

**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*



scheinen, ist der Wonnegau, südlicher gelegen im Hinterland von Worms und dazu eine der wärmsten und trockensten Gegenden Deutschlands, seit einigen Jahren unstrittig zur spannendsten und innovativsten Weinbauregion ganz Deutschlands geworden.

Bereits in den 90er Jahren hat in erster Linie Klaus Keller in Flörsheim-Dalsheim mit seinem kompromisslosen Streben nach absoluter Qualität und seinen phantastischen Weinen aus dem Dalsheimer Hubacker und mittlerweile auch aus den großen Westhofener Lagen diese Thesen ad absurdum geführt und ins Reich der Fabel verbannt. Natürlich profitierte Keller bei seinem fulminanten Aufstieg in die kleine Riege deutscher Weltklassewinzer, die in der einzigartigen Ehrung als „Deutschlands Winzer des Jahrzehnts“ gipfelte (so die nie zuvor vergebene Auszeichnung des Gault Millau), neben seinem unbedingten Einsatzwillen, seinem enormen vinologischen Wissen und seinem großen Geschick und Einfühlungsvermögen auch von der Klimaerwärmung, die die früher (zu) kühlen rheinhessischen Hügellagen mit ihrem fabelhaften kalkhaltigen Terroir enorm begünstigt! Kellers vorbildlich bearbeitetes, humushaltiges Terroir kann das Wasser zudem hervorragend speichern und verhindert somit jeglichen Trockenstress bei den Reben. **Kein Wunder also, dass schon bei ähnlichen klimatischen Begebenheiten in einer Warmphase im Mittelalter die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland mit ihren Spitzenlagen auf den erstklassigen Kalkböden (die man wegen ihrer kalkreichen und felsigen Struktur mit den größten Terroirs des Burgund vergleichen kann) legendären Ruf besaßen.** Bereits zu dieser Zeit waren die besten Lagen Dalsheims und Westhofens im klösterlichen Besitz, die bekanntermaßen nur in den Filetstücken der besten Weinbauregionen der Welt begütert waren. Klaus-Peter Kellers „An Abtes Erden“ erinnert heute noch daran!

Diese Tatsache war über lange Zeit selbst in Rheinhessen in Vergessenheit geraten, denn über Jahrzehnte hinweg, bis Klaus Keller und in seiner kongenialen Nachfolge jetzt sein Sohn Klaus-Peter (seit mehreren Jahren bereits ist dieser junge, sensible Winzermagier DAS Aushängeschild für trockenen deutschen Wein auf absolutem Weltklasseniveau) sie wieder bekannt gemacht haben, führten diese großen Terroirs, die heute unter Weinliebhabern einen magischen Klang besitzen und weltweit so stark nachgefragt und gesucht werden wie die berühmtesten und teuersten Pretiosen aus dem Burgund, ein Mauerblümchendasein. Heute belegen nicht mehr nur alte Schriften, dass im Mittelalter im Wonnegau bereits (mit) die größten trockenen deutschen Rieslinge erzeugt wurden, heute gewinnen die Kellerschen Spitzen-Rieslinge quasi jede Auszeichnung, die es zu gewinnen gibt.

Neben der ebenso erfolgreichen wie sympathischen Familie Keller, die in einer eigenen Qualitätsliga zu spielen scheint, produzieren weitere Betriebe, wie die von mir ebenfalls sehr geschätzten Weingüter Wittmann und Battenfeld-Spanier und junge Nachwuchswinzer wie Florian Fauth (Weingut Seehof), die sich in der Gruppe „Message in a bottle“ locker zusammen gefunden haben, im landschaftlich reizvollen Wonnegau ebenfalls hervorragende Weine. „Klasse statt Masse“, lautet ihre Maxime, schmackhafte Basisqualitäten bilden das Fundament; doch die trockenen Lagenweine mit individuellem Terroirbezug gehören zur absoluten Spitze in Deutschland. Zudem ist in keinem anderen deutschen Anbaugebiet derzeit der Gemeinschaftsgeist so groß wie unter diesen Newcomern. Niemand scheint dem anderen den Erfolg zu neiden, im Gegenteil, es findet ein regelrechter Ideentransfer statt: Man tauscht sich aus, diskutiert kontrovers und gibt sich gegenseitig Ratschläge.

*Mein Fazit: Infolge der mittlerweile phantastischen Qualitäten aus den Händen dieser innovativen Winzer scheint, der Produktion aller Millionen Flaschen mediokrer Qualität zum Trotz, der Ungeist der „Liebfrauenmilch“ in die Flasche zurückverbannt. Stattdessen ist der Slogan des 2004 veranstalteten Festivals „Rheinessen – skandalös gut“ zur objektiv nachprüfbareren Leitidee einer Region avanciert, deren Spitze zu einem derart fulminanten Höhenflug angetreten ist, dass sie den Vergleich mit keiner anderen Weinanbauregion weltweit zu scheuen braucht.*

## WEINGUT DIRK WÜRTZ – GAU-ODERNHEIM

***Unser sympathischer Revoluzzer und Qualitätsfanatiker aus Rheinessen vinifiziert mit dem legendären ‚Potate‘ unseren meist verkauften Basisriesling aller Zeiten – Dieser fabelhafte Alltagswein aus biologischem Anbau fasziniert in 2006 mit einem rassigen, traumhaft feinwürzigen Stil!***

*„Es gibt keine Zwischenstufe zwischen Qualität und Nichtqualität“. Erfrischend unangepasst formuliert Dirk Würtz, dieser eigenwillige, kluge Kopf, ein engagierter Querdenker, seine Ansichten zur deutschen Weinszene. Der studierte Betriebswirt, Politologe und Philologe, ein klassischer Quereinsteiger also, wollte eigentlich schon sein ganzes Leben lang nichts andere als „Bauer“ werden und geht nach seiner Jungfernstation als Kellermeister bei Weil unbeirrbar seinen eigenen Weg. Er eckt an dabei: Mit dezidierten Urteilen zu (Fehl-) Entwicklungen im deutschen Weinbau schafft sich Dirk wahrlich nicht nur Freunde. Ein Winzer mit Ecken und Kanten, wie seine Rieslinge eben, voller Charakter und Authentizität.*

*Seine Weinberge liegen im Hinterland von Nierstein, fernab des Rheins. Hier bietet das wellige Hüggelland ein ganz anderes landschaftliches Bild: die vorherrschenden Böden, insbesondere Löss, Lehm und Mergel, oft mit Kalkstein unterlegt, können in sehr nassen Jahren zwar 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 in Gau-Odernheim mit Weinen aufhorchen lässt, die – mittlerweile weit über Insiderkreise hinaus – wegen ihres sensationellen Preis-Genuss-Verhältnisses für erhebliches Aufsehen sorgen und die mitverantwortlich sind, dass Rheinessen weltweit als Synonym für (trockene) Weltklasserieslinge deutscher Provenienz gefeiert wird. So stuft beispielsweise Marcus Hofschuster, renommierter Degustator des Internetweinführers Deutschland auf [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de), das Weingut Würtz mit 4 von 5 möglichen Sternen unmittelbar hinter Keller und Wittmann bereits als Nummer 3 der Region ein – *welch ein Katapultstart in die erste Liga! Dirks Weinberge, überwiegend gelegen in den exzellenten, aber jahrzehntelang fast vergessenen Uelversheimer Lagen, werden **biologisch bewirtschaftet** (für Dirk unumgängliche Voraussetzung, um extraktreiche, aromatische Weine zu gewinnen), die dicht bepflanzten Rebreihen von einem befreundeten Winzer, Hubertus Weinmann, „einem Genie im Weinberg, einem wirklichen Landarbeiter“, penibelst bearbeitet, auch von Vertragswinzern, die strikt nach seinen strengen Vorgaben arbeiten müssen. „Ich selbst verstehe ja nichts von Weinbergsarbeit, ich bin nur der Kellermeister“, stellt Dirk seine großartigen Fähigkeiten bescheiden unter den Scheffel. So intensiv im Weinberg gearbeitet wird, so wenig wird im Gegensatz dazu im Keller in die Entwicklung der Weine eingegriffen. Dirks Devise für den Keller klingt provokativ: „Kontrolliertes Nichtstun“.**

*Das kostet viele schlaflose Nächte, beinhaltet extrem sensibles Eingreifen in die Weinwerdung nur dann, wenn unbedingt nötig, zumeist spontane Vergärung bei ca. 20 Grad, Ausführung aller Kellerarbeiten nur mit Hilfe der Schwerkraft und so gut wie keine Filtration. Das Ergebnis derartig behutsamen Schaffens sind ungeheuer ausdrucksstarke Weine mit tief gestaffelter Struktur und intensiver Mineralität. Erst wenn die Weine im Fass fertig sind, entscheidet Dirk, ausschließlich aufgrund sensorischer Proben, welcher Riesling unter welchem Namen vermarktet wird, Mostgewicht und andere Parameter interessieren ihn dabei überhaupt nicht. „Ich mache langlebige, charaktervolle Weine für meine Sympathisanten, keine Journalistenweine“, so Dirks herzerfrischend unangepasstes Statement. „Wer Würtz kennt, dem wird schnell klar, dass hier ein Besessener am Werk ist, der nicht aufgeben wird, bis er das Potenzial seiner Weinberge tatsächlich ausgereizt hat. Da er sich da selbst noch auf einem langen Weg sieht, dürfen wir uns gerade in Anbetracht seiner bisherigen Leistungen noch auf einiges gefasst machen“, so das dezidierte Urteil von Marcus Hofschuster in seinem Internetweinführer [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de).*

*Und „Alles über Wein“ feierte das ‚enfant terrible‘ der deutschen Weinszene als Entdeckung des Jahrgangs in Rheinessen, eine hoch verdiente und längst überfällige Ehrung.*

### **950706 Silvaner trocken 2006**

12,5% Vol. 9,20 €/l **6,90 €**

*Knapp hundert Weine des Jahrgangs 04 standen an zur Silvaner-Trophy, der Ermittlung des besten Gewächses dieser uralten rheinhessischen Rebsorte. **Der Sieger: Dirk Würtz mit einem knochentrockenen Paradebeispiel eines rheinhessischen Silvaners.** Das Niveau und die Bandbreite der gesamten Probe begeisterte und demonstrierte eindrucksvoll, dass im Silvaner ein erheblich größeres Potenzial liegt, als ihm gemeinhin zugebilligt wird. Insbesondere schätzt man heute diese vielseitige Rebsorte mit ihrem „gänzlich eigenständigen Charakter, mit dem man sich in einer Welt immer einförmigerer Weine profilieren kann“ (Dirk Würtz), als phantastischen und viel zu lange unterschätzten Speisenbegleiter! Und das Urteil der Jury:*

„Zu zwei Dritteln im Stahltank und zu einem Drittel spontan im Holzfass vergoren begeistert der Silvaner von Dirk Würtz und Hubertus Weinmann mit einem klassischen, sehr lebendigen Duft nach Äpfeln, Kräutern und etwas weißem Gemüse. Im Mund reintonig und lebendig, mit einer idealen Balance zwischen Kraft und Finesse, nachhaltig am Gaumen, mit guter Tiefe, animierende Art, präsent und mittellang. Ein mustergültiger Silvaner.“ Viel Spaß Ihnen, werte Kunden, mit dem heute präsentierten 2006er, der aufgrund seiner frischen, feinwürzigen Stilistik (im Unterschied zum eher fülligeren 05er) wie ein Zwillingenbruder des Testsiegers aus 2004 daherkommt! Ausgestattet mit einer feinen Mineralität, ist dieser absolut trockene Silvaner nicht einfach nur ein Spargelwein. Feine Fruchtnoten von Cassis, gepaart mit würzigen Aromen machen diesen Wein zu einem perfekten Speisebegleiter im ganzen Jahr. Die wichtigste rheinhessische Rebsorte nach dem Riesling, ist glücklicherweise auf dem Weg aus ihrem Nischendasein. Große Klasse für wenig Geld!

