

Les Grains Nobles

Les Vins

Frühjahr 2026

Ausgabe 88

CHRISTOPH
BAUER

Abholfest:

Abholung der bestellten Weine

13. und 14.06.2026

Sonnabend 13.06.26 10-16 Uhr

Sonntag 14.06.26 10-13 Uhr

Bericht von der ProWein

Die ProWein ist nicht mehr das, was sie mal war. Die Leitmesse wurde von Paris abgelöst. Was für uns natürlich schlecht ist, weil wir weniger probieren können. So entstehen Zusatzkosten. Die neuen Weine müssen probiert werden. Der Versand kostet einfach Geld. Wir wollen aber nicht alles schlecht sehen, die Messe ist aufgeräumter und klarer. In den Gesprächen mit den Winzern zeigen die sich zufrieden, weniger Publikum, dafür aber das richtige.

Reiterer

Die Umstände sind bekannt. Der Jahrgang 2025 wurde nicht gelesen. Wir konnten uns aber noch einen ganzen Schwung von dem beliebten Schilcher Frizzante Rosé sichern. Jetzt zuschlagen, wer weiß, wie lange es ihn noch gibt.



Kurt Angerer- Endlich wieder Rosé

Nach 3 sehr schwierigen Weinlesen mit extremen Ernteaussfällen hat Kurt wieder eine tolle Qualität auf die Flasche gebracht. Zwar ist die Menge deutlich unter dem Durchschnitt, dennoch kann man mit dem Weinjahr 2025 zufrieden sein.



Weingut Sommer mit neuen Etiketten in der Linie „Zeitlose Weine“

Außerdem dürfen wir im Herbst eine Sonderfüllung anbieten. Riesling XX60

Diesen Wein durften wir auf der ProWein probieren. Wir sind begeistert. Nach fast 3 Jahren Reife kommt er im Sommer auf die Flasche. Im Herbstjournal werden wir berichten.



.Von **Herzinger** präsentieren wir einen neuen Wein. Nussdorfer Grüner Veltliner Traisental DAC 2025, es ist ein Ortwein, nicht zu verwechseln mit dem Nussgarten. Guter „Brot und Butter“ Wein für den täglichen Bedarf. Die Lagenweine sind noch nicht gefüllt, diese werden dann im Herbst präsentiert. Mit dem Roten Veltliner kommt ordentlich pepp ins Portfolio. Eine schöne Kombination aus Frucht und Würze. Das macht Spaß.

Für alle, die den Chianti Classico von Poggio al Sole vermissen sei gesagt, es gibt bald Nachschub. Der jetzige Jahrgang ist vergriffen, der neue wird noch gefüllt. In der Herbst Aktion wird es ihn wieder geben, so auch den Syrah. Bei Corzano e Parterno wird der Il Corzanello Rosso vermisst, diesen bieten wir auch im Herbst an. Der Chianti Terre di Corzano präsentiert sich aber schon mal in einer tollen Frühphase, auch den Il Corzanello Rosato muss man hervorheben, dieser gefällt uns in diesem Jahr besonders gut.

2025er – Deutsche Weißweine zum Liebhaben

Die 2025er „unserer“ Winzer haben gemeinsam, dass sie alle, auch die GG's, offen und trinkfreudig sind, sie werden früher als von anderen Jahrgängen trinkreif sein und machen schon in der Jugendphase viel Spaß. Beispielhaft sollen zwei Weine von Rudolf und Benedikt May herangezogen werden:

Der Gutssilvaner von May soll selbstverständlich früh schmecken, denn es ist der „kleinste“ Wein des Weingutes, also der Umsatzbringer. In den meisten Jahren schmeckt aber doch die letzte Flasche besonders gut, denn ein Jahr Lagerung, gerne auch zwei oder drei Jahre, machen ihn fülliger, runder und geben ihm mehr Stoffigkeit. Der 25er hat das alles schon jetzt. Zum Reinbeißen gut ist er, zeigt er doch schon früh, was in ihm steckt.

Nehmen wir nun die Erste Lage Langenberg hinzu. Der zeigt schon Schmelz, elegant aber dennoch zügig kommt er zum ausgeprägten, typischen Geschmacksbild, wozu er sonst drei oder vier Jahre gebraucht hätte. Das ist verbraucherfreundlich, wenn er auch ausreichendes Alterungspotenzial hat. Hat er. Es ist einfach so, dass die Extraktstoffe schon gleich im Verlauf des Trinkens die feinen Gerbstoffe ummanteln, die Säure puffern und Frucht zulässt - damit wird Fülle hervorgerufen. Wenn man hinten den Wein durchkaut, also das Finale analysiert, hat man die alten Bekannten wieder im Blick, die das Potenzial aufzeigen. Die Weine sind nicht fett oder aufdringlich, vielmehr haben sie einen frischen, animierenden Trinkfluss und sie verleugnen ihren hohen Qualitätswert in keiner Phase. Sie machen einfach jung schon ganz viel Spaß. Es ist vielleicht möglich, dass die Erste Lage nun nicht 12 Jahre oder das GG 20 Jahre Potenzial zugesprochen bekommen. Macht nichts, so lange will ich sie sowieso nie aufbewahren. Ich freue mich über diesen trinkfreudigen Jahrgang und bin sicher, dass er ganz vielen von uns Weinliebhabern sehr willkommen ist. Viele Weine, die sonst in ihrer Jugendlichkeit zögerlich sind, haben nun eine Chance, früher wahrgenommen zu werden. Wir freuen uns auf frische und charismatische Gutsweine, auf Erste Lagen, die wir schon in zwei Jahren und nicht erst in vier mit großem Genuss trinken werden und auf GG's, denen wir keine sieben Jahre verordnen müssen, sondern die wir schon für 2029 freigeben können. Der neue Jahrgang verspricht gute Aussichten für anspruchsvolle Genießer.

Rudolf und Benedikt May hatten viele junge Weine extra als Fassprobe mitgebracht. Dazu müssen die Weine schwach geschwefelt sein, dann sonst würden sie schnell oxidieren und sich bräunlich einfärben. Sie wissen, dass ihre Kunden den Eindruck brauchen, um das Frühjahresprogramm mit Infos über die neuen Weine ausstatten zu können. Danke dafür. Als wir vor vielen Jahren von Karlstadt nach Würzburg über die Landstraße am Main entlang gefahren sind, haben wir uns über den Anblick der steilen Kalkwände nach Norden hin sehr gefreut. Es war uns klar, dass oben auf den Hochplateaus große Weine entstehen. Wir haben uns umgesehen und nach vielen Verkostungen das Weingut Rudolf May gefunden. Inzwischen gehört das Weingut zu den ganz großen Erzeugern hochkarätiger Silvaner, worüber wir uns Jahr für Jahr überzeugen konnten. Die neuen 2025er sind im Gegensatz zu vielen

Vorgängerjahrgängen besonders extrovertiert. Sie bieten sich schon in der jungen Phase zum Genuss an und es sind viele Aromen schon schmeckbar, die sonst erst nach nach einiger Lagerzeit hervorkommen. Mehr darüber berichten wir bei den Probennotizen. Zurück zur Wegstrecke von Karlsstadt nach Würzburg: An dieser Strecke liegen vom Stettener Stein über Retzstadter Himmelspfad, Thüngersheimer Rothlauf bis zu den Würzburgern Stein-Berg und Stein-Harfe bekannte Große Lagen, vom VDP als solche ausgewiesen. Lagen mit 40-70% Neigung auf Muschelkalk und Buntsandstein. Die Lage Retzbacher Thierthal liegt genau auf dieser Linie. Dort hat das Weingut May die Bewirtschaftung dieser Steillage mit 40 Jahre alten Reben übernommen und das Stück als Großes Gewächs beim VDP angemeldet. Aber so schnell ging das nicht, die Lage wurde zunächst einmal als Erstes Gewächs eingestuft.



Nun gibt es den Silvaner Reserve **Retzbacher Thierthal** von **2024** und der hat Feinheiten, die aufhorchen lassen. Diese Kalkmineralik hat ein ganz besonderes Geschmacksbild, das den Wein direkt an die Nordsee beamt, so sehr verlangt er nach Muscheln, Hummer und Krebsen oder nach einem Edelfisch in der Salzkruste.

Er bringt jodige Düfte, Meersalzblüten und Safran mit, dazu Rosenblüten, Hagebuttenmus und einen Hauch Brioche und Quitten, man muss nur noch dem Meeresgetier die Ehre erweisen, es so natürlich wie möglich (mit einem Hauch Anis) auf den Teller zu bringen.

Dann ist man in Urlaubsstimmung mit Meeresbrise und einem Gefühl von Leichtigkeit und Wohlbefinden. Dieser Wein wird es noch weit bringen, das Stück Weinberg ist in guten Händen.

