

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

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 Lür 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

angeblich modernen Weinbereitung (chemische Düngung und hohe Erträge, Vernachlässigung der harten handwerklichen Weinbergsarbeit, stattdessen Mechanisierung) hingab und somit die Weine ihres unnachahmlichen Charakters beraubte. Viele der einstigen Wein-Kulturdenkmäler setzten zudem leider auf die vermeintlichen Errungenschaften der modernen Kellerwirtschaft: Masse statt Klasse war häufig die Folge. Zu oft zehrten seither viele höchst mittelmäßige und überbewertete Weine von nichts anderem als dem Ruhm längst vergangener Tage, auch wenn sie von renommierten Lagen stammen. Daher kommen heute die besten Rieslinge des Rheingaus mit ihrem erdig-mineralischen Charakter, ihrer intensiven Frucht und ihrer eleganten Säure zweifellos von jungen ehrgeizigen Winzern aus Familienbetrieben, die selbst dann zumeist schmackhaftere Weine hervorbringen, wenn sie nur über durchschnittliche Parzellen verfügen – im Unterschied zu den gerühmten Prestigelagen.

Wenn dann jedoch – wie im Falle des ebenso sympathischen wie ehrgeizigen Johannes Leitz – auch erstklassige Parzellen im Herzstück des berühmten Rudesheimer Terroirs hinzukommen, wird klar, dass die Wachablösung im Rheingau längst vollzogen ist. Leitz ist zweifellos der neue Spitzenwinzer des Rheingaus! **Gerhard Eichelmann**, „Deutschlands Weine 2007“, urteilt begeistert: „Johannes Leitz hat die beste Weißweinkollektion Deutschlands des Jahrgangs 2005 vinifiziert!“ **Stuart Pigott** wertet: „Das ist wahrer Rheingauadel!“ Und der **Gault Millau** meint: „Kaum ein anderer deutscher Riesling-Erzeuger schaffte es in den letzten Jahren, solch brillante Kollektionen aufzutischen wie der junge Rudesheimer“. So lassen Josis ungemein harmonische, trockene wie fruchtsüße Weine, aller mediokren Massenware zum Trotz, die Bewertung von Hugh Johnson in seinem berühmten Weinatlas verständlich werden: „**Im Rheingau erreicht der Weinbau seine höchste Vollendung. Der Rheingauer kann in seiner Bestform den edelsten Charakter aller deutschen Weine erreichen. Er vereint in sich den blumigen Duft des Rieslings mit einem kräftigen, mineralischen Charakter.**“

So gehen auch heute (wieder) vom Rheingau wichtige Impulse für die Weiterentwicklung der Qualität und die Steigerung des Ansehens deutscher Weine aus. Hier möchte ich neben Josi Leitz ausdrücklich den ungemein sympathischen, leider viel zu früh verstorbenen Bernhard Breuer nennen, dessen Tochter Theresa sein Werk heute mit großer Kennerschaft fortsetzt, dazu den großartigen Öko-Winzer Peter Jakob Kühn sowie Franz Künstler und speziell im edelsüßen Bereich Robert Weil und einige andere höchst engagierte Winzer. Und auch aus den Reihen des alten Rheingauer Adels kommen vereinzelt endlich wieder absolute Spitzenweine, die mich faszinieren; insbesondere die jüngsten Jahrgänge von Schloss Johannisberg erbringen großartige Rieslinge und knüpfen zweifellos an die früheren glorreichen Zeiten an.

Doch einige der großen Probleme der Region bleiben. Sie ließen sich beispielhaft bei der Einführung des Ersten Gewächses beobachten – der eigentlich überzeugenden Idee, die Spitzenlagen und ihr phantastisches Potential, die es erlauben, Rieslinge auf absolutem Weltklasseniveau zu erzeugen, prestigeträchtig herauszustellen. Doch leider hat ein großer Teil der bislang produzierten Ersten Gewächse diese Bezeichnung nicht verdient und die geniale Idee verkommt häufig genug zum plumpen Marketinginstrument. Kein Wunder, wenn man weiß, dass sage und schreibe ein Drittel der gesamten Anbaufläche als dieser Auszeichnung „würdig empfunden“ wurde, während einige der größten „Grand-Cru-Lagen“, wie der Rauenthaler Nonnenberg von Breuer, ausgeklammert wurden. Skandalöse Fehleinstufungen, die dringend der Korrektur harren!

Geographisch gesehen setzt sich der Rheingau, dieses so traditionsreiche Rieslingbollwerk, zusammen aus einer lang gestreckten Reihe von Weinbergen (nach Norden hin vor kalten Winden durch die Taunusberge geschützt, nach Süden durch die Reflexion des Rheins erwärmt) zwischen Wiesbaden, wo der Rhein seine 90-Grad-Kurve nach Westen beginnt, über Rudesheim, wo er zwischen steilen Felsen wieder nach Norden hin abbiegt, bis nach Lorch. Der durch den Rheingraben entstandene, etwa 30 Kilometer lange Südhang bietet optimale Bedingungen für den Weinbau und eine Fülle guter bis hervorragender Weinberge macht deutlich, warum der legendäre Ruf der deutschen Rieslinge in dieser begnadeten Region begründet wurde. Die geologischen Formationen aus Quarzit, Schiefer, Lehm-Löss, Mergel oder Sandstein sind facettenreich und ihre Vielschichtigkeit bürgt in idealer Weise für einen komplexen, mineralischen Charakter. In den enorm steilen, südlich exponierten Hangparzellen bei Rudesheim („von hier stammen die elegantesten und stilvollsten Weine der Region“, Stuart Pigott) produziert Johannes Leitz seine phänomenalen Rieslinge, deren fruchtbetontes, rassiges Säurespiel sich mit einer komplexen mineralischen Struktur zu einer harmonischen Vollkommenheit vermählt und damit geradezu zu einer Essens des Rheingauer Rieslings: Fabelhafte Weine mit den klassischen Tugenden einer der traditionsreichsten Anbaugebiete der Welt, die in ihrer Eleganz stilistische Ähnlichkeiten mit den besten Moselaner Gewächsen aufweisen, jedoch eine reifere Säure und einen fülligeren Körper besitzen: Rieslinge auf absolutem Weltklasseniveau mit einem faszinierenden Paradoxon von Kraft und Finesse. Zweifellos, „**der Rheingau, dieses Ehrfurcht gebietende Riesling-Urstromland im Rheinknie, ist der Archetypus einer deutschen Weinkulturlandschaft**“ (Manfred Lüer) und unüberschmeckbar sind die Spitzenwinzer auf dem Weg in eine verheißungsvolle Zukunft, indem sie sich auf die Wurzeln ihrer einstigen großen Erfolgsgeschichte zurückbesinnen: Ihre Reben wachsen auf einem der besten Rieslingterroirs der Erde!

WEINGUT JOSEF LEITZ – RÜDESHEIM

Gerhard Eichelmann, „Deutschlands Weine 2007“, urteilt begeistert: „Johannes Leitz hat die Weißweinkollektion des Jahrgangs 2005 vinifiziert! Vielleicht die beste Leistung in der Geschichte des Gutes: Seine Weine sind stoffig und elegant, konzentriert und doch filigran, sie vereinen Kraft und Mineralität. Johannes Leitz erzeugt große Weine vom Rüdesheimer Berg, komplexe Weine mit einer enormen Nachhaltigkeit!“

Stuart Pigott: „Das ist wahrer Rheingau-Adel!“

Johannes Leitz ist ein echter, ungemein sympathischer Typ mit Ecken und Kanten („ein Pfundskerl, eine echte Rheingauer Trouvaille“, VINUM), mit blitzenden Augen und wachem Intellekt und mit großen gegerbten Händen, die zupacken können und augenscheinlich demonstrieren, dass seine großartigen Rieslinge in harter handwerklicher Arbeit in den steilen Wingerten entstehen. Unverblümt nennt er immer noch bestehende Missstände in seiner Heimat beim Namen, eine Einstellung, die ihm nicht nur Freunde gemacht hat. Bei seinen engagierten Ausführungen muss ich unwillkürlich daran denken, dass man Mitleid umsonst bekommt, sich Neid aber hart erarbeiten muss. Und Leitz hat in den letzten Jahren hart gearbeitet, sehr hart sogar; hat sich in den Schiefersteillagen abgerackert wie kaum ein zweiter, um ihnen ein Optimum an Qualität abzuringen: „Es gibt sicherlich niemanden im Rheingau, der die Weinberge mehr liebt als ich“, meint der Vollblutwinzer dazu. Der Lohn:

Stuart Pigott, einer der renommierten Rieslingexperten der Welt, schwärmt begeistert in seiner wöchentlichen Kolumne in der FAS von den phantastischen Qualitäten unseres Rheingauer Juwels und Vorzeigewinzers Josi Leitz. Wir zitieren in Auszügen: „Noch vor dreißig Jahren genoss der Rheingau nicht nur unter Experten unangefochten den Ruf als Deutschlands edelstes Weinanbaugebiet. Der Grund dafür waren zum einen **weltberühmte Spitzenlagen** und eine Reihe von **adligen Weingütern**, zum andern ein Qualitätsstandard, der zwei Jahrhunderte lang Gültigkeit besaß. Doch Geschichte und Tradition reichen auf Dauer nicht aus, wenn das Bemühen um Qualität nachlässt oder wenn gedankenlos rationalisiert wird. Beides war leider von Ende der siebziger Jahre an der Fall; erst während der neunziger Jahre besserte sich die Situation ein wenig, allerdings nur punktuell. Erst in jüngster Zeit gibt es im Rheingau endlich wieder Bewegung. Dafür sind vor allem bürgerliche Weingüter verantwortlich. **Der erstaunlichste dieser Betriebe ist das Weingut Leitz in Rüdesheim.** Als Johannes Leitz vor zwanzig Jahren in den Familienbetrieb eintrat, bestand dieser aus nicht mehr als drei Hektar Weinbergen. Verkauft wurden die Weine überwiegend im immer noch bestehenden Blumengeschäft seiner Mutter. Einige Jahre lang gehörte auch eine Straußwirtschaft dazu, die entgegen den Gepflogenheiten ausschließlich außerhalb der Touristensaison geöffnet war. Mit seinen charaktervollen trockenen Rieslingen des Jahrgangs 1990 sorgte der junge Winzer erstmals für Aufmerksamkeit. Seitdem ist die Anbaufläche auf stattliche 28 Hektar gewachsen. Johannes Leitz hat seine Kellerei deshalb umgebaut und an einer für den traditionellen Rheingau gewagten Weinstilistik entschlossen gefeilt. Inspiriert durch die Spitzenweine der Mosel – also jenes Anbaugebiets, das den Rheingau auf dem internationalen Parkett ausgestochen hat –, setzt Leitz auf enorme Komplexität der Armomen und brillante Frische. **Das ist wahrer Rheingauadel! Und dann empfiehlt Pigott seinen Lesern eindringlich den tollen Jahrgang 2006 von Leitz:** „Schnell zugreifen, denn es droht ein rapider Ausverkauf: Niedrige Erntemenge, aber tolle Weine und daher eine riesige Nachfrage“.

Gut gebrüllt, Löwe! Doch nicht nur Stuart Pigott bestätigt ausdrücklich die Weltklassequalitäten, die Josi Leitz Jahrgang für Jahrgang in größter Konstanz vinifiziert. „Johannes Leitz verblüfft uns ein übers andere Mal: Kaum ein anderer (deutscher) Riesling-Erzeuger schaffte es in den letzten Jahren, solch brillante Kollektionen aufzutischen wie der junge Rüdesheimer. Wir suchten vergeblich nach einem Betrieb, der es von den exzellenten trockenen Rieslingen über die feifruchtigen Spätlesen bis hinauf zu den edelsüßen Rieslingen der Extraklasse mit dem leutseligen Rüdesheimer – eindeutig der Rheingauer Aufsteiger der letzten Jahre – aufnehmen kann. Wo sollen wir anfangen mit unseren Lobeshymnen und wo aufhören?“, urteilt daher auch euphorisch und ebenso zutreffend der Gault Millau. Denn bereits zu Beginn der 1990er Jahre, auf dem Höhepunkt der Qualitätskrise im Rheingau, zählte Johannes Leitz zu der Handvoll Produzenten, bei denen man die Weine blind kaufen konnte. Bei zahlreichen Wettbewerben setzten sich seine Rieslinge an die Spitze der Rheingauer Weine.

Was macht Johannes Leitz anders als die Konkurrenz? Mit einem gesunden Schuss Misstrauen gegen dogmatisches Lehrbuchwissen und eine übergroße Technikgläubigkeit ausgestattet fühlt sich Josi in seinen Steillagen dem Terroirgedanken verpflichtet. Augenscheinlich sprechen bereits seine Parzellen eine beredte Sprache, da zwischen den Rebzeilen eine wilde Flora grünt und blüht und Leitz sich für den Kordonschnitt entschieden hat, mit den vielen Metallstecken, mit denen er punktgenau die Rebarme in paralleler Linie zum Boden anheftet. Diese Methode hält er dem üblichen Bogrebenschnitt deutlich überlegen, da die durch den Schnitt bedingte geringere Anzahl der locker- und kleinbeerigen Trauben sich viel gleichmäßiger entwickelt und optimal ausreifen kann. Je kleiner die Beeren, desto besser das Verhältnis von Aroma- und anderen Inhaltsstoffen in der Schale zum Saft; und je luftiger die Beeren hängen, desto geringer die Gefahr, dass Fäulnis sich breitmacht oder Krankheiten ausbrechen. Herausgefunden hat Johannes das schon als 13-jähriger Junge, als er als Schulbub seiner Mutter half, das Weingut nach dem allzu frühen Tod des Vaters über Wasser zu halten, ein kleines Mosaiksteinchen,



das seinen Charakter, seine Lebenseinstellung verdeutlicht. Leitz gibt sich nie mit dem Bestehenden zufrieden, er sucht, er forscht, er rebelliert, er geht unbeirrt seine eigenen Wege, er ist zäh und vor allem, er resigniert niemals. Er profitiert natürlich auch von seinen großartigen Steillagen mit ihrem einzigartigen Mikroklima, das für eine ganz spezielle Flora und Fauna verantwortlich ist und vom naturnahen Anbau, der auch seltenen Tieren eine ökologische Nische bietet. Zudem sind, wie bei allen großen Winzern der Welt, eine riskant späte Lese, ausschließlich von Hand, und extrem niedrige Erträge selbstverständlich, die Vergärung der trockenen Weinen erfolgt spontan, der Ausbau im Keller im Holz und im Edelstahlbehälter so schonend und mit so wenigen Eingriffen wie nur irgend möglich. Als Leitz das Weingut als 22-jähriger übernahm, zählte es gerade einmal 3 ha; doch soweit es die finanziellen Möglichkeiten zuließen, übernahm er in den folgenden Jahren erstklassige Wingerte, die Winzer aufgaben, die sich nicht weiter in den schwierigen Steillagen abrackern wollten.

Viele Weinliebhaber sehen in den phänomenalen Rheingauer Rieslingen von Johannes Leitz aus den (Schiefer-) Steillagen Weine in harmonischer Vollkommenheit, bei aller inneren Dichte und Konzentration dennoch vibrierend „leicht“, spritzig, ungemein elegant und finessenreich, traumhaft mineralisch, mit einer Ursprünglichkeit, die niemals durch eine noch so ausgefeilte Kellertechnik zu kopieren ist. Solche Weine tragen zweifellos die Handschrift ihres genialen Produzenten, dessen Mitarbeiter unter seiner peniblen Anleitung die Reben geradezu zwingen, nur jene geringe Anzahl an kerngesunden, hochreifen Trauben zu tragen, die derart grandiose Qualität ermöglichen. Doch es wäre auch unter den begnadeten Händen eines Winzermagiers wie Johannes Leitz nicht möglich, solch große Gewächse zu schaffen, ohne das einzigartige, gewaltige Terroir der Rüdeshheimer Lagen, eine der besten Rieslinglagen Deutschlands, mit einem extrem frühen Blütebeginn und damit verbunden einer sehr langen Vegetationsdauer sowie den heftigen starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht (ungemein wichtig für die Aromenbildung der Trauben) und ohne das wunderbare Geschenk der Natur für einen exzellenten Jahrgang.

