

DIE REGION

Gelegen in einem weitläufigen Talkessel, umringt von Bergen, ist die sehenswerte Landschaft des **Piemonts** die einzige Region Italiens, die nicht dem Einfluss des Meeres unterliegt. Das dadurch herrschende kontinentale Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern, das seinen nachhaltigen Einfluss auf die spektakuläre Hügellandschaft des Piemonts entfaltet, hat einen faszinierenden Rebsortenspiegel hervorgebracht. Herzstück des Piemonts ist die 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. Barolo entsteht aus einer der großen Rotweinsorten der Welt, dem Nebbiolo, der in seiner hochfeinen Stilistik und seiner Komplexität gerne mit dem Pinot Noir verglichen wird. Mit diesem Wein an der Seite hat sich das Piemont in ein kulinarisches Paradies entwickelt, in kaum einer Landschaft Italiens lässt sich die perfekte Symbiose von Wein und Speisen in dieser Vollendung genießen.



Familie Abbona

DIE ERZEUGER

Das Weingut **Marchesi di Barolo** liegt mitten in der kleinen historischen Ortschaft Barolo. Es gilt als die Wiege des gleichnamigen, war es doch die aus Frankreich stammende Juliette Colbert de Maulévrier, die Gattin des Marchese di Barolo, die das Potential der Weinberge erkannte. Sie erbaute den Keller und benannte ihre Weine nach französischer Tradition nach der Herkunft Barolo. Damit wurde sie zur Namensgeberin des berühmtesten italienischen Rotweins. Seit den 1930er Jahren ist das Gut in 5. Generation im Besitz der Familie Abbona, die mittlerweile eine Rebfläche von 200 Hektar bewirtschaften. Ganz besonders kostbar sind dabei der Weinbergsbesitz in vielen Spitzenlagen der Langhe wie z.B. Cannubi, Sarmassa oder Pairagal. Anna und Ernesto Abbona produzieren gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio Weine von ausgezeichnetem Ruf und weltweiter Anerkennung.

2015 MARCHESI DI BAROLO

Barolo Coste di Rose DOCG

WEINBESCHREIBUNG

Coste di Rose heißt schon seit ewiger Zeit ein Weinberg beim kleinen Ort Monforte. Er ist perfekt zur Morgensonne ausgerichtet und weist besonders kalkhaltiges Gestein auf. Dadurch sind die Weine von hier besonders fein und duftig, filigraner als aus Cannubi oder anderen Spitzenlagen. Er glänzt in Rubinrot, typisch für Nebbiolo hat er granatfarbene Reflexe. Der Duft ist vielschichtig, erinnert an **Lakritz, Minze, Kräuter** und **Sauerkirschen**. Am Gaumen zeigt er sich als filigraner und harmonischer Wein, dank der feinen Tannine die der Nebbiolo mitbringt, mit einem schönen Reifepotential. Diese werden durch den Ausbau in Barriques und die lange Lagerung auf der Flasche bereits schön harmonisch.



JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

Nebbiolo



2019



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Coste di Rose begleitet die phantastische Küche der Langhe: Schmorfleisch, Gemüsequiche oder Eier mit Trüffeln. Er passt hervorragend zu Tajarin (Piemontesische Nudeln), zu Steaks vom Grill und zu frischem Brot mit Schafs- und Ziegenmilchkäse oder mildem Hartkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Cigales war lange Zeit unbekannt und führte ein Schattendasein, zu groß war die Sogwirkung des berühmten Nachbarn Ribera del Duero. Das war gewiss vor mehreren hundert Jahren anders, denn die nahe gelegene Stadt Valladolid war damals immerhin die Hauptstadt Spaniens. Mit ca. 2.700 Hektar ist die Region zudem recht klein und überschaubar. Klimatisch betrachtet ist Cigales vergleichbar mit der prominenten Nachbar-Region Ribera del Duero, die Tage sind ausgesprochen warm, nachts jedoch fällt das Thermometer rapide. Das liegt auch an den auf 800 Metern hoch gelegenen Weinbergen. Diese nächtliche Kühle leistet einen wesentlichen Beitrag zur Finesse der Weine, denn sie sorgt dafür, dass die Trauben ihre Säure bewahren und somit auch über einen animierenden Charakter verfügen. Cigales steht hauptsächlich für Rotweine, die im Regelfall aus Tempranillo oder Garnacha erzeugt werden, für sich ausgebaut oder als Cuvée. Den Status einer DO, eines kontrollierten Ursprungs hat die Region erst 1991 erhalten.



