raffiniert und mit einer Stahlkraft, die sprichwörtlich ist. Auch am Gaumen ist Finesse oberstes Gebot, der Wein schmiegt sich sanft an den Gaumen, zeigt feine Rasse und viel gutes, süsses Fruchtfleisch, **Konzentration und Komplexität sind enorm, das ist ganz grosses Kino, Pinot Noir in Vollendung.**

2013 Spätburgunder Sankt Paul Grosses Gewächs

19+/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **72.–** (ab 6.10.2016 80.–) • Art. 245491

Ca. 30% Ganztraubenvergärung. Das ist ein die Sinne berauschender Pinot-Duft, gewaltig, tiefgründig, nobel, intensiv, komplex, einfach himmlisch. Eine berauschende Aromensinfonie am Gaumen, ich bin tief beeindruckt, das ist eine einzige Harmonie, genial rassig, wunderbar süss, ein Genie in der Aromatik, beinahe spektakulär einerseits, tänzerisch und feingliedrig andererseits, die Konzentration ist enorm, eindrückliche Leichtigkeit, mit der der Wein auftritt, die mineralische Spannung, die Energie, die in diesem Wein steckt, **ein Pinot Noir von absoluter Weltspitzenklasse.**





2013 Pinot Noir Heydenreich

20/20 • 2025 bis 2050

75cl **144.–** (ab 6.10.2016 160.–) • Art. 245492

Ca. 30% Ganztraubenvergärung. Das ist Pinot der himmlischen Art, was aus diesem Glas strahlt, **ein sinnliches Parfüm der überirdischen Art, alleine schon der Duft dieses Weines war die Reise nach Schweigen wert.** Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, das ist der Musigny Deutschlands, pure, konzentrierte Raffinesse. Die beinahe spektakuläre Fruchtsäure ist eingebunden in köstlich süßes Extrakt, der Wein birgt fast etwas unbändig Wildes in sich, dennoch ruht er in sich wie ein Grandseigneur, das ist grandios, **der Gipfel der Pinot-Kunst, besser geht nicht,** höchstens anders.



2012 # «Halbstück» Weisser Burgunder

18/20 • bis 2018 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2014 29.–) • Art. 243285

Der Wein wird in 600-Liter-Holzfässern ausgebaut und sehr lange auf der Hefe liegen gelassen. Herrliche Frucht, ausgeprägte Terroirnoten, duftet sehr edel, mit verführerischen floralen Noten von herb-süßer Ginsterblüte. Die geniale Rasse am Gaumen macht dieses Kraftbündel wunderbar schlank, und jede Menge cremiger Schmelz bringt die faszinierende Viskosität, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge. Ich liebe diese lebendige Frische, diesen gazellenhaft leichtfüßigen Auftritt, diesen unbändigen Charme, da steckt eine gewisse Genialität drin. Beat Caduff: «Sehr frisch mit mächtigem Körper und cremiger Struktur, animierend und elegant zugleich, begeistert mich immer wieder aufs Neue.»

2012 # Spätburgunder Kammerberg Grosses Gewächs

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **75.–** (ab 6.10.2016 85.–) • Art. 243963

Gewaltige Tiefe, ich komme schon angesichts dieses Duftes nicht mehr aus dem Staunen heraus, was für ein grandioses, superedles Parfüm. Pure Feinheit am Gaumen, er zeigt sich aber auch wild und ungezügelt, **das ist eine ganz grosse Weinpersönlichkeit,** ein Kraftpaket, aber so etwas von genial feingliedrig. Eindrücklich, wie der schwerelos über die Zunge tänzelt, ein sinnliches Aromenbündel, attraktive Frische trifft auf delikates süßes Extrakt, soooo schön!



Weingut von Winning Deidesheim

PFALZ

Aus dem Herzstück des ehemaligen Weingut Dr. Deinhard, das über ein gigantisches Lagenpotenzial verfügte, wurde im Gedenken an den Visionär und das Gründungsmitglied des VDP Leopold von Winning das heutige Weingut von Winning. **Das junge und hochmotivierte Team um Stephan Attmann** setzt alles daran, die berühmten Lagen der zentralen Mittelhaardt wieder an die Spitze der trockenen Rieslinge zu führen. Stephan Attmann ist offen für alles, was der Qualität zuträglich ist und arbeitet dort, wo es für ihn Sinn ergibt, auch biodynamisch. Mit einer Rebstockdichte von ca. 9500 statt den üblichen 5000 Stöcken/ha stehen die Reben in stärkerer Konkurrenz zueinander und reduzieren auf der Suche nach Wasser natürlich den Ertrag. **Zudem bringen die tiefen Wurzeln den einzigartigen Charakter der verschiedenen Lagen in die Traube.** Wie im Rebberg, so wird auch im Keller traditionell gearbeitet. Attmann findet Edelstahl zu steril, denn seine besten Weine sollen intensiv und lang leben. Die auf Kalkböden der Haardt gewachsenen extraktreichen Rieslinge vertragen Holz einfach ungleich besser als jeder andere Wein des Landes. Trüb und ohne künstliche Kühlung vergären die Spitzenweine allesamt warm im Holz mit ihren natürlichen Hefen. **Inzwischen wird Stefan Attmanns Art der Weinbereitung schon mancherorts kopiert.** Das verwundert nicht, denn seine Weine erfreuen sich bei Weinfreunden grosser und ständig wachsender Beliebtheit.

Stephan Attmann



Das ist Weltklasse.

2015 Forster Ungeheuer Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **32.-** (ab 6.10.2016 36.-) • Art. 245498

Ein Feuerwerk an Frucht und Mineralität, das ist eine unbeschreibliche Genialität, ich könnte stundenlang an diesem Glas riechen und entdecke immer wieder neue Duftvariationen, einmal Kräuter, dann Minze, dann reife gelbe Frucht, eine feine edle Duftsymphonie. Das Spiel aus Rasse, Süsse und cremigem Schmelz ist



verblüffend, **ein tänzerisch verspieltes Kraftbündel und ein aromatisches Feuerwerk der Sonderklasse** im nicht mehr enden wollenden Nachhall, das ist Weltklasse.

2015 Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken 1. Lage
19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **18.50** (ab 6.10.2016 24.–) • Art. 245025

Sensationelle Mineralität, Frucht, Kräuter und feine Gewürze fügen sich nahtlos ins geniale Duftbild ein, dieser traumhaft mineralische Duft erinnert schon fast an einen Meursault von Coche-Dury. **Ein Knaller am Gaumen, hier ist es Riesling wie aus dem Bilderbuch**, sagenhaft rassig, aber auch mit verblüffendem Schmelz, was für ein Charmebolzen, der geht direkt ins Herz, ich bin total begeistert, was für ein sinnlicher Nachhall, superdelikat.

2015 Deidesheimer Langenmorgen Grosses Gewächs
19+/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **38.–** (ab 6.10.2016 42.–) • Art. 245497

Eher dezent im Duft, begeistert mit seinem noblen, herben Einschlag, dezente Frucht, köstliche Würze, **in seiner Feinheit zeigt er sich überaus komplex**. Ein Klassiker am Gaumen, fein strukturiert, köstlich süßes Extrakt im Wechselspiel mit der genial rassigen Säure, sehr delikat, die Sinne belebend und spektakulär nachhaltig.

2015 Deidesheimer Kieselberg Grosses Gewächs
19+/20 • 2020 bis 2038 • 75cl **36.–** (ab 6.10.2016 40.–) • Art. 245502

Das ist an Feinheit und Eleganz nicht zu überbieten, da ist auch Strahlkraft ohne Ende, eine die Sinne berauschende Duftwolke. Gebündelte Raffinesse auch am Gaumen, sensationell wie er verspielt tänzelnd über den Gaumen schwebt und dabei einen Strauss von himmlischen Aromen hinterlässt, **eine köstliche Delikatesse, zum Ausflippen schön**.

2015 Deidesheimer Kalkofen Grosses Gewächs
19+/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **36.–** (ab 6.10.2016 40.–) • Art. 245500

Der ist mehr auf der würzigen, floralen Seite, gelbe Frucht, ein Hauch Zitrus. Am Gaumen zuerst fast spartanisch, dann öffnet er sich immer mehr, **zeigt Klasse, Fülle und enorme Konzentration**, seine irre rassige Struktur verleiht ihm seine wunderbar schlanke Figur, der Wein kommt tänzerisch verspielt daher und genau das macht ihn endgültig zu einer grossen Persönlichkeit.

2015 Forster Pechstein Grosses Gewächs
20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **58.–** (ab 6.10.2016 65.–) • Art. 245501

Ich staune über die Vielfalt und die verschiedenen Ausdrucksformen der von Winning'schen Lagenweine. Hier sind die blumigen Aromen eher im Zentrum, die Frucht wie immer eher zart im Hintergrund und edle mineralische Noten vervollständigen das traumhafte Duftbild.

Am Gaumen vereint er Kraft und Feinheit wie man es sich eindrücklicher nicht wünschen könnte, der **Wein begeistert mich mit seiner aromatischen Brillanz**, er wirkt hyperlegant und spannend, was für ein Traumwein, ich bin hin und weg.

2015 Forster Kirchenstück Grosses Gewächs

20/20 • 2023 bis 2045 • 75cl **64.–** (ab 6.10.2016 72.–) • Art. 245503

Was aus diesem Glas strahlt, kann definitiv nicht in Worte gefasst werden, was für ein atemberaubender Duft. Ein Feuerwerk von Aromen schon im Antrunk, der Wein erfüllt den Gaumen mit einem Aromenspektakel, das jeder Beschreibung spottet. Gleichzeitig ist es die pure Feinheit mit irrer Rasse. Mit diesem Wein am Gaumen zu meditieren **versetzt mich in Trance**. Ich bin wohl definitiv ein Verrückter, aber ich genieße es.

2012 Sauvignon Blanc 500

19/20 • 2018 bis 2028 • 75cl **44.–** (ab 6.10.2016 49.–) • Art. 245504

So liebe ich den Duft von Sauvignon, eher zurückhaltend und klassisch, eher fein in der Frucht, dafür präsent in der Mineralität, ganz zart vom Barrique geprägt, aber gut ins Duftbild eingebunden. **Rassiger, wunderbar schlanker, leckerer Gaumen**, hier kommt das Holz etwas mehr zum Vorschein, für mich persönlich etwas zu viel, aber objektiv betrachtet schmeckt das schon gut. Ich kann gut verstehen, dass viele Leute diesen Wein lieben.

2012 Spätburgunder Violette

19/20 • 2024 bis 2040 • 75cl **58.–** (ab 6.10.2016 65.–) • Art. 245505

Ein gigantisches Fruchtpaket springt regelrecht aus dem Glas, das Duftbild bewahrt trotz überschwänglicher Kraft und Opulenz auf wundersame Weise seine Eleganz. Am Gaumen zeigt er sich genauso konzentriert, wie fein sich das anfühlt, verblüffend wie spielerisch er diese gigantische Konzentration ausbalanciert, das ist Pinot wie ich ihn noch nie zuvor erlebt habe, der Wein hat von allem zu viel und doch ist es am Schluss eine einzige Harmonie. Es ist eigentlich überhaupt nicht das, was ich von einem Pinot erwarte, dennoch bin ich beeindruckt – **was ist der fein, was ist der elegant, der schwebt ja richtiggehend, ein Phänomen**.



Genialer Riesling.

2014 Riesling trocken, Deidesheimer Paradiesgarten
1. Lage, Selektion Max, Weingut von Winning

Max Gerstl: «Der Paradiesgarten war schon immer einer meiner Lieblingsweine vom Weingut von Winning. **Der Paradiesgarten hat ein fast unglaubliches Preis-Leistungs-Verhältnis.** Die Parzelle des Weingutes von Winning grenzt

direkt an den Langenmorgen, es ist ein Hang mit kräftigen, kalkigen Lehmböden mit Buntsandstein. Dieser paradiesische Wein wird in 500-Liter- und 1200-Liter-Holzfässern vergoren und ausgebaut.»



Hoher Stellenwert für das Ökosystem Weinberg: Kunstdünger und Herbizide finden in der Philosophie des Weingutes von Winning keinen Platz.

18.50

Tipp

«Das ist so ein Wein, der überall und immer schmeckt, zum Aperitif, zum Essen sowieso und praktisch zu jedem Gericht, als Erfrischung an heißen Sommertagen, aber auch als Gesprächsbegleiter am Kamin im Winter bringt er mit seiner Frische Licht ins Dunkel. Das ist so ein Wein, der Lebensfreude ausstrahlt und jeden Moment zu einem besonderen, unvergesslichen Augenblick macht.» Max Gerstl



**2015 Deidesheimer Paradiesgarten
Riesling trocken 1. Lage**

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **18.50** (ab 6.10.2016 24.–)
Art. 245025

Sensationelle Mineralität, Frucht, Kräuter und feine Gewürze fügen sich nahtlos ins geniale Duftbild ein, dieser traumhaft mineralische Duft erinnert schon fast an einen Meursault von Coche-Dury. **Ein Knaller am Gaumen, hier ist es Riesling wie aus dem Bilderbuch**, sagenhaft rassig, aber auch mit verblüffendem Schmelz, was für ein Charmebolzen, der geht direkt ins Herz, ich bin total begeistert, was für ein sinnlicher Nachhall, superdelikat.



PFALZ

Weingut Christmann Gimmeldingen

Steffen Christmann



Das Weingut ist in der Hand der 7. Generation der Familie Christmann, und der Name bürgt für edle Gewächse, die ihresgleichen suchen. Inhaber ist der Jurist **Steffen Christmann, der auch als Präsident des VDP amtiert** und sich mit allerlei politischen Sachzwängen, kollegialen Empfindlichkeiten, aber auch gestalterischen Möglichkeiten auseinandersetzen muss. Die Einführung der vierstufigen Qualitätspyramide fällt unter seine Ägide. Auf einer Rebfläche von heute 21 ha produzieren Steffen Christmann und sein Team Weine, die mit wenigen Ausnahmen trocken ausgebaut werden. Im Jahr 2004 wurde nach längerer Zeit praktizierter ökologischer Arbeit im Rebberg **gänzlich auf biodynamischen Weinbau umgestellt**. So weit wie möglich orientieren sich die Arbeiten an den Mondphasen. Der Pflanzenschutz erfolgt mittels Pflanzentee und biodynamischen Präparaten bei völligem Verzicht auf Herbizide und Insektizide. Die Stickstoffversorgung des Bodens wird durch Leguminosen (Klee) unterstützt. Ziel ist es, Reben, Weinberg, Klima und Boden in eine grösstmögliche Harmonie zu bringen, um **feinste, individuelle und authentische Weine zu erzeugen** und die Weinberge für kommende Generationen zu erhalten. Die Arbeiten im Keller ordnen sich dem Ziel unter, den Fruchtgeschmack der Trauben in möglichst reinsten Form zu erhalten und terroirbezogene Weine zu produzieren. Dazu zählen eine schonende, langsame Pressung bei niedrigem Druck, Vorklärung durch natürliches Absetzen und eine langsame, jedoch nicht allzu kühle Gärung, der Verzicht auf Schönung und Behandlung der Jungweine und eine lediglich einmalige Filtration.

Aromatisches Meisterwerk der Natur.

2015 Langenmorgen Grosses Gewächs

19+/20 • 2020 bis 2038 • 75cl **42.-** (ab 6.10.2016 47.-) • Art. 245494

Gelbe Frucht, feinste Mineralität, wunderbare florale und würzige Komponenten, alles ist in unglaublicher Intensität vorhanden, aber nichts dominiert, eine selten gesehene Duftharmonie. Auch am

Gaumen beeindruckt diese einzigartige Harmonie, Rasse und cremiger Schmelz, prägende Säure und superfeine Extraktsüsse, alles schwingt im Einklang, ein aromatisches Meisterwerk der Natur, **raffiniertes kann ein Wein nicht sein.**

2015 Christmann Riesling trocken

17/20 • 2016 bis 2022 • 75cl **17.80** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245493

Der strahlt so charmant aus dem Glas, dass man ihm allein aufgrund des Duftes nicht widerstehen kann, geniale Frucht, umrahmt von raffinierten blumigen Noten. **Am Gaumen hält er fast noch mehr als die Nase verspricht**, die Kombination aus reifer, süsser, gelber Frucht und raffinierter Säurestruktur ist in sich sehr stimmig, der Wein schmeckt superlecker, wirkt erfrischend und belebend, **eine delikate Köstlichkeit.**

2015 Idig Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **52.–** (ab 6.10.2016 57.–) • Art. 245495
150cl **109.–** (ab 6.10.2016 119.–) • Art. 245496

Tiefe und Präzision des Idig sind schon lange sprichwörtlich. Nach dem, was wir bisher probiert haben, war eine Steigerung eigentlich nicht mehr möglich, aber dieser Duft überstrahlt alles, auch wenn er nur einen Hauch konzentrierter und komplexer auftritt, das Unglaubliche sind seine Feinheit und seine Eleganz. **Bombastische Konzentration am Gaumen, ein wahres Aromenspektakel, aber die Sensation ist auch hier die Feinheit**, der taucht in Sphären ein, die man nicht für möglich halten würde. Da sind Kraft und Fülle im Überfluss, feinste Mineralität trifft auf sinnliche Fruchtaromen und unglaublich feine phenolische Noten verleihen zusätzliche Eleganz. **Das ist wohl der grösste Idig, den ich jemals verkostet habe.**

2015 # Ruppertberger Spiess 1. Lage

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **27.–** (ab 6.10.2016 30.–) • Art. 245084

Vom Potenzial her ist der Spiess eine Grand Cru-Lage und war es bis vor zwei Jahren auch. Um nicht allzu viele Grand Cru-Lagen zu haben, hat man ihn im VDP freiwillig abgestuft. **Christmann hat von diesem Wein lediglich ein 1000-Liter-Fass.** Wir haben es mit zwei Händlern aus Deutschland geteilt. Das ist der Vorteil, wenn man früh vor Ort ist. Dann kann man sich **solche Trouvaillen sichern.** Hei ist der raffiniert, die Struktur extrem fein, er ist knochentrocken, aber mit einer die Sinne betörenden Extraktsüsse, auf der Mitte des Gaumens zündet er eine Rakete, da geht die Post ab, hei ist der lecker, **das ist ganz grosser, hochedler Riesling. Jetzt lieferbar.**

2012 # Christmann Riesling trocken

17/20 • 2016 bis 2020 • 75cl **17.20** (ab 6.10.2016 21.50.–) • Art. 242195





BADEN

Weingut Huber Malterdingen

Burgundisches
Terroir:
Muschelkalkboden



Vor über 700 Jahren brachten Mönche den Spätburgunder nach Malterdingen. Sie trafen auf das gleiche Terroir, den Muschelkalkverwitterungsboden, wie im Burgund. Vor 27 Jahren haben Bernhard Huber und seine Frau Barbara das Weingut gegründet. Die Anfänge waren mit 10 ha Anbaufläche sehr bescheiden. Eine alte Presse und drei Holzfässer gehörten dazu – «museumsreifes Equipment», pflegte Huber dazu zu sagen. Inzwischen sind es 29 ha geworden, leider ist Bernhard Huber vor zwei Jahren verstorben.

Der Philosophie von Huber entspricht es, alle Weine durchgären zu lassen und ihnen eine lange Lagerzeit auf der Hefe zu gönnen. Dadurch entwickeln die Weine vielschichtige Duft- und Geschmacksnuancen und die Tannine und Fruchtaromen verschmelzen mit dem Holz. **Bernhard Hubers grosses Ziel war der Beweis, dass in Deutschland Rotweine erzeugt werden, die es mit den ganz Grossen der Welt aufnehmen können. Er hat es mit seinen grandiosen Weinen auf eindrückliche Art erreicht.**

Eindrücklicher Pinot.

2013 Malterdinger Spätburgunder alte Reben

18/20 • 2018 bis 2028 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 39.–) • Art. 245521

Sehr edel im Duft mit Strahlkraft ohne Ende, Feinheit und Eleganz werden betont, enorme Vielfalt, geniale Tiefe, einfach herrlich. Ein köstlicher Gaumenschmeichler, da ist jede Menge süsses Extrakt, getragen von feiner, rassiger Säure, die den Wein so wunderbar in die Länge zieht, **der Wein hat Charme ohne Ende, eine Bilderbuch-Pinot.**

2013 Malterdinger Bienenberg
Spätburgunder Grosses Gewächs

19/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245522

In der Nase präsentiert er sich fein und zart, die Frische verleiht dem Duft viel Ausdruckskraft, alles wirkt reizvoll und verführerisch. Schlanker, saftiger Gaumen, ein Finessenbündel, der Wein begeistert mit seiner raffinierten rauchig-würzigen Art, **das ist eine traumhafte Delikatesse, zum Ausflippen schön.** Und was dieser zarte Wein an Tiefgang, Fülle und Komplexität zu bieten hat, ist eindrucklich, Pinot Noir in Reinkultur.

2013 Wildenstein Bienenberg
Spätburgunder Grosses Gewächs

20/20 • 2025 bis 2040 • 75cl **140.–** (ab 6.10.2016 155.–)
Art. 245523

Schon der Duft ist ein Traum, der kommt wunderbar aus der Tiefe mit seiner herrlichen Frucht, umrahmt von traumhaften, würzigen Noten. Am Gaumen ist das zuerst einmal Finesse pur, gleichzeitig ist es ein monumentales Kraftbündel, traumhaft süß und von genialer Frische getragen, eine Aromatik zum Träumen, sensationelle Länge. Das ist so ein Wein, bei dem jedes Detail perfekt auf das andere abgestimmt ist, **ein Meisterwerk der Natur, über das man nur staunen kann, ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument.**





Foto: Baschi Bender

BADEN

Weingut Dr. Heger Ihringen

Silvia und
Joachim Heger



Mit viel Weitsicht und Akribie wird dieser Vorzeigebetrieb in der dritten Generation von Silvia und Joachim Heger geführt, die seit über 20 Jahren die Eigentümer sind. Als grosse Weinfreaks kennen sie kein anderes Ziel als die absolute Perfektion. Als wir uns entschieden haben, unser Angebot aus Deutschland auf weitere Traubensorten auszuweiten, war das natürlich die erste Adresse, um anzuklopfen. Hier gibt es nämlich nicht nur Weissburgunder, Silvaner, Chardonnay und Muskateller der Spitzenklasse, sondern auch **Pinot Noirs, die zum Allerfeinsten gehören, was diese edle Traubensorte hervorbringt.** In den beiden vom VDP als Erste Lagen klassifizierten Parzellen Ihringer Winklerberg und Achkarrer Schlossberg wachsen die Reben auf Vulkanverwitterungsböden mit Löss- oder Lösslehmauflage. Bei der naturnahen Arbeit im Rebberg steht dem Weingut der Terroirspezialist aus dem Burgund, Claude Bourignon, als Berater zur Seite. **So vielschichtig, so fruchtintensiv, so konzentriert und so nachhaltig kann Burgunder aus Deutschland sein!**

Max Gerstl: «Ein sensationeller Weissburgunder!»
2014 Weissburgunder Winklerberg Gras im Ofen
Grosses Gewächs

19/20 • 2016 bis 2028 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.–)
Art. 244342

Der Duft fährt so richtig ein, pure Frische, ein Strahlemann, der springt richtiggehend aus dem Glas, eine traumhafte Duftwolke. Was für eine irre Rasse. **Ich staune, wie verführerisch ein Weissburgunder die Eleganz betont,** der besitzt beinahe die Verspieltheit eines grossen Rieslings, da ist einiges los am Gaumen, vibrierende mineralische Spannung, das ist ein grandioser, überaus komplexer Terroirwein.

2014 Grauburgunder Spätlese trocken

Ihringer Winklerberg

18+/20 • 2017 bis 2022 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.–)

Art. 244343

Recht zart im Duft, aber intensiv und reich, feinste Frucht trifft auf edle Mineralität. Schön schlanker, eleganter Gaumen, vollmundig und reich, cremig weich, dennoch ungewöhnlich rassig, **unglaublich, wie elegant ein Grauburgunder auftreten kann.** Dieser Wein beweist, dass ein grosser Wein mehr nach der Umgebung und dem Jahrgang schmeckt, wo er gewachsen ist, als nach der Traubensorte.

2014 Riesling Achkarrer Schlossberg Grosses Gewächs

19/20 • 2018 bis 2035 • 75cl **34.–** (ab 6.10.2016 38.–) • Art. 245055

Genialer, reizvoll kühler, mineralischer Duft, wow ist das raffiniert, feinwürzige Aromen treffen auf glockenklare Frucht. Auch am Gaumen begeistert mich der raffiniert kühle Ausdruck dieses Weines, er hat einen delikate feingliedrigen, sanften Auftritt, verbindet feinste Rasse mit delikater Extraktsüsse, alles ist superklar und präzise, genial aromatisch und er zeigt dieses verblüffende Spiel aus Kraft und Eleganz auf besonders raffinierte Art, **das ist ein ganz grosser, klassischer Riesling.**

2014 Chardonnay Grosses Gewächs, Gras im Ofen

Ihringer Winklerberg

19/20 • 2020 bis 2032 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.–)

Art. 244344

Herrlich mineralischer Duft, geniale Frucht, ganz zart begleitet von einem Hauch Barrique, perfekt auf den Wein abgestimmter Holzeinsatz. Am Gaumen dominiert die Mineralität, geniale Rasse, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, er schmeckt burgundisch und doch sehr eigenständig und charaktervoll, puristisch klar und präzise. **Das ist einer der grössten Deutschen Chardonnay, die ich kenne.**

2014 Spätburgunder Mimus

18/20 • 2018 bis 2025 • 75cl **31.50** (ab 6.10.2016 35.–) • Art. 245509

Feine Pinot-Frucht, eher rotbeerig, raffinierte Erdbeernoten, wunderschöner, feinwürziger Ausdruck. Rassiger, vollmundiger Gaumen und was für eine geniale Extraktsüsse, feine Würze, **sinnliches burgundisches Aromenspiel, der Wein ist köstlich, pures Trinkvergnügen.** Ist der sogar noch etwas raffinierter als der herrliche 2013er? **Lieferung: Frühjahr 2017**





2014 Ihringer Winklerberg Rappenecker Spätburgunder

20/20 • 2021 bis 2038 • 75 cl **58.–** (ab 6.10.2016 65.–)

Art. 245508

Wir bekommen wieder «unser» Fass Rabbenecker. Nach meinem Geschmack ist das auch dieses Jahr wieder **Hegers bester Pinot**. Dieser Wein ging bei mir schon letztes Jahr gleich ins Herz, ich liebe ihn über alles und bin froh, dass wir ihn jetzt in 7,5 dl-Flaschen bekommen, da gibt es mehr Gelegenheiten, eine zu öffnen.

Der Rappenecker liegt ca. 30–50 m höher als der Vordere Winklerberg, extrem steil neben einem Waldstück gelegen. Nach dem «Gras im Ofen» ist das Hegers zweitkühlste Lage. Die Kombination mit dem kühlen Finessenjahrgang 2014 macht diesen Wein einzigartig.

Schwarze Kirschen vom Feinsten, aber da sind noch mehr schwarze Beeren im Spiel bis hin zu einem Hauch Cassis, dazu köstlich Würze, der hat so eine wunderbar kühle Ausstrahlung, duftet wie ein grosser Burgunder aus der Côte de Nuits. Ich liebe diese kühle Art, die er auch am Gaumen zeigt, das verleiht Eleganz, Rasse und Frische, in Verbindung mit der raffinierten Fruchtsüsse gibt das eine Aromatik der sinnlichen Art. Hei ist der gut, ich glaube, der setzt sogar gegenüber dem grandiosen 2013er nochmals einen drauf und **zählt ohne jeden Zweifel zu den allergrössten Spätburgundern Deutschlands.**

Lieferung: Frühjahr 2017



2013 # Ihringer Winklerberg Rappenecker Spätburgunder

20/20 • 2020 bis 2035 • 150 cl **128.–** • Art. 243973

Der Duft ist absolut köstlich, das ist ein himmlischer Pinot-Duft, der zaubert mir eine Gänsehaut auf den Rücken, schwarze Kirschen, raffinierte florale Noten, die pure Sinnlichkeit. **Am Gaumen ist geballte Kraft, aber der Wein ist so etwas von fein und unglaublich raffiniert, das ist grosses Kino**, Pinot wie aus dem Bilderbuch. In die reizvolle Frische mischt sich die ideale Dosis Extraktsüsse und trägt die verführerische Aromatik meilenweit. Der Wein berührt mich emotional zutiefst.



Weingut Ziereisen Efringen-Kirchen

BADEN

Neugier und Leidenschaft trieben den ehemaligen Schreiner Hanspeter Ziereisen dazu, das Weinmachen abseits gängiger Konventionen anzugehen. 1991 brachte er seinen ersten Jahrgang auf die Flasche. Heute gilt er mit seinen Pinots und Gutedel als Vorreiter einer Weinkultur, die alte Traditionen wiederentdeckt, um einzigartige, langlebige Weine zu erzeugen. **Kräftiger Körper, ausgeprägte Mineralität sowie eine dichte Säure- und Tanninstruktur sind die hervorstechenden der unfiltriert abgefüllten Pinot Noirs.** Der burgundische Stil dient als Vorbild, wird aber nicht kopiert. Aus der Sorte Gutedel, einer in Deutschland ausschliesslich im Markgräflerland angebauten Spezialität, keltert Hanspeter Ziereisen einen unglaublich guten Wein, der jenseits der gängigen Chasselas-Katastrophen liegt. Unbedingt probieren!

Der Spruch «wie der Winzer so sein Wein» bestätigt sich immer wieder. Ich hatte das Glück, jetzt schon zum zweiten Mal einen unvergesslichen Abend bei Ziereisens verbringen zu dürfen. Das ist Lebensfreude pur. Alles ist völlig unkompliziert, offenherzig, grosszügig, da ist die Welt noch in Ordnung. Ein grosser Tisch, Freunde aus der Schweiz sind dabei, helfen mit beim Kochen und servieren, die überaus sympathischen Kinder sind hilfsbereit dabei. Weinprobe und Essen im Wechselspiel, wir probieren zuerst die Weissen, dann ein paar Rote, dann die roten Topweine. **Das wunderbare Essen ist Natur pur, und Hanspeter Ziereisen holt Flasche um Flasche aus dem Keller.**

Gehört zu den deutschen Top-Weinen.

2013 Gutedel Jaspis alte Reben Japis «10 hoch 4»

20/20 • 2016 bis 2050 • 75cl **135.–** (ab 6.10.2016 148.–)

Art. 245527

Dieser Duft ist von umwerfender Schönheit, erinnert mich sofort wieder an einen Meursault von Coche-Dury, was für eine Feinheit, was für eine sagenhafte mineralische Tiefe und was für eine

Hanspeter Ziereisen

Edeltraud Ziereisen mit
Ida und Johann





Vielfalt. Am Gaumen vereint er Kraft und Eleganz in idealer Weise, das ist ein absoluter Traumwein, zum Ausflippen schön, hochelegant, spannend und Trinkgenuss pur, **das ist ohne Frage einer der ganz grossen Weine Deutschlands.**

2014 Gutedel

17/20 • 2016 bis 2025 • 75cl **10.50** • Art. 245524

Dieser Gutedel strahlt pure Frische aus, feinste gelbe Frucht und noble blumige Komponenten mit einem edlen, herben Einschlag ergeben ein absolut köstliches Duftbild. Schon der Basiswein ist unglaublich, genial rassig, schmackhaft, elegant, **so herrlich süffig, ein richtiger Spasswein**, aber ein charaktvoller, spannender, der niemals langweilig wird.

2013 Gutedel Steingruble

18/20 • 2016 bis 2030 • 75cl **16.60** (ab 6.10.2016 18.50)
Art. 245525

Der Wein wurde 2 Jahre im Fass ausgebaut. Ich staune über den raffinierten Duft, der hat eine unglaubliche mineralische Basis, ganz fein umrahmt mit raffinierter Frucht und köstlichen floralen Noten. Beeindruckende Rasse am Gaumen, er begeistert mit seiner attraktiven, überaus reizvollen Aromatik, **der noble, herbe Ausdruck verleiht Eleganz, enorme Fülle, verspielte Leichtigkeit.** Der Steingruble erinnert mich etwas an einen dieser grandiosen Aligoté von Sylvain Pataille.

2013 Grauer Burgunder Musbrugger

19/20 • 2018 bis 2028 • 75cl **23.80** (ab 6.10.2016 26.50)
Art. 245526

Hanspeter Ziereisen: «Der Wein hat über 2 Jahre gegoren, er war unser Problemkind und ist jetzt mein Liebling geworden.» Schon im Duft zeigt er sich ausserordentlich fein, was für ein raffiniertes Parfüm. Ein Filigrantänzer am Gaumen, unglaubliche Rasse, sagenhaft, wie der leichtfüssig über den Gaumen schwebt. **Ich kann mich nicht erinnern, jemals so einen supereleganten Grauburgunder verkostet zu haben**, das ist ein Superwein.

Hanspeter Ziereisen: «Die Rebe sollte von Natur aus einen ausgewogenen Ertrag bringen, sicher nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig. **Man muss die Rebe auch einmal in Ruhe lassen.** Früher haben wir mit allen Mitteln versucht, die Erträge zu verringern, um mehr Konzentration zu bekommen. Damit haben wir die Rebe ständig gestresst, haben gegen ihre Natur gearbeitet, sie musste ständig auf unsere Eingriffe reagieren. Aber die Weine müssen doch Trinkfreude machen, sie müssen auch Saft haben, sie müssen über den Gaumen fliessen und **man muss Lust haben, zu zweit eine Flasche leer zu trinken**, sonst stimmt mit dem Wein etwas nicht.»

2013 Spätburgunder «Rhini»

19/20 • 2018 bis 2032 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 43.50)

Art. 245528

Der Duft kommt so wunderbar aus der Tiefe, wirkt reich, beinahe opulent, gleichzeitig aber fein, raffiniert und überaus komplex. Enorm konzentriert am Gaumen, aber auch hier dominiert die Finesse, was für ein sinnlicher Wein, die Rasse des Jahrgangs in Verbindung mit der genialen Extraktsüsse, **eine kleine Sensation, das ist Pinot von Weltklasse.**

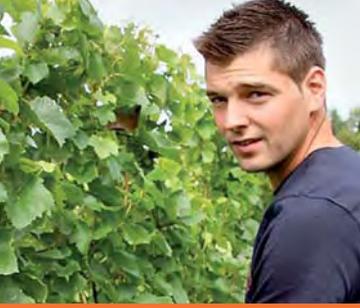
2013 Jaspis Pinot Noir

20/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **52.–** (ab 6.10.2016 57.–)

Art. 245529

20% mit Stielen vergoren. Der Duft ist schlicht himmlisch, feinste Frucht trifft auf edle Mineralität, wiederum schwarze Kirschen, begleitet von einem feinen Hauch burgundischem Himbeer. Eine köstliche Delikatesse am Gaumen, der Wein tänzelt leichtfüßig über den Gaumen, besitzt eine Aromatik zum Träumen, feine Rasse, raffinierte Extraktsüsse, er ist so **wunderbar spielerisch, bildschön und verführerisch, ich liebe diesen Wein**, bin hin und weg, das ist ein absoluter Bilderbuch-Pinot, einfach herrlich.





BASEL (CH)

Jost und Ziereisen Riehen

Thomas Jost



Der Weinbau in Riehen in der nordwestlichen Ecke der Schweiz blickt auf eine über 1200 Jahre alte Tradition zurück, dennoch ist die Region den meisten Weintrinkern unbekannt, trotz der unmittelbaren Nähe zum Burgund. Das milde Klima entsteht durch die mediterrane Luft, die über das Rhônetal durch die Burgundische Pforte strömt. Im Herbst sorgen kühle Nächte aus dem Schwarzwald für besonders viel Aromatik in den Trauben. Seit 2014 bewirtschaften Thomas Jost und Hanspeter Ziereisen 3,2 ha im unteren Teil des Tüllinger Bergs, bekannt als Schlipf. **Die beiden verbindet eine extreme Besessenheit, grossartige Burgunder in die Flasche zu füllen.**

Die Pinot-Noir-Reben sind schwachwüchsig und tragen wunderbar kleine Beeren. Die Arbeit im Rebberg ist naturnah, im Keller wird spontan vergoren, mit Maischestandzeiten von bis zu 6 Wochen. Im Holzfass haben die Weine bis 18 Monate Zeit, ihre Magie zu entfalten. Es gibt jeweils in Rot und Weiss den «Le Petit» und den «Le Grand», abgefüllt in Flaschen mit dem klassischen, zeitlosen Etikett grosser Burgunder.

Ein unglaublicher Wein.

2014 Le Grand Rouge

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl 69.- • Art. 245532

Der Wein stammt von 35 Jahre alten Reben, an denen extrem kleinbeerige, konzentrierte Trauben wachsen. Nach sechswöchiger Maischestandzeit wird er abgepresst und während 18 Monaten im Barrique ausgebaut. Der feinfruchtig-pfeffrige Duft kommt wunderbar aus der Tiefe und ist **gigantisch komplex, strahlt Reife und Süsse aus.** Überaus feiner, eleganter, tiefgründiger Gaumen, ideal strukturiert, hei ist der lecker, nobel und attraktiv, **was für eine Länge, das ist ein unglaublicher Wein.**

2014 Le Petit Blanc (Sauvignon Blanc)

18/20 • 2016 bis 2018 • 75cl **22.-** • Art. 245530

100% Sauvignon Blanc. Schon im Duft ist Noblesse das prägende Element, es wirkt puristisch klar und ist vor allem mineralisch, erst in zweiter Linie fruchtig. Das ist ein traumhafter, klassischer Sauvignon-Duft, stellt immer die Mineralität in den Mittelpunkt. Wunderschöner, schlanker Gaumen, dezente Aromatik, ein raffinierter Filigrantänzer. Der Wein **erinnert an einen grossen Sauvignon Blanc von Ewald Zweggler aus der Steiermark**, so liebe ich Sauvignon, **das ist grosse Klasse.**





FRANKEN

Weingut Rudolf Fürst Bürgstadt

Paul und Sebastian
Fürst.



Im Westen des Frankenlandes stellen das milde Klima im Talkessel und die hitzigen, eisenhaltigen Buntsandsteinböden eine fränkische Besonderheit dar und bieten einen idealen Standort für Spätburgunder- und Rieslingreben. **Bürgstadt ist die wärmste Ecke Frankens.** Paul Fürst und sein Sohn Sebastian erzeugen trockene, reintonige Weine mit bestechender Frucht und Präzision, sind **immer auf der Suche nach Verbesserungen und investieren enorm in die Qualität.**

Die Rotweine werden nach Art der Burgunder vinifiziert und erfahren eine lange Lagerung, grösstenteils im Barrique. Angestrebt und erreicht werden Feinheit, sanfte Tannine und eine hohe Lagerfähigkeit. Dass hier schon seit vielen Jahren grandiose Spätburgunder erzeugt wurden, zeigte ein 1990er, den die Familie Fürst uns kredenzt hat. Der Wein war schlicht grandios und immer noch jugendlich frisch, **qualitativ auf Augenhöhe mit einem absoluten Top-Wein aus dem Burgund.**

Pinot in Perfektion.

2014 Hundsrück Spätburgunder Grosses Gewächs

20/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **112.50** (ab 6.10.2016 125.–)

Art. 245520

Wow, diese Tiefe, der duftet schon köstlich süß, überaus reich, beinahe opulent, aber das ist pure Eleganz, was für ein traumhafter Duft. Schwarze Frucht und grandiose Terroirnoten, Leder, Tabak, feinste Kräuter und Gewürze, eine verführerische Duftwolke. **Der Wein hat fantastische Substanz, bleibt aber tänzerisch und verspielt,** verschwenderische Vielfalt, gepaart mit puristischer Klarheit und viel gutem, süßem Fruchtfleisch, er streicht wie eine Feder über die Zunge, ist aber perfekt strukturiert, **ich bin total begeistert, besser kann Pinot nicht mehr sein.**

2014 Centgrafenberg Riesling Grosses Gewächs

20/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **87.–** (ab 6.10.2016 95.–)

Art. 245518

Ganz fein mineralischer Duft, der strahlt bestechend klar und edel aus dem Glas, **zum Ausflippen schön und enorm vielfältig, reich mit sagenhafter Ausdruckskraft.** Ein wunderbar schlankes Finnessbündel am Gaumen, der muskulöse Wein tänzelt mit einer Leichtigkeit über den Gaumen, da bleibt nur ungläubiges Staunen. Der Wein ist knochentrocken (1,2 g Restzucker), schmeckt aber delikats süß dank traumhaft feiner Extraktsüße, das ist ein aromatischer Höhenflug, wie man ihn sich genialer nicht vorstellen könnte, ein **facettenreicher Riesling von absoluter Weltklasse.**

2014 Klingenberger Spätburgunder

18/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 39.–)

Art. 245519

Was für ein traumhafter Duft, das ist Pinot wie ich ihn über alles liebe, diese sagenhafte Feinheit, **das ist Noblesse pur, dazu reich, komplex und mit unbändigem Charme;** ein Strahlmann, in den man sich verlieben muss. Der Gaumen hält fast noch mehr als die Nase verspricht, köstliche Süße in Verbindung mit der feinen Säure, **eine raffinierte, verführerische Delikatesse, das ist sinnlicher Pinot,** burgundisch fein und mit seinem schlichten Auftritt so unkompliziert und zugänglich, ein wunderschönes Stück Natur.





FRANKEN

Weingut Horst Sauer Escherndorf

Horst Sauer mit
Tochter Sandra

Das Weingut wurde 1975 gegründet und von Horst Sauer innerhalb kurzer Zeit an die Spitze gebracht. **Gestrebt wird nach nichts geringerem als dem perfekten Wein. Man will beobachten, lenken, stärken, aber niemals manipulieren.** Im Steilhang der Toplagen Escherndorfer Lump und Fürstenberg gedeihen im Muschelkalk und Lettenkeuper Trauben, die von Horst Sauer und seiner Tochter Sandra zu **ausdrucksvollen Weinen mit unverwechselbarer, konzentrierter Frucht und hoher Lebensdauer** ausgebaut werden. Wie ein Parabolspiegel öffnet sich der Steilhang Escherndorfer Lump nach Süden, sammelt das Jahr über alle Sonnenstrahlen ein und schützt die Reben im Winter vor kalten Nord- und Ostwinden.

In den Neunziger Jahren erwachte Horst Sauer's Leidenschaft für edelsüße Weine. Jahr für Jahr erzeugt er aus Riesling und Silvaner edelsüße Weine, die zu den Besten in Deutschland gehören. Das Lesegut, der Most und der Wein werden fast ausschließlich durch Schwerkraft bewegt. Diese schonende Behandlung in Verbindung mit einer langen, gezügelten Gärung erbringt besonders feingliedrige, reintönige Weine, die **in traditionelle Bocksbeutel** abgefüllt werden. Über die Vermarktungsmöglichkeiten dieser Flasche hat Sandra Sauer ihre Abschlussarbeit an der Hochschule Geisenheim geschrieben – in einer Zeit also, in der die bauchige Flasche eine noch eher abschreckende Wirkung auf die Geniesser hatte. **Hier treffen Ursprünglichkeit und Visionen zusammen**, eine spannende Mischung, die sich im Wein zeigt, der einfach nur riesig Spass macht.



22.–

Ein Lump im traditionellen Bocksbeutel.

2015 Riesling trocken S Escherndorfer Lump

18+/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 6.10.2016 24.–)

Art. 245484

Das war früher die Spätlese trocken. Im Duft erscheint er ziemlich zurückhaltend, betont die Feinheit, erscheint als zartes Pflänzchen,

ein superfeines, edles Parfüm, aber unglaublich komplex und tiefgründig. **Am Gaumen ein richtiges Powerbündel mit wunderbar schlanker Figur**, der Wein zeigt eine bemerkenswert erfrischende Säurestruktur, die die Aromen wunderbar in die Länge zieht, das macht ihn so edel und finessenreich, die raffiniert herbe Note bringt eine zusätzliche Dimension, da ist vibrierende mineralische Spannung, **das ist grosse Klasse**.

2015 Riesling Escherndorf am Lumpen Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **36.–** (ab 6.10.2016 39.–)

Art. 245485

Das ist sagenhaft raffiniert, im ersten Moment wird eher die Frucht betont, mit viel Frische, überwiegend Zitrus, dann ist aber auch einiges an Terroirtiefe mit im Spiel, wunderbare florale Komponenten mischen sich in feine Gewürz- und Kräuterdüfte, alles fügt sich zusammen zu einer überaus reichen, komplexen Duftwolke. Am Gaumen wirkt er feiner und verspielter als der S, dennoch geht da die Post ab, da ist einiges los, **die zutiefst delikate Aromatik hat etwas Spektakuläres an sich**, der Wein schmiegt sich wie Samt an den Gaumen, ist aber irre rassig und hochkonzentriert, ein Traumwein, sagenhaft verspielt im minutenlangen Nachhall. Noch so ein überragendes 2015er GG, man kann nur staunen und dankbar annehmen, was die fleissige Winzerhand mit (in diesem Jahr ganz besonders grosszügiger) Unterstützung der Natur an Prachtweinen erschaffen hat.

2015 Silvaner Escherndorf Lump Beerenauslese

20/20 • 2016 bis 2050 • 50cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–)

Art. 245487

Ganz fein im Duft, dank perfekt sauberer Botrytis kristallklar und mit einer unglaublichen Vielzahl von die Sinne berauschenden Fruchtvariationen gesegnet. Was da die Nase verwöhnt, kann nur ein monumentaler Süsswein sein. **Ein Finessenbündel auch am Gaumen, das ist hohe Schule**, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, da ist jede Menge cremiger Schmelz, aber auch irre Rasse, immense Konzentration, überschwängliche Fülle, alles wirkt ästhetisch makellos und verführerisch. Und was im minutenlangen Rückaroma abgeht, ist unbeschreiblich, **was für ein unglaubliches Geschmacksspektrum, sensationell!**





NAHE

Schlossgut Diel Burg Layen

Caroline Diel



Seit 1802 ist die Burgruine Layen im Besitz der Familie Diel. In seiner Funktion als langjähriger Vorsitzender des VDP-Nahe und Vizepräsident des Bundesverbandes ist Armin Diel einer der wichtigsten Vorkämpfer für die Lagenklassifikation in Deutschland. Gemäss VDP-Nahe-Statut werden nur die Rieslinge aus den besten Einzellagen unter dem Lagennamen vermarktet. Bevor Caroline Diel 2006 in die Arbeit im elterlichen Betrieb einstieg, eignete sie sich u.a. bei **Château Pichon-Lalande, Romanée-Conti, Robert Weil** und weiteren Arbeitstationen in Österreich, Südafrika und Neuseeland einen **immensen Schatz an Erfahrungen und Wissen um die Geheimnisse der Herstellung grosser Weine** an.

Sie versteht es, das Potenzial ihrer Heimat mit den extrem vielfältigen Böden ins Glas zu bringen. Von Jahr zu Jahr werden die Weine des Schlossguts Diel feiner und scheinen gleichzeitig an Tiefe und Ausdruck zu gewinnen. Prunkstücke der inzwischen auf 25 ha angewachsenen Rebfläche sind die **steilen Spitzenlagen Goldloch, Pittermännchen und Burgberg**, deren sonnenverwöhnte Trauben von Caroline Diel und Kellermeister Christoph J. Friedrich zu rassigen, zutiefst mineralischen Rieslingen ausgebaut werden. Die Palette, mit der sich das Schlossgut Diel einen Namen gemacht hat, beinhaltet auch weissen und roten Burgunder. Ein geheimer Liebling sind die Sekte, die bis sieben Jahre auf der Hefe reifen.

Ein Weltklasse-Pinot!

2014 Pinot Noir Caroline

19+ / 20 • 2020 bis 2040 • 75cl **59.-** (ab 6.10.2016 65.-) • Art. 245426

Schwarze Frucht vom Feinsten, vor allem Kirsche, aber auch ein Hauch Cassis ist dabei, intensiv, konzentriert, reich, aber vor allem königlich elegant. Ein Kraftbündel am Gaumen, genial rassig und von köstlich süssem Extrakt getragen, kommt schön spielerisch herüber, saftig cremig, superfein, spannend, aber auch delikates, **das ist ein Weltklasse-Pinot.**

2015 Eierfels Riesling trocken

18+/20 • 2019 bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 6.10.2016 24.–) • Art. 245427

Der Wein stammt zu 2/3 aus dem Goldloch und zu 1/3 aus dem Burgberg, also **zu 100% aus Grand Cru-Lagen**. Sehr edel und klar im Duft, feinste Gewürze und edle Mineralität treffen auf köstlich frische Frucht und versammeln sich zu einem traumhaft schönen Duftbild. **Geballte Kraft am Gaumen, dennoch schwebt der Wein**, mit seinem cremigen, samtigen Fluss und seiner genialen Rasse verwöhnt er den Gaumen auf raffinierte Art, das ist grosser, sinnlicher Riesling.

2015 Dorsheimer Pittermännchen Grosses Gewächs

19+/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.–) • Art. 245428

Hei ist der zart und filigran, ein himmlisches Parfüm verwöhnt die Nase, obwohl sagenhaft fein, zeigen sich die Aromen intensiv und überaus komplex. **Am Gaumen eine Offenbarung**, der Wein vereint cremigen Schmelz mit der perfekt darauf abgestimmten Fruchtsäure, das verleiht ihm seine sprichwörtlich feine Struktur. Sie trägt die Aromen meilenweit, da ist verschwenderische Vielfalt, das ist ein Traumwein, attraktiv und verführerisch, voluminös und konzentriert, gleichzeitig tänzerisch leichtfüssig und verspielt, **ein Genie von Wein**.

2015 # Goldloch Kabinett

18+/20 • 2016 bis 2035 • 75cl **19.80** (ab 6.10.2016 22.–) • Art. 245067

Schon der Duft ist einfach himmlisch, ein Fruchtbündel, wie man es sich genialer nicht erträumen kann, edle Gewürze und wunderschöne blumige Noten verbinden sich mit den Fruchtnoten und vervollständigen das edle Duftbild. Explosiver Auftritt am Gaumen, was für eine sensationelle Säurestruktur, sie ist umhüllt von jeder Menge köstlich süssem Fruchtfleisch, **das ist absolut spektakulär**, geballte Kraft mit tänzerischer Leichtigkeit umgesetzt, Spitzenklasse. **Jetzt verfügbar!**





2015 Goldloch Spätlese

19/20 • 2016 bis 2040 • 75cl **28.80** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245429

Die hat noch einen etwas edleren Auftritt als die sagenhaft raffinierte Pittermännchen Spätlese, unglaublich wie die ätherisch duftend die Nase verwöhnt. **Das ist eine wahre Duftorgie**, aber an Feinheit und Raffinesse nicht zu überbieten. Im Antrunk verblüfft die sensationelle Säure, sie ist irre rassig, aber auch cremig weich und eingebunden in die Sinne berauschende Fruchtsüsse. Was hat der Wein für einen unglaublichen Schmelz und darin eingebunden ein Aromenspiel, das man sich berauschender nicht vorstellen kann. **Das ist zweifellos eine von Diels allergrössten Spätlesen.**



2009 # Dorsheimer Burgberg Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **39.–** (ab 6.10.2016 45.–) • Art. 239576

Dieser Burgberg, der es bei aller Opulenz und Fülle noch schafft, seine sensationelle Mineralität in dieser unglaublich raffinierten Form zum Ausdruck zu bringen, **an diesem Wein führt kein Weg vorbei.** Das ist ein Knaller in Sachen Rasse, das ist ein Gaumenschmeichler in Sachen cremiger Saftigkeit, das ist ein Weltmeister in Sachen Komplexität. Das ist ein Wein der wohl jeden noch so oberflächlichen Betrachter auf Anhieb begeistern wird und den aufmerksamen Weingeniesser lässt er dahin schmelzen – in die schönsten Träume versinken. Ist Ihnen das auch schon passiert? Sie haben weder Hunger noch Durst und trotzdem Lust auf eine Gaumenfreude. Wenn Sie jetzt eine solche Flasche öffnen, ist höchster Genuss garantiert, Sie können während Stunden immer mal wieder ein paar Tropfen auf die Zunge nehmen. Das ist Lebensqualität, das ist Hochgenuss, wer sich dann und wann mal so etwas gönnt ist ein fröhlicher, glücklicher Mensch.

2008 # Sekt Brut, Cuvée Mo

18/20 • bis 2025 • 75cl **54.–** (ab 6.10.2016 60.–) • Art. 242327



Foto: Jan Wjand



Foto: Jan Wjand

Weingut Dönhoff Oberhausen

NAHE

Helmut und Cornelius
Dönhoff

Ein weltberühmtes Weingut vom Vater zu übernehmen und weiter auf höchstem Niveau zu führen, ist Cornelius Dönhoff auf beeindruckende Weise gelungen. **Die Weine des Guts genießen weiterhin weltweit höchste Anerkennung für ihre Eleganz und geschmackliche Tiefe.** Cornelius ist wie sein Vater fasziniert von den enorm vielfältigen Aromen der Riesling-Weine aus den Steillagen der mittleren Nahe. Für beide Generationen geht Feinheit vor Power, aber Cornelius arbeitet in einer Situation, die inzwischen stark von der Klimaerwärmung geprägt ist, und seine Weine sind daher kräftiger im Körper und weicher in der Säure als die seines Vaters. Naturverbundenheit wird gelebt, indem die Erfordernisse jeder einzelnen Rebe und des Mikroklimas der jeweiligen Lage berücksichtigt werden. Mystik, Ideologie, Dogma sucht man hier vergebens. Die Gärung soll zügig und reibungslos verlaufen und möglichst wenig Verfälschungen durch herumfliegende Hefen erfahren. Bemerkenswert ist, dass das Weingut seine Preise seit Jahren stabil hält. **Im internationalen Vergleich gelten die Weine sogar als Schnäppchen.** Helmut Dönhoff: «Ich habe selten so schöne Trauben wie 2015 gesehen.»

Ein emotional tiefst berührendes Weinmonument.

2015 Hermannshöhle Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245434
150cl **105.–** (ab 6.10.2016 115.–) • Art. 245435

Die über alles erhabene Hermannshöhle, wie soll man so einen edlen Duft beschreiben? Soll man versuchen, die Harmonie zwischen Feinheit und Intensität der Aromen in Worte zu fassen? Oder versuchen zu beschreiben, welch himmlische Gefühle alleine der Duft dieses Weines bei mir auslöst? Ich gebe es zu: Ich schaffe das niemals. Und erst am Gaumen, was ist eindrücklicher – die bombastische Konzentration oder die Art und Weise, wie diese Weinlegende über den Gaumen schwebt? **Das ist ein Naturschauspiel von atemberaubender Schönheit.**





2015 Dönnhoff Riesling trocken

17+/20 • bis 2020 • 75cl **14.90** (ab 6.10.2016 17.–) • Art. 245430

Schon der Duft des Basisweines zeigt es: Das ist einer dieser unvergleichlichen Weine von Dönnhoff, glasklar, präzise, vielschichtig, edel. Traumhafter Gaumenfluss, tänzerisch leichtfüßig wie man das von Dönnhoff kennt – und jetzt kommt noch die leckere, kühle Aromatik des 2015ers dazu, **das ist ein Traumwein, ästhetisch makellos und verführerisch**, bildschön und immens vielschichtig, einfach genial.

2015 Tonschiefer Riesling trocken

18/20 • 2017 bis 2022 • 75cl **17.80** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245431

Hier ist alles eine Spur intensiver, konzentrierter und vielschichtiger als beim Gutsriesling, der Wein zeigt sich spannend und voller Energie, hei, ist der raffiniert, sagenhaft lecker und hyperelegant, **das ist Trinkvergnügen pur**.

2015 Felsenberg Grosses Gewächs

20/20 • 2023 bis 2040 • 75cl **45.–** (ab 6.10.2016 50.–) • Art. 245433

Was für ein edler Duft, Mineralität wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann, nur ganz fein umrahmt von hochreifer, gelber Frucht. Ich habe Mühe, Worte zu finden, mit denen ich beschreiben könnte wie raffiniert dieser Duft ist. **Das ist eine grosse Weinpersönlichkeit**, der Wein hat gewaltig Zug, geht messerscharf in die Länge, da ist Spannung drin, der vibriert, hat eine maskuline Ausstrahlung, vergisst aber niemals seinen Charme – im Gegenteil: **Die leckere 2015er-Aromatik ist Charme pur!**

26.–



2015 Höllentpfad Riesling trocken

19+/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–) • Art. 245432

Der Höllentpfad strahlt majestätisch aus dem Glas. Feinste Noten von gelber und weisser Frucht treffen auf raffinierte, blumige Komponenten, im Vordergrund die betörenden Aromen von der herben Holunderblüte, eher etwas im Hintergrund jene mit noblen Gewürzen; zusammen ergibt das ein sagenhaft intensives, komplexes, die Sinne berauschendes Duftbild. Was für ein sagenhaft raffinierter Wein, ein schlankes Kraftbündel, das tänzelt, das ist total verspielt, sensationell aromatisch, betörend komplex und irre rassig. **Das ist der Höllentpfad, wie ich ihn über alles liebe, der überstrahlt wohl sogar den grandiosen 2014er.**

2015 Dellchen Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **45.–** (ab 6.10.2016 50.–) • Art. 245436

Schon der Duft verrät das liebenswürdige, anschmiegsame, feminine Dellchen. Ein traumhaft schönes Fruchtbündel aus konzentrierter gelber und weisser Frucht, dazu Mineralität ohne Ende. Wenn Weine so superlecker sind, tendieren sie normalerweise dazu, etwas banal zu werden. Hier ist das Gegenteil der Fall, der Wein fordert, der zeigt eine eindrückliche Präzision, irre Rasse, enorme Konzentration und spielerische Leichtigkeit. **Das Dellchen ist immer ein Traumwein, aber der 2015er stellt wohl alle vorangegangenen Jahrgänge in den Schatten**, was für ein Prunkstück.

2015 Dönnhoff Riesling

17/20 • bis 2022 • 75cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–) • Art. 245437

In den restsüssen Weinen scheint die leckere Art des Jahrgangs 2015 am allerschönsten zu strahlen. Hei ist das gut, so wunderbar saftig, rassig, genial aromatisch, grazil, verführerisch, reizvoll und attraktiv. **Das ist ein ganz einfacher, völlig unkomplizierter Riesling, aber sooo unendlich gut.**

2015 Schlossböckelheimer Felsenberg Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245438

Dieser Duft ist die pure Feinheit, diverse hochreife Früchte strahlen um die Wette, aber ohne die geniale Terroirtiefe zu überdecken, die unbeschreibliche Vielfalt wird auf unglaublich dezente Art zum Ausdruck gebracht. Aber was da am Gaumen abgeht, kann man mit Worten nicht beschreiben, **es stellt mir alle Haare auf, das ist eine Rakete, ein richtiger Knaller**, aber dermassen verspielt leicht, dass man den Wein am Gaumen kaum spürt, ein kleines Wunder der Natur.

2015 Oberhäuser Brücke Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245439

Traumhaft feine, blitzsaubere Botrytis ist die Basis dieses total feinen, aber sagenhaft vielschichtigen und hochkonzentrierten Duftes, unglaublich wie dieser Wein ätherisch duftend die Nase verwöhnt. **Eine wahre Aromenexplosion am Gaumen**, das ist Musik, **eine Sinfonie eines ganz grossen Meisters**, über alles erhaben, spielerisch und beschwingt, das ist ein Geschmackserlebnis wie von einem andern Stern, ich geniesse, ich staune, ich versuche zu ergründen, was da abgeht.





2015 Niederhäuser Hermannshöhle BA

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **81.–** (ab 6.10.2016 90.–) • Art. 245440

Ich war mir schon bewusst, bevor mir Helmut Dönnhoff diesen Wein eingeschickt hat, dass ich jetzt nicht mehr fähig sein werde, ihn zu beschreiben. **Ich bin hin und weg, das ist ein Naturereignis, wie man es effektiv mit Worten nicht beschreiben kann.** Was wir in den letzten 2 oder 3 Stunden hier probiert haben, sprengt jede Vorstellungskraft, ich bin total beeindruckt, aber auch fast etwas überfordert von der gigantischen Vielfalt, vom eindrucklichen Spektakel, das uns hier geboten wurde. Ich war schon in den früheren Jahren überzeugt, dass jetzt die Perfektion erreicht ist, **aber 2015 stellt alles in den Schatten.**





Gut Hermannsberg Oberhausen

NAHE

Die Anlage der Weinberge im Herzen der mittleren Nahe im Jahr 1902 war Schwerstarbeit, es mussten Felsen gesprengt und gewaltige Erdmassen bewegt werden. 2010 wurde die ehemalige Staatsdomäne in Gut Hermannsberg umbenannt. Heute verfügt das Gut über rund 30 ha ausschliesslich als Grosse klassifizierte Lagen. Die steil aufragenden, kargen Rebhänge sind charakteristisch für das enge Flusstal. **Dank Kellermeister und Gutsverwalter Karsten Peter kann man das Weingut wieder an der Spitze des Gebiets einordnen.** Der Lagenmix macht den Riesling vielseitig und harmonisch und zeigt im Grundcharakter wie ein Riesling von der Nahe schmeckt: einzigartig mineralisch, präzise und gehaltvoll.

Karsten Peter

Schlicht und einfach: fein!

2015 Just Riesling trocken

17+/20 • bis 2020 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 19.50) • Art. 245510

Schon der Duft ist ein Traum, der Wein hat einen unwiderstehlichen Charme, ein raffiniertes Fruchtbündel mit genialen mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt er sich reizvoll und verführerisch, diese leckere Art des 2015er-Jahrgangs steht ihm besonders gut, **das ist so ein sagenhaft fröhlicher, aufgestellter Wein, ich bin restlos begeistert.**

2015 von den Steinterrassen, Riesling trocken

18+/20 • 2018 bis 2035 • 75cl **29.50** (ab 6.10.2016 32.–)
Art. 245511

35-70 Jahre alte Reben, eine Selektion aus grossen Lagen. Ich liebe diesen traumhaft mineralischen Duft, Aromen von Schiefer und Feuerstein treffen auf edle Kräuter und feine Würze, die feine Frucht steht eher im Hintergrund und bildet trotzdem das Zentrum dieser edlen Duftwolke. Was für ein raffinierter Wein, spannend, lebendig, mit sehr viel Zug, er ist auch superfein und cremig, wow





ist der lecker, das ist Trinkvergnügen ohne Ende, wirkt auch sehr edel und begeistert mit einem minutenlangen, sensationell vielfältigen Nachhall, **ein ganz grosser Riesling zu einem sehr freundschaftlichen Preis.**

Steinberg und Rotenberg hintereinander probiert, das ist ein Erlebnis. Noch nie habe ich 2 GGs vom gleichen Weingut im direkten Vergleich gehabt, die so fundamental unterschiedlich waren.

2015 Steinberg Grosses Gewächs

20/20 • 2020 bis 2038 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 39.–)

Art. 245512

Das nennt man Terroir, dieser Duft geht unter die Haut, da ist nebst immenser mineralischer Prägung nur noch ein Hauch von Zitrusfrucht, der Frische verleiht. **Der fährt so richtig ein, gigantische Rasse, der führt ein wahres Spektakel auf,** da ist unglaublich Spannung drin, das ist nicht ein Wein, den man einfach so gedankenlos trinken kann, mit dem muss man sich schon auseinandersetzen, der verlangt Aufmerksamkeit, der fordert die Sinne bis zum Letzten, da geht die Post ab, das ist eine richtige Rakete. Wer einen spektakulären Wein trinken möchte, kann keinen besseren als diesen finden.

2015 Rotenberg Grosses Gewächs

20/20 • 2020 bis 2038 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 39.–)

Art. 245513

Extrem zart und filigran im Duft, aber sagenhaft mineralisch, der pure schwarze Stein, einfach köstlich und an Sinnlichkeit nicht zu überbieten. Auch am Gaumen ein Filigrantänzer der sinnlichen Art, der fließt traumhaft cremig über die Zunge, was für eine Rasse, was für eine perfekt darauf abgestimmte Süsse, **die Aromen tanzen Samba, aber unbeschreiblich leichtfüssig und verspielt, das ist ganz grosses Kino.**

2015 Steinberg Spätlese

19/20 • bis 2030 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–)

Art. 245514

Nachdem wir an der Mosel schon eine grosse Anzahl bombastische Spätlesen probiert und entsprechend auch eingekauft haben, wollte ich diese eigentlich gar nicht mehr probieren – in der Meinung, sie habe sowieso keine Chance. Ich muss mich bei ihr in aller Form entschuldigen, **das ist ein Gigant und ein Filigrantänzer in einem.** Was für ein aromatisches Feuerwerk, die Sinne berauschend und die Seele verwöhnend, eine Spätlese, wie man sie sich besser nicht vorstellen kann.

2013 # Just Riesling trocken

17/20 • bis 2020 • 75cl **16.–** (ab 6.10.2016 18.–) • Art. 243077



Makellos klare gelbe Frucht, ganz feine Würze und delikate Mineralität. Der Wein ist zart strukturiert, zeigt enorm Saft und Schmelz und eine Aromatik, die sinnlicher nicht sein könnte – **einfach Riesling, aber vom Feinsten.**

2013 # Bastei Grosses Gewächs

19+/20 • bis 2035 • 75cl **44.–** (ab 6.10.2016 48.–) • Art. 243130

Der Wein hat lediglich 1-2g Restzucker, um die 8g Säure und auch nur 13% vol. Alkohol. Mineralität und Würze sind die prägenden Elemente im Duft, zart, filigran, das ist sinnliches Riesling-Parfüm. Ganz feiner cremiger Gaumen, dennoch ist da irre Rasse, was für eine sensationelle Säurestruktur, der Wein singt, der tanzt, der betört die Sinne. **Der Wein ist knochentrocken und schmeckt dennoch köstlich süß**, im minutenlangen Nachhall ist nochmals die absolute Feinheit angesagt, was für ein köstlicher Riesling, das ist schlicht genial, ein kleines Wunder der Natur mit viel erotischem Charme.





NAHE

Weingut Schäfer-Fröhlich Bockenau

Tim Fröhlich



Tim Fröhlich: «Wenn man aus der grünen Laubwand lesen muss, ist es nicht ideal. Erst wenn die Blätter sich zu verfärben beginnen, kommt nochmals ein Kick Mineralität in die Weine. Wir haben Ende September mit der Lese begonnen, dann nochmals eine Woche Pause gemacht. Danach haben wir mit reduzierter Mannschaft in aller Ruhe weiter gelesen bis Mitte November.»

Tim Fröhlich, ein absoluter Avantgardist der jungen deutschen Winzerelite, bewirtschaftet mit seiner Familie das 16 ha grosse Weingut. Gemeinsam keltern sie in liebevoller handwerklicher Arbeit die zugleich kristallinsten wie auch wildesten Rieslinge der Nahe. **Das Weingut verfügt über einen Schatz von legendär guten Nahe-Lagen**, ohne die auch ein besessener Perfektionist keine wirklich grossen Weine machen könnte. Tim Fröhlich ist zweifellos einer der am kompromisslosesten auf Qualität setzenden Winzer. Ab Gutswein aufwärts wird hier ausschliesslich mit Spontanvergärung oder selbst selektierten wilden Hefen gearbeitet. Die Weine präsentieren sich sehr feingliedrig, voller Finesse und kristallklar, aber auch mit einer enormen Kraft und Tiefe und moderatem Alkohol.

Am Gaumen Raffinessen pur.

2015 Felseneck Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **46.-** • Art. 245516

Der mineralische Duft der grossen Weine von Schäfer-Fröhlich begeistert mich immer wieder, das ist purer Schieferstein, was aus diesem Glas strahlt, nur ganz dezent umrahmt von feinsten Frucht. Am Gaumen Raffinessen pur, der Wein wirkt überaus präzise und spannend, konzentriert und reich und mit welcher spielerischen Leichtigkeit der das alles herüberbringt, **das ist grosse Klasse.**

2015 Riesling trocken Schiefergestein

18/20 • 2018 bis 2028 • 75cl 25.– • Art. 245517

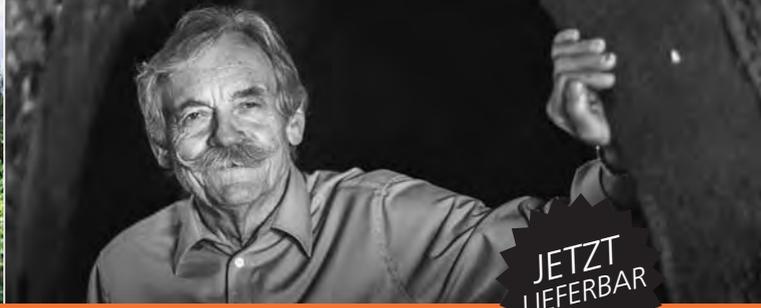
Der duftet intensiv nach dunklem Schiefer und Feuerstein, genial dieser feine mineralische Ausdruck, feine Kräuter, Minze. Vereint Kraft und Eleganz in idealer Weise, ganz dezente Extraktsüsse, er trinkt sich wunderbar trocken, alles ist präzise und strahlend klar, das ist Klasse, **ein unglaublich raffinierter Wein, superlecker wie die 2015er sind** und mit viel Charakter, gewaltig Zug und Spannung, einfach herrlich.

2015 Stromberg Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl 48.– • Art. 245515

Tim Fröhlich: «Die ältesten sind Reben 80 Jahre und älter, teilweise wissen wir gar nicht, wie alt sie sind, es hat aber auch 50-jährige im GG.» Der erscheint noch eine Spur feiner als die andern GGs, aber die Komplexität ist sprichwörtlich, auch über die Intensität dieses feinen Duftes kann man nur staunen. **Ein Gaumenschmeichler**, sensationell cremiger Schmelz, dann explodiert er förmlich, was für eine irre Rasse, schlanker und tänzerischer kann ein Wein kaum noch sein, aber welche irre innere Kraft, **ein Wein, der an Genialität kaum noch zu überbieten ist.**





**JETZT
LIEFERBAR**

RHEINGAU

Weingut J.B. Becker

Das Urgestein des Rheingau-Rieslings.

Hans-Josef Becker



22.50

«Dschéj-Bih» sagen einige und meinen, das klinge flotter als «Jott-Beh». Hans-Josef Becker, genannt Hajo, ist aber gar kein Flottling, sondern vielmehr **das Schnauzbart-Urgestein des wirklich klassischen Rheingau-Rieslings**. Es ist ein Paradox: In der Weinszene wird Hajo Becker manchmal als altmodischer Winzer eingestuft, obgleich gerade junge Fachleute seine Weine förmlich anbeten. 1971 hat er die Leitung des Betriebes übernommen, heute führt er es zusammen mit seiner Schwester Maria. Das Geschwisterpaar setzt andere Wertmassstäbe als wir es in unserer schnellen Zeit gewohnt sind. Eine der wichtigsten Methoden ist es, Zeit zu geben. Die mit Naturhefe spontan vergorenen Weissweine reifen fast ein Jahr im grossen Holzfass, die Rotweine sogar fast drei Jahre. Seit 2011 ist der Betrieb biologisch zertifiziert. **Nach der Betriebs-Philosophie des Hauses wird der Natur vertraut.** Wenn Ungeziefer oder das Wetter den Ertrag verringert und wenn Nützlinge und organische Bodenarbeit nicht obsiegen, nimmt er die Einbusse eben in Kauf. Er erntet wegen seines rigiden Rebschnitts von Haus aus nur um gut 40 hl/ha. **Die extrem trocken ausgebauten Rieslinge sind sehr langlebig. Ebenso die Spätburgunder, die zu den besten deutschen Rotweinen gehören,** obwohl sie ganz ohne die Rauch- und Vanillearomen neuer Holzfässer auskommen. Alle Flaschen werden seit dem Jahrgang 2003 mit eleganten Glaskorken verschlossen. Alles in allem sind es wohl lediglich **die moderaten Preise**, die man als ein wenig altmodisch bezeichnen könnte.

Ein leichtfüssiger Kabinett mit Spätlese-Aromenkonzentration.

2014 # Wallufer Walkenberg Riesling Kabinett trocken alte Reben

18/20 • bis 2032 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 245049

11% vol. Alkohol, 29.5 g Extrakt, 3,2 g Restzucker, 8,5 g Säure. Es sind ja nicht die Analysenwerte, welche die Klasse eines Weines aus-

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.

machen, und doch haben sie eine gewisse Aussagekraft, wenn sie so extrem sind wie hier. Alkohol und Zucker sind Aromenträger, in einem trockenen Riesling möchte man aber von beidem möglichst wenig, aber trotzdem viel Geschmack. Dass da einiges vorhanden sein muss, zeigen die fast 30 g Extrakt.

Es überrascht also nicht, dass der Wein schon mit seinem Duft einen genialen Auftritt hat. Feinste Frucht und die Sinne berauschende Mineralität strahlen um die Wette. Auch am Gaumen überzeugt er, **Feinheit und Eleganz prägen den Auftritt, der Wein tänzelt leichtfüßig über die Zunge, überrascht aber mit Kraft und Fülle**, ein leichtfüßiger Kabinett mit Spätlese-Aromenkonzentration. **Jetzt verfügbar!**

2010 # Wallufer Walkenberg Riesling Auslese trocken

19/20 • bis 2030 • 75cl **44.–** (ab 6.10.2016 48.–) • Art. 245050

Traumhaft frischer Duft, ein köstliches Fruchtbündel, ein Hauch glasklare Botrytis verleiht dem Duft zusätzliche Komplexität, alles wirkt superfein und hochelegant. Im Antrunk zeigt er sich wunderbar süß, dann kommt die geniale 2010er-Säure, verleiht dem Wein seine traumhaft schlanke Figur und zieht die berauschende Aromatik wunderbar in die Länge, **das ist trockener Riesling der Spitzenklasse**, gewaltig konzentriert und reich, aber niemals breit oder aufdringlich, **ein Genie von Wein. Jetzt verfügbar!**

2013 # Wallufer Walkenberg Spätburgunder alte Reben

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **38.–** (ab 6.10.2016 42.–) • Art. 245051

Ausgeprägter, intensiver Pinot-Duft, geniale schwarzbeerige Frucht (Kirsche), mit feinsten Kräutern und Gewürzen unterlegt. Der Wein zeigt sich wunderbar schlank, elegant, mit einem Hauch nobler Strenge auf der Gaumenmitte, die dem Wein die ideale Struktur verleiht. Die Aromatik ist genial, herrlich frisch und immens vielschichtig, ein berührender Wein. **So langsam wird dieses Weingut jetzt auch von der internationalen Presse entdeckt, der «Wine Advocate» adelt diesen Wein mit 94 Punkten. Jetzt verfügbar**

2012 # Wallufer Walkenberg Kabinett trocken

17+/20 • bis 2022 • 75cl **16.–** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 243132

So klar, präzise, ausdrucksvoll und konzentriert der Wein duftet, so spielerisch, leichtfüßig und köstlich aromatisch tritt er am Gaumen auf. **Das ist absolut kein leichtes Weinlein, wie man aufgrund seines Prädikates «Kabinett» und seines günstigen Preises vermuten könnte.** Der Wein hat gewaltig Stoff, besitzt eine unglaubliche Dichte und ein immenses Geschmacksspektrum, das ist ein Klassewein. **Jetzt verfügbar!**





**JETZT
LIEFERBAR**

2012 # Wallufer Walkenberg Spätlese trocken alte Reben

18/20 • bis 2035 • 75 cl **26.–** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 243133

Der Duft ist ganz fein und von anmutiger Schönheit, alles ist unglaublich raffiniert, die zarte Frucht schwingt in Harmonie mit raffinierter Mineralität. Auch am Gaumen ist gebündelte Raffinesse, feine Rasse, cremiger Schmelz, tänzerische Aromatik, alles scheint so selbstverständlich, **das ist einfach die pure, unverfälschte, himmlisch schöne Natur**, diesen Wein muss man einfach lieben, ein Traum. **Jetzt verfügbar!**

1990 # Martinsthaler Rödchen Spätlese trocken

18+/20 • bis 2020 • 75 cl **29.–** (ab 6.10.2016 35.–) • Art. 243135

Was für ein köstlicher Duft, geniale Honignoten, unglaublich vielfältig, reich, die Hitze des Jahrgangs ausstrahlend. Da sind Saft und Schmelz ohne Ende, der Wein hat gewaltig Stoff, bleibt aber total tänzerisch, strahlt trotz ausgeprägter Reifearomen eine unglaubliche Frische aus, irre Rasse, noble Struktur, wirkt sehr edel und fein, der Wein ist knochentrocken und wirkt dennoch köstlich süß dank enormem Extraktreichtum, das ist ganz grosser trockener Riesling – und der hat noch ein langes Leben vor sich, zeigt nicht einen Hauch von Ermüdungserscheinungen. **Nur kleine Mengen verfügbar.**





Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Bistum Limburg

RHEINGAU

In Rüdesheim, kurz bevor der Rhein die nächste Biegung Richtung Loreleyfelsen macht, liegt das Bischöfliche Weingut Rüdesheim, gleich gegenüber von Bingen. Im ehemaligen Kloster der Universalgelehrten und Heiligen Hildegard von Bingen werden im alten Gewölbekeller aus dem 17. Jahrhundert **elegante, terroirgeprägte Spitzenweine aus Riesling und Pinot Noir** vinifiziert.

Assmannshausen ist der westlichste Stadtteil von Rüdesheim und gilt als die Rotweinsel in einem Meer von Riesling. Der wärmespeichernde Phyllitschieferboden, in Teilen auch Taunusquarzit mit Lössbedeckung, in Kombination mit Mikroklima und Wasserdurchlässigkeit bieten dem anspruchsvollen Pinot Noir einen idealen Standort. Die Assmannshäuser Spätburgunder geniessen seit je Weltruf, und Peter Parebo, der Kellermeister des Bischöflichen Weinguts, gilt als **Meister in der Herstellung von Rotwein**.

Bereits durch den Anschnitt der grösstenteils wurzelechten Reben in Hang- und Steillagen wird der Ertrag sehr niedrig gehalten. Alle Parzellen werden von Hand bewirtschaftet und auch die Lese erfolgt ausschliesslich von Hand. Sein hohes Qualitätsstreben prägt auch Parebos Arbeit im Keller. **Es lohnt sich definitiv, diesen dichten, trotzdem eleganten Geheimtipp mit ätherisch-mineralischen Noten und feiner Beerenfrucht kennenzulernen.** Bei so viel Tiefgang sagen wir nur: Der Wein ist unser täglich Brot!

Zum Ausflippen schön!

2011 Assmannshäuser Pinot Noir S

18+/20 • bis 2025 • 75cl **31.50** (ab 6.10.2016 35.–) • Art. 245074

Das ist ein grosser, edler Pinot Noir, der aus diesem Glas strahlt, intensiv schwarzbeerig mit einem raffinierten Hauch Himbeer, der duftet wie ein grosser Burgunder. Auch am Gaumen vermag er zu begeistern, ist deutlich voller, reicher, süsser als der Basis-Pinot,





dazu traumhaft fein, ein sanfter Gaumenschmeichler, zeigt auch Rasse und geballte Kraft, die er absolut spielerisch in Szene setzt. Ein verblüffendes Aromenbündel, das ist grandioser Pinot, was für ein himmlisches Trinkvergnügen! **Ich bin restlos begeistert.**

2013 Assmannshäuser Pinot Noir

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **27.–** (ab 6.10.2016 30.–) • Art. 245075

Der duftet schlicht himmlisch, schwarzbeerig, konzentriert, tiefgründig, ganz fein meine ich einen Hauch Veilchen zu riechen, das verleiht dem edlen Duft zusätzliche Raffinesse. Am Gaumen präsentiert sich der Wein genial frisch, betont spielerisch und elegant.

Das ist ein grandioser, sehr eigenständiger, charaktvoller Pinot, sein Auftritt ist sanft, aber auch gut strukturiert, wow ist der gut, zum Ausflippen schön. 2013 wurde kein Pinot Noir S abgefüllt, weil es insgesamt eine allzu kleine Ernte war.





Weingut Peter-Jakob Kühn Oestrich-Winkel

RHEINGAU

Der Familienbetrieb wird in der 11. Generation von Peter-Jakob Kühn geleitet. Der Weg vom einfachen Winzer zum biodynamischen Spitzenerzeuger von hauptsächlich trockenen Rieslingweinen ist schlicht spektakulär. **Dabei strahlen die Weine eine immense Ruhe aus und sind so typisch und ursprünglich wie vor 100 Jahren.** In der Biodynamie spielen neben den Jahreszeiten auch die Mondphasen bis hin zu den Tageszeiten eine Rolle. Dazu werden die Rebzeilen mit Blumen, Gräsern und Kräutern begrünt und Heilkräuterauszüge dienen als Spritzmittel. Hier trifft man nicht auf Unkraut, Schädlinge und Krankheiten, sondern auf ein in sich sinnvolles System aus Ursachen und Wirkungen.

Um individuelle und charaktervolle Weine entstehen zu lassen, folgen die Kühns keinen festgelegten Rezepten. Jeder Jahrgang und jedes Lesegut gibt vor, welche Massnahmen sinnvoll oder notwendig sind. Alles basiert auf der Arbeit im Rebberg und nach der Devise: **Ein gesunder Most ist sich selbst der beste Kellermeister.** In der Kelter geben die Trauben bei niedrigem Druck über mehrere Stunden ihren Most ab. Das Traubengerüst wirkt dabei wie ein natürlicher Filterkuchen im Presskorb. Der Most läuft von der Kelter milchig-trüb in den Keller, wo er eine Nacht ruht, bevor er in sein neues Zuhause gelegt wird.

Meisterlicher Basiswein.

2015 Jacobus Riesling trocken

17+/20 • bis 2020 • 75cl **13.50** (ab 6.10.2016 15.-) • Art. 245441

11,5% vol. Alkohol. Der Wein wurde sehr langsam über 5 Stunden gepresst, das ersetzt die Maischestandzeit. Der Duft zeigt auch dieses Jahr wieder diese verblüffende Mineralität, **ich bin beeindruckt der Tiefe und der edlen Ausstrahlung dieses Weines.** Am Gaumen verblüfft die traumhafte Phenolik, der Wein zeigt Rasse, Feinheit und cremigen Schmelz, der hat so einen herzerfrischenden, fröhlichen Auftritt, unkompliziert und offenherzig. **Schon der Basiswein der Kühns ist ein kleines Meisterwerk.**

Peter B. Kühn





Kühn verzichtet auf Chemie im Weinberg und erzeugte nach Jahren eine effektive, natürliche Hefe, die den Most mittels Spontanvergärung auf praktisch 0 g Restzucker vergärt. Wenn der Wein es «will», durchläuft er auch eine zweite, malolaktische Gärung und erreicht so sein inneres Gleichgewicht. Für die Familie Kühn war die Entscheidung zur Umstellung auf Biodynamie wie eine Heimkehr, eine Befreiung, und sie kommen seitdem ihrer Idee von beseeltem Wein immer näher. **Die zahlreichen Auszeichnungen, u.a. Winzer des Jahres 2016 (Gault & Millau) bestätigen sie auf ihrem Weg** und sind auch für das Demeter-Prinzip eine wunderbare Anerkennung.

Peter Bernhard Kühn: «2015 war es zeitweise so heiss, dass die Rebe blockiert hat, die Trauben nicht weiter gereift sind. Das hat den Reifeprozess verzögert, entsprechend die Säuren erhalten und wir konnten vom traumhaften Herbst profitieren.»

2015 Rheingau Spätburgunder

18+/20 • bis 2030 • 75cl **25.–** (ab 6.10.2016 28.–) • Art. 245446

Wunderbar schwarzfruchtiger Duft, von Kirsche bis zu einem Hauch Cassis, überaus vielfältig mit viel Terroirtiefe, sehr edel. Traumhaft süs-ses Extrakt, dazu die ideale Dosis erfrischende Säure, feingliedrig aber kraftvoll und traumhaft saftig, köstlich aromatisch, das ist sinnlicher Pinot, ein Traum, **der Wein hat durchaus die Klasse eines grossen Burgunders.**



2015 # Rheinschiefer Hallgarten Riesling trocken.

18/20 • bis 2024 • 75cl **18.–** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245047

Glasklar und präzise, strahlt sehr viel Frische aus, Zitrusfrucht im Wechselspiel mit betörenden gelbfruchtigen Noten und zarten mineralischen Komponenten; ein Duft, der unter die Haut geht, das ist edler Riesling. Pure Feinheit am Gaumen, der Wein zeigt einen wunderbaren Schmelz, irre Saftigkeit, eine tänzerisch verspielte Aromatik mit ungeheurer Intensität. Er schmeckt einfach köstlich, **die superleckeren 2015er-Aromen sind ausgeprägt vorhanden**, der Wein verliert dadurch aber nichts von seinem klassisch gradlinigen Stil. Raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein. **Jetzt verfügbar.**

2015 Quarzit Östlich Riesling trocken

18/20 • 2018 bis 2028 • 75cl **18.–** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245442

Die Mineralität ist noch eine Spur ausgeprägter als beim Rheinschiefer, die Frucht etwas mehr im Hintergrund, insgesamt beeindrucken Komplexität und Tiefgang. Der Wein ist etwas fester strukturiert, eher der männliche Typ, der noch mehr die Rasse betont, **da sind Kraft und Fülle, eine himmlische Aromatik, sinnlicher Riesling.** Ein zweites Muster aus einem andern Fass zeigt sich etwas

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.

sanfter, cremiger, betont mehr die Extreme, irre Rasse, köstliche Süsse, cremiger Schmelz, ganz zarte Tanninstruktur und alles in makelloser Harmonie.

2015 Klosterberg 1. Lage Riesling trocken

19/20 • 2020 bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 6.10.2016 24.–) • Art. 245443

Geht schon fast in Richtung Dörrfrüchte, sehr intensiv und reich, beinahe opulent, total offen, zugänglich. Peter Bernhard Kühn: «Ich kenne diesen Wein eher als reduktiv und verschlossen, er hat sich total verändert, seit wir ihn zuletzt probiert haben.» **Ein gertenschlankes Kraftbündel, genial rassig, traumhaft aromatisch, sensationell vielschichtig, verführerisch elegant und bildschön.** Der total trockene Wein zeigt viel gutes, süsses Fruchtfleisch und ein immenses Aromenspektrum, ein überaus reizvolles Stück Natur.

2014 St. Nikolaus Grosses Gewächs Riesling trocken

20/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **36.–** (ab 6.10.2016 40.–) • Art. 245445

60-70 Jahre alte Reben. Der Duft betont zuerst die Frucht mit hochreifer gelber Frucht, ist aber unterlegt mit ausgeprägter Mineralität, ganz fein im Hintergrund finden sich raffinierte würzige Noten und florale Komponenten von herber Holunderblüte. Ganz sanfter und doch rassiger, feiner Gaumenfluss, **die Extraktsüsse ist genial ins edle Geschmacksbild eingebunden und trägt die Aromen meilenweit, unglaubliche Länge.** Da ist Energie drin, eine geniale Spannung, das ist Trinkvergnügen pur, schon im Februar 2015 ein Hochgenuss. Erstaunlicherweise hat er sich bis im Februar 2016 kaum verändert, alles ist einfach noch perfekter in der Balance, eine einzige Harmonie, ein Gänsehautwein **zum Ausflippen schön** und eine ganz grosse, strahlende, über alles erhabene Persönlichkeit. **Maximal 12 Flaschen pro Kunde.**



Vater und Sohn in Probierlaune.





2014 Doosberg Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.–) • Art. 245444

Der duftet so erhaben, da strahlt eine ganz grosse Weinpersönlichkeit aus dem Glas und **es ist purer Charme, ich bin hin und weg**, das ist verschwenderische Vielfalt, ästhetisch makellos und unendlich raffiniert. Am Gaumen eine einzige Harmonie, edle Extraktzüsse, feine Rasse, cremiger Schmelz, alles fügt sich zusammen zu einem Geschmacksbild von herzerfrischender Schönheit. Und alles schwebt mit einer Leichtigkeit über den Gaumen, die Zeit steht still, die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren, ich versinke in einen Traum. **Maximal 12 Flaschen pro Kunde.**

2014 Frühenberg Spätburgunder trocken

20/20 • 2019 bis 2035 • 75cl **55.–** • Art. 245447

20% Ganztraubenvergärung. Das ist ein Duft von atemberaubender Schönheit, die Sinne berauschend, schwarze Kirsche, feinste Kräuter, geniale florale Komponenten, irre intensiv und voller Ausdruckskraft. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, **der Wein ist bombastisch aromatisch**, genial tänzerisch und wunderbar verspielt, der schmilzt wie Butter am Gaumen, man spürt ihn kaum, so fein ist er, ich habe aber einen Mund voller köstlichster Aromen, sensationelle Länge. Einer der grössten Pinots Deutschlands.

Max. 6 Flaschen pro Kunde, es gibt nur ein Fass und wir bekommen 60 Flaschen davon.



HITANGEBOT:

2006 # Oestrich Lehnchen Beerenauslese

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **78.–** (ab 6.10.2016 100.–) • Art. 236218

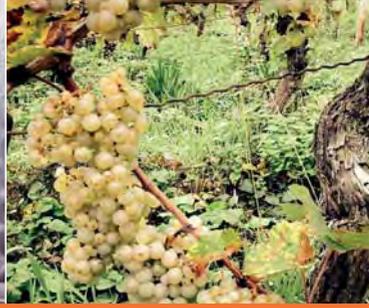
Dazu nur so viel: Etwas Perfekteres in Sachen Wein kann man sich gar nicht vorstellen, mir bleibt fast nur noch ungläubiges Staunen!

2007 # Oestrich Lehnchen Beerenauslese

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **88.–** (ab 6.10.2016 115.–) • Art. 237612

2007 # Oestrich Lehnchen TBA

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **230.–** (ab 6.10.2016 290.–) • Art. 237613



Jörn Goziewski Geisenheim

RHEINGAU

Jörn Goziewski

Frisch, spritzig, jung, experimentell. So lauten die Adjektive, mit denen der 1981 geborene Jörn seine Webseite startet. Der Jungunternehmer begann 2014 mit der Bewirtschaftung von nur 1,3 ha Rebfläche, wovon sich 80 Prozent im begehrten Rüdeshheimer Berg befinden. Goziewski will durch verschiedene Techniken unterschiedliche Stilistiken bei seinen Rieslingen herausarbeiten: Ausbau im Stahltank, im Stückfass, im Barrique oder in Puncheons (450 bis 500 Liter Einheiten). Deutsche Weissweine in kleinem Holz, manche sogar auf der Schale vergoren! **Er ist ein Querdenker des Weinbaus und Winzer mit Leib und Seele, der nie den Respekt für die hessische Weinkultur und Landschaft aus den Augen verliert.** Wie andere Winzer, die diesen Weg gehen (man denke nur an von Winning oder Kühn) bringt Jörn damit langlebige, kraftvolle, würzige und cremige Weine hervor, die das Terroir wunderbar wiedergeben. Ein Liebhaberwein mit einer perfekten Symbiose von Frucht, Holz und Herz.

Ein absolutes Unikat.

2014 Schlossberg Riesling trocken, Joern

19/20 • bis 2050 • 75cl 45.– (ab 6.10.2016 50.–) • Art. 245048

Das ist eine aussergewöhnliche Spielart des Rieslings, die beweist, dass es kein Universalrezept für grosse Weine gibt. **Das ist ein trockener Wein und es ist einiges an Botrytis mit im Spiel, bis hin zur Trockenbeere.** Lassen wir doch gleich zu Beginn der Beschreibung das «Stichwort Condrieu» einfließen. Der Duft ist ein Traum, gewaltig intensiv und komplex, effektiv erinnert der an einen grossen Condrieu. Ein Kraftpaket am Gaumen, kommt aber durch seine geniale Säure wunderbar schlank und leichtfüssig daher, der Wein hat Substanz, ist bemerkenswert aromatisch, geniale Süsse, die ganz aus dem Extrakt kommt, denn der Wein hat lediglich 2,4 g Restzucker, das ist nicht nur **ein ganz grosser Wein und ein absolutes Unikat**, er bietet Trinkspass ohne Ende und auch der Nachhall beeindruckt, spektakulär und vielfältig.





RHEINGAU

August Kessler Assmannshausen

August Kessler



Dieser Assmannshäuser Vorzeigebetrieb ging im Jahre 1924 aus der Winzergenossenschaft Assmannshausen hervor. Gegründet von Josef Kessler, wird der Betrieb heute in der 3. Generation von August Kessler geleitet, der ihn mit gerade mal 19 Jahren übernahm. Das altherwürdige Image der Assmannshäuser Rotweine polierte er auf, indem er auf neue Eichenholzfässer setzte. **Seinen Weinstil hat er seither immer wieder verändert und neu erfunden, ohne sich von der Tradition abzuwenden.** Mittlerweile gehören 22,5 ha Weinbergsflächen zum Betrieb. Der Grossteil der bis zu 80 Jahre alten Rebstöcke wächst an den steilsten Hängen des Rheingaus. Der berühmte Höllenberg mit bis zu 100 Prozent Schieferanteil und die steilen Südhänge des Rüdesheimer Bergs eignen sich hervorragend für den Anbau von Pinot Noir (und Riesling) und bringen hochelegante Weine hervor, die mit **enormer Komplexität und Fülle sowie einer atemberaubenden und nuanzenreichen Frucht ausgestattet sind.** Die Pinot Noirs werden nach klassischer, offener Maischegärung bis zu 22 Monate in vielen einzelnen Barriques gelagert und nach akribischen Verkostungen mit viel Liebe und Leidenschaft zusammengestellt. Erste Gewächse werden nicht jedes Jahr gemacht und die grossen Rotweine werden nur von aussergewöhnlich guten Jahrgängen vermarktet. Kein Wunder gehören diese filigranen, feinfruchtigen Weine mit deutlich vom Terroir geprägten Kräuternoten heute auch international zur Spitze. **Kämen sie aus dem Burgund, würden sie wohl mindestens das Dreifache kosten, so gut sind sie.**

Wollüstig reife Frucht und geniale Terroirtiefe.

2011 # Pinot Noir

18+ / 20 • bis 2020 • 75cl **32.50** (ab 6.10.2016 36.-) • Art. 245076

Fein und dezent fruchtig, rote Beeren, Kirsche mit einem raffinierten Hauch Cassis, feine Würze, edle Kräuter, das ist edler, verführerischer Pinot-Duft wie man ihn sich schöner nicht erträumen kann. Sanfter, schmackhafter Gaumen, feine, perfekt ins Geschmacksbild einge-

**JETZT
LIEFERBAR**

passte Säurestruktur, die himmlische Aromatik stützt sich auf wollü-
stig reife Frucht und geniale Terroirtiefe, der Wein wirkt ästhetisch
makellos und verführerisch und er geht wunderbar in die Länge.
**Noch so ein preiswerter deutscher Pinot Noir, über den man
nur staunen kann. Jetzt verfügbar.**

2013 Pinot Noir

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **32.**—(ab 6.10.2016 36.—) • Art. 245448

Schwarze Frucht vom Feinsten strahlt in die Nase, überwiegend
Kirsche, aber auch feine Beeren, von Brombeer bis Cassis, beglei-
tet von edlen Kräutern und Gewürzen. Was ist das für ein raffiniert-
er Wein, auch am Gaumen sind Frische und Rasse die prägenden
Elemente, die Konzentration ist enorm, aber ohne Wucht, der
Wein tänzelt leichtfüßig über die Zunge. Der ist so etwas von lek-
ker, **das ist grosser Pinot, dennoch hat er etwas charmant
Schlichtes an sich**, das ist so ein Wein, an dem man sich niemals
satt trinken kann, ein Geniestreich.

2013 Pinot Noir Cuvée Max

19+/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **68.**—(ab 6.10.2016 75.—) • Art. 245449

Der Wein stammt aus 70-jährigen Reben vom Höllenberg. Schon
der Duft zeigt einen enorm konzentrierten Wein an, geniale Frucht
mit raffinierten Terroirnoten unterlegt, schwarze Kirschen der sinn-
lichen Art, das ist ein superfeines Parfüm, aber intensiv und mit
enormer Ausdruckskraft. Das ist grandioser Pinot, wow ist das gut,
hat die raffinierte kühle Art des 13er-Jahrgangs, dazu eine
Extraktssüße wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann. **Der
Wein hat eine fantastische Substanz, eine absolut himmli-
sche Aromatik, das ist absolute Weltpitzenklasse.**





2015 Riesling trocken junge Reben

17+/20 • bis 2018 • 75cl **17.–** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 245450

Totale Frische im Duft, Zitrusfrucht vom Feinsten. Bombastische Rasse am Gaumen, der fährt so richtig ein, dieser so zarte, feingliedrige Wein hat etwas beinahe Spektakuläres an sich, die Rasse ist mit raffinierter Süsse ausbalanciert, **grosse Klasse für einen Basis-Riesling.**

2015 Rüdesheimer Riesling

18/20 • 2018 bis 2023 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 20.–)

Art. 245451

Feine Mineralität trifft auf erfrischende Zitrusfrucht, sehr klar und präzise, edler Riesling-Duft. Der Wein hat Klasse, zeigt eine ähnliche Rasse wie der «junge Reben», mit noch etwas mehr Fülle und Süsse, er zeigt sich herrlich saftig und schmackhaft, attraktiv und verführerisch. Da ist vibrierende mineralische Spannung, aber der Wein hat auch seine sanfte Seite in Form von cremig weichem Schmelz und traumhafter Extraktsüsse, **alles ist perfekt in der Balance und geht gigantisch in die Länge.**

2015 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling

20/20 • 2022 bis 2035 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–)

Art. 245452

Der Duft ist zu dem frühen Zeitpunkt anfangs März, wo wir ihn probieren, noch nicht richtig ausgebildet, dennoch deutet er seine Komplexität schon an. Am Gaumen zeigt er sein gigantisches Potenzial deutlich besser, enorme Fülle, ein sinnliches Aromenbündel, da geht die Post ab, sensationelle Säurestruktur, genial süsSES Extrakt, **ein Hammerwein mit minutenlangem spektakulärem Finale.** Es ist schon jetzt völlig klar, das wird ein legendärer Riesling.

**Grosse
Deutschland
Degustation**

9. Sept. 2016
im Kaufleuten
Zürich



Weingut Robert Weil Kiedrich

RHEINGAU

Das Weingut Robert Weil ist schon seit mehr als 140 Jahren in Familienbesitz. Jede Generation achtet dabei auf die Erhaltung der Tradition und Qualität des weltweit renommierten Weinguts. Hier trifft man ausschliesslich auf Menschen, **die mit voller Hingabe am gemeinsamen Ziel arbeiten, den perfekten Wein zu erzeugen.** Gutsdirektor Wilhelm Weil, der Urenkel des Gründers, gilt als hervorragender Weinkenner und ist überzeugt, dass er seinen eigenen Wein erst verstehen kann, wenn er möglichst viele Weine anderer Produzenten probiert. Deshalb käme es für ihn niemals in Frage, abends seinen eigenen Wein zu trinken.

Er nutzt den Run auf seine Weine auch nicht aus, um die Preise trotz der weltweit steigenden Nachfrage ins Unermessliche steigen zu lassen. Es ist wohl auch nicht die tiffany-blaue Etikette, die die Weine so beliebt macht wie oft behauptet wird, sondern schlicht der einzigartig beschwingte Charakter, der überzeugt.

In den Höhenlagen an den Ausläufern des Taunus befinden sich die **drei Spitzenlagen Kiedricher Gräfenberg, Klosterberg und Turmberg** mit Steigungen bis zu 60%. Ideale Sonneneinstrahlung, hohe Temperaturen und dennoch eine gute Belüftung durch den Wind erzeugen ein einzigartiges Mikroklima. Die Lese kann dadurch oft bis in den November hinausgezögert werden. Die gesteinsreichen Böden, auf denen die Reben tief wurzeln, verleihen den Weinen zudem ihre mineralische Eleganz.

Ein Gigant.

2015 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken Grosses Gewächs
20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245454

Der Duft ist bei der ersten Probe Mitte Februar noch von der Hefe geprägt, deutet aber bereits seine Vielfalt an und kommt auch genial aus der Tiefe. **Am Gaumen lässt er jetzt schon keinerlei Zweifel an seiner Grösse aufkommen, der vibriert förmlich,** stützt sich auf ein eindrückliches mineralisches Fundament, feine

Wilhelm Weil





Struktur, geniale Rasse, intensive, hochkonzentrierte Aromatik, tänzerisch leichtfüssig vorgetragen, da ist ein Gigant am Entstehen.

2015 Robert Weil Riesling trocken

17/20 • bis 2020 • 75cl **17.–** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 245453

Eine geniale Erfrischung schon im Duft, Zitrusfrucht vom Feinsten, das ist strahlender Riesling wie er schöner nicht sein könnte. Der Wein ist einfach unendlich gut, vereint Rasse, Frische und köstliche Extraktsüsse zu einem sinnlichen Ganzen, **da sind auch Saft und Schmelz ohne Ende, was für ein liebenswürdiger, fröhlicher Wein.** Wir haben schon diverse schöne Abende mit einem QbA trocken von Weil verbracht, denn man findet ihn auf ganz vielen Weinkarten in Deutschland, er passt zu jedem Gericht und ist die ideale Erfrischung nach einer Partie Golf.

2015 Kiedrich Turmberg Riesling trocken Erste Lage

19/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **27.–** (ab 6.10.2016 30.–) • Art. 245046

Das ist der Duft eines grossen klassischen Rieslings, genial mineralisch, feinfruchtig, filigran, klar und präzise, sehr nobel, aber immer mit Charme. Das setzt sich fort am Gaumen, da vereint er Kraft und Eleganz zur Vollendung, herrliches Aromenspiel, Riesling wie aus dem Bilderbuch, der Wein hat **Charme ohne Ende, von der Stilistik her erinnert mich das an Burgund 2014**, sehr klassisch, aber auch total zugänglich und offenherzig, auch wieder so unendlich gut wie die besten 2015er nun einmal sind. Jetzt verfügbar.

2015 Robert Weil Riesling Tradition

17+/20 • bis 2024 • 75cl **17.–** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 245455

Der Duft ist total zart, ganz feine Frucht, der strahlt so verschmitzt aus dem Glas, einfach köstlich. Am Gaumen ist das einfach ein unbeschreibliches Trinkvergnügen, mit seiner dezenten Fruchtsüsse und seinem trockenen Nachhall betört er die Sinne, der schmeckt unglaublich lecker, gibt sich unkompliziert und offen. Das ist seit wir ihn kennen **jedes Jahr ein zuverlässiger Wert, aber der 2015er ist vielleicht der beste von allen.**

2015 Robert Weil Riesling Spätlese

18/20 • bis 2030 • 75cl **28.50** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245456

Ein wunderbares Fruchtbündel im Duft, reife gelbe Früchte mit einem Hauch Zitrusfrische und feinen mineralischen Noten. Ein Traum am Gaumen, so herrlich verspielt, saftig, rassig, aromatisch, perfekt ausbalanciertes Säure-Süsse-Spiel, **was für eine geniale, unendlich süffige Spätlese.**

2015 Kiedrich Turmberg Riesling Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245457

Da strahlt eine ganz grosse Spätlese aus dem Glas, geniale Frucht, von reifen gelben Früchten bis hin zu komplexen Noten von Tropenfrucht, ganz fein, aber intensiv und vielschichtig. **Am Gaumen die pure Eleganz, ich bin hin und weg**, das ist so etwas von sagenhaft gut, ich finde im Moment die Worte nicht, um das Vergnügen zu beschreiben. **Das ist eine der ganz grossen Spätlesen von Weil, die fährt so richtig ein**, Rasse und cremiger Schmelz, perfekte Säure-Süsse-Balance. Ich probiere den Wein immer und immer wieder, lasse mir nochmals nachschenken. Es ist die letzte Probe am Nachmittag und wir haben so richtig Zeit. Der Wein führt mir wieder mal vor Augen, was ich für einen schönen Beruf habe, das Kosten und Beschreiben dieser himmlischen Weine ist ein Teil meiner Arbeit, dafür bin ich extrem dankbar.

2015 Kiedrich Turmberg Riesling Auslese

20/20 • bis 2050 • 75cl **85.00** (ab 6.10.2016 95.–) • Art. 245458
37.5cl **44.–** (ab 6.10.2016 49.–) • Art. 245459

Herrliche Frucht, ganz dezent begleitet von einem noblen Hauch Botrytis, wunderschöne florale Noten, feine Kräuter, die Komplexität ist unbeschreiblich. Geballte Kraft am Gaumen, die Konzentration ist enorm, aber der Wein ist so etwas von leichtfüssig, der schwebt förmlich über den Gaumen. Das ist eine Auslese aus überwiegend gesunden Trauben, das macht sie so klar und reintönig, was für ein Rassekerl, das ist spektakulär, ein immenser Spannungsbogen öffnet sich, was für ein himmlisches, verführerisches Geschmacksspektrum.

HITANGEBOTE:

2008 # Kiedrich Turmberg Riesling Auslese

20/20 • bis 2080 • 75cl **102.40** (ab 6.10.2016 128.–) • Art. 238937

Ein sehr sublimer Duft, dezente Tropenfrucht, feine Mineralität, ganz zarte, sehr saubere Botrytis. Am Gaumen ein Knaller, der fährt so richtig ein, das ist eine Säure, die man pur trinken könnte, so fein und rassig ist sie, geht stilistisch schon fast in Richtung eines grossen Eisweines; **ein Wein, der berührt, der die Sinne belebt, eine kleine Sensation, perfekter kann ein Wein nicht mehr sein.**

2008 # Kiedrich Turmberg Riesling BA

20/20 • bis 2090 • 37.5cl **195.–** (ab 6.10.2016 260.–) • Art. 238941

Der Wein ist so gewaltig dicht und konzentriert, dass er die Geschmacksnerven zum Tanzen bringt, zeitweise setzt das Hirn aus. **Diese Beereauslese ist richtig genial, ein Überwein, eigentlich 21/20!**



Weinreise vom 24. bis 26. Oktober 2016

Wandeln Sie mit uns auf den Spuren des deutschen Weines. Erleben Sie die typischen Weine der Regionen Baden und Pfalz mit einer exklusiven Weinreise.

Tipp

Entdecken Sie mit Gerstl Weinselktionen und Wine Tours Switzerland die Vielfalt und Qualität der Deutschen Weine und lernen Sie die Macher persönlich kennen. Folgen Sie uns auf einer Weinreise im komfortablen Bus zu fünf der bekanntesten Weingüter in Deutschland während der spannenden Erntezeit.

Weinreise «Deutschland»

Datum: Montag, 24. Oktober bis Mittwoch, 26. Oktober 2016

Preis: Preis p.P.: CHF 955.– inkl. Weinreiseleitung, aller Transfers, dem Besuch von fünf Weingütern mit Apéritif und Degustationen, Winzer-Zmittag und Abendessen mit Weinbegleitung und Übernachtungen im Doppelzimmer (Einzelzimmerzuschlag: CHF 50.–).

Anmeldung:

Wine Tours Switzerland, Im Zogg 7, Postfach 48, CH-7304 Maienfeld
welcome@wine-tours.ch
www.wine-tours.ch
Tel. 078 735 00 42

Teilnehmerzahl: min. 10 Personen

REISEPROGRAMM:

1. Tag

07.30 Uhr

Abholung am Bahnhofplatz, 7000 Chur

09.00 Uhr

Zustieg bei Gerstl Weinselktionen, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach

Während der Fahrt erhalten Sie erste Informationen zur Deutschen Weinkultur und Historie der Regionen.

10.45 Uhr

Auf dem **Weingut Dr. Heger** in Ihringen (Nähe Freiburg im Breisgau) empfängt Sie der erste Winzer und zeigt Ihnen bei einem Glas Wein seine Reben auf den Sonnenterrassen des Kaiserstuhls mit seinen vulkanischen Böden. Dabei verrät er Ihnen Wissenswertes von der Weinbergspflege bis hin zum Ausbau der Weine.

12.15 Uhr

Nach einer Degustation und Aperitif im Weinkeller erwartet Sie ein traditionelles Mittagessen mit einer abgestimmten Weinbegleitung aus der Gerstl Weinselktion.

16.00 Uhr

Unser nächstes Ziel ist das **Weingut von Winning** in Deidesheim (Nähe Mannheim). Während einem informativen Spaziergang durch die Weinberge geniessen Sie einen atemberaubenden Blick ins Tal und später werden Ihnen ausgewählte Spitzenweine präsentiert.

19.00 Uhr

Bei einem genussvollen Abendessen im Restaurant Leopold werden Sie mit hausgemachten pfälzischen Spezialitäten und Schmankerln verwöhnt, dies natürlich mit einer passenden Weinbegleitung. Im Hotel Kaisergarten gleich gegenüber vom Weingut haben wir für Sie ein Zimmer reserviert.



Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Heger

2. Tag

08.30 Uhr

Gestärkt vom köstlichen Frühstück geht die Reise weiter zum dritten Weingut und in einen weiteren genussreichen Tag.

10.00 Uhr

Wir beginnen mit einer Kellerführung auf dem **Weingut St. Antony** in Nierstein. Während dem anschliessenden Spaziergang durch den Weinbergsschatz am Roten Hang – eine grossartige, rote und ursprüngliche Gesteinsform direkt am Rhein – erfahren Sie mehr über die Besonderheiten dieser Rebberge und geniessen beste Weine aus biodynamisch bewirtschafteten Reben.

12.00 Uhr

Ein leichtes Mittagessen wird Ihnen auf dem Weingut serviert.

16.00 Uhr

Nach einer kurzen Fahrt treffen wir auf dem **Weingut Robert Weil** in Kiedrich ein. Auf dem Weingut mit «Château-Charakter» erwarten Sie trockene, klassische wie auch überragende edelsüsse Rheingauer Rieslinge mit Eleganz. Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in die tägliche Arbeit der Winzer in den Berglagen dieses reinen Riesling-Weinguts.

18.30 Uhr

In dem für seinen Weinbau berühmten Kloster Eberbach in Eltville am Rhein nehmen Sie das Abendessen, begleitet von Weinen des klostereigenen Gutes, ein. Im angegliederten Hotel haben wir für Sie ein Zimmer reserviert.

3. Tag

08.30 Uhr

Abfahrt zur letzten Destination auf unserer Weinreise nachdem Sie sich im Hotel am reichhaltigen Frühstücksbuffet verköstigt haben.

10.30 Uhr

Im familiengeführten **Weingut Christmann** in Gimmeldingen erfahren Sie vom Weinmacher persönlich bei der Besichtigung des Kelterhauses oder einem gemütlichen Spaziergang durch die Reben (bei guter Witterung) viel Wissenswertes über den ökologischen und biodynamischen Ansatz. Bei einem anschliessenden Aperitif kommen Sie in den Genuss dieser Bio-Weine und degustieren Spezialitäten aus der Pfalz.

12.00 Uhr

Geniessen Sie vor unserer Rückreise in die Schweiz verschiedene kulinarische Köstlichkeiten inmitten der Weinberge im Restaurant und Landhaus Netts.

16.30 Uhr

Ankunft bei Gerstl Weinselektionen in Spreitenbach

18.15 Uhr

Ankunft am Bahnhofplatz in Chur



Keller Weingut Christmann



St. Antony, Nierstein



Erntezeit, Weingut Robert Weil



Weingut von Winning, Paradiesgarten



RHEIN-
HESSEN

Weingut zum goldenen Ring Oppenheim

Blick auf die
Rebstöcke

Das kleinste Weingut Deutschlands, 1800 m2 klein, auf einer Parzelle, die vor weit über 100 Jahren ein Weinberg im Besitz des Reichstags-Architekten Paul Wallot war. Der Weinberg lag 50 Jahre lang brach, entsprechend ausgeruht ist er. Es wurde in jener Zeit – und natürlich auch heute – nie gedüngt. Es ist Bio in Handarbeit und puristisch wie kaum etwas anderes. Es ist sicher nicht übertrieben zu sagen, dass der Winzer jeden seiner Rebstöcke persönlich kennt und entsprechend liebevoll bewirtschaftet. **Nur gerade zwei Barriques reinsortiger Pinot Noir werden hier produziert.** Junge Reben in Hochlage und perfekte Terrassen über dem Dorf. Kai Müller, der Lehrer und Künstler (Haupternahmequelle) macht geniale, duftige und feinste Pinot Noirs. Im Jahr 2014 wurde mit 20% Rappen vergoren, das gibt eine tolle Frische und an Dujac erinnernde, leicht würzig-schlanke Kirschfrucht. Man kann kaum glauben, dass aus 4 bis 5 Jahre alten Reben so ein genialer Pinot Noir entstehen kann. Gekeltert und ausgebaut wird sein Wein im Weingut St. Antony.

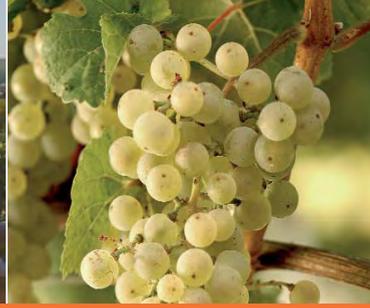


Top-Rarität.

2014 Pilgersberg Pinot Noir

18/20 • 2017 bis 2028 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 38.–) • Art. 245077

Das ist ein traumhafter, superfeiner, wunderbar klarer Pinot-Duft, Raffinesse pur. Was für ein köstlicher Wein, der liebkost den Gaumen mit seinem unwiderstehlichen Charme, das Ganze ist eine einzige Harmonie und so sagenhaft verspielt, ich habe selten einen so leichtfüßigen Pinot gekostet. Bei aller Leichtigkeit besitzt der Wein Struktur, Fülle und eine wunderschöne Aromatik. **Eine sagenhaft preiswerte Rarität und Köstlichkeit.**



Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim

RHEIN-
HESSEN

Julia Keller

Dieses Traditionsweingut wird heute in der 8. Generation von Klaus-Peter Keller und seiner Frau Julia bewirtschaftet. Schon die Eltern von Klaus-Peter haben das Gut an die Spitze Deutschlands gebracht und erhielten an der «Vintaly» den begehrten «International Award». Nach dem Studium in Geisenheim und Praktikum im Burgund – u. a. bei der Winzerlegende Armand Rousseau – ging Klaus-Peter Keller mit Enthusiasmus und eigenen Ideen ans Werk. Nicht die Revolutionierung der bisherigen Arbeit war sein Ziel, wie hätte dies aufgrund des vorgefundenen beispielhaften Qualitätsstandards auch sein können, sondern eine subtile, behutsame Weiterentwicklung. **Es sind viele Faktoren, zumeist die Summe von Kleinigkeiten, die einen wirklich grossen Wein ausmachen.** So zum Beispiel das Einbringen von Mulch und Kompost in Junganlagen, um die Feuchtigkeit im Boden halten zu können, Reben mit uraltem genetischem Material, die sehr kleine, dickschalige, lockere und aromatische Trauben erzeugen und ein ausgeklügeltes Blattwerkmanagement. Unter der Führung des fachlich begnadeten und menschlich sympathischen Klaus-Peter Keller schwingt sich die gesamte Region Rheinhessen zu einem vorher nie geahnten Höhenflug empor.

Enorme Kraft und Konzentration.

2015 # Limestone Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 245124

Klaus-Peter Keller: «Es gab dieses Jahr in den grossen Lagen viele Trauben mit einer Säurestruktur, die für edelsüsse Weine prädestiniert ist. Wir sind in der glücklichen Lage, dass unsere Kundschaft sowohl trockene als auch edelsüsse Weine liebt. So können wir ohne zu überlegen das produzieren, was die Trauben am besten können.» Ein Klassekabinett, das zeigt schon der spektakuläre Antrunk, **da explodiert er förmlich, eine virtuose Aromensinfonie, ich bin hin und weg, besser kann ein Kabinett nicht sein.** Klaus-Peter Kellers Gespür dafür, was für ein Weintyp die Trauben am besten darstellen können, ist einzigartig.

JETZT
LIEFERBAR





2015 ist ein Jahr, in dem die Säuren von selten gesehener Qualität sind, Säuren, wie man sie in dieser Vollendung fast ausschliesslich an Mosel, Saar und Ruwer findet. **Das ist ideal, um einzigartige Süssweine zu erzeugen.** Kellers sind in erster Linie Weinfreaks. Für sie ist es ganz natürlich und selbstverständlich, dass sie das produzieren, was die Natur hergibt. Es käme ihnen nicht im Traum in den Sinn, etwas zu verbiegen, um das zu produzieren, was der Markt verlangt. So haben sie denn im Jahr 2015 den grössten Teil ihrer Weine restsüss ausgebaut. Wenn man weiss, dass zudem die gesamte Ernte eher klein war, ist klar, dass die trockenen Weine dieses Jahr besonders rar sind. Und sie sind auch noch qualitativ überragend, weil das Jahr ideal war und weil eben auch nur der Teil der Trauben für trockene Weine verwendet wurde, der dafür von Natur aus ideal war. **Die 2015er-Weine von Kellers sind sowohl im trockenen wie auch im edelsüssen Bereich überragend, aber halt leider nur in Kleinstmengen verfügbar.** Wir bitten um Verständnis, dass wir nur

so wenige Flaschen pro Kunde abgeben können, damit möglichst viele unserer treuen Kunden in deren Genuss kommen.



Vater & Sohn: Klaus und Klaus Peter Keller.

2015 Riesling trocken Von der Fels

18+ / 20 • 2018 bis 2035 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.-)
Art. 245460

Dieser Wein wird ausschliesslich aus Trauben von Grand Cru Lagen gekeltert. Strahlende Klarheit, der Duft ist sagenhaft präzise und ausdrucksvoll, total fein, superelegant, was für ein himmlisches Vergnügen, an diesem Wein zu riechen. Der ist Filigrantänzer und Kraftpaket in Einem der Wein hat Klasse, ist sehr edel und klassisch, aber auch extrem lecker und charmant, hei ist das gut, das ist im positiven Sinne richtig süffig, der Wein singt, da ist eine sagenhafte Vielfalt, da sind Struktur und Rasse, aber auch cremiger Schmelz ohne Ende, sensationell. **Maximal 12 Flaschen pro Kunde.**

2015 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–)

Art. 245461

Hochreife, gelbe Frucht steht im Zentrum, wunderbare florale und feiwürzige Elemente fügen sich ins edle Duftbild ein. Ich erinnere mich nicht, dass das Kirchspiel jemals zuvor so eine überaus edle Ausstrahlung im Duft hatte. Am Gaumen ist Feinheit angesagt, sensationell wie der tänzelt, ein Aromenspiel, das sinnlicher nicht sein könnte, geniale Rasse, gepaart mit köstlich süßem Extrakt, eingebettet in edlen Schmelz, das ist grosses Kino, das macht einfach unbeschreibliches Trinkvergnügen, gleichzeitig ist es **ein grosser Klassiker von eindrücklicher Präzision. Max. 6 Fl. pro Kunde.**

2015 Westhofen Abtserde Grosses Gewächs

20/20 • 2024 bis 2045 • 75cl **95.–** • Art. 245463

Der hat auch wieder so einen über alles erhabenen Duft, das ist ein Dufterlebnis, das sich mit Worten nicht beschreiben lässt, was für eine unglaubliche Vielfalt, aber es bleibt total fein, zart, schmeichelt die Nase auf unglaublich charmante Art. **Am Gaumen vereint er alle erdenklichen Superlative**, irre Rasse, cremig weicher Schmelz, geballte Kraft, tänzerische Leichtigkeit, köstliche Extraktüsse, verblüffende Aromatik, man kann einfach nur staunen über eine solche Weinlegende, eine einzige Harmonie, ein wilder Kerl und ein charmanter Gaumenschmeichler in einem. **Maximal 3 Fl. pro Kunde. Lieferung Frühjahr 2017.**

2015 Dalsheimer Hubacker Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **60.–** • Art. 245462

Das ist überaus edel, filigran, von absoluter Klarheit und Präzision, das Unglaubliche ist die Fülle, die so ein zarter Duft ausstrahlen kann, was für eine sinnliche Mineralität, ein superfeines Parfüm wie von einem andern Stern. **So tänzerisch verspielt habe ich den Hubacker noch nie erlebt**, der fährt so richtig ein, schießt wie ein Pfeil über den Gaumen, und dann hat er aber auch etwas Sanftes an sich, streicht wie eine Feder über die Zunge, hat einen cremigen Fluss, der bei dieser sagenhaften Rasse beeindruckt, ein Weinunikat der Extraklasse. **Maximal 3 Flaschen pro Kunde.**

2015 Westhofen Abtserde Auslese

20/20 • bis 2060 • 75cl **58.–** (ab 6.10.2016 65.–) • Art. 245466

Von kerngesunden eingetrockneten Trauben. 12 g Säure, 7,0% vol. Alkohol. Glasklare, präzise Frucht, erfrischende Zitrusnoten, ein immenser Strauss von edlen Tropenfrüchten und hochreifen, gelben Früchten strahlen um die Wette, raffiniert floral mit der sprichwörtlichen herben Holunderblüte. **Was für ein Charmeur am Gaumen, die ist fast noch feiner als eine Mosel-Auslese**, das ist so etwas



Gutshund Pinot während der Qualitätskontrolle.



Trauben im
September



von filigran und tänzerisch, eine unglaubliche Delikatesse, sensationell rassig, sagenhaft lecker, da ist gewaltig Energie drin, eine Weinschönheit wie sie mit Worten kaum zu beschreiben ist. **Maximal 3 Flaschen pro Kunde.**

2015 Westhofen Morstein Auslese

19+/20 • bis 2050 • 37.5cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–) • Art. 245467

Da ist einiges an Botrytis mit im Spiel, dennoch bleibt der Duft glasklar, präzise und ausdrucksstark. Eine immense Vielfalt an Fruchtnoten versammelt sich zu einer wahren Duftorgie. Geballte Kraft, immense Konzentration, spektakuläre Säure, **ein Gigant, das Gegenteil der feinen raffinierten Abtserde, da ist gewaltig Power drin**, das ist ein unbeschreibliches Aromenspektakel, da geht die Post ab, was für ein die Sinne berauschendes Weinerlebnis. **Maximal 6 halbe Flaschen pro Kunde.**

2015 # Silberberg Rieslaner BA

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **36.–** (ab 6.10.2016 40.–) • Art. 245072

Tropenfrucht vom Feinsten strahlt aus dem Glas, irre komplex und von atemberaubender Schönheit, glasklare, edle Botrytis ist die Grundlage für so ein superedles Duftbild. **Der Wein ist Rassepferd und Gaumenschmeichler gleichzeitig**, eine einzige Harmonie vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des minutenlangen Nachhalls, eine geballte Ladung köstliche Frucht schwebt leichtfüßig über die Zunge, eingebunden in jede Menge cremig weichen Schmelz, was für ein sinnliches Naturspektakel, ein Weinunikat, das man erleben muss, denn Worte vermögen es kaum zu beschreiben.

2015 Dalsheimer Hubacker Auslese ***

20/20 • bis 2070 • 37.5cl **54.–** (ab 6.10.2016 60.–) • Art. 245468

Beat Caduff: Geniale Beerennoten, Honigmelonen, Limonen, Mangos, kandierte Hawaii-Ananas, etwas saftige Aprikosen mit leichter Crème Brulée, **wie ein Aromen-Vulkan in der Nase. Am Gaumen eine gigantische, explosive Rakete**, die sich mit extremem Schub direkt ins Hirn einbrennt, sensationelle, strahlende Säure, super saftig, ich trinke schon, das ist so genial, ich habe Hühnerhaut, es ist so rassig, es schüttelt mich vor Freude. **Maximal 6 halbe Flaschen pro Kunde.**

2015 Dalsheimer Hubacker TBA

37.5cl **220.–** (ab 6.10.2016 240.–) • Art. 245469

Wir konnten den Wein nicht probieren, aber eine TBA von Kellers ist immer eine Weinlegende. Wir haben gerade mal 12 halbe Flaschen. **Wir verteilen diese nach dem Motto «de Schnäller isch de Gschwinder».**

HITANGEBOTE:

2006 # Monsheimer Silberberg Rieslaner TBA GK

20/20 • bis 2090

37.5cl **145.–** (ab 6.10.2016 175.–) • Art. 236239



Am Gaumen zeigt er zuerst einmal pure Rasse und Frische, hochkonzentrierte Zitrusfrüchte, selbstverständlich ist da eine hammerhafte Konzentration, aber **dieses Konzentrat trinkt sich so unendlich leicht**, da könnte ich eine ganze Flasche alleine trinken, man bräuchte nur sehr viel Zeit dazu, weil jeder Schluck mehrere Minuten nachklingt, auf so unglaublich vielschichtige und ständig wechselnde Art, dass man diesen Nachhall bis aufs Letzte auskosten muss.

2007 # Monsheimer Silberberg Rieslaner TBA GK

20/20 • bis 2090

37.5cl **155.–** (ab 6.10.2016 185.–) • Art. 237412

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

2008 # Westhofen Morstein Auslese

20/20 • bis 2070

37.5cl **72.–** (ab 6.10.2016 90.–) • Art. 238828

Beat Caduff: Das ist wie immer bei Keller eigentlich schon eine hochwertige Beerenauslese. Intensive Aromen mit Crème Brûlée, etwas frisch gerösteter Kaffee, saftige Honig- und Cavaillonmelonen, etwas getrocknete Aprikosen, Orangeat von Moro-Orangen, ein Elixier an wildem Pfirsichsaft, etwas rote Pflaumen mit Hawaiiananassaft, Quittengelée, Mangostin, Thaimangos, etwas Feigen, mit Papaya, leichtes Caramel und etwas Blutorangen. Im Gaumen voll cremiger Substanz mit überwältigender Kraft und einem Extrakt, das seinesgleichen sucht. Diese üppige Fülle mit einer atemberaubenden, subtilen, ja fast filigranen Eleganz, ein Kraftpaket, wie ein Eisbär bei der Jagd. Weil Eisbären Robben durchs Eis riechen können, dürfte in ganz Alaska dieser Wein nicht verkauft werden, denn diese genialen Aromen riechen so gut, dass sie die Eisbären aus 500 km anlocken würden.



foto: DWJ

Trauben im
Oktober



RHEIN- HESSEN

Weingut St. Antony Nierstein

«Leidenschaftlicher
Quereinsteiger.»
Felix Peters, Geschäfts-
führer und Weinmacher



Im Jahr 1990 wurde St. Antony in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. **Innerhalb kürzester Zeit gelang unter der Leitung von Felix Peters der Aufstieg zu den besten Weingütern Deutschlands.** Der Quereinsteiger aus Mainz machte seine Lehre zum Restaurationsfachmann bei Johann Lafer und kam so in Kontakt mit den renommiertesten Weinen der Welt, die ihn bis heute inspirieren. Der Rote Hang und die Weingüter in Nierstein standen damals unter keinem guten Stern inmitten der aufstrebenden Region Rheinhessen. Das Engagement von Philipp Wittmann und Klaus-Peter Keller haben Felix Peters beeindruckt und herausgefordert, bei St. Antony etwas zu gestalten, was nur in Nierstein möglich und absolut einzigartig ist.

St. Antony bewirtschaftet heute 34 ha beste Lagen. Diese befinden sich vor allem am Niersteiner Roten Hang, ein Terroir mit Boden aus nährstoffreichem Rotschiefer. Genau auf diesem Boden entwickelt sich in perfekter Weise der Rotschiefer Riesling. Spannende Mineralität, Fruchtbetonung und eine milde Säure zeichnen den weissen Paradewein des Gutes aus. Für die Bewirtschaftung der roten Blaufränkisch-Reben wurde extra eine 34 Jahre alte Parzelle an der Weinlage Pettenthal umveredelt. Die Reben stammen von der Genetik her aus dem Burgenland. Die Blaufränkisch-Geschichte von St. Antony zu kopieren dürfte schwierig sein, da die Bedingungen in Nierstein sehr speziell und absolut günstig für grosse Rotweine dieser Sorte sind. **Alle Anstrengungen des Teams haben das Ziel, mit ihren Weinen nicht nur Weinexperten, sondern alle Genussmenschen zu begeistern.**

Ein Blaufränkisch auf Augenhöhe mit der Spitze Österreichs.

2014 Blaufränkisch Rothe Bach

19/20 • bis 2030 • 37.5cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.-) • Art. 245474

Ein gigantisches Fruchtpaket, schwarze Frucht wie man sie sich intensiver nicht vorstellen könnte, begleitet von raffinierten

Terroirnoten, das ist eine Duftwolke der sinnlichen Art. Auch am Gaumen ein Fruchtbündel vom Feinsten, köstlich süß, intensiv, tiefgründig und konzentriert, dennoch eher dezent im Auftritt, **Eleganz ist oberstes Gebot.**

2015 Riesling trocken Rotschiefer

17+/20 • bis 2022 • 75 cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–) • Art. 245471

60% dieses Weines werden in Pettenthal geerntet, 20% im Ölberg, der Rest stammt aus Hipping und Orbel. Es werden also **ausschliesslich Trauben aus Grand-Cru-Lagen verwendet.** Der Duft verbindet mineralische Noten vom Schiefer mit wunderschönen Kräutervariationen, dazu herrlich reife gelbe Frucht. Der Antrunk wirkt erstaunlich süß, obwohl der Wein völlig trocken ist, diese köstliche Süsse kommt somit voll aus dem Extrakt. Dazu gesellt sich die feine Rasse in Form von genialer Fruchtsäure, eine himmlische Aromatik und jede Menge cremig weicher Schmelz, **was für ein wunderbarer Riesling.**

2015 Riesling Pettenthal Oenothek

20/20 • 2022 bis 2040 • 75 cl **28.50** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245472

1978 gepflanzte Reben. Die Verbindung zwischen edler, gelber Frucht und ausgeprägter Schieferstein-Mineralität zeigt sich hier besonders reizvoll, verleiht dem Duft zusätzlich Noblesse. Feinste Rasse im Antrunk, der Wein hat Substanz, aber leichtfüssiger könnte er nicht sein, faszinierend gleicht er die Rasse durch die ideale Dosis edlen Schmelz aus, der hat so etwas Erhabenes, steht über allem, **eine delikate Köstlichkeit und ein kleines Aromenfeuerwerk.**

2015 Hipping Riesling Grosses Gewächs

19+/20 • 2022 bis 2040 • 75 cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–)
Art. 245473

Obwohl der Wein zum Zeitpunkt unseres Besuches Ende Februar noch leicht am Gären ist (er hat noch 8 g Zucker), begeistert sein Duft mit immenser Fülle und Tiefe, das ist ein eindrückliches mineralisches Feuerwerk. Was hat er für eine himmlische Rasse im Antrunk. In Verbindung mit der leckeren, verspielten Art des 2015er-Jahrgangs, bietet er schon in diesem noch völlig unfertigen Stadium höchsten Genuss, **da schlummert ein kleines Meisterwerk seiner Vollendung entgegen.**





2014 Pinot Noir Kranzberg Grosses Gewächs

18/20 • 2018 bis 2030 • 75 cl **28.50** (ab 6.10.2016 32.–)

Art. 245475

30% Ganztraubenvergärung. **Schon wieder so ein Spätburgunder aus Deutschland, der mich schon mit seinem Duft zum Staunen bringt.** So duftet auch ein grosser Burgunder, extrem tiefgründig, reich, komplex, geniale schwarzbeerige Frucht, von Kirsche bis zu einem Hauch Cassis, mit herrlichen Kräuternuancen verfeinert. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber total von Finesse getragen, perfekt harmonisch in Sachen Rasse und Süsse, tänzerisch verspielt, aber mundfüllend und zutiefst reichhaltig, **ein Genie von Wein.**

2014 Pinot Noir Paterberg Grosses Gewächs

19/20 • 2020 bis 2035 • 75 cl **36.–** (ab 6.10.2016 40.–)

Art. 245476

Eindrückliche Tiefe im Duft, irre Komplexität, die Frucht ist ein Traum, intensiv, aber vor allem die Feinheit ist beeindruckend. **Am Gaumen ist er Filigrantänzer und Kraftpaket in einem,** er zeigt sich fein strukturiert und sinnlich aromatisch. Ich liebe diese feingliedrige, verführerische Art, das ist **ein absoluter Weltklasse-Pinot**, sehr burgundisch und doch eigenständig.





Nadja Pachatz' Tipp

Nadja Pachatz,
Gerstl Verkaufs-Innendienst
Nadja betreut mit viel fachkundigem Wissen und langer Erfahrung aus der Gastronomie unsere Kundschaft in der ganzen Schweiz.

36.–



«Diese Frische haut mich jedesmal von Neuem um!»

2015 Kieselberg Grosses Gewächs
Riesling trocken
Weingut von Winning

Das ist an Feinheit und Eleganz nicht zu überbieten, da ist auch Strahlkraft ohne Ende, eine die Sinne berauschende Duftwolke. Gebündelte Raffinesse auch am Gaumen, sensationell wie er verspielt tänzelnd über den Gaumen schwebt und dabei einen Strauss von himmlischen Aromen hinterlässt, eine köstliche Delikatesse, **zum Ausflippen schön.**

19+/20 • 2020 bis 2038 • Art. 245502
75cl **Fr. 36.–** (ab 6.10.2016 40.–)



RHEIN-
HESSEN

Weingut Michael Teschke Gau-Algesheim

JETZT
LIEFERBAR

«Mineralität – man
kann es riechen!»
Michael Teschke

14.50



Im nördlichen Teil Rheinhessens bewirtschaften Michael und Sylvia Teschke 7 ha Weinberge, die zum Teil über 50 Jahre alt sind. Nach der Vertreibung aus Ostpreussen liessen sich die Vorfahren Teschkes dort nieder, um einen landwirtschaftlichen Mischbetrieb zu betreiben. Michael Teschke, der auf der Führungsakademie der Bundeswehr die Offizierslaufbahn eingeschlagen hatte, übernahm das Weingut von seinem Vater. Ackerbau und Viehzucht wurden eingestellt, der Weinbau intensiviert. **Michael Teschke gilt als eigenwilliger Winzer, der gerne gegen den Strom schwimmt.** So verteilt er seinen Weinen statt Sterne provokativ Qualitätsärsche und gibt damit seinem Ärger Ausdruck, dass viele Winzerkollegen auf Prädikatsbezeichnungen wie Spätlese und Kabinett verzichten und statt dessen Symbole auf das Etikett drucken, die angeblich die Qualität der Weine kennzeichnen. Als **absoluter Qualitätsfreak** ist er bei der Weinherstellung jedoch ein Traditionalist, **der die penible Arbeit im Rebberg nach ökologischen Richtlinien** massgeblich selbst ausführt. Extrem hohe Laubwände regulieren den Ertrag und bringen lockerbeerige Trauben in höchster Qualität hervor. Vor der Kelterung unterzieht er die Trauben einer bis zu 36-stündigen Standzeit auf den Schalen, danach werden sie von seiner alten Spindelpresse bis zu 5 Stunden gepresst. Der Verzicht auf frühe Schwefelung und die gezielte Oxidation der Moste, Sedimentation durch Schwerkraft und das Ruhen für bis zu 12 Monate auf einem goldgelben Bett von Weinbergshefen sorgen für eine ausserordentliche Langlebigkeit.

Aromatischer Höhenflug.

2014 # Sylvaner trocken vom Laurenziberg

17 +/20 • bis 2021 • 75cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–) • Art. 245125

Es beginnt schon wieder sensationell, so ein raffinierter Duft, glasklar, eindrücklich mineralisch, tiefgründig, feinste Frucht und raffinierte Noten von der herben Holunderblüte. Cremig weicher, sagenhaft saftiger Gaumen, geniale Rasse, fast wie Riesling, **sensationell tänzerisch, zum Ausflippen schön, wow ist das gut. Jetzt lieferbar.**

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.

2014 # Sylvaner Flur 16/68

19/20 • bis 2035 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–) • Art. 245129

Die pure Feinheit im Duft, der berührt nur ganz zart die Nase, überrascht aber gleichzeitig mit unbändiger Vielfalt, was ist das für ein raffinierter Kerl! Auch am Gaumen zeigt er sich vorerst überraschend zurückhaltend, dennoch expressiv, wird laufend komplexer und reicher, steigert sich auf der Gaumenmitte zu einem aromatischen Höhenflug, stellt aber immer die Feinheit in den Mittelpunkt. Ich habe auch hier wieder – wie so oft beim Verkosten eines Weines von Michal Teschke – das Gefühl, ich hätte **noch nie zuvor in meinem Leben einen so grossen Sylvaner probiert. Jetzt lieferbar.**

2014 # Sylvaner trocken Primus inter Pares

18+/20 • bis 2028 • 75cl **16.–** (ab 6.10.2016 18.–) • Art. 245078

Herrlich, dieser traumhaft rauchige Unterton, wunderbare Schiefersteinnoten, feinste gelbe Frucht, ein sagenhaft komplexer Duft. Diese Cremigkeit, diese irre Rasse, und was für ein berauschendes Kraftbündel das ist, der fließt schon fast wie Öl über die Zunge. Auf der Gaumenmitte eine wahre Aromenexplosion und ein Nachhall der sinnlichen Art, minutenlang und von atemberaubender Vielfalt. **Das ist so ein Sylvaner, wie ihn in dieser Vollendung wohl nur Michael Teschke auf die Flasche bringt. Jetzt lieferbar.**

2014 # Sylvaner trocken von der Dünnbach

18+/20 • bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 6.10.2016 22.–) • Art. 245126

Was für eine Tiefe in diesem Duft, ganz dezente Frucht in Verbindung mit den edlen, herben Noten, die diese genialen Sylvaner von Teschke so einzigartig machen. Am Gaumen zeigt er sich noch eine Spur strammer, noch rassisger, gradliniger, als der Vorgänger, aber auch sagenhaft fein und edel, **ein tänzerischer Gaumenschmeichler** der himmlischen Art, hinterlässt Aromen, die sinnlicher nicht sein könnten, unbeschreiblich. **Jetzt lieferbar.**

2013 # Sylvaner trocken vom Mühlweg

19/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245127
150cl **62.–** (ab 6.10.2016 69.–) • Art. 245128

Was für eine Tiefe im Duft, irre expressiv und überraschend fruchtbetont, aber auch die raffinierten, herben Noten fehlen nicht, extrem komplex! **Nur ein Wein von absoluter Weltklasse kann so duften.** Am Gaumen begeistert er mit strammer, fast an einen grossen Riesling erinnernder Struktur, ein männlich ausdrucksvoller Charakterwein, noch etwas breiter und voller als die Vorgänger, aber ebenso nobel und superelegant, **ich bin restlos begeistert. Jetzt lieferbar.**



JETZT
LIEFERBAR

Eine besondere Leidenschaft Teschkes gilt dem Sylvaner, den er auch konsequent in der alten Schreibweise mit «y» vermarktet. **Mit seiner rebellischen Art hat Teschke vieles richtig gemacht.** Entgegen dem allgemeinen Trend hat er die alten Sylvaner-Reben, die sich bereits tief in die Muschelkalkböden vorgearbeitet haben, nicht gegen rote Rebsorten ausgetauscht. Wunderbar, dass diese unterschätzte Rebsorte mit diesen charaktervollen Weinen voll spannender Filigranität und Mineralität eine Renaissance durchlebt!



RHEIN- HESSEN

Weingut Wittmann Westhofen

Eva und Philipp
Wittmann



Seit 1663 sind die Wittmanns und ihre Vorfahren Weinbauern. **Zwei Generationen betreiben das Gut heute Hand in Hand.** Die Basis des biodynamischen Weinguts bereitete der sehr naturverbundene, extrem geerdete Vater Günter, der viele Jahre zuvor auch Gemüse und Getreide biologisch anbaute. Die Pflege der Weinberge von der Begrünung bis zur biodynamischen Bearbeitung liegt in seinen Händen. Sein Sohn Philipp ist ein kompromissloser Qualitätsfanatiker und als Kellermeister scheint er gerade darauf aus, sich möglichst hohe Hürden zu setzen. **Nicht nur 12 Sorten, sondern auch sämtliche 35 Parzellen und darüber hinaus jeder einzelne Lesegang werden separat und meistens trocken ausgebaut.**

Mit seinen «Grossen Gewächsen» hat er gezeigt, wie subtil er es versteht, die Terroirs der drei grossen Lagen auszudrücken. Die **«Aulerde»:** Ein etwas schwerer Boden erbringt einen vollen Riesling mit exotisch-breiter Aromatik. Der mineralische **«Kirchspiel»** ist ein typischer Vertreter eines Kalksteinbodens. Und der Dritte im Bunde, der **«Morstein»**, verbindet diese beiden Antipoden. Die Weine werden spontan vergoren, rasch und zügig, notfalls mit Heizung im Gärraum. Die Wittmanns beweisen, dass der deutsche Riesling auch «trocken» zu den Grossen dieser Welt gehört. Nicht lange ist es her, da galten die Winzer im rheinhessischen Hügelland als Hinterwäldler, doch heute geht da die Post ab!

Ein Genie von Wein.

2015 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2045 • 75cl 45.– (ab 6.10.2016 50.–) • Art. 245478

Was für ein die Sinne betörender Duft, diese traumhafte Feinheit in Verbindung mit der überschwänglichen Fülle, sensationell, geradezu spektakulär, aber vor allem raffiniert und sinnlich. Am Gaumen zeigt

sich die erwartet sublime Delikatesse, das ist ein Traum, der Wein tänzelt mit sprichwörtlicher Leichtigkeit über den Gaumen, die superlekere Aromatik begeistert. Das ist Riesling, wie man ihn sich schöner gar nicht vorstellen kann, der **ist voller vibrierender Energie und vollendet in Sachen Präzision und Klarheit**, es ist schwierig, die treffenden Worte zu finden, ein Genie von Wein.

2015 Nierstein Riesling

18/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 244877

Der Wein kommt aus der Grand-Cru-Lage Orbel. In der Nase zeigt er diese wunderschöne gelbfruchtige Charakteristik der Niersteiner Weine, in Verbindung mit der feinen Mineralität ergibt das diesen absolut faszinierenden Duft, der so schön aus der Tiefe kommt. Der Wein zeigt Kraft und Fülle, eine geniale Säurestruktur und eine perfekte Balance, was für eine köstliche Aromatik, **eindrückliches Spiel zwischen Konzentration und Feinheit** – und wie sich das Ganze in die Länge zieht! Ein sinnliches Weinerlebnis.

2015 Westhofener Riesling

18/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 244878

Kommt aus Morstein und Brunnenhäuschen. Der Duft ist geprägt von genialer Frische, hier ist mehr weisse Frucht im Spiel mit feinen Zitrusaromen, aber auch wieder **mit genialer Mineralität unterlegt**. Ein spannender Vergleich zwischen den extrem unterschiedlichen Weintypen aus Nierstein und Westhofen: einerseits der gelbfruchtige, wärme-ausstrahlende Niersteiner und andererseits der hier betont kühle, erfrischende Westhofener. Philipp Wittmann: «Die Weine haben sich selber geprägt, ich habe nicht versucht, in die Stilistik einzugreifen. Es ist schön, auf Ortsweinstufe die Unterschiede zu zeigen.» Dazu möchten wir anmerken, dass es natürlich vor allem deshalb so gut funktioniert, **weil die Weine in Grand-Cru-Lagen gewachsen sind**.

2015 Westhofen Aulerde Grosses Gewächs

19+/20 • 2022 bis 2045 • 75cl **36.60** (ab 6.10.2016 44.–)

Art. 245477

Da ist schon ein Hauch Tropenfrucht mit im Spiel, den heißen Jahrgang andeutend, Mineralität, Würze und florale Noten ergänzen das wunderschöne, intensive und tiefgründige Duftbild. Der Auftritt ist feiner als erwartet mit angenehm kühlem Hintergrund, der Wein ist wunderbar schlank und tänzerisch, strahlend klar, klassisch und präzise. Die leckere Art des Jahrgangs drückt dem Wein ihren Stempel auf, **hei ist der köstlich, das ist trockener Riesling wie aus dem Bilderbuch**. Ich vermute, der überstrahlt sogar den genialen 2014er.





2015 Westhofen Morstein Grosses Gewächs

20/20 • 2023 bis 2050

75cl **52.–** (ab 6.10.2016 57.–) • Art. 245480

75cl **101.–** (ab 6.10.2016 111.–) • Art. 245481

Wie kann so ein superfeiner Duft dermassen mineralisch sein, ein Grund nebst den grandiosen Kalksteinböden des Morstein ist sicher die filigrane, dezente Frucht, welche die Feinheit und die Frische des Jahrgangs ausdrückt. Dennoch strahlen eine wohlige Süsse und sogar eine gewisse Opulenz in die Nase, die Komplexität ist enorm. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, wie man es sich perfekter nicht vorstellen kann, er spielt mit den Muskeln, prahlt aber nicht damit, **er hat Fülle und sogar eine Art Opulenz, bleibt dabei aber so sagenhaft schlank und verspielt**, dann ist da auch eine feine Struktur, die das Ganze noch raffinierter macht, da ist dramatische Spannung, alles wirkt hyperlegant und belebend, ein Wunder der Natur.

2015 Morstein Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 50cl **39.–** (ab 6.10.2016 44.–) • Art. 245482

Eine Orgie von Frucht strahlt aus dem Glas, Tropenfrüchte der sinnlichen Art, feine Gewürze und ein Hauch dieser betörenden Aromen von grünem Tee mit immenser aromatischer Brillanz. Irre Rasse im Auftakt, unterlegt mit jeder Menge cremigem Schmelz. Das ist grosse Klasse, Feinheit, Kraft und Konzentration bilden eine perfekte Einheit, ein ungemein facettenreiches Säure-Süsse-Spiel trägt die sensationelle Aromatik, **das ist edelsüßer Riesling auf allerhöchstem Niveau, einer der grössten Süssweine von Wittmann.**



HITANGEBOT

2008 # Morstein TBA

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **129.–** (ab 6.10.2016 154.–) • Art. 238954

Eine Sensation, hei, ist das ein gigantisches Konzentrat, reiner Nektar, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, aber da ist explosive Rasse, diese Säure ist von beeindruckender Qualität, cremig weich und gleichzeitig von unglaublicher Rasse und Frische, das löst dann einen fulminanten Nachhall aus, ich bin im 7. Himmel, **nach meinem Empfinden stimmt da alles bis ins letzte Detail**, die Säure-Süsse-Balance könnte schöner nicht sein, das ist ein Weinmonument für die Ewigkeit.



Château Belá, Slowakei Miroslav Petrech, Egon Müller

SLOWAKEI

Kastiel Belá liegt auf der slowakischen Seite der Donau in der Nähe von Stúrovo. Der Wein wird von Miroslav "Miro" Petrech in Kooperation mit Winzerlegende Egon Müller IV. produziert. Das Klima ist kontinental geprägt mit kalten Wintern und heißen, trockenen Sommern und – was das Wichtigste ist – mit lang andauernder Trockenheit im Herbst. Als wärmstes Gebiet der gesamten Slowakei bietet es ideale Bedingungen für den Weinbau. Der Riesling wächst auf Kreideterroir, das dem Wein wenig Fruchtaromen und erdige Töne verleiht. Viel Würze durch die Botrytis und eine prägnante Säure machen diesen Riesling zu einem aussergewöhnlichen, hochspannenden Trinkvergnügen. Und der legendäre Egon Müller beweist, dass er auch wunderbare trockene Weine erzeugen kann.

Miroslav Petrech



Das Terroir steht im Mittelpunkt.

2015 # Château Béla

18/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–)

Art. 245041

Herrlich dieser Duft, in der Frucht eher dezent, stellt das Terroir in den Mittelpunkt, auch Feinheit und Eleganz sind prägende Elemente, wie auch Komplexität und Tiefe. Weicher, saftiger Gaumen, cremiger Fluss mit feiner Rasse ausbalanciert, wirkt frisch und knackig, ein Kraftbündel, aber schön leichtfüßig. Ein Traum, diese feinwürzigen Aromen, gepaart mit der immensen Brillanz, **ein sagenhaft guter, komplexer Terroirwein. Jetzt lieferbar.**

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.





MOSEL

Egon Müller Scharzhof Wiltingen, Saar

Egon Müller



Die Weinberge wurden sehr wahrscheinlich schon von den Römern angelegt und wurden vom Ur-Urgrossvater des heutigen Besitzers Egon Müller IV. 1797 der République Française abgekauft. Heute wird auf dem Scharzhof nach der Qualitätsphilosophie von Egon Müller III. gearbeitet, der im Jahr 1945 aus britischer Kriegsgefangenschaft zurückkehrte und seinen Weinberg in einem schlechten Zustand vorfand. Während der Kriegsjahre mangelte es an Arbeitskräften, Dünger und Unkrautbekämpfungsmitteln. Mit enormem Arbeitseinsatz und getragen von seiner Leidenschaft ist es ihm gelungen, die Rebflächen auf 16 ha zu erweitern, obwohl sein Wein damals keinen hohen Stellenwert besass. Heute ist das ganz anders: Letztes Jahr wurde eine 2003 Scharzhofberger Trockenbeerenauslese von Müller **als teuerster Jungwein der Welt** versteigert. Aber die grandiose, unvergleichliche Qualität der Weine zeigt sich auch schon in Egon Müllers QbA und sowieso im überaus raffinierten Kabinett. **Ein Egon-Müller-Wein überzeugt immer durch seine geschmackliche Vielfalt, Komplexität und Finesse und verfügt darüber hinaus über eine enorme Langlebigkeit.** Erstmals mit dem Jahrgang 2015 hat Egon Müller auf den seiner Ansicht nach langlebigeren und risikoloserem Schraubverschluss gewechselt, eine langsame Reife über Jahrzehnte ist so ohne Korkschmecker und Oxidation optimal gewährleistet. Jung getrunken kann ein Wein von Egon Müller zwar süchtig machen, aber Sie sollten der Versuchung widerstehen, alle Weine schon im Jungweinstadium zu trinken, ansonsten Sie seine wunderbare Metamorphose versäumen würden.

Eine malerische Schönheit.

2015 Scharzhofberger Kabinett

19/20 • bis 2050 • 75cl **54.-** (ab 6.10.2016 59.-) • Art. 245363

Ein mineralisches Fruchtbündel, der Duft ist an Sinnlichkeit nicht zu überbieten, dieser sagenhaft feine Duft hat eine unglaubliche Strahlkraft. Der Wein ist so leicht, dass er den Gaumen kaum berührt, mich hingegen berührt er zutiefst mit seiner irren Rasse,

seiner unbeschreiblichen Aromenfülle, seiner eindrücklichen Ausdruckskraft, seiner malerischen Schönheit und seinem verführerischen Charme. Grosse Weine sind vor allem deshalb gross, weil sie den Spagat schaffen zwischen maximaler Feinheit und maximaler Konzentration. **Das kann kein Wein besser als dieser Kabinett, eigentlich müsste man ihn mit 20/20 bewerten.**

2015 # Scharzhof Riesling

18/20 • bis 2025 • 75cl **29.–** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245042

Wow, der Wein strotzt vor genialer Mineralität, dazu Zitrusfrucht, edle Würze und feinste florale Noten. Der schmeckt superlecker, vereint geniale Rasse mit edler Fruchtsüsse, er trinkt sich wunderbar trocken, die sensationelle Säure verleiht Eleganz, Rasse und Finesse, zieht ihn auch wunderbar in die Länge. Der Wein vereint Kraft und schmetterlingshafte Leichtigkeit in idealer Weise, und **er brilliert mit einem ellenlangen Abgang, zum Ausflippen gut. Jetzt verfügbar.**



2015 Scharzhofberger Spätlese

20/20 • bis 2060 • 75cl **102.–** (ab 6.10.2016 115.–) • Art. 245365
37.5cl **55.–** (ab 6.10.2016 62.50) • Art. 245366

Ein superfeines Fruchtbündel, da zeigt sich nebst perfekt reifer, gelber Frucht schon ein Hauch Tropenfrucht. So genial duftet ein Wein, wenn blitzsaubere Botrytis mit im Spiel ist. **Explosiver Gaumenaufritt**, diese sensationelle Rasse, diese sagenhafte Fülle, diese enorme Konzentration, und dann diese unglaubliche Leichtigkeit.

2015 Wiltinger braune Kupp Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **144.–** (ab 6.10.2016 160.–) • Art. 245364

Erstaunlicherweise ist der Duft so klar, dass man glaubt, der Wein sei von kerngesunden Trauben, Egon Müller bestätigt aber, dass seine Auslesen immer hundertprozentige Botrytis-Auslesen sind. Am Gaumen begeistert er mit der Verbindung aus irrer Rasse und cremig weichem Schmelz, **mit geballter Kraft und tänzerischer Leichtigkeit, eine phänomenale Essenz.**

2015 Scharzhofberger Auslese

20/20 • bis 2080 • 75cl **315.–** (ab 6.10.2016 350.–) • Art. 245368
37.5cl **162.–** (ab 6.10.2016 180.–) • Art. 245369

Der duftet wie eine grosse BA, enorm konzentriert und irre komplex. Wenn Egon Müller eine Auslese präsentiert, kann man davon ausgehen, dass es ein überragender Wein sein muss. **Aber so ein ausserirdisches Unikat habe ich auch hier selten erlebt.** Ich genehmige mir nochmals einen grossen Schluck und versinke in einen Traum, ich genieße das minutenlange Aromenspektakel des Nachhalls und bin einfach nur glücklich, so etwas erleben zu dürfen.

ALLE WEINE
NEU MIT
DREH-
VERSCHLUSS



MOSEL

Weingut Schloss Saarstein Serrig, Saar

Christian Ebert



In Serrig, dem südlichsten Weinort der Saar, wird seit Römertagen Weinbau betrieben. 1956 kaufte der Vater des heutigen Inhabers Christian Ebert das Gut, stellte einen Kellermeister ein und führte das Weingut zurück an die Spitze der Region. Auf Schloss Saarstein wird naturnaher Weinbau betrieben, allerdings ohne Zertifikat, denn Ebert möchte sich immer ein paar Optionen offen lassen. Wildschweine, die gelegentlich den Weinberg zu verwüsten drohen, schießt Christian Ebert selber. Für deutsche Verhältnisse eher ungewöhnlich, liegt das Weingut inmitten einer arrondierten Weinlage mit ähnlicher Exposition und einheitlichem Boden. **Die Ausrichtung nach Süd und Südwest gewährleistet eine perfekte Sonneneinstrahlung.** Der Boden aus Grauschiefer erwärmt sich leicht und speichert die Hitze des Tages. Er ist der perfekte Untergrund für den Riesling, der mehr als 90 Prozent der Rebfläche in den extremen Steillagen ausmacht. **Die wurzelechten Anlagen von 1943 und 1960 wurden erhalten und werden sorgfältig von Hand bearbeitet.** So ein brillantes Süsse-Säure-Spiel im Wein bei enormer Filigranität findet sich nur an der Saar – und **bei Schloss Saarstein zu einem überaus sympathischen Preis.**

Max Gerstl: Einer der allergrössten trockensten Saar-Rieslinge!
2015 Serriger Schloss Saarsteiner Grosses Gewächs
20/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **32.-** (ab 6.10.2016 36.-) • Art. 245371

Christian Ebert: **«Das ist eine sehr aufwändige Selektion von ganz kleinen, hochwertigen Träubchen.»** Der Duft zeigt eine unbeschreibliche Genialität, Kräuter, Frucht, edle Würze, das ist irre komplex und reich, gleichzeitig zutiefst delikater und grazil. Am Gaumen ein Knaller, der legt einen geradezu explosiven Auftritt hin, aber mit jeder Menge cremig weichem Schmelz unterlegt. Ich bewundere seine wunderbar schlanke Figur, denn Kraft und Fülle besitzt er im Überfluss. **Sein irres Geschmacksspektrum bringt mich zum Staunen,** der Wein ist nicht nur gross, sondern auch überaus verführerisch und reizvoll, einer der allergrössten trockensten Saar-Rieslinge, die ich kenne.

2015 Serriger Schloss Saarsteiner Alte Reben

19/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **20.70** (ab 6.10.2016 23.–) • Art. 245370

Der Duft ist genial, reife, gelbe Frucht und feine Mineralität bilden eine Einheit, Schieferstein vom Feinsten, wunderschöne blumige Komponenten. Am Gaumen vereint er Kraft und Eleganz in idealer Weise, **da ist gewaltig Zug drin, ein gigantisches Rassepferd, die phänomenale Saarsäure wird mit köstlich süßem Extrakt perfekt ausbalanciert**, ein grosser, komplexer Terroirwein.

2015 Schloss Saarsteiner Kabinett feinherb

18/20 • bis 2028 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 19.50) • Art. 245372

Zitrusfrüchte, schöner kann man es sich nicht mehr vorstellen, sehr ausgeprägt und in diversen Facetten von Grapefruit bis Orange, auch gelbe Frucht und sogar ein Hauch Ananas sind mit im Spiel. Was für eine himmlische Erfrischung, der tänzelt beschwingt über den Gaumen, **Rasse und cremiger Schmelz bilden ein harmonisches Ganzes, eine unbeschreibliche Köstlichkeit**.

2015 Schloss Saarsteiner Spätlese

19/20 • bis 2035 • 75cl **20.70** (ab 6.10.2016 23.–) • Art. 245373

Der zeigt sich nur ganz dezent im Duft, das ist unglaublich raffiniert, was dieser feine Duft an Vielfalt in sich birgt, kann mit Worten kaum beschrieben werden. Es ist, als wäre er zu schüchtern, seine Schönheit zu zeigen. Am Gaumen kann er dann aber rein gar nichts mehr verbergen, **was für eine gigantische Spätlese, sensationelle Rasse**, unglaublich feiner Schmelz, ein Megakonzentrat und so verspielt leicht, das ist ein kleines Wunder der Natur.

2015 # Schloss Saarsteiner Auslese

19+/20 • bis 2035 • 75cl **36.–** (ab 6.10.2016 40.–) • Art. 245057

Ein spektakuläres Fruchtbündel springt aus dem Glas, ein ganzer Früchtekorb von hochreifen Früchten ist da versammelt. Ein eindrückliches Spektakel auch am Gaumen – und so etwas von zart und spielerisch. Der Wein hat einen Trinkfluss eines Kabinetts, aber die Konzentration einer BA, **man muss es erlebt haben, es sprengt die Grenzen der Vorstellungskraft**, was da abgeht. **Jetzt lieferbar**.



HITANGEBOT

2013 # Schloss Saarstein Riesling trocken Alte Reben

17+/20 • bis 2018 • 75cl **19.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 243282

Extrem feiner Duft, viel mineralische Noten, da schwingt einiges an Komplexität und Tiefe mit. Am Gaumen sehr leicht, aber die Harmonie stimmt, im Hintergrund schlummert mehr als er preisgibt, der Wein löst bei mir vordergründig keine Begeisterung aus, aber ich muss ein paar Flaschen in meinen Keller legen, **weil ich überzeugt bin, dass er in ein paar Jahren positiv überraschen wird**.





MOSEL

Weingut Zilliken Saarburg, Saar

Dorothee und
Hanno Zilliken

Zillikens haben ausschliesslich Reben in den Grossen Lagen Saarburger Rausch und Ockfener Bockstein, **sämtliche Weine – auch die Gutsrieslinge – gedeihen in diesen grossen Lagen**, es werden auch niemals Trauben zugekauft. Dorothee Zilliken: «Das Auslesen der eingetrockneten Beeren hat dieses Jahr besonders Spass gemacht. Wir haben mehr als eine Woche daran gearbeitet.» Ende Juni 2016 haben Zillikens das Weingut **offiziell an ihre Tochter Dorothee übergeben**. Die Übergabe wurde mit einem grossen Fest gefeiert.

39.–



Schlicht phänomenal!

2015 Saarburger Rausch Grosses Gewächs

20/20 • 2021 bis 2038 • 75cl 39.– (ab 6.10.2016 43.–) • Art. 245375

Der Wein stammt von **bis zu 130 Jahre alten, wurzelechten Reben**. Das ist absolut faszinierend, was aus diesem Glas strahlt, ein kleines Naturwunder, diese traumhaft schöne, superkomplexe Duftwolke, sie streichelt ganz zart die Nase und verwöhnt sie mit himmlischen Aromen. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, besitzt aber eine geballte Ladung köstlichster, hochkonzentrierter Aromen, da sind Saft und Schmelz im Überfluss, ein Mund voll Wein, aber so etwas von fein, grazil, elegant, **schlicht phänomenal, ein echtes Wunder der Natur** und natürlich eine eindruckliche Leistung der Winzerfamilie.

Weinbau wird im Familienbetrieb seit 1742 betrieben. Das Weingut **gehört zur Weltpitze im Weissweibereich** und bringt wie Egon Müller eine unglaubliche Ausdruckskraft der typischen Saar-Mineralität auf die Flasche. Unter der Leitung von Dorothee Zilliken wird auf 11 ha Rebfläche Riesling kultiviert. Das Weingut verfügt ausschliesslich über nach Süden ausgerichtete Steillagen, **die Parzellen in den Lagen Saarburger Rausch und Ockfener Bockstein gehören zu den besten Lagen im Anbaugebiet.** Das Weingut verfügt über den tiefsten Keller der Region Saar, mit optimalen, extrem feuchten Bedingungen für den traditionellen Ausbau der Weine im Holzfass. Der 3-stöckige Keller mit seiner mystischen Atmosphäre war auch schon Drehort einer Tatort-Folge. Der Ausbau im Holzfass ist bei deutschen Spitzenwinzern selten geworden, bei Zilliken gehört er zur unverwechselbaren Handschrift, wie auch die noble Schlichtheit der Weine. Seit einigen Jahren macht sich das Weingut auch einen Namen mit **extrem finessenreichen trockenen Weinen.**



2015 Saarburger Riesling alte Reben

18/20 • 2018 bis 2028 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.-) • Art. 245374

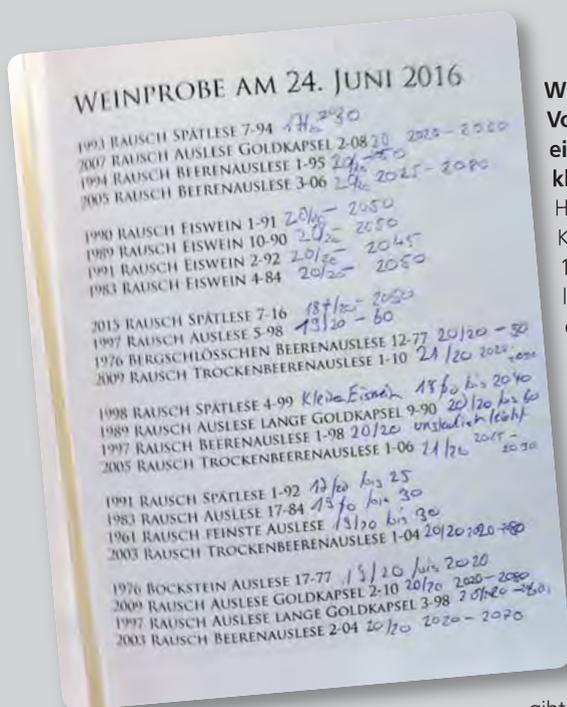
Früher war das die Spätlese trocken. Erstaunlich fein und zurückhaltend im Duft, die Zitrusfrische steht im Vordergrund, strahlt aber eine unglaubliche Vielfalt aus und eine Klarheit und Präzision, die sprichwörtlich sind. Am Gaumen gibt er sich ebenso leichtfüssig wie der Saarburger Riesling von den jüngeren Reben, ist aber deutlich cremiger, saftiger und auch noch komplexer, **ein aromatischer Höhenflug, was für ein attraktiver, makelloser Wein,** der als Zugabe auch noch einen fulminanten Nachhall hinlegt.

2015 Zilliken Riesling Butterfly

17/20 • bis 2028 • 75cl **13.50** (ab 6.10.2016 15.-) • Art. 245376

Ich hatte etwas Angst um diesen Wein, nach dem bombastischen GG kann der ja fast nur untergehen. Aber schon im Duft steht er da wie eine Eins mit seiner unkomplizierten, feinfuchtigen Art und was der für eine Strahlkraft zeigt, man würde es nicht für möglich halten. Auch am Gaumen, er hat zwar selbstverständlich nicht die erhabene Grösse des GGs, aber das ist dennoch **ein unbeschreibliches Trinkvergnügen, der Wein gibt sich offenherzig und unkompliziert,** aber er hat durchaus Ausdruckskraft, Fülle und auch Klasse. Das ist alles andere als ein kleines Weinlein, das ist ein Riesling, der uneingeschränktes Trinkvergnügen bietet, so ein fröhlicher, lebenslustiger Kerl, den man einfach lieben muss.

Legendäre Zilliken- Weinprobe.



Max Gerstls Degu-Notizen

Wir hatten das grosse Glück, am Vorabend des grossen Festes zu einer legendären Weinprobe im kleinen Kreis eingeladen zu sein.

Hanno Zillikens erster Jahrgang als Kellermeister des Weingutes war 1976. Seither ist hier eine unglaubliche Fülle von grandiosen Weinen entstanden. Darunter sind unzählige, die eigentlich jede Bewertungsskala sprengen. Diese unglaublichen Konzentrate, die so sagenhaft leichtfüssig daherkommen, kann man eigentlich mit normalen Weinen gar nicht vergleichen. Nehmen wir als Beispiel die Auslese GK 2007 – ein Überwein, der im Vergleich mit «normalen» Weinen eigentlich mit mehr als 20 Punkten bewertet werden müsste. Und darüber gibt es noch eine LGK, eine BA und eine TBA. Wie will man denn solche Weine bewerten?

Eine Weinprobe, wie sie Zillikens am 24. Juni 2016 zelebriert haben, lässt sich mit Worten nicht beschreiben.

«Für mich war es eines der eindrücklichsten Erlebnisse in meinem ganzen Leben.» Max Gerstl

2015 Saarburger Rausch Diabas

19+/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **38.–** (ab 6.10.2016 43.–)

Art. 245377

Herrliche Frucht, auf den Punkt gereifte gelbe Früchte, feine würzige und florale Komponenten verleihen dem Duft seine noble, herbe Note. Ich werde immer mehr zum Liebhaber dieses Weines, **seine dezente Süsse macht ihn etwas fülliger, aber die geniale Säure macht ihn auch wieder traumhaft schlank.** Das Zusammenspiel von Süsse und Säure, von Kraft und Eleganz, von feiner Rasse und zartem Schmelz macht die Faszination dieses Weines aus und der etwas höhere Zuckergehalt verleiht ihm zusätzliches Alterungspotenzial. Vom Gehalt her hat er die gleiche Klasse wie das GG, aktuell wirkt er nicht ganz so edel, aber vielleicht in 20 oder 30 Jahren, wenn der dezente Restzucker gar nicht mehr schmeckbar ist, wird er **die gleiche Vollendung erreichen wie das GG.**

2015 # Saarburger Rausch Kabinett

18+/20 • bis 2035 • 75cl **19.80** (ab 6.10.2016 22.–) • Art. 245058

Der Duft zeigt sich berauschend mineralisch, das Spiel zwischen Mineralität und Frucht verblüfft, was für ein sinnliches Parfüm, wo nimmt so ein zarter Duft diese unglaubliche Strahlkraft her. Am Gaumen fährt er so richtig ein, die sprichwörtliche Saarrasse macht dieses Kraftbündel gertenschlank, ein Wein mit 70 g Restzucker trinkt sich praktisch trocken, der Wein ist so leicht, man spürt ihn kaum, aber **am Gaumen kommt es zu einer wahren Aromenexplosion.** Diese enorme Konzentration bei gleichzeitig unfassbarer Leichtigkeit, das ist es, was nur ganz grosse Weine können. Ich kann nur staunend feststellen, dass mir die Worte fehlen, um diesem Weinspektakel einigermaßen gerecht zu werden. 18+/20 für einen Kabinett? Wie will ich denn die höheren Prädikate bewerten?

Ich meine, ein Kabinett in dieser Vollendung würde eigentlich 19/20 verdienen, gäbe es nicht ähnlich spektakuläre Weine, bei denen alles noch um einiges konzentrierter ist und müsste man nicht die Unterschiede zu diesen in die Bewertung einfließen lassen. **Jetzt verfügbar.**

2015 Saarburger Rausch Spätlese

19/20 • bis 2050 • 75cl **27.–** (ab 6.10.2016 30.–) • Art. 245378

Das geht deutlich in die reife, gelbe Frucht, aber auch ein Hauch Tropenfrucht ist mit im Spiel, Mandarine, Passionsfrucht, da ist auch schon ein Hauch Botrytis dabei. Am Gaumen begeistert die Harmonie zwischen Rasse, edler Fruchtsüsse und cremigem Schmelz, ein Filigrantänzer wie er im Buche steht, aber welch irre innere Kraft und welch gigantische aromatische Fülle, am Schluss auch wieder mit einem fast trockenen Finale, **das ist sagenhaft edel, eine ganz grosse Weinpersönlichkeit.**





2015 Saarburger Rausch Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245379

Ein himmlisches Fruchtbündel, ein ganzer Früchtekorb von edlen Früchten strahlt um die Wette, unterlegt mit sehr viel raffinierter Terroirtiefe. Spektakulärer Antrunk, das facettenreiche Säure-Süße-Spiel ist perfekt ausbalanciert, **die Konzentration ist enorm, die tänzerisch leichtfüßige Art umso erstaunlicher** – und was für ein aromatisches Feuerwerk und welch eindruckliche Brillanz, ein Wein, der mich tief berührt.

2015 Saarburger Rausch Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245380

Das ist Botrytis von allererster Güte, glasklar und präzise, der Duft ist eher zart, aber von unglaublicher Komplexität und Tiefe. **Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, gleichzeitig ist es eine Explosion an Rasse**, ein Filigrantänzer, beladen mit einer Fülle von hochkonzentrierten Aromen. Feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität, alles wirkt hyperelegant und belebend, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen und begeistert mit seinem minutenlangen, absolut spektakulären Nachhall.



HITANGEBOT

2007 # Saarburger Rausch Auslese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **42.–** (ab 6.10.2016 53.–) • Art. 237476

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

2007 # Saarburger Rausch Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **77.–** (ab 6.10.2016 110.–) • Art. 237478
37.5cl **39.90** (ab 6.10.2016 57.–) • Art. 237480

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

Preiswerte Rarität.



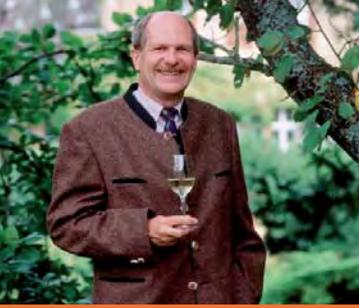
Die Schimbock Weine von Vollenweider gehören zweifellos zu den preiswertesten Raritäten dieser Welt. Die Lage Schimbock umfasst 1,1 ha und ist im Alleinbesitz von Daniel Vollenweider. Aktuell sind 0,5 ha bepflanzt. Wegen den alten Rebstöcken wird hier durchschnittlich lediglich ein Fuder Wein (1350 Fl.) pro Jahr geerntet.

2013 # Schimbock Riesling trocken Weingut Vollenweider

19/20 • 2019 bis 2040

75cl **29.-** (ab 6.10.2016 32.-) • Art. 243992

Der ist bei 10 g Restzucker stehen geblieben, trinkt sich aber wie ein trockener Wein. Fast noch tiefgründiger als die geniale Wolfer Goldgrube, zeigt sich dieser Duft von seiner nobelsten Seite, unglaublich fein, ja filigran, aber ebenso intensiv und komplex, dabei ist die Mineralität das prägende Element. Erstaunlich trockener Anstrich, der Wein zeigt Saft ohne Ende und schmilzt so herrlich auf der Zunge, auch auf der Gaumenmitte wirkt er schön trocken, dennoch bringt der dezente Restzucker die Aromen besonders schön zum Tanzen und verleiht dem Wein zudem Potenzial für ein beinahe unbegrenztes Leben. Die Natur ist schlauer als der beste Handwerker. Weine, die nicht wollen wie der Winzer, sind oft die harmonischsten. Daniel Vollenweider hat zum Glück das Gespür, da nicht mehr eingzugreifen, so ist denn dieser Wein ein ganz besonderes Naturereignis. **Diese ganz besondere Spielart des Schimbock sollte man keinesfalls verpassen, wer weiss, wann es so etwas wieder gibt. Jetzt verfügbar.**



MOSEL

Weingut Maximin Grünhaus Trier-Mertesdorf, Ruwer

Dr. Carl von Schubert

Weingut Grünhaus
mit Blauglockenturm



Das Weingut ist neu Mitglied beim VDP. 2015 ist ein idealer Jahrgang für diesen Start. **Die ersten GGs in der Geschichte des Weingutes werden zweifellos Furore machen.**

Die Maximin Grünhaus Schlosskellerei liegt am Fusse eines ausgehenden, steilen Südhanges auf der linken Seite der Ruwer, etwa zwei Kilometer vor deren Mündung in die Mosel. Ausgrabungen von Amphoren deuten darauf hin, dass hier schon zu Römerzeiten Wein erzeugt wurde. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. **Seit 1882 befinden sich die arrondierten Einzellagen Abtsberg, Herrenberg und Bruderberg im Alleinbesitz der Familie von Schubert.** Das unverwechselbare Jugendstil-Etikett deutet auf das konservative Selbstverständnis des Weinguts hin. Seit Anfang 2004 ist Stefan Kraml für den Weinbau und die Kellerwirtschaft in Grünhaus verantwortlich. Sein kompromissloses Qualitätsstreben prägt die Weine, **die heute zu den besten Weissweinen der Welt zählen.** Es wird naturnah und mit viel Herzblut gearbeitet, Bewährtes wird gepflegt, ohne die Gegenwart aus den Augen zu verlieren. Seit einigen Jahren wird aus den gutseigenen Eichenwäldern Fassholz geworben und von einem in der Nachbarschaft ansässigen Küfer zu Fuderfässern verarbeitet. **Die Grünhäuser-Weine sind in jeder Beziehung etwas Besonderes,** neben ihrem grossen Alterungspotenzial überzeugen sie mit feiner Würze, subtilem Säurespiel und eleganter Leichtigkeit.

Eine grosse, eigenständige Weinpersönlichkeit.

2015 Maximin Grünhäuser Abtsberg Kabinett

18+/20 • bis 2035 • 75cl **19.80** (ab 6.10.2016 22.-) • Art. 245384

Schon der Duft strahlt Persönlichkeit aus, verspielte Frucht in allen Variationen verbindet sich mit die Sinne bezaubernder Mineralität **zu einem Duftbild von edler Schönheit.** Dieser Abtsberg Kabinett ist eine grosse, eigenständige Weinpersönlichkeit, der ist super-

lecker, offenherzig, zugänglich, aber auch total präzise, gradlinig, klassisch, ein tänzerisch verspieltes, leichtfüßiges Kraftbündel, mit minutenlangem, raffiniertem und erstaunlich trockenem Finale, **Riesling Kabinett in Vollendung.**

2015 Maximin Grünhäuser Abtsberg Grosses Gewächs trocken
19+/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **29.70** (ab 6.10.2016 33.–) • Art. 245381

Raffinierte Mineralität trifft auf feinste Frucht, erfrischendes Zitrus und reife, gelbe Frucht, dezent blumig, schöne Tiefe, wirkt sehr nobel. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, pikant, hat einen raffinierten, herben Ton, der Eleganz verleiht, der Wein hat Biss und eine reiche, konzentrierte Aromenfülle, **die leckere 2015er-Aromatik verleiht Charme, das ist grosse Klasse**, der Wein trinkt sich wunderbar trocken, das macht ihn so edel, wie auch seine schmetterlingshafte Leichtigkeit und seine feinwürzigen Aromen, der Wein geht direkt ins Herz.

2015 Maximin Grünhäuser Abtsberg Superior
19/20 • 2018 bis 2040 • 75cl **29.70** (ab 6.10.2016 33.–) • Art. 245383

Wunderbare, hochreife Frucht, ein Hauch Botrytis schimmert durch, der Duft zeigt sich extrem vielfältig und reich, tiefgründig und sehr edel. Enorme Fülle am Gaumen, dabei bleibt der Wein traumhaft schlank und verspielt, ein eindrückliches Aromenbündel, **das ist Trinkvergnügen pur, zum Ausflippen schön mit der leckeren 2015er-Aromatik**, ein richtiger Charmeblitz, wow ist der gut!

2015 Maximin Grünhäuser Abtsberg Auslese
19+/20 • bis 2050 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 39.–) • Art. 245385

Feinste, glasklare Botrytis, geniale Tropenfrucht, die totale Raffinesse, aber sagenhaft komplex. Vom edlen Duft über den raffinierten Gaumen bis zum minutenlangen Nachhall, **eine Traum-Auslese, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein.** Der Wein gleicht in vielem der genialen Spätlese, hat aber von allem noch etwas mehr und ist am Schluss bei mehr Kraft und mehr Komplexität sogar der noch feinere Wein. Ein kleines Wunder der Natur.

2015 # Maximin Grünhäuser Abtsberg Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 245056

Ich glaube, wenn ich einen Wein blind am Duft erkennen könnte, dann diesen Abtsberg, das ist eine grosse, unvergleichliche Weinpersönlichkeit, feinste Frucht, traumhafte florale Noten von den herben Holunderblüten, sagenhaft raffinierte, mineralische Noten, eigenwillig und gleichzeitig über alles erhaben. Am Gaumen steht die Grünhäuser Rasse im Vordergrund, mit genialer, hochreifer Frucht perfekt ausbalanciert, was für eine sinnliche Aromatik, **an Genialität nicht zu überbieten, eine Spätlese, wie man sie sich perfekter nicht vorstellen könnte. Jetzt lieferbar.**





HITANGEBOT

2010 # Abtsberg Riesling Fusion

19/20 • 2017 bis 2030 • 75cl **42.–** (ab 6.10.2016 49.–) • Art. 243981

Der Wein kommt erst jetzt auf den Markt. Er ist 100% im neuen Barrique ausgebaut. Ich war eigentlich immer eher skeptisch mit Riesling und Neuholz. Aber dieser Wein bringt mich wirklich zum Staunen. Schon in der Nase ist die Holzprägung erstaunlich dezent. Da kommt vor allem die Frucht wunderschön zur Geltung, und unglaublich raffinierte mineralische Noten verfeinern das Duftbild, es ist viel Terroir mit im Spiel. Sanfter, cremig weicher Gaumen, begleitet von feiner Rasse und köstlicher Extraktsüße, hier ist das Holz noch dezenter als im Duft. Das ist ein spannender, faszinierender Wein, insbesondere hat der ein gigantisches Potenzial, ich muss unbedingt wissen, wie er in 5 oder 10 Jahren schmeckt, **ich brauche somit ein paar Flaschen für meinen Privatkeller**. Was ich für meinen Privatkeller brauche, will ich selbstverständlich auch unseren Kundinnen und Kunden nicht vorenthalten.





Weingut Mönchhof Erden

MOSEL

Der Mönchhof ist eines der ältesten Weingüter an der Mosel. Schon im Jahre 1177 bestätigte Papst Alexander III. den ersten Weinbergsbesitz der Abtei Ürzig. Nach der Säkularisierung unter Napoleon konnte die Familie Eymael das Weingut in Paris ersteigern. Robert Eymael, der sympathische und humorvolle Besitzer, pachtet seit 2001 das Weingut J.J. Christoffel, auf das wir uns bisher konzentriert haben. Der Wein vom Mönchhof, der es uns nun aber so angetan hat, stammt aus der Lage Kranklay und wurde bisher als Ürziger Würzgarten verkauft. Ein absoluter Traumwein aus wurzelechten, bis zu 110 Jahre alten Reben, qualitativ auf dem Niveau eines Grossen Gewächses, zu einem sagenhaft günstigen Preis. **Wir haben zusammen mit Heiner Lobenberg von Gute Weine Bremen die ganze Produktion gekauft, die separat für uns abgefüllt wird.**

Robert Eymael

Die Klasse eines «Grossen Gewächses».

2015 Kranklay alte Reben Spätlese trocken

19/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **19.50** (ab 6.10.2016 22.–) • Art. 245044

Der Wein stammt von uralten, **wurzelechten Reben aus den besten Parzellen des Ürziger Würzgartens**. Wunderschöner, ausdrucksvoller, komplexer Duft. Geniale Rasse und köstlich süßes Extrakt in Verbindung mit der superleckeren Aromatik des 2015er-Jahrgangs, das ist sinnliches Trinkvergnügen. Da der Mönchhof nicht im VDP ist, darf sich der Wein nicht GG nennen, **er hat aber durchaus die Klasse eines grossartigen GGs**.

2015 Erdener Prälat Auslese

19/20 • bis 2045 • 75cl **39.60** (ab 6.10.2016 44.–) • Art. 245386

Ich weiss nicht, ist er mehr Kraftpaket oder mehr Filigrantänzer? **Der schwebt am Gaumen, dass man ihn kaum spürt, der Gaumen ist aber fast überfüllt mit himmlischen Aromen**. Der hohe Säuregehalt drückt sich effektiv in irrer Rasse aus, der hohe Restzucker bringt alles perfekt in die Balance und der niedrige Alkoholwert macht das Ganze so traumhaft süffig und bekömmlich.





MOSEL

Weingut Christoffel Erden

18.–



Hans-Leo Christoffel hat dieses 3.5 ha kleine Gut in den 80er- und 90er-Jahren an die Spitze der Region geführt. 2001 verpachtete er es an seinen Ürziger Kollegen Robert Eymael resp. an den Mönchhof. Inzwischen hat Robert Eymael es definitiv übernommen. Die Weinbergsfläche des Gutes soll in ihrer Substanz erhalten und die Weine sollen weiterhin unter gleichem Etikett vermarktet werden. Der Ausbau der Weine erfolgt in einem abgeschlossenen Teil des Mönchhofs. Volker Besch ist verantwortlich für die sorgfältige und naturgetreue Bewirtschaftung der Weinberge in den Steillagen. Hans-Leo Christoffel ist aber nach wie vor mit Rat und Tat dabei.

Der Christoffel'sche Stil der klaren, präzisen, fruchtbetonten und supereleganten Weine bleibt auch in der Zusammenarbeit mit Robert Eymael unverändert. Ebenso das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis.

Für seine Klasse unglaublich Preiswert.

2015 # Christoffel Riesling

17+/20 • bis 2028 • 75cl **18.–** (ab 6.10.2016 21.–) • Art. 245059



Der Duft ist schlicht genial, ganz fein, aber unglaublich vielfältig, duftet ausgeprägt würzig und floral, das macht ihn so edel. Am Gaumen ein Gedicht, tänzerisches Säure-Süße-Spiel, fabelhafte Aromatik, der ist so etwas von unendlich gut, ich finde keine Worte, **ich bin einfach nur restlos begeistert von einem Wein, der im Verhältnis zu seiner Klasse auch noch unglaublich preiswert ist.** So eine Flasche müsste eigentlich jederzeit im Kühlschrank verfügbar sein, so einen Schluck pure Lebensfreude könnte man sich zu jeder Tageszeit gönnen, er belastet weder das Budget noch den Organismus. **Jetzt lieferbar.**

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.

2015 Ürziger Würzgarten Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245387

Schon der Duft zeigt es deutlich an, das ist wieder so ein Kabinett, wie er fast nur von Christoffel in dieser Vollendung produziert wird, dieser so sagenhaft feine Duft zeigt eine Strahlkraft, die sprichwörtlich ist. Am Gaumen die eindrückliche Bestätigung, was will man da mehr schreiben, **das ist einfach unendlich gut, das könnte man literweise trinken**, die geniale, irre rassige, aber butterweiche Säure in Verbindung mit intensiven, komplexen, glasklaren Aromen, das ist ein himmlisches Naturschauspiel.

2015 Erdener Treppchen Spätlese

18+/20 • 2016 bis 2035 • 75cl **19.80** (ab 6.10.2016 22.–)
Art. 245388

Hei das duftet ganz fein, aber sagenhaft komplex, da ist Strahlkraft ohne Ende. Diese 2015er sind so etwas von lecker, sie sind irgendwie fast zu gut, aber sie haben Rasse und Pfiff, die werden sicher niemals langweilig, im Gegenteil, da ist Spannung drin, das vibriert, der Wein tanzt, das ist ein Geschenk der Natur an den Menschen, man kann es nur dankbar annehmen. Es ist in Wirklichkeit auch ein Geschenk des Winzers an seine Kunden, man fragt sich, wie es möglich ist, dem steilen Berg einen Wein von dieser Qualität abzuringen und zu diesem Preis anzubieten.



Robert Eymael
mit Max Gerstl

HITANGEBOT

2007 # Riesling Auslese *, Ürziger Würzgarten

19/20 • 2017 bis 2040

75cl **24.–** (ab 6.10.2014 33.50) • Art. 237553



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



MOSEL

Weingut Grans Fassian Leiwener

Typisch: das schieferdurchsetzte Territor

Gerhard Grans mit Tochter Catherina



Das Weingut Grans-Fassian ist seit 1624 im Familienbesitz und bringt alljährlich eine Auswahl an Weinen heraus, die sich **auf internationalem Spitzenniveau bewegen**. Angebaut wird hauptsächlich Riesling. Schon die einfachen trockenen Rieslinge haben eine schöne Frucht und rassige Säure. **Gerhard Grans ist Meister auf seinem Gebiet und einer der Vorreiter des trockenen Moselrieslings**. 1982 übernahm er das Weingut von seinem Vater Matthias und verdreifachte die Anbaufläche auf über 12 ha. Der hohe Anteil an Steillagen sowie der begrenzte Rebanschnitt reduzieren den Ertrag deutlich. Die Wurzeln der zum Teil sehr alten Rebstöcke dringen metertief in den Fels hinein und das schieferdurchsetzte Territor sorgt für eine gute Drainage und äussert sich im mineralischen, rassigen Charakter der Weine. **In den Spitzenlagen der Leiwener Laurentiuslay, Trittenheimer Apotheke, Piesporter Goldtröpfchen und dem Dhroner Hofberg** können die Trauben besonders lange in der Sonne reifen. Die selektive Handlese, eine langsame und kühle Vergärung sowie ein langes Lager auf der Feinhefe tun das Übrige zur Komposition dieser reintonigen Weine von absoluter Präzision und Raffinesse.

Einfach sagenhaft gut.

2014 Trittenheimer Kabinett

17+/20 • bis 2025 • 75cl **12.50** • Art. 243985

Wir konnten auf dem Weingut noch einen Restposten vom sensationellen 2014er Kabinett kaufen, **nochmals zum damaligen Freundschaftspreis. Diesen geben wir selbstverständlich an unsere Kundschaft weiter.**

Dieser Duft ist schlicht genial, ein wunderbares Fruchtbündel mit eindrücklicher Mineralität im Hintergrund, so herrlich duftig, der kommt voll aus sich heraus, hat so eine fröhliche, offenherzige Ausstrahlung. Herrlich saftiger, rassiger, perfekt abgerundeter, harmonischer Wein, völlig unkompliziert, einfach sagenhaft gut.

2015 Mineralschiefer Riesling trocken

17/20 • bis 2022 • 75cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–) • Art. 245389

Reife gelbe Frucht, Aprikose, Pfirsich, feine Gewürze und noble florale Komponenten sind einige der wichtigsten Zutaten dieses raffinierten Duftes. Sein weicher, saftiger Gaumen, sein cremiger Fluss, die feine Rasse, ausbalanciert mit dezenter Süsse, sowie seine einzigartige Aromatik ergeben **diesen sensationell trinkigen Spassmacher, was ist das doch für ein superfeiner Wein.**

2015 Dhron Hofberg Grosses Gewächs

19+/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245390

Gelbe Frucht vom Feinsten, strahlend klar, wunderbare Würze, raffinierte florale Noten, der Duft ist extrem fein, aber sagenhaft komplex. Sehr sanfter, cremiger Gaumenfluss, raffinierte Rasse, vollmundiger, kraftvoller, tiefgründiger Wein, der hat Substanz und Raffinesse, grandioses GG, klingt so wunderschön trocken nach, **einer der grössten trockenen Weine von Grans-Fassian.**

2015 Trittenheimer Apotheke Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **21.50** (ab 6.10.2016 24.–) • Art. 245391

Der Duft ist köstlich, ein sagenhaftes Fruchtbündel, unterlegt mit raffinierten mineralischen Komponenten, strahlt eine unglaubliche Frische aus und eine immense Komplexität. **Am Gaumen ein Knaller**, die fährt gewaltig ein mit ihrer sensationellen Säure, begeistert aber auch mit ihrem cremig weichen Fluss und dieser überaus leckeren 2015er-Aromatik, die vibriert förmlich, da ist Rasse ohne Ende, eingebettet in jede Menge köstlich süsses Fruchtfleisch, **das ist absolut spektakulär und ein himmlisches Trinkvergnügen.**

2015 Trittenheimer Apotheke Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 38.–) • Art. 245246

Wunderschöne, reiche Botrytis, herrliche Tropenfrucht, feine Noten von Caramel und Honig, dazu wunderschöne florale und würzige Komponenten, ein traumhaft schönes Duftbild. Im Anrunk kommt sie überraschend sanft und cremig daher, **die Konzentration ist enorm, dennoch ist ihr Auftritt der einer raffinierten Filigrantänzerin**, ausgestattet mit einer intensiven, reichen, sinnlichen Aromatik, eine noble Köstlichkeit.



Weingut Grans Fassian





MOSEL

Weingut Fritz Haag Brauneberg

Oliver Haag



Das Weingut Ferdinand Haag wurde in den 60er-Jahren aufgeteilt auf die Söhne Fritz und Willi. So entstanden die beiden Weingüter Fritz Haag und Willi Haag. Seit 2005 leitet Oliver Haag gemeinsam mit seiner Frau Jessica das 12,5 ha grosse Weingut Fritz Haag. 8 ha davon befinden sich in den **Spitzenlagen Juffer und Juffer Sonnenuhr**, einer Parzelle mit 80 Jahre alten Rebstöcken.

Die Bezeichnung Juffer bedeutet im moselfränkischen Dialekt «Jungfrau» und kommt daher, dass einst ein Besitzer dieser Lage seine drei Töchter nicht verheiraten konnte, weil diese ihre Liebe und Hingabe der Weinbereitung widmeten. **Bei bis zu 80% Steigung wächst hier auf feinstem Schieferboden Riesling.** Hier gedeihen extraktreiche Weine mit strahlender Brillanz und herrlicher Mineralität. Schon die Gutsrieslinge begeistern sowohl süß wie trocken mit klarer Struktur und viel Charme. Der sorgsame Ausbau der Weine liegt in den Händen von Inhaber Oliver Haag, der es meisterlich versteht, die zartesten Moselrieslinge hervorzubringen, die man sich vorstellen kann, wobei bei ihm die Eleganz selbst bei Beerenauslesen erhalten bleibt. **«Die Perle der Mosel»**, wie Napoleon das damalige Gut nannte, hat dem Moselriesling erst zu Weltruhm verholfen.

«Wein des Jahrgangs»: Der Prototyp eines perfekten Kabinetts.

2015 Brauneberger Kabinett

18+/20 • bis 2030 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245397

Der hat, wie alle Weine von Oliver Haag, diese noble, eher zurückhaltende Art im Duft, die Mineralität steht mehr im Mittelpunkt als die Frucht, genial ist immer diese raffiniert herbe Note. **Mit welcher Leichtigkeit dieses Aromenbündel über den Gaumen tänzelt**, kann man nicht beschreiben, das muss man fühlen, dann diese geradezu explosive Aromatik, alles schwingt harmonisch und spielerisch, die unbeschreibliche Leichtigkeit des Seins. Und der Wein schmeckt so etwas von superlecker. Das ist ein Prototyp eines

perfekten Kabinetts und er ist der Grund, **warum wir einen Kabinett als «Wein des Jahrgangs» gekürt haben.**

2015 Riesling trocken

17+/20 • bis 2020 • 75cl **13.50** (ab 6.10.2016 15.–) • Art. 245392

Hat so einen noblen, herben Duft, wirkt dafür eher dezent in der Frucht, umso ausgeprägter die tiefgründige Mineralität. Auch am Gaumen wirkt er ungemein edel, da ist viel süsse Fülle, aber auch eine Säure, die den Wein traumhaft schlank erscheinen lässt, das ist Klasse, **unglaublich für einen Basis-Riesling.**

2015 Brauneberger Riesling trocken J

18+/20 • 2017 bis 2028 • 75cl **17.–** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 245393

Das J steht dafür, dass alles aus der grossen Lage Juffer kommt. Feiner mineralischer Duft, wirkt eher zarter als der Gutsriesling, aber extrem komplex und mit schöner Tiefe. Am Gaumen setzt er total auf Finesse, hat so eine feine trockene Art und tritt raffiniert tänzerisch auf, genial aromatisch, eine köstliche Delikatesse, kraftvoll und vollmundig, **was für ein genialer, spannender Riesling,** voller vibrierender Energie.

2015 Brauneberger Juffer Grosses Gewächs

19+/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–) • Art. 245394

Erst anfangs November gelesen. Ich liebe diesen traumhaft mineralischen Duft mit seiner feinen, herben Note, erfrischende Zitrusfrucht. Der hat einen wunderbar schlanken Auftritt, die Säure ist eine Sensation, irre rassig, aber cremig weich, dazu kommt ein wunderbarer Schmelz, das ist trockener Riesling wie aus dem Bilderbuch, **ein Filigrantänzer, der mit feinsten Aromen jongliert, sehr stilsicher und puristisch, ein kleines Genie.**

2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Grosses Gewächs

20/20 • 2020 bis 2038 • 75cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245395

Oliver Haag: «Den musste ich etwas früher lesen, er wäre sonst zu reif geworden, wir waren schon bei 95-98 Oechsle.» Der streichelt die Nase auf eine unglaublich raffinierte Art mit einer Vielfalt an Duftnoten, die sich kaum beschreiben lässt. **Ein Wein zum Staunen, was dieser so schlanke filigrane Wein alles in sich birgt, würde man nicht für möglich halten.** Ganz feine, raffinierte Struktur, eine Säure von einer selten gesehenen Qualität, mehr Rasse ist eigentlich nicht möglich, aber eingebunden in diesen sagenhaft cremigen Schmelz wirkt die Säure ungemein fein, ja sie schmeichelt den Gaumen und dann dieses spektakuläre aromatische Feuerwerk, immer tänzerisch, immer verspielt, immer fein, das ist die Sinne berauschender trockener Riesling, **grössere Weissweine gibt es nicht auf dieser Welt, höchstens andere.**





2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2016 29.–) • Art. 245398

Dieser Duft ist ein Traum, diese Einheit zwischen feinsten Frucht, zarter Mineralität und den genialen Komponenten aus floralen und würzigen Noten, **ein paradiesisch schönes Duftbild**. Was der Duft verspricht, ist am Gaumen noch eindrücklicher vorhanden, **das spielt, das tanzt, das singt in den höchsten Tönen**, das ist spektakulär, aber ebenso filigran und raffiniert, ein Kraftpaket von Spätlese und von einer Feinheit, die sich nicht in Worte fassen lässt.

2015 Fritz Haag Riesling

17/20 • bis 2022 • 75cl **13.50** (ab 6.10.2016 15.–) • Art. 245396

Gelbe Frucht, florale Komponenten, feine noble Würze, der Duft ist ein Traum. Oliver Haag schafft es wie kaum ein anderer in diesem Basiswein eine klassische Note zu verleihen. Der trinkt sich praktisch trocken, mit seiner rassigen Säure, der hat Kraft und Fülle ohne Ende, bleibt dabei tänzerisch und leichtfüßig, **was für ein köstlicher Wein**.

2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **62.–** (ab 6.10.2016 68.–) • Art. 245399
37.5cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245400

Das ist schon eine kleine BA, das deutet schon der Duft an mit der unglaublichen Vielfalt, Tropenfrüchte in allen Schattierungen, Caramel, Honig, ein Duftbild von erhabener Schönheit. Ein Hammerwein am Gaumen, bombastische Konzentration, irre Säurestruktur, spektakuläre Aromatik, eine Granate und ein delikater Finessenwein in einem. Im minutenlangen Nachhall tänzeln nur noch die Finessen, **das ist edelsüßer Riesling in Vollendung**.

2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese

20/20 • 2020 bis 2080 • 37.5cl **108.–** (ab 6.10.2016 120.–)
Art. 245401

Der Duft ist strahlend klar, blitzsaubere Botrytis, ein ganzer Strauss von Tropenfrucht, unendliche Vielfalt. Am Gaumen eine einzige Harmonie, geballte Kraft, unendliche Konzentration, aber alles bleibt so sagenhaft spielerisch, das Unglaubliche ist die Leichtigkeit, mit der dieses Kraftbündel auf der Zunge tänzelt, **ein emotional berührendes Weinmonument**.



Weingut Willi Haag Brauneberg

MOSEL

Marcus Haag

Das Weingut Willi Haag in Brauneberg liegt im Herzen der Mittelmosel und blickt auf eine fast 500-jährige Tradition zurück. Im Jahr 1997 hat Marcus Haag, Enkel von Willi Haag, den Familienbetrieb übernommen. Es verfügt über **hervorragende Süd-Lagen mit Schiefer-Verwitterungsböden, die zu über 95% Steil- und Steilstlagen** sind. Die Förderung des Steillagenweinbaus und damit der Erhalt der Kulturlandschaft an der Mosel gehören auch zur Philosophie der Familie Haag. Marcus und seine Mutter Inge haben ein extrem hohes Qualitätsdenken und machen die Arbeiten mit enorm viel Handarbeit sowohl im Weinberg wie im Keller praktisch alleine. Angebaut und gepflegt wird ausschliesslich Riesling. Drei Viertel davon werden im teilweise in den Fels gehauenen Gewölbekeller zu restsüßen Weinen ausgebaut. Hier herrschen das ganze Jahr über optimale Bedingungen für den Ausbau und die Lagerung der Weine. Die Hälfte der Weine ist für den Export bestimmt, daraus begründet sich der hohe Anteil an restsüßen Erzeugnissen. **Die Preise für diese grossartigen Weine sind nach wie vor extrem moderat**, und sie bestechen durch ihre feine, mineralische, klare und feinfuchtige Art. Ausserdem sind sie sehr gut lagerfähig, wenn man es denn schafft, diesem idealen Sommerwein zu widerstehen.

Hyperlegant und belebend.

2015 Willi Haag Spätlese trocken alte Reben

19/20 • 2019 bis 2030 • 75cl **14.90** (ab 6.10.2016 17.50)

Art. 245131

Ein feines Fruchtbündel, perfekt reife, gelbe Frucht, begleitet vom traumhaften Duft der herben Holunderblüte. Am Gaumen begeistert der Wein mit seinem genial saftigen, zartschmelzenden Auftritt, das ist superlecker, tänzelt leichtfüssig und sinnlich aromatisch über den Gaumen, wirkt hyperlegant und belebend. **Das ist einer der besten trockensten Rieslinge von Willi Haag, grosse Klasse, alle Achtung!**





2015 Willi Haag Riesling

17+/20 • 2016 bis 2025 • 75cl **14.–** (ab 6.10.2016 15.50)

Art. 245070

Erfrischende Zitrusfrucht springt regelrecht aus dem Glas, wunderschöne florale Noten verleihen dem feinen Duft seine Noblesse, hei ist das köstlich. Das macht unendlich Spass, der Wein ist so etwas von lecker, wunderbare Fruchtssüße, ausbalanciert durch eine sagenhaft rassige, aber feine, hochreife Säure. Da geht die Post ab, **da ist etwas los am Gaumen, dennoch bleibt der Wein völlig unkompliziert und hat etwas charmant Schlichtes an sich**, doch was für eine Präzision.... Das ist wieder so ein QbA von Willi Haag, über den man nur staunen kann. **Ich glaube nicht, dass es irgendwo sonst auf der Welt so günstig einen Wein von dieser Klasse gibt.**

2015 Brauneberger Juffer Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–)

Art. 244879

Der hat einen raffiniert herben Duft, wunderschön darin eingebunden die feine Zitrusfrucht, reife, gelbe Früchte vervollständigen das edle Duftbild. Eine Köstlichkeit am Gaumen, der schmeckt ganz einfach unendlich gut, ein ungemein facettenreiches Säure-Süßespiel, **alles stimmt bis ins kleinste Detail, ein himmlischer Kabinett.**

2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **18.90** (ab 6.10.2016 21.– • Art. 245402)

Das ist auch wieder so ein sagenhaftes Fruchtbündel. Etwas filigraner, tänzerischer als die Guts-Spätlese, der Wein ist superelegant, schmilzt wie Butter auf der Zunge, **eine absolute Traum-Spätlese**, ich kann gar nicht beschreiben, wie gut die ist. Im Duft nochmals einen Hauch feiner, superelegant und vielschichtig. Am Gaumen sehr edel, genial zart, ein Finessenbündel und ein unbebeschreiblicher Hochgenuss.

2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **27.–** (ab 6.10.2016 30.– • Art. 245403)

Marcus Haag: «Diese Auslese haben wir am ersten Tag gelesen, wir hatten in dieser Parzelle den Ertrag extrem reduziert, so waren die Trauben sehr früh reif.» Herrlich konzentrierte gelbe Frucht, duftet wunderbar frisch und intensiv. Ein Knaller am Gaumen, was für eine sensationelle Säure, perfekt ausbalanciert mit einer gewaltigen Ladung Frucht, das ist so etwas von genial, ich flippe aus, **schöner kann Süßwein nicht sein. Eine der allergrössten Auslesen dieses Weingutes.**

2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **68.–** (ab 6.10.2016 75.– • Art. 245404

Selbst wenn der Duft noch etwas hefig ist, da ist eine unbeschreibliche Vielfalt, herrliche Tropenfrüchte in allen Schattierungen, Honig, Caramel, bis hin zu einem Hauch Mokka. Diesen Mokka-Ton findet man in Jungweinen eher selten, ich habe ihn bisher nur bei legendären Süssweinen erlebt. **Bombastische Konzentration am Gaumen, es schüttelt mich, ich habe Gänsehaut, was für ein beeindruckendes Aromenspektakel.** Um zu beschreiben, was da abgeht, fehlt wohl der Wortschatz in der deutschen Sprache, da kann man nur geniessen und ehrfürchtig staunen. Ich nehme einen kleinen Schluck und habe minutenlang ein unbeschreibliches Aromenfeuerwerk am Gaumen, das Ganze bleibt immer leichtfüssig und verspielt, wirkt zu keinem Zeitpunkt breit oder üppig, die Säure ist eine absolute Sensation, rassiger könnte sie nicht sein, aber sie ist gleichzeitig cremig weich, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, ein unglaubliches Naturschauspiel. Ich hatte diesen Wein offen gestanden als TBA eingestuft, vom Gesetz her wäre es auch eine, aber **die Haags verkaufen sie als aussergewöhnlich preiswerte BA.**





MOSEL

Weingut Schloss Lieser Lieser

Thomas Haag



Seit 1992 führt Thomas Haag, der älteste Sohn von Wilhelm Haag, zusammen mit seiner Frau Ute das 8,5 ha grosse Weingut. Innerhalb von 20 Jahren hat der talentierte Winzer das ehemals renommierte, dann aber durch häufigen Besitzerwechsel heruntergekommene Gut wieder an die Spitze gebracht. Die Weinberge befinden sich ausschliesslich in Süd- und Südwestlagen mit einer Steigung bis zu 80%. Die bis zu 70 Jahre alten Reben finden auf dem steinigen, weichen Devonschieferboden optimale Voraussetzungen und regulieren den Ertrag schon mal ganz natürlich. **Nach strengster, selektiver Handlese in mehreren Durchgängen gelangen nur vollreife Trauben in den Keller**, die Thomas Haag als Kellermeister zu hoch-eleganten, fruchtig-frischen Weinen ausbaut.

Spontanvergärung und eine extrem vorsichtige Filtrierung vor dem Ausbau inahltanks sind ihm Garantien für authentische Rieslingsweine. Auch in schwierigen Jahren gelingt es Thomas Haag, jeweils eine Kollektion zu präsentieren, der man die Widrigkeiten der Natur nicht anmerkt. Gratulation! Bei unserem letzten Besuch auf dem Weingut war das Wellnesshotel, zu dem das Schloss umgebaut wurde, zwar fertig umgebaut, aber noch nicht eröffnet. Es ist zu hoffen, dass bald einmal ein Pächter gefunden wird, damit dieses Prunkstück auch genutzt werden kann.

Ein absoluter Traumwein.

2015 Lieser Niederberg Helden Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2038 • 75cl 32.– (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245406

Gelbe Frucht vom Feinsten in Verbindung im eindrücklicher mineralischer Tiefe, der Duft zeigt Noblesse und unwiderstehlichen Charme, hat eine überaus sinnliche Ausstrahlung, die Komplexität ist enorm. Geballte Kraft am Gaumen, aber der Wein ist gertenschlank und schwebt leichtfüssig über den Gaumen, raffiniertes Säurespiel mit auf den Punkt darauf abgestimmter Extraktzüsse, **das ist ein Traumwein, ohne Zweifel einer der grössten trockensten Weine von Lieser**, sensationeller, unendlich komplexer, minutenlanger Nachhall.

2015 Schloss Lieser Kabinett trocken

17/20 • bis 2025 • 75cl **17.–** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 245405

Der strahlt so verschmitzt aus dem Glas mit seiner verblüffenden Frische und dem raffinierten, würzigen Unterton, ein köstliches Fruchtbündel. Am Gaumen zeigt er sich tänzerisch verspielt und superharmonisch, was für ein genialer Wein, zum Ausflippen schön.

Ich habe selten einen so spannenden trockenen Kabinett gekostet.

2015 Brauneberger Juffer Grosses Gewächs

19+/20 • 2020 bis 2035 • 75cl **32.50** (ab 6.10.2016 36.–)
Art. 245470

Ausgeprägt mineralischer Duft, kommt wunderschön aus der Tiefe, ganz dezente Zitrusfrucht im Hintergrund. Irre Rasse am Gaumen, sehr schlank, aber köstlich aromatisch, gradlinig, präzise, tänzerisch verspielt, feinste Süsse im Extrakt, der Wein ist unglaublich raffiniert.

Das ist eines dieser Mosel GG, die mich immer mehr begeistern, an Feinheit sind diese Weine nicht zu übertreffen, gleichzeitig bieten sie einen aromatischen Höhenflug, über den man nur staunen kann – und dieser hier geht auch noch so sagenhaft in die Länge, ein Traumwein.

2015 Brauneberger Juffer Kabinett

18+/20 • bis 2040 • 75cl **18.80** (ab 6.10.2016 21.–) • Art. 245407

Der vereint Mineralität und Frucht in idealer Weise, das macht ihn so sagenhaft raffiniert, unglaublich – woher nimmt dieser filigrane Duft seine irre Komplexität? **Dieser so sagenhaft feine Wein zeigt Struktur, Rückgrat und eine verblüffende Konzentration, bleibt aber tänzerisch verspielt und leichtfüßig.** Geniale Rasse trägt die feine Süsse, feiwürzige Aromen mischen sich in die köstliche Frucht, der Wein ist so etwas von fein und raffiniert, da sind auch Saft und Schmelz ohne Ende, sowie eine minutenlange Aromensymphonie im Nachhall, **Riesling Kabinett in Vollendung.**

Thomas Haag: «Wir haben am 1. Oktober mit der Lese angefangen und diese dauerte bis Ende Oktober. Wir konnten den Leuten sogar am Wochenende frei geben, so entspannt war die Lage. Die kühle Stilistik in Verbindung mit dem cremigen Schmelz und der Fülle ist das Schöne an diesem Jahrgang. Alle Selektionen werden im Weinberg gemacht, wir haben 6 Hektaren. Im Weinberg selektieren ist zwar aufwändiger, aber ehrlicher und effektiver.»





2015 Lieser Niederberg Helden Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 245408

Das ist ein Duft zum Ausflippen, ganz zart begleitet von den Aromen der Spontan gärung ist **das eine Fruchtausprägung, die meine Augen zum Glänzen bringt.** Am Gaumen eine sinnliche Delikatesse, genial saftig, irre rassig, ein berührendes Aromenspiel, und alles wird getragen von einer Säure, die perfekter nicht sein könnte, eine Spätlese in einer Vollendung, über die man nur ungläubig staunen kann. **Das ist ein wahres Meisterwerk von Wein und eigentlich eine grosse Rarität, denn die Produktion ist winzig.** Man kann kaum glauben, dass so etwas zu diesem Preis überhaupt möglich ist.

2015 Lieser Niederberg Helden Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **31.50** (ab 6.10.2016 35.–) • Art. 245409

Dezente Frucht, wunderschöne Botrytis, feinste, hochreife Tropenfrucht, ein Hauch Honig und ganz fein etwas erfrischende Minze. Das ist eine sagenhafte Delikatesse und gleichzeitig ein monumentales Rassepferd. Da geht die Post ab, da ist dramatische Spannung, immense Brillanz, **verführerische Feinheit und ein aromatisches Meisterwerk von unbeschreiblicher Schönheit, Riesling in Vollendung.**

2015 Lieser Niederberg Helden Spätlese BA

20/20 • bis 2070 • 37.5cl **68.–** (ab 6.10.2016 75.–) • Art. 245410

Das ist eine wahre Duftorgie, in diesem Duft findet sich fast alles, was einen grossen edelsüssen Wein zum Strahlen bringt. Eine Rakete am Gaumen, da kommt gleich am Anfang ein Schub köstlichster Aromen in gebündelter Form, **das ist ein beinahe ausserirdisches Weinerlebnis,** was für eine bombastische Konzentration und gleichzeitig ist es ein Filigrantänzer wie er im Buche steht.



HITANGEBOT

2012 # Schloss Lieser Kabinett trocken

17/20 • bis 2022 • 75cl **14.90** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 242274

Ein wunderschön schlanker, saftiger, rassiger, perfekt harmonischer, süffiger Wein, macht enorm Trinkspass. Im Nachhall kommt noch ein zusätzlicher Hauch Rasse, was für ein raffinierter, edler, fröhlicher Wein, hey, ist der gut.

2012 # Lieser Niederberg Helden Auslese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **26.–** (ab 6.10.2016 34.–) • Art. 242279

Strahlend klarer Duft, ganz fein von Spontanaromen begleitet, herrliche Frucht, geniale florale Noten, ein unglaublich komplexes Duftbild. Ein herrlich schlankes Kraftpaket, ein Traum diese Frische, diese irre Rasse, was für eine sublimen Aromatik, was für eine sinnliche Auslese.



Weingut Dr. Loosen Bernkastel

MOSEL

Ernst Loosen stammt aus einer Winzerdynastie. Er wollte jedoch ursprünglich nicht Weinbau betreiben und absolvierte nur auf Wunsch seines Vaters und ohne Begeisterung die Weinbauschule in Geisenheim. Danach begann er ein Studium der Archäologie – bevor er sich nach einer Erkrankung seines Vaters im Jahr 1988 doch entschloss, das Gut zu übernehmen, um es vor dem Verkauf zu bewahren. Die Weine waren zu der Zeit wenig inspirierend, was dem jungen Ernst Loosen jedoch eine Herausforderung bescherte. Schnell realisierte er, dass **die wurzelechten, durchschnittlich 60 Jahre alten Reben in den besten Lagen ein enormes Potenzial haben, um Spitzenwein herzustellen.** Der Schieferboden reflektiert während des Tages das Sonnenlicht zu den Trauben und speichert gleichzeitig die Wärme. Schiefer ist sehr kaliumhaltig und eine reichhaltige, natürliche Mineralienquelle. Die lange Vegetationsperiode an den Südhängen sorgt für eine langsame Reifung der Trauben, womit die erfrischende Säure im Wein erhalten bleibt. Das Resultat der radikalen Ertragsreduktion und der schonenden Vinifikation waren saftige, opulente Weine, die in Deutschland jedoch als untypisch galten und abgelehnt wurden.

So zog Ernst Loosen in die weite Welt hinaus und hat praktisch im Alleingang den Mosel-Riesling auf die Weltbühne des 21. Jahrhunderts gebracht. **In 65 Ländern findet man in den besten Restaurants seinen Wein,** der das Terroir wunderbar spiegelt und von einer grossen Leidenschaft des Weinmachers Ernst Loosen zeugt.

Ernst Loosen



Charmanter Spassmacher.

2015 # Satyricus

17/20 • bis 2018 • 75cl **14.50** (ab 6.10.2016 16.–) • Art. 245045

Erni Loosen hat diesen Wein geschaffen als Erinnerung und Hommage an einen Kabinett aus früheren Zeiten. Früher war das noch ein wirklich leichter und beinahe trockener Wein. Heute ist ein Kabinett eher das, was früher eine Spätlese war. **Mit diesem**

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.



Foto: Leigh-Ann Beverley

Terroir Wehlener
Sonnenuhr

2015er ist Loosen ein Prachtbeispiel gelungen. Ein erfrischendes Fruchtbündel, schon im Duft, aber vor allem auch am Gaumen, der Wein zeigt sich wunderbar aromatisch, bleibt aber völlig unkompliziert, genial rassig, was für ein süffiger Riesling, nur ganz dezent, kaum schmeckbar restsüss, **so ein charmanter Spassmacher, in den man sich unweigerlich verlieben muss. Jetzt verfügbar.**

2015 Erdener Treppchen Grosses Gewächs

19+/20 • 2021 bis 2035 • 75cl **31.50** (ab 6.10.2016 35.–)

Art. 245411

Das ist auch wieder so ein raffinierter Duft, wie er bei den grossen Weinen von 2015 schon fast Standard ist, hei ist das gut, superfein, aber auch intensiv, komplex und tiefgründig. Geballte Kraft am Gaumen, dennoch schwebt der Wein, der ist so unglaublich leichtfüssig, **das ist ein Phänomen, woher nimmt so ein genial schlanker Wein diese enorme Aromenvielfalt?** Da ist eine Orgie von Frucht, aber es wirkt nie aufdringlich oder vordergründig, immer bleibt die Eleganz das prägende Element, im minutenlangen Nachhall sowieso.

2015 Erdener Prälat Grosses Gewächs

20/20 • 2022 bis 2040 • 75cl **49.50** (ab 6.10.2016 55.–)

Art. 245412

Das ist superraffiniert, so elegant kann nur ein ganz grosser Riesling duften, an Feinheit und Raffinesse nicht zu überbieten, aber auch nicht an Vielfalt, Intensität und Tiefe, ein hochedles Parfüm. **Eine sagenhafte Aromensymphonie am Gaumen,** feine Gewürze mischen sich mit edlen Fruchtnuancen, das ist schlicht himmlisch, wirkt cremig fein und irre rassig, was für ein köstlicher Schmelz, da ist vibrierende mineralische Spannung, **ein Geniestreich.**

2015 Wehlener Sonnenuhr Kabinett

18/20 • bis 2040 • 75cl **17.–** (ab 6.10.2016 19.–) • Art. 245413

Zitrusfrische der himmlischen Art, begleitet von raffinierten floralen Noten, die herbe Holunderblüte verleiht diesem verführerischen Duft seine besondere Note. Am Gaumen eine Einheit zwischen Rasse, Fülle, Kraft und Feinheit, **was für ein himmlischer Kabinett, Natur pur,** ungekünstelt, gradlinig und charmant.

2015 Wehlener Sonnenuhr Spätlese

18+/20 • bis 2050 • 75cl **22.50** (ab 6.10.2016 25.–) • Art. 245414

Alleine der Duft diese Weines ist ein sinnliches Erlebnis, das ist so etwas von raffiniert, wollüstig reife Frucht in Verbindung mit den betörenden Aromen von grünem Tee. Und dann der Gaumen, unbeschreiblich, was da abgeht, **das ist eine wahre Aromenorgie und doch bleibt es fein, verspielt tänzerisch,** sinnlich, eine köstliche Delikatesse.

2015 Erdener Treppchen Auslese

19/20 • bis 2060 • 75cl **35.–** (ab 6.10.2016 38.–) • Art. 245415

Da ist schon ein Hauch Botrytis mit im Spiel, glasklar und mit feinsten Fruchtnoten belegt, ein superfeines Parfüm und eine verschwenderisch vielfältige Duftwolke gleichzeitig. **Der fährt gewaltig ein, diese 2015er-Säure ist so etwas von genial** und wenn sie, wie hier, so perfekt in die Frucht eingebunden ist und der Wein dermassen mit Aromen beladen ist und dabei immer noch leichtfüssig und spielerisch daherkommt, dann kann man nur noch ehrfürchtig staunen, **das ist zum Niederknien schön.**

2015 Erdener Prälat Auslese Goldkapsel

20/20 • bis 2060 • 75cl **62.–** (ab 6.10.2016 69.–) • Art. 245416
37.5cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245417

Schon der Duft deutet es an, der hat einfach von allem noch etwas mehr und doch ist es pure Feinheit, das ist so ein nobler, über alles erhabener Auftritt, über den man nur staunen kann. Am Gaumen kommt er trotz enormer Konzentration und Fülle auch noch um einen Hauch leichtfüssiger daher, sein **kaleidoskopartiges Geschmacksspektrum** wirkt alles andere als protzig, der Wein setzt auf innere Kraft und aromatische Brillanz, er wirkt sinnlich und belebend, **eine phänomenale Essenz.**

Foto: Leigh-Ann Bevelley





MOSEL

Weingut J. J. Prüm Bernkastel-Wehlen

Wehlener Sonnenuhr,
Weingut



Die Familie Prüm ist eine der berühmtesten des deutschen Weinbaus, seit dem 16. Jahrhundert schreibt sie Geschichte. Im Jahre 1842 erbaute Jodocus Prüm eine Sonnenuhr in die beste Lage Wehlens und legte so den Grundstein für die heute **weltbekannte Spitzenlage «Wehlener Sonnenuhr»**. Der heutige Besitzer Dr. Manfred Prüm beschreibt den Unterschied zur gleichfalls vorzüglichen Lage **«Graacher Himmelreich»** als nicht allzu gross. Durch die etwas günstigere Exposition zur Sonne seien die Weine der Wehlener Sonnenuhr vor allem in mittleren Jahren jedoch höher einzustufen. Beide Lagen besitzen Devon-Verwitterungsschieferböden, die von der Reblaus gemieden werden. So pflanzt Prüm seit über 20 Jahren keine Pfropfbreben mehr und verfügt in seinem Betrieb über **mehr als 90 Prozent wurzelechter Stöcke**. Sie haben unter anderem den Vorteil, dass die Trauben länger hängen gelassen werden können und weniger schnell die Säure abbauen.

Neben der Sorgfalt im Weinberg spielt die Spontanvergärung eine wichtige Rolle bei der Entstehung dieser authentischen Mosel-Rieslinge. **Das Weingut Joh. Jos. Prüm baut seine Weine traditionell fruchtig mit moderater natürlicher Restsüsse aus.** Die hohe Säure, Rasse und Mineralität der Weine lässt diese jedoch eher trocken erscheinen. Was manche Weinfreunde an den Prüm'schen Rieslingen in deren Jugend als eigenwillig empfinden, ist eine von der Gärung mit wilden Hefen herrührende Note, die bisweilen ein bis zwei Jahre Lagerung braucht, um zu verschwinden. In dieser frühen Entwicklungsphase benötigen die Weine einfach ungeheuer viel Luft, um sich zu entfalten. Dekantieren! **Dieser ureigene Prüm'sche Stil führt aber in der Konsequenz zu gigantisch langlebigen Weinen, die auf der Zunge zu tanzen scheinen.**

Sagenhaft raffiniert.

2015 Zeltinger Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **38.-** (ab 6.10.2016 42.-) • Art. 245539

Feiner mineralischer Duft, unglaublich, wie schön die Mineralität in diesem Fruchtbündel zur Geltung kommt, Frucht- und Terroirnoten

verbinden sich zu einer sublimen, komplexen Duftwolke. **Auch am Gaumen dominiert das Spielerische, der Wein schwebt regelrecht über den Gaumen**, hei ist der gut, was hat der Charme, der strahlt pure Lebensfreude aus, die unbeschreibliche Leichtigkeit des Seins, eine eher leichte Auslese, aber sooooo schön...

2015 Prüm Kabinett

17+/20 • bis 2030 • 75cl **19.80** (ab 6.10.2016 22.–) • Art. 245537

Duftet ganz zart, aber wunderbar mineralisch, unglaublich raffiniert, feinste Zitrusfrucht trifft auf edle Kräuternuancen. Am Gaumen schmeckt der Wein fast trocken, er zeigt sich auch hier wieder sagenhaft raffiniert, irgendwie ist das nur ein Hauch von Wein, umso faszinierender seine Aromatik, die feine Rasse, der zarte Schmelz, die kaum schmeckbare, aber umso raffiniertere Süsse, **das ist ein unglaublich zartes Weinerlebnis, ich bin total entzückt**. Wir haben ganz bewusst diesen „Basis-Kabinett“ von Prüms ausgewählt. Es ist oberflächlich betrachtet eher ein kleiner Wein, aber er zeigt mit seinem überaus raffinierten Auftritt eine beeindruckende innere Grösse. **Irgendwie ist das ein richtiger Zechwein, aber einer voller Stil und Charakter**.

2015 Wehlener Sonnenuhr Spätlese

19/20 • bis 2020 • 75cl **32.–** (ab 6.10.2016 36.–) • Art. 245538

Der Duft ist ein Traum, **ich habe selten in einem Jungwein von Prüm einen so raffinierten Fruchtausdruck erlebt, das ist schlicht genial**, diese unglaubliche Feinheit, diese sagenhafte Fülle und diese irre mineralische Basis. Der Wein schmiegt sich wie Samt an den Gaumen, besitzt aber einen berausenden Spannungsbogen von irrer Rasse, dann diese sagenhaft leckere Aromatik, **perfekter kann eine Spätlese nicht sein**. Das zeigt sich auch bei der Länge des Nachhalls, man kann nur staunen, woher nimmt so ein leichtfüssiger Wein diese bombastische Aromenfülle?

2015 Graacher Himmelreich Auslese GK

20/20 • bis 2070 • 75cl **85.–** (ab 6.10.2016 95.–) • Art. 245540
37.5cl **40.50** (ab 6.10.2016 45.–) • Art. 245541

Das ist ein Meisterwerk des Rieslings, vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des minutenlangen Nachhalls ist alles von eindrücklicher Perfektion. Ganz feine, glasklare Botrytis, feinste Tropenfrucht, ein Hauch Honig und Caramel und und und, man kann nur darüber staunen, wie unglaublich komplex so ein zarter Wein duften kann. Auch am Gaumen ist das hochkonzentrierte Raffinesse, der Wein ist sagenhaft leichtfüssig, schwebt förmlich über den Gaumen, ist aber beladen mit die Sinne berausenden Aromen, sensationelle Rasse, ebenso der cremige Schmelz, wie fein das alles ist und wie spektakulär es schmeckt, **ich bin tief beeindruckt**.





MOSEL

Weingut Willi Schaefer Graach

Christoph Schaefer
mit Vater Willi
Schaefer

Christoph Schäfer: «Die Trauben waren einfach so perfekt für edelsüße Weine, dass wir kein GG machen wollten. Die Moste für edelsüße Weine müssen auf den Punkt gestoppt werden, damit die Harmonie stimmt.»

Das Familienweingut blickt auf eine seit dem Jahr 1121 existierende Tradition zurück. Im 4 ha kleinen Gut haben behutsame Generationswechsel Tradition. So hat, von der Öffentlichkeit fast unbemerkt, Christoph Schaefer mit seiner Frau Andrea das Weingut übernommen und Vater Willi arbeitet noch an ihrer Seite. Die Einzellagen befinden sich im Graacher Himmelreich, Graacher Domprobst und der Wehlener Sonnenuhr. **Der Arbeitsaufwand in den Steillagen ist enorm und die Schaefer machen fast alles selbst.** Immer wieder probieren sie die kleinbeerigen Trauben der alten, oft wurzelechten Rebstöcke, die auf allerfeinstem Schieferboden gedeihen. Auch im Keller wird traditionell gearbeitet und dem Gefühl mehr vertraut als den Analysen. Alle Weine werden in Fudern spontan vergoren und liegen lange auf der Feinhefe, bevor sie abgefüllt werden. Während der Gärung wird häufig verkostet, um zu erkennen, wann die Balance zwischen Süsse und Säure sowie die Struktur perfekt sind. **Die Rieslinge, die hier erzeugt werden, sind im besten Sinne natürlich und traditionell.**



Max Gerstl: «Ich bin im 7. Himmel.»

2015 Graacher Domprobst Auslese Nr. 14

20/20 • bis 2035 • 37.5cl **40.50** (ab 6.10.2016 45.–) • Art. 245420

Da ist schon ziemlich ausgeprägt Botrytis mit im Spiel, auch eher zart im Duft, aber irre komplex und reich, feinste Tropenfrucht, wunder-

bare florale Noten, ein Hauch Caramel und Honig. **Ein enormes Konzentrat am Gaumen**, eine wahre Fruchtexplosion, der Wein bleibt aber verspielt leicht und gertenschlank, und da wo andere Weine beginnen abzuklingen, zündet der nochmals ein Aromenspektakel, über das man nur staunen kann, **das ist ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse**, ich bin im 7. Himmel.

2015 # Graacher Domprobst Kabinett

18/20 • bis 2035 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 19.50) • Art. 245066



Willi Schäfer ist vielleicht der Filigrankünstler schlechthin, die Art und Weise, wie er vibrierende Weine zum Schweben bringt, zeigt dieser Kabinett besonders eindrücklich. Dezent von der Spontangärung geprägt, steht hier die Mineralität ganz im Zentrum dieses edlen Duftes, Zitrusfrucht und feine florale Noten ergänzen das geniale Duftbild in idealer Weise. Explosiver Gaumenauftritt, der fährt so richtig ein, was für eine himmlische Säurestruktur, nebst der sagenhaften Rasse sind da auch jede Menge Saft und Schmelz, der Wein ist köstlich aromatisch, ein feiner Kerl, charaktervoll und eigenständig, irgendwie schlicht und doch mit sehr viel Persönlichkeit, grandios. **Jetzt lieferbar.**

2015 Graacher Himmelreich Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **24.80** (ab 6.10.2016 27.–) • Art. 245418

Reife gelbe Frucht verbindet sich mit raffinierten floralen Noten zu einem Duftbild, das mich begeistert, das ist eine einzigartige Schönheit der Natur, **der Wein strahlt pure Lebensfreude aus**. Am Gaumen die pure Eleganz, es ist nicht einfach, dieses himmlische Trinkerlebnis in Worte zu fassen, das ist reinste Natur, von schlichter Schönheit, der Wein hat bei aller Rasse und Kraft so etwas Anmutiges an sich, strahlt Ruhe und Gelassenheit aus, **ich könnte stundenlang damit meditieren.**

2015 Wehlener Sonnenuhr Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **46.50** (ab 6.10.2016 55.–) • Art. 245419

Wegen Flurbereinigung gab es diesen Wein eine Zeit lang nicht mehr, aber jetzt gibt es wieder eine Wehlener Sonnenuhr von Willi Schäfer und gleich so **eine überragende Auslese**. Das ist super-raffiniert, dieser Duft, feinste Frucht trifft auf ausgeprägte Mineralität, hochfeine, glasklare Botrytis verleiht zusätzliche Komplexität. Das ist ein Gaumenschmeichler der verführerischen Art, total fein und cremig, aber genial rassig, diese sagenhafte Säure in Verbindung mit dem traumhaften Schmelz, das gibt so einen Trinkfluss, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann. Wow ist das gut, eine kleine Droge, daran kann man sich niemals satt trinken, sensationelle Länge, **eine Traumauslese.**





**JETZT
LIEFERBAR**

HITANGEBOT

2008 # Graacher Domprobst Auslese

19+/20 • bis 2060 • 37.5cl **34.-** (ab 6.10.2016 46.-) • Art. 238869

Christoph Schäfer: «Das ist eine Mischung aus Botrytistrauben und kleinbeerigen, hochreifen, gesunden Trauben.» Im Duft ist sie noch etwas verhalten, liegt noch auf der Hefe und ist noch nicht klar, dennoch ist auch hier schon die gigantische Komplexität angedeutet. **Am Gaumen ein kleines Monster, der fährt so richtig ein, hat fast die Rasse eines Eisweins**, auch die Fruchtaromen sind ähnlich konzentriert, total frisch, geniale Zitrusnoten, da ist Spiel drin, da ist Leben, das ist echt etwas los am Gaumen, der Wein wird sicher niemals langweilig, absolut faszinierend, dieses Naturschauspiel.

2013 # Graacher Himmelreich Spätlese

18/20 • bis 2040 • 75cl **24.50** (ab 6.10.2016 29.-) • Art. 243014

Was für eine sinnliche Erfrischung, dieser überaus köstliche Duft, alles ist extrem fein, Zitrusfrucht, Mineralität und alle andern raffinierten Facetten – und das ganz Erstaunliche ist, was dieser zarte Duft für einen unglaublichen Tiefgang zeigt. Eine einzige Harmonie am Gaumen, Rasse, Fülle, Kraft, Feinheit, Saft, Schmelz, **alles spielt perfekt zusammen, das ist Riesling wie aus dem Bilderbuch, einfach traumhaft.** Besser kann man die Eleganz des Himmelreichs nicht ausdrücken.

Familie Schäfer: die nächste Winzergeneration ist im Anmarsch...





**JETZT
LIEFERBAR**

Weingut Vollenweider Traben-Trarbach

MOSEL

Nach Winzerlehre und Studium kaufte der Bündner im Jahr 1999 mit bescheidenem Budget einen Hektar Rebfläche in der steilen Wolfer Goldgrube. In dieser hervorragenden Lage zwischen wärmespeichernden Felsen und Stützmauern zählt nichts als **mühsame Handarbeit**. Heute ist das Weingut auf ca. 5 ha angewachsen, 4 ha davon in der Goldgrube mit einem beachtlichen Bestand von bis zu 80 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken.

Im Jahr 2000 kelterte Daniel Vollenweider seinen ersten eigenen Wein und wurde **aus dem Stand zum Geheimtipp**. Von Anfang an arbeitete er sehr präzise und legte grossen Wert auf perfekte Reife bei der Traubenselektion. Die Reben werden naturnah und nach biologischen Kriterien gepflegt. Mit dem Jahrgang 2005 begann Vollenweider seinen Riesling auf alte Art zu keltern, mit Korbpresse, minimalem Druck, Maischestandzeit und Vergärung mit Hilfe natürlicher Hefen. Dass sich Daniel als Schweizer mit enormem Engagement und Aufwand um ansonsten brachliegende Weinberge im Welterbe Moseltal kümmert, bringt ihm grossen Respekt ein. **Er ist Mitglied im «Klitzekleinen Ring»**, einem Zusammenschluss von Weingütern in der Umgebung von Traben-Trarbach, die Steilstlagen pflegen und erhalten. Es ist auch Daniel Vollenweiders kristallklaren Rieslingen zu verdanken, dass die alte Weinhandelsstadt Traben-Trarbach heute wieder einen klangvollen Namen hat.

Ein ganz besonderes Naturereignis.

2014 # Schimbock Riesling trocken

19/20 • 2019 bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 6.10.2016 32.–) • Art. 245043

Der ist bei 10 g Restzucker stehen geblieben, trinkt sich aber wie ein trockener Wein. Fast noch tiefgründiger als die geniale Wolfer Goldgrube, zeigt sich dieser **Duft von seiner nobelsten Seite**, unglaublich fein, ja filigran, aber ebenso intensiv und komplex, dabei ist die Mineralität das prägende Element. Erstaunlich trockener Antrunk, der Wein zeigt Saft ohne Ende und schmilzt so herrlich auf der Zunge, auch auf der Gaumenmitte wirkt er schön trocken,

Daniel Vollenweider
mit Max Gerstl.



Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.



**JETZT
LIEFERBAR**

dennoch bringt der dezente Restzucker die Aromen besonders schön zum Tanzen und verleiht dem Wein zudem **Potenzial für ein beinahe unbegrenztes Leben**. Die Natur ist schlauer als der beste Handwerker. Weine, die nicht wollen wie der Winzer, sind oft die harmonischsten. Daniel Vollenweider hat zum Glück das Gespür, da nicht mehr einzugreifen, so ist denn dieser Wein ein ganz besonderes Naturereignis. **Diese ganz besondere Spielart des Schimbock sollte man keinesfalls verpassen**, wer weiss, wann es so etwas wieder gibt. **Jetzt verfügbar**.

2014 # Wolfer Riesling trocken

18/20 • 2019 bis 2028 • 75cl **18.–** (ab 6.10.2016 20.–)
Art. 245357

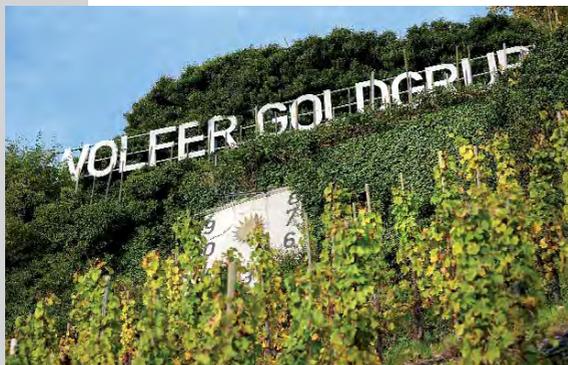
Der strahlt viel gelbe Frucht aus, wirkt klar, präzise und ist eindrücklich komplex. Ein wahres Kraftbündel am Gaumen, aber gertenschlank, köstlich süß und irre rassig, tänzerisch verspielt, eine geniale Delikatesse, der hat so eine herrlich saftige Art, füllt den Gaumen ohne breit zu wirken. Faszinierend ist auch der Nachhall, mit seinen vielfältigen aromatischen Spielarten. **Schon Daniel Vollenweiders Ortswein ist zweifellos ein grosser trockener Riesling. Jetzt verfügbar**.

2014 # Wolfer Goldgrube Riesling trocken

19/20 • 2022 bis 2035 • 75cl **25.–** (ab 6.10.2016 28.–)
Art. 245358

Der Wein stammt aus einer Selektion von alten, teilweise über 100 Jahre alten, wurzelechten Reben aus dem Kernstück der Wolfer Goldgrube. 20 hl/ha Ertrag. Früher wurde aus diesen Trauben die Spätlese GK gemacht. Was für ein edler Duft, der kommt so traumhaft aus der Tiefe, feinste gelbe Frucht ist eingehüllt in ein eindrückliches mineralisches Gerüst. **Ein monumentales Kraftpaket, gigantische Fülle, dabei bleibt der Wein aber traumhaft schlank und elegant, das ist absolute Spitzenklasse**, unglaublich, mit welcher Leichtigkeit der über die Zunge schwebt, er bleibt fordernd, hat Struktur und Rasse, sowie einen feinen saftigen zart-

schmelzenden Auftritt. Da ist verschwenderische Vielfalt in einem immensen Spannungsbogen, ein komplexer Terroirwein. **Jetzt verfügbar**.



2015 # Wolfer Goldgrube Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **17.50** (ab 6.10.2016 20.–) • Art. 245359

Ganz feine, raffinierte Nase, Zitrusfrüchte, süsse Lindenblüten, etwas Kräuter bis zu einem erfrischenden Hauch Minze. Wow, was für ein Knaller im Antrunk, diese Säure ist phänomenal, irre rassig, aber zartschmelzend und fein, beinahe spektakuläre Aromatik, ein Kraftbündel und dennoch zeigt er die ideale Kabinett-Stilistik, **ein sensationelles Rassepferd. Jetzt verfügbar.**

2015 # Wolfer Goldgrube Spätlese

19/20 • bis 2040 • 75cl **24.30** (ab 6.10.2016 27.–) • Art. 245360

Auch der ist eher fein im Duft, aber komplex und tiefgründig, er hat so eine noble, über alles erhabene Ausstrahlung. Am Gaumen zeigt er sich irre rassig und gleichzeitig superdelikat, **die Verbindung aus Rasse und Schmelz führt zu diesem einmaligen Trinkerlebnis**, das ist absolut faszinierend, ein sinnliches Weinerlebnis. Das ist ein unglaublich charmanter Genusswein, aber gleichzeitig auch eine starke Persönlichkeit, **eine grosse, klassisch-puristische Spätlese. Jetzt verfügbar.**

2015 # Wolfer Goldgrube Auslese GK

20/20 • bis 2060 • 75cl **62.–** (ab 6.10.2016 68.–) • Art. 245361
37.5cl **35.–** (ab 6.10.2016 39.–) • Art. 245362

Im Duft noch verhalten und doch ist die Komplexität schon deutlich erkennbar. **Irre Rasse und beinahe opulente Süsse verbinden sich zu einem faszinierend harmonischen Säure-Süsse-Spiel.** Der Wein vereint geballte Kraft und spielerische Leichtigkeit, ein aromatisches Feuerwerk, die Sinne berauschend, die unvergleichliche Leichtigkeit des Seins. **Jetzt verfügbar.**

HITANGEBOT

2006 # Wolfer Goldgrube Auslese LGK Nr. 7

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **59.50** (ab 6.10.2016 85.–) • Art. 236307

Im Gaumen explodiert der Wein förmlich, das ist ein gigantisches Konzentrat, **ein kleines Monster von Wein**, aber nur in Bezug auf Kraft und Konzentration, denn der Wein wirkt zu keinem Zeitpunkt breit oder schwer, nein, er kommt trotz monumentaler Kraft immer tänzerisch leicht daher.

2007 # Wolfer Goldgrube Auslese LGK Nr. 8

20/20 • bis 2060 • 37.5cl **64.40** (ab 6.10.2016 92.–) • Art. 237469

Ein ausserirdisches Weinerlebnis, **eine Gaumenfreude ohne Ende**, mit Worten nicht zu beschreiben, schwerelos und unheimlich intensiv, ein Naturwunder.

Weine mit # gekennzeichnet sind bereits ab Lager verfügbar.





MOSEL

Weingut Weiser-Künstler Traben-Trarbach

Konstantin Weiser und
Alexandra Künstler

Obwohl das Weingut erst 2005 gegründet wurde, steht es wie nur ganz wenige für den traditionellen Weinbau an der Mosel. Konstantin Weiser und Alexandra Künstler bewirtschaften 3,5 ha in der Enkircher Ellergrub, im Enkircher Zepwingert und im Trabener Gaispfad. Diese Steilstlagen wurden bei der Klassifikation von 1897 in die höchste Kategorie eingestuft, **eine Mechanisierung ist praktisch nicht möglich und so muss jede Arbeit im Weinberg von Hand ausgeführt werden.** Ausserdem setzt man hier noch auf Einzelpfahl-Erziehung, eine wenig zeitgemässe Form der Reberziehung. Alexandra Künstler und Konstantin Weiser lieben die Arbeit im Rebberg und verstehen sich nicht als Weinmacher, sondern als respektvolle Begleiter der Entwicklung der Traube zum Wein. Hecken, Büsche, viele Kräuter, Blumen und zahlreiche Kleinstlebewesen zeugen von der liebevollen, ökologischen Arbeit, die geleistet wird, um diese einzigartigen Weine zu erzeugen. Selbstverständlich setzt man hier auf die spontane Vergärung mit den wilden Hefen, die sich im Weinberg und im Keller wiederfinden. Die Moste vergären zum Teil in Edelstahl tanks, zum Teil in grossen Eichenholzfässern (Fuderfässer). Bis zur relativ späten Füllung lagern die Weine auf der Feinhefe, um ihren Charakter ausreifen zu lassen. **Wie Daniel Vollenweider engagieren sich auch Konstantin Weiser und Alexandra Künstler im «Klitzekleinen Ring», um die brachliegenden Steilstlagen der Mosel wieder zu beleben.**

Ein emotional berührendes Naturereignis.

2015 Enkircher Ellergrub Beerenauslese

20/20 • bis 2080 • 37.5cl **68.–** (ab 6.10.2016 75.–) • Art. 245425

Intensive, konzentrierte Frucht, die Botrytis ist auch hier glasklar, herrliche Tropenfrüchte in allen Schattierungen, Honigmelone, feine Kräuter, eine Duftwolke von atemberaubender Schönheit. **Am**

Gaumen dominiert die Feinheit, das ist eine richtig delikate BA, die hochkonzentrierten Aromen werden getragen von einer rasigen, aber cremig weichen Säure, bei aller Konzentration und Fülle bleibt der Wein immer noch spielerisch, tänzerisch, leichtfüßig und zeigt einen nicht mehr enden wollenden, sagenhaft vielfältigen Nachhall, ein emotional berührendes Naturereignis.

2015 Trabener Gaispfad Kabinett trocken

17/20 • 2018 bis 2028 • 75cl **14.90** (ab 6.10.2016 17.–) • Art. 245421

Im Duft noch verhalten, aber feinste Frucht trifft auf noblen mineralischen Grund, erfrischende Zitrusnoten sind schon recht präsent. Herrlich verspielter, rassiger, traumhaft süffiger Wein, eine feine Delikatesse, sagenhaft raffiniert im Nachhall, **dieser so traumhaft schlanke Wein hat unglaublich Substanz und einen ellenlangen Abgang.**

2015 Enkircher Ellergrub Kabinett

18/20 • bis 2030 • 75cl **15.50** (ab 6.10.2016 17.–) • Art. 245069

Im Duft noch etwas verhalten und doch deutet er an, dass in diesem Glas ein aussergewöhnlicher Wein darauf wartet, entdeckt zu werden. Dieser so sagenhaft zarte Duft hat etwas unbeschreiblich Raffiniertes an sich. Am Gaumen zeigt er definitiv, was in ihm steckt: Irre Rasse im Antrunk, **der explodiert förmlich, um dann aber sofort seine verspielte Seite in den Vordergrund zu rücken**, der Wein tanzt, das ist so ein aufgestellter, fröhlicher Kerl, dem kann man nur schwerlich widerstehen, leichter kann ein Wein nicht mehr sein, aber in Sachen Aromatik schöpft er aus dem Vollen, da gibt er richtig Gas, das ist geradezu spektakulär, **ein Bilderbuch-Kabinett.**

2015 Enkircher Ellergrub Spätlese

18/20 • bis 2040 • 75cl **22.–** (ab 6.10.2016 24.–) • Art. 245422

Im Duft verhaltener als der Kabinett, aber raffiniert, fein und komplex. Am Gaumen explodiert sie förmlich, geniale Säure, irre rassig, dennoch cremig weich, was für eine köstliche, superdelikate Spätlese, diese Feinheit, diese Leichtigkeit, dann diese traumhaft erfrischende Aromatik, was für eine sinnliche Spätlese. **Diese Weine von Weiser-Künstler sind wirklich etwas ganz Spezielles, ich liebe sie über alles**, das sind so traumhafte, unverfälschte Naturprodukte, die strotzen vor Lebensfreude, einfach herrlich.

Alexandra Künstler: «Weil der Sommer so wasserarm war, ist in den Weinen so etwas angenehm Karges geblieben. Unsere Weinberge haben den Vorteil, dass sie sowohl mit zu wenig wie auch mit zu viel Wasser relativ gut klarkommen, da sie in beiden Fällen ausgleichend wirken.»





2015 Enkircher Ellergrub Auslese

19/20 • bis 2050 • 75cl **39.50** (ab 6.10.2016 44.–) • Art. 245423
37,5cl **23.40** (ab 6.10.2016 26.–) • Art. 245424

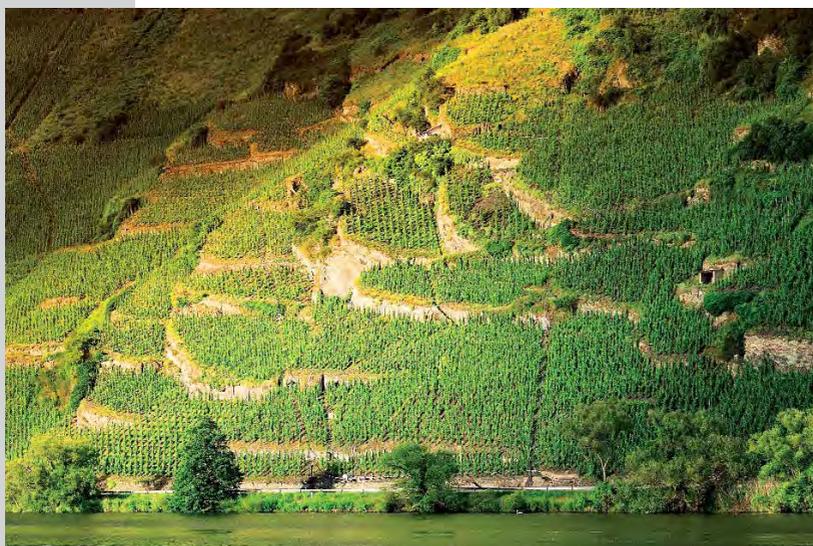
Ausgeprägte Botrytis im Duft, aber glasklar und blitzsauber, konzentrierte gelbe Frucht mit einem Hauch Honig und begleitet von feinsten Aromen von diversen Tropenfrüchten. Ein schlankes, sagenhaft rassiges Kraftbündel am Gaumen, geniale Aromatik, getragen von sehr viel saftigem, cremig-weichem Schmelz, dieses überaus konzentrierte Aromenbündel bewegt sich mit sprichwörtlicher Leichtigkeit, ich flippe aus, ich würde jetzt am liebsten in aller Ruhe ein Glas davon trinken und nur noch genießen.



HITANGEBOT

2007 # Enkircher Ellergrub Beerenauslese

20/20 • bis 2070 • 37.5cl **76.–** (ab 6.10.2016 117.–) • Art. 237926



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.vitrumgbh.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 5. Oktober 2016 oder solange Vorrat.

Herzerfrischender Charme.



**JETZT
LIEFERBAR**

17.-



2013 # Riesling trocken Robert Weil

17+/20 • bis 2018
75cl **17.-** (ab 6.10.2016 19.-)
Art. 243029

Duftet fein und klar, wunderschöne Mineralität, das ist herzerfrischender Riesling-Charme. Ein Mund voll Wein, der Wein hat unglaublich Kraft für einen Basiswein, wirkt dennoch tänzerisch leichtfüssig, da sind auch Saft, Rasse, Extraktsüsse und cremiger Schmelz, alles bildet eine harmonische Einheit, das ist ein grandioser QbA, mit Eleganz, Finesse und viel Zug, ohne Zweifel einer der allerbesten von Weil.

17.-



2013 # Riesling Tradition Robert Weil

17/20 • bis 2020
75cl **17.-** (ab 6.10.2016 19.-)
Art. 243032

Duftet ganz zart, aber vielfältig, zutiefst feine Frucht, raffinierte florale Noten, wunderschöner Riesling Duft. Ein Traum am Gaumen, so raffiniert habe ich den Wein noch nie erlebt, diese geniale Rasse, dazu ganz fein – nur am Rande – ein Hauch Fruchtsüsse, das harmonisiert perfekt, der Wein singt, was für ein fröhlicher Kerl, der hat so eine unbeschreibliche innere Genialität, eine kleine Sensation.