

## Angebotsübersicht – aktuelle Empfehlungen Stand November 2024

### Weißweine

#### Deutschland/Pfalz: Weingut Bernhart

- 2020 Weißburgunder trocken Bio-Wein (1 Ltr.) 6,50 Euro  
Sehr anständiger Basiswein, ehrliche Qualität für kleines Geld. Feine Fruchtnoten mit deutlich mineralischen Anklängen, Top Preis-Leistungsverhältnis (Bio-Qualität! Literflasche!).
- 2023 Sommerflausen Weißweincuvée trocken Bio-Wein 8 Euro  
Hier kommt der Sommer: Diese fruchtig-frische Cuvée aus der Südpfalz macht mit ihren Birnen-Aromen und einer knackigen Entfaltung im Mund richtig Lust auf die zweite Flasche. Kein Problem, angesichts des günstigen Preises und des geringen Alkoholgehalts. Übrigens: Schmeckt auch im Frühling....
- 2021/2023 Weißburgunder trocken Bio-Wein 9/9,50 Euro  
In der Gutswein-Linie von Gerd Bernhart ist der Weißburgunder 2021 mehr als nur ein Geheimtipp: Rund, fast cremig, mit schöner Frucht und guter Mineralität. Ein „Maul voll Wein“. Wie der Grauburgunder-Bruder ideal Zum „Solo-Schlotzen“ oder zu einem Flammkuchen aus dem benachbarten Elsass.
- 2023 Weißburgunder trocken Schweigen Kalkmergel Bio-Wein 13,50 Euro  
Der Kalkmergel mit seiner würzig-mineralischen Note ist eine Bank. Im Jahr 2021 ist er für uns wieder die erste Wahl – einer der Top-Weine der Bernhart-Kollektion! Sehr charmante Nase und viel Eleganz im Mund, Melone und Birne treffen auf geröstete Mandeln. Ein absolut stimmiger Wein. Hervorragender Essensbegleiter, vor allem zu Geflügel und Wildgeflügel. Potenzial für mehrere Jahre. (Auch als 2019er-Magnum-Flasche; 28 Euro)
- 2022 Weißburgunder trocken Schweigen Tonmergel Bio-Wein 11,50 Euro  
Beim 2022er-Jahrgang hat uns der Tonmergel spontan mehr in den Arm genommen als der Kalkmergel. Animierende Frische gepaart mit feiner Mineralik, dazu eine saftige, fast üppige Frucht mit herrlich klaren Birnen-Aromen. Ein typischer „2022er“ – einfach lecker!
- 2021 Weißburgunder Sonnenberg „WB“ Bio-Wein (VDP Erste Lage) 20,50 Euro  
Dieser Weißburgunder der deutschen Spitzenklasse zeigt eindrucksvoll, was in dieser Rebsorte steckt: Gelbe Früchte und florale Noten, dazu einen Touch Mandel, viel Mineralität und vor allem enormer Schmelz. Da kann nur noch die „VDP Große Lage“ kontern, der Sonnenberg „RG“ Weißburgunder (2019 und 2022; 31 Euro). Beide haben noch Potenzial für mehrere Jahre.
- 2019/2022 Weißburgunder Sonnenberg „RG“ Bio-Wein (VDP Große Lage) 31 Euro  
Dieser Weißburgunder aus der besten Lage des Gutes ist vielleicht das Meisterstück von Gerd Bernhart: Apfel und reife Zitrusfrucht in der Nase, Mandel, Birne, florale Noten und Würze. Am Gaumen mit guter Balance, reifer Frucht, Schmelz und Saft. Gute Substanz und feine Mineralität. Elegant, gutes Potenzial.
- 2022 Grauburgunder trocken Bio-Wein 9,50 Euro  
Hier zeigt sich Grauburgunder von der fruchtigen Seite, ohne „dropsig“ zu werden. Dennoch kraftvoll und mit mineralischen Anklängen. Zum „Solo-Schlotzen“ und – heißer Tipp – ideal zur Käseauswahl.

2022/2023 Grauburgunder trocken Schweigen Kalkmergel Bio-Wein 13/13,50 Euro  
Kräftig-eleganter Wein auf Spätlese-Niveau, der fast alle Pinot Grigios alt aussehen lässt. Perfekter Partner für elegante Gerichte, die nach einem Weißwein-Partner schreien (z.B. Wiener Schnitzel, selbstredend vom Kalb). Vielleicht der Vorzeige-Burgunder von Gerd Bernhart. Potenzial für mehrere Jahre.

2022 Grauburgunder Schweigener Sonnenberg „FG“ (VDP Erste Lage) 20,50 Euro  
Helles Strohgelb im Glas. In der Nase reife Banane und Honigmelone. Im Mund nussige Noten, vom Kalk geprägt, mit gutem Druck. Gerd Bernhart kann einfach Grauburgunder! Die „erste Lage“ aus der Finstergasse im Schweigener Sonnenberg begeistert mit ausbalancierter Säure, Körper und guter Struktur.

2022 Chardonnay trocken Bio-Wein 9 Euro  
In der VDP-Gutswein-Linie von Gerd Bernhart ist 2020 auch der Chardonnay mehr als nur ein Geheimtipp: Fast exotische Nase mit Litschi-, Bananen- und Minz-Noten, dazu ein stimmiger Säure-Knack und ein gutes „Mouth Feeling“. Ideal als „Solist“ – oder zu nicht zu scharfen asiatischen Gerichten.

2020/2021 Chardonnay trocken Schweigen Tonmergel „S“ 18,50 Euro  
Saftiger, dennoch feiner Chardonnay mit viel Tiefgang (Barrique-Ausbau). Stark zu Pasta mit hellen Sahn-Saucen. Ein Weißwein, der auch vor dem Kamin viel Freude bereitet. Dem eleganten und sehr „burgundischen“ 2021er hat Gerd Bernharts Sohn Marius seine Handschrift verliehen. Glückwunsch!

2020 Chardonnay Réserve 34 Euro  
Als „VDP Große Lage“ darf Gerd Bernhart seinen Spitzen-Chardonnay nicht deklarieren, das verbieten die Klassifikations-Vorgaben des VDP. Aber schon der erste Schluck macht klar, was sich da für ein großes Gewächs im Glas ausbreitet. Voller Schmelz, Vanille und Butterscotch, enorme Länge. Unsere Meinung: Ein Chardonnay, der sich vor Premiers Crus von der Côte de Beaune nicht verstecken muss!

2

## Deutschland/Pfalz: Weingut Georg Mosbacher

2021/2023 Georg Mosbacher Riesling trocken 9/9,50 Euro  
Das Weingut von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer kennen wir schon sehr lange – endlich konnten wir ihre Weine auch in unserem Sortiment aufnehmen. Dieser VDP-Gutswein ist sozusagen die „Visitenkarte“ des Traditions-Weinguts aus Forst in der Haardt. Das reife Lesegut hat einen knackig-frischen, sehr klaren Riesling voller Saftigkeit hervorgebracht. Tolle Zitrusnoten, animierender Trinkfluss.

2021 Basalt Forst Riesling trocken 17,50 Euro  
Der Basalt ist die zweite Visitenkarte der Mosbachers. Denn diesen, einem Vulkan-Kegel geschuldeten Boden gibt es in der Pfalz nur in Forst. Ein Vorzeige-Riesling (VDP-Ortswein) mit Aromen von reifen gelben Früchten und einer süchtig machenden Rauchnote. Ausgebaut im Stückfass – aus Pfälzer Eiche!

2021 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling trocken 11 Euro  
Aus dem enorm breit gefächerten Mosbacher-Portfolio an Riesling-Lagen von Weltrang eine Auswahl zu treffen, ist harte Arbeit. Denn alle VDP-klassifizierten Ersten und Große Lagen von Mosbacher faszinieren auf ihre Weise. Den Herrgottsacker mussten wir aufnehmen: Ein straighter Riesling mit toller Frucht (grüner Apfel) und gerade als 2021er mit viel Potenzial. Eine VDP Erste Lage zum Schnäppchen-Preis!

2021/2023 Forster Musenhang Riesling trocken 16/17,50 Euro  
Kein Wunder, dass der Forster Musenhang die hochkarätige Jury umgehauen hat: „Packend, voller Spannung und Substanz, dazu verführerischer Schmelz und Trinkfluss sowie Fruchtsüße und Mineralität in perfekter Balance.“ Das war der Sieg beim „Feinschmecker Riesling Cup“. Die VDP Erste Lage ließ so manches Große Gewächs hinter sich. Den Sieg beim Riesling Cup holte der 2020er – den 2021er finden wir noch besser...

2021 Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken 17 Euro  
Die nächste Weltklasse-Riesling-Lage vom Weingut Georg Mosbacher. Und das beste Beispiel dafür, dass die Lagenklassifizierung des VDP so viel Sinn macht. Mit Noten von exotischen Früchten und einem ganzen Obst-Potpourri präsentiert sich dieser sehr stoffige Riesling üppig-opulent, ohne es dabei an Spannung vermissen zu lassen. Enorme Länge, viel Potenzial. Verglichen mit „Konkurrenzprodukten“ ein Schnäppchen!

2018/2020 Ungeheuer Forst Riesling Großes Gewächs 41 Euro  
Der „Forster Ungeheuer“ ist von jeher eine Riesling-Lage von absolutem Weltruf. Daher reservieren die VDP-Winzer sein Potenzial in der Regel ausschließlich für die „Großen Gewächse“, um alles zeigen zu können, was deutschen Riesling so famos macht. Wir konnten uns eine kleine Partie vom Ausnahme-Jahrgang 2018 sichern. Und vom 2020er – gewählt unter die „Top 3“ der Rieslinge des Jahres weltweit!

2021 Georg Mosbacher Erben Sauvignon blanc 11 Euro  
Prowein-Messe, 20 Jahre her: Wir möchten den viel beachteten Sauvignon von Mosbacher probieren, stellen uns vor und bitten um einen Schluck des gehypten Stöffchens. Jürgen Düringer zückt die Flasche und kann sich kaum beherrschen: „Da machen wir seit 100 Jahren die tollsten Rieslinge und alle fragen nur nach dem Sauvignon!“ Wir haben auch die Rieslinge probiert – und waren hin und weg. Was den fantastischen, saftigen, extrem sortentypischen Sauvignon nicht weniger fantastisch macht. 2021 genau wie 2001.

2023 Cabernet Blanc trocken 11 Euro  
Cabernet was bitte? „Piwi“, kurz für pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sind derzeit mega-in. Diese Neuzüchtungen sind weniger anfällig für Pilz- und andere Krankheiten, die vor allem klimatisch bedingt sind. Und viele schmecken auch genauso. Dieser Cabernet Blanc von Jürgen Düringer hingegen begeistert mit aromatischer Frische, toller Frucht, guter Saftigkeit und Länge. Macht Spaß!

## Deutschland/Pfalz: Weingut Völcker

2019 Riesling trocken Stern (1 Ltr.) 6 Euro  
Lange Tradition, erfrischende Moderne: Wilfried Völcker zählt für uns zu den derzeit spannendsten Winzern in der Pfalz – was vor allem an seinen Rieslingen liegt. Der Gutswein aus der Stern-Kollektion ist seine „Visitenkarte“. Knackig-frisch, ehrliche Qualität für kleines Geld. Top Preis-Leistungsverhältnis (Literflasche!).

2014/2019 Wilfried Privat Riesling trocken 19,50 Euro  
Wilfried Völcker macht Wein ohne Kompromisse – und pfeift bisweilen auf Konventionen. Was seine Rieslinge umso spannender macht. Was anderswo als „G.C.“ – in Anlehnung an die französische Top-Klassifizierung „Grand Cru“ – oder als Großes Gewächs für den doppelten Euro-Betrag verkauft wird, nennt Völcker in seiner eigenen Qualitäts-Pyramide schlicht „Wilfried Privat“. Unfiltriert, konzentriert, perfekt ausbalanciert. Ein Wein, wie ihn die Natur schuf. Reduziert auf das Wesentliche: klare Frucht, Säure, Kraft. Das überzeugt auch in Blindverkostungen, in denen Völcker regelmäßig die „großen Namen“ hinter sich lässt.

