

• EINFACH.
Wein
kaufen

WEIN



PROGRAMM
2022

VORWORT

Wir lieben Charakter Weine!

Aus diesem Grund bieten wir Weine an, die uns selbst begeistern und manchmal sogar auch berühren. Dabei wählen wir unsere Weine nach folgenden Kriterien aus:



- Lust auf einen zweiten Schluck oder ein zweites Glas
- Trinkfluss und Charakter, gerne auch mit Ecken und Kanten
- erkennbare Qualität und Individualität, die handwerklich erzeugt wird
- leidenschaftliche Winzerinnen und Winzer, die „handwerklich“ arbeiten
- weitest möglich mit der Natur verträgliche Produktion
- weitestmöglicher Verzicht auf Zusätze bei der Vinifikation
- überzeugende Preis-Genuss-Verhältnisse

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unser Wein Sortiment und finden Sie dabei vielleicht Ihren neuen Lieblingswein!

Gerhard Hofner



KENNEN SIE SCHON UNSER WEIN ABO?

Entdecken Sie überraschende Weinerlebnisse, die in keine Schublade passen! Alle 2 Monate erhalten Sie von uns ein hochwertiges Weinpaket. Dieses besteht je nach Edition aus 2 bis 3 Flaschen Wein. Besondere Überraschungsmomente sind inklusive! Bei der Auswahl der Weine ist vieles möglich. Von weiß bis rot. Von jung bis gereift. Von knochentrocken bis restsüß. Still oder prickelnd. Von verführerisch und zugänglich bis vielschichtig und manchmal eben auch polarisierend.

Sie haben die Möglichkeit, Ihr Wein Abo Ihrem persönlichen Geschmack anzupassen und bei Ihrer Bestellung bestimmte Weinstile auszuschließen.

Zu jeder Edition erhalten Sie von uns eine unterhaltsame und ausführliche Weinbeschreibung via E-Mail und den Zugang zu einem kurzen Video, in dem wir erklären, warum uns gerade diese Weine faszinieren.



Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachweinkaufen.de/wein/abo/>

INHALTSVERZEICHNIS

DEUTSCHLAND

Baden	Seite 5-11
Franken	Seite 12-
Hessische Bergstrasse	Seite 13
Mosel	Seite 14-17
Pfalz	Seite 18-21
Rheingau	Seite 22
Rheinhessen	Seite 23-25

FRANKREICH

Burgund / Mâconnais	Seite 26
Chablis	Seite 27
Languedoc	Seite 29
Sancerre	Seite 30
Mentou-Salon	Seite 31
Nördliche Rhône	Seite 32
Roussillon	Seite 33
Südliche Rhône	Seite 34

ITALIEN

Apulien	Seite 35
Chianti	Seite 36
Emilia Romagna	Seite 37
Friaul	Seite 38
Lombardei	Seite 39-41
Marken	Seite 42
Piemont	Seite 43-46
Südtirol	Seite 47 - 49
Valpolicella	Seite 50
Venetien	Seite 51-52

ÖSTERREICH

Kremstal	Seite 53
Neusiedler See	Seite 54
Weinviertel	Seite 55

SPANIEN

Kastilien	Seite 56
Montsant	Seite 576
Rioja	Seite 58-59

DEUTSCHLAND BADEN

ENDERLE & MOLL

Ort: Münchweiher
Region: Baden
Fläche: 2 Hektar
Produktion: 10.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch



Florian Moll und Sven Enderle lernten sich während ihrer zweijährigen Winzerausbildung von 2003-2005 am Kaiserstuhl kennen. Die Faszination des biodynamischen Weinbaus erfasste beide getrennt voneinander bei der Arbeit in Weingütern in Deutschland und Frankreich. Gemeinsam gründeten sie dann 2007 ihr eigenes Weingut mit zu Anfang nur 30 ar Rebfläche. Inzwischen sind es über 2 ha - verteilt um den Ort Münchweiher. Buntsandstein und Muschelkalk sind die vorherrschenden Böden und sorgen schon jetzt nach wenigen Jahren für einen spannungsreichen Vergleich der beiden Spätburgunder. Beide Weine sind charaktervoll und echte Terroirweine. Alle Weine werden bei Enderle & Moll spontan vergoren, weder geschönt noch filtriert und lagern 12-15 Monate in gebrauchten Barriques. Auch ein Roséwein und Sekt gehören zur Kollektion. Qualitätsfanatiker sind die beiden jungen Winzer, langweilig werden die Weine wohl aber nie werden.

Auxerrois		2020	15,80 Euro / 0,75l
Grauburgunder		2019	15,80 Euro / 0,75l
Grauburgunder		2020	15,80 Euro / 0,75l
Müller-Thurgau trocken	"Müller"	2020	9,60 Euro / 0,75l
Müller-Thurgau trocken	"pur"	2020	15,90 Euro / 0,75l
Pinot Noir	"Basis"	2020	14,40 Euro / 0,75l
Pinot Noir	"Liaison"	2020	22,90 Euro / 0,75l
Pinot Noir	"Muschelkalk"	2019	32,50 Euro / 0,75l
Pinot Noir	"Muschelkalk"	2020	32,50 Euro / 0,75l
Pinot Noir	Buntsandstein	2018	32,50 Euro / 0,75l
Pinot Noir	Buntsandstein	2020	32,50 Euro / 0,75l

Pinot Noir	Buntsandstein - Ida	2020	34,50	Euro / 0,75l
Pinot Noir	Pinot à trois	2018	44,50	Euro / 0,75l
Spätburgunder Rosé		2019	13,80	Euro / 0,75l
Spätburgunder Rosé		2020	13,80	Euro / 0,75l
Weiss & Grau		2020	12,90	Euro / 0,75l
Weißburgunder trocken	Muschelkalk	2020	15,80	Euro / 0,75l

Wer PetNat mag wird das gemeinsame PetNat-Projekt [trub:stoff] von Florian Moll (Enderle & Moll) und seiner Lebenspartnerin Géraldine lieben! Begonnen hat dieses sprudelnde Projekt im Jahr 2018, als Géraldine ihren Job im diplomatischen Dienst in der Schweiz beendet hat, um Florian bei dessen Weingut Enderle & Moll zu unterstützen. Da sie selbst ein grosser Fan von Sprudligem aller Art ist, entstand schon bald die Idee, unter einem eigenen Label PetNat herzustellen. Das Projekt [trub:stoff] war geboren. Bei dem Traubenmaterial können die beiden durch die Rebstücke von Enderle & Moll auf dieselbe Qualität und Herkunft zurückgreifen. Auch in der Herstellung arbeiten Géraldine und Flo mit derselben Philosophie wie Enderle & Moll. Das bedeutet konkret: Sowohl im Rebberg als auch im Keller verzichten die beiden auf jegliche Chemie oder andere Zusätze und sämtliche Arbeiten im Weinberg sowie bei der Lese werden von Hand gestemmt. Erfolgreich durchgestartet sind die beiden mit ihrem ersten PetNat „Troubadour“, einem reinsortigen Müller-Thurgau. Aufgrund des immens positiven Feedbacks der PetNat Fans haben die beiden im Folgejahrgang gleich nachgelegt. Ergänzt wurde das Sortiment durch den PetNat „Propeller“ einer Cuvée aus Weissburgunder und aromatischem Kerner. Da die Grundweine für die PetNats ähnlich wie die Naturweine von Enderle&Moll verarbeitet werden und zudem keinerlei Schwefel benutzt wird, entwickeln sich die Perlweine auch auf der Flasche noch über Monate weiter und "bleiben in Bewegung"!

Pet Nat Propeller		2020	14,90	Euro / 0,75l
Pet Nat Troubadour		2020	14,90	Euro / 0,75l

HUBER, BERNHARD

Ort: Malterdingen
Region: Baden
Fläche: 28 Hektar
Produktion: 180.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): VDP, Deutsches
Barrique Forum



Bernhard Huber hat mit dem gleichnamigen Weingut in Baden Maßstäbe für den deutschen Weinbau gesetzt, das Breisgau wieder auf der Landkarte für Spitzenweine verankert und wurde als "Burgunderkönig" gefeiert. 2014 ist er nach Krankheit verstorben. Was er geschaffen hat bleibt. Großartige Weine, ein Betrieb auf technischem Topniveau und allerbeste Weinbergslagen, die er in den letzten Jahrzehnten zusammen getragen hat. Seine Frau Barbara führt nun den Betrieb mit Sohn Julian. Der junge Winzer setzt das Vermächtnis seines Vaters fort, bringt jedoch auch einen eigenen Stil mit ein. Er schärft das Portfolio und ist dabei auf dem neuesten Stand des Burgunds. Die Weine wurden in den letzten drei Jahren bereits etwas frischer, schlanker und eleganter. Den Einsatz von neuem Holz hat Julian nochmals deutlich reduziert. Somit steht auch er bereits nach sehr kurzer Zeit für hochklassige und feine Spätburgunder und Chardonnay aus Deutschland.

Chardonnay	Alte Reben	2018	35,00	Euro / 0,75l
Chardonnay	Alte Reben	2019	35,00	Euro / 0,75l
Spätburgunder	Malterdinger	2018	21,00	Euro / 0,75l
Spätburgunder	Alte Reben	2018	35,00	Euro / 0,75l
Spätburgunder	Malterdinger	2019	21,50	Euro / 0,75l
Spätburgunder GG	Sommerhalde	2018	75,00	Euro / 0,75l
Spätburgunder Reserve	Köndringer Alte Burg	2018	59,50	Euro / 0,75l
Spätburgunder Reserve	Köndringer Alte Burg	2019	64,50	Euro / 0,75l
Weißer Burgunder & Chardonnay	Malterdinger	2018	21,00	Euro / 0,75l
Weißer Burgunder & Chardonnay	Malterdinger	2019	21,5	Euro / 0,75l

PRIVAT SEKTKELLEREI REINECKER

Ort: Auggen
Region: Baden



Herbert Reinecker, von der Sektkellerei Reinecker in Baden, ist ein alter Hase was die Sektproduktion angeht. Bereits seit 1987 produziert er im Familienweingut ganz im Südwesten Deutschlands an der Grenze zu Frankreich seine Sekte. Die Grundweine hierfür stammen zum größten Teil aus den eigenen Markgräfler Spitzenlagen Badenweiler Römerberg, Isteiner Kirchberg und Feuerbacher Steingässle. Geprägt werden die Weinberge besonders Komplexität und Tiefgang bei seinen Sekten stehen für Herbert Reinecker an erster Stelle. Aus diesem Grund baut er sämtliche Weine einzeln nach Lagen und Jahrgängen in kleinen Gärtanks aus. Etwa 30 % seiner Weine vergärt und lagert er in kleinen Holzfässern. So entstehen Weine mit harmonischer, körperreicher und reifer Grundstruktur. Bei seiner Cuvée Classic orientiert sich Herbert Reinecker ganz klar an an der Champagne. Der Chardonnay stellt mit 60% den Hauptanteil und wird ausschließlich in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut. Er prägt maßgeblich den Stil dieser außerordentlichen und gut strukturierten Cuvée. Durch das Hefelager von mindestens 36 Monaten bringt die Cuvée Classic ein sanftes und feinperligen Kohlensäurespiel auf die Zunge. Sie entwickelt eine großartige Weinigkeit, einen intensiven Reichtum an Aromen und eine Komplexität wie sie nur wenigen Sekten zu eigen ist. einer feinsalzigen Textur und einem faszinierenden Spiel aus kantiger Mineralität und feinsten Oxidation aus. Sie sind puristisch, präzise trotzdem druckvoll und gewinnen stetig an Nachhaltigkeit.

