

Les Vins

Herbst 2019 Ausgabe 75
www.weinkultur.de
www.lesgrainsnobles.de

Fair Wein

Monpezat, Jougla und Piquemal	2
Gardies, Baillat und Arnaud	3
Haut Rian und Arricaud	4
Pontoise Cabarrus, Bel Air-la-Royère und Gravet	5
Reverdy, Lurton und Meyrou	6
Cotat, Schoech und Blanck	7
Bärmann, Anja empfiehlt, Champagne und Neue Welt	8

Les Grains Nobles

Jahrgangsbetrachtungen	9
umweltschonende Maßnahmen	9
Eliteweine im Supermarkt	9
Deutschland	10
Künstler, Kühn, Kauer	10
May, Deutsche Spätburgunder	11
Italien	12
Poggio al Sole, Corzano e Paterno, Fattorien Parri	12
La Magia, La Casella, dies und das	13
Österreich	14
Machherndl, Angerer	14
Sonnenbrand im Weinberg	14
Weinbeschreibungen	15-32

Abholfest auf Gut Bossee
Bei der Abholung der Weine können
Sie wie immer viele Weine probieren
und auch kaufen sowie Käse, Fleisch,
Wurst, Fische und mehr.

Wir treffen uns am
23. und 24. November,
Sonntag 10-16 Uhr,
Sonntag 10-13 Uhr.
24259 Gut Bossee,
Westensee



FAIRWEIN

Eine schnelle Reise durch Frankreich

Dieses Mal starteten wir zu unserer Weinreise erst in der zweiten Augushälfte, da Anja die Reise mitmachen wollte aber wegen ihrer Kinder erst im August eine Woche durch Frankreich reisen konnte. Das war sehr interessant, da wir da näher an der Ernte 2019 waren und so schon einen Eindruck vom Jahrgang 2019 bekamen - der in den meisten Regionen vielversprechend ist. Außerdem wollten wir ein bisschen das Augenmerk auf all unsere Winzer legen, die biologisch produzieren, dies zieht sich also auch wie ein roter Faden durch das Heft. Wir begannen im Südwesten Frankreichs mit Christoph Blanc am Montag Morgen, danach hatten wir die Probe bei Jougla eingeplant. Am Nachmittag folgte dann die große Verkostung mit Marie-Pierre Piquemal. Dienstagmorgen gab es dann eine große Probe bei Gardies, mit Verspätung kamen wir bei Baillat an, dort probierten wir mit Angela Röhl, die vor langer Zeit bei uns gearbeitet hat und jetzt in den Corbières lebt. Am Abend wurden wir von der Familie Dietrich herzlich empfangen. Am nächsten Morgen folgte die Probe auf Château Arricaud, ein Erlebnis! Danach folgte die Familie Arnaud in St. Estèphe und ein wundervoller Abend auf Château Pontoise Cabarrus. Am nächsten Morgen verwöhnte uns Corinne mit den Weinen von Château Bel Air-la-Royère, dann folgte die Mammutprobe bei Lurton und eine entspannte Verkostung der Weine, die uns Jean-Christophe ausgesucht hatte. Freitagmorgen begannen wir bei Faure mit seinen wundervollen St. Emilion und fuhren dann ins Sancerrois um die Weine von Cotat zu genießen. Am nächsten Tag folgte die Probe der Domaine Hypolite Reverdy. Zurück im Elsass probierten wir dann noch die Weine von Blanck, Schoech und von Bärmann vom Tuniberg und Kaiserstuhl, die uns sehr gefallen haben. Uta, Anja und Klaus Potthoff

Deutschland, Italien, Österreich

Im Herbst kommen die Spitzengewächse ins Programm

Herbst ist Erntezeit, auch beim Wein. Jetzt ist alles im Keller, der neue Jahrgang wird diskutiert. Aber auch die Spitzengewächse aus dem Vorjahr sind jetzt zu einem großen Teil abgefüllt und drängen in den Markt. Die Großen Gewächse der VDP-Weingüter hatten am 1. September die Ouvertüre, sie wurden schon ausgiebig in Berlin vorgestellt und gefeiert. 2018 gilt als sehr guter Jahrgang. Die Weine entwickeln sich unterschiedlich schnell. Manche Lagenweine sind schon präsent, viele andere verstecken sich aber noch und wollen ihre Ruhe behalten. Es gibt Neuigkeiten von unseren Weingütern, wir werden auf den Verkostungsrunden im September darüber berichten. Die Winzerinnen und Winzer sind zufrieden, denn 2018 und 2019 hat es beste Qualitäten gegeben und auch die Mengen waren reichlich. So schlucken sie die höheren Kosten für Löhne und für die Verwaltungsvorschriften, die nur so ins Kraut schießen. Leider machen sich auch die Transportkosten auf dem Konto immer breiter bemerkbar. Aber ein guter Wein bringt hohe Genusszinsen, viel mehr als Geld auf dem Konto. Welche Anlagemöglichkeiten wir bieten, lesen Sie ab Seite 9.

Wieder einmal wünschen wir viel Spaß beim Lesen und Verkosten
Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Les Grains Nobles



Christophe Blanc - Château Monpezat!

Inspirierender, ernster und interessanter hätte unsere Reise kaum beginnen können.

Schon der Anblick des Château de Montpezat ist wunderschön. Kaum aus dem Auto gestiegen, begrüßt uns gleich nach Christophe Blanc ein junger Border Collie. Christophe erläutert, er passe im Winter auf die Schafe auf, die dann zwischen den Reben weiden, um die Kräuter und Gräser zu fressen, die zwischen den Reben wachsen, und düngen so den Boden. Leider sind die letzten drei Jahre sehr schwierig gewesen, Ernteeinbußen von bis zu 85% musste Christophe ertragen. Die letzten zwei Jahre waren sehr trocken, folgen noch weitere Jahre, sagt er, werden sie über neue Sorten nachdenken müssen.

Vorerst probieren wir aber die Weine, die jetzt bereit sind. Und es ist wirklich zu sagen, es sind ganz besondere Weine, die er vinifiziert. Irgendwie heben sie sich sehr von den anderen Weinen der Region ab. Man kann sie toll zu aromatischen Käsen oder exotischen Gerichten trinken. Der Enclos Rouge ist ein dankbarer Begleiter für Fleisch. Eine Ebene darüber

die Chichery weiß und rot. Hervorragend ist der Palombières aus dem Jahr 2015 von zum Teil sehr alten Reben. Ein wunderbarer Begleiter einer Lammkeule!

Warum Christophe Bio macht? Die Antwort ist einleuchtend, wir geben sie hier wieder: „Ich lebe und arbeite mitten in den Reben und ich wollte Kinder hier großziehen. Da kann ich doch nicht da Gift herumspritzen. Mich erfreuen die Schmetterlinge und die Insekten, die Blumen, kurz: nahe an der Natur zu sein. Dieses Jahr bei dieser Hitze habe ich nur bis Mai in den Reben gearbeitet, danach habe ich die Reben allein gelassen. Die Blätter drehten und wuchsen so, dass sie die Trauben schützten. Nur da, wo ich die Reben hochgebunden habe – zum Glück nur ein kleines Stück – sind die Trauben von der Hitze verbrannt. Ein anderes Beispiel: Der Weinberg, den ich lange schon rausreißen wollte, es aber immer nicht geschafft habe, nach drei Jahren, in denen er so gut wie nichts getragen hat, hat er dieses Jahr wunderbare Trauben. Die Natur hilft sich selbst.“ Sehr zu empfehlen, hier sollten Sie zuzugreifen!

Jouglà: Schön nahe an der Natur zu sein

Bei Jouglà werden wir seit einigen Jahren von Alexandre Jouglà empfangen, seine Mutter, mit der wir früher probiert haben, stellte gerade die Weine der Domaine einem Ehepaar vor und begrüßte uns sehr freundlich.

Alexandre antwortet auf die Frage, warum die Domaine seit fast zehn Jahren Bio produziert: „Das kam ganz von selbst. Unsere Vorfahren haben schon immer nach dem Mond gearbeitet und es hat funktioniert: Z. B. wann gepflanzt wird oder wann die Reben geschnitten werden. Das machen wir auch so, es ist schön, nahe an der Natur dran zu sein. Und wir machen es aus Respekt vor der Natur und im Interesse unserer Kinder.“

Dann begann die Probe, wir begannen gleich mit dem Eime de Vinha, einem Weißwein aus den Rebsorten Vermentino,

Grenache Blanc und Viognier. Er ist im Barrique ausgebaut und das gibt ihm zusammen mit den Rebsorten viel Aroma und ein perfektes Gleichgewicht zwischen Aroma und Struktur. Wie auch in den letzten Jahren war der Rosé Initiale überzeugend, die Schieferböden geben ihm eine schöne Mineralität, die perfekt zu dem Potpourri aus roten Früchten und einer leichten floralen Note passt.

Bei den roten Weinen gibt es eine große Auswahl, beginnend mit Initiale als Basis, dann Anjas Lieblingswein Ancestrale, der ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet. Darüber Signé und Vieils Arrasic von alten Reben und die Spitzencuvée Sarremale von Laurence Jouglà, der Schwester von Alexandre, die souverän im Keller arbeitet und wesentlich für die besondere Qualität der Weine von Jouglà verantwortlich ist.

Piquemal in Konversion zu Bio

Auch die Domaine Piquemal macht schon viel Bio und zwar HVE zertifiziert (Haute Vleur Environmental). das bedeutet Bäume pflanzen, wenig chemische Mittel, keine Herbizide, Kraut mechanisch entfernen, Artenvielfalt schützen, und und und! "Aber", so MARIE_PIERRE "ich werde versuchen, uns Bio zertifizieren zu lassen, so viele Lebensmittelskandale machen einen nachdenklich. Und ich bin Mutter und denke an meine Kinder. Gleichzeitig ist es mit 48 Hektar Reben nicht einfach umzusetzen. Ich weiß schon jetzt, ich brauche neue Mitarbeiter, ich muss die jetzigen Mitarbeiter fortbilden, ich muss neue Maschinen kaufen. Klar, in einigen Weinbergen ist es einfach, in anderen wird es sehr kompliziert. Aber Bio zu arbeiten ist unserer Zeit eine logische Schlussfolgerung, die Antwort auf all das, was derzeit passiert. Es ist wie eine Kurve, die vor einem auftaucht, man muss sie nehmen, man kann nicht einfach geradeaus weiterfahren, als ob man sie nicht sieht.“

Die Weine der Domäne kommen elegant und strukturiert daher. Die beiden Weine Justin und Pierre im unteren Preisbereich sind unglaublich fruchtig, voll und bleiben noch lange im Mund. Was für Superweine für so wenig Geld. Dieses Jahr haben wir auch nicht das Problem vom letzten Jahr, dass es zu wenig gibt. Also gerne zuschlagen.

