

# 2015 STEINSATZ ROTWEIN

Trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider

## DIE REGION

Von herrlich romantischen wie berühmten Weinorten ist die **Pfalz** geprägt, die sich längs des Rheintals über eine Distanz von ca. 80 Kilometern erstreckt. Fingern gleich zeigen die Weinberge in Richtung Rhein, der ein wichtiges klimatisches Regulativ darstellt. Die Pfalz zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können. Verfechter des Terroir-Gedankens kommen also voll auf ihre Kosten. Das warme Klima hat die Pfalz zu einem der wenigen Zentren hochqualitativen Rotweinanbaus in Deutschland gemacht. Die Weine, die hier aus dem Pinot Noir, bzw. dem Spätburgunder gekeltert werden, müssen sich häufig hinter ihren berühmten Pendanten aus dem Burgund nicht verstecken und auch der Lemberger wird immer beliebter.



Markus Schneider

## DER ERZEUGER

**Markus Schneider** gilt als Visionär und Revolutionär der deutschen Weinszene. Vor 25 Jahren hat er mit einerseits kompromisslosem Qualitätswillen, andererseits mit innovativen Konzepten dem deutschen Weinbau neue und wesentliche Impulse verliehen, was ihn zu einem der meist bewunderten deutschen Winzer weltweit gemacht hat. Heute zählt das Weingut zu den Vorzeigebetrieben der Branche, Schneiders klar erkennbare Labels fehlen auf so gut wie keiner Weinkarte der Top-Gastronomie.

# 2015 STEINSATZ ROTWEIN

## Trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider

### WEINBESCHREIBUNG

Der Steinsatz zählt zu den deutschen Spitzenrotweinen, zu den Ikonen der Branche. Vor 30 Jahren kamen die Wörter »Spitzenrotwein« und »deutsch« nur selten in ein und demselben Satz vor, aber die hiesigen Winzer haben der Weinwelt das Potenzial deutscher Weine seitdem deutlich vor Augen geführt. Einer der Protagonisten der Szene ist Markus Schneider. Sein rotes Flaggschiff stammt aus dem Steinsatz, einem Gewann das mit Merlot und Cabernet Franc bepflanzt ist – den Rebsorten, die hinter den großen Weinen der Rive Droite in Bordeaux stehen. Schneiders Rotwein besteht zu 63% aus Merlot und zu 37% aus Cabernet Franc, wie die großen Weine aus Pomerol. Die Trauben dafür werden von Hand gelesen und in Holzbehältern vergoren, danach folgt eine einwöchige Maischestandzeit um noch mehr Extrakt zu gewinnen. Erst im Anschluss wird schonend gepresst und der Wein ohne Schöpfung oder Filtration in neuem Holz ausgebaut. Er glänzt in dunklem Rubinrot und duftet nach **Sauerkirschen, Pflaumen, Kräutern** und zeigt **Röstnoten** vom Holz. Er hat kräftige Tannine und einen voluminösen Körper, schmeckt druckvoll und intensiv, aber schön weich und unendlich lang. Trinken Sie ihn zwischen 16 und 18 Grad und nutzen Sie Bordeaux-Kelche, wenn vorhanden, denn der Wein braucht Luft.



JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

**Merlot, Cabernet Franc**



2030



18°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zum körperreichen, kräftigen Wein braucht man dunkles Fleisch, am besten kurzgebraten oder gegrillt. Röstaromen passen: Auch Auberginen vom Grill oder gut gewürztes Gemüse aus dem Ofen passen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die zwischen dem östlichen Soave und dem Gardasee gelegene Region **Valpolicella** im Veneto gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten Italiens. Früher verliefen hier die Handelswege über die Alpen nach Venetien, so dass hier die heute berühmten Weine schon lange gekeltert wurden, um die große Zahl der Reisenden zu versorgen. Das Faszinierende am Wein aus Valpolicella ist, dass er ausschließlich aus einheimischen Rebsorten hergestellt wird und sich somit aus den Händen guter Erzeuger keineswegs dem Mainstream anschließt. Die nahe gelegenen Alpen, das nicht weit entfernte Meer sorgen klimatisch für reizvolle Kontraste. Der berühmteste Wein der Region ist der Amarone di Valpolicella, italienischer Klassiker vom Range eines Barolo oder Brunello. Amarone sind mächtige, trockene Rotweine, deren Trauben behandelt werden wie zur Süßwein-Produktion. Wie für Recioto, werden die Trauben vor der Gärung in einem aufwändigen Prozess getrocknet. So konzentrieren sich auf natürliche Weise die Geschmacksstoffe, aber auch der Restzucker. Da dieser ganz vergoren wird – Amarone ist schließlich trocken – hat der Wein ein großes Volumen, warmen Alkohol, kräftigen Körper, samtige Tannine und viel Geschmack.