Chardonnay brut			17,50 Euro / 0,75l
Rosé brut	Traditionelle Flaschengärung		15,40 Euro / 0,75l
Sekt extra brut	Feuerbach Steingässle	2018	22,50 Euro / 0,75l
Sekt extra brut Pinot Noir	Auggen Schäf	2016	22,50 Euro / 0,75l
Sekt extra brut Pinot Noir	Badenweiler Römberger	2016	22,50 Euro / 0,75l
Sekt extra brut Pinot Noir	Feuerbach Steingässle	2016	22,50 Euro / 0,75l

SALWEY, KONRAD

Ort: Oberrotweil
Region: Baden
Fläche: 23 Hektar
Produktion: 150.000 Flaschen
Bewirtschaftung: In Umstellung zu
biodynamisch
Mitgliedschaft(en): VDP



Konrad Salwey und sein Team bewirtschaften ihre Weingärten in Oberrotweil am Kaiserstuhl mit großem Respekt gegenüber ihrer Umgebung. Er ist dafür bekannt, vieles auszuprobieren und Neues zu wagen. Gerade befindet man sich in der Umstellungsphase zu einer biodynamischen Bewirtschaftung der Weinberge. Salwey ist somit der erste VDP Betrieb am Kaiserstuhl der diesen konsequenten Weg einschlägt. Wir sind bereits sehr gespannt wie sich dieser Schritt auf die bereits grandiosen Weine auswirken wird. Sie werden bestimmt an Lebendigkeit und innerer Komplexität hinzu gewinnen. Aber bereits jetzt sind wir von der gradlinigen Stilistik der Weine aus Spät-, Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay tief beeindruckt. Die Weine sind vollständig durchgegoren, frisch, lebendig und auffallend moderat im Alkohol. Hier findet sich ein moderner, leichtfüßiger Stil und das Abwenden von erdrückender Konzentration und Opulenz. Alle Weine sind deutlich vom Boden (Löss und Vulkangestein) und Klima geprägt. Im Keller werden sie größtenteils auf der Hefe in Holzfässern aus Kaiserstühler Eiche ausgebaut.

Chardonnay RS		2017	20,60 Euro / 0,75l
Chardonnay RS		2018	20,60 Euro / 0,75l
Grauburgunder - GG	Eichberg	2017	39,80 Euro / 0,75l
Grauburgunder - GG	Eichberg	2018	39,80 Euro / 0,75l
Grauburgunder trocken		2020	10,40 Euro / 0,75l
Spätburgunder		2018	10,40 Euro / 0,75l
Spätburgunder	Kaiserstuhl	2017	14,20 Euro / 0,75l
Spätburgunder	Kaiserstuhl	2018	14,20 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG - Grosses Gewächs	Eichberg	2017	49,60 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG - Grosses Gewächs	Eichberg	2018	49,60 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG - Grosses Gewächs	Henkenberg	2018	39,60 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG - Grosses Gewächs	Kirchberg	2017	58,40 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG - Grosses Gewächs	Kirchberg	2018	58,40 Euro / 0,75l
Spätburgunder RS	Oberrotweil	2017	21,20 Euro / 0,75l
Weißburgunder & Chardonnay		2019	10,80 Euro / 0,75l
Weissburgunder GG - Grosses Gewächs	Steingrubenberg	2018	34,40 Euro / 0,75l

TRAUTWEIN

Ort: Bahlingen
Region: Baden
Fläche: 12 Hektar
Bewirtschaftung: biodynamisch
Mitgliedschaft(en): Renaissance des appellations“



„Biodynamisch mit Herz“, nach diesem Motto erzeugt das junge Winzerpaar Anne-Christin und Christoph Trautwein mit viel Begeisterung und Freude individuelle und charaktervolle Weine aus ihren 12 ha Spitzenlagen rund um Bahlingen am Kaiserstuhl und 1 ha Steillage an der Ahr. Bereits seit 1980 arbeitet Annes Familie visionär und mit viel Enthusiasmus nach biologischen Grundsätzen. 2004 folgte dann der konsequente Schritt zur biodynamischen Arbeit. In der Folge wurde das Weingut 2013 in die von Nicolas Joly gegründete Gemeinschaft biodynamischer Spitzenweingüter „Renaissance des appellations“ aufgenommen. Die Grundlage im biodynamischen Weinbau stellt die Pflege eines lebendigen und gesunden Bodens dar. Trautweins arbeiten mit ihren Böden, setzen sich mit ihren Eigenheiten auseinander und greifen unterstützend ein. Dank ihre Familiengeschichte können Anne und Christoph bei ihrer Arbeit gleich auf zwei sehr unterschiedliche Terroirs zurückgreifen. Am Kaiserstuhl zwischen Schwarzwald und Rheinebene herrschen fast mediterrane klimatische Bedingungen. Zusammen mit der einzigartigen Bodenbeschaffenheit von Löss auf Vulkangestein entstehen Weine, die in Charakter und Finesse absolut einzigartig sind. Im Fokus stehen hier die Weine aus der Burgunderfamilie, ganz besonders der Chardonnay. Ergänzend hierzu bringt der steile Tonschieferboden an der Ahr fruchtbetonte Weine hervor. Hier konzentriert man sich ausschließlich auf Riesling und Spätburgunder. Anne greift bei ihrer Arbeit so wenig wie nur irgend möglich in die Struktur der Weine ein. „Das, was da ist, ist bereits einzigartig und von unglaublicher Qualität“, sagt sie. Es sind Weine, die in jedem Jahr etwas anders sein dürfen. Für die perfekte Reifung setzt sie bei den Lagenweinen gebrauchte Holzfässer aus dem Burgund ein. Dadurch erhält der Wein Raum, um sein eigenes Potenzial zu entfalten.

Chardonnay Fohberg		2018	22,10 Euro / 0,75l
Gemischter Satz	Urkäsenenthal	2019	17,90 Euro / 0,75l
Muskateller		2020	11,50 Euro / 0,75l
Sekt Pinot Reserve	Traditionelle Flaschengärung		17,50 Euro / 0,75l
Spätburgunder	Ahrweiler Forstberg	2017	17,90 Euro / 0,75l
Spätburgunder	Käsenenthal	2016	17,90 Euro / 0,75l

ZIEREISEN

Ort: Efringen-Kirchen
Region: Baden
Fläche: 16 Hektar
Produktion: 110.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert



Das Weingut Ziereisen liegt in Baden. Erst nach und nach entwickelte sich Hans-Peter Ziereisens Liebe zum Wein. Nach einer Schreinerlehre ließ er sich noch zum Winzer ausbilden und brachte 1993 seinen ersten Jahrgang auf die Flasche. Ein Individualist wie ihn Winzerkollegen bezeichnen, der keine gefälligen Weine produzieren will, sondern eigenständige. Spontanvergärung, lange Maischestandzeiten, ein langes Hefelager - all das prägt seinen Stil. Er ist ein Burgunderliebhaber, versucht aber ebenso der alten Sorte Gutedel wieder zu Rang und Namen zu verhelfen. Seine Weine tragen keine Lagenbezeichnungen, sondern stattdessen alte Gewannnamen, wie "Rhini", "Schulen" und "Gestad" und sind jedes Jahr anders: «Unser Wein ist das Tagebuch des Jahres. Kein Jahrgang schmeckt wie der andere.»

Gestad	Syrah	2018	22,50 Euro / 0,75l
Grauer Burgunder		2019	10,90 Euro / 0,75l
Viviser	Gutedel	2018	12,90 Euro / 0,75l
Weißer Burgunder		2019	10,90 Euro / 0,75l
Weißer Burgunder	Lügle	2018	18,90 Euro / 0,75l

FRANKEN

FÜRST, RUDOLF

Ort: Bürgstadt
Region: Franken
Fläche: 19 Hektar
Produktion: 110.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): VDP, Trias, Deutsches
Barrique Forum



Seit 1638 betreibt die Familie Fürst ganz im Westen des Frankenlandes zwischen Spessart und Odenwald Weinbau. 1979 errichteten Monika und Paul Fürst ihr Gutsgebäude, nachdem Paul den Betrieb vom früh verstorbenen Vater Rudolf im Alter von 21 Jahren übernommen hatte. Die warmen, eisenhaltigen Böden des Centgrafenberges eignen sich hervorragend für Spätburgundertrauben, so überrascht es nicht, dass 40% der gesamten Rebfläche damit bestockt sind. Aber auch die "pur mineral" - Rieslinge und Sylvaner überzeugen mit moderatem Alkohol, Reintönigkeit, und Eleganz. Seit 2012 gehört sogar eine neue Lage zum Repertoire: Der rückwirkend klassifizierte Handstück - eine der Toplagen des Centgrafenberges. In den letzten Jahren wurde immer mehr in die Qualität investiert. Naturgemäße Bewirtschaftung der Weinberge, reduzierte Erträge, aufwendige Laubarbeiten, gestaffelte und selektive Traubenlese und im Keller schonender Weinausbau mit langer Holzfasslagerung sind die Garanten für die Substanz der Weine.

