

924406	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2006	8% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
9244306	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2006 (0,375l)	8% Vol.	58,67 €/l	22,00 €
924405	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2005	7,5% Vol.	52,67 €/l	39,50 €
924605	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese 2005	7,5% Vol.	33,33 €/l	25,00 €
9245306	Graacher Domprobst, Riesling Beerenauslese 2006 (0,375l)	7,5% Vol.	205,33 €/l	77,00 €

Die nochmalige kaum für möglich gehaltene Steigerung, den ultimativen Kick finden Sie, werte Rieslingfreunde, in den extrem raren Versteigerungs-Pretiosen: Kultweine mit magischem Klang, strahlende Weindiamanten am nächtlichen Sternen-Himmel der Mosel, in winzig kleinen, homöopathischen Dosen vinifiziert, von Weinliebhabern in aller Welt verzweifelt gesucht, und das zu Preisen, die nicht billig sind (wie könnten sie das auch sein angesichts der exorbitanten Arbeit in den steilsten Lagen der Welt), die im internationalen Kontext gesehen aber immer noch als absolutes Schnäppchen gelten. Meine unbedingte Empfehlung.

924706	Graacher Domprobst, Riesling Spätlese 2006 VERSTEIGERUNGSWEIN	8% Vol.	118,67 €/l	89,00 €
9248306	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2006 Goldkapsel (0,375l) VERSTEIGERUNGSWEIN	8% Vol.	344,00 €/l	129,00 €

PS.: Ist das nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Riesling uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?

PS.II: Probieren Sie, wenn Sie Lust haben, die Weine auch in ihrem jungen Stadium (Riesling, da nicht im neuen Holz ausgebaut, schmeckt immer!), dann vielleicht über mehrere Tage oder gar über 2 Wochen aus der geöffneten Flasche und Sie gewinnen einen Einblick in die phantastische Aromenvielfalt, die weltweit nur eine einzige Weißweinrebe besitzt: der Riesling!

NAHE

Obwohl in dieser kleinen, aber feinen, ungemein faszinierenden Region schon seit jeher einige der großartigsten Rieslinge Deutschlands erzeugt wurden, ist das vulkanisch geprägte Anbaugebiet der Nahe bei weitem noch nicht so im Bewusstsein des Konsumenten verankert, wie es der legendären Qualität ihrer Weine entspricht, die bereits im späten 19. Jahrhundert teurer gehandelt wurden als berühmteste Bordelaiser Gewächse. Das mag daran liegen, dass – obwohl Bad Kreuznach traditionell ein wichtiges Zentrum der deutschsprachigen Weinwelt war – die großartigen Gewächse der Region bis Anfang des 20. Jahrhunderts als Rheinwein verkauft und die genauen Grenzen dieses faszinierenden Anbaugebietes erst 1971 festgelegt wurden, vielleicht auch am Fehlen des romantischen Mythos wie am großen Strom – wobei sich die Nahe andererseits durch eine traumhaft anmutige Landschaft schlängelt, die zudem mit atemberaubenden Felsen und Steilwänden die Besucher verzaubert. Und die köstlichen, ungemein mineralischen Weine selbst gehören unstrittig zu den schönsten Pretiosen, die in deutschen Landen vinifiziert werden: **Die besten Rieslinge trockenen und edelsüßen Ausbaustils werden von Kennern in der ganzen Welt geschätzt und so sehr geliebt und gesucht, dass sie heutzutage bisweilen so schwer erhältlich sind wie die renommiertesten Weine des Burgund!**

„Gott lebt an der Nahe“, dieses schon legendäre Urteil von Marcus Hofschuster, renommierter Verkoster des Internetweinführers www.wein-plus.de, avancierte mittlerweile unter Weinliebhabern zum geflügelten Wort und betrifft zwar nur den Jahrgang 2003, der aber eine sensationelle Abfolge fabelhafter Jahrgänge einleitete, was augenfällig demonstriert, dass dieses nördlich gelegene deutsche Anbaugebiet in hohem Maße von den klimatischen Veränderungen des letzten Jahrzehnts profitiert. Mit der Folge, dass die Weine der Spitzenwinzer begehrt sind denn je zuvor. Für Kenner der Szene keine Überraschung, denn die drei „Granden der Nahe“, Helmut Dönnhoff, Werner Schönleber und Armin Diel, zählen zu den „Top-Ten“ der nationalen Winzerelite. Aber auch weltweit genießen ihre Weine einen herausragenden Ruf, nicht zuletzt wegen der ebenso sensationellen wie gerechtfertigten Bewertungen durch Parker und den „wine spectator“.

Und ein junger Winzer macht seit mehreren Jahrgängen mit einer Abfolge solch phantastischer Rieslinge von sich reden, dass dieser „Junge Wilde“ qualitativ auf Augenhöhe mit den etablierten Paradewinzern der Region anzusiedeln ist! Tim Fröhlich vom Weingut Schäfer-Fröhlich heißt der ebenso ehrgeizige wie talentierte und sympathische junge Mann, den wir ebenfalls in unser Programm aufgenommen haben, ihn aber noch nicht im Katalog ausführlich präsentieren. Wir werden diesem großartigen Nachwuchswinzer eine unserer kommenden Pinwände widmen.

Der Riesling ist an der Nahe aus qualitativer Sicht unzweifelhaft die wichtigste Rebsorte. Dabei ist seine Stilistik aufgrund der ungewöhnlichen Vielfalt der höchst unterschiedlichen Terroirs (Rotliegendes, Porphyry, Schiefervariationen, Quarzit und viele Bodenformationen mehr changieren auf engstem Raum) und breit gefächerten Mikroklimata ungemein bunt und aufregend, reicht von puristisch-geradlinigen Ausformungen bis hin zu füllig-opulent, erweist sich in seinen schönsten Ausprägungen stets jedoch als ungemein komplex, rassig und zutiefst mineralisch und erinnert, je nach Winzer, Lage und Ausbaustil, an legendäre Weine von der Mosel, aus dem Rheingau oder aus der Pfalz. Ja, es scheint, als vereinte er in ihren schönsten Ausprägungen gar sämtliche Vorzüge dieser so traditionsreichen Regionen!

Doch es kommen nicht nur einige der besten trockensten und edelsüßen Rieslinge des Landes aus diesem Garten Eden an der Nahe, auch rote wie weiße Burgunder sind von famoser Qualität. Stellen Sie doch bitte einmal die großartigen Gewächse von Armin Diel in eine Blindprobe mit wesentlich teureren Weinen aus der Bourgogne: Das Ergebnis könnte Ihr vinologisches Weltbild verändern. So bleibt als Fazit das Resümee: So klein das Weinanbaugebiet der Nahe auch sein mag, so grandios die Qualitäten. Und es ist uns eine besondere Freude, die drei großen Winzerpersönlichkeiten der Region und ihren jungen Herausforderer, die jedes Jahr aufs Neue um die Krone des Besten ringen, immer nur um Nuancen voneinander getrennt, in unserem Programm präsentieren zu dürfen. Vier große, sehr unterschiedliche Charaktere, vier höchst individuelle Weinkollektionen, die jedoch eins vereint: Diese spektakulär schönen Weine gehören zur absoluten Spitze in der Welt!

EMRICH-SCHÖNLEBER – KULTWEINGUT AUS MONZINGEN

„Kollektion des Jahres 2004“ und „Winzer des Jahres 2006“ (Gault Millau)

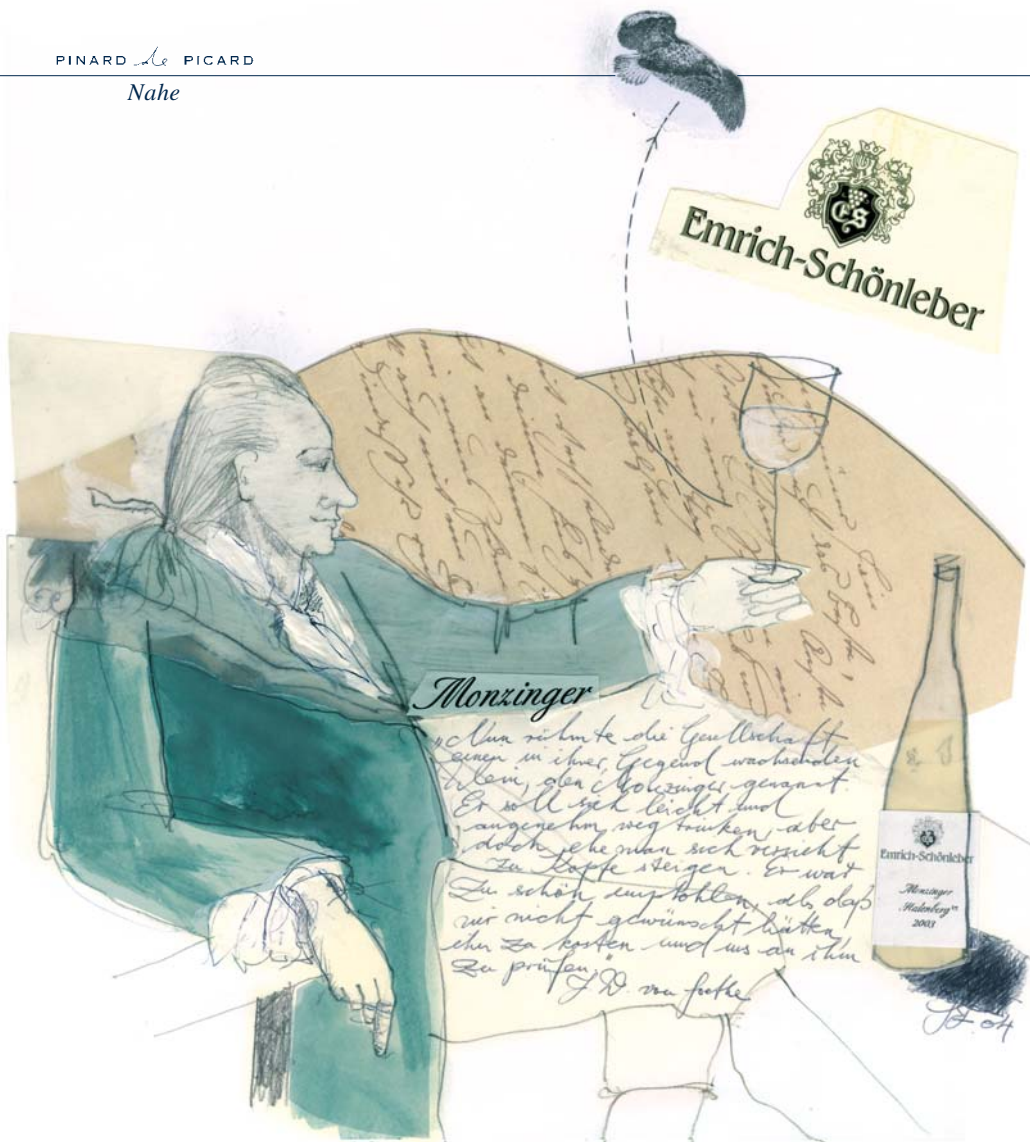
Ein großer Riesling transportiert wie keine andere Rebsorte das Terroir, aus dem er stammt, ist ein einzigartiges Unikat, ein Heimatwein mit unverwechselbarer Seele. Werner Schönleber hat diese Seele niemals verkauft, seine grandiosen Charakterweine – ein Spiegelbild seiner eigenen unverfälschten Persönlichkeit – stehen in der großen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte!

*Werner Schönlebers grandiose Weißweine lösen bei Kennern tiefe Emotionen aus, können gar als Archetypus ihrer Edelreben und ihrer weltweit einzigartigen Anbauregion, der Nahe, gelten. Denn in diesem malerischen Flusstal, auf Höhe des 50. Breitengrades – an der nördlichen Grenze dessen also, wo Weinbau in Europa überhaupt möglich ist und die Reben im harten Überlebenskampf eine solche Vielzahl von Weinstilistiken ergeben, wie sonst nirgends auf der Erde – vinifiziert **einer der weltbesten Winzer** so unverfälscht reinrassige und urwüchsig-klassische Rieslinge, dass sie für jeden Liebhaber authentischer Gewächse die unverfälschte Inkarnation ihres großen, mineralischen Monzinger Terroirs darstellen! Es sind unglaublich animierende, vibrierend mineralische Weine von großer aromatischer Komplexität. Bei aller inneren Dichte verwöhnen sie ungemein schlank und filigran den Gaumen, tänzeln im besten moselanischen Stil springlebendig auf der Zunge, besitzen großen Tiefgang und sind, erst recht in einem Jahrgang wie 2006, mit einer fabelhaften Säurestruktur ausgestattet: Es sind traumhafte Rieslingunikate, die niemals satt machen, die vielmehr stets zum Weitertrinken animieren.*

Schönlebers grandiose Qualitäten haben ihren Ursprung, wie sollte es auch anders sein, in einem großen Terroir. Im ‚Frühlingsplätzchen‘ und im ‚Halenberg‘ besitzen die sympathischen Schönlebers traumhafte Filetstücke:

*beste Kernparzellen von sagenhaftem Terroir! Diese beiden Monzinger Steilhänge genossen bereits zu Anfang des 19. Jahrhunderts allerhöchstes Ansehen: Dies hielt beispielsweise **Johann Wolfgang von Goethe** in seinen Reisenotizen ausdrücklich fest. Doch hat erst Werner Schönleber – angetrieben vom Ehrgeiz, diese alte Wertschätzung wieder zu erreichen – beiden Lagen durch viel persönliches Engagement in ihre Erhaltung und Rekultivierung zu dem ihnen gebührenden Ruhm unter den weltbesten Rieslinglagen verholfen, indem er ihr wahrhaft großes Potenzial mit seinen phänomenalen Weinen aufgezeigt hat. Das ist Schieferklang pur, aber auch feinstes Gewebe von Kiesel und Quarzit. Die Weine vom Frühlingsplätzchen – in dieser Lage, Nomen est Omen, weicht der Winter immer zuerst von der Nahe in den Hunsrück zurück – schmecken so überschwänglich, als wären sie auf einer blühenden Alpenwiese unter blauem Himmel gewachsen. Werner Schönleber sieht sie immer „früher zugänglich, stärker gelbfruchtbetont, aus feinsten Seide gewirkt, floraler und femininer als die Halenberger, sinnlich und nachhaltig zugleich“. Dagegen sind die Rieslinge aus dem legendären Halenberg rassig-mineralischer, er braucht mehr Zeit zur Reife und entfaltet dann seine wunderbaren Aromen von Kräutern, Mineralien, Zitrusfrüchten und Grapefruit, mitunter flankiert von einer rotbeerigen Note. Beide Renommierlagen der Nahe erbringen somit gleich phantastische Qualitäten, nur sehr unterschiedlicher Stilistik.*

Die weitaus größte Rebfläche der Schönlebers umfassen steile Süd- bis Südwestlagen, die optimal von der warmen Mittagssonne beschienen werden und die sich durch ein jeweils ganz spezielles Mikroklima auszeichnen. Die aus dem Tal über die Hänge „kletternde“ Warmluft bietet nicht nur Schutz vor kalten Fallwinden während der Nacht, sondern ist auch für bedeutende qualitative Unterschiede in den einzelnen Wingerten verantwortlich.



Dort, wo die steilen Lagen schon nach den ersten Sonnenstrahlen im Frühling wieder schneefrei sind, wo die Greifvögel am Himmel majestätisch und scheinbar schwerelos ihre Kreise ziehen, dort ist die Thermik, der Aufstieg warmer Luft aus dem Tal, am deutlichsten zu spüren. In diesen traumhaften Parzellen mit ihren leichten, schiefrigen Böden bleiben die Trauben in der Regel deutlich kleinbeeriger als sonst üblich und werden dafür – infolge des optimalen Verhältnisses zwischen Saft und Haut – um so aromenreicher; die Erntemenge ist gering. Erst bei sehr hoher Reife und wesentlich später als bei prallen, dicht gepackten Reben setzt unter diesen Bedingungen (lockerbeerige Trauben, die sich nicht berühren) die Edelfäule ein, so dass auch die edelsüßen Weine von besonders klaren, feinen Fruchtnoten geprägt sind.

Werner Schönleber geht sehr behutsam und äußerst sensibel mit seinem Geschenk der Natur um: Aufwändige Boden- und Laubarbeiten, Ausdünnen der Triebe, späte selektive Lese sehr reifer Trauben ausschließlich von Hand, schonende Pressung der Trauben, kühle Vergärung und sorgsamer Weinausbau, mit dem Vorsatz, möglichst wenig menschlichen Einfluss auf die ureigene Wertung des Weines zu nehmen, gewährleisten die bestmögliche Entwicklung und Bewahrung der terroirgeprägten Frucht und Mineralik in seinen großen Rieslingen. „Das Potential und die Charakteristik der Lage, der Rebsorte und der klimatischen Bedingungen des Jahrgangs möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen“, lautet Schönlebers Maxime. Nicht selten haben seine durch Spontangärung im Holzfuder und Edelstahltank ausgebauten Rieslinge, die keinerlei Manipulationen ausgesetzt sind, um früh auf Jungweinkostungen brillieren zu müssen, nach der Flaschenfüllung einen kleinen Durchhänger im Sommer nach der Ernte; doch umso brillanter präsentieren sie sich im Herbst danach. Die logische Konsequenz solch fabelhafter Weißweine auf absolutem Weltklasseniveau: **Werner Schönleber wird nur 2 Jahre nach der grandiosen Auszeichnung für die ‚Kollektion des Jahres 2004‘ vom Gault Millau auch als ‚Winzer des Jahres 2006‘ gefeiert!**

Wir zitieren mit großer Freude aus der Laudatio: „Mit Beharrlichkeit und seltener Intensität arbeitete sich der Monzinger in die **Weltspitze** empor. Sein vorbildliches Streben nach Perfektion, kleine, wohlüberlegte Schritte, Arbeit an den so wichtigen Details, brachten den Erfolg. Ausrutscher – auch bei kleinen Weinen – gibt es bei ihm nicht. Er hat die großen Monzinger Lagen ‚Frühlingsplätzchen‘ und ‚Halenberg‘ erst wieder bekannt gemacht, hat ihr Potenzial mit seinen Weinen aufgezeigt. Kein Geheimnis steckt hinter den Qualitäten des Hauses, nur sorgfältige Arbeit: späte, häufig selektive Handlese, schonende Pressung, kühle Vergärung. Die eleganten Weine atmen jenes Understatement, das auch Werner Schönleber ausmacht, genau wie dessen gradlinige Bestimmtheit. Nichts ist in seinen Weinen vage, alles ist auf den Punkt, nichts protzt, doch jeder Wein weiß um seinen Wert. Wir rufen den Monzinger deshalb mit Freude zu unserem ‚**Winzer des Jahres 2006**‘ aus“.

