

SPANIEN

Spanien, mit ca. 1,2 Millionen Hektar das Land mit der größten Weinanbaufläche der Erde und aufgrund einer großen Anzahl eigenständiger Reben – Schätzungen schwanken zwischen 150 und 600 verschiedenen Sorten – einer der facettenreichsten Weinbaukulturen Europas, kann in den letzten Jahren die rasantesten Zuwachsraten im Export unter allen Weinbauregionen Europas verzeichnen und ist von keiner Weinkarte mehr wegzudenken. Dementsprechend herrscht in weiten Teilen dieses mit einem großartigen Weinpotential gesegneten Landes eine optimistische Aufbruchstimmung. Infolge enormer Investitionen erreichten die wirklich guten Bodegas in ihrer Weinbergarbeit wie in der Kellertechnik innerhalb kürzester Zeit den zuvor schmerzlich vermissten Weltstandard. Für diese Innovationen war es auch höchste Zeit, denn, ich muss es gestehen, über viele Jahre war mein Verhältnis zu den spanischen Weinen recht zwiespältig.

Auf dem Markt tummelten sich allzu viele schwächliche, oxidative Weine traditioneller Machart, die, geprägt von ausgezehten Tanninen und mangelnder Frucht, auch noch derart von billiger amerikanischer Eiche dominiert wurden, dass ich daran überhaupt keinen Gefallen finden konnte. Aber mittlerweile gibt es – und zwar jenseits der ebenfalls von uns sehr kritisch betrachteten Technikbesessenheit der ersten Boomjahre in den Großkellereien – überaus reizvolle, begeisternde Tropfen. Und das sowohl bei Winzern, die auf hochwertige internationale Rebsorten setzen, als auch bei denjenigen, die aus jahrhundertalten, einheimischen spanischen Rebsorten ihren Wein in lange vernachlässigten, ja vergessenen Regionen herstellen, die heute jedoch bereits als Geheimtipp gelten. Dabei handelt es sich sowohl um preiswerte, individuelle Weine von – noch – unbekanntem Talenten (erstmalig in der spanischen Weingeschichte übrigens viele qualitätsorientierte Familienbetriebe) als auch um von handwerklich versierten Weltklassewinzern kreierte Luxusprodukte, die ihren Preis wirklich wert sind und sinnlichen Genuss in höchster Vollendung bereiten. So wird auch hier wieder deutlich, dass sorgfältiges Studium von Terroir und Rebsorten große, individuelle Weinprofile schaffen kann.

Etwas paradox mutete es dabei an, dass entgegen dem Trend in den meisten anderen Weinbauländern die Fortschritte bei den Spitzenweinen lange Zeit am deutlichsten erkennbar waren, während man im Bereich der niederpreisigen Weine die lohnenden Entdeckungen noch mit der Lupe suchen muss. Doch mittlerweile ist die gesamte spanische Weinszene in so stürmischer Bewegung wie nie zuvor und zurzeit scheint – insbesondere in den eher unbekanntem Anbauregionen – eine ähnlich revolutionäre Aufbruchstimmung im Gange, wie Weinliebhaber sie vor Jahren in Frankreichs wildem Süden erstmalig kennen lernten. Kein Zufall also, dass die Rotweine unserer Entdeckung des Jahres 2004 von der Bodega Inurrieta, herrliche Alltagsweine zu extrem fairen Preisen, zu den meist verkauften Rotweinen in unserem Programm avancierten und von der Fachpresse euphorisch gefeiert werden! Sie, werte Kunden, sind offensichtlich von der unglaublichen Vielfalt der modernen spanischen Weinkultur begeistert.

So bleibt als Resümee festzuhalten: Spanien besitzt eine uralte Weinkultur, die Wurzeln gehen zurück in die Zeit der Phönizier vor über 3000 Jahren. Kein anderes europäisches Land verfügt über ähnlich zahlreiche, optimal exponierte Höhenlagen und damit über ein phantastisches Terroir, das endlich adäquat genutzt wird. Niemals in der Geschichte war die Qualität der Weine von der iberischen Halbinsel so herausragend wie heute, die Dynamik im Rotweinbereich ist wohl europaweit ohne Konkurrenz. Die besten Spanier können sich in allen Preiskategorien mit den Top-Weinen der Welt messen, und dies nicht mit vordergründigen Klonen, sondern mit höchst kreativen Originalen. Die Ära der „Designerweine“ nach internationalem Vorbild scheint ihren Höhepunkt überschritten zu haben zu Gunsten wirklich großer, originär spanischer Gewächse, die, obwohl modern vinifiziert, ihre Wurzeln und ihr ureigenes Terroir nicht verleugnen.

Deshalb beobachten wir die Entwicklung auf der iberischen Halbinsel sehr genau und können Ihnen, werte Kunden, ausgesuchte Winzerpersönlichkeiten präsentieren, deren eigenständige, unverwechselbare Weine den authentischen Charakter ihrer jeweiligen Region widerspiegeln und die mit ihrer saftigen, reintonigen Frucht, ihrer Komplexität und ihrer attraktiven Tanninstruktur den modernen spanischen Stil in idealer Weise verkörpern.

MAS ESTELA – EMPORDA-COSTA BRAVA

Die Pinard de Picard Entdeckung Mas Estela produziert in Spaniens wildromantischem Norden biologisch angebaute Weltklasseweine zu unschlagbar günstigen Preisen.

Sie, werte Kunden, sind tief im französischen Süden unterwegs? Sie wollen eine besonders attraktive Landschaft erleben? Dann nehmen Sie sich doch einmal ein wenig Zeit, verlassen im Roussillon die Autobahn bei Perpignan Sud und genießen bei Ihrer nächsten Reise nach Spanien eine traumhaft schöne Küstenstraße mit spektakulären Ausblicken auf das blaue Mittelmeer und die majestätischen Pyrenäen. Sie begeben sich dazu vom französischen Banyuls über die spanische Grenze

in ein sprichwörtliches „land's end“ im äußersten nordöstlichen Zipfel Spaniens, in die D.O. Empordà – Costa Brava, das nördlichste Weinanbaugebiet Kataloniens, wo Sie in einem kleinen wildromantischen Tal mit gesegnetem Mikroklima auf die nach rein biologischen Kriterien geführte Domaine **Mas Estela** des sympathischen Ehepaars **Nuria Dalmau** und **Didier Sota** stoßen – allerdings bedeuten die letzten Kilometer eine abenteuerlich schwierige Anfahrt auf schmalster Straße! Doch werden Sie nach ihrer Ankunft durch die Idylle eines kleinen Paradieses inmitten eines Naturparks (Cap de Creus) mehr als nur entschädigt. Die traumhaft schöne Landschaft lädt zum Entspannen und Genießen ein und die Weinbereitung ist praktizierte Ökologie. Die trockenen Winde von den nahen Bergen der Sierra de Albera, die nur soviel Regen zulassen wie gewünscht, ergeben hierzu ideale Voraussetzungen. Die logische Konsequenz: Die Weinqualitäten, die auf diesem wunderschön gelegenen, über 1000 Jahre alten, behutsam restaurierten Kleinod produziert werden, sind mit dem Begriff spektakulär eher unzureichend beschrieben.

Daher war dieses Weingut auch schlichtweg unsere **Entdeckung des Jahres 2003!**

Hinter diesem kleinen Weinwunder steckt der kluge Kopf von Didier Sota, einem ehemaligen Architekten: „Irgendwann hatte ich genug vom Pläne zeichnen und Häuser bauen, ich wollte mit der Natur arbeiten und habe mich zum biodynamischen Anbau unter besonderer Berücksichtigung der Mondphasen entschieden. Ich bin Autodidakt, habe viel gelesen und mein Schwiegersohn, ein Önologe, hat mich tatkräftig unterstützt“, erklärt mir Didier in seiner bedächtig-ruhigen Art, als wir an einem heißen Junitag im Innenhof seines geschmackssicher renovierten Bauernhauses im kühlen Schatten sitzen und den neuen Jahrgang probieren. Die Arbeit in den liebevoll gepflegten Weinbergen geht sehr traditionell von statten, die Reben haben sich, eine Folge des ökologischen Anbaus, ihren natürlichen Standortgegebenheiten optimal angepasst. Der Untergrund besteht aus zu Sand zerfallenen Schiefer und bietet somit eine traumhafte Grundlage zur Erzeugung ungemein finessenreicher, mineralischer Weine.

Im Keller werden die stets exakt auf den Punkt geernteten Trauben extrem schonend verarbeitet, in temperaturgeregelten Inoxbehältern und in neuen Barriques; dazu wird behutsam die Mikrooxidation eingesetzt, um besonders weiche Tannine zu erhalten und um alle Komponenten des fertigen Wein aufs trefflichste auszubalancieren. Tradition und Moderne sind bei Didier kein Gegensatz, sondern gelebte Realität, denn er ist kein weltfremder „Spinner“, sondern ein höchst sympathischer, sensibler Mensch, der mit den natürlichen Grundlagen unseres Planeten behutsam und verantwortungsvoll umzugehen, aber auch die Vorzüge moderner Technik optimal einzusetzen weiß. Lassen Sie sich diese phantastischen Weine aus **biologischem Anbau**, die keinerlei Spuren von Überextraktion oder marmeladiger Noten aufweisen, statt dessen mit ihrer Finesse, Frische und Eleganz, ihrer tollen Säurestruktur und ihren cremigen Tanninen begeistern und die ein fast unglaubliches Preis-Genussverhältnis besitzen, auf keinen Fall entgehen: **Meine ganz besondere Empfehlung!**



445305 Quindals, tinto 2005

19,73 €/l 14,80 €

90% Garnacha, 5% Syrah, 5% Carinena

15% Vol.

Traumhaft authentischer Rotwein – Auf Augenhöhe mit seinem Jahrgangsvorgänger, der für seine Preisklasse schier unglaubliche 93 Parkerpunkte erhielt – „Ein phantastischer Wein, den man kistenweise kaufen sollte!“

Der fabelhafte Quindals 2005, zwölf Monate im gebrauchten, kaum merklichen Barrique bester französischer Provenienz ausgebaut, vinifiziert aus 90% Grenache und etwas Carignan sowie Syrah, hat das Zeug zum absoluten Publikumsliebhaber: Eine satte, tiefdunkle Farbe verführt verlockend im Glas; dem ungemein komplexen, feinwürzigen Bukett entströmt der Duft von blauen Beeren, Schwarzkirschen, Himbeeren, Rosenblättern, Schokolade und dezenten Röstnoten. Südländisch warm gleiten reife, saftige, cremige Gerbstoffe harmonisch über die Zunge und enden in einem langen Finale voller dichter, zart süßlicher Beeren- und Gewürznoten am Gaumen. Ein unverkennbar spanischer Rotwein mit der faszinierenden Würze getrockneter Kräuter, der in seinem langen mineralischen Nachhall eine bemerkenswert frische Note aufweist – **2005 ist schlichtweg ein absoluter Jahrhundertjahrgang im Norden Spaniens, analog den grandiosen Qualitäten in Frankreich, dessen Grenze quasi in Steinwurfnähe entfernt verläuft!** Die perfekt eingebundene Säure (welche Rarität bei südlichen Weinen), die betörende Frucht und das feinkörnige, ungemein weiche Tannin ergeben einen **spannenden authentischen Rotwein, der nach weit mehr schmeckt, als er kostet.** „Diese großartige Vermählung von Kraft und Eleganz ist eine prächtige Leistung“, jubelte Parker zu Recht über den qualitativ absolut vergleichbaren Jahrgangsvorgänger und vergab begeistert 93 Punkte, eine absolute Rarität für einen Rotwein in der 15-Euro-Preisklasse. Zu genießen ab sofort, aber bitte 2-3 Stunden dekantieren, Höhepunkt 2010 bis nach 2025.

445101 Vinya Selva de Mar, tinto 2001

37,33 €/l 28,00 €

50% Garnacha, 35% Syrah, 15% Carinena

15% Vol.

Weltklassewein aus biologischem Anbau zu sympathischem Preis!

Im Glase funkelt ein tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern, die Nase wird betört durch ein ungemein komplexes, verwobenes, hochreifes, konzentriertes Aromenspektrum, sinnlicher Ausdruck der gepflegten Edelreben (Grenache, Syrah, Carignan), mit faszinierenden Anklängen an schwarze Waldbeeren, feinste Würznoten, cremige Schokolade und eine subtile Mineralität. Fabelhaft! Am Gaumen erstaunt dieses große Gewächs zum einen durch eine für spanische Weine verblüffend frische, kühle, finessenreiche Stilistik, andererseits brilliert es durch seine cremige, komplexe Textur sowie durch eine traumhafte Dichte, Fülligkeit und cremig-schmeichlerische Struktur. Lecker, die edlen Schokoladenaromen, dazu wiederum saftige, reife, süße Waldbeeren und feinste Holunderanklänge. Dieser große, extraktreiche, höchst authentische Wein glänzt durch eine selten anzutreffende, wohltuende Balance zwischen Konzentration, Eleganz und Finesse und delikate Duftigkeit. Wie ein Samtvorhang öffnet sich die dicht gewebte Gerbstofftextur im Mund und hüllt die Sinne mit mächtiger Kraft in weiche, opulente Konsistenz. Dabei gleitet eine betörende Frucht zärtlich über die Zunge, kleidet den Gaumen bis in den letzten Winkel aus und erinnert an erstklassige, doch preislich mittlerweile völlig abgehobene große Gewächse aus dem Priorat, ein sinnlich-erotischer Wein der absoluten spanischen Spitzenklasse. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis nach 2020.

Lassen wir zur Beurteilung dieses Weltklasseweins noch eine „neutrale“ Stimme zu Wort kommen: Gerhard Eichelmann, ein wohltuend zurückhaltend benotender, höchst seriöser Weinjournalist, bewertet in MONDO bereits den so ungemein beliebten Jahrgangsvorgänger mit sensationellen **95 Punkten** (damit gar höher als den so prestigereichen und deutlich teureren Clos Mogador aus dem Priorat, insgesamt die fünftbeste Bewertung aller getesteten spanischen Spitzenweine und der mit Abstand preiswerteste!) und notiert zum 2001er: „**Die Weine von Mas Estela werden immer besser, immer faszinierender.** Der Jahrgang 2001 könnte den phantastischen 2000er noch übertreffen. Wer geschickt wählt, kann in Spanien immer noch Spitzenweine finden, die im weltweiten Vergleich moderat kalkuliert sind. **Der Vinya Selva del Mar ist ein Schnäppchen**“.

Wie recht Gerhard Eichelmann doch hat! Auch nach meiner Ansicht ist dieser fabelhaft ausgewogene Rotwein aus biologischem Anbau tatsächlich nochmals seinem Vorgänger überlegen, ein absoluter Weltklassewein, der sicherlich nicht billig ist (aber wie könnte er dies angesichts seiner fabelhaften Qualitäten und der exorbitanten Weinbergsarbeit auch sein), der aber im Kontext der anderen großen Weine der Welt ungemein preiswert daher kommt. Zudem haben wir ab sofort auch den fabelhaften 2004er auf Lager, der aus einem der größten spanischen Jahrgänge der letzten Dekade stammt und nach zwei, drei Jahren der Flaschenreife wohl das i-Tüpfelchen im bisherigen vinologischen Schaffen unseres biodynamisch arbeitenden Vorzeigeweingutes sein wird. Lassen Sie sich diesen ungemein extraktreichen Weltklassewein aus Spaniens wildromantischem Norden auf keinen Fall entgehen. Große Konzentration und geschmeidige Kraft paaren sich mit samtiger Eleganz, schöner Frische und traumhaftem Schmelz. Ein großer Wein zum Träumen schön! Schmeckt bereits heute in seiner schönsten Primärfruchtphase traumhaft animierend, insbesondere, wenn Sie ihn dekantieren und ganz leicht gekühlt bei ca. 17° C servieren. Dann öffnet sich nach dem zweiten Glase (vielleicht hören Sie dazu Ravels „Bolero“) Spaniens Sternenhimmel in all seiner Pracht: Vergangenheit und Zukunft verschmelzen zu einer unvergleichlichen Nacht. Gänsehautatmosphäre!

445104 Vinya Selva de Mar, tinto 2004

50% Garnacha, 30% Syrah, 20% Carinena

36,66 €/l 27,50 €

15% Vol.

Wann, liebe Kunden, bekommt man noch solche Weltklasseweine zu derart günstigen Schnäppchenpreisen. Sternstunden in einem Weinhändlerleben, wahre Glücksmomente für den kundigen Liebhaber, der nicht die bekannten Labels sucht, sondern ausschließlich die Qualität im Glase sprechen lässt. Diese fabelhaften Weine aus biologischem Anbau gehören zu den spannendsten Weinempfehlungen, die ich Ihnen in den letzten Jahren geben konnte.

BODEGA INURRIETA – NAVARRA

Unsere Entdeckung des Jahres 2004 in Spanien verzaubert alle Liebhaber charaktvoller Tropfen: Kein Wunder, dass die traumhaft preiswerten Weine unseres iberischen Kleinods seit drei Jahren zu den meist verkauften Rotweinen unseres gesamten Programms avancierten. Außerdem werden sie von der Fachpresse für ihr schier unglaubliches Preis-Genuss-Verhältnis gefeiert.

„Von allen Wein anbauenden Ländern hat sich Spanien in der letzten Dekade wohl am meisten verändert“, konstatieren Hugh Johnson und Jancis Robinson trefflich in der aktuellen Ausgabe ihres renommierten „Wein-Atlases“. Zunächst bildeten das Priorat und die Region Ribera del Duero die Epizentren der neuen Umwälzungen und entfachten mit ihrer entfesselten Kreativität und ihrer Hinwendung zu kühleren, hoch gelegenen Terroirs einen Trend zu charaktvollen Rotweinen, die neben ihrer gehaltvollen, aromatischen Frucht über eine singuläre Feinheit und famose Frische verfügen. Keine Frage also, dass die neuen spanischen Weine ebenso angesagt sind wie die pulsierenden Metropolen Barcelona und Madrid. Zum Glück scheint zudem in der flächenmäßig größten Weinanbau-Nation der Welt, wo sich Rebbestände von bis zu 100-jährigen Tempranillo-, Monastrell- und Garnacha-Stöcken erhalten haben, die Zeit der schwächlichen, überholzten und ausgezehnten Weine endgültig passé – zumindest bei den weltweit anerkannten Spitzenerzeugern. **Innovation gepaart mit Rückbesinnung auf handwerkliche Tradition** heißt bei der neuen Winzer-Avantgarde das Zauberwort.

Junge Winzer sind es vor allem, die den Weinbau in der sanften Hügellandschaft von Navarra, dieser „französischsten“ aller spanischen Appellationen, nördlich der berühmten Region Rioja und in den südlichen Ausläufern der Pyrenäen gelegen, revolutioniert haben. Sie ‚entdecken‘ die Möglichkeiten des Geschenkes uralter Garnacha-Reben in diesem so niederschlagsarmen Gebiet neu oder experimentieren höchst erfolgreich mit dem Anbau französischer Edelreben auf erstklassigen Kalk-, Lehm- oder Sandböden. Und das Beste daran: Bei unserer ureigenen Entdeckung **Bodega Inurrieta** sind die Preise angesichts der Qualitäten derart phantastisch niedrig, dass sich diese herrlich leckeren Alltagsweine aus dem Stand heraus gar zu unseren meistverkauften Rotweinen überhaupt entwickelten. Was für ein Erfolg!

Die märchenhafte Geschichte dieses Gutes findet ihre Wurzeln bereits vor einem Jahrhundert: Die Familien Antoñana, Borda und Arriola betrieben bereits vor über 100 Jahren Weinbau auf einem wertvollen Stück Land mit dem schönen baskischen Namen Inurrieta. Da sich die Winzertätigkeit jedoch zur damaligen Zeit finanziell nicht rechnete, gaben die Vorfahren diesen Beruf auf und „machten“ ihr Geld mit einer kleinen Lebensmittelkette, ehe die junge Generation ihre Liebe zum Wein wieder entdeckte und mit dem finanziellen Rückhalt ihrer Eltern in erstklassige Weinberge sowie moderne Keller investieren konnte. So wurde die Bodega 1999 mit viel Enthusiasmus in einem kleinen Seitental im südlichen Teil Navarras wieder gegründet.

Als optimale Grundlage zur Erzeugung großer Rotweine erweist sich dabei die geographische Lage der traumhaft gelegenen Parzellen (300 bis knapp 500 m hoch angesiedelt) an der Schnittstelle zwischen mediterranem und atlantischem Klima, da die starken Abkühlungen der Trauben in der Nacht ungemein wichtig sind für die Finesse und die komplexe Aromenbildung. Zudem sind die Rebstöcke teilweise sehr kalten Nordwinden aus den Pyrenäen ausgesetzt, die auch in heißen Sommern genügend Feuchtigkeit transportieren, um Trockenstress und eine damit verbundene Blockade der physiologischen Reife der Trauben zu vermeiden. Konsequenterweise ausgeschöpft werden diese optimalen Anbaumöglichkeiten von den Weinenthusiasten José Manuel Echeverria und Kepa Sagastizába, die mit Leib und Seele für die Weinbereitung verantwortlich zeichnen und teils auf autochthone, einheimische Reben sowie auf die Bordelaiser Edelsorten Cabernet Sauvignon und Merlot setzen. Das Resultat: **Herrlich fruchtbetonte, komplexe, dichte Weine mit einer phantastisch reifen Tanninstruktur zu unglaublich niedrigem Preis.** Und: 2005 war auf den hoch gelegenen Weinbergen in Navarra ähnlich den fabelhaften Bedingungen im Borelais ein absolutes Ausnahmejahr und erbrachte feinst balancierte, frische, ungemein komplexe und bereits früh zugängliche Weine mit saftigem, fast fließendem Tannin und einer superben Frucht wie zum Reinbeißen. Unsere unbedingte Empfehlung für diese herausragenden Alltagsweine, **die nach weit mehr schmecken, als sie kosten** und die am besten bei einer Temperatur von knapp unter 20° C munden!

429406 Mediodía, rosado 2006

7,93 €/l 5,95 €

100% Garnacha

13,5% Vol.

Der FEINSCHMECKER wählt unseren traumhaft aromatischen und fabelhaft frischen Mediodía rosado von der Bodega Inurrieta zum besten Rosé Spaniens!

Für unsere kundige Kundschaft war es keine Überraschung, als im letzten Sommer der FEINSCHMECKER unseren Mediodía rosado von der Bodega Inurrieta nach einer Verkostung von 52 herausragenden Weinen zum **besten Rosé ganz Spaniens** kürte! Wir zitieren mit großer Freude aus der Laudatio des FEINSCHMECKER: Er ist nicht nur der Liebling spanischer Sommeliers, sondern auch unser Favorit: Der aus Granacha vinifizierte Rosé dieser jungen Bodega schimmert ungewöhnlich tieffarben rot und gefällt mit einem Bukett von roten Beeren, Hibiskus, Paprika und Balsamessig. Er schmeckt fruchtig mit pikanten und herzhaften Noten. Der recht gehaltvolle Körper ist dank feinrassiger Säure und zartem Tannin-Biss hervorragend strukturiert". Dies war der zweite große Testerfolg unseres Juwels aus Nordspanien, nachdem er zuvor bereits vom Club de Sommeliers de España zum besten Rosé Navarras gewählt worden war.

Viel Vergnügen an lauen Frühlingsabenden auf der Terrasse mit diesem **Traum eines Rosés mit einem phantastischen Preis-Genuss-Verhältnis, der zudem als erstklassiger Essensbegleiter verzaubert!**

429105 Norte „N“, tinto 2005

8,80 €/l 6,60 €

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

14,5% Vol.

Welch ungemein leckere (viele unserer Kunden meinen DIE) Alternative schlechthin zu vielen überbewerteten Bordelaiser Gewächsen, die begeisternd demonstriert, wie viel Geschmack, Komplexität und feine Struktur engagierte Winzerarbeit und optimales Terroir in eine Flasche Wein einbringen können. Von nördlich exponierten Weingärten (daher auch der Name des Weines), die kühlen Winden ausgesetzt sind, kommt dieser hervorragende Alltagswein, ein klassischer Bordelaiser Blend aus 60% Merlot und 40% Cabernet-Sauvignon, fünf Monate gereift in Barriques bester französischer und amerikanischer Provenienz. Die Farbe dieser unerhörten Provokation prestigeträchtiger Cru Bourgeois aus dem Médoc ist geprägt von einem dichten, tief dunklen Schwarzrot, die Nase wird verwöhnt von saftigen Schattenmorellen, reifen Blau- und Brombeeren, Wacholdernoten, Vanille, kandiertem Lavendel und zarten Veilchenaromen. Der Gaumen präsentiert sich ebenso verführerisch, aromatisch, füllig und dicht wie die Nase, gepaart dabei mit einer zarten Fruchtsüße und einer erfrischenden, kühlen mineralischen Note sowie einer sagenhaft ausbalancierten Tannin- und Säurestruktur. Welch traumhaft cremige Gerbstoffe für einen so extrem fairpreisigen Wein!

Nachdem der 2002er bereits von VINUM mit einer für seine Preisklasse sensationellen Bewertung von 16/20 Punkten ausgezeichnet wurde, ehrte die Zeitschrift „Sobremesa“ den ‚Norte‘ 2003 in einer großen Vergleichsdegustation von Merlotcuvées aus ganz Spanien als Testsieger sowie als „**Star und Einkaufsempfehlung des Monats**“. Und ich verspreche Ihnen: Infolge der großartigen klimatischen Bedingungen in 2005, einem Jahrgang, der von vielen Kennern als ebenso groß eingestuft wird wie der legendäre 2005er im Bordelais, ist dieser Norte schlicht der „best ever“!

Zu genießen ab sofort wegen seiner fabelhaften Tannine, Höhepunkt Ende 2008 bis 2012.

429205 Sur „S“, tinto 2005

8,80 €/l 6,60 €

40% Garnacha, 20 % Graciano, 40% Tempranillo

14,5% Vol.

Auf südlich exponierten Weingärten wachsen die autochthonen spanischen Rebsorten Garnacha (70%), Tempranillo und Graciano unter optimalen Bedingungen und ergeben nach viermonatigem Barriqueausbau einen herrlich verführerischen, „südlich“ inspirierten, wunderbar fruchtigen Wein, der weit über Spanien hinaus Maßstäbe setzt in seiner so genussfreundlichen Preisklasse. Die Nase wird verführt von schmeichlerischen Aromen reifer dunkler Beeren, wilden Kräutern, wie Rosmarin, Thymian, und Eukalyptus, animierend vermählt mit Aromen von Fenchelsamen und Wacholderbeeren sowie einem Hauch von Schokolade und Vanille. Und darunter liegen ganz zarte wildanimalische Noten! Am Gaumen fabelhaft saftig mit erfrischender Frucht und Würze; auch hier findet man wieder die ausgeprägten Kräuteraromen und die süßlich anmutenden Nuancen von Schokolade und Vanille.

Ein Schmeichler der Sinne mit einer lustvollen Opulenz und Konzentration, der mit einer vibrierenden, feingliedrigen, ungemein animierenden Säure, geschliffenen Tanninen und einem schokoladig-feinwürzigen Nachhall auch diejenigen Weinliebhaber verführt, die sonst in anderen Preiskategorien zu Hause sind! Zu genießen ab sofort bis 2010.

Oft fragen uns Kunden, wer denn der bessere der beiden Weine sei, der Norte oder der Sur. Diese Frage können wir nicht beantworten, denn beide Tropfen befinden sich auf identischem Qualitätsniveau und es ist reine Geschmackssache, ob man eher den traditionellen spanischen Stil des „Sur“ bevorzugt oder sich an dem an Bordelaiser Vorbildern orientierenden „Norte“ erfreut. Paula Bosch beispielsweise, Deutschlands renommierte Sommelière („Tantris“, München, zwei Michelinsterne), hat in der „Süddeutschen Zeitung“ ihren Lieblingswein euphorisch gefeiert: „Nach der interessanten Verkostung des Sur „S“ Tinto aus Spanien überlegte ich lange, was an ihm wohl reizvoller ist: seine enorme Qualität oder das unglaubliche Preis-Leistungsverhältnis? Die Rotweine der Bodega Inurrieta sind jeder für sich eine Entdeckung. „Sur“ weckte in mir größte Zustimmung mit seinem üppigen Aromenrad und seinen schmeichelnden, reifen Tanninen: am Gaumen ein dichter Stoff mit Tiefgang, süßlich, weich, mit Feuer und spielerischer Grandezza.“

So Paula Bosch, die als „Grande Dame“ der deutschen Sommelierszene über ein untrügliches Gespür für Trends verfügt und den richtigen Riecher für höchst interessante Entdeckungen! Natürlich fungiert der ‚Sur‘ auch auf der Weinkarte des Tantris. Zum Wohlsein! Dem ‚Sur‘ wurde zudem eine weitere phantastische Auszeichnung zuteil: In einer Verkostung der besten spanischen Weine unter 20 Euro zählt der Sur „S“ zu den dreißig besten und gleichzeitig drei preiswertesten Weinen! Genauso interessant für uns ist jedoch der Aspekt, dass sich stets eine knappe Mehrheit unserer Kunden für den ‚Norte‘ entscheidet. Wein ist und bleibt eben Geschmackssache. Und das ist gut so!

429304 Crianza, tinto 2004

10,93 €/l 8,20 €

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

14% Vol.

Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, ist von dieser ungemein fairpreisigen Crianza begeistert: „Tiefes, undurchsichtiges Granat in der Farbe. Komplexer Duft nach roten und schwarzen Beeren und etwas Tee mit frischen Holz- und Tabakaromen. Am Gaumen sehr würzig und zugleich elegant. Anregend und ungemein trinkanimierend, rauchige und dunkel-röstige Holzaromen im langen Abgang. Ein ausgezeichnete Wein, der wirklich Trinkspaß bereitet sowohl für den etwas anspruchsvolleren Gaumen als auch für den Einsteiger in das spannende Thema Wein“.

Und von uns natürlich eine besondere Empfehlung für diesen authentischen Wein: Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2012.

429504 Altos de Inurrieta, Reserva, tinto 2004

18,53 €/l 13,90 €

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

14% Vol.

Dieser komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in der Hügellandschaft von Navarra lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Reserva zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach mediterraner Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Die höchst animierende Nase präsentiert sich unwahrscheinlich pikant mit einem intensiv nach Cassiblättern, Trüffeln, frisch geschrotetem schwarzem Pfeffer und gelbem wie rotem Paprika duftenden Aroma, gepaart mit süßlichen Röst- und einer ausgeprägten Pfeffernote sowie speckig-rauchigen Anklängen. Sehr eigenständig und faszinierend und fein untermalt von Fruchtaromen, die an wilde Beeren und Sauerkirschen erinnern.

Der Gaumen herrlich weich, saftig, mit cremig-süßlichen Tanninen und einer milden, reifen Säure. Die Paprika- und Pfeffernoten ergeben eine vibrierende, lebendige Spannung und der Abgang ist schlichtweg betörend. Ein beeindruckender Wein mit reichhaltigen Röstnoten, der bei aller Zugänglichkeit einen sehr eigenständigen Charakter besitzt, durch ein tolles Preis-Genussverhältnis punktet und weit weniger vom Ausbau in neuen französischen Barriques geprägt ist als in der Vergangenheit. Die faszinierend kühle Frische schimmert durch die warme intensive Fruchtigkeit bei jedem Schluck durch. Das ist die spannungsgeladene Grandezza von Frische und Reife, ein filigraner Anti-Monster-Wein mit Kraft ohne Schwere! Unbedingt probieren. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2009 bis 2014.

PS.: Der WeinGourmet stellt in seiner Ausgabe September/Okttober 2007, die gerade noch vor der Fertigstellung unseres neuen Katalogs auf meinen Schreibtisch flattert, „**die besten Schnäppchen aus Spanien vor: 50 tolle Rotweine für unter 15 Euro.**“ Unser Bestseller, die Bodega Inurrieta, ist gleich mit zwei Weinen vertreten. Wir zitieren:

Altos de Inurrieta, Reserva tinto: „**Ein Super-Schnäppchen:** Die süßige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot vereint in ihrem Geschmacksbild Eleganz und Konzentration. Weil die Proportionen gewahrt werden, ist es kein Marmeladenwein-Konzentrat geworden, sondern in sich stimmig, mit dem süchtig machenden Geschmack vollreifer Trauben, Frische und präsenten Tanninen. Etwa vier Jahre lagerfähig. Zu Steaks, Lammkoteletts oder Ratatouille.“

Inurrieta, Sur: „**Ein unkompliziertes Preiswunder mit Niveau.** Vier Monate Reife in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche zugunsten der Struktur – nicht für einen Holzgeschmack! Am Gaumen erstaunlich elegant, gefällige Frucht, harmonisch, dennoch spannungsreich und mit feiner Frische.“

PS.II: ALLE vier Rotweine unseres spanischen Kleinods wurden bereits vom höchst angesehenen spanischen Weinführer, dem „Guia Penin“, hervorragend beurteilt und haben **5 Sterne erhalten, die das einzigartige Preis-Genussverhältnis dieser zauberhaften Tropfen ausdrücken!**

TELMO RODRIGUEZ – „UN BORDEAUX EN ESPAGNE“

Es geschah schier Unerhörtes: Die von mir zwar außerordentlich geschätzte, aber (naturgemäß) besonders den französischen Weinen zugeneigte „Revue du vin de France“ widmete einem spanischen Winzer einen euphorischen Artikel mit spektakulären Bewertungen: Telmo Rodriguez, einer der begabtesten und kreativsten Köpfe der spanischen Winzerelite, eine visionäre, charismatische Persönlichkeit, Weinliebhabern in aller Welt als Macher des großartigen Remelluri aus Rioja längst ein Begriff, wird unter dem zutreffenden Titel „Un Bordeaux en Espagne“ geradezu enthusiastisch gefeiert. Zutreffend ist die Schlagzeile nicht etwa, weil die von Telmo produzierten Weltklasseweine eine Kopie großer Bordelaiser Gewächse in einem austauschbaren internationalen Stil seien, sondern weil sie, wie die schönsten und herausragenden Gewächse aus dem Médoc, über eine außerordentliche Konzentration, Eleganz und Finesse verfügte. Dazu spiegelten sie auf unnachahmliche Weise den Charakter ihrer jeweiligen autochthonen Rebsorte und Region wieder: **Terroirweine im besten Sinne des Wortes.** Die Trauben stammen aus den qualitativ hochwertigsten Parzellen der jeweiligen Appellation, von überwiegend sehr alten Rebstöcken und werden dann in modernen Kelleranlagen schonend und mit einer gehörigen Portion Intuition ausgebaut. Spaniens Weine faszinieren mich bereits seit geraumer Zeit und die Spitzengewächse von Telmo Rodriguez gehören zu meinen persönlichen Lieblingstropfen, nicht nur die großen Weine der iberischen Halbinsel betreffend. Zögern Sie nicht, sich diesen Weinen anzunähern, wenn Sie sie noch nicht kennen sollten, eine bessere Gelegenheit, große spanische Weine mit einem hervorragenden Preis-Genussverhältnis zu finden, wird es selten geben!

Wie viele große (Winzer-)Persönlichkeiten verfügt auch Telmo über eine spannende Biographie: Geboren vor 43 Jahren im Baskenland, verbrachte er seine Kindheit auf dem Weingut seines Vaters in Rioja, studierte später zunächst Biologie in Bilbao (wenn er sich nicht gerade seiner großen Leidenschaft, dem Surfen, widmete, wie Freunde aus der Jugendzeit schmunzelnd zu berichten wissen), erwarb dann das Önologiediplom in Bordeaux, um anschließend 3 Jahre beim legendären Bruno Prats auf Cos d'Estournel die hohe Schule der Weinbereitung in der Praxis zu erlernen und eine Passion für wahrhaft große Weine zu entwickeln. Aber selbst diese erstklassige Ausbildung genügte ihm noch nicht, denn er wollte neben der technisch-handwerklichen, der bis ins letzte Detail ausgeklügelten wissenschaftlichen Seite auch die eher intuitive Art kennenlernen, erstklassige Weine herzustellen, wollte sein Wissen und seine Erfahrungen erweitern und bat deshalb Eloi Durbach (Sie wissen, der geniale Kopf hinter der Domaine Trévallon) um eine Art Assistentenstelle. Doch dieser lehnte zunächst brüsk ab, mit der Begründung, was Telmo während seines Studiums vermittelt bekommen habe, reiche vielleicht aus, um Coca Cola zu produzieren ... Aber Telmo blieb hartnäckig, überzeugte Durbach, ihn anzustellen, blieb wiederum drei Jahre und erlernte hier die „menschliche“ Seite des Weines und seiner Erzeugung kennen.

Weitere Stationen seiner außergewöhnlichen Lehr- und Wanderjahre führten ihn noch einmal zu drei ganz großen Winzerpersönlichkeiten Frankreichs, Perrin, Guigal und Chave.



So mit einem theoretischen und praktischen Rüstzeug ausgestattet wie kaum ein zweiter, übernahm er, zurück in Rioja, die Leitung von Remelluri und führte das Familiengut innerhalb weniger Jahre nicht nur an die Spitze der Region, sondern avancierte zu einem Vorreiter der notwendigen Veränderungen innerhalb der spanischen Weinkultur. Als äußerst fruchtbar erwies sich dabei die enge Zusammenarbeit mit Pablo Vicente Eguskiza, der in Bordeaux sein Examen als Ingenieur der Agrarwissenschaften erworben hatte und langjähriger Mitarbeiter von Jean-Claude Berrouet (Önologe von Moueix) gewesen ist. Mit wissenschaftlicher Akribie erforschten sie die Bedingungen, unter denen mit den besten spanischen Reben optimale Ergebnisse zu erzielen waren. Vor 9 Jahren dann gründete Telmo die „Compañía de Vinos“, da er spürte, dass ihn auf Dauer die Arbeit auf Remelluri allein nicht ausfüllen würde: Dieses Gut war etabliert, galt als neues Aushängeschild von Spaniens wichtigstem Anbaugebiet und Telmo suchte neue Herausforderungen in anderen spanischen Regionen. Er hatte eine Vision: **Er scharfte ein begeisterungsfähiges und engagiertes Team von Önologen und befreundeten Winzern um sich, mit denen er seither, nach umfangreichen Studien, Experimenten und großen Anstrengungen, moderne und dennoch höchst individuelle, terroirbetonte, konzentrierte, finessenreiche Weine ausschließlich aus autochthonen Rebsorten in unterschiedlichen Landesteilen produziert, mit großem Erfolg und „mit einem sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis“, wie die gesamte Fachpresse, und nicht nur VINUM, konstatiert.** Es sind allesamt höchst eigenständige und unverwechselbare „vinos con alma“, wie Telmo sie selbst bezeichnet, „Weine mit Seele“!

420106 Basa, Vino de Rueda blanco, 2006

9,27 €/l 6,95 €

85% Verdejo, 5% Sauvignon blanc, 10% Viura

13% Vol.

Dieser ungemein beliebte leckere Trinkspaß, eine sehr erfrischende Cuvée aus Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc, gilt unter Kennern als einer der spannendsten trockensten spanischen Weißweine für unfassbar wenig Geld. Herrlich fruchtig und würzig in der verführerischen Nase: Aromen von reifen Stachelbeeren, Holunderblüten, frisch gemahlenem Heu und Cassis vermählen sich mit einem exotischen Früchtekorb und mineralischen Anklängen von der Verdejotraube. Am Gaumen betörend frisch, fein balanciert und enorm finessenreich. Telmo Rodriguez selbst meint, er habe noch niemals einen Basa in einer solch finessenreichen Qualität vinifiziert! Dieser herrliche Alltagswein aus dem Nordwesten Spaniens, der für Weißweine besten Region der spanischen Halbinsel, Rueda, die auch in 2006 von einem besonders günstigen Klima vor und während der Weinlese profitierte, ist für den baldigen Trinkgenuss konzipiert und wird bis Ende 2008 exzellent munden! Robert Parkers Bewertung des ebenbürtigen 2005ers: „Readers looking for a tasty, value-priced white should check out the Basa, 89 Punkte“.

420206 Al Muvedre, Vino Alicante, tinto 2006

7,07 €/l 5,30 €

100% Monastrell

14,5% Vol.

Der STERN feierte bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses sensationell preis„werten“ Alltagsweine euphorisch unter der zutreffenden Schlagzeile „Al Muvedre – Schrecken des Supermarkts“ als Weintipp der Woche: „Es sind nicht unbezahlbare Ego-Weine, mit denen der junge Telmo Rodriguez nach Ruhm und Ehre greift. Eher sind es die bodenständigen Tropfen. Einer der kreativsten unter den Star-Weinmachern Spaniens, sucht er in seiner Heimat nach typischer Expression von Herkunft, Rebsorte und Klima. In Alicante, sonst vinologisches Niemandsland, entdeckte er Terrassenanlagen mit alten Rebstöcken der Sorte „Monastrell“, frankophilen Weintrinkern unter den Namen „Mourvèdre“ bekannt. Nun ist die Gegend von Alicante zwar die Heimat dieser dickschaligen Rebsorte, gleichwohl wussten die Bauern dort deren Kraft und Würze bis vor kurzem nicht in Weinqualität umzusetzen. Telmo Rodriguez kam, half und liefert nun auf herzerfrischende Weise authentischen Monastrell. Die Ausstattung der Flasche wirkt durch gekonnte Simplität edel und raffiniert. „Al“ steht für Alicante, „Muvedre“ für die Rebsorte. Der unkomplizierte Wein erfreut das Herz des preisbewussten Weintrinkers, den die anonymen Supermarktropfen immer wieder quälen, der aber vom Geizen nicht lassen kann. Hier wird er zu einem Spottpreis glücklich! Herrlich wild zeigt der Wein Charakter in Duft und Geschmack, milde Gerbstoffe tragen saftige Würze an den Gaumen. **Schmeckt er nach deutlich mehr, als er kostet – da hat der Supermarktwein nichts zu melden“.**

Gut gebrüllt, STERN! Unser heute präsentierter, ungemein charaktervoller 2006er demonstriert eindrucksvoll die fabelhaften Qualitäten dieses Alltagsweins de luxe und begeistert mit seinen südlich-würzigen Aromen und seinen Anklängen an dunkle Beeren, Schwarzbrottrinde, Walnüsse, Schokolade, schwarze Trüffel, Tabakkiste und getrocknete Kräuter, zart unterlegt mit dem Aroma von getrockneten Datteln, Feigen und Pflaumenmus. Seit Jahren einer unserer erfolgreichsten Rotweine überhaupt, doch wohl noch nie war er so gut und so geschliffen wie in 2006! Eine traumhaft leckere Hommage an die bedeutende Rebe des Mittelmeerraumes, den Mourvèdre. Unbedingt probieren! Robert Parker: „A terrific value“! Trinkreife ab sofort (etwas Luft geben bitte) bis Ende 2009.

420406 Dehesa Gago, Toro tinto 2006

10,60 €/l 7,95 €

100% Tinta del Toro

14,5% Vol.

Der Weinberg zählt zu den ältesten in Spanien: Schon die Pilger im Mittelalter auf dem Weg nach Santiago de Compostella stärkten sich an diesem großartigen Wein für ihren mühevollen Weg! Im Westen Kastiliens, an der Grenze zu Portugal gelegen, in der so ungemein dynamischen Region Toro mit ihren extremen klimatischen Bedingungen, in sehr ärmlichen, uralten Rebanlagen mit einer extrem exponierten Sonneneinstrahlung produziert Telmo, dieser sympathische „Wunderknabe des

spanischen Weinbaus“, einen Rotwein, der von **Parker seit Jahren zu den „awesome wine values“** gezählt wird, die also ein Preis-Genussverhältnis bieten, das nicht nur seiner Meinung nach geradezu unglaublich ist: 100% Tinta de Toro-Trauben aus 40 bis 70 Jahre alten, teilweise wurzelechten Weinstöcken ergeben ein traumhaftes Gewächs von schwarzroter Farbe, einem berauschenden Bukett nach Crème de Cassis, Kirschen, wilden Brombeeren, Walnüssen, Schlehen, Oliventapenade und dunklem Tabak mit einer süßlich-würzigen Fruchtextplosion im Munde. Verführerisch und sehr dicht am Gaumen, Kirsch-, Brombeer- und Schwarze Johannisbeernoten vermählen sich mit Bitterschokolade und Lakritz und Noten von orientalischen Gewürzen, Zimt, Nelke und Kreuzkümmel, ungemein komplex, fleischig, generös, eine noch kompakte, aber herrliche Tanninstruktur, pfeffriger Nachhall, „zu gut um wahr zu sein.“ (Parker), ein Wein, der im 99er Jahrgang vom **FEINSCHMECKER zu den 100 besten Weinen der Welt** gezählt wurde (eine Einstufung, die mir schon ein wenig übertrieben scheint, andererseits aber den betörenden Reiz dieses reinsortigen, authentischen Tempranillo verdeutlicht) und einer unserer meist verkauften spanischen Rotweine überhaupt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015.

420002 Pago la Jara, Toro tinto 2002

46,66 €/l 35,00 €

100% Tinta del Toro

14% Vol.

In sehr limitierter Auflage (wegen der drastischen Selektion bei der Zusammenstellung dieses fabelhaften Spitzenweins durch Telmo Rodriguez) können wir Ihnen, liebe Kunden, diesen großartigen, harmonischen, sehr authentischen Tropfen aus einer Region anbieten, deren enormes Potential VINUM in einer glänzend recherchierten Reportage unter dem Titel „**Wunderkinder aus Toro**“ beschrieben hat: Ein „neues Weinwunderland“ sei im Entstehen, ein „El Dorado“ gar für preisbewusste Weinliebhaber, denn die einzigartigen klimatischen Bedingungen, die bis zu 3000 Sonnenstunden im Jahr, garantieren ein perfektes Ausreifen der auf luftigen Anhöhen gepflanzten, zum größten Teil noch wurzelechten Reben, die von der Reblausplage verschont geblieben sind. Zudem bringt die dominierende, autochthone Rebsorte der Region, Tinta de Toro, eine enge Verwandte der Tempranillo, ungemein extraktreiche, fruchtige, gleichzeitig verblüffend opulente und dennoch weich wirkende Weine mit viel Tiefgang hervor, mit einer würzigen, an Tinte und Teer erinnernden, unverwechselbaren Note. Ausschließlich aus einer erstklassigen, kieseligen Parzelle, deren Weinstöcke über 70 Jahre alt sind, stammen die perfekt gereiften Trauben für diesen noblen, maskulin wirkenden Wein, der mit seinen tiefgründigen mineralischen Aromen und seinen Anklängen an schwarze Trüffel, Lakritz, Bitterschokolade, Zigarrenkiste, geräucherten Speck und dunkle Beeren die Sinne verzaubert. Ein höchst authentischer Rotwein mit einer ganz eigenen Stilistik aus einer der spannendsten Regionen Spaniens! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis nach 2014.

422204 Pegaso, Barrancos de Pizarra, tinto 2004

32,00 €/l 24,00 €

100% Garnacha

15% Vol.

In der Castilla, nördlich von Madrid, liegt ein kleiner, legendärer Weinberg mit Namen Cebreros, einer der historischen großen Terroirs Spaniens, der fast in Vergessenheit geraten war, wohl, weil die extrem harte Bearbeitung in dem unwegsamen Gelände nur mit Hilfe von Pferden möglich war. Doch diese sehr steilen Hügel in über 1.000 m Höhe („eine Art Priorat mit kühlen, für die komplexe Fruchtausbildung idealen Nächten“, so Telmo) aus Schiefer!- und Tonböden tragen einen wahren Schatz – über 80 Jahre alte Grenachereben besten genetischen Materials mit extrem geringem Ertrag von unter 20 hl/ha. Für Telmo Rodriguez, diesen stets wachen, untriebigen Geist die ideale Gelegenheit, einen spektakulären, autochthonen Terroirwein zu erzeugen, der sich in seiner stilistischen Einzigartigkeit von den anderen großen spanischen Rotweinen doch sehr unterscheidet. Was ist das für ein betörender, vielschichtiger Wein, meilenweit von allen modisch marmeladigen Tendenzen entfernt, wie ein ferner Gruß aus einer verschollenen Zeit wirkend, in der die Qualität eines großen Gewächses noch ausschließlich im Weinberg erzielt wurde. Tiefrote Grenachefarbe, ungemein faszinierende, aber völlig unaufdringliche Understatement-Nase mit Aromen von reifen schwarzen Beeren, Kirschen und mediterranen Kräutern, dazu zarte Anklänge an Pfeffer und Mineralien. Am Gaumen eine dem großen Jahrgang 2004 geschuldete animierende Cremigkeit, eine enorme Frische und Finesse, komplexe Beerenfrüchte, betörende Kräuteraromen und noble Schokoladenanklänge, dazu seidene, cremige Tannine und ein lang anhaltender mineralischer Abgang.

Ein großer Wein aus einem Jahrhundertjahrgang in Spanien, den ich insbesondere Liebhabern filigraner, finessenreicher Tropfen anempfehlen möchte, deren Trinkvergnügen weit jenseits der Vordergründigkeit von modernen Extraktionsbomben beginnt! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015, mindestens.

420704 Matallana, Ribera del Duero tinto 2004

89,33 €/l 67,00 €

100% Tinto Fino

Dieser zutiefst dunkelrote, fast schwarze Wein mit einer ungeheuren Dichte und Konzentration (aber beileibe kein Monsterwein, im Gegenteil, er präsentiert sich voller Eleganz, Finesse und Feinheit) stammt aus einem Weinberg von nur 7 ha, dessen Rebstöcke des Tinto Fino knapp 70 Jahre alt sind. Sehr komplexe, nuancierte Aromen von schwarzen Früchten, Cassis, Kirschen, Kaffee, sehr feinen Gewürzen und zarte, perfekt eingebundene Toastanklänge vom neuen Barrique; am Gaumen noble Schokoladen- und Vanillenoten, eine traumhafte Struktur, Harmonie und Tiefe, ein betörender Sinnenzauber mit butterzarten Tanninen von einer äußerst seltenen Seidigkeit. Feinheit und Finesse verbinden sich mit einem lodernenden südlichen Feuer. Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Ungemein langer, zutiefst feinbeeriger und mineralischer Abgang! Einer dieser so seltenen Weine, bei

denen ich begeistert notiere: „Ein Kraftprotz in Abendgarderobe aus Samt und Seide“. Ein außerordentlich komplexer, feiner, perfekt ausbalancierter, traumhafter mineralischer Wein, dessen ähnlich guter 99er Jahrgangsvorgänger bereits mit 4,5/5 Sternen die sehr selten vergebene Höchstnote in der Revue du vin de France erhielt! Dies ist ein Rotwein der absoluten Spitzenklasse aus einer der besten Anbaugebiete der iberischen Halbinsel, **authentisches, originäres Ribera del Duero** und mit das beste, was Sie derzeit in Spanien finden können!

Zu genießen ab sofort, (Dekantieren bitte), Höhepunkt 2009 bis nach 2016.

420505 Molino Real „Mountain Wine“, Malaga blanco 2005 (0,5l)

65,00 €/l 32,50 €

100% Moscatel

13% Vol.

Der sicherlich spektakulärste Süßwein Spaniens und ein Wein zum Süchtigwerden! In der Nase feine Cassisnoten, reife Ananas, karamellierte Mandeln, saftiger Pfirsich, Vanille und Mangokompott. Am Gaumen Süße mit feiner Würze, auch hier findet sich die Intensität der exotischen Früchte wieder, besonders Mango tritt in den Vordergrund, verwoben mit frischer Minze und Cassisblatt.

Genialer Wein zu asiatischen Desserts, wie Zitronengras-Crème-Brûlée mit Mangokompott oder karamellierte Ananas mit grünem Tee-Eis.

Ein Wein zum sofortigen Genuss mit riesigem Potential! Unbedingt probieren!

Die Beschreibung für zwei weitere großartige Rotweine, den wunderbaren Alltagswein **Gabo do Xil Mencia** und den **Gago**, seit Jahren einer der attraktivsten Gewächse aus der dynamischen Region Toro, werden wir Ihnen in einer der kommenden Pinwände nachliefern, da sie erst nach Redaktionsschluss unseres Katalogs bei uns in Saarwellingen eintreffen werden.

422306 Gabo do Xil Mencia, Valdeorras tinto 2006

10,53 €/l 7,90 €

100% Mencia

12,5% Vol.

BODEGAS MAURO – CASTILLA Y LEÓN / TUDELA DE DUERO

Die Bodegas Mauro, gelegen in dem Dorf Tudela de Duero, hat unter Weinkennern einen magischen Klang, wird sie doch mittlerweile von dem legendären Kultwinzer, der 30 Jahre lang für Vega Sicilia verantwortlich war, **Mariano Garcia**, verantwortlich geleitet und trägt seitdem unverkennbar seine großartige Handschrift und produziert Rotweine der absoluten internationalen Spitzenklasse.

Dabei zählt die Bodega nicht einmal zur Appellation Ribera del Duero, liegt sie doch trotz einer langen Weinbautradition unmittelbar außerhalb derselben, da zum Zeitpunkt der Zuerkennung der Appellation kaum noch Winzer im Ort Tudela mit eigenen Reben arbeiteten, so dass die Westgrenze der Appellation einfach 12 km östlich gezogen wurde. Und dies, obwohl die in einem der schönsten kastilischen Gebäude des Ortes installierte Kellerei bereits existierte, bevor(!) die heute weltberühmte Region ihre Anerkennung als „Denominación de Origen“ erhielt. Sei's wie es gewesen sei, entscheidend ist allein, dass die Weinberge) zweifelsfrei zu den besten der Region zählen, unerlässliche Voraussetzung zur Produktion von Rotweinen, die nicht nur zur Top-Elite Spaniens gehören, sondern absolutes Weltklasseniveau aufweisen.

Auf 35 ha wachsen extrem gepflegte Reben, zu 90% Tempranillo und je 5% Syrah und Grenache, die Erträge liegen gerade einmal zwischen 25 und 40 hl/ha.



Alle Weine erhalten von Mariano Garcia eine lange Maischestandzeit, Teile des Seleccionada werden schon zur malolaktischen Gärung ins Barrique gefüllt und nach einem Ausbau in französischer Eiche werden sie nochmals zur Abrundung in amerikanisches Holz gelegt. Die Weincharakteristik orientiert sich am modernen spanischen Stil und demonstriert dennoch ausgesprochenen Terroircharakter: Satte, reife, reiche, explosive Frucht, kompakter Körper, viel Mineralität, ein vernehmliches, aber kein dominierendes Holz, süßliche, cremige Tannine, unverkennbar in ihrer Authentizität große Weine Spaniens mit ureigenem Profil und höchster Anerkennung in der internationalen Fachpresse! Und wenn dann noch ein Spitzenwinzer wie Garcia in einem Traumjahrgang wie 2004, dem wohl besten seit dem schon legendären 96er, Trauben voller Reife und phänomenaler Güte erntet, dann werden Sie bereits ahnen, welch großen Wein Mariano Garcia vinifizieren konnte: nach seiner eigenen Einschätzung den bisher besten seines Lebens!

419104 Mauro 2004

34,67 €/l 26,00 €

90% Tempranillo, 10% Syrah

14% Vol.

Welche Verführung der Sinne, welch betörende Fruchtdefinition! Das ist eine echte Ribera-Grazie aus 90% Tempranillo und 10% Syrah, eine Einladung zu hinreißender Eleganz. Kein aufgebrezeltes Monsterpüppchen, sondern ein echter Klassewein, der auch noch zwei Tage nach der Öffnung lebendig und animierend wirkt. Wie bei allen anderen Weinen von Garcia ist es vor allem die Tanningqualität, die mich so ins Schwärmen bringt. Es sind feste, geschmeidige, fast fließende Gerbstoffe, die ein wunderbar kühles Gleichgewicht zur feurigen Frucht zeigen – Finesse pur! Dieser schwarze Samt ist von seidener Textur, aber auch konzentriert und dicht, aber beileibe kein „Graf Klotz“. Für mich steht er zweifelsohne auf dem Niveau des großartig gereiften 1999ers und zeigt ein nobles Nasenparfüm von süßen Schattenmorellen, frisch gepflückten Waldbeeren, gepflügter Erde, komplexen Gewürz- und Lakritzaromen sowie sehr fein eingewobenen Röstnoten wie Espresso. Sofort wird die wunderschöne Landschaft Spaniens präsent. Das ist Feuer und Feinheit zugleich, aromatisch und von komplexem Charakter. **Am Gaumen die perfekte Paarung von Kraft und Finesse, auch hier wieder deutlich die Schokoladen- und Mokkanoten in Verbindung mit süßer verführerischer Frucht. Nicht enden wollender Nachhall!** Die Referenz für Eleganztrinker und Versuchung für alle, die bislang meinten, nur Bordeaux bringe solch gewobenen Klasseweine mit Rückgrat hervor. Bravo, Mariano Garcia!

Zu genießen ab 2010, Höhepunkt 2012 bis 2025.

419203 Vendimia Seleccionada 2003

86,67 €/l 65,00 €

100% Tempranillo

Das ist für mich der „Unico“ von Mauro. Satte, reife, reiche, explosive Frucht von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, kompakter Körper, viel Mineralität, ein vernehmliches, aber kein dominierendes Holz, süßliche, cremige Tannine, unverkennbar in ihrer Authentizität. Einer der ganz großen Weine Spaniens mit ureigenem Profil und höchster Anerkennung in der internationalen Fachpresse! Enorm frisches, feinkörniges Tannin, feine Würze, rauchige Nuancen vom gekonnten Holzeinsatz mit Noten von Süßholz und Espresso. Und wenn dann noch ein Spitzenwinzer wie Garcia in einem großen Jahrgang wie 2003 Trauben voller Reife und phänomenaler Güte erntet, dann werden Sie bereits ahnen, welch großen Wein Mariano Garcia vinifizieren konnte. Robert Parker gab bereits dem Vorgänger begeistert 96 Punkte und sieht diesen phantastischen Wein auf einem Niveau mit Lafite, Latour & Co.! Monumental! Zu genießen ab 2010 bis nach 2025.

BODEGAS AALTO – RIBERA DEL DUERO

**Mariano Garcia, der legendäre spanische Weinmacher,
vinifiziert edle Rotweine der absoluten Weltspitze!**

Weinliebhaber sprechen seinen Namen mit Ehrfurcht und Bewunderung aus: Mariano Garcia, die Spanienkenner unter unseren Kunden wissen es natürlich, war 30 Jahre lang der höchst angesehene Weinmacher bei Vega Sicilia, DEM unbestrittenen Flaggschiff der spanischen Weine, d.h. er hatte die renommierteste Stellung inne, die ein Önologe in Spanien erreichen konnte: Er war der Mann des legendären ‚Único‘, eines traditionellen Kultstoffes mit magischem Klang, den man in Spanien so respektvoll bewundert wie einen ‚Cheval Blanc‘, einen ‚Petrus‘ oder einen ‚Hommage à Jacques Perrin‘ in Frankreich oder bei uns in Deutschland den legendären ‚G-Max‘ von Klaus-Peter Keller oder die Hermannshöhle von Dönnhoff. Nach seinem Aufsehen erregenden Abschied bei Vega Sicilia im Jahre 1998 wandte sich Mariano Garcia zunächst ganz seinem bereits 1980 gegründeten Familienbetrieb Mauro zu und steigerte die Qualität dort dermaßen, dass sich Mauro heute zur absoluten Spitzenklasse der spanischen Weine zählen darf. Doch bereits kurz nachdem Mariano Vega Sicilia verlassen hatte, unterbreitete ihm sein alter Freund Javier Zaccagnini, lange Jahre Präsident des „Consejo Regulador“, der obersten Regulierungsbehörde für Weine aus der D.O. Ribera del Duero, ein verlockendes Angebot:

Er sollte Mitinhaber und önologischer Leiter eines neuen Projekts in Ribera del Duero namens „Aalto“ werden. Mit einer Gruppe finanzkräftiger spanischer Weinafficionados sowie dem Sherryerzeuger Osborne als Kapitalgeber nahm das Projekt rasch Gestalt an, nachdem Mariano überzeugt worden war, dass er einen großen Rotwein nach seinen Visionen vinifizieren konnte. Das erklärte Ziel aller Beteiligten war, aus den besten verfügbaren Rebstöcken in Ribera del Duero eine moderne Interpretation des großartigen Terroirs dieser Region auf allerhöchstem Niveau zu erzeugen, koste es, was es wolle. Dieses kompromisslose Bekenntnis zur Topqualität, jenseits aller ökonomischen Zwänge, gab für Mariano letztendlich auch den Ausschlag, diese neue große Herausforderung anzunehmen und sein immenses Können und Wissen zur Verfügung zu stellen. Bei der Durchführung des Projekts entschloss man sich zu einer zweigleisigen Strategie. Zum einen suchte und fand man eine herausragende Lage mit denkbar besten Böden und bepflanzte sie nach Marianos Vorgaben mit alten Tempranillo-Rebklonen. In Rebziehung und Bepflanzungsdichte ließ er all die Erfahrungen einfließen, die er im Laufe seiner großartigen Karriere gemacht hatte. Andererseits war man sich bewusst, dass noch viele Jahre vergehen würden, bis diese jungen Rebstöcke die gewünschte singuläre Qualität produzieren würden. Deshalb suchte man parallel nach verfügbaren alten Weinbergen, in denen man bereits heute höchste Qualität produzieren konnte. Hierbei waren Mariano die exzellenten Kontakte hilfreich, die er sich im Laufe vieler Jahrzehnte aufgebaut hatte.

Aus Erfahrung wusste er, dass die ältesten und besten Parzellen oft im Besitz örtlicher Genossenschaften waren, die den Goldschatz, den sie besitzen, überhaupt nicht zu schätzen wissen. In mühsamer Kleinarbeit identifizierte Mariano die besten Parzellen und es gelang ihm, 10 ha bester Lagen mit über 60jährigen Tempranillo-Reben zu kaufen. Im Jahrgang 1998 wurde probenhalber eine erste Partie vinifiziert, die jedoch noch nicht den hohen Erwartungen entsprach und daher nicht kommerzialisiert wurde. 1999 war dann nach der liebevollen Regeneration der zuvor malträtierten Reben der erste begeisterte Aalto-Jahrgang und 2000 sowie 2001 wurden dann irrsinnig große Qualitäten erzeugt, die Sie, werte Kunden, uns begeistert aus den Händen rissen. Und erst recht in 2003 und 2004: Der Begriff „spektakulär“ ist eine oft inflationär verwendete Kennzeichnung (ja, ich gestehe, dass auch ich selbst mich der lässlichen Sünde des Überschwangs bezichtigen muss), aber sie trifft hier wahrhaftig auf die singulären Weinunikate eines Winzermagiers zu, die sich mit einer unübertrefflichen Reinheit, Konzentration, Länge und Eleganz präsentieren. Diese singulären Gewächse haben in der Elite der Weinwelt viel Aufsehen erregt (so hat Parker die Weine in der Vergangenheit mit 93 bis 98 Punkten geadelt) und werden im großen Jahrgang 2003 Liebhabern authentischer spanischer Spitzengewächse viel Freude bereiten!

426103 Aalto, tinto 2003

42,67 €/l 32,00 €

100% Tinto Fino (Tempranillo)

14,5% Vol.

Welch authentischer, unfiltrierter Traum eines Weins aus einer der glanzvollsten Regionen der iberischen Halbinsel! Die roten Beerenfrüchte und die feinen mineralischen Noten der uralten Tinto Fino-Reben aus bis zu 90 Jahre alten Weinbergen sind so betörend, so immens fein, so voller Nuancen und so ungemein expressiv. Kein Wunder: Selektierten doch nach einer strengen Auslese im Weinberg stets acht Personen an zwei Tischen im Weinkeller nochmals penibel das angelieferte Traubenmaterial – welch immenser Aufwand, welch große Sorgfalt im Detail! Und welch fabelhafter, charaktvoller Wein voller Noblesse! Nach einigen Minuten der Belüftung im Glase zeigen sich subtile Noten von Havannatabak, feinstem Mokka und ein Hauch von Weihrauch, alle Ingredienzien von einer dezenten, zart pflaumigen Süße unterlegt. Das Besondere an diesem großartigen Wein aber ist seine immense Frische am Gaumen, seine singuläre Substanz, seine cremige Dichte, seine feine, sehr tiefe Würze, seine butterweichen, seidenen Tannine und die großartige Mineralität – Signum aller großen Terroirweine dieser Welt. Diesen kommenden Klassiker, der so manchen Ribera-Altstar uralte aussehen lässt, müssen Sie, liebe Kunden, unbedingt einmal getrunken und erlebt haben. Sie werden begeistert sein von seiner singulären Frische und Substanz, das ist die neue, aufregende, spanische Rotweinsmaterie pur. Gewaltig! Aufgrund der extrem schonenden Vinifizierung verkostet sich der Aalto bereits in seiner Jugend sehr harmonisch, dank seiner großen Länge und Konzentration wird er jedoch zwischen dem 5ten und 20ten „Lebensjahr“ den höchsten Trinkgenuss bieten.

426104 Aalto, tinto 2004

43,33 €/l 32,50 €

100% Tinto Fino (Tempranillo)

15% Vol.

Die Beschreibung für diesen großartigen, von Parker mit 94 Punkten bewerteten Rotweingiganten werden wir Ihnen in einer der kommenden Pinwänden nachliefern, da er erst nach Redaktionsschluss unseres Katalogs bei uns in Saarwellingen eingetroffen sein wird.

426203 Aalto PS, tinto 2003

105,33 €/l 79,00 €

100% Tinto Fino (Tempranillo)

14,8% Vol.

In besonders herausragenden Jahrgängen vinifiziert Mariano Garcia darüber hinaus in extrem limitierter Menge den Aalto PS, wobei PS für „Pagos Seleccionados“, d.h. „ausgewählte Parzellen“ steht. Aalto PS ist also die „Selektion der Selektion“, im Ausgangsmaterial eine homöopathisch limitierte Menge von wenigen 100 kg perfekt gereifter und kerngesunder Trauben, die das „Filetstück“ der gesamten Weinproduktion darstellen. Da Mariano hier noch extremere Anforderungen an das Lesegut stellt als beim Aalto, kann dieser Wein nicht jedes Jahr erzeugt werden. Das Resultat in Spitzenjahrgängen

ist dann auch von unvergleichlicher Qualität, ein Wein majestätischer Größe, Dichte und unverwechselbarer Persönlichkeit, den man am besten einige Jahre im hintersten Winkel seines Kellers „vergessen“ sollte, um ihn dann in den darauf folgenden zwei bis drei Jahrzehnten in all seiner Schönheit genießen zu können. Auch die internationale Weinpresse, allen voran Robert Parker, ist geradezu außer sich vor Begeisterung und benutzt Ausdrücke wie „außerirdisch“ und „multidimensional“, um die ganze Komplexität dieser Weine in Worte fassen zu können. Dieser Traum eines spanischen Rotweins besitzt eine noch tiefere und komplexere Fruchtsüße als der Aalto und eine atemberaubende Länge, wirkt dabei unglaublich fein und aristokratisch und verkörpert damit den exakten Gegenpol zu den langweiligen, opulenten, marmeladigen Monsterweinen aus Übersee. Noblesse oblige!



FINCA SANDOVAL – MANCHUELA

„Nur wer bereit zu Aufbruch ist und Reise,
mag lähmender Gewöhnung sich entrafen“ (Hermann Hesse: „Stufen“)

Nicht wenige Menschen hegen tief in ihrem Herzen die Sehnsucht, in der Blüte ihres Lebens noch einmal etwas völlig Neues zu beginnen und lang gehegte Wünsche zu realisieren. **Victor de la Serna**, ein international renommierter spanischer Weinjournalist, erfüllte sich nach jahrelangen intensiven Recherchen nach einem exzellenten Terroir einen Lebensraum und gründete 1998 sein eigenes Weingut mit derzeit knapp elf Hektar Rebfläche. Und dieses vinologische Kleinod ist ausgerechnet in einer terra incognita gelegen: In der noch weitgehend unbekanntem Region Manchuela (220 Kilometer südöstlich von Madrid in der Nachbarschaft von La Mancha und Utiel-Requena) fand de la Serna seine Weinheimat, die ihm aufgrund der spezifischen klimatischen Gegebenheiten ideale Bedingungen im Weinberg bietet. Die extrem ärmlichen, tiefgründigen, lehmhaltigen Parzellen mit einer hervorragenden Wasserspeicherfähigkeit für eine optimale Reifephase der Traube – von unschätzbarem Wert in den heißen spanischen Sommermonaten – sind durchsetzt mit unzähligen Kalksedimenten. Und diese beiden Bestandteile des Bodens ergänzen sich auf ideale Weise und zeichnen so verantwortlich für die subtile Mineralität, die bemerkenswerte Struktur, die große Kraft und die enorme Komplexität in den fertigen Weinen. Die bestens gepflegten Parzellen sind zudem knapp 800 Meter hoch gelegen und daher sehr kühlen Nachttemperaturen ausgesetzt – ein entscheidender Vorteil für die Aromenbildung der Trauben in dieser heißen Region, in der ein sehr trockenes Wetter herrscht mit insgesamt nur rund 350 Liter Niederschlag pro Jahr, so dass zusätzlich zur natürlichen Wasserhaltekapazität des Bodens ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem zur Vermeidung von Trockenstress entwickelt wurde.

Neben diesen ausgezeichneten Standortbedingungen sind zwei weitere Faktoren mitentscheidend für die großartige Qualität der auf Finca Sandoval erzeugten Spitzenweine. Zum einen stammen die Syrahstöcke, die wichtigste Sorte des Gutes, aus der Rebschule ‚unseres‘ weltberühmten Weingutes Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape und erbringen gerade einmal 19 hl/ha Ertrag von Trauben auf dem Höhepunkt ihrer physiologischen Reife! Zum anderen fand Victor de la Serna tatkräftige Unterstützung durch den renommierten Önologen Rafael Orozco und durch José Manuel Lázaro, die für alle Arbeiten in den klimatisierten Kellerräumen und in den Weinbergen verantwortlich sind und durch den bereits über 70jährigen Jerónimo Romero, „der jedoch noch ungeheuer rüstig sowie klug und weise ist und in Manchuela nicht nur sämtliche Weinberge mit ihren differenzierten Böden genauestens kennt, sondern nahezu jeden einzelnen Rebstock mit Vornamen“, schmünzelt de la Serna. **„Meine Weine sind ausschließlich das Produkt ihres Terroirs, aber niemals das Resultat keller technischer Experimente.“** Jede Rebsorte und jede einzelne Parzelle wird separat in französischen Barriquefässern (ein Drittel davon neu) vinifiziert, um später optimal aufeinander abgestimmte Cuvées erzeugen zu können“.

Und wie phantastisch die Weine von Victor de la Serna mittlerweile schmecken, haben zahlreiche Liebhaber großer spanischer Gewächse bereits in den letzten drei Jahrgängen erfahren können: Nur wenige andere Weine auf der iberischen Halbinsel trumpfen mit vergleichbar prägnanter Charakteristik auf und verströmen eine solch souveräne Gelassenheit. Das ist Terroir pur im wortwörtlichen Sinn: Weine voller Eigenständigkeit, Aura und Charisma, die, wenn man sie getrunken, so schnell nicht wieder vergisst! Den bisherigen Höhepunkt im Schaffen von de la Serna stellt zweifellos seine 2004/5er Kollektion dar. Liegt es an der unterirdischen Bewässerung, die seinen noch jungen Syrah und Touriga Nacionalreben den üblichen Trockenstress erspart, oder sind es die uralten Monastrell-, Bobal- und Garnachareben, die seine Cuvées bereichern? Oder ist strikte Selektion, aufwendige Weinbergsarbeit sowie der separate Ausbau einzelner Parzellen das Qualitätsgeheimnis? Fakt ist auch, dass die immer älter werdenden Reben entscheidend dazu beitragen, dass auf der Finca Sandoval Weine erzeugt werden, die Maßstäbe setzen für großen spanischen Wein!

447205 Salia, tinto 2005

21,20 €/l 15,90 €

56% Syrah, 40% Grenache, 4% Bobal

14,5% Vol.

Diese betörende Cuvée von kühler Stilistik und fein-cremiger Textur ist von beeindruckend originärem Charakter: Perfekt gereifte Syrah- und vorzügliche Garnacha- und Mourvèdretrauben ergeben in der Farbe ein sattes Schwarzrot; die Nase wird mit subtilen Aromen von Veilchen, Weihnachtsgewürzen, Trüffeln, Teer und Vanille verwöhnt. Nach einiger Zeit der Öffnung gesellen sich Anklänge an dunkle Waldbeeren und getrocknete Pflaumen hinzu. Am Gaumen wirkt diese originäre Cuvée sowohl verführerisch weich, ungemein saftig und kühl als auch kraftvoll und besticht mit einem erfrischenden Säuregerüst und einer feinkörnigen Gerbstofftextur, so dass sich die Tannine angenehm cremig und wiederum traumhaft frisch und seiden ausbreiten. Eine faszinierende mineralische Ader liebkost die Zunge! Der betörend würzige Abgang mit seiner beeindruckenden, graphitartigen Mineralität hört lange nicht auf und es verbleibt ein wunderschöner Nachhall von frisch geröstetem Kaffee, Karamell und Brioche sehr lange haften. Eine traumhafte Vermählung von spanischer Tradition und europäischer Moderne! Dieser großartige Tropfen verzaubert und setzt in seiner unglaublich fairpreisigen Klasse DIE Maßstäbe in der spanischen Weinszene! Zu genießen ab sofort (Dekantieren oder aus der geöffneten Flasche über mehrere Tage probieren), Höhepunkt Mitte 2008 bis mindestens 2014.

447105 Finca Sandoval, tinto 2005

36,00 €/l 27,00 €

76% Syrah, 13% Mourvèdre, 11% Bobal

14,5% Vol.

Welch hedonistischer Traum eines großen Weins, feinst süßlich im animierenden Duft, lasziv verführerisch und expressiv im komplexen Aroma, dabei saftig, weich, ungemein samtig und selten attraktiv auf der Zunge! Diese phantastische Topcuvée, vinifiziert aus fast 80 Prozent Syrah, dazu Mourvèdre und Bobal, wurde zur Hälfte in neuen französischen Barriques ausgebaut, wobei die Aromen des Holzes nur ganz zart vernehmlich und daher in keinsten Weise aufdringlich sind, da die immense Dichte und die gewaltige, expressive Frucht des Weines das Holz perfekt integrieren. Intensiv dunkelrote, dichte, fast undurchdringlich schwarze Farbe, im betörenden Bukett strotzt der Wein nur so vor attraktiver, ungemein schmeichlerischer Fruchtkonzentration, kein Wunder bei einem lächerlich niedrigen Ertrag von nur 19 hl/ha. Süße Frucht paart sich mit duftiger Finesse! Faszinierende Aromen von süßen Brombeeren, Veilchen, Rosenblättern, Lakritz, Cassis, einem Hauch von Mocca, Kakao, Weihnachtsgewürzen, getrocknete Feigen sowie Trüffeln und jener feinwürzigen Garriguenote, die Syrahreben mit bestem genetischem Material in wärmeren Regionen kennzeichnet. Noten nobler Bitterschokolade und Zimt verbinden sich liebevoll mit der cremigen, dichten und saftigen Stilistik des Weines, der bei aller sinnlichen Opulenz über ein außerordentliches Maß an Frische, Eleganz und Finesse verfügt. Seine schmelzigen, seidigen Tannine wirken wunderbar südländisch weich, betören, hinterlassen aber auch einen Nachhall, der an große nördliche Rhôneweine, insbesondere natürlich an die Spitzenweine der Côte Rôtie erinnert. Großes Kino! Ein extrem extraktreicher, faszinierend fruchtbetonter, schmelzig-cremig-verführerischer, dabei aber auch expressiver, südländisch-kühler Stil (dieses nur vermeintliche Paradoxon ist die Folge der ungewöhnlichen Höhenlage der Parzellen und der damit verbundenen großartigen Frische des Weines in Verbindung mit seiner wild-schönen Aromatik), der trotz seines Barriqueausbaus seine feurige spanische Herkunft nicht verleugnet, ein traumhaft authentischer, vibrierender Syrah, der so verführerisch schmeckt, dass man sich kaum beherrschen kann, eine ganze Flasche an einem Abend allein zu genießen. Ein großer originärer Wein mit südländischer Seele! Zu genießen ab 2008, Höhepunkt 2010 bis 2020, mindestens.

447305 Cuvée TNS, tinto 2005 Magnum

Einzelflaschenabgabe

72,66 €/l 109,00 €

100% Touriga Nacional

14% Vol.

In homöopathischen Dosen erzeugter Weltklassewein, ausschließlich in Magnums abgefüllt, von Parker im Vorgängerjahr mit 95 Punkten geadelt und dem dringenden Rat an seine Leser, zu versuchen, wenigstens eine oder zwei Flaschen dieses monumentalen, ungemein komplexen Weines zu ergattern. Seit 2002 erzeugt Victor de la Serna seine extrem limitierte Cuvée TNS, im Jahrgang 2005 zu 100% aus Touriga Nacional. Ein traumhafter Wein, sehr floral und elegant, doch mit großer Tiefe, in seiner Art einem großen Burgunder oder Cabernet Franc von der Loire vergleichbar. Unglaubliche Qualität, aber **leider sehr limitiert**.

BODEGAS OLIVARES – JUMILLA

Herrlich authentisches Spanien, unverfälscht und traumhaft lecker – Von Parker sensationell bewertete Alltagsweine zu sagenhaft fairen Preisen!

In Spanien herrscht zurzeit – insbesondere in den eher unbekanntem Anbauregionen – eine ähnlich revolutionäre Aufbruchstimmung, wie kundige Weinliebhaber sie vor Jahren in Frankreichs Süden erstmals kennen lernten. Wohl die charaktvollsten Weine Südostspaniens produziert der Önologe Paco Selva in seinen ungewöhnlich hoch gelegenen Weinbergen (650-760 m über dem Meeresspiegel) mit nordöstlicher Ausrichtung. Dies hat die höchst angenehme Konsequenz, dass die Weine infolge dieser außergewöhnlichen Exposition der erstklassigen, teilweise uralten Mourvèdrereben sowie der längeren Vegetationsperiode über eine ganz ungewöhnliche Frische und Eleganz verfügen. Tagsüber scheint zwar die Sonne mit mediterraner Kraft, aber nachts kühlt es stark ab, so dass die extremen Temperaturunterschiede in dieser önologischen Enklave zu einer komplexen Aromenbildung führen. Das Resultat dieser optimalen klimatischen Bedingungen sind „tiefdunkle, charaktervolle Weine aus optimal ausgereiften Trauben mit fast unwirtschaftlich niedrigen Erträgen (von teilweise unter 20 hl/ha), die unter Preis-Leistungsgesichtspunkten zum Besten gehören, was die iberische Halbinsel zurzeit zu bieten hat,“ so das hohe Lied des al punto wein-plus.de-Führers „Die besten Weine Spaniens“ (Hrsg.: Jürgen Fahrenkamp/Markus Hofschuster). Beide Weine unserer Entdeckung **Bodegas Olivares** verdienen bereits seit mehreren Jahren meine ganz besondere Empfehlung, und das zu ihrer vollsten Zufriedenheit, was Ihre enorme Nachfrage, liebe Kunden, nach diesen ungemein leckeren und preiswerten Weinen eindrucksvoll bestätigt. Das Schönste an der ganzen Geschichte ist jedoch, dass wir, als einer der Pioniere, die diese Bodega einem aufgeschlossenen Weinpublikum vorgestellt haben, auch jetzt, nach Parkers sensationellen Elogen, große Mengen dieser mittlerweile sehr gesuchten Weine erhalten – und dies zu unverändert günstigem Preis! Bravo und herzlichen Dank, Paco Selva.

435305 Panarroz, tinto 2005

55% Monastrell, 33% Garnacha, 12% Syrah PK

14,5% Vol.

7,87 €/l 5,90 €

Vor vier Jahren noch unser absoluter Geheimtipp, wurden bereits der Panarroz tinto 2003/04 und 2005 von Robert M. Parker mit 90 Punkten geadelt, ebenso wie unser heute präsentierter aktueller Jahrgang 2006 – eine absolute Sensation und ein fast unglaubliches Schnäppchen angesichts seines so sympathischen Preises von unter 6 Euro. Sie wissen, liebe Kunden, dass ich diese Bewertung immer für etwas zu hoch gegriffen angesehen habe, was aber nichts daran ändert, dass dieser traumhaft leckere Trinkwein in der Tat eine der besten Einkaufsempfehlungen ist, die derzeit auf dem Weltweinmarkt zu finden sind. Auch der großartige Oger besitzt wie seine Vorgänger in der Farbe ein tiefes dunkles Purpurrot mit kardinalsroten Reflexen, in der Nase eine herrliche, süßlich-würzige, dunkle Beerenfrucht (insbesondere Waldbeeren, Brombeeren und Cassis), die jedoch von keinerlei marmeladiger Überreife, sondern von einer noblen Zurückhaltung geprägt ist, dazu Noten von Graphit, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und gerösteter Brotkruste. Am Gaumen wiederum betörend fruchtig, unterlegt mit einer feinen Mineralität und einer attraktiven Graphitnote, dazu feinwürzig und eine cremige, ungemein leckere, ‚sexy‘ Textur. Mit sinnlich faszinierender Transparenz, spielerischer Leichtigkeit und sehr weichen, seidenden Tanninen betört dieser großartige Alltagswein die Geschmackspapillen der Zunge, ohne es an Dichte und Struktur fehlen zu lassen. Zudem verblüfft er auch Kenner mit einem für seine Preisklasse erstaunlich langen, feinfruchtigen Abgang. Eine Klasse-cuvée (Mourvèdre, Syrah und Grenache) für alle Gelegenheiten, die fröhliche Party wie das festliche Mahl. Ein Wein, den Sie sich kistenweise in den Keller legen sollten, Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

„Don't miss it! Ein sagenhaft günstiges Angebot, ein prächtiger, wunderbarer spanischer Rotwein“ (Parker)!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2008 bis 2010.

435105 Altos de la Hoya, tinto 2005

90% Monastrell, 10% Garnacha

14% Vol.

9,20 €/l 6,90 €

„Fabulous value, best buy in this journal“, urteilt Parker begeistert im wine advocate 169 und vergibt nochmals sensationelle 90 Punkte!

Stilistisch ausgereizter, für meinen Geschmack auch anspruchsvoller als der eher schmeichlerisch-süßige Panarroz präsentiert sich diese höchst originäre Alternative zu all den seelenlosen Industrieweinen, welche die Supermarktregale füllen und den Gaumen des wahren Weinliebhabers traktieren! Aus uralten wurzelechten Reben mit optimal gereiften Beeren vinifiziert Paco Selva einen unverfälschten Wein voller ursprünglicher Sinnlichkeit mit einem tiefen Dunkelrot in der Farbe und einem eigenständigen Bukett, das zwar die südspanische Heimat der Monastrellreben nicht verleugnet, das jedoch durch eine anregende, animierende Frische zu verzaubern vermag. In der Nase Anklänge an reife schwarze Kirschen, wilde blaue Waldbeeren, Rauch und feine Würznoten. Im Mund eine fest gewirkte kühle, zart süßliche Frucht und wiederum feine Gewürzanklänge, eine erstaunliche Extraktfülle, dicht, harmonisch und lang anhaltend. 6 Monate zur Abrundung in 500 l-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift, ist der Fruchtkern dabei so dicht und konzentriert, dass der Ausbau im Holz kaum schmeckbar ist. Welch originelles, urwüchsiges Geschmackserlebnis, welch frische Säure, welch unvergleichliche Finesse für einen spanischen Wein dieser Preisklasse und welch weiches, reifes, schön eingebundenes Tanninkorsett im lang anhaltenden Nachhall. Trotz seiner südlichen Herkunft wirkt dieser Preis-Genuss-Hammer angenehm frisch im Trunk und die alten wurzelechten Mourvèdre-Reben unterstreichen ein unkopierbares Geschmackserlebnis voller mediterraner Ursprünglichkeit und sanfter Wildheit: Ein autochthones südspanisches Original zum vorbildlich fairen Preis, ein idealer Zechwein und herausragender Essensbegleiter. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst/Winter 2007 bis 2010.

