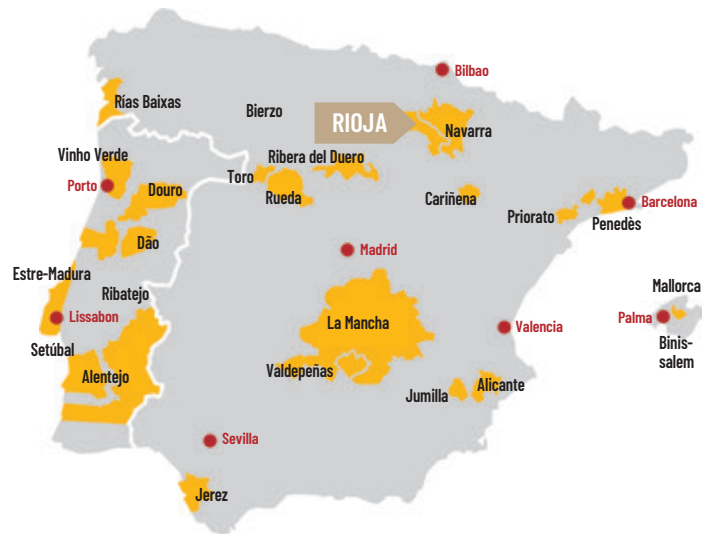


DIE REGION

Nur wenig erinnert in der malerisch schönen Region des **Rioja** an das mediterrane Spanien mit seiner vitalen Melange aus Einheimischen und die Erholung Suchenden. So faszinierend der Anblick der Landschaft am Fuße der Pyrenäen, so karg ist der Boden, dem der wohl berühmteste Wein Spaniens abgerungen wird, der Rioja. Das Klima ist eher rau und mäßig kontinental, denn die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich der kühle – und manchmal auch feuchte – Einfluss des Atlantik deutlich bemerkbar. In erster Linie kennt man Rioja für seine ausgesprochen eleganten und finessenreichen Rotweine, deren Hauptbestandteil die Edel-Sorte Tempranillo liefert. Diese wird mit kleinen Anteilen von Garnacha, Mazuelo oder Graziano weiter verfeinert. Das Besondere an Rioja-Weinen ist jedoch die Lagerung. Im Gegensatz zu vielen Weinbauregionen der Welt lagern die Bodegas ihre Weine je nach Qualitätsstufe unterschiedlich lange in kleinen Eichenfässchen und in der Flasche, so dass sich der Weinfreund beim Kauf einer Flasche Rioja fast immer sicher sein kann, dass er einen Wein mit schöner Trinkreife und einem guten Lagerpotenzial erhält.



Mercedes López de Heredia,
die Winemakerin in vierter Generation

DIE ERZEUGER

Bodega López de Heredia zählt in und außerhalb Spaniens zu den Legenden, die Weine der Spitzen-Bodega gelten als die Klassiker der Region. Und das nicht erst seit den letzten Jahren. Auf über 140 Jahre Geschichte kann die stolze Bodega zurückblicken und gilt somit als ein Pionier der Region. Auch war López de Heredia die erste Bodega, die sich in dem hübschen Städtchen Haro niederließ. López de Heredia kam übrigens aus Bordeaux auf der Flucht vor der Reblaus in die Region Rioja, und verließ es auch nicht wieder als jener Schädling endlich besiegt war. Stattdessen feilte er an der Methodik der Weinbereitung und setzte so bis heute gültige Maßstäbe. Natürlichkeit war und ist das oberste Prinzip der Bodega, Anbiederungen an Modeerscheinungen wurden strikt abgelehnt. Was die Weine dieser Bodega bis heute so attraktiv und faszinierend macht, sind neben höchster Qualität Authentizität, Originalität und Tradition. In diesen Punkten sind sie unerreichbar.

2007 TONDONIA RIOJA RESERVA

Rioja DOCa, López de Heredia

WEINBESCHREIBUNG

Bereits an der Farbe lässt sich erkennen, dass diese Ausnahme-Reserva in einem perfekt gereiften Zustand auf den Markt kam. Im Glas schimmert ein feines und typisch für diesen Wein transparentes Rubinrot, das ein wenig an einen Pinot Noir erinnert. Am Rand zeigen sich die charakteristischen orangefarbenen Reflexe. Der Duft präsentiert ein feines Spiel zwischen noch jugendlicher Frucht nach **Kirsche, Kirschkompott** und **roten Brombeeren** und gereiften Anklängen an Zitronengras, Vanille, getrocknete Gewürze, Tabak und **edler Eiche**. Der Geschmack wirkt trotz seines Volumens beinahe verspielt und leichtgewichtig, die Gerbstoffe sind wunderbar integriert und abgerundet und der Gaumen wird von dieser aromatischen Textur geradezu ausgekleidet. Der Abgang ist lang und finessenreich. Dieser Wein ist Kult – zu recht!