Der weiße Elise, ein Muscat sec, begeistert uns auch: Er ist

leicht muskatiert, hat eine schöne frische zitronige Säure, ist elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone, gute Länge. Auch in diesem Jahr gefällt uns sehr gut der rote Tradition, deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, und auch etwas Bitterschokolade.

Nicht so bekannt, aber ein toller Weißwein, ist der Les Terres Grilleés Blanc. Terres Grillées (geröstete Erde) wurde als Name für die Weine gewählt, deren Reben auf Schieferböden wachsen, die im Sommer ganz schön heiß werden. Es macht immer wieder Spaß mit Marie-Pierre zu probieren!



Christian Baillat

Vor 33 Jahren – 1986 – hat Christian Baillat das Weingut seines Vaters übernommen. Der hat als Kriegsgefangener im zweiten Weltkrieg in Österreich auf einem Weingut gearbeitet, sich in die Tochter des Besitzers verliebt und diese nach Ende des Krieges geheiratet. Christian ist also zweisprachig aufgewachsen auf dem Weingut seines Vaters in den Corbières, einer wunderschönen Region im Südwesten Frankreichs.

Die Böden sind zum großen Teil karg und sehr steinig und geben den Weinen eine schöne Mineralität. Als Rebsorten findet man auf der Domaine Syrah (etwa 50 %), Grenache Noir (etwa 15 %) und je 8 – 12 % Merlot, Carignan und Cinsault, letzteren hat er neu angepflanzt und macht daraus den neuen Wein Dalai Papa.

Außer dem sehr schönen Rosé produziert er nur Rotweine, neben dem Dalai Papa, den reinen Merlot Louis Baillat, den Domaine Baillat, den Clos de la Miro und in den großen Jahren die Cuvée Emilien Baillat. Bei den beiden letzteren vinifiziert er die Weine wie im Burgund während der Reifung durch eine regelmäßige Pigeage. Das ist das Unterstoßen des auf der Oberfläche schwimmenden Tresters (Traubenschalen etc.) durch Pumpen der Flüssigkeit von oben, um eine bessere Extraktion der Farb- und Gerbstoffe zu erreichen.

Seit 2006 arbeitet Baillat Biodynamisch, was für ihn eine harte Arbeit im Weinberg bedeutet, aber der einzig richtige Weg, Wein zu machen.



Ein Schnitt durch den Boden bei Gardies

Bei Gardies wachsen die Reben auf Steinen

Bio von Anfang an - gegen den damaligen Trend

Die Probe bei Gardies hat dieses Mal Alexia für uns gemacht, da die Herren Gardies mit den Vorbereitungen der Ernte, die am Folgetag beginnen soll, beschäftigt sind. Sie ließen es sich natürlich nicht nehmen, zwischendrin vorbeizuschauen und ein wenig über Wein und Ernte zu plaudern. Auch sind die Gardies weiter am Bauen. Es ist wirklich beeindruckend durch die Bauarbeiten einen Einblick in die Bodenschichten zu bekommen. Man sieht, dass es nur eine dünne Schicht Erde gibt, und dann nur noch Stein. Es ist schon bewundernswert, wie die Reben da ihren Weg für die Wurzeln finden und man versteht, dass eben auch gerade deshalb so besondere Weine entstehen.

Jean Gardies arbeitet schon seit langem biodynamisch, auch wenn er erst seit 2009 zertifiziert ist. Er lernte zwar auf der

Schule, was alles einzusetzen wäre, aber er sah, wie Vater und Großvater es anders machten und blieb dem treu. So werden im Herbst bestimmte Pflanzen zwischen den Reben angepflanzt, die den Boden düngen und auflockern. Die werden im Frühjahr geerntet oder untergeflügt, damit sie dann nicht in Konkurrenz zu den Reben stehen. Faszinierend ist es, sagt Alexia, welche Kraft und Vitalität die Reben haben, sie trotzen düren Böden, extremer Sonne, Trockenheit und Wind. Es ist schön, sie im Verlauf der Jahreszeiten zu sehen und dann das Ergebnis der Ernte verkosten zu können. Hervorragend in Weiß, Rot und Rosé die Mas las Cabes. Tolle Weine für knapp 8 Euro. Große Weine sind Les Falaises, die Clos des Vignes (ausnahmsweise auch mal einen 2013er) und Je cherche le ciel, den es nun auch in Weiß gibt.

Château Pomys 1999 Magnum !!!

Vor einem Jahr hatten wir angekündigt, dass wir zum letzten Mal Pomys anbieten würden, weil das Château ja an Cos d'Estournel verkauft wurde. Doch als wir jetzt zur Probe auf Château St. Estèphe waren, fanden wir immer noch den Pomys 2013 auf der Preisliste. Die Probe zeigte, dass er jetzt fantastisch zu trinken ist und auch noch mehrere Jahre mit Vergnügen zu genießen sein wird.

Und außerdem können wir noch etwas anbieten, was Weinliebende begeistern wird: Ein Château Pomys 1999 in der Magnumflasche zu einem unglaublichen Preis! Wer in den nächsten Jahren also eine größere Feier mit etwas Außergewöhnlichem begehen will, sollte da zugreifen!

Und es gibt einen neuen Wein: Château Arnaud aus je zur Hälfte Merlot und Cabernet Sauvignon. Er hat uns ebenfalls

gut gefallen hat, wir wählen den Jahrgang 2015 aus, der jetzt schon gut zugänglich ist und bei guter Lagerung noch zehn Jahre Freude machen wird. Von St. Estèphe nehmen wir die Jahrgänge 2017 und 2015, der 2017er ist erstaunlich präsent, voll auf der Frucht und damit auch jung zu genießen.

Und dann bieten wir noch den St. Estèphe 2018 als Primeur an: Sie kaufen ihn jetzt und bekommen ihn im nächsten Jahr geliefert. Sie erhalten dadurch eine Rendite von mehr als 10 % auf das eingesetzte Geld! Auch hier hat 2018 einen außergewöhnlich reichen Wein gegeben, die Fassprobe hat uns total überzeugt.

Und zum ersten Mal seit mehr als zehn Jahren treffen wir Monsieur Arnaud wieder, mit dem wir 1982 zum ersten Mal probiert haben.

Château Haut Rian wächst weiter

Auch Pauline geht in Richtung Bio

Wir können unsere Verspätung nicht aufholen und so kommen wir statt um 5 um halb sieben auf Château Haut Rian an. Wie gut, dass wir hier als Freunde der Familie empfangen werden. Pauline wohnt jetzt mit ihrem Mann und den Kindern am Weingut und ihre Eltern Michel und Isabelle sind in ein Haus nahebei umgezogen.

Aufgewachsen in einer Winzerfamilie des Elsass und einer Ausbildung unter anderem bei Marcel Blanck ging er in die weite Welt nach Australien, um dort ganz jung ein großes Weingut zu leiten. Nach seiner Rückkehr nach Frankreich arbeitete er bei einem großen Weinhändler im Bordelais. Doch dann erstanden er und seine Frau Isabelle 1988 das Weingut Château Haut-Rian im Entre-Deux-Mers zwischen Garonne und Dordogne. Damals begannen sie mit 23 Hektar, heute bewirtschaftet die Familie 85 Hektar verteilt auf 87 Parzellen. Seit knapp zwei Jahren hat Pauline, die Tochter von Isabelle und Michel, das Weingut übernommen. Nach einem längeren Auslandsaufenthalt hat sie 2015 ein Önologiestudium begonnen und Praktika bei bekannten Châteaux gemacht.

Ihre letzte Erwerbung ist die Domaine „Les Vignes de Coulous“, 6 Hektar groß und Bio-zertifiziert. Von dort kommt ein neuer Rotwein, wesentlich Cabernet Sauvignon und ein wenig Merlot und Cabernet Franc. Außerdem bieten sie von dieser Domaine einen Süßwein der Appellation Cadillac an, beide Weine ergänzen perfekt das bisherige Angebot der Wein von Haut-Rian.



Pauline, die Tochter von Isabelle und Michel

Wir beginnen die Probe mit dem weißen Château Haut Rian und sind wie immer begeistert von diesem Topp Preis-Qualitäts-Verhältnis. Was für ein voller, fruchtiger Wein, der erfrischt, erfreut und lange im Mund bleibt. Der weiße Acacia erinnert an Aprikose, Ananas und Mirabelle, der Ausbau im Barrique gibt einen schönen Vanilleton. Beide so aromatisch in der Nase, dass sogar mein verschnupfter Vater hier was riechen kann. Alle fünf Weine sind letztendlich lobend hervorzuheben, aber sie kennen sie ja. Lesen Sie auf S. xx mehr zu den einzelnen Weinen.

Am Ende probieren wir noch die zwei neuen Bio-Weine. Ob das ganze Chateau auf Bio umsteigen wird, fragen wir. „Wenn alles läuft wie es soll, dann könnte das in einigen Jahren sein“ verrät Pauline „aber wir wollen an dieser kleinen Charge von 8 ha erst einmal sehen, wie es läuft, denn 80 Hektar kann man nicht einfach mal so umstellen.“ Aber auf jeden Fall geht es in diese Richtung, denn das gesamte Chateau ist HVE-zertifiziert: ein Zertifikat das hohe Umweltfreundlichkeit zertifiziert: es bedeutet Engagement im Bereich der Artenvielfalt, sowohl was Tiere und Pflanzen im Weinberg angeht, den restriktiven Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und das Energiemanagement. Außerdem ist Château Haut Rian bienenfreundlich – gegen Insekten darf z.B., wenn die Weinreben blühen, nicht gespritzt werden und danach müssen sich die Winzer mit den Imkern absprechen und zuletzt haben die Traktoren metallene Vorhänge, die Bienen und Wildbienen verschrecken. Die Probe endet mit einem Spaziergang in den neuen Reben, und da es zur Ernte nur noch eine Woche ist und diese Reben ja nicht gespritzt sind, genießen wir es, einige aromatische Sauvignon Blanc Trauben zu naschen, aus denen der Dessertwein gemacht wird! Sie schmecken wie der Wein hervorragend.

Arricaud bietet perfekte Gravesweine

Château Arricaud liegt in einem kleinen idyllischen Dörfchen. Es ist noch früh am Vormittag und wir setzen uns auf die große Terasse des Châteaux. Von hier hat man einen wunderschönen Blick auf die Reben des Weingutes.

Der 2012er Chateau Arricaud Cuvée Prestige ist aus; schade, dass es keinen Nachfolger gibt. Aber auch der normale Château Arricaud Blanc begeistert uns. Ein toller Wein für Freunde der großen Weißweine. Interessant ist die Verbindung schöner floraler Noten von Jasmin mit Frucht von reifer Stachelbeere und Zitrone. Danach probieren wir verschiedene Jahrgänge des roten Château Arricaud und entscheiden uns, die Jahrgänge 2015 und 2016 aufzunehmen, da sie ganz unterschiedlich sind. Die 2015er perfekt strukturiert und die 2016er voller Frucht und kräftiger schokoladiger Töne, sie sollte man vor den 2015ern trinken. Beide Rotweine zeichnen sich durch große Eleganz und Länge aus.