Johannes Leitz, einer derjenigen Winzer, die, nach langem Suchen und Forschen, zu den „Wissenden“ gehören, die in bester handwerklicher Weinbautradition dafür sorgen, dass durch harte selektive Arbeit im Weinberg der Grundstein für große Weine gelegt wird und die „dafür Sorge tragen, dass im Keller so wenig wie möglich mit dem Most geschieht, so dass die Aromen optimal gereifter Trauben und das Terroir des Wingert so unverfälscht wie nur irgend möglich in die Flasche gerettet werden können“. Johannes Leitz („seine Bescheidenheit und Leidenschaft für Qualität sind immer eine erfrischende Abwechslung neben der allgemeinen Selbstzufriedenheit und dem PR-Geschwätz, das sonst die Norm ist“, Stuart Pigott), unbeirrbar arbeitet er Jahrgang für Jahrgang daran – mittlerweile tatkräftig unterstützt vom dynamischen Marcus Pretzel und der ebenso sympathischen wie attraktiven Eva Fricke, einer diplomierten Weinbauingenieurin – die ultimative Vision großer Rheingauer Rieslinge zu verwirklichen, die ihr jeweiliges Terroir ideal widerspiegeln, was ihm mittlerweile mit schier unglaublicher Konstanz gelingt.

Die Winzerikone ‚Josi‘ Leitz und der weltweit legendäre Rüdeshheimer Berg sind zwei der ganz großen mythischen Namen des deutschen Weines, seine Weine eine Hommage an die einzigartige Mineralität, Komplexität, Finesse und Rasse großer deutscher Rieslinge! Johannes Leitz gehört zweifellos zu den Perlen unseres Programms!

960006 Rüdeshheimer Bischofsberg Riesling Spätlese trocken 2006 (Naturkork) 13% Vol. 15,73 €/l 11,80 €
9600606 Rüdeshheimer Bischofsberg Riesling Spätlese trocken 2006 (DV) 13% Vol. 15,73 €/l 11,80 €

Unser Freund Josi brilliert mit einem genialen 2006er Bischofsberg, der von Jancis Robinson zu Recht mit seinem für seine so faire Preisklasse fast schon sensationellen 16,5/20 Punkten geadelt wird. Diese fabelhafte trockene Spätlese vom Bischofsberg mit ihrer fein integrierten Säure und ihrer tänzerischen Verspieltheit verkörpert die Weine des unteren Rheingaus geradezu idealtypisch: In der Nase betört eine reintonige, rassige Rieslingfrucht mit komplexen Anklängen an Weinbergspfirsich, Zitrusaromen und nach längerer Öffnungszeit eine faszinierende feinherbe Cassisnote. Am Gaumen höchst trinkanimierend, enorm dicht, saftig, dabei herrlich frisch und cremiger denn je zuvor. Auf der Zunge ein lebhaftes, bestens balanciertes Spiel zwischen betörender Frucht und vibrierender Säure; viel Biss, enorm mineralisch im faszinierend rassigen Nachhall. Ein Bilderbuch-Riesling, der beim genussvollen Trinken das Wasser im Munde zusammen laufen lässt und immer wieder Lust macht auf das nächste Glas. Erstklassiger Essensbegleiter und superleckerer Terrassenwein „de luxe“, der die Leichtigkeit des Seins an lauen Abenden traumhaft begleitet. In seiner sympathischen Preisklasse von (fast) unschlagbarer Qualität! Diese fabelhafte Spätlese aus dem ‚Bischofsberg‘ ist einer der größten Verkaufserfolge im Programm von Pinard de Picard der letzten Jahre, ein animierender Riesling, der eindrucksvoll demonstriert, zu welchen Spitzenleistungen große deutsche Weißweine in der Lage sind: Unnachahmliche Mineralität, feinste Finesse und rassige Frucht! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2007 bis mindestens 2010.

961505 Rüdeshheimer Berg Roseneck Riesling trocken 2005 11,5% Vol. 19,87 €/l 14,90 €

Welch fabelhafter Rüdeshheimer Riesling, ein Paradoxon fast, denn als trockener Wein im Jahrgang 2005 ein derart fruchtbetontes Säurespiel und aromatische Fülle bei nur 11,5 Volumenprozent Alkohol, das macht unserem im Rheingau beinahe konkurrenzlosen Paradewinzer so schnell keiner nach. In der Nase ein kühles, expressives, sehr reintoniges Bukett, herrlich mineralisch-würzige, frische Frucht, verwobene, komplexe, zart rauchige Aromen, dabei schmecken Zitrusfrüchte, Cassis

und Aprikosen ganz zart hervor, nach längerer Öffnung faszinieren die Rosendüfte, die dieser wertvollen Lage ihren Namen gaben: *Nomen est Omen!* Am Gaumen dicht, konzentriert, ein feiner Schmelz, tolle Säurestruktur, sehr intensiver mineralischer, fast salziger Nachklang, dabei sein großes Terroir eindrucksvoll widerspiegelnd: Ein faszinierender Riesling mit hintergründiger Finesse und fruchtiger Frische und einem herrlichen, moselanischen Spiel, ein höchst eigenständiges und unglaublich faszinierendes Rieslingunikat! Trotz seiner außerordentlichen Qualität ist dieser fabelhafte trockene Riesling aus „Deutschlands bester Weißweinkollektion im Jahrgang 2005“ (Eichelmann) auch ein superleckerer Zechwein: Gleichzeitig so spielerisch leicht und so expressiv im Ausdruck, das ist urtraditionelle Rheingauer Art! Zu genießen ab sofort bis 2010.

961605 Rüdesheimer Kirchenpfad, Riesling Spätlese trocken 2005 12,5% Vol. 14,67 €/l 11,00 €

Unser Freund Josi hat sich mit seinem genialen 2005er Kirchenpfad, der in diesem großen Jahrgang selbst den mittlerweile legendären, von Jancis Robinson geadelten ‚Bischofsberg‘ um einen Wimpernschlag hinter sich lässt, selbst übertroffen. Diese fabelhafte trockene Spätlese mit ihrer fein integrierten Säure und ihrer prägnanten Mineralität fasziniert mit ihrer schwebenden Transparenz: Mineralisch, komplex und reintönig, die schwungvolle Säure steht in perfekter Balance mit den betörenden Fruchtaromen. Bravo Josi! Zu genießen ab sofort bis 2010.

960406 Rüdesheimer Berg Kaisersteinfels Alte Reben Riesling trocken 2006 11,5% Vol. 39,33 €/l 29,50 €
Finesse trifft feinste Frucht. Kategorie persönlicher Lieblingsriesling!

Eine der ganz großen Rieslinglagen Deutschland von einem legendären Terroir, ganz hoch oben an der Spitze des majestätisch über dem Rheintal thronenden Schlossberges – direkt unterhalb des Waldrands – gelegen und von kargen Taunusquarzitböden geprägt. Ein erstklassiges Traubenmaterial, sehr spät gelesen, bildet die Basis für diesen klassischen Rüdesheimer Riesling in einer puristischen Stilistik (der andere Pol zum burgundisch opulenten Rottland!), der seine große Herkunft eindrucksvoll demonstriert und deutlich macht, warum diese Lage von Rieslingliebhabern in aller Welt so sehr geliebt und ihr Name ehrfürchtig ausgesprochen wird. In der Nase betört ein ‚kühles‘, expressives, sehr reintöniges und ungemein komplexes Bukett mit einer herrlich mineralischen, frischen Frucht: Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchte, Apfel und Aprikosen schmecken ganz zart hervor. Am Gaumen dicht, konzentriert, aber noch verspielter, filigraner, tänzerischer als in den beiden ebenfalls großen Vorgängerjahren, ein faszinierender Riesling mit hintergründiger Finesse und fruchtiger Frische, der dabei von einer stahlig-vibrierenden Rasse und einer abgrundtiefen mineralischen Würze geprägt wird. Diese Hymne an die Mineralität und Komplexität großer trockener Rieslinge besitzt eine tolle Säurestruktur, eine phantastisch niedrige Alkoholgradation von unter 12 Volumenprozent und einen wiederum zutiefst mineralischen, fast ‚salzigen‘, rauchigen, glockenklaren Nachklang! Die „Hassliebe“ des Winzers zu seinem steilen, im Sommer fast unmenschlich heißen und daher extrem schwer zu bearbeitenden Lieblings-Wingert, dem letzten Terrassenweinberg mit alten Trockenmauern im Rüdesheimer Berg, wird expressiv spürbar in diesem höchst eigenständigen und unglaublich faszinierenden, aristokratischen Rieslingunikat. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2010 bis wenigstens 2020.

961106 Rüdesheimer Schlossberg Alte Reben Riesling 2006 14,5 % Vol. 39,86 €/l 29,90 €

Eine weltberühmte große Lage für besten Rheingauer Riesling, seit jeher gerühmt als das „Bordeaux des Riesling“, ist der Rüdesheimer Schlossberg, eine Schiefersteillage, in der exzellente Rieslinge wachsen, die weltweit keine Konkurrenz zu fürchten haben. Wenn Sie als Liebhaber großer deutscher Rieslinge buchstäblich be-„greifen“ möchten, wie diese traumhaften Qualitäten entstehen, dann empfehle ich Ihnen einen Besuch in diesem großartigen Wingert. Wenn Sie dann dort – hoch über dem romantischen Rheintal – vorsichtig herumkraxeln und die feinschiefrige Erde betasten, beginnen Sie, den Ursprung für die vibrierende mineralische Spannung in einem großen Rheingauer Gewächs zu verstehen. Sie spüren intuitiv den Einfluss des warmen Sonnenlichts auf die Vegetation und die kargen Böden und Sie entwickeln ein Gefühl für das einzigartige Terroir, den verwitterten roten Schiefer (darunter nach 2 m bereits der blanke Fels), und für den Einfluss von Wasser und Wald in unmittelbarer Nähe. Wanderfalken segeln über Ihre Köpfe, Eidechsen huschen in den Schutz der alten Steinmauern, ein Moment zum Innehalten und Meditieren.

So prägt ein extrem mineralischer Boden diesen großen Riesling (mit expressiven Aromen zuerst nach frischen Kräutern, nach wenigen Minuten im Glase dominieren Anklänge an Pfirsich, Aprikose sowie exotische Noten, fein unterlegt von einer rauchigen Mineralität und Anklängen von weißem Pfeffer), der bei aller Reife und fast schon Pfälzer Fülle ungemein rassistig, vibrierend, komplex und tiefgründig daherkommt. Dies ist kein leichtes, von gefälligen Primäraromen geprägtes Weinchen, das in seiner Jugend glänzt und schon bald verwelkt, dies ist ein enorm kraftvolles, konzentriertes, dichtes, terroirgeprägtes Gewächs mit einer immensen Brillanz in der Struktur, am Gaumen mit viel Schmelz und einer fast staubigen Mineralität. Phantastischer Nachhall (insbesondere traumhafte Anklänge an Mandarinen und eine nicht enden wollende Mineralität) infolge seiner enormen Glycerinhaltigkeit und seiner faszinierenden Fruchtsüße; dieser großartig strukturierte, enorm puristische Wein lässt nicht los, packt immer wieder zu. Ein Weinmonument! Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt 2009 bis nach 2016.

960306 Rüdesheimer Berg Rottland Alte Reben Riesling trocken 2006 13,5% Vol. 39,33 €/l 29,50 €

Die großen Weine der Welt haben ihren Ursprung in einem mystischen Zusammenspiel von Mikroklima, Bodenzusammensetzung und Rebsortencharakter. Dieses Zusammenspiel wird von begnadeten Winzern in einzigartigen Weinunikate transfor-

miert. Das Herausarbeiten des Terroirs gelingt Johannes Leitz wie nur wenigen Winzern: Vom Fuße des magischen Rüdesheimer Bergs mit seinem verwitterten, bröseligen grauen Schiefer vinifiziert er zum wiederholten Male in Folge einen Weltklasse-Riesling, der geradezu als Quintessenz des großen Terroirs des Berg Rottland erscheint. Führende Weinmedien sind sich seit Jahren einig: Leitz' Rottland zählt zu den größten Rieslingen Deutschlands. So erhielten die drei letzten Jahrgänge hintereinander im Gault Millau die zweithöchste Punktzahl aller trockenen Rieslinge Deutschlands! Und zum 6ten Mal in Folge die Nr. 1 im Rheingau. Gerhard Eichelmann bewertet den 2005er gar als besten trockenen Riesling Deutschlands! Und gleich zwei Mal hintereinander belegt dieses Monument Platz eins in der großen CAPITAL Rieslingverkostung! (Unter der Leitung von Jürgen Fendt (Deutschlands Sommelier des Jahres 2000, Restaurant Bareiss, Baiersbrunn) testeten 12 namhafte Weinexperten die deutschen Spitzenweine in einer Blindprobe: In der Kategorie „Best of Riesling dry“ siegte souverän Johannes Leitz mit seinem Berg Rottland!

Für unsere Kunden sind diese Elogien keine Überraschung: Denn Leitz ‚Rottland‘ vermag das vermeintlich Unmögliche. Er trägt in sich die Paradoxien der großen Weine der Welt, die Vermählung von maximaler Konzentration mit einem Maximum an Finesse. Fast ölig fließt der Berg ins Glas und präsentiert sich bei allem Körperreichtum trotzdem fein ziseliert und elegant. Die tiefgründigen Aromen sind komplex und verweben zarte Noten von Zitrusfrüchten, Mango und Weinbergspfirsich mit filigraner Mineralität. Josi serviert diesen majestätischen Riesling übrigens stets aus einem großen Burgunderglas, denn so entdeckt man bereits nach kurzer Öffnungszeit noch weitere betörende Aromen wie etwa Cassis, Grapefruit und Litschi. Und dann diese Faszination im Mund: Der ‚Rottland‘ entwickelt am Gaumen, neben aller cremigen Saftigkeit, Dichte und Konzentration, die Anklänge an legendäre Wachauer Weltklasserieslinge evoziert, dieses verzaubernde Spiel, diese einzigartige Finesse, die ihn zu einem charaktvollen, tiefgründigen Meisterwerk handwerklicher Winzerkunst werden lassen. Alle Ingredienzien sind traumhaft ineinander verwoben, die wahnsinnige Dichte wird aufgehoben in einer schwebenden Transparenz. Welche fabelhafte Säurestruktur, welche Frische! Sehr, sehr langer, Cassis-geprägter Nachhall von glockenklarer Mineralität. Welch monumentales Meisterwerk!

Danke Josi, für dieses ebenso großartige wie tief emotional berührende Genusserlebnis! Mit diesem majestätischen Riesling aus dem zusammen mit dem 2005er bisher besten Jahrgang, einer subtilen Weiterentwicklung seines einzigartigen Stils, der keinen Vergleich mit superteuren Burgundern zu scheuen braucht, hast Du Deine Vision eines großen Rheingauer Rieslings verwirklicht, der die Finesse, Frische, Rasse und Eleganz seines großen Terroirs auf unnachahmliche Art mit famoser Kraft, grandioser Geschmeidigkeit und schmelziger Textur vereint.

Der puristische, feingliedrige ‚Kaisersteinfels‘ und der burgundisch inspirierte majestätische ‚Rottland‘, nur durch die Lage ‚Roseneck‘ voneinander getrennt, verkörpern in ihrer völlig unterschiedlichen Stilistik die 2 Pole höchster Rheingauer Winzerkunst. Beide tragen jedoch unverkennbar die Insignien der Meisterhand in sich, die diese flüssigen Kunstwerke geschaffen haben.