Philipp Kuhn - Spitzenqualität trotz Wetterextremen 2025

Die Qualität ist top, die Menge gering - so fasst auch Philipp Kuhn die diesjährige Jahrgangsbilanz zusammen. Nach einem sehr trockenen Frühjahr und schlechten Blütewetter war früh klar, dass die Erntemenge nicht üppig ausfallen würde. Heftige Wetterkapriolen und Hagelsturm betrafen 70 % seiner Flächen. Das ganze Team war damit beschäftigt, die eingetrockneten Hagelschlag-Beeren händisch und einzeln aus den Pinot Noir-Trauben zu picken. Ein extremer Aufwand, der sein musste, um keine störenden Töne und Bitterstoffe in die Rotweine zu bekommen. Der Aufwand hat sich gelohnt, und es hat sich gezeigt, was möglich ist, wenn Natur, Handwerk und Leidenschaft aufeinandertreffen. Die Weinkritiker siedeln seine Großen Gewächse wieder einmal im Spitzenbereich an. „Bester Kirschgarten ever“ so Sascha Speicher vom Meininger Verlag. Eben solches Lob kommt auch von Wine Advocate (Robert Parker) und Vinum Weinguide, Eichelmanns Deutsche Wein, Falstaff, Der Feinschmecker, Henris Weinguide sowie Weinwisser.

Christoph Bauer - Das Weinjahr 2025 in Jetzelsdorf

Ein milder trockener Winter und der Austrieb Mitte April schufen gute Voraussetzungen für den Jahrgang 2025. Die Weinblüte Anfang Juni verlief im langjährigen Durchschnitt. Anders als in den hitzegeprägten Vorjahren zeigte sich der Juli kühl und regnerisch mit nur wenigen Hitzetagen und einer sehr guten Wasserversorgung. Diese Bedingungen prägten den Jahrgang maßgeblich. Der frühe Lesebeginn Anfang September brachte frische, leichte und sehr aromatische Weißweine hervor. Während der Lese gab es Sonne, Hitze, Regen und kühle Phasen – ein Wechselspiel, das diesen Jahrgang besonders machte. So konnten auch hochreife Veltlinertrauben für die kräftigen Weine Spezial, Alter Schatz und Privat geerntet werden. Die Rotweine überzeugen mit satter Farbe und intensiven Fruchtaromen. Insgesamt steht der Jahrgang 2025 für Frische, Ausgewogenheit und viel Ausdruck und lässt angesichts der Auszeichnungen für die vorherigen Jahrgänge nur Gutes erwarten.

Neuer Weißwein bei Mauro Veglio



Dieses Jahr können wir erstmalig den neuen Weisswein von Mauro Veglio namens **Colli Tortonesi Bianco** mit dem Jahrgang 2024 und nächstes Jahr mit dem Jahrgang 2025 anbieten.

Der Wein stammt von einer zusammenhängenden Parzelle (insgesamt 3 Hektar) zwischen den Gemeinden Sarezzano und Monleale, die das Weingut zwischen 2021 und 2022 erworben hat. Da es sich um einen neuen Weinberg handelt, der neu bepflanzt werden musste, wird die Produktion in den ersten Jahren nicht sehr groß sein.

In La Morra ist man zuversichtlich, dass ab diesem Jahr eine gute Ernte erzielt werden kann. Die Trauben wurden gepresst und 12 Stunden lang auf den Schalen mazeriert, bevor die alkoholische Gärung begann. Bis Mitte April wurde ausschließlich in Edelstahltanks und mit regelmäßigem Aufrühren auf der Feinhefe gearbeitet. Die Abfüllung erfolgte im Mai 2025. Anschließend konnte der Wein mindestens 10–12 Monate in der Flasche reifen, bevor er nun in den Handel kommt.