Arricaud ist durch das Siegel HVE ausgezeichnet, wobei das Siegel auch erst im dritten Jahr, in diesem Falle 2019, auf die Flasche darf. Madame Labarthe trifft sich mit Winzer/innen aus der Region, die ähnlich denken, um Maßnahmen zu diskutieren. So verwenden sie schon lange nicht mehr präventiv Insektengifte, sondern haben Insektenfallen installiert, die von Studenten ausgewertet werden, und nur bei solchen Insekten, die den Trauben und Reben ernsthaft gefährlich werden, greift man zu speziell zugelassenen Mittel, die nicht universell Insekten töten. Herbizide werden nicht mehr eingesetzt. Besonders stolz ist Madame Labarthe auf die zwei Hektar Petit Verdot, die den Grand Vin veredeln. Denn der Petit Verdot ist keine einfache Traube im Anbau. Man muss im richtigen Maße und zur richtigen Zeit die Reben beschneiden, grün ernten und lange warten, bis sie die richtige Reife haben und dann sofort ernten.



HauteValeur Environmental-zertifiziert

Pontoise Cabarrus

Als wir unsere erste Weinreise 1982 machten, besuchten wir Château Pontoise Cabarrus zum ersten Mal, seitdem waren wir jedes Jahr dort. Francois hatten wir auf unser gloriosen Reise 1981 ins Bordelais kennengelernt, er arbeitete damals noch bei der INAO, der Organisation, die die Einhaltung der Regeln der jeweiligen Appellation d'Origine kontrolliert, er begleitete uns beim Besuch der großen Châteaux. Dieser Besuch war der Anlass zur Gründung des Clubs für Weinkultur, der in der Fairwein GmbH aufging. Der Pontoise Cabarrus 2016 ist beim Château und bei uns ausverkauft, anbieten können wir aber den sehr schönen Pontoise Cabarrus 2017, der beim Wettbewerb der Weine des Bordeaux eine Goldmedaille bekommen hat. Und für Freunde reifer Weine nehmen wir noch einmal den Jahrgang 2013 auf, der uns bei der Verkostung gut gefiel. Der Zweitwein des Châteaux hat zwei Etiketten: Coté Pontoise wie gewohnt oder Château Hauts de Plaisance, wir bieten ihn als Coté Pontoise an. Aus dem großen Jahrgang 2018 bieten wir beide Weine als Primeur an, es lohnt sich allemal, diese Weine als Primeur zu kaufen. Wie man am Jahrgang 2017 sieht, spart man da gewaltig, gut 20%! Gleiches gilt für Coté Pontoise 2018. Wenn auch inzwischen Laurent die Weine und die Proben macht, werden wir immer noch abends von Francois und Odette empfangen. Odette servierte uns auch diese Mal ein köstliches Abendessen und Francois wunderschöne Weine.



Eine grandiose Probe mit Corinne

Bel Air-la-Royère

Wir kommen gegen zehn statt um halbfünf an, und Corinne räumt gerade alle Probeflaschen zusammen. Wir probieren die Jahrgänge 2015, 2016 und 2017 aber auch den Bel Air la Royère 2018er, den Corinne extra für uns assembliert hat. Man kann ihn jetzt als Primeur kaufen und bekommt ihn im nächsten Jahr geliefert. Das wird ein großartiger Wein werden, das zeigt die Fassprobe. Corinne hat 2016 bio zertifiziert, auch wenn sie vorher schon viel so gearbeitet hat. Ihre Kinder sagten, dann könne sie doch auch zertifizieren. Seit einem Permakultur-Workshop im letzten Jahr versucht sie dieses Wissen überall einzusetzen und möglichst in Kreisläufen zu arbeiten. So ist es nur konsequent, viele der Kräuter und Pflanzen, die im Winterhalbjahr in den Reben wachsen, auch in der Küche zu nutzen. Die 2017er Esprit de Bel Air und Bel Air-la-Royère sind sehr schön, auch wenn viele Journalisten das Jahr schlecht reden. Aber es bestätigt sich, was wir immer sagen, dass gute Winzer auch in schwierigen Jahre schöne Weine machen können und es ist ja auch spannend, dass nicht jedes Jahr gleich ist. Der Justin Malbec 2017, den wir schon im letzten Jahr hatten, ist gereift und gefällt uns noch besser. Er ist jetzt runder, dabei weiterhin fruchtig und leicht zu genießen. Und die Gourmandise ist ein preiswerter und gelungener Einstieg in die Welt der Weine der Côte de Blaye. Bio ist arbeitsintensiver, vor allem im Bordelais und so sind die Weine etwas teurer geworden. Sie sind es wert!



Oma und Enkelin Faure

Philippe Faure

Wir werden von Philippe Faures Tochter empfangen, die halbtags auf dem kleinen Château arbeitet. Von ihr hören wir, dass es ihrem Vater gesundheitlich nicht gut geht. Wegen einer schweren Herzkrankheit war er lange Zeit im Krankenhaus und das hat ihn offensichtlich stark belastet. Wir treffen ihn aber nach der Probe und wechseln noch ein paar Worte. Wir probierten von dem Château Gravet, dem St. Emilion Grand Cru, und Château La Caze Bellevue der Appellation St. Emilion, die Jahrgänge 2014 bis 2016. Den Jahrgang 2017 halten sie zurück und vom Jahrgang 2018 wird es nur die Cuvée La Caze Bellevue geben, die wir vom Fass probierten und von der wir begeistert waren. Mal sehen, wann sie uns angeboten wird. Von La Caze Bellevue nehmen wir die Jahrgänge 2015 und 2016, wobei entsprechend der Jahrgänge, 2016 viel Frucht und 2015 eine sehr gute Struktur mit einem großartigen Alterungspotenzial hat. Bei Château Gravet überraschte uns der Jahrgang 2014 durch seine reiche Frucht und ein perfektes Gleichgewicht. Jetzt schon optimal zu trinken, aber auch noch bis mindestens 2024 weiter zu genießen. Den Jahrgang 2015 kann man zwar auch schon jetzt trinken, er hat keine Ecken und Kanten, aber er wird sich in den nächsten drei bis vier Jahren noch weiterentwickeln. Auch ein Wein zum langen Reifen, noch nicht am Ende! Vor ein paar Tagen haben wir eine Château Gravet 2008 genossen, ein großer Wein, konzentriert, voll auf der Frucht und mit ganz viel Struktur!

Julie macht erfolgreich weiter

Unser Besuch auf der Domaine Hyppolyte Reverdy war dies Mal sehr kurz, denn Anja musste am Abend wieder zuhause sein. Julie, Michels Nichte, empfing uns freundlich und ruckzuck ging es zur Probe der drei Weine, weiß, rosé und rot. Die Rebsorten sind Sauvignon für den weißen und Pinot Noir für den rosé und den roten. Es gibt zwei Typen von Böden: Lehm-Kalkböden und die sogenannten Caillottes, wo man viele große Kieselsteine mit Kalk überzogen findet. Der Keller der Domaine liegt in dem kleinen Dorf Chaudoux, in dem es viele Weingüter mit dem Namen Reverdy gibt, nicht weit von Sancerre und Chavignol, wo Cotat Keller und Reben hat. Der weiße Sancerre 2018 begeistert uns, ein reicher Wein, zunächst auf der Frucht, dann aber auch mit typischen floralen Noten. Sehr gelungen auch der Rosé, der nicht nur eine schöne Frucht hat, sondern auch viel Struktur durch das Mineral der Böden, auf denen er heranwächst. Der rote Sancerre wird in Barriques ausgebaut, er wird weder geschönt noch gefiltert und behält so seine reiche Frucht (beim Schönen des Rotweins werden durch Eiweißzugabe Schwebeteilchen gebunden, allerdings auch Aromen extrahiert). Auch bei diesem Wein des Jahrgangs 2017 zeigt sich, dass dieser Jahrgang deutlich besser als sein Ruf ist.

Beim nächsten Besuch nehmen wir uns mehr Zeit, solange ist Julie ja noch nicht alleine verantwortlich und wir sind neugierig, mehr von ihr zu erfahren. Nach den Weinen zu urteilen, hat die Übergabe hervorragend geklappt.



Julie hat 2018 tolle Weine gemacht

Francois Lurtons Weingüter arbeiten bio

Eigentlich gibt es immer etwas Neues bei Francois Lurton, doch das wird immer etwas überdeckt durch das bekannte umfangreiche und interessante Angebot. Francois Lurton ist es gelungen, ein Imperium an Weingütern aufzubauen, ohne dass die Individualität der einzelnen Weingüter verloren gegangen ist. Bemerkenswert ist auch sein Engagement für die Umwelt; noch sind nicht alle Weingüter zertifiziert, aber alle arbeiten bio und teilweise auch biodynamisch und werden über kurz oder lang zertifiziert. Terra Sana war das erste Weingut, das biozertifiziert wurde, und es ist seit vielen Jahren mit dem Rosé und dem Syrah in unserem Angebot.

Wir konzentrieren uns auf die Weingüter in Frankreich und ergänzen das Sortiment durch drei Weine aus Spanien der Regionen Rueda und Toro. Der Keller von Lurton liegt auf der Grenze zwischen diesen beiden Weinbauregionen.

Die meisten Weine kommen aus Südwestfrankreich, da insbesondere aus dem Roussillon und der Gascogne. Und darunter sind exquisite Weine wie der Château des Erles aus

dem Fitou, einer unserer ganz großen Weine und dennoch zu einem für diese Qualität einmalig günstigem Preis. Wer ihn einmal bestellt und getrunken hat, kann danach nicht widerstehen und kauft ihn wieder. Doch auch der Zweitwein des Châteaus Cuvée des Ardoises des Erles ist ein Renner, wir empfehlen ihn heftig. Mas Janeil ist ein Weingut von Lurton im Roussillon, die nächste Probe werden wir dort haben, weil uns die Weine dieser Domäne besonders gefallen haben.

Alle Weine, die wir bei Lurton aufnehmen, haben ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. So zum Beispiel der Sauvignon Blanc "lightly sparkling", der die Proseccos alt aussehen lässt. Und die BIB's (Bag in Box) von Lurton bieten wir auch zu einem unschlagbaren Preis für diese Qualität an, ideal zum Campen, Segeln oder einfach zum extrem preiswert Trinken schöner Weine.

Der Rueda Verdejo gefiel uns wegen seiner spezifischen Fruchtigkeit, den Campo Elisea Cuvée Allegre mussten wir aufnehmen, er überzeugte uns total! Ein ganz großer Wein.

J.-C. Meyrou mit einem vielfältigen Angebot

Jean-Christophe Meyrou haben wir vor knapp 20 Jahren kennengelernt, als wir Wein bei Edonia eingekauft haben, unter anderem die Weine von Alta Vista aus Argentinien. Heute beziehen wir von diesem Weingut aus Argentinien die Fair Trade zertifizierten Weine von Monteflores.