Werner Schönleber und seine Frau Hannelore haben, mittlerweile unter tatkräftiger Mithilfe ihres Sohnes Frank (der in den letzten Jahren immer mehr in die Mitverantwortung hineinwächst und der mit seinen Ideen zweifellos zur nochmaligen Qualitätssteigerung beigetragen hat), somit binnen drei Jahrzehnten das über 250 Jahre alte, traditionsreiche Weingut von einem soliden Familienbetrieb zu einem im Gault Millau mit der fünften Traube geadelten und damit in den kleinen (acht Winzer insgesamt) Olymp deutscher Weltklasseerzeuger aufgenommenen Spitzengut entwickelt. Mit großer Freude besuche ich jährlich dieses so gastfreundliche und sympathische Winzerpaar an der oberen Nahe: Die Gespräche (sie pflegen bei gutem Essen und großartigen Rieslingen stets bis tief in die Nacht zu dauern: Die Zeit vergeht wie im Fluge) mit den grundehrlichen Schönlebers sind immer wohltuend, ihre Analysen von profundem Tiefgang und ungeschminkt in der Sache. Selbstkritisch werten sie ihr eigenes Tun, freuen sich bei aller Bescheidenheit aber auch zutiefst über ehrliches Lob, denn ihre phantastischen Weine sind schließlich das Resultat harter Arbeit und bedingungsloser Hingabe. Doch alles Laute und Marktschreierische ist dem stillen ‚Grauen Wolf‘ mit der großen, hageren Gestalt absolut wesensfremd. Und so sind es ausschließlich die sensationellen Qualitäten im Glase und die dadurch bedingten großen Erfolge bei vergleichenden Proben, die den mittlerweile legendären Ruf dieses Vorzeigeweingutes begründet haben – aber keinerlei Marketingstrategie. **Werner Schönleber ist allen Elogien zum Trotz ein so wohltuend bescheidener Mensch geblieben, aber auch ein begnadeter Winzergenius:** Sein unermüdliches Schaffen dient ausschließlich der Transformierung seines phantastischen Terroirs in große Weine mit einem legendären Alterungspotential, zutiefst mineralische Rieslinge ureigenen Charakters mit einer Rasse, Tiefe und Komplexität, wie man sie sich weltweit kaum beeindruckender vorstellen kann.

Im Jahrgang 2006 scheint in Deutschland wiederum die Nahe zu den drei privilegierten Regionen zu gehören: „Gott lebt an der Nahe“, dieses exakt den Punkt treffende Fazit von Marcus Hofschuster (renommierter Degustator des Internetweinführers wein-plus.de) wurde, den Jahrgang 2003 betreffend, mittlerweile zum geflügelten Wort unter Weinliebhabern. Doch aus dem Wochenendhäuschen wurde seither ein fester Wohnsitz! Die Abfolge eines großen Jahrgangs nach dem anderen kann man natürlich auch, wissenschaftlich korrekt, mit den Folgen des „global warming“ erklären, dessen Gewinner eindeutig das weit nördlich gelegene idyllische Tal der Nahe ist.

Wenn solch zurückhaltende und besonnene Winzer wie Helmut Dönnhoff („2006 fruchtig ist mein bester Jahrgang seit 1971 und 1989“) und Werner Schönleber („Im trockenen Bereich hatten wir vielleicht schon mal das Glück, ähnlich gute Weine wie in 2006 erzeugen zu können, im fruchtigen Bereich sind es wohl die besten Qualitäten in meiner Winzerlaufbahn“), denen jegliches Eigenlob fremd ist und die so wohltuend bescheidene, liebenswerte Menschen sind, nach dem Ende langer gemeinsamer Verkostungsabende (Ich muss gestehen, Ausspucken war nicht möglich, derart begeistert war ich von den traumhaften Qualitäten) sich zu solch dezidierten Urteilen hinreißen lassen, brauche ich dem nichts mehr hinzuzufügen. Außer vielleicht Stuart Pigott zu zitieren, der seinen Lesern in der FAS empfiehlt: „2006 bei den guten Winzern, die den schwierigen Herbst im Griff hatten, ganz schnell zugreifen, denn es droht ein rapider Ausverkauf: Niedrige Erntemenge, aber **tolle Weine** und daher eine riesige Nachfrage“, die bei weitem das Angebot übersteigt!

Mein Fazit: Eine wesentlich spätere Lese als in vielen anderen deutschen Anbaugebieten, deren Basis in einer vorbildlichen Weinbergsarbeit während einer langen Vegetationsperiode gelegt wurde, ermöglichte es den sympathischen Schönlebers, zutiefst mineralische Rieslinge zu erzeugen, wie ich persönlich sie am liebsten mag: feinrassig, filigran, mit einer fabelhaften Säurestruktur, damit herrlich frisch und terroirbetont. Natürlich profitierte man auch in 2006 wie stets von den kühlen Winden, die kontinuierlich über den Hunsrück streichen und für starke Abkühlungen in den Nächten sorgen, so dass die Trauben aromatischer werden und ihre natürliche Säurestruktur (insbesondere einen hohen Weinsäureanteil) bewahren können, ein unschätzbare Vorteil in den immer reifer werden Jahrgängen! Das Resultat: Werner Schönleber hat zwar wie alle qualitätsorientierten Spitzenwinzer in einem traumhaften Spätherbst 2006 (kein einziger tropfen Regen nach moderaten Regenfällen am 3. Oktober!) eine mengenmäßig kleine Ernte eingefahren, doch von derart erlesener Güte (die Weine vereinen die Säure von 04 mit der Dichte von 05 und dem Extrakt aus 98), dass ich nach mehreren, mich absolut begeisternden Verkostungen der Überzeugung bin, dass die **sensationell schöne 2006er Kollektion die bisherige Krönung im Schaffen von Werner Schönleber darstellen könnte, einen Tick besser noch als die grandiosen Jahrgangsvorgänger!**

Eine persönliche Anmerkung zum Schluss: Ein großer Riesling transportiert wie keine andere Rebsorte das Terroir, aus dem er stammt, ist ein einzigartiges Unikat, ein **Heimatwein mit unverwechselbarer Seele**. Werner Schönleber hat diese Seele niemals verkauft, seine grandiosen Charakterweine – ein Spiegelbild seiner eigenen unverfälschten Persönlichkeit – stehen in der großen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und gehören zur schönsten und edelsten Ausprägung ihrer Sorte: Meine ganz besondere Empfehlung, Kategorie persönliche Lieblingsweine!

PS.: Zurzeit beginnen die 2004er Rieslinge der Schönlebers sich traumhaft zu präsentieren und der 2001er Halenberg Auslese trocken ist in einer sensationell schönen Verfassung. Schauen Sie, liebe Kunden, doch einmal nach, was Sie von diesen tollen Weinen in Ihren Kellern finden und genießen Sie.

937006 Monzinger Riesling trocken 2006 11,5% Vol. 10,93 €/l **8,20 €**
 Wunderbarer Basisriesling und toller Einstiegswein in die magische Welt der Schönleber'schen Rieslinge.

938006 Riesling „Mineral“ 2006 **Exklusiv bei Pinard de Picard!** 12,5% Vol. 18,00 €/l **13,50 €**
Nomen est Omen! Aus einer exzellenten Parzelle des Frühlingsplätzchens mit großartigem Terroir, unmittelbar an den Halenberg angrenzend, allerdings mit mehr Kieselsteinen im Untergrund als Schiefergestein, in seiner Stilistik folglich die schönsten Eigenschaften des Halenberg und des Frühlingsplätzchens vereinernd, stammt diese Inkarnation flüssig gewordener Mineralien, die vom glockenklaren Klang der Gesteine aus den Tiefen ihres Untergrunds erzählt und die im Glase zu einem gewaltigen, vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieses berührende Rieslingunikat schmeckte in Frühjahr unmittelbar nach seiner Abfüllung ein wenig „intellektueller“, fordernder als die übrigen Rieslinge von Schönleber (hat sich aber mittlerweile schon wunderbar geöffnet), besitzt eine trinkanimierende Alkoholgradation von knapp 12,5 Volumenprozent und ist eine großartige Demonstration von Mineralität pur: Hier spüren Sie, werte Kunden, messerscharf den nackten Fels auf der Zunge! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2008 bis 2014, mindestens. Dieser fabelhaft mineralische Riesling hat mich in meiner Probe in Monzingen im Übrigen derart begeistert, dass ich mir buchstäblich das Fass auf den Rücken schnallen und mit diesem traumhaften Elixier durchbrennen wollte, so dass die sympathischen Schönlebers meinen Wunsch mir nicht abschlagen konnten und Pinard de Picard die gesamte für den deutschen Markt vorgesehene Menge zuteilten. Ganz herzlichen Dank!

PS.: Stuart Pigott feiert unter dem Titel „Steinreiche Tropfen“ in der FAS unsere Exklusivfüllung „Mineral“. Wir zitieren in Auszügen: „Keine andere Komponente des Weins ist schwieriger zu erklären als die mineralische Dimension seines Geschmacks. Es handelt sich dabei jedoch um eine entscheidende Frage für den deutschen Wein, weil keine anderen Weißweine der Welt derart mineralisch schmecken wie die besten der hier wachsenden Rieslinge. Der 2006er Riesling „Mineral“ vom Weingut Emrich-Schönleber in Monzingen an der Nahe trägt diesen Namen nicht umsonst. **Mit seiner extrem mineralischen Prägung ist er geradezu ein Paradebeispiel, er ist eine Entdeckungsreise ins Reich der Steine.**“ Und mittlerweile hat sich dieser Lieblingsriesling ein ganzes Stück weit geöffnet und brilliert auch mit traumhaften Fruchtaromen, die sich harmonisch mit der fabelhaften Mineralität vermählen.

937206 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese trocken 2006 12,5% Vol. 19,87 €/l **14,90 €**
Feinste Frucht trifft tiefgründige Mineralität: Niemals zuvor waren die Rieslinge aus dem Frühlingsplätzchen so gut wie in 2006!

Betörende trockene, traumhaft verspielte Spätlese mit ungemein viel Charakter und einer offenen, sinnlichen Ausstrahlung, die von den Aromen einer duftenden Blumenwiese, von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten, noblen Gewürznoten und etwas Pflirsich ebenso geprägt wird wie von den Mineralien des tiefgründigen Gesteins und dem ebenso frischen, wie herrlich cremigen und betörend langen, mineralischen Nachhall. Die Zunge wird becirct durch eine saftige Frucht mit lebendiger Säure; diese ebenso fein strukturierte wie verspielte, enorm zupackende trockene Spätlese besitzt Substanz und Tiefe sowie eine erstklassige Struktur und eine traumhafte Balance. Sie spiegelt das einzigartige Terroir des Monzinger Frühlingsplätzchens in all seinen Facetten wieder, da der Charakter seiner exzellenten Lage sich von Jahr zu Jahr deutlicher manifestiert. Der Grund: Die Rebstöcke haben ihr optimales Alter erreicht und sind verantwortlich für das tolle Spiel auf der Zunge, unterlegt mit feinsten Mineralität und dem enorm langen, verspielten Nachhall: ein hocheleganter, femininer Riesling mit beeindruckender Tiefe, phantastischem Spiel und elfenhaftem Charakter! Höchster Trinkgenuss ab sofort bis nach 2012.

934406 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese trocken 2006 12,5% Vol. 22,53 €/l **16,90 €**
 Ich oute mich seit Jahren als bekennender Halenberg-Fan, weil seine zutiefst mineralischen Rieslinge stets eine ungemein trinkanimierende ‚kühle‘ Stilistik aufweisen, die betört und die mich magisch in ihren Bann zieht. In der Nase des großen 2006ers ein edler, zarter Rosenduft – langsam entfalten sich aromatische Blütenblätter und Noten von Zitrusfrüchten, Cassis, Grapefruitschale und Ananas verströmen sich im Raum. Die faszinierende mineralische Würze zeigt den ungeschminkten Charakter des Halenbergs, die fein verwobene Textur bündelt den weit gefächerten Aromenbogen. Am Gaumen auch wieder der Eindruck einer noch festen Ananasfrucht, feinherbe Zitrusnoten, Mineralität pur, packend und begeisternd, unendlicher und zugleich fordernder Nachhall. Ein enorm vielschichtiger, eleganter Wein mit beeindruckender Tiefe und Mineralität, der jeden Liebhaber trockener Rieslinge deutscher Provenienz in seinen Bann zu ziehen vermag. Die faszinierenden Aromen sind ungemein komplex, noch sehr verwoben, sie werden mit Luftzufuhr über Stunden immer expressiver. Am Gaumen cremig, füllig, geschmeidig, geschliffene Textur, enorm zupackende, tiefgründige Mineralität, zart unterlegt von Zitrus- und Ananasnoten. Und welch begeisternder, unendlich langer, kraftvoller Nachhall. Tolles Preis-Genussverhältnis! DIE Provokation für viele – weitaus teurere – Große Gewächse mittelmäßiger Güter. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2008 bis nach 2012.

934405 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese trocken 2005 12,5% Vol. 22,00 €/l **16,50 €**
 Aus Werners Schatzschatulle konnten wir noch einige wenige Kisten der trinkreifen großen 2005er Spätlese erwerben. Potential bis 2012.

934106 Monzinger Grauburgunder -S-, trocken 2006

13,5% Vol.

18,67 €/l

14,00 €

„Pinot Grigio! Ausgelutscht sagen Sie? Dann probieren Sie mal Grauburgunder“, schrieb die Süddeutsche Zeitung in einem Special über diese häufig völlig unterschätzte Rebsorte. „Zwei Stöffchen aus der gleichen Rebe und doch schlug die Deutsche Version den Latin Lover um Längen. Dieses eindeutige Ergebnis ist die Folge eines direkten Vergleichs bester deutscher Grauburgunder und italienischer Pinot Grigios, der von je fünf Experten der deutschen und der italienischen Sommelier-Union in München durchgeführt wurde. Das Resultat: Die ersten vier Plätze wurden allesamt von Grauburgundern belegt, dann erst kamen die ersten Italiener. Die Nummer 1 der Jury: Emrich-Schönleber, Grauburgunder Spätlese trocken!“

Der heute von uns präsentierte 06er ist jahgangsbedingt auf der einen Seite noch finessenreicher, eleganter und frischer (Wahnsinnsäurestruktur!) als der große Testsieger in der SZ, auf der anderen Seite aber noch konzentrierter und kraftvoller und voll cremigem Schmelz. Dieser enorm charaktervolle Wein von mineralischen Böden (roter und blauer Schiefer, Quarzit und Kiesel) überzeugt mit seinem feinwürzigen Kürbisduft mit Anklängen an Honigmelonen, füllt am Gaumen auch den letzten Mundwinkel betörend aus, ist für einen Grauburgunder schier unglaublich mineralisch und sehr nachhaltig. Ein leckerer, begeisternder Grauburgunder von edler Stilistik, eine Demonstration des kerngesunden, optimal gereiften, quasi „mürben“ Lesegutes und eine gewaltige Provokation für so viele überbeuerte seelenlose Pinot Grigios, deren einziger Vorteil ihr so viel schöner klingender italienischer Sortenname ist. Bei Schönleber dominieren Finesse, Rasse und Noblesse über langweiligen Barriqueinsatz! Ein individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung, der mit Luft noch an mineralischer Tiefe gewinnt, daher unbedingt Dekantieren. Zu genießen ab sofort bis 2010.

937306 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2006

12,5% Vol.

36,66 €/l

27,50 €

Welches sind die richtigen Worte, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Rieslingreben aus einer Parzelle mit tiefgründigem Lehm und rotem Schiefer adäquat zu beschreiben? Wie erfasst man dieses phantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften... ? In der Nase faszinieren die sinnliche Fruchtigkeit, eine hochfeine Mineralität, eine traumhafte Frische, ein transparentes, feines Gewebe: Ein Wein wie aus Samt und Seide gewirkt, so herrlich verspielt, einem übermütigen Fohlen ähnlich, stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Dieser filigrane Riesling besitzt überhaupt nichts Vordergründiges, schwebt stattdessen geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, dem Tanz der Elfen gleich. Seine perfekt balancierte würzige Fruchtsäurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von Pflirsich, Ananas, Apfel sowie Mandarine und wiederum einer zart gewobenen Mineralität. Dieser unglaublich animierende, Trinkfreude pur verströmende Riesling brilliert mit einer fabelhaften Filigranität, seiner vibrierenden Rasse und seiner lagenbedingten Zartheit: Er gewinnt seine Faszination nicht durch Kraft und Dichte, sondern durch ein ungemein finessenreiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Leichtigkeit und Verspieltheit. Dieser hedonistische „Flatteur“ scheint die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und scheinbar schwerelos über die Zunge zu gleiten – den Greifvögeln ähnlich, die hoch über den Steillagen der Nahe majestätisch ihre Kreise ziehen. Und es ist ihre Sensibilität, die sich bis zum langen, harmonischen, stets saftigen Ende hinzieht, welche die großen Rieslinge von Werner Schönleber für mich so unverwechselbar authentisch macht. Was für ein legendäres Frühlingsplätzchen, vinifiziert aus traumhaft klein- und lockerbeerigen Träubchen, die an den herrlichen Herbsttagen im Oktober 06 mit der Sonne um die Wette strahlen! Zu genießen sofort nach Freigabe im September, Höhepunkt 2009 bis 2018.