Frühburgunder Erste Lage	Bürgstadter Berg	2018	34,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	pur mineral	2019	12,90 Euro / 0,75l
Silvaner trocken	pur mineral	2019	11,90 Euro / 0,75l
Spätburgunder	Tradition	2018	16,90 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG - Grosses Gewi	Centgrafenberg	2019	69,90 Euro / 0,75l

HESSISCHE BERGSTRASSE

GRIESEL & COMPAGNIE



Ort: Bensheim
Region: Hessische Bergstrasse
Fläche: 7,5 Hektar
Produktion: 50.000 Flaschen

Griesel & Compagnie - das erste Sekthaus an der Hessischen Bergstraße. Erst 2013 ergriff Niko Brandner die Gelegenheit die Sektmanufaktur Griesel nach seinen Vorstellungen aufzubauen. Die Entwicklung der letzten Jahre ist atemberaubend. Denn schon nach wenigen Jahren ist das erste Sekthaus Griesel ein Aushängeschild für Deutschen Sekt und hat sich vom Geheimtipp zum echten Statussymbol entwickelt. Niko Brandner hat sein Handwerk bei den ganz Großen der Deutschen Weinszene gelernt. Paul Fürst und Volker Raumland, Sektmacher Nr. 1 waren einige seiner Stationen. Der junge Winzer wagt aber auch einen Blick über den Tellerrand und orientiert sich an den Spitzenerzeugern der Champagne. Seinen Stil könnte man als puristisch, eigensinnig und komplex beschreiben. Eines haben seine Sekte immer gemeinsam: Einen eleganten Charakter mit einer zurückhaltenden Frucht und sehr fein eingebundenen Hefenoten. Handlese und Ganztraubenpressung sind bei ihm selbstverständlich. Sämtliche Moste werden spontan vergoren und lagern danach für mindestens 16 Monate in einer Kombination aus Edelstahl tanks und Holzfässern. Auf Schönung und Filtration verzichtet er, genauso wie auf einen übermäßigen Einsatz von Schwefel.

Chardonnay Prestige brut nature	2017	25,50 Euro / 0,75l
Pinot Prestige brut nature	2017	25,50 Euro / 0,75l
Riesling Tradition Brut	2018	17,50 Euro / 0,75l

MOSEL

FORSTMEISTER GELTZ ZILLIKEN

Ort: Saarburg
Region: Mosel
Fläche: 11 Hektar
Produktion: 60.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): VDP



Bereits seit 260 Jahren ist das Weingut in Familienbesitz, seit 1947 trägt es den Namen Forstmeister Geltz Zilliken. Inzwischen hat Dorothee Zilliken das Weingut von Ihrem Vater Hans-Joachim Zilliken übernommen. In den letzten Jahren hat sich das Weingut mit unglaublich mineralisch-tiefgründigen Rieslingen wieder völlig zu Recht zur Winzerelite zurückgearbeitet. Zilliken steht für klassische Saarrieslinge mit enormem Reifepotenzial, Eleganz und Komplexität.

Riesling	Butterfly	2020	9,90 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2003	50,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2012	49,90 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2014	50,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2016	50,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2018	50,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2019	50,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Saarburger Rausch	2020	50,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese Goldkapsel	Saarburger Rausch	2010	90,00 Euro / 0,75l
Riesling Auslese Goldkapsel	Saarburger Rausch	2018	53,90 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Saarburg	2020	14,50 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Saarburger Rausch	2017	20,00 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Saarburger Rausch	2018	20,00 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Saarburger Rausch	2020	20,00 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Saarburger Rausch	2016	28,00 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Saarburger Rausch	2017	30,00 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Saarburger Rausch	2018	30,00 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Saarburger Rausch	2019	30,00 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Saarburger Rausch	2020	30,00 Euro / 0,75l

MELSHEIMER

Ort: Reil an der Mosel
Region: Mosel
Fläche: 12 Hektar
Produktion: 55.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch



Das Weingut Melsheimer an der Mosel ist bereits seit 200 Jahren in Familienbesitz. Seit fünf Generationen baut die Familie Melsheimer in den steilen Hängen rund um Reil an der Mosel feine (Riesling-)Weine an. Die ökologisch verantwortungsvolle Pflege und Entwicklung der Steil- und Steilstlagen ist seit Langem ihr besonderes Anliegen. Als Steilstlagen – und damit als besonders wertvolles Kulturgut – gelten dabei selbst an der Mosel nur 5 % der Hänge. 1995 stieg Thorsten Melsheimer nach abgeschlossenem Weinbaustudium in den Familienbetrieb ein und begann mit der Umstellung auf ökologischen Anbau. Einige Flächen werden extensiv bewirtschaftet, um die Landschaft zu erhalten, betont er.

Thorsten Melsheimer baut fast ausschließlich Riesling an. Für Weine dieser Rebsorte ist die Mosel seit Jahrhunderten berühmt und viele Kenner meinen, dass sie hier ihre vollendetsten Ergebnisse erbringt. Auf traditionelle, aufwendige Weise und mit viel Herzblut erzeugt die Familie Melsheimer filigrane, hocharomatische Gewächse und exzellente Sekte.

Riesling Melsheimer Likörwein		2015	29,90 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Vade Retro	2017	20,90 Euro / 0,75l
Riesling trocken "Molun"	Reiler Mullay-Hofberg	2019	16,90 Euro / 0,75l

PRÜM JOH., JOS.

Ort: Bernkastel-Wehlen
Region: Mosel
Fläche: 20 Hektar
Produktion: 180.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): VDP



Dieses Weingut ist auf jeden Fall einen Besuch wert! Gegründet wurde es schon 1911 und das nun schon über ein Jahrhundert wachsende Gutshaus ist wirklich wunderbar anzuschauen. Seit Jahrzehnten zählt es zu den absoluten Ausnahmeweingütern in Deutschland. Manfred Prüm und Tochter Katharina bauen ausschließlich die Königin der Rebsorten an: Riesling. Der trockene Riesling ist bei den Prüm's jedoch der Exot. Die große Stärke liegt bei restsüßen Weinen, die ohne zu übertreiben zu den besten Weinen der Welt gezählt werden müssen. Weit über die Hälfte der Weinberge befinden sich in den absoluten Toplagen Wehlener Sonnenuhr und Graacher Himmelreich. Aber auch die anderen Parzellen in Bernkastel und Zeltingen bringen Jahr für Jahr grandiose Weine hervor. Oft kommt die Spontanvergärung zum Einsatz, abgefüllt werden alle Weine erst sehr spät. Die Prüm-Rieslinge reifen hervorragend. Beginnend beim frischen, wunderbar leichten Kabinett, über die rassigen Spätlesen, bis hin zu den eleganten Auslesen und Goldkapsel-Auslesen, die in Deutschland ihresgleichen suchen.

Riesling Kabinett	Graacher Himmelreich	2018	23,90 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Graacher Himmelreich	2019	23,90 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Zeltinger Sonnenuhr	2019	29,90 Euro / 0,75l

SCHLOSS LIESER

Ort: Lieser
 Region: Mosel
 Fläche: 23 Hektar
 Produktion: 130.000 Flaschen
 Bewirtschaftung: integriert
 Mitgliedschaft(en): VDP



Als Thomas und Ute Haag das Weingut 1997 kauften hatte es seine besten Tage bereits hinter sich. Doch die beiden wussten um das unglaubliche Potential von Schloss Lieser. Ihr großer Vorteil ist dabei ihr einzigartiges Lagenportfolio mit Parzellen in acht Großen Lagen, von Niederberg Helden bis zum Piesporter Goldtröpfchen. Eine selektive Handlese ermöglicht zudem eine große Bandbreite von unterschiedlichsten Weinstilen.

Riesling Auslese	Juffer Sonnenuhr	2020	29,50 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Niederberg Helden	2019	29,50 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Niederberg Helden	2020	29,50 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Piesporter Goldtröpfchen	2020	17,50 Euro / 0,75l
Riesling Auslese	Wehlener Sonnenuhr - Goldkap:	2016	44,90 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Goldtröpfchen	2020	35,90 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Himmelreich	2020	35,90 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Juffer Sonnenuhr	2020	32,90 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Niederberger Helden	2020	35,90 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Wehlener Sonnenuhr	2020	35,90 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Graacher Himmelreich	2020	14,50 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Juffer	2020	14,50 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Niederberg Helden	2020	14,50 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Piesporter Goldtröpfchen	2020	14,50 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Wehlener Sonnenuhr	2020	14,50 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Juffer Sonnenuhr	2020	17,90 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Niederberg Helden	2019	17,90 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Niederberg Helden	2020	17,90 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Piesporter Goldtröpfchen	2020	17,90 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Wehlener Sonnenuhr	2019	17,90 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Wehlener Sonnenuhr	2020	17,90 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Lieser Heldenstück	2020	16,50 Euro / 0,75l

PFALZ

GIES-DÜPPEL

Ort: Birkweiler
Region: Pfalz
Fläche: 17 Hektar
Produktion: 100.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): Südpfalz Connexion



Das Weingut ist seit 4 Generationen in Familienbesitz und wird seit 1998 von Volker Gies geleitet. Angebaut werden außer Riesling und Spätburgunder auch Weiß- und Grauburgunder, Viognier, Auxerrois sowie Chardonnay. Seit dem Frühjahr 2013 sind zudem 1,3 ha neu mit Rieslingreben bestockt worden. Hier im Übergangsbereich zwischen Oberrhein und Pfälzer Wald herrschen enorm vielfältige Bodenverhältnisse, die sich in den Weinen widerspiegeln: Buntsandstein, Rotliegendes und Muschelkalk stehen hier mit gutem Recht auf den Etiketten. Der Boden steht immer im Mittelpunkt, auf Qualitätsbezeichnungen wird bewusst verzichtet. Besuchen Sie unbedingt einmal die neue Vinothek und genießen Sie den Ausblick auf den Ort und die Lage Kastanienbusch.

Muskateller		2020	13,90 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Dachsberg	2020	15,20 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Kalkstein	2020	11,90 Euro / 0,75l
Scheurebe trocken		2020	10,90 Euro / 0,75l
Viognier		2020	14,40 Euro / 0,75l
Weisser Burgunder Reserve	Mandelberg	2019	25,40 Euro / 0,75l

MEßMER, HERBERT

Ort: Burrweiler
Region: Pfalz
Fläche: 27 Hektar
Produktion: 175.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biologisch
Mitgliedschaft(en): VDP



Das Weingut Meßmer besteht in Burrweiler in der Pfalz bereits seit 1960. Elisabeth und Herbert Meßmer stammen beide aus Winzerfamilien der umliegenden Orte und haben ein bestehendes Gut in Burrweiler übernommen. Von 1984 bis 2019 haben Gregor und Sieglinde Meßmer die Erfolgsgeschichte maßgeblich gestaltet. Seit 2019 ist nun Martin Meßmer mit seiner Frau Özlem für den Betrieb verantwortlich. Riesling ist die Paradesorte des Weingutes. Vom Liter-Riesling bis zu den großen Gewächsen überzeugen die Weine durch Klarheit, Frische und Substanz. Vor allem die Weine der Lage Schäwer verfügen über eine würzige Mineralität. Bemerkenswert sind auch die saftigen Grauburgunder und feinen Weißburgunder, denen mit dem Großen Gewächs "Im goldenen Jost" ein Topwein vorsteht. Jedes Jahr setzt auch der feinherbe Muskateller ein aromatisches Ausrufezeichen. Interessant sind auch die Spätburgunder von der Basis bis zum Grossen Gewächs.

