

Lieblingsweine Jochen Daams
 Schlagbaumer Str. 67 • D-42653 Solingen
 fon: 0212 - 65 98 98 0 • fax: 0212 - 65 98 98 1
 email: info@lieblingsweine.com - und auf [Facebook](#)

Preisliste Nr. 10 - 2024

Burgund

Domaine Pierre Ducret, Poncey – Givry

Bei Pierre Ducret Senior (leider ist er im Juni 2015 im Alter von 86 Jahren verstorben) und junior habe ich in Burgund die ersten Weine überhaupt gekauft. Die Menschen wie der Wein haben mir auf Anhieb gefallen, also stehen sie immer an erster Stelle in meiner Liste. Die Familie Ducret keltert Weine in klassischem Burgunder-Stil. Barriques werden gar nicht verwendet – alles wird im Keramik- und Stahltank ausgebaut. Sie legen großen Wert auf die ausgeprägte Frucht ihrer Weine.

Wer Holz also nicht so sehr schätzt und nicht allzu schwere, dabei aber sehr elegante Burgunder mag, der liegt hier goldrichtig. Die neuen Roten aus dem Jahrgang 2016 sind bereits großartig, die älteren noch gut für einige Jahre.

rot:	Givry AOC.	2016	€ 12,50 #
	Givry AOC.	2018	€ 13,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Marolle	2015/16	€ 16,50 #
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Marolle	2018	€ 17,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Les Grand Pretans	2018	€ 17,50 #

Domaine Guillemette & Xavier Besson, Givry

Hier nun eine der großen Erfolgsgeschichten der Côte Chalonnaise: Xavier und seine Frau Guillemette sind Autodidakten – Ihr 25-jähriger Sohn Henri-Vital ist nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung gerade ins Weingut eingetreten. Zuvor hatte in ihrer Familie niemand etwas mit Wein zu tun – abgesehen vom Trinken natürlich. Mit gerade mal Anfang 20 begannen die Eltern Besson, Stück für Stück beste Lagen in Givry zu kaufen, zu pachten und vor allem mit ihren Weinen zu experimentieren, mit Hilfe von besten Önologen. Sie haben das Glück, über den schönsten Fasskeller in der Gegend zu verfügen, in dem alljährlich das Klassik- und Jazz-Festival *Musicaves* stattfindet – also Platz satt – auch für eine große Bühne; und auf die gehören auch ihre Weine: Die Rotweine sind elegant, körperreich und von sehr guter Haltbarkeit. Die weißen (Chardonnay) sind mineralisch und kommen in ihrer Machart etwas exotisch daher: Hier findet man Aromen von Birne, Pfirsich, Ananas oder Aprikose.

weiß:	Givry AOC.	Cuvée Amélie	Nachfolger des Clos de la Brulée	2018	€ 18,00
	Givry AOC.	Cuvée Amélie	Nachfolger des Clos de la Brulée	2020	€ 19,00
rot:	Givry AOC.	Le Haut Colombier	15er-typisch: Kraft, Körper, langlebig	2015	€ 16,50
	Givry AOC.	Le Haut Colombier	Mineralität, Kraft, Pinot-Jahre	2018/9	€ 18,50
	Givry 1 ^{er} Cru	Le Petit Pretan	elegant, feminin, mineralisch	2017	€ 21,50
	Givry 1 ^{er} Cru	Le Petit Pretan	dunkler und kräftiger als 2017	2018	€ 23,50
	Givry 1 ^{er} Cru	Les Bois Gautiers	weich, trotzdem Kraft, sehr preiswert!	2017	€ 21,50
	Givry 1 ^{er} Cru	Les Bois Gautiers	Kraft mit Eleganz vereint	2018	€ 23,50
	Givry 1 ^{er} Cru	Les Bois Gautiers	Kraft mit Eleganz vereint	2019	€ 23,50
	Beaune 1 ^{er} Cru	Les Champs Pimont	Lagern! Wird noch viel besser	2012	€ 28,50 #
	Beaune 1 ^{er} Cru	Les Champs Pimont	Top-Lage, Klasse Jahr, großer Wein	2016	€ 33,50
	Beaune 1 ^{er} Cru	Les Champs Pimont	Top-Lage, Klasse Jahr, großer Wein	2018	€ 36,00

Burgund - Fortsetzung

Domaine du Clos Salomon, Ludovic du Gardin

Diese beiden Herren sind hochtalentiert, erfolgreich und dennoch absolut bodenständig geblieben. Ihr Clos Salomon ist vielleicht mit das Beste, was je in Givry an Rotwein produziert wurde; nur: Andere auch sehr gute Winzer dort sind viel teurer! Der grandiose 99er-Jahrgang ist jetzt ausverkauft. Meine Empfehlung: Zum 'Jetzttrinken': 2005 bis 2011. Zum längeren Lagern empfehle ich die Jahrgänge ab dem 2013er.

Beide Weißweine vom Clos Salomon sind gerade erst wieder frisch eingetroffen. Weiße Spitzen-Burgunder für vergleichsweise kleines Geld! Generell werden rote wie weiße Burgunder wegen kleiner Erntemengen bei sechs aufeinander folgenden Jahrgängen (2010-2016) in der Zukunft teurer werden – zudem sind sie seit Jahren im Weingut nach dem Abfüllen recht schnell ausverkauft.

Zum 01.10.2015 hat Fabrice das Weingut leider aus gesundheitlichen Gründen verlassen - am Stil und an der Qualität der Weine wird sich nichts grundlegendes ändern - warum auch?

weiß:	Montagny AOC, Le Clou		2015	€ 16,50
	Montagny AOC, Le Clou		2016	€ 17,00
	Montagny AOC, Le Clou		2017	€ 17,00
	Givry 1 ^{er} Cru, La Grande Berge	eines Côte de Beaune würdig!	2017	€ 26,50 #
rot:	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2007	€ 17,50 #
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2008	€ 18,50 #
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2011	€ 20,50 #
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2013	€ 22,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2014	€ 22,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2015	€ 24,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2016	€ 26,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole	½ Flasche / 0,375 L.	2016	€ 13,50
	Givry 1 ^{er} Cru, Clos Salomon - Monopole		2017	€ 26,50

Burgund - Fortsetzung

Domaine Jean-Michel & Laurent Pillot, Mellecey

Die Jahrgänge dieser beiden Jungwinzer sind vor Ort immer kurz nach der Abfüllung schon ausverkauft. Bei Pillot finden wir jedes Jahr äußerst zuverlässige, preiswerte und sehr authentische Bourgogne und Mercurey's ohne den übertriebenen Einsatz von neuem Holz.

Die Pillots haben ein sehr schön strukturiertes Sortiment und die Preise sind nach wie vor erstaunlich günstig. Es gibt neben schönen Bourgognes und Mercurey - Dorflagen zwei rote 'erste Lagen / 1er Cru's'. Beide habe ich im Moment am Lager: Einmal ist das der Mercurey 1^{er} Cru 'En Sazenay', der terroir-bedingt ein süffiger, weicher, sehr fruchtiger Pinot Noir mit Tiefgang und Trinkfluss ist. Der wunderbare 2012er ist bald ausverkauft - es gibt noch kleine Mengen und der Nachfolger aus dem Jahr als 2015 ist durchaus ebenbürtig. Der Clos des Montaigus ist in der Stilistik etwas kräftiger und lagenbedingt mit mehr Körper ausgestattet.