**950406 Potate Rheinhessen, Riesling trocken 2006, DV** 12,5% Vol. 6,93 €/l 5,20 €

Aus unterschiedlichen Parzellen mehrerer Paradelagen in Gau-Odernheim hat unser Revoluzzer aus relativ kleinem Ertrag (40 hl/ha) wiederum einen „ansprechenden Saufwein im unteren Preissegment vinifiziert, von dem man garantiert keine Kopfschmerzen (auch keine verkorkten Flaschen, da Drehverschluss) bekommt“, so Dirk, Understatement pur betreibend. Es ist schlichtweg sensationell, mit welcher Aromenintensität dieser herrliche Alltagswein begeistert. So fasziniert er stets aufs Neue durch seine ungemein expressive Aromen von Cassis, Stachelbeeren und mineralische Noten in der Nase, dazu gesellt sich die typische „Würtz-Würze“, am Gaumen relativ dicht mit einer feinen Säure und einer zarten Mineralität infolge des hohen Kalkanteils im Boden. Sicherlich kein großer, komplexer Riesling, doch in seiner Preisklasse qualitativ eine unerhörte Provokation! Dieser Auffassung ist auch die Fachpresse: Lassen Sie mich stellvertretend für alle Elogen, die ihm zuteil wurden, Stephan Reinhardt zitieren, der in einer ausführlichen Reportage in der WELT am Sonntag unter der Schlagzeile „Generation Riesling“ über junge Winzer berichtete, die mit „Leidenschaft und handwerklicher Sorgfalt“ Deutschlands Paraderrebsorte „an die Spitze führen“. **Als einer von fünf besonders herausgehobenen Rieslingen wird der ‚Potate‘ sowohl für seine Qualität als auch für sein tolles Preis-Genussverhältnis ausdrücklich gelobt.** Reinhardt schreibt: „Sauft“, Brüder“, heißt dieser ökologisch erzeugte Riesling mit Schraubverschluss aus Rheinhessen. Damit sich weniger Leute durch den Namen abgestoßen oder gar ausgegrenzt fühlen, hat Winzer Dirk Würtz den Imperativ in lateinischer Sprache aufs Etikett gesetzt: Potate! Der Name ist Programm: Die frische und leichte Einstiegsdroge zum Thema „Riesling trocken“ eignet sich für alle Anforderungen des Lebens, etwa zu Vergessen, Verlieben, Durstlöschchen und Sparen.“ Der 2006er hat wie seine Vorgänger ein solch phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass wir wiederum die gesamte zur Verfügung stehende Menge aufgekauft und exklusiv für unsere Kunden gesichert haben. Lassen Sie sich diesen leckeren Trinkspaß auf keinen Fall entgehen!

**950106 Würtz II, Riesling trocken 2006** 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Welch eigenständiger brillanter Riesling, natürlich spontanvergoren: Kein billiges Weinchen, das durch gefällige vordergründige Primäraromen zu schmeicheln versucht, stattdessen ein sehr komplexes Aromenspektrum mit einer glasklaren Brillanz: insbesondere Zitrusfrüchte, Blutorangenschalen, dazu Grapefruit und Pfirsich, unterlegt von feinen Kräutern und einer animierenden Mineralität. Ein ungemein harmonischer, ausgewogener Wein mit nur knapp 4 % Restzucker und einem ungemein trinkanimierenden Stil, der am Gaumen mit seiner geschliffenen Säure, seiner wunderbaren Mineralität und seinen Anklängen an Cassis begeistert. Wieder einmal ein großer rheinhessischer Riesling aus biologischem Anbau, der Maßstäbe in seiner so genussfreundlichen Preisklasse setzt! Potential bis 2010, mindestens!

**950205 Geyerscheiss Riesling trocken 2005** 12,5% Vol. 26,53 €/l 19,90 €

**950206 Geyerscheiss Riesling trocken 2006** 13,5% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

Endlich ist er eingetroffen – exklusiv mit dem von Sonja Friedrich künstlerisch gestalteten Lagenetikett des „Geyerscheiß“. Zu unserer großen Freude hat sich Dirk nunmehr entschieden – entgegen seiner ursprünglichen Idee, Lagenamen nicht zu verwenden – den Namen seines großartigen Terroirs aufs Etikett zu schreiben. Dirks legendärer Spitzenwein ist in 2006 von fabelhafter Güte: best ever. Punktum!

Hier mögen der wohlfeilen Winzer-Worte Ihnen Lust auf diesen großen rheinhessischen Paraderiesling machen. Dirk Würtz erzählt: „Nur eine penibelste Selektion kerngesunder Trauben machte es uns im turbulenten Herbst 06 möglich, eine kleine Menge unseres Grand Crus zu ernten. Nach der für Riesling ungewöhnlichen Maischegärung lag der Wein bis zu seiner Füllung im Mai auf der Feinhefe im großen Holzfass. **Der Wein ist daher fast untypisch für einen Riesling und erinnert mich in seiner gesamten Stilistik viel mehr an einen großen Burgunder.** Eine enorme Struktur, tiefe Mineralität, komplexe Aromen von Bananen, frischen Kräutern und exotischen Früchten“. Tolle Trinkanimation durch ein feinnerviges Säurespiel. Wohl bekomm's! Zu genießen 2008 bis 2014.

**950504 Chardonnay 2004** 13% Vol. 19,93 €/l 14,95 €

Eigentlich müsste man diesen in kleinster Menge zur Verfügung stehenden Wein für die Freunde des Hauses limitieren, bietet dieser Chardonnay der Spitzenklasse, ohne gleich einen High-End Anspruch zu formulieren und daher nicht bis ins letzte ausgereizt, doch einen wunderbaren Trinkgenuss für Liebhaber dieser edlen Rebsorte zu mehr als fairem Preis: eine noble Chardonnayaromatik, zart von mineralischen Noten und Vanilletönen des Holzes (100% neues Barrique) unterlegt.

Am Gaumen dicht, mit gutem „Fett“, eine sehr harmonische Säure und daher eine trinkanimierende Frische und ein faszinierender, fruchtig-würziger Abgang. Auf dem Etikett finden Sie auch den Namen „Weinmann“, eine Hommage an Hubertus Weinmann, Dirks „grünes Gehirn“, den Landarbeiter, der wesentlich für die Qualität in den Weinbergen verantwortlich ist und hier speziell für Dirks beste Lage, den „Geyerscheiß“, aus dem die Trauben für diesen Klasse-Chardonnay stammen. Zu genießen ab sofort bis 2010, mindestens.

**950003 Würtz-Weinmann, „Bolinás“, Pinot Noir 2003**

15% Vol. 33,33 €/l 25,00 €

Aus einem Mini-Ertrag von 700 Litern bieten wir Ihnen einen der spannendsten und diskussionswürdigsten Pinot Noirs aus Deutschlands großem Rotweinjahrgang an. Der 18 Monate in amerikanischem Barrique ausgebaute vollreife, ungemein vielschichtige Wein hat eine extrem komplexe Frucht von konzentrierten roten eingelegten Beeren, Kirschen und eine von den Weißweinen her bekannte

WÜRTZ-typische Würze. Samtige, ungemein cremige Tannine, lang anhaltender Geschmack von roten Beerenfrüchten und viel Druck am Gaumen. Unglaublich fülliger, opulenter, daher atypischer Abgang für deutsche Rotweine (der sicherlich für Diskussionsstoff sorgen wird) und dennoch sehr elegant.

Riesenpotential infolge seines großen Facettenreichtums!

Dirk Würtz: „Der Wein heißt BOLINAS, weil er eine Hommage an den kleinen kalifornischen Ort Bolinas ist, indem ich im vergangenen Jahr eine wunderschöne Zeit verbrachte. Ein Dorf, das man nur mit Hilfe von Insidern findet und in dem die Zeit stehen geblieben ist. Nur Freaks und Künstler und „barbequed Oysters“...



## WEINGUT SEEHOF – WESTHOFEN

*Aus Deutschlands dynamischster Weinanbauregion präsentieren wir Ihnen eines der größten Winzertalente des Landes: Florian Fauth – Sein Weingut Seehof wird vom Gault Millau 2007 mit drei Trauben geadelt und damit zu den Top-Ten der Region gezählt: „Die aktuelle Kollektion besitzt Substanz, Dichte und Brillanz. Bereits die saftigen trockenen Weine überzeugen mit animierender Frucht, Klarheit und feinem Schmelz, die fruchtigen und edelsüßen haben enormes Spiel – veritable Schnäppchen!“*

Mein Lieblingsrestaurant in Deutschland ist das idyllisch gelegene Schloss Lerbach in Bergisch-Gladbach. Der Altmeister und Aromenmagier Dieter Müller fasziniert mit einer traumhaft schmackhaften und gleichzeitig ungemein leichten Küche. Niemals verlässt man die gastliche Stätte mit dem Gefühl, zu viel gegessen zu haben, so ausladend das Menü auch gewesen sein mag. Dazu gibt es eine traumhafte Weinauswahl, auch und gerade aus deutschen Regionen, die vom Kenntnisreichtum und der Liebe zum Rebsaft des jungen Sommeliers Sebastian Georgi zeugt: Ein großer Meister seiner Zunft, ebenso kompetent wie sympathisch. Seinen Weinempfehlungen können Sie blind vertrauen. Stets wird er Ihnen vorzügliche Tropfen offerieren, die eine phantastische Symbiose mit den grandiosen Aromen aus Dieter Müllers Küche eingehen. Nie will er mit seinen Vorschlägen Ihren Geldbeutel mutwillig strapazieren (wenn Sie allerdings möchten, können Sie selbstverständlich auch unter allen großen Prestigeweinen der Welt wählen, die natürlich ihren speziellen Preis haben) und immer bietet sein traumhaft bestückter Keller auch für den kundigen Kenner große Überraschungen. So verblüffte Georgi mich bei einem Besuch im letzten Herbst mit einer fabelhaften Scheurebe des Weinguts Seehof, deren außerordentliche Qualität zu unverschämt günstigem Preis mich veranlasste, bei nächster Gelegenheit das Weingut in Rheinhessens mittlerweile weltberühmter Ortschaft Westhofen aufzusuchen, die gesamte Kollektion zu probieren und von diesen traumhaften Weinen zu kaufen, was ich nur kriegen konnte!

Hinter diesen grandiosen Qualitäten steckt ein kluger Kopf: **Florian Fauth**, ungemein sympathisch, voller Tatendrang und gerade mal 26 Jahre jung, ist eines jener großen deutschen Winzertalente, die mit enorm viel önologischem Sachverstand und heißem Herzen herrlich authentische, terroirgeprägte Weine vinifizieren. Nach der Ausbildung zum Weinbautechniker arbeitete er zunächst bei Pfälzer Spitzenwinzern (Dr. Wehrheim und Mosbacher), um möglichst viel aus der Praxis der Erzeugung großer Weißweine zu erlernen, bevor er schließlich mit dem Jahrgang 2003 das elterliche Weingut in Westhofen übernahm, inmitten der rheinhessischen Renommierlagen, die unter Führung des deutschen Paradegutes Keller zu einem vorher nie geahnten Höhenflug emporstiegen und heute gar als **Synonym für trockenen Weltklasseriesling deutscher Provenienz** angesehen werden. Im verwinkelten Ortskern von Westhofen, entlang des Seebachs, der wasserstärksten Quelle Rheinhessens, die unmittelbar hinter dem Gutshaus entspringt, liegt sein mehr als 1200 Jahre alter Seehof – im Übrigen der traditionsreiche Kern dieses großen Weinortes mit mythischem Klang. Und in der fünften Generation bereits betreibt die Familie Fauth das heute 16,5 ha große Aufsteigergut.

Florian Fauth ist ein im positiven Wortsinn Weinverrückter. Schon seit 1999, neben seiner Ausbildung also, arbeitete er als erst 17-jähriger intensiv im elterlichen Betrieb mit. Und er weiß schon seit damals eines ganz genau: Große Qualität entsteht immer nur im Weinberg. Und was besitzt er für großartige Parzellen in den rheinhessischen Spitzenlagen, die schon im Mittelalter zu den besten Deutschlands zählten: Im Kirchspiel, im Morstein und in der Steingrube, einer recht großen Lage zwischen Morstein, Kirchspiel und der Abtserde gelegen, mit sehr unterschiedlichen Bodenqualitäten. Doch Florians extrem karge, kalkhaltige, felsige, teilweise aber auch tiefgründige, eisenoxydhaltige Parzellen, die Filetstücke der Steingrube, liegen in unmittelbarer Nähe zu Klaus-Peter Kellers Abtserde, der vielleicht besten aller Westhofener Lagen überhaupt! Grandiose Voraussetzungen also, große Weine zu erzeugen, insbesondere, wenn man wie Florian mit wachem Verstand und ganzem Herzen bei der Sache ist: „Wir sind der Meinung, dass die Symbiose aus Rebsorte, Bodenart und harter handwerklicher Arbeit im Weinberg der Schlüssel zum Erfolg ist. Nach einer streng selektiven Lese wird im Keller mit größter Sorgfalt nur noch erhalten, was uns die Wingerte gebracht haben“, lautet sein sympathisches Credo. Ich möchte Ihnen, liebe Kunden, die wunderbaren Weißweine einer der großen deutschen Winzerhoffnungen ganz eindrücklich ans Herz legen. Das Preis-Genussverhältnis ist schlicht unübertrefflich! Wir freuen uns auf eine spannende Zusammenarbeit mit Florian Fauth in den nächsten Jahren!

PS.: Jancis Robinson urteilt: „**Undiscovered Gold in Rheinhessen** – Rheinhessen is today one of the world's most exciting wine regions with many motivated young producers“ ...Und einer dieser hochmotivierten, jungen Produzenten ist zweifellos Florian Fauth!

**955006 Riesling trocken, „Edition Pinard de Picard“ 2006**

12,5% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Der köstliche Gutsriesling von Florian, der zu einem guten Teil von erlesenen Trauben aus der großen Westhofener Lage Kirchspiel stammt, demonstriert beispielhaft sein großes vinologisches Können. Seit unserer ersten Präsentation ein absoluter Renner in unserem Programm. Unter Preis-Genussgesichtspunkten unschlagbar, sowohl als fröhlicher Zechwein als auch als exzellenter Essensbegleiter. So macht Riesling einfach nur Spaß!

**955106 Westhofener Steingrube, Auxerrois trocken 2006**

13% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

Auxerrois ist eine heute kaum noch bekannte uralte Rebsorte, die in der Stilistik ihrer feinrassigen Weine Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Der jungen Florian Fauth hat in einer großartigen Parzelle der Steingrube einen phantastischen Auxerrois in exemplarischer Qualität vinifiziert, den ich Ihnen, liebe Kunden, ganz besonders anempfehlen möchte. In der feinduftigen, traumhaft animierenden Nase finden sich betörende Aromen von gelben Früchten (Mirabelle!), Birnen und eine herrliche, würzig-mineralische Note. Diese rassige Spätlesequalität ist ausdrucksstark im Geschmack, sorgt für ein saftiges, feinnerviges, belebendes Spiel auf der Zunge und ein weiches, präzise definiertes Mundgefühl, das knochentrocken und frisch daherkommt und stets Lust macht auf den nächsten Schluck. Dieser würzige, beschwingte, höchst trinkanimierende Tropfen ist ein großartiger Terrassenwein und vorzüglicher Essensbegleiter!

**955206 Westhofener Aulerde, Weißburgunder trocken 2006**

13,5% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

Dieser herrliche, ungemein erfrischende, elegante und mineralische Weißburgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der sympathische Florian das herausragende Terroir der Westhofener Renommierlagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transferiert. Die privilegierten klimatischen Bedingungen des in Rheinessen herausragenden Jahrgangs 2006 sind natürlich mitverantwortlich für die enorme innere Konzentration, die Cremigkeit und Frische sowie die geradezu explosive Aromatik (animierende Haselnussanklänge) dieses traumhaften Burgunders mit seiner feingliedrigen, eleganten und betörend mineralischen Note. Ein herausragender Essensbegleiter, zu Fisch, zu Schalentieren und zu hellem Fleisch, aber auch solo genossen ein großes Erlebnis!

**955306 Westhofener Steingrube, Riesling trocken 2006**

13% Vol.

17,20 €/l

**12,90 €**

Die legendären Großen Gewächse Rheinessens genießen als weltberühmte Aushängeschilder unter Weinliebhabern einen mythischen Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. Viele von Ihnen, werte Kunden, haben sich in Subskription die ausverkauften Großen Gewächse des deutschen Paradiesgutes Keller gesichert. Die Wartezeit auf seinen nächsten Jahrgang können wir Ihnen ein wenig versüßen mit einem Spitzenriesling von Florian Fauth, den er aus perfekt gereiften Trauben aus einer sehr felsigen und kalksteinhaltigen Parzelle der Steingrube gewonnen hat, die, gelegen zwischen Kirchspiel und Morstein, unmittelbar unterhalb an Kellers Abtserde anschließt und der von solch sensationeller Qualität ist, dass er viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt. In der Nase ein betörender, kräuterwürziger Duft mit komplexen Aromen von gelben Früchten und Limetten, unterlegt mit einer animierenden Mineralität. Am Gaumen verwöhnen eine reife Frucht sowie zart würzige und tiefe mineralische Noten, perfekt eingebettet in eine fein cremige, extraktreiche Konsistenz und eine klare Säurestruktur, welche die Zungenpapillen so wunderbar erfrischt, dass Erinnerungen an einen klaren, frischen Gebirgsbach evoziert werden, der sich tänzelnd und übermütig ins tiefe Tal ergießt. Sensationeller Gegenwert fürs Geld! Potential für sicherlich 5-8 Jahre!

**955506 Westhofener Morstein, Scheurebe Beerenauslese Goldkapsel 2006 (0,375l)**

9% Vol.

86,67 €/l

**32,50 €**

Ja, das ist es, das grandiose Stöffchen aus einer der größten deutschen Spitzenlagen, in Beerenauslesequalität, das schon Hunderte begeisterter Gäste in Deutschlands bestem Restaurant schlichtweg verzauberte! Welch sinnliche Aromen betören die Nase: Ein veritables Pfauenrad exotischer Noten (Passionsfrucht, Maracuja, Litschi) und ein traumhaft rauchig-mineralischer Touch spiegeln sich im Glase, so dass man am liebsten darin eintauchen und ein Aromenbad genießen möchte. Welch feinrassiges Säurespiel, welche Frische, welche exotischer Früchtekorb und welche mineralische Strahlkraft betören die Zunge. Welch fabelhafte Symbiose zwischen den ältesten Reben einer absoluten Weltklasselage und dem phantastischen Aromenspektrum der Scheurebe! Zu genießen ab 2010, Potential jedoch für 30 Jahre, mindestens!

**WEINGUT BATTENFELD-SPANIER – HOHENSÜLZEN**

**Hans Oliver Spanier vinifiziert in der guten Stube des trockenen deutschen Rieslings faszinierende Öko-Weine, die zur absoluten Spitze Deutschlands zählen!**

Die Region Rheinessen setzte im letzten Jahrzehnt zu einem vorher nie geahnten Höhenflug an und steht heute als Synonym gar für trockene Weltklasserieslinge deutscher Provenienz! Am äußersten südlichen Rand dieser Renommierregion, unmittelbar an der Grenze zur benachbarten Pfalz, vinifiziert einer der Top-Aufsteiger der letzten Jahre, Hans Oliver Spanier, von seinen Freunden liebevoll H.O. gerufen, traumhaft mineralische Rieslinge, mit denen er sich binnen weniger Jahre in die absolute deutsche Spitzenklasse katapultiert hat.

Mit seinen gerade einmal 35 Jahren verfügt H.O. zudem dennoch bereits über fast 20 jährige Berufserfahrung und hat sich qualitätsbesessen und voller Leidenschaft dem Riesling verschrieben. Inspiriert auch durch die lange Freundschaft zu den anderen Granden des rheinhessischen Hügellandes wie Klaus Peter Keller, Dirk Würtz und Philipp Wittmann und geprägt durch lange Gespräche mit seinem Großvater, der ihm erklärte, wie man früher Wein gemacht hat ohne die „Segnungen“



der modernen Önologie, hat er sich **als unbeirrbarer Freigeist konsequent dem ökologischen Weinanbau zugewandt und sich vom Bundesverband ECOVIN zertifizieren lassen.**

Der äußerste Süden des sonnenreichsten, und niederschlagsärmsten (da im Regenschatten des Donnerbergs gelegen)

Weinanbaugebiets Deutschlands:

Da schließt der kundige Weinliebhaber schnell auf besonders üppige und alkoholreiche Weine. Und liegt damit doch nicht richtig, weil die Reben unseres Ökobetriebs über die Täler von Pfrimm und Eisbach direkt an die „große Klimaanlage“ der Nordpfälzer Berge angeschlossen sind. Von Ihnen strömt nachts kühle Luft in Richtung Rhein und verleiht den an diesen Hängen wachsenden grandiosen Weinen eine kernige Lebendigkeit und Frische.

Charaktervoll, ausdrucksstark und von Jahr zu Jahr ausgereizter in Weinberg und Keller setzen daher H.O.s Weinunikate mit eigenständiger Stilistik neue Maßstäbe. Niedrige Erträge, sorgfältige ökologische Arbeit im Weinberg, Düngung nur mit natürlichem Kompost, Vergärung der streng selektierten Trauben auf wilden Hefen, langsamer und schonender

Ausbau auf der Hefe und sensibler Ausbau in Holzfässern oder Edelstahltanks sorgen für eine Qualität, die seine Rieslinge zu den gefragtsten ihrer Region haben werden lassen. Bei jedem Schluck dieser Terroirweine schmeckt man, dass das von der Natur gegebene Lesegut so authentisch wie möglich im Keller in singuläre Weinqualität umgesetzt wurde. „Es sind unsere einzigartigen Böden, welche den Weinen ihre mineralische, unverwechselbare Note geben, gepaart mit der ganzen Fruchtfülle, die den Riesling so einzigartig macht. Wir versuchen nur noch, das Geschenk der Natur unverfälscht in die Flasche zu transportieren“, stellt der ebenso sympathische wie lebensfrohe H.O. seine großen Fähigkeiten bescheiden unter den Scheffel.

Dabei unterscheiden sich seine Rieslinge sehr deutlich von denen der anderen Spitzenwinzer in Rheinhessen. Hat H.O. doch zu seiner eigenen, originären Interpretation seiner großen Kalksteinlagen gefunden. So wie Klaus-Peter Keller in seinen Rieslingen die höchst mögliche Finesse, Feinheit und Eleganz heraus zu kitzeln versucht, hat H.O. eine Vorliebe für einen kraftvolleren, maskulineren Rieslingstil, der bei allem Schliff mit seiner Cremigkeit und seinem verführerischen Schmelz die Zunge des Rieslingliebhabers betört. Diesen Stil stützt er auch im Keller durch die Verwendung edler, alter Holzfässer – gerade erst hat er wieder einmal einen bestens gepflegten alten Fassbestand aufkaufen können, die ältesten aus dem vorvergangenen Jahrhundert („ein echter Glücksgriff, wie ein 6er im Lotto“) – die seinen majestätischen Rieslingen eine zusätzliche Dimension an Komplexität bescheren.

PS.: Auf Hans Olivers Homepage prunkt selbstironisch, aber auch selbstbewusst der Ausspruch: „Der einzige Spanier, der etwas von Riesling versteht“. Für Kenner keine Frage, dass dieses Bonmot längst Realität geworden ist. Wir sind glücklich, dieses rheinhessische Musterweingut neu in unser Programm aufgenommen zu haben und freuen uns sehr auf eine spannende Zusammenarbeit in den nächsten Jahren: Battenfeld-Spanier produziert Bio-Weine, wie sie besser nicht sein können!

#### 956506 Weißer Burgunder Gutswein trocken 2006, DV

12% Vol. 10,33 €/l 7,75 €

Dieser traumhaft frische, ungemein inspirierende, kompromisslos trockene Weißburgunder (was für ein Unterschied zu vielen belanglosen Modeweinen mit kaschierender Restsüße!) von erstklassigen Kalk-, Lehm und Lössböden aus Hans Olivers Heimatort Hohen-Sülzen fasziniert in der Nase durch sein nuanciertes Aromenspiel (ganz zarte Haselnussanklänge, dazu Birnen sowie eine feine rauchige Mineralität), seine terroirgeprägte Individualität und eine schwebende Transparenz. Am Gaumen dicht, konzentriert, kräftig, dabei jedoch auch von verspielter, eleganter, ja fast filigraner Stilistik (überhaupt nichts



Schweres oder Plumpes ist diesem noblen Weißburgunder zu eigen!), angenehm frisch, extraktreich, mineralisch, lang anhaltend. Ein traumhaft leckerer Terrassenwein, der die Leichtigkeit des Seins an lauen Sommerabenden widerspiegelt und immer wieder Lust macht auf das nächste Glas, aber auch ein fabelhafter Essensbegleiter, der eindrucksvoll belegt, dass Hans Oliver neben seinen genialen Rieslingen auch die Rebsorte Weißburgunder meisterhaft zu vinifizieren weiß! Ein vorzüglicher Wein aus biologischem Anbau, der Staunen macht ob seiner enormen Preiswürdigkeit. Weißburgunder kann eine großartige Rebsorte sein!

**956006 Riesling „Edition Pinard de Picard“ trocken 2006** 12,5% Vol. 10,53 €/l **7,90 €**

Der Jahrgang 2006 dürfte der größte sein, den Hans Oliver bisher produzierte. Herrlich präzise Weine voll strahlender, vibrierender Mineralität und einer pikanten, aber geradezu cremigen Säure, einer dadurch bedingten animierenden Frische und einem sinnlichen Mundgefühl infolge einer wunderschönen Konzentration und inneren Dichte. Und bereits sein Basisriesling – immer die Handschrift und das Aushängeschild eines Gutes – ist derart gelungen, dass wir Hans Oliver baten, für Pinard eine Selektion seiner besten Fässer anzubieten, die wir Ihnen, werte Kunden, heuer ganz besonders ans Herz legen möchten. Dieser rassige, knackig frische, ‚kühle‘ und traumhaft mineralische Gutsriesling auf absolutem Spätleseniveau, demonstriert auf wunderschöne Art und Weise die Typizität der großen rheinhessischen Kalklagen. In der Nase eine herrliche tabakwürzige Frucht, zart verwobene Anklänge an Aprikose, Weinbergspfirsich und feinste Mineralien. Der Wein verwöhnt mit einer moderaten Alkoholgradation und präsentiert sich herzhaft und animierend süffig am Gaumen. Man möchte mit der Zunge schnalzen. Schön, dass es solch leckere und bezahlbare Weißweine gibt, die so unspektakulär gut sind: ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau, ein großartiger Riesling für den Alltag aus seriösem, zertifiziertem Bioanbau, der die Stilistik seiner Herkunft aus drei Gemarkungen gekonnt in Frische und erstklassige Qualität übersetzt: Die Monsheimer Lagen zeichnen verantwortlich für die animierende Mineralität, das Mölsheimer Terroir für die Finesse und Hohen-Sülzen für den verführerischen Schmelz. Mühelos, aber mit großer Freude steckt man auch die zweite Flasche am Abend weg. Zu genießen ab sofort bis 2010.

**Der renommierte Weinjournalist Thomas Reinhardt feiert in der Saarbrücker Zeitung diesen leckeren Basisriesling wegen seines „sehr günstigen Preises angesichts der großartigen Qualität“ und wählt unsere Edition Pinard de Picard zum Wein des Monats!**

**956106 Hohen-Sülzen Riesling „S“ trocken 2006** 13% Vol. 15,73 €/l **11,80 €**

Dieser expressive Wein bezaubert mit seiner frischen kräutrigen Aromatik und feinstem Spiel und deutet schon in der Jugend sein breites Fruchtspektrum an, das von Pfirsich, Limone, Passionsfrucht und Steinobst bis hin zu zart exotischen Anklängen reicht und das fast süchtig macht in der Intensität der Aromen, in der Reinheit seiner geschmacklichen Komponenten und dem unverkennbaren authentischen Rieslingcharakter seiner großen steinigen Lagen aus Hohen-Sülzen mit Anklängen an rauchige Gesteinsnoten. Am Gaumen fasziniert bei allem Schmelz zuerst die klare mineralische, rassige Note, dann, nach längerer Öffnung, das komplexe Spiel der Aromen von reifem Pfirsich und Honigmelone. Faszinierend im langen Abgang ist die leichte Würze mit ihren betörenden Trockenkräuternoten. In der Stilistik präsentiert sich dieser große rheinhessische Riesling insgesamt von noch noblerer, feinerer und aristokratischerer Struktur als der großartige Basisriesling. Zu genießen ab sofort bis 2015, mindestens.

**Dieser großartige, mineralische Riesling besitzt die hohe Qualität, die in vielen anderen Betrieben als teures Großes Gewächs verkauft würde und hat vom Bioverband Ecovin die Auszeichnung als bester biologisch produzierter Riesling des Jahrgangs 2006 bekommen! Herzlichen Glückwunsch H.O. für diesen großartigen Erfolg.**

**956206 Riesling Kirchenstück trocken 2006** 13,5% Vol. 28,67 €/l **21,50 €**

Eine faszinierende Mischung aus Komplexität, Kraft, Finesse und Pfälzer Schmusekätzchen (Diese große deutsche Anbauregion für trockenen Riesling liegt nur einen Steinwurf von Hohen-Sülzen entfernt, dessen bestes Terroir mit einer Selektion hochwertiger Klone, das Kirchenstück, den Kernwingert, die südlich exponierte Renommierlage von H.O. Heimatort bildet), die nur wenige große Winzer auf die Flasche zu zaubern vermögen. Welch brillanter, ungemein harmonischer, höchst individueller Riesling mit enorm viel Charakter. Bei aller Dichte und Opulenz niemals in die Schwere abgleitend, im Gegenteil: Eine präzise Mineralität und eine fabelhafte Säurestruktur sorgen für einen großartigen Spannungsbogen und eine fabelhafte Frische: Barocke Pfälzer Fülle trifft rheinhessische Lebensfreude und Leichtigkeit! Diese großartige Große Gewächse-Qualität wird sich in den nächsten Monaten zu einem der attraktivsten und stilistisch prägnantesten Rieslinge Deutschlands entwickeln („Ich will keine netten Weine erzeugen, ich will Weine machen, die noch Ecken und Kanten haben“, diesen Leitsatz von H-O. demonstriert dieser Paraderiesling idealtypisch), gegen den viele wesentlich teurere Großen Gewächse nicht die Spur einer Chance haben werden! Das ist feinste Bodenprägung!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2007 bis 2010.

**956306 Riesling Frauenberg trocken 2006** 13,5% Vol. 33,33 €/l **25,00 €**

Eleganz und Kraft, Fülle und Finesse, Mineralität und Frucht, Feinheit (hier schmeckt man die späte Ernte der kerngesunden Trauben, die von den kühlen Nächten Ende Oktober profitierten!) und Länge: Der stark kalkhaltige Mergel des parallel zum Hang terrassierten Flörsheimer Frauenberg macht es möglich, alle Attribute eines trockenen Weltklasse-Rieslings

in einem Wein zu vereinen. Gewachsen in steiler Lage erinnert mich dieser fabelhafte Wein, der seit dem Jahrgang 2002, als er in einer Blindprobe großer deutscher und Wachauer Rieslinge brillierte, zu meinen persönlichen Favoriten gehört, an eine hypothetische Mischung aus Kellers Kirchspiel und Morstein, allerdings mit einer cremigen Konsistenz, die diesen Riesling zu einem einzigartigen Unikat werden lässt. Ein traumhaftes Spiel, eine enorme innere Dichte, betörende Kräutraromen, eine faszinierende Feuersteinaromatik und eine abgrundtiefe, geradezu salzige Mineralität vermögen den Zauber dieser großen rheinhessischen Renommierlage ins Glas zu transportieren. Das Mundgefühl, das dieser großartige Wein auslöst, fasziniert, nimmt ein, begeistert. Ein Wein, der tief berührt in seiner spürbar edlen Art und tiefen Mineralität. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis nach 2015.

**956406 Riesling CO trocken 2006**

13% Vol. 66,53 €/l **49,90 €**

Im Hochzeitsjahr von Oliver und seiner hübschen Frau Caroline Mitte November aus erlesenen Trauben (im hintergründigen Sinne des Wortes wahrlich eine Trocken-Beeren-Auslese) bester, extrem kalkhaltiger, steiniger Parzellen Molsheims vinifiziert. Ein majestätischer Riesling – mit faszinierenden Aromen von gelben und exotischen Früchten (Mirabelle, Mango, Ananas und Passionsfrucht) und Noten von reifen Birnen, weißen Blüten, gerösteten Haselnüssen, Rosenblättern und feinsten Gewürzen – wie er in dieser barocken Stilistik noch nie in Rheinhessen vinifiziert worden ist! Welche unvergleichliche Fülle, welche sinnliche Opulenz, welche innere Kraft. Doch nie verliert dieser Rieslinggigant seine Balance; die enorme Fruchtsüße wird aufgehoben in einer abgrundtiefen Mineralität, einem betörenden Schmelz und einer fabelhaften, ungemein erfrischenden Säurestruktur. Zu genießen ab sofort (gewinnt gigantisch mit Luft), Höhepunkt 2009 bis nach 2018.

## WEINGUT KELLER – RHEINHESSEN

„Kollektion des Jahres 2004“ (Gault Millau)

„Weingut des Jahres 2006 – beste Weißweinkollektion“ (Gerhard Eichelmann)

### VON DER SINFONIE GROSSER TERROIRS

Thomas Mann hat mit seinen Buddenbrooks universellen Ruhm erlangt. Exemplarisch hat er den typischen Aufstieg und Fall einer deutschen Unternehmerfamilie beschrieben: Die erste Generation baut voller Tatkraft ein blühendes Geschäft auf, die zweite, im übermächtigen Schatten des Vaters stehend, verwaltet immerhin noch das Erbe, die dritte, zur Muse hingezogen, verspielt es.

Doch es gab und gibt Gegenbeispiele zu solch weltweit nicht unüblichen Familiensagas. Wie leicht hätte Klaus-Peter Keller, als er vor wenigen Jahren die Leitung des Familiengutes übernahm (nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn u.a. zu Praktika in berühmte Domainen des Burgund führte), sich auf dem Lorbeerkranz ausruhen können, den Fachpresse wie Weinliebhaber in der ganzen Welt seinem berühmten Vater gewoben hatten: Kein deutsches Gut wurde im letzten Jahrzehnt derart mit Ehrungen und Preisen überhäuft und in den Olymp erhoben wie „**Deutschlands Winzer des Jahrzehnts, Klaus Keller**“, so die einzigartige Auszeichnung eines großen Lebenswerks durch den „Gault Millau“, der dezidiert urteilt: „Keller hat als einziger Winzer in allen sieben Kategorien gepunktet. Keinem anderen Betrieb in Deutschland ist es bisher gelungen, zugleich beim Rotwein, weißen Burgundersorten, trockenem und halbtrockenem Riesling wie auch bei den Spät- und Auslesen und edelsüßen Weinen in den Top Ten mitzumischen“. Unter den weiteren schier unzähligen sonstigen Elogen möchte ich hier nur eine noch erwähnen: Auf der ‚Vin Italy‘ 2002 erhielten die Kellers als erster deutscher Erzeuger den begehrten „International Award“, der bisher nur einer kleinen Handvoll weiterer absoluter Weltklassegüter (Preisträger: Margaux, Penfolds, Vega Sicilia) verliehen wurde.

Aber trotz dieser in Deutschland bisher einmaligen Erfolge dachte Sohn Klaus-Peter („Schon als kleiner Junge konnte ich nie schnell genug aus der Schule nach Hause kommen, um im Weinberg mitzuarbeiten“) nicht im Traum daran, es gemütlich angehen zu lassen. Voller Ehrgeiz und Enthusiasmus ging er ans Werk, eigene Ideen, die er während seines Studiums in Geisenheim und bei großen Winzern des Burgunds entwickelt hatte, in die Weinbergs- und Kellerarbeit mit einzubringen. Nicht die Revolutionierung der bisherigen Arbeit war sein Ziel, wie hätte dies aufgrund des vorgefundenen beispielhaften Qualitätsstandards auch sein können, sondern subtile, behutsame Weiterentwicklung. Den singulären Charakter des unverwechselbaren Terroirs der großen rheinhessischen Kalklagen, auch und gerade der neu erworbenen Westhofener Parzellen, im Einklang mit der Natur einfühlsam zu interpretieren und infolge extrem selektiver Lese im fertigen Wein so unverfälscht und authentisch wie nur irgend möglich transparent werden zu lassen, darin investiert er kompromisslos all seine Tatkraft und sein herausragendes vinologisches Wissen.

Das Resultat: **Unter der Führung des ebenso fachlich begnadeten wie menschlich sympathischen Klaus- Peter Keller schwingt sich die gesamte ‚vergessene‘ Region Rheinhessen zu einem vorher nie geahnten Höhenflug empor und steht**

**heute als Synonym gar für trockenen Weltklasseriesling deutscher Provenienz.** Der magische Klang, der wohlige Schauer, der Weißweinliebhaber in aller Welt erfasst, wenn denn edelsüße Gewächse aus der Hermannshöhle, dem Scharzhofberg oder der Wehlenen Sonnuhr im Glase funkeln, geht jetzt für trockene Rieslinge von diesen großen Terroirs in Rheinessen aus: Der Dalsheimer Hubacker und die Westhofener Lagen sind wie die Noten einer Partitur, die sich unter dem Dirigat einfühlsamer Künstler zu einer einzigartigen Sinfonie entfalten – **Maßstab und Vorbild großer deutscher Terroirweine!**

Diese beseelten Weine erzählen von ihrem Land: Von tiefen Schichten aus Tonmergel, Muschelkalk und hartem Fels, in die sich die Wurzeln alter Rieslingreben hineingewunden, vom glockenklaren Klang der Mineralien, die sie dabei aufgenommen haben, von Regenphasen und Trockenheit, von Kälteperioden und Hitzestress, von allen Faktoren eben, denen die Trauben während ihrer langen Vegetationsperiode Jahrgang für Jahrgang in unterschiedlicher Weise ausgesetzt sind, vor allem aber von der Hände Arbeit und den Visionen der Menschen, die sie meisterhaft geschaffen haben.

Die Folge: Die trockenen wie edelsüßen Weißweine der Kellers, aber auch ein legendärer Rotwein, der in einer Blindprobe großer Pinot Noirs auf Augenhöhe mit den besten und teuersten Pretiosen des Burgund brillierte, werden heute weltweit derart gesucht, dass sie teilweise genau so schwer erhältlich sind wie die mythischen Weine von Romanée Conti! Natürlich profitierte Keller bei seinem fulminanten Aufstieg in die kleine Riege absoluter Weltklassewinzer neben seinem unbedingten Einsatzwillen, seinem enormen vinologischen Wissen und seinem großen Geschick und Einfühlungsvermögen auch von der Klimaerwärmung, die die früher (zu) kühlen rheinhessischen Hügellagen mit ihrem fabelhaften kalkhaltigen Terroir enorm begünstigt! Kellers vorbildlich bearbeitetes, humushaltiges Terroir kann das Wasser zudem hervorragend speichern und verhindert somit jeglichen Trockenstress bei den Reben. **Kein Wunder also, dass schon bei ähnlichen klimatischen Begebenheiten in einer Warmphase im Mittelalter die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland mit ihren Spitzenlagen auf den erstklassigen Kalkböden (die man wegen ihrer kalkreichen und felsigen Struktur absolut mit den größten Terroirs des Burgund vergleichen kann) legendären Ruf besaßen.** Bereits zu dieser Zeit waren die besten Lagen Dalsheims und Westhofens im klösterlichen Besitz, die bekanntermaßen nur in den Filetstücken der besten Weinbauregionen der Welt begütert waren. Klaus-Peter Kellers Spitzenterroir „An Abtes Erden“ erinnert namentlich noch daran und heute gewinnen die Kellerschen Spitzen-Rieslinge quasi jede Auszeichnung, die es zu gewinnen gibt!

Was mir an Klaus-Peter Keller so imponiert, ist, wie souverän er, tatkräftig unterstützt von seinem Vater, die schwere Herausforderung meistert, das hohe Niveau des Weinguts als die unumschränkte Nr.1 Rheinessens und als primus inter pares in ganz Deutschland nicht nur zu halten – dies allein wäre schon aller Ehren wert gewesen, wenn auch mancher Neider ihm hätte vorwerfen können, „nur“ von einem großen Erbe zu profitieren – sondern den hohen Qualitätsstandard durch die transparente Herausarbeitung der Terroirs immer weiter noch zu steigern: Konsequenterweise nehmen daher die Ehrungen des Weingutes stetig zu. Sie hier alle aufzuzählen hieße nur die berühmten Eulen nach Athen zu tragen. Beispielhaft sei erwähnt, dass im Jahrgang 2005 **Jancis Robinson seine süßen wie trockenen Rieslinge als die besten Deutschlands wertete**, Eichelmann seine trockenen Rieslinge 05 hinter Josi Leitz' Rottland auf die Plätze zwei, drei und vier stellte und der Gault Millau 2007 seine vier Spitzenrieslinge zu den Top-Ten zählte und das Kirchspiel vor dem Hubacker zum besten trockenen Riesling Deutschlands wählte.

Doch Klaus-Peter ist nicht nur erfolgreich. Er ist ungemein sympathisch (was nicht an unserer gemeinsamen Vorliebe für den gleichen Fußballverein liegt, wegen dessen Ergebnissen wir so oft gemeinsam leiden müssen) infolge der Bodenhaftung und Menschlichkeit, die er sich stets bewahrt hat: Alles Arrogante oder Überhebliche ist ihm wesensfremd, immer hat er ein offenes Ohr für seine Kollegen, mit denen er sich fachlich austauscht und freundschaftliche Beziehungen pflegt. Bei aller Professionalität, bei aller visionären Tatkraft, die ihn so auszeichnen, er hat es geschafft, den kleinen Jungen tief in seinem Innern zu bewahren, den ich vor meinem geistigen Auge sehe, seinen Schulranzen in die Ecke donnernd und mit seinen Eltern in die Weinberge aufbrechend: **Ein Winzer mit Leib und Seele, der seine Berufung gefunden hat.**

Dabei ist Klaus-Peter, allen Erfolgen zum Trotz, immer auf der Suche nach der weiteren Optimierung seiner weinberglichen Arbeit. In der Zeit, wenn andere erfolgreiche Winzer um die Welt jetten, um ihre Produkte auf Messen zu vermarkten (was bei ihm, der stets ausverkauft ist, auch gar keinen Sinn mehr machen würde), findet man ihn garantiert im Weinberg. Dabei ist er in keinsten Weise eigenbrötlerisch, im Gegenteil, ihn zeichnet ein ausgesprochen weltoffenes Wesen aus und privat bereist er zusammen mit seiner ebenso attraktiven wie tatkräftigen Frau Julia und seinen beiden Kindern die renommierten Weinbauregionen der Welt (besonders gerne das Burgund, eine uralte Liebe von ihm: Die roten Rieslinge, wie er diese grandiosen Pinot Noir gerne zu nennen pflegt, brillieren genau mit der gleichen Eleganz und Finesse wie seine eigenen Gewächse!) und trifft sich mit befreundeten großen Winzern zum Erfahrungsaustausch. Zumeist aber findet man ihn in den Weinbergen seiner rheinhessischen Heimat, wo er mit immer neuen Ideen versucht, die Qualitäten seiner Weine noch weiter zu steigern – sofern dies überhaupt möglich ist. Denn Klaus-Peter weiß, dass es viele Faktoren sind, zumeist viele Kleinigkeiten, selten revolutionäre Neuerungen, die in ihrer Summe einen wirklich großen Wein ausmachen! Einbringen von Mulch und Kompost in Junganlagen, um die Feuchtigkeit in trockenen Sommern im Boden halten zu können, bestmögliche Rebenselektionen mit uraltem genetischen Material statt moderner Massenkclone, diese Reihe innovativer Maßnahmen im

Weinberg ließe sich mühelos fortsetzen, alles der Prämisse untergeordnet, dass großer beseelter Wein nur in Weinbergen mit erstklassigem Terroir, mit ‚lebenden‘ Böden voller Mikroorganismen wachsen kann und dass er letztendlich erst durch die einfühlsame Gestaltungskraft des Menschen seine endgültige Form findet.

**Großer Wein wächst im Weinberg, aber entsteht in Kopf und Bauch eines visionären Winzers:** Weine der absoluten Weltspitze zu vinifizieren setzt sehr viel Intuition voraus. Originäre, unverfälschte charaktervolle Weine kann man nicht am Reißbrett konzipieren und als Massenprodukt vermarkten. Da gehören Bauchentscheidungen und das intuitive Verstehen der Natur dazu, das Belauschen der Reben, die unbedingte Liebe zur Traube. Wie einfühlsame Pferdeflüsterer für den Laien wie von Zauberhand traumatisierte Pferde heilen, gibt es auch begnadete Rebenflüsterer. Männer und Frauen, die das ganze Jahr über ganz nah dran sind an ihren Trauben, die bei Wind und Wetter im Wingert stehen statt im Nadelstreifenanzug zu repräsentieren. Nach vielen Jahren der intensiven Beschäftigung mit dem Wein und seinen Machern ist mir klar geworden, dass das letzte Quäntchen an Qualität in den Trauben herauszuholen, neben der unumstößlichen Voraussetzung des Besitzes großer Lagen, auch eine Frage der Intuition und des kreativen Kopfes ist, des wachen Intellekts. Klaus-Peter Keller ist ein solch kluger Kopf.

Der waschechte Rheinhesse ist in seinen jungen Jahren bereits zum Weltstar avanciert (eine Titulierung, die er selbst vehement ablehnen würde) – und genießt überall auf der Erde einen legendären Ruf. Doch jegliche Allüren sind ihm fremd. Er erweist sich im Gegenteil als ungemein sensible Persönlichkeit und einfühlsamer Interpret seiner großen Lagen – mit viel Gespür für ein Terroir, das sinnlich erlebbar den Gaumen verwöhnt. Sein Arbeitsleben ist oftmals durch einen 14-Stunden-Tag geprägt. Warum macht ein weltberühmter Winzer das? Die entwaffnende Antwort lautet schlicht: „Weil wir unsere Weine einfach selbst gern so trinken“. Und ich gestehe auch gerne: Ich bin seit Jahren bekennender Keller-Fan! Die Rieslinge des ebenso fachlich begnadeten wie menschlich sympathischen Tandems Vater (Klaus) und Sohn (Klaus-Peter) begeistern mich ebenso wie viele andere Weinliebhaber auf der ganzen Welt. Denn Sie, liebe Kunden, empfinden und schmecken wohl ähnlich – unsere Verkaufszahlen sprechen eine beredete Sprache. **Kellers beseelte Weine lösen tiefe Emotionen aus und können gar als Archetypus ihrer Edelreben gelten. Klaus-Peter ist jung an Jahren bereits eine der ganz großen Winzerpersönlichkeiten der Welt, mit ihm intensiv zusammen arbeiten zu dürfen ein Geschenk! Danke.**

PS.: Um nochmals auf die Buddenbrooks zurückzukommen: Felix, der knapp 9jährige Sohn von Klaus-Peter Keller und seiner sympathischen Frau Julia, wird ganz sicher dafür sorgen, dass auch die nächste Generation der Kellers einen anderen Weg als die Buddenbrooks gehen werden. Nicht nur, dass er, bevor er noch Lesen konnte, bereits voller Stolz die Nummern der einzelnen Rieslingfässer einer bestimmten Lage zuordnen konnte: Diebisch grinsend und mit leuchtenden Augen kommt er bei jedem Weingutsbesuch auf mich zu und zeigt mir seine grade wieder mit einfachsten Mitteln „vinifizierten“ Weine. Schön, die Geburtsstunden einer neuen Winzergeneration im Hause Keller miterleben zu dürfen. Bei dem Enthusiasmus, den Felix an den Tag legt, ein Versprechen für eine große Zukunft.

Zur Qualität des Jahrgangs 2006 auf dem Weingut Keller informieren wir ausführlich in unserem einleitenden Text zu Deutschlands Weinen, wo wir den traditionellen Jahrgangsbericht von Klaus-Peter abgedruckt haben: Hier nur so viel: Klaus-Peter Keller, unser visionärer Winzermagier aus Rheinhessen, hat in 2006 grandiose Qualitäten vinifiziert, die in sich die Vorzüge dreier großer Jahrgänge vereinen: **den traumhaften Extrakt aus 1998, die vibrierende Frische und Mineralität aus 2004 sowie die innere Dichte und Konzentration aus 2005.**

Als Beleg für diese Fabel-Qualitäten lassen Sie mich bitte drei Dinge nennen: Erstmals in unserer Zusammenarbeit sind alle Großen Gewächse der Kellers bei uns in Subskription ausverkauft und diese grandiosen Rieslinge sind quasi vom Markt verschwunden. Unsere Kunden haben ein feines Gespür für Qualität!

Eine der renommiertesten Weinexpertinnen der Welt, Jancis Robinson, hat die Ergebnisse ihrer Verkostung der Großen Gewächse 2006 veröffentlicht und urteilt begeistert: 19,5/20 Punkten für das Kirchspiel, 19/20 Punkten für die Abtserde und damit die **höchste und zweithöchste Punktzahl, die sie jemals einem trockenen Riesling irgendwo auf der Welt gegeben hat.** Und die besten edelsüßen Weine von Klaus-Peter aus 06 werden ebenfalls mit den Traumnoten 19,5/20 Punkten gefeiert! **Robinsons logische Schlussfolgerung: „Keller hat 2006 eine atemberaubende Kollektion hingelegt“.**

Klaus-Peter Keller hat 60 Flaschen Abtserde in Magnums gefüllt. Diese wurden in Bad Kreuznach, bei der großen Jahres-Versteigerung des VDP Nahe, Pfalz und Rheinhessen, versteigert und erbrachten mit **420 Euro den höchsten Erlös, den jemals ein trockener deutscher Riesling erhielt:** Die Qualität dieses Weines ist einfach fabelhaft und versetzte alle Besucher der Versteigerung in Entzücken. Der Preis demonstriert die Wertigkeit der Kellerschen Rieslinge auf dem freien Markt und Sie, werte Kunden, können sich freuen, über die Normalflaschen dieses Weltklassrieslings, die Sie bei Pinard de Picard für 39 Euro erworben haben!

**Klaus-Peter Keller steht mit dem Jahrgang 2006 auf dem vorläufigen Zenit seines vinologischen Schaffens. Mein Wort drauf!**



**951006 Grüner Silvaner, trocken 2006**

12,5% Vol.

9,87 €/l

**7,40 €**

Auf exzellenten Muschelkalk- und tiefgründigen Lehmböden wächst dieser fruchtige, frische, wunderbar aromatische Grüne Silvaner mit einer beeindruckenden mineralischen Feuersteinnote und faszinierenden Anklängen von frischem Wiesenheu an einem taufrischen Sommermorgen, an noble Kräuterwürze und reife Birne. Am Gaumen komplex und anhaltend, mit viel Schmelz, Substanz und innerer Dichte versehen, dabei aber wiederum auch von einer traumhaft vibrierenden, „schwebenden“ Luftigkeit, Frische und Transparenz geprägt. Feingliedrige Säure, herrliche mineralische Würze, großartige Balance, schöner pfeffriger, ungemein langer Nachhall, in seiner eleganten Stilistik an Grüne Veltliner bester Provenienz aus der Wachau oder dem Kremstal erinnernd und wie diese ein vorzüglicher Essensbegleiter, ob seines phantastischen Preis-Genussverhältnisses seit Jahren ein Renner unter den „Keller“-Liebhabern. Was haben die Kellers in 06 wieder für ein herrliches, belebendes, mineralisches (hier spürt man mit jedem Schluck den energetischen Kalkstein im Untergrund der Reben), ausdrucksstarkes, authentisches Gewächs aus dieser traditionellen rheinhessischen Rebsorte vinifiziert. Welch superfrische Wahnsinnsnase, welche Nachhaltigkeit und Komplexität, wie sie in dieser Preisklasse völlig ungewöhnlich ist und eine Demonstration des qualitativen Höhenflugs, zu dem diese rheinhessische ‚Urrebe‘ in ihrer Heimat unter den Händen einer begnadeten Winzerpersönlichkeit wie Klaus-Peter Keller ansetzen kann. Und im großen Jahrgang 2006 haben alle Käufer dieses phantastischen Grünen Silvaners einen zusätzlichen Benefit: Da in der Betriebsamkeit der extrem kurzen Erntezeit im Oktober 06 keine Zeit bleibt, den Silvaner S von alten Reben separat zu lesen, flossen auch alle Trauben, die eigentlich für die Spitzencuvée vorgesehen waren, in diesen traumhaften Frühlingsgruß vom Muschelkalk. Zu genießen ab sofort, entwickelt sich der Wein in der geöffneten Flasche über mehrere Tage hinweg vorzüglich – wenn Sie sich denn solange beherrschen können.

**953506 Grauer Burgunder, trocken 2006**

13% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

Pinot Grigio? Zumeist banal und seelenlos sagen Sie? Einverstanden! Aber dann probieren Sie doch bitte mal diesen fabelhaft leckeren und gleichzeitig enorm charaktervollen Grauburgunder bester deutscher Provenienz. Dieser pikant-würzige Wein von mineralischen Böden begeistert mit seinem feinrauchigen Duft und komplexen Anklängen an reifen Apfel, Brioche, Melonen und seinen animierenden nussigen Noten. Gewinnt mit längerem Luftkontakt noch an mineralischer Tiefe! Fabelhafter Essensbegleiter und DIE Alternative zu den belanglosen Pinot Grigiios, die noch immer die Regale der Supermärkte überschwemmen. Zu genießen ab sofort bis Ende 2008.

**953606 Weißer Burgunder, trocken 2006**

13% Vol.

12,27 €/l

**9,20 €**

Traumhaft feinsinniger, knackig-trockener (nur knapp 3 g Restzucker), zart cremiger, herrlich frischer, rassig-kühler, tief mineralischer Weißburgunder auf absolutem Top-Niveau! Dieser animierende, ungemein herzhafteste Weißwein fasziniert in der Nase durch sein rebsortenspezifisches Aromenspiel (feinste Haselnussnoten) und seine Anklänge an eine frisch gemähte Blumenwiese im frühen Morgentau. Auf der Zunge ein Weißburgunder wie aus einem Guss: bei aller Extraktichte und Cremigkeit verspielt, elegant und animierend frisch mit einem langen mineralischen Nachhall. Zu genießen ab sofort bis Ende 2008.

**953706 Weißer Burgunder - Chardonnay, trocken 2006  
Burgunderzauber vom muscheligen Kalk**

13% Vol.

18,53 €/l

**13,90 €**

Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welch intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der erstklassig gepflegten Wingerte verleihen unserer ungemein mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay eine vibrierende Energie, die beschwingt und die jedem Genießer ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern vermag! Sehr komplexe Nase mit Anklängen an Williamsbirne, Weinbergspfirsich sowie cremige Haselnuss, vermählt mit dezenten Noten von edler Vanille aus dem großen Holzfass. Am Gaumen eine feingliedrige, elegante und betörend mineralische Stilistik. Ungemein präzise in der spielerisch agierenden Säure, schlank, nervig und verblüffend frisch auf der Zunge. Eine unfassbar leckere, begeistern und animierende Cuvée, aber nicht (vor-) laut, eher ein leiser Wein von edler Stilistik. Aber auch eine gewaltige Provokation! für so viele überbeuerte Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Unter Preis-Genussgesichtspunkten schlichtweg unschlagbar. Referenzcharakter! Zu genießen ab sofort bis nach 2010.

**951105 Silvaner -S-, trocken 2005**

13% Vol.

26,53 €/l

**19,90 €**

Im traditionellen Holzfass ausgebautes großes Gewächs, in seiner gesamten Stilistik an noble Weißweine aus dem Burgund erinnernd, obwohl es sich um grundverschiedene Rebsorten handelt. So sehr ist es den Kellers gelungen, diesen ungemein strukturierten, cremigen, sehr dichten Wein von über 70 Jahre alten Silvanerreben mit einer burgundischen Finesse und Eleganz zu versehen. In der Nase betören faszinierende Aromen von Johannisbeeren, Kräutern, intensiv duftenden Blüten und hochreifen Birnen, unterlegt von einer epischen Mineralität und einer fein ziselierten Säure, eine traumhafte Vermählung zwischen großem Holzfass und feinsten Frucht, die dem Wein eine außergewöhnliche Struktur verleiht. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, der Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage, groß-

artiger Schmelz und Extraktsüße, lang anhaltend, fulminanter fruchtig-mineralischer Abgang, welch eindrucksvolle Demonstration höchster winzerlicher Handwerkskunst, bravo! Gegen diesen Geniestreich haben viele noble Weißweine aus Burgund keine Chance! Meine Wort drauf und meine unbedingte Empfehlung. Zu genießen ab sofort bis nach 2012.

Klaus-Peter Keller möchte sich bei Ihnen, werte Kunden, bedanken. Er freut sich ungemein, wie dramatisch in den letzten Jahren die Nachfrage nach großen deutschen Rieslingen bei Pinard de Picard in die Höhe geschneit ist. Deshalb hat er für uns in seinem fabelhaften Jahrgang 2006 exklusiv einen Gutsriesling abgefüllt, der qualitativ in einer ureigenen Liga spielt: **Ein derart faszinierender Riesling für unter 10 Euro ist ein ganz seltener Glücksfall im Leben eines Weinhändlers und ein einmaliges Geschenk an unsere Kunden, die seit Jahren zu den begeisterten Liebhabern der genialen Rieslinge einer der großen Winzerpersönlichkeiten der Welt gehören!**

**953006 Riesling „Edition Pinard de Picard“, QbA trocken 2006** 12,5% Vol. 11,87 €/l **8,90 €**

In der komplexen Nase eine herrlich saftige, rassige Frucht von weißem Weinbergspfirsich, Feuerstein, Cassis und aromatischen Aprikosen, traumhaft unterlegt mit einer feinen Mineralität und einer zart kräutrigen Würze, die Assoziationen an das phantastische Große Gewächs Kirchspiel evozieren. Am Gaumen ungemein zupackend und dicht, herrlich mineralisch, mit einer grandiosen Frische und einem feinst strukturierten Säuregerüst ausgestattet, das harmonisch abgepuffert wird durch einen sagenhaften Extrakt, eine betörende Fruchtsüße und einen für seine so fairpreisige Kategorie ungemein lang anhaltenden, höchst animierenden Nachhall.

Welche verführerische Eleganz und Finesse, welch tänzerisches Spiel, welch kristalline Klarheit und welch zupackende Mineralität: Mit diesem köstlichen Riesling hat sich Klaus-Peter Keller selbst übertroffen! Dieser Zugang in die magische Welt der großen Weine der rheinhessischen Winzerikone vermag jedem Liebhaber ein glückliches Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Sein Preis ist eine unerhörte Provokation für viele wesentlich teurere Prestigegewächse aus aller Welt! Ich kann Ihnen, liebe Kunden, nur wärmstens anempfehlen, sich diesen ungemein harmonischen Riesling, der qualitativ zumindest auf dem gleichen Niveau spielt wie in den vergangenen Jahren der bei Ihnen so beliebte „von der Fels“, kistenweise in den Keller zu legen: Er ist ein großartiges Geschenk der Natur, das auch ein Winzermagier wie Klaus-Peter nicht in jedem Jahrgang vinifizieren kann, denn ein Basisriesling derart erlesener Güte wächst vielleicht einmal in einem ganzen Jahrzehnt! Ich bin fest überzeugt, diese herrlich leckere und so ungemein bekömmliche Selektion (nur knapp 12% Alkohol!) wird Kultstatus bei unseren Liebhabern deutscher Rieslinge erlangen. Zu genießen ab sofort bis 2010.

Kellers Rieslinge aus den Großen Gewächslagen sind die begehrtesten trockensten Rieslinge der Welt! Unsere Stammkunden wissen dies und sichern sich jedes Jahr diese Pretiosen in Subskription. Mit dem Jahrgang 2006 waren wir bereits im Frühsommer 07 ausverkauft. **Doch wir können Ihnen aus Rückkaufaktionen bei unseren Stammkunden (wir verbürgen uns für die erstklassigen Lagerbedingungen) zu den heute üblichen Marktpreisen einige fabelhafte Weine aus den letzten Jahrgängen anbieten: Greifen Sie zu, diese Herzblut-Rieslinge sucht die ganze Welt!** Klaus-Peter Keller sucht übrigens selbst noch dringend Morstein 2004 zum Rückkauf. Wenn Sie, werte Kunden, bereit sind, sich von einigen Flaschen dieses Schatzes zu trennen, dann kontaktieren Sie uns bitte.

Bitte Haben Sie Verständnis, dass wir pro Wein **max. 2 Flaschen** abgeben können, damit möglichst viele unserer Kunden in den Genuss dieser einzigartigen Rieslingmonumente gelangen können.

**951205 Westhofen Kirchspiel, Riesling trocken Großes Gewächs 2005** 13% Vol. 46,66 €/l **35,00 €**

„Mein“ herrlich mineralisches Kirchspiel, dem ich in unserer Subskription im Frühjahr 2006 bereits einen „coup de coeur“ verliehen hatte, verzauberte die Degustatoren des Gault Millau derart, dass sie ihn zum besten trockensten Riesling Deutschlands in 2005 wählten!

**18,5/20 Punkte von Jancis Robinson!**

**951204 Westhofen Kirchspiel Riesling trocken Großes Gewächs 2004** 13% Vol. 46,66 €/l **35,00 €**

**2004 ist für meinen Geschmack der beste Jahrgang in Deutschland für trockene Rieslinge seit dem legendären 1998er. Mineralität pur!**

„The German Chassagne-Montrachet“ (Jancis Robinson)

Aus dem Urstromtal des Rheins heraus erheben sich sanft die süd-südöstlich exponierten Westhofener Weinberge bis zum Rand eines Hochplateaus, wo sich die großartige Lage ‚Kirchspiel‘ wie ein Amphitheater zum Rhein hin öffnet und somit, bestens geschützt vor den kalten Westwinden, über ein optimales Mikroklima verfügt. Herausragende Parzellen mit einem legendären Potential demonstrieren Jahr für Jahr deutlicher die Früchte der Revolutionierung in der Weinbergsarbeit, die Klaus-Peter seither vorgenommen hat. Mittlerweile ist die Regeneration dieser phantastischen Lage abgeschlossen, die Böden sind durch Humusbeigaben und jahrelanges mühevoll Umgraben aufgelockert und lebendig wie nie zuvor. Und es ist wie stets bei großen Weinen das erstklassige Terroir dieses rheinhessischen Filetstückes – nackter Kalksteinfels im Untergrund mit rötlichen Eisenoxideinschüben – das die Basis für die zarte Mineralität und unvergleichliche Würze dieses edlen Rieslings legt, der sich wie seine Vorgänger ungemein dicht, cremig, tiefgründig und konzentriert präsentiert.

**Aber in erster Linie bezaubert das ‚Kirchspiel‘ seine Liebhaber in jedem Jahrgang durch seine unvergleichliche Eleganz und Finesse, fasziniert mit feinstem, tänzerischem Spiel (Nomen est Omen) und deutet schon in seiner Jugend sein breites Aromenspektrum an, das von Aprikose, über Minze und Feuerstein bis hin zu frischen, kräutrigen Noten reicht und von einer samtig-seidenen Mineralität unterlegt, ja geradezu liebkost wird. Dieses rassige, brillante Große Gewächs macht (fast) süchtig in der Intensität seiner Aromen und seinem einzigartigen, authentischen Kirchspielcharakter, in seiner ungemein verführerischen Mischung aus seidiger Mineralität und Komplexität, cremigem Mundgefühl und sagenhafter Finesse sowie seiner einmaligen Verspieltheit und tänzerischen Eleganz, den unverwechselbaren Insignien seines legendären Terroirs.**

*In seiner Jugend wird er bei Ihnen, liebe Kunden, Erinnerungen an einen klaren, frischen Gebirgsbach evozieren, der tänzelnd und übermütig ins tiefe Tal sich ergießt. Doch nach mehreren Jahren der Flaschenreifeung wird er sich zu einem ebenbürtigen Konkurrenten größter Burgunder Gewächse entwickeln! Es mag Sie, liebe Kunden, vielleicht ein wenig verwundern, dass ich einen deutschen Spitzenriesling in seiner Stilistik mit einem so anders gearteten Chardonnay vergleiche, doch die kalksteingepögte Mineralität, das finessenreiche Spiel, die Cremigkeit und die schwebende Leichtigkeit des Kirchspiels lassen mich beim Genuss dieses großen Rieslings immer wieder an die besten Exemplare legendärer Terroirs aus der Bourgogne denken; insbesondere Erinnerungen an die sublimen Weine von Coche-Dury werden in mir wach: **Die unvergleichliche Sinfonie großer Burgunderlagen in einem deutschen Riesling zum Klingen zu bringen**, dieser vor wenigen Jahren noch kaum für möglich gehaltene Traum, ist schönste Realität geworden.*

**Das großartige Terroir des Kirchspiels, eine der größten Weißweinlagen Deutschlands, gebiert, in den Händen eines Weinmagiers sensibel interpretiert, den ersten „deutschen Chassagne-Montrachet“** (so das auf den Punkt gebrachte dezidierte Urteil von Jancis Robinson, weltweit renommierte ‚master of wine‘), den nur eines von seinen großen Vorbildern im Burgund unterscheidet: sein wesentlich günstigerer Preis! Genießen Sie diese Ode an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge aus einer der größten Rieslinglagen der Welt! Höhepunkt etwa Mitte 2008 bis nach 2018.