Jean-Christophe hat dann eine steile Karriere gemacht, seit 2014 leitet er das Imperium Kwok, das 2014 das siebte Château erworben hat: Château Belfont Bercier, ein St. Emilion Grand Cru Classé, von dem wir den Zweitwein Les Tours de Belcier 2016 anbieten. Er ist in zur Hälfte neuen Barriques, zur anderen Hälfte in Barriques eines Weines ausgebaut.

Daneben hat Meyrou seit dem Jahr 2014 ein eigenes kleines Weingut, Château De La Nauze, und eine Weinhandelsge-

schaft namens Domaines Select. Wir bieten neben seinem Wein La Nauze drei schöne Weine aus dem Minervois (Domaine Sainte Léocadie) und einige der Weine von Kwok an. Darunter den Les Argileuses von Château Le Rey 2018, das 2017 von Kwok und Meyrou gekauft wurde. Dieser Wein ist in Edelstahlfassern ausgebaut worden und kommt mit ganz viel Frucht des Jahrgangs daher. Parker bewertete ihn mit 90 - 92 Punkten, Suckling mit 91 - 92, also ein Toppwein zu einem vernünftigen Preis. Wer ein großes Chateau sucht, wird fündig beim Les Tours del Belcier.

Die Weine von Léocadie mit dem Namen Leukadios bieten alle ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Wir empfehlen sie heftig.

Cotat: Für uns der Größte

Wir kommen von der Hochebene runter nach Chavignol und schauen auf die Weinberge an den steilen Hängen, ein faszinierender Anblick. Man kann keine horizontalen Terrassen machen, sondern die Reihen verlaufen von oben nach unten und nur abwärts kann man arbeiten. Deswegen heißt einer dieser Berge auch Monts Damnés – die verdammten Berge, weil die Arbeit dort extrem hart ist.

Wir kommen um sechs bei Cotat an – bei Cotat wissen wir schon, dass wir am Ende des Arbeitstages kommen müssen. Er ist dann auch noch nicht da, er müsse sich noch frisch machen, sagte seine Mutter. So kommt er dann eine viertel Stunde später und wir gehen in den kleinen Probierkeller, der schon fast ein Kriechkeller ist, zumindest beim Reingehen muss man den Kopf einziehen. So klein der Keller ist, so groß sind die Weine. Jede Lage wird separat ausgebaut. Les Caillottes z.B.



Anja im Minikeller von Francois Cotat

wächst auf einem Hartkalksteinboden, der ihm eine besondere Mineralität gibt, wunderbar bei der expressiven Frucht. Beim Grande Côte schreibe ich entzückt, es jubelt der Mund! Der Cul de Beaujeu hat die ältesten Reben von mehr als 50 Jahren! Das merkt man im Mund an den leichten Honigtönen und der expressiven Frucht. Auch der Rosé ist einfach der hervorragendste Rosé in unserem Programm, ein Rosé der ganz großen Klasse. Und der Monts Damnés ist unser aller Lieblingswein!

Edelzwicker, Crémant & Co

Der Domaine Maurice Schoech haben wir unsere Weinberge verpachtet, nachdem Claude Dietrich aufgehört hatte Wein zu machen. Und wir haben das noch keinen Moment bereut. Wie Claude gelingt es den Schoechs (Jean-Leon und Sebastien) das Typische der verschiedenen Terroirs herauszukitzeln. Und sie sind schon seit etlichen Jahren bio-zertifiziert, auch die Weine der von uns verpachteten Lagen werden 2019 bio sein. Neben den Ortslagen haben Sie inzwischen mit den von uns verpachteten Lagen fünf Grand Cru-Lagen im Programm: Außer Schlossberg und Fürstentum sind das Mambourg, Kaefferkopf und Rangen.

Die Renner bei uns sind der Edelzwicker Liter und der Crémant Bulles de Granite, von dem wir dieses Mal auch einen Rosé anbieten, ein Pinot Noir, der frisch gepresst wurde. Der weiße kommt von den Reben, die noch Claude Dietrich im Tal oberhalb von Kaysersberg angepflanzt hat.

Natürlich bieten wir wieder den Riesling Grand Cru Kaefferkopf von Ammerschwir an; er erhält seine besondere Note



durch den granitigen Boden der Ausläufer der Vogesen. Mambourg lassen wir aus, uns sind die Weine dieser Lage überladen und haben zuviel Restsüße. Dagegen störten uns die Honigtöne im Pinot Gris Grand Cru Schlossberg nicht, denn dagegen stand eine schöne Säure und die Mineralität dieser Lage.

Domaine Paul Blanck wie immer groß

Wir haben Weine ausgesucht, die wir seit langem kennen und deren Qualität exzellent ist. Vinifiziert werden die Weine von Philippe's Cousin Frédéric nachdem unser Freund Marcel Blanck aufgehört hatte. Von den fünf Grands Crus, die sie anbieten, nehmen wir immer die Rieslinge vom Schlossberg und Fürstentum, sehr unterschiedliche aber beide ganz große Weine mit einem fantastischem Reifepotenzial. Wir haben vor kurzem einen 2003er Schlossberg Riesling genossen – er war grandios! Und da wir gerade beim Riesling sind: Der Riesling Rosenburg, ein Lagenwein neben dem Schlossberg hat auch das Niveau eines Grand Crus – er gefällt uns seit mehr als vierzig Jahren immer wieder. Für den Pinot Gris ist die Lage Patergarten im Tal von Kientzheim ideal, der arme Kieselboden gibt dem Wein viel

Struktur, die die Fülle des Pinot Gris relativiert.

Und wieder überzeugt uns der Muscat, dieses Mal aus dem Jahr 2018. Die Muskatnote ist eher dezent und so genießt man die Komplexität dieses Weines ungestört durch die Dominanz eines Aromas. Und auch an dem „einfachen“ Gewürztraminer können wir nicht vorbei gehen, es ist ein beachtlicher Wein, bei dem die reiche Frucht durch aromatische Kräuternoten in Schach gehalten wird.

Bei den Blancks wird es spannend, es ist noch nicht geklärt, wer die Domäne übernehmen wird. Philippe ist in diesem Jahr sechzig geworden und will, wie auch Frédéric, in drei bis vier Jahren aufhören. Der Sohn von Frédéric ist in Australien und will dort bleiben, die Frage ist also, wie sich Pauline, die Tochter von Philippe, entscheidet.

Frank Bärmann - der Nebenerwerbsswinzer

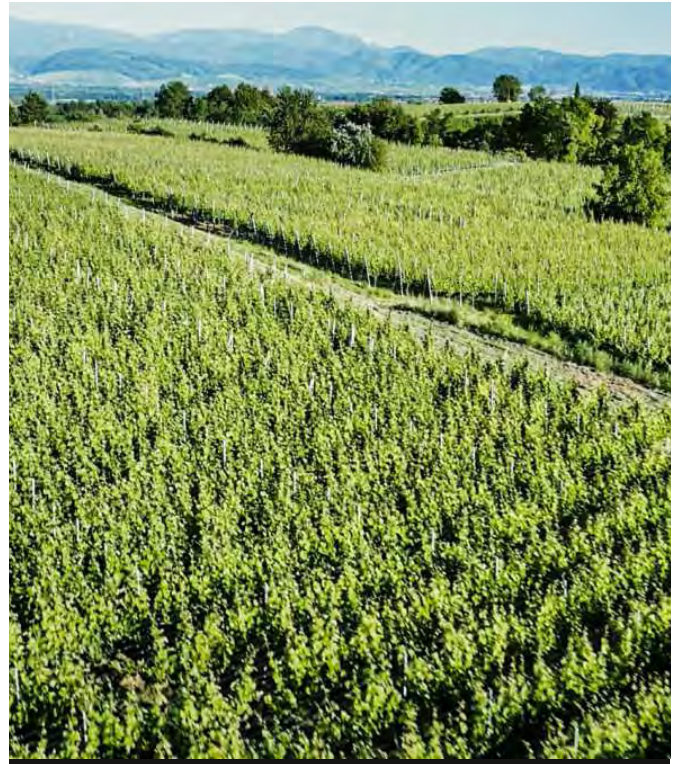
Neuigkeiten zu entdecken!

Vom Elsass führen wir mal eben über die Grenze nach Merdingen am Tuniberg, dem kleinen Bruder des Kaiserstuhls. Dort hat Frank Bärmann knapp 2 Hektar Reben. Seinem Job als Informatiker geht er noch mit 30 Stunden pro Woche nach und mit Hilfe seines Vaters und viel Engagement wuppt er die Arbeit in den Reben und im Keller. Wenn man mit ihm probiert, spürt man seine Leidenschaft für den Wein.

Von fast allen Weinen bieten wir jetzt den neuen Jahrgang an, zumeist 2018. Und einige Neuigkeiten haben wir aufgenommen: Den Grauburgunder, den Merdinger Muskateller und den Lagenwein Merdinger Bühl Weißburgunder. Der Grauburgunder, im Elsass heißt er Pinot Gris, gefiel uns aufgrund der typischen Honigsüße und der gleichzeitig präsenten Säure, der Muskateller ist durchaus auf dem Niveau der Muscat aus dem Elsass und damit sehr preiswert. Und der Lagenwein Merdinger Bühl Weißburgunder toppt den schon sehr schönen Weißburgunder nochmal.

Frank Bärmann vinifiziert seine Weine höchst unterschiedlich, den Muskateller zum Beispiel hat er bei niedriger Temperatur zwei Tage auf der Maische gelassen und damit dem Wein viel Struktur gegeben.

Offensichtlich hat er ein Gefühl dafür entwickelt, wie er seine Weine ausbauen muss. Das erinnert mich an Claude Dietrich, der immer wusste, was er gerade mit den Mosten oder den sich entwickelnden Weinen machen musste, um einen schönen oder großen Wein zu erzeugen. Und so teilen wir mit ihm seine Freude über seine Weine



Anja empfiehlt

Aus der Fülle der Eindrücke und Weine einige hervorstellen und zu empfehlen, fällt gar nicht leicht, sind wir doch von jedem Winzer jedes Jahr wieder begeistert. Und doch hat man jedes Mal wieder Lieblingsweine. So war für mich gleich Château Montpezat eine Entdeckung, und ich würde den Enclos empfehlen, weil er aus der Reihe fällt und auch gut zu exotischen Gerichten passt. Bei Jougla ist der Ancestrale ein Lieblingswein. Er passt zu bitterer Schokolade und späten Abendstunden. Piquemal - alle günstigen Weine und der Tradition, er schmeckt allen, ohne gefällig zu sein.