Andrea Sartori

## DER ERZEUGER

Als **Pietro Sartori** 1898 seinen ersten Weinberg neben einem kleinen Keller kaufte, um die Versorgung seines Hotels mit eigenhändig erzeugten Weinen der Region zu gewährleisten, hätte er sicher nicht gedacht, dass über 100 Jahre später daraus einmal einer der besten und renommiertesten Betriebe Venetiens erwachsen könnte. Jetzt, nachdem bereits die 4. Generation der Sartoris das Zepter im Betrieb übernommen hat, kann man mit berechtigtem Stolz auf das Erreichte schauen. Innovation und kompromissloses Qualitätsstreben waren immer die höchste Maxime, die die Familie vorantreibt. Dennoch spielt die Verwurzelung in der Tradition der Region nach wie vor die größte Rolle. Der Firmensitz befindet sich immer noch in einer alten, aus dem 17. Jahrhundert stammenden schönen Villa.

# 2012 SARTORI AMARONE LIMITED EDITION

Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Sartori

## WEINBESCHREIBUNG

Typisch für einen Amarone funkelt die Farbe in Rubinrot mit orangefarbenen Schattierungen im Glas. Durch die Trocknung der Trauben entwickelt Amarone einen verführerischen Duft nach getrockneten Früchten wie **Rosinen, Datteln, Pflaumen** und **Feigen**, in den sich auch frisch fruchtige Aromen von roten Beeren mit **Schokolade** und **Karamell** mischen. Der Geschmack ist füllig, am Gaumen entfaltet sich eine reich verzierte, aromatische Textur vor einem Hintergrund reifer, samtiger Tannine und einer auskleidenden Wärme.



ASIA WINE TROPHY 2019

GOLDMEDAILLE

**Corvina Veronese, Corvinese,  
Rondinella, Oseleta**

 2024

 18°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu einem so opulenten Rotwein empfehlen sich Gerichte mit geschmortem dunklen Fleisch wie Wildschwein, Hirsch oder Rind. Es passt aber auch eine üppig-würzige vegetarische Moussaka.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