ROBERT PARKER

96/100 Punkte

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

 2028

 18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein schöner Wein zu einem Entrecote vom Black Angus, zu einer Wildschweinkeule oder zu gereiften Hartkäsen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

CHAMPAGNE POMMERY BLANC DE BLANCS

Brut, Blanc de Blancs, Champagne AC

FRANKREICH 1

DIE REGION

Die **Champagne** zählt zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt. Seine nördliche Lage versetzt die Region in die Lage, Schaumweine auf Weltklasse-Niveau herzustellen. Das Klima ist sehr kühl, so dass die Trauben hier eine frische und lebhaft Säure bei sehr moderatem Alkoholgehalt ausbilden können. Der endgültige Alkoholgehalt von ca. 12 bis 12,5 Volumenprozent wird erst durch die 2. Gärung erreicht. Die Champagne war es auch, die die Flaschengärung für die Herstellung schäumender Weine entdeckt und entwickelt hat, die unter dem Namen »Méthode Champenoise« weltberühmt und vielfach nachgeahmt wurde. Allerdings ist dieser Name heute geschützt. Zugelassen für die Erzeugung von Champagner sind Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Ihren spezifischen Charakter erhalten sie durch die stark kalkhaltigen Böden der Champagne, die in ihren unterschiedlichen Zusammensetzungen bestimmen, welcher Rebsorte lokal der Vorrang gewährt wird.



Clément Pierlot,
der Önooge und 10. Kellermeister

DER ERZEUGER

Champagne Pommery ist eines der bedeutendsten Champagnerhäuser überhaupt, um das sich Sagen und Legenden ranken. Fest steht auf jeden Fall, dass das 1836 von Narcisse Greno übernommene Haus ab 1858 von seiner Witwe Louise Pommery geführt wurde. Louise Pommery war somit eine der ersten Frauen, die in der französischen Weinwelt eine Führungsposition übernahm. Sie legte auch den Grundstein für den rasanten Aufstieg des Hauses. Unter der Regie von Louise Pommery wurden die Kreidekeller, in denen die Champagner ruhen und reifen, drastisch erweitert. Heute haben sie eine Länge von sagenhaften 18 Kilometern. Als sie Ende des 19. Jahrhunderts – zu einer Zeit, in der Champagner eher lieblich bis süß getrunken wurde – mit dem »Brut« den ersten trockenen Champagner auf den Markt brachte, wurde die innovative Unternehmerin zunächst belächelt. Heute ist der Brut ganz eindeutig der gefragteste Champagner-Stil. Seit wenigen Jahren erzeugt Pommery auch im Süden Englands bemerkenswerte Schaumweine, die den Vergleich mit Champagnern nicht scheuen müssen.

CHAMPAGNE POMMERY BLANC DE BLANCS

Brut, Blanc de Blancs, Champagne AC

WEINBESCHREIBUNG

Ein Blanc de Blancs, pur erzeugt aus der edlen Rebsorte Chardonnay von der Côte des Blancs: Natürlich hat das legendäre Haus Pommery auch eine solch elegante Variante des berühmten Schaumweins im Portfolio. Ganz typisch für einen reinen Chardonnay- Champagner schimmert die Farbe in einem dichten, schönen hellen Strohgelb mit weiß-goldfarbenen Einschlüssen. Auch der Duft ist ganz typisch und charakteristisch, sehr elegant entwickeln sich schöne Anklänge an **Zitrusfrüchte, reife Äpfel, Brioche** und **frische Nüsse**. Der Geschmack ist von ausgeprägter Harmonie, zart unterstreicht das Mousseux die Frucht, der die Perlen auch viel Leben verleihen. Das Finale ist elegant, nachhaltig, sehr harmonisch mit frischem, wiederum an Brioche und Nüsse erinnernden langen Nachhall. Ein sehr hochklassiger Champagner und da nur aus Chardonnay erzeugt zugleich rar und kostbar.



BERLINER WEIN TROPHY 2019
über Pommery

»Bester Produzent «Schaumwein«
Frankreich.«

Chardonnay



2025



8°C



Brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein ganz hervorragender Aperitif,
der aber auch zu gedünsteten Fisch
und Austern perfekt passt.



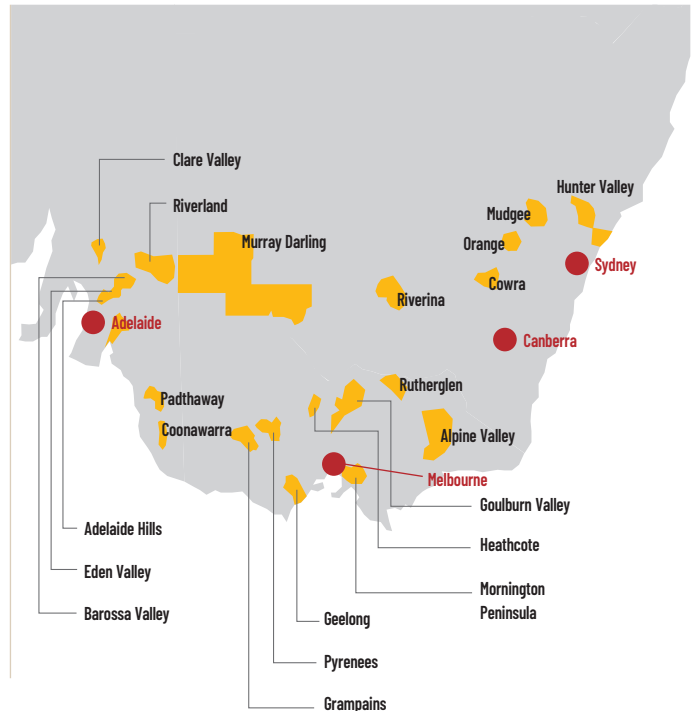
IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2017 BIN 8 SHIRAZ CABERNET

South Australia, Penfolds

DIE REGION

Die Weingeschichte des 5. Kontinents ist verglichen mit der europäischen kurz, gerade einmal knapp 200 Jahre. Dennoch hat diese Geschichte die internationale Weinwelt verändert. Nirgendwo wird so intensiv geforscht wie »Down Under«, australische Önologen gehören zu den besten und gefragtesten Önologen der Welt. Und kaum eine Nation hat einen so rasanten Aufstieg in die Spitze der Top-Erzeugerländer vollzogen. Eine erstaunliche Entwicklung, wenn man bedenkt, dass bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts bevorzugt Wein im Sherry- oder Portweinstil erzeugt wurden. **Australien** hat ein beständiges warmes Klima mit geringen Niederschlägen, ein Vorteil gegenüber anderen Nationen. Es verfügt über eine Vielzahl unterschiedlicher Bodenstrukturen, was unterschiedliche Weinstile generiert. Führend auf der Welt sind die Australier mit der Rebsorte Shiraz. Dieser berühmten Sorte von der Rhône vermochten sie eine eigene, unvergleichliche Identität und Charakteristik zu verleihen, die kaum kopierbar erscheint.



Peter Gago,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die Geschichte des spektakulären Aufstiegs von **Penfolds** zu einem der wichtigsten Erzeuger des 5. Kontinents beginnt völlig unspektakulär in der Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Arzt Dr. Rawson Penfolds und einem kleinen Anwesen im Barossa Valley, dem heute noch existierenden Magill Estate. Dr. Penfolds pflanzte rund um das Haus Wein für seine Patienten an, weil er an die gesundheitsfördernde Kraft des Weines glaubte. Aus dieser Keimzelle heraus entwickelte sich in den folgenden 150 Jahren ein Betrieb, der längst zu den Legenden »Down Under« zählt. Von Penfolds gingen innovative Strömungen aus, die den Weinbau Australiens mehr als nur nachhaltig beeinflussten. Mit Peter Gago steht heute ein Önologe an der Spitze, der zu den besten Fachleuten seiner Branche nicht nur in Australien zählt. Allerdings wird die Geschichte von Penfolds von einem Namen überstrahlt, dem legendären Kellermeister Max Schubert und Erfinder des »Penfolds Grange«, einem alles überragenden Wein, der heute als einer der größten Kultweine der Welt gehandelt wird und vielen Winemachern weltweit als das Ideal eines großen Weines gilt.

2017 BIN 8 SHIRAZ CABERNET

South Australia, Penfolds

WEINBESCHREIBUNG

All diese »Bin« beziehen sich auf die Nummern der Lagerplätze, in denen die Barriques liegen. Der Bin 8 aus dem Hause Penfolds ist eine Cuvée von etwa 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Shiraz. Cabernet-Shiraz-Blends sind Klassiker des australischen Weinbaus, und der Penfolds Bin 8 ist ein schönes Beispiel für die hohe Qualität dieser Weine. In der Nase zeigt er Noten von **Graphit** und **Cassis**, die sogleich die Präsenz des Cabernet Sauvignons betonen. Die Syrah steuert würzige Töne bei. Der Wein duftet rauchig und zeigt **Röstaromen vom Barrique**. Er ist am Gaumen dynamisch, hat griffige Tannine und besitzt eine klare Struktur. Penfolds Bin 8 zeigt mittleres Volumen und schöne Intensität am Gaumen.



ANDREW CAILLARD MW

89/100 Punkte

Cabernet Sauvignon, Shiraz



2017



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

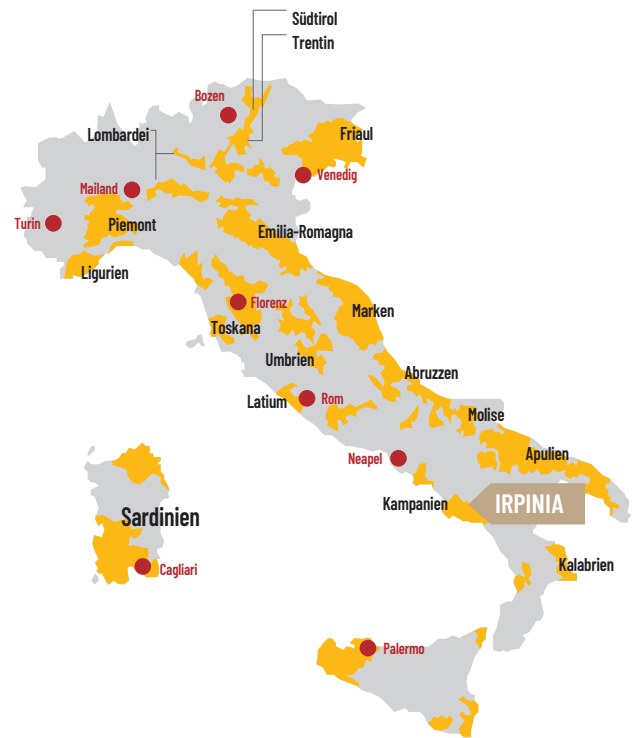
Die intensive Fruchtaromatik des Weines passt ausgezeichnet zu kraftvollen Gerichten wie Wildschwein oder Hirsch mit Preiselbeeren, aber auch zu Rindersteaks vom Grill.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Irpinia ist eine sehr junge Herkunft innerhalb des Bereichs Taurasi, gelegen ca. 20 Kilometer nördlich der Provinzhauptstadt Avellino. Die Landschaft bildet hier reizvolle Kontraste zwischen schroffen Gebirgszügen und grünen Hügeln, an deren Hängen sich Getreidefelder mit Weinbergen abwechseln. Ist Irpinia ohnehin schon recht klein, so wird die Menge des hier erzeugten Weines zudem durch die weite Streuung der Weinbergparzellen weiter limitiert. Kurzen harten Wintern, in denen es – untypisch für Süditalien – durchaus auch einmal schneien kann, stehen ein mildes Frühjahr, ein warmer Sommer und ein langer Herbst gegenüber. Abkühlung verschaffen milde und kühlende Winde vom Meer. Hauptrebsorte und auch einzig zugelassene Rebsorte für die Herkunft ist der Aglianico, eine tanninreiche und sehr aromatische Rebsorte, die kräftige und gehaltvolle Weine verspricht, denen es aber aus den Händen erstklassiger Erzeuger keineswegs an Eleganz mangelt.



Antonio Capaldo,
der Besitzer

DER ERZEUGER

Feudi di San Gregorio liegt in Irpinia, einen der für den Weinbau bedeutsamsten Flecken nicht nur Kampaniens, sondern ganz Italiens. Hier fand bereits unter Papst Gregor dem Großen im 6. Jahrhundert Weinbau in relevantem Ausmaß statt. Bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts war Feudi di San Gregorio eine unbekannte Kellerei, bis eine Vision in nur wenigen Jahren umgesetzt wurde, eine Vision, die in die Erzeugung absoluter Top-Qualitäten unter Berücksichtigung der regionalen Rebsorten mündete. Heute steht der Name Feudi di San Gregorio wie kein anderes für die önologische Revolution Süditaliens – die Kellerei wird von Fachleuten zu den 10 besten Betrieben Italiens gezählt.

2010 SERPICO

Irpinia Aglianico DOC, Feudi di San Gregorio

WEINBESCHREIBUNG

Typisch für einen erstklassigen Aglianico ist die tiefe rubinrote Farbe mit bläulichen und purpurnen Reflexen. Am Rand zeigen sich erste orangefarbene Reflexe, ein Hinweis auf die Trinkreife. Im Bouquet entwickelt sich ein dichtes Spiel von beerigen Aromen wie **Rote und Schwarze Johannisbeeren**, aber auch von **Pflaumen, Heidelbeeren** und **getrockneten Kräutern**. Typisch ist auch die zarte Spur von **Graphit**, die dem Duft eine angenehme mineralische Komponente verleiht. Der Geschmack ist vollmundig, kräftig und gehaltvoll, ohne es an Eleganz missen zu lassen. Die Tannine sind kräftig, aber harmonisch und sehr gut eingebunden. Die aromatische Struktur am Gaumen ist ausladend und komplex angelegt, das Finale ist saftig, zart mineralisch und mit einem dunkelbeerigen Nachklang auch sehr nachhaltig.



ROBERT PARKER

95/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

92/100 PUNKTE

Aglianico



2023



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Aglianico passt zu kräftigen Schmorgerichten vom Rind oder Lamm, oder auch zu einem gehaltvollen Wildgulasch oder einem Wildragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten, wie auch zu den kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland, in dem der Riesling mit über 90 % Anteil eine Sonderstellung einnimmt. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg zum Meer von Ost nach West zurücklegt, so dass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden genau zur Sonne aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme sehr gut speichern, die sie nachts wieder an die Reben abgeben. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher, klimatischer Faktor, da die gewaltige Wasserfläche mäßigend auf große Kälte wie auch auf außerordentliche Hitze wirkt. Der vom VDP als Große Lage klassifizierte Marcobrunn ist ein richtiges Pfund in Sachen Weltklasse-Riesling. Hier entstehen würzige, fruchtige Rieslinge mit breiten Schultern, wie sie dem Rheingau zu Weltruhm verholfen haben.



Kathrin Puff,
die Kellermeisterin

DER ERZEUGER

Das **Kloster Eberbach** im Rheingau ist eines der angesehensten und bedeutendsten Denkmäler Deutscher Weinkultur. Zugleich ist es aber auch ein außerordentlich wichtiges Zeugnis klösterlicher Baukunst, da das Kloster in seiner Kernsubstanz bis heute unversehrt ist. Nicht umsonst wurden daher große Teile der Innenaufnahmen für den berühmten Klosterkrimi »Der Name der Rose« hier gedreht. Auch der Weinbau blickt in den ehrwürdigen Mauern auf eine lange, beachtenswerte Geschichte. Bereits vor über 700 Jahren betrieben die Mönche hier Weinbau. Im Mittelalter war das Kloster eines der bedeutendsten und blühendsten Weinunternehmen der damaligen Welt. Wichtige Gerätschaften wie Pressen z.B. dokumentieren diese Geschichte auch in der Neuzeit. Bis heute ist das Kloster eine Wallfahrtstatt für anspruchsvolle Weinliebhaber, die vor allen Dingen den Rheingauer Riesling zu schätzen wissen. Seit einigen Jahren allerdings werden viele Schritte von der Traube bis zum Spitzenwein in einem neuen hochmodernen Keller vollzogen, dessen ungeachtet ist das berühmte Kloster auch heute noch eines der Zentren deutschen Weinbaus schlechthin. Mit der Lage Erbacher Marcobrunn besitzt das Kloster Parzellen in einem Filetstück des Rheingaus.

