

Les Vins

Herbst 2021 Ausgabe 79
www.weinkultur.de
www.lesgrainsnobles.de

Ein neuer Abschnitt

Fair Wein

Monpezat, Jougla, Kati L. Stüdemann	2
Piquemal, Gardies, Baillat	3
Haut-Rian, Faure, Arricaud	4
St. Estèphe, Pontoise Cab., Bel Air	5
Meyrou, Lurton, Cotat, Reverdy	6
Champagne, Schoech, Blanc	7
Bärmann	8
Was es sonst noch gibt, Anja empfiehlt	8

Les Grains Nobles

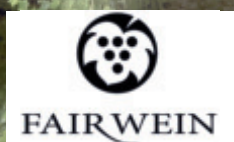
Geschäftsübergabe	9
Deutschland	9
Künstler	9
May, Kauer, Becker	10
Gut Hermannsberg, Kuhn	10
Italien	11
La Magia, Ferrero, La Casella	11
Poggio al Sole, Corzano e Paterno	12
Parri, Altare, Veglio	12
Sizilien, Apulien, andere Regionen	13
Österreich	14
Machherndl, Angerer, Sommer	14
Weinbeschreibungen	15-32

Abholung der Weine auf Gut Bossee 24259 Westensee:

Sonnabend 20. November 2021
10:00 - 16:00 Uhr
Sonntag 21. November 2021
10:00 - 13:00 Uhr

*Dort können auch wieder Weine
probiert und zusätzlich ausge-
sucht werden.*

Les Grains Nobles



Es kam für uns etwas überraschend als mein Vater verkündete, wir könnten das jetzt übernehmen und mich und Kati allein die Weinreise planen ließ. Kati Luzie Stüdemann, jetzt offizielle Partnerin bei Fair Wein, hatte uns schon einmal auf einer Weinreise begleitet und vielen unserer Winzer war sie noch in guter Erinnerung. Seit mehreren Jahren ist sie bei Weinproben und beim Abholfest mit dabei.

Am Montagmorgen setzten wir uns also mit Sack und Pack und Kindern ins Auto und machten uns auf die lange Fahrt ins Languedoc. Dort würden wir die ersten zwei Tagen verbringen, dann übers Corbieres ins Bordelais fahren und am Ende das Sancerre besuchen. Die Reise hat viel Freude gemacht und es war schön, unsere Winzer wiederzusehen.

Das Jahr 2021 ist hart, im Languedoc gab es zu wenig Regen, im Rest Frankreichs zu viel und zu wenig Sonne. Erst haben die Winzer durch den Frost einen Großteil der Ernte verloren und jetzt drohen weitere Ausfälle durch Mehltau. Dadurch, dass inzwischen die meisten unserer Winzer biologisch arbeiten, ist der Kampf gegen die Rebkrankheiten besonders arbeitsintensiv. Fest steht, es wird im nächsten Jahr viel weniger Wein geben, fest steht aber auch, unsere Winzer werden es meistern und sehr gute Qualitäten liefern. 2020 hingegen war ein großartiges Jahr. Genug, aber nicht zu viel Regen und die Sonne zu den richtigen Zeiten. Man merkt es den Weinen an, sie sind voll und rund, expressiv und auf der Frucht, sehr offen, ein wahrer Genuss.

Anja Potthoff und Kati Luzie Stüdemann

Zerstörendes Hochwasser in den Weinregionen

Schreckliche Bilder haben uns alle erreicht. Die Wassermassen richteten Mitte Juli unglaubliche Schäden an, Menschen haben ihr Leben verloren. Von unseren Winzern kamen überwiegend beruhigende Nachrichten. Sie sind glimpflich davongekommen, die Schäden halten sich in Grenzen. Viele unserer Winzer haben sich an Spenden- und Hilfsaktionen für geschädigte Kollegen an der Ahr und der Pfalz beteiligt.

In Italien hat es das Valpolicella und die Region Gardasee besonders getroffen. In der Toskana war es der Frost im Frühjahr, der große Schäden anrichtete, aber das ist eher Normalität. Auch unsere Winzer in Österreich liegen so weit von den Flüssen entfernt, dass die Wassermassen Platz hatten. Es sind Hänge abgerutscht und tiefe Furchen entstanden, aber das steht in keinem Verhältnis zu den Schäden an der Ahr. Dort sind von den meisten Winzern die Häuser und Geräte zerstört, die Fass- und Flaschenlager in einer Mischung aus Schlamm, Wasser und Öl versunken und viele Weingärten vernichtet. Die Winzer haben häufig keinen Keller mehr, um die Weine herzustellen. Es gibt eine große Solidarität und Hilfsbereitschaft. Winzerkollegen aus benachbarten Anbaugebieten helfen auch bei der Bewirtschaftung der Weingärten und bieten Keller und Geräte an. Dennoch werden zwei Jahresernten einer ganzen Region überwiegend ausbleiben und die Aufbauarbeiten werden noch sehr lange andauern.

Es ist ein Jahrhundert Schaden. Nur 1804 und 1910 gab es ähnlich verheerende Fluten. Wir wünschen und hoffen, dass es nun mindestens viele hundert Jahre kein derartiges Unwetter gibt.

Über unser Herbstprogramm berichten wir ab Seite 9.
Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Rosé, Bio und Salamander

Aussergewöhnliche Weine bei Jougla!

Morgens 9 Uhr die erste Weinprobe zu bestreiten kann man schon als „sportlich“ beschreiben. Leicht fällt es, wenn man so herzlich begrüßt wird wie von Alexandre Jougla auf dem Anwesen. Die Mutter nimmt sich Josephs und Sophias an und sie dürfen im Haus bei ihr spielen. Tradition und Familiensinn werden hier gelebt. Nicht ohne Grund heißt die Basislinie Initiale. „Initiale ist der Anfang von Allen“ sagt Alexandre, „auf dem alles fundiert. Die Techniken zur Vinifikation werden seit Generationen weitergeben und weiterentwickelt. Die Söhne tragen alle Vornamen der Vorväter.“ Der Sohn von Alexandre hat stolze fünf Vorväter.



Kati und Alexandre Jougla vor seinem Keller

Die Initiale - Weine überzeugen uns wieder auf ganzer Linie. Dieses Jahr gibt es den Tuileries, der sonst meist ausverkauft ist. Kein Wunder es ist einfach ein toller Weißwein: frische Zitrone, auch Mirabelle und etwas Aprikose, florale Noten, dann eine angenehme Säure, deutliches Mineral von den Schieferböden. Zugreifen, wer weiß, ob es ihn im nächsten Jahr wieder gibt. Auch der Roséwein lässt uns strahlen. Für die Vinifizierung ist Schwester Laurence zuständig: Alexandre erzählt, dass Laurence dabei ihren ganz eigenen Stil entwickelt hat: Sie ist absolut mit den Trauben, hört ihnen zu und entscheidet dann welche Kombination aus alten und neuen Techniken sie verbindet. Gerade beim Rosé weicht das dann eben auch mal vom Herkömmlichen ab. Er wird aus Syrah, Mourvèdre, Grenache mit etwas Saignée von Mourvèdre hergestellt. Dabei werden die Mourvèdretrauben frisch gepresst, man nennt das „ausbluten“ und nur dieser Saft aufgefangen. Herausgekommen ist ein wunderschöner reicher Rosé, bei dem sich Walderdbeere und Kirsche mit einem klaren Mineral hin zu einem großen Abgang verbinden. Begeisterung löst bei Anja und mir der Ancestrale aus. Ein großer Rotwein aus Syrah, Grenache und Mourvèdre, der von reicher Frucht, Gewürzen, über schokoladige Tannine hin zu einem deutlichen Mineral von Schiefer alles zu bieten hat. Ein Wein mit großem Potenzial.

Kati Luzie Stüdemann

Auch wenn viele mich sicher schon kennen, möchte ich mich Ihnen hier offiziell als Partnerin von Fair Wein vorstellen. Mein Name ist Kati Luzie Stüdemann. Ich bin freie Schauspielerin, Sängerin und Regisseurin in Kiel. 2006 habe ich mit Anja den Verein Kiel CREARTiv gegründet und arbeite seitdem in verschiedensten soziokulturellen Projekten. Für diese Arbeit erhielt ich 2019 das Bundesverdienstkreuz am Bande. Gleich auf unseren ersten creativen Schritten haben uns Klaus und Uta unterstützt und begleitet. Aus der Zusammenarbeit wurde schnell enge Verbundenheit. Ich bezeichne die Potthoffs gern als meine Wahlfamilie. Und diese lebt die Gemeinschaft, gutes Essen und guten Wein. Ich selbst bin absolut begeistert von unseren Weinen, unseren Winzern und von unserem Konzept. Deshalb ist es mir ein großes Anliegen Fair Wein zusammen mit Anja zu erhalten und zu transformieren, natürlich immer mit dem Wissen von Klaus begleitet und beraten zu sein.

Ein gutes Jahr

Tolle Probe auf Château Montpezat

Nach achtstündiger Autofahrt ist Château de Montpezat unsere erste Station auf der Reise. Auf den letzten Kilometern weisen uns Adler, die sich von den südlichen Ausläufern des Zentralmassivs gleiten lassen, den Weg. Château de Montpezat ist ein wunderbarer Ort. Der Blick geht über die Reben hin zum Gut und alle Anspannung der Reise fällt ab. Die Familie lebt Bio und das spürt man, hört man, sieht man.

Traditionsbewusst begrüßen uns zuerst die beiden Hunde, dann schnell und herzlich gefolgt von Christophe Blanc. Nach den letzten schweren Jahren mit herben Ernteeinbußen hatte sich die Lage im letzten Jahr etwas entspannt. In diesem Jahr hat allerdings der Frost zugeschlagen und es droht schon wieder eine Ernteeinbuße von 50%.

Aber die Weine, die es gibt, begeistern uns. Als Weißwein ist der Enclos sehr zu empfehlen - Pfirsich, Aprikose und Mandel, ein Hauch Jasmin, schönes Mineral, sehr im Gleichgewicht, reich und lang und dabei unkompliziert. Der Rosé gefällt uns auch diese Jahr gut und er gehört zu den Rosés, die nicht langweilig werden - etwas Himbeere und Johannisbeere, ein Hauch Mandarine, klares Mineral, Minze im Abgang. Der rote Enclos ist absolut überzeugend im Preis-Qualitätsverhältnis, aber besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen den Palombières, eine Cuvee aus Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, und etwas Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben, in der Nase Nadelholz, Brand von Kirsche, Brombeere, Gewürznoten von Pfeffer und Koriander. Im Mund sehr rund, voll, feine Süße, Konfit von Früchten, auch eine leichte Gewürznote, Tannine sehr schön eingebunden, sehr elegant, ein toller Wein!

Zu erwähnen ist, dass die Blancs nach den Regeln der Biodynamie arbeiten. Das bedeutet zum Beispiel Abfüllen bei abnehmenden Mond und hohem Luftdruck. Dann werden die Weine kristallklar, sagt Christophe. Und sie verzichten um des Klimas Willen z. B. auf schwere Flaschen für die Toppweine, wie sie von vielen Kollegen verwendet werden.

Die Domaine Baillat ist verkauft

Es gibt ein Leben nach dem Wein

Es empfängt uns ein strahlender Christian Baillat. Das ist wunderbar zu sehen, hatten ihm doch die letzten Jahre und besonders auch die Coronakrise sehr zugesetzt. Die Nachricht, dass das Gut bereits verkauft ist, versetzt uns doch erst einmal einen kleinen Stich. Möchten wir die einzigartigen, herausragenden Weine doch wirklich nicht missen. Gekauft hat das Gut ein junges Paar. Er ist 28, hat Önologie studiert und arbeitet momentan noch in der Provence, sie 21 Jahre und Geologin. 2021 wird Christians letzte Ernte sein. Von Wehmut ist allerdings nichts zu spüren und es klingt auch nichts nach Ruhestand, sondern nach Aufbruch und Erneuerung. Im August wird erst einmal geheiratet. Stolz präsentiert uns Christian sein neues Rad, mit dem es schon bald auf die erste große Tour nach Österreich, dem Land seiner Mutter, geht. Und dann gibt es noch den Traum vom Mehrgenerationenwohnen. Es gibt also ein Leben nach dem Wein!

Christian wird aber die neuen, jungen Besitzer noch längere Zeit unterstützen und



Bald kommt Christian in Kiel mit dem Fahrrad vorbei!

beraten. Er möchte ihnen unbedingt nahebringen, was Terroir bedeutet und wie sie weiter Weine auf diesem hohen Niveau herstellen können. Ausserdem bekommen sie die Weine aus dem Keller auch mit und wir haben so noch einige Jahres Christians Weine für Sie! Wir verkosten den Domaine Baillat, von 2019, den Christian Baillat von 2018, den 2016er Clos de la Miro und die 2016er Cuvée Emilien Baillat.

Alle herrlich. Christian lässt uns einige Weine direkt geöffnet gegen schon geöffneten gegentrinken. Sie müssen die Weine nicht am Vorabend öffnen, aber wir empfehlen eindringlich: Geben Sie ihrem Wein mindestens eine halbe Stunde in der Karaffe!

Gardies begeistert !

Zweiter Tag, die Fahrt vom Vortag lag uns noch in den Knochen, dritter Winzer des Tages, bei unserer Ankunft bei Gardies waren wir schon etwas geschafft. Aber Gardies und Sohn Victor verstehen es einfach, herausragende Weine zu machen, die beglücken! Die Bedingungen sind auch dafür gegeben, wenn man sie zu nehmen weiß: Hier sind die Trauben allen Wetterextremen ausgesetzt und auch der Boden ist unglaublich steinig und karg! Wind, Hitze und kalte Nächte, Trockenheit, das macht tolle Weine. So z.B. : Der "Je cherche le ciel" weiss: gleichzeitig frische zitronige Säure und deutliche Mineralnote, Aprikose und etwas Jasmin, viel Struktur, ein sehr

interessanter Wein, der irgendwie anders ist und das gewisse Etwas hat. Noch grösser: Clos des Vignes: sehr klar, floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquat, Anistöne, reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer – Hervorragend! Auch die Roten bezeugen wieder, dass die Gardies sowohl die Basislinien wie auch die ganz großen Lagen hervorragend ausbauen: Der Klassiker ist der Mas las Cabes, reich, zugänglich und unkompliziert. Und in der Toplage, der Clos des Vignes: Reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen von Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao, sehr lang, wunderbar!

Piquemal: Kein Regen

Das erste Jahr mit biologischen Anbau.

Ohne Mittagspause, aber pünktlich kommen wir bei Piquemal an. Zum Glück fingen wir gleich mit aufmunternden und belebenden Weißweinen an: Clarisse und Elise. Der Clarisse erfreute mit Noten von Blüten, einer fruchtigen Süße, aromatisch und unkompliziert. Und die Elise ist fein muskatiert, sehr frisch, ein elegantes Mineral, eine gute Länge. Es sind einfach hervorragende Weine für so wenig Geld. Das gilt natürlich auch für die Roten: Pierre, eher auf schwarzen Früchten und Bitterschokolade und Justin, eher konzentriert auf roten Früchten!

Dieses Jahr gibt es eigentlich überall in Frankreich zu viel Regen, nur im Languedoc ist es sehr trocken, viel zu trocken, seit Oktober sind gerade mal 250 ml/qm geflossen. Marie Pierre ist gerade in der Konversion zu Bio und hatte jetzt damit zu kämpfen, die Gräser zwischen den Reben mechanisch zu entfernen, damit diese nicht mit den Reben um das spärliche Wasser konkurrieren. Zumindest hat die Trockenheit natürlich den Vorteil, dass die Reben sehr gesund sind. Alle hoffen, dass jetzt noch etwas Regen kommt. 2020 gab es viel Regen und die Weine sind durchweg voll und fruchtig. Das macht sich positiv bemerkbar bei den Weinen der Appellation Cotes du Roussillon: Tradition und Chant des Frères, den Terres Grillées und dem Colline Oubliée. Im Keller von Marie Pierre sind die drei verschiedenen Böden zu sehen, auf dem diese Weine wachsen und es ist wirklich beeindruckend, wie unterschiedlich sie sind. Der Chant des Frères besticht: sehr weich und voll, schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere und Cassis, untermalt von Kaffeetönen.



Madame Labarthe

Chateau Arricaud

Ein wunderschöner Morgen, der erste sonnige Tag! „Hoffentlich bleibt es so!“ Madame Labarthe ist besorgt, zu viel Wasser dieses Jahr: die jungen Reben, die die Wurzeln noch nicht so tief haben, leiden, einige Blätter sind rotgefärbt. Und bei den Trauben hat sie mit Mehltau zu kämpfen. „Jeden Morgen bin ich von sechs bis elf Uhr in den Reben und schaue, was nottut und wie sich die Trauben entwickeln und bin bei den Arbeitern und auch abends mache ich noch einen Kontrollgang, denn nur mit hervorragenden Trauben können wir Weine der Extraklasse machen“, erklärt Madame Labarthe. „Außerdem haben wir die Zertifizierung Haute Valeur Ambientale 3 – die höchste Stufe, daher können wir nicht präventiv arbeiten, sondern nur, wenn es wirklich nottut!“ „So, sagt, Madame Labarthe, jetzt aber genug gejammert, lass uns zu den Erfreulichen Dingen übergehen, lass uns probieren!“ Und so ist es auch. Wir sind begeistert! Zuerst probieren wir den weißen Chateau Arricaud: Frische zitronige Säure, klares Mineral, Die Süße reifer Zitronen, schöne Frucht sehr gut im Gleichgewicht, facettenreicher, reicher und frischer Weißwein mit sehr schöner Länge. Der Chateau Arricaud Grand Vin 2018 ist sehr anschmiegsam und reich, ein Confit von roten Früchten, eingebettet in samtige Tannine, Großartig! Oder wenn man einen reiferen Wein beziehen möchte, den man sehr gut jetzt trinken kann: Der Chateau Arricaud Grand Vin 2014! Wunderbar schmeichelnd, samtig, voll und reich, sehr weiche Tannine, tolle Frucht, Kirsche, Holunderbeeren und Cassis.



Drei Generationen bei Faure

Faure - Gravet

Wir kommen ein wenig zu spät, also schnell in den Keller zum Probieren. Beim Probieren entspannen wir dann aber schnell, die Weine machen einfach so viel Freude, dass wir konzentriert probieren und dabei ins Schwärmen kommen. Exzeptionell ist der Caze Bellevue 2018, in dem Jahr gab es keinen Chateau Gravet, daher gingen alle Trauben in den Caze Bellevue! Schmeichelnd und reich, frische Frucht zwischen Schwarzkirsche, Brombeere und Himbeere verbunden mit samtigen weichen Tanninen, er bleibt sehr lange im Mund, man entdeckt immer wieder neue Komponenten. Toll! Und beim Chateau Gravet empfehlen wir besonders den 2016er - sehr reife Fruchttöne verwoben mit deutlichen, aber angenehmen Tanninen, vor allen Dingen Brombeere, schwarze Johannisbeere dann Bitterschokolade, sehr im Gleichgewicht, große Länge, auch hier spüren wir: Je länger er im Glas und im Mund ist, desto mehr ist zu entdecken. Ein großer Bordeaux! Das diesjährige Jahr ist klimatisch kompliziert, es regnet zu viel, der Mehltau macht Probleme und im April hat es gefroren. Mr. Faure hat große Amphoren aufgestellt und darin um vier Uhr morgens Feuer angezündet. Bei einigen Parzellen hat er trotzdem große Schäden durch den Frost verkraften müssen. Aber es gibt auch gute Neuigkeiten: Auf unsere Frage, wie es denn weitergeht, Sandra uns verkündet, dass ihr Vater noch 3-4 Jahre weitermacht und dann sie das Weingut übernimmt. Das sind gute Aussichten!



Pauline Dietrich

Pauline packt es!

Als wir abends bei Pauline auf Château Haut Rian ankommen, sind wir ganz schön geschafft. Wir gönnen uns erst mal zwanzig Minuten Pause, dann beginnen wir mit der Probe. Die beiden Kinder von Pauline wuseln mit umher, da ihr Mann noch in den Reben ist. Er hat seinen Managementjob an den Nagel gehängt, ein zweijähriges Önologie-Fernstudium begonnen und wird jetzt Paulines rechte Hand. Die Weine machen Freude wie immer! Der Les Acacias hat eine ganz feine Säure, weiße Blüten, eine sehr schöne Frucht, gute Länge, wahrlich ein Geschenk im Mund. Bei den Roten klassifiziert Pauline den Vin du Coulus – Bio zertifiziert und kleine Anbauflächen, als den wilderen, ursprünglicheren Wein: Frucht von Kirsche mit Kern, Cassis und Tannine von Mokka und Kakao, gute Länge - und den klassischen Selection du Seurin als die vollere und elegantere Variante: samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, schokoladige Tannine, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, bleibt sehr lange präsent. Grundverschieden die beiden! Die drei Klassiker Haut Rian weiß, rosé und rot bieten natürlich wie jedes Jahr ein absolut unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis! Es gibt drei Neuigkeiten: den weissen Coulus, den Paradis, ein Wein ohne Sulfite und einen Crémant. Aber nur noch der weisse Coulus ist zu haben. Wir finden es toll, dass zunächst Pauline ihren Job an den Nagel gehängt hat und nun auch noch Ihren Mann übernehmen konnte, sich auf das große Abenteuer eines Weinbaubetriebes einzulassen!



Der Château St. Estèphe macht Freude

Château St. Estèphe

Die Familie hat seit 1870 Weinberge in der Apellation St Estèphe. Sie haben 8 ha rund um die Dörfer Leyssac, la Marquette und Laujac. Vor dem Keller des Chateaus ist ein kleiner Gemüsegarten mit Bohnen, Tomaten und Paprika. Im Keller wartet Madame Dirat auf uns, sie führt jetzt in dritter Generation seit wir bei ihrem Grossvater bei Arnauds angefangen haben und ihr Neffe ist seit letztem Jahr dabei, so dass also auch die nächste Generation gesichert ist.

Von den St. Estèphe probieren wir von Jahrgang 2015 bis 2020 und wollen außer dem aktuellen Jahrgang 2019, den Primeur 2020 auch noch einen älteren Jahrgang aussuchen. Kati gefällt der 2015, mir mehr der 2016, aber dann sind wir uns beim 2017 einig. Er ist es: weich und anschmiegsam, präsenfrucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, gehoben von weichen schokoladigen Tanninen, sehr schöne Länge. 2018 gefällt uns auch gut, er ist dem 2019 im Stil her ähnlich. Und den 2019 nehmen wir natürlich mit auf. Er hat ein wirklich tolles Potenzial: Schwarzkirsche, Cassis, Blaubeeren, danach Tannine zwischen Kaffee und Schokolade, darüber bleibt lange die Frucht.

Und dann haben Sie noch die Möglichkeiten den St. Estèphe als Primeur zu kaufen, also dieses Jahr zu bezahlen und nächstes Jahr zu bekommen und damit gut 10 Prozent des Kaufpreises zu sparen.

Er ist weich, voll, einschmeichelnd, samtig am Gaumen, Schwarzkirsche, Brombeer und Cassis weiche schokoladige Tannine, gute Konzentration, verspricht Großes!



Coté Pontoise oder Chateau Plaisance?

Pontoise Cabarrus

Gegen 17 Uhr begrüßt uns Laurent vor dem Chateau. Das alte Gebäude ist geschmackvoll renoviert worden. Der große helle Probierraum lädt zum Genuss und Verweilen ein. In den weiteren unteren Räumen hängen große Bilder einer lokalen Künstlerin, in der ersten Etage sind die Büros mit einem grandiosen Blick auf die Reben.

2018, 2019 und 2020 waren außergewöhnliche Jahre und brachten großartige Weine hervor. Aus 2020 bieten wir den Château Pontoise Cabarrus auch wieder als Primeur an! Er ist jetzt schon wunderbar anschmiegsam, mit großer Länge und birgt enormes Potenzial.

Der Coté Pontoise überzeugt uns mit allen Jahrgängen und steht einem Château-Wein in nichts nach. Das weiß auch Laurent. Und weil oft auch Name und Etikett für den Kauf ausschlaggebend sind, bietet er den Wein auch als Château Hauts des Plaisance an. 2019 hatte er „beide“ Weine des Jahrgangs 2017 in den Wettbewerb gegeben. Der Château gewann Gold und der Coté Silber. Wir bleiben beim vertrauten Namen und Etikett, denn Sie und wir wissen ja schon Jahre von der Qualität. Der Coté 2018 kann sich noch etwas ausliegen und wir nehmen ihn daher im nächsten Jahr wieder auf. Diese Probe der hervorragenden Weine bereitet Anja und mir große Freude und auch Laurent hat sichtlich Spaß. Beim Château Pontoise Cabarrus 2017 kommen wir alle drei aus dem Strahlen gar nicht mehr heraus. Rund, weich, voll – mit großer Erzähkraft.

Zu Recht erhielt auch er die Goldmedaille.



Corinne in ihrem Keller

Bel Air La Royère

Am Samstag haben wir die Probe mit Corinne und wollten dann gemeinsam essen. Als wir ankamen stand die Gartentür auf und der Tisch war gedeckt. Kurz darauf kam Corinne direkt aus den Reben. Dieses Jahr ist insbesondere schwierig für die Bio-Winzer, da es sehr feucht ist und der Mehltau eine ständige Überwachung der Reben verlangt. Corinne berichtete aber, dass ihre Trauben in gutem Zustand seien. Sie sagte, dass sie von 2012 bis 2018 aus Angst vor so einem Jahr wie diesem trotz biologischem Anbau sich nicht Bio zertifizieren lassen wollte, damit sie im Fall der Fälle nicht alles verliert. Aber zum Glück hat sie mit der Zeit gelernt, auch mit schwierigen Jahren umzugehen, so dass sie jetzt ganz ruhig der Ernte entgegenblickt. Auch sonst hat die Zeit ihr Recht gegeben: Als Corinne anfang, hielt man sie verrückt, weil sie die alten Malbcreben nicht rausgerissen hat, inzwischen ist sie gerade dafür bekannt. Im nächsten Jahr sollen nun neue traditionelle Rebsorten angepflanzt werden. Aber jetzt zu den Weinen: Es begeistert uns der weiße Chateau de Bel Air: sehr weich, reich und rund, frisch, reiche Frucht von Aprikose, dann weiße Blüten und Zitrone, Orangenschalen im Abgang, sehr große Länge, wirklich ein sehr schöner Wein! Dann probieren wir den Justin Merlot, der wirklich elegant ist und Freude macht, denn gerade der Jahrgang 2020 ist besonders vollmundig. Dann gibt es natürlich die Gourmandise, feine Fruchtsüße, schöne schokoladige Töne und der Esprit de Bel Air und Chateau Bel Air La Royère rot vervollständigen das Genusserlebnis!

Sancerre kommt groß raus

Hyppolite Reverdy und Francois Cotat

Den letzten Tag unserer Weinreise starten wir mit dem Besuch der Domaine Hyppolite Reverdy im Sancerre. Es empfängt uns wieder Julie, die ja vor fünf Jahren die Domaine übernahm. 2021 meinte es auch hier im Sancerre bis jetzt nicht gut mit den Winzer*innen. Im März war es zwischenzeitlich mit Temperaturen von 25 Grad schon so warm, dass die Reben zu blühen anfangen. Dann kamen enorme Mengen Regen und danach der Frost. „Erst gestern“: sagt Julie „kam die Sonne zurück.“ Man rechnet mit einer Ernte von nur einem Drittel der normalen Jahre. Sie beten und hoffen, dass die Sonne nun bleibt und nicht noch größere Einbußen zu verbuchen sind. In diesem Jahr macht Julie daher keinen Roten. Sie belässt den 2019er Roten im Fass, damit sie im nächsten Jahr schauen kann, was sie für den Rosé hat und ob dann wieder ein Roter möglich ist. Aber wenden wir uns den erfreulichen und fertigen Weinen aus 2020 zu. Wir starten mit dem Sancerre blanc, der goldgelb ins Glas fließt und uns mit einem Duft von Mirabelle, reifem Pfirsich, zarten weißen Blüten, leichte Briochenoten und einem klaren Mineral empfängt. Ein eleganter voller Wein, bei dem Frucht und Mineral perfekt verbunden sind. Der Rosé hat eine feine Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Kirsche, dahinter die elegante Mineralität und im Abgang leichte Kerntöne. Ein charaktvoller Rosé mit beachtlicher Länge. Der rote Sancerre ist von 2018 und verbindet im Abgang wunderbar Kirsche und Himbeere mit angenehmen Tanninen von Tabak und Mokka. Dieser Wein mit seiner schönen Länge ist ein Vergnügen.

Auch Francois Cotat hat es hart getroffen, „Wir sind froh, wenn wir 1/4 der üblichen Menge ernten können!“ Daher bietet er uns in diesem Jahr auch nur zwei Weissweine: La Grand Coté und Caillottes mit je 60 und 12 Flaschen, an. Die anderen beiden Weine werden fürs nächste Jahr aufgehoben. Zum Glück gibt es auch noch den hervorragenden Rose! Damit die Probe nicht zu kurz wird, holt er noch einen Culs de Beaujois 2009 aus. Ein Wahnsinnswein, so viel Frucht bei dem Alter – das bestätigt die große Qualität der Weine



Julie bleibt trotz aller Schwierigkeiten guter Dinge

Meyrou bietet viel

Unsere Tour des Vins überschneidet sich in St. Emilion mit der Tour de France. Eigentlich wollten wir uns einen Tag später mit Sylvie auf dem Château Fonplégade treffen. Das war nun nicht möglich, denn das ganze Gebiet ist abgeriegelt. Wir sind flexibel und spontan und nehmen Meyrou noch als vierte Probe des Tages mit auf. Sylvie empfängt uns in einem privaten Haus, ganz in der Nähe. Der Chateau Tokay Dry Hellja gefällt uns sehr gut. Auch die Leukadios, die

jetzt auf Bio umstellen, bieten ein sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis und gefallen uns besonders in Weiss und Rosé – frische, unkomplizierte Weine!

Und dann gibt es die Grands Crus aus St. Emilion: Château Haut Brisson und Château Bellefont - Belcier. Letzterer hat übrigens als einer der wenigen grossen Bordelais die Auszeichnung Haute Valeur Ambientale! Jean-Christophe Meyrou hat ein beachtliches Weinimperium aufgebaut!

Francois Lurton

Gewohnte hohe Qualität

Wir sind bei Lurton zum Essen eingeladen und treffen Juliette und ihren Kollegen, sie erzählen uns viel über die verschiedenen Domaines.

Uns gefällt, dass Francois Lurton die Weine wirklich von ihrem Terroir sprechen lässt. Außerdem sind inzwischen alle Weingüter entweder Bio oder in Konversion, mehrere auch Demeter zertifiziert. Zu den Meeresfrüchten trinken wir den spanischen Weißwein von Hermanos Lurton, einen Rueda, eine typische Rebsorte Spaniens.

Francois Lurton vinifiziert sehr gerne die autochthonen Rebsorten der Regionen und kitzelt deren Typizität hervor. Beim Rueda ist das gut gelungen: Frucht von Aprikose, Pfirsich auch schöne zitronige Säure, darüber die floralen Töne und er passt ganz hervorragend zu den Meeresfrüchten, die von einer aromatischen Soße begleitet werden.

Unser liebstes Weingut ist Mas Janeil, im Languedoc - Roussillon. Uns gefällt schon gleich der weiße Mas Janeil Grenache-Sauvignon: Reife Pfirsiche, Mandarine, Kernnote, lang. Hat einen wirklich günstigen Preis bei dieser Qualität. Da im letzten Jahr aufgrund von Corona viel Gastronomie ausgefallen ist, hat Lurton noch viel vom 2019 Rosé und bietet 6 Flaschen Hauts de Janeils Rosé 2019 zum Preis von 5. Dies ist ein eleganter Rosé, der nicht so sehr auf der Frucht ist aber schön im Gleichgewicht, leichtes Mineral, noch sehr gut zu trinken.

Rot gefällt uns gut der Petit Pas: Er ist reich und saftig, fruchtige Süße von Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang noch etwas gewürzige Noten, ein bisschen Holz und Leder, Bitterschokolade und Mokka.

Und unser Lieblingsrotwein ist und bleibt der Cuvée des Ardoises von Château des Erles! Sehr reich mit einer feiner Süße, Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeere, schokoladige Tannine, Gewürze, Nelke und Garrigues. Der große Bruder Château des Erles wird auch dieses Jahr nicht angeboten.

Blanck ist Klassiker

Geosensorische Verkostung -eine neue Methodik!

Wie immer probieren wir die Weine mit Philippe Blanck in unserem Haus in Kientzheim. Philippe kam gerade von einer Schulung zur Meditation zurück, sind doch neben Wein doch QiGong und Meditation wichtiger Bestandteil seines Lebens. Und er führt uns heute in eine neue Form der Weinbeschreibung ein: Dem geosensoriellen Verkosten, bei dem die Weine nicht wie bisher üblich eher mit Aromen anderer Dinge, die man isst oder riecht, verglichen werden, sondern direkt beschrieben werden, wie sie sich im Mund anfühlen, zum Beispiel als rund oder eckig, als vertikal oder waagrecht. Sind sie eher samtig oder pelzig, oder seidig, fühlt der Wein sich eher saftig oder sämig an. Es gibt auch eine Zuordnung des Terroirs zu den bestimmten Eigenschaften. So haben die meisten Weine aus dem Elsass, eine vertikale Spitze, sind eher seidig und füllen den Mund gut aus. Ach ja und Frage eins beim geosensoriellen Verkosten ist bei Blanck natürlich rein rhetorisch: Ist der Wein angenehm? Ja, natürlich. Insbesondere die großen Rieslinge, wie Rosenbourg oder Schlossberg sind wunderbar angenehm! Wir bleiben erstmal noch bei der traditionellen Beschreibung: Der Rosenbourg überzeugt mit Aromen von Zitrone und etwas Orange, reich, im Abgang Mineral und Säure sehr gut integriert, Hauch von Mandeln, groß und ein tolle Länge. Und der Schlossberg: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang dominiert das Mineral, verbunden mit der feinen Säure, große Länge, großes Entwicklungspotenzial. Karaffiert deutlich cremig, sehr reich, gekochte weiße Früchte, große Länge. Zwei große Weine – egal, welche Methode der Beschreibung man verwendet!.

Champagne wie immer

Da Anja und Kati nur eine gute Woche Zeit für die Proben hatten, fiel mal wieder der Besuch bei Vilmart und Seloisse aus. Was aber nicht so schlimm ist, da wir ja Champagner anbieten, die ganz oben in der Oberklasse angesiedelt sind, dank Stevenson, der uns vor etwa dreißig Jahren diese beiden Betriebe empfahl. Und noch immer bekommen wir unsere Zuordnung von Seloisse und Vilmart Anfang des Jahres, die wir sofort annehmen.

Wir bekommen Anfragen aus der ganzen Welt, ob wir nicht einige Flaschen abgeben können und immer sagen wir nein, denn unsere Kunden kommen zuerst dran.

Alle Champagner dieser beiden Produzenten sind lagerfähig, wir haben schon so manche Flasche genossen, die zehn oder mehr Jahre auf dem Buckel hatte und uns und unseren Gästen viel Freude gemacht hat. Also ist der Kauf dieser Champagner eine Investition in die Zukunft!

Schoech macht Spaß

Elsässische Weine wie aus dem Bilderbuch

Wie immer probieren wir mit Jean-Léon Schoech, sein Bruder Sebastien ist häufiger in den Weinbergen rund um Ammerschwihir und weiter im Süden des Elsass, in der Grand Cru Lage Rangens. Die Domaine ist ein echter Familienbetrieb: Vater Maurice hat die Basis für den heutigen Betrieb geschaffen, seine Söhne Jean-Leon und Sebastien haben darauf aufbauen können und durch ihr Engagement für BIO neue Akzente gesetzt. Und nun ist auch der Sohn Arthur von Jean-Leon eingestiegen.

Und wie schon mehrfach erwähnt, freuen wir uns schon darauf, die Weine der



Im Keller von Schoech

Lagen zu probieren, die einst Claude Dietrich bewirtschaftete und die wir an die Domaine Schoech verpachtet haben. Die Familie Schoech ist froh, diese Weine ausbauen zu können, erweitern sie doch das schon vorher umfangreiche Angebot noch einmal. Und nach einigen Jahren der Konversion sind sie jetzt auch wie die anderen Weine der Domaine bio-zertifiziert. Und die Schoechs haben die Charakteristika der großen Lagen genau so herausgekitzelt wie Claude Dietrich es konnte. Insbesondere der Riesling und der Gewurztraminer dieser Lagen sind einmalig.

Ihr Engagement in den Weinbergen zahlt sich aus: Zum Beispiel führt ein stärkerer Beschnitt der Reben zu einem geringeren Ertrag und damit verbunden zu einer höheren Qualität der geernteten Trauben. Und in diesem schwierigen Jahr gehören sie auch zu denen, die ihre Trauben gesund halten konnten und keine grossen Verluste durch Mehltau hinnehmen mussten, u.a. auch wegen einer anderen Schnittweise der Reben im Winter.

Wir möchten auf den sehr schönen Sylvaner hinweisen, der auf dem granitigen Boden besondere mineralische Noten bekommt, der Edelzwicker ist einer unserer Renner – zu Recht, denn er bietet ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Uns gefiel in diesem Jahr auch der Côtes d'Ammerschwihir sehr gut, ein sehr zugänglicher Wein von Pinot Blanc und Pinot Auxerrois. Und wir wiederholen unsere uneingeschränkte Empfehlung für die beiden Crémants der Domaine, sie nehmen es spielend mit ganz vielen Champagnern auf.

Anja empfiehlt

Die Qual der Wahl!

Ich geh mal chronologisch vor, so wie wir gereist sind: Die Weine Montpezats machen mir immer Freude und ich finde der Palombières (s. Beschreibung S. 2) ist eine Empfehlung wert. Bei Jougla bleibe ich absoluter Fan des Ancestrale (ebenfalls S.2), auch wenn ich weiss, dass ich ihn jeden Herbst empfehle. Von Piquemal empfehle ich einen der drei Wein der Lage Cotes du Roussillon, sie kosten etwa acht Euro bei einer Qualität eines Weines von 12 bis 15€. So z.B. der Terres Grillées; weich und voll, feine Fruchtsüße, Konfit von Waldfrüchten, Kirsche, Cassis, Himbeere, dann Schokolade, weiche Tannine. Auch der Chants des Frères (s.S.3) ist toll. Bei Gardies empfehle ich an sich, dass jeder einen Wein in seiner Preisklasse herrausucht. Obwohl ich muss schon sagen, dass der Clos des Vignes wunderbar ist. Gut, dann wären wir auch schon im Bordelais: Der Chateau Bellecaze 2018 ist ein Hit! Schon die Nase, schmeichelnd und reich, macht Lust auf diesen Wein und der Mund bestätigt den Genuss - es lohnt sich in den Probenotizen die komplette Beschreibung zu lesen (s.S. 17 Art.-Nr. 160)! Von Pontoise Cabarus empfehle ich sehr den Jahrgang 2017! Kati und ich waren beide total hingerissen. Je nach dem, was man ausgeben mag, kann man zwischen dem Coté Pontoise oder Chateau Pontoise Cabarus wählen, beide sind auf Ihrem jeweiligen Niveau herausragend! Unsere Weinreise endete im Sancerre, angesichts der Tatsache, dass es im nächsten Jahr sehr wenig Wein im Sancerre geben wird, würde ich dieses Jahr ausnutzen und mich eindecken, Reverdy bietet tolle Qualitäten!

Cinco Sentidos

Es gibt wieder aktuelle Weine von Cinco Sentidos und diesmal mit gleich zwei Neuigkeiten: Zum Einen eine neue Rebsorte bei den Reservaweinen: Es gibt nun auch einen Sauvignon Blanc: Sehr schön, mit Noten von reifer Aprikose, einem Hauch Mango, und deutlichem Mineral. Und dann gibt es inzwischen zwei Special Blends, den bereits bekannten Malbec-Cabernet und den neuen Malbec-Ancelote. Ancelote ist eine ganz alte Rebsorte Argentintiens, die derzeit wieder neu entdeckt wird. Sie gibt zum Einen eine noch intensivere Farbe, zum Anderen aber auch eine schöne Struktur, womit sie ideal ist für Weine, die auch altern können sollen, und sie ist ein ideale Ergänzung zum sehr kräftigen und fruchtigen Malbec! Inzwischen hat Manuel Valdez auch seine eigene Bodega fertiggebaut. So kann er nicht nur mit seinem Önologen sich ganz und gar so verwirklichen, wie sie es möchten.

Bald öffnet er auch seine Toren für die Touristen. Wer also, wenn man wieder reisen darf, eine Reise nach Argentinien und Mendoza plant, kann uns gerne ansprechen!

Frank Bärmann

Jedes Jahr höher hinaus

Vom Elsass machten wir, Uta und Klaus, uns auf nach Merdingen am Tuniberg zum Keller von Frank Bärmann, der mit immer mehr Erfolg seinen kleinen Weinbaubetrieb ausbaut, hier und da ein neues Stückchen Weinberg kauft und ein für diese Größe ungewöhnlich breites Angebot an Weinen hat. Seine Weinberge liegen am Kaiserstuhl und am Tuniberg, teilweise Steillagen und zum größten Teil mit dem für diese Region typischen Lössboden.

Erst vor kurzem wurde sein Fasskeller renoviert, wir probieren aber in seinem schicken Probierraum mit ihm sein ganzes Programm durch. Wir beginnen wie immer mit den Seccos, Blanc, Rosé und Noir, die eine sehr preiswerte Alternative zum Crémant sind.

Ein schöner Trinkwein ist der Rivaner 2020, der bis vor kurzem Müller-Thurgau hieß. Benannt wurde er nach dem Züchter Hermann Müller aus Thurgau dieser Kreuzung aus Riesling und der kaum bekannten Sorte Madeleine Royale. Neuerdings nennt man ihn Rivaner, was wohl damit zusammenhängt, dass man einige Zeit glaubte, dass er eine Kreuzung von Riesling und Sylvaner sei.



Eine schöne Probe mit Franck Bärmann

Dann gibt es natürlich wieder Weiß-, Grau- und Spätburgunder, letzteren als Rosé und als schönen Rotwein von verschiedenen Lagen, vom klassischen „Pinot Noir“ bis zum großen Wein vom Merdinger Bühl Pinot Noir Reserve. Und vergessen wollen wir nicht, auf den sehr schönen Muskateller hinzuweisen, der es durchaus mit seinem elsässischem Bruder Muscat d'Alsace aufnehmen kann.

Palesa - Südafrika

Auch gibt es wieder die Weine aus Südafrika - wenn auch nur Chenin Blanc und Pinotage. Bei den Palesaweinen geht weiterhin für jede Flasche eine Fairtradeprämie an die Arbeiterschaft, die damit ihre staatlichen Renten aufbessert und Projekte für die Kinder und Jugend finanziert, so.z.B. die Schuluniform, Transport zur Schule (in ländlichen Gegenden, wo die Entfernung weitläufig und nicht jeder ein Auto hat, keine unwesentlicher Faktor) und ein Freizeitzentrum mit zahlreichen Aktivitäten für die Kinder und Jugendlichen. Also tut man mit diesen Weinen nicht nur sich selbst was Gutes!

Betriebsübergang

Wir bereiten uns auf den Betriebsübergang vor. Im Oktober werden wir unsere letzte Weinreise in Italien machen. Denn am 30. Juni 2022 übergeben wir Les Grains Nobles in gute Hände.

40 Jahre Wein sind dann durchschritten und unser numerisches Alter zeigt an, dass Änderungsbedarf vorhanden ist. Außerdem soll man ja „auf der Höhe des Ruhmes“ aufhören. Das machen wir, denn wir haben für Sie, unsere außerordentlich geschätzte Kundschaft, einen kompetenten Nachfolger gefunden, der die Versorgung mit bestem Wein für die anspruchsvollen Weingenießer in Schleswig-Holstein und auch weit darüber hinaus nach bewährtem Konzept weiterführen wird. Benjamin Först, Sommelier und Inhaber des Weinhandelshauses Bröse in Kiel, wird Les Grains Nobles übernehmen und in der bekannten Struktur weiterführen. Darüber hinaus haben wir eine gemeinsame GbR (*Crus*) gegründet, die sich um Weine aus dem Bordelais kümmert. Gute Jahrgänge werden wir in Subskription und zurückliegende gute Jahrgänge mit aktuellem Trinkfenster anbieten. Diese Aktionen passen nicht in den terminlichen Ablauf von Les Grains Nobles hinein und werden nun von *Crus* gesondert angeboten. Interessenten können sich dafür gerne schon jetzt registrieren lassen.

Mehr dazu erfahren Sie auf unseren Veranstaltungen im direkten Kontakt.

Deutschland, Italien und Österreich

Herbst 2021

Auch wenn unsere Weingüter von den verheerenden Wetterkatastrophen verschont geblieben sind, haben sie doch bislang ein regenreiches Jahr erlebt. Pilzkrankheiten sind nicht zu verhindern, für biologisch arbeitende Betriebe ist das eine ganz besondere Herausforderung. Der Herbst muss es jetzt richten, damit wir wieder von einem guten Weinjahr berichten können.

Die letzten Jahre haben uns verwöhnt. Die Weißweine von 2020 sind ab September fast alle im Markt, nur wenige Weingüter warten mit den Spitzenweinen noch länger. Viele unserer Winzer haben die GGs freigegeben und wir bieten sie an. Bei den Rotweinen haben wir die Spitzenjahre 2019 und 2018 im Programm. Mit Brunellos von 2016 sollte man sich unbedingt eindecken und Barolos von 2017 sind so was von trinkfreudig, dass man sie in schon jungen Jahren vernaschen möchte.

Unser Programm steckt voller Schätze. Gerne packen wir sie auf Ihren Stapel im ehrwürdigen Alten Kuhstall von Gut Bossee.

Unsere Deutschlandwinzer

Weingut Künstler ist für Überraschungen gut

Anfang des Jahres überraschte uns die Nachricht, dass die weltberühmten Weinlagen **Marcobrunn**



und **Pfaffenberg** nun zum Portfolio von Gunter Künstler gehören. Paul Graf von Schönborn hatte ihm die Bewirtschaftung dieser geschichtsträchtigen Lagen übertragen. Sie befinden sich in Hattenheim/Eltville in Rheinnähe, östlich von der Lage Doosberg. Pfaffenberg ist von einer Mauer aus dem 18. Jahrhundert umfasst. Kalkhaltiger Löss und kiesige Abschnitte prägen diesen edlen, kleinen Clos. Marcobrunn besitzt sehr alte Rebanlagen (von 1932) auf glimmerführendem Mergelboden mit hohem Kalkgehalt. Die Weine brauchen immer viel Zeit, um sich zu öffnen. Die Lage gehört zu den

berühmtesten des Rheingaus, die Weine werden manchmal auch als "Montrachet des Rheingaus" bezeichnet. Wir werden sie aber erst 2023 anbieten können.

Das Sortiment vom Weingut Künstler ist breit aufgestellt. Überwiegend sind es Erste Lagen und Große Gewächse, aber auch die Einstiegsweine wie Inspiration und Gutsriesling überzeugen uns immer wieder. Zunehmend interessanter werden die Spätburgunder. Schon wieder wurden die 10-jährigen Spätburgunder von Künstler beim LagenCup Rot prämiert. Der 2011er **Hochheimer Reichstal GG** bekam 96 Punkte. Für den **Assmannshäuser Höllenberg GG** 2018 wurden 95 gezückt und der **Hochheimer Stein** 2018, "nur" eine Erste Lage, schaffte noch 92 Punkte.

Sehr gespannt sind wir auf die Großen Gewächse vom **Kirchenstück, der Hölle, Weiß Erd, Berg Rottland und Berg Schlossberg von 2020**. Probieren werden wir sie erst Ende August, wenn dieser Artikel schon geschrieben ist. Aber die übrigen Weine von 2020 lassen viel erhoffen. Die Trauben waren gesund und reif. Die Weine sind zugänglich und charmant, aber auch hintergründig. Fabelhaft ist die seidige Säure. Wir können uns also auf große Weine freuen. Einige werden wir im September vorstellen und mit Ihnen verkosten.

Weinhandwerker, die unser Leben bereichern

Rudolf und Benedikt May aus Retzstadt, Franken, BIO, gehören auf jeden Fall zu unseren Winzern, deren Weine häufig bei uns zu Gast sind. **Silvaner sind unterschätzte Essensbegleiter**, wenn sie von guten Winzern kommen. Sie ergänzen Speisen und Gewürze besonders einfühlsam und dienend, so dass wir sie gerne auswählen. Auch unsere Gäste mögen diese Weine vom Muschelkalk, gerne dürfen sie auch etwas gereift sein, denn sie entwickeln sich nur langsam. Der **Ortswein** im traditionellen Bocksbeutel hat schon viel Eleganz und Feinessen, aber die **Erste Lage vom Langenberg** weist eine mineralische Länge auf, die Größe und Besonderheit aufzeigt. Wenn es dann vielleicht sogar noch der **Schäfer** ist, der etwas im Barrique schlummern durfte und dann noch zwei Jahre auf der Flasche, dann ist der Weinhimmel nah. In Abständen gibt es vom Schäfer auch die Reserveausgabe, die nächste kommt im Frühjahr 2022.



Dicht am GG ist die Lage **Rossthalberg** vom Stettener Stein. Bei aller Eleganz und Mineralität ist er doch auch kräftig und dicht. Er bekommt neun Monate auf der Naturhefe und wird unfiltriert auf die Flasche gezogen. Regelmäßig wetteifern dann ab August die beiden GGs darum, zu den allerbesten Silvanern aus Franken zu zählen. Das wird ihnen auch als 2020er

gelingen. Sie entscheiden, ob Sie den eleganteren **Himmelspfad** vorziehen oder den etwas strengeren **Rothlauf** bevorzugen, der neben Muschelkalk auch eine Ader mit Sandstein aufweist. Immerhin meint Stuart Pigott, dass der Rothlauf 2020 eine neue Dimension von trockenem Silvaner sei, und gibt ihm 98 Punkte, dem Himmelspfad 96.

Die beiden Inhaber von **Gebrüder Kauer** sind Cousins und kommen aus **Windesheim** mit Weingärten auch von Schlossböckelheim, alles von der Nahe. Buntsandsteinböden sind hier überall zu finden, nur Schlossböckelheim hat natürlich das vulkanische Porphyry, das den Steilhang mit lauter Brocken bedeckt. Das Weingut ist außerordentlich zuverlässig. Christoph Kauer macht die Weine. Er ist nachdenklich, vorsichtig und sehr genau. Markus macht den Vertrieb. Er hört den Kunden gut zu und transportiert Meinungen. Es macht immer viel Spaß, mit den beiden zu probieren. Weil sie mit uns keine Verkaufsveranstaltung machen, sondern ernsthaft über alle Facetten der zumeist jungen Weine offen sprechen. Und weil es ausgezeichnete Weine sind, die bei Ihnen ausgesprochen gut ankommen. Sie haben eines der besten Qualitäts-/Preisverhältnisse unseres gesamten Weinangebots. Da macht man gerne eine gute Flasche auf. Vielleicht ist deshalb der Blanc de Noir ausverkauft. Den **beliebten Rosé** haben wir schon lange im Voraus reserviert, ob wir damit auskommen, werden wir sehen. Neu gibt es den **Felsenberg und Römerberg von 2020**. Römerberg mit Schmelz und Pfirsich, Felsenberg mit verführerisch-rauchigen Aromen. Einer gehört in den Warenkorb.

Fred und Peter Becker aus Ilbesheim, Pfalz, BIO, leiden auch unter dem ständigen Regen, der den falschen Mehltau nur so sprießen lässt. Ernteauffälle werden die Folge sein. Vom weiter nördlich wütendem Unwetter blieben sie verschont. Wir werden uns auch für den Herbst und das anstehende Frühjahr mit guten Alltagsweinen eindecken können. Leider ist der Weißburgunder Kabinett bereits abverkauft, auch der preislich interessante Rieslingsekt ist ausgegangen. Die gute Nachricht ist, dass das Sortiment viele Alternativen bereit hält.

Wir profitieren von unserem Nachfolger

Benjamin Först hat zwei Weingüter im Programm, die wir schon lange ins Visier genommen haben. Unser umfangreiches Sortiment hat uns aber bislang davon abgehalten, doch nun soll sich die Kooperation schon einmal bewähren.

Wir kennen **Gut Hermannsberg**, Nahe, natürlich schon sehr lange, denn das Stück Felsenberg von Gebrüder Kauer ist von diesem Weingut gepachtet. Es liegt in Niederhausen an der Nahe und von der Terrasse des Weingutes blickt man auf die sieben spektakulären Lagen, die zum Weingut gehören. Alle Lagen sind als VDP.GROSSE LAGEN klassifiziert. Weltbekannt ist die Lage Schlossböckelheimer **Kupfergrube**, aber auch die Traisener **Bastei** oder **Steinberg** und natürlich **Felsenberg** gehören dazu. 2009 ging die ehemals Königlich-Preußische Wein-

baudomain in den Besitz der Familie Reidel über, die das Weingut wieder zu Weltruf bringen will, was ihnen bestens gelingt. Die Weine, überwiegend Rieslinge, überzeugen durch feine Aromen, einen schlanken Körper und rassige, bodentypische Mineralität und Würze. Jede Lage ist anders, die Reben sind alt, teilweise bis 70 Jahre, die Bearbeitung naturnah und puristisch ehrlich mit Spontanvergärung und dem Verzicht auf Schönungsmittel. Die Weine sind Unikate, denen wir Hochachtung und teilweise Ehrfurcht entgegenbringen.

Auch die Weine von **Philipp Kuhn**, Nordpfalz, kennen wir schon lange. Philipp hat schon zehnmal den Deutschen Rotweinpreis bekommen und viermal den Deutschen Rieslingpreis. Ein Shooting-

star ist er schon lange nicht mehr. Vom Aufsteiger des Jahres 2011 eroberte er sich vordere Plätze bei allen Weinkritikern. Handarbeit ist sein Credo, so ist es folgerichtig, auch Mitglied bei Fair and Green zu sein. 20 Hektar sind es inzwischen, hälftig Rot und Weiß. Rieslinge, Weißburgunder und Spätburgunder wachsen auf bekannten Lagen. Aber auch Sauvignon blanc und sogar Viognier finden sich im Sortiment. Handarbeit ist auch hier selbstverständlich, die Trauben werden nicht gepumpt, sie gelangen durch reinen Falldruck in die Kelter. Vergoren wird spontan oder auch mit Reinzuchthefen. Handwerk halt, wie



seit vielen Jahren.

Von seinen Lagen hat man schon viel gehört. Sehr bekannt sind Laumersheimer „Kirschgarten“ und „Steinbuckel“, der „Burgweg“ in Grosskarlbach, die Kallstädter Lagen „Saugagen“ und „Steinacker“ sowie der seltene „Schwarze Herrgott“ aus dem nahegelegenen Zellertal. Aber auch die Basisweine von Philipp für das Abendbrot und die Terrasse sind Leckerbissen mit Charakter, die man gerne auf den Tisch stellt und Freunden anbietet.

Jetzt sind sie auch bei uns im Programm angekommen.

Italien, wir kommen



Die Reise ist organisiert. Termine bei den Winzern sind vereinbart und die Unterkünfte gebucht. Sogar Restaurantplätze haben wir schon einige reserviert. Im Oktober geht es los, wenn nicht eine neue Coronawelle die Pläne zunichte macht. Wir müssen unsere Freunde und Produzenten besuchen, in den Kellern Weine probieren und sehen, was sich verändert hat. Wir freuen uns schon sehr darauf, wieder in den normalen Rhythmus einzutauchen, bei Fabian in Montalcino zum Monte Amiata rüberzuschauen und die beiden Kirschbäume zu sehen, mit Aljoscha durch die Fassreihen zu streifen und bei Johannes und Valentino die neuen Weingärten in der Höhe zu besuchen. Im Piemont waren wir auch schon lange nicht mehr. Diese wunderbare Landschaft macht süchtig, das Essen auch und die Weine versteht man erst, wenn man die Landschaft und Weinberge persönlich kennt. Eine Auffrischung tut not.

Dieses und noch viel mehr erwartet uns. Wir sind da zuversichtlich.

Verlässliche Produzenten

Die Hälfte unserer Weine kommt aus Italien. Nach und nach hat sich das Interesse an italienischen Weinen bei uns gesteigert. Es sind die frischen und saftigen Weißen von Monte del Frá aus Venetien, aber auch aus Apulien, der Toskana und ein wenig aus Südtirol. In der Hauptsache aber sind es die Rotweine, die häufig von sehr berühmten Anbaugebieten kommen. Unser Netzwerk hat sich immer mehr gefestigt. Dabei bleiben wir unseren mit viel Sorgfalt ausgesuchten Winzern treu, sodass man

seine Weine sozusagen abonnieren kann. Immer wieder werden wir auf gute Winzer aufmerksam gemacht und selten nehmen wir auch einen neuen Produzenten auf. Unser Portfolio ist breit und tief genug, sodass wir uns sehr zurückhalten.

Auch jetzt im Herbstprogramm finden sich alte Bekannte mit bewährten Weinen. Die Rotweinzzeit rückt näher, der Fokus reicht jetzt von November bis zum Juni des nächsten Jahres. Wir haben mit allen Partnern gesprochen. Sie können liefern.

Unsere Toskanawinzer - Montalcino und Montepulciano

Die Toskana lockt mit bekannten Anbaugebieten und dort haben wir auch unsere befreundeten Weingüter, die uns seit Jahren mit handwerklich gemachten, nicht-industriellen Weinen versorgen. Wir bekommen immer alle Weine bevorzugt angeboten, auch die gesuchten Spitzenweine, die häufig nur im Zusammenhang mit der Abnahme von Basisweinen zu bekommen sind. Wir haben sie zumeist vor dem Markteintritt vor Ort verkostet und beschrieben. Nur im letzten Jahr haben wir unsere Winzer nicht besuchen können.

Fangen wir an mit Montalcino.

Diese Region liegt im Süden der Toskana. Bekannt ist sie wegen der herausragenden **Brunellos**. Wir können jetzt die Jahrgänge 2016 und 2015 anbieten, zwei große Jahrgänge. 15 etwas schmeichelnder und runder, 16 mit Struktur und Eleganz, aristokratisch.

Die kleinen Brunellos, also die Fässer, die nicht Brunello wurden, sind die **Rosso**, die kürzer ausgebaut werden und natürlich preisgünstiger angeboten werden können. Unsere beiden Weingüter sind **La Magia di Schwarz** und **Ferrero**. Die Rosso sind ein Must-have und einen Brunello sollte man unbedingt auch im Keller haben.

Von der östlichen Nachbarregion **Montepulciano** heißen die Sangiovese der Oberklasse **Vino Nobile**. Das Anbaugebiet liegt 100 Meter höher, die Trauben werden etwas später reif und die Tannine sind häufig direkter. Das ist gut für Grillfleisch und Scharfgebratenes. Aber auch für Lamm, Zicklein, Wild und Geflügel. Unser Weingut ist **La Casella**, der **Nobile ist von 2017, der Rosso von 2019**. Zuverlässig, preiswert und vielseitig insbesondere zum Essen einsetzbar.

Unsere Toskanawinzer - Chianti Classico, Chianti

Das **Chianti Classico**, bekannt auch durch den Schwarzen Hahn, der jede Flasche begleitet, ist sozusagen der Nukleus des Chianti. Weitere sieben angrenzende Chianti-Zonen sind hinzugekommen, die letzte erst 1997, nämlich Montespertoli. Das Classico lag über dem Urmeer, was man an den Steinen erkennt. Sie sind nicht rundgeschliffen, und hier gibt es viel Galestro.

Unser Weingut ist **Poggio al Sole**, BIO, mit der Familie Davaz verbindet uns eine jahrelange gute Freundschaft. Inzwischen mischt Sohn Valentino dort mit. Neue Weingärten werden in Höhen angelegt, die früher als nicht warm genug galten. Ein weiterer Weinberg, der nach Westen zeigt (früher eher ungeeignet für spätreifende Sorten), bringt jetzt aus unserer Sicht einen Wein hervor, der ein enormes Potenzial hat. Der **PONENTE 2018** wird noch zeigen, was er drauf hat. Immerhin liegen die Weingärten von Poggio al Sole nicht weit entfernt von denen der Tenuta Tignanello des Marchesi Antinori. Leider sind die hervorragenden Weißen beide am Weingut ausverkauft, nur wenige Kartons gibt es noch bei uns im Lager. Schon die Einstiegsweine **Trittico** und **Chianti Classico** sind Leckerbissen. Der Star ist aber die **Gran Selezione Casasilia** vom



Superjahrgang 2018. Er lehrt manchen Brunello das Fürchten.

Ab und zu bieten wir auch von der **Casa Brancaia**, BIO, Weine an. Der **Tre Rosso** kommt von drei Weingütern aus der Toskana, die der Familie Widmer gehören. Die **Classico Riserva** kommt von Radda, 2016er, jetzt trinkbar und ein Hochgenuss.

Ein Himmelsstürmer ist der berühmte **Il Blue**. Merlot als Leitsorte mit Cabernet-Sauvignon und Sangiovese. Also ein Supertuscan vom oberen Regal aus dem charmanten Jahrgang 2017.

Weiter östlich auf der anderen Seite der Autobahn sind wir dann im Chianti-Fiorentini. In der Nähe von San Pancrazio ist **Corzano e Paterno**, BIO, ansässig, und dort gibt es noch den tollen Weißwein **Il Corzanello**, den wir sehr lieben. Aber auch die verschiedenen Sangiovese in aufsteigenden Qualitäten. Ehrliche und saubere Weine werden produziert, vom **Il Corzanello Rosso** über den **Terre di Corzano** und bis in die Spitze zu unserem geliebten **I Tre Borri**, den Aljoscha zum IGT deklassiert hat, weil er mit der zugelassenen Massenweinproduktion des Chianti nicht einverstanden ist. Die laschen Vorschriften ziehen die Fassweinhändler nur so an, sodass Chianti als Billigwein seinen guten Ruf riskiert, was die Qualitätsproduzenten bestraft.

Dieses Problem haben auch etwas weiter nördlich unsere Freunde der **Fattorie Parri**, BIO, im Chianti-Montespertoli. Ehrliche und preisgünstige Chiantiweine werden hier erzeugt, die **Riserva** ist ein Traum und preislich unschlagbar. Gold wird regelmäßig vom Cabernet-Sauvignon **Le Bronche** abgeräumt. Auch der **Vinsanto** ist eine Sünde wert.

Piemont - Altare und Veglio im Herbstprogramm

Bei uns kann man Schätze heben. Man muss sie nur als solche erkennen. Die Weine von **Silvia Altare** gehören mit Sicherheit dazu. Im Herbst kann man die **Barbera** bekommen. Und den Spitzenbarolo von der Lage **Arborina**. Diese Weine sind immer schnell ausverkauft, was für den Jahrgang 2017 besonders gilt. Frost und das heiße und trockene Jahr haben den Beeren ziemlich zugesetzt. Was allerdings zu Wein wurde, ist berauschend trinkfreudig. Schon der normale **Barolo von 2017** hat eine bemerkenswerte Aromatik mit viel Fruchtsüße, die beim **Arborino** noch zunimmt. Einladend sind die Weine, und man kann sie unbedingt ab 2025 angreifen.



Der **Barbera** ist von 2020. Eleganz kommt vor der Kraft. Gulasch mit süßer Paprika und viel Zwiebeln darin fertig garen und dann den Rest ins Glas. Fertig ist ein kleines Festmahl. Bei aller Struktur ist

er auch noch ein Charmeur. Ein Tipp ist der **Larigi von 2018**, auch ein reiner Barbera. Lang und elegant mit jodigem Finale, ist das ein großer Wein. Wer es wagt, kann bei uns auch den **Cannubi** bekommen und den **Unoperuno**. Aber nur jeweils eine Flasche. Sehr ans Herz gewachsen ist uns der **Barolo Riserva aus Serralunga Cerretta Vigna Bricco**, jetzt von 2015. Er hat ein stattliches Gerüst, das von Silvia durch den längeren Ausbau und die guten Fässer zur Milde erzogen wurde. Dazu das weichere Jahr 2015 macht ihn reich und seidig.

Von **Mauro Veglio** ist zu berichten, dass der Jahrgang 2017 ebenfalls finessenreich mit Frucht und Charme gelungen ist, sodass er jetzt in der Fruchtphase getrunken werden kann. Ohne Reue, denn der Preis stimmt. Auch die Lagenbarolos **Gattera** und **Arborina** sind Gaumenschmeichler. Der **Castelletto** kommt von den schweren Böden weiter südlich, der braucht mehr Zeit. Der **Piagallo** direkt vom Ort Barolo schmeckt zwar jetzt schon atemberaubend gut, sollte aber gerne noch etwas Entwicklung bekommen. Einer unserer Lieblinge ist der **Barbera Cascina Nuova**, der vom **Superjahrgang 2018** ist. Aber auch der **Barbera d'Alba** von Mauro Veglio ist weitaus besser als viele andere, die sich am Markt tummeln. Er ist ein preisgünstiger Einstieg in die große und geheimnisvolle Welt der Piemontweine.

Sizilien und Apulien

Cusumano, der Ätna und Nero d'Avola

Sizilien ist eine wunderbare Insel und die Heimat ganz besonderer Weine. Wir haben die Sizilienreise ganz besonders genossen und erinnern uns immer wieder an das Erlebnis, die Anlagen von Cusumano auf dem Ätna besucht zu haben. Alberto Cusumano, der zusammen mit seinem Bruder Diego das Unternehmen leitet, zeigte uns die im spitzen, messerscharfen Lava wachsenden Nerello-Maskalese-Reben und die des Carricante für die Weine der Serie Alta Mora. Die Böden enthalten Eisen, Magnesium und Sand, eingepackt in vulkanisiertes Gestein. Karger unwirtlicher auch nicht. Aber die Weine haben eine mineralische Seite, die einmalig ist und gefällt. Diese Feinheiten auch aufspüren, nisträger.

Kein Geheimnis macht die ungemein trinkig derbar für verschiedene Bankett sind sie zuvertrinkt sich darauf auch "Maul" voll Wein, leidet. Deshalb haben wir auch einen von den Neros zur Magnum befördert und bieten ihn zum Sonderpreis an. Er soll Ihre nächste Party bereichern und Lust auf weitere Weine von der Insel machen. Sowohl Weißweine als auch Rotweine und Süßweine von Sizilien reichen von zugänglich bis anspruchsvoll. Trinken Sie sich hoch.



chen die Nero d'Avola, sind und sich ganz wunderbare Gelegenheiten Grillparty bis zum lässige Begleiter. Man nicht müde. Man hat das ohne dass der Trinkfluss

Apulien hat den Primitivo in alle Haushalte gebracht

Es gibt wohl kaum noch einen Weinschrank, in dem der Primitivo nicht zu finden ist. Er ist lecker und schmeckt Jung und Alt. Eine gute Alkoholausstattung ist wegen der heißen Sommer im südlichsten Italien immer dabei, wenig Säure und kaum Tannine. Ganz alte Rebstöcke bringen hohe Extraktwerte und Finessen in die Weine, sodass es bemerkenswerte Qualitäten gibt, die Auswahl ist ziemlich groß und für jedermann etwas dabei. Unser Angebot ist so ausgerichtet, dass die verschiedenen Geschmacksrichtungen und Preisvorstellungen abgebildet werden.

Auch die Weißweine sind bemerkenswert fruchtig und bekömmlich. Fiano und Greco heißen die Rebsorten, sie können die Hitze wunderbar vertragen und trotzdem sind die Weine keinesfalls überladen. Mit leicht exotischem Eindruck passen sie auf die Terrasse und zu Vorspeisen. Auch ein Currygericht oder Pasta fühlen sich in ihrer Begleitung wohl.

Bemerkenswerte Weine aus anderen Regionen Italiens

Die **Luganaweine** kommen aus der Lombardei. Südlich vom Gardasee und westlich von der Region Custozza in Venetien (wobei ein Teil des Lugana auch von Venetien kommt), erstreckt sich das Anbaugebiet. Die vorwiegende Rebsorte ist **Trebbiano di Lugana**. Die frischen und mineralischen Weine sind sehr beliebt. Wir haben sie von **Monte del Frá, Ca' Lojera und Bulgarini** im Programm.

Hinweisen wollen wir auch auf die Weine von **Lena di Mezzo**. Dieses Weingut in der Region Valpolicella gehört der Familie Bonomo (Monte del Frá), die wir seit vielen Jahren kennen und deren Weine wir sehr schätzen. Wir haben den Aufbau von Lena di Mezzo durch ständige Besuche gut verfolgen können. Schon der Basiswein **Corvina**, der wie die Rebsorte heißt, ist eine Entdeckung. Sehr zu empfehlen ist der **Ripasso**, dem bei einer zweiten Gärstufe der Trester vom Amarone zugesetzt wurde. Er hat Kraft, Finessen und Würze, ist aber dennoch mit gutem Trinkfluss ausgestattet. Und preisgünstiger als die beiden **Amarone**, die natürlich ein ganz anderes Format aufweisen. Einen Amarone trinkt man selten allein. Im Valpolicella trinken die Einheimischen ihn bereits mittags zum Steak, das häufig vom Pferd kommt. Auch mit Fleisch vom Esel muss man rechnen. Wir können aber gerne versichern, dass auch Rind eine Alternative ist. Als Solist für melancholische Abende eignet er sich auch. Kurz: Man braucht ihn.

Bei uns immer von einem Vulkan kommen die Weine der Rebsorte **Aglianico**. Wir haben Aglianico vom **Vulture in Basilikata** und vom **Taburno, Kampanien**. Der kleine heißt **Pipolit**, der mittlere ist der **Piano del Cerro**, beide von Vigneti di Vulture und die Spitze macht der **Iovi Tonnant** von der Masseria Fratasi. Nicht nur dicht und tief, auch strukturiert und mit Finessen. Ein Maul voll Wein mit Charakter.

Sardische Weine, und zwar von einem der bekanntesten und besten Produzenten, haben wir auch im Programm. Nicht ständig, aber immer mal wieder. **Tenuta Capichera** ist einer der führenden Betriebe für den **Vermentino di Gallura** im Norden Sardinien, dort wo es nur Granitfelsen gibt. Die Vermentino werden im Stahl angebaut, sie sind klar und mineralisch, die typischen blumigen Noten nach Weißdorn und das Orangenaroma prägen den Wein. Auch die Rotweine von der Rebsorte Carignano mit etwas Syrah sind konzentriert und fein. Der **Lianti** ist für das Abendbrot, der **Assajé** kommt zum Braten und zu Grilltem auf den Tisch.

Frost, Hagel, Überschwemmungen auch in Österreich

Unwetter führten auch in Österreich zu Schäden, große Flächen sind durch Hagel vernichtet worden. 1000 ha Weingärten sind zerstört. Aber es ist kein Vergleich zu den Schäden in Teilen Deutschlands. Wie durch ein Wunder sind unsere Winzer auch in Österreich soweit glimpflich davon gekommen.

Am 26. Juli traf es die Wachau. Hagel und tägliche Gewitter mit großen Niederschlagsmengen erzeugten einen enormen Fäulnisdruck. **Erich Machherndl** berichtete von großem Wachstum der Reben, was dann viel Arbeit bedeutet. Im Keller bei ihm waren im August die Rieslinge vom Vorjahr noch in der Gärung, so dass er noch nichts abfüllen konnte. Die werden dann erst im Frühjahr ins Programm kommen. Aber die Grünen Veltliner und die Burgundersorten sind auf der Flasche. **Wunderbare 2020er sind das.** In Österreich war es kein Dürrejahrgang und die Weine zeigen sich klassisch-fruchtbetont mit milder Säure, ohne Stressnoten.



Leopold Sommer in seinem Rebsortenweingarten

Auch bei **Leopold und Silvane Sommer** drüben am Neusiedler See am Fuße des Leithagebirges hat es ganz vorzügliche Weine gegeben. Sie sind wunderbar mineralisch, denn der Glimmerschiefer und die Kalkböden sorgen immer für **etwas rauchige Noten, die so gut zu vielen Speisen**

Zu guter Letzt

Weingut Bernhard Huber

Nun haben wir doch noch Informationen vom Weingut Huber bekommen. Sie tun sich immer schwer mit Aussagen. Die riesengroße Nachfrage stößt auf viel zu wenige Flaschen und da ist die Allokation eine Gratwanderung.

Wir können die sehr guten Malterdinger in Weiß und Rot anbieten und auch die noch besseren Alten Reben vom Chardonnay und Spätburgunder. Die GGs vielleicht als Bückware.

Preise

Frost, Unwetter, Feuer, Hagel und Dürre und die Nachfrage nach Rohstoffen sowie höhere Löhne sind die Gründe, weshalb die Preise steigen werden. Überall in den Anbaugebieten hat es Erschwernisse gegeben, mal erhebliche, aber auch existenzbedrohende. Die Mengen an Qualitätsweinen sind

passend. Sie sind immer handwerklich bestens gemacht, sauber und klar. Auch die Rotweine, insbesondere die **Blaufränkisch**, empfehlen wir sehr. Übrigens: Der **Himmelreich Leithaberg Grüner Veltliner 2019** siegte gerade bei A LA CARTE Grand Cru mit 95 Punkten. Gratulation.

Kurt Angerer haben wir gerade in sehr guter Erinnerung, denn wir haben seinen **2015er Red Granite Limited Edition** vor ein paar Tagen zusammen mit anderen Weltklasse-Weinen verkostet. Immerhin waren Mouton Rothschild 1990, August Clape mit Cornas 2009, JL Chave mit Hermitage rg 2009, 4G mit Venetia's Heart 2015, Solaia 2006, Cos 2009, Saffredi 2005 und andere Hochkaräter dabei. Im Ranking finden wir ihn ganz, ganz vorne. Gut, dass der 16er ebenfalls besonders gut gelungen ist. Den kann man noch bekommen. Bei Kurt Angerer muss man aber nicht unbedingt die Editionsweine nehmen (es gibt ja auch immer nur wenige Flaschen davon), um im Rotweinhimmel zu landen. Schon der einfache **Zweigelt Ried Sand** mit 92 Falstaff-Punkten ist ein Preis-Qualitäts-Hit und der **Syrah** gehört für uns zu den Favoriten.

Kurt hat sich ja entschieden, auch die Weißweine im oberen Segment länger auszubauen. Erst jetzt kommen die **2020er Spies, Loam und Eichenstaude** in den Markt. Der Spies ist uns vor einigen Tagen in die Hände gefallen. Er war von 2017. Wir haben dann doch noch eine zweite Flasche getrunken. Augenblicklich ist auch der **Kies** ein sicherer Abendbrotwein. Der passt immer.

Von **Christoph Bauer** haben wir im Frühjahr unsere große Ration vom **Grauen Burgunder 2020** schon bekommen. Er wird inzwischen bei Ihnen ziemlich ausgetrunken sein und gerne ergänzen wir den Jahresbedarf. Weitere Weine von Bauer werden wir im Herbst nur noch ganz begrenzt haben, auch nicht den tollen Zweigelt, denn wir denken an die langen Transportwege, die Palette muss immer voll werden. Jetzt im Herbst importieren wir nicht, aber im Frühjahr 2022 haben wir dann wieder das ganze Sortiment in der Liste.

geringer, die Arbeit ist aufwändiger und teurer, die Nachfrage wird nicht sinken. Neben den Naturereignissen spielen auch die Verzögerungen und Verteuerungen in der Zulieferung von z.B. Pappe, Glas und Korken eine erhebliche Rolle. Das Transportwesen ist überlastet und wird zusätzlich mit höheren Kosten für den Treibstoff konfrontiert. Kurz: Unsere Winzer in allen Ländern und die Transporteure haben uns darauf vorbereitet, im nächsten Jahr mit Preiserhöhungen zu kommen. Moderat, aber wohl auch stetig.

Unsere Winzer müssen ein gutes Auskommen haben. Sonst können sie keinen hochwertigen Wein für uns machen.

Die Löhne und Gehälter steigen ja auch. Jedenfalls sorgen wir dafür, dass die Weine, die Sie trinken, ihr Geld wert sind.