Chardonnay	Burrweiler Schlossgarten - Erste Lage	2019	17,50 Euro / 0,75l
Grauburgunder trocken	Gleisweiler Hölle - VDP Erste Lage	2018	21,50 Euro / 0,75l
Grauburgunder trocken	Gleisweiler Hölle - VDP Erste Lage	2019	21,50 Euro / 0,75l
Grauburgunder trocken	Muschelkalk - VDP Gutswein	2020	11,20 Euro / 0,75l
Muskateller - Standzeit	VDP Ortswein	2019	13,50 Euro / 0,75l
Riesling GG	Schäwer	2019	27,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Burrweiler Schiefer	2020	13,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Hainfeld Granit	2020	13,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Weyherer Michelsberg - Erste Lage	2019	16,50 Euro / 0,75l
Spätburgunder	VDP Gutswein	2018	11,60 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG	"Auf der Hohl"	2014	28,50 Euro / 0,75l
Spätburgunder GG	Schlossgarten	2014	32,00 Euro / 0,75l
Spätburgunder Rosé	Buntsandstein	2020	13,50 Euro / 0,75l
Weißburgunder GG	Im goldenen Jost	2019	30,00 Euro / 0,75l
Weißburgunder trocken	VDP Gutswein	2020	10,20 Euro / 0,75l

WEINHAUS MESSMER

Ort: Burrweiler
Region: Pfalz

Weinhaus Meßmer KG besteht bereits seit Jahrzehnten und ist fester Bestandteil des Weinguts Meßmer in Burrweiler. Teilweise werden für die Weine Trauben hinzugekauft und Weine für jeden Tag produziert.eigenen Terroirs. Einfach großartig!

Grauburgunder trocken	"made in pfalz"	2020	8,50 Euro / 0,75l
Spätburgunder Rosé trocken	"made in pfalz"	2020	8,50 Euro / 0,75l
Weißburgunder trocken	"made in pfalz"	2020	7,90 Euro / 0,75l



PFEFFINGEN

Ort: Bad Dürkheim
Region: Pfalz
Fläche: 17 Hektar
Produktion: 100.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): VDP



Seit über 250 Jahren betreiben die Familien Fuhrmann und Eymael schon Weinbau rund um den kleinen Ortsteil von Bad Dürkheim: Pfeffingen. Inzwischen wird das Weingut von Doris Eymael und ihrem Sohn Jan geleitet. Dabei werden sie von Jans Frau Karin - ebenfalls einer studierten Önologin und Kellermeister Rainer Gabel tatkräftig unterstützt. Knapp zwei Drittel der 17 ha sind mit Riesling bepflanzt, aber auch Scheurebe, Spätburgunder und Weißburgunder haben ihren wohlverdienten Anteil von jeweils 10% der Rebfläche. Die besten Lagen sind der Herrenberg und der Weilberg, aus denen auch die großen Gewächse hervorgehen. Neben den grandiosen Rieslingen ist das Team vom Weingut Pfeffingen unumstritten ein Spezialist für die aromatischen Sorten Scheurebe und Gewürztraminer. Ob trocken oder edelsüß: Pfeffingens Scheureben gehören zu den herausragendsten Weinen dieser Sorte, die es in Deutschland zu entdecken gibt!

Riesling trocken	"Ey mal 1"	2019	9,70 Euro / 0,75l
Scheurebe Spätlese	Ungstein	2018	11,90 Euro / 0,75l
Scheurebe trocken	Ungstein	2020	11,80 Euro / 0,75l
Scheurebe trocken	Ungstein SP	2020	17,50 Euro / 0,75l

RHEINGAU

KÜHN, PETER JAKOB

Ort: Östrich
Region: Rheingau
Fläche: 20 Hektar
Produktion: 120.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch
Mitgliedschaft(en): VDP, Slow Food



Peter Jakob Kühn gehört seit Jahren zu den innovativsten Winzern Deutschlands. Seit dem Jahr 2004 arbeitet er komplett biodynamisch. Inzwischen ist er auch demeter-zertifiziert. Alle Weine werden spontan mit ihren eigenen Hefen vergoren und seit 2005 gibt es sogar einen Wein aus der Amphore. Peter Jakob Kühns Weine sind spannungsreiche und hochklassige Unikate zu äußerst fairen Preisen. Der Riesling ist hier mit 90% der Rebfläche die dominierende Rebsorte. Die trockenen Weine sind von einer gradlinigen, mineralischen Klarheit. Die feine, animierende Säurestruktur begeistert vor allem beim Rheinschiefer. Auch "Quarzit" und Jacobus" sind herrliche Vertreter mit Länge, Würze und ihrem ganz eigenen Charme. Die drei trockenen Spitzenweine "Doosberg", "St. Nikolaus" und Hendelberg werden zum Teil im großen Holzfass ausgebaut und wirken erdiger und sind perfekte Abbilder ihres Terroir. Aber Peter Jakob Kühn kann auch süß: Seine reintonigen Beeren- und Trockenbeerenauslesen sind extraktreich und doch filigran zugleich, wie man es in Deutschland nur selten findet!

Riesling Auslese	Lenchen	2018	39,50 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Doosberg VDP Grosse Lage	2019	43,50 Euro / 0,75l
Riesling GG - Grosses Gewächs	Lenchen VDP Grosse Lage	2019	44,00 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Lenchen	2015	16,50 Euro / 0,75l
Riesling Kabinett	Lenchen	2018	17,50 Euro / 0,75l
Riesling Spätlese	Lenchen	2018	27,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Hallgarten - alte Reben	2020	16,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Jacobus	2019	13,10 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Oestricher Klosterberg	2018	23,50 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Quarzit	2019	17,20 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Rheinschiefer	2019	14,90 Euro / 0,75l
Spätburgunder	Frühenberg	2019	49,90 Euro / 0,75l

RHEINHESSEN

BISCHEL

Ort: Appenheim
Region: Rheinhessen
Fläche: 20 Hektar
Produktion: 160.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): VDP



"Shooting-Stars der deutschen Weinszene" und „Ausnahmetalente“ sind nur einige Beschreibungen die man über die Winzerbrüder Christian und Matthias Runkel vom Weingut Bischel im rheinhessischen Appenheim lesen kann. Die Weine der beiden Geisenheim Absolventen haben allerdings auch uns bereits bei der ersten Verkostung voll und ganz überzeugt. Es sind eigenständige und herkunftsgeprägte Weine die die beiden da ins Glas bringen. Ihr kompromissloser Qualitätsanspruch gibt den beiden Recht. Seit 2019 ist das Weingut Bischel auch Mitglied beim renommierten VDP. Die meist selektive Handlese von gesunden und extraktreichen Trauben und eine gewisse Zurückhaltung im Keller bilden die Basis ihres Erfolgs. Nach der schonenden Pressung vergären die Moste meist spontan. Im Edelstahltank reifen die Weißweine der Runkel Brüder gerne etwas länger auf der Vollhefe, was ihnen eine gewisse Fülle und Cremigkeit verleiht. Die Rotweine bauen sie im großen Holzfass aus. Die besten Burgunder erhalten ihre Abrundung im Barrique oder Tonneau. Hier in den Weinbergen rund um Appenheim im nördlichen Rheinhessen entstehen Weine aus extrem eigenständigen Terroirs. Die Rebstöcke wachsen auf tertiären Kalksteinbänken, uralten Quarzit-Felsen und vulkanischem Porphy. Diese einzigartigen Bedingungen sind die große Motivation für Matthias und Christian ständig die Qualität ihrer spielerischen und finessereichen Weine zu verbessern. Wir freuen uns bereits auf die nächsten Jahrgänge!

Frühburgunder Appenheim	VDP Ortswein	2017	18,90 Euro / 0,75l
Grauer Burgunder	VDP Gutswein	2020	9,80 Euro / 0,75l
Riesling Gau-Algesheim Terra Fusca	VDP Ortswein	2020	13,90 Euro / 0,75l
Sauvignon blanc Réserve		2018	19,90 Euro / 0,75l
Silvaner Gau-Algesheim Terrassen	VDP Ortswein	2018	13,90 Euro / 0,75l
Silvaner trocken	VDP Gutswein	2020	9,80 Euro / 0,75l

BRAUNEWELL

Ort: Essenheim
Region: Rheinhessen
Fläche: 26 Hektar
Produktion: 220.000 Flaschen
Bewirtschaftung: integriert

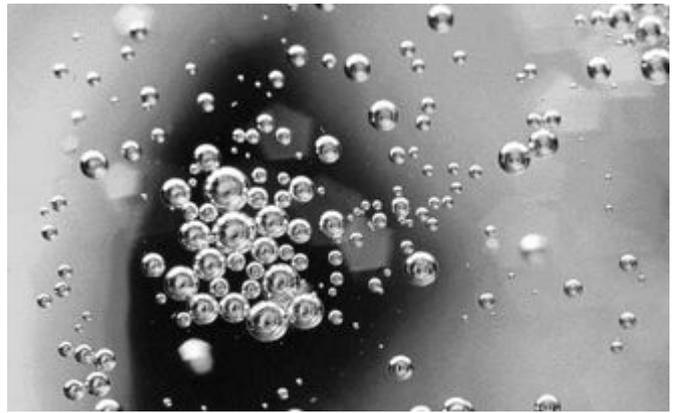


Die beiden Brüder Christian und Stefan stehen mittlerweile in erster Reihe, werden aber auch weiterhin von Vater Axel und Großvater Adam unterstützt. Beide Brüder haben ein erfolgreiches Studium in Geisenheim absolviert und sind jetzt, nach etlichen Auslandspraktika bereit das Weingut in Essenheim in Richtung Zukunft zu führen. 1655 kam der Hugenotte Francois Breinville nach Rheinhessen und ließ sich hier nieder. Aus Breinville wurde im Laufe der Zeit Braunewell. Aufgrund dieser Familiengeschichte ist es für die beiden ambitionierten Jungwinzer selbstverständlich neben Riesling und Silvaner auch Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon anzupflanzen. Ein Statement zur Familienherkunft eben. Die besondere Terroir des Seltzals mit seinen kalkhaltigen Böden und dem kühlen Klima ermöglichen eine späte und optimale Traubenreife. So überzeugen die Weine der Braunewells durch eine präzise, kühle Frucht sowie eine feinschmelzige Textur. Zur Schärfung des Profils vermarktet man die Weine als Guts-, Orts- und Lagenweine. Neben Familie und Herkunft steht noch das Thema umweltschonender und ökologischer Weinbau im Fokus. So ist das Weingut auch zertifiziertes Mitglied bei „fair'n green“. Einem Weinbauverband, der sich für umweltschonende Bewirtschaftung der Weinberge, Biodiversität aber auch soziales Engagement einsetzt.