## Deutschland/Pfalz: Weingut am Nil

2022 Nil Riesling trocken (1 Ltr.) 7 Euro  
Mit ihrem Kallstadter Weingut im Zeichen des „lila Löwen“ hat Christine Ludt bereits Schlagzeilen gemacht. Nicht nur wegen der spektakulären Optik – vor allem wegen der tollen Rieslinge, die wir durch gemeinsame Freunde kennenlernen durften. Dieser Liter-Riesling ist sozusagen ihre Visitenkarte. Hellgelb im Glas, präsente gelbe Früchte, Stachelbeere und ein Hauch Pfirsich in der Nase, grüner Apfel und Zitrus im Geschmack. So muss ein „Pälzer Schoppe“ schmecken! Und das bei nur 12,5 Prozent Alkohol.

## Deutschland/Baden: Weingut H. Schlumberger

- 2022 Gutedel trocken „vom Löss“ 8 Euro  
„Gutedel ist das Mineralwasser des Markgräfler Landes“, scherzt Ulrich Bernhart gerne. Der Bruder von Gerd Bernhart siedelte aus dem pfälzischen Schweigen nach Sulzburg-Laufen über – der Liebe wegen: Wie gut, dass er im Weinbau-Studium Claudia Schlumberger kennenlernte, so verantworten die Bernhart-Brüder heute jeder ein eigenes VDP-Spitzenweingut. „Ulle“ Bernharts Gutedel eröffnet eine eindrucksvolle Kollektion. Der säurearme Wein ist übrigens ein Tipp für alle Weinfreunde mit empfindlichem Magen.
- 2020 Kracher Gutedel Altenberg trocken (VDP Erste Lage) 20 Euro  
Dem Namen ist eigentlich nichts hinzuzufügen. Im Rahmen ihrer Önologie-Masterarbeit recherchierte Johanna Bernhart, dass Gutedel in früheren Zeiten im Markgräfler Land auch Kracher genannt wurde. Und stellte im Praxisteil einen Wein in die Flasche, der zeigen sollte, was Gutedel alles kann. Mit dem Ergebnis gewann das Weingut Schlumberger-Bernhart den Gutedel-Cup. Und dass es von der Vinum als Badisches Weingut des Jahres 2022 ausgezeichnet wurde, ist sicher auch ein Stück dem Kracher zu verdanken. Absolute Spezialität!
- 2022 Sauvignon Blanc trocken „vom Löss“ 12,50 Euro  
Knochentrocken, lebendige Säure, wenig Alkohol: der Prototyp des badischen Sauvignon! Mit Aromen von Holunderblüten und grünen Stachelbeeren und erkennbar mineralischer Struktur nimmt einen dieser fruchtig-mineralische Sauvignon Blanc geradezu in die Arme.
- 2022 Sauvignon Blanc Altenberg trocken – fumé – 20 Euro  
Die Bezeichnung „fumé“ erinnert nicht ohne Grund an die großen Sauvignon von der Loire: Kalkboden und Schieferanklänge springen geradezu aus dem Glas. Dazu begeistert dieser große Sauvignon aus dem Holzfass mit Aromen von Holunder und exotischen Früchten. Ein moderner Top-Sauvignon, ideal zu aromatischer Küche.
- 2021/2022 Auxerrois trocken „vom Löss“ 9,50 Euro  
Beide Bernhart-Kollektionen zeichnet ein Hang zum Frankophilen und zu den Burgunder-Rebsorten aus. Eine delikate Spielart ist der Auxerrois: Die aus dem Elsass stammende Rebsorte ist eine natürliche Kreuzung von Heunisch und Pinot. In der Nase und im Mund öffnet sich ein beeindruckendes Füllhorn an Fruchtaromen.
- 2021 Riesling trocken „vom Löss“ 9,50 Euro  
Die Bernharts können nur Burgunder? Mitnichten, wie der saftige Riesling beweist. Pfirsicharomen geben sich mit leichter Mineralität die Hand. Große Trinkfreude – solo auf der Terrasse oder zu mediterranem Essen.
- 2020 Riesling Muggardter Berg Kalkgestein trocken (VDP Erste Lage) 15 Euro  
Der Muggardter Berg – eine VDP Erste Lage – liegt zwischen Laufen und Britzingen in der Süd-Ost-Neigung. Dem Riesling merkt man die Höhe an: Trotz ganz leichtem Holzeinsatz fasziniert er mit mineralischen Noten und schöner Frucht mit reifen Pfirsich- und Aprikosenaromen. Ein eleganter Riesling mit Charakter und Terroir.
- 2023 Weißburgunder trocken „vom Löss“ 9,50 Euro  
Ein fruchtig-geradliniger Weißburgunder mit feiner Birnenaromatik. Sehr strukturiert und mit weicher Säure. Ein echter Allrounder zum Essen – und dank erfreulich leichter 12,5 Prozent Alkohol absolut alltagstauglich.
- 2021/2022 Weißburgunder Altenberg trocken (VDP Erste Lage) 17 Euro  
Dieser Lagen-Weißburgunder beweist, warum das Markgräfler Land für die Burgunder so geschaffen ist. Fruchtig-duftig (Birne, Melone, Mandelblüte), mit mineralischen Anklängen. Solo-Genuss oder zum Käse.
- 2021 Weißburgunder GG Klosterwingerte (VDP Große Lage) 26 Euro  
Großes Gewächs: Dem ist wenig hinzuzufügen. Mehr Weißburgunder geht nicht. Einnehmend wie der Altenberg, aber mit noch mehr Spannung von Frucht und Mineralität – und vor allem mit einer enormen Länge. Der Wingerte GG hat Potenzial für viele Jahre, der 2013er wurde in der Focus-Verkostung zum besten Weißburgunder Deutschlands gewählt. Ein in Butter gebratener Steinbutt würde sich auf ihn freuen...
- 2023 Grauburgunder trocken „vom Löss“ 9,50 Euro  
Ein herrlich cremiger Grauburgunder mit Apfel-, Melonen-, Birnenaromen und lebhafter, weicher Säure. Wie der Weißburgunder ein echter Allrounder – und mit ebenfalls nur 12,5 Prozent Alkohol absolut alltagstauglich.

2021/2022 Grauburgunder Altenberg trocken (VDP Erste Lage) 17 Euro  
Setzt der Weißburgunder die eher fruchtigen Akzente, erinnert der Grauburgunder aus dem Altenberg an einen Spaziergang durch einen Mandelgarten. Fein ausbalanciert und doch saftig genug für kräftige Gerichte, die einen Weißwein-Partner fordern. Eine „Blanquette de Veau“ stände ihm gut zu Gesicht.

2019/2021 Grauburgunder GG Klosterwingerte trocken (VDP Große Lage) 26 Euro  
Saft, Kraft, Cremigkeit, Länge: Wenn doch nur alle deutschen Grauburgunder so schmecken würden... Die Reben für das Große Gewächs wachsen im Laufener Weingarten der Schlumberger-Bernharts – im Klosterwingerte. Die reine Südlage verspricht Sonne und Wärme, der Kalkmergel-Boden aber sorgt für kühlere Temperaturen im Boden. Gereifte Früchte (Birne, Marille) spielen sich mit der dezenten Holz-Aromatik die Bälle zu (Ausbau im kleinen Holzfass), dazu sorgt die kühle Salzigkeit und Mineralität für Frische.

2020 Chardonnay Muggardter Berg Kalkgestein trocken (VDP Erste Lage) 20 Euro  
Der Muggardter Berg ist eine karge, vom Kalkstein geprägte, kühle Lage. Dem Chardonnay merkt man die Höhe an: Trotz Holzeinsatz und buttrig-geröstetem Unterton fasziniert er mit einer fruchtigen Leichtigkeit, Noten von reifen Äpfeln und Melone. Und mit schönem Säurespiel und fester Kalkstein-Mineralität, die fast Salzigkeit mitbringt. „Schöner Trinkfluss“, kommentiert Ulrich Bernhart.

## Deutschland/Mittelrhein: Weingut Ratzenberger

2021 Bacharacher Riesling trocken 10,50 Euro  
Ein Riesling wie aus dem Bilderbuch: Volle Frucht (Apfel, Aprikose), dazu die Ratzenbergers typisch-anregende Mineralität. Und während man Ratzenberger-Rieslinge sonst für einige Jahre in den Keller sperren sollte, macht selbst der 2021er schon jetzt Spaß. Für uns einer der besten Rieslinge unter 10 Euro.

2022 Bacharacher Riesling Kabinett feinherb 10,50 Euro  
Gäbe es doch mehr von diesem Typ Riesling: Angenehm leicht (11 Vol. % Alkohol), tolle Frucht (reifer Apfel, Aprikose, Mango), Jochen Ratzenbergers typisch-anregende Mineralität und eine feine, unterschwellige Restsüße, die dem Riesling zu mehr Schmelz und Üppigkeit verhilft. Ein heißer Tipp zu scharfer Asia-Küche.

2020/2021/2022 Steeger St. Jost Riesling trocken (VDP Erste Lage) 15 Euro  
Die klassische Spätlese aus der Bacharacher Vorzeige-Lage bringt alles mit, was den Riesling weltweit zum Aushängeschild des deutschen Weines gemacht hat: Intensiv fruchtig (reifer Apfel, Birne, Pfirsich), mineralisch und knackig. Ein Gedicht in flüssiger Form. Ein Star in New York, die Japaner nennen ihn „Kaiserwein“.

2021/2022 Schloss Fürstenberg Riesling trocken (VDP Erste Lage) 15 Euro  
Jochen Ratzenberger ist es gelungen, die lange im Dornröschenschlaf schlummernde Traditionslage „Schloss Fürstenberg“ zu erwerben. Schon der 2018er-Riesling bewies, warum sich diese Generationen-Investition gelohnt hat. Üppiger und fruchtiger als der St. Jost, sortiert sich der Fürstenberg perfekt zwischen den Vorzeige-Lagen von Jochen Ratzenberger ein. Ein deutscher Spitzen-Riesling mit viel Potenzial.

2015/2018/2019/2020 Steeger St. Jost Riesling Großes Gewächs (VDP Große Lage) 38 Euro  
Was für ein Riesling! Hat alles, was die Spätlese aus dem Bacharacher Steeger St. Jost mitbringt, legt aber in allen Belangen noch eine Schuppe drauf. Noch einmal feiner, tiefer, länger. Ein Ausnahmewein und zugleich Ausrufezeichen deutscher Winzerkunst, der gerade erst anfängt, richtig Spaß zu machen. Sehr lange haltbar.

2010/2019 Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese 17 Euro  
Die fruchtige Spätlese aus der Wolfshöhle ist der beste Beleg dafür, dass restsüße Weine und insbesondere Rieslinge wieder „in“ sind – oder besser gesagt: nie „out“ waren. Eine wahre Fruchtexplosion im Mund, dabei elegant und zugleich frisch dank lebendiger Säure. Spitzen-Apéro oder kongenialer Begleiter zur Foie Gras.

Edelsüße Spezialitäten vom Riesling (auf Anfrage) ab 25 Euro  
Dank unserer guten Beziehungen zu Jochen Ratzenberger konnten wir uns eine Partie edelsüßer Spezialitäten aus der Rieslingtraube sichern: Auslesen aus dem Steeger St. Jost und der Bacharacher Wolfshöhle oder die legendären Eisweine aus dem Bacharacher Kloster Fürstental sind flüssige Kunstwerke von Weltruf – und extrem lange haltbar. Die 1992er Bacharacher Wolfshöhle Auslese präsentiert sich aktuell noch jugendlich...

2022 Weißburgunder trocken 10 Euro  
Weißburgunder ist der bessere Grauburgunder – natürlich nur bezogen auf die vielen klebrigen, satt machenden und überladenen Grauburgunder aus den Schnitzelkarten. Der Weißburgunder von Jochen Ratzenberger macht vor, wie ein Allrounder sein muss: Frisch, knackig, gelbe Früchte in der Nase und im Mund, tolle Mineralität und vor allem ein schöner Trinkfluss. Da schmeckt auch die zweite Flasche!