Die Jahrgänge 2012 und die nachfolgenden sind für mich vielleicht die besten Jahrgänge dieses noch jungen Jahrhunderts für Pinot Noirs in Burgund, was die Struktur, die Komplexität und das Frucht-Säureverhältnis und den Alkoholgrad der Weine angeht. Alle sind aufs Beste ausbalanciert; die Erträge waren in Burgund sehr gering (Hagel- und Frostschäden inklusive), die Qualitäten generell sehr gut. Der französische Markt bildet schon länger eine starke Nachfrage nach bezahlbaren Burgundern – leichte Preisanhebungen sind jetzt und in Zukunft nicht vermeidbar.

weiß:	Bourgogne Chardonnay AOC.	feiner, mineralischer Chardonnay	2015	€ 10,00 #
	Bourgogne Chardonnay AOC.	Menge klein, Qualität groß!	2017	€ 10,50 #
	Mercurey AOC.	cremig, Finesse → zu gebratenem Fisch!	2020	€ 25,00 #
rot:	Bourgogne, Côte Chalonnaise	elegant + fruchtbetont, Top-Preis-Leistung	2016	€ 10,50
	Mercurey AOC.	wunderbarer Dorflagenwein, weich	2012	€ 14,00 #
	Mercurey AOC.	Potential für eine lange Zeit – fein!	2015	€ 14,50
	Mercurey 1 ^{er} Cru, En Sazenay	2014: mineralisch, samtig, süffig, hell	2014	€ 19,00
	Mercurey 1 ^{er} Cru, En Sazenay	2015: kräftiger, körperreich – lagern!	2015	€ 21,50 #
	Mercurey 1 ^{er} Cru, En Sazenay	2019: elegant und komplex	2019	€ 26,00
	Mercurey 1 ^{er} Cru Clos des Montaigus	sehr zugänglich, wenig Gerbsäure, rund	2014	€ 20,00 #
Mercurey 1 ^{er} Cru Clos des Montaigus	ein Wein zum Lagern, Substanz & Kraft	2015	€ 23,50 #	
Mercurey 1 ^{er} Cru Clos des Montaigus	lagerfähig, kräftig mit feinen Tanninen	2019	€ 27,00	

Burgund vom Besten / Côte de Beaune

Domaine Prieur-Brunet, Santenay

Prieur-Brunet gehörte zu den Weingütern mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis an der sonst immer teurer werdenden Côte de Beaune. Hier fand ich stets ausgezeichnete und doch bezahlbare Spitzenweine aus den besten 1^{er} Cru - und Dorflagen in Santenay, Meursault, Volnay, Chassagne-Montrachet, Pommard und Beaune.

Ich spreche mit großem Bedauern bei Prieur-Brunet in der Vergangenheitsform, da das Weingut im Sommer 2017 an den Großhändler Louis Jadot verkauft wurde. Es war der Familie Prieur-Brunet nicht möglich, die exorbitanten Erbschaftssteuern zu bezahlen, die durch die Bodenspekulation bei großen Lagen der Côte de Beaune und Côte de Nuïts an der Tagesordnung sind. Eine Flasche Meursault kostet lt. meiner Liste ca. das 3-4 - fache eines Givry; die Weinberge werden aber ca. 12 bis 15-fach bewertet.

Mit dem Jahrgang 2015 geht meine jahrelange, freundschaftliche Zusammenarbeit mit Dominique und Guillaume Uny-Prieur zu Ende. Die jetzt neu in meiner Liste aufgeführten 2015er sind die letzten noch verfügbaren Weine unter dem Etikett Prieur / Santenay. Es ist ein großartiger Jahrgang, wie er nur alle paar Jahre vorkommt. Die weißen sind recht fett und voluminös, die Rotweine sehr lagerfähig und mit großem Potential.

Ab dem 16er-Jahrgang werden alle Weine unter dem Label ‚Jadot‘ verkauft – ich werde sie nicht mehr anbieten.

weiß:	Meursault 1 ^{er} Cru, Les Charmes	langlebig, mineralisch	2015	€ 45,00
	Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru		2015	€ 52,00
rot:	Santenay 1 ^{er} Cru, Maladières		2013	€ 21,50 #
	Santenay 1 ^{er} Cru, Maladières		2015	€ 23,00
	Santenay 1 ^{er} Cru, La Fleur de Maladières		2014	€ 25,50
	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Morgeot		2015	€ 31,00
	Beaune 1 ^{er} Cru, Clos du Roi	Top-Lage in Beaune	2009	€ 24,50 #
	Volnay Santenôts 1 ^{er} Cru		2015	€ 37,00
	Pommard 1 ^{er} Cru, Les Platières	Kraft, Eleganz, Top-Jahr	2009	€ 38,50 #

Herausragend: Côte de Beaune – rund um Chorey, Aloxe und Corton

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-Les-Beaune

Anfang September 2013 in Südtirol (!): Mein Freund Matthias Jäger (das ist der Verkaufsleiter vom Weingut Manincor in Kaltern / auf Seite 9 in dieser Liste) hat mich eingeladen, mit ihm am Samstag zum Mittagessen zu gehen. Wir sitzen also bei schönster Sonne draußen im Restaurant 'Miil' im Ansitz Kränzel in Tschermers und nach einem guten Weißen aus dem Karst in Friaul kommt als Rotwein ein waschechter Burgunder - und was für einer:

2009 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Vercôts von Tollot-Beaut in Chorey-Les-Beaune. Ich bin begeistert wie eigentlich noch nie zuvor bei einem mir bis dato unbekanntem Pinot, der, das weiß man dann erst später, auch noch ausgesprochen fair kalkuliert war. Also mache ich, was ich sonst nie mache: Ein Handyfoto, damit ich diesen tollen Wein und seinen Hersteller nicht vergesse. Vier Monate später war ich zum ersten Male zu Gast in Chorey-Les-Beaune und wurde von Nathalie Tollot vor Ort aufs Freundlichste empfangen: Ich durfte im Keller ganz viel probieren (das waren vor allem die Weine aus den Jahren 2011 und 2012, die jetzt gefüllt sind). Im Januar 2016 bin ich nochmals hingefahren: Wieder folgte eine ausgiebige Kellerprobe – diesmal Flaschen aus dem Jahr 2013 und die 2014er als Faßproben (jetzt auch abgefüllt). Danach hatte ich keinen Zweifel mehr. Das ist das schönste Sortiment eines einzelnen Produzenten, das mir bisher in Burgund begegnet ist. Meine Begeisterung hält an und jetzt habe ich mich entschieden, Ihnen diese Weine ab sofort anzubieten. Die von mir eingekauften Mengen sind überschaubar und die Preise erscheinen vielleicht hoch - nur: Ein Bourgogne z.B. von Tollot-Beaut kann problemlos mit einem ersten Gewächs anderer Produzenten mithalten. Bei Detailfragen zu den Weinen bitte ich Sie, mich anzusprechen. Die 2011er sind jetzt schon trinkbar, 2012 ist jung aber schon angenehm, die 2014er sind per se von der sehr zugänglichen Art. Die 2013er sollte man eher noch 3-4 Jahre lagern und dann langsam in Angriff nehmen.

Zu den Jahren 2015 und 2016: Frost- und Hagelschäden – Erntemengen < 50 % vom Normalertrag – im Weingut ausverkauft – teurer als zuvor, leider. Qualität TOP - Preiserwartung für das gesamte Burgund: Deutlich ansteigend.

weiß:	Bourgogne AOC. Blanc		2018/9	€ 22,00
	Corton Charlemagne Grand Cru	Rarität - etwas teuer, aber 1+	2016	€ 135,00 #
rot:	Bourgogne AOC. Rouge		2015/17	€ 22,00
	Bourgogne AOC. Rouge		2018/19	€ 22,00
	Chorey-Les-Beaune AOC.		2015	€ 28,50 #
	Chorey-Les-Beaune AOC.	0,375 l. - 1/2 Flaschen	2015/17	€ 18,00
	Chorey-Les-Beaune AOC. 'Clos du Chapitre - Monopole'		2015	€ 29,50
	Savigny-Les-Beaune AOC.		2013	€ 29,00
	Savigny-Les-Beaune AOC.		2014	€ 29,00
	Savigny-Les-Beaune AOC.		2015/16	€ 33,00
	Savigny-Les-Beaune AOC.		2017	€ 33,00
	Savigny-Les-Beaune 1er Cru, Les Lavières		2017/8/9	€ 43,00
	Aloxe Corton AOC.		2012	€ 37,00
	Aloxe Corton AOC.		2014	€ 38,50
	Aloxe Corton AOC.		2015/16	€ 43,00
	Aloxe Corton AOC.		2017	€ 43,00
	Aloxe Corton 1 ^{er} Cru, Les Vercôts	meine Idealvorstellung	2011	€ 47,00
	Aloxe Corton 1 ^{er} Cru, Les Vercôts	eines	2012	€ 49,00
	Aloxe Corton 1 ^{er} Cru, Les Vercôts	roten Burgunders	2014	€ 49,00
	Aloxe Corton 1 ^{er} Cru, Les Vercôts	s.o.	2017	€ 59,00
	Aloxe Corton 1 ^{er} Cru, Les Vercôts		2018/9	€ 62,00 #
	Corton Grand Cru	der und von dem auch...	2012	€ 73,00 #
	Corton Grand Cru		2018/19	€ 79,00 #