Château Haut Rian begeistert wie immer - ich liebe den Les Acacias, sehr elegant und aromatisch. Was gibt es aus dem Bordeaux? Pontoise Cabarus, als klassischer Bordeaux, als Primeur bei dem man 20% spart, oder den trinkreifen

2013er! Ein Bordeaux an dem man nicht vorbeikommt. Und der Côté Pontoise, als kleiner Bruder, ist inzwischen einfach hervorragend und absolut zu empfehlen. Beides Weine, die mit Weinen mithalten, die doppelt so teuer sind. Wer dann doch nach ganz großen Bordeaux sucht, wird fündig bei Meyrou, beim Château les Tours del Belcier. Begeistert hat uns auch der Château Gravet 2014 und der Grand Vin von Château Arricaud

Vor allem bei Cotat kann ich mit dem Schwärmen nicht mehr aufhören. Suchen Sie dort Ihren Lieblingswein, sie erfreuen alle den Gaumen über die Maßen mit exotischen Früchten und mineralischen Noten, meiner ist der La Grande Côte. Reverdy gehört irgendwie für mich auch jedes Jahr zu den Empfehlungen, ob Rot, weiß oder Rosé entscheiden Sie.

Champagne

Beim Öffnen des Grand Cellier ist mir der schöne Ausspruch von Laurent Champs, der Eigentümer des Champagnerhauses Vilmart aufgefallen - "Mein Geist, mein Herz für die Seele dieses Weines" und diesen Eindruck vermittelt Laurent Champs, auch, der eigentlich ein eher zurückhaltender Mensch ist. In der fünften Generation macht Laurent herausragende Champagner: Intuition und Präzision, sind seine Prinzipien und der Schlüssel zum Erfolg, wie er sagt.

Beim Champagner kommt wir nicht vorbei an Seloisse, der ja ein Weinkünstler ohnesgleichen ist - aber natürlich auch zu seinen Preisen und seiner Zuteilung, die jedes Jahr fast gleich aussieht und an der nichts zu rütteln ist. Man muss daher schon ein bisschen verrückt sein, um Seloisse zu kaufen, aber das sind wir Weinverrückten nun mal. Und man wird belohnt mit äußerst außergewöhnlichem Champagner.

Neue Welt

Was gibt es Neues aus der Neuen Welt - Manuel von Cinco Sentidos baut endlich seine eigene Bodega, damit geht ein Traum in Erfüllung. Seine Weine eignen sich hervorragend zum Grillen oder zu roten Pastagerichten. Manuel arbeitet nicht bio, aber minimiert die Eingriffe, während Vinacol seine Weine (die mit dem Kolibri) ganz biologisch herstellt und Alta Vista global Gap zertifiziert ist, was ein amerikanisches Biosiegel ist, das unter anderem auch Recycling, Wasser, Energiemanagement umfasst. Außerdem sind die Monte Flores Weine ja auch weiterhin Fairtrade zertifiziert und vor allem aber - tolle Weine. Mit dem Soluna 2012 Malbec empfehlen wir einen reifen Wein, der am besten karaffiert wird, mit Noten von Schwarzkirsche und Pflaume und schokoladigen Tanninen. Ein super Preis Leistung haben Sie bei den Palesaweinen aus Südafrika, auch im 3l BIB.

Deutschland, Italien und Österreich

Eine kurze Jahrgangsbetrachtung

Über den Jahrgang 2018 haben wir im Frühjahrsjournal ausreichend berichtet. Hier eine kurze Zusammenfassung: Es war ein heißes Jahr mit einem Bilderbuchherbst. Noch nie wurde so früh geerntet. Junge Reben mussten bewässert werden, höhere Lagen hatten Vorteile, weil die Säure mehr Chancen hatte. Über mangelnde Aromatik hat sich niemand beklagt, die Weine unserer Winzerinnen und Winzer sind perfekt gelungen. Manchmal wurde bei der Säure etwas nachgesteuert.

Die weißen Basisweine wie die Gutsweine und Ortsweine sind jetzt alle gut entwickelt und bieten sich für viele Gelegenheiten an. Es macht viel Vergnügen, sie zu trinken, die Flasche ist schnell leer. Die besseren Qualitäten entwickeln sich zumeist ziemlich langsam, viele sind jetzt gerade abgefüllt worden und stehen neu in der Liste. Andere brauchen noch mehr Zeit und liegen noch im Fass. Die Roséweine sind ebenfalls sehr zu empfehlen. Sie haben Charakter und werden immer beliebter, wie auch Weißweine, die von Rotweitrauben gekeltert werden (Blanc de Noir). Die Rotweine von 2018 werden sehr, sehr gut werden, sie stehen aber noch nicht im Fokus. Bei den Rotweinen achten wir auf die 2016er, von denen die guten Weine viel Tiefe, Kraft und Eleganz ausstrahlen. Der tolle Jahrgang hat es dennoch schwer, weil der große Jahrgang 2015 viel Beachtung fand und als Maßstab herangezogen wird. Wir haben schon frühzeitig auf die Sinnlichkeiten und Finessen der 16er hingewiesen und sehen keinen Grund, das zu berichtigen.

Genug der generellen Aussagen, denn jeder Wein ist anders. Von einzelnen Weingütern und Weinen soll fortan die Rede sein.



Dieses Bild entstand Ende Juli 2019 im Stielweg, einer Hochheimer Lage von Gunter Künstler mit alten Reben.

Zwei Rieslingstöcke mit vielen Trauben. Die Traubenzone ist entblättert, die Trauben sind sehr gesund und gut entwickelt.

Bislang war es trocken und heiß, aber danach hat es genug Regen gegeben. Keine schlechten Aussichten für Menge und Qualität.

Umweltschonende Maßnahmen

Wissen Sie, wie umweltschonende Maßnahmen bei den Unternehmen umzusetzen sind? Wir würden glauben, dass gerade umweltbewusstes Handeln auf unkomplizierte Verfahren setzt, denn Zeitverschwendung ist nicht nachhaltig und viele Instanzen verbrauchen viele Ressourcen. Ein aktuelles Beispiel für eine wiederum missglückte Organisation ist das neue Verpackungsgesetz. In Kurzform geht das so:

- Anmeldung bei der Registerdatenbank, einer neu gegründeten Behörde, der Zentralen Stelle
- Register-Nr. bekommen
- duales System aussuchen und sich dort anmelden
- Verpackungsmengen (Karton, Verschluss, Glas usw.) in kg schätzen und dort melden, Rechnung bezahlen.
- das System und die geschätzten Mengen der Zentralen Stelle melden
- zum Jahresende die tatsächlichen Mengen der Behörde und dem Dualen System melden und Zahlungen ausgleichen.

Wahrscheinlich kommt dann irgendwann ein Prüfer, der das alles kontrolliert. Das ist nur der Aufwand für Verpackungen. Hinzu kommen ähnliche Verfahren für BIO. Raten Sie mal, wer das am Ende bezahlt.

Warum muss umweltfreundliches Handeln nur so umständlich gestaltet sein? Das neue Verfahren für die Sektsteuer, die in Österreich gerade abgeschafft wird, wollen wir hier nicht auch noch beschreiben. Das ist auch ein Schildbürgerstreich ohnegleichen und nicht zu fassen. Wir werden jedenfalls keinen Sekt mehr importieren, das ist uns zu viel unsinniger Aufwand.

Eliteweine im Supermarkt

Es gibt viele Gründe, warum namhafte Weine im Supermarkt zu finden sind und sogar den Weg in die Werbebroschüren finden. Sicher ist, dass es für Preisabschläge mehr oder weniger gute Gründe gibt: Der neue Jahrgang ist da und der alte muss raus; nicht alle Fässer sind gleich gut, junge Anlagen produzieren viel Wein, der sich zwar schnell entwickelt, aber auch schneller altert; es kommt eine Ladung aus Fernost zurück, weil der Käufer nicht bezahlt hat; es wurde eine Rabattstaffel ausgenutzt und die Restweine müssen verkauft werden; es wurde zu viel von der Sorte bestellt und der Wein ist nicht gelaufen. Oder es gibt einfach zu viel Wein, wie 2018 und wohl auch 2019. Darum beliefern renommierte Weingüter auch Supermärkte, die gut bezahlen und zunehmend daran interessiert sind, hochkarätige Erzeuger im Regal zu haben, um Weinkompetenz zu signalisieren.

Es sind allerdings nur die Basisweine und eine Beratung gibt es auch nur selten, eine kompetente noch weniger. Die besseren Weine in den mittleren und oberen Qualitätsstufen bekommen Sie bei uns, die sollte man auch nicht ohne eine vertrauenswürdige Beratung erwerben.

Wir begrüßen es, dass nicht nur Abfüllerweine im Supermarkt zu finden sind, die nach dem Mainstream komponiert sind und Genossenschaftsweine, die nur selten spezielle Eigenschaften der Lage und natürlich nie die Handschrift des Winzers abbilden können.

Wenn einer unserer Weine einmal im Supermarkt auftaucht, können Sie uns gerne fragen, welche Gründe es dafür gibt.

Künstler inspiriert

Ende Juli besuchten wir das Weingut Künstler. Die Stöcke waren reichlich mit gesunden und gut entwickelten Trauben bestückt. Einige Weingärten mussten etwas bewässert werden, denn es hatte lange nicht geregnet. Der Herbst hat es gerichtet, es wird viel guten Wein geben. Gute Qualitäten wünschen wir uns, viel Wein (wie 2018) heißt aber auch, besser aufzupassen.

Gunter Künstler gehört dem Verband Fair And Green an. Sein Weingut zählt zur Spitzenklasse und er macht zuverlässig hohe Qualitäten und herausragende Spitzenweine.

Es gibt eine neue Linie mit drei Weinen, sie heißt inspiration und spricht im Auftritt insbesondere junge Leute an. Der trockene Pinot Noir Rosé, den wir gerne mögen, gehört dazu, ein Blanc und ein Rouge. **Den Blanc nehmen wir ins Programm, er ist aus 55% Riesling und 45% Müller-Thurgau** und er gefällt uns gut. Unkompliziert und trinkig mit einer kleinen Würze, ist er vielseitig. Der Müller sorgt für Trinkfluss und der Riesling bringt die Rasse und Straffheit rein, sodass man freudig nachschenkt. **Den Rosé nehmen wir auch, aber wir wählen das alte Etikett**, weil der Rosé schon auch von besonderer Klasse ist. Die schönen Himbeer- und Hagebuttentöne werden mit fruchtsüßem Honig und feiner Bitternis ergänzt, sodass er zu den ganz edlen Rosés gezählt werden kann, der auch unseren Ansprüchen mehr als genügt.



Rolf Schregel ist schon seit 2004 bei Künstler für den Keller und Außenbetrieb verantwortlich.

Er präsentiert uns den Sauvignon blanc als Fassprobe.

Die ersten 18er GGs waren in der Abfüllung: Kirchenstück ist jetzt wunderbar weit entwickelt, das kann sich wieder ändern, **Weiß Erd ist burgundisch wie immer**, mit einem zarten Steinfrüchtekorb und vielen Finessen hat er mit seiner zurückhaltenden Art das Potenzial für unsere Kategorie Lieblingswein.