2022 Grauburgunder trocken 10,50 Euro  
Was für ein saftiger, fast cremiger Grauburgunder! Der müsste mal Einzug auf den Schnitzelkarten halten (siehe oben). Melone und reife Birne, gepaart mit der typischen Mittelrhein-Mineralik: Enorm, wie viel Geschmack Jochen Ratzenberger auch seinen weißen Burgundern bei moderatem Alkoholgehalt entlocken kann. Spitzenmäßiges Preis-Leistungs-Verhältnis.

## Deutschland/Nahe: Weingut Dr. Crusius

2022/2023 Dr. Crusius Riesling trocken 10 Euro  
Bis ins 16. Jahrhundert reicht die Geschichte der Familie Crusius zurück – und damit die des Top-Nahe-Weingutes aus dem VDP. Dieser Riesling ist eine ideale Visitenkarte: Volle Frucht (Cox Orange-Apfel), anregende Mineralität, insgesamt sehr rund. Einer der besten Rieslinge der 10 Euro-Klasse.

2022/2023 Riesling Traiser Rotenfels (VDP Erste Lage) 18 Euro  
Sehr stoffig und üppig präsentiert sich diese VDP Erste Lage aus dem Rotenfels. Schon der Jugend – im Mai durften die ersten Flaschen den Hof verlassen – deutet er seine ganze Pracht an, die sich in den kommenden Jahren voll noch voller als jetzt schon entfalten wird.

2023 Top oft he Rock Riesling trocken 20 Euro  
Wie der Name schon sagt: Das Beste, was der Quarzporphyr-Felsen hergibt. Denn die Trauben für diese „Riesling-Cuvée“ stammen von drei Große-Gewächs-Lagen, die vom Nahe-typischen Quarzporphyr dominiert werden. Sehr mineralisch, einladendes Frucht-Bouquet (Pfirsich, Melone, Zitrus). Delikat, langer Nachhall.

2018 Felsenberg GG Riesling trocken (VDP Große Lage) 35 Euro  
Wir konnten uns noch einige Flaschen von dem sensationellen 2018er Felsenberg sichern, einem Südhang mit 60 Prozent (!) Steigung, der zur Nahe geneigt ist. Schon die Nase begeistert mit Kraft und Eleganz zugleich, im Mund paart sich intensive Frucht mit cremigem Schmelz und enormer Länge. Enormes Reifepotenzial.

2023 Traiser Weißburgunder & Auxerrois 12 Euro  
Dr. Crusius steht für Rieslinge, auch und besonders, seit Tochter Rebecca 2019 die Verantwortung übernommen hat. Dennoch ist dies Burgunder-Cuvée aus Weißburgunder und Auxerrois eine Art Signature-Wein des Gutes. Super-saftig und dank leichtem Holz-Einsatz sehr cremig.

2023 Grauburgunder trocken 12 Euro  
Endlich mal keine Flasche flüssige Fruchtdrops – wenn doch nur alle deutschen Grauburgunder so filigran und einladend wären! Feine Melonen- und Birnen-Aromen unterstreichen die zarte Säure, heben den Wein aus Traiser Ortslagen wohltuend von belangloser Supermarkt-Masse ab. Prima Essensbegleiter, guter Trinkfluss.

2023 Connexion Burgunder-Cuvée trocken 14 Euro  
In der dieser Cuvée trumpfen alle vier weißen Burgundersorten des Weingutes auf: Weißburgunder, Auxerrois, Grauburgunder und Chardonnay. Und das teils im kleinen, neuen Holzfass ausgebaut, teils im großen Stückfass, teils im Edelstahltank. Das Ergebnis ist ein zartduftiger Schmeichler, ideal zu Antipasti und Meeresfrüchten.

2023 Chardonnay & Weißburgunder „RC“ 23 Euro  
Chardonnay und Weißburgunder – diese Cuvée ist typisch für die Nahe. Und dieses Lieblingsprojekt von Rebecca Crusius (daher der Zusatz „RC“) belegt eindrucksvoll, warum die beiden Pinots sich so gut ergänzen: Der zarte Birnen-Duft des Weißburgunders wird von der Kraft des Chardonnay wie auf Händen getragen, der Ausbau im jungen Eichenholz verleiht der Cuvée Finesse und Schmelz. Ein echter Lieblingswein.

## Frankreich/Touraine: Domaine Octavie

2023 Touraine Sauvignon

8 Euro

Frisch, fruchtig, knackig, unkompliziert: Einer der besten Sauvignons unter 10 Euro – kein Wunder, schließlich ist die „Mode-Rebsorte“ hier zuhause. Nachhaltiger Bio-Weinbau (Terra Vitis).

2022 Touraine-Oisly Sauvignon

11 Euro

Das Französische Weininstitut INAO hat Touraine-Oisly vor einigen Jahren als eigenständige Orts-Appellation von besonderer Qualität anerkannt. Zurecht! Und die Octavie-Cuvée von alten Reben aus dem Cru-Gebiet zeigt eindrucksvoll, warum. Die drei Euro Aufpreis zur Basis-Cuvée sind auch 2022 absolut gerechtfertigt!

## Frankreich/Touraine: Domaine de Cézin

2019 Coteaux du Loir Blanc

8 Euro

Intensiver, saftiger Weißwein aus Chenin Blanc. Knackige Säure, daher haltbar. Die AOC „Coteaux du Loir“ ist selbst in Frankreich relativ unbekannt und wird von 18 Winzern liebevoll gepflegt. Terra-Vitis-Weinbau.

## Frankreich/Pouilly Fumé: Domaine Figéat

2018 Pouilly Fumé Les Chaumiennes

13,50 Euro

Für uns einer der besten Sauvignon Blancs aus dem Loire-Tal. Geschliffen, komplexe Frucht mit exotischen Noten. Deutlich üppiger als der zartere Bruder aus dem Sancerre. Schnell noch ein paar Kisten sichern, denn der Folge-Jahrgang ist aufgrund von Wetterkapriolen fast vollständig ausgefallen!

7

## Frankreich/Burgund (Mâconnais): Domaine Fichet

2022 Chardonnay Jeunes Vignes

7,50 Euro

Ein blitzblanker Winzer-Chardonnay für 7,50 Euro? Gibt es – man muss nur wissen wo. Noch wichtiger aber: Auch so kann Chardonnay schmecken: Betont fruchtig, zugleich weich, unkompliziert, mit mineralischen Anklängen. Die Domaine Fichet beweist mit diesem Wein ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

2021/2022 Mâcon-Burgy Les 3 Terroirs

12 Euro

Die Domaine Fichet ist Dauergast mit Etikett-Erwähnungen im renommierten Guide Hachette. Unter anderem mit diesem Mâcon-Burgy, der mehr als nur eine Ahnung von der Faszination des Burgunds vermittelt.

2022 Mâcon-Igé Château London

13 Euro

Château London ist die Traditionslage der Domaine Fichet, seit dem 15. Jahrhundert ist dieser Chardonnay-Berg im Familienbesitz. Hoffentlich bleibt das so, denn dieser Mâcon ist angenehm kühl und weich zugleich. Ungemein charmant, mit mineralischer Note und feinen Mandel-Aromen. Ein Leckerschmecker!

2021/2022 St. Véran

16,50 Euro

St. Véran ist eine der Top-Appellationen im Mâconnais. Diese 2021er und 2022er der Domaine Fichet beweisen, warum das so ist! Zu 100 Prozent im Holzfass vinifiziert und ausgebaut, bringt dieser Chardonnay enormen Schmelz ins Glas, und das gepaart mit der für das Mâconnais typischen Frische. Kann sich mit der Einsteiger-Klasse von der Côte de Beaune locker messen – kostet aber deutlich weniger.

2022 Pouilly-Fuissé 1er Cru

38 Euro

Viel mehr geht nicht im Mâconnais. Pouilly-Fuissé ist die Vorzeige-AOP der Region. Und erst recht der Premier Cru beweist, dass dies nicht aus der Luft gegriffen ist. Mineralisch und zugleich exotisch-fruchtig, dazu dank 50 Prozent neuer Barriques sehr schmelzig. Und das bei vergleichsweise moderaten 13,5 Prozent Alkohol.

2020 Mâcon-Igé La Cra 21 Euro  
Der „Cracher“ der Domaine Fichet. Ein betont kräftiger Chardonnay, ausgebaut im kleinen Holzfass, der alles mitbringt, was wir am Burgund so lieben: Mineralität und Frische treffen Vanille, Butterscotch und Röstaromen. Tolle Länge. Unbedingt mit einem passenden Essenspartner genießen (gegrillter Fisch, Rahmschnitzel).

2019/2020 Mâcon-Igé Grand Craie 43 Euro  
Weltklasse-Chardonnay müssen von der Côte de Beaune kommen? Mitnichten! Der „Grand Cra“ ist das qualitative Filtrat der Domaine Fichet in jeder Hinsicht. Top (Steil-)Lage in Süd- und Süd-West-Ausrichtung, 100 Prozent Handarbeit. Zur Hälfte wird dieser Top-Chardonnay für 24 Monate im neuen Holz ausgebaut. Ein großer Burgunder mit enormer Länge, Mineralität und Würze, der dennoch fruchtige Frische mitbringt.

## Frankreich/Burgund (Mâconnais): Domaine du Bicheron

2021/2022 Mâcon-Péronne Cuvée Tradition 11,50 Euro  
Fruchtbetonter Chardonnay. Voller Körper, rund, mit Aromen von gelben und grünen Früchten. Perfekt für den Start in den Abend auf der Terrasse, aber dank 14,5 Prozent Alkohol auch ein guter Menü-Partner.

2021/2022 Mâcon-Péronne Cuvée Vieilles Vignes 13,50 Euro  
Kräftig-eleganter Wein von alten Chardonnay-Reben. Perfekter Partner für Gerichte, die nach einem kräftig-schmelzigen Weißwein-Partner schreien – zum Beispiel gebratener Kabeljau mit Senf-Sabayon.

2022/2023 Viré-Clessé Vieilles Vignes 15,50 Euro  
Noch üppiger und cremiger als der Mâcon-Péronne. Mineralisch, mit kräftiger Struktur und nussig-fruchtigen Aromen. Der Viré-Clessé wurde ein Jahr auf der Hefe gelagert, aber nicht im Holz. Daher ist er cremig, ohne zu schwer zu wirken. Ideal zu Geflügel und Wildgeflügel (Bresse-Huhn). Potenzial für mehrere Jahre.

8

## Frankreich/Burgund (Chablis): Domaine de Chaude Écuelle

2019 Petit Chablis 12 Euro  
Chablis ist ja so was von 80er? Mag sein, aber so lassen wir uns das Jahrzehnt der Schulterpolster gefallen. Schon der Einstiegs-Wein der Familie Vilain begeistert mit stahliger Eleganz, hellen Früchten und Mandelblüte. Im Mund extrem mineralisch, fast salzig, aber trotzdem weich. Ein echter Spaßmacher.

2018 Chablis 15 Euro  
Ein Winzer-Chablis der Extraklasse zum Spitzenpreis! In der Nase Minze, Feuerstein und unreife Birne, im Mund üppig, saftig und mit der typischen Kalknote. Ein ungemein eleganter, im Stahl ausgebaute Chardonnay.

2019 Chablis 1er Cru Montmains 19 Euro  
Reife Birne, Zitrus und Nektarine, dazu Mineralität pur: Der Montmains, eine von 17 zugelassenen 1er-Cru-Lagen, ist noch eine Spur eleganter als der Chablis. Ideal zu Krustentieren. Potenzial für mehrere Jahre.

## Frankreich/Burgund (Côte de Beaune): Domaine Moissenet-Bonnard

Auf der Domaine Moissenet-Bonnard in Pommard hat seit einigen Jahren Emmanuelle-Sophie Moissenet das Ruder in der Hand. Sie präsentiert eine ausgesprochen feminine Kollektion mit Weinen von großer Eleganz. Auch sie kann man nicht einfach so kaufen. Aber bei uns...