Chardonnay Blanc de Blancs	Sekt - brut nature	2017	17,80 Euro / 0,75l
der kleine françois		2018	10,90 Euro / 0,75l
Der Rosé	Braunewell - Dinter	2020	29,90 Euro / 0,75l
Die Rosé Perle	Sekt	2016	32,90 Euro / 0,75l
François	Rotweincuvée trocken	2016	16,40 Euro / 0,75l
François Grande Reserve	Rotweincuvée trocken	2015	38,50 Euro / 0,75l
François Reserve	Rotweincuvée trocken	2018	30,90 Euro / 0,75l
Grande Année Chardonnay	Sekt - brut nature	2013	32,50 Euro / 0,75l
Grauer Burgunder		2020	8,90 Euro / 0,75l
Grauer Burgunder trocken	Essenheim "Kalkmergel"	2019	11,70 Euro / 0,75l
Merlot Reserve		2012	29,50 Euro / 0,75l
Riesling brut	Sekt	2017	13,80 Euro / 0,75l
Riesling trocken	Teufelspfad	2018	18,90 Euro / 0,75l
Sauvignon blanc trocken		2020	9,40 Euro / 0,75l

RAUMLAND

Ort: Flörsheim - Dalsheim
Region: Rheinhessen
Fläche: 00 Hektar
Produktion: 80.000 Flaschen
Mitgliedschaft(en): VDP



1990 haben Heide-Rose und Volker Raumland ihr Anwesen in der Gemeinde Flörsheim-Dalsheim in Rheinhessen erworben. 1991 erzeugten sie bereits die ersten Sekte aus eigenen Trauben. Heute sind sie das erfolgreichste Sekthaus Deutschlands und seit 2002 sogar Bio-zertifiziert. Durch Rebsortenvielfalt, akribische Weinbergsarbeit - wozu auch die Handlese zählt und schonende Verarbeitung im Keller entstehen hier sensationelle Sekte. Ein langes Hefelager macht sie alle erstaunlich lagerfähig. Wie große Champagner brauchen sie einige Jahre, um ihren ganzen Charme auszuspielen. Volker Raumland entwickelt permanent neue kleine Veränderungen: Konsequenter nutzt er nur die hochwertigste, erste Pressung zur Herstellung seiner Sekte. Seine beiden Burgundercuvées, die nach den beiden Töchtern benannt sind: Katharina und Marie-Luise sind herrlich fruchtig, würzig und verspielt. Der Spitzensekt Triumvirat besteht aus den drei klassischen Champagnerrebsorten: Spätburgunder, Pinot-Meunier und Chardonnay. Traumhafte Brioche-, Nuss und Zitrusnoten, wie auch ein langer Abgang überzeugen selbst den eingefleischten Champagnerliebhaber. Volker Raumlands eigenständige Sekte kommen dem Champagnerstil manchmal nah, ohne ihn jedoch imitieren zu wollen.

Apfel-Secco von rotfleischigen Wildäpfeln - alkoholfrei			9,90 Euro / 0,75l
Roter Trauben-Secco - alkoholfrei			9,50 Euro / 0,75l
Weißer Trauben-Secco - alkoholfrei			9,50 Euro / 0,75l
Winzersekt B.d.B. Réserve brut	2012	29,80 Euro / 0,75l	
Winzersekt brut Cuvée Marie Luise Blanc de Noirs	2014	21,50 Euro / 0,75l	
Winzersekt brut XI. Triumvirat Grande Cuvée	2011	49,90 Euro / 0,75l	
Winzersekt brut nature Cuvée Katharina	2015	19,90 Euro / 0,75l	
Winzersekt Vintage Pinot Noir	2008	69,90 Euro / 0,75l	

FRANKREICH BURGUND - MÂCONNAIS



GANDINES, FLORENT & BENJAMIN

Ort: Clessé
Region: Burgund - Mâconnais
Bewirtschaftung: biodynamisch

Die „Domaine des Gandines“ der beiden Brüder Florent und Benjamin Dananchet in der Maconnais im südlichen Burgund ist eines unserer allerliebsten Weingüter. Im beschaulichen Ort Clessé lebt und arbeitet die Familie Dananchet bereits seit 1925 und bringt allerfeinste weiße und rote Burgunder hervor, die uns oft berühren!

Im Jahr 2005 begannen die Dananchets mit der ökologischen Bewirtschaftung der Weinberge. Im Jahr 2012 folgte dann der Schritt zur biodynamischen Bewirtschaftung. Nach seinem Önologie-Studium und mehreren Auslandsaufenthalten führt heute Florent Dananchet mit seinem Bruder Benjamin die Domaine. Sie gehören zur neuen, qualitätshungrigen Generation und bauen hauptsächlich Chardonnay, aber auch faszinierenden Pinot Noir und etwas Gamay in den Appellationen Mâcon und Viré-Clessé an. Viré-Clessé, liegt im Norden des Maconnais und ist eine sehr junge Appellation, die erst 1998 in Kraft getreten ist. Der Vater der Brüder ist übrigens einer der beiden Autoren und Schöpfer der AOC-Regeln für diese Appellation.

Die Stilistik von Florent und Benjamin könnte man mit sympathischer Zurückhaltung beim Einsatz von Holz, saftiger Fruchtigkeit und langanhaltendem Schmelz beschreiben. In der Nase erinnern die Weine durchaus an die deutlich nördlicher gelegenen Meursault und Co. Für uns sind die Weine eine der ganz großen Entdeckungen im Burgund und ein besonderer Glücksfall. Denn sie sind trotz ihrer Klasse noch bezahlbar. Dies kann man von vielen anderen Weinen aus dem ganz besonderen Gebiet Burgund leider nicht mehr behaupten.

Bourgogne rouge	Pinot Noir	2020	16,90 Euro / 0,75l
Bourgogne rouge	Pinot Noir - Les Frangins	2018	21,80 Euro / 0,75l
Macon Rouge	IGE	2019	14,20 Euro / 0,75l
Viré-Clessé	Climat des Gandines	2020	21,80 Euro / 0,75l
Viré-Clessé	Loris	2019	28,90 Euro / 0,75l
Viré-Clessé	Terroir de Clessé	2019	14,70 Euro / 0,75l
Viré-Clessé	Terroir de Clessé	2020	17,50 Euro / 0,75l

CHABLIS

GOULLEY, JEAN / GOULLEY ET FILS



Ort: La Chapelle
Region: Chablis
Fläche: 19 Hektar
Produktion: 150.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biologisch

Die Brüder Jean und Philippe Goulley habe ich vor einigen Jahren auf einer Messe in Montpellier kennen gelernt. Sofort war ich von ihren Chablis fasziniert. Sie sind klar, frisch, mineralisch und doch kräftig und tiefgründig. Es waren genau die Weine, die ich suchte, um unser Sortiment zu erweitern. Beeindruckend ist auch die Stimmigkeit der ganzen Kollektion: vom "kleinen" Petit Chablis bis hin zu den Premier Crus. Die Auswahl der Weine, die wir aufnehmen wollte war dann nicht ganz einfach. Ich habe mich für den herrlichen Chablis, die drei grandiosen Premier Cru, die alle ohne Holzeinsatz auskommen und den Chablis Special Reserve, der eine gut dosierte Ladung Eiche abbekommen hatte entschieden. Ein weiterer positiver Aspekt ist, dass der ruhige und besonnene Philippe die Weinberge seit Jahren biologisch bewirtschaftet.

Chablis		2018	18,90 Euro / 0,75l
Chablis		2019	18,90 Euro / 0,75l
Chablis Premier Cru	Fourchaume	2018	27,90 Euro / 0,75l
Chablis Premier Cru	Mont de Milieu	2018	25,90 Euro / 0,75l
Petit Chablis		2018	16,80 Euro / 0,75l
Petit Chablis		2019	16,80 Euro / 0,75l

CHINON

DOMAINE DE L´R

Ort: Cravant Les Coteaux
Region: Chinon
Fläche: 8 Hektar
Bewirtschaftung: biologisch



Seine große Liebe zur Natur und seine Leidenschaft für den Cabernet Franc prägen die individuellen Weine von Frédéric Sigonneau und seiner Domaine de L´R aus Chinon. Hier an den Ufern der Flüsse Vienne und Loire wachsen hauptsächlich Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Chenin Blanc auf terrassierten Weinbergen mit äußerst unterschiedlichen Kies-, Sand- und Kalkstein-Böden. Das milde Klima ist bereits stark durch atlantische Einflüsse geprägt. Mit der Domaine de L´R startete Frédéric Sigonneau 2007 sein eigenes Projekt. Bereits von Beginn an bewirtschaftete er seine 8 Hektar Weinberge komplett biodynamisch. In lebendigen Böden mit einer hohen Biodiversität wachsen tiefverwurzelt seine bis zu 60 Jahre alten Cabernet Franc Rebstöcke. Sie bilden die Basis für seine vielschichtigen Weine. Im Keller möchte Frédéric so wenig wie möglich in das innere Gefüge seiner Weine eingreifen. Aus diesem Grund verzichtet er auf manuelles Umpumpen der Weine und setzt Schwefel nur sehr minimal ein. Auf eine Filtration verzichtet er ebenfalls. Frédéric sieht die Zukunft des Weinbaus in einer Rückbesinnung zu alten Weinbautechniken, allerdings verbunden mit heutigem önologischen Fachwissen. So steht auch das „R“ seiner Domaine für Renaissance, Reviensy (Zurückkommen) und Retour. Die Weine der Domaine de L´R überzeugen durch eine besondere innere Lebendigkeit. Sie zeigen sich in der Aromatik manchmal etwas wild. Sie vereinen Kraft mit Frische. Ein herrliches Trinkvergnügen. Sein jüngstes Projekt ist ein Chinon Blanc, der das Potenzial zu einem unserer neuen Lieblingsweine hat.