PS.: Stuart Pigott feiert diesen genialen Stoff in der FAS vom 6. Mai 07 wegen seiner „monumentalen Kraft und Tiefe und seines enormen Entwicklungspotentials“ und empfiehlt: „Schnell zugreifen“. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte oder über mehrere Tage aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt 2010 bis nach 2020.

961706 Rüdesheimer Berg Rottland Alte Reben Goldkapsel trocken 2006

78,67 €/l 59,00 €

In Subskription, Auslieferung im Frühjahr 2008, späterer Preis 65,00 Euro!

Die ultimative Steigerung! Brachiale Urgewalt! Ein Naturereignis, wie es alle Jahrzehnte vielleicht einmal wächst. Ein Wahnsinnsextrakt. Ein Rieslingunikat, wie es bisher nie in Deutschland vinifiziert wurde. Welch wohlige Wärme, Welch mineralische Wucht, welch cremiges Mundgefühl und welch großartige Säurestruktur. Singulärer Stil! Charakter, Ausstrahlung und Charisma! Ein in sich ruhender kraftvoller Wein für meditative Stunden. Ein Riesling mit der opulenten Textur eines Rotweins. Ein magischer Wein mit Potential für Jahrzehnte. Lieber Josi, ich freue mich sehr, dass es Dir gelungen ist, Dir einen Jugendtraum zu erfüllen und die Trauben von über 60 Jahre alten fabelhaften Reben aus einer der legendären Parzellen von Rüdesheim, direkt über Schloss Groenesteyn gelegen und von den Altvorderen als „Rüdesheimer Hinterhaus“ hymnisch besungen, in diesen Weltklasseriesling einfließen zu lassen. Ein beseelter, ein transzendentaler Wein!

P.S.: Ich habe lange überlegt, mit welchem anderem Riesling ich dieses Urgestein vergleichen könnte. Die Antwort: mit keinem! Wenn überhaupt, schmeckt Österreichs berühmtester Riesling, Pichlers Unendlich, so ähnlich: Wachauer Opulenz und Dichte vermählt mit der Mineralität und Frische des Rüdesheimer Bergs!

960106 Rüdesheimer Kirchenpfad Riesling Kabinett feinherb 2006

10,5% Vol.

14,00 €/l 10,50 €

Von der ersten Fassprobe an hat mich dieser ungemein feingliedrige, verspielte, tänzerische, traumhaft mineralische Edel-Kabinett begeistert. Gerade einmal 10,5 Volumenprozent Alkohol! Wahnsinn! Diese Paarung von Leichtigkeit und Geschmackskomplexität macht deutschen Rieslingen in der ganzen Welt niemand nach. Stuart Pigott lobt dieses ungemein feingliedrige Unikat begeistert in der FRANKFURTER ALLGEMEINEN SONNTAGSZEITUNG vom 6. Mai 2007: „Ganz leicht, ganz geschliffen, duftet nach Apfel und Zitrusfrüchten, erfrischt mit deutlicher Säure und Spritzigkeit. Toller Wein, ganz seltene Qualität“. Für mich einer der heißen Kandidaten bei der Wahl des besten feinherben Kabinetts des Jahrgangs in Deutschland. Im weltweiten Vergleich der besten Weißweinqualitäten ein geradezu unfassbar günstiges Preis-Genussverhältnis! Zu genießen ab sofort bis 2010.

960606 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese 2006 9% Vol. 32,00 €/l 24,00 €

Seit dem 2003er Jahrgang hat die traumhafte Spätlese aus dem Roseneck unter Rieslingliebhabern in aller Welt einen magischen Klang, wurde sie doch mit 94/100 Punkten im Gault Millau zur zweitbesten Spätlese Deutschlands gewählt! Doch Johannes Leitz hat mit dem Jahrgang 2006 vielleicht die größten Weine seiner grandiosen Winzerlaufbahn vinifiziert und sich auch mit dieser köstlichen Spätlese nochmals selbst übertroffen: Wogen verführerischer Aromen entsteigen dem Glas, lösen wohlige Schauer und Entzücken aus, dazu kommen feinste mineralische Noten, die diesen enorm extraktreichen Wein trockener, „knackiger“, rassischer erscheinen lassen, als er wirklich ist. Anklänge an gelbe Früchte und Limonen, auch fein duftende Rosen (Nomen est Omen; kraxeln Sie doch bitte einmal in diese großartige Lage am majestätischen Rüdesheimer Berg und Sie werden verstehen!) und Feuerstein. Am Gaumen bei aller Dichte unglaublich verspielt und feinst balanciert, mit herrlichem Süße-Säure-Spiel, wunderbar reintöniger Rieslingfrucht, zart mineralisch, ausgewogen. Unglaublich rassisch! Diese fabelhaft harmonische Spätlese demonstriert eindrucksvoll, warum vor etwa hundert Jahren Weine genau dieses Riesling-Stils zu den am meisten geschätzten, gesuchten und teuersten der Welt gehörten (Spitzengewächse kosteten nach heutiger Kaufkraft etwa 1.000 Euro). Enorm süffig bereits in seiner Jugend, doch mit einem immensen Potential für eine jahrelange Entwicklung (bis 2030 und länger) ausgestattet. Weltklasse pur, dieser geniale Stoff mit seinem tänzerisch moselischen Stil hat das Zeug zur Legende. Kultweinstatus! In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!

Dazu können wir Ihnen noch einige wenige Kisten der bereits wunderschön entwickelten 2004er Spätlese anbieten:

960604 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese 2004 7,5% Vol. 37,33 €/l 28,00 €

In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!

961206 Rüdesheimer Schlossberg Riesling Spätlese 2006 11,5% Vol. 38,66 €/l 29,00 €

Barocke Fülle verbindet sich dionysisch mit nobler Eleganz: Diese Spätlese auf absolutem Weltklasseniveau ist wohl nochmals einen Wimpernschlag besser als ihre Vorgängerin aus 2004, die im Gault Millau 2006 mit 95 Punkten zur besten Spätlese Deutschlands gewählt wurde. Und dies vor allen Granden der Mosel wie Egon Müller oder J.J. Prüm! Aber in 2006 hat mich diese sagenhaft schöne Spätlese noch mehr begeistert, mich magisch in ihren Bann gezogen und hält mich seitdem unentrinnbar fest in ihrem Gravitationsfeld. In ihrer Stilistik trägt sie die vermeintlichen Paradoxien der großen Weine der Welt in sich: Kraft, innere Dichte und die mächtige Konzentration werden quasi aufgehoben in ihrem faszinierend subtilen Spiel und einer brillanten Leichtigkeit und grazilen Finesse, die diesen fein balancierten, vibrierenden Weltklassewein auf der Zunge schweben lässt. Welch unendlich komplexer Aromenbogen von gelben Früchten wie Mandarinen und Aprikosen, Maracuja, dazu Gewürznelken, Minze und eine sagenhafte, ungemein tiefgründige Mineralität vom roten Schiefer, die sich in Noten wie von gestoßenem Stein manifestiert, dabei ungemein frisch und zart caramellig, eine traumhafte Balance zwischen Säure und Süße und ein unendlich lang anhaltender, tänzelnder Nachhall. Ein ganz großer, klassischer Riesling von aristokratischer, edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs vom Rüdesheimer Schlossberg birgt. Ein göttlicher Wein, dessen magischer Ausstrahlung sich niemand wird entziehen können! **Wahrer Rheingau-Adel!** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis nach 2030.

961203 Rüdesheimer Schlossberg Riesling Spätlese 2003 9% Vol. 28,93 €/l 21,70 €

Eine Reinkarnation des legendären 1959er Jahrgangs!

Die fabelhaften Auslesen und Beerenauslesen von Josi Leitz sind Riesling-Nektare von ambrosischer Fülle. Sie stehen in der Tradition von Rheingauer Pretiosen wie den legendären Jahrgängen 1893, 1911, 1920, 1921 und 1937, Weltklassesopfen mit ewigem Potential, die auch heute noch Ikonen sind und den Ruf des Rheingaus – und des deutschen Weins – in alle Welt getragen haben.

960705 Rüdesheimer Berg Rotland Riesling Auslese 2005 (0,5 l) 8% Vol. 64,00 €/l 32,00 €

Sensationelle Auslese, ein geradezu transzendentaler Wein mit einer hinreißenden Aromenkomposition, das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden! Ungemein komplex in seiner Aromatik, perfekte Balance zwischen Süße und Säure, die sich am Gaumen zu einem feinst ziselierten Spiel zusammenfinden, dicht, sehr konzentriert, füllig, großartige Opulenz, die durch eine nervige Mineralität und Frische perfekt unterlegt wird, Eleganz pur, einer der besten Auslesen des gesamten Jahrgangs in ganz Deutschland.

Ein Wein mit einem fabelhaften Potential, zu genießen sicherlich ab 2006, Höhepunkt jedoch erst zwischen 2012 und 2030.

960802 Kirchenpfad Riesling Beerenauslese 2002 (0,375l) 7% Vol. 213,33 €/l 80,00 €

Diese Beerenauslese ist ein großartiger meditativer Wein zum Träumen, eine phänomenale Essenz, deren füllige Opulenz durch eine zitronig-minzige Frische ausgeglichen wird, mit einer honigartigen Süße und einer nicht weniger ausgeprägten Säure unterlegt, aber es ist vor allem die fabelhafte Struktur, die dafür verantwortlich ist, dass dieser Wein jeden Liebhaber edelsüßer Kreszenzen in seinen Bann zieht.

Das Faszinierende an dieser Beerenauslese ist, wie sie trotz ungeheurer Mächtigkeit immer wieder zum nächsten Schluck animiert. Dieses flüssige Gold schmeckt wie die Inkarnation des steilen Hanges, an dem seine Trauben gewachsen sind, in diesen edlen Weinen wird Terroir erlebbar, „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: Ein Weltklassewein, ein unvergessliches, einzigartiges Unikat, das in keiner Weinanbauregion der Welt kopiert werden kann, ewiges Potential!

9619506 Rüdesheimer Schlossberg Riesling Beerenauslese 2006 (0,5l)

8% Vol.

160,00 €/l

85,00 €

PFALZ

Die Pfalz scheint vielen Besuchern ein Paradies. Traumhafte Landschaften und bei bestimmten Wetterlagen ein Lichtspiel, dass an die Toskana erinnert. Ungefähr 1800 Stunden Sonnenschein im Jahr; rund 40 Sommertage von mindestens 25° C, in der Regel gut verteilte Niederschlagsmengen von 500 bis 700 Millimetern und eine vor allem durch den Pfälzer Wald vor Wind und Wetter geschützte Lage im Oberrheingraben. Zwischen Rhein und Haardt, zwischen Schweigen im Süden, wo die Grenze zum Elsass auch weinbaulich fließend ist und Bockenheim im Norden, wo der landschaftliche Übergang zu Rheinhessen kaum merklich ist, wachsen Pfirsich-, Mandel- und Zitronenbäume, Oleander, Kiwis, Feigen und vor allem Weinreben mit prallen goldenen oder tiefdunklen Trauben. Auch im Hinblick auf das Potential des Weinbaus bleibt die Pfalz ein Paradies mit Kreszenzen, deren Güte über jeden Zweifel erhaben ist: Die hier gewachsenen Rieslinge, Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Muskateller, Rieslaner, Scheureben, Spätburgunder und manch andere Sorte, überwiegend trocken ausgebaut, erreichen im Idealfall absolutes Spitzenniveau, das sie dem besonderen Klima des Oberrheingrabens und der schier unendlichen Vielfalt der Böden verdanken, die jeder Rebe optimale Standortbedingungen bieten.

Denke ich an großen Pfälzer Wein, schießt mir stets ein Name in den Kopf: 1962 hatte Hans-Günther Schwarz als langjähriger Kellermeister des Weinguts Müller-Catoir bis zum Beginn des 21. Jahrhunderts „einen völlig neuen Weinstiel kreiert, dem die geschmacksintensive Frucht und die harmonische Säure aus vollreifen und gesunden Trauben heilig war. Die Aromatik und Frische der Beere sollte sich förmlich eins zu eins und ohne kellertechnische Korrektur- oder Verschönerungsmaßnahmen im Wein wieder finden. Die weltweit verehrten Weine, die Schwarz bis zum Jahrgang 2001 für Müller-Catoir gefüllt hat, zeichneten sich durch brillante, explosive Frucht ebenso aus wie durch ihren unnachahmlich subtilen und präzisen Geschmack. Es waren die Prototypen des modernen Pfälzer Weins und da Schwarz zahlreiche junge Winzer ausgebildet hat, hat seine Arbeitsweise Schule gemacht und sein Stil ist bis heute lebendig geblieben, auch wie er verändert und neuen Bedürfnissen angepasst wurde.

Am eindruckvollsten hat Hansjörg Reholz vom Weingut Ökonomierat Reholz in Siebeldingen den Schwarz-Stil weiterentwickelt und praktisch nahtlos in das sich seit Mitte der 1990er-Jahre abzeichnende, im Großen Gewächs mündende Terroir-Konzept überführt, das mehr Wert auf Mineralität und Lagenausdruck legt als auf die Explosion verführerischer Fruchtaromen. Reholz kombiniert beides; die klare, vollreife Fruchtaromatik und Säure sind bei ihm eine Art Trägerrakete des im Weinberg herausgearbeiteten, im Keller erhaltenen und durch keinerlei Korrekturmaßnahmen geschönten Terroir-Ausdrucks.“ Stephan Reinhardt, kompetenter freier Journalist und einer der Autoren von Stuart Pigotts ebenso lesens- wie diskussionswertem neuen Standardwerk „Wein spricht deutsch“ bringt die jüngere Pfälzer Weingeschichte zutreffend auf den Punkt. Wir freuen uns sehr, Ihnen, werte Kunden, mit den großartigen Pretiosen von Hansjörg Reholz und von Friedrich Becker, dem „besten Spätburgunderwinzer Deutschlands (zum vierten Mal in Folge ist Beckers Pinot Noir Tafelwein der beste Rotwein seines Jahrgangs in ganz Deutschland“), so das dezidierte Urteil des Gault Millau, die Pfälzer Spitzenweine in unserem aktuellen Programm präsentieren zu können.

WEINGUT FRIEDRICH BECKER – SCHWEIGEN

Gault Millau: „Friedrich Becker ist der beste Spätburgunderwinzer Deutschlands und unser Aufsteiger des Jahres 2006. Zum vierten Mal in Folge ist Beckers Pinot Noir Tafelwein der beste Rotwein seines Jahrgangs in ganz Deutschland“.

Viele von Ihnen, liebe Kunden, haben den Kultfilm „Sideways“ sicher gesehen: Das berührende, bittersüße Road-Movie-Meisterwerk ist großes, emotionales Kino: Es erzählt von Illusionen und Lebenslügen, von gescheiterten Entwürfen und zerbröckelnden Beziehungen – und von der großen Liebe zum Wein! Genauer gesagt, der spezifischen Liebe des sympathischen „Helden“ Miles zur Diva aller Rotweinreben, dem Pinot Noir. Diese in der Tat zickige Rebsorte mit ihrer dünn-„häutigen“



Schale sieht Miles im Gegensatz zur unverwüstlichen, robusten Cabernettraube, die überall auf der Welt wachsen könne, als die Inkarnation einer fragilen, verletzlichen, grundehrlichen und empfindlichen ‚Persönlichkeit‘, die ein ihr gemäßes Mikroklima und die besondere Pflege eines einfühlsamen Winzers brauche sowie einzigartige Böden, um ihre großen Stärken in einem hinreißenden Wein zu offenbaren: Eleganz, Finesse und die Transmission des Terroirs in die unvergleichlichsten, brilliantesten, aufregendsten und feinsten Aromen, wie es sonst nur noch die großen Rieslinge der Welt vermögen.

Und welch sagenhaftes Terroir, steile Hanglagen und sanfte Hügel, welch traumhafte Reben aus bestem, teilweise uraltem genetischen Material und welch vorbildliche Weinbergsarbeit visionärer Menschen gehen bei unserem Kleinod aus der Südpfalz eine unübertreffliche Synthese ein! **„Unseren größten Reichtum behandeln wir nicht selten wie Dreck. Das Erd-Reich“**. Friedrich Becker nimmt kein Blatt vor den Mund. Unangepasst ist er. Ein engagierter Charakterkopf. „Der herbe Duft des Bodens zwischen Tau und Tag, beim ersten Gang durch den Weinberg, sagt der Nase des Winzers alles über den Zustand seines Weinbergs. Und damit über seinen wertvollsten Besitz. Dieses ihm anvertraute Erd-Reich in seinem natürlichen Gleichgewicht lebendig und vital zu erhalten, gebietet der Respekt vor der Natur. Aber auch das ureigenste Interesse. Denn nur auf dieser Grundlage wächst Qualität. Hier im Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass die Pfalz berührt, sind unsere Böden mit besonderem geologischem Reichtum gesegnet. Neben Buntsandstein besitzen wir jene **Melange aus Kalk, Mergel und Ton, wie sie auch das Burgund auszeichnet**. Nicht zufällig also haben wir hier vor über 40 Jahren unseren Pinot Noir gepflanzt“. Und mittlerweile ist aus einer vagen Hoffnung und einer großen Vision süße Realität geworden: Friedrich Becker ist, Schritt für Schritt, zum **besten Spätburgunderwinzer Deutschlands** avanciert.

Kein Wunder also, dass die tatkräftigen Beckers (denn neben dem „Alten Fritz“, wie Friedrich Becker in der Szene ebenso liebe- wie respektvoll titulierte, arbeitet gleichermaßen engagiert sein hochtalentierter Sohn im Weingut mit, der „Junge Fritz“) fast nie auf Messen oder Präsentationen zu finden sind. Dafür bleibt keine Zeit, wenn man große Weine machen will: **„Der beste Dünger eines Weinbergs sind die täglichen Fußstapfen seines Winzers**. Im Keller dürfen wir nur mehr keine handwerklichen Fehler machen, arbeiten nur mit Schwerkraft, ohne Pumpen, und so schonend wie irgend möglich, um nur die feinsten Tannine aus der Traubenhaut zu extrahieren. Doch **unsere mineralischen Weine werden nie besser sein als das Lesegut, das zum Hoftor hereinkommt“**, lautet das einhellige Urteil von Vater und Sohn.

Und mit selten euphorischer, zudem einhelliger Begeisterung würdigt die Fachpresse ihre handwerkliche Arbeit, die bei den Beckers als selbstverständliche **Hommage an die Natur** betrachtet wird: Der Gault Millau 2006 bewertet die Becker’schen Grand Crus 2003 auf Platz 1 (Pinot Noir, 95 Punkte) und wertungsgleich mit wenigen anderen Spitzenweinen (u.a. von unseren

Top-Winzern Hans-Jörg Rebholz und Klaus-Peter Keller) auf Platz 2 (Reserve, 94 Punkte) und 3 (Großes Gewächs Kammerberg, 93 Punkte)!

Der Gault Millau 2007 sieht dann zum vierten Mal in Folge Beckers Pinot Noir Tafelwein als **besten Rotwein seines Jahrgangs in ganz Deutschland**. Fast unglaublich! Auch Gerhard Eichelmann („Deutschlands Weine“) urteilt begeistert: „Deutschlands Rotweine werden immer besser“ und kürt als besten Spätburgunder des Jahres: Unseren phantastisch feingliedrigen ‚Pinot Noir‘ aus Schweigen! Herzlichen Glückwunsch den **visionären Köpfen und begnadeten Händen**, die diese Weinunikate geschaffen haben, die selbst den Spitzenweinen aus dem Burgund Paroli bieten können: Der deutschen Rotweinkone, dem „Alten Fritz“, dem „Jungen Fritz“, sowie ihrem genialen Kellermeister Stefan Dorst, der seit Jahren mitverantwortlich zeichnet für die sensationellen Qualitäten und die singuläre Stilistik dieser großen Weine.

972005 Spätburgunder „Cuvée Pinard de Picard“ trocken 2005 13% Vol. 13,27 €/l **9,95 €**

Einen großen Winzer erkennt man immer auch an seinem Einstiegswein. Und welch sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Burgunder fürs Geld. Ganz, ganz selten habe ich in der Bourgogne einen so gelungenen, harmonischen, balancierten Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden, den die sympathischen Beckers aus jüngeren Reben aller großen Terroirs des Weingutes vinifiziert haben! In der Nase rote Beerenaromen, Holunderblüten und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Am Gaumen saftig, geschmeidig und mit einer inneren Dichte versehen, die man in Deutschland in dieser Preisklasse wohl kein zweites Mal mehr findet. **Ein toller Einstiegswein, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie kleine Burgunder sein sollten, aber nur ganz selten sind!** Ein toller Rebsortencharakter, eine Klasse Pinot-Noir-Frucht, ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Vater und Sohn exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2008 bis 2010, mindestens.

972504 Spätburgunder Kammerberg Großes Gewächs 2004 13,5% Vol. 50,00 €/l **37,50 €**

Wie guter Rotwein gemacht wird, wurde Friedrich Becker einmal gefragt. „Mit dem Bauch“, hat er intuitiv geantwortet, so wie es die trockene Art dieses individuellen Charakterkopfes ist. Und so präsentiert sich auch dieses Große Gewächs (Nomen est omen), bei „aller Dichte und Finesse fleischig und emotional“ (Gault Millau) und ist sicherlich der berührendste unter allen Burgundern aus **Deutschlands bestem Rotweingut**, in seiner Stilistik Anklänge an die besten Pinot Noirs aus dem großen Terroir von Volnay im Burgund evozierend. In der Nase fasziniert eine grandiose Frucht: Feine Kirscharomen, rote Johannisbeeren, saftige Himbeeren und ein Hauch von Schokolade dominieren zurzeit den ungemein komplexen Duft. Am Gaumen breitet sich bei aller Dichte und Kraft eine feinsinnige Pracht aus und kleidet die Zunge verführerisch mit delikaten Aromen roter Beerenfrüchte ein. Ein trinkanimierender Säurenerv sorgt in Verbindung mit feinherben, cremigen Gerbstoffen für lebhaft Frische und ein traumhaftes Mundgefühl. In einer Blindprobe wird dieser grandiose Rotwein stets als glänzender Vertreter eines **elegant-kraftvollen, klassischen Burgunders erachtet**, den man ab sofort bis 2015 genießen sollte. Ein solch harmonischer, perfekt ausbalancierter Pinot Noir (zu 60% im neuen Barrique ausgebaut) kann niemals billig sein, doch **im internationalen Vergleich gesehen ist sein Preis geradezu ein Schnüppchen!**

972905 Spätburgunder „Sankt Paul“ Großes Gewächs 2005 13,5% Vol. 66,53 €/l **49,90 €**

Ein ganz großer Pinot Noir, zu 100% im neuen Barrique ausgebaut, der seine Pendants findet in den berühmtesten Lagen des Burgund: **Feine Mineralik trifft feinste Frucht**. Finesse verbindet sich mit Länge. Genau so muss ein großer Burgunder schmecken! Höchste Eleganz paart sich mit süchtig-machendem Sexappeal und geschliffenen Tanninen. Ein singuläres Meisterwerk, in dem sich ein großes Terroir versinnbildlicht und sein magisches Antlitz enthüllt. Eine Göttergabe, deren aromatische Faszination berührt und die über Jahre hinweg nicht vergessen werden wird! Doch kommen wir zu irdischen Bewertungen zurück und lassen den Gault Millau urteilen, der diesen fabelhaften, lasziv-mystischen Wein mit einem Chambolle-Musigny vergleicht und meint: „Friedrich Becker gehört seit seinem legendären 1989er zu den bedeutenden Rotweinmachern Deutschlands und kaum jemand sonst kann seitdem eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen. Der Sankt Paul begeistert mit einem satten Duft von kräftig geräuchertem Speck, besitzt enorme Entwicklungschancen und gehört zu den 10 besten Rotweinen Deutschlands“. Viele unserer Kunden, die bei uns vor Ort an unseren Degustationen teilnehmen, sehen diesen **genialen Wein qualitativ auf gleicher Stufe mit dem stilistisch anders gearteten, etwas majestätischeren Gault Millau-Sieger**, denn eine derartige burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch **pure Sinnlichkeit**, werden Sie zu diesem Preis selbst in Frankreich schwerlich finden können. Chapeau, „Alter Fritz“! Zu genießen ab sofort bis etwa 2018.

Dieser ungemein komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in den ‚lebenden‘ Weinbergen der rührigen Beckers an der deutsch-französischen Grenze lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieses originären Pinot Noir zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohl-tuende Sonne eines Spätnachmittags an einem warmen Sommerabend, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen lasziv-erotischen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach Pfälzer Heimat, nach wild wachsenden Blaubeeren und nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist.

Und Jancis Robinson, weltweit renommierte master of wine, feiert diesen Traum eines Burgunders mit 17,5/20 Punkten, eine Bewertung, deren ganze Tragweite man erst erkennen kann, wenn man weiß, dass diese so ungemein zurückhaltend punktende Pinot-Noir-Liebhaberin selbst die teuersten Prestigeweine aus dem Burgund, die Luxuscuvées von Romanée-Conti, im Jahrhundertjahrgang 2005 mit 18-19 Punkten bewertete und viele andere große Namen darunter! **Die deutsche Rotweinelite ist erstmals auf Augenhöhe mit den Pretiosen des Burgunds!**

972705 Pinot Noir 2005

13,5% Vol.

130,67 €/l

98,00 €

Vier Mal in Folge vom Gault Millau als der „beste Rotwein seines Jahrgangs in ganz Deutschland“ ausgezeichnet.

Und 2005 ist aufgrund des fabelhaften Altweibersommers und infolge immer älter werdender Reben der größte jemals in Deutschland erzeugte Rotweinjahrgang! Zu genießen 2009 bis nach 2020.

Dieser authentische Pinot Noir geht unter die Haut! Er beschwört die Magie seiner Herkunft, er ruft in mir wehmütige Erinnerungen wach an laue Sommerabende in einem Schweigener Weingarten unter freiem Pfälzer Himmel und das unbeschreiblich schöne fahle Licht in der Abenddämmerung beim Blick hinunter ins reizvolle Elsass. Gänsehautatmosphäre! Wohltuende Wärme durchdringt den Körper und die Sinne schwelgen in unbeschwertem Genuss.

Stephan Reinhardt, freier Journalist und einer der Autoren von Stuart Pigotts ebenso lesens- wie diskussionswertem neuen Standardwerk „Wein spricht deutsch“, bedauert ebd., dass dieser großartige Wein, mit dem sich Becker ein Denkmal setze, „praktisch allein in der Literatur zu bestaunen ist“. Lieber Stephan, das stimmt so nicht ganz, bei Pinard de Picard ist diese fabelhafte Hommage an die Pinot Noir-Rebe zu erwerben – und das: unlimited! Pinard de Picard führt die Weine, über die die Welt spricht!

974104 Pinot Noir „Hommage“ 2004**in Subskription, Auslieferung im Frühjahr 2008**

185,33 €/l

139,00 €

Exklusiv bei Pinard de Picard!

„Wein ist Poesie in Flaschen“, Robert Louis Stevenson

Ein einzelnes Fass des Pinot Noir 2004, des nicht nur nach Ansicht des Gault Millau und Gerhard Eichelmann besten Rotweins Deutschlands in 2004 war von solch singulärer Qualität, schwebte geradezu nochmals über der Qualität der anderen Fässer, dass es zu schade gewesen wäre, es mit den anderen zu verschneiden (mehrfach standen wir bei Proben wie vom Donner gerührt vor diesem einzelnen Barrique, zutiefst vom Wunsche beseelt, den fertigen Wein später mit guten Freunden genießen zu dürfen. Daher wurde es separat abgefüllt, von den beiden Beckers in Erinnerung an einen ganz lieben Menschen „Hommage“ benannt und exklusiv an Pinard de Picard abgegeben, damit dieses Monument deutscher Rotweinkultur auch in die richtigen Hände gelangen möge, die seine einzigartige Qualität zu schätzen wissen. Herzlichen Dank dafür!

Dieses großartige Gewächs fasziniert als transzendentes, flüssig gewordenes Abbild eines Traums der großartigsten Rotweinrebe der Welt: Nur die Pinot Noir-Rebe kann die Herzen eines nach Finesse und Eleganz, nach Präzision und Verspieltheit lechzenden Weinfreundes so hoch schlagen lassen, dass er dem Paradiese sich ganz nahe fühlt! Feinheit, Mineralität und Konzentration in einer bisher im deutschen Rotwein nie erlebten Form, Frische, Weichheit, Reichtum und Fülle, verborgen unter einem Struktur gebenden Holzeinfluss von besten französischen Barriques, die im perfekten Zusammenspiel mit dem Ausdruck des großen Terroirs eine ungeheure Verführungskraft und eine traumhafte Harmonie entwickeln, lassen den Genießer meditativ in purer Sinnlichkeit versinken, aus der man gar nicht mehr auftauchen möchte. Das ist Hedonismus pur, ein gewaltiges Naturereignis, eine unvergleichliche Sinfonie zwischen Rebsorte und Terroir, von einfühlsamer Meisterhand perfekt dirigiert! Natürlich ist dieses Weinmonument in seiner Stilistik ganz nahe dem „besten Rotwein Deutschlands“ (so die logische Bewertung des Gault Millau schon für den normalen Pinot Noir, da die ‚Hommage‘ nicht zur Beurteilung eingereicht wurde, denn ursprünglich, bevor ich diesen Wein an einem lauen Sommerabend auf dem Weingut verkosten durfte, war geplant, ihn nicht zu verkaufen, sondern ihn ganz der Familie zu belassen), denn die Trauben kommen aus der gleichen Lage. Doch alle Weinkenner wissen, dass es Barriques gibt, die einfach besser sind als andere, deren Holz schlicht optimal gelagert wurde und die eine, warum auch immer, traumhafte Vermählung zwischen Holz und Frucht ergeben. Ein Naturprodukt aus handwerklicher Produktion besitzt niemals die Uniformität einer industriellen Massenware. Und daher ist dieses gewaltige Naturereignis in all seinen Dimensionen nochmals um die Nuancen besser ausgefallen, die des Weinliebhabers Herz emotional zutiefst berühren und die einen noch Jahre nach dem Genuss in weinseligen Erinnerungen schwelgen lassen. „Wein ist Poesie in Flaschen“, was dieser bis zum Jahrgang 2004 größte jemals in Deutschland vinifizierte Rotwein eindrucksvoll demonstriert. Bevorzugt in liebevolle Hände abzugeben! Zu genießen 2009 bis nach 2020.

974203 Verbotene Früchte, rot 2003**exklusiv bei Pinard de Picard**

14% Vol.

46,67 €/l

35,00 €

Der Name dieses grandiosen Rotweins ist Programm: Denn die sympathischen Beckers vinifizieren nicht nur die besten Spätburgunder Deutschlands, nein, sie brillieren auch mit einer Cuvée der Bordelaiser Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot, deren Anbau in der Pfalz lange nicht erlaubt war und dennoch von so manchem Winzer heimlich praktiziert wurde. „Verbotene Früchte“ eben. Der Dickschädel des „Alten Fritz“ versetzte ihn schon immer in die Lage, eigene Wege zu gehen, wenn er denn nur von der Richtigkeit seines Tuns überzeugt war. Und was für ein großartiger Bordelaiser Blend ist ihm hier gelungen, ein traumhafter Rotwein, der die erstklassige Struktur des Cabernet mit der samtenen Weichheit des Merlot ver-

mählt. In der Nase faszinieren betörende Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brom- und Heidelbeeren, reife Kirschen und feine Gewürze. Sehr vielschichtig und komplex im Mund, neben der beeindruckenden Frucht finden sich deutliche Anklänge an schwarzen, frisch gemahlenden Pfeffer sowie eine zarte Paprikanote, Jod und Salz. Sehr konzentriert am Gaumen, dicht, hervorragend balanciert, das Holz perfekt integriert, eine fabelhafte Säurestruktur, feinnervig, sehr lang, viel klassischer, viel mehr ein nobler Bordelaiser Stil als alles andere, was ich bisher aus Deutschland aus diesen Edelreben genießen durfte: schlichtweg ein großer Wein. Zu genießen ab Ende 2008, Höhepunkt 2010 bis nach 2015.

972804 Cuvée Salomé brut 2004

12% Vol. 19,93 €/l **14,95 €**

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Riesling-Sekt weltweite Anerkennung und war, analog den großen Rieslingen, oftmals teurer selbst als renommierte Champagner. Dann jedoch folgte eine lange währende Depression, in der industrielle Massenerzeuger viele kleine, handwerklich arbeitende Sektellereien vom Markt verdrängten. Doch seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit best möglicher Qualität zu erkennen: Traditionelle Flaschengärung ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager. Und welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles Bouquet kennzeichnen diesen traumhaft schönen Winzersekt, der bei aller cremigen Textur schwerelos auf der Zunge tänzelt und alle Attribute eines Grand Cru in sich vereint: Cremigkeit, Feinheit, Leichtigkeit, Ausgewogenheit und Bekömmlichkeit. Ein sinnlich-verführerischer Festtagswein mit feinstem Perlenspiel, der vom Gault Millau 2006 als zweitbesten deutscher Winzersekt gefeiert wurde und auch vom FEINSCHMECKER „als einer der schönsten deutschen Winzersekte!“ gelobt wurde: „Die Cuvée aus Schwarzriesling, Chardonnay und Auxerrois (sowie einer Dosage aus einer Spätburgunder TBA) wirkt in ihrer Reife und Ausgewogenheit ebenso zugänglich wie anspruchsvoll.“ Bei solch fabelhafter Qualität aus deutschen Winzerkellern gibt es wahrlich keinen Grund mehr, dass sich Weinliebhaber mit überteuerten Massenchampagnern aus dem Supermarkt quälen: Charaktervolle Pfälzer Ursprünglichkeit, von Meisterhand sensibel vinifiziert, statt austauschbarer Industrieproduktion!

Übrigens: Hendrik Thoma, 1999 bereits Deutschlands Sommelier des Jahres im Gault Millau und heute kompetenter Weinberater in Hamburgs Edelrestaurant Jacobs im Hotel Louis C. Jacob, ist begeistert von diesem Spitzensekt und meint augenzwinkernd zum äußerst sympathischen Preis: „Geiz lohnt sich nur, wenn man dabei auch gut trinkt“.

Und jetzt möchten wir Ihnen, liebe Kunden, noch einige der besten Weißweine der Pfalz anbieten. Dürfen wir nochmals den Gault Millau zitieren? „Schon alleine die Leistungen Beckers beim Spätburgunder führten zur Einreihung dieses Betriebes unter die besten deutschen Erzeuger. Die Weißen blieben lange Zeit hinter den herausragenden Roten zurück. Doch seit einigen Jahren wird auch hier mit Ehrgeiz an der Qualität gefeilt. Als ob es das Selbstverständlichste in der Welt wäre, stellt uns Becker, kaum dass er es erstmals gewagt hat, ein Riesling Großes Gewächs abzufüllen, einen der besten Rieslinge der Pfalz auf den Tisch“. Unbedingt probieren!

972305 Riesling Sonnenberg Großes Gewächs 2005

13% Vol. 25,27 €/l **19,90 €**

Eine faszinierende Mischung aus stahliger Mineralität, Zartheit und Komplexität, Kraft, Finesse und Pfälzer Fülle, die nur wenige große Winzer auf die Flasche zu zaubern vermögen. Ein brillanter, sehr harmonischer, höchst individueller Riesling, „einer der besten der Pfalz“ (Gault Millau 2007) mit enorm viel Charakter: Dieses grandiose Große Gewächs ist in seiner Preisklasse einer der attraktivsten und stilistisch prägnantesten Rieslinge Deutschlands mit einem enormen Reife- und Entwicklungspotential! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2008 bis 2012, mindestens.

972304 Riesling Sonnenberg Großes Gewächs 2004

13% Vol. 25,20 €/l **19,90 €**

Einige wenige Kisten des feinen, mineralischen 2004ers, einer der besten Jahrgänge für trockene Rieslinge in Deutschland seit 1990, können wir Ihnen noch anbieten. Zu genießen ab sofort bis 2012.

974006 Weißer Burgunder „Kalkgestein“ trocken 2006

12,5% Vol. 16,67 €/l **12,50 €**

972205 Weißer Burgunder Spätlese trocken 2005

13,5% Vol. 19,87 €/l **14,90 €**

Zwei fabelhafte Weiße Burgunder, zwei grundverschiedene Stile: Der „Kalkgestein“ aus Beckers liebster Weißburgunderlage schmeckt traumhaft frisch und mineralisch und besitzt einen tollen Schmelz sowie eine betörende Cremigkeit. Ein schon jetzt ungemein trinkanimierender und sehr zugänglicher, erstklassiger Terroirwein. Eine kleine Partie der Weißburgunder Spätlese wurde im Barrique ausgebaut, ist sehr komplex in der Aromatik und tief mineralisch. Beide Weißburgunder gehören zur absoluten Pfälzer Spitze und werden sich noch über drei bis vier Jahre vorzüglich entwickeln!

Daneben vinifizieren die sympathischen Beckers erlesene Partien ihrer besten Weißburgunderpartien aus dem großen Jahrgang 2005 im Barrique. Für Liebhaber großer weißer Burgunderweine ein absolutes Muss:

974305	Chardonnay Barrique 2005	13% Vol.	38,67 €/l	29,00 €
974405	Weißburgunder Barrique 2005	13,5% Vol.	38,67 €/l	29,00 €

PS.I: Die beiden besten deutschen Rotweine von Becker präsentieren sich laut Etikett nur als einfacher Tafelwein! 1990, als man mit dem Barriqueausbau begann, wurden die heute so hymnisch gefeierten Weine als gebietsuntypisch abgelehnt und mussten als Tafelwein verkauft werden. Friedrich Becker, Querdenker und Pfälzer Dickschädel, hat dies konsequenterweise bis heute nicht geändert!

PS.II: Die vom Heidelberger Kunstprofessor Griesauer Mitte der 70er Jahre entwickelten Künstleretiketten gehen auf Lafontaines Fabel vom Fuchs und den Trauben zurück und persiflieren die Meinung der damaligen Kritiker, die trockene deutsche Weine für untrinkbar hielten.

PS.III: Das Kurioseste von allem: Eigentlich liegt das große Terroir, auf dem Deutschlands beste Rotweine wachsen, im Elsass! Die Beckers passieren bei ihrer Weinbergsarbeit täglich die französische Grenze, hinter der unmittelbar ihre phantastischen Lagen liegen, die aber weinrechtlich zu Schweigen – und damit Deutschland – gehören. Alles verstanden?! Diese Merkwürdigkeit hängt zusammen mit der dramatischen Geschichte der Region und der wechselvollen Zugehörigkeit des Elsasses zu Deutschland oder Frankreich. Aber diese Geschichte erzähle ich Ihnen ein andermal... .

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ – SIEBELDINGEN

„Für Hansjörg Rebholz ist der Respekt vor der Natur die Quelle all dessen, was einen Wein ausmacht.“ (Stuart Pigott)

*Vom Südrand Rheinhessens (bei Worms) bis ins Grenzland zwischen Vogesen und Pfälzerwald, wo das Elsass die Pfalz berührt, erstreckt sich ein durchschnittlich sieben Kilometer breiter, etwa 23.600 Hektar umfassender Traubengürtel in einer klimatisch besonders gesegneten Region, in der alljährlich selbst Mandeln und Feigen reifen. Und in Siebeldingen in der Südpfalz vinifiziert einer der visionärsten Winzerpersönlichkeiten Deutschlands auf steilen Hanglagen und sanften Hügeln aus Reben besten genetischen Materials traumhafte Weiß- und Rotweine, die seit Jahren zur **absoluten Weltspitze** zählen. **Hansjörg Rebholz**, der intellektuelle Vordenker seiner Region, und seine ebenso sympathische wie attraktive Frau Birgit leiten ein traditionsreiches Weingut, „das in der Pfalz seit drei Generationen zu den Pionieren höchster Qualität zählt. Der überaus engagierte **Winzer des Jahres 2002** setzte in den ersten Jahren seines Wirkens konsequent fort, was sein Vater und Großvater begonnen haben: die Erzeugung von höchst individuellen, kompromisslos trockenen Weinen, **die in der Jugend recht eckig und kantig wirken, sich aber selbst für Kenner des Hauses immer wieder erheblich besser entwickeln, als man anfangs vermuten könnte**“, schwärmt daher zu Recht der Gault Millau 2006.*

*Hansjörg Rebholz macht kompromisslos keine vordergründigen Journalisten- und Punkteweine, die in Jungweinkostungen brillieren sollen; er vinifiziert stattdessen große, unverwechselbare **Naturweine**. „Der Meisterschüler der Pfalz, der erste Lehrling, den der legendäre Hans-Günter Schwarz ausbildete, baut seine Weine derart konsequent trocken und ohne jegliche Manipulation aus, dass sie schon im jugendlichen Stadium beachtliches Potenzial zeigen, doch immer etwas Reife und Entwicklung brauchen, um ihre ganze Größe zu offenbaren“ urteilt kenntnisreich und gleich euphorisch der WEINGOURMET.*

*Doch lassen wir Hansjörg Rebholz, vom Naturell her eher introvertiert, besonnen und nachdenklich, der aber zum ungemein engagierten Diskussionsteilnehmer wird, wenn es um seine Naturweine, allesamt eigene „Persönlichkeiten mit Seele“ geht, seine so sympathische Philosophie der Weinbereitung selbst erklären. „Veränderungen in Weinanbau und Kellertechnik hat es seit meiner Verantwortung für unser Weingut nur gegeben, wenn sie der Philosophie des Hauses nicht widersprachen und wenn sie eindeutige Verbesserungen der Weinqualität ermöglichten. Die Ideen meines Großvaters und Vaters sind so gut, dass man sie nicht verändern sollte – auch wenn wir sie immer wieder hinterfragen und im Lichte technischer Fortschritte neu interpretieren müssen. Als mein Großvater, Ökonomierat Eduard Rebholz, (**diesem legendären Pionier der kompromisslos trockenen Qualitätsweine in der Südpfalz**, zu Zeiten, als dort noch alle Welt denaturierte, austauschbare, künstlich gesüßte Weine produzierte und schon der Firmenname ‚Naturweingut Rebholz‘ eine provokative Kampfansage darstellte, wurde der Titel „Ökonomierat“ wegen seiner Verdienste um den Weinbau des Landes ehrenhalber verliehen) sich nach dem Krieg entschloss, den väterlichen Weinbau zu übernehmen, war er schon fast 60 Jahre alt. Er hatte dabei unbeirrbar ein Ziel vor Augen: die jeweilige Individualität eines Weines, die im Terroir begründet liegt, herauszuarbeiten. Was er als „Naturweine“ bezeichnete, war schon damals viel mehr als der bis heute bei uns übliche Verzicht auf Anreicherung (Chaptalisierung und Konzentrierung) und ‚künstliche Süßung‘ der Weine. Seine Idee baute auf der liebevollen Pflege der Reben im Weinberg und einer extrem selektiven und riskant späten Lese physiologisch auf den Punkt gereifter Trauben auf. Denn nach dem Vegetationsabschluss der Rebe werden alle Inhaltsstoffe (Mineralstoffe), welche die Rebe dann nicht mehr zum Funktionieren des Saftstroms braucht, eingelagert. Diese Vollreife von Trauben lässt sich nicht nur in Öchsle messen, wie man im Weingesetz von 1971 irrig meinte. Sie ist auch analytisch nicht zu definieren. **Aber der völlig unterschiedliche***

Geschmack von Weinen aus dem gleichen Weinberg, die jeweils zu einem früheren und späteren Zeitpunkt gelesen sind, zeigt diese Unterschiede deutlich auf. Die Art, wie die Säure in die später gelesenen Weine eingebunden ist sowie deren deutlich größere Komplexität und Langlebigkeit, lassen uns Jahr um Jahr dieses große Leserrisiko wieder eingehen, um die Weine in ihrer einzigartigen, Individualität zu belassen und konsequent auf lange Lebensdauer anzulegen.“

Und in der Tat: So faszinierend Rebholz' höchst individuelle rote und weiße Prädikatsweine auch in der Jugend munden, benötigen sie tatsächlich einige Zeit der Flaschenreife, bis sie ihr komplexes Geruchs- und Geschmacksprofil optimal entfalten. Dann jedoch gehören sie zu den größten Weinunikaten der Welt, von originärem Charakter (wie die Persönlichkeit, die sie geschaffen hat!), singulärer Ursprünglichkeit und infolge ihrer so unterschiedlichen Böden mit einem Terroir-



charakter versehen, der Maßstab und Vorbild gleichermaßen wird für die gesamte deutsche Weinkultur – meilenweit von so vielen durchaus leckeren, aber auch belanglosen Pfälzer ‚Schmusekätzchen‘ entfernt, die heute in Mode sind. Der Ausbau im Keller verläuft unter optimalen Bedingungen so schonend wie möglich, die Neuanschaffung einer Vielzahl auch kleinerer Edelstahlbehälter für einen extrem differenzierten Ausbau der einzelnen Parzellen hat nochmals einen qualitativen Schub gegeben. Und so sind diese **genialen Naturweine Referenzweine der Pfalz**, welche die Sinfonie ihrer großen Terroirs unter dem einfühlsamen Dirigat von Hansjörg Rebholz in einer glockenklaren, mineralischen, zutiefst emotional berührenden Melodie erklingen lassen. Kategorie persönliche Lieblingsweine, die „in jedem Jahrgang seit 1998 zu den feinsten gehören, die in Deutschland erzeugt wurden“ (Gault Millau) !

Denn Hansjörg Rebholz schafft es jahraus, jahrein eine vibrierende Selektion „wahrhaft erregender Weine“ zu vinifizieren, wie Hugh Johnson und Jancis Robinson sie einst taufte. Diese große, intellektuelle Winzerpersönlichkeit mit Visionen, in deren wachem Geist die Ideen des Großvaters lebendig bleiben und behutsam weiter entwickelt werden, hat beseelte Weine geschaffen: **Diese originären, unverfälschten Charakterweine stehen in der glanzvollen Tradition einer jahrhundertealten Kultur und lösen Emotionen aus, können gar als Archetypus gelten der grandiosen Weine des stolzen Weinanbaugebietes der Pfalz. Meine ganz besondere Empfehlung, Kategorie persönliche Lieblingsweine!**

973306 Riesling Kabinett trocken 2006

11,5% Vol. 9,33 €/l 7,00 €

Ein ungemein frischer Riesling, der in einem hellen Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen ins Glas läuft. In der Nase intensive Aromen von Weinbergspfirsich, Pfirsichhaut, Aprikosen und Birnen, traumhaft vermählt mit viel Mineralität und mit feinen Noten von weißen Blüten und Honig. Am Gaumen sehr ausgeprägt in seiner Frische und pikant im Nachhall. Ein „fröhlich-optimistischer“ Kabinett (nur 11,5% Alkohol), der spielerisch leicht und beschwingt die Zunge liebkost. Zu genießen ab sofort bis 2009.

973006 Silvaner Kabinett trocken 2006

11% Vol. 10,00 €/l 7,50 €

Ein trinkanimierender Wein aus einer oft unterschätzten Rebsorte, der in einem hellen Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen ins Glas läuft. Die Nase zeigt intensive Aromen von grünem Apfel, Zitronenzeste und Holunderblüte, hinzu kommen Noten von Walnusschale und rauchiger Mineralität. Am Gaumen dominiert eine anregende Mineralität und verleiht dem Wein eine Tiefe, die man dieser Rebsorte vielleicht gar nicht zutrauen würde. Dieser erfrischende Silvaner für alle Gelegenheiten mit milder Säure und seinen 11 Volumenprozent Alkohol ist wahrlich ein Musterbeispiel dessen, was man einen ehrlichen Kabinett nennen kann!

971105 Silvaner Spätlese trocken 2005

13% Vol. 16,53 €/l 12,40 €

Ein Idealbild eines Silvaners! Wunderschön ausbalanciert, ungemein frisch mit ausgeprägten Aromen von grünem Apfel und Limette, zart untermalt von feinen Heu- und Mandelnoten. Am Gaumen sehr lebendig, mit einer anregenden Säure und einer kühlen Ausstrahlung, die an einen glasklaren Gebirgsbach erinnert. Trinkreife ab sofort bis 2010.

970306 Weißer Burgunder Kabinett trocken 2006

12,5% Vol. 12,67 €/l 9,50 €

Dieser inspirierende, kompromisslos trockene und animierend frische Weißburgunder aus dem „Sonnenschein“ fasziniert in der Nase durch seine terroirgeprägte Individualität und sein faszinierendes Aromenspiel: Mandel, Butter, Apfel, Birne, Haselnüsse und eine wunderbare Raucharomatik, die sich aus dem traumhaften Zusammenspiel von Rebe und dem Muschelkalkböden ergibt. Was für ein Unterschied zu vielen belanglosen Modeweinchen mit aufgesetzter Restsüße! Ein leckerer Terrassenwein, der die Leichtigkeit des Seins an lauen Sommerabenden widerspiegelt und immer wieder Lust macht auf das nächste Glas („Trinkt sich leicht wie Wasser, nur viel schöner“, Christina Hilker, Sommelier des Jahres), aber auch ein fabelhafter Essensbegleiter, der eindrucksvoll belegt, dass gerade die Burgundersorten eine der großen Stärken der Südpfalz sind. Die Rebsorte Weißburgunder schwingt sich unter den Händen des begnadeten Magiers Rebholz zu ungeahnten Höhenflügen empor und wird damit zu einer echten Alternative auch für Rieslingfreaks! Zu genießen ab sofort bis 2009.

973206 Muskateller Kabinett trocken 2006

10,5% Vol. 16,67 €/l 12,50 €

Ein traumhafter Apéritifwein, ungemein duftig mit betörenden Aromen von Muskattrauben, Orangenzesten und Pfirsich, dezent unterlegt von Honignoten, weißen Blüten und Rosen.

970206 Riesling „vom Buntsandstein“ Spätlese trocken 2006

12% Vol. 18,00 €/l 13,50 €

Diese herrliche Spätlese vom Buntsandstein mit ihren faszinierenden Aromen von gelbem Apfel, Quitte, Weinbergspfirsich, Pfirsichkern, geröstetem Weißbrot, Mandeln und ganz zarter Haselnuss scheint geradezu auf der Zunge zu tanzen, ist herrlich frisch (prononcierte Säure) und voller Finesse, harmonisch, cremig, mit einer komplexen Aromatik ausgestattet und sehr mineralisch, das Paradebeispiel eines trinkanimierenden Pfälzer Rieslings mit den typischen Noten, welche die Rebholzweine weit weg von „Tutti-Frutti“-Aromen zu grandiosen Essensbegleitern machen.

Zu genießen ab sofort bis 2010.

Ich möchte Ihnen, liebe Leser, vor meiner Beschreibung der wahrhaft Großen Gewächse von Hansjörg Rebholz, die das Sahnehäubchen einer grandiosen Kollektion darstellen, eine bedeutende Stimme der deutschen Weinszene zitieren: Stuart Pigott, der in seinem unbedingt lesenswerten Werk „Schöne neue Weinwelt“ angesichts einer Verkostung beider Rieslinge ins Schwärmen gerät und seine Sicht der unterschiedlichen Stilistiken in ein anschauliches Bild fasst: „Ich war glücklich, eine Kostprobe des ‚Im-Sonnenschein‘-Riesling zu ergattern und noch glücklicher, als der Wein in meinem Mund war. Ein großer goldener Engel stieg mit weit ausgebreiteten Flügeln in den glänzenden Himmel auf. Der Riesling aus dem Kastanienbusch erinnerte hingegen an ein Stillleben von Chardin, unglaublich feingliedrig, still und kühl – eine Schale Erdbeeren und eine Vase mit frisch gepflückten Kräutern –, prägte sich aber tief ins Gedächtnis ein. Der Boden der Lage Im Sonnenschein besteht aus Buntsandstein, während der im Kastanienbusch Rotliegendes ist, also Schiefer, und die Weine schmeckten ebenso unterschiedlich, wie diese Böden aussehen“.

970506 Im Sonnenschein Weißer Burgunder Großes Gewächs 2006 13% Vol. 45,33 €/l 34,00 €

Einer der legendären Weißen Burgunder der Pfalz: In der Nase fabelhaft cremig mit Anklängen an hellen Nougat, Butter und Mandeln, fein vermählt mit fruchtigen Aromen, die an reife Birnen, mürben gelben Apfel, Orangenzesten und Ananas erinnern und über allem schwebt ein Hauch von Anis. Am Gaumen setzt sich der verführerisch-cremige Eindruck der Nase fort in Verbindung mit zarten Lakritz- und wiederum Anisnoten; welch feine Pikanz in Verbindung mit grünem Apfel, Zitrusnoten, Bitterorange und Weißbrotkruste. Hinzu gesellen sich eine erfrischende Säure und eine burgundisch „kalkige“ Mineralität. Eine großartige Alternative zu wesentlich teureren Prestigegewächsen aus dem Burgund. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015.

970606 Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs 2006 13% Vol. 45,33 €/l 34,00 €

Die legendäre Lage „Im Sonnenschein“, eine der absoluten Renommierlagen der Südpfalz, gebiert unter den Händen des leidenschaftlichen Perfektionisten Hansjörg Rebholz einen der faszinierendsten deutschen Rieslinge, der über ein phänomenales Reife- und Entwicklungspotential verfügt. Im traumhaft komplexen Duft subtile Anklänge an roten Weinbergspfirsich und Aprikose sowie zarte exotische Noten von Ananas und Honigmelone und wie stets eine beeindruckende Mineralität. Ein atemberaubender Riesling, der sprachlos werden lässt vor Begeisterung! Assoziationen bilden sich, Erinnerungen werden wach: Ich träume mit offenen Augen und vernehme Gerüche nach heißen Steinen oder an einen Acker an einen Sommertag, nachdem es geregnet hat: der feuchte Dampf steigt auf... Unglaublich langer Nachhall durch eine vibrierende Mineralität sowie eine reife und dennoch knackige Säure, wie ein Weißwein ihn ganz selten besitzt. Deutlich mehr in seiner Stilistik ein puristisch-mineralischer Langstreckenläufer als ein kuscheliges Pfälzer Schmusekätzchen wie in 2005. Diese Demonstration bester Pfälzer Rieslingkultur wird ihren Höhepunkt zwischen 2008 bis nach 2012 erreichen.

Einige wenige Kisten der herausragenden Zwillingjahrgänge 2004/5 können wir Ihnen noch anbieten:

970605 Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs 2005 13% Vol. 37,33 €/l 28,00 €

970604 Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs 2004 12,5% Vol. 38,66 €/l 29,00 €

970706 Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs 2006 14,5% Vol. 45,33 €/l 34,00 €

Aus einer spektakulär schönen Steillage südlicher Exposition mit einem herrlichen Ausblick, einem jener raren Orte, die auf feinfühligere Menschen einen magischen Zauber verströmen, kommt einer der legendären Spitzenrieslinge Deutschlands. Die roten Schieferböden, die es in der gesamten Pfalz nur hier im Kastanienbusch gibt, prägen diesen majestätischen, tief mineralischen Riesling, der so anders schmeckt als die großen Rieslinge von der Nahe, dem Rheingau oder Rheinhessen, aber auch sehr verschieden von allen anderen Pfälzer Weinen. Denn hier kommt stilbildend der einzigartige Boden ins Spiel, der rote Schiefer, der diesem grandiosen Riesling neben der Pfälzer Fülle eine Finesse und Mineralität verleiht, die jeden Liebhaber begeistert, der diesen fabelhaft schönen Wein genießen darf. Ungemein betörend, dicht und sehr mineralisch in der Nase, mit Aromen von reifen gelben Äpfeln, Pfirsich, Quittengelee und Aprikosenkompott, unterlegt von einer Note, die an karamellisierten Rhabarber erinnert, aber auch rauchigen, zarterben Anklängen an Speck und hellen Tabak. Extrem packend im Mund, großartige mineralische Würze, dazu eine sehr saftige, präzise, herrlich reife Säure, extrem konzentrierte Struktur sowie eine vibrierend vitale, finessenreiche Textur und ein grandioses, sehr langes, ungemein rassiges Finale voller feinfruchtiger Eleganz und Mineralität! Ein traumhafter Riesling, eine Inkarnation flüssig gewordener Mineralien aus tiefen geologischen Schichten, eine Hommage an ein ganz großes Terroir! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis etwa 2014.

Hansjörg Rebholz gehört seit Jahren zur deutschen Rotweinelite mit höchsten Bewertungen in den deutschen Weinführern. Zwei großartige Spätburgunder aus seinem Fabeljahrgang 2004 können wir Ihnen heute anbieten, die Sie getrost in Blindproben mit renommierten burgundischen Prestigeweinen stellen können. Doch Vorsicht, vinologische Weltbilder könnten ins Wanken geraten!

973404 Spätburgunder Tradition Spätlese trocken 2004 13% Vol. 24,66 €/l 18,50 €

Ein zutiefst betörender Pinot Noir, der in einem funkelnden Purpurrot ins Glas läuft. In der Nase fasziniert er mit Aromen

von süßen Kirschen, reifen Zwetschgen, getrockneten Feigen, Waldlaub, Zimt, Nelke und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich dieser Schmeichler der Sinne im schönen Kontrast zu der süßlichen und von Weihnachtsgewürzen geprägten Nase sehr erfrischend mit lebendiger Frucht und verspielter Säure sowie einer pikanten Würze.

Phantastischer Wein zu Pilzgerichten aller Art mit Kalbfleisch oder Geflügel, zu asiatischer Küche mit Soja- oder Teriyakisaucen oder einfach nur Solo genossen nach einem herbstlichen Spaziergang. Deutschlands beste Rotweine haben es längst verdient, dass sie die Keller kundiger Weinliebhaber füllen und es scheint, dass sie die gleiche Erfolgsstory schreiben wollen wie ihr Pendant, die großen Rieslinge aus mythischen Lagen: Für uns keine Überraschung, bieten sie doch phänomenale Qualitäten zu fairen Preisen, sind trinkanimierend infolge belebender Säure und moderater Alkoholgradationen und überzeugen mit Finesse und Eleganz statt schierer Kraft und marmeladiger Überreife: Weine zum Genießen eben statt protziger Effekthascherei. Wenn Sie, liebe Kunden, bisher noch nicht vom Virus der neuen Generation der deutschen Rotweine befallen sind, möchten wir Sie gerne verführen, sich auf diesen traumhaften Spätburgunder einzulassen, zu einem derart phantastischen Preis, dass sie dafür im Burgund nicht einmal eine Dorflage eines guten Winzers erhalten. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis 2014.

973504 Spätburgunder „R“ vom Muschelkalk Spätlese trocken 2004 13,5% Vol. 39,86 €/l **29,90 €**

Einer der absoluten Spitzen-Pinot Noirs aus deutschen Landen, der in einem mittleren Kirschrot ins Glas läuft mit funkeln- den orangenen und ziegelroten Reflexen. In der Nase Verführung pur: Süße Kirschen, eingelegte Waldbeeren, Milkschokolade und Krokant sowie ein Hauch von weißem Pfeffer, Zimt, Vanille und Nelken. All diese herrlichen Pinot-Aromen feinst unterlegt von der eleganten, tiefgründigen Mineralität des Muschelkalks. Am Gaumen traumhaft fein gewirkt, die süßliche, lasziv erotische Frucht in einer faszinierenden, ungemein harmonischen Kombination mit einer anregenden und zugleich geschliffenen Säure und einer feinkörnigen, seidenen Tanninstruktur. Im unendlich langen Nachhall wieder deutlich präsent die fabelhafte Mineralität, die dieser betörende Wein besitzt und die ihn zu einer echten Alternative gegenüber so vielen französischen Burgundern werden lässt. Dieses großartige Gewächs fasziniert als transzendentes, flüssig gewor- denes Abbild eines Traums der großartigsten Rotweinrebe der Welt: Nur die Pinot Noir-Rebe kann die Herzen eines nach Finesse und Eleganz, nach Präzision und Verspieltheit lechzenden Weinfreundes so hoch schlagen lassen, dass er dem Paradiese sich ganz nahe fühlt! Dieser große Pinot besitzt zweifellos die Qualität von burgundischen Premier Crus und damit schlicht ein sensationelles Preis-Genussverhältnis!

Ein wunderbarer Partner für die klassische französische Küche mit Gerichten wie Wachtel im Nudelblatt pochiert mit Gänseleber, Steinbutt mit sautierten Steinpilzen und Trüffeljus oder Fasan mit glasierten Maronen und Champagnerkraut. Trinkreife ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2016, mindestens.

WÜRTTEMBERG

WEINGUT RAINER SCHNAITMANN – WÜRTTEMBERG

„Rainer Schnaitmann schoss mit seinem erst 1997 gegründeten Weingut wie eine Concorde in den Württemberger Weinhimmel – und der Steigflug hat immer noch kein Ende. Schon zum vierten Mal in Folge hat uns der ehrgeizige Fellbacher die mit Abstand feinsten roten Burgunder Württembergs vorgestellt. So küren wir Rainer Schnaitmann nicht nur zum Kronprinzen der Württemberger Weinszene, sondern auch zu unserem Aufsteiger des Jahres“, Gault Millau 2007.

„Der Star unter Württembergs Jungwinzern“ (so Bernd Kreis in seinem unbedingt lesenswerten Bildband „Weinmacher in Württemberg“), Rainer Schnaitmann, gehört zur neuen Generation deutscher Weinmacher und spricht erfrischend offen und unangepasst über die Weinszene Württemberg und seine persönlichen Vorstellungen als Winzer. Ihm zuzuhören, mit ihm zu diskutieren ist die reine Freude: „Weingärtner zu werden – das konnten sich mein Bruder und ich früher überhaupt nicht vorstellen. Ich wollte immer Architektur studieren, denn das Gestalterische und seine Wirkung haben mich einfach begeistert. Ich bin mit dem Fahrrad durch halb Europa gefahren und habe mich eigentlich nur für Bauwerke interessiert. Nach dem Abitur wollte ich mich dann um ein Praktikum als Zimmermann bewerben, doch da kam mir die Bundeswehr dazwischen. Ich war damals begeisterter Radfahrer, oft in den Bergen und wollte daher am liebsten zu den Gebirgsjägern gehen. Ich bin dann per Zufall im Offizierscasino in Ingolstadt gelandet, wo auch Restaurantfachleute waren, die im weltbekann- ten Feinschmeckerrestaurant Traube-Tonbach gelernt hatten. Zusammen haben wir einen Service, eine Küche aufgezogen – nur vom Feinsten! Wir haben eine Woche Schicht gearbeitet, täglich bis nachts um zwölf und hatten dann jeweils eine Woche frei. Und in diesen Freischichten habe ich damals regelmäßig draußen im Weinberg gearbeitet und so ein ganzes Jahr im Weinbau erlebt. Da hat es bei mir schon gezündet.“



1988 bin ich dann mit einem Freund von Weingut zu Weingut gefahren und habe Weine probiert. Und da hat es mich dann endgültig gepackt. Unser Familienbetrieb stand gut da, wir haben seit über 500 Jahren Weinbau in der Familie und ich konnte mir nun vorstellen, diese Tradition fortzuführen.

Daher habe ich 1989 eine Weinbaulehre begonnen und anschließend in Geisenheim studiert. Danach bin ich noch ins Ausland und habe in Neuseeland und anschließend in Südtirol gearbeitet. Von Anfang an war mir klar, dass ich, anders als mein Vater, nicht in der Genossenschaft bleiben wollte. Sie war damals für mich indiskutabel, weil ihre Auffassung von Wein, ihre Einschätzung der eigenen Leistung und ihre Weinqualität überhaupt nicht meinen Vorstellungen entsprachen. In Österreich kam die Qualität erst nach dem großen Weinskandal, aber ich denke, dass wir Württemberger eine in dieser Hinsicht unblutige Revolution zuwege bringen, eine sanfte Revolution. Ein großer Vorteil für mich war natürlich auch, dass mein Vater mich nie zu etwas gezwungen hat und mir völlig freie Hand ließ, er war ja so glücklich, dass ich überhaupt das Weingut fortführen wollte.

Das Thema der Stilistik meiner Weine ist noch im Werden begriffen.

Wir sind einfach noch nicht so weit, dass man bei Württemberg sofort an ein oder zwei Rebsorten denkt, die das Profil bestimmen wie beispielsweise in der Wachau, die man sofort mit Riesling und Grünem Veltliner assoziiert. Wir aber besitzen noch kein klares Profil; unsere Weinregion verbindet man leider immer noch mit dem

Trollinger. Unser Vorteil und zugleich unser Problem ist die Vielfalt an Mikroklimata und Böden. Wir finden unten, im Stuttgarter Kessel, vom Gottlieb-Daimler-Stadion an, wo es tagsüber sehr heiß werden kann, nachts aber kalte Winde von den umliegenden Höhen einfließen,

Gipskeuper, relativ schweren Boden, und alle Terrassenlagen entlang des Neckars stehen auf Muschelkalk. Es geht dann (teilweise sehr steil) hinauf bis auf 450 Meter, wo meine höchsten Weinberge auf Sandstein, vermischt mit Keuper, stehen. Wir müssen also unsere Sorten dorthin pflanzen, wo sie passen und wir sind gerade dabei, das Optimale herauszufinden. Meine Lagen sind so unterschiedlich, dass es keine einheitliche Antwort auf sie geben kann. Meine eigene Auswahl betreffend will ich den Riesling ganz sicher nicht aufgeben, weil er mich als Weißwein einfach begeistert. Meine zweite Stärke sehe ich beim Burgunder, beim Pinot, und zwar nicht bei den weißen, sondern nur bei den roten Sorten, vor allem beim Pinot Noir. Ich besitze da fast 40 Jahre alte Anlagen und auf unseren besten Lagen, wo vormals Trollinger stand, haben wir neue Reben gepflanzt, Pinotklone aus Frankreich. Aber nicht nur der Pinot Noir interessiert mich. Mich reizen alle roten Pinots, gerade auch Frühburgunder und Pinot Meunier (Schwarzriesling).” Und gerade für den roten Pinot Meunier ist Schmitmann mittlerweile ziemlich bekannt. „Dieser Schwarzriesling, bei uns normalerweise total vermostet zu schrecklichen, halbtrockenen Konsumweinen, bringt von Natur aus sehr viel Ertrag. Ich muss in diese Rebe etwa doppelt soviel Zeit investieren wie in unseren besten Spätburgunder, weil sie sehr stark wächst. Das bedeutet im Sommer viel Laubarbeit und mehrmaliges Ausdünnen, aber beim Ausbau gibt es keinen großen Unterschied. Ich baue die Pinot Meuniers ganz ähnlich aus wie die großen Spätburgunder. Sie stehen auf relativ tiefgründigen Böden und sind sehr wüchsig. Bei der Laubarbeit drehen wir jedes Blättle zur Sonne und das lohnt sich, denn es gibt spannende Weine mit viel Pinot-Charakter. Das größte Problem des Pinot Noir (Spätburgunder) ist seine Fäulnisanfälligkeit. Das macht die Sorte so schwierig im Weinbau; sie ist eine Diva. Und weil sie nur in kühlen Gegenden großartige Ergebnis erzielt, in heißen Regionen aber langweilige Weine produziert, führt das dazu, dass es auf der Welt nicht viele gute Spätburgunder gibt. Es ist eine Risikosorte, mit der man nicht so leicht Geld verdienen kann wie mit Merlot, Cabernet und Co.. Eine schwierige Sorte auch im Keller: Holzeinsatz wie bei Merlot und Cabernet kann der Spätburgunder relativ schnell übel nehmen. Er besitzt sehr viel Kraft, aber eine fragile Frucht und die kann beschädigt werden. Pinot zu probieren ist wie einen spannenden, unbekanntem Raum zu betreten: Aha, staunt man. Sehr schön. Aber dann öffnet sich eine weitere Tür, man staunt wieder und danach ist da eine weitere Tür, dann wieder eine... . Wenn man aber Neue-Welt-Weine probiert, betritt man bei vielen bereits nach der ersten Tür einen oft etwas sehr üppig ausgestatteten Raum – im besten Fall eine Art Bernsteinzimmer. Dann ist aber Ende. Die klassischen europäischen Pinots sind viel reizvoller, hintergründiger und nie einfach.

Bei der Rotweininifizierung holen wir je nach Jahrgang die Stiele nur teilweise heraus und quetschen einen mehr oder weniger großen Teil der Beeren. In feuchten und daher großbeerigen Jahren wie 2002 nehmen wir den dabei ablaufenden Saignée-Saft gleich weg für meinen Marken-Rosé, den Evoè!, einen ganz blassen, eleganten, weichen, fein moussierenden Rosé. Saignée, das ist das Ausbluten der Beere. Dabei geht es darum, das Verhältnis zwischen Schale und Saft in Richtung mehr Rotweincharakter zu verbessern. Eine Art natürliche Konzentration. Die maschinelle Mostkonzentration dagegen ist ja nicht grundsätzlich etwas Schlimmes, aber es ist wieder eine riesige Maschinerie, und eine Gleichmacherei von Jahrgängen! Ich bin dagegen, ich will jedes Jahr in seinem ureigenen Witterungsverlauf im Wein schmecken, das macht doch den Reiz des Weins aus. **Wein soll leben, soll ein Naturprodukt bleiben.** Und solange ich mit einem nicht konzentrierten und ungedopten Wein treue Kunden finde, bin ich sehr zufrieden”.

Neugierig geworden? Neugierig auf die ungemein spannenden Weine dieses musisch wie künstlerisch interessierten, freisinnigen und -denkenden Fellbacher Winzers, der zu seinen Leidenschaften das Gleitschirmfliegen ebenso zählt wie das Erklimmen der Alpenpässe mit dem Fahrrad. **Rainer Schnaitmann ist begeistert und kann begeistern – mit seinen Worten, aber insbesondere mit seinen höchst authentischen Weinen!** Diese gehören bereits heute zur absoluten deutschen Spitze, aber Rainer ist noch lange nicht auf dem Gipfel seiner potentiellen Möglichkeiten angekommen. Wir freuen uns ungemein auf spannende gemeinsame Jahre mit einem der großen Sympathieträger innerhalb der deutschen Winzerschaft. Das Fellbacher Wein-Märchen hat gerade erst begonnen.

Mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen überhäuft, werden Rainers Weine mittlerweile weithin unbestritten als die feinsten Vertreter ihrer Art in Württemberg angesehen, ja sie dürfen sogar zu den besten Burgundern in ganz Deutschland gezählt werden. Lassen Sie mich abschließend stellvertretend für viele Elogen nochmals den Gault Millau 2007 zitieren: „Da uns Schnaitmann mit seinen überragenden Weinen in den vergangenen Jahren immer wieder überzeugte, können wir nun nicht mehr umhin, diesen bemerkenswerten und erfreulicherweise auch deutlich schmeckbaren Ehrgeiz mit dem Aufstieg in die Vier-Trauben-Kategorie zu belohnen. Ein früher Erfolg für solch ein junges Gut, doch angesichts der uns in den letzten drei Jahren vorgestellten Kollektionen und der Aussicht, dass dieser Weg mit den neu in Betrieb genommenen Kellerräumlichkeiten sicherlich seine Fortsetzung finden wird, wäre ein weiteres Zögern bei der Vergabe dieser Auszeichnung nicht angebracht. So küren wir Rainer Schnaitmann dieses Jahr also gerne nicht nur zum **Kronprinzen der Württemberger Weinszene**, sondern auch zu unserem **Aufsteiger des Jahres. Er gehört zu den besten Rotweinerzeugern Deutschlands.**“

981306 Riesling Gutswein trocken 2006

12% Vol. 10,53 €/l 7,90 €

Rainer Schnaitmann spricht immer sehr liebevoll von seinem „kleinen Riesling“, wenn er den Gutsriesling meint. Doch für einen „kleinen Wein“ schmeckt dieser wunderbare Riesling vielleicht fast schon zu gut, hängt Rainer mit diesem Einstiegswein die Messlatte schon extrem hoch, was auch der Gault Millau findet, der diese Qualität in der so preiswerten Kategorie der Gutsrieslinge als „spektakulär“ bezeichnet und als „Beweis, dass die Aufnahme dieses jungen Betriebs in den VDP im Jahr 2006 keinesfalls zu früh geschehen ist.“ Dieser zu Recht so gelobte Basiswein läuft in einem hellen Goldgelb mit zarten grünen Reflexen ins Glas. In der betörenden Nase zeigt er komplexe Aromen von reifem Pfirsich, Apfel und Ananas, zart unterlegt von einer dezenten Honignote und einem Hauch von Limette und Zitrus. Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit ausgeprägter Frucht und knackiger Säure, die durch den Fruchtschmelz gut eingebettet ist. Im Nachhall kommen die feinen Zitrusaromen wieder deutlich zum Vorschein und wecken stets aufs Neue das Verlangen nach einem weiteren Glas. Mit diesem ungemein leckeren Riesling haben wir einen absoluten Lieblingsriesling neu im Programm, der alles andere als alltäglich ist, aber täglichen Weingenuß bescheren kann, ohne gleich ein Loch ins Portemonnaie zu reißen. Zu genießen ab sofort bis Ende 2009.

981505 Fellbacher Lämmle Riesling Spätlese trocken 2005

13,5% Vol. 30,67 €/l 23,00 €

Schon an der satten goldgelben Farbe, mit der dieser phantastische Riesling ins Glas läuft, erkennt man, dass es sich hier nicht um einen Wein handelt, von dem man nebenher das berühmte Viertel „schlotzen“ kann, sondern um einen kraftvollen und hintergründigen Riesling der absoluten deutschen Spitzenklasse. „Auf Mergel und Schilfsandstein gewachsen, bringen die Trauben die Art von Kraft und Aromen mit, die man als typisch für den wieder gefundenen württembergischen Rieslingstil bezeichnen kann. Der Wein wurde erst im September 2006 abgefüllt, nach 10 Monaten auf der Vollhefe. Er zeigt deswegen eine sehr mineralische Art und eine tiefgründige Stilistik, ist von einer subtilen Frucht geprägt und auf eine lange Lebensdauer angelegt“, beschreibt Rainer Schnaitmann selbst diesen großen Wein. Die Nase wird betört von der saftigen, fleischigen Aromatik vollreifer Pfirsiche, mit Anklängen von reifer Ananas und Orangenzeste sowie einer feinerherben, zart hefigen Note, eingebettet in eine traumhafte Mineralität. Am Gaumen präsentiert er sich herrlich saftig, mit einer wunderschön integrierten Säure und einem wiederum ungemein animierenden, leicht herben, tief mineralischen Nachhall. Dieser grandiose Riesling passt hervorragend zu leicht exotischen Gerichten wie Rotbarbe mit Orangenmarinade auf Vanille-Kartoffelschaum oder einem Rinderfilet mit cremiger Blauschimmelsoße und glacierten Pfirsichspalten, er eignet sich aber selbstverständlich auch zu Klassikern wie Currygeschneitzeltem oder Seezunge „Müllerin“. Zu genießen ab sofort bis wenigstens 2012.

981806 Evoé! Rosé trocken, 2006

11,93 €/l 8,95 €

30% Schwarzriesling (Pinot meunier), 35% Spätburgunder, 25% Portugieser, 10% Trollinger

11,5% Vol.

Der griechischen Mythologie nach unternahm der Gott des Weines, Dionysos, einen Feldzug nach Indien. Da er aber nun einmal kein Kriegsgott war, ließ er seine berühmten Mänaden, sauf- und rauflostige Frauen, voraus ziehen, um die Städte moralisch so zu unterwandern, dass die spätere Einnahme nicht mehr besonders schwer fiel. Der Schlachtruf dieser „Kriegerinnen“ war angeblich „Evoé!“, also ein passender Begriff für diesen als „unmoralischen“ Terrassenwein gedachten Rosé aus 30 % Schwarzriesling (Pinot Meunier), 35 % Spätburgunder, 25 % Portugieser und 10 % Trollinger. Bei diesem Klassiker aus dem Hause Schnaitmann vermählt sich die Fülle der Burgundersorten (auch der Saignéwein der Simonroth-Weine ist dabei!) mit der Frische des Trollinger und des Portugieser – und das bei trinkanimatorisch niedrigen, knapp 11 Volumenprozent Alkohol! Welch zarte Aromen nach roten Beeren (Johannis- und Erdbeeren, aber auch Kirschen, Zwetschgen und Quitten), welch eleganter Schmelz, pikante Rasse und mineralischer Nachhall. „Evoé“ bedeutet jedoch nicht nur eine Kampfansage, sondern heißt auch „Jubeln, Frohlocken“, ein hintersinniger Name also für einen Wein, dazu die künstlerische Unterstreichung durch die Karikatur von Friederike Groß, die eine Frau zeigt, die auf einem gefüllten Weinglas die Geige spielt. Wer den ebenso sympathischen wie klugen Rainer Schnaitmann kennt, weiß um seine musischen und literarischen Neigungen und vermag über diese Paarung ein wenig schmunzeln, erinnert sie doch unübersehbar an den Künstler hinter dem Weinbauern. Gekünstelt ist an diesem saftigen Wein allerdings nichts, sondern er ist auch seiner animierenden Art wegen einfach das, was man einen traumhaft leckeren Rosé nennt! – Auf nach Indien!

981106 Rotwein Cuvée trocken 2006

11,87 €/l 8,90 €

40% Dornfelder, 10% Lemberger, 20% Cabernet Dorsa, 15% Cabernet Dorio, 15% Cabernet Cubin

12,5% Vol.