2021 Beaune Montée Rouge Chardonnay 27 Euro  
Am „Montée Rouge“ wird der Chardonnay aufwendig im Terrassenanbau gehegt und gepflegt – und diese Mühe zahlt sich aus. Sehr mineralisch und weich, zarte Mandel- und Karamell-Noten sorgen für ein spannendes Aromenspiel und guten Trinkfluss. Eine tolle Kombi zu Kalbsrücken oder Seeteufel.

## Frankreich/Burgund (Côte de Beaune): Domaine Jean Chartron

Die Domaine Jean Chartron hat in der Weinwelt einen herausragenden Namen. Diese Weine kann man nicht einfach so kaufen – sie werden ausgewählten Kunden zugeteilt. Da wir die Familie seit langem kennen, können wir uns jährlich ein Kontingent sichern (Liefertermine variieren).

- 2020 Bourgogne Chardonnay „Vieilles Vignes“ (Côte d’Ôr) 24 Euro  
Der „Einstiegs-Wein“ der Chartrons ist mehr als eine Visitenkarte. Bereits der „einfache“ Chardonnay von der Côte d’Ôr ist ein ganz großes Stück Burgund und manifestiert die absolute Ausnahme-Stellung dieser Domaine. Zitrus-Noten, Birne und präsentestes Holz spielen sich die Karten zu. Absoluter Preis-Leistungs-Tipp.
- 2021 Hautes Côtes de Beaune "Vieilles Vignes" Chardonnay 27 Euro  
Was ein leckeres Tröpfchen! Bei den Primeur-Verkostungen auf dem Weingut in Puligny-Montrachet hat uns dieser Chardonnay in Sachen Preis-Leistung besonders überzeugt. Feine und animierende Zitrus-Frucht, fast salzige Frische. Dabei mehr Schmelz und Dichte als der „Einstiegs-Chardonnay“. Ideal zu Meeresfrüchten!
- 2019/2020 Rully Montmorin 30 Euro  
Diese „kleinste“ Orts-Appellation der Chartrons lässt exemplarisch erahnen, wohin die Reise bis zum „großen“ Montrachet – sofern zu bekommen, kostet die Flasche aktuell fast 1000 Euro – geht. Frucht, Cremigkeit, Würze, Mineralität: Der Rully bringt alle Erbanlagen für einen großen Chardonnay mit.
- 2019 Pernand-Vergelesses 45 Euro  
Weniger üppig als die Montrachets, dafür besticht der Pernand-Vergelesses mit einer unvergleichlichen Kühle und Frische. Toller Schmelz, gepaart mit feinen, nicht vordergründigen Barrique-Noten.
- 2021/2022 Saint Aubin 1er Cru „Murgers des Dents de Chien“ 69 Euro  
Etwas abseits gelegen von der eigentlichen Côte de Beaune, ist dieser Premier Cru aus Saint Aubin die Überraschung aus der 21er- und 22er-Kollektion. Und nicht nur für uns: Der 2021 Saint Aubin war der Jury des Guide Hachette zuletzt eine Etikett-Erwähnung samt Höchstnote wert („Coup de cœur“). Zurecht! Ein betont weicher Burgunder, voll und üppig, der lange am Gaumen bleibt.
- 2017/2021 Chassagne-Montrachet 75 Euro  
Mit diesem Ausnahme-Wein beginnt die Liga der „Zum-Niederknien-Weine“ der Domaine Chartron. Extrem üppig, voll, dabei keinesfalls fett. Zitrus- und Vanille-Aromen spielen sich die Bälle zu, während der Wein am Gaumen immer länger wird. Faszinierend – und jetzt kommen erst die Puligny-Montrachets...
- 2022 Puligny-Montrachet 79 Euro  
Der Puligny aus der Village-Lage zeigt eindrucksvoll, warum die Domaine Jean Chartron Jahr für Jahr für ihre Burgunder hoch dekoriert wird. Dieser Puligny könnte als Blaupause für Top-Chardonnay aus dem Burgund dienen. Kraft und Eleganz halten sich ebenso die Waage wie Zitrus-Frische, mineralische und Karamell-Noten.
- 2018/2021/2022 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret/Clos de la Pucelle 149 Euro  
Diese beiden Premiers Crus sind die Visitenkarten der Domaine. Aus diesen beiden Monopol-Lagen der Familie kommen die selektierten Trauben für einige wenige Fässer im Jahr. Ein flüssiges Fest, enormes Potenzial. Weine aus den Grand-Cru-Lagen der Familie Chartron sind auf Anfrage verfügbar (ab 275 Euro).

## Frankreich/Elsass: Cave Vinicole Alsace de Cleebourg

- 2017 Riesling Kammerberg 11 Euro  
Bühne frei für den Archetyp des Elsässer Rieslings: Üppig-fruchtig (reifer Apfel, Mango), sattes „Mouth Feeling“, dabei aber nicht zu fett. Die Cave de Cleebourg ist ein echter Geheimtipp im Elsass.
- 2016 Gewürztraminer Reifenberg 12,50 Euro  
„Comme il faut“, würden die Franzosen sagen, ein Gewürztraminer, wie er im Buche steht: Üppig blumig, fast würzig im Abgang, dabei aber mit dem gewissen Kick. Gewürztraminer ist nicht jedermanns Sache. Wer den Reifenberg mit einem duftenden Munster-Käse oder einer Tranche Gänseleber probiert hat, verfällt ihm.

## Südsteiermark/Österreich: Weingut Polz

2022 Südsteiermark Weißburgunder 11,50 Euro

Die Weine von Erich Polz kennen und schätzen wir seit vielen, vielen Jahren. Endlich wurde daraus eine Partnerschaft! Dieser Weißburgunder zeigt wie die anderen Gebietsweine, warum die Südsteiermark wie geschaffen ist für Weißweine: Tolle Weinbergpfirsich-Aromatik, dazu etwas Birne, Mandel und Wiesenblume.

2022 Südsteiermark Morillon 13,50 Euro

Morillon, wie der Chardonnay in der Südsteiermark heißt, halten wir für eine der großartigsten Rebsorten überhaupt – gerade, weil sie so facettenreich ist. Bei diesem Gebietsweine steht die opulente, tiefe Frucht im Vordergrund (Aprikose, Melone, Maracuja, Ananas), die von knackiger Frische belebt wird. Lecker!

2022 Südsteiermark Sauvignon Blanc 14,50 Euro

Für den Sauvignon gilt die Südsteiermark als zweite Heimat neben dem Loire-Tal. Dieser Sauvignon ist die „DNA des Weinguts Polz“ und könnte als Blaupause für die Rebsorte dienen: Üppige, einnehmende Nase (Cassis, Stachelbeere), schmelziger Trinkfluss. Ein Gebietswein im besten Sinn – die Reben stammen aus vier Orten.

2021 Ehrenhausen Morillon 18 Euro

Dieser Ortswein-Morillon aus den Vorzeige-Lagen des berühmten Weinorts Ehrenhausen präsentiert sich extrem saftig mit reifen Birnen-Noten – und kitzelt den Gaumen mit Aromen von grünem Pfeffer. Vorne kräftig und druckvoll, begeistert er im Abgang mit Finesse und schöner Länge.

2021 Ehrenhausen Sauvignon Blanc 18 Euro

Sauvignon kann sie einfach, die Familie Polz. Diesen Ortswein verantwortet – wie alle jüngeren Jahrgänge – Erich Polz jun. Der Mann ist von Hause aus Dirigent und hat in Wien große Erfolge gefeiert. Das merkt man diesem Sauvignon an: Fein ausbalanciert, mineralischer und etwas „leiser“ als der Gebietswein. Faszinierend.

2020 Ried Grassnitzberg Licht Sauvignon Blanc (Erste STK-Lage) 30 Euro

Ein ausdrucksstarker, selbstbewusster und zugleich sehr eleganter Sauvignon. Schöne Kühle und mineralische Frische, gepaart mit Finesse und Komplexität. In der Nase Cassis, am Gaumen gepaart mit fast exotischen Aromen und einer faszinierenden Kräuter-Würze. Ein Sauvignon nicht nur für Fans der Rebsorte.

2020 Ried Obegg Morillon (GSTK-Lage) 48,50 Euro

„Große Weine macht Augenblicke zeitlos.“ So heißt ein Slogan der Familie Polz. Bei der Kreation hatte sie wohl den Obegg Morillon im Glas: Sattes Strohgelb, Noten von gelbem Kernobst geben sich die Hand mit Brioche, Haselnuss und einer feinen Zimtnote. Ein großer Wein, der in sich ruht. Toller Grip, Potenzial für viele Jahre.

## Italien/Südtirol: Weingut Rottensteiner

2023 IGT Vigneti delle Dolomiti Bianco Kitz 12 Euro

Cooler Flasche, cooles Etikett, cooler Name. Und das Beste: Der Inhalt ist mehr als das – vor allem cool genossen. Diese Cuvée ist ein Paradebeispiel für hochwertigen Sommerwein. Frisch, fruchtig, spritzig, aber alles andere als banal – wie ein junger Steinbock auf der Lichtung springt dieses Dolomiten-Kitz auf der Zunge. Und scheint zu sagen: Schenk' mich nochmal ein...

2023 Südtiroler Klassik Sauvignon DOC 16,50 Euro

Der Sauvignon wurde vor rund 150 Jahren vom Habsburger Erzherzog Johann nach Südtirol gebracht. Mittlerweile zählt er in ganz Südtirol zu den weißen Leitsorten des Landes. Sehr zu Recht, wie dieser Sauvignon vom Familien-Weingut Rottensteiner beweist. Hier grüßt das volle Pfund aus dem Glas: Cassis, Stachelbeere, ein Hauch Kräuter (Brennnessel, Minze), dazu eine animierende Saftigkeit. Herrlich!

2021/2022 Südtiroler Klassik Weißburgunder DOC 14,50 Euro

Viele Weinberge der Rottensteiner sind auf höheren Lagen – das verleiht ihren Weinen eine enorme Frische und angenehme Kühle. Paradebeispiel ist dieser Weißburgunder aus der Classic-Linie: strohgelb in der Farbe, feines Zitrusfrüchte- und Apfel-Aroma, frisch am Gaumen, ausgewogene Säure. Ein toller Aperitif.

2021/2022 Südtiroler Klassik Pinot Grigio DOC

15 Euro

Wir sagen es frei raus: Pinot Grigio aus Italien markierte für uns eher ein Feindbild. Vor allem jener, der in der Trattoria um die Ecke als Hauswein in der Karaffe serviert wird. Oder noch schlimmer: Der in deutschen Gasthäusern der Schnitzelklasse auf der Karte steht. Ganz anders dieser Südtiroler Grauburgunder der Familie Rottensteiner: Kühl, fein-fruchtig, fast exotisch und cremig. Ein Gedicht. Und mehr als eine Alternative.

2023 Südtiroler Klassik Chardonnay DOC

14,50 Euro

Auch der Chardonnay gilt in Südtirol längst als eine der weißen Leitrebsorten. Ein absolut typischer Vertreter ist dieser Chardonnay Klassik der Rottensteiners. Hier trifft animierende Frucht (grüner Apfel) auf Cremigkeit und optimalen Trinkfluss. Zum „Solo-Schlotzen“ oder zur Jause!

## Spanien/Jumilla: Bodegas Bleda

Castillo de Jumilla: 2023 Jumilla Blanco Joven

5,50 Euro

Der Spaßmacher ist zurück! Nachdem uns der 2020er überzeugt hatte, knüpft der aktuelle 2023er an das Motto „Save water – drink wine!“ an. Ehrlicher, unkomplizierter, fruchtbetonter Weißer zum Hammer-Preis!

Pino Doncel: 2020/2023 Sauvignon

8 Euro

Modern gemacht, und doch typisch spanisch: Der Sauvignon Blanc von Pino Doncel bietet Würze, Kraft und exotische Frucht-Noten (Ananas!), begeistert aber auch mit frischem „Knack.“

## Sekt/Crémant/Champagner

### Deutschland/Pfalz: Weingut Bernhart

2021 Spätburgunder blanc de noir extra brut 15 Euro

Der lässt manchen vielfach teureren Champagner alt aussehen: Der aus roten Spätburgunder-Trauben weiß gekelterte Sekt verzaubert mit feinen Frucht- und Brioche-Noten, gepaart mit üppigem Schmelz. Handgerüttelt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren, der komplette Ausbau erfolgt im Weingut Bernhart.

2021 Crémant Chardonnay brut 14 Euro

Der „Blanc de noir“ ist der Schmeichler, sein Bruder aus der Chardonnay-Rebe der „Wachmacher“: Begeisternde, animierende Fruchtaromen spielen mit Brioche-Noten. Handgerüttelt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren, der komplette Ausbau erfolgt im Weingut Bernhart. Der perfekte Start in den Abend.

### Deutschland/Baden: Weingut Schlumberger-Bernhart

Pinot Brut (Blanc de Noir) 14 Euro

Wie Gerd Bernhart produziert auch Ulrich „Ulle“ Bernhart, der ältere der beiden „Burgunder-Brüder“, seine Sekte selbst im Weingut. Dieser Blanc de Noir aus 100 Prozent Spätburgunder ist dank minimaler Maischestandzeit sehr hell gekeltert. Das betont die feine Frucht – mindert aber nicht den cremigen Schmelz.

Pinot Rosé Brut 14 Euro

Dieser kraftvolle Rosé-Sekt vom Spätburgunder begeistert mit schönem Süße-Säure-Spiel und angenehmer Cremigkeit. Der Grundwein wurde mit kurzem Maischekontakt zum Teil im großen Holzfass, zum Teil im Edelstahl ausgebaut und mit traditioneller Flaschengärung mindestens 24 Monate auf der Hefe gelagert. Zum zarten Lachsrosa passen die feinen Himbeer- und Johannisbeer-Aromen.

### Deutschland/Mittelrhein: Weingut Ratzenberger

2018 Kloster Fürstenthal Riesling brut 18 Euro

Die Sekte liegen Jochen Ratzenberger besonders am Herzen. Daher versektet er seinen Riesling selbst mittels klassischer Flaschengärung. Das Ergebnis zählt ohne Frage zu den besten Riesling-Sekten Deutschlands.

### Deutschland/Nahe: Weingut Dr. Crusius

2018 Traiser Riesling brut 15 Euro

Der saftige Riesling-Sekt der Familie Crusius wird mit traditioneller Flaschengärung hergestellt und lagert mindestens zwölf Monate auf der Feinhefe, ehe er abgerüttelt und degorgiert wird. Ein wunderbar frischer und doch cremiger Sekt, viel Harmonie, ausbalancierten Verhältnis von Frucht und Säure. Der perfekte Apéro!

### Frankreich/Touraine: Domaine de Cézin

Perle de Cézin Méthode Traditionelle brut Rosé 11 Euro

Sehr geschmeidige Schaumweine nach dem Champagner-Verfahren hergestellt. Cremige, fast schaumige Perlage. Feine Aromen von grünem Apfel beim frisch-knackigen weißen „MT“, animierende Walderdbeer- und Granatapfel-Noten beim schmeichelnd-üppigen Rosé, jeweils gepaart mit feinen Brioche-Noten. Spitzen Preis-Leistungs-Verhältnis.

## Frankreich/Elsass: Cave Vinicole Alsace de Cleebourg

Crémant d'Alsace Symphonie en P.

11,50 Euro

Ein überaus stimmiger und eleganter Crémant: Die geschmeidige Burgunder-Cuvée aus den „Pinots d'Alsace“ – Weiß-, Grau- und Spätburgunder – besticht durch herbe Frische, reife Frucht und Finesse. Ein Spitzen-Aperitif, aber auch ein bravouröser Begleiter zu Meeresfrüchten.

## Frankreich/Burgund (Mâconnais): Domaine du Bicheron

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay

15 Euro

Fruchtbetonter Chardonnay-Crémant mit betörenden Aromen von reifem Apfel. Feine Perlage, und nicht zu trocken. Perfekt für den Start in den Abend auf der Terrasse. Oder doch schon ein Gläschen am späten Nachmittag? Kommt dazu frischer Apfelkuchen aus dem Ofen, gibt's nichts Besseres...

## Frankreich/Champagne: Domaine Aspasia

Champagne Brut Réserve

35 Euro

Gute Winzer-Champagner haben mit dem Blubberkram aus den Supermarkt (zum Glück) wenig gemein. Obwohl, wie im Fall der Familie Ariston, meist viel aufwändiger produziert, sind sie dabei nicht einmal teurer. 14 Monate Hefelager schreiben die Statuten vor – die Aristons gönnen ihren Champagnern fünf Jahre (!) auf der Hefe, was die feine Perlage und die Finesse erklärt. Der „Brut Réserve ist sozusagen die Hausmarke.

Champagne Brut Blanc de Blancs

39 Euro

Der Blanc de Blancs – also ein reinsortiger Chardonnay-Champagner – ist der perfekte Einstieg in den Abend. Ein animierender Schmeichler mit begeisternden Fruchtaromen, Nuss- und floralen Noten. Spitzen-Aperitif – oder eine Edel-Alternative zu zart gebratenen Jakobsmuscheln. Wer braucht da noch Roederer Cristal?

Champagne Brut Prestige

45 Euro

Die Trauben für den Brut Prestige kommen von alten Reben, daher bringt diese Cuvée noch ein bisschen mehr Kraft mit als die Carte Blanche. Der höhere Chardonnay-Anteil in dieser Cuvée (50 Prozent Chardonnay, 25 Prozent Pinot Noir und 25 Prozent Pinot Meunier) sorgt für eine animierende Frische.

Champagne Brut de Fût

55 Euro

Ein Champagner, der es mit den ganz großen Cuvées aufnehmen kann! Der Ausbau der streng selektierten Grundweine (50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir und 25 % Pinot Meunier) im Holzfass verleiht diesem Ausnahme-Champagner enorme Länge und Struktur – ohne, dass das Holz den Charakter dominieren würde. Die feinen Aromen erinnern an Vanille, Haselnuss, Kakao und Trockenfrüchte. Hammer zur Jakobsmuschel!

Champagne Brut Rosé

37 Euro

Ein Fest für Fans der Rosé-Champagner. Je zur Hälfte aus Pinot Noir und Pinot Meunier, begeistert die Cuvée allein schon mit der an Rotgold erinnernden Farbe. Leicht würzig, feine Frucht (Waldhimbeeren), gepaart mit eleganter Brioche-Note. Solo ebenso ein Genuss wie zur Rosa gebratenen Entenbrust.

## Deutschland/Pfalz: Weingut am Nil

2022 Nil alkoholfrei

8,50 Euro

„Ich bin so frei“ steht auf dem stylischen Etikett. Kann das schmecken? Wir waren skeptisch – und nach dem Verkosten überzeugt: Ja! Zwar ist dieses „schäumende Getränk aus entalkoholisierendem Wein“ frei von Alkohol, aber nicht frei von Geschmack. Noten von grünem Apfel, gepaart mit sehr saftiger Frische und durchaus feiner Perlage – eine gute Alternative zum Sekt, nicht nur für die Autofahrer.

## Rosé-Weine

### Deutschland/Pfalz: Weingut Bernhart

2021/2022 Sommerflausen Spätburgunder Rosé trocken Bio-Wein 8 Euro  
So schmeckt der Sommer (und der Frühling, und der Herbst mit Heizpilz) auf der Terrasse. Frisch-fruchtiger, beeriger Spätburgunder, der beweist, dass ein Rosé alles andere als langweilig sein kann.

### Deutschland/Baden: Weingut H. Schlumberger

2021/2022 Spätburgunder Rosé trocken „vom Löss“ 9,50 Euro  
Dieser Spätburgunder besticht allein schon optisch durch sein verzückend-strahlendes Bonbon-Rosa. Dank seiner leichten und fruchtigen Art ein Hochgenuss. Ein Genuss für Frühling und Sommer. Ideal zu Gegrilltem, perfekt zu gebratenen Riesengarnelen – oder einfach gegen den Durst....

### Deutschland/Nahe: Weingut Dr. Crusius

2023 Traiser Frühburgunder Blanc de Noir trocken 12 Euro  
Der „kleine Bruder“ des Spätburgunders spielt leider zusehends eine Nischenrolle in der Weinwelt. Dabei lohnt der enorme Aufwand, den der kapriziöse Frühburgunder erfordert. Dieser helle Blanc de Noir begeistert mit fruchtiger Frische, bietet im Mund aber Kraft und Fülle. Erdbeer-, Himbeer- und Rhabarber-Aromen machen ihn zu einem perfekten Terrassen-Wein, solo oder zu Gegrilltem. Da schmeckt auch das zweite Glas.

14

### Deutschland/Ahr: Weingut Nelles

2023 Spätburgunder Blanc de Noir trocken 12,50 Euro  
Ein Blanc de Noir fehlt in kaum einem Weingut-Portfolio an der Ahr. Der von Nelles ist in unseren Augen der beste des gesamten Anbaugebietes. Der Grund: Er entsteht aus dem Saftabzug für die roten Spätburgunder – auch aus dem Most der Großen Gewächse! Eine Wucht aus Frucht und Cremigkeit. Wintertauglich!

### Frankreich/Chinon: Baudry-Dutour

Baudry-Dutour: 2023 Chinon Rosé Cuvée Marie-Justine 8,50 Euro  
Denken Sie bei Rosé an hellrote, süße Plempe? Dann ist dies der genaue Gegenentwurf! Cabernet Franc ist wie geschaffen für duftige, leicht pfeffrige Rosés. Das Walderdbeer-Aroma macht Lust auf die zweite Flasche.

Château de la Grille: 2020/2023 Chinon Rosé 12 Euro  
Insgesamt vier Weingüter in der Appellation Chinon verantworten die Familien von Christophe Baudry und Jean-Martin Dutour, das imposante Château de la Grille ist der Chinon-Klassiker im Portfolio. Die Cabernet-Franc-Trauben stammen von alten Reben. Das Ergebnis ist ein klarer, duftiger Rosé mit feinen Himbeer-Aromen und einer animierenden Pfeffer-Note (rosa Beeren). Erstaunliche Länge.

## Frankreich/Touraine: Domaine de Cézin

2020 Coteaux du Loir Rosé Brise d'Aunis

8,50 Euro

Duftiger, saftiger Rosé aus der autochthonen Rebsorte Pineau d'Aunis, der roten Leitrebsorte in der Appellation Coteaux du Loir. Würzige Frucht, leichte Restsüße, im Sommer ein Gedicht. Die AOC Coteaux du Loir ist selbst in Frankreich relativ unbekannt und wird von 31 Winzern liebevoll gepflegt.

## Frankreich/Burgund (Mâconnais): Domaine Fichet

2022 Mâcon Rosé Gamay

8,50 Euro

Dieser Rosé von der Domaine Fichet ist vom renommierten Guide Hachette mehrfach zu einem der besten Rosés Frankreichs gewählt und mit einer Etikett-Erwähnung („Coup de cœur“) geadelt worden. Zu Recht, denn dieser lachsfarbene Spaßmacher macht Lust auf mehr: In der Nase Himbeer-Bonbon gepaart mit Gamay-typischer Würze, am Gaumen fruchtig-cremig mit mineralischem Touch. Herrlich!

2023 Mâcon Rosé Cuvée Prestige Saya

15 Euro

Dieser lachsfarbene Prestige-Rosé zeigt eindrucksvoll, wieviel Pierre-Yves und Olivier Fichet von Rosés verstehen. Im Holzfass vinifiziert, begeistert der Saya mit schönen Fruchtnote, Anklängen von Kokosnuss und einer schönen Cremigkeit. Sehr „trinkig“, würde man in der Berliner Szene-Gastro sagen. Wer das Weingut besucht, den begrüßt übrigens der Namensgeber: Saya ist der Hofhund!

## Spanien/Jumilla: Bodegas Bleda

Castillo de Jumilla: 2020 Jumilla Rosado Joven

5,50 Euro

„Save water – drink wine!“ Was für den weißen „Joven“ gilt, darf auch dieser Spaßmacher für sich reklamieren. Der Monastrell begeistert mit einer geradezu betörenden Himbeer-Nase und zarten Rosen-Noten. Dank der langsamen und kühlen Maischegärung hat dieser Rosado, was fast allen Rosés aus dem Süden abgeht: Frische!

## Rotweine

### Deutschland/Pfalz: Weingut Bernhart

- 2018/2019 Spätburgunder Rotwein trocken 9,50 Euro  
Geschmeidiger, fruchtbetonter Spätburgunder. Sehr fein gemacht. Ein Teil wird im großen Holzfass ausgebaut, was dem Gutswein eine betont weiche, fast feminine Note verleiht. Ein echter Allrounder.
- 2018 Spätburgunder Rotwein trocken Schweigen Kalkmergel 18,50 Euro  
Eleganter Lagen-Rotwein aus dem großen Holzfass, Spätlese-Qualität mit viel Potenzial. Dieser VDP-Ortswein demonstriert auf vielleicht eindrucksvollste Art, warum Gerd Bernhart für seine Spätburgunder so gelobt wird.
- 2018 Spätburgunder Schweigener Sonnenberg „FG“ (VDP Erste Lage) 23 Euro  
Die dritte Stufe auf dem Weg zum Spätburgunder-Olymp: Im Barrique-Fass ausgebaut, intensive Frucht, schön eingebundene Röstaromen, enormes Potenzial (der 2008er-Jahrgang kostet beim Winzer aktuell 30 Euro!).
- 2018/2019 Spätburgunder Schweigener Sonnenberg „WB“ (VDP Erste Lage) 29 Euro  
Die vierte Stufe auf dem Weg zum Spätburgunder-Olymp von Gerd Bernhart. Fester und würziger als der „FG“, enormes Potenzial für viele Jahre. Zum gereiften Käse, aber auch zu Wild und Wildgeflügel ein Tipp.
- 2017/2018 Sonnenberg „KT“ Spätburgunder 35 Euro  
Das „kleine“ Große Gewächs von Gerd Bernharts Parade-Rebsorte. Ein Spätburgunder aus der deutschen Spitzenliga („VDP Große Lage“), der trotz seiner Jugend eine enorme Harmonie verkörpert und bereits jetzt optimalen „Trinkfluss“ garantiert. Etwas kraftvoller als der Sonnenberg RG. Tipp!
- 2012/2015 Sonnenberg „RG“ Spätburgunder 43 Euro  
Das Nonplusultra. Und ein im Wortsinn Preis-werter Spätburgunder der absoluten Spitzenklasse („VDP Große Lage“). Gerd Bernhart zeigt mit diesem Wein, warum die Pfälzer Burgunder zu den besten Deutschlands zählen und den Vergleich mit den Vorbildern aus Frankreich nicht scheuen müssen. Sehr „burgundischer“ Stil.
- 2014 St. Laurent „S“ Rotwein trocken (VDP Erste Lage) 20,50 Euro  
Dieser St. Laurent aus dem Barrique-Fass zeigt, was sich aus der fast vergessenen Rebsorte machen lässt. Intensive Cassis- und Waldbeer-Aromen mit Anklängen an Tabak. Auf dem Weg zum Höhepunkt. Großes Kino zum Wild oder zu Schmorgerichten mit intensiven Saucen.
- 2016 St. Laurent „S“ Rotwein trocken (VDP Erste Lage; 0,375 Ltr.) 9,50 Euro  
Dieser St. Laurent aus dem Barrique-Fass zeigt, was sich aus der fast vergessenen Rebsorte machen lässt – siehe 2014. Intensive Cassis- und Waldbeeraromen mit Anklängen an Tabak. Schon jetzt auf dem Höhepunkt – dank der „halben Flasche“. Die beschleunigt nicht nur die Reife, sie ist die ideale Portion für den Sonntagabend...

## Deutschland/Baden: Weingut H. Schlumberger

- 2019 Laufener Spätburgunder „S“ trocken 14 Euro  
Im „S“ verbinden sich Trauben vom fruchtbaren Lössböden westlich von Laufen mit den Fürchten aus den etwas jüngeren Reben vom Laufener Altenberg (VDP Erste Lage). Er ist ein eher leichterer Spätburgunder, aber schon mit Druck und viel Frische, ausgebaut im großen Holzfass und mit langer Lagerung auf der Hefe.
- 2018/2020 Pinot Noir Altenberg trocken (VDP Erste Lage) 23 Euro  
Der Altenberg, eine VDP Erste Lage, ist Laufens bester Südhang. Der lehmige Kalkmergel bringt einen eleganter Spätburgunder hervor, noch eine Spur ausgewogener und geschmeidiger als der „S“. Zu den Kirscharomen gesellt sich eine schöne Brombeer-Frucht. Schmorgerichte mit dunklen Saucen sagen jubelnd „Danke“.
- 2017/2018/2020 Pinot Noir GG Wingerte (VDP Großes Gewächs) 36 Euro  
Ulrich Bernharts Spitzen-Spätburgunder aus dem Barrique, der es mit den Vorbildern von der Côte d'Or locker aufnehmen kann. Dieses VDP Große Gewächs bringt alles für einen großen Rotwein mit. Wildkirsch- und Brombeer-Aromen, präsenste Tannine, dazu eine lebendige Säure, die für viele Jahre Trinkspaß garantiert. Und erst dieser ultralange Abgang. Ein Hit zu Wild und Lammgerichten.
- 2018 Cabernet Sauvignon & Merlot trocken 19 Euro  
Bordeaux muss aus dem Bordeaux kommen? Mitnichten, wie diese wunderschöne Cuvée der internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot beweist. Typische Cassis-Frucht, grüne Paprika, Pfeffer, dazu weiche und elegante Tannine – ein Wein mit Schmelz, Fülle und Körper.

## Deutschland/Ahr: Weingut Nelles

17

- 2021 Pinot Noir 15 Euro  
Die für die feinen Ahr-Spätburgunder typische kühle Aromatik und doch durch und durch saftig: Philip und Thomas Nelles nennen diesen einnehmenden Spätburgunder bewusst Pinot Noir, denn die Klone für die Reben stammen aus dem Burgund. Und das merkt man im besten Sinne auch im Glas. Premier-Cru-Niveau.
- 2019 Pinot Madeleine Frühburgunder 21 Euro  
Der blaue Frühburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders und zählt zu den ältesten europäischen Weinreben. Angebaut wird er nur noch in Deutschland, wirtschaftlich spielt er allerdings keine Rolle. Oder besser gesagt: Wirtschaftlich ist sein Anbau nicht. Philip und Thomas Nelles möchten diese alte Sorte dennoch wegen ihres besonderen Charakters auch für die nächsten Generationen erhalten. Gut so, denn der Pinot Madeleine hat einen samtigem Charakter, ist im Vergleich zum Pinot Noir der feminine Typ. Klassischer Ausbau im Barrique, idealer Begleiter zu Wild, Geschmortem und Waldpilzen.
- 2018 1AHR Spätburgunder 26 Euro  
Der erste Wein, den Philip Nelles nach renommierten Stationen in der Weinwelt im seit 1479 familiengeführten Weingut eigenständig verantwortet. Und schon der erste Schluck macht klar, dass man sich um die Zukunft keine Sorgen machen muss. „Zweitwein“ aus den beiden Ersten Lagen, ausgebaut in gebrauchten Barriques.
- 2021 B-48 Spätburgunder Landskrone Großes Gewächs 39 Euro  
Olymp der Ahr-Spätburgunder, Teil 1: Vielleicht nirgendwo anders in der Weinwelt zeigt sich die feine Aromatik des Spätburgunders derart facettenreich wie im Ahrtal. Erst recht in einer „Ersten Lage“ wie der Heimersheimer Landskrone. Volle Frucht, subtiles Holz, Vanille und Gewürze – zum Dahinschmelzen.
- 2015/2018 B-52 Spätburgunder Burggarten Großes Gewächs 45 Euro  
Olymp der Ahr-Spätburgunder, Teil 2: Die Reben für den B52 stammen aus der Ersten Lage Heimersheimer Burggarten. Die Schiefersteillage bietet beste Voraussetzungen für diesen Ausnahme-Spätburgunder, der in der Weltklasse-Liga der Grand Crus von der Côte de Nuits im Burgund spielt. Faszinierende Kräuternoten.

## Deutschland/Mittelrhein: Weingut Ratzenberger

2017 Bacharacher Spätburgunder 18 Euro  
Mittelrhein = Riesling? Von wegen! Jochen Ratzenberger kann auch Spätburgunder. Ein feiner und duftiger Roter vom Rhein, den man in einer Blindverkostung auch sehr gut an den Ausläufern der Côte d'Or im Burgund verorten könnte. Der Ausnahme-Jahrgang 2017 befindet sich auf dem Weg zum Höhepunkt.

2016 Bacharacher Wolfshöhle GG Spätburgunder Großes Gewächs 40 Euro  
Die Wolfshöhle bringt nicht nur fantastische Rieslinge hervor, sie ist in den niedrigeren Lagen wie geschaffen für Spätburgunder. Enorme Dichte und Länge, feine Kräuterwürze und dunkle Beeren. Ein Fest!

## Frankreich/Chinon: Baudry-Dutour

Baudry-Dutour: 2020 Chinon Amaranthe 10 Euro  
Die Trauben für diesen reinsortigen Cabernet Franc stammen von der Domaine du Roncée und der Domaine de la Perrière, zwei der vier Güter der Chinon-Dynastie Baudry-Dutour. Mit dem „Amaranthe“ ist Christoph Baudry und Jean-Martin Dutour ein sehr offener, fruchtiger und feinwürziger Roter gelungen. Terrassen-Tip!

Domaine de la Perrière: 2018/2020 Chinon Vieilles Vignes 12,50 Euro  
Christoph Baudry und Jean-Martin Dutour haben einfach den Bogen raus: Präsentierte sich der Chinon der Domaine de la Perrière früher eher kantig und ruppig, dominieren heutzutage Frucht, Eleganz und Würze: Intensive Schwarzkirsche, dazu etwas Lakritz und Pfeffer. Säure und Gerbstoffe fügen sich harmonisch ein.

Domaine du Roncée: 2018/2020 Chinon Clos des Marronniers 14 Euro  
Unsere Top-Rotweinempfehlung: Sanft, rund, intensiv und fruchtig. Ein Chinon moderneren Stils aus dem Vorzeige-Imperium Baudry-Dutour, und daher ein echter Allrounder. Zu Schmorgerichten (Wild, in Rotwein geschmorter Rinderbraten) der absolute Hammer.

Château de la Grille: 2011/2015/2020 25 Euro  
Traditionsweingut, das Christophe Baudry und Jean-Martin Dutour mit ihrem Know-how an die Spitze der Region geführt haben. Ein Chinon vom alten Schlag – durchaus kantig, aber mit unglaublicher Tiefe und Dichte.

Château de Saint Louans: 2010/2011/2015/2018 35 Euro  
Mit dem jüngsten Weingut der Baudry-Dutour-Familie zeigt das Winzer-Duo, was ein Chinon bei optimalen Bedingungen alles bieten kann: Spielt klar in einer Liga mit den Grands Crus aus dem Bordelais.

## Frankreich/Bourgueil: Domaine des Chesnaies

2014 Bourgueil Cuvée Prestige (0,375 Ltr.) 5 Euro  
Die Rettung am Sonntagabend: Weil sich der 2010er-Jahrgang in der halben Flasche so fantastisch entwickelt hat (schnellere Reife durch mehr Oberfläche pro Inhalt), haben wir uns auch von dem nächsten Ausnahmejahrgang 2014 die kleinen feinen Flaschen abfüllen lassen. Ideal zum Rinder- oder Wildbraten.