Weil wir gerade bei den Lieblingsweinen sind: Herausragend waren die **2016er GGs von Künstler und der Hölle-Riesling** ist für ein langes Weinleben bestens geeignet. Er fängt jetzt schon an, seine Kraft zu zeigen, und das geht nun von Jahr zu Jahr immer noch aufwärts. Höllisch hohe Bewertungen hat der Wein bereits eingefahren, dennoch können wir einige Kartons davon anbieten. Wer es ganz neu mit Künstlerweinen versuchen will, fängt mit dem **Riesling-Liter an. Wir machen ein gutes Angebot, bitte zugreifen.** Das gilt auch für den Gutsriesling, der 2018 eine Stufe höher als der Liter zu bewerten ist. Der nächste Schritt wäre dann ein Qualitätswein, nämlich ein trockener Kabinett-Riesling. Da nehmen wir die **Hölle von 2017**. Auch dieser Wein wurde mehrfach prämiert und macht jetzt viel Trinkvergnügen. Verlockend und unwiderstehlich sind die Weine und die Sonderpreise erleichtern die Entscheidung.

Außerhalb der Rieslinge sind wir vom Sauvignon blanc begeistert. Wichtig sind die Hefen, die zur Vergärung zum Zuge kommen. Aromahefen lehnen wir ab, sie machen den Sauvignon blanc uniform, wesentliche Eigenschaften werden ihm beigefügt und sie bleiben nicht lange. Barrique mögen wir auch nicht von dieser Rebsorte, denn der Wein soll ein sortentypisches Fundament haben. Gunter Künstler hat alles richtig gemacht. Kalkböden, geeignete Hefen, alte Reben (von 2000) und der richtige Erntezeitpunkt (ist beim Sauvignon blanc besonders wichtig) sind die Grundlagen für einen ganz besonderen gelungenen Wein. Ähnlich sehen wir das beim **Chardonnay**, der auch vom Kalkboden des Herrnberg und 25 jährigen Reben kommt. Wir nehmen den, der nicht im neuen Barrique war, denn er passt ganz wunderbar zum Edelfisch mit einer guten und kräftigen Soße.

Nicht vergessen dürfen wir die **Spätburgunder vom Jahrgang 2016**. Dieser Jahrgang darf von keinem Weinfreund übergangen werden. Kraft, Finessen und Eleganz finden zueinander. Vom **Hochheimer Stein** bis zum raren und berühmten **Assmannshäuser Höllenberg** sind alle sehr zu empfehlen. Keine Schnäppchen, aber eine gute Wertanlage.

Besonders angetan sind wir vom Hochheimer Reichstal. Das wäre eine Investition mit hoher Genussrendite.

Kühn schenkt den Weinen die Zeit

Die Guts- und Ortsweine von Peter Jakob Kühn sind abgefüllt und wir bieten sie an.

Die GGs von **2017 St. Nikolaus und Doosberg** sowie ganz, ganz wenig von den Unikatweinen 2016 **Schlehdorn und Landgeflecht** bekommen wir jetzt auch geliefert, denn wir haben sie schon lange reserviert.

Auch bei Peter-Jakob Kühn entwickeln sich die Ersten Lagen sehr langsam und das Weingut hat entschieden, Klosterberg

und Hengelberg 2018 noch nicht zu füllen. Eine gute Maßnahme ist das, denn große Weine brauchen in großen Gebinden Zeit, bevor sie in die Flasche kommen.

Mit dieser Entscheidung verlängert das Weingut jetzt auch die Markteinführung der Ersten Lagen, die nun noch später folgt als die der meisten GGs. Welch eine bewundernswerte, unerschütterliche Überzeugung steckt dahinter, konsequent biodynamisch zu arbeiten und den Zeitpunkt des Verkaufs vom Pulsschlag der Weine abhängig zu machen.

Kauer animiert

Die Nahe steckt voller mehr oder weniger geheimer Winzerbetriebe. **Unser Weingut ist dort Gebrüder Kauer und das ist gut so. Beste Qualitäten, ein breites Sortiment und für diese Qualität sehr vernünftige Preise.** Kauer-Weine können sich mit den Großen messen. Die Reben sind im besten Alter und die Lagen haben erstklassige Böden für Rieslinge, Weißburgunder und Grauburgunder. Der Wein-

macher Christoph ist nachdenklich und sorgfältig, seine Weine sind sehr präzise. Häufig werden sie spontanvergoren, sie repräsentieren den Boden und Jahrgang. Immer kommt zarte Mineralik durch, beim Römerberg und Felsenberg auch eine geballte Ladung davon. Nie sind sie üppig, immer sauber und sie genügen höchsten Ansprüchen. Jetzt warten wir schon sehr gespannt auf die Spitzenweine, die wie die Großen

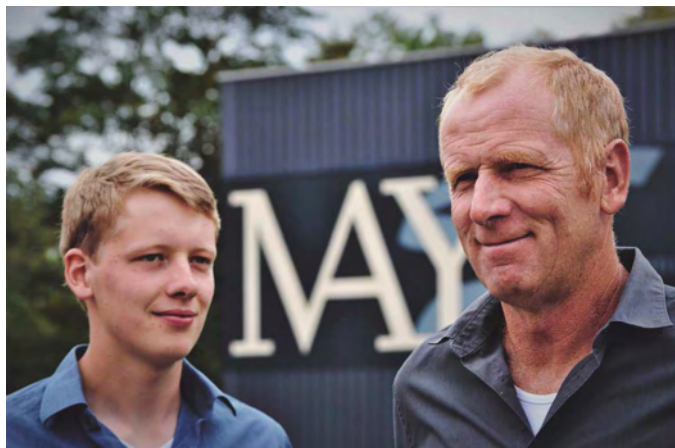
Gewächse aus gutem Grund erst jetzt abgefüllt wurden. Wir haben sie schon probiert und können nur raten, sich diese Chance nicht entgehen zu lassen.

Kauerweine sind eine sichere Bank. Jeder Schluck ist ein Erlebnis und gut verzinst. Genusszinsen kann auch die EZB

nicht senken und der Wechselkurs vom nullverzinsten Euro zum hochverzinsten Wein stimmt hier ganz besonders.

Vom Gutsriesling bis zum Felsenberg ist alles zu empfehlen. Die R- und S-Weine vom Weiß- und Grauburgunder sollte man dabei nicht auslassen.

Rudolf May - Nichts für Anfänger



Rudolf May und Sohn Benedikt

Der späte Frost Anfang Mai hat bei Rudolf May, unserem BIO-Winzer in Franken, viel Schaden angerichtet. Austriebe sind abgefroren und das wird die Mengen für den 19er kräftig beeinflussen.

Die 18er entwickeln sich teilweise zaghaft, sie sind jetzt aber überwiegend wunderbar zugänglich. Silvaner Gutswein und Ortsweine haben uns durch den durstigen Sommer geholfen und sie werden uns auch im Herbst und Winter unterstützen. Wir trinken gerne die Silvaner von May, denn sie sind sehr

gute Essensbegleiter. Die Muschelkalklagen puffern die notwendige Säure ab und die Weine wirken sehr harmonisch. Die sonst beim Silvaner vorhandenen Erdenoten findet man bei den Silvanern von Rudolf nicht, die Mineralik ist edel und erinnert an gemahlenem Stein. In Franken wird seit 750 Jahren Silvaner angebaut, weil diese Rebsorte hier besonders gute Weine hervorbringt.

Auch auf diesem Weingut macht die neue Generation mehr und mehr von sich reden. Sohn Benedikt, 26, entwickelt Vorstellungen und schraubt an der Zukunft. Nach der Winzerausbildung macht er jetzt den Sommelierschein. Inzwischen ist er auch schon Vorsitzender des Weinbauvereins. In den Weingärten führt er wohl schon kräftig die Regie. Hier und da kriegt man mit, dass gute Lagen zugekauft werden. Alte Reben werden umgepfropft, nicht gerodet, es macht viel Spass zu erleben, wie dort investiert wird.

Tochter Sophia ist amtierende Retzstadter Weinprinzessin.

An Auszeichnungen mangelt es auch den Weinen nicht. Gault Millaut, Eichelmann, Stuart Pigott kommen vorbei, die Weine bekommen den verdienten Respekt. Für Anfänger sind sie nicht so geeignet. Sie stellen Ansprüche, auch an den Genießer. Das wird unsere Leser aber nicht sonderlich verwundern. Schon wieder eine Gemeinsamkeit mit anderen Weinen in unserem Programm.

Deutsche Spätburgunder 2016 sind herausragend gut

Wir wollen dem Spätburgunder aus deutschen Anbaugebieten in dieser Ausgabe einen Platz einräumen. **Der Jahrgang 2016 darf nicht übersehen werden**, er ist aus unserer Sicht ganz besonders gelungen.

In den letzten 10 Jahren ist in Deutschland mit dieser Rebsorte viel passiert. Die Klone haben mehr Beachtung bekommen, viele wurden ersetzt, entweder wurden die Reben gerodet oder auch veredelt. So verschwanden z.B. viele der alten Mariafelder, die durch Sorten aus dem Burgund ersetzt wurden. Die Ergebnisse der Überlegungen und der Arbeit sind inzwischen deutlich geworden. Bei Blindverkostungen werden Spätburgunder von Huber für Premier Crus oder Grand Crus aus dem Burgund gehalten, aber man braucht keine Blindverkostungen, um die Schönheit dieser Weine zu erfassen.

Wir haben in der letzten Zeit einige 2004er von namhaften Winzern verkostet, also 15 Jahre nach der Ernte. Es war immer ein großes Vergnügen. **Dazu zählte auch der 2004er Reichstal von Künstler.** Frische, Spannung und eine enorme harmonische Tiefe mit einem ätherischen Endlosfinale

zeichneten die Weine aus.

Leider sind sie die besten Gewächse aus Deutschland sehr teuer. Zur Spitze zählen Rudolf Fürst, da kostet der Klingenberg 16 so 78,- €, St. Paul 16 von Friedrich Becker seine 60,-. Knipser will für den Reserve du Patron 16 schon an die 100,- haben, Meyer-Näkel ruft für den Kräuterberg 16 um die 70,- auf.

Weingut Huber gehört auch zur absoluten Spätburgunder-Spitze. Sein Bienenberg 16 ist kaum noch zu bekommen, der war mit 44,- ab Hof gelistet, der Schlossberg mit 59,-.

Wir sind inzwischen ganz gut mit herausragenden deutschen Spätburgundern bestückt. Von **Huber** nehmen wir nicht mehr alles in die Liste (bitte nachfragen), **Künstler** ist eine sichere Bank, wir führen alle GGs. **Rudolf May** macht zuverlässige Spätburgunder mit viel Potenzial. Gut, dass er noch nicht so häufig in den Publikationen auftaucht, aber das kommt ganz sicher noch.

Also: **Vergessen Sie die 16er Spätburgunder nicht.** Sie werden bald ziemlich ausverkauft sein.

Spitzenweine im gemischten Karton

Wir haben ja den Zugang zu den aktuellen und auch älteren Spitzenweinen unserer Winzer. Sechs Flaschen sind zumeist im Karton, manch einer möchte aber gerne weniger haben.