*Eine persönliche Anmerkung: Sie wissen, wie sehr ich insgesamt die großen Rieslinge Deutschlands schätze, doch am liebsten greife ich privat immer wieder zu Kellers ‚Kirchspiel‘. Und vielen Kennern und Genießern scheint es genau so zu ergehen wie mir: Stets ist bei einer Verkostung dieser so spielerisch schwebende Riesling der erste, der geleert ist, gleich, Welch andere große Namen zur Probe auf dem Tische anstehen: Daher vergebe ich diesem magischen, verzaubernden Wein, der wie kein anderer Riesling eine wunderbare Leichtigkeit des Seins verkörpert, eine Auszeichnung, die Pinard de Picard noch nie vergeben hat: **coup de coeur, mein privater Lieblingsriesling!***

**952005 Dalsheimer Hubacker, Riesling trocken Großes Gewächs 2005** 13% Vol. 52,00 €/l 39,00 €  
**Zweitbester Riesling des Jahrgangs im Gault Millau, die Nr. 3 bei Eichelmann!**  
**18,5/20 Punkte von Jancis Robinson!**

**952004 Dalsheimer Hubacker, Riesling trocken Großes Gewächs 2004** 13,5% Vol. 52,00 €/l 39,00 €  
**Legendärer Stoff! VINUM und eine renommierte Weinexpertenjury im Auftrag der BUNTEN („Hubacker: Die Rieslingreferenz für Deutschland!“) stellen den 04er an die Spitze aller Großen Riesling-Gewächse Deutschlands!**

**„Glücklich darf sich schätzen, wer ein paar Flaschen ‚Hubacker‘ im Keller liegen hat!“** (René Gabriel, renommierter Schweizer Weinkritiker, Hrsg. des WEINWISSER)

*Das legendäre Große Gewächs ‚Hubacker‘ genießt schon über viele Jahre hinweg als weltberühmtes Aushängeschild des Weinguts Keller unter Weinliebhabern einen mythischen Ruf. Die sanft geschwungene Hanglage im Rheinhessischen Hügelland in Flörsheim-Dalsheim, deren beste Parzellen sich im Monopolbesitz der Familie befinden, profitiert im Wind- und Regenschatten des Donnersberges von seinem einzigartigen Mikroklima. Hinzu kommt der skelettreiche, von der Farbe her ins zart Gelbliche tendierende Mergelboden mit seinem mächtigen Kalkfelsen im Untergrund, der den Weinen seine feste mineralische Struktur und exotische Aromen verleiht und der im Laufe vieler Jahre naturnahen Anbaus und Winterbegrünung eine exzellente Humusaufgabe mit einer großen Wasserhaltekapazität erhielt: ein unschätzbare Vorteil in den immer wärmer und trockener werdenden Jahrgängen in Deutschland.*

*Welch monumentales Meisterwerk aus dem großen 2004er Jahrgang spiegelt sich im Glase! Betörend die extrem tiefgründige und komplexe Nase, Faszination pur im mineralisch-würzigen Duft nach Mandarinen, Minze und verführerischen exotischen Früchten (DEM unverwechselbaren Signum seines Terroirs), sinnenverwirrend die enorm konzentrierte Frucht am Gaumen, eingebunden in eine perfekte Säurestruktur und eine herrlich cremige Textur voll vibrierender Vitalität und Energie. Hinzu kommt eine extrem tiefe, vielschichtige und rassige, nie zuvor im Hubacker erlebte mineralische Würze: Ein ganz großer, herrlich balancierter, vibrierender, ungemein präziser Wein, der bei aller Dichte und sagenhaften Konzentration tänzerisch leicht über die Zunge gleitet und extrem lang anhält, dabei das hohe Lied erzählend von der Magie exotischer Düfte, insbesondere Mango, Litschi und etwas Kaffee. Gänsehautatmosphäre!*

**Es scheint, als ob sich diese phantastischen Terroirs unter dem einfühlsamen Dirigat von Klaus-Peter Keller Jahrgang für Jahrgang besser entfalten und immer mehr zu ihrem wahren Charakter finden. „L’homme fait la difference“, sagen**



die Franzosen über die unterschiedlichen Weinqualitäten, die insbesondere im Burgund in ein und der selben Lage drastisch schwanken können. Es ist die handwerkliche Arbeit des Winzers also, die im Weinberg entscheidet, ob und welche Qualität in der Flasche entsteht und keine noch so ausgefeilte Kellertechnik! Präsentierte sich der Hubacker früher als die laszive Grande Dame des Rieslings in verführerischer Abendgarderobe und tief ausgeschnittenem Dekolleté eher barock und lasziv, hat diese geschmeidige Schönheit eine Schlankheitskur hinter sich und ist dadurch nur noch sinnlicher geworden und einfach nur gewaltig schön. Ungemein rassiges Finale voller feinfruchtiger Eleganz und Finesse! Zu genießen ab sofort wird sich dieses Rieslingbaby wie eine menschliche Persönlichkeit über Jahre hinweg weiter entwickeln und seinen Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2009 bis nach 2020 erreichen.

**951605 Westhofen Morstein, Riesling trocken Großes Gewächs 2005** 13,5% Vol. 65,33 €/l **49,00 €**  
**Jeweils die zweithöchste Punktzahl bei Eichmann und im Gault Millau!**  
**18,5/20 Punkte von Jancis Robinson für diese Inkarnation der Mineralität. Von allen Rieslingen Kellers der Gewaltigste!**

**9540106 Westhofen Abtserde, Riesling Großes Gewächs 2006 Magnum** 280,00 €/l **420,00 €**  
**VERSTEIGERUNGSWEIN**

Klaus-Peter Keller hat 60 Flaschen Abtserde in Magnums gefüllt. Diese wurden in Bad Kreuznach, bei der großen Jahres-Versteigerung des VDP Nahe, Pfalz und Rheinhessen, versteigert und erbrachten mit **420 Euro den höchsten Erlös, den jemals ein trockener deutscher Riesling erhielt**: Die Qualität dieses Weines ist einfach fabelhaft und versetzte alle Besucher der Versteigerung in Entzücken. Der Preis demonstriert die Wertigkeit der Kellerschen Rieslinge auf dem freien Markt! Diese Unikate haben eine Lebenserwartung in der Großflasche von 25 bis 30 Jahren und werden als Raritäten in den nächsten Jahren zu weltweit gesuchten Sammlerstücken!

Wir konnten einige wenige Flaschen für Pinard de Picard erwerben und geben diese ohne jeden weiteren Aufschlag an interessierte Kunden weiter.

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“ (Hermann Hesse)

„Wenn Sie jemandem beweisen möchten, wie großartig trockener deutscher Riesling mit seiner einzigartigen Finesse und großen Mineralität schmecken kann, dann präsentieren Sie Weine von Klaus-Peter Keller – die deutschen Montrachets!“  
 (Jancis Robinson in der Financial Times)

Das große Terroir der Abtserde ist eine phantastische, von einer alten Trockenmauer nach Norden hin abgeschirmte Südlage mit dem höchsten Kalkgehalt aller großen Westhofener Lagen und einer unterirdischen Wasserader, die eine optimale Versorgung der alten Reben auch in trockenen Sommermonaten garantiert. Diese mikroskopisch kleine Traumlage, zwischen Morstein und Kirchspiel gelegen, erinnert von ihrer Exposition her sehr stark an die berühmtesten Lagen des Burgund, genau so wie das Band von rötlichem (im unteren Teil) und weißem Kalkgestein (im oberen Gewann), das in dieser vielleicht besten Lage Westhofens förmlich aus dem Boden zu wachsen scheint. Schon im Mittelalter, als die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland legendären Ruf besaßen, demonstrierte der Volksmundname dieses großen Terroirs, „an Abtes Erden“ (bereits im Jahre 1380 in Urkunden erwähnt), die herausragende Stellung dieses gesegneten Stückchen Lands. Die Geschichte dieser Benennung möchte ich Ihnen gerne erzählen: Ein weinbegeisterter Bischof von Worms bezog seinen Lieblingsriesling aus Westhofen. Doch dann wurde er unzufrieden. Die Qualität war auf einmal nicht mehr dieselbe wie früher. Also schickte er einen Abt, seinen persönlichen Sekretär, auf die Reise, um die Ursache zu ergründen. Und dieser wurde schnell fündig. Die schlauen Bauern vor Ort waren nämlich auf die Idee gekommen, nicht mehr die von Natur aus kleinbeerigen, nur Stecknadelkopf großen (und damit ertragsschwachen, aber dickschaligen, traumhaft aromenintensiven) Trauben dieser felsigen, extrem kalksteinhaltigen und nur sehr mühsam zu bearbeitenden Lage zum Riesling für den Bischof zu verarbeiten, sondern Trauben aus der wesentlich weniger Mühe kostenden Ebene von Westhofen. Zornig erließ der Abt ein strenges Dekret: Ab sofort durften für den bischöflichen Riesling nur noch die Trauben aus einer ganz bestimmten Parzelle verwendet werden, die denn danach bei den verdrießlichen Bauern „an Abtes Erden“ hieß.

Doch der Bischof war ab dem nächsten Jahrgang wieder glücklich, ebenso wie all diejenigen Rieslingliebhaber, die sich diesen absoluten Weltklasseriesling, eine hypothetische Vereinigung all der positiven Attribute seiner berühmten Nachbarparzellen Morstein und Kirchspiel, in den Keller legen dürfen. Als ich diesen magischen Wein erstmals verkostete, war ich wie vom Donner gerührt: Ungläubiges Staunen ob seiner fabelhaften Kraftentfaltung, ungläubiges Staunen ob seiner elfenartigen Feinheit, ungläubige Beobachtung der eigenen Sinne. Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden Mineralität, ungemein berührend, ein seltenes Naturerlebnis. Einer der großen Weißweine der Welt, der dem staunenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Ein grandioses Erlebnis. Urgewalt pur. Es ist kaum vorstellbar, sich ein Mehr an Präzision, Noblesse und kaleidoskopartiger Komplexität vorzustellen, als sie diese Hommage an die urwüchsige Kalkstein-Mineralität mit ihrer einzigartigen Finesse, Tiefe und Eleganz in sich vereint! Worte klängen banal, wollten sie der inneren Harmonie und Balance, der cremigen Textur, der schwebenden Leichtigkeit, der seidenen Transparenz und der abgrundtiefen Mineralität dieses leisen, aber dennoch ungemein lange nachklingenden flüssigen Urgesteins gerecht werden.

**Eine neue Legende ist geboren, ein singuläres Rieslingunikat, ein Weißwein rarer Ausstrahlung und Authentizität, ein Monument an Finesse und Mineralität!** Hier finden wir sie wieder, die andere, die helle Seite des Mondes, wie ich einmal einen von mir mit 100 Punkten bewerteten G-Max beschrieben habe: Bei aller inneren Kraft feiner, schlanker (ja, zerbrechlich fast in seiner Filigranität, aber sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen), mineralischer und spielerischer als jemals zuvor, ein atmosphärischer Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint. Ein zärtlicher Wein, ganz und gar ursprünglich, der alle Sinne streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung. Zu genießen 2010 bis 2025.

**Dieser magische Riesling ist einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Nichts, aber auch gar nichts ist hier laut oder aufdringlich – wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich jedoch Einmaliges und Unvergessliches!**

**951905 Riesling „G-Max“, trocken 2005**

13% Vol. 130,66 €/l 98,00 €

**19/20 Punkten Jancis Robinson, die zweithöchste Bewertung, die je ein trockener Riesling auf der Welt erhielt.**

Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn, dass der G-Max in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die ihn jemals genießen dürfen.

Warnung an alle Liebhaber mächtiger, opulenter Rieslinge: Dieser geradezu mythische trockene Riesling, über den die ganze Welt spricht, ist nicht deshalb so legendär, weil er ein Maximum an Kraft und Konzentration auf die Flasche bringt; ganz im Gegenteil, er ist die Verkörperung von Finesse, Eleganz und Spiel! Und der Name, der so oft ein Missverständnis über die Stilistik dieses phänomenalen Rieslings hervorruft, ist eine Hommage von Klaus-Peter an seinen verehrten Opa Georg und seinen jüngsten Sohn Max, der in dem Jahre das Licht der Welt erblickte, als Deutschlands berühmtester trockener Riesling erstmals vinifiziert wurde.

**952705 Trockenbeerenauslese „Cuvée Pinard“ 2005 (0,375l)**

6% Vol. 104,00 €/l 39,00 €

Wiederum hat Klaus-Peter Keller uns eine traumhafte Trockenbeerenauslese abgefüllt, die unter Preis-Genussgesichtspunkten unschlagbar ist. Schon der frisch gekelterte, ungemein extraktreiche Saft aus den Rebsorten Riesling, Scheurebe, Rieslaner und Albalonga schmeckte wie himmlisches Elixier. In der Nase herrlich komplexe, konzentrierte, betörende Aromen (insbesondere Passionsfrucht und Litschi), am Gaumen wiederum eine tolle Konzentration, Kraft, Tiefe, Dichte, Struktur und Länge aufgrund des ca. 50% Anteils an erstklassigen Botrytistrauben. Die zweite Hälfte kerngesund eingeschrumpfter Beeren zeichnen verantwortlich für die großartige Eleganz und Finesse dieser traumhaften Cuvée mit einer trinkanimierenden Säurestruktur. Die Trauben wurden übrigens vom gesamten Keller-Team (12 Personen) über 2 Wochen Beere für Beere selektiv verlesen, gemahlen und gekelert: Ein echtes Geschenk des Jahrhundertbotrytisjahrgangs 2005 an Winzer und Weinliebhaber, die von einem „Wahnsinns-Preis“ für eine große Trockenbeerenauslese profitieren!