2014 Bourgueil Brunetières 16 Euro  
René Boucard war einer der ersten Winzer im Bourgueil, der vor 70 Jahren Weine in Flaschen an Privatkunden und die Gastronomie verkaufte. Er revolutionierte den Weinbau in der Region mit modernsten Methoden, gilt als einer der Väter des Qualitätsweins im Bourgueil. Diese Philosophie setzen die nachfolgenden Generationen der Familien Lamé, Delisle und Boucard konsequent fort. Die Einzellage „Brunetières“ markiert die Spitze.

## Frankreich/Saumur-Champigny: Château du Hureau

2016 Saumur-Champigny Les Fevettes 17,50 Euro

Philippe Vatan markiert seit vielen Jahren die Spitze in der kleinen, aber feinen Rotwein-AOC Saumur Champigny. Seit seine Tochter Agathe mit Verantwortung trägt, ist die Cuvée „Les Fevettes“ noch ein wenig femininer geworden. Kräftiger Cabernet Franc, der in den kommenden Jahren immer weicher wird.

2015 Saumur-Champigny Lisagathe 22 Euro

Wir konnten uns von der Spitzen-Cuvée des Château du Hureau noch ein Kontingent von dem herausragenden 2015er-Jahrgang sichern. Dunkelbeerige, kräftige und würzige Aromatik. Potenzial für viele, viele Jahre.

## Frankreich/Touraine: Domaine de Cézin

2018/2020 Coteaux du Loir Rouge Janus 8 Euro

Leichter, duftig-fruchtiger und etwas pfeffriger Rotwein aus der autochthonen Rebsorte Pineau d'Aunis, der Leit-Rebsorte in der Appellation Coteaux du Loir. Leicht gekühlt zum Sommer-Barbecue ein ganz heißer Tipp.

## Frankreich/Touraine: Domaine Octavie

2019 Les Vieux Moines Touraine Pinot Noir 9 Euro

Die Familie Rouballay kann's auch mit den Roten: Tolle Frucht, feine Würze (Zimt), ein nicht zu schwerer Spätburgunder im klassisch-burgundischen Stil, und doch eindeutig ein Wein von der Loire.

## Frankreich/Burgund (Mâconnais): Domaine du Bicheron

2021 Pinot Noir 13,50 Euro

Falls Claudia Bertani – genau: die mit der Piemont-Kirsche – jemals eine Flasche Pinot Noir der Domaine du Bicheron in die Hände bekommen sollte, hat sie ein Erweckungserlebnis: Die Marzipan-würzige und zugleich glasklare Kirsch-Frucht, gepaart mit dunkler Schokolade, ist keinesfalls den eher belanglosen Industrie-Pralinen vorbehalten. Nach sehr viel mehr „Mon Chéri“ schmeckt dieser Burgunder! Hat auch weniger Kalorien...

## Frankreich/Burgund (Côte de Beaune): Domaine Jean Chartron

2019 Pinot Noir Vieilles Vignes 23 Euro

Die Domaine Jean Chartron wird weltweit für ihre großen Chardonnays verehrt – was nicht heißt, dass die Chartrons nicht auch die kapriziöse Pinot-Noir-Rebe beherrschen. Ein enorm weicher und feingliedriger Spätburgunder, der Frucht perfekt mit feiner Würze verbindet. Absoluter Preis-Leistungs-Tipp.

2019/2020/2022 Pinot Noir Hautes Côtes de Beaune Sous la Roche 27 Euro

Bescheidenheit ist ja eine Zier. Aber dafür, dass wir diesen Wein zu diesem Preis in größerer Menge sichern konnten, klopfen wir uns selbst auf die Schulter. Ein Lagen-Pinot von den Hautes Côtes de Beaune für unter 30 Euro wäre allein schon eine kleine Sensation. Dass er von der Domaine Jean Chartron kommt, macht es zur größeren. Perfekte Balance von weicher Frucht und feiner Würze, enorme Länge trotz seiner Jugend. Und ein enormes Potenzial. Schnell zuschlagen – sonst trinken wir ihn selber aus!

## Frankreich/Burgund (Côte de Beaune): Domaine Moissenet-Bonnard

2020 Auxey Duresses 1er Cru Les Grands Champs 29 Euro

Dieser Traum-Pinot aus Pommards Nachbardorf Auxey Duresses bringt die volle Kirsche ins Glas. Extrem weich und sanft, ein sehr femininer Pinot Noir, der nicht nur im Winter schmeckt.

2020 Pommard Les Tavannes 49 Euro

„Griottes“, die kleinen Süßkirschen, gibt es nur im Burgund. Warum, zeigt dieser Lagen-Pommard von Moissenet-Bonnard eindrucksvoll: Weil er die volle Komplexität dieser Frucht in sich trägt. Ein Festtags-Wein, der zum Glück auch an einem Mittwochabend schmeckt. Zum Beispiel zu gereiftem Comté-Käse.

2020 Pommard 1er Cru Les Charmots 59 Euro

Premier Cru aus Pommard – da klingeln Weinfans die Ohren. Besonders bei denen aus der Lage „Les Epenots“. Uns aber hat der „Les Charmots“ aus der Riege der Premiers Crus noch viel besser geschmeckt. Ein sehr feiner Wein mit Würze und intensiver Frucht. Dazu Aromen, die an Lakritz und das lokale „Pain d’Épices“ erinnern.

## Frankreich/Burgund (Côte de Beaune): Domaine Antoine Olivier

2017 Santenay Le Temps des C(e)risés 25 Euro

Antoine Olivier gilt als „enfant terrible“. Und beweist vor allem mit seinen Roten, warum im Burgund die Wiege des Spätburgunders steht. Der „einfache“ Santenay ist, wie er heißt: Volle Pulle Kirsche.

2015/2017 Santenay 1er Cru Beaurepaire 35 Euro

Der Premier Cru aus Santenay zeigt eindrucksvoll, warum die Lagen-Klassifikation des Burgunds seit Jahrhunderten so viel Sinn macht: Der Cru ist in allen Belangen eine Spur feiner, eleganter und runder.

2015/2017 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets 39 Euro

Einer der schönsten und elegantesten Premiers Crus aus Savigny-les-Beaune. Legt in allen Belangen eine Schuppe drauf, noch deutlich mehr Tiefe als sein „kleiner Bruder“.

2017 Pommard Les Noizons 49 Euro

Ein würdiger Vertreter dieser großen Appellation von der Côte de Beaune: Biss, Grip, Tiefe, dazu eine einnehmende, dunkelbeerige Frucht. Noch spürbare Tannine, enormes Potenzial.

## Frankreich/Burgund (Côte de Nuits): Domaine Chopin & Fils

2015 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Murgers 59 Euro

Auch Arnaud und Alban Chopin aus Comblanchien dürfen sich regelmäßig über die begehrten „Coups de cœur“ des Guide Hachette freuen, vor allem für die Nuits-Saint-Georges. Die Premier-Cru-Lage „Les Murgers“ ist umzingelt von den ganz großen Namen der Weinwelt, liegt nur einen Steinwurf von La Tâche entfernt – kostet aber nur einen Bruchteil. Wir konnten Arnaud Chopin überzeugen, uns einige Flaschen des Ausnahme-Jahrgangs 2015 zu überlassen. Potenzial für viele Jahre.

2015 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes 75 Euro

Wie der Murgers ein Premier Cru aus Nuits-Saint-Georges mit Kult-Charakter. Die Damodes liegen oberhalb von Bas de Combe und Murgers, die bessere Hangstellung zur Sonne gibt dem Wein den letzten Kick. Würziger und fester als Murgers, dafür mit mehr Biss und Tiefe. Wer’s schafft: Mindestens fünf Jahre wegschließen...

## Frankreich/Burgund (Côte de Nuits): Domaine Alain Guyard

2021 Marsannay Charmes aux Prêtres 28 Euro  
Noch so ein Dauergast im Guide Hachette ist Alain Guyard. Er beliefert ausschließlich Privatkunden und einige Restaurants an der Côte de Nuits – und uns. Der Marsannay Charme aux Prêtres ist sozusagen seine Hof-Cuvée, denn die Trauben wachsen direkt im Umfeld. Ein dichter, schwarz-fruchtiger und körperreicher Pinot Noir.

2021 Fixin Les Chenevières 28 Euro  
Fixin gilt gemeinhin als etwas fester und straffer als die weiter südlich gelegenen Appellationen. Alain Guyards Fixin von der Lage „Les Chenevières“ überzeugt mit dem Gegenteil. Tolle Schwarzkirsche, Vanille – und enorm weich im Abgang. Ein großer Wein mit viel Potenzial zum Spitzen-Preis.

2019 Gevrey-Chambertin 35 Euro  
Ein waschechter Gevrey-Chambertin vom im Wortsinn ausgezeichneten Winzer für unter 40 Euro? Wo gibt's das denn? Dank unserer guten Kontakte zu Alain Guyard bei uns! Er greift den Stil des Marsannay und des Fixin auf, legt aber in allen Belangen noch eine Schüppe drauf. Tief, lang, dicht, weich – groß! (Restflaschen)

## Frankreich/Burgund (Côte de Nuits): Domaine de Beaumont

Was die Domaine Chartron an der Côte de Beaune ist, stellt Thierry Beaumont an der Côte de Nuits dar: hoch dekoriertes Ausnahme-Winzer, die nicht verkaufen, sondern die streng limitierten Mengen von insgesamt fünf Hektar Weinbergen verteilen. Im Guide Hachette platzierten die Beaumonts einst acht (!) Weine, drei erhielten die Höchstnote von drei Sternen und eine „Coups de cœur“-Erwähnung. Die Juroren wählten die Domaine daher zum Weingut des Jahres im Burgund!

2020/2022 Pinot Noir 24 Euro  
Bereits der Basis-Spätburgunder für schlanke 24 Euro lässt erahnen, was hier in Morey Saint-Denis für Weine produziert werden. Enorm fruchtig, sehr stoffig, gute Länge – ein Wein, der richtig Spaß macht. Ein Glanzstück der beiden Brüder, die das Familien-Gut seit 1991, bzw. 2012 federführend betreiben.

2019 Morey-Saint-Denis 59 Euro  
Bei dem Begriff „Hauswein“ würde man vermutlich nicht an einen Weltklasse-Pinot für 59 Euro denken. Und dennoch ist diese Village-Appellation sozusagen die Visitenkarte der Beaumonts, stammt sie doch von den Weinbergen rund um ihre Domaine in Morey-Saint-Denis. Cassis, Schwarzkirsche, Vanille, Süßholz – groß.

2019 Morey Saint-Denis 1er Cru Les Millandes 89 Euro  
Der „Les Millandes“ ist einer von zwei Premier Crus der Brüder Beaumont aus Morey-Saint-Denis, also eine „Erste Lage“ der Orts-Appellation. Ein wahrhaft großer Wein: für einen Spätburgunder fast ungewöhnlich tiefrot, mit Noten von dunklen Früchten, Vanille, Süßholz und einem Hauch Tinte. Enormes Potenzial!

2022 Chambolle-Musigny Les Chardannes 65 Euro  
Chambolle-Musigny ist einer der ganz großen Namen an der Côte de Nuits. Dieser Weltklasse-Spätburgunder aus der Lage Les Chardannes – nur einen Steinwurf von den legendären Grand-Cru-Lagen Musigny und Bonnes-Mares entfernt – begeistert mit roten und dunklen Früchten auf der einen und einer maskulinen Würze auf der anderen Seite. Enorme Finesse und Komplexität, viel Potenzial.

2022 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 59 Euro  
Mehr als 60 Jahre alt sind die Reben für diesen Gevrey-Chambertin von Thierry und Vincent Beaumont. Und er nimmt einen sofort gefangen: Rund, voll, kräftig und zugleich elegant. Animierende Brombeer-Frucht. Zu Wildschwein oder Lambraten eine Offenbarung.

2022 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes 99 Euro  
Hier lässt sich exemplarisch das Burgund und insbesondere die Côte de Nuits erklären! Denn der Premier Cru legt im Vergleich zum Vieilles Vignes in allen Belangen noch eine Schüppe drauf. Noch mehr Dichte und Länge, noch vielschichtigere Mineralität und Frucht, noch weichere Tannine, noch schönere Röstaromen. Den letzten Schliff erhielt er ein Jahr im Barrique, zu 65 Prozent im neuen Holz. Schlicht: Wahnsinn.