Weinliebhaber sind immer auch neugierig und wissbegierig. Es ist so ein wunderbares Gefühl, noch einen Schatz im Keller zu haben, der auf jeden Fall eine freudige Überraschung sein wird.

Wir werden einige Kartons zusammenstellen, die mit Spitzenweinen entweder von einem oder mehreren Winzern

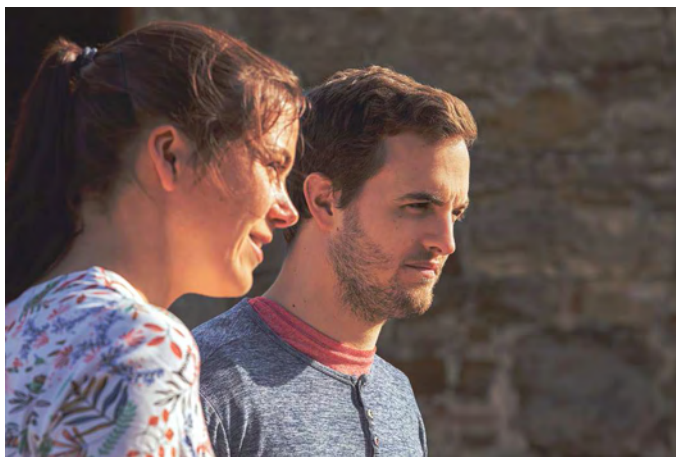
bestückt sind. Zu diesen Winzern zählen Kühn, Künstler, May, Kauer und Huber. Darüber wird es eine Extra-Liste geben. Natürlich müssen wir darauf hinweisen, dass die Mengen begrenzt sind, vielleicht können wir nicht alle Wünsche erfüllen. Je nach Nachfrage wird es auch vorkommen, dass wir kleine Änderungen vornehmen, die ganz sicher aber nicht zu Ihrem Nachteil wären.

Gerne können Sie auch Wünsche äußern, wir werden versuchen, sie zu erfüllen. Schließlich ist bald Weihnachten.

Italien: Herbst ist Rotweinzzeit

Frischer Wind auf Poggio al Sole BIO

Viele gute Nachrichten gibt es von unserem Weingut im Chianti Classico. Der jüngere Sohn Valentino ist auf dem Weingut tätig und mit ihm auch seine Frau Stephanie. Steffi macht Verkostungen und ist auch sonst ein guter, freundlicher und kompetenter Geist auf **Poggio al Sole**. Freunde von uns, die dort das kleine Häuschen gemietet hatten und ihre Ferien verbrachten, haben uns schon davon berichtet. Es war lange nicht klar, ob Valentino Interesse an dem Weingut haben würde. Nun bringt er frischen Wind und gute Ideen ein.



Steffi und Valentino Davaz sorgen für neue Impulse

Zusammen mit den Erfahrungen von Johannes, auch Spross einer bekannten Winzerfamilie, wird das Weingut seinen Weg nach oben weiter ausbauen. Das ist im Chianti nicht so einfach, denn es gibt immer mehr Regionen, die Chiantiweine machen dürfen. Auch wenn es nur ein Chianti Classico gibt, wird die Marke dennoch von vielen schlechten Billigprodukten beschädigt. Aber Johannes hat es richtig gemacht. Alte Klone wurden durch bessere ersetzt. Die tragen kleine

Beeren und sind lockerbeerig. Das bedeutet mehr Extrakt, weniger Anfälligkeit für Pilzbefall und auch weniger Saft. Gut für die Qualität. Auch gut zu wissen ist, dass es auf Poggio al Sole noch die Möglichkeit gibt, auf höheren Lagen Reben anzupflanzen. Vielleicht zwingt der Klimawandel dazu.

Der Jahrgang 2019 kann sehr gut werden. Ein kühles und nasses Frühjahr hat es gegeben, der Austrieb war dadurch etwas später. Der Sommer war wieder enorm heiß, aber es gab genug Regen. Der Jahrgang ist vielversprechend.

Wir haben noch den seltenen Weißwein aus dem Chianti im Programm, es wird hoffentlich noch **Chiara**, geben, der zu 20% ein Blanc de Noir ist. Köstlich. **Trittico** ist der Einstiegsrotwein, er ist von 2017 und **der Chianti Classico ist das Hauptprodukt, dieses Mal aus dem Spitzenjahr 2016. Ein Referenzwein für das Chianti Classico, so soll ein Classico schmecken.** Die Böden sind alkalisch, haben also einen hohen Kalkanteil, sind steinhaltig und durchsetzt mit Galestro. Wir finden in den Weinen immer zartrauchige Anklänge, fast ein bisschen süßlich, obwohl alle Weine eine Restsüße von nur einem Gramm pro Liter haben.

Hochdekoriert ist der Gran Selezione von 2015. Casalia heißt er und er zählt mit seiner Ausgewogenheit und den Finessen zur Spitze der Sangiovesearistokratie. Das meinen auch viele internationale Publikationen, allen voran der Decanter (97 Punkte) und der Falstaff, der 95 zückt. Die Reben sind jetzt 25 bis 27 Jahre alt, der Jahrgang gehört mit zu den besten. **Wer in drei Jahren einen Spitzenwein trinken will, muss jetzt zulangen.** Allerdings aufgemerkt: 2016 ist zwar anders, aber genauso gut.

Wer mehr auf Supertoskaner schwört, ist bei Johannes auch richtig. Der **Seraselva** von 2015 ist zu 60% aus Cabernet-Sauvignon und zu 40 % aus Merlot, die Reben waren 23 Jahre alt.

Die Ferienwohnungen sind sehr begehrt. Wer einmal dort Urlaub machen will, muss sich sehr früh anmelden.

Fattorien Parri holt Edelmetall

Unsere Entscheidung, die Fattorien von Parri ins Programm zu nehmen, hat sich als goldrichtig erwiesen. Nicht nur die Chianti sind bei Ihnen gut angekommen, sondern insbesondere auch der Super-toskaner **Le Broche von 2011** machte Eindruck. Auf dem Abholfest haben wir die letzten Kartons abgegeben und immer noch war die Nachfrage groß. Dieser reinsortige Cabernet-Sauvignon überzeugt vom ersten Eindruck bis zum langen Abgang mit Tiefe und Ausdrucksstärke, wobei seine Eleganz den Wein durchzieht wie auf einer Perlenschnur. Kein Wunder, dass auf dem Concours Mondial in Brüssel eine **Goldmedaille** vergeben wurde, völlig verdient. **Silber bekam der Chianti Montespertoli Riserva 2013**, ein reiner Sangiovese, wie wir ihn lieben. **Auch der klassische Chianti Montespertoli wurde prämiert, nämlich mit Bronze, auch ein reiner Sangiovese.**

Diese Weine sind ehrliche und saubere Essensbegleiter. Sie machen nicht satt und verdrängen auch nicht die Finessen gut zubereiteter Speisen. Vielmehr unter-

stützen sie Gewürze und Kräuter, gutes Olivenöl und den Eigengeschmack der Produkte. Holen Sie zum Essen einen Sangiovese aus dem Keller, geben Sie den Weinen etwas Luft und ein nicht zu kleines Glas. Zum Abendbrot und zu Grilladen bis zum Festtagsbraten findet man immer einen passenden Sangiovese.

Der Weißwein **Trebbiano** von Parri blieb etwas im Hintergrund. Der ist wohl zu preiswert, um Beachtung zu finden. Dabei ist er ein frischer und bekömmlicher Wein mit Charakter, der zu Vorspeisen und als Durstlöcher prima passt. Weiße Toskaner sind eher selten, aber sie sind häufig lebendiger und frischer als die Weißweine der südlicheren Regionen. Wir haben immerhin vier im Programm.

Es gibt auch noch einen Rosé und einen Sangiovese im unteren Preissegment. Abendbrotweine, die das Budget nicht sonderlich belasten, aber den Tag verschönern. Bei unseren Verkostungen kommen sie immer schlecht weg, weil größere Weine ihnen den Zutritt versperren.

Corzano e Paterno BIO

Aljoscha und Arianna teilen sich die Aufgaben. Mehr und mehr macht Arianna den Keller, denn sie hat drei Kinder, so dass Aljoscha die Messen und Außenauftritte übernimmt.

Die Weingärten liegen etwas tiefer als die im Classico, sie werden zumeist eine Woche früher gelesen, die Böden haben runde Steine und viel Kalk von den Weltmeeren, die das Classico nicht erreicht haben.

Die Weine von Corzano und Paterno sind nicht auf schnellen Verbrauch getrimmt wie so viele hier in der Gegend. **Handarbeit in den Reben, handwerkliche Kellerarbeit und ein kritischer, immerzu auf noch mehr Qualität und Jahrgangstypizität ausgerichteter Handel sind eine Selbstverständlichkeit.**

Das Umfeld arbeitet überwiegend anders, denn die Abfüller zahlen nach Hektograd, dem Alkoholgehalt pro 100 Liter. Ehrlichen und tiefgründigen Chianti gibt es bei Corzano e Paterno. Natürlich BIO.

La Magia liegt in der Region Montalcino La Casella in der Region Montepulciano

BIO unterm Kirschbaum

Auch La Magia aus Montalcino berichtet stolz über Auszeichnungen. Der **Brunello von 2014** ist jetzt wunderbar antrinkbar und wird Weihnachten zu Gans und Ente eine gute Figur machen. Dieser schwierige Jahrgang wurde stark ausgelesen und es gibt deshalb davon nur etwa 6.000 Flaschen. Decanter, James Suckling, Antonio Galloni von vinous punkten von 95 bis 90 und auch Parker und Jancis Robinson schließen sich mit relativ hohen Noten an. Der 14er ist ein trinkiger Jahrgang, der seine hohe Zeit von 2020 bis 2028 haben wird. Nichts für Geburtstage der Enkelkinder, dafür eignen sich besser die **Riserva aus ganz großen Jahren, wie es der Brunello von 2012** ist, oder gar das **Flagschiff, der Ciliegio von 2012**, der nach dem dominanten Kirschbaum benannt ist, der weithin sichtbar auf einer Anhöhe prangt. Das ist ein ganz großer Wein von 36jährigen Reben, davon gibt es nur etwa 600 Flaschen. Auch von 2013 gibt es ihn. Der Jahrgang wird inzwischen als großer Brunello-Jahrgang erkannt. Die Gerbstoffe waren lange Zeit doch recht markant, inzwischen schleifen sie sich ab und bilden mit das Potenzial für ein langes Leben. Wer ein besonderes Geschenk sucht, der kann hier fündig werden. Wir liefern Einzelflaschen in der Holzkiste, sehr repräsentativ und wertvoll. 2014 wird für den Ciliegio wohl ausfallen und auf den 2015er müssen wir noch lange warten. Nun hätten wir fast den **Rosso di Montalcino** vergessen, der von 2017 ist und am Weingut ausverkauft. Wir lieben ihn sehr, das trifft unseren Weingeschmack. **Fruchtig und elegant ist er, reiner Wein ohne viel Holz, schmeckt er von Glas zu Glas immer besser.** Deshalb hatten wir für den Herbst gleich mitbestellt und können noch welchen anbieten. Der 2018er wird im September gefüllt. Wenn der 17er nicht reicht, haben wir einen perfekten Nachfolger.