Noch mehr Schönes von der Côte de Beaune: Maranges, Santenay, Mercurey & Chassagne-Montrachet

Domaine Capuano-Ferreri / John Capuano, Santenay

Bereits seit Mai 2022 sind Weine von John Capuano in Santenay in meinem Keller. Die Weine wurden mir von Guillaume Prieur von der ehemaligen Domaine ‚mit Nachdruck‘ empfohlen und Guillaume hat auch letztendlich den Kontakt zu John Capuano hergestellt. Selten habe ich bei einer Verkostung ein von A bis Z stimmiges Sortiment probiert – alles von großartiger Qualität und erfreulicherweise auch noch bezahlbar. Zudem habe ich mich sehr gefreut, einen solch unkomplizierten und sympathischen Winzer kennenzulernen.

Die Familien Capuano und Ferreri kamen wie so viele Italiener in den 30er-Jahren des 20. Jahrhunderts nach Frankreich - die meisten auf der Flucht vor dem Mussolini-Faschismus.

Im Mai 2022 bin ich mit drei Weißweinen und vier Rotweinen gestartet. Sie sind gut angenommen worden – und ein wenig gibt es davon noch. Jetzt folgen die Weine aus dem ohne jede Übertreibung grandios zu nennenden Jahrgang 2022 nach, nachdem die Weine des Jahrgangs 2020 schon top waren: Alle Weine präsentieren sich mit reichlich Körper, ausdrucksstarker Mineralität, Lagerfähigkeit und jetzt schon sehr schönem Trinkfluss. Die Preise sind im Hinblick auf die Qualität vom Winzer sehr maßvoll und somit auch von mir kalkuliert - das ist in vielen Weinregionen - insbesondere in Burgund - keine Selbstverständlichkeit!

weiß:	Bourgogne Chardonnay Blanc	2020	€ 18,00
	Bourgogne Chardonnay Blanc	2022	€ 18,00
	Santenay Vieilles Vignes Blanc	2020	€ 29,50
	Santenay Vieilles Vignes Blanc	2022	€ 31,00
	Mercurey 1 ^{er} Cru ‚Clos du Paradis‘ Blanc	2022	€ 46,00
	Santenay 1 ^{er} Cru ‚La Comme‘ Blanc	2022	€ 47,00
	Chassagne Montrachet Cuvée Prestige Blanc	2020	€ 53,00
	Chassagne Montrachet Cuvée Prestige Blanc	2022	€ 56,00
	Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru ‚Morgeot‘ Blanc	2022	€ 76,00
rot:	Bourgogne Pinot Noir Rouge	2020	€ 18,00
	Bourgogne Pinot Noir Rouge	2022	€ 18,00
	Santenay Vieilles Vignes Rouge	2020	€ 23,50
	Santenay Vieilles Vignes Rouge	2021	€ 25,00
	Maranges 1 ^{er} Cru ‚La Fuissière‘ Rouge	2022	€ 31,00
	Santenay 1 ^{er} Cru ‚La Comme‘ Rouge	2020	€ 32,50
	Santenay 1 ^{er} Cru ‚La Comme‘ Rouge	2022	€ 33,50
	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge	2020	€ 44,00
	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge	2022	€ 46,00

Auf vielfachen Wunsch wieder im Programm:
Mâconnais / Burgund

Domaine Christophe & Delphine Perraton, Chaintré / Mâconnais, Burgund

Klasse, super-knackige Weißweine ohne Holz – eine detaillierte Beschreibung kommt bald!

weiß:	Mâcon Loché	Chrysalys	2022	€ 13,50
	Mâcon Vinzelles	Floralys	2022	€ 13,50
	Viré Clessé	En Pommetin	2020	€ 17,50
	Pouilly Fuissé	Clos Reyssier	2019	€ 19,50
	Pouilly Fuissé	Ment Le Clos du Roy de Croix	2022	€ 19,50
	Pouilly Fuissé	Cuvée Excellence	2019	€ 23,00
	Pouilly Fuissé 1er Cru	Clos Reyssier	2022	€ 29,00
	Pouilly Fuissé 1er Cru	Les Chevrières	2021	€ 33,00

Prickelndes: Crémant de Bourgogne

Domaine Vitteaut-Alberti, Rully: Crémant de Bourgogne

Monsieur Vitteaut – ein Herr von großer Freundlichkeit und mit galantem, typisch französischem Charme - vinifiziert zusammen mit Tochter Agnès alle namhaften Crémants anderer Winzer der Region in seinen Kellern. Trotzdem dürften seine Crémants ohne Zweifel mit die besten ‚Schaumweine‘ in Burgund sein. Gäbe es nicht die unselige Sektsteuer von Euro 1,22 pro 0,75l.-Flasche, die einst zur Finanzierung der kaiserlichen Kriegsmarine dienen sollte, könnte ich diese Weine noch preiswerter anbieten. Trotzdem sind sie von Champagnerpreisen Welten entfernt; die Qualität nicht!

Das Haus Vitteaut-Alberti hat in den vergangenen Jahren viel in die Herstellungstechnik für Schaumwein investiert und ihr Produktsortiment weiter ausgebaut - neben der beachtlichen Qualitätssteigerung der letzten Jahre nehmen sich die kleinen Erhöhungen bei den Preisen wahrlich bescheiden aus. Bei den bisherigen Crémants gibt es in diesem Jahr wieder gar keine Erhöhung – gut so...

Alle Crémants sind wie immer Assemblages aus unterschiedlichen Jahren – daher haben die Weine keinerlei Jahrgangsbezeichnung:

weiß:	Crémant Blanc Brut	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Aligoté 20%	€ 15,50 #
	Crémant de Bourgogne, Blanc de Noirs Brut	100% Pinot Noir	€ 16,00
	Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs Brut	80% Chardonnay, 20% Aligoté	€ 16,50
	Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs Extra Br.	100% Chardonnay – mein Apéro-Favorit	€ 16,50
	Crémant Blanc Brut, BIO (cert. Ecocert)	20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Aligoté - neu und sehr fein!	€ 19,00
	Crémant de Bourgogne, Cuvée Gérard	ein weicher, runder und cremiger Crémant Blanc: Guter Essensbegleiter 60% Chardonnay, 30% Aligoté, 10% Pinot Noir	€ 19,00
rosé:	Crémant de Bourgogne, BRUT / Rosé	100% Pinot Noir	€ ausv.

Südfrankreich / Provence

Château Vignelaure, Rians / Var, Mette and Bengt Sundstrom

Château Vignelaure war von 1993 bis 2008 im Besitz des Iren David O'Brien, einer der erfolgreichsten Rennpferdetrainer der Welt. Seitdem ging es mit der Entwicklung dieses Top-Weingutes stetig bergauf. Der erste von David abgefüllte Jahrgang war der 1995er in rot, der sofort großen Erfolg hatte. Als Nachfolger für die vergangenen, ausverkauften Jahrgänge habe ich jetzt wunderbar fruchtige, komplexe und explosive Folgejahrgänge im Sortiment - die noch jung, aber schon recht angenehm zu trinken sind. Sie entwickeln sich sicherlich noch einige Jahre - besonders lange der 2007er. Die Rosés von Vignelaure gehören zum allerbesten, was die Provence zu bieten hat. Seit 2013 werden hier auch sehr schöne Weiße vinifiziert. Unter der Federführung von Philippe Bru wurden sowohl die Qualität der Weine als auch das Sortiment weiter entwickelt. Für mich eine sehr schöne Zusammenarbeit – seit 20 Jahren!

Viele weitere Informationen finden Sie unter: www.vignelaure.com

weiß:	Le Page de Vignelaure blanc - BIO	Rolle (Vermentino), Roussanne, Sémillion, Sauvignon blanc	2014	€ 9,00 R
	La Source de Vignelaure blanc – BIO	fein, unglaublich gut für den Preis!	2019	€ 10,50 R
	Château Vignelaure Blanc - BIO	40 Roussanne, 40 Svg Bl. 20 Sémil.	2020	€ 19,00 #
rosé:	La Source de Vignelaure. AOC. Côteaux d'Aix	Grenache Noir, Syrah, Cabernet	2019	€ 10,00 R
	La Source de Vignelaure. AOC. Côteaux d'Aix	Grenache Noir, Syrah, Cabernet	2022	€ 11,50
	Château Vignelaure Rosé - BIO	TOP-Rosé - Inicht viel am Lager	2022	€ 16,50
rot:	La Source de Vignelaure AOC. Côteaux d'Aix	kräftiger, dunkler, wuchtig	2020	€ 12,50 R
	Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	aktuell etwas verschlossen, lagern!	2013	€ 24,00 R
	Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	schon gut trinkbar, großes Potenzial	2015	€ 25,00 R
	Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	Lager-Wein - für eine lange Zeit	2016	€ 25,00
	Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	Lager-Wein - für eine lange Zeit	2017	€ 25,00 R

und weil manche Jahrgänge besonders gut sind und z.T. (bald) in normalen Flaschen nicht mehr verfügbar sind:

Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	Magnumflasche 1,5 L.	2012	€ 60,00 #
Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	Lager-Wein - für eine lange Zeit	2013	€ 52,00 R
Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	Magnumflasche 1,5 L.	2015	€ 56,00 #
Château Vignelaure, AOC. Côteaux d'Aix	Magnumflasche 1,5 L.	2016	€ 54,00 #

**Rabattangebot für mit 'R' gekennzeichnete Weine: 12 Fla.: 5 %, 18 Fla.: 7 %, 24 Fla.: 10 %
gerne auch gemischt**

Südtirol - Italien

Weingut Stroblhof, Andreas Nicolussi / St.-Michael-Eppan, Südtirol – Italien

Neben einer kaum nennenswerten Menge Sauvignon Blanc baut Andreas Nicolussi vom Weingut Stroblhof nur noch Burgundersorten an. Seine Weinberge sind Fallwinden ausgesetzt, so dass gegen Fäulnis und andere unerwünschte Schädlinge im Weinberg so gut wie nichts unternommen werden muss. Hier werden also Weine aus integriertem Anbau produziert, weil die Natur dem Weingut etwas Einmaliges mitgegeben hat. Auf Herbizide und Pestizide kann verzichtet werden.

Die Weine haben es in sich: Der **Weißburgunder** ist würzig und jung getrunken sehr frisch und mineralisch. Nach einem bis zwei Jahren Lagerung werden Melonen- und Honigaromen deutlicher spürbar. Nur in kleinen Mengen erhältlich, ist der Sauvignon Blanc mit dem Namen 'Nico', der für den Familiennamen Nicolussi steht. Es gibt in Südtirol viele schöne Sauvignon Blancs; dieser hier ist wunderbar fruchtig, elegant und salzig-mineralisch. Er ist keiner von dem Typ, der einem direkt 'ins Gesicht springt'. Der Preis ist für die angebotene Qualität immer noch gering, hat sie doch zu den Top-Sauvignons aus Italien, Frankreich und Österreich aufgeschlossen.

Der **Spätburgunder Pigeno** ist in der Farbe eher hell, kein Kraftprotz wie die Roten aus dem Burgund. Er begeistert mich durch seine Finesse und Fülle, eher ein femininer Wein. Die **Riserva** ist sicher eine der besten ihrer Art aus Südtirol, kräftiger als der Pigeno, 'burgundischer' und noch komplexer.

Der Stroblhof ist neben der Weinbautätigkeit ein erstklassiges Hotel in traumhafter Lage. Wenn Sie sich von Hotel und Weinen gerne ein Bild machen wollen, geht's natürlich am schnellsten über's Internet unter www.stroblhof.it

weiß:	Weißburgunder 'Strahler'	Finesse, Frucht, Eleganz – so soll er sein!	2018	€ 16,50
			2020	€ 17,00
			2022	€ 19,00
	Sauvignon Blanc 'Nico'	mineralisch, salzig, sehr fein!	2022	€ 22,00
	Chardonnay 'Schwarzhaus'	wunderbar mineralisch und gradlinig; kein Holz!	2020	€ 16,50
			2022	€ 19,00
rosé:	Blauburgunder Pinot Noir Rosé	einfach fantastisch und nein: Nicht zu teuer!	2022	€ 22,50
rot:	Blauburgunder 'Pigeno'	der 'einfachere' Pinot Nero – aber was für einer! qualitativ jedes Jahr noch ‚ne Schüppe drauf‘...	2013	€ 21,00
			2016	€ 24,00
			2017	€ 24,00
			2018	€ 24,50
			2021	€ 27,00
	Blauburgunder 'Riserva'	einer der besten Pinot Noirs aus Südtirol! Kraft, Eleganz und Fülle pur! Top im Gambero Rosso: Drei Gläser - verdient!	2008	€ 27,50 #
			2012	€ 31,00 #
			2015	€ 35,00
			2016	€ 36,00
			2019	€ 43,00
	Blauburgunder 'Riserva	Edition Sepp Hanni	2019	a. Anfrage

Südtirol - Italien

Tenuta / Ansitez Waldgries – Christian Plattner , Bozen, Südtirol – Italien

Christian Plattner wie auch sein Vater Heinrich waren und sind sicherlich mit die besten Lagrein-Produzenten überhaupt. Mit Ihrer Riserva des Jahrgangs 2002 haben sie bei der Querverkostung der Zeitschrift 'Der Feinschmecker' in der Ausgabe April 2005 den zweiten Platz belegt. Seitdem arbeiten wir zusammen und Christian hat sich nochmals spürbar gesteigert und auch seine anderen Weine haben absolutes Top-Niveau erreicht. Die Magdalener der Plattners räumen wie die drei Lagrein jedes Jahr die bedeutendsten Preise in Südtirol und ganz Italien ab und der Rosenmuskateller ist für seine Gattung beispielgebend - viele gibt es in der Art wohl weltweit nicht.

Die Reben für den Weißburgunder ISOS stehen in Eppan - das ist mit die beste Lage für diese Rebsorte. Der Wein ist jedes Jahr Top und erinnert mich an einen großen Burgunder. Der Sauvignon MYRA ist mineralisch und salzig geprägt und bringt ein explosives Bukett mit. Auch hier gilt: Christian Plattner spielt überall in der höchsten Liga!

Keiner der folgenden Weine ist unbegrenzt verfügbar.

Detaillierte Informationen zum Weingut gibt es unter: www.waldgries.it

weiß:	Südtiroler Sauvignon MYRA	explosiv, sehr dicht, mineralisch, spannend	2020	€ 18,00	
	Südtiroler Sauvignon MYRA	explosiv, sehr dicht, mineralisch, spannend	2022	€ 20,00	
	Weißburgunder Riserva ISOS	lange auf der Hefe gereift, exzellent	2019	€ 23,00	
	Weißburgunder Riserva ISOS	lange auf der Hefe gereift, exzellent	2021	€ 24,00	
	rot:	St. Magdalener klassisch DOC		2020	€ 13,00
		St. Magdalener klassisch DOC		2022	€ 14,00
St. Magdalener Antheos DOC		alte Rebsorten! - 3 Gläser im Gambero Rosso	2015	€ 19,50	
St. Magdalener Antheos DOC		alte Rebsorten! - 3 Gläser im Gambero Rosso	2017	€ 20,00	
St. Magdalener Antheos DOC			2018	€ 21,00	
St. Magdalener Antheos DOC			2021	€ 21,50	
St. Magdalener Antheos DOC			2022	€ 24,00	
Lagrein DOC		m.E. der beste Lagrein 'klassisch' in Südtirol	2018	€ 16,00	
Lagrein DOC			2020	€ 16,00	
Lagrein DOC			2022	€ 17,00	
Lagrein Riserva DOC		eine der besten Riserva's dieser Rebsorte	2019	€ 24,50	
Lagrein Riserva DOC		eine der besten Riserva's dieser Rebsorte	2020	€ 25,50 #	
Lagrein Mirell DOC		der Top-Lagrein	2016	€ 38,50	
Lagrein Mirell DOC			2018	€ 39,50	
Lagrein Mirell DOC			2020	€ 43,00	
Rosenmuskateller 'Passito' DOC	Tiefgang, Spiel, Länge – alles Top!	2009	€ 25,00		

Weingut Manincor, Michael Graf Goëss-Enzenberg, Kaltern / Caldaro, Südtirol – Italien
 biodynamischer Anbau – Mitglied der RESPECT-GRUPPE

Natur – Tradition – Leidenschaft: Mit diesen drei Begriffen ist das Weingut Manincor in Kaltern im Südtiroler Unterland gut beschrieben. Über 15 Jahre tiefgreifende Aufbauarbeit tragen ihre Früchte. Natürliche Vielfalt der Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte, zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Grundlagen für einzigartige Charakterweine.

Natur: Obst, Wein, Wald und Wiesen bilden bei Manincor eine Einheit und sind nach den EU-Biorichtlinien und nach Demeter biodynamisch zertifiziert.

Tradition. Seit vielen Generationen widmet sich die Familie Enzenberg der Landwirtschaft und dem Weinbau. In Manincor geben Gräfin und Graf Goëss-Enzenberg dieser Tradition ein zeitgemäßes Antlitz, in vollem Respekt für die alten Werte. Wertvolles erhalten und Neues zu schaffen ist das Credo.

Leidenschaft. Auch im kleinsten Detail ist man bei Manincor bestrebt, das Bestmögliche zu suchen - mit dem Ziel höchster und dabei natürlicher Qualität. Eleganz, Finesse und große Struktur prägen alle Manincor-Weine und geben ihnen ein stabiles Rückgrat.

Diese Beschreibungen habe ich – Ehrlichkeit währt am längsten – der Internetseite des Weingutes entnommen. Ich hätte meine Gedanken zu Manincor auch nicht besser formulieren können – also schreibe ich sie lieber ab.

Der für mich wichtigste und immer vorhandene Eindruck war und ist, daß die Weine kompromisslos gekeltert werden, die Biodynamie konsequent gelebt wird, und die Weine dadurch alle unverwechselbar werden und auch in Ihren Jahrgängen typisch sind. 2011 und 2012 waren in Südtirol sehr gute Jahre, wenn auch wie fast überall – mit sehr kleinen Ertragsmengen. Aufgemotzte Riesen gibt es hier nicht, dafür sortentypische, blitzsaubere Weine mit guter Haltbarkeit und wunderbaren Fruchtaromen. Ein kleines Kontingent des großen Manincor-Sortiments konnte ich jetzt wieder Male bekommen – hier ist also mein Angebot von weiteren Südtiroler Spitzenweinen:

Reichlich Informationen finden Sie neben meinen kurzen Beschreibungen auf der Webseite: www.manincor.com/de

weiß:	La Manina, Weißwein-Cuvée	Weissbg. 50 %, Chardon. 30 %, Svg.bl. 20 %	2015 € 11,00 % 2020 € 14,00 #
	Réserve della Contessa	Weissbg. 55 %, Chardon. 30 %, Svg.bl. 15 %	2020 € ausv.
	Weißburgunder 'EICHHORN'	Gambero Rosso: 3 Gläser	2015 € ausv.
	Sauvignon Blanc 'TANNENBERG'	Loire-Stilistik - sehr elegant, GR: 3 Gläser	2020 € 25,50 #
rot:	Réserve del Conte	Rotwein-Cuvée, Preis-Leistung: 1A 35 % Lagrein, 40 % Merlot, 25 % Cabernet	2019 € 17,50
	'CASSIANO' Rotwein-Cuvée	Merlot 50 %, Cab. Franc 40 %, Tempranillo 6 %, Syrah 4 %	2012 € 24,50 # 2015/6 € 27,00
	Lagrein 'Rubatsch'	Top-Lagrein, filigran und feminin	2019 € 30,00
	Pinot Nero 'MASON'	nicht in jedem Jahr meiner - 2016 ist TOP !	2016 € 27,00

Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch / Cortaccia, Südtirol – Italien

Unter der Leitung ihres Leiters Paul Tauferer und des Kellermeisters Othmar Doná nimmt die Kellerei Kurtatsch eine sehr erfreuliche Entwicklung und gehört mittlerweile zu den besten Kellereien Südtirols. Kurtatsch steht für ein gleichmäßig gutes Programm an klassischen und hochwertigen Weiß- wie Rotweinen aus besten Lagen des Südtiroler Unterlandes. Die Preise sind angesichts der Top-Qualitäten immer noch sehr günstig. Alle nachstehenden Weine haben mich in punkto Qualität und Preis-Leistung überzeugt und ich biete Sie Ihnen mit Freude an.

In der meiner gastronomischen Kundschaft finden die klassischen Weine großen Anklang und auch die Collections- und Topweine finden immer mehr Freunde. Zahlreiche Informationen zur Kellerei Kurtatsch und Ihren Weinen finden Sie auf Ihrer sehr schön erstellten Internetseite www.kellerei-kurtatsch.it

weiß:	Weißburgunder DOC.	klassischer, frischer Weißburgunder	2018	€	ausv.
	Weißburgunder DOC 'HOFSTATT'	aus der Serie 'Collection / Lagenweine'	2017	€	ausv.
	Grauburgunder / Pinot Grigio DOC.	frischer, blumiger Grauburgunder	2018	€	ausv.
	Graubg. / Pinot Grigio 'PENÓNER'	aus der Serie 'Collection / Lagenweine'	2017	€	16,00
	Sauvignon 'KOFL' DOC	aus der Serie 'Collection / Lagenweine'	2014	% €	12,50 #
			2017	€	16,00
	Weißwein Passita süß 'AMRITA'	Gewürztraminer & Goldmuskateller 0,375 l.	2007	€	20,00 #
rot:	Lagrein DOC. klassisch	wird immer besser mit jedem Jahr(gang)	2018	€	ausv.
	Cabernet Sauvignon 'KIRCHHÜGEL'	aus der Serie 'Collection / Lagenweine'	2013	€	14,50 #
	Merlot-Cabernet DOC. 'SOMA'	eine elegante 'Bombe'	2015	€	ausv.
	Merlot DOC 'BRENNTAL'	Spitzenmerlot aus der Premiumlinie	2007	€	20,00 #
	Rosenmuskateller 'RAJAS'	herrlicher Dessertwein, Premiumlinie 0,375 l.	2007	€	17,50 #

Hier erwarte ich bald auch neue Ware

Piemont - Italien

Azienda Agricola Claudio Alario, Diano d'Alba (CN) / Piemont – Italien

Vor längerer Zeit habe ich mich auf die Suche nach guten, aber nicht zu teuren Weinen aus dem Piemont gemacht. Preislich fand ich das meist schwierig. Also danke ich hier an dieser Stelle meinem Bruder, der auf einer Urlaubsreise u.a. durchs Piemont in der Enoteca Communale von Diano d'Alba landete und sich dort querte durch die Weine des Ortes probierte. Bei denen von Claudio Alario ‚blieb er dann hängen‘, weil sie durch ihre Sauberkeit und eine besondere Eigenschaft herausrag(t)en: Sie sind und waren nicht marmeladig-aufgepumpt wie so einige, die vor allem bestimmten amerikanischen Weinkritikern und -journalisten immer wieder so gut gefallen...

Drei Jahre habe ich dann die Weine der Familie Alario weiter beobachtet und probiert. Sie sind wie die Winzerfamilie: Geradeaus und nicht präventios, eben Weine, die klar und blitzsauber sind in Struktur und der Art ihres Ausbaus.

Die Weine aus den Rebsorten Dolcetto und Barbera sind eher die ‚offenen Typen‘: Saftig, ein bisschen frech und leichter zugänglich, in der Farbe jetzt noch violett-rot bei den Dolcetti bis granatrot beim Barbera. Sie sind jetzt in der Jugend schon recht weich, charmant und gut trinkbar. Charakteristisch für die Dolcetti sind Aromen von reifen, roten Früchten. Der COSTA FIORE bringt exotische Noten mit, während beim Superiore PRADURENT Obst- und Mandelblüten in der Nase zu spüren sind. Beide Dolcetti passen sehr gut zu Vorspeisentellern oder auch Nudelgerichten, gerne mit nicht allzu kräftigem Fleisch. Der Barbera VALETTA ist opulenter als die Dolcetti. Er ist ein prima Begleiter für Wild- und Bratengerichte – hier passen seine Brombeer- und Pflaumenaromen sehr gut.

Anders im Charakter ist der Nebbiolo CASCINOTTO mit vollen Blüten- und Beerendaromen und sehr zartem und femininem Geschmack. Zu seinem Rubinrot passt rotes Fleisch bestens, denn der hinreichend kräftige Körper der spät reifenden Rebsorte Nebbiolo sorgt für Harmonie, weil die Tannine nicht dominieren.

Der Barolo RIVA ROCCA ist eher der maskuline Typ unter den Weinen aus dem Hause Alario: In der Farbe zwischen rubin- und granatrot, zeigt er sich mit reifen, dunklen und vollen Früchten, ordentlich Tannin und braucht nach dem Öffnen etwas Zeit. Der Abgang ist lang anhaltend – hier passt der französische Begriff der ‚deuxième bouche‘ (zweiter Mund) sehr gut – er bleibt fast ‚ewig‘ im Mund... Gut wäre dunkles Fleisch und dann im Anschluss Hartkäse dazu.

Anders im Stil ist der Barolo SORANO: Er ist von den Tanninen her weicher als der RIVA ROCCA, wurde früher gelesen und bleibt für den Ausbau länger in den Barriques, deren Einfluss man zwar in der Rundheit des Weines spürt, ohne jedoch deutliche Vanillearomen zu riechen oder gar zu schmecken. Der SORANO ist ein warmer, weicher und eher femininer Wein, der vielleicht eher die große Schwester des Nebbiolo als der Bruder des RIVA ROCCA ist. Der Körper ist dennoch sehr kompakt und straff, sodass er ein kräftiges Fleischgericht oder Käseplatten und dann auch einen feierlichen Abend nach dem warmen Essen begleiten kann.

rot:	Dolcetto d'Alba DOCG.	MONTAGRILLO	2016	€ 10,50 #
	Dolcetto d'Alba DOCG.	COSTA FIORE	2016	€ 11,50 #
	Dolcetto d'Alba Superiore DOCG.	PRADURENT	2014	€ 12,00 %
			2016	€ 13,00
	Barbera d'Alba DOC.	VALETTA	2014	€ 18,00
			2015/7	€ 19,00
	Nebbiolo d'Alba DOC.	CASCINOTTO	2015	€ 18,50
	Nebbiolo d'Alba DOC.	CASCINOTTO	2016	€ 19,00
	Barolo DOCG.	RIVA ROCCA	2013	€ 31,00
	Barolo DOCG.	SORANO	2013	€ 34,00
	Barolo DOCG.	SORANO	2015	€ 37,00

Toscana - Italien

Panzanello Azienda Agricola , Panzano in Chianti (FI) / Toscana – Italien - biologischer Anbau, Andrea Sammaruga

Die Weine aus der Toscana machen wieder richtig Spaß! Nach langen Jahren zwischen beliebigen, dünnen Weinchen im Bastfläschchen oder völlig überladenen, uneleganten Kraftprotzen gibt es in der letzten Jahren immer mehr Weingüter, die sich wie Andrea Sammaruga auf die Stärken toskanischer Weine besinnen. Dies sollten sein: Frucht, Körper, Eleganz und Mineralität. Die Weine von Panzanello bringen alle diese Attribute mit: Der Ausbau des Chianti Classico erfolgt nur zu einem geringen Anteil in mehrere Jahre alten Barriques, ansonsten überwiegend imahltank. Ergebnis: Er ist sehr fruchtig und charmant im Geschmack, ein langes Finale – Chianti Classico vom Besten – wie er sein soll.

Seit drei Jahren gibt es daneben einen zweiten Chianti Classico mit dem Namen ‚1427‘. Hier werden Trauben aus besonderen Parzellen gekeltert, die gegenüber dem ‚normalen Classico‘ und dessen eher femininer Machart einen etwas maskulineren, kräftigeren und auch dunkleren Wein ergeben. Reine Geschmackssache.

Noch etwas mehr Kraft und Körper hat die nur in besonders guten Jahrgängen produzierte Riserva; auch hier wurde auf den Einsatz von neuen Barriques konsequent verzichtet. In herausragenden Jahren wird zudem ein sogenannter ‚Supertuscan‘ mit dem Namen ‚Manuzio‘ produziert. Dieser Wein ist trotz aller Kraft und Opulenz immer noch frisch, fruchtig und nicht überladen gearbeitet und hält sicher gut und gerne 20 Jahre durch. Der Ausbau erfolgte zu 100 % in neuem Holz. Das verträgt diese Supercuvée allemal; unter Vanille- und Rösttönen leidet sie nicht.

rot:	Panzanello Chianti Classico DOCG	100 % Sangiovese, kein neues Holz 3 Monate Reifung in alten Barriques	2019	ausv.
	1427 Chianti Classico DOCG	100 % Sangiovese, Ausbau zu 60 % 9 Monate in Barriques mit 3. Belegung	2018	€ 17,50 #
	1427 Chianti Classico Riserva	90 % Sangiovese / 10 % Cabernet Svg. 18 Monate in Barriques mit 2. Belegung	2016	€ 22,00 #
	1427 Chianti Classico Riserva	90 % Sangiovese / 10 % Cabernet Svg. 18 Monate in Barriques mit 2. Belegung	2018	€ 22,50
	IGT Il Manuzio	95 % Sangiovese / 5 % Merlot-Cabernet 24 Monate in neuen Barriques	2015	€ 29,50 #

Burgenland / Österreich

Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt – Burgenland

Christine Wellanschitz und ihre Familie kenne ich bereits seit November 2004. Wer dort in den Keller will, muss auf eine im Keller installierte Rutsche, ansonsten darf man als Neuling im Hause Wellanschitz dort nicht hin. Der Empfang damals hat mich sehr begeistert – die Weine seitdem auch immer wieder. Lange habe ich die Weine von den Well's beobachtet, immer wieder gekostet und mich anlässlich der Prowein 2018 dafür entschieden. In der Hauptsache werden Rotweine an- und ausgebaut und hier natürlich die im Burgenland heimische Sorte Blaufränkisch (im deutschen Südwesten nennt man sie auch Lemberger), aber auch Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah und Merlot.

Schritt für Schritt möchte ich mein Angebot mit den ganz wunderbaren Weinen von Wellanschitz ausbauen. Weitere Info's zum Weingut finden Sie immer aktuell unter [der Webseite der Winzer und Weinbauern: www.wellanschitz.at](http://www.wellanschitz.at)

rot:	Blaufränkisch klassisch	Basis - Blaufränkisch	2017	€	ausv.
	Zweigelt klassisch	Basis - Zweigelt	2017	€	ausv.
	Blaufränkisch ‚Altes Weingebirge‘	Einzellage zu einem Top-Preis	2017	€	ausv.
	Blaufränkisch Alte Reben WELL	einer von mehreren Top-Weinen	2014	€	31,50
	Blaufränkisch Alte Reben WELL	einer von mehreren Top-Weinen	2016	€	31,50
	Fraternitas / Bruderschaft	Cuvée Blaufränkisch / Cab.Svg. / Zweigelt	2017	€	22,00
	Cabernet Sauvignon Rüsselsgrund	Cabernet vom Besten, fein!	2016	€	23,50

Ausverkaufte Jahrgänge sollten bald wieder am Lager sein – ich bitte um ein wenig Geduld

Wagram / Niederösterreich

Weinberghof Karl Fritsch, Oberstockstall – Kirchberg am Wagram / Niederösterreich
biodynamischer Anbau - Mitglied der RESPECT-GRUPPE

Drei Jahre habe ich die Entwicklung der Weine von Karl Fritsch verfolgt, Probeflaschen einige Zeit absichtlich weggelegt, später dann probiert, mit anderen Produzenten verglichen und im Frühjahr 2012 entschieden: Die Weine von Karl Fritsch und seine Philosophie passen genau zu meiner Idee von Wein und meinem Sortiment!