937305 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs 2005

13% Vol.

33,20 €/l

27,00 €

Die letzten Kisten: Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz, mehr schätzen als opulente Fülle. Zu genießen bis 2015.

934506 Monzinger Halenberg Riesling Großes Gewächs 2006

13% Vol.

38,00 €/l

28,50 €

Meine Liebe zu den Weinen der sympathischen Schönlebers findet ihren Ursprung genau in diesem fabelhaften trockenen Spitzenriesling vom Halenberg, einem wahrhaft Großen Gewächs, das mich seit mehreren Jahren unentrinnbar in sein Gravitationsfeld gezogen und nie mehr losgelassen hat! Fasziniert das Frühlingsplätzchen wie ein liebezendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher: Es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer, der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein grandioser Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen innerhalb ganz Deutschlands!

Dieser noble, majestätische Riesling brilliert durch eine abgrundtiefe, extrem mineralische Nase mit intensiven Steinobst-, spektakulär schönen Grapefruit- und würzig-rauchigen Aromen. Am Gaumen eine konzentrierte, strahlende Frucht, ungemein saftig und dicht, faszinierend die reife, rassige Säure, betörend das mächtige mineralische Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien aus den Tiefen des Felsenbodens erzählt. Und welch ein Extrakt! Dazu gesellen sich eine enorme Kraft, Tiefe und Länge und eine feine, cremige Textur mit grandiosem Schmelz, die wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den großen Rieslingen der Nahe zu eigen sind. Der extrem lange, salzig-mineralische Nachhall dieses traumhaft balancierten, mit Luftzufuhr ungemein sinn-

lichen Rieslings von edler Gestalt und brillanter Struktur ist glockenklar. Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein beseelter Wein, die Inkarnation seines legendären Terroirs, der dem wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Welch Hommage an den Halenberg, ein magischer, verzaubernder Wein! Zu genießen ab Freigabe im September wird dieser Rohdiamant, der in den letzten Jahrgängen für so viel Aufsehen bei Weinkennern und Fachpresse gleichermaßen gesorgt hat, zwischen 2010 bis etwa 2025 auf seinem Höhepunkt sein. Wahnsinnsstoff!

934306 Lenz, Riesling QbA (halbtrocken) 2006 11% Vol. 12,27 €/l 9,20 €

Fein mineralischer, vielschichtiger, verspielter Riesling, der mit seiner schwebenden Leichtigkeit und duftigen Transparenz (den Insignien seines großartigen Terroirs des Frühlingsplätzchens) schier den Atem raubt, mit hellen Aromen von Pfirsich, reifen Mirabellen, Grapefruit und Orangenschale, die ihn funkeln lassen wie einen strahlenden Diamanten. Der dezente Restzuckergehalt ist verantwortlich für eine feine Fruchtigkeit und ein herrliches Spiel auf der Zunge zwischen der zarten Restsüße und der lebendigen, reifen Säure, so dass er sich ungemein finessenreich, trinkanimierend, virtuos tänzelnd und harmonisch trocken präsentiert. Dabei hat dieser zarte Wein eine große innere Dichte; Konzentration und Finesse ergänzen sich zu perfekter Harmonie, faszinierender, fruchtig-mineralischer Nachhall. Der perfekte Apéritif oder Begleiter zu Gerichten wie Parmaschinken mit Melone, geräuchertes Forellenfilet mit Gurkengemüse oder Carpaccio vom Seeteufel mit Limonen-Olivenöldressing. Zu genießen ab sofort bis 2011.

937406 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Kabinett 2006 12% Vol. 14,53 €/l 10,90 €

Welch mineralischer, verspielter, zart gewobener, delikater, klassischer Kabinett – ein Riesling zum Niederknien schön. Schon in der Nase faszinieren eine sagenhafte Mineralität und eine ungemein komplexe Aromatik, insbesondere Weinbergspfirsich, Cassis und Mandarinen. Am Gaumen ungemein viel Spiel, Finesse, Rasse und eine vibrierende Mineralität, dazu eine enorme Dichte: Welch unnachahmliche Brillanz auf der Zunge, welche Leichtigkeit, welches betörendes Spiel und welche Strahlkraft! Kühle Mineralität trifft reife Säure. Dieser fein ziselierte Riesling demonstriert auf einmalige Art und Weise, warum ein filigraner, tänzelnder, fruchtsüßer Kabinett unter vielen Liebhabern deutscher Weine so begehrt ist, nicht zuletzt wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol, der ihn zu einem wunderbaren Zech-, Aperitif- und Terrassenwein werden lässt, aber gereift auch zum idealen Begleiter für leichte, feine Speisen. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2008 bis 2012.

938105 Monzinger Halenberg, Riesling -R- 2005 (feinherb) 12,5% Vol. 32,00 €/l 24,00 €

Nach einem Jahr Flaschenreife bringt Werner Schönleber eine in einer homöopathischen Dosis abgefüllte „Reserve-Version“ des Halenbergs auf den Markt, der mit einer Wahnsinnsmineralität begeistert, unter der sich eine feine, herbe Frucht verbirgt. Ein ganz feiner, nobler Wein und dennoch von gewaltiger Kraft, der wie Seide über die Zunge gleitet. Ein traumhafter Riesling mit enorm weniger Substanz aus einem ganz großen Nahejahrgang, ab Herbst 2007 durchaus schon zu genießen (braucht dann aber noch viel Luft), Höhepunkt 2009 bis nach 2015.

Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Rieslinglagen der Welt, der unter die Haut geht!

937906 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese 2006 9,5% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

Ein Rieslingduft von genialer Komplexität: Die herrliche mineralische, ungemein brillante Frucht springt förmlich in die Nase, faszinierende Noten von kräuterwürzigem Pfirsich-Nektarinenduft, reifem Apfel und rosa Grapefruit gepaart mit mineralischer Komplexität und dezenter Süße. Ein Gaumenschmeichler, beladen mit verführerischen Fruchtaromen, dazu eine betörende Rasse und Finesse, höchst animierendes Spiel, im minutenlangen mineralischen und Grapefruitbetonten Nachhall tanzen die Aromen Samba. Fabelhaft verspielte Spätlese (aufgepasst liebe Freunde von der Mosel, dieser unglaublich komplexe Wein ist eine unglaubliche Herausforderung) mit sagenhafter Tiefe, formidabler Finesse und einer großartigen, wiederum sehr reifen Säure! Diese fein ziselierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance und feinsten Schliff im subtilen Spiel, aber auch Fülle, Kraft, Cremigkeit, enormen Schmelz und eine unübertreffliche Struktur. Nur die ganz großen Spätlesen Deutschlands können mit einem derartigen Spannungsbogen zwischen glockenklaren Aromen (ein frischer Quellbach aus tiefen geologischen Schichten scheint sich übermütig ins Tal zu stürzen), einer fabelhaften Dichte und einer vibrierenden Filigranität und Finesse brillieren – Nirgendwo auf der gesamten Welt gibt es noch einmal solche Parameter in einem großen Wein wie in solch phantastischen, aristokratischen Rieslingdiamanten: Wegen seiner unglaublichen Balance und Frische zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis nach 2025.

Eine geniale, zutiefst berührende Spätlese von **atemberaubender Rasse und makelloser Schönheit!** 94-96+ Punkte, gefühlte Hundert! Referenzqualität.

934606 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2006 9,5% Vol. 23,93 €/l 17,95 €

2006 ist für meinen Geschmack DAS Spätlesejahr mit monumentalen, phantastischen Spätlesen, die durch eine konzentrierte, klare, strahlende Frucht und ein geradezu explosives Süße-Säure-Spiel brillieren. Und das hier ist Riesling pur! Ein Gipfelpunkt! Da tanzen ausgeprägte Aromen von noblen, weißen Weinbergspfirsichen im Glas, reifer Birne, Ananas, knackigem Apfel und rosa Grapefruit, da geht der Wein von vorne bis hinten am Gaumen durch und im Nachhall so richtig auf:

eine vollblütige Halenberg-Grazie. Das ist enorme „weinige Substanz“ und weniger Süße als sonst. Die kühle Mineralität des Halenbergs paart sich grandios mit Aromen von weißen Blüten sowie Akazienhonig und einer feingliedrigen, anregenden Säure. „Die Sensibilität, die sich bis zum langen Ende hinzieht – das finde ich so groß!“, sagt Werner Schönleber, und ich widerspreche nicht. Mit seiner verspielten Eleganz und eleganten Duftigkeit könnte dies durchaus ein ganz großer Moselwein sein. Diese traumhafte Spätlese ist zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis 2025.

937804 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese „Rutsch“ 2004 9% Vol. 53,20 €/l **39,90 €**
Eine sensationelle, in Insiderkreisen legendäre Spätlese aus extrem niedrigem Ertrag von den ältesten Rebstöcken und der steilsten Lage der Region. Finesse, Dichte und Filigranität pur, eine Spätlese zur Meditation, die noch ein paar Monate der Reife bedarf und die auf ihrem Höhepunkt in einer ganz eigenen Qualitätsliga spielen wird. **Weltklasse aus Monzingen!**

934605 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese 2005 10,5% Vol. 22,00 €/l **16,50 €**
Eine legendäre Spätlese aus einem legendären Nahe-Jahrgang! Kandierte Zitrusfrüchte und frische Kräuter ruhen auf einem festen mineralischen Bett. Zu genießen ab sofort bis nach 2020.

937505 Monzinger Halenberg Riesling Auslese 2005 8,5% Vol. 32,00 €/l **24,00 €**
Was für ein Wein! Tiefgründig mineralisch mit feinsten Frucht und Reifenoten konzentriert, aber filigran; dicht und saftig. Das sind die Paradoxien großer Weine, die sich in dieser phantastischen Auslese paaren. Von exemplarischer Klarheit, sauberer Botrytis und strahlender Fruchtsäure. Ein einnehmender Duft von süßem, fast karamellisiertem Kern- und Steinobst, der Duft einer Sommerwiese in voller Blüte, Honig, Karamell, kandierte Orangenschale und Limette. Feine Rauchnoten, Schiefer pur, zarte Ansätze von Reife, die sich in einem Hauch Petrol widerspiegeln. Am Gaumen explodierende Zitrusfrucht in Kombination mit einer knackigen, den Gaumen kitzelnden Säure und einem Nachhall, der kein Ende zu nehmen scheint und gleichzeitig zu einem weiteren Glas verführt. Der perfekte Begleiter zu Gerichten, wie Parfait von der Gänseleber mit glasierten Äpfeln, gebackener St. Nectaire mit Honig und Haselnusskruste oder Zimtousse mit Orangenstückchen. Eine Auslese wie eine übermütige Gazelle, die rennt und springt, als gäbe es keine Schwerkraft. Vollkommen Harmonie am Gaumen. Nahe-Noblesse! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis nach 2030.

937705 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Auslese 2005 8,5% Vol. 32,67 €/l **24,50 €**
Ein Rieslingduft von genialer Komplexität und femininer Struktur: Die herrliche mineralische Frucht springt förmlich in die Nase, faszinierende Noten von feinen Kräutern, saftiger Pfirsich, Nektarinen, reifer Apfel und rosa Grapefruit gepaart mit mineralischer Komplexität und feinen Blütennoten. Am Gaumen filigran und elegant mit betonter Säure, wunderschön abgerundet durch die feine Süße, läuft einem bei jedem Schluck das Wasser im Mund zusammen und weckt das Verlangen nach einem weiteren Glas. Ein Wein zum Träumen, Philosophieren oder als perfekte Untermalung eleganter Desserts, wie Pfirsichspalten mit Champagnerschaum oder leicht karamellisierte Apfeltarte mit Holunderblütensorbet. Grandios auch zu milden Hart- oder Frischkäsen mit Birnenspalten oder Quittenkompott. Monumentale Auslese mit sagenhafter Tiefe und unglaublicher Finesse!
Jahgangsbedingt wohl nochmals besser als seine vom Gault Millau mit 95 Punkten zur zweitbesten Auslese des Jahrgangs 2004 in Deutschland gewählte Vorgängerin! Potential bis nach 2030.

934906 Monzinger Frühlingsplätzchen, Riesling Auslese 2006** 8,5% Vol. 46,67 €/l **35,00 €**
Ich bin sehr frankophil geprägt, was meinen Lebenserfahrungen nahe der französischen Grenze und meiner Leidenschaft für großen Wein und gutes Essen geschuldet sei. Aber meine französischen Freunde mögen mir verzeihen, wenn ich sage, dass ich zur Gänseleber (Ja, ich weiß, der Genuss widerspricht der political correctness, aber man kann doch im Leben nicht immer nur gut sein. Das Verbotene strahlt bisweilen einen magischen Reiz aus!) einem Wein wie dieser genialen Auslese immer den Vortritt einräume vor einem noch so großen Sauternes: Das ist Finesse und Reinheit pur mit kristallklarer Süße und den Samba tanzenden Aromen von hochreifem Pfirsich, kandierter Orange, Ananas, Honig, zarten Karamelltönen und einem mineralischen, nicht enden wollenden Nachhall. Eine Wahnsinnsauslese! Großer Wein, großer Winzer, große Entzückung! Ewiges Potential!

934706 Monzinger Halenberg, Riesling Auslese 2006** 8,5% Vol. 42,00 €/l **31,50 €**
Was für ein monumentaler Wein! Tiefgründig mineralisch, aber umwerfend fruchtig; konzentriert, aber filigran; dicht, aber saftig. Das sind die Paradoxien großer Weine, die sich in dieser phantastischen Auslese paaren. Von exemplarischer Klarheit, sauberer Botrytis und strahlender Fruchtsäure. Bereits der Duft von Steinobst, Ananas, eingelegten Orangen, vollreifem Pfirsich, Blütenhonig, grünem Tee und kandierten Zitrusfrüchten betört derart, dass man am liebsten ins Glas eintauchen möchte. Eine fein ziselierte, sehr prononcierte Säure katapultiert diese verführerischen Aromen auch an den Gaumen und setzt ihrerseits die typischen mineralisch-würzigen Akzente, welche die Schönleber-Weine so unverkennbar, charakterstark und individuell machen. Was für ein Wein, was für eine Freude beim Genuss! „Power without weight“. Potential bis 2040.

934806 Monzinger Halenberg, Riesling Beerenauslese 2006 (0,375l)

8% Vol.

200,00 €/l

75,00 €

Christina Hilker, Sommelier des Jahres, ist gerührt: „Es gibt Weine, die so groß und einzigartig erscheinen, dass es einem die Tränen in die Augen treibt. Ich weiß nicht, wie Werner Schönleber das immer wieder hinbekommt, aber diese Beerenauslese ist genial. Pure glasklare Frucht, kühle Mineralität, den Gaumen auskleidende feine Fruchtfülle. Süße ja, aber nicht schwer, sondern schwebend. Tänzeln Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Ananas und hochreifem Pflirsich explodieren am Gaumen und wirken trotz der Kraft des Weines immer noch elegant und feingliedrig.“
Dieses feinste „Engelspippi“ ist ein Sinnenzauber für Jahrzehnte!

SCHLOSSGUT DIEL – DORSHEIM

Auszeichnung als Kollektion des Jahrgangs 2005 an der Nahe durch den renommierten Weinjournalisten Sam Hofschuster im angesehenen Internet-Weinführer wein-plus.de

Armin Diel ist als VDP-Vorsitzender der Nahe und Herausgeber des Gault Millau die treibende Kraft hinter dem Qualitätsstreben in Deutschlands kleiner, aber feiner Weinanbauregion!

So klein das feine Weinanbaugebiet der Nahe auch sein mag, so grandios die Qualitäten. Die phantastische Jahrgangsquadrige 2003/4/5/6 ist geradezu eine Demonstration des außerordentlichen Potentials einer mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen und extrem vielfältigen Böden gesegneten Landschaft. Bei aller rühmensewerten Qualität in der Breite, vier Spitzengüter thronen dennoch über allen und zählen darüber hinaus unstrittig zur Winzerelite Deutschlands: Dönnhoff, Emrich-Schönleber, Schäfer-Fröhlich und Diel. Vier unterschiedliche Charaktere, vier große Winzerpersönlichkeiten der Region, vier höchst individuelle Weinkollektionen, die jedes Jahr aufs Neue um die Krone des Besten ringen, immer nur um Nuancen voneinander getrennt, die jedoch stets eins vereint: Ihre im internationalen Maßstab gesehen spektakulär preiswerten besten Gewächse gehören zur absoluten Spitze in der gesamten Weinwelt!

Das nimmermüde Qualitätsstreben von Armin Diel, wahrlich eines Charakterkopfs mit Ecken und Kanten, der auch als Herausgeber des Gault Millau von der journalistischen Seite her so unendlich viel für den deutschen Wein getan hat (und als Präsident des VDP-Nahe-Ahr trieb er das Große-Gewächs-Projekt an der Nahe entscheidend voran), findet auch unter den Kollegen aus der Journalistenzunft immer mehr seine verdiente Anerkennung. Wir zitieren mit großer Freude aus der Laudatio von Sam Hofschuster zur Ehrung des Weinguts Diel für die beste Kollektion an der Nahe in 2005: „In 2004 bereitete sich der Betrieb erstmals an die Spitze der Weingüter an der Nahe und gewann folglich auch zum ersten Mal unsere ‚Kollektion des Jahres‘. Ein Erfolg, den Armin Diel zusammen mit Kellermeister Christoph J. Friedrich 2005 wiederholt – und das auf noch beeindruckendere Weise als im Vorjahr. Noch nie, so scheint es uns, waren die trockenen Rieslinge hier so gut wie in 2005 und sogar der Classic hat ungewohntes Niveau. Die rest- und edelsüßen Rieslinge sind überwiegend brillant. **Eine prachtvolle Serie, die dem Weingut Diel einen Platz in der ersten Reihe sichert – nicht nur an der Nahe.**“ Herzlichen Glückwunsch an Armin Diel und seine Tochter Caroline (die mittlerweile nach Lehr- und Wanderjahren auf den berühmtesten Domainen der Welt, u.a. Romanée Conti, in den Traditionsbetrieb zurückgekehrt ist) sowie an seinen genialen Kellermeister Christoph J. Friedrich!