## Frankreich/Médoc (Bordeaux): Château Tour Haut-Caussan

2016/2018/2020 Médoc Château Tour Haut-Caussan

22 Euro

Das Bordelais ist voller großer (und voller überschätzter) Rotweine. Dieser hat uns, auch mit Blick auf das Preis-Leistungsverhältnis – begeistert! Auf dem von der Familie Courrian inhabergeführten (!) Gut im Norden des Médoc entsteht ein Bordeaux wie aus dem Bilderbuch. Und ein klassischer: Die Cuvée aus jeweils 50 Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot wird zu 100 Prozent in Barriques ausgebaut. Das Ergebnis ist ein üppiger Rotwein mit toller Aromatik (Cassis, Brombeeren, Veilchen), schöner Dichte und viel „Fleisch“.

## Frankreich/Südwesten: Château Clamens

2021 Le Petit Clamens

8 Euro

Ein Südfranzose, wie er im Buche steht: Diese Cuvée aus 50 Prozent Syrah und 50 Prozent Merlot begeistert mit einer für diese heißen Regionen überraschenden Frische. Gepaart mit schöner Frucht (rote Beeren), leichter Würze und mineralischen Anklängen, gibt sich der kleine Clamens als echter Spaßmacher. Lecker!

2020 Château Clamens Fronton AOP

9,50 Euro

Nicht umsonst wurde dieser charaktervolle Rote mit der Goldmedaille in Paris und 90 Punkten (!) im Wine Enthusiast ausgezeichnet. Brillante Farbe, intensive Cassis- und Brombeeraromen, dazu zarte Lakritz- und Pfeffernoten, gut ausbalanciert mit wohl dosiertem Holzeinsatz. Unschlagbares Preis-Genuss-Verhältnis.

## Frankreich/Rhône: Vignerons de Laudun-Chusclan (Maison Sinnæ)

2019 Merlot Pays d'Oc, Domaine de Bien Aimé (1 Ltr.)

6 Euro

Auf der Suche nach einem ehrlichen Rotwein zum günstigen Einstiegspreis sind wir in Südfrankreich gestrandet: Die Domaine de Bien-Aimé präsentiert einen einnehmenden und kirschfruchtigen Merlot, im besten Sinn einen Terrassenwein für jeden Tag. Für 6 Euro in der Literflasche für uns unschlagbar.

2019 Côtes du Rhône Rouge Enfant terrible

7 Euro

Ein roter Côtes du Rhône ist die Blaupause des französischen Bistrot-Weines. Und der Enfant terrible ist die Blaupause des unkomplizierten Côtes du Rhône! Diese Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan ist ein bisschen rebellisch – vor allem aber traumhaft fruchtig mit dem gewissen Würze-Kick. Grill anheizen!

2019/2020 Côtes du Rhône Rouge Elements Terra

6,50 Euro

Der „Terra“ aus der Elements-Serie der Maison Sinnæ ist der Einstieg in die Welt der roten Côtes du Rhône-Weine. Die Cuvée aus Grenache und Syrah wächst am rechten Rhône-Ufer und begeistert mit Noten von dunklen Früchten. Perfekt begleitet der „Terra“ etwa eine geschmorte Lammkeule mit Rosmarin-Kartoffeln oder auch ein Curry-Hähnchen.

2019 Côtes du Rhône Rouge Elements Luna

8,50 Euro

Der „Luna“ markiert die Spitze der Elements-Serie. Die Cuvée aus den klassischen Rhône-Rebsorten Grenache, Syrah, Carignan und Mourvèdre stammt von einer der besten Einzellagen Lauduns. Der Kalkboden des „Camp de César“ verleiht diesem Spitzen-Côtes eine feine Waldbeer-Frucht und zugleich mineralische Frische, der Ausbau mit leichtem Holzeinsatz sorgt für elegante Finesse. Völlig zurecht wurde dieser Wein mit Preisen überhäuft (unter anderem Decanter-Silbermedaille und 91 Punkte im „Wine Enthusiast“).

## Spanien/Jumilla: Bodegas Bleda

- Pino Doncel: 2021/2023 Black** 8 Euro  
Sehr modern und doch typisch spanisch: Der Black überzeugt mit einer intensiven Kräuterwürze, Aromen von dunklen Früchten und präsenten Vanillenoten. Der Wein aus Monastrell, Syrah und Petit Verdot wird fünf Monate in neuen Eichenfässern ausgebaut. Sehr gutes Potenzial (zwei Goldmedaillen „Berliner Wein Trophy“).
- Pino Doncel: 2020/2021 12 Meses** 12 Euro  
Im modernen und betont fruchtig-weichen Stil des Black vinifiziert, legt der große Bruder noch eins drauf. Intensive Waldfrucht, Vanille, feine Würze. Der Wein aus 70 Prozent Monastrell und 30 Prozent Syrah wird – wie der Name sagt – zwölf Monate in neuen amerikanischen und französischen Eichenfässern ausgebaut.
- Pino Doncel: 2017 24 Meses** 25 Euro  
Mit dieser Top-Cuvée wollte es Antonio Bleda ein für allemal klarstellen: Jumilla und seine Leit-Rebsorte Monastrell haben das Zeug für Weltklasse-Niveau! Diese Cuvée aus Monastrell und Cabernet Sauvignon wurde im temperaturgesteuerten Stahltank ausgebaut und anschließend für 24 Monate in neuer französischer und amerikanischer Eiche gelagert. Das Ergebnis ist die Wucht: Würze (Vanille, Kakao) trifft Frucht (Cassis, Waldfrüchte) und Kraft (15 Prozent Alkohol). Ist aber viel weniger schwer, als man vermuten könnte.
- Castillo de Jumilla: 2017 Jumilla Ecológico** 6 Euro  
Öko-Weine sind gut fürs Gewissen – aber leider oft weniger gut für den Gaumen. Anders dieser Ecológico aus 100 Prozent Monastrell, der Leit-Rebsorte im Jumilla. Gute Balance zwischen Kräuterwürze und einer fast süßlichen Frucht mit Aromen von Cassis und Brombeer. So macht das gute Gewissen Spaß!
- Castillo de Jumilla: 2019/2021 Jumilla Crianza** 8 Euro  
Saftig, kräftig, dicht – ein „Maul voll Wein“ zu einem sagenhaften Preis. Die Crianza, zu 90 Prozent aus der heimischen Monastrell-Traube und zu zehn Prozent aus der Rioja-Rebe Tempranillo bereitet, schafft die perfekte Balance zwischen Kraft und Frische. Wann geht der nächste Flieger nach Spanien?
- Castillo de Jumilla: 2018/2019 Jumilla Reserva** 9,50 Euro  
Wir sagen es ehrlich: In früheren Jahren erschien uns die Reserva zu dick, zu kompottig, zu alkoholisch. Aber Antonio Bleda hat verstanden: Die 2016er und die 2017er stehen wie schon die 2014er glasklar da, intensive Waldbeer-Aromen, Saft, Kraft, Würze – aber alles das fein ausbalanciert, ohne Schwere. Dem zwölfmonatigen Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche folgten 36 Monate Flaschenreife. Das Ergebnis kann sich wahrlich schmecken lassen.
- Bodegas Bleda: 2015/2018 Divus** 14,50 Euro  
Der im Barrique gereifte Top-Rotwein der Bodegas Bleda (100 Prozent Monastrell) hat etliche renommierte Preise abgeräumt. Bei uns zählt weniger eine goldene Plakette, sondern nur das Preis-Genuss-Verhältnis. In diesem Fall aber müssen wir den Juroren uneingeschränkt Recht geben. Für das Geld gibt's kaum Besseres.
- Bodegas Bleda: 2015 Amatus Dulce (0,375 Ltr.)** 14 Euro  
„Wie geil ist das denn?“ Diesem Zitat eines Weinfreundes beim ersten Probieren des Amatus ist eigentlich nichts hinzuzufügen. Die edelsüße Beerenauslese aus der roten Monastrell-Traube ist – leicht gekühlt – der absolute Hammer zu Schokoladen-Desserts und auch pur ein außergewöhnlicher Genuss.

## Italien/Südtirol: Weingut Rottensteiner

2019 Südtiroler Klassik Lagrein Riserva 17,50 Euro  
Diese Lagrein Riserva bezeichnen die Rottensteiner nicht ohne Grund als „Aushängeschild des Sortiments“. Lagrein zählt zu den autochthonen und zu den ältesten Rebsorten Südtirols. Früher wurde der Wein hauptsächlich als Rosé ausgebaut, erst seit etwa 40 Jahren hat sich der „Lagrein dunkel“ durchgesetzt. Dieser dunkel-rubinrote, samtig-herbe Lagrein ist mit Cassis- und Maulbeernoten fruchtig ausgelegt, bringt mit Veilchen, Schokolade und Lakritz aber auch die typisch würzigen Aromen mit.

## Italien/Südtirol: Weingut Kornell

2021 Zeder (Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein) 14,50 Euro  
Diese Cuvée mit Cabernet Sauvignon, Merlot und ein wenig Lagrein könnte als Blaupause für den Südtiroler Rotwein stehen: Saft, Kraft, Würze, Frucht – mehr davon! Florian Brigl lässt nur die Hälfte der Weine für den Zeder im Holzfass reifen, dadurch bleibt die Frucht der Hauptdarsteller.

2019 Greif Lagrein 14 Euro  
„Ein echter Tiroler – mit lebendiger Frische, saftiger Struktur und markanten Gerbstoffen“, sagt Florian Brigl über diesen Top-Lagrein. Kräftige Aromen von schwarzen Beeren, Amarena-Kirsche und Brombeere treffen auf feine Würze von Pfeffer, Lakritz und Bitterschokolade. Ein Tipp zu Wild und Geschmortem.

2015/2017 Staffes Lagrein Riserva 26 Euro  
Lagrein ist ein belangloser Allerweltswein? Wie schön, dass Vorurteile dazu da sind, widerlegt zu werden. Florian Brigl gelingt das mit seiner Lagrein-Riserva aus der Top-Linie Staffes eindrucksvoll. Perfekt zu kräftigen Schmorgerichten oder der „Edel-Jause“ mit Südtiroler Speck und Trüffel-Salami.

24

## Das perfekte Weinglas: Riedel Veloce

Riedel produziert seit über 265 Jahren und elf Generationen im Herzen Europas Glas. Das Unternehmen ist noch immer im Familienbesitz. Die edlen Riedel-Weingläser aus der neuen Veloce-Serie sind nicht nur optisch und haptisch echte Kunstwerke, die Edition der „Rebsorten-Gläser“ hat uns geschmacklich und sensorisch umgehauen und für ein seltenes Erweckungserlebnis gesorgt. Mit Hilfe wissenschaftlicher Analysen, aufwändigen Test-Panels und High-Tech-Methoden, die eher an die Weltraumforschung erinnern, hat Riedel für alle wichtigen Rebsorten spezielle Gläser entwickelt, die die Typizität der Weine optimal zur Geltung bringen. Unser Urteil: Ohne diese Gläser sind 20 Euro für einen Spitzenwein rausgeschmissenes Geld. Oder anders gesagt: Mit anderen Gläsern bleibt jeder Wein deutlich unter seinen Möglichkeiten. Wir haben uns für fünf Modelle entschieden, die gut zu unserem Sortiment passen.

Riedel Veloce Weingläser (2er-Set in der Schmuckverpackung, ideal als Geschenk) 50 Euro  
Verfügbar für folgende Weine: Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir und Syrah.

Steuer-Nr. 336/5861/3412, USt-IdNr. DE815170209

Bankverbindung: Sparkasse Rhein-Nahe, Konto-Nr. 17048190, BLZ 560 501 80  
IBAN: DE63 5605 0180 0017 0481 90, BIC: MALADE51KRE

Gelieferte Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Bezahlbar sofort ohne Abzug.  
Mit der Bezahlung werden die AGB anerkannt, mit der Anerkennung der AGB erklärt der Käufer seine Volljährigkeit.