Chinon Blanc	Blanc de Chenin	2019	17,90 Euro / 0,75l
Chinon Rouge	Les cinq Eléments	2019	14,90 Euro / 0,75l
Chinon Rouge	Les Folies du Noyer Vert	2017	20,90 Euro / 0,75l

LANGUEDOC

DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE



Ort: Poujols
Region: Languedoc
Produktion: 150.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch

2002 gründeten Delphine Rousseau und Julien Zernott im Gebiet Terrasse du Larzac im Hinterland vom Languedoc ihr Weingut Pas de l'Escalette. Der Name des Weinguts stammt von einem alten Wallfahrts Bergpass, der das Plateau Larzac mit dem Mittelmeer verbindet. Die teils über 60 Jahre alten Reben verteilen sich auf 50 Terrassen auf einer Höhe von rund 350 Metern und umfassen heute rund 20 Hektar. Die Höhe bringt Kühle in der Nacht. Schutz vor Wind bieten umgebende Felswände und Steinmauern, welche Clapas genannt werden. Viele kleine Quellen stellen ein natürliches Bewässerungssystem dar. Es ist ein stiller Fleck voller Magie!

Durch ihre respektvolle Arbeitsweise entstehen Trauben im völligem Einklang mit der Natur. Das Weingut ist unter anderem mit dem Label "organic farming" und dem biodynamischen Label „Biodyvin“ zertifiziert. Die Winzer arbeiten ausschließlich mit den südlichen Rebsorten Grenache, Carignan, Syrah und Cinsault. Für die Weißweine verwenden sie alte Reben des weißen Carignan und Terre Bourret, sowie Grenache blanc und Grenache gris.

Die Weine von Delphine und Julien sind reif, fruchtbetont, gleichzeitig aber auch sehr frisch und vor allem terroirbetont. Es sind Weine, die ausgesprochen gut reifen aber bereits schon jetzt zeigen, welches Potenzial in ihnen steckt, sofern man sie in einer Karaffe über mehrere Stunden offen lässt.

Clapas Rouge	2019	18,90	Euro / 0,75l
Grand Pas Rouge	2019	29,90	Euro / 0,75l
Le Pas de D.	2019	25,90	Euro / 0,75l
Les Friays	2019	39,90	Euro / 0,75l
Mas Rousseau	2019	29,90	Euro / 0,75l
Petits Pas	2020	14,90	Euro / 0,75l
Ze Cinsault	2019	24,90	Euro / 0,75l
Ze Roze	2020	13,90	Euro / 0,75l

SANCERRE

GAUDRY, VINCENT

Ort: Sancerre
Region: Loire
Fläche: 11 Hektar
Produktion: 47.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch



Vincent Gaudry zählt zu Frankreichs führenden Qualitätsproduzenten aber gleichzeitig auch zu den zurückhaltendsten Winzern. Seit 1993 produziert er in Jury-en-Vaux nahe dem malerischen Städtchen Sancerre seine eigenen Weine. Seine 11 Hektar Rebfläche sind über alle drei Bodenregionen der AC Sancerre verteilt: Kalkstein mit Lehm (Terres Blanches), Feuerstein (Silex) und Geröll von verwittertem Kimmeridge-Kalk. Durch diese vielfältigen Böden sowie den enorm niedrigen Erträgen bringen Vincent Gaudrys Weine eine immense Bandbreite an Aromen hervor. Von üppig-fruchtig bis mineralisch und dezent rauchig. Dabei strebt er keinen üppig-muskulösen Stil an. Ganz im Gegenteil, er möchte lebendige und trinkfreudige Weine produzieren. Vincent Gaudry versteht sich als Vorreiter des biodynamischen Weinbaus in Sancerre. Er scheint eine besonders innige Beziehung zu seinen Weinbergen, den Reben, der Natur und den dortigen Lebewesen zu haben. Dabei arbeitet er nach seiner eigenen Beobachtung und Überzeugung. So zieht er z.B. seine Stecklinge für neue Bepflanzungen selbst aus einer Parzelle mit 90 Jahre alten Reben, die auf Mergel stehen. Für uns sind seine Weine Kleinode an Mineralität, Frische und Authentizität, die wir am liebsten alle selbst austrinken würden!

Sancerre blanc	Constellation du Scorpion	2019	32,50 Euro / 0,75l
Sancerre blanc	Le Tournebride	2019	20,50 Euro / 0,75l
Sancerre blanc	Melodie de Vieilles Vignes	2019	22,90 Euro / 0,75l
Sancerre Rouge	Les Garennes	2016	44,90 Euro / 0,75l

MENETOU-SALON

DOMAINE PELLÉ



Ort: Morogues
Region: Loire
Fläche: 53 Hektar
Bewirtschaftung: integriert

Die Domaine Pellé liegt im Anbaugebiet Menetou-Salon an der Loire. Dieses schließt sich südwestlich an Sancerre an. Mit dem berühmten Nachbarn hat es vieles gemein und stellt oft eine preiswertere Alternative zu den hochklassigen Weinen aus Sauvignon blanc und Pinot Noir dar. Vor allem, wenn die Weine von sorgfältig arbeitenden Spitzenwinzern stammen, wie z. B. der Familie Pelle. Heute ist Paul-Henry Pelle für das von seinem Großvater gegründete Weingut zuständig. Er kam nach seinem Önologiestudium 2006 in das Weingut und übernahm nach dem sehr frühen Tod seines Vaters bereits nach kurzer Zeit die Verantwortung. Seine Mutter Anne ist die Grande Dame des Betriebs und seit jeher für die Administration zuständig. Unter der Leitung von Paul-Henry sind die Weine in den letzten Jahren immer präziser, klarer und mineralischer geworden. Die Reben wachsen auf tonhaltigen Böden mit kimmeridge Kalk (wie in Chablis). Die Besonderheit ist die Lage Le Carroir, welche einen Boden aus verwittertem Feuerstein hat. Im Weinberg wird achtsam gearbeitet, auf Unkrautvernichter und Pestizide verzichtet und eigener Kompost zum Düngen eingebracht. Die Weinweine aus Sauvignon blanc sind sehr sortentypisch, mineralisch und lebendig. Die roten Pinot Noir haben sich beachtlich entwickelt. Sie vereinen Eleganz, Kraft und Frische und sind damit mustergültige Vertreter der großartigen Rebsorte und eine interessante Alternative zum Burgund.

Menetou-Salon	Morogues - vignes de ratier	2020	17,90 Euro / 0,75l
Menetou-Salon blanc	Les Bornés	2020	12,20 Euro / 0,75l
Menetou-Salon blanc	Morogues	2019	15,30 Euro / 0,75l
Menetou-Salon blanc	Morogues - le carroir	2019	18,20 Euro / 0,75l
Menetou-Salon rouge	Morogues	2018	16,50 Euro / 0,75l

NÖRDLICHE RHÔNE

PARIS, VINCENT



Ort: Cornas
Region: Nördliche Rhône
Fläche: 6 Hektar
Bewirtschaftung: integriert
Mitgliedschaft(en): Präsident der Winzervereinigung Cornas

Vincent Paris zählt zu den großen Aufsteigern der Region. Seine Syrah sind äußerst kraftvoll, frisch, herrlich strukturiert und individuell. Er erzeugt auf seinen 6 Hektar Rebfläche, die er von der Familie geerbt und gepachtet hat, vor allem Cornas aber auch St. Joseph allerbesten Güte. Die zum Teil 80 Jahre alten Reben wachsen auf Graniterrassen hoch über dem Rhônetal. Sie prägen die Weine beeindruckend! Dabei verzichtet Vincent auf chemische Mittel im Weinberg und selektiert extrem. Am Stock behält er gerade mal 4 Trauben, statt der sonst üblichen 6 bis 7. Seine beste Lage "La Geynale" in der Appellation Cornas bewirtschaftet er biologisch, um ein besonders tiefes Wurzeln der alten Reben zu begünstigen. Dieser spontanvergorene Wein begeistert durch komplexe Fruchtaromen, kühle Frische und samtige Tannine. Aber auch der St. Joseph "les Côtes" und die beiden "Cornas Granit 30" und "Cornas Granit 60" sind grandiose und vor allem authentische Vertreter der nördlichen Rhône. Dabei stehen die Zahlen 30 und 60 jeweils für die Neigung der Lage.

Cornas	Granit 30	2019	27,50 Euro / 0,75l
Cornas	Granit 30	2020	28,50 Euro / 0,75l
Cornas	Granit 60	2019	38,20 Euro / 0,75l
Cornas	Granit 60	2020	39,70 Euro / 0,75l
Cornas	La Geynale	2012	39,90 Euro / 0,75l
Cornas	La Geynale	2020	49,90 Euro / 0,75l
Crozes-Hermitage		2020	17,50 Euro / 0,75l
Granit blanc		2020	17,50 Euro / 0,75l
Saint Joseph	Les Côtes	2019	20,40 Euro / 0,75l
Saint Joseph	Les Côtes	2020	21,90 Euro / 0,75l
Syrah		2020	10,90 Euro / 0,75l

ROUSSILON

PARCÉ FRÈRES

Ort: Banyuls sur Mer
Region: Roussillon
Fläche: 48 Hektar
Bewirtschaftung: integriert



Die Domaine Parcé Frères im Roussillon wird von Marc und Thierry Parcé geführt und umfasst mittlerweile 28 ha Weinberge. Unter dem eigenen Namen erzeugen die beiden seit 1984 sowohl Stillweine, als auch sogenannte Vin doux Naturel. Die Geschichte des Familienweingutes mit Sitz in Argelès-sur-Mer geht bis auf ihre Urgroßmutter Therese Parcé zurück. Die Weinberge reichen hier teilweise fast bis ans Meer und sind stark von der angebauten Hauptrebsorte Grenache geprägt. Hier im Südwesten Frankreichs fasst das Languedoc-Roussillon die flache Region Languedoc und das gebirgige „Anhängsel“ Roussillon zur größten Weinbaufläche des Landes zusammen. So unterschiedlich wie die geographischen Gegebenheiten sind auch die Charaktere der Winzer. Im Roussillon prägt die Nähe zur spanischen Grenze das Selbstwertgefühl der Menschen, man fühlt sich hier eher als Katalane denn als Franzose.