Sie, werte Kunden, haben viele dieser fabelhaften Weine aus 2005 in Ihrem Keller liegen, denn wir haben Sie im letzten Frühjahr bereits sehr zeitig über die famosen Qualitäten, die auf Schlossgut Diel erzeugt wurden, informiert und Sie haben sich damit rechtzeitig eingedeckt. Unsere Verkaufszahlen und der schnelle Ausverkauf der Weine sprechen eine beredete Sprache. Doch keine Angst, wenn Sie leer ausgegangen sind. Sie wissen bereits aus unseren Pinwänden, wie großartig der Jahrgang 2006 in der Spitze (aber nur dort, nicht in der Breite!) in Deutschland ausgefallen ist und hier in sich die Vorzüge dreier großer Jahrgänge zu vereinen scheint: den traumhaften Extrakt aus 1998, die vibrierende Frische und Mineralität aus 2004 sowie die innere Dichte und Konzentration aus 2005. Zudem scheint eindeutig wiederum die Nahe zu den drei privilegierten Regionen Deutschlands zu gehören: Die Abfolge eines großen Jahrgangs nach dem anderen muss man natürlich auch, mit den Folgen des „global warming“ erklären, dessen Gewinner eindeutig das weit nördlich auf den Breitengraden gelegene idyllische Tal der Nahe ist. Wenn solch zurückhaltende und besonnene Winzer wie Helmut Dönnhoff („2006 fruchtig ist mein bester Jahrgang seit 1971 und 1989“) und Werner Schönleber („Im trockenen Bereich hatten wir vielleicht schon mal das Glück, ähnlich gute Weine wie in 2006 erzeugen zu können, im fruchtigen Bereich sind es wohl die besten Qualitäten in meiner Winzerlaufbahn“) sich zu solch dezidierten Urteilen hinreißen lassen, brauche ich dem nichts mehr hinzuzufügen.

Armin Diels phantastische Kollektion 2006 demonstriert eindrucksvoll den qualitativen Sprung, den das traditionsreiche Weingut unter der Ägide von Diel, einem brillanten Vordenker der deutschen Weinszene, getan hat. Unverkennbar die Authentizität dieser rassigen, zutiefst mineralischen Weine, die in sich sowohl die moselanische Eleganz als auch die Finesse des Rheingaus und die wollüstige Opulenz und Fülle bester Pfälzer Rieslinge zu vereinen scheinen. Die Ursachen für die



SCHLOSSGUT DIEL

2002
Dorsheimer Goldloch
Riesling Auslese

GUTSABFÜLLUNG - D 55452 BURG LAYEN
QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT
L-APNr. 7 763 019 08 03

750 ml

Nahe

SCHLOSS

2001
Dorsheimer Pi
Riesling

Alc. 8% vol.

GUTSABFÜLLUNG - L
QUALITÄTSWI
L-APNr. 7

Nahe

€ 4/04

07

Produce of Germany - www. Schlossgut-Diel.com

herausragenden Qualitäten der weißen und roten Burgundersorten wie der Spitzenrieslinge sind, wie sollte es anders sein, im Wingert zu suchen. Die besten, extrem steilen, südlich exponierten Weinbergslagen des Schlossgutes Diel liegen nahe der Burg Layen in den Ausläufern, aber auch im Wind- und Regenschutz des Rheinischen Schiefergebirges in der Gemarkung von Dorsheim – in einem Radius von gerade einmal 1.000 m – und ergeben dennoch aufgrund ihres höchst unterschiedlichen Terroirs stilistisch sehr differenzierte Weine.

Durch die erheblichen Temperaturunterschiede von Tag und Nacht (Schwankungen von 20 Grad und mehr sind keine Seltenheit), die natürlich auch für die Aromenbildung in den Trauben von unschätzbarem Vorteil sind, verwitterte das unterschiedliche Gestein bald zu größeren und kleineren Brocken und bildet so die extrem heterogenen Böden dieser großartigen Lagen. Naturnaher Anbau in den malerischen Steillagen und extrem viel Handarbeit während der gesamten, sehr langen Vegetationsperiode (aufwändige Laubwerksarbeiten sowie selektivste Lese in mehreren Erntedurchgängen) sind unabdingbare Voraussetzungen für die spektakulären Resultate, die mittlerweile im Schlossgut Diel erzielt werden. Die Vinifizierung des Lesegutes erfolgt bei solchen Perfektionisten wie Armin Diel und seinem sensiblen Weinmagier Christoph J. Friedrich so schonend wie möglich: Der feinfühligte Ausbau der Rieslinge vollzieht sich in klassischen Holzfässern aus Eichenholz aus dem nahe gelegenen Soonwald unter optimalen Bedingungen im kühlen, unterirdischen Schlosskeller. Das Resultat: Im Jahrgang 2006, dem Jahr des guten Winzers und exzellenten Terroirs, wurden in den Dorsheimer Steillagen höchst individuelle Rieslinge mit einer sagenhaften Finesse und Komplexität in den Aromen, einer inneren Dichte und Kraft und einer moselanischen Eleganz und abgründigen Mineralität erzeugt wie nie zuvor, die diese **Großen Gewächse zum Synonym werden lassen für trockenen Weltklasseriesling bester deutscher Provenienz!**

Armin Diel besitzt als einer der beiden Herausgeber des Gault Millau das nötige Fingerspitzengefühl, die Beurteilung seiner eigenen Weine nicht zu veröffentlichen – auch, wenn er sich mit dieser Entscheidung angesichts der spektakulären Qualitäten eines offensichtlichen Vorteils beraubt. Lassen Sie mich zu der herausragenden Kollektion der Dielschen Weine daher heute drei international kompetente Stimmen zitieren: Michel Bettane, einer der führenden Köpfe der französischen Weinszene, zählt in der Revue du vin de France in seinem Ranking das **Schlossgut Diel als eines von acht deutschen Weingütern zu den besten Domänen der Welt!** In Steven Tanzer's höchst angesehenem WINE CELLAR (Diel: the third big gun on the Nahe) wurden die 2004er Großen Gewächse ebenso zu den absoluten Spitzen der deutschen Rieslinge gezählt wie im Tasting von Peter Moser, Chefredakteur des FALSTAFF, Österreichs renommiertem Weinmagazin, der den ‚Burgberg‘ nach Kellers ‚Hubacker‘ mit der zweithöchsten Note aller degustierten 2004er Weine adelte. Und nach intensiven Verkostungen bin ich der festen Überzeugung, im Jahrgang 2006 haben Caroline und Armin Diel sowie Christoph J. Friedrich infolge einer unglaublich aufwändigen Weinbergsarbeit in den schwierigen Tagen Ende September/ Anfang Oktober, der dann großartige klimatische Bedingungen, ein Bilderbuchherbst quasi, vom 5. bis 20. Oktober (Caroline: „In der Zeit haben wir geschuftet bis zum Umfallen, nachts kaum noch geschlafen und haben somit in der kürzesten Erntezeit unserer Geschichte die Schönwetterperiode optimal ausgenutzt“) folgten, aber auch infolge subtiler Weiterentwicklung im Wingert wie im Keller noch einmal eins drauf gesetzt und phantastische Weinunikate allerhöchster Qualität vinifiziert, die weltweit keine Konkurrenz zu fürchten haben. Rieslinge und Burgunder at its best, Gänsehautatmosphäre und meine ganz besondere Empfehlung!

933806 Grauburgunder trocken 2006

13% Vol.

15,33 €/l

11,50 €

Pinot Grigio! Unzählige Enttäuschen erlebt? Einverstanden! Aber dann probieren Sie doch bitte mal Grauburgunder bester deutscher Provenienz. Dieser enorm charaktervolle Wein von mineralischen Böden, allesamt beste Grand-Cru-Lagen, überzeugt mit seinem feinwürzigen Duft und komplexen Anklängen an reifen Apfel, Pfirsich, Honigmelonen und seinen aromatischen nussigen Anklängen. Füllt am Gaumen auch den letzten Mundwinkel aus, ist sehr mineralisch, geschmeidig und von einer glasklaren Sortentypizität geprägt. Gewinnt mit Luft noch an Rasse und mineralischer Tiefe, daher unbedingt Dekantieren. Wer braucht bei solch grandiosen charaktervollen Grauburgundern und erstklassigen Essensbegleitern eigentlich noch einen seelenlosen Pinot Grigio aus dem Supermarkt?

Zu genießen ab sofort bis 2010.

932202 Pinot Gris Barrique 2002

13% Vol.

25,20 €/l

18,90 €

Armin Diel ist der einzige Nahewinzer im Deutschen Barriqueforum: Ihm geht es dabei in erster Linie um die Erzeugung von komplexen und finessenreichen Weinen, bei denen der Holzgeschmack nicht das prägende Element sein soll, sondern den Weinen dezent im Hintergrund ihre fabelhafte Struktur verleiht. In der Nase ein fester, herrlich mineralischer und faszinierend kräuterwürziger Duft nach Zitrusfrüchten, etwas Apfel und Pfirsich, dazu ist dieser große Grauburgunder auch zart vom (30% neuen) Holz geküsst. Cremig, feinsaftig und bei aller Dichte geradezu filigran am Gaumen, feine, animierende Säure, phantastische Frische, perfekt eingebundenes, dezentes Holz, das sich traumhaft mit der betörenden Frucht vermählt, dazu faszinierend mineralisch, rauchiger Fruchtkern, rassiges Spiel, bestens balanciert, enorme Nachhaltigkeit und Länge. Eine wunderbare Qualität, purer, reiner Genuss, sowohl solo getrunken als auch als hervorragender Essensbegleiter!

Zu genießen ab sofort bis wenigstens Ende 2009.

939006 „Nahestein“, Riesling trocken 2006

12% Vol. 14,67 €/l 11,00 €

Traumhaft schöner, extrem sorgfältig selektionierter Riesling von unterschiedlichen Böden bester Südlagen, deren kleinbeerige, kerngesunde und hoch aromatische Trauben entscheidend zur Komplexität und Verspieltheit dieser großartigen Visitenkarte des traditionsreichen Weingutes beigetragen haben. In der Nase fasziniert ein mineralischer, ‚kühler‘ und leicht kräuterwürziger Duft nach wilden Aprikosen, Weinbergspfirsich und nach längerer Öffnung ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren sowie zarten exotischen Aromen. Am Gaumen dicht, cremig, mineralisch und ungemein rassig: Nur knappe 12 Volumenprozent Alkohol verleihen diesem verspielt-mineralischen Riesling eine traumhafte Trinkanimation. Zudem verführt eine zartsüße, beschwingte, rassige Frucht und die feinst ziselierte Säure macht diesen Einstiegsriesling in die magische Welt der Dielschen Weine traumhaft erfrischend und höchst animierend. Nach längerer Öffnung im Glas finden sich wiederum herrlich betörende Cassisnoten, dazu eine dezent unterlegte rauchige Note und ein faszinierender mineralischer Abgang. Phantastisches Preis-Genussverhältnis, ein großartiger, bestens balancierter, harmonischer Basiswein (Understatement pur!) auf dem Niveau einer hochkarätigen trockenen Spätlese, die ungemein viel Lust macht auf das nächste Glas.

933406 „Eierfels“, Riesling trocken 2006

13% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

Armin Diel ist ein absoluter Perfektionist. Daher entschied er nach langen Überlegungen und Verkostungen, jährlich einen Teil seiner ursprünglich für das jeweilige Große Gewächs aus Goldloch und Burgberg vorgesehenen Fässer separat abzufüllen, gewissermaßen als Zweitwein der beiden Grands Crus, um deren Qualitäten bis zum Äußersten auszureizen. Er benannte den in 2004 erstmals erzeugten und im Handumdrehen ausverkauften spektakulären Wein nach einem im Trollbachtal liegenden Felsmassiv (wo ein Gesteinskopf wie ein aus dem Felsen geschlüpfes Ei ausschaut), welches zwei der großen Renommierlagen der Nahe, das Goldloch und den Burgberg, voneinander trennt. (Diesen Fels schenkte Armin Diel übrigens seinem Sohn Victor 1992 zu dessen zehntem Geburtstag – welch cleverer Schachzug, um die Jugend schon frühzeitig an das Weingut heranzuführen!) Das Ergebnis ist ein cremiger, sehr harmonischer, ausgewogener, tiefgründig mineralischer Spitzenwein, der vielen anderen Winzern Deutschlands als Großes Gewächs zur Ehre gereichen würde. Diese knochentrockene, exklusive Cuvée aus erlesenen Trauben der großen Terroirs des Burgbergs und des Goldlochs können wir Ihnen, werte Kunden, glücklicherweise zu einem ganz besonders sympathischen Preis anbieten. Ein edler Riesling, qualitativ auf dem Niveau eines Großen Gewächses, aber preislich Understatement pur!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2012.

932906 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Großes Gewächs 2006

13% Vol. 39,33 €/l 29,50 €

Mit einem Besitz von nur einem Hektar ist das ‚Pittermännchen‘, das sich in seiner geradezu moselanischen Stilistik sehr stark von seinen beiden Nachbarlagen unterscheidet, ein sprichwörtliches Kleinod in der Kollektion des Schlossgut Diel. Die Bezeichnung geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein ‚Pittermännchen‘ eine kleine Silbermünze war. Der tiefgründige Leimboden dieser steilen Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer und Kieselsteinen auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Note verleiht. In der Nase fasziniert ein kühler, zart minziger Duft vom Schiefer, der dieses Idealbild eines filigranen trockenen Rieslings in seiner gesamten Stilistik prägt. Nach längerer Öffnung feinfruchtige, verführerische Noten von Aprikosen und Pfirsichen mit einer Spur Cassis, deutlich schmeckbar die traumhaft reife Frucht des penibel selektierten Lesegutes – DER Schlüssel zum Erfolg in einem Jahrgang des guten Winzers und der großen Terroirs. Am Gaumen zwar deutlich fülliger (!) als in den Vorgängerjahren, dennoch begeistert immer noch eine ungemein finessenreiche Stilistik mit animierendem Säurespiel. Feingliedrig und zart wie stets, doch die famosen Jahrgangsbedingungen zeichnen für eine nie zuvor erlebte innere Dichte und eine vibrierende Strahlkraft verantwortlich. Feinst ziselierte Säure, großartiges Spiel, bestens eingebundene tiefgründige Mineralität, fruchtiger, extrem dichter, packender Nachhall, der noch sehr lange auf der Zunge verweilt. Liebhaber mineralischer Rieslinge mit moselanischer Finesse und Eleganz, die nicht unbedingt barocke Gewächse oder Pfälzer Schmusekätzchen zu ihren persönlichen Favoriten zählen, werden mit diesem laserartig fokussierten Riesling, der eindrucksvoll demonstriert, wie sensationell gut auch extrem trockene Rieslinge von Schieferböden schmecken können, eine große Freude haben. Welch traumhaft mineralisches Meisterwerk aus dem großen 2006er Jahrgang, zusammen mit dem 2005er dem spektakulärsten in der glanzvollen Geschichte des Weinguts. Mein persönlicher Favorit im trockenen Bereich in der diesjährigen phantastischen Kollektion aus dem traditionsreichen Schlossgut Diel! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis mindestens 2016.

932904 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Großes Gewächs 2004

13% Vol. 38,66 €/l 29,00 €

Aus den Schatzschatullen des Schlossgutes konnten wir einige wenige Kisten des fabelhaften 2004ers loseisen, aus einem der größten Jahrgänge, die es jemals für trockene deutsche Rieslinge gegeben hat. Ein Rieslingunikat mit einer traumhaften Mineralität. Zu genießen ab sofort bis 2018.

932606 Dorsheimer Burgberg Riesling Großes Gewächs 2006

13% Vol. 42,00 €/l 31,50 €

Erst seit Mitte der 90er Jahre besitzt das Schlossgut Diel 1,8 ha im extrem steilen Burgberg und damit exakt die Hälfte dieser mikroklimatisch einzigartigen Hanglage, die, wie ein Amphitheater nach beiden Seiten von den kalten Hunsrückwinden geschützt, im engsten, fast schroff wirkenden Teil des Tales zu finden ist. Der Name entstand in Anlehnung an die Burg Layen und unterstreicht die Besonderheit seines einzigartigen Terroirs. Der mit einer Unmenge an Quarzitsteinen durchsetzte

tiefgründige Lehmboden über nacktem Fels bietet exzellente Voraussetzungen für die Erzeugung hochfeiner, rassischer und mineralischer Rieslinge mit großem Alterungspotential. In der ungemein verführerischen Nase betört ein sehr kühler, traumhaft mineralischer, feinst kräutriger (typisch für Taunusquarzit) und zart rauchiger Duft mit Anklängen an Feuerstein, weißen Weinbergspfirsich, Ananas und Maracuja. Am Gaumen extrem vielschichtig und harmonisch, enorm dicht und konzentriert, dabei gleichzeitig voller Eleganz und Finesse, feinsaftige, überwältigende Pfirsich-Zitrusfrucht, lebhaft Säure, große Länge. Ein vibrierender, sensationell fokussierter Riesling aus extrem niedrigen Erträgen goldgelber, phantastisch aromatischer Trauben aus einem großartigen Steilhang, der trotz seiner gewaltigen Mineralität auf der Zunge einen Reigen zu tanzen scheint. Dies ist einer dieser so raren, großen Terroirweine, die eine ureigene Geschichte erzählen: Von tiefen Schieferschichten und von hartem Fels, in die sich die Wurzeln alter Rieslingreben hinein gewunden und vom glockenklaren Klang der Mineralien, die sie dabei aufgenommen haben. Gänsehautatmosphäre!