**952206 Westhofen Morstein, Riesling Auslese\*\*\* Goldkapsel 2006 (0,375l) 7,5% Vol. 104,00 €/l 39,00 €**  
**Exklusiv bei Pinard de Picard!**  
**„Vom Tanz des Schmetterlings“**

Das weltberühmte Terroir des Westhofener Morstein, das Liebhaber in aller Welt mittlerweile in einem Atemzuge nennen mit den renommiertesten Grand Crus des Burgund, ist eine reine Südlage, deren schwere Tonböden ebenso wie unterirdisch verlaufende Wasseradern die in diesem trockenen und heißen Mikroklima so eminent wichtige Wasserversorgung und damit eine gleichmäßige Nährstoffversorgung der über 40 Jahre alten, teils wurzelechten Reben sichern. Die besten Parzellen liegen eindeutig in dem von den Kellers bewirtschafteten oberen Gewann, da die Trauben aufgrund der Höhenlage hier später ausreifen und dem fertigen Wein wegen der längeren Vegetationsperiode wesentlich mehr Frucht und Finesse verleihen als in den weiter unten gelegenen Parzellen. So erbrachte die extrem lange Reifezeit am Stock – zusammen mit einem hohen Anteil an verwittertem Kalkstein im Untergrund – eine rassige Frucht mit tief mineralischen Noten und dichter komplexer Struktur in diesem klassisch-fruchtsüßen Weltklasseriesling. In der Nase ein tiefer, unglaublich betörender Duft nach Weinbergspfirsich, Ananas, Blutorange, Minze, Waldhonig (Tannen!) und Noten von rosa Grapefruit, dramatisch unterlegt mit einer intensiven, rauchig-mineralischen Würze. Am Gaumen hochkonzentrierte, vollkommen reintönige Frucht und wiederum – DAS Signum seines Terroirs – extrem mineralisch! Dazu besitzt dieses Rieslingmonument eine filigrane Säure, ist brillant und von explosiver Rasse am Gaumen, sehr, sehr tief und saftig, komplex, hochelegant, betörendes Spiel, transzendiert infolge seiner animierenden Frische die faszinierende Leichtigkeit des Seins, wie es sonst nur größte moselanische und Rheingauer Lagen vermögen und ist dabei doch ungemein konzentriert, tief, dicht und großartig strukturiert, zupackend, lang anhaltend, perfekte Balance, phantastisches Potential. **Diese rassig-mineralische Essenz ist für mich ein ganz heißer Kandidat für die beste Auslese des Jahres in Deutschland!** Es ist ein Riesling, der, wenn ich ihn bewerten würde, die Grenzen der Punkteskalen sprengen würde! Warum? Ich persönlich bin ein großer Liebhaber von Auslesen, die weniger durch ihre schiere Kraft und Mächtigkeit zu beeindrucken suchen, stattdessen aber mit ihrer Rasse und Filigranität, ihrer Verspieltheit und Frische sowie ihrer Balance und Mineralität brillieren. Und wenn dieses Ideal „meiner“ Auslese früher nur in meinen Wunschvorstellungen existierte, dann hat es Klaus-Peter Keller mit dieser grandiosen Morstein Goldkapsel in den Jahrgängen 2004 (die vom Gault Millau als beste Auslese Deutschlands gefeiert wurde und bereits 96 Punkte im wine spectator erreichte), 2005 (von Jancis Robinson, renommierte master of wine, als beste Auslese Deutschlands hymnisch besungen) und erst Recht in 2006, seinem größten Jahrgang bisher, mit ihrer unvergleichlichen Harmonie aller Komponenten in die Realität umgesetzt: Sie wirkt gleichzeitig ungemein dicht, konzentriert und wahnsinnig tief, aber auch extrem finessenreich und elegant und trägt damit die innere Paradoxie der größten Weine der Welt in sich; ihre betörenden Aromen, ihre fokussierte Mineralität, ihre vibrierende Strahlkraft und ihr nicht enden-wollender Abgang machen sie zu einem unverwechselbaren Unikat, einem Juwel, sich jeder Bewertung entziehend, ein majestätischer Riesling „hors catégorie“. Klaus-Peter Keller ist wahrlich ein sensibler Winzermagier mit begnadeten Händen, denn wie sonst ist es zu erklären, dass es ihm bei dieser sensationell schönen 2006er Auslese auf unübertrefflichem Weltklasseniveau gelungen ist, die unglaubliche Finesse, Frische und Filigranität, die den 2004er Jahrgangsvorgänger auszeichnete, mit der Dichte und Opulenz des 2005ers zu vermählen.

Was für ein Sinnenzauber: Eine der raren Auslesen, die in einem ganzen Jahrhundert nur ein paar Mal wachsen, ein traumhafter Tropfen, der zur Legende mutieren wird und den mythischen Namen der großen Westhofener Lage über Jahrzehnte hinweg in aller Welt erklingen lassen wird. Traumhafte Dichte, Fülle und Konzentration vermählen sich mit fabelhaftem Extrakt und tänzerischer Eleganz und unvergleichlicher Finesse – bei nicht einmal ganz 7,5 Volumenprozent Alkohol. Auf der ganzen Welt kann das niemand kopieren! Dieser magische Riesling ist eines jener großen Gewächse, das den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe.

Potential für 50 bis 100 Jahre! Häufig fragen uns Kunden nach einem Weinjahrgang, in dem ihre Kinder oder Enkel geboren wurden. Mit diesen Rieslingmonumenten werden Sie viele bedeutsame Geburtstage bis in eine ferne Zukunft mit einem unvergleichlichen Genusserlebnis krönen können.

**952806 Monsheimer Silberberg, Rieslaner TBA Goldkapsel 2006 (0,375l) 6% Vol. 261,33 €/l 98,00 €**  
**Eine launische Diva versenkt Frankreichs größten edelsüßen Stolz!**

Es war eine Flasche eines gemeinsam verkosteten, in Deutschland nur noch auf kleinen Flächen angebauten Rieslaners (einer launischen Diva, die wegen ihrer Kapriolen nur in den Händen begnadeter Winzer großartige Ergebnisse gebiert), die dereinst Klaus-Peters viel zu früh verstorbene Mutter Hedwig und seinen Vater Klaus sich ineinander vergucken ließ. Und den Preis für einige Parzellen Monsheimer Silberberg sparte sich der Vater einige Jahre lang ab, um sie seiner Frau zu Weihnachten zu schenken. Diese Weltklasseparzelle hat seither immer wieder weltweit für Furore gesorgt: **In einer legendären Blindprobe versenkte sie Frankreichs ganzen edelsüßen Stolz d'Yquem**, (der jedoch ein Vielfaches dieser im Jahrgang 2006 höchst bewerteten Weißweinrarität kostet), **erhielt später im Gault Millau 99 Punkte** und unser aktueller, von Jancis Robinson zu den größten weltweit je erzeugten Weißweinen gezählte 2006er ist das Beste, was die Kellers jemals aus dieser Rebsorte in die Flasche gezaubert haben! Dieser fabelhafte Wein ist zum Träumen und Meditieren schön, eine phänomenale Essenz, die jeden Liebhaber edelsüßer Kreszenzen magisch in ihren Bann zu ziehen vermag. Das Faszinierende und gleichzeitig Einzigartige an dieser fulminanten Trockenbeerenauslese ist, wie sie trotz ungeheurer Mächtigkeit infolge ihrer großartigen Säurestruktur (sensationelle 17 Promille!) und Frische immer wieder zum nächsten

Schluck animiert. Dieses flüssige Gold schmeckt wie die Inkarnation des großartigen Terroirs, auf dem seine Trauben gewachsen sind. Ein Weltklassewein mit traumhaft komplexen exotischen Aromen (Babyananas, Mango, Aprikose) und einer unvergleichlichen Mineralität, ein unvergessliches Erlebnis, ein einzigartiges Unikat, das in keiner Weinanbauregion der Welt kopiert werden kann, ewiges Potential!

**Jancis Robinson: 19,5/20 Punkten**, eine Traumnote, deren Bedeutung man erst ganz erfassen kann, wenn man weiß, dass die immer so zurückhaltend punktende Robinson im Jahrhundertjahrgang 2005 im Burgund nur zwei weißen Montrachets die gleiche Bewertung zukommen ließ!

In kleinen Mengen können wir Ihnen, werte Kunden, noch einige extrem rare Pretiosen anbieten, großartige meditative Weine zum Träumen, phänomenale Essenzen, die jeden Liebhaber edelsüßer Kreszenzen in ihren Bann ziehen. Das Faszinierende an diesen (Trocken)-Beerenauslesen ist, wie sie trotz ungeheurer Mächtigkeit infolge ihrer großartigen Säurestruktur immer wieder zum nächsten Schluck animieren. Dieses flüssige Gold schmeckt wie die Inkarnation des Terroirs, auf dem seine Trauben gewachsen sind, „Aromen aus geologischen Tiefen und eine Frische wie von einem Wasser, das über Felsblöcke in eine kühle Schlucht sich ergießt“, wie Stuart Pigott dies einmal treffend beschrieben hat: Weltklasseweine, unvergessliche, einzigartige Unikate, die in keiner Weinanbauregion der Welt kopiert werden können, ewiges Potential!

**9542306 Monsheimer Silberberg Rieslaner Beerenauslese Goldkapsel (0,375l)** 397,33 €/l **149,00 €**  
**VERSTEIGERUNGSWEIN**

**Ein Traum-Rieslaner, die kaum für möglich gehaltene Steigerung der TBA, einer der größten Weißweine einer Dekade!**

**952903 Westhofen Morstein Riesling TBA Goldkapsel 2003 (0,375l)** 6% Vol. 528,00 €/l **198,00 €**

97 Punkte im Gault Millau 2005

100 Punkte (Einzigartig) Sam Hofschuster, Internetteinführer [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de)

**953404 Westhofen Kirchspiel Riesling TBA Goldkapsel 2004 (0,375 l)** 8,5% Vol. 466,67 €/l **175,00 €**

**953406 Westhofen Kirchspiel Riesling TBA Goldkapsel 2006 (0,375 l)** 602,67 €/l **226,00 €**

## RHEINGAU

„Den Wein einer Region versteht man nur, wenn man deren Seele begreift und die Seele des Rheingaus ist das kompakte, unbeschreiblich schöne Band von Weinbergslagen, das sich vor den Augen des Betrachters ausbreitet wie die Wogen eines mitten in der Bewegung erstarrten Meeres. Vor Millionen von Jahren rollten dort mächtige Brandungswellen eines riesigen Urmeers gegen den uneinnehmbaren Wall des Taunusgebirges. Das aufbrausende Wasser spülte geologische Schichten frei, deren komplexe Mineralität den unnachahmlichen Charakter des Rheingauer Rieslings prägt. Noch heute finden sich in den berühmten Weinbergslagen, die sich zwischen Walluf und Rüdeseim auf etwa 25 Kilometer Länge in Ost-West-Richtung im viel zitierten „Kernland“ des Rheingaus an die Hänge schmiegen, zahlreiche Spuren einer maritim beeinflussten Flora und Fauna. Manchmal vorstellen aber die erhabene Schönheit eines Landstriches und eine glorreiche Vergangenheit den Blick auf die tatsächlichen Verhältnisse“, urteilt Manfred Lürer zutreffend in dem von ihm verantworteten Kapitel über den Rheingau in Stuart Pigotts neuem, höchst informativen und über 700 Seiten starken Standardwerk „Wein spricht deutsch“.

Wenn also die heutige Realität des Rheingaus trotz seines gigantischen natürlichen Potentials infolge hausgemachter Probleme in den vergangenen zwei bis drei Jahrzehnten nicht ganz dem Glanze früherer Zeiten entspricht, so finden wir hier doch den **Ursprung der deutschen Riesling-Kultur**. Ohne die Entdeckung und Optimierung der späten Lese edelfauler Trauben sowie die Einführung der Riesling-Monokultur im 18. Jahrhundert durch die Mönche von Eberbach und Johannisberg hätte der Weinbau in Deutschland wohl kaum die Bedeutung und weltweite Reputation erlangt, die er zu Ende des 19. Jahrhunderts inne hatte und die er heute – mit der in aller Welt zu beobachtenden fulminanten Renaissance des deutschen Rieslings – zurück zu erobern beginnt.

Doch zweifellos litt diese traumhaft schöne Region zwischen Wiesbaden und Rüdeseim mit ihren herrlichen Schlössern und aristokratischen Weingütern unter einer Schwächeperiode einiger der berühmten Adels- und staatlichen Weingüter, deren Abstieg in die Mittelmäßigkeit in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts begann, als man sich den ‚Segnungen‘ der