2018 ERBACHER MARCOBRUNN RIESLING GG

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Der Wein aus dem Marcobrunn hatte schon immer prominente Fans: der Weinsammler und Präsident der USA Thomas Jefferson, der Romantiker August Schlegel, die Dichter Goethe und Fontane schätzten die Weine aus dem Marcobrunn, die als die wichtigsten des Rheingaus gelten. Die Aromen des 2018ers sind fruchtig und reif, der Wein zeigt viel Exotik, er duftet nach **Mango, Birne** und **Maracuja**. Die Frische der Rheingauer Weine zeigt sich erst im Finale, welches spannungsgeladen ist und lange anhält.



Riesling



2018



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Alleskönner, denn er passt zu einem Wiener Schnitzel oder gebratenem Geflügel ebenso, wie zu einer gebratenen Jakobsmuschel, zu gedünstetem Fisch oder zu weißem oder grünem Spargel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Brunello di Montalcino ist das mit weitem Abstand jüngste unter den traditionsreichen Spitzenregionen Italiens in Sachen Rotwein. Der Brunello di Montalcino wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Ferruccio Biondi-Santi erfunden. Grund hierfür war die Entdeckung eines besonderen Klons der toskanischen Sorte Sangiovese, der den Namen der Region trägt: Brunello di Montalcino. Der Wein aus Montalcino wirkt voller, kräftiger und gewichtiger, als seine weiter nördlich liegenden Nachbarn Chianti oder Vino Nobile. Die Gründe hierfür liegen in der Topographie und im Klima, denn die Weinberge liegen tiefer als jene rund um Florenz, wirken weitläufiger und sind zum Mittelmeer hin offen. So genießen sie andererseits auch einfach mehr Wärme, was der vollen Ausreifung der Trauben sehr zugute kommt.



Familie Antinori

DIE ERZEUGER

Seit 26 Generationen werden die Wurzeln der legendären Familie **Antinori** im Chianti Classico gepflegt, dennoch hat dieses berühmte Adelsgeschlecht stets über den Tellerrand hinausgeschaut. Als sich 1995 die Gelegenheit bot im Brunello di Montalcino Fuß zu fassen, nahm Marchese Antinori diese Chance sofort war und erwarb das kleine Anwesen **Pian delle Vigne**. Eigentlich handelt es sich hier um einen kleinen, stillgelegten Bahnhof, der aber mit viel Liebe und Aufwand zu einem Weingut umfunktioniert wurde. Die Weinberge neben dem Bahnhof weisen eine perfekte Südostausrichtung auf und können so die toskanische Sonne bestens einfangen. Natürlich wird auf strikte Ertragsbeschränkung geachtet, um den Weinen Kraft, Fülle und eine komplexe, dichte und konzentrierte Struktur mit auf den Weg zu geben. Pian delle Vigne zählt bereits in dieser kurzen Zeit zu den gesuchtesten Weinen der Region und gilt als weiterer Meilenstein in der Weingeschichte der Antinoris.

2014 PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO

Brunello di Montalcino DOCG, Marchesi Antinori

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist in ein schönes sattes Rubinrot mit granatroten und orangefarbenen Reflexen gekleidet. Der Duft ist warm, füllig, intensiv und opulent, ohne es dabei an Eleganz missen zu lassen. Harmonisch ist die aromatische Struktur mit Anklängen an **Cassis, reife Kirschen, Marzipan, Bitterschokolade** und **feinen Kräutern wie Minze** komponiert. Der Geschmack ist ungewöhnlich harmonisch und samtig, dabei breitet sich eine fruchtige Intensität über den Gaumen aus. Die Gerbstoffe sind rund und saftig, die Säure ist zurückhaltend und balanciert, so dass der Wein seine majestätische Kraft entfalten kann. Das Finish ist rund, intensiv, warm und komplex, ein langer schöner Nachhall klingt nur langsam aus. Ein typisch kraftvoller, aber auch geschmeidiger und harmonischer Wein, der jetzt schon viel Freude bereitet aber problemlos über gut ein Jahrzehnt reifen kann.



ROBERT PARKER

91/100 Punkte

JAMES SUCKLING

90/100 Punkte

Sangiovese

 2034

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gehaltvolle Wildgerichte oder geschmortes Lamm dürften mit diesem großen Brunello beste kulinarische Unterhaltung bieten, aber auch aromatischer, feinwürziger Käse kommt als Begleiter in Betracht.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