Wurden bereits die beiden Vorgängerjahre dieses Wahnsinnstoffs von der Fachpresse zur Elite der deutschen Spitzenrieslinge gezählt (etwa der 2003er, der von VINUM als die Nr.1 eingestuft wurde), werden sie von diesem monumentalen Meisterwerk großer deutscher Rieslingkultur nochmals um einen Wimpernschlag übertroffen. Bei aller Dichte, Konzentration und Cremigkeit entwickelt sich dieser phantastische Weißwein zur Inkarnation von Mineralität mit einer Präzision und einem Glanz, der alles überstrahlt, was jemals zuvor aus dieser legendären Lage produziert wurde. Dieser Traum von Wein wird sich voraussichtlich über 15 Jahre phänomenal entwickeln.

932006 Dorsheimer Goldloch Riesling Großes Gewächs 2006

13% Vol. 41,20 €/l 30,90 €

Mit gut fünf Hektar Rebfläche ist das Schlossgut Diel bei weitem der größte Besitzer in dieser legendären Steillage, in der nach alten Überlieferungen im 17. Jahrhundert nach Gold gegraben worden sein soll. Eine andere Deutung des Namens kommt aus dem Volksmund und besagt, dass früher die Winzer mit ihren Weinen aus dieser Spitzenlage viel Gold verdient hätten. (So erzielten Spätlesen aus dieser großartigen Lage vor 100 Jahren höhere Preise gar als die zu Recht gerühmten Gewächse von Château Latour!) Wie auch immer der Name entstanden sein mag, es ist der von einer dünnen Lehmauflage und Kieselsteinen bedeckte Urgesteinsboden auf felsigen Konglomeraten, der dem Wein seine immense Kraft, seine hohe Eleganz und formidable Tiefe zugleich verschwenderisch verschenkt. Doch Vorsicht: Unmittelbar nach der Öffnung wird Sie der mineralische Extrakt dieses Weltklasserieslings mit seiner Urgewalt geradezu ‚anspringen‘ und alle olfaktorischen Sinne betäuben. Bis etwa ein halbes Jahr nach der Füllung wird dieser Zustand so bleiben, dann wird sich dieser monumentale Wein – insbesondere mit Sauerstoffzufuhr im großen Burgunderglas (!) – immer mehr öffnen und mit ungemein komplexen, verführerischen, lasziven Noten begeistern, die ins Rotfruchtige gehen und mit saftigen gelben Früchten wie Mango, Maracuja und Pfirsich changieren. Reintönig, mächtig, konzentriert, opulent und zupackend am Gaumen, einem Symphonieorchester ähnlich, das zur Ode an die Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge aufspielt, ungemein komplex in seiner Aromatik (deutlich wahrnehmbare Cassisaromen und Mandarinen), perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, schmeichelnder Cremigkeit und vibrierender Stahligkeit, „eine eiserne Faust im samtenen Handschuh“, wie die Franzosen gerne solch gleichermaßen zupackende wie burgundische Noblesse ausstrahlende Weincharaktere beschreiben. Was mich an diesem aristokratischen Wein diesmal noch mehr fasziniert als in der Vergangenheit, ist, wie er sich im Mund nach hinten immer mehr aufbaut, fordernd und verführerisch zugleich mit einer Wahnsinnstextur und sensationellen rauchigen Mineralität. Ein majestätischer Riesling, ein singuläres Unikat, ein würdiger, doch stilistisch völlig anders gearteter Rivale des puristischeren ‚Burgbergs‘, vielleicht gar auf Dauer gesehen noch ein einen Tick besser? Die Zeit wird es zeigen! Zu genießen ab sofort (am besten aus einem großen Burgunderpokal) bis wenigstens 2016.

932004 Dorsheimer Goldloch Riesling Großes Gewächs 2004

13% Vol. 38,67 €/l 29,00 €

933006 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Kabinett 2006

9% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

Welch faszinierender, tänzerischer, ungemein verspielter Wein aus einem großartigen Jahrgang der Nahe. Die Inkarnation der Leichtigkeit des Seins. Sehr mineralischer, tiefer Duft von Grapefruit, Orangenblüten, Pfirsichen und einer Spur schwarzer Beeren. Dieser feinst ziselierte Riesling demonstriert beeindruckend, warum ein Kabinett für viele Weinliebhaber die bevorzugte Prädikatsstufe darstellt, nicht zuletzt auch wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol, die ihn zu einem animierenden Trinkgenuss werden lässt (eine großartige Alternative übrigens auch zum Champagner als Begrüßungsschluck oder als Terrassenwein), aber auch zu einem idealen Begleiter für leichte, feine Speisen.

Am Gaumen eine saftige, mineralische, anregende Frucht mit roten Johannisbeeren und feinsten Würze, unglaublich schönes Spiel von Süße-Säure, angenehme Frische, sehr gute Struktur, tief und nachhaltig, enorm rassisch, schöne Länge. Großartiger Kabinett, phänomenales Preis-Genussverhältnis! Zu genießen ab sofort bis nach 2010.

933606 Dorsheimer Burgberg Riesling Spätlese 2006

7,5% Vol. 26,53 €/l 19,90 €

Tiefer, klarer, jugendlicher Duft von Aprikosen, reifem Pfirsich, exotischen Früchten, Mineralien und feinsten Würze. Am Gaumen dicht gewirkte, feinsaftige und reintönige Frucht, elegante Säure, harmonische Süße, sehr mineralisch, mächtig, aber fein balanciert. Besitzt enorm viel saftige Fülle und profunde Tiefe, viel Frische, herausragende Mineralität, sehr lang. Ein rassischer, traumhaft terroirgeprägter Weißwein von erlesener Güte mit einer mineralischen Extravaganz und von unnachahmlichem Rieslingcharakter. Groß, souverän, enorm viel Potential! **Für mich persönlich eine der schönsten Spätlesen**

Deutschlands mit gerade einmal 7,5 Volumenprozent Alkohol aus einem Jahrgang, der bei den Spitzengewächsen zur Legende werden wird. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis 2030.

933604 Dorsheimer Burgberg Riesling Spätlese 2004 7,5% Vol. 25,20 €/l **18,90 €**

Diese aristokratische Spätlese ist eine Demonstration dessen, wie wunderschön fruchtsüße Rieslinge nach 2-3 Jahren der Flaschenreifung munden: Feinste Schiefernoten vermischen sich mit tropischen Zitrusfrüchten, reifem Pfirsich, mürbem gelben Apfel und dem intensiven Duft von Lindenblüten. Am Gaumen eine traumhafte Mineralität, welche die vorhandene Restsüße etwas in den Hintergrund treten lässt, enorme Dichte, aber zugleich feinst balanciert
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis 2030.

933699 Dorsheimer Burgberg Riesling Spätlese 1999 8% Vol. 33,33 €/l **25,00 €**

Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, hat mit mir zusammen über einen schönen Abend hinweg eine fabelhafte Spätlese aus der Schatzkammer des Schlossgutes verkostet, die jetzt ihre optimale Trinkreife erreicht hat und für Sie beschrieben. Lassen Sie sich diese großartige Gelegenheit, eine gereifte Spätlese auf absolutem Weltklasseniveau zu erwerben, nicht entgehen.

Christina Hilker: „Faszinierend, wie glasklar und frisch sich dieser Wein präsentiert. Mit ganz zarten Anklängen von Reife wirkt dieser Wein wesentlich jugendlicher, als man es bei einem 99er erwarten würde. In der betörenden Nase reife Zitrusfrüchte, gelber Apfel, Ananas, Pfirsich, Passionsfrucht pur, verwoben mit einer süßlich krokantigen Reife und dem Duft von Holunderblüte, zart untermalt von der kieseligen Mineralität des Bodens. Am Gaumen wieder diese faszinierende krokantig-karamellige Süße, fein verwoben mit einer den Gaumen kitzelnden Säure und einer formidablen Frische. Auch wenn man diesen Wein pur genießen kann, weil er so herrlich unangestrengt wirkt und so verführerisch anregend (8 Volumenprozent Alkohol), so fallen mir doch unzählige Speisen ein, die ich mit Wonne mit diesem Wein kombinieren möchte, sei es das Gänselebertörtchen im Rhabarbermantel, der Frischkäse auf Erdbeersalat, der gereifte Ziegenkäse mit Honig, die in Knoblauch gebratenen Hähnchenschlegel, die Entenleber mit karamellisierten Apfelspalten, das pikante indische Curry, das Ananassüppchen mit Holunderblütensorbet und Phantastische Weine wie solche erfreuen das Herz eines jeden Sommeliers und Weinliebhabers und bestätigen meine Begeisterung für die Weine der Nahe, die in Ihrer Filigranität und Eleganz denen der Mosel in nichts nachstehen. Weltklasse pur! Potential bis 2020“.

933206 Dorsheimer Goldloch, Riesling Spätlese 2006 8% Vol. 26,60 €/l **19,95 €**

933205 Dorsheimer Goldloch, Riesling Spätlese 2005 8,5% Vol. 26,60 €/l **19,95 €**

Dieser traumhaft balancierte, tänzerische, ungemein verspielte Riesling fasziniert in der Nase mit einem komplexen Pfirsich-Aprikosenaroma mit mineralisch-rauchigen Nuancen und subtilen Cassisnoten im Hintergrund. „Deutschland ist Spätlese“, dieses Bonmot zahlreicher Weinliebhaber, wird mit Leben erfüllt von dieser wahrhaft aristokratischen Weltklassespätlese, die mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität in ihrer Stilistik die vermeintlichen Paradoxien der großen Weine der Welt in sich trägt: Kraft und Muskeln, die mächtige Konzentration und die enorme innere Dichte, sie werden quasi aufgehoben in ihrem faszinierend subtilen Spiel und einer brillanten Leichtigkeit und Finesse, die diese feinst balancierte, harmonische Spätlese von der Zungenspitze bis zum gewaltigen Abgang kohärent durchziehen. Zu genießen ab sofort bis wenigstens 2025!

932706 Dorsheimer Pittermännchen, Riesling Spätlese 2006 7,5% Vol. 30,00 €/l **22,50 €**

In der Nase sehr viel rauchige Aromen, die sich mit dem Duft von Orangenfruchtfleisch, kandierten Zitrusfrüchten, reifem Pfirsich, Honig und weißen Blüten vermischen. Am Gaumen eine glasklare Struktur, eine fein ziselierte Süße und eine anregende, den Gaumen fordernde Mineralität in Verbindung mit einem grandios niedrigen Alkohol (7,5 Vol%). Enorme Finesse, dicht gewirkt, große Tiefe, komplex, bestens balanciert und sehr konzentriert, packender mineralischer Nachhall, hervorragende Länge.

Eine sensationell gute Spätlese, elegant und verspielt, ein absolutes Meisterwerk! Zu genießen ab sofort bis nach 2020.

932703 Dorsheimer Pittermännchen, Riesling Spätlese 2003 8% Vol. 26,53 €/l **19,90 €**

Der Jahrgang 2003 an der Nahe ist von legendärer Qualität („Gott lebt an der Nahe“), vergleichbar, wenn überhaupt, mit dem Jahrhundertjahrgang 1959. Dieses sensationelle Meisterwerk ist zu genießen von 2010 bis nach 2025.

933706 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Auslese 2006 8% Vol. 46,67 €/l **35,00 €**

In der Nase ein tiefer, unglaublich betörender Duft nach Weinbergspfirsichen, Aprikosen, Mango, Mandarinen und Noten von getrocknetem Steinobst, unterlegt mit einer intensiven, rauchig-mineralischen Würze, DEM Signum seines großartigen schiefrigen Terroirs aus dem Pittermännchen. Am Gaumen herrlich filigrane Säure, brillant und von explosiver Rasse, ungemein tief und saftig, komplex, hochelegant, betörendes Spiel, transzendiert infolge seiner animierenden Frische die faszinierende Leichtigkeit des Seins, wie es sonst nur größte moselanische (J.J.Prüm) oder rheinhessische Lagen von Klaus-Peter Keller vermögen und ist dabei doch ungemein konzentriert, tief, dicht und großartig strukturiert, zupackend, perfekte Balance, phantastisches Potential. Seidige Weichheit, cremige Fülle, raffinierte Frische, aromatische Komplexität und

rassige, traumhaft mineralische Länge: ein sinnliches Meisterwerk. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2040. Eine der ganz großen Auslesen Deutschlands – Weltklasse pur!

933704 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Auslese 2004 (0,375l) 7,5% Vol. 52,00 €/l **19,50 €**
Kategorie absolute Lieblingsauslese zu phantastisch fairem Preis. Zu genießen ab 2010 bis nach 2050.

933303 Dorsheimer Burgberg Riesling Auslese 2003 8% Vol. 39,33 €/l **29,50 €**
Ein Jahrhundertwein aus einem Jahrhundertjahrgang für die Ewigkeit! Potential bis nach 2050.

Auf dem Schlossgut Diel werden nicht nur Weißweine auf Weltklasseniveau erzeugt, nein, auch die Rotweine gehören zur nationalen Spitze! So war das rote Aushängeschild, die Cuvée Caroline 2005, einer der vier deutschen Pinot Noir, die in unserer legendären Verkostung den Spitzen des Burgund die Stirn boten. Sie erinnern sich an unsere PINwand N° 137? Wir degustieren seit Jahren in einer Gruppe leidenschaftlicher Burgunderliebhaber (Deutsche und Franzosen) den aktuellen Jahrgang deutscher Spätburgunder mit den Spitzenweinen aus dem Burgund. Das Ergebnis in all den Blindproben war früher stets das gleiche. Zwar wurden die größten deutschen Rotweine immer besser, rückten näher an ihre Pendants aus den zu Recht gerühmtesten Weinbergen der Welt, doch das Resultat schien in Kalkgestein eingemeißelt: The winner is Burgundy. Zwar schmolz der Abstand beständig und so mancher Premier Cru wurde hinter den erlesenen Tropfen von Becker, Keller, Fürst, Rebholz & Co gewertet, doch die besten Grand Crus der Côte d'Or blieben einfach unerreichbar. Ende August 2007 war es dann wieder soweit. Wir trafen uns in illustrierter Runde, zu vergleichen den Jahrgang 2005, der für deutschen Rotwein ebenso wie für das Burgund als Jahrhundertjahrgang angesehen wird. Und: Unerhörtes sollte sich ereignen. Denn als wir nach ausgiebiger Verkostung und intensiven Gesprächen die Flaschenhüllen fallen ließen, gab es ungläubige Gesichter und es erfolgten hitzige Diskussionen. Unter den 8 Siegerweinen, die sich vom übrigen Feld abgesetzt hatten, teilten sich brüderlich Franzosen und Deutsche die Plätze und der Gesamtsieger kam – aus Deutschland! **Vor ein paar Jahren noch unvorstellbar, hat eine Handvoll deutscher Spitzenwinzer es geschafft, Rotweine von einer derart phantastischen Güte zu produzieren, dass sie in Blindproben gleich hoch wie ihre berühmten Vorbilder aus dem Burgund gewertet werden!** Bestes handwerkliches Können, großer Ehrgeiz, Enthusiasmus und die bedingungslose Liebe zum Wein ebenso wie die klimatischen Veränderungen des letzten Jahrzehnts, von denen die nördlich gelegenen Weinanbauregionen auf unserer Erdhalbkugel schmeckbar profitieren, haben zu diesem Ergebnis gleichermaßen beigetragen, welches, auch das sei deutlich angemerkt, schon einem kleinen Erdbeben gleichzusetzen ist. Doch probieren Sie unsere fabelhaften Rotweine von der Nahe doch selbst und bilden sich ein eigenes Urteil!

933506 Noir de Diel, rot 2006 14% Vol. 21,20 €/l **15,90 €**

Christina Hilker, vom Gault Millau zum „Sommelier des Jahres 2005“ gekürt, stellt Ihnen hier eine Cuvée mit einer ungewöhnlichen Rebsortenzusammensetzung vor, die sie gleichermaßen begeisterte wie verblüffte: „Anything but Dornfelder! Jeder Liebhaber, der sich ernsthaft mit dem Thema Wein auseinandersetzt, kennt sie nur allzu gut, die typischen Vorurteile gegenüber dem Dornfelder, einer Hochartragsrebsorte, die ursprünglich als „Deckrotwein“ für blässliche deutsche Rotweine gezüchtet wurde, denen es an Farbintensität mangelt. Auch ich war bisher kein großer Verfechter der oft dropsig-fruchtsaftartigen Prägung vieler dieser Weine: Auch wenn es das eine oder andere gelungene Beispiel gibt, richtig begeistert hatte mich in der Vergangenheit noch kein einziger Dornfelder! Das änderte sich allerdings schlagartig, als ich bei der aktuellen Jahrgangspräsentation des Schlossgutes Diel die Cuvée ‚Noir de Diel‘ blind im Glase verkostete. In der Nase fasziniert eine ungewöhnliche Aromenvielfalt, die von Sauerkirsche über Zwetschgen- und herrliche Holundernoten, Anklänge an Schlehe, saftige Brombeere bis hin zu einem bodenständig erdigen Touch reicht, mit zarten Anklängen von Cassisblättern, Würze und Unterholz. Um so überraschter war ich, als ich erfuhr, dass ich eine Cuvée mit 50% Dornfelder im Glase hatte (die andere Hälfte allerdings stammt aus den besten Pinot Noir-Partien für Diels berühmte Cuvée Caroline, einer der größten Rotweine Deutschlands), denn auch am Gaumen präsentiert sich dieser Wein alles andere als langweilig: Er beeindruckt mit seiner Struktur, seiner präsenten, animierenden, aber milden Säure, seiner geschliffenen Gerbstoffstruktur sowie einem wohl dosierten Holzeinsatz, der dem Wein etwas Rauchiges verleiht sowie mit verführerischen, noblen Schokoladenaromen. Ein Wein, der hervorragend in die herbstliche Zeit passt zu Wild- und Pilzgerichten, zum geschmortem Milchlamm, zur kross gebratenen Ente mit Weihnachtsgewürzen glasiert oder zu kräftigen Fischzubereitungen, wie z.B. Zander mit Pilzfüllung auf leichter Trüffeljus.

P.S.: Wie kommt Armin Diel eigentlich dazu, aus Deutschlands verpönerter Rotweinsorte eine solch begeisternde Cuvée zu vinifizieren? Ausgerechnet der wahrlich mit allen Wassern gewaschene Diel ließ sich vor fünf Jahren von einem Cousin einen Spätburgunderwingert andrehen, „mit ein bisschen Dornfelder dazwischen“. Beim Notartermin wuchs diese vermeintlich kleine Menge wunderbar auf ein Drittel der Rebstöcke an! Doch Diel ließ sich dadurch nicht beirren, kaufte die Parzelle und unterzog den Dornfelder einer Rosskur, indem er ihn ertragsmäßig drastisch reduzierte. Zusammen mit einer Partie Spätburgunder, der ursprünglich für die Spitzencuvée ‚Caroline‘ vorgesehen war und die ungemein viel Eleganz, Finesse und Struktur besitzt, wurde ein trinkfreudiger Rotwein aus ganz großem Jahr vinifiziert, der unter Preis-Genussgesichtspunkten nahezu unschlagbar ist. Unbedingt Probieren! Zu genießen ab sofort bis etwa 2011.

932405 Cuvée Caroline, rot 200514% Vol. 53,20 €/l **39,90 €**

Caroline Diel ist nach Abschluss ihres Önologiestudiums in Geisenheim und Praktika in den renommiertesten Weingütern der Welt, u.a. Romanée Conti, voller neuer Ideen und Tatkraft in den familiären Traditionsbetrieb zurückgekehrt und ist seither zusammen mit dem jungen, höchst talentierten Kellermeister Christoph J. Friedrich federführend für die Weinbereitung zuständig. Insbesondere der Rotweine hat sie sich mit viel Herzblut angenommen, aufwändige Handarbeit wird groß geschrieben, alle Beerchen wurden zudem handentrappt und wie bei den Spitzen des Burgund wird wieder wie früher mit den Füßen die Maische getreten („Ich mag das wohlige Kribbeln, wenn man in die Maische steigt“, lächelt Caroline, als sie mir die Rückkehr zu den traditionellen Wurzeln der burgundischen Rotweinbereitung erklärt). Und ihr großer Spätburgunder weist auch in seiner Stilistik Anklänge an die besten Pinot Noirs von den großen Terroirs der Côte d'Or auf. In der Nase fasziniert eine grandiose Frucht: Feine Kirscharomen, rote Johannisbeeren, saftige Himbeeren und ein Hauch von Anis dominieren zurzeit den ungemein komplexen Duft, Holzaromen zeigen sich Struktur gebend nur ganz dezent im Hintergrund. Am Gaumen breitet sich bei aller Dichte und Kraft eine feinsinnige Pracht aus und kleidet die Zunge verführerisch aus mit delikaten Aromen roter Beerenfrüchte. Ein trinkanimierender Säurenerv sorgt in Verbindung mit feinerherben, cremigen Gerbstoffen für lebhaft Frische und ein traumhaftes Mundgefühl. In unserer Blindprobe wurde dieser grandiose Rotwein als glänzender Vertreter eines eleganten, feinen, zarten Burgunders erachtet, den man ab sofort bis 2015 genießen sollte. Dieser harmonische, perfekt ausbalancierte Pinot Noir (60% neues Barrique) kann niemals billig sein, doch im internationalen Vergleich gesehen ist sein Preis geradezu ein Schnäppchen!

Zweifellos: Der Jahrhundertjahrgang 2005 ist nicht nur im Burgund oder im Bordelais von erlesener Güte, er stößt auch in Deutschland im Rotweinebereich die Tür zu einer neuen Qualitätsdimension ganz weit auf!

932402 Cuvée Caroline, rot 200214% Vol. 50,67 €/l **38,00 €**

Aber nicht nur der 2005er Spätburgunder vom Schlossgut Diel ist ein vorzüglicher Pinot Noir. Sein bereits heute mit großem Vergnügen zu trinkender 2002er Jahrgangsvorgänger hat in einer anderen Blindverkostung von Rotweinliebhabern im Saarland, in der die großen Rotweine Österreichs, die von der Presse gefeierten und wirklich besten Gewächse unseres schönen Nachbarlandes, sich mit ihren deutschen Pendant messen lassen mussten, gar den Sieg davon getragen. Caroline Diel hat uns dankenswerterweise noch einige Kisten aus ihrer Schatzschatulle dieses bereits heute wunderbar zu trinkenden Spätburgunders zur Verfügung gestellt, der noch wenigstens fünf weitere Jahre sein großes Können demonstrieren wird!

HELMUT DÖNNHOFF – OBERHAUSEN

Helmut Dönnhoff: Intellektueller Feingeist von der Nahe vinifiziert traumhaft balancierte und finessenreiche Rieslinge mit weltweitem Kultstatus. Nie zuvor war der Grandseigneur des deutschen Weins so gut wie in 2006!

Das kleine, verträumte und ungemein faszinierende Weinanbaugebiet der Nahe verwöhnt den Genießer mit trockenen und fruchtsüßen Weltklasserieslingen, die zur absoluten Spitze innerhalb Deutschlands und damit der ganzen Welt gehören. Die phantastischen Weine des Doyens der dortigen Winzerszene, Helmut Dönnhoff, genießen bereits seit Jahren einen herausragenden Ruf, sind weltweit begehrt und dementsprechend rar. Kein Wunder bei diesen fabelhaften Qualitäten, dass nicht nur die nationalen Weinführer Gault Millau („Winzer des Jahres“, Bewertung als einer von acht deutschen Winzern mit 5 Trauben, der „Höchstnote für die weltbesten Weinerzeuger“) und Gerhard Eichelmann Dönnhoffs Weine enthusiastisch feiern, auch die Bewertungen durch Parker (viele Rieslinge erhalten Aufsehen erregende 94 bis 100 Punkte) wie durch den „wine spectator“ und Jancis Robinson sind ebenso spektakulär wie gerechtfertigt. In England und in den USA erlangten seine Weine schon lange absoluten Kultstatus, werden gesucht wie wenige andere und mit Phantasiepreisen, weit über dem in Deutschland verlangten Kurs, bezahlt – wenn man sie denn überhaupt erhält. Dort wird Dönnhoff – zu Recht – der gleiche Ruhm zuteil, wie sonst nur den größten Winzern aus dem Burgund mit ihren wesentlich teureren Prestigeweinen! Sollten Sie, liebe Kunden, sich bisher noch nicht mit den Weinen dieses ebenso kleinen wie feinen Anbaugebietes beschäftigt haben, dann lege ich Ihnen die grandiosen Weine von Helmut Dönnhoff ganz besonders ans Herz, spektakulär schöne, doch im internationalen Maßstab gesehen geradezu verrückt preiswerte Rieslinge, die zum Liebsten gehören, was ich in meinem persönlichen Weinkeller zu finden vermag. Doch Vorsicht: Das Ergebnis Ihrer Verkostungen könnte Ihr vinologisches Weltbild verändern!

Helmut Dönnhoff ist nicht nur ungemein sympathisch, er ist auch ein brillanter Charakterkopf, der stets unbeirrt seinen ureigenen Weg geht, den er selbst aber auch jedes Jahr auf's Neue erst wieder suchen muss. Denn bisweilen dauert es, bis er den Jahrgang in all seinen Facetten versteht: Die spezifischen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs, die dadurch bedingten unterschiedlichen Anforderungen der Reben im Weinberg und der schonende und unmanipulierte Ausbau in seinen Holzfässern im Keller stellen Dönnhoff immer wieder vor neue Herausforderungen. „Herausragende Weine entstehen ausschließlich im Weinberg, je weniger Aufwand ich im Keller – hier zählen vor allem absolute Sauberkeit, das Verstehen der Anforderungen eines jeden neuen Jahrgangs, auch intuitive Bauchentscheidungen! – betreiben muss, je größer der Wein.“



DÖNNHOFF

Gault
MILLAU

5

TRAUBEN

Schloßböckelheimer Kapf
Riesling Spätlese

2001

ERZEUGERABFÜLLUNG
HERMANN DÖNNHOFF D-55585 OBERH
LEITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT A. P. Nr 7753
PRODUCE OF GERMANY.

NAHE

absolute
Traubensekt
im Keller

Ein handg
schlösschen
1999

Handwritten note with illegible text

SR 0103 + 07

Man denke nur an die genialen Weine aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts, die ohne Inoxbehälter und moderne Technik bereitet wurden. Wir müssen heute nur das gleiche machen wie unsere Großväter." Und in Fahrt gekommen erläutert Helmut weiter in seiner begeisternden, engagierten Art: „Der Winzer muss der Natur ihren Lauf lassen. Natürlich gibt es auch die Gestaltungskraft und den Willen des Winzers, aber wenn die Vergärung nun mal anders läuft als gewollt, muss ich mich gedanklich umstellen. Das fällt manchmal schwer. Wie oft habe ich schon in meinem Keller gestanden, mit dem Fuß gegen das Fass getreten und geschimpft, weil der Most sich anders entwickelte, als ich es mir in den Kopf gesetzt hatte. Doch die Natur hat es bisweilen anders beschlossen und sie ist es, die für die innere Balance und Harmonie in einem großen Wein sorgt. **Die Harmonie ist das innerste Bestreben der Natur, eine Entwicklung, die der Mensch nicht stören sollte, um die Brillanz eines Weines zu erhalten. Also muss der Winzer sich letztendlich unterordnen!**“

Diese ehrliche Liebe zum Rebensaft ist der Schlüssel, um Helmut's flüssige Kunstwerke zu verstehen. Doch Helmut Dönnhoff ist nicht nur intellektueller Vordenker, er ist auch ein ausgesprochener Genießer: „Ein Wein, der mir gefällt, löst stets ein tief empfundenen emotionales Jubilieren aus und er erzählt mir die Geschichte der Landschaft, in der erwachsen ist und von deren einzigartiger Kultur“. Diesen Bezug zur Heimat (in der modernen Weinsprache würde man eher vom Terroir sprechen, einem leider nur allzu oft malträtierten Begriff) so unverfälscht wie nur irgend möglich in die Flasche zu transmittieren, darin sieht Helmut die große Kunst eines handwerklich arbeitenden Winzers. **Die aus jeder einzelnen Lage geborene jeweils einzigartige Charakteristik unterscheidet große Naturweine mit ihrer unverwechselbaren Seele von technisch gemachten Industrieweinen und gibt ihnen eine ganz andere Wertigkeit, ähnlich einem großen Gemälde oder einem genialen Musikstück.** „Großen Wein muss man verstehen lernen wie klassische Musik, geniale Architektur und moderne Malerei. Dafür braucht man Zeit und Muße und eine innere Offenheit. Ein großer Wein kostet auch Geld, wie alle wertvollen kulturellen Leistungen, die eigentlich in ihrer Wertigkeit unbezahlbar sind. Und Essen und Trinken sind ein besonderer kultureller Schatz. Daher ist es kein Frevel, wenn Genießer Geld für diese Dinge auszugeben bereit sind. Natürlich muss man das abgrenzen von Snobismus und Protzerei von Leuten, die nichts verstehen“. Trotz dieses Bewusstseins der Wertigkeit seiner Produkte und trotz Parkers Punktesegen hat Helmut Dönnhoff die Preise seiner Weine seit Jahren weitestgehend stabil gehalten, eine fast altruistisch anmutende, beispielhafte Einstellung. Daher sind die großartigen Gewächse eines der größten Winzer der Welt, gesehen im internationalen Kontext, noch immer gnadenlos unterbezahlt und daher für Sie, liebe Kunden, man muss es so deutlich sagen, zu absoluten Schnäppchenpreisen zu erwerben.

Was mir an Helmut Dönnhoff so imponiert: Er spricht stets erfrischenden Klartext. Und genau so sind seine Weine. Klarheit und Frische, Reintönigkeit, Finesse und Filigranität (zuweilen bis auf des Messers Schneide) zählen auch bei seinen Weinen stets mehr als Konzentration, Opulenz und Fülle. Bei aller Akzeptanz anderer Weinstile ist die Tendenz zu ausschließlich spontan vergorenen, sehr kräftigen, cremigen Rieslingen Helmut's Welt mit Sicherheit nicht. („Die Frage, ob natürliche Hefen, ja oder nein, wird viel zu sehr ideologisiert. Man unterstellt Hefen dabei einen viel zu großen Einfluss. Die unterschiedlichen Hefen ergeben nicht völlig unterschiedliche Weine, entscheidend ist die lange Vegetationsperiode der Reben auf ihrem spezifischen Terroir; die Qualität der Trauben und die Dauer der Gärung. Hefen sind nur Mittel zum Zweck. Es ist immer der Wein, der entscheidet, was er braucht!“) Seine ungemein trinkanimatorischen Rieslinge erinnern mich vielmehr an die sprudelnde Quellenklarheit eines jungen, tänzelnden Baches im frischen Frühling. Dies scheint ein wesentlicher Grund zu sein, dass (ungeachtet des Weltklasseformats aller Dönnhoff'schen Weine) ich innerlich immer zu fühlen glaube, dass Deutschlands Winzerikone, so oft er auch glaubhaft zu begründen vermag, er ziehe („wie ein Vater, der seine Kinder gleich gern hat“) keinen seiner Weine einem anderen vor; eine heimliche Vorliebe hat: Sie gilt den fruchtsüßen Spätlesen, seit jeher dem Inbegriff deutscher Winzerkunst, die wie keine andere Qualitätsstufe die ungeschminkte Geschichte des Jahrgangs und der Lage zu erzählen vermag sowie der Menschen, die an ihrem Werden mitwirkten. Daher gibt es auch auf der ganzen Welt (wobei sich diese „ganze Welt“ auf eine kleine Zahl deutscher Spitzenwinzer wie beispielsweise J.J. Prüm, Willi Schaefer, Theo Haart, Josi Leitz, Werner Schönleber, Egon Müller oder Klaus-Peter Keller bezieht!) wenige andere Spätlesen, die in eine ähnlich magische Welt zu entführen vermögen, bessere habe ich nirgendwo gefunden!

Doch woher kommt diese ungeheure Vielfalt an Lagen und unterschiedlichen Prädikaten in Helmut's Weinen? Lassen wir den Grandseigneur und Sympathieträger des deutschen Weins wieder selbst erzählen: „**Deutsche Rieslingwinzer denken – anders als viele ausländische Kollegen – in der Originalität des Fasses, das immer einen Teil einer großen Lage, wie beispielsweise der Hermannshöhle oder der Brücke, ausdrückt. Überliefertes Wissen unserer Vorfahren zeigt uns die großen Unterschiede, die es auch innerhalb einer einzigen Lage gibt. Diese gilt es, ähnlich den Gegebenheiten im Burgund, herauszuarbeiten und durch die bewusste Auswahl der Fässer in unterschiedliche Weine einfließen zu lassen.** Allein schon der Begriff des Verschnitts (mehrerer Lagen) klingt für mich persönlich negativ. Natürlich MUSS der Bordelaiser Winzer anders denken als ich, denn seine Welt sind die Cuvées unterschiedlicher Reben aus einer relativ großen Anbaufläche. (Schmunzelnd fügt Helmut hinzu: „Aber Cuvée klingt ja auch nicht wie Verschnitt, sondern nach ‚Création‘, obwohl es das gleiche ist“.) **Doch unsere Lagen sind durch die extrem heterogenen Bodenzusammensetzungen so unterschiedlich, dass es ein Frevel wäre, diese glockenklaren Typizitäten nicht auch in unterschiedlichen Weinen zum Klingen zu bringen.** Denn jede Lage riecht anders, so wie großflächig auch jede Landschaft anders duftet. Manche riecht nach Frühling, eine andere nach Sommer. In Südfrankreich habe ich einen ganz anderen Geruch als in Deutschland. Wie herrlich

duften dort beispielsweise Pinien. Und wie anders duftet es in unseren Breiten nach einem Regenschauer im Sommer, der die staubige Luft verscheucht. All diese Düfte findest Du in einem großen Wein. Das ist Terroir! Und meine Aufgabe als Winzer ist es herauszufinden, welcher Weintypus zu welcher Lage passt. Welche Talente hat sie? Diese muss ich herausarbeiten. Und das braucht Überlieferung und eigene Erfahrung. Ein Gesicht eines Menschen hat Narben, wenn er gelebt hat. Diese spiegeln seine Erfahrungen. **Um große Weine mit Seele zu machen braucht es Narben und Erfahrung**”.

Diesem vehementen Plädoyer einer großen Winzerpersönlichkeit ist meinerseits kaum etwas hinzuzufügen. Nur die Anmerkung, dass der Gault Millau endlich umdenken muss, da die großen Spät- und Auslesen Deutschlands zu den größten Weinen der Welt gehören und unabhängig von den andersartigen, da wesentlich opulenteren und in homöopathischen Dosen hergestellten Beeren- und Trockenbeereauslesen auch mit der **höchsten Punktzahl bewertet werden müssen**. Sie haben es längst verdient!

Am Schluss meiner Ausführungen eine ganz persönliche Bemerkung an Helmut Dönnhoff: Meine Verkostungen des neuen Jahrgangs dauern bisweilen bis nach Mitternacht und wir trinken stets geniale Rieslinge, die sich unauslöschlich in mein Gedächtnis einbrennen. Doch noch fast beeindruckender sind die Erzählungen von Helmut Dönnhoff, der über einen unheimlich reichhaltigen Lebensschatz an Winzererfahrungen verfügt und der mit seinen dezidierten Ausführungen jeden interessierten Zuhörer unentrinnbar in seinen Bann zu ziehen vermag. Ich habe in all den Jahren meiner Tätigkeit als Weinhändler das Privileg gehabt, manche große Winzerpersönlichkeit kennen zu lernen. Doch es gab und gibt nur ganz wenige Winzer auf der Welt, die mit einer derart liebevollen Begeisterung für den Wein beseelt sind wie Helmut Dönnhoff. Er gehört zu den charismatischen Menschen, denen man stundenlang bei ihren leidenschaftlichen Erzählungen zuhören kann. Nichts ist gekünstelt, alles ist echt. **Helmut Dönnhoff ist eine der ganz großen, authentischen Winzerpersönlichkeiten der Welt**. Jede Reise zu ihm ist ein unvergessliches Erlebnis! Danke.

Zum Jahrgang 2006 lassen wir Helmut Dönnhoff wieder selbst zu Worte kommen: „So schnell wie diesmal haben wir noch nie ernten müssen, 20 ha in 2 Wochen, das ist absoluter Rekord in unserer Weingutsgeschichte. Es gab für optimale Ergebnisse nur ein ganz schmales Zeitfenster nach dem 3. Oktober, als schlagartig mit dem schönen Wetter die Trauben traumhaft reif wurden, bis etwa zum 20sten des Monats. In dieser Zeit herrschte ein wunderbarer Altweibersommer mit relativ kühlen Nächten und die Trauben besaßen eine hohe physiologische Reife und sehr komplexe Aromen. Und wenn die Trauben so auf den Punkt sind, kann man sie nicht mehr hängen lassen. Und wir dürfen auch nie vergessen, dass die Traubenreife ein kleines Wunder ist, der Mythos der Weinpflanze mit all ihren Geheimnissen, die sich seit Generationen jeglicher exakter wissenschaftlicher Erforschung entzieht. Wenn wir glauben, wir wüssten, dreht uns die Natur eine lange Nase. Sicherheit existiert nie, das Gefühl des Winzers, wann er zu ernten hat, ist viel wichtiger als jede nur vorgebliche Sicherheit aufgrund von Parametern wie den Öchslegraden. Und die Jahrgänge eines Weines sind so unterschiedlich wie die Fingerabdrücke der Menschen. Jeder Jahrgang hat seinen ureigenen, nur schwer vergleichbaren Charakter. Und dieser zeigte sich in 06 bereits unmittelbar nach der Pressung: Bereits der Mostgeschmack betörte. **Heute glaube ich sagen zu können, dass mir zumindest im restsüßen Bereich meine Weine seit dem 1971er und 89er Jahrgang nicht mehr so gut gefallen haben, da eine solche Finesse und Eleganz wie in 2006 seit 89 nicht mehr mit einer gleichzeitig derart famosen inneren Dichte und Konzentration zusammenfielen**.

Wer Helmut Dönnhoffs vornehme Zurückhaltung kennt, weiß diese Einschätzung eines Jahrgangs, seine Freude und seinen Stolz auf seine Weine adäquat einzuschätzen. „**Weine und Weindacher sind Legende, geradezu ein nationales Erbe**. Es ist ein weiter Weg bis zu dieser Position und Helmut Dönnhoff ist ihn arbeitsam und bescheiden gegangen, wie es seine Art ist. Der Grandseigneur des Naheweins ist ein Traditionalist und als solcher ein wahrer Experte im Ausbau des Rieslings im klassischen Eichenholzfass”, urteilt der Gault Millau. Für mich persönlich hat der Magier Helmut Dönnhoff im Jahre 2006 im restsüßen Bereich die besten Weine in seinem bisherigen Leben vinifiziert und seine trockenere Großen Gewächse gehören beide wiederum zu den Top-Ten in Deutschland. Seine Kollektion ist so unfassbar gut, dass wir (fast) alle Lagen, trocken wie edelsüß, dieses genialen Winzers gekauft haben. Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese einzigartigen Rieslinge mit ihrem feinen mineralischen Duft und ihrem komplexen Aromenreichtum auf keinen Fall entgehen und beachten Sie bitte, dass die Nachfrage nach Dönnhoffs Weinen immens ist: Viele dieser Weine werden sehr schnell ausverkauft sein. Und Vorsicht bitte: Suchtgefahr!

930806 Weißburgunder trocken 2006

12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Wunderschöner, herzlich trockener, zart cremiger, fülliger, eleganter und mineralischer Weißburgunder auf erstklassigem Spätleseneiveau! Dieser inspirierende Wein fasziniert in der Nase durch sein rebsortenspezifisches Aromenspiel; am Gaumen dicht (wie nie zuvor!), konzentriert und wunderbar balanciert, dabei angenehm frisch, extraktreich, mineralisch, lang anhaltend. Ein traumhaft leckerer Terrassenwein, der die Leichtigkeit des Seins an lauen Sommerabenden widerspiegelt und Lust macht auf das nächste Glas. Fabelhafter Essensbegleiter, phantastisches Preis-Genussverhältnis! Zu genießen ab sofort bis 2009.

935206 Weißburgunder Spätlese „Stückfass“, trocken 2006

13,5% Vol.

19,87 €/l

14,90 €

Diese herrliche Spätlese demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl der sympathische Grandseigneur des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transportiert. Die optimalen klimatischen Bedingungen in den Oktobertagen 2006 sind verantwortlich für die enorme innere Konzentration, die Cremigkeit und die geradezu explosive Frucht dieses traumhaften Burgunders; die Grauschiefer- und Vulkanverwitterungsböden der erstklassigen Wingerte verleihen dieser dichten, stoffigen, sehr gehaltvollen trockenen Spätlese eine ungewohnt feingliedrige, elegante und betörend mineralische Note. In der Nase eine animierende Frucht von Quitte, gelbem Apfel und reifen Birnen in der Kombination mit Krokant und Vanillenoten und man vermeint, den Duft von frisch gebackenen Waffeln zu verspüren. Einfach traumhaft! Am Gaumen setzen sich die betörenden Fruchtaromen fort und sind zart unterlegt von einer pikanten Würze und ausgeprägten kräutrigen Aromen im langen Nachhall. Der perfekte Essensbegleiter zu gegrilltem Fisch in Knoblauchbutter, Poularde mit frischen Kräutern und sautierten Pilzen oder zum Kalbsfilet im Blätterteigmantel. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis 2012.

P.S. Diese traumhafte Spätlese wurde im klassischen Sinne traditionell im „Stückfass“ ausgebaut, einem 1200-Liter Holzfass, DEM Inbegriff höchster deutscher Küferkunst an der Nahe. Entscheidend dabei ist, fernab jeder Deuschtümelei, die Verwendung deutschen Holzes, das eben den fertigen Wein nicht nach einem internationalen Barriquetouch schmecken lässt, sondern angesichts der nördlichen Lage der Wälder eine kühlere Stilistik vermittelt

930006 Riesling QbA, trocken 2006

11% Vol

11,87 €/l

8,90 €

Rassiger, eleganter, ‚feinsinniger‘, knackig frischer, ‚kühler‘ und traumhaft mineralischer Gutsriesling auf absolutem Spätleselevel, der auf wunderschöne Art und Weise die Typizität der großen Oberhäuser Lagen demonstriert. In der Nase eine herrliche Frucht, zart verwobene Anklänge an Limette, Feuerstein, Weinbergspfirsich und feinste Mineralien. Faszinierend am Gaumen, noch dichter und extraktreicher (Helmut Dönnhoff: „Ich konnte das zunächst gar nicht glauben. Anfangs dachte ich an einen Fehler bei den Analysedaten“) als der sehr gute, ungemein beliebte 04er, tolle innere Spannung, dabei mit nur 11 % Alkohol ausgestattet und somit ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau! Das ist Noblesse pur! Welche Rasse, welch geniale Aromatik! Phantastisches Preis-Genussverhältnis, ach was, ein unfassbar günstiger Schnäppchenpreis, ein „Geschenk“ eines der größten Winzer der Welt! Zu genießen ab sofort bis 2009.

930106 „Grauschiefer“ Riesling Kabinett trocken 2006

11,5% Vol

16,67 €/l

12,50 €

Erstklassige Schieferverwitterungsböden aus einer klassischen Lage, dem Leistenberg, der zu Dönnhoffs persönlichen Lieblingswingerten gehört, ergeben einen feinfruchtigen, finessenreichen, sehr nuancierten Wein mit sehr eleganter Säure am Gaumen und einer knackigen Mineralität. Der Leistenberg war bereits im 18. Jahrhundert eine ganz berühmte Lage, die nicht die dicksten oder mächtigsten Weine hervorbrachte, aber mit die schönsten und finessenreichsten: Geschliffen, klar und reintönig, mit enorm viel Mineralität, alles Anlagen, die perfekt in das Anforderungsprofil von Helmut Dönnhoff passen. Und so scheint dieser herrliche 06er Kabinett geradezu auf der Zunge zu tanzen, ist herrlich frisch und voller Finesse, harmonisch, dicht, mit einer komplexen Aromatik ausgestattet und einem ungemein animierenden, mineralischen Nachhall: Das Paradebeispiel eines klassischen Rieslings der Nahe, ein animierender, „freundlich-optimistischer“ Wein (nur 11,5% Alkohol), bei aller Konzentration wirkt er sehr leicht und beschwingt (Dönnhoff: „ein heiteres blondes Mädchen mit blauen Augen“, wie wahr!), ein vibrierender, sehr präziser, ungemein mineralischer Riesling: Noble Eleganz trifft traumhafte Mineralität! Sagenhaftes Preis-Genussverhältnis, ein Lieblingswein von Helmut Dönnhoff in einem seiner größten Jahrgänge. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2012, mindestens.

931806 Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling Spätlese trocken 2006

12,5% Vol.

26,60 €/l

19,95 €

Der Schlossböckelheimer Felsenberg besteht ausschließlich aus rotem vulkanischem Schotter und dieses großartige Terroir gibt diesem exzellenten Riesling sein zutiefst mineralisches Gepräge. In Nase und Mund faszinieren komplexe Aromen von Pfirsich und Aprikose, reifen Zitrusfrüchten, gelben Äpfeln, weißen Blüten und wilden Kräutern sowie immer wieder diese alles durchdringende fabelhafte Mineralität, die jeden Liebhaber großer Rieslinge magisch in ihren Bann zieht. Helmut's einzigartige Spätlese sind niemals laut oder aufdringlich, sie besitzen vielmehr stets eine vornehme, edle, fast distinguierte Stilistik: ein Spiegelbild der Seele des großartigen Menschen Helmut Dönnhoff, wahrlich des Grandseigneur der deutschen Winzerszene. Und nur in diesem Kontext gesehen, wirkt der Schlossböckelheimer Felsenberg etwas weniger schlank als seine Geschwister aus den Nachbarlagen, „ist eher vergleichbar mit einer rassigen Schönheit südländischen Typus, ist dabei sehr fordernd und anspruchsvoll“ (so Helmut's verschmitzter, augenzwinkernder Kommentar) sowie geprägt von einer bemerkenswerten Frische und einer erstklassigen Säurestruktur. Nach längerer Öffnung im großen Glas – diese traumhafte Spätlese braucht viel Luft – entwickeln sich Aromen von schwarzen, wild wachsenden Himbeeren, ergießen sich, bei aller Feinheit und Finesse, wollüstige, saftige Wogen von Cassis, Feuerstein und würziger Mineralität über die Zunge, kleiden den Gaumen aus bis in den letzten Winkel, setzen sich fest, wollen nicht mehr loslassen – und welch ungemein langer, fabelhaft mineralischer Nachhall. Noblesse oblige! Geniale Spätlese, ihrem großartigen Jahrgangsvorgänger nochmals überlegen, die deutlich macht, warum viele Kenner den 06er Jahrgang bei Dönnhoff als den primus inter pares in einer grandiosen Abfolge großartiger Ernten sehen. Eine Spätlese, die eine Legende begründen wird! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2014.

935306 Norheimer Dellchen Riesling Großes Gewächs 2006

13% Vol

42,66 €/l

32,00 €

Nur noch 2 Fl./Kunde möglich. Die Nachfrage nach Helmut's Großem Gewächs ist jedes Jahr so dramatisch, dass wir bei Interesse dringend raten, diese fabelhaften Gewächse zu abonnieren!

Von klassischen steilen Schieferterrassen in einer Felsmulde, in die auch vulkanische Elemente eingeschlossen sind, stammt dieser phänomenale Riesling mit seinen wunderbar komplexen, sehr subtilen Aromen. Das „Dellchen“ ist eine uralte stille große Liebe von Helmut Dönnhoff, eine traumhafte Lage, die er erstmals in 2005 mit der Vinifizierung eines Großen Gewächses adelte. Bereits in den 60er Jahren, als Helmut Dönnhoff noch Lehrling war (auch große Meister fallen nicht vom Himmel!), stand er Jahr für Jahr aufgeregt und voller Neugier vor den Fässern mit den Weinen aus Norheim, von dessen berühmter Vergangenheit im Mittelalter (die bedeutendsten Klöster Deutschlands besaßen hier kostbare Besitzungen!) er damals noch gar nichts wusste. Und während die großen Winzerkoryphäen Flaschen aus allen Spitzenlagen der mittleren Nahe nebeneinander stellten und sich darüber ereiferten, ob die Schlossböckelheimer Kupfergrube besser sei als die Niederhäuser Hermannshöhle, prägte sich der Geschmack der Norheimer Weine, vor allem der aus dem bizarren Felsenland des Dellchen (wie der Name schon andeutet, eine durch Felsvorsprünge nach Westen wie nach Osten hin perfekt geschützte südlich exponierte Einbuchtung), unauslöschlich in das Gedächtnis des jungen Helmut ein.

Es war der Beginn einer Herzensangelegenheit! Denn als in den 70er Jahren die damalige Krise des deutschen Weinbaus auch die Nahe erfasste, gehörte das Norheimer Dellchen trotz seines einzigartigen Terroirs mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen aufgrund seiner schwer zu bearbeitenden Steillage zu den ersten Wingerten, die wegen zu hoher Bewirtschaftungskosten aufgegeben wurden. Bis zur Unkenntlichkeit mit Sträuchern überwuchert, einige Trockenmauern eingefallen: So bot sich Helmut Dönnhoff Ende der 80er Jahre das Herzstück des Dellchens dar, als er sich seinen Jugendtraum erfüllen und dieses Filetstück erwerben konnte. Terrassen mussten entbuscht und wieder mit Riesling bepflanzt werden. Doch heute haben sich alle Mühen und Entbehrungen gelohnt: „Die Trauben, die an den mittlerweile älter gewordenen Reben wachsen, geben von Jahr zu Jahr mehr die Mysterien des Dellchens preis: Wie die Planeten eines Sonnensystems umkreisen Aromen von würzig-kräutrig über Limette und Grapefruit bis hin zur Gelbfrucht den schiefri-mineralischen Kern des Weins, in sicherer Distanz und doch in harmonischen Bahnen gehalten durch eine markante, allerdings niemals spitze Säure. Auf Anhieb gefällig sind die Weine aus dem Dellchen nicht, gleich ob sie trocken oder reststüssig ausgebaut wurden. Wie so viele Weine aus guten Lagen muss man sie reifen lassen. Doch auch nach Jahren bleiben Rieslinge der Extraklasse wie die aus dem Dellchen ein Rätsel, aber ein wunderbares – und nicht weniger wunderbar als diese Weine ist die Rettung einer der traditionsreichsten und zugleich besten Weinlagen in Deutschland!“ Mit großer Freude zitiere ich Ihnen, liebe Kunden, aus einer faszinierenden, unbedingt lesenswerten Reportage von Daniel Deckers in der Maiausgabe 2006 von VINUM, in der die Geschichte „einer der ältesten Spitzenlagen Deutschlands“ und ihrer Wiederbelebung durch Helmut Dönnhoff ungemein spannend erzählt wird. Gänsehautatmosphäre!

Und mein Wort drauf: Nie zuvor war das Dellchen so gut wie in 2006 – eine Granate! Aber nichts Aufdringliches geht von ihm aus, vielmehr ist es verspielt und traumhaft tänzerisch sowie zupackend zugleich und besitzt eine tolle Mineralität. Welch unglaublich betörende Nase, weiblicher in seiner Stilistik, zugänglicher als die Hermannshöhle, wahrlich feiner denn je, denn die neu angepflanzten Reben werden älter und liefern immer bessere Trauben: „Die Norheimer Lagen verkörpern in ihren Weinen immer mehr das weibliche Element und jetzt ist das Dellchen so schön geworden, so voller sex-appeal, dass die Buben hinterherlaufen“, erzählt Helmut augenzwinkernd verschmitzt. Und mir scheint, er ist selbst einer dieser Buben! Zu genießen empfehle ich Ihnen dieses wahrlich Große Gewächs ab sofort bis nach 2016.

930306 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Großes Gewächs 2006

13% Vol

45,33 €/l

34,00 €

Nur noch 2 Fl./Kunde möglich. Die Nachfrage nach Helmut's Großem Gewächs ist jedes Jahr so dramatisch, dass wir bei Interesse dringend raten, diese fabelhaften Gewächse zu abonnieren!

Weltweit als eine der absoluten Spitzenlagen nicht nur der Nahe, sondern aller deutschen Weinanbaugebiete gerühmtes Terroir: Windoffener steiler Südhang zur Nahe, Niedrigerziehung der Rebstöcke wegen Ausnutzung der Bodenwärme, Kompostierung der Böden, um die Feuchtigkeit optimal zu speichern, Grauschieferverwitterung und komplexe Mischung verschiedener Gesteinstypen: „Heute wird der Name Niederhäuser Hermannshöhle von Weinfreunden auf der ganzen Welt mit Ehrfurcht ausgesprochen, Helmut Dönnhoff verhalf den Weinen aus dieser Lage zu mehr als nur Beachtung und Bewunderung, er gab ihnen eine Aura“, so urteilt völlig zu Recht Stuart Pigott im WEINGOURMET. Diese traumhafte Lage mit ihren bis zu über 60 Jahre alten Reben bringt intensivst mineralische Weine hervor, sehr komplex, ungemein konzentriert, dabei aber gleichzeitig herrlich verspielt, unfassbar leicht und aristokratisch, dicht, elegant, extraktreich, extrem tiefgründig, mit herrlichen Pfirsich- und Zitrusaromen und Anklängen an eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer, am Gaumen druckvoll, schöne Balance, unfassbar lang, über 1 Minute anhaltend. Dieser große spektakuläre Riesling gehört wie der fabelhafte 03er (2. Platz im Ranking des GAULT MILLAU hinter Kellers legendärem G-Max) für mich zu den 5 besten trockenen Weißweinen des Jahres in ganz Deutschland und demonstriert durch seine Stilistik eindrucksvoll, warum in Weinbauregionen kalte Nächte und somit große Temperaturunterschiede zum Tag eminent wichtig sind: Welch fabelhafte Frische, welch große Eleganz und Finesse, welch unvergleichliche Rasse und vibrierende Stahligkeit, welch beeindruckende mineralische Strahlkraft und welch perfekte Säurestruktur bei moderatem Alkohol! Das macht großen deutschen Rieslingen in der gesamten Weinwelt so schnell keiner nach, das ist Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann! Riesiges Potential bis etwa 2020.