Silvia Altare berichtet über den Jahrgang 2025

2025 begann mit einem kalten Winter und einem nassen Frühling. Ein kalter Winter ist ideal für die Weinberge, ein nasser Frühling hingegen ist fatal. Er behindert die Arbeit und birgt die Gefahr von Infektionen an den jungen Trieben. Mitte April 2025 wurde die Region von einem heftigen Starkregen getroffen, der teilweise Erdrutsche auslöste, und Flüsse und Bäche traten über die Ufer. In einigen Weinbergen gab es Probleme, die unerwartete Mehrarbeit mit sich brachten, um verschobene Reihen, gebrochene Pfähle und verschlammte Wege zu reparieren. Die Arbeiten im Weinberg mussten zügig und ausschließlich in Handarbeit durchgeführt werden, um einem möglichen Befall mit Falschem oder Echem Mehltau vorzubeugen. Der Sommer in La Morra war warm, mit einigen brütend heißen Tagen und Höchsttemperaturen von 43 °C. Vorrangiges Ziel war, die Feuchtigkeit im Boden zu bewahren und die Trauben vor Sonnenbrand schützen. Das Entblättern hatte weniger Priorität, und die Hagelnetze spendeten zusätzlichen Schatten.



Trotz des schwierigen Saisonstarts verlief alles recht reibungslos bis zur Lese, die etwas früher als üblich am 2. September begann. Zunächst war der Dolcetto dran, etwa ab 10. September der Barbera, während die Nebbiolo-Weinberge zwischen dem 20. und dem 3. Oktober gelesen wurden.

Am Ende war man glücklich, einen starken Jahrgang mit perfekt reifen

und gesunden Trauben zu ernten, deren Saft ein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Zuckergehalt aufwies. Eine der Herausforderungen bei diesen trockenen Jahrgängen ist die ausreichende Saftmenge. Daher sind die Mengen im Jahr 2025 in den meisten Parzellen um mindestens 30 % und in einigen Südlagen sogar um 50 % geringer.

Silvia Altare berichtet voller Stolz über die Neuanschaffung einer „Pellenc“-Entrappings- und Quetschmaschine. Unansehnliche Beeren werden damit vollständig aussortiert, während die guten Beeren fast ohne Stiele oder andere Pflanzenteile intakt bleiben. Der Bediener kann entscheiden, wie die Beeren behandelt werden sollen: voll, nur teilweise geöffnet oder vollständig gequetscht. Silvia ist überzeugt, dass man mit dieser neuen Maschine den Altare-Wein noch eleganter gestalten kann.

Eine kleine Barolo-Einzellage namens Sorano in Serralunga konnte Silvia kürzlich erwerben. Die vierjährige Pacht ermöglichte ihr dieses Vorkaufsrecht. Bisher wurden die Trauben für den Barolo Classico verschnitten, doch nun, da sie das Eigentum gesichert hat, denkt sie über eine Einzellage als Cru für die Zukunft nach. Man darf gespannt sein!

Der Brunello di Montalcino 2021 kommt jetzt auf den Markt

Drei wesentliche Faktoren der Vegetationsperiode prägten den Charakter der Weine im Jahr 2021. Erstens führte der Frost Anfang April in einigen Gebieten zu Ernteaufschlägen von fast 50 %. Zweitens war der Sommer heiß, wenn auch nicht sengend; noch bedeutender war jedoch, dass der Niederschlagsmangel nur von dem des Jahres 2003 übertroffen wurde. Da die Reben zu diesem Zeitpunkt noch klein waren, wurde der Wasserstress nicht allzu schlimm, denn der Regen setzte gerade noch rechtzeitig ein. Schließlich trugen die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im Vorfeld der Ernte dazu bei, eine schöne Säure zu bewahren und die Entwicklung komplexer Aromen und Geschmacksnoten zu fördern.

Mehr als vier Jahre später, da die Weine nun in Flaschen abgefüllt und zur Vermarktung bereit sind, hat sich die anfängliche Begeisterung der Winzer zu einer breiten Anerkennung entwickelt. „2021 hat die Präzision von 2016 mit der Konzentration von 2019.“ Bei kleinen Beeren und viel Schale war es wichtig, behutsam vorzugehen, um die Eleganz zu bewahren.

Die Herausforderung für die heutige Generation der Winzer sind die extremen Jahrgänge. Viele Winzer haben begonnen, die Weinberge mit einer anderen Reihenausrichtung neu zu bepflanzen. Die in den 1980er Jahren beliebte Ost-West-Ausrichtung maximierte die Sonneneinstrahlung, um eine ausreichende Reife zu gewährleisten. Die neuen Weinberge sind von Nord nach Süd angelegt, um die Trauben vor Sonnenbrand durch die Mittagssonne zu schützen. Neben Zwischenfrüchten zum Schutz des Bodens vor der Sonne und einem gezielten Laubmanagement zur Beschattung der Trauben haben einige Winzer auch aufgehört, die Rebspitzen zurück zu schneiden. Indem man die Triebspitzen weiterwachsen lässt, kann man die Zuckermanreicherung in den Trauben bremsen, was zu einer leichten Verringerung des potenziellen Alkoholgehalts führen kann. Zudem gibt es eine steigende Tendenz, dass Weingüter ihre Rebenerziehung von der Kordon-Spur-Methode (mit einem oder zwei permanenten horizontalen Trieben, von denen die Fruchttriebe senkrecht nach oben wachsen) auf die Guyot-Methode (mit einem Hauptstamm und einem oder zwei horizontalen Fruchtarmen, die im folgenden Jahr ersetzt werden) umstellen.

Diese Bemühungen sowohl im Weinberg als auch im Keller zeigen sich deutlich in den 2021er-Weinen. Mit ihrer intensiven, rubinroten Farbe sind die 2021er fruchtreich und vollmundig. Sie zeichnen sich durch eine ausgeprägte Struktur und eine überschwängliche Persönlichkeit aus. Sie besitzen eine köstliche, den Gaumen füllende Qualität; als würde man in reife, saftige Früchte beißen und der Saft würde einem am Kinn herunterlaufen. Und dennoch belasten die 2021er den Gaumen nicht. Stattdessen bestechen sie durch enorme Eleganz und eine beeindruckende Ausgewogenheit. Die meisten sind vielschichtig und üppig, dabei aber straff, mit größerer Tiefe als die 2020er.

Neuzugang bei Les Grains Nobles: Giustini aus Apulien

Giustini ist ein Familienbetrieb, der 2005 von Giuseppe Papadopoli gegründet wurde. Nachdem er jahrelang die Weinberge einiger der produktivsten apulischen Weingüter verwaltet hatte, beschloss er, seinen eigenen Weg einzuschlagen und seinen Traum zu verwirklichen. Das Weingut befindet sich in San Giorgio Ionico (Apulien), in einer Region zwischen dem Meer von Taranto und den Höhen des Itria-Tals, im Herzen des DOC Primitivo di Manduria-Gebiets. Giustini ist der Name der Gemeinde, in der die ersten Hektar erworben wurden, „Vecchio Sogno“ ist der Name des ersten Weins, der in Flaschen abgefüllt wurde: ein 100%iger Negroamaro, der in jedem Tropfen die Erfahrung und die Leidenschaft von 4 Generationen von Winzern enthält. Unterstützt wird Giuseppe von seinen Söhnen Salvatore und Federico. Giuseppe ist das Herz des Unternehmens und setzt sein ganzes Wissen ein, um Trauben von höchster Qualität anzubauen. 45 Hektar, die vollständig dem Anbau von autochthonen Rebsorten gewidmet sind, und ein einzigartiger Weinberg nur einen Steinwurf vom Mar Piccolo entfernt, wo die Winde Scirocco und Tramontana wehen. Die Reben wachsen auf einem Boden aus Lehm, Sand und einigen Muschelfossilien. Das Ziel der Arbeit im Weinkeller ist es, die Typizität und die Charakteristiken jeder einzelnen Rebsorte zu bewahren und hervorzuheben, um Weine zu produzieren, die ein authentischer Ausdruck der Region sind.

Was Giuseppe uns zur Symbolik der Weinetiketten erzählt:



ILLUMINATO Für das Etikett von Illuminato haben wir Sonnenstrahlen dargestellt, die die Weinbeeren berühren. Dieses Bild veranschaulicht die grundlegende Rolle der Sonne für den Erfolg des Weinbaus in Apulien.



COSTIERO Das neue Erscheinungsbild von Costiero wurde vom Weinberg inspiriert, aus dem der Wein stammt. Die Linien zeichnen die Küste nach, die auf das Mar Piccolo blickt. Die übereinanderliegenden Papierschichten symbolisieren die Begegnung zwischen einem einzigartigen Boden und einem stets ruhigen Meer. Die Farbe Blau erinnert an die Nuancen und die Tiefe dieses Meeres. Der Verzicht auf die Kapsel erstet aus einer Entscheidung für mehr Schlichtheit und Nachhaltigkeit.



AREALE

Mit dem Etikett von Areale haben wir das Gebiet hervorgehoben, das für die Herstellung des Primitivo di Manduria DOC geeignet ist und eben „Areale“ genannt wird. Auf dem Etikett sind die Rebzeilen des Primitivo zu sehen.