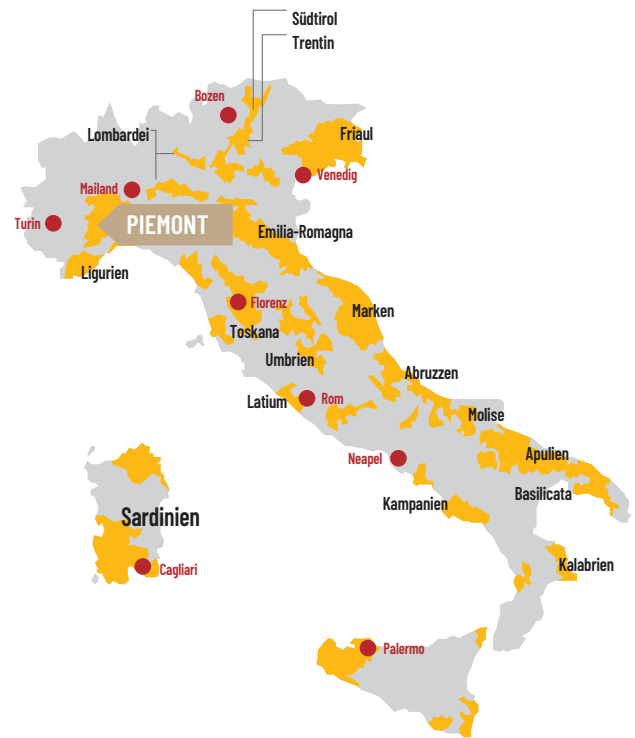
---

---

---

### DIE REGION

Eine besondere Stellung nimmt das **Piemont** unter Italiens Weinbauregionen ein. Gelegen in einem weitläufigen Talkessel, umringt von Bergen, ist die Landschaft des Piemont die einzige Region, die nicht dem Einfluss des Meeres unterliegt. Das dadurch herrschende kontinentale Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern, das seinen nachhaltigen Einfluss auf die so spektakuläre Hügellandschaft des Piemont entfaltet, hat einen faszinierenden Rebsortenspiegel hervorgebracht. Herzstück des Piemont ist die kleine, gerade einmal knapp über 1000 Hektar große Region Barolo, dessen gleichnamiger Wein von vielen Fachleuten als der »König unter den Rotweinen« oder als der »Wein der Könige« verehrt wird. Doch auch weiße Sorten wie Cortese und Arneis und, schon seit dem 19. Jahrhundert, auch Chardonnay. Letzterer wurde allerdings erst hundert Jahre später in seinem ganzen Potential in der Region erkannt und zu Spitzenwein ausgebaut.



Roberto Sarotto

### DER ERZEUGER

Dreihundert Jahre Familiengeschichte im piemontesischen Weinbau hat die **Familie Sarotto** auf dem Konto. Während man noch bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts hier und da improvisieren musste, erlebte der Betrieb zu Beginn der 90er einen steilen Aufstieg. Es wird von der Traube bis zum Wein alles selbst kontrolliert. Die Vinifikation konnte von nun an in dem eigenen, modernen Weingut stattfinden. Im Vordergrund des Schaffens von Roberto Sarotto steht aber die auf langer Erfahrung basierende unvergleichliche Authentizität der Weine, für die der Betrieb gerühmt und geschätzt wird. Roberto Sarotto gilt als einer der herausragenden Vertreter eines klassischen Wein-Stils.

# 2018 COSTALLINA BARREL AGED CHARDONNAY

Piemonte DOC, Roberto Sarotto

## WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe des Costallina Chardonnay ist von kristallklarem Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Sarotto setzt auf einen vollmundigen, saftigen Stil mit weit gespannter Frucht und harmonischer Textur. Im ausgeprägten Duft zeigen sich Noten von **gelben Früchten** und **Honigmelone**, ebenso wie einen Hauch von **Majoran**. Dazu kommen die **Röst- und Vanillenoten** vom Fassausbau. Der leicht viskose Wein kleidet schmelzig den Gaumen aus und hinterlässt ein angenehmes, langanhaltendes Aroma. Es gibt nur eine limitierte Anzahl von Fässern, die unser Einkäufer Moritz Nagel vor Ort begutachten und abstimmen konnte.



LUCA MARONI

98-99/100 Punkte

Chardonnay



2026



8°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

So ein Wein passt bestens zu mariniertem Grillgemüse, Vitello Tonnato, aber auch zu Geflügel aus dem Ofen oder hellem Fleisch wie Kalbskoteletts oder Schweine-Medaillons. Auch zu Forellen vom Grill oder zu Spaghetti Vongole wird er eine gute Figur machen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

**DIE REGION**

Die exklusive Region **Pomerol** weist gegenüber anderen Gemeinden in Bordeaux eine Vielzahl an Besonderheiten auf. Da wäre zum einen die Lage auf einer Art Plateau nordöstlich von Libourne, zum anderen der Boden, der sich mit seinem sehr hohen Lehmanteil deutlich abhebt. Sie ist so exklusiv wie klein, 800 Hektar stehen unter Reben. Anders als im aristokratischen Médoc handelt es sich hier bei den Châteaux zumeist um kleine Landhäuser. Viele davon produzieren nur ein paar Tausend Flaschen. Das Pomerol ist eines der wenigen Anbaugebiete in Frankreich, in dem nach Abzug der Römer der Weinbau allmählich einschlof. Erst im 15. und 16. Jahrhundert wurden die Weinberge wieder bepflanzt. Entdeckt wurden die feinen, weichen und geschmeidigen Weine des Pomerol erst in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts. Das Geheimnis dieser Feinheit ist die Rebsorte Merlot, die wegen des lehmhaltigen Bodens hier bestens gedeiht und fast 80 % in der Cuvée der besten Weine bestreitet.



Eric Kohler, der technische Direktor

**DIE ERZEUGER**

**L'Évangile** ist einer der Superstars in Bordeaux, eines der maßgeblichen Güter in der Boutique-Appellation Pomerol, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1741 zurückreichen, als die Weinberge erstmals unter dem Namen Fazilleau erstmals im Weinbergsregister Erwähnung fanden. Damit gehört es zu den ersten Châteaux. Rund hundert Jahre später hatte es seine heutige Größe von 13 Hektar erreicht und wurde von der Familie Ducasse betrieben, die es 1990 an die Domaines Barons de Rothschild weitergaben. Schon in der Weinliteratur des 19. Jahrhunderts wird das Château als »Premier Cru du Haut-Pomerol« gefeiert, doch nachdem die Familie Rothschild den Keller und die alten Reben der Weinberge ins 21. Jahrhundert brachten erhalten die Weine dieses legendären Châteaux regelmäßig Höchstbewertungen der internationalen Kritikerelite.

# 2015 BLASON DE L'ÉVANGILE

Pomerol AOP, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

## WEINBESCHREIBUNG

Der Zweitwein Blason de L'Évangile wird aus denselben Fässern selektiert, aus denen auch der Erstwein produziert wird. Erst im letzten Stadium des Ausbaus entscheidet der Önologe, welches Fass in welcher Cuvée eingesetzt wird. Daher sind die sich Weine ähnlich, doch der Blason ist tendenziell früher trinkreif. In so guten Jahren wie 2015 gehört der Blason de L'Évangile daher zur Elite in Pomerol und Bordeaux. Er zeigt auch 2020 noch eine tiefe, fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Nachdem er im Glas etwas Luft bekommen hat, entfaltet sich der Duft von **Sauerkirschen** und **frisch geröstetem Espresso**. Der Gaumen ist raffiniert, dicht und gut strukturiert. Trotz des immensen Volumens bleibt der Wein harmonisch, da die reifen Tannine des Ausnahmejahrgangs 2015 seinen großen Körper in Balance halten.



JAMES SUCKLING

94/100 Punkte

ROBERT PARKER

90/100 Punkte

**Merlot, Cabernet Franc**

 2025

 18°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu einem Wein dieses Formats passen natürlich klassisches Roastbeef oder ein Rehrücken, Club Steak, Entrecôte, Entenbrust, geschmortes Lamm, Osso Bucco oder Gemüselasagne.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---



## DIE REGION

100 km nördlich vom trubeligen Kapstadt liegt **Swartland**, ein ruhiges Agrarland mit mediterranem Klima. Provinz, möchte man denken, aber auf dem fruchtbarem, dunklen Boden wächst neben Getreide und Oliven auch Wein. Wein, der vielen als einer der besten Südafrikas gilt. Das Terroir der Region ist sehr vielfältig: in den küstennahen Regionen herrscht kühlender Atlantikeinfluss, je weiter man ins bergigere Landesinnere kommt, desto heißer wird es. Dort werden die Rebanlagen bewässert, an der Küste ist das nicht nötig. Nicht nur das Klima und die Topologie sind vielfältig, auch geologisch gibt es die verschiedensten Varianten: Sandsteinböden, Schiefer und Granit, auch eisenhaltige Tonböden kommen vor. Das Terroir der Region ist noch nicht vollständig unter önologischen Gesichtspunkten erfasst. Damit haben die jungen Winzer dort alle Möglichkeiten das passende Terroir für ihren Weinstil zu finden.



Nadia und David Sadie

## DIE ERZEUGER

**David und Nadia Sadie** gehören zur neuen Winzergeneration, die maßgeblich zum Aufstieg der Region beigetragen haben. Ihr Familien-Weingut existiert erst seit 10 Jahren, doch werden die Weine von Kritikern wie Tim Atkin im selben Atemzug mit Ikonen wie Kanonkoop genannt. Das Terroir spielt dort die Hauptrolle, es geht den Beiden nicht um sortentypische Primärfrucht. Puristische Weine mit klarem Ausdruck sind das Markenzeichen ihres Guts. Nadia und David Sadie geht es um die Böden, die die Vielfalt ihrer Weine schaffen: Schiefer, Granit, Eisen und Ton – je nach Rebsorte. Die Parzellen, die sie erworben haben, sind meist mit alten Bushvines bestanden, die nicht bewässert werden und biologisch bewirtschaftet sind. Die beiden Jungwinzer ergänzen sich perfekt: Nadia ist Geologin und Winzerin, sie kennt die Weinberge der Region wie niemand sonst. David ist Önologe, arbeitet im Keller, doch seine Mittel sind geringe Erträge und Minimalintervention, nicht aufwändige Technik. Das Marketing des Guts ist schlicht, die Weine sprechen für sich. Hier gibt es keinen Hype und Glitter, sondern authentische, gute Weine.

# 2017 DAVID & NADIA ELPIDIOS

## W.O. Swartland, David & Nadia Wines

### WEINBESCHREIBUNG

Ein im Wesentlichen durch die Grenache bestimmter Wein, der daneben die französischen Mittelmeerrebsorten Syrah, Carignan, Cinsault und zu einem kleinen Teil auch südafrikanischen Pinotage enthält. Die Trauben werden schonend gepresst, nur die Hälfte der Trauben werden von den Stengeln getrennt. Der Ausbau erfolgt in neutralen Holzfässern, die bereits mehrfach belegt waren und zwischen 500 l und 1000 l fassen. Solche Fässer geben, anders als die kleineren Barriques, die oft neu (»erstbelegt«) sind, keinen Geschmack an den Wein ab. So zeigt die Cuvée keine Röst- oder Vanillenoten, erhält aber durchs Holz genug Luft um sich gut zu entwickeln. Der Wein reift ein Jahr in Holz und nochmal wenigsten 18 Monate auf der Flasche, bevor er angeboten wird. Die Trauben stammen von den Granitböden um Paardeberg. Vielschichtige Aromen, viel **Früchte, Veilchen, erdige und mineralische Noten**. Kein Kaffee-Toffee-Vanille von den Fässern, der Wein ist ungeschminkt, aber hat Substanz. Auch lebt er nicht schokoladiger Behäbigkeit, sondern von vibrierender Frische. Ein unglaublicher Wein, lang und komplex. Trinken Sie ihn bei 16 ° und scheuen sie sich nicht, ihn noch ein, zwei Jahre liegen zu lassen.



TIM ATKIN

96/100 Punkte

**Grenache, Syrah, Carignan,  
Cinsault, Pinotage**

 2030

 16°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kalbskoteletts, Tartar, Bœuf Stroganoff,  
Risotto mit Steinpilzen, Cannelloni mit  
Spinat und Ricotta, Hartkäse, Brathähnchen,  
Tapas oder Paté de Campagne.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

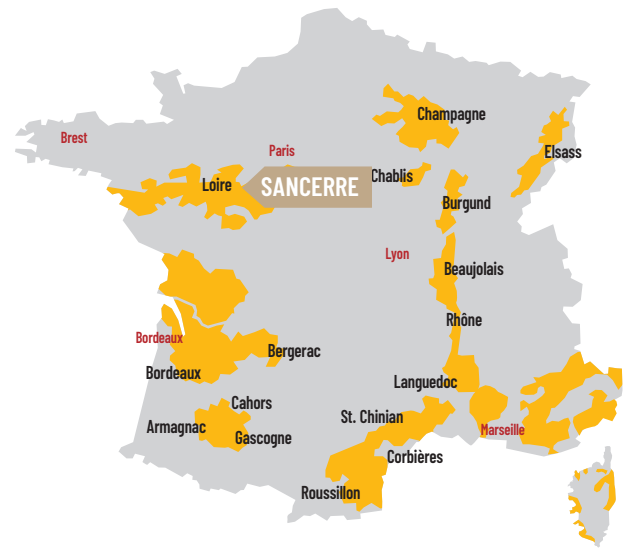
# 2017 LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

## Sancerre blanc AOP, Domaine Henri Bourgeois

FRANKREICH 1

### DIE REGION

Seit gut zwei Jahrzehnten zählt **Sancerre** zu den berühmtesten Weißweinregionen Frankreichs. Dieser Bekanntheit konnte sich das Gebiet am Oberlauf der Loire nicht immer erfreuen, stand man doch zu sehr im Schatten des Burgund. Heute wird auf über 2000 ha, vorwiegend aus Kalkstein- und Tonböden, mit dem Sauvignon Blanc eine der ganz großen Weißweinsorten der Welt kultiviert, die hier in den Händen fachkundiger Winzer eine herrliche, eigenständige Charakteristik entwickelt. Auch das kontinentale Klima mit seinen kühlen Nächten trägt dazu bei, dass der Sauvignon hier sein saftiges, aber zugleich rassiges und delikates Duftspiel zu entwickeln versteht. Ein erstklassiger Sancerre zählt heute zu den begehrtesten Weißweinen der Welt. Neben dem weltberühmten weißen Sancerre wird, vorwiegend aus der roten Sorte Pinot Noir ein rassiger Rosé gekeltert, der allerdings nur selten die Landesgrenzen verlässt. Dies gilt in noch weitaus größerem Maß für die sehr kleine, exklusive Produktion von Rotwein.



Jean-Christophe Bourgeois,  
der Winemaker

### DER ERZEUGER

Über die Erfahrung und die Tradition von 10 Generationen im Weinbau an der Loire verfügt die **Familie Bourgeois** und das spendet ihr die Gewissheit, stets das Richtige und das Beste für absolute Top-Qualitäten leisten zu können. Was die Familie heute auf den kargen Kies-, Kalk- und Feuersteinböden erzeugt, zählt zum Feinsten, was die Region Sancerre hervorzubringen versteht. Arnaud Bourgeois ist kein Freund von kurzlebigen Moden. Nur wenn die Natur wirklich vollreife Trauben wachsen lässt, ist er zufrieden und auch stolz, wenn die daraus resultierenden, ausgesprochen charaktervollen Weine seinen Namen tragen. Denn diese verkörpern die pure und originäre Seele des Sauvignon Blancs, wie sie sich nur hier zu entwickeln versteht.

# 2017 LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

## Sancerre blanc AOP, Domaine Henri Bourgeois

### WEINBESCHREIBUNG

Dieser Sancerre zeigt die typischen, erfrischenden Aromen von **Zitronen, Limetten, Holunderblüten** und sowie einige **grasig-kräuterige Noten**. Der an Feuersteine erinnernde Duft deutet schon an wie mineralisch der Wein schmeckt. Am Gaumen zeigt er sich kühl, stahlig und mit Aromen von Zitronen und Limetten. Seine Mineralität erinnert tatsächlich an Chablis. Obwohl der aus dem Burgund stammt und aus Chardonnay gemacht wird, findet sich dieser mineralische Charakter in Sancerre und Chablis, denn das Klima und die Böden auf denen sie wachsen, sind sehr ähnlich, hier macht wirklich die Rebsorte den Unterschied. Sie können den Chapelle des Augustins jung und frisch genießen, doch mit fünf bis sieben Jahren Lagerung wird sich zusätzliche Komplexität entwickeln – das geht nur mit großem Sancerre oder Pouilly Fumé, mit keinem anderen Sauvignon Blanc.



WINE ENTHUSIAST  
EDITORS' CHOICE

92/100 Punkte

### Sauvignon Blanc



2024



10°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Sonntagswein, der ein Essen für Gäste gut begleitet. Probieren Sie Süßwasserfische wie Zander, Hecht oder Karpfen in Beurre Blanc, Ziegenfrischkäse oder Grasdoublé. Oder natürlich Garnelen, frischen Salat, Hummer, Räucherlachs, Thunfischsteaks, Bouillabaisse, Ceviche oder Crêpes mit Gemüsefüllung.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---