Luis Chueca,
der Winemaker

DER ERZEUGER

1997 traf der im Rioja ansässige Spitzen-Erzeuger **Báron de Ley** eine wichtige Entscheidung: eine Bodega in der Region Cigales, in der man ein gewaltiges Potential für Top-Weine vermutete, sollte ihren Betrieb aufnehmen. Eine mutige Entscheidung, in eine bis dahin unbekante Region zu investieren, aber eine Entscheidung die sich lohnen sollte. Der erste Jahrgang erschien 1999 und sorgte bereits für enormes Aufsehen. Gerade einmal 18 Hektar Weinberge werden heute bewirtschaftet, deren Rebbestand aber das stattliche Alter von 50 bis 70 Jahre aufweist. Daraus lässt sich schöpfen. Allerdings liefern diese Rebstöcke eher geringe Erträge, dafür aber einen hochkonzentrierten Most. Die Weine der Bodega werden heute als stattliche Alternative zu den Weinen des Ribera del Duero gehandelt, und der Jahrgang 1999 ist in Spanien längst ein Sammlerstück und genießt Kultstatus.

2010 FINCA MUSEUM NUMERUS CLAUSUS

Cigales DO, Finca Museum Viñedos y Bodegas

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe funkelt verheißungsvoll in einem schönen, tiefdunklen und intensiven Rubinrot mit einem leuchtenden, jugendlich violetten Kranz. Der Duft ist intensiv, konzentriert und vielschichtig und vermählt harmonisch die klassischen Aromen des Tempranillo von **dunklen Beeren, reifen Kirschen** und **Kirschkompott** mit den vom Eichenfässchen herrührenden Aromen von **Vanille, frischem Mokka, Kokos** und **Karamell**. Der Geschmack ist elegant und saftig mit schöner Intensität und großem Volumen. Die aromatische Textur korrespondiert mit den Eindrücken in der Nase, feinsensreich ergänzt durch hintergründige Noten von **getrockneten Kräutern** und **Gewürzen**. Das Tanningerüst wirkt samtig und geschmeidig, der hintergründige Säurenerv sorgt für einen angenehmen und trotz der Opulenz recht animierenden Trinkfluss. Das Finale ist komplex, wiederum saftig und sehr anhaltend. Mit derartigen Weinen wird Cigales bald den Status eines Geheimtipps verlassen.



Tempranillo



2010



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Tempranillo, der ideal zu gehaltvollen Wildgerichten mit kräftigem Jus passt, etwa Reh- oder Hirschrücken, ein Wildragout oder gekräuterte Lammhaxe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das **Rheingau** zählt zu den schönsten wie auch kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland, in dem allerdings 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 Kälte wie auch auf Hitze wirkt. Der Rüdesheimer Berg Rottland bei Rüdesheim zählt nicht nur zu den bedeutendsten Lagen des Rheingaus, er ist auch wegen seiner Steilheit nur sehr schwer und ausschließlich von Hand zu bearbeiten.



Kathrin Puff,
die Kellermeisterin

DER ERZEUGER

Das **Kloster Eberbach** im Rheingau ist eines der ehrwürdigsten und bedeutendsten Denkmäler deutscher Weinkultur. Zugleich ist es aber auch ein 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, bedeutsame 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 z.B. Pressen dokumentieren diese Geschichte auch in der Neuzeit. Bis heute ist das Kloster eine Wallfahrtsstätte 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.