Karls Weine sind fruchtbetont, nie 'rappeltrocken', ausgesprochen elegant, die Weißweine aus den Sorten Grüner Veltliner, Riesling und gelbem Muskateller sind mineralisch und langanhaltend. Sie haben genug Kraft und Körper, ein gutes Essen zu begleiten. Seine Rotweine haben in den letzten Jahren eine verblüffende Qualität erreicht. Der Wagram ist ursprünglich kein ausgewiesenes Rotweingebiet. Hier ist der Weinberghof Fritsch in zweierlei Hinsicht Pionier: Erstens wurden in den richtigen Lagen Rotweinsorten wie Zweigelt, Cabernet und Pinot Noir gepflanzt und die Weine 'haben es in sich'. Cabernet: mal mit einem Bordeaux dieser Preislage vergleichen; Zweigelt: eine Granate (nicht schwer!); der Pinot Noir: unglaublich elegant und komplex - vor allem nach reichlicher Luftzufuhr!

Zweitens produziert Karl heute alle seine Weine ausschließlich biodynamisch – er ist Mitglied der renommierten 'Respect-Gruppe', in der u.a. auch das Spitzen-Weingut Manincor aus Kaltern (Seite 8) aktiv ist.

Das Kürzel 'kba' bedeutet, dass der Wein für den kontrolliert-biologischen Anbau zertifiziert ist. Im Anbau sind alle Weine so 'gemacht'. Bei einigen fehlt auf Grund von Flächen-Zukäufen und Neupflanzungen noch das offizielle Zertifikat. Wollen Sie noch mehr über Karl Fritsch und seine Weine wissen? Dann hier klicken: www.fritsch.cc

weiß:	Grüner Veltliner 'Wagram'	frischer, blumiger Veltliner, fein	kba	2022	€ 9,50
	Grüner Veltliner 'Steinberg'		kba	2019	€ 13,00 #
			kba	2020	€ 13,00
			kba	2022	€ 14,00
	Grüner Veltliner ‚Schlossberg‘ 1.Lage	Karls hochwertigster Veltliner	kba	2016	€ 23,00 #
			kba	2017	€ 23,50 #
			kba	2018	€ 24,50 #
			kba	2019	€ 24,50
			kba	2020	€ 24,50
	Roter Veltliner, unfiltriert	selten und großartig	kba	2018	€ 19,00
	Riesling 'Wagram'	wunderbar fruchtig und elegant	kba	2014	€ 11,00 #
			kba	2020	€ 13,00 #
	Riesling 'Mordthal' 1. Lage	aus der Toplage Mordthal	kba	2020	€ 22,00
rosé	Zweigelt Rosé Wagram	fruchtig, trocken	kba	2020	€ 8,80
	Zweigelt Rosé Wagram		kba	2022	€ 9,50
rot:	Zweigelt ‚Wagram‘	neuer Basis-Zweigelt	kba	2018	€ 9,50 #
	Pinot Noir ‚P‘	Spitzen – Pinot-Noir !	kba	2011	€ 33,00
				2016	€ 35,00

Mosel – Bestes aus der Steillage in Bremm und Neeff

Weingut Reinhold Franzen, Angelina & Kilian Franzen, Bremm / Mosel

Die Geschichte von Angelina und Kilian begann wohl anders, als sie es sich vorgestellt hatten. Durch einen tragischen Unfall verloren Kilian und seine Geschwister Ihren Vater Ulrich Franzen und es blieb keine Zeit mehr für die Dinge, die man mit Anfang 20 sonst plant. Dass es schwer werden würde, war klar. Aber dass es so viel Spaß mit sich bringt, hätten sie nicht gedacht. Von heute auf morgen stand ein fast 10 ha großes Weingut vor Ihnen. Ein Weingut das jemanden sucht, der es zu schätzen weiß. Jemand mit Leidenschaft und Passion. Angelina und Kilian Franzen bringen alles davon mit – sogar mal zwei.

'Wir schneiden, binden, heften, lesen und füllen ca. 60.000 Flaschen Wein im Jahr und lieben jede einzelne davon. Unser Leben ist eine Aneinanderreihung vieler kleiner, manchmal größer, oft dramatischer Ereignisse, die die Reben als Informationen in ihren Trauben speichern. Diese Momente hinterlassen Spuren in unserem Riesling. Mit dem steilsten Weinberg Europas stürzten wir uns kopfüber ins Abenteuer unseres Lebens und wissen jeden einzelnen Augenblick zu schätzen.'

Alle von mir hier angebotenen Weine stammen aus den Steillagen Bremmer Calmont und Neefer Frauenberg. Die sind sensationell lecker und blitzsauber vinifiziert, die Preise sind demokratisch und der Spaßfaktor hoch. Ich empfehle Ihnen ihre Weine mit großer Freude und denke, dass ich ein erstklassiges Weingut neu im Programm habe. Angelina und Kilian haben meine Bewunderung: Für Ihren Mut - für das, was sie in den letzten Jahren auf die Beine gestellt haben und natürlich für Ihre Rieslinge.

Über die nachstehend blau hinterlegten Lagennamen können Sie jeweils die kompletten, technischen Details der Weine als PDF abrufen und auch abspeichern.

weiß:	Quarzit-Schiefer Riesling			2020	€ 9,80
	Der Sommer war sehr groß	Riesling	13,9 gr. rz.	2021	€ 13,00
	Franz Zero	Riesling – mehr als trocken	2,3 gr. rz.	2020	€ ausv.
	Neefer Frauenberg	Riesling aus der Einzellage - QbA	7,8 gr. rz.	2020	€ 15,50
	Bremmer Calmont	Riesling aus der Einzellage - QbA	8,5 gr. rz.	2020	€ 15,50
	Neefer Frauenberg GG	Riesling - Großes Gewächs	7,0 gr. rz.	2020	€ 29,50
	Bremmer Calmont GG	Riesling - Großes Gewächs	7,5 gr. rz.	2020	€ 29,50
	Zeit Riesling	Riesling mit 525 Tagen Gärzeit	17,2 gr. rz.	2019	€ 18,50
	Bremmer Calmont	Spätlese - restsüß	51,0 gr. rz.	2018	€ 18,50

Informationen zum Bremmer Calmont und zur Lage Neefer Frauenberg

[finden Sie hier als Link:](#)

Mosel - Fortsetzung

Reinhard & Beate Knebel, Winingen / Mosel

Der Weinbaubetrieb der Familie Knebel existiert in der heutigen Form seit 1990, die Ursprünge jedoch gehen zurück bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts. In den vergangenen Jahren hat sich dieses Weingut zu einem der besten 'Riesling-Produzenten' Deutschlands entwickelt – obwohl: Hier sieht man sich nicht als Produzent von Weinen, sondern als Weingut, das seine Weine mit eigenen Ideen, einem Ziel und einer Vorstellung, wie sie stilistisch sein sollen, begleitet.

Meiner Vorstellung von einer wünschenswerten Art der Weinherstellung kommt das sehr entgegen: Salopp gesagt heißt das, die Weine in Ruhe zu lassen, sie nicht zu verbiegen und ihnen nicht im Sinne von Marktkonformität Gewalt anzutun, wie das bei industriell gemachten Weinen so gut wie die Regel ist. Bei den Knebel's behält jeder Wein aus seiner individuellen Lage, aus jeder Parzelle seinen eigenen Charakter – mit all' seinen Eigenheiten, mit allen Ecken und Kanten. Alle Weine sind geprägt durch eine Leitlinie: Den Respekt vor den natürlichen Bedingungen vor Ort, dem *Térroir* – in Winingen an der Mosel also dem Terrassen-Weinbau in extremen Steillagen.