Im Gegensatz zum Languedoc wo man sich auf Rotwein Cuvées aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan, sowie Schaumwein (Crémant de Limoux) spezialisiert hat, werden im Roussillon zusätzlich auch herausragende Dessertweine aus Grenache und Muscat Blanc produziert. Aus den zum Teil sehr unterschiedlich geprägten Parzellen von Marc und Thierry entstehen drei Linien: „Domaine de la Rectorie“, „La Preceptorie“ sowie „Parcé Frères“. Letztendlich werden die Trauben aus jeder Parzelle nach ihrem Charakter unterschiedlich behandelt. Die jeweilige Hangausrichtung, Höhenlage, Nähe zum Meer und das Alter der Rebstöcke führen zu einer spannenden Bandbreite an Weinstilen. Ganz besonders am Herzen liegen uns die Dessertweine der beiden. Die sogenannten Vin Doux Naturel tragen die Namen der jeweiligen Orte wie etwa Banyuls und Maury. Sie entstehen aus reifen Lesegut, das teilweise vergoren und mit neutralem Weingeist dem sogenannten Eau de vin „aufgespritzt“ wird. Diese facettenreichen, tiefgründigen Weine eignen sich hervorragend als Begleitung zu süßem Dessert oder zu reifen, intensiven Käsesorten wie etwa dem Roquefort.

Maury	Vin Doux Rêveur		23,20 Euro / 0,75l
Maury Cuvée Aurélie		2018	18,90 Euro / 0,75l
Rivesaltes Ambré	17 Jahre	2000	19,90 Euro / 0,75l
Vinum Praeceptoris			20,50 Euro / 0,75l

SÜDLICHE RHÔNE

DUSEIGNEUR



Ort: Banyuls sur Mer
Region: Südliche Rhône -
Châteauneuf-du-Pape
Bewirtschaftung: biodynamisch
Mitgliedschaft(en) biodivin

Bernard Duseigneur stammt aus einer Familie von Winzern aus Châteauneuf-du-Pape an der südlichen Rhône. Doch sein Weg führte ihn zuerst aus der Region heraus. Er wurde Investmentbanker, bevor er 2002 zurückkehrte und die Leitung der Domaine Duseigneur übernahm und damit das Werk von seinem Vater und Bruder fortführte. Wegweisend war der Wechsel der Rhône-Seite. Zuerst war das Weingut westlich der Rhône gelegen, bevor Bernard nach Châteauneuf-du-Pape zog. Entgegen der landläufigen Meinung besteht das Terroir von Châteauneuf-du-Pape nicht ausschließlich aus großen Orangenkieseln! Es gibt eine Vielzahl von Böden: Roter Ton, Kalksteinkiesel, Sandsteinsand marinen Ursprungs oder tieferer Lehm von den Ufern der Rhône. Ein großartiges Terroir zu besitzen ist wichtig, aber nicht ausreichend, um großartige Weine zu produzieren.

Um dies zu erreichen, steigern Bernard und sein Team die Vitalität des Bodens, indem sie bei der Bewirtschaftung biodynamische Methoden anwenden. Sie sind überzeugt, dass sie dadurch das Terroir besser zum Ausdruck bringen und jeder Jahrgang mit seinem Charakter klarer zu Geltung kommt.

Lirac

Antarès

2016

15,40 Euro / 0,75l

ITALIEN APULIEN

TENUTA GIUSTINI



Ort: S. Giorgio Jonico
Region: Apulien
Fläche: 40 Hektar
Produktion : 300.000 Flaschen

Die Familie Papadopoli betreibt mit der Tenuta Giustiuni in Apulien schon seit über 100 Jahren Weinbau in den Ortschaften Faggiano, Manduria und Pulsano. Ihre Trauben hat die Familie immer an die Genossenschaften verkauft. Erst 2005 hat Giuseppe das eigene Weingut mit rund 40 Hektar gegründet und bringt nun Weine unter eigenem Etikett auf den Markt. Und damit begann eine sagenhafte Erfolgsgeschichte. Denn man hatte in den Jahrzehnten zuvor auf herrliche Weinberge gesetzt, die wundervoll reife Trauben mit der so wichtigen Frische durch die kühlenden Brisen der Winde Scirocco und Tramontana hervorbringen. Inzwischen ist Giuseppe's Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen. Die Philosophie ist noch die gleiche. Man will ehrliche und einfache, aber doch elegante und frische Weine produzieren. Dazu ist ein nachhaltiges und naturnahes Wirtschaften gekommen. Für uns stehen die Weine der Papadopolis für ein fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis. Sie verbinden saftige Frucht mit Wärme, Schwung und Temperament!

Negroamaro

QVIS

2020

9,50 Euro / 0,75l

CHIANTI

LE CINCIOLE

Ort: Panzano
Region: Chianti
Fläche: 30 Hektar
Bewirtschaftung: biologisch
Mitgliedschaft(en): Vigneros d'Europe
Qcertificazione



Valéria und Luca führen das Chianti Weingut Podere Le Cinciole in Panzone seit Anfang der 90er-Jahre mit ganzem Herzen. Für die beiden Quereinsteiger, Architektin und Geoingenieur, erfüllte sich damit ein Lebenstraum, in dem sie ihre Arbeit mit ihrer Leidenschaft auf eine ganz besonders harmonische Weise vereinen. Wenn man die beiden durch das Anwesen spazieren sieht und Sätze hört wie: „Wir lieben einfach nach wie vor den Duft des Weinbergs“, dann lässt man sich sehr gerne von ihrer Begeisterung anstecken. Ihre Chianti zählen zu den Topweinen der Region. Dies haben sie, angetrieben von der Liebe zur Natur und dem Respekt für Tradition und Umwelt, durch harte Arbeit erreicht. Valéria und Luca haben neue Weinberge angelegt, den Weinkeller umstrukturiert und erweitert, Maschinen erneuert, neue Weine kreiert und auf biologischen und nachhaltigen Weinbau umgestellt. So produzieren sie beispielsweise mit ihrer Photovoltaikanlage 100% der benötigten Energie selbst. Die Weinberge um Panzone zählen zu den besten im Chianti Classico. Die südöstlich ausgerichteten Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 430 und 500 Metern. Die Reben wachsen auf dem felsigen Massiv Pietraforte. An der Oberfläche finden sich dann lehmige Schiefer-Komplexe, die unter Witterungseinflüssen immer kleinere Fragmente erzeugen, den sogenannten Galestro. Dies führt zu sehr frischen, kraftvollen und ausgenommen eleganten Weinen. Valéria und Luca keltern ihre Weine ausschließlich aus eigenen Trauben, die spontan vergären und nach ausreichender Reife ohne Filtration abgefüllt werden.

Camalaione		2015	46,30	Euro / 0,75l
Chianti Classico	Le Cinciole	2017	17,20	Euro / 0,75l
Chianti Classico Riserva	Aluigi	2015	28,30	Euro / 0,75l
Cinciorosso		2018	11,90	Euro / 0,75l

EMILIA ROMAGNA

SOCIETÀ AGRICOLA ZUCCHI



Ort: San Prospero
Region: Emilia-Romagna
Fläche: 10 Hektar
Produktion: 120.000 Flaschen
Bewirtschaftung: konventionell

Nach längerem Suchen haben wir uns für die Lambrusco des kleinen Weinguts Zucchi in San Prospero in der Ebene von Modena entschieden. Davide betreibt den 10 Hektar großen Betrieb mit seiner Frau Maura, seit 2010 werden sie außerdem von ihrer Tochter Silvia unterstützt. Durch ihr Know-how, die Fokussierung auf qualitativ interessante Lambrusco-Sorten und viel Liebe zum Detail hat es die Familie bis an die Spitze der erwähnenswerten und liebenswerten Lambrusco geschafft. Im In- und Ausland ist ihre rot schäumende Produktion von jährlich nur rund 120.000 Flaschen anerkannt und begehrt. Der perfekte Sommerwein ist Lambrusco! Ja, das ist unser Ernst, auch wenn 95 Prozent der Lambrusco-Produktion von jährlich knapp 200 Mio. Flaschen nicht erwähnenswert sind. Die restlichen fünf Prozent haben es uns jedoch sehr angetan. Was viele nicht wissen ist, dass Lambrusco ein Sammelbegriff für unterschiedliche Rebsorten ist. Manche Sorten taugen für spannungsreiche, knochentrockene Weine, die anspruchsvoll, saftig-frisch und dabei betörend leicht und lebendig sind. Im Sommer sind diese Lambrusco gut gekühlt als Aperitif kaum zu schlagen. Aber auch als Essensbegleiter zur abendlichen Brotzeit, diversesten Vorspeisen und zur Pasta schmecken sie einfach wunderbar.

Lambrusco Sorbara brut D.O.P.	Rosso Spumante	2020	14,50	Euro / 0,75l
Lambrusco Sorbara D.O.P.	Rosato Spumant	2020	12,50	Euro / 0,75l
Lambrusco Sorbara dosaggio zero D.O.P.	- Metodo Classic	2016	25,90	Euro / 0,75l
Lambrusco Sorbara Rosato brut D.O.P.		2020	16,50	Euro / 0,75l
Lambrusco Sorbara Rosso Spumante brut D.O.P. - "White Label"		2020	10,90	Euro / 0,75l

FRIAUL

MARCO SARA

Ort: Povoletto
Region: Friaul
Fläche: 8 Hektar
Bewirtschaftung: biologisch

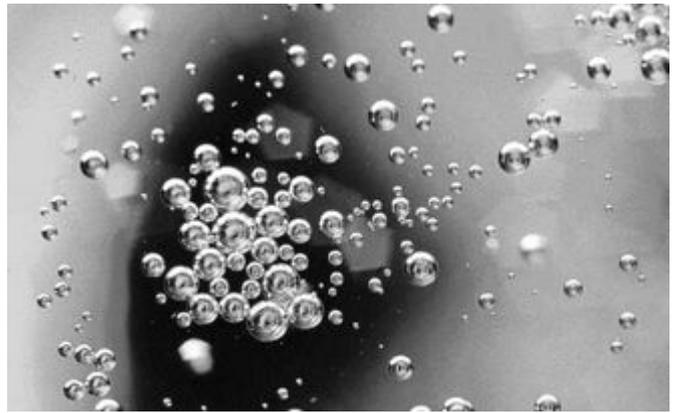


Das Weingut Marco Sara in Friaul wird von dem jungen Paar Marco und Sandra Sara geführt. Es liegt im westlichsten und kühlestem Teil des Bereichs Friuli Colli Orientali. In den Fünfzigerjahren wurde der damalige landwirtschaftliche Betrieb von Marcos Vater gegründet. Nach dem Tod seines Vaters im Jahr 2000 beschloss Marco, den väterlichen Betrieb als reines Weingut weiterzuführen. Marcos Frau Sandra unterstützt ihn seit ihrem Abschluss in Literaturwissenschaften 2004. Über das Anwesen erstrecken sich etwa acht Hektar Wein und vier Hektar Wald. Diese liegen zwischen 175 und 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Julischen Voralpen schützen die Weinberge vor den kalten Nordwinden. Gleichzeitig schafft die milde Luft vom Mittelmeer ein für den Weinbau sehr günstiges Mikroklima. Die hohe und kühle Lage bringt Weine mit einer pikanten Frische und einem animierenden Geschmack hervor. Die beiden haben sich bewusst für den ausschließlichen Anbau von heimischen Rebsorten entschieden. Im Einklang mit der Natur bereiten die Biowinzer aus Leidenschaft eigenständige und äußerst hochwertige Weine.