Rainer Schnaitmann spricht im Zusammenhang mit dieser leckeren Cuvée gerne von seinem Pizza- und Pastawein. Ach, wenn es doch nur möglich wäre, bei einem Italiener einen solchen Wein im Offenausschank zu bekommen! Ich würde mich glücklich schätzen: Ein Rotwein für alle Tage, aber keinesfalls alltäglich. Er duftet verführerisch nach Brombeeren, Pflaumenmus, Kirschen und Schokolade, aber auch zart nach Paprika, grünen Bohnen und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig und süffig mit anregender Säure- und erfrischender Tanninstruktur. Obwohl man bei der intensiven Farbe und dem durchaus kraftvollen Gaumen relativ viel Alkohol vermuten könnte, beschränkt sich dieser auf trinkanimatorische 12,5 Volumenprozent. Neben Pizza und Pasta kann man diesen betörenden Wein hervorragend zu Grillgerichten aller Art, Rostbraten mit Zwiebeln und Spätzle, Rouladen, Gulasch oder Pfeffersteak kombinieren. Auf sympathischem Alltagsniveau eine großartige Demonstration von Herkunft und Ursprung, der Dimensionen der potentiellen Möglichkeiten Württembergs. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis 2012.

PS.: Rainer Schnaitmann ist erfrischend anders. Er passt in kein Klischee. Und steckt voller neuer Ideen. Während des Gangs durch seine neu erbaute Kellerei halten die Besucher beim Betreten der Empore im Holzfasskeller erstaunt und überrascht inne. Die Kulisse der Barriques fasziniert – und dazu ertönen leise klassische oder moderne Klänge, die den Wein bei der Reife begleiten. Verblüfft und inspiriert, eingefangen von einer geheimnisvollen Aura, werden die Gäste in diese Weinwelt entführt. Rainer liebt diese anregende und stimmungsvolle Atmosphäre auch während seiner Arbeit im Holzfasskeller. Und seine Weine anscheinend auch! Denn bereits sein Basisrotwein hat eine Qualität, die in anderen renommierten Betrieben Reserve-Qualitäten gut zu Gesicht stehen würde!

982006 Lemberger trocken 2006**

13% Vol.

16,67 €/l 12,50 €

Die beiden Sterne stehen innerhalb der betriebseigenen Klassifikation für ein hohes Qualitätsniveau. Schon im Weinberg hat das Streben nach hoher Qualität absoluten Vorrang. Der Ertrag wird strikt reguliert, auch durch das Teilen der einzelnen Trauben. Sie werden abgebeert, nicht gequetscht, um eine besonders attraktive Aromatik zu erzielen. Das Hinzufügen einiger Traubentiele ist ein interessantes Instrument zur Gestaltung der Gerbstoffstruktur. Eine Woche lang erfolgt dann eine „Kaltmazeration“, also ein Aufschluss der Maische. Erst danach wird die zehntägige Gärung eingeleitet. Es schließt sich ein fünftägiges Ziehenlassen, die „Nachmazeration“, an. Nach dem Abpressen folgt eine achtmonatige Lagerung im neuen Barrique. Dieser ausgefeilte Weinausbau gehört in die Kategorie einer innovativen, professionellen Önologie. Und diese hohe Winzerkunst sieht man diesem großartigen Elixier bereits an: Der Blick ins Glas zeigt ein sehr dunkles Rubinrot mit einem Tupfer Schwarz. Deutlich sind Süßkirschen, schwarze Brombeeren, aber auch feine Tabaknoten und Anflüge von Süßholz, Nelke, Pfeffer und Zimt zu riechen. Diese besonderen Komponenten vereinigen sich zu einem einzigartigen Bukett. Im Geschmack betören Fruchtaromen, gepaart mit gelungener junger Herbe. Der Wein ist das Ergebnis der geschickten Kombination von Handwerk und Können sowie der Anwendung innovativer Methoden. Mit dieser avantgardistischen Prägung ist dem Weingut Schnaitmann ein großer Wurf gelungen. Wieder einer dieser großartigen Weine, die eindrücklich die Zeichen der neuen Zeit beschwören: Deutschlands Rotwein gehört die Zukunft!

982206 Spätburgunder „Junge Reben“* trocken, 2006**

24,67 €/l 18,50 €

Rainer Schnaitmann liebt den Pinot Noir. Unüberschmeckbar. Wie das duftet! Verführerisch strömen betörende Aromen aus dem Glase: Pralle reife Kirschen, Waldhimbeeren, Brombeeren, mediterrane Kräuter, feine Zimt- und Zedernholznoten kitzeln die Nase und wecken das Verlangen, Schluck um Schluck dieses köstlichen Weines zu kosten. Am Gaumen zart und weich

mit tänzelnder Säure, so zeigt sich bei diesem wunderschönen Pinot einmal mehr die Kompromisslosigkeit von Rainer Schnaitmann: Selbst bei seinem „kleinen Spätburgunder“ lässt er den Verkoster teilhaben an der großen burgundischen Finesse, mit der er sonst seinen Simon Roth Spätburgunder keltert. Ein feiner Wein, der Trinkvergnügen pur bereitet und hervorragend zu Gerichten wie Wildterrinen mit Beerenfrüchtegelee, Entenbrust kross gebraten mit Sauerkirschsauce oder Seeteufel mit Pilzkruste auf Linsengemüse harmoniert. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2010 bis 2016, mindestens.

982106 Schwarzriesling* trocken 2006**

13% Vol. 26,00 €/l **19,50 €**

„Die in der Champagne als Pinot Meunier bekannte Müllerrebe wird bei uns in Württemberg leider hauptsächlich für belanglose, gesüßte Massenweine benutzt. Die Eigenschaft, hohe Erträge bei ausreichendem Mostgewicht liefern zu können, deren Weine allerdings scheinbar nur mit ausreichend Süßreserve trinkbar werden, wurde ihm zum Verhängnis. Viele Sommeliers musste ich daher mit Blindproben gegen Spätburgunderweine vom Potential dieser maßlos unterschätzten Rotweinsorte überzeugen. Der Aufwand für die Weinbergsarbeit ist allerdings sehr groß: dreimaliges Ausdünnen, um ein zu großes Beerenwachstum und dadurch Fäulnis zu vermeiden, gezielte Laubarbeit und allergrößte Vorsicht bei der Bodenarbeit. Mein Ziel ist eine reintönige Pinotfrucht, eine rauchige Eleganz und feine, aber schmeckbare Tannine“, bricht Rainer Schnaitmann, engagiert wie eh und je, eine Lanze für eine selbst unter Feinschmeckern wenig bekannte Rotweinsorte. Und Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005 und Neu-Stuttgarterin (zuerst des Berufes als Sommelier in der ‚Speisemeisterei‘, dann der Liebe wegen), urteilt begeistert: „Als so genannte ‚Neigeschmeckte‘ und Burgunderliebhaberin habe ich mich aufgrund der Tatsache, dass einer der ersten Schwarzrieslinge aus dem „Ländle“, mit dem ich mich intensiv beschäftigt habe, der von Rainer Schnaitmann war, regelrecht in die Rebsorte verliebt. Rainer versteht es mit viel Aufwand im Weinberg und sensiblem Umgang im Keller dieser Rebsorte feine Aromen von Sauerkirsche, frisch gepflückten Brombeeren, Waldhimbeeren, Veilchen, Zedernholz, Lebkuchengewürzen und hellem Tabak sowie elegante rauchige Duftnoten in Verbindung mit einem leichten Cassisduft zu entlocken. Am Gaumen wirkt dieser betörende Pinot sehr elegant, fast tänzerisch, mit feingliedriger Säure und geschliffener Tanninstruktur. Ein Wein, der mit der Zunge zu spielen scheint und im Wechsel Süße, Säure, Würze und Mineralität zeigt, alle Komponenten wohl dosiert und nie aufdringlich. Man sagt ja Burgundern nach, eine gewisse Erotik ausstrahlen zu können und in diesem Fall trifft es wirklich zu: Dieser Schwarzriesling ist einfach sexy! Der Nachhall bewirkt genau das, was man auch von einem guten Burgunder erwartet, er weckt das Verlangen nach einem weiteren Glas!“ Und genießen können Sie, werte Kunden, diesen edlen Pinot ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015.

982405 Simonroth MC trocken, 2005

42,67 €/l **32,00 €**

40% Merlot, 60% Cabernet Franc

13,5% Vol.

„Simonroth nenne ich meine besten Rotweine, die mindestens 12 Monate im neuen Holz verbringen. Der Name stammt von einem kleinen Weiler namens Immenrod, der ungefähr vor 1000 Jahren gerodet wurde, ungefähr zwischen hier und Rotenberg. Heute liegen dort am Fuß des Kappelbergs Gärtnereien, wo wir auch ein großes Stück Weinberg besitzen. Immer, wenn wir dort raus gegangen sind, hieß es: Wir gehen in den Semmerrod. Und das Semmerrod habe ich abgewandelt zu Simonroth. Es ist also ein Phantasiebegriff – angelehnt an die alte Lage – aber keine Lagenbezeichnung“, erklärt mir Rainer beim Verkosten den ungewöhnlichen Namen. Und was hat dieser begnadete Winzer hier für einen traumhaften Wein auf die Flasche gezaubert: Eine verdammt gute Rotweincuvée aus den internationalen Edelreben Merlot und Cabernet Franc, die aber, kaum zu glauben, nicht aus Bordeaux kommt, sondern aus Deutschland, aus Württemberg! Herrlich markante Aromen versprüht dieser Wein, der violettrot, fast schwarz ins Glas läuft. Er duftet nach grünem Paprika, Räucherspeck, Holzrauch, Tee, Kaffee und Lakritz. Aufgrund seiner Jugendlichkeit und dem intensiven, aber sensiblen Holzeinsatz sind die Fruchtaromen von Brombeere, Schlehe und Zwetschge im Moment noch eher im Hintergrund. Am Gaumen traumhaft saftig und weich mit süßer Frucht und feinkörnigen und zugleich präsenten Tanninen sowie einer eher zurückhaltenden Säure. Der großartige Jahrgang 2005 kommt diesem fabelhaften Herz-Stoff natürlich ungemein entgegen: Jeder Schluck ein Treffer! Ist das Zeug gut! Von allem so viel, aber nichts im Übermaß! Reife, konzentrierte Frucht, rare Würzsubstanz und packende Mineralität. Dieser Wein setzt sich beim ersten Hineinschnuppern in den Papillen fest. Ein weicher Wein zwar, aber kein Softie oder flatterhafter Charmeur. Diese Cuvée hat Charakter, sie gibt sich zwar durchaus schmeichlerisch, aber besitzt eine Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut und ruft daher einen kräftigen Gegenspieler in Form eines erlesenen Mahls auf den Plan: Gerichte wie Hasenpfeffer mit Wintergemüsen, Hirschrücken unter der Nusskruste mit Rouanaiserpfeffersauce, Taube im Speckmantel geräuchert mit Kaffeesauce und Kartoffelkräpfen oder geschmorter Ochsenchwanz mit Trüffelrisotto ergänzen diesen grandiosen Wein perfekt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015, mindestens.

2005 ist einfach ein geniales Rotweinjahr in Deutschland!

BADEN

WEINGUT HOLGER KOCH – BADEN

Visionärer Winzergenius aus Baden fasziniert im Jahrhundertjahrgang 2005 mit traumhaften Spätburgundern voller Finesse!

Er hat einen klugen Kopf. Dezidiert äußert er seine Meinung. Und konsequent setzt er seine Ideen in die Tat um. Nach intensiven Lehrjahren im In- und Ausland (beispielsweise bei Canon la Gaffelière in St. Émilion oder im Schwarzen Adler in Oberbergen) übernahm er 1999 die winzige Rebfläche seiner Eltern und setzt seitdem kompromisslos auf Qualität: Pflanzte ertragsschwache, aber sehr hochwertige, uralte Burgunderselektionen, die kleinbeerige, höchst aromatische Trauben hervorbringen. Denn die Aromendichte eines Weines steht in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem Geschmack der Trauben! Ein simpler Messwert wie das Mostgewicht dagegen sagt viel weniger aus als die eigenen Sinneseindrücke des sensiblen Winzers im Weinberg. Hier setzt er auf naturnahen Anbau, versucht die Reben gegen Krankheiten abzuhärten, statt diese zu bekämpfen und düngt nur organisch.

Die Weinbergspflege, die Herausarbeitung seines spezifischen Terroirs sind die entscheidenden Parameter seines vinologischen Tuns. Spontanvergärung und schonender Ausbau im Keller sind keine leeren Worthülsen sondern gelebter Winzeralltag. Das Resultat: Nicht plump-süßliche oder fett-monströse Weine nennt er sein eigen, nicht die laute Tuba dominiert, sondern zarte Instrumente, Stradivari-Geigen, spielen auf: Feinsinnig, filigran fast, brillieren seine Pinot-Noir-Weine im Glas.

Trotz des jugendlichen Alters der Reben dominieren Herkunftscharakter, Rasse, Mineralität und belebende Frische statt vorlauter Frucht seine trinkanimierenden Weine. Dabei liegen seine terrassierten Steillagen in Bickensohl am südwestlichen Kaiserstuhl in der wärmsten Gegend Deutschlands. Doch keine süßen Marmeladenweine werden hier vinifiziert, stattdessen setzt Holger Koch auf Frische, Feinheit und Individualität: „Ich versuche, authentische, harmonische, lebendige Weine zu machen. Meine leicht erhöht liegenden Lagen (300-380 Meter, Lössboden auf Vulkangestein) in Bickensohl profitieren nämlich nicht nur von den vielen Sonnentagen, sondern auch von kühlen Nächten, denn hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind ideal zur Herausbildung komplexer Aromen. Daher ist das Bickensohler Terroir bestens geeignet, meiner Vision von Rotweinen nahe zu kommen, die einen samtigen, kraftvollen Körper mit vielschichtiger, finessenreicher, feiner Frucht verbinden“.

Und diesem Ideal ist Holger Koch in den letzten Jahren immer näher gekommen: Noble, „zurückhaltende, doch nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt daher auch zu Recht der Gault Millau 2007 die feinsinnigen Rotweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik auch meinen Vorstellungen von einem großen Pinot Noir perfekt entsprechen. Kategorie absolute Lieblingsweine und meine ganz besondere Empfehlung!

980105 Pinot Noir „S“, Edition Pinard de Picard, Baden 2005

13% Vol.

17,20 €/l

12,90 €

Schon die typische mittelrote Farbe und der komplexe, feinbeerige und zart kirschige Duft demonstrieren die Stilistik der Koch'schen Pinot Noirs: Feinheit und Finesse, Power without weight! Auf der Zunge eine ganz feine Würze und eine traumhaft zarte Pinot-Frucht mit Anklängen an eine betörende Sauerkirscharomatik sowie rote Johannisbeeren, die von einer fein gewebten Mineralität und einer belebenden Säure getragen wird.

Holger Kochs faszinierende ‚Edition Pinard de Picard‘ ist ein geradezu zärtlicher, ein leiser Wein, der das perfekte Zusammenspiel von Reinheit, Kraft und Lebendigkeit, das der Meister der Pinottraube stets in seinen großen Burgundern heraus zu arbeiten sucht, traumhaft verkörpert. Nichts ist aufdringlich an diesem filigranen, fein balancierten, harmonischen Burgunder, der mit seiner animierenden Frische, seinen subtilen Aromen und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt.

Ein sehr burgundischer Pinot Noir, der so lecker und beschwingt schmeckt, wie kleine Burgunder es eigentlich sollten, aber es nur ganz selten tun! Dieser extrem fairpreisige Pinot wird in einer vergleichenden Probe mit berühmten Dorflagen aus dem Burgund das Weltbild manch eingefleischten Pinot-Liebhabsers nachhaltig ins Wanken bringen. Holger Koch ist ein sehr zurückhaltender, sensibler, fast scheuer Mensch. Seine angenehmen Charaktereigenschaften scheinen diesen herrlichen Burgunder beseelt zu haben.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2012.