Bild rechts: Ein abendlicher Ausblick vom Ferienhaus La Casella, wenn man zum Essen geht

BIO-Prugnolo von großen Jahrgängen

Alberto Brini ist zufrieden, denn die 2019er Trauben sind gesund und haben ein paar Tage schlechtes Wetter im August gut überstanden.

Leider ist der **Bianco Deodato aus der Amphore** ausverkauft. Es gibt noch etwas **Rosato und Rosso** von 2017, wobei auch der 18er im September gefüllt wurde. **Der klassische Vino Nobile kommt noch von 2015, einem Jahrgang ohne Fehl und Tadel, der reife Tannine und eine milde Säure hervorbrachte.** Wenn es eine Magnum sein soll, empfehlen wir auch den 15er Vino Nobile. Man schenkt aus der Magnum etwa 10 Gläser. Bei sechs Personen am Tisch ist eine Magnum genau richtig. Die Weine sind noch etwas feiner als aus der Normalflasche.

Auf jeden Fall muss aber die Riserva vom Vino Nobile 2015 in den Einkaufskorb. Der ist hoch zu loben gelungen und in dieser Qualitätsstufe preislich außerordentlich interessant.

Alberto vermietet auch tolle Ferienhäuser. Man wohnt mitten in den Reben, dicht an der interessanten Stadt Montepulciano gelegen, mit schönen Ausflugszielen.



Italien, dies und das

Es ist ja nicht zu übersehen: wir lieben den Sangiovese. Diese Rebsorte bringt so wunderbar lebendige und genussreiche Weine hervor und zwar in allen Qualitätsstufen. Und die Weine passen gut zum Essen. Sie dienen der Speise und erschlagen sie nicht, drängen sich nicht in den Vordergrund, sondern ergänzen. Unsere Sangiovese erzählen auch etwas über die Böden, die Winzer und die Jahrgänge. Das verlangen wir eigentlich immer von unseren Weinen.

Über unsere Sangiovese-Winzer haben wir aber schon berichtet. Von den Maulvollwein-Weinen gibt es nicht so viel Neues. Die Sonne macht ihre Arbeit und unsere Aufgabe ist es, nach etwas Säure, Eleganz und Tanninen zu suchen, die sich gerne unter der Kraft verstecken.

Einer unserer Lieblingsweine wird teurer werden. Der **Piano del Cerro**, ein Aglianico vom Vulkan Vulture in der Basilikata, hat einen unangenehmen Sprung angekündigt. Auch andere sind darauf gekommen, dass der etwas Besonderes ist. Immer noch ist er im Vergleich seinen Preis wert, er bleibt also im Programm. Für unser Herbstprogramm versuchen wir, den Sprung abzumildern.

Wir haben auch einige neue Weine aufgenommen, die sehr interessant sind. **Ein kleiner Bruder des Arneis aus dem nördlichen Piemont wird produziert, den wir anbieten.**

In der Maremma haben wir vor Jahren auch das Weingut **Argentiera, Bolgheri**, besucht. Leider waren die Preise schon weit oben. Im mittleren Segment liegt der interessante **Villa Donoratico**, ein Supertoskaner gänzlich ohne Sangiovese mit



den beiden Cabernets und 20% Merlot. Der **Borgonero von der Borgo Scopeto** kommt aus der Nähe von Siena und hat Cabernet Sauvignon, Syrah und Sangiovese, während der **Libertà von Collazzi**, südlich von Florenz, mit Merlot und Sangiovese-Syrah auftrumpft. Letztendlich ist in diesem Kontext der **Lucente von Frescobaldi, Montalcino**, zu nennen, der Zweitwein vom Luce della Vite, der 75% Merlot mit 25% Sangiovese bekommt. Das ist ein Montalcino-Supertuscan, der großen Eindruck macht.

Auf den **Seraselva** von Poggio al Sole, den **Il Corzano** von Corzano e Paterno sowie den **Le Broche** von Parri sind wir ja schon eingegangen.



Auf den **Fiano aus der Nähe von Florenz, auch von Collazzi**, wollen wir noch eingehen. Mit Kraft und Tiefe, aber auch eigenwillig tritt dieser aromatische Weißwein auf. Die knackige Säure überrascht. Der Weinberg ist terrassiert und eindrucksvoll von acht Mauern umgeben, otto Muri. Auf dem über 300 ha großen Gelände des Weingutes Collazzi sind nur 20 ha mit Reben bepflanzt und 100 ha mit Oliven. Der Rest ist Wald, Landschaft und Ackerbau. Im Oktober werden wir dort sein, mit Vergnügen.

ÖSTERREICH - Die späteren Abfüllungen locken

Erich Machherndl BIO, Wachau

Beim Erich sind es die **Pulp Fiction**, die immer sehr lange gären. Diese Besonderheiten sind ein Einfall der Natur, denn irgendwann wollte ein Wein aus der Spontangärung nicht ganz durchgären und Erich hat ihn dann, so wie er war, abgefüllt. Die Weinwelt war entzückt und so gab es Fortsetzungen, die jedes Mal wieder zu Begeisterungen Anlass gaben. Diese Weine haben niedrigen Alkohol, etwas mehr Restsüße, sind nicht oder nur ganz leicht geschwefelt. In der Farbe sind sie hell, gelb oder auch rosé und manchmal trüb von Heferesten. Wir bieten regelmäßig den mit dem grünen Etikett an, zu den anderen fehlt uns der Mut. Wenn jemand diese Weine möchte, bitte bei uns nachfragen. Wir stellen sie jetzt alle drei vor. Der Pulp Fiction No. 7 ist von gelber Farbe und trüb, ohne Schwefel. Besteht aus Muskateller, Frühofter Veltliner und Weißburgunder, kostet 3,50 mehr als No. 8, **die wir in der Liste haben**. 66% Veltliner und 34% Riesling, minimale Schwefelung, ist ziemlich klar und gefällt uns ausnehmend gut. Ein wilder Bursche mit eigenwilligem Auftritt. Die No. 9 ist ein Rosé und aus 85% Zweigelt und 15% Syrah. Trüb ist er und ohne Schwefel, kostet so viel wie der No. 8.

Fertig ist jetzt auch der **2018er Grüner Veltliner Smaragd von der Riede Kollmütz**, der aber noch etwas ausruhen möchte.

Die Weine von Erich Machherndl reifen langsam, sie können alt werden, ohne müde zu werden. Auch die jungen Weine sind sehr ansprechend und man ist geneigt, sie auszutrinken. Die klaren und mineralischen Facetten sind aber nach einem Jahr oder zwei Jahren wunderbar eingebettet in die zarten Fruchtaromen. Das gilt für das Federspiel Bachsatz und insbesondere für die Smaragde. **Ein Spätentwickler ist immer auch der Riesling von der Riede Kollmütz mit den alten Reben. Für uns einer der herausragenden Rieslinge mit mineralischer Erdung.**

Kurt Angerer, Kamptal

Am 1. September bringt Kurt endlich seine Limited Editions in den Markt. Der Redgranite 2015 wurde Mitte August gefüllt, die Cabernet Franc und Merlot sollen folgen.

Auch die 2. Füllung vom Kies stand Mitte August an, aber die Flaschen wurden an falscher Stelle abgeliefert. Dort waren aber Betriebsferien und so musste ein neuer Transport von Frankreich organisiert werden. Wenn wir die Weine bekommen, sind alle zweiten Füllungen erledigt und wir bekommen Weine, die entsprechend lange im Fass ausgebaut sind. Das kommt den Weinen zugute, wie wir ja schon mehrfach erklärt haben. Sie profitieren davon.

Auch die Editionen, die ganz besonderen Rotweine von Kurt,

bekamen mehr Zeit als ursprünglich beabsichtigt. Sie wurden ja als handverlesene Beeren in einem neuen Darnajou-Barrique vergoren und ausgebaut. Das ist ein sehr aufwendiges Verfahren und sehr unüblich. Vertikale Vinifikation nennt man das, weil das Fass liegt und gedreht werden muss, damit die Extraktion perfekt gelingt. Der reine Syrah **Red Granite 2015** hat es nun geschafft. Es gibt von dieser Trouvaille nur 643 Flaschen. Wir bekommen unsere Ration davon ab und können die äußerst raren Exemplare anbieten.



Merlot und Cabernet Franc, die es auch als Limited Edition geben wird, sind immer noch im Barrique. Ein Abfülltermin naht aber jetzt bald.

Kurt macht großartige Weine. Und er weiß genau, was er nicht will. Kompromisse machen zugunsten einer schnelleren Entwicklung der Weine oder einem Trend nachzulaufen, das ist nicht seine Welt. Wir sind ihm dankbar dafür, denn seine Weine sind nie uniform und jedes Jahr wieder spannend. Sie spiegeln den Jahrgang wider, weil Kurt es zulässt, gar herausfordert. Das tritt natürlich bei den Riedenweinen besonders deutlich zutage. Rieden sind seit Generationen bekannte Kleinlagen, **Ametzberg und Pfeiffenberg für Rieslinge, Schreckenstein für den Grünen Veltliner**. Man kann die Qualitätsstufe mit der der GGs vergleichen. Die Weine haben Tiefe und diese Spur Erhabenheit, sie sind langlebig und wertvoll. Jetzt möchten sie aber noch etwas Ruhe bekommen.

Sonnenbrand im Weinberg

Bei unseren Besuchen im Sommer 2019 haben wir gesunde und gut bestückte Reben gesehen, aber auch einige Trauben mit Sonnenbrand. Es wurden ja um die 40 Grad erreicht und dann fangen sich Trauben von anfälligen Rebsorten einen Sonnenbrand ein. Sehr empfindlich sind sie im Juli und Anfang August, wenn Rotweinsorten kurz vor der Umfärbung sind. Beim Sonnenbrand sterben Zellen ab mit der Folge, dass die Beeren eintrocknen. Der Rebe schadet das nicht, die Trauben sind dann aber weg. Auch die Qualität des Weines beeinträchtigt das nicht, denn die vertrockneten Beeren gelangen nicht in die Weinbereitung.

Aus Verbrauchersicht also kein Grund zur Besorgnis. Eine natürliche grüne Lese ist das, allerdings nimmt sich der Sonnenbrand die Traube, die ihm gefällt. Bei zu erwartenden heißen Sommern darf an gefährdeten Stellen eben nicht so stark entblättert werden.

Grundsätzlich profitieren die Reben in Deutschland vom Klimawandel, aber die Arbeiten im Weinberg haben sich deutlich geändert.



Beim Weingut Becker in der Pfalz traf es den Muskateller