2017 RÜDESHEIMER BERG ROTTLAND RIESLING GG

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Der Name der Lage hat übrigens nichts gemein mit der vielleicht naheliegenden Assoziation »verrotten«, sondern entstammt dem Mittelhochdeutsch, wo dieser Begriff so viel bedeutet wie »genutzt für den Weinbau«. Das ist gut so, denn hier entstehen heute Paraderieslinge wie dieser. Die Farbe schimmert in einem hellen, aber intensiven Zitronengelb im Glas, durchzogen von frischen grünlichen Reflexen. Das reiche und elegante Duftspiel lässt intensiv fruchtige Aromen von **frischen Äpfeln, reifen Aprikosen** und **Pfirsichen** in die Nase strömen. Auch hintergründige Anklänge an **frische grüne Kräuter** lassen sich ebenso ausmachen wie eine **kühle Mineralität**, die auf den Schieferboden des Rheingaus verweist. Der Geschmack ist rassig und herzhaft, dabei ausgewogen und exzellent balanciert zwischen der für den Riesling typischen Säure und dem süßlich anmutenden Fruchtextrakt. Der Abgang ist mineralisch und von einer intensiven und sehr anhaltenden Frucht geprägt.



DER FEINSCHMECKER 2017/18

»Gehört zu den besten Weingütern in Deutschland.«

Riesling



2017



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 gedünstem Fisch oder zu weißem oder grünen Spargel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Gigondas zählt zu den ältesten Weinbaugebieten Frankreichs, Reben stehen hier schon seit der Zeit der römischen Feldzüge. Lange Zeit gehörte ein großer Teil der stark zerklüfteten Weinberge am Fuße der berühmten Gebirgskette Dentelles de Montmirail dem Fürsten von Oranien. Über weite Strecken des 20. Jahrhunderts wurde das Gebiet einfach allgemein der Rhône zugeschlagen, bis es sich 1966 den Status einer kontrollierten Herkunft, der Appellation d'Origine, erwarb. In unmittelbarer Nachbarschaft zum weltbekannten Châteauneuf-du-Pape weisen die Weine des Gigondas durchaus eine gewisse Ähnlichkeit mit jener legendären Region auf. In erster Linie bestehen sie aus Grenache unter Beigabe von etwas Syrah und Mourvèdre. Gigondas unterliegt selbst für Frankreich ungewöhnlich restriktiven Weinbau-Gesetzen. So dürfen die Erträge pro Hektar 55 Hektoliter nicht übersteigen, auch eine strenge Auslese nur gesunder und vollreifer Trauben ist zwingend vorgeschrieben.



Alphonse Barqueros,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die **Domaine La Haute Marone** ist ein familiengeführter Winzerbetrieb am Rande von Sablet, direkt an der Straße nach Gigondas. Die Winzer Alphonse und Claude Barqueros besitzen Weinberge in den örtlichen Hanglagen, aber auch auf dem Plateau. Sie begannen ihr Geschäft mit ein paar Reihen von Familienweinbergen, von denen die größeren 1956 Claudes Großvater Marcel Bernard gepflanzt wurden. Der stellte, nachdem ein schwerer Frost seine Olivenhaine stark geschädigt hatte, seinen Hof auf den Weinbau um. Die Trauben lieferte er an regionale Genossenschaften. Die damals gepflanzten Weinberge – hauptsächlich Grenache – sind heute der Kernbestand der Domaine, die 2002 gegründet wurde und seit dem ersten Jahrgang 2004 ihre Trauben an die Kellerei Boutinot liefert. Neben Grenache sind hauptsächlich Syrah und Mourvèdre gepflanzt, aus denen der Önologe Eric Monnin klassische Weine der südlichen Rhône keltert.

2015 **DOMAINE LA HAUTE MARONE**

Gigondas AOP

WEINBESCHREIBUNG

Wein aus Gigondas wird oft mit Châteauneuf-du-Pape verglichen, doch liegen die Weinberge des Ortes weiter nördlich und höher, daher sind die Weine oft etwas frischer und schlanker als die des südlichen Nachbarn. Der Gigondas der Domaine La Haute Maronne duftet nach **Sauerkirschen**, **Mittelmeerkräutern**, etwas nach **Nelke** und **Muskat**.

Der Körper ist groß und voll, doch schön konturiert. Die Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Reben wachsen auf zwei steilen, terrassierten Parzellen aus Kalkstein, Granit und Schiefer. Zwischen den Reben wachsen Kräuter, und hinter diesem malerischen Weinberg liegen die schroffen Käme der Dentelles de Montmirail. Eric Monnin reift diesen Südfrankreichklassiker traditionell in mehrfach belegten Holzfässern, wodurch er feine Röstnoten und eine Spur Vanille erhält.



Grenache, Syrah



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu Wildgerichten oder einer »Daube Provençale«, also in Rotwein und Oliven geschmortem Fleisch. Der kräftige Wein passt aber auch zu reifem Käse, zum Beispiel einem Cheddar oder einem gereiften Saint-Marcellin.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Wenn es eine Region gibt, die sich nicht nur größter Berühmtheit erfreut, sondern deren Weine selbst jene kennen, die ihn gar nicht anrühren würden, dann ist es die **Champagne**. Den prickelnden Schäumer kennt jeder. Dabei ist die Geschichte des schäumenden Weines gerade einmal knapp 300 Jahre alt. Lange zuvor wurde hier zwar schon Wein angebaut, nur war dieser eher hellrot und moussierte in keiner Weise. Die Champagnerkultur hat ihren Ursprung im 18. Jahrhundert. Champagner, das ist das großartige Zusammenwirken des kühlen nördlichen, kontinentalen Klimas, des dicken Kreidebodens, wie man ihn nur in der Champagne oder noch im Chablis vorfindet, der drei Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, und der großen handwerklichen Kunst der Champagnererzeuger. Ein guter Champagner braucht mindestens drei Jahre, bis er die Champagnerfreunde überall auf dieser Welt entzücken darf.



Camille Sereys de Rothschild,
Benjamin de Rothschild,
Ariane de Rothschild,
Philippe Sereys de Rothschild
und Eric de Rothschild

DIE ERZEUGER

Natürlich ist es ein unglaubliches Abenteuer, in der heutigen Zeit in einer so traditionsreichen Region wie der Champagne mit all ihren geschichtsträchtigen Erzeugern noch einen neuen Champagner auf den Markt zu bringen. Die **Rothschilds** konnte dies aber nicht beeinflussen, sie haben es gewagt. Einer Sensation kommt es zudem gleich, dass sich alle im Weinbau verdienten Familienzweige der Rothschilds zusammaten, um das ambitionierte Projekt eines Rothschilds-Champagners auf den Weg zu bringen. Der historische Zusammenschluss fand 2005 statt und 2009 können die Rothschilds die ersten Früchte ihrer engagierten und kompromisslosen Arbeit präsentieren: den Spitzen-Champagner Barons de Rothschild. Die Trauben stammen ausschließlich aus Weinbergen, die als „Grand Cru“ oder „1er Cru“ klassifiziert wurden. Die Qualität der Grundweine ist so hervorragend, dass der Champagner kaum Dosage benötigte. Nicht alle werden in den Genuss dieses Ausnahme-Champagners kommen können, denn die Auflage ist streng limitiert.

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Brut, Champagne AC

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe zeigt sich in einem typischen Strohgelb von guter Intensität, durchzogen von weißgoldenen Reflexen. Das Perlenspiel ist homogen und von schöner Gleichmäßigkeit, die kleinen Perlen steigen mit gemächlicher Geschwindigkeit im Glas auf. Das Bouquet präsentiert die typischen Charaktermerkmale eines Klasse-Champagners, Noten von frischem **Biskuit**, **Haselnüssen** und **Zitrusfrüchten** verbinden sich zu einem eleganten und intensiven Duftstrauß. Am Gaumen zeigt sich das Mousseux perfekt integriert und unaufdringlich, so dass es die schöne, klassische aromatische Struktur ausdrucksvoll unterstreicht, ebenso wie der gut eingebundene, lebhafte Säureerv. Das Finish gestaltet sich komplex, die Anklänge an Biskuit und Haselnuss halten lange an, auch eine feine, herbfrische Mineralität ist zu spüren.



FALSTAFF

92/100 Punkte

Chardonnay, Pinot Noir



2024



10°C



Brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Bestens als Aperitif vor einem festlichen Menü, tatsächlich bietet er zu gedünstem Fisch, Austern oder einem nicht zu süßen Dessert ein überragendes Genussvergnügen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Einzigartig und traumhaft schön ziehen sich die Weinberge längs der Küste vom Kap der Guten Hoffnung weit bis in den Südosten der herrlichen Landschaft Südafrikas. Schroff steigen die felsigen Gebirgszüge aus der in der Talsohle saftig grünen Landschaft. Die Weinberge, die sich an die Füße der Felsmassive schmiegen, sind allerdings auf dem felsigen Untergrund der Berge und höher angelegt. So liegen sie im Einflussbereiches des kühlen Windes, der nachmittags vom Meer herüberweht. Auch wenn Südafrika sicher zu den kühleren Weinbaugebieten der Neuen Welt zählt, so ist dieser Wind für die reifenden Trauben sehr wichtig, denn die Abkühlung beschert ihnen ein feines Säuregerüst und somit auch viel Finesse. Nach Regengüssen ist die Meeresbrise besonders wichtig, denn sie trocknet die Trauben und belässt ihnen so die schöne Konzentration. Angebaut wird ein breites Spektrum internationaler Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot oder Cabernet Sauvignon.



Marc Kent, der Kult-Önologe von Boekenhoutskloof

DER ERZEUGER

Selbst der große Robert Parker scheint vor den Weinen von **Boekenhoutskloof** auf die Knie zu gehen, verfolgt man seine Notizen zu diesem Thema. Erstaunlich ist es daher, dass über diesen Parade-Erzeuger Südafrikas in unseren Breiten nur wenig zu vernehmen war. Mit Mark Kent verfügt das Weingut, das immer noch in einem wunderschönen und über 250 Jahre alten Gutshaus residiert, über einen der talentiertesten Winemacher am Kap. Die großen Weine der Welt hat er alle studiert, von Bordeaux bis Burgund, vom Napa Valley bis nach Australien. Diese großartigen Erfahrungen in seine eigenen Weine auf Boekenhoutskloof einzubringen und daraus einen unverwechselbaren Stil zu formen, ist sein großes Ziel. Und verfolgt man die Urteile der schreibenden Zunft, so ist leicht festzustellen, dass er dieses Ziel kompromisslos und ehrgeizig verfolgt. Noch schöner ist es natürlich, wenn man sich selbst in Nase und Gaumen ein genuss- und erlebnisreiches Bild von Mark Kents Träumen machen kann.

2017 CHOCOLATE BLOCK

WO Swartland, Boekenhoutskloof

WEINBESCHREIBUNG

Die außergewöhnliche Cuvée ist eine Reminiszenz an die großen Weine der südlichen Rhône. Die Farbe funkelt in einem prachtvollen, intensiven, dunklen Rubinrot, das von einem zart violetten Kranz umrahmt wird. Im Duft macht der Wein seinem Namen alle Ehre, der erste Eindruck: **Schokolade**. Dahinter findet man dann aber auch intensive Anklänge an **dunkle Beeren, reife Kirschen, Kirschkonfitüre** und **Himbeerkompott** ebenso, wie Noten von **frischen Kräutern**. Die Präsenz am Gaumen ist sehr auskleidend mit reichlich Aromen von Bitterschokolade und reifen Beeren und Kirschen. Der Charakter ist samtig und mundfüllend, reifen und runden Tanninen steht eine cremig fruchtige Textur gegenüber, wie feiner Fruchtschmelz. Der Abgang ist üppig, konzentriert, exzellent balanciert und schön lang. Das Versprechen zu einer genussvollen Verführung enthält schon der Name, der Wein löst diese mit Bravour ein.



TIM ATKIN

93/100 Punkte

WINE MAGAZINE

93/100 Punkte

**Syrah, Grenache,
Cabernet Sauvignon**

 2029

 18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch von Rind oder Lamm und ist ein idealer Begleiter von Wildgerichten wie Wildschwein oder Rehrücken.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