931606 Riesling QbA 2006

10% Vol. 10,93 €/l 8,20 €

In der Nase deutlich von der Mineralität geprägt, zart unterlegt von gelbem Apfel, eleganten Zitrusnoten, in seiner Stilistik zurückhaltend und leise, wie der Winzer selbst. Am Gaumen eine tänzerische Feinheit, feingliedrige Säure, elegante zarte Süße und eine bestechende und zugleich anregende Mineralität. Betörende Aromen von Feuerstein, zarte Rauchanklänge, klassische Zitrus- und fein gewebte mineralische Noten prägen in der Nase diesen traumhaft schönen, fruchtsüßen Basiswein von Helmut Dönnhoff. Welch genialer Duft, das ist Noblesse pur! Am Gaumen bei aller Dichte eine tänzerische Feinheit, zarte mineralische Anklänge, eine nur sehr schwerlich zu übertreffende Qualität im QbA-Bereich, die aufgrund ihrer Mineralität, ihres Extrakts und ihrer schönen Balance zwischen Süße und feingliedriger Säure herrlich ausgewogen, in keinsten Weise aber aufdringlich süß schmeckt, sondern wegen ihrer knackigen Frische und den gerade einmal 10 Volumenprozent Alkohol zum steten Weitertrinken animiert. Zwei Jahrgangsvorgänger erhielten von Parker 89 und 90 Punkte und wurden von **Jancis Robinson als dringliche Kaufempfehlung gelistet!** Zu genießen ab sofort bis wenigstens 2009.

931106 Norheimer Kirscheck Riesling Spätlese 2006

8,5% Vol. 23,87 €/l 17,90 €

Lange Jahre führte diese Schiefersteillage, die urkundlich älteste Weinberglage der Nahe, ein Schattendasein in Dönnhoffs Kollektion, ihr Potential wurde vielfach verkannt. Doch in den herausragenden Jahrgängen 2001/2/4 erbrachte sie derart traumhafte Weine (so erhielt der 01er von Parker 94 Punkte, der 04er gar 95), dass ihr Image, aber nicht ihr Preis, sich dramatisch veränderte. Faszinierend kühle, zart kräutrige Nase nach Pfirsich und Aprikose, am Gaumen filigranes Spiel Süße-Säure, phantastische Eleganz und Finesse und eine perfekt eingebundene Mineralität, eine vibrierende, von der Stilistik her eher feminine, charmante Spätlese, die über die Zunge zu schweben scheint und dennoch anspruchsvoll, „intellektuell“ fast, daherkommt. Wäre da nicht die herrliche Fülle und Dichte, man glaubte einen zauberhaften Kabinettwein im Glase zu haben, keine Spur von Fett, dafür aber die sprudelnde Quellenklarheit eines unbefleckten Baches im frischen Frühling. Diese noble Weltklassespätlese mit ihrem faszinierenden inneren Spannungsbogen und ihrer grandiosen Mineralität hebt ihre enorme innere Dichte quasi selbst wieder auf in ihrem faszinierend subtilen Spiel und einer brillanten Leichtigkeit und Finesse, die diese feinst balancierte, harmonische Spätlese von der Zungenspitze bis zum gewaltigen Abgang kohärent durchziehen: **Ein transzendenter, ein beseelter Riesling, ein göttlicher Wein, dessen Ausstrahlung sich niemand wird entziehen können!**

Ich bin sicher, diese geniale Spätlese, die trotz Parkers letztjähriger Bewertung von 95! Punkten noch so unglaublich preis'wert' daherkommt, wird Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Gänsehautatmosphäre! **Einer meiner persönlichen Favoriten** in diesem gigantischen Jahrgang bei Dönnhoff, bei dessen Genuss mir unwillkürlich Kurt Tucholskys Seufzer in den Sinn kommt: „**Schade, dass man Wein nicht streicheln kann**“.

Zu genießen ab sofort, Potential bis wenigstens 2020

931105 Norheimer Kirscheck, Riesling Spätlese 2005

8,5% Vol. 21,27 €/l 15,95 €

Ein paar Kisten aus den Weingutsreserven, eine himmlische Spätlese!

931306 Schlossböckelheimer Felsenberg, Riesling Spätlese 2006

8,5% Vol. 24,00 €/l 18,00 €

Einzigartige Spätlese mit schier unglaublichen Extraktwerten wie eine Beerenauslese. Weltklasseriesling zu ungemein sympathischen Preis! Helmut's Handschrift hat schlicht etwas Geniales und seine Spätlesen sind allesamt himmlisch, wie aus einer anderen Sphäre stammend. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2030.

935606 Kreuznacher Krötenpfuhl, Riesling Spätlese 2006

8% Vol. 25,20 €/l 18,90 €

Riesling ist für Helmut stets „das Helle, der Frühling, das Frische“. Dieses Stück heiterer Gelassenheit strahlt Dönnhoff selbst ebenso aus wie seine fast moselanisch anmutenden Weine, die durch ihre kristalline Klarheit und Frische verzaubern. Aus einer der drei großen Kreuznacher Lagen, einer ökologische Nische im Wasserschutzgebiet der Stadt, vor wenigen Jahren neu erworben, stammt diese in 2006 erstmals vinifizierte Spätlese, die sich in ihrer Stilistik deutlich von denen der anderen Rieslinge unterscheidet, denn Quarzit und Kiesel im Untergrund ergeben einen puristischeren Weine mit Aromen, die ins Gelbfruchtige changieren und mit Anklängen an Akazienblüten, reife Ananas und weißen Nougat. Am Gaumen präsentiert sich dieser neue Stern an Helmut's Weinfirmament mit einer tänzerischen Leichtigkeit und einem grandios niedrigen Alkoholgehalt (8 Vol%); die zarte Süße ist ungemein anregend unterlegt von einer feinen Säure und Würze, die zum ständigen Weiterstüffeln animieren. Wie kann eine solche Feinheit und gazellenartige Schlankheit nur aus Gestein gewoben sein? Wie kann in einem Glas solch eine zarte Morgentaufrische mit einem kristallinen Licht gespeichert sein? Die Antwort kann wohl nur der Winzermagier der Nahe alleine geben. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2010 bis 2020.

935706 „Felsentürmchen“, Riesling Spätlese 2006

8% Vol. 33,33 €/l 25,00 €

Helmut Dönnhoffs Traum vom Türmchen

Ein restauriertes Felsentürmchen steht inmitten der besten Parzellen des Schlossböckelheimer Felsenbergs. Von diesem Filetstück stammen die extrem kleinbeerigen Träubchen des Premierjahrgangs dieser fabelhaften Spätlese, die im Überfliegerjahrgang 2006 erstmals separat abgefüllt wurde und die mich magisch in ihren Bann gezogen hat. In ihrer Stilistik trägt sie die vermeintlichen Paradoxien der großen Weine der Welt in sich: Kraft und Muskeln, die enorme innere Dichte,

sie werden quasi aufgehoben in ihrem faszinierend subtilen Spiel und einer brillanten Leichtigkeit und Finesse, die diesen fein balancierten, harmonischen Weltklassewein von der Zungenspitze bis zum gewaltigen Abgang kohärent durchziehen. Tiefer, sehr komplexer, ungemünzt vielschichtiger, mineralisch-würziger Duft nach hochreifen Zitrusfrüchten und Steinobst sowie kräutrigen Anklängen. Moselanisch verspielt und unübertrefflich fein im Mund, klar und kühl, total faszinierende, tiefe Mineralität, rassige, erfrischende Säure, tolle Finesse, unübertreffliche innere Balance und ein großartiger Abgang: Mineralität aufgelöst in kristallklarem Wasser! Diese noble, aristokratische Spätlese kann als Inkarnation flüssig gewordener Mineralien gelten mit einem feinst ziselierten glockenklaren Spiel. Referenzqualität – Eine neue Legende ist geboren! Viele Jahre hat Helmut Dönnhoff davon geträumt, aus dieser Weltklasselage eine einzigartige Spätlese zu vinifizieren. Sein Traum ist schönste Realität geworden!

Und Jancis Robinson dankt Helmut diese singulären Qualitäten mit Fabelnoten für eine Spätlese: 18/20 Punkten für diese Hommage an die Finesse und Eleganz!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis mindestens 2030.

931206 Dönnhoff, Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling Spätlese 2006 8,5% Vol 39,86 €/l 29,90 €
max. 2 Flaschen pro Kunde

Diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität ist ein ganz großer, klassischer, rarer Riesling, von nobler und edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrer unergründlichen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Seide gewoben aus dem Gestein einer der größten Weinbergslagen der Welt. Dieser Traum aus flüssigem Gestein wird zur Legende werden und ist für meinen Geschmack nochmals besser als die mit 98 Punkten von Parker geadelte 2001er Hermannshöhle: Keine Spätlese der Welt kann besser, sondern nur anders schmecken! In ihrer Dichotomie von Kraft und Eleganz vergleichbar einer Legende aus dem Burgund: Dem Mythos La Romanée! Die legendäre Lage Hermannshöhle hat in 2006 mit dem Großen Gewächs, dieser zeitlosen Spätlese und einer gleich fabelhaften Auslese gleich drei Weltklassegewächse geboren. Helmut Dönnhoff als Geburtshelfer hat hiermit drei wunderschöne Rieslingbabys in die Welt gesetzt, die allesamt das Potential haben, einen Nobelpreis zu erringen und die wir gerne in liebevolle Hände abgeben möchten.

P.S. Der Preis dieses absoluten Weltklasseweines ist, im internationalen Kontext gesehen, ebenso ein Witz (was bei der immensen weltweiten Nachfrage, die uns fast überrollt, die strikte Kontingentierung auf 2 Fl./Kunde bedingt, um möglichst vielen Rieslingfreunden diese wundervollen Qualitäten zukommen lassen zu können) wie die der nachfolgenden ewigen Rivalin von der Brücke! Potential bis nach 2040.

930406 Oberhäuser Brücke, Riesling Spätlese 2006 8,5% Vol 34,53 €/l 25,90 €

Legenden sterben niemals und so wird auch diese phantastische Spätlese jedes Jahr neu geboren! Nur 1ha große, in unmittelbarer Nähe des Flusses liegende, sehr geschützte Parzelle in Dönnhoff'schem Monopolbesitz, von Helmut's Großvater bereits angepflanzt, die aufgrund ihrer besonderen Bodenstruktur (hohes Wasserhaltevermögen, da Lehm über Schiefer) und ihrer typischen Weine als eine der kleinsten Einzellagen der Nahe separat klassifiziert wurde: ein Terroirwein absoluter Weltklasse. Sehr komplexer Aromenbogen, phantastische Frucht und florale Noten, frisch, mineralisch, perfekte Säurestruktur, sehr konzentriert und von cremiger Textur, großer Druck am Gaumen, kerniger Körper, traumhafte Balance zwischen Säure und Süße und ein unendlicher, packender Nachhall. Trinkgenuss pur ab sofort, doch braucht die 'Brücke' immer etwas länger als die Hermannshöhle, um ihre ganze Komplexität zu offenbaren. Probieren Sie diese Wahnsinnspätlese und Sie werden Helmut Dönnhoff verstehen, warum er meint, nie zuvor Spätlesen in dieser fabelhaften Qualität vinifiziert zu haben. Ebenfalls Potential bis nach 2040.

930206 Norheimer Dellchen, Riesling Spätlese 2006 VERSTEIGERUNGSWEIN 8% Vol. 78,66 €/l 59,00 €
Irre gut! Wild, verwegen, weiblich! Eine schnurrende Wildkatze!

935806 Schloßböckelheimer Kupfergrube, Riesling Auslese 2006 (0,375l) 8% Vol. 53,07 €/l 19,90 €

Von den Steilhängen eines früheren Kupferbergwerks und damit einer der großen Renommierlagen der Nahe stammen die kleinbeerigen Träubchen für eine der schönsten Auslesen Deutschlands. Welch unzertrennliche Schlankheit und Kraft! Einzigartig auf der Welt! Geologische und aromatische Schichten öffnen sich hier Schluck für Schluck. Elfen tanzen, schweben durch die Stratosphäre. Unglaubliches Preis-Genuss-Verhältnis, einer der unterbezahltesten Weine in unserem gesamten Programm! Kaufen, Leute kaufen. Potential bis nach 2050.

9306306 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese 2006 (0,375l) 8,5% Vol 69,07 €/l 25,90 €

Eine der besten Auslesen Deutschlands in den letzten 100 Jahren, mit einer fabelhaften Frische und Leichtigkeit und einer unnachahmlichen Rasse, Aromenkomplexität und unergründlichen Mineralität. Ein weltweit einzigartiges Unikat, für mich nur mit der Idealnote zu bewerten: Ganz großes Kino!

930506 Oberhäuser Brücke, Riesling Auslese 2006 (0,375l) 8% Vol. 66,67 €/l 25,00 €
Die ewige Rivalin der Hermannshöhle, einmal mehr auf Augenhöhe.

Zwei Beerenauslesen wie von einem anderen Stern runden Helmut's Fabeljahrgang 2006 ab, der als einer der großen Klassiker deutscher Weinbautradition in die Geschichte eingehen wird.

935906 Oberhäuser Brücke, Riesling Beerenauslese 2006 (0,375l) 7,5% Vol. 184,00 €/l 69,00 €
936006 Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling Beerenauslese 2006 (0,375l) 7,5% Vol. 200,00 €/l 75,00 €

WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH – BOCKENAU

Neu im Programm von Pinard de Picard: DER Aufsteiger des letzten Jahrzehnts! Jung, sympathisch, ungemein talentiert. Seine Rieslinge eine Ode an die Mineralität! Wir widmen seinen fabelhaften Weinen eine unserer kommenden Pinwände und freuen uns auf eine spannende Zusammenarbeit in den nächsten Jahren.

940006 Weisser Burgunder „S“ trocken 2006 13,5% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

940106 Schloßböckelheimer Felsenberg, Riesling Großes Gewächs 2006 13% Vol. 39,93 €/l 29,95 €

940206 Schloßböckelheimer Kupfergrube, Riesling Großes Gewächs 2006 13% Vol. 39,93 €/l 29,95 €

940306 Schloßböckelheimer Felsenberg, Riesling Spätlese 2006 7,5% Vol. 22,00 €/l 16,50 €

940506 Bockenauer Felseneck, Riesling Spätlese Goldkapsel 2006 7,5% Vol. 34,00 €/l 25,50 €

940406 Monzinger Halenberg, Riesling Auslese 2006 7% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

9407306 Bockenauer Felseneck, Riesling Auslese Goldkapsel 2006 (0,375l) 7,5% Vol. 344,00 €/l 129,00 €
VERSTEIGERUNGSWEIN

9408306 Bockenauer Felseneck, Beerenauslese Goldkapsel 2006 (0,375l) 7,5% Vol. 530,67 €/l 199,00 €
VERSTEIGERUNGSWEIN

RHEINHESSEN

Gewaltig wie nirgendwo sonst in Deutschland hat in den letzten 20 Jahren in Rheinhessen eine dynamische Entwicklung eingesetzt, die den Ruf dieser traditionsreichen Region unter Weinliebhabern geradezu auf den Kopf gestellt hat. Begnadete Winzerpersönlichkeiten, allen voran Klaus Keller, begannen vor über einem Jahrzehnt, infolge engagierter Weinbergsarbeit und meisterhafter Kellertechnik, Weine zu vinifizieren, die keinen Vergleich zu scheuen brauchen, weder in Deutschland noch sonst wo in der Welt!

Kenner wissen, dass das größte Anbaugebiet Deutschlands – nach wie vor entstammt von hier etwa jede vierte Flasche deutschen Weines (insgesamt ca. 200 Millionen jährlich) – nur schwerlich als weinbauliche Einheit verstanden werden kann: Die Unterschiede in Mikroklima, Bodenstruktur und Ausrichtung der Lagen, aber auch in der „Qualitätsphilosophie“ der Winzer sind erheblich. Die „Rheinfront“ um die berühmten Orte Nierstein und Nackenheim besitzt mit ihrem berühmten „Roten Hang“ am linken Rheinufer die eindrucksvollsten Steillagen Rheinhessens. Der verwitterte rote Schiefer, von dem der Hang seinen Namen hat, verleiht den Weinen vor allem eine feste mineralische Struktur sowie eine ungemein saftige und seidige Säure. Diese großartigen Lagen sind daher, trotz gewisser Probleme in den letzten Jahren mit trockenen, heißen Sommern, wie prädestiniert zur Erzeugung erstklassiger trockener Rieslinge und großartiger edelsüßer Gewächse, die weltweit für großes positives Aufsehen sorgen. Im Hinterland Niersteins, fernab des Rheins, bietet das wellige Hügelland ein ganz anderes landschaftliches Bild; die dort vorkommenden Böden, insbesondere Löss, Lehm und Mergel, oft mit Kalkstein unterlegt, können in sehr nassen Jahren einen Nachteil bedeuten, stecken auf der anderen Seite jedoch die oftmals vorherrschende Trockenheit problemloser weg. Kein Wunder also, dass in diesem ländlich-abgeschiedenen Herrgottswinkel unser sympathischer ‚Revoluzzer‘ Dirk Würtz aus Gau-Odernheim mit Weinen aufhorchen lässt, die – mittlerweile weit über Insiderkreise hinaus – wegen ihres sensationellen Preis-Genuss-Verhältnisses für erhebliches Aufsehen sorgen. Während sich die Winzer im Bereich um Bingen, von einigen engagierten Jungen abgesehen, noch im Dornröschenschlaf zu befinden