Cabernet Franc	Friuli Colli Orientali	2019	15,50 Euro / 0,75l
Friulano		2020	12,50 Euro / 0,75l
Friulano	Erba Alta	2019	16,90 Euro / 0,75l
Picolit		2018	27,90 Euro / 0,75l
Refosco	Friuli Colli Orientali	2018	16,20 Euro / 0,75l
Ribolla Gialla		2020	13,60 Euro / 0,75l
Schioppettino		2019	15,90 Euro / 0,75l

LOMBARDEI

FRANCIACORTA CORTE FUSIA



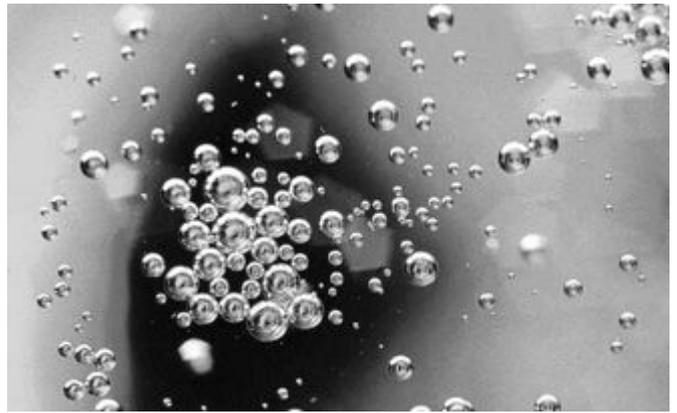
Ort: Coccaglio
Region: Lombardei
Fläche: 7 Hektar
Produktion: 30.000 Flaschen
Bewirtschaftung: konventionell

Daniele Gentile und Gigi Nembrini, ihre Weinberge rund um den imposanten Monte Orfano und ihre Leidenschaft für den Franciacorta DOCG, all dies ist das junge Franciacorta Weingut Corte Fusia. Die beiden (Önologe und Agrarökonom) bauen auf ihren insgesamt 7 Hektar Weinbergen ausschließlich Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Blanc an. Hier im südlichsten Teil der Franciacorta rund um den Monte Orfano sind die Durchschnittstemperaturen etwas höher und die lehmigen Böden zeichnen sich durch einen höheren Kalkanteil aus. Es ist diese besondere Lage der Weinberge die maßgeblich den individuellen Charakter der Weine von Corte Fusia prägt. Mit ihrem malerischen Weingut aus dem 17. Jahrhundert und ihrem Know How schaffen die beiden ganz lässig und unaufgeregt die Verbindung von Tradition und Gegenwart. Jährlich produzieren sie zwischen 25.000 und 30.000 Flaschen Franciacorta DOCG. Die Weine von Corte Fusia begeistern uns durch ihre tänzelnde Frische sowie einer fast verführerischen Cremigkeit. Für diesen besonderen Schaumweincharakter unterbinden Daniele und Gigi den biologischen Säureabbau ihrer Grundweine. Zusätzlich arbeiten sie mit Battonage, dem wiederholten Aufrühren der Hefe, bis in den März des Folgejahres nach der Lese. Die geringe Dosage ihrer Weine unterstreicht zusätzlich den herrlichen Fische-Kick, den wir bei hochwertigen Schaumweinen so lieben.

Franciacorta brut	28,60 Euro / 0,75l
Franciacorta Rosé brut	33,50 Euro / 0,75l
Franciacorta Satén brut	32,90 Euro / 0,75l

FRANCIACORTA LA BOSCAIOLA - VIGNETI CENCI

Ort: Cologne
Region: Lombardei
Bewirtschaftung: konventionell

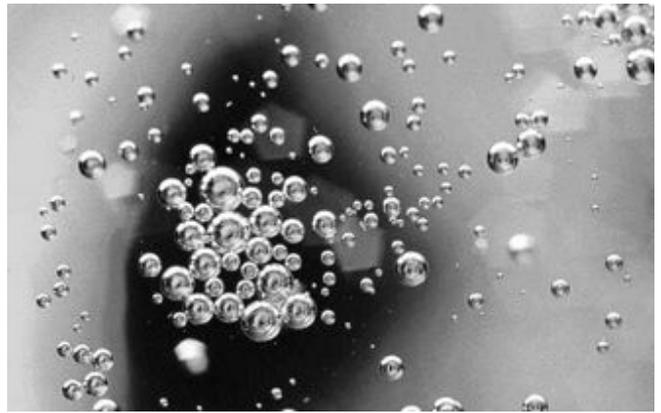


Bei La Boscaiola- Vigneti Cenci betont man immer wieder die Einzigartigkeit der Franciacorta Schaumweine, und dass man diese nicht mit anderen Schaumweinen vergleichen kann. Die Böden und das Klima sind hier einzigartig und natürlich die Leidenschaft, mit der Franciacorta hier hergestellt wird. Oh, wie recht die Cenci's doch haben! Die Weinberge der Familie Cenci liegen am Fuße des Monte Orfano, einem mächtigen Kalksteinhügel am südlichen Ende der Franciacorta. Die Böden bestehen aus Mineral- und Kalkstein sowie Muschelablagerungen. Diese besondere Bodenstruktur bildet die Grundlage für die saftigen und frischen Franciacorta von Vigneti Cenci. Pinot Bianco fühlt sich hier besonders wohl. Nach Meinung von Giuliana und Maurizio Cenci transportiert er am besten das Terroir des Monte Orfano in die Schaumweine. Die Sorte ist zwar nicht autochthon, es handelt sich aber um sehr eigenständige Klone, die hier in den Weinbergen wachsen und für einen unvergleichbaren Charakter der Weine sorgen. Vigneti Cenci ist ein relativ junges Weingut, gegründet Mitte der 1950er vom Arzt, Schriftsteller und begeisterten Bergsteiger Nelson Cenci. Schon immer setzt man hier auf höchste Qualität. Franciacorta von Vigneti Cenci sind frisch, aromatisch und elegant. Sie zeichnen sich allesamt durch eine geringe Dosage aus. Schon nach dem ersten Schluck versteht man, dass Franciacorta ein wahres Paradies für Schaumweinfreunde ist!

Franciacorta brut	La Capinera		19,80 Euro / 0,75l
Franciacorta Millesimato	"Nelson Cenci"	2011	39,80 Euro / 0,75l
Franciacorta Millesimato	Sessanta	2009	34,80 Euro / 0,75l
Franciacorta Rosé brut	La Capinera		24,50 Euro / 0,75l
Franciacorta Satén	La Via della Seta		23,50 Euro / 0,75l
Franciacorta Zero	Cuvée Pas Dosé		24,80 Euro / 0,75l

FRANCIACORTA RONCO CALINO

Ort: Adro
Region: Lombardei
Fläche: 10 Hektar
Produktion: 65.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biologisch
Mitgliedschaft(en): FIVI



Die Franciacorta von Ronco Calino präsentieren sich herrlich klar, filigran und zugleich kompakt und komplex. Unter Kennern des italienischen Schaumweins hat Ronco Calino bereits eine große Fangemeinde. Außerhalb der Schaumweinszene sind diese grandiosen Weine immer noch ein Geheimtipp. Zeit dies zu ändern! Ronco Calino bezaubert nicht nur durch die hervorragenden Schaumweine in Spitzenqualität sondern auch durch die einzigartige Lage des Weinguts auf einer Hügelkuppe zwischen den Gemeinden Adro, Erbusco und Cazzago San Martino. Von hier überblickt man auch die etwa 10 Hektar Weinberge, die alle biologisch bewirtschaftet werden. Unterschiedlichste Bodenstrukturen sowie die kühlen Nord-Ost-Lagen der Weinberge, welche eine spätere Lese erlauben, bilden die Basis für die charakterstarken Schaumweine von Ronco Calino. Paolo Radici, ursprünglich Unternehmer, hat sich mit diesem Projekt den langersehnten Traum eines eigenen Weinguts erfüllt. Seit 1996 baute er mit der Unterstützung eines Expertenteams eine moderne Kellerei auf, in der heute jährlich ca. 65.000 Flaschen Still- und Schaumwein produziert werden. Die Grundweine werden sowohl in Edelstahltanks als auch in kleinen Barriques ausgebaut. Sämtliche Franciacorta DOCG von Ronco Calino liegen für mindestens 24 Monate auf der Hefe bevor sie degorgiert werden. Uns begeistern sie besonders durch ihre Aromenvielfalt und durch ihre zart schmelzige Textur.

Franciacorta brut		27,90 Euro / 0,75l
Franciacorta brut - halbe Flasche		16,40 Euro / 0,75l
Franciacorta Millesimato	2015	37,50 Euro / 0,75l
Franciacorta Satén brut		30,90 Euro / 0,75l

MARKEN

LA MARCA DI SAN MICHELE

Ort: Cupramontana
Region: Marken
Fläche: 6 Hektar
Produktion: 60.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch



Die Geschwister Beatrice, Alessandro und Daniela sind die vierte Generation der Winzerfamilie Bonci in den Marken und beschließen 2007 zusammen das Weingut umzukrempeln. Dieses liegt malerisch in den Hügeln von Cupromontana zwischen dem Apennin und der Adria. Und genau hier wollen sie ein Zeichen setzen. Denn in dieser gesegneten Landschaft Mittelitaliens wurden zuletzt immer mehr seelenlose Massenweine hergestellt. Dem wollen sie mit charakterreichen und individuellen Weinen entgegentreten und stellten den Weinbau komplett auf Biodynamie um. Und das mit besten Voraussetzungen: Eine Region mit bewegter Weingeschichte. Verdicchio als autochtone Rebsorte, die zu qualitativen Höchstleistungen fähig ist. Und einzigartige Böden der Region, die ursprünglich Meeresböden der Adria waren und eine komplexe Vielfalt aus Kalkstein, Ton, blauem Mergel und Kreide bieten. