

Les Vins

Herbst 2018 • Ausgabe 73

• www.weinkultur.de

• www.fair-wein.de

• www.lesgrainsnobles.de

Fair Wein

Frankreich und Deutschland

Monpezat, Jougla, Piquemal	2
Gardies, Baillat, Haut-Rian.....	3
Arricaud, St.Estèphe, Pont. Cabarrus.....	4
Bel Air-la-Royère, Gravet, Meyrou	5
Cotat, Reverdy, Selosse, Vilmart	6
Blanck, Schoech, Dietrich, Bärmann.....	7
Anja empfiehlt, Cognac, Lurton.....	8
Fairtrade.....	8

Les Grains Nobles

Vorbemerkung.....

Deutschland.....

Kühn, Künstler.....

Qurbach, May, Kauer.....

Becker, Huber.....

Italien.....

Prosecco von Borgoluce.....

Altare, Lambruschi, Poggio al Sole.....

Corzano e Paterno.....

diverse italienische Winzer.....

Öle, Universalglas.....

Österreich, Angerer, Machherndl.....

Wetteraufzeichnungen 2018.....

Weinbeschreibungen.....

Abholfest :

Bei der Abholung der Weine können Sie wie immer Weine probieren und auch noch kaufen. Und es gibt Käse, Fleisch, Wurst, Fisch und mehr.

Mittagstisch und Kuchen mit Kaffee gibt es auch!

Am 24./25..November 2018

Samstag

10-16 Uhr

Sonntag

10-13 Uhr.

Auf der Spur von drei tollen Jahrgängen

Unsere Winzer zeigen, was sie können

Unsere Weinreise in der ersten Julihälfte durch Frankreich war mal wieder sehr spannend. Wir hatten häufig die Gelegenheit, die Weine der drei letzten Jahrgänge 2015, 2016 und 2017 zu probieren, die alle sehr gute bis exzellente Weine gaben. Auf Seite 2 gehen wir darauf genauer ein. Wir begannen unsere Reise auf Château Monpezat von Christoph Blanc. Dann ging es weiter mit einer spannenden Probe mit Alexandre Jougla. Am späten Nachmittag probierten wir viele Weine mit Marie-Pierre Piquemal, die soviel Erfolg hat, dass ihr die Weine ausgehen. Am nächsten Tag folgte eine Dégustation des kompletten Sortiments von Gardies und danach die der Weine von Baillat im Corbières im Südwesten Frankreichs. Mit Pauline und Michel Dietrich probierten wir die Renner von Château-Haut-Rian, wie immer ein Vergnügen! Dann waren wir auf Château Arricaud in der Graves-Region. Weiter ging es mit Château St.Estèphe und Pomys. Anja holten wir in Bordeaux vom Bahnhof ab, so konnte sie die Proben im Bordelais mitmachen. Und dazu gehörten Château Pontoise Cabarrus, Château Bel Air-la-Royère, Château Gravet und die Weine von Jean-Christophe Meyrou. Wir fuhren dann quer durch Frankreich zu Cotat im Sancerre und hatten eine wunderbare Probe am Abend. Am nächsten Morgen präsentierte uns Julie die Weine der Domaine Hypolite Reverdy, die sie mit sehr gutem Erfolg vinifiziert hat. Dann folgte als krönender Abschluss die Probe der Champagner bei Vilmart! U. und K. Potthoff

Deutschland, Italien und Österreich

Unser Herbstprogramm mit großen Weinen von 2017

Der Jahrgang 2017 brachte zwar viel zu wenig Wein hervor, dafür aber exzellente Qualitäten. Frost im April dünnte kräftig aus und die Hitze führte zu kleinen Beeren, die voller Extrakt waren. Der Herbst sorgte dann fast überall in Europa für gutes Traubengut.

Ab September 2018 gibt es nun die Großen Gewächse der VDP-Weingüter, von denen wir einige im Programm haben. Aber auch die übrigen Winzer füllen ihre besonderen Weißweine erst später ab und bringen sie jetzt im Herbst in den Markt. Weine mit Potenzial und Lagerfähigkeit brauchen die Zeit im Gebinde, sei es aus Edelstahl, ein großen Fass oder gar ein Barrique.

Einen neuen Produzenten haben wir für den Prosecco. Der ist auch mit anderen Produkten aus der Landwirtschaft so breit aufgestellt, dass er wohl nicht so schnell von einem Abfüller gekauft werden wird. Auch ein Rieslingweingut hat den Weg neu zu uns gefunden. Anders, gut, spannend.

Bei den Rotweinen kommen jetzt neue Jahrgänge zur Auslieferung. Wunderbare Weine sind das, von großen und guten Jahrgängen.

Über Neuigkeiten zu unseren Weingütern und den Weinen berichten wir ab Seite 9.

Viel Spaß beim Lesen und Verkosten

Ihre

Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Start bei Monpezat

Wir starteten im Elsass und fuhren quer durch Frankreich an die Mittelmeerküste zu unserem sympathischen Quartier in Pezenas, einer schönen mittelalterlichen Stadt. Von unseren Gastgebern, die ein Weingeschäft in Pezenas haben, erfuhren wir, dass Christoph Blanc in 2017 großen Schaden durch die Fröste im Frühjahr hatte und in diesem Jahr gegen Mehltau kämpfen musste. Das ist schwierig, wenn man wie Blanc Bio-zertifiziert ist und nur Kupfer gegen diese Krankheit einsetzen darf.

Dennoch war Christoph Blanc guter Dinge, als wir auf Château Monpezat ankamen. Er zeigte uns seine Neuanpflanzungen - fast ein Hektar - darunter Vermentino, diese Rebsorte hatte er bisher noch nicht.

Und dann folgte eine sehr schöne Probe mit zwei weißen und drei roten Weinen: Les Enclos von Sauvignon, Grenache und etwas Colombar gefiel uns sehr gut mit den floralen Noten des Sauvignon und der Fülle vom Grenache. Der Chichery von Marsanne und Grenach blanc hatte dagegen feine Honignoten und eine volle reife Frucht, er braucht einige Jahre, bis er seine optimale Reife erreicht hat.

Der rote Les Enclos ist ein Merlot mit ein wenig Cabernet Sauvignon und gefällt durch seine schöne Frucht und die gewürzigen Noten. Chichery rot ist ein reiner Mourvèdre und daher sehr interessant. Und Les Palombières hat durch den zweieinhalbjährigen Ausbau im Fass (nicht in Barriques) wunderschöne und reiche Fruchtnoten bekommen.

Fazit: Christoph Blanc bietet außergewöhnliche Weine an, die allemal ihren Preis wert sind!
Pr.-Not: S. 19

2015-2016-2017

Die meisten Weine, die wir auf unserer Reise probiert haben, sind aus den Jahren 2015, 2016 und 2017. Und jedes Jahr hat den Weinen einen spezifischen Charakter gegeben und sie unterscheiden sich zum Teil sehr deutlich. Das Wetter war 2017 sehr wechselhaft, nicht nur im Languedoc sind durch starke Frühjahrsfröste viele Fruchtansätze abgestorben. Dadurch trugen die Stöcke nur wenige Trauben, die sie dann aber zur perfekten Reife brachten. So entstanden fruchtige Weine, die wegen einer frischen Säure gut im Gleichgewicht sind, insbesondere die weißen und rosé Weine dieses Jahrgangs haben uns beeindruckt.

In 2016 gab es deutlich weniger Ausfälle durch Frost oder Hagel und die Trauben haben sich gut entwickelt und wurden vollreif geerntet. So sind insbesondere die roten Weine dieses Jahres vollfruchtig und schon präsent. Man kann sie eher trinken als die 2015er, die sehr viel mehr auf der Struktur sind und sich langsamer entwickeln werden. Aber dafür werden die Weine dieses Jahrgangs lange zu trinken sein, einigen trauen wir 15 Jahre zu!

Volles Programm bei Jougla

Alexandre präsentiert ein vielfältiges Angebot der Domaine

Die Probe mit Alexandre Jougla am frühen Nachmittag hat viel Spaß gemacht. Wir begannen sie mit Les Tuileries, einem Wein aus Vermentino, Grenache blanc und etwas Viognier, einem frischen Wein mit schönen floralen Noten. Dann kam eine neue Creation von Laurence Jougla, der Schwester von Alexandre, die die Weine vinifiziert: Eyme de Vinha heißt die im Barrique ausgebaute Assemblage von den gleichen Rebsorten - allerdings mit deutlich höherem Viognieranteil. Eyme de Vinha ist der lokale Dialekt und bedeutet Seele des Weines. Dieses Mal können wir auch den schönen Rosé Initiale 2017 anbieten, der durch eine gute Kombination von Frucht- und Mandelaromen gefällt.

Bei den roten beginnen wir mit dem Initiale, einem fruchtigen, eingängigen Wein. Ein typischer Vertreter des Jahrgangs 2016 ist der Ancestrale, durch den Schieferboden erhält er deutliche würzige Noten, ebenso ist Signée ein typischer 2015er mit guter Struktur.

Von dem Viels Arrasic können wir sowohl den schon reifen 2014er als auch den reichen 2015er bekommen, dem man aber noch etwas Zeit lassen sollte. Und dann ist da noch die Toppcuvée Sarremale, auch aus 2014. Pr.-Not: S. 20



Marie-Pierre Piquemal vor ihren Weinbergen

Verwaltung des Mangels

Das Lager von Marie-Pierre Piquemal ist fast leer

Unsere letzte Probe des ersten Tages begannen wir am späten Nachmittag mit Marie-Pierre Piquemal. Das nicht nur wir sie und ihre Weine schätzen, zeigt, dass sie vom Weinführer Guide Hachette zur Winzerin des Jahres gewählt wurde.

Gleich zu Beginn gibt es eine schlechte Nachricht: Sowohl 2016 und erst recht 2017 hat es große Ernteausfälle gegeben, so dass die 2017er Weine früher als sonst abgefüllt werden mussten. Vom Justin bekommen wir nur noch 300 Flaschen, wir werden also rationieren müssen! Aber vorsichtshalber haben wir von dem ebenfalls sehr schönen Pierre 480 Flaschen reserviert!

Doch nun der Reihe nach: Die beiden weißen Côtes Catalanes Clarisse und der Muscat Sec Elise sind sehr gelungen und bieten ein tolles Preis-Qualitäts-Verhältnis. Das gilt auch für den Rosé Romain.

Ein sehr guter Ersatz für den Justin ist auch der - wenn auch etwas teurere - Tradition, ein Côtes de Roussillon. Und zu unseren Lieblingsweinen gehören Le Chant des Frères und La Colline Oubliée.

Und dann sind da noch die von Reben auf kargen Schieferböden kommenden Weine mit dem zutreffenden Namen Les Terres Grillées (die gegrillten Böden). Man mag gar nicht glauben, dass auf solchen Böden etwas wachsen kann!

Marie-Pierre hat mit diesen Weinen gezeigt, was sie kann! Prob.-Not. S. 19

Doch Probe bei Gardies

Weinprobe mit Victor Gardies - die Eltern waren im Urlaub

Es sah fast so aus, dass wir keine Probe bei Gardies haben würden, die Eltern waren im Urlaub, der Sohn unabhkömmlich und die Sekretärin noch nicht lange genug dabei, um eine Probe organisieren zu können. So vereinbarten wir einen Termin am frühen Morgen und stellten uns schon darauf ein, die Weine zuhause probieren zu müssen. Doch dann kam alles ganz anders: Sekretärin und Sohn präsentierten uns stolz die Weine, die jetzt im Angebot sind. Und erklärten uns, warum so zögerliche Antworten kamen: Wie wir sahen, wird bei Gardies gebaut: Das frühere Flaschenlager wird zu einem Keller für Betonfässer umgebaut und ein neues Flaschenlager soll entstehen. Allerdings sei jetzt der Bedarf für das Flaschenlager nicht sehr groß, sie hätten nur noch relativ wenige Flaschen auf Lager. Der Les Millières Rosé 2017 ist schon ausverkauft und auch von den anderen Weinen des Jahres 2017 ist schon viel verkauft. Und die Eltern seien in den Urlaub geflüchtet, um sich von den Belastungen der Bauarbeiten zu erholen. Von den Mas Les Cabes können wir noch alle drei (weiß, rosé und rot) anbieten, alle aus dem Jahr 2017 und alle drei sehr schön, insbesondere der weiße Mas Las Cabes 2017 gefiel uns sehr! Ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis!



Victor Gardies präsentierte uns die Weine der Domaine

Aus der Oberklasse nehmen wir den weißen Les Glaciaires 2017 und den Clos des Vignes 2017 auf. Neben dem Basiswein Mas las Cabes bieten wir in der mittleren Preisklasse Les Millières 2017, in der Oberklasse drei wunderbare Weine älterer Jahrgänge an : Clos des Vignes ist aus dem fruchtbetonten Jahrgang 2016, den mit minimalen Sulfitzugaben ausgebauten und nicht gefilterten Mourvèdre Je cherche le Ciel und den Tautavel Les Falaises. Die beiden letzten sind aus dem strukturbetonten Jahr 2015 und damit lange lagerfähig (eignet sich für die 18-Jahr-Feier des 2015 geborenen Kindes, wenn sie nicht gerade im Wohnzimmer oder der Küche gelagert werden und so ständigem Temperaturwechsel ausgesetzt sind). Pr.-Not: S. 20

Baillat hat zu kämpfen

Auch im Corbières hat es im Frühling enorm viel geregnet und so hat Christian Baillat heftig gegen den falschen Mehltau zu kämpfen, was für einen Bioweinbauer nicht einfach ist. Und so haben die Reben deutlich weniger Trauben als in normalen Jahren angesetzt. Einmal mehr erfahren wir, wie schwierig das Leben eines Winzers ist, der seine Umwelt nicht vergiften will. Da Christian Baillat aber selbst viel in den Reben arbeitet und sich helfen lässt von jungen Leuten, die ein paar Wochen oder Monate bei ihm gegen Kost und Logis arbeiten und dabei viel lernen können, hat er keine Personalkosten und so kommt er über die Runden.

Leider hat er keinen Rosé mehr, sehr bedauerlich, denn der ist immer sehr gelungen.

Sein Basiswein ist der Domaine Baillat aus Syrah, Carignan und Cinsault, jetzt aus dem Jahr 2016 und daher sehr schön fruchtig und schon sehr zugänglich.

Von ganz jungen Cinsaulttrauben hat er 2015 einen Wein gemacht, dem er den Namen Dalai Papa gegeben hat in Erinnerung an seinen Vater. Da er nicht die Charakteristika der Corbièresweine hat, beschließen wir, ihn nicht aufzunehmen.

Der Louis Baillat ist seit einigen Jahren ein reiner Merlot und gefällt uns gut mit seinen Merlot-typischen Aromen. Clos de la Miro 2014 ist ein reifer und ausgeglichener Wein, sehr anschmiegsam und jetzt optimal zu genießen. Den Emilien Baillat bietet Christian aus dem Jahr 2015 an. Beindruckend durch ein Spiel von fruchtigen und gewürzigen Noten! Einmal mehr zeigt sich, dass Christian Baillat mit seinen hohen Ansprüchen an Umwelt und Arbeit im Keller auf dem richtigen Weg ist. Pr.-Not: S.20

Pauline hat Haut-Rian übernommen

Als wir auf Château Haut - Rian ankommen, fällt uns gleich auf: Das Haus, in dem Michel und Isabelle Dietrich bis vor kurzem wohnten, ist eine einzige Baustelle. Michel und Isabelle haben ihr neues Haus etwa 2 km vom Keller bezogen und Pauline und ihr Mann bauen das Haus um; die Familie will im August dort einziehen.

Das Weingut hat inzwischen 83 Hektar Reben, angefangen hat Michel vor gut dreißig Jahren mit 25 ha. Wir beginnen gleich mit der Probe des Château Haut Rian 2017, unserem meistverkauften Wein und sind beeindruckt: Mal wieder sehr gelungen und ein Schnäppchen bei diesem Preis! Er hat in Paris eine Goldmedaille bekommen, kein Wunder bei dieser Qualität! Pauline kann zufrieden sein.

Weiter geht es mit der Cuvée Excellence, die jetzt aber den Namen Selection Les Accacias trägt. Ein gehaltvoller Weißwein mit viel Frucht und feinen Noten von Vanille.

Der Rosé aus dem Jahr 2017 gefiel uns ebenfalls gut, durch eine sehr schöne fruchtige Säure hat er eine beeindruckende Frische und Fruchtigkeit. Auch der rote Chateau Haut - Rian 2015 ist topp, kein Wunder, war doch auch hier 2015 ein Ausnahmejahr. Ein Wein mit viel Struktur, den man auch gerne noch ein paar Jahre weiter reifen lassen kann.

Der Prestige heißt jetzt Sélection St. Seurin und ist ebenfalls aus 2015. Das ist ein Wein mit viel Charakter und beeindruckender Struktur und Frucht. Man sollte ihm allerdings noch ein wenig Zeit zum Reifen lassen! Pr.-Not: S. 18

Arricaud Botschafter der Gravesweine

Château d'Arricaud ist ein überzeugender Botschafter der Weine des Graves. der Region südwestlich von Bordeaux, südlich der Garonne. Die Kalk-Lehmböden geben den Weinen einen besonderen Charakter, den man nur hier findet. Die weißen Weine von Semilion und Sauvignon gehören zu den Topp-Weißen des Bordelais, die roten haben einen speziellen Charakter, der sie von den anderen Weinen des Bordeaux deutlich unterscheidet. Seit einigen Jahren haben wir die Weine von Château Arricaud im Programm und wir sind immer mehr überzeugt, dass das eine gute Wahl ist.

Isabelle Labarthe empfängt uns sehr freundlich und wir gehen auf die Terrasse mit dem Blick auf die Reben wie in vom Rand eines Amphitheaters. Und dann beginnt eine spannende Probe mit sehr interessanten Kommentaren von Isabelle. Ihr Ziel ist es, Weine anzubieten, die reif sind und ein großes

Potenzial zum Altern haben. Sie widerlegt, das weiße Weine ganz jung getrunken werden müssen, sondern erst ihre Toppqualität nach etlichen Jahren erreichen. Der weiße Château d'Arricaud Cuvée Prestige 2012 beweist das, er hat nicht nur keine Altersteine, sondern überzeugt durch eine perfekte Reife mit einem weiterem Entwicklungspotenzial, er gehört zu den Topp-Weißweinen in unserem Herbstangebot. Uns faszinierte bei den roten Graves, wie die Vinifikation die Charakteristika des Jahrgangs herauskitzelte und deshalb bieten wir bei der Basis cuvée und den Grand Vin die Jahrgänge 2014 und 2015 an. 2014 überzeugt durch eine präsenste Frucht und sofortiges Trinkvergnügen, 2015 durch viel Struktur und Potenzial für die nächsten zehn Jahre. Wer die Wahl hat, hat die Qual oder die Chance zwei verschiedene schöne Weine zu besitzen!

Pr.-Not: S. 18

Pomys gibt es jetzt zum letzten Mal

Die Familie Arnaud hat von ihren 24 Hektar 16 Hektar und das Châtau Pomys an Cos d'Estournel verkauft und nur noch den Keller von Château St. Estèphe und 8 Hektar Reben behalten. Dafür werden sie einige Millionen Euro bekommen haben, die aber zum Teil auch zur Bezahlung der Erbschaftsteuer gebraucht werden.

Wir probieren dieses Mal mit der Enkelin von Francois Arnaud, bei dem wir vor 36 Jahren das erste Mal eine Verkostung hatten. Zum letzten Mal können wir Château Pomys anbieten und zwar den Jahrgang 2013, der jetzt perfekt reif ist. Letzte Chance, es lohnt sich zuzugreifen!

Vom St. Estèphe probieren wir die beiden großen Jahrgänge

2015 und 2016, der 2017er, den wir als Primeur anbieten, war natürlich noch in den Barriques und wir konnten ihn nicht probieren. Da wir aber Vertrauen in die Familie Arnaud haben und noch nie enttäuscht wurden, bieten wir ihn an. Außerdem haben die Trauben hier nicht unter den Unwettern des Jahres 2017 gelitten sondern haben sich optimal entwickelt.

2015 ist mehr auf der Struktur, 2016 hat eine reife Frucht und wird in einem guten halben Jahr mit Vergnügen zu trinken sein, eher als der 2015er. Schade, dass wir demnächst Pomys nicht mehr anbieten können, denn bei Cos d'Estournel ist er doppelt so teuer!

Pr.-Not: S. 17

Pontoise Cabarrus überzeugt wieder

Francois Tereygeol haben wir vor 37 Jahren das erste Mal getroffen, damals arbeitete er bei der INAO, der Organisation, die die Einhaltung der Regeln der jeweiligen Weinregion überprüft. Das Weingut Château Pontoise Cabarrus warf nicht genug ab, um eine Familie zu ernähren. Das ist heute anders und so konnte Francois den Stab an seinen Sohn Laurent weitergeben, der jetzt das Weingut leitet. Die damals angepflanzten Reben haben jetzt ein respektables Alter und geben charaktervolle Weine, die einen Platz an der Spitze der Crus Bourgeois des Haut-Medoc eingenommen haben. Deswegen sind auch die Jahrgänge 2015 und 2016 auf der Domaine ausverkauft. Gott sei Dank haben wir im letzten Jahr mehr Pontoise Cabarus 2016 als Primeur gekauft, als Sie

bestellt haben. So können wir noch etliche Kisten des wunderschönen und reichen Jahrgangs 2016 anbieten. Ein Wein, der bald in der fruchtigen Phase mit viel Vergnügen zu trinken sein wird - so wie es von diesem Jahrgang zu erwarten ist.

Der frühere Zweitwein Coté Pontoise ist erwachsen geworden und heißt heute Château Hauts de Plaisance nach dem Weinberg, von dem er kommt. Und der 2016er bietet ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Positiv überrascht hat uns der Pontoise Cabarrus 2017, den wir aus dem Fass probierten: Ein sehr fruchtiger und voller Wein, den Sie jetzt als Primeur kaufen sollten, die Verzinsung des angelegten Geldes liegt deutlich über zehn Prozent!

Pr.-Not: S. 17



Bel Air-la-Royère mit neuen Weinen

Corinne überzeugt mit großen und mit preiswerten Weinen

Bei Corinne vorbeizuschauen ist jedes Jahr spannend, weil sich viel entwickelt und verändert. Gleichbleibend allerdings ist die hervorragende Qualität Ihrer Weine vom linken Ufer der Gironde, wo sie unter anderem Malbecreben anbaut. Früher hat ihr Mann vinifiziert, dann ging er in die Politik und seit sieben Jahren vinifiziert sie mit einer Frauenmannschaft den Betrieb. Mit dabei sind allerdings auch ihre Söhne, die bereits viel bei der Arbeit in den Reben helfen.

Als eine der oben angekündigten Neuerungen mögen wir die beiden Weine Justin Malbec und Justin Merlot vorstellen, zu trinkende Bordeaux, die durch fruchtige und schokoladige Noten bestechen, sie haben eine schöne Länge. Dann gibt es natürlich wie immer die Gourmandise: Kirsche, Blaubeere, Tannine mit angenehmer Kaffeenote. Elegant, mit sehr gutem Preis-Qualitätsverhältnis der Esprit de Bel Air: Der 2015er ist elegant, mit feiner Süße, etwas Konfitüre von Himbeeren, feine Gewürze. 2016 gefällt mit kandierter Kirsche und Cassis, er ist sehr weich und rund im Mund, hat schokoladige Tannine. Beides Weine, die auch jetzt schon zu trinken sind.

Auch beim großen Wein, dem Chateau de Bel Air, bieten wir die zwei Jahrgänge 2015 und 2016 an. 2015 besticht durch eine feine Süße, Kakao und Espressonoten, sehr samtig und voll, große Länge, umschmeichelt noch lange den Gaumen. Beim 2016 gehen die Noten etwas mehr in die Aromen von gekochter Kirsche, ein Hauch von Vanille, Blaubeere und Bitterschokolade, auch hier eine feine Süße am Anfang und eine große Länge, durchaus schon jetzt zu trinken. Die Trauben

waren von hervorragender Qualität, ausgewählt durch ein innovatives Verfahren, wo die Trauben in einer Zuckerlösung schwimmen und nur die genommen werden, die zu Boden sinken, weil sie einen höheren Zuckergehalt haben.

2017 gab es auch bei Corinne nur eine kleine Ernte, daher gibt es auch keinen Primeur. Pr.-Not: S. 17



Faure bleibt sich treu

Viel Qualität für faire Preise

Faure ist immer wieder eine Reise zu unseren Wurzeln. Ein Winzer aus St. Emilion, der dem Weinbau und seinen Prinzipien verhaftet ist, keiner der sich nach Modetrends richtet, sondern der seine Weine macht, wie das Terroir und der Jahrgang es verlangen. Wenn Faure von seinen Weinen erzählt, klingt es ein bisschen, als würde er von seinen Kindern berichten. Ihnen die Weine und Winzer zu Freunden werden zu lassen, nicht immer wieder neue Weine anzubieten, so dass auch Sie die Weine über die Jahre kennenlernen, mit dem, was Ihren Charakter und Ihre Entwicklung ausmacht, das ist uns wichtig. Daher ist der Kartonkauf auch nicht nur ein Nachhaltigkeitsaspekt, sondern bietet eben gerade diese Chance, die Weine nach und nach zu trinken, einige früher und andere später zu entdecken. Dieses Jahr gibt es die seltene Gelegenheit aus ganz verschiedenen Jahrgängen auszusuchen. Wir bieten einen 2012er an, der jetzt

zu trinken ist, ein ganz typischer St.Emilion-Wein, sehr voll, sehr rund, ein Mosaik aus den Tanninen und der dezenten Frucht, dabei sanft am Gaumen, Im Abgang Karamellnoten und Bitterschokolade. Wunderbar. der 2015: ein konzentrierter Wein, kraftvoll, Kirsche, Heidelbeere, etwas Himbeere, Mousse au Chocolat, ein Wein aus einem großen Jahrgang, der aber noch gelagert werden sollte. Und der 2016, „ein tolles Potenzial“ (O-Ton von Monsieur Faure), weich, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Tannine wie von echtem Kakao, wunderschöne Länge. Also, 2012 für jetzt und 2015 und 2016 noch ein paar Jahre einkellern, um sich dann zu einem schönem Moment mit einem St. Emilion zu verwöhnen. Und wer nicht ganz so tief in die Tasche greifen kann, dem können wir den kleinen Bruder, den Caze Bellevue ans Herz legen, auch das ein toller St. Emilion zu sehr erschwinglichen Preisen. Pr.-Not: S. 17

Neues und Bewährtes bei Meyrou

Jean-Christophe Meyrou, der Geschäftsführer des Kwok-Imperiums ist und weitere zahlreiche Engagements hat, treffen wir nicht mehr, er ist immer unterwegs. Die Weine aus Meyrous Aktivitätsbereich probieren wir immer mit Sylvie Lescure, die wir seit mehr als zwanzig Jahren kennen.

Wir beginnen die Probe mit dem Château de la Nauze 2016, dem eigenen Weingut von Meyrou, der jedes Jahr besser wird und ein sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet. Sehr zu empfehlen! Meyrou empfiehlt uns Château Guibeau 2016, einen in Edelstahlfassern nach langer Mazeration ausgebauten sehr fruchtigen Wein der Appellation Puisseguin-St. Emilion und Château Le Rey 2016, der ohne Schwefel ausgebaut wurde

und daher mit einer ganz frischen Frucht daher kommt. Und einen Wein der Appellation St. Emilion Grand Cru haben wir auch dabei: Château Haut Brisson 2014 ist ein großer Wein, reif und mit den Charakteristika dieser Appellation.

Nicht vorbei gehen können wir an den drei Weinen der Domaine Léocadie aus dem Minervois: Der weiße Leukadios besticht durch reiche Frucht- und Honigtöne, der rote durch eine gelungene Verbindung von schwarzen Früchten mit gewürzigen Noten der Garrigues im Süden Frankreichs. Und auch der Rosé ist wieder gelungen: Uns gefällt die Verbindung von Frucht mit mineralischen und gewürzigen Noten.

Pr.-Not: S. 18

Großartige Sancerre von Cotat

Bei Cotat kommen wir immer erst zum Feierabend zur Probe. Nachdem wir unsere Crottin de Chavignol (der berühmte Ziegenkäse der Region) eingekauft haben, sind wir mit zehn Minuten Verspätung am Keller und Francois Cotat erwartet uns schon. Wir steigen in seinen klitzekleinen Probierkeller herab und ruckzuck beginnt die Probe mit den Weinen der großen Lagen von Chavignol, einer kleinen Gemeinde etwa 5 km von Sancerre entfernt. Die Ernte 2017 war perfekt, die Trauben waren gesund und optimal reif. Wir beginnen mit Les Caillottes, einer Lage die fruchtbetonte Weine gibt. Dann meine Lieblingslage Les Monts Damnés, auch in diesem Jahr perfekt. La Grande Côte hat jetzt zur Hälfte junge Reben und das macht den Wein sehr lebendig. Die Reben von Culs de Beaujeu sind fast 50 Jahre alt und das spürt in dem Wein - er ist sehr reich und hat dezente Honignoten.

Sehr schön auch der Rosé, der direkt gepresst wurde und daher nur ein ganz zartes Rosa hat. Er gefällt durch seine schöne Frucht von Himbeere. Zum ersten Mal präsentiert uns Francois Cotat seine roten Sancerre, von dem es aber nur etwa 800 Flaschen gibt. Eine interessante Kombination von Frucht und sekundären Komponenten. Mal sehen, ob wir davon etwas bekommen. Just for fun probierten wir dann noch eine Spätlese aus den neunziger Jahren - eine tolle Erfahrung!

Noch nie haben wir Francois Cotat so entspannt erlebt wie diesen Abend - vielleicht auch weil dieses Jahr sehr gut für die Reben verlaufen ist - kein Schaden durch Frost oder Hagel noch durch Mehltau. Pr.-Not: S. 16



Francois Cotat

Julie übernimmt

Nun ist es offiziell: Julie hat das Weingut ihres Onkels übernommen, nach zwei Jahren aufwändiger Formalitäten. Und Michel ist in Rente gegangen - offiziell sagt Julie, tatsächlich ist er immer präsent, wie das zu erwarten war. Wir begrüßen ihn bei der Ankunft, er entschuldigt sich, dass er bei der Probe nicht dabei sein könne, er müsse zur Beerdigung eines Freundes. Und so haben wir eine kurze aber sehr schöne Probe mit Julie. Wir beginnen mit der dritten Abfüllung des weißen Sancerre 2017, die sehr reich und komplex ist, er wird wieder ein Renner der Proben sein. Die zweite Abfüllung ist schon ausverkauft und wir ziehen die dritte Abfüllung der ersten vor, die wir danach probieren. Danach kommt der Rosé auch aus 2017: Ein sehr schöner, lebendiger und gehaltvoller Rosé mit viel Frucht, einer sehr angenehmen Säure und einer guten Struktur. Er gehört sicher zu den schönsten Rosés, die wir im Programm haben. Der rote Sancerre ist aus dem Jahr 2016 und hat - das überrascht nicht - die fruchtige Fülle dieses Jahrgangs. Ein kräftiger Pinot Noir mit Frucht von Himbeere und Kirsche und sehr schönen Tanninen. Pr.-Not: S. 16

Selosse - einmalig

Bei einer Aktion der Winzer der Grands Crus des Elsass lernte ich Stevenson kennen, einen der Topp-Journalisten der Weinszene und Experte für die Champagne. Ich habe ihm einen Text vom Französischen ins Englische übersetzt und er versprach mir Hilfe, wenn ich sie bräuchte. Und da wir zu dieser Zeit exzellente Champagnerproduzenten suchten, bat ich um Vermittlung und Adressen. Und ich bekam zwei: Vilmart (siehe unten) und Anselme Selosse. Und beide besuchten wir vor mehr als zwanzig Jahren und waren begeistert, solche Champagner hatten wir vorher noch nie probiert. Selosse ist inzwischen einer der ganz großen Stars der Champagne und jedes Jahr erhalten wir im Januar unsere Zuteilung, die wir sofort akzeptieren. Und versuchen dann die Nachfrage zu befriedigen, die immer sehr groß ist, weil wir deutlich günstiger sind als der Markt.

Wir können also nicht garantieren, dass jeder das bekommt, was er möchte, aber wir versuchen den Mangel effizient zu organisieren!

Champagne Vilmart

Wir leisteten uns den Luxus vom Sancerrois in die Champagne über die Autobahn zu fahren und waren erstaunt, wie wenige Staus wir erleben mussten. Und wir waren früher bei Vilmart als geplant.

So konnten wir die Probe, die wie immer Patricia durchführte, in Ruhe genießen. Und typisch für die Champagne: Es sind immer vier weiße und zwei Rosé - Champagner, Und die Hälfte sind Cuvées verschiedener Jahre (Grande Reserve, Grand Cellier und Cuvée Rubis), die anderen sind Jahrgangschampagner (Grand Cellier d'Or 2013, Coeur du Cuvée 2010 und Grand Cellier Rubis 2011). Die Weine für die Jahrgangschampagner werden alle in Eichenfässern von 228 l ausgebaut. Das gibt ihnen zusammen mit der langen Reifezeit von bis

zu fünf Jahren eine hohe Komplexität und macht sie einmalig. Und sie sind unvergleichbar besser als die Champagner, die man bei uns in den Supermärkten findet. Daher sind diese Champagner nicht nur wundervolle Aperitifs sondern auch Begleiter großer Gerichte vom Hummer bis zur Foie Gras.

Bereits die Grande Reserve bietet mit der Frische und der schönen Frucht von Mandarine und Kirsche ein großes Trinkvergnügen. Grand Cellier ist unsere Empfehlung, er bietet ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Doch das Non-plus-ultra ist unser Liebling Coeur du Cuvée 2010 (!), einer der größten Champagner, die wir je probiert haben. Er ist die nächsten fünf Jahre mindestens so gut wie heute!

Pr.-Not: S. 22

Domaine Paul Blanck

Nach langer Zeit probierten wir die Weine der Domaine mal wieder mit Marcel Blanck, der die Domaine mit seinem Bruder Bernard auf- und ausgebaut hat. Bis Mitte der neunziger Jahre war er für die Vinifikation verantwortlich und hat so entscheidend dazu beigetragen, dass die Domaine qualitativ zur Spitzengruppe der elsässischen Weingüter zählt.

Frédéric, der Neffe von Marcel hat diese Tradition fortgesetzt und so wurde die Probe nicht nur wegen Marcel zu einem Vergnügen, das schon mit dem ersten Wein, dem Auxerrois Vieilles Vignes begann. Ein für diese Rebsorte erstaunlich reicher Wein.

Die drei Rieslinge, Rosenbourg und die Grands Crus Schlossberg und Furstentum zeigten die Vielfalt der Terroirs rund um Kientzheim. Den Riesling Grand Cru Schlossberg bieten wir in der Magnumflasche an, ein Wein für Weinbessene, der die nächsten 12 Jahre mit immer mehr Vergnügen zu trinken sein wird. Mit ganz anderen Aromen kommt der Grand Cru Furstentum daher, die Rosentöne machen ihn zu einem besonderen Erlebnis.

Mit seiner feinen und gleichzeitig expressiven Aromatik überzeugte dann auch der Muscat, ein sehr schöner Aperitif oder auch Begleiter von Spargel, Crevetten oder Krebsen.

Die "Basisweine" Pinot Gris und Gewurztraminer hatten ein Niveau der Lagenweine, der sogenannten Lieu-dits und daher ist der Preis ok!
Pr.-Not: S. 16

Der Bär hat schöne Weine

Frank Bärmann war sich nicht sicher, ob sein neues Etikett wirklich gelungen ist. Der Bär mit Winzerschürze komme wohl doch nicht so richtig an. Da wir aber keine Etiketten verkaufen sondern besonders schöne Weine, ist uns das ziemlich egal.

Die Eindrücke unserer Frühjahrsprobe bestätigten sich: Frank bietet ein in jeder Hinsicht interessantes Sortiment von Weinen an: Das beginnt mit den Seccos, die eine spannende und preiswerte Alternative zu den Proseccos und Crémants bieten, schon im Herbst hatten wir auf den Secco Noir hingewiesen, dem ist nichts hinzuzufügen.

Der Müller-Thurgau ist aus dem Jahr 2017 und besonders gelungen, ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis! Gleiches gilt für den Weißburgunder.

Am Spätburgunder Rosé können wir nicht vorbeigehen, uns gefällt die schöne Frucht und der elegante Honigton im Abgang.

Zum ersten Mal überzeugt uns der Regent, eine gegen Mehltau resistente neue Sorte, der wir bisher eher skeptisch gegenüber standen.

Eine erstaunliche Konzentration hatten die beiden Spätburgunder, die wir aufnehmen: Der Merdinger Spätburgunder gefiel uns wegen der gelungenen Kombination von fruchtigen Noten mit sekundären wie Tabak. Den Ihringer Fohrenberg hatten wir schon im Frühjahr empfohlen - zu Recht!
Pr.-Not: S. 22

Viele Grands Crus

Die Domaine Schoech hat Spitzenlagen

Durch die Pacht von Reben, die früher Claude Dietrich bearbeitet hat, hat sich die Zahl der Grands Crus der Schoechs auf fünf erhöht: Sie ernten nun Trauben von den Grand Cru-Lagen Schlossberg, Furstentum, Mambourg, Kaefferkopf und Rangén. Und sie bieten die Weine dieser großen Lagen zu vernünftigen Preisen an. Wir nehmen die zwei Lagen auf, die wir nicht von unseren anderen Elsässern im Programm haben: Kaefferkopf Riesling und Rangén de Thann Harmonie R, ein Verschnitt der Rebsorten Pinot Gris, Riesling und ein bisschen Gewurztraminer, die auf der gleichen Parzelle angebaut sind und zusammen geerntet werden. Ein großer Wein, dem die fünf Jahre Reife in der Flasche gut getan haben. Kaefferkopf hat einen sehr mineralischen Boden und gibt daher große Rieslinge. Probieren!

Dabei sollte aber nicht vergessen werden, dass wir von den Schoechs auch sehr preiswerte Weine anbieten, wie zum Beispiel den auch in 2017 exzellenten Edelzwicker, ein Verschnitt von Sylvaner und Pinot Blanc in der Literflasche und daher sehr preiswert.

Der Sylvaner von der Lage neben dem Schlossberg hat uns schon bei Claude Dietrich überzeugt und gefällt uns auch bei Schoech. Und der Côte d'Amerschwir ist eine echte Spezialität der Domaine, die 3 % Muscat, die dem Pinot Blanc hinzugefügt werden, geben dem Wein einen besonderen Akzent, so daß wir ihn dem Pinot Blanc vorziehen.

Für den Riesling und Pinot Gris gilt, was wir über die Basisweine bei Blanck geschrieben haben: Tolles Niveau und preiswert!
Pr.-Not: S. 15



Harte Arbeit an der Steillage Rangén

Wir gedenken Claude

Claude Dietrich ist Ende Juni gestorben

Vor fast vierzig Jahren haben wir Claude Dietrich zum ersten Mal getroffen. Ein junger Winzer, der sein Handwerk bei Marcel Blanck perfektionierte. Wir haben ihm geholfen, sein kleines Weingut aufzubauen und haben das nie bereut. Er hat seine Vision der Rekultivierung des Schlossbergs realisiert und großartige Weine dieser Lage vinifiziert.

Faszinierend war seine intuitive Art seine Weine auszubauen, er probierte den Most oder den entstehenden Wein und wusste, was er tun musste. Und er suchte sich die richtigen Terroirs aus, um "seine" Weine zu produzieren. Wie erwähnt begann das mit dem Schlossberg und setzte sich fort mit Furstentum und auch "kleineren" Lagen wie Vogelgarten für den Pinot Noir, Patergarten für den Riesling, Obertorgut für den Gewurztraminer oder den Lagen neben dem Schlossberg für seinen Sylvaner und den großartigen Crémant. Gott sei Dank haben wir ja das Lager aufgekauft und können daher seine Weine sehr günstig anbieten. Sie sind jetzt perfekt und haben auch noch für die nächsten Jahre Potenzial. Denn wir genießen jetzt mit viel Vergnügen seine Weine aus den Jahrgängen vor 2010!
Pr.-Not: S. 15

Anja empfiehlt

Dieses Mal hatte ich nach langer Zeit wieder die Chance, bei einigen Winzern vor Ort zu probieren; ich habe meine Eltern bei ihren Proben im Bordelais begleitet und hatte so die Chance einer authentischen Probe!

Daher beginne ich mit Château-Haut-Rian, das uns seit Jahrzehnten mit sehr schönen und für die Qualität sehr preiswerten Weinen beliefert. Neben den Selbstgängern Haut Rian weiß und rot haben uns die beiden Selection-Weine besonders gefallen! Glückwunsch Pauline!

Mehr Aufmerksamkeit verdient Château d'Arricaud, weil die Weine im oberen Segment der Gravesweine mitspielen können, der Prestige 2012 ist ein wunderbarer Wein. Doch auch die Basicuvées sind sehr gut!

Pontoise Cabarrus habe ich schon im letzten Jahr besonders empfohlen, davor Bel Air-la-Royère. Corinne Chevrier hat zwei interessante neue Weine im Programm, den Justin Malbec und Justin Merlot aus 2017! Beide überzeugend für Weinbesessene, die junge fruchtige Rote lieben.

Philippe Faure überzeugte mich nicht nur mit dem Grand Cru Château Gravet sondern auch mit La Caze Bellevue, so schöne St. Emilion zu diesen Preisen findet man nicht nochmal.

Und überzeugend war auch die Probe bei Francois Lurton. Die Basicuvées von Janeil sind sehr gut und das zu sehr zivilen Preisen, da kann man keinen Fehler machen. Und die spanischen Weine von Verdejo und Tempranillo bieten neue Geschmackserlebnisse.

Und exzellent gefällt mir der weiße L'Enclos von Château Monpezat, ein toller Wein zu einem für diese Qualität günstigen Preis!

Fair Trade

Weltbewegende Projekte sind es vielleicht nicht immer, aber die Fairtrade-Zertifizierung und die Prämien schaffen zumindest stetige kleine Verbesserungen. Genau richtig für unseren Bericht erreichte mich über Facebook die Nachricht von der Ausrichtung des Festes zum Dia del nino (Tag des Kindes) für die ganze Gemeinde. Gerade für die Armen in den Gemeinden sind diese kleine Feste, die meist der Kindergarten (die in Argentinien übrigens öffentlich sind) veranstaltet, sehr wichtig. Kann man sich doch selbst dies nicht leisten und möchte doch am wenigsten die Kinder darunter leiden lassen. Gleichzeitig ist es, finde ich, ein schöner Effekt, dass die Mann(bzw. Frau)schaft der Weingüter, die selber eigentlich zu den sozial Schwachen gehören, jetzt schauen, wo es Not und wo es Bedarf gibt und helfen. Und dies hören wir erfreulicherweise von allen Weingütern, dass die Arbeiter den Blick geschult haben, zu gucken, wo Hilfe gebraucht wird. Leider haben allerdings Vinocol und Cinco Sentidos aufgrund der hohen Kosten dezertifiziert. Wir werden sehen, wie wir weiterhin die Arbeiter und Ihre Gemeinden unterstützen können. Darüber berichten wir dann sicher im Frühjahr. Pr.-Not: S. 22 - 23

Chainier: Cognac und Pineau

Cognac vom Winzer und nicht von der Fabrik

Fast alle Cognacs, die man hier kaufen kann, kommen von den großen Destillieren, die die Weine, die in der Charente ausgebaut werden, aufkaufen und dann destillieren.

Unsere Philosophie passt nicht dazu. Wir möchten Cognacs und Pineaus de Charente anbieten, die authentisch sind. Der Destillateur ist zugleich Winzer und produziert die Weine, die er für den Cognac und den Pineau de Charente braucht, selbst. Zu diesen Produzenten gehört Chainier!

Chainier bietet vier Cognacs an, den preiswerten V.S. Petite Champagne, den V.S.O.P. Fine Champagne, dann den X.O. Grande Champagne und das Non-Plus-Ultra, den Très Vieille Réserve aus der Petite Champagne, der ist unser Lieblingscognac.

Pineau de Charente entsteht dadurch, dass dem frischen Most Cognac zugesetzt wird und diese Cuvée dann in Holzfässern reift, teilweise 15 Jahre! Das ist ein schöner Apéritif oder auch ein Absacker! Probieren!!! Pr.-Not: S. 23



Hier wird der Cognac von Chainier destilliert

Das Imperium Lurton

Francois Lurton feiert die 30 Jahre seiner Gesellschaft

Vor gut dreißig Jahren haben wir schon einmal über das Imperium geschrieben, meinten damals aber die zahlreichen Châteaux, die Francois' Vater André Lurton besaß. Francois hat inzwischen deutlich mehr Weinberge als sein Vater und das in vier Ländern: Frankreich, Spanien, Argentinien und Chile, allein im letzten Jahr hat er ca. 30 ha neu angepflanzt oder dazu gekauft. Seit 1994 sind wir dabei, 1988 fing er mit seinem Bruder Jacques an - in Südfrankreich.

Wir nehmen von Francois Lurton einen großen Teil seiner Weine aus Frankreich und Spanien auf. Sein Sortiment reicht vom schönen und sehr preiswerten Trinkwein bis hin zu ganz großen Weinen wie dem Château des Erles aus dem Fitou oder dem Campo Eliseo, einem Toro.

Zu den preiswerten Weinen gehören die MJ Janeil und Les Hauts de Janeil, die für wenig Geld viel Trinkvergnügen bieten, die aktuellen Jahrgänge gefielen uns!

Die Terra Sana sind BIO-zertifiziert, aber inzwischen lässt Francois Lurton alle Domänen bio oder biodynamisch bewirtschaften - ohne die manchmal sehr bürokratische Zertifizierung.

Ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bieten die beiden Hermanos Lurton, der Verdejo (weiß) und Trempranillo (rot). Und ein einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet die Cuvée des Ardoises, der Zweitwein von Château des Erles. Und der ist ein ganz großer Wein des Fitou, der bei gleicher Qualität im Bordelais dreimal so teuer wäre. Als wir das Château vor etwa zwanzig Jahren besuchten, waren wir fasziniert von den Reben, die auf steinigen Schieferböden an steilen Hängen wachsen. Und von Lurton können wir die Bag-in-Box anbieten, in 5l und 3l - Einheiten, so preiswert kann man nirgendwo so schöne Weine trinken. Zur Erinnerung, man kann sie geöffnet - gekühlt - bis zu vier Wochen schlückchenweise trinken! Pr.-Not: S. 21

Deutschland, Italien und Österreich

Vorbemerkungen zum Herbstprogramm

Wir machen uns Sorgen um den Jahrgang 2018, denn bei uns herrschte Dürre und es soll überall viel zu trocken gewesen sein. Aber unsere Winzer sind jetzt - Ende August - ganz positiv gestimmt. Wir bekommen die Nachrichten, dass eine frühe Ernte bevorsteht, aber die Trauben gesund sind und sie die Hitze und Dürre gut verkraftet haben. Guter Humus und tiefgründige Böden sowie eine zweckmäßige Beschattung durch eine Laubwand zahlen sich aus. Bioweinbauern sind besser dran, denn die Reben sind widerstandsfähiger und die Böden haben noch Reaktionsvermögen. Vom 2017er gibt es dem Vernehmen nach noch genügend Wein, jedenfalls hoffen wir, die gelisteten Weine auch liefern zu können. Es hat ja überall wenig gegeben, aber wir sind bei unseren Weingütern langjährige und zuverlässige Kunden und bekommen unseren Anteil. Wie wir hören, wird schon stark unterschieden. Neukunden werden getröstet oder sie bekommen eine andere Preisliste.

Im Herbst kommen die größeren Weißweine in den Markt. 2017 ist ein sehr guter Jahrgang mit Kraft von der Sonne und guter Säure. Das ist für die besten Lagen und älteren Reben besonders wichtig, denn es bestimmt das Lagerpotenzial.

Wenn der April, Mai und Juni im nächsten Jahr wieder so warm werden wie in diesem Jahr, sollte man noch frische und leichtere Weißweine, einige Roséweine und frische Sekte im Keller haben und sie jetzt mitbestellen. Wir gehen auch davon aus, dass es im nächsten Jahr Preiserhöhungen geben wird. Ganz besonders legen wir Ihnen die **Prosecchi unseres neuen Produzenten Borgoluce** ans Herz. Der Ort des Lichts kommt zur rechten Zeit in unser Programm. Hochwertige Sekte sind das, sie sind klar und unverfälscht, sehr ordentlich gemacht. Einer eine Flaschengärung con Fondo, noch mit Hefe-Sedimenten also, die bei der Flaschengärung zurückbleiben, wenn man nicht degorgiert. Sie sind ohne Geschmack, halten den Sekt aber wunderbar jung und frisch. Eine relativ neue Methode, die von sich reden macht. Er ist semisparkling, ein Frizzante (wie der Zero von Reiterer), was vielfach gerne deshalb genommen wird, weil die Kohlensäure schwächer ist.

Neue Rieslinge wollten wir eigentlich keine mehr, aber **nun kommt uns das Weingut Querbach aus dem Rheingau dazwischen**. Wir kamen nicht umhin. Winzer und Weine sind anders, aber überzeugend gut. Wir sind gespannt, ob Sie widerstehen können.

Genug der Vorrede, jetzt gehen wir ins Detail.

Deutschland: Beim Riesling unangefochten an der Spitze

Der Jahrgang 2016 ist mit seiner Eleganz und Tiefe wohl einer der besten Rieslingjahrgänge seit vielen Jahren. Die Ausdrucksstärke wird uns noch lange begeistern. Doch nun schindet auch 2017 Eindruck. Fruchtstark und frisch, denn die Säure ist genial. Körperreich wie der aromatische 2015er, aber eben mit mehr Frische.

Während man vom 16er noch Weine bekommt, wird es 17er Spitzenweine nur noch eine kurze Zeit geben, denn der Frost und die kleinen Beeren haben die Mengen stark reduziert. Wir haben viele Weine reserviert, sonst sähe es schlecht aus. Die großen Weine aus 2017 sind ab dem 1. September im Handel. Insbesondere über diese Weine bei uns wollen wir berichten.

Peter Jakob Kühn

Das Ruder hat auf dem Weingut Peter Bernhard übernommen. Er trifft die wesentlichen Entscheidungen in den Weinbergen und im Keller. Konsequenter biodynamisch ist jeder Gedankengang und jeder Handgriff, tiefe Überzeugung bestimmt das Tun.

Die Weine sind herausragend. Sie bekommen die Zeit, die sie brauchen. Spontangärung, langes Hefelager, lange Reifezeit im Fass. Sie entwickeln sich aus eigener Kraft, die sie aus dem seit Jahren biodynamisch bewirtschafteten Boden und der Rebe gewonnen haben. Vergoren wird ohne Temperaturregelung. Wenn der Wein es möchte, durchläuft er auch die malolaktische Gärung. Alle Orts- und Lagenweine werden im großen Holzfass ausgebaut. Die Unikate bekommen drei Jahre bis zur Marktreife, die GGs zwei Jahre und auch die Erste Lage wird erst ab September verkauft.

Wir geben die Weine in kleineren Einheiten ab. Sprechen Sie uns an. Für Weine von Kühn haben wir immer genügend Zeit.



Peter Jakob Kühn



Gunter Künstler mit Berg Rottland 2017

Monika und Gunter Künstler

Die Preise für die GGs aus 2017 sind gestiegen. Es gibt nicht viel davon und die Qualitäten sind ganz oben. Diese Weine muss man haben. Den **Weiß Erd**, der burgundisch anmutet, auf jeden Fall. In drei Jahren ist das ein Geschmackserlebnis mit Eleganz und Harmonie. Bitte nicht vorher antrinken, denn dann haben Sie in drei Jahren nichts mehr. Künstler bietet eine breite Palette an GGs an, denn auch in Rudesheim hat man Parzellen. Diese Weine sind mineralischer, weil sie auf Schieferböden wachsen.

Auch die Erste Lage ist beeindruckend. Wir empfehlen den Stielweg, der auch als GG weggehen würde.

Künstler gehört auch bei den Pinot Noirs zu den ganz großen Produzenten. Die Entwicklung in den letzten Jahren war beachtlich. Wir schlagen vor, den 16er Stein mitzunehmen. Er hat Eleganz und Kraft, wir waren beeindruckt. Auch Reichstal hat uns besonders gut gefallen und den grandiosen Höllenberg von Asmannshausen trinken wir erst in fünf Jahren.

Rheingau zum 3.: Querbach

Einige unserer Grundauffassungen, die sich im Laufe von vielen Jahren verfestigt hatten, standen auf dem Prüfstand. Wir hatten eine Flasche Riesling aus dem Jahre 2008 bekommen und probiert und waren begeistert. Den Winzer kannten wir nicht, obwohl er Mitglied im VDP ist, die Etiketten gaben nur wenig Auskunft über die Weine und die Flasche hatte einen Kronkorken, der aber immerhin patentiert und aus Edelstahl war.

Wir wollten kein neues Weingut ins Programm nehmen, aber der Wein war deutlich anders als andere und so gut, dass wir Kontakt zum Winzer Peter Querbach aufnahmen und nach Informationen fragten. Uns wurde beschieden, dass es keine Analysedaten gäbe, denn man wolle den Weinfreund nicht zum Analysetrinker erziehen. Der lange Hefekontakt und der Ausbau der Weine ausschließlich im Edelstahl sowie eine längere Standzeit bänden die Restsüße ganz anders ein. Bei den Weinen bleibe die natürliche Frische bis in den Abgang erhalten, auch über viele Jahre hinweg, eine Perfektion, die in einem Holzfass nicht zu erzielen sei.

Und genau so war es dann auch. Wir haben Probeflaschen bestellt und weitere Weine probiert. Fast alle haben uns restlos überzeugt und nun bieten wir für den Anfang vier Weine vom Weingut Querbach an.

Das Weingut ist 10 ha groß und Mitglied im VDP. Es ist seit 1650 in Oestrich-Winkel zu Hause. Inzwischen ist es in der oberen Liga der Rieslingproduzenten gelistet, drei Trauben im Gault-Millau, viereinhalb Sterne bei Eichelmann unter der Überschrift „Weltklasse“. Die Weine kommen erst spät in den Markt, weil sie lange gären. Der 2015er war jetzt teilweise noch nicht durch mit der Gärung, er braucht besonders lange. Das werden Weine mit enorm viel Reifepotenzial.

Man ist stolz darauf, zu den Traditionalisten gezählt zu werden. Traditionell ist auf dem Weingut das Bodenleben sehr

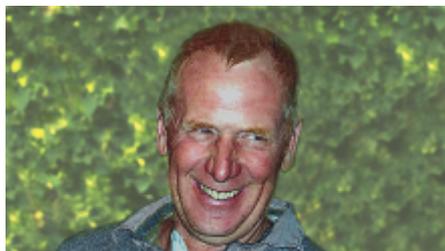
wichtig, wechselnde Einsaaten erzeugen wertvollen Humus. Es wird nur spontan vergoren, alle beschleunigenden Reinzuchtheften und Enzyme kommen nicht auf den Hof. Es gibt keine Holzfässer, nur Edelstahl. Die Beeren bekommen eine Maischestandzeit von etwa 10 Stunden, sie gären außerordentlich lange und ungekühlt. Der Alkohol ist moderat und es bleibt Restsüße zurück. Das bekommt den Weinen sehr gut, denn die Standzeit und der lange Ausbau auf der Hefe führen zu einer Fülle und Dichte, so dass manche vermuten, die Weine seien im Stückfass ausgebaut worden. Sie sind frisch und gradlinig mit guter Frucht - auch noch nach vielen Jahren - und sie sind durstlöschend. Dafür sorgt auch der ungewöhnliche Verschluss der Flasche. Peter Querbach, der Sohn von Wilfried und Resi und jetzige Inhaber des Weingutes, hat ihn vor zehn Jahren entwickelt, weil er unsaubere Töne nach dem Öffnen einer Weinflasche verhindern wollte. Es wurde ein Kronkorken aus Edelstahl, der ansehnlich verpackt ist. Wir können dem viel abgewinnen.

Dass nur Gutsweine verkauft werden, braucht nicht erwähnt zu werden. Die Lagenweine kommen vom Doosberg und Lenchen aus Oestrich, vom Hallgarten und Hasensprung aus Winkel. Namhafte Lagen also, die anderenorts deutlich höher dotiert werden müssen.

Dieses Weingut ist anders, weit weg vom Üblichen. Die Weine haben Ausstrahlung und jeder Wein hat einen eigenen Charakter. Sie munden großartig, die geöffnete Flasche kann über zwei Tage hinweg getrunken werden. Das Alterungspotenzial ist enorm.

Wie man es mit der Malo hält, welche Spritzmittel (nicht) zur Anwendung kommen, wie alt die Reben sind und andere Informationen haben wir noch nicht. Im Februar werden wir das Weingut besuchen. Wir sind schon sehr gespannt.

Franken und Nahe, May und Kauer



Rudolf May hat wieder fantastische Schäfer, Himmelspfad und Rothlauf gemacht...



...und Christoph Kauer unwiderstehliche Felsenberg und Römerberg



Peter Becker vinifiziert zuverlässig

Weingut Rudolf May

Unser täglicher Abendrotwein ist häufig ein Silvaner von Rudolf May. Guts- oder Ortswein schmecken wunderbar, sie sind fast jeder Speise dienlich. Rudolf May macht seine Silvaner nicht bäuerlich-erdig, sondern fein und klar, die Böden und Lagen machen den Unterschied. **Unser Lieblingswein ist die Erste Lage Retzstadter Langenberg.** An Festtagen kommen die GGs vom Himmelspfad oder Rothlauf auf den Tisch, wenn nicht gerade der Schäfer dran ist.

Schäfer und Himmelspfad von 2017 waren schon ausverkauft, als sie noch garnicht im Markt waren. Wir haben reserviert und werden liefern können.

Auch die Weißburgunder und Rieslinge sind bemerkenswert, sie gehen aber leider im Silvanergeschehen meistens unter. Das haben sie nicht verdient.

Die beiden Spätburgunder sind gut und sehr gut. Leider sind gute Pinot Noir inzwischen teure Luxusgüter. Dennoch müssen wir mal eine Pinot-Noir-Probe machen und die von May mit denen anderer Spitzenproduzenten vergleichen. Wäre sicherlich spannend.

Gebrüder Kauer

Der größte Riesling-Wettbewerb der Welt wird jährlich vom Meiniger-Verlag ausgerichtet. 2.300 Rieslinge waren es in diesem Jahr, 126 Juroren kürten in acht Kategorien die Sieger. Riesling trocken moderater Alkohol, Lagenriesling moderat, Riesling trocken, halbtrocken, restsüß, edelsüß und gereift gingen an den Start. **Der Sieger** in der Kategorie I (mit moderatem Alkohol) **wurde der Gutsriesling von Kauer.** Ein verdienter Erfolg und eine große Leistung, wir freuen uns, ihn anbieten zu können.

Ein Wein ist schon aus, nämlich die Scheurebe. Auch der **Blanc de Noir** ging zur Neige, aber da haben wir noch reservieren können. Neu hinzugekommen sind jetzt im Herbst der **Römerberg** und der **Schlossböckelheimer Felsenberg.** Sie sind qualitativ auf allerhöchstem Niveau. Vom Vulkangestein, dem Zweitwein vom Felsenberg, hat es 2017 nichts gegeben, denn die Beeren waren klein und die Kauerleut haben dort nur 1 ha. Aber es gibt noch welchen von 2016. Ein lebendiger Riesling und jetzt in bester Verfassung mit der Typizität der Schlossböckelheimer Lagen. Der Preis lässt es zu, ihn einmal pro Woche zu trinken.

Becker und Huber in Kurzfassung

Peter Becker, Pfalz, holt Preise

Vom Riesling-Wettbewerb des Meiniger-Verlages war schon die Rede. Auch unser Weingut Becker aus der Pfalz hat Weine eingereicht. Und schon hatte der Liter-Riesling von 2017 das verdiente Glück, den Sieger zu stellen. Auch die Rieslinge Kalmit und Sonnenberg bekamen hohe Noten.

Unser zuverlässiger Winzer und Partner in der Pfalz kriegt immer mehr Selbstbewusstsein. Peter Becker macht alles richtig. Reduktiver Ausbau seiner Bioweine, ziemlich durchgegoren. In guten Jahren gibt es schöne Spätlesen, die er auch trocken ausbaut. Das sind dann die wirklichen Überraschungen, die es in sich haben.

Weingut Huber, Baden, hat zu wenig Wein

Wir werden unsere Angebotspolitik für die Huber-Weine umstellen. Bis Mitte August haben wir noch keine Nachricht, was aus unseren Reservierungen der 2016er werden wird. Wir wissen nur, dass die Weine Ende des Jahres ausgeliefert werden sollen. Deshalb warten wir nun ab, was wir bekommen, und bieten es an, wenn es da ist.

Julian stellt doch einiges um im Weingut. Er will eigentlich nur Spätburgunder und Chardonnay machen. Die Grauburgunder und Weißburgunder werden wohl alle umgepfropft und bekommen Chardonnayreiser. Das ist konsequent, wir können warten.

Italien

Überall heftige Diskussionen über den Klimawandel

Wenn es geht, werden neue Reben in größerer Höhe gepflanzt. In Südtirol gerne auf tausend Höhenmeter. Dort grasen heute im Sommer noch die Kühe, aber die Almweide wird umgewidmet in einen Weingarten. Pinot Noir, Weißburgunder und Sauvignon machen das mit, die Prognose ist, dass noch viele andere Trauben nachfolgen werden.

Die Züchtung von trockenresistenten Traubensorten wird vorangetrieben. Werden wir sie mögen? Im Augenblick wollen wir uns das nicht vorstellen. Müssen wir auch noch nicht, denn viele Regionen profitieren vom Klimawandel, andere werden irgendwann keine Rolle mehr spielen. Aber gerade in Italien wird die Änderung des Klimas Lücken aufreißen, denn die extremen Wetterkapriolen haben immer kürzere Abstände. 2017 gab es ein frühes und heißes Frühjahr. Dann wurde es wieder kalt, sogar mit harten Spätfrösten und Hagel. Bald kam die unerträgliche Hitze und es regnete nicht. Für viele Weine gab es Hitzestress, sie stellten das Wachstum ein.

Wir haben Winzer aus ganz Italien im Programm, von Sizilien bis zum Trentino. Viele in Regionen, die noch gut davongekommen sind. Auch dort suchen wir dann die Weine und Jahrgänge heraus, die gelungen sind. Der einzelne Winzer hat keine Wahl, wir schon. 2018 ist nun schon etwas entspannter. Es hat bis ins späte Frühjahr genug geregnet, es sieht sehr gut aus.

Prosecco - Bei Borgoluce ist alles im Gleichgewicht

Wieder gibt es einen Zusammenschluss und wir verlieren einen Produzenten. Unser Prosecco-Hersteller verschönert das umfangreiche Portfolio von Rotkäppchen-Mumm. Auch ein renommiertes Handelshaus in Köln wird gekauft, das nun den Produzenten aus Valdobbiadene in Deutschland vertreibt. Uns vertreibt es gleich mit, sodass wir einen neuen Produzenten gesucht haben.

Hawesco hat Wein & Co (sehr renommierter Weinhandel in Österreich) gekauft, nachdem ja schon Carl Tesdorf, Wein Wolf, CWD und die Weindepots von Jacques und andere dazu gehören. Auch das Weingeschäft Gerd Rindchen ist in der Hand eines Versektors. Schloss Wachenheim, berühmt für den Faber-Sekt, hat den Zuschlag bekommen.

Nun bleibt deshalb bei uns die Zeit nicht stehen. Wir haben die schöne Landschaft zwischen Valdobbiadene und Conegliano bereist, viele Proseccis probiert und gute Kontakte geknüpft. Deshalb haben wir nun ein Prosecco-Weingut ausgewählt, das auf mehreren Beinen steht und ein ganzheitliches Konzept verfolgt. Die Adelsfamilie Collalto gibt es schon mehr als 1000 Jahre. 1220 ha Wald, Feld, Öl- und Weingärten bilden einen umweltschonenden, naturnahen Kreislauf. 200 Duroc-Schweine laufen frei herum, 400 Wasserbüffel sorgen für guten Morzarella, 700 Limousin- und Charolaisrinder liefern Milch und Fleisch. Aus dem Dung wird Biogas erzeugt. Auch Haflinger, Schafe und Bienen gehören zur Farm.

Eiszeitliche Schotterablagerungen und Kalkanteile sowie in manchen Lagen auch Eisenoxide bilden in dieser Hügellandschaft auf über 200 Metern beste Voraussetzungen für die Produktion von Gleratrauben. Auch wenn andere Beimischungen zum Prosecco erlaubt sind, wird hier nur Glera verwendet. Die Trauben wachsen überwiegend in der DOCG-Zone von Valdobbiadene und Conegliano. Es werden die

Prinzipien der integrierten Landwirtschaft gepflegt. Die Trauben vom Rive di Collalto sind biozertifiziert.

Auch bei der Vinifizierung gibt es keine Kompromisse. Die Trauben werden entrappt, jede Parzelle wird getrennt vergoren und etwa fünf Monate auf der Feinhefe gelassen. Dann werden die Cuvées nach der Charmat-Methode in den Drucktanks noch einmal vergoren. Eine Dosage wie beim Champagner gibt es bei der Flaschenabfüllung nicht, eine Korrektur ist also nicht mehr möglich. Aus dem Glas duftet es nach Wild-



Ludovico Giustiniani und seine Schwägerin Ninni Collalto

blumen, Akazien und Kräutern und es schmeckt unverfälscht klar und präzise nach hellem Obst sowie der Mineralik der Böden. Diese Sekte haben eine klare Linie und zeigen, warum Prosecco einen guten Namen verdient.

Die Proseccis von Borgoluce werden in der gehobenen Gastronomie ausgeschenkt, so auch in Nobelstätten von Florenz und auf dem Markusplatz in Venedig. Demnächst auch bei Ihnen?

Zimmer gibt es auch. Ein Urlaub in dieser wunderschönen Gegend lohnt.

Silvia Altare hat keine Basisweine von 2016 mehr

Im Piemont war es in den letzten Jahren sehr heiß und trocken. Die Weine sind von hervorragender Qualität, aber die Mengen sind nur gering. So sind die Basisweine von 2016 ausverkauft und auch der jetzt abgefüllte Jahrgang der Baroli, nämlich 2014, ist aus.

Wer im Frühjahr gekauft hat, ist gut dran, weitere Wünsche können nicht erfüllt werden.

Vom Jahrgang 2017 meint Silvia, dass es einer der besten Jahrgänge der letzten Zeit ist. Jetzt im Programm sind Dolcetto, Barbera und der „einfache“ Nebbiolo. Den stellen wir durchaus in den Vordergrund. Natürlich ist ein einfacher Nebbiolo kein Barolo, aber auch er ist von älteren Reben, nur eben zum Soforttrinken gemacht. Uns hat er sehr gut gefallen und jung schmeckt er besonders gut. Natürlich hat er auch gute Anlagen zum Liegenlassen.

Wer die Kultweine, insbesondere den Larighi, noch nicht besitzt, sollte noch einmal nachdenken.



Lambrusco gibt es auch mit Anspruch

Wir haben bewiesen, dass es sehr gute und anspruchsvolle Lambruschi gibt. Die Sekte von Corte Manzini haben sehr viele Kunden überzeugt. Wenn sie traditionell gemacht werden, also wie ein Wein vergoren und dann frisch gehalten mit der Charmat-Methode nochmals vergoren werden, kommt aus der Lambruscotraube ein schöner Sekt heraus. Ein guter Lambrusco gehört in ein anspruchsvolles Weinprogramm.

Wir folgen bei diesen Sekten dem Rat von Andreas März, dem Herausgeber der Zeitschrift Merum. Er setzt sich sehr dafür ein, dass die guten Produzenten wieder einen guten Ruf bekommen, und ist gerne bereit, Tipps zu geben. So sind wir auch auf die Cantina di Santa Croce gestoßen, die ganz in der Nähe von Modena zu Hause ist und die es schon seit 110 Jahren gibt. Dort wächst neben den Sorten Grasparossa und Sorbara auch der regionale Salamino, der nach unserer Beobachtung viel mit dem Grasparossa gemeinsam hat. Die Sekte sind hoch bewertet. Sie werden einmal pro Monat bei bestimmten Mondständen versetzt, sind also immer frisch auf der Flasche, auch im Herbst und Winter. Und sie haben weitere Vorteile. Das sind der Preis und die Lieferbedingungen. Wir konnten die Sekte nach eingehender Verkostung unseren Lambrusco-Kunden nicht vorenthalten und deshalb werden wir im Herbst einige Produkte direkt importieren.

Es wird ein trockener, ziemlich guter Rosé dabei sein und wir werden drei trockene rote Lambruschi haben: Eine Cuvée aus Lambrusco Salamino und Grasparossa und zwei reine Salaminos. Einer der Salaminos wird traditionell ausgebaut, nämlich zunächst im Drucktank und dann mit einer weiteren



Lambrusco Salamino

Gärung in der Flasche. Er ist weinig und hat mit 11,5 % etwas mehr Alkohol. Uns gefällt dieser ganz besonders.

Und dann haben wir noch den Amabile. Der hat mehr Restsüße und ist bei uns besonders gut angekommen. Denn die Süße ist versteckt und harmonisiert sehr gut mit der Herbe und Kraft sowie mit der wunderbaren Explosion der an Extrakte gebundenen Kohlensäure. Ein Sommerwein, der aber auch im Winter schmeckt. Mit nur 8 % Alkohol passt er gut zu Vorspeisen wie zur Melone mit Schinken. Er sollte im Juni nächsten Jahres ausgetrunken sein, aber dann kommt ja auch schon die nächste Lieferung.

Italien: Kurzinformationen zu unseren Weingütern

Wir reisen jährlich im Oktober zu unseren Winzern nach Italien, also kurz nach den Verkostungsrunden. Deshalb berichten wir jetzt nur über besondere Schwerpunkte.

Toskana

Poggio al Sole im Chianti Classico hat keinen Chiara mehr. Die beiden Klassiker Trittico und Chinati Classico sind nun von 2016, einem klimatisch komplizierten Jahr, denn es gab viel Pilzdruck. Aber der Sommer war nicht heiß und das bedeutet für den Sangiovese eine optimale Reife ohne Stress. Die Weine sind strukturiert, ausgewogen und trinkig. Die

Eigenschaften des Sangiovese kommen besonders gut zum Ausdruck. Auf den Syrah von 2015 mit den mineralischen Einschlägen vom Galestro müssen wir unbedingt hinweisen.

Corzano e Paterno aus dem Chianti bleibt noch bei seinem Programm. Nur der Bianco ist natürlich ausverkauft. Terre und Il Tre Borri sind von 2015, muss man haben. Wir haben noch einige Kartons von älteren Il Corzano entdeckt und werden sie während der Proben sicherlich ausschenken. Aljoscha meint, dass es Olivenöl geben wird, um den 10. November herum wird er ernten. Es ist immer besonders gut und so frisch schmeckt es wunderbar. Wieder geht es darum, ob der Transporteur so lange mit der Abholung warten kann.

Col di Bacche, Maremma

Morellino di Scansano ist zu 90 % ein Sangiovese, der typisch ist für die Maremma. Dicht und kräftig mit der Eleganz des Sangiovese, ist er ein idealer Essensbegleiter, der sich der Speise unterordnet. Eine gute Flasche Wein ist eine leere Flasche Wein. Wenn das richtig ist, hat die Col di Bacche nur gute Weine. Auch der Campo Amarene mit mehr Dichte ist im Nu ausgetrunken, vom Rovente ganz zu schweigen.

La Magia, Montalcino

Wir haben im südlichen Bereich der Brunello-Region in der Nähe der Abtei St. Antimo, sieben km von Montalcino entfernt, das Weingut La Magia entdeckt. Vor 40 Jahren wurden auf zusammenhängenden 14 ha mit steinig-lehmigen Böden in Südostlage ausschließlich Sangiovese-Reben gepflanzt. Auf einer Höhe von 400 bis 500 Metern wird biologisch gearbeitet, der Keller ist dank Solarstrom energieunabhängig.

Die Weine von den alten Reben sind kraftvoll und dennoch elegant. Die Philosophie und die Handschrift gefallen uns sehr. Wir haben das Weingut noch nicht besucht. Im Frühjahr werden wir mehr berichten.

Piemont

Daniela und Mauro Veglio aus la Morra haben vom 2017er geniale Weine gemacht, aber es gibt nicht viel davon. Dolcetto

und Barbera sind Alltagsweine, aber von Veglio schon mit ganz besonderer Trinkfreude. Wir holen sie im Winter gerne rauf, um die saftigen Weine zum Abendbrot zu genießen. Wir trinken sie relativ jung. **Ein ganz besonderes Highlight ist der Barbera von der Cascina Nuova.** Der Weinberg ist von 1960, die Reben also fast 60 Jahre alt. Ein großer Wein ohne den Preis für Reputation.

Die Baroli sind ebenfalls sehr zu empfehlen. Sie können auch jung getrunken werden. Die besseren Jahrgänge lässt man aber gerne viele Jahre liegen, um den Charme alter Baroli zu erleben. Wir finden, dass der Gattera besonders trinkig ist. Er bekommt die beste Sonne. Dann folgen Arborina und Castelletto. Der Annunziata braucht viel Zeit, aber 2014 hat weniger Gerbstoffe. Das kommt vielen Weinfreunden entgegen.

Apulien

A Mano im Osten der Region holt immer wieder Preise, insbesondere für den auch von uns besonders geschätzten Bianco. Unkompliziert und aromatisch löscht er den Durst. Bei den Rotweinen gehört der Imprint zu unseren Bestsellern. Viel Wein mit Kraft und Würze, aber mit Charakter. Erinnert von der Struktur an einen Ripasso, wird aber doch anders vinifiziert, nämlich durch Antrocknung der Beeren. Wir haben einige Appassimenti in verschiedenen Qualitätsstufen im Programm, die alle ihre Freunde haben.



Daniela Veglio in der Cru-Lage Arborina direkt am Haus

Gehört auch zum Wein - Öle und ein Universalglas

Gute Öle sind gar nicht so einfach zu bekommen. Wir haben ja das **frische BIO-Olivenöl von Corzano**. Es wird Anfang November geerntet und sofort gepresst, abgeschirmt von Oxidation, um dann hoffentlich schon zwei Wochen später auf Ihrem Stapel zu stehen. Besser geht es nicht.

Sehr gefallen hat uns auch das **Olivenöl von Cusumano** aus Sizilien. Es passt wunderbar zum Gemüse, zu Kartoffeln und frischem Brot. Zum Salat oder für eine Mayonnaise ist es natürlich auch unentbehrlich.

Das **Kürbiskernöl von Angerer** ist eine Köstlichkeit von besonderer Güte. Hat Suchtpotenzial.

Ein ganz anderes Thema ist die **Gläserfrage**. Braucht man wirklich für jeden Wein ein anderes Glas? OK, rote Burgunder wollen hofiert werden, das Bauchige bringt alte Pinot Noir besonders gut zur Geltung, denn es ist der Duft, der für den

Gesamteindruck unbedingt eine besondere Rolle spielen muss. Aber häufig kommt man mit einem guten Universalglas prima zurecht. Wir haben ein besonders gutes und praktisches Glas entdeckt, das wir bei uns zu Hause im täglichen Gebrauch haben und auch für Gästeessen verwenden. Es ist das von **Zalto, Denk'Art, das Universalglas**. Pfarrer Denk ist in Österreich eine Institution, er gilt als einer der besten Sensoriker. Er gab dem Glas den Namen. Wir schätzen es sehr, weil es zart und elegant ist, in der Spülmaschine gereinigt werden kann und ohne Bleioxid hergestellt wird. Eine hohe Alltagsfähigkeit zeichnet die Gläser aus. Wir haben welche bestellt und am Lager und bieten sie jetzt an. Das zeitlose Design ist überzeugend. Wer es in die Hand nimmt, ist begeistert. Die Weine darin danken es. Mit diesem Glas macht man alles richtig.

ÖSTERREICH - beste Voraussetzungen für 2018 Neue Weine für das Herbstprogramm

Unser Starwinzer im Kamptal, Kurt Angerer, ist immer für Überraschungen gut. Er präsentiert aus dem Superjahrgang 2017 einen Rosé aus 9 Rebsorten, der Furore machen wird.

Sein Sekt, ein Blanc vom Pinot Noir, ist von 2008 und er wurde erst im Juli dieses Jahres degorgiert, ohne Dosage. 10 Jahre auf der Hefe, eine Rarität. Kaum ein Champagner schafft das und wenn es ihn gibt, zählt er zu den ganz teuren Exemplaren.

Die Riedenweine sind fast alle schon ausverkauft, obwohl sie noch nicht auf dem Markt sind.

Die Rotweine haben überwiegend einen Jahrgangswchsel gemacht, die genialen 15er sind endlich da, vom Syrah gibt es nun den 16er.

Bei Erich Machherndl sind nun endlich alle 17er Smaragde durchgegoren und auf der Flasche. Diesen Jahrgang wird man nicht übergehen können, die Weine sind perfekt und langlebig. Viel Stoff und eine stabile Säure sind eher selten, denn heiße Jahre wie 2017 haben meistens darunter zu leiden, dass die Säure fehlt. 2017 war das überraschend anders.

Alle Federspiele sind auf hohem Niveau, die Smaragde vom Ried Kollmitz sogar Weltklasse.

Der Riesling vom Ried Kollmütz ist von den ganz alten Reben, und er zählt mit zu unseren Spitzenrieslingen.

Erich Machherndl hat jetzt die Umstellungsphase zur Biozertifizierung geschafft. Ab Jahrgang 2018 ist alles BIO.



Wetteraufzeichnungen von Kurt Angerer

Um gleich die Wahrheit zu sagen: Kurt macht laufend Fotos und schickt sie an Simone, die dann die Dokumentation der nach und nach in Mengen auflaufenden Informationen übernimmt. Dank und Lob gebühren also beiden.

Die Maßnahme wurde notwendig, weil die Vegetationsverläufe der beiden letzten Jahre so deutlich anders waren als bislang. Die Blüte begann früher, der Traubenschluss und die Umfärbung dann auch, der Lesebeginn verschob sich an das Augustende, früher nicht vorstellbar. Noch 2016 hat Kurt noch im November Rotweine reingeholt.

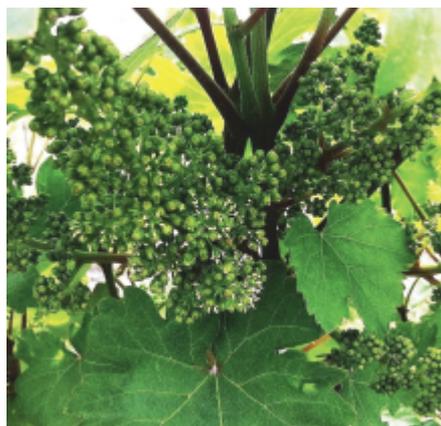
Auch für uns ist die Dokumentation wertvoll und wir sind dankbar, dass wir von Simone immer auf dem Laufenden gehalten werden.

Hier ein paar Eindrücke zum Verlauf von 2018 (bis Anfang August). Im Februar war es zwei Wochen sehr kalt, bis minus

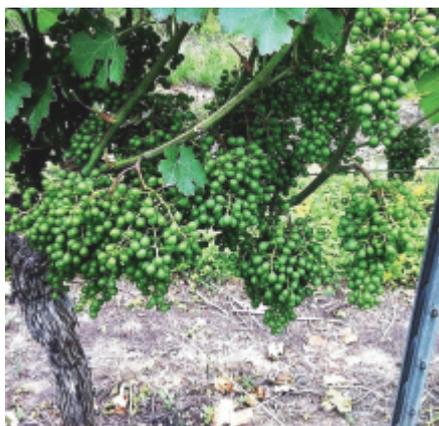
17 Grad. Das hat den Reben nicht viel ausgemacht. Schon Anfang März wurde es über 20 Grad warm. Die Blüte begann am 20. Mai, Traubenschluss, also der Zeitpunkt, zu dem ziemlich alle Blüten kleine Trauben angesetzt haben, war ein Monat später. Die Umfärbung, der Zeitpunkt, zu dem die Rotweintrauben Farbe annehmen, war bereits am 9. Juli beim St. Laurent und zog sich bis zum 24. Juli beim Merlot.

Geregnet hat es immer zur rechten Zeit und es hat immer gerade so ausgereicht. Wir haben es zusammengezählt: jeweils viermal Regen im Juli und Mai mit insgesamt 123 Litern pro Quadratmeter. Das reicht für ein gutes Wachstum. Von den alten Reben musste viel abgeschnitten werden, denn die alten Reben können nicht alle Trauben bedienen, die sie ansetzen.

Nun braucht es noch etwas Regen im August und dann noch einen guten Herbst, dann gibt es wieder einen außerordentlich guten Jahrgang. Wir drücken die Daumen.



24. Mai 2018 - Blüte Grüner Veltliner



20. Juni 2018 - Traubenschluss alte Reben



13. Juli 2018 - Umfärbung St. Laurent