In schlanken Jahren wird hier nichts aufgepeppt und bei großen Jahrgängen nichts verschlankt - die Weine bleiben ein Naturprodukt und sind somit in keinem Jahr so wie zuvor oder danach.

Für die Qualität der vom Hause Knebel angebotenen Weine stand bisher auch die Mitgliedschaft des Weingutes im Bernkasteler Ring e.V. – der wichtigsten Vereinigung von aktuell 32 Weingütern, deren Ziel und Leidenschaft es ist, den einzigartigen Steillagen der Mosel Spitzenweine zu entlocken. Seit 2017 sind die Knebel's Mitglied im VDP:

Mit einem Klick können Sie sich hier einige [technische Informationen zum Weingut Knebel als PDF herunterladen](#). Das Kürzel rz. gibt Ihnen auf die Schnelle eine Information zum Restzuckergehalt der einzelnen Weine.

Ich habe im Moment noch folgende Weine (bis auf Weiteres zu Weingutspreisen) in meinem Sortiment:

weiß:	Riesling 'RÖTTGEN'	steilste Top-Lage, blauer Schiefer	15 gr. rz.	2012	€ 19,00
	Riesling 'UHLEN', Laubach	Top-Lage mit kühler Aromatik - lagern	9 gr. rz.	2012	€ 21,00 #
	Riesling 'RÖTTGEN' Spätlese	fruchtsüßer Spitzenwein /Desserts / Käse)	45 gr. rz.	2012	€ 16,00 #
	Riesling 'RÖTTGEN' Auslese	Top-Lage, Top-Süßwein – 0,375 Liter	150 gr. rz.	2012	€ 25,00 #

Haltinger Winzer eG – Markgräfler Land - Baden

Haltinger Winzer eG, Weil am Rhein / Baden

Die Haltinger Winzer eG liegt im Dreiländereck von Deutschland, der Schweiz und Frankreich. Die typischen Rebsorten dieser Gegend spiegeln sich im Sortiment dieser kleinsten Genossenschaftskellerei Badens mit knapp über 55 Hektar Rebfläche: Seriöse, aber nicht zu schwere Weiss- Grau, und Spätburgunder, Gutedel / Chasselas als regionaltypische Sorte und ein pfefferiger Sauvignon Blanc in sehr europäischem Stil (nicht neuseeländisch). Alle von mir angebotenen Weine sind trocken ausgebaut.

50 Hektar Gesamt-Rebfläche sind für eine Genossenschaftskellerei (s.o.) sehr wenig. Es gibt Einzelbetriebe, die größer sind. Bei der Haltinger Kellerei wird wie in einem Privatbetrieb gearbeitet und jeder Wein erhält bei der Weinbergs- und Kellerarbeit die ihm gebührende Beachtung: Industrielle Massenprodukte - Fehlanzeige! Das merkt man deutlich – schön so!

Anlässlich der Prowein 2015 habe ich die Haltinger Weine zum ersten Mal probiert und war ad hoc begeistert, was diese noch junge Kellerei nahe Basel dort zustande bringt. Die Preise sind sehr günstig und liegen bei fast allen Weinen unter 10 Euro pro Flasche.

Ich stelle Ihnen gerne ein Probensortiment zusammen.

weiß:	Roter Gutedel	mineralischer Weißer Schweizer Herkunft ein ‚Leckerchen‘ für ganz kleines Geld	2022	€ 7,50
	Chasselas QbA Exklusiv	sehr günstig für einen Gutedel / Chasselas in dieser Qualität	2022	€ 9,50
	Weißburgunder QbA	fein, aromatisch - perfekt zu Geflügel	2021	€ 8,00
	Weißburgunder - Serie Masterpiece	aus der Einzellage / nur ein Produzent	2022	€ 9,50
	Grauburgunder QbA	cremig, komplex und einfach lecker	2021	€ 8,00
	Grauer Burgunder - Serie Masterpiece	aus der Einzellage / nur ein Produzent	2022	€ 9,50
	Sauvignon Blanc QbA	aromatisch, Loire-Stil mit Pfeffer	2022	€ 9,00
	Muskateller, feinherb QbA	nicht so ganz trocken, sehr süffig	2022	€ 9,00
	Gewürztraminer, feinherb QbA.	Mit einem Hauch Restsüße - sehr elegant	2018	€ 11,50
	Crémant Baden	Sekt, hochwertig, Chardonnay & Pinot Noir	2018	€ 11,00
	Gewürztraminer Sekt, feinherb	ungewöhnlich, aber so was von fein...	2018	€ 13,50
rot:	Spätburgunder ‚Weiler Schlipf‘ QbA	maskulin, Rösttöne	2018	€ 8,50
	Spätburgunder ‚Weiler Schlipf‘ QbA	femininer und etwas heller als 2018	2019	€ 8,80
	Spätburgunder Serie Masterpiece QbA	Badenweiler Römerberg, Einzellage, fein!	2018	€ 11,00
	Spätburgunder ‚Reserve‘	Pinot Noir / Finesse mit minimalem Holz	2018	€ 12,50

Das Kleingedruckte – allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Mit dieser Preisliste verlieren alle älteren Preislisten ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend. Irrtümer und Preisänderungen sind vorbehalten. Für meine Verkäufe gelten ausschließlich diese AGB.

Alle genannten Preise sind Abholpreise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer ab Lager Solingen. Lieferungen erfolgen frei Haus im Raum Wuppertal / Remscheid / Solingen ab einem Auftragswert in Höhe von € 300,- oder nach Vereinbarung. Für weitere Entfernungen gelten als Versandkosten meine Selbstkosten beim Paketdienst DHL / Deutsche Post AG - größere Mengen nach Vereinbarung; ich versende frei Haus im Bundesgebiet ab einem Auftragswert von € 600,- inkl. Mehrwertsteuer.

Den Literpreis eines Weines ermitteln Sie, in dem Sie wie folgt rechnen:

0,75 - Liter-Flasche: Flaschenpreis dividiert durch 3 – multipliziert mit 4
1,50 - Liter-Flasche: Flaschenpreis dividiert durch 3 – multipliziert mit 2
0,375 - Liter-Flasche: Flaschenpreis dividiert durch 3 – multipliziert mit 8

Folgende Versandkosten für normale Zustellung inkl. Porto und stabilen Verpackungskartons muss ich als Selbstkostenpreis für 0,75-Liter-Flaschen weiter berechnen

bis 6 Flaschen: € 9,50
bis 12 Flaschen: € 11,50
bis 18 Flaschen: € 14,00

Diese Verpackungseinheiten sind die vorrätigen Kartongrößen und somit auch sinnvolle Teilmengen für größere Bestellungen.

Ich bitte Sie um Bezahlung meiner Rechnungen sofort nach Erhalt der Ware und der Rechnung. Wenn Sie zum ersten Male bestellen, bitte ich um Ihr Verständnis für meinen Wunsch nach Vorauszahlung der ersten Rechnung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Fa. Lieblingsweine - Weinimport Jochen Daams in Solingen. Gerichtsstand ist in allen Fällen Solingen.

Für korkkranke Flaschen kann gemäß internationalem Gebrauch generell keinerlei Haftung übernommen werden. Ich versuche jedoch in allen Fällen, defekte Weine von meinen Lieferanten erstattet zu bekommen. Solche Erstattungen gebe ich natürlich an meine Kunden weiter!

Stand dieser Preisliste: 07. Oktober 2024

verantwortlich für diese Weinliste ist:

Liebingsweine Jochen Daams
Schlagbaumer Str. 67
D-42653 Solingen
kein Eintrag im Handelsregister

Weine, die nach dem Preis mit einem # gekennzeichnet sind, sind nur noch in geringen Mengen am Lager – Weine mit einem § sind vorübergehend, i.d.R. aber nur kurzfristig ausverkauft. Das Prozentzeichen (%) hinter einem Wein zeigt eine erfolgte Preisreduzierung an.

Meine USt. ID lautet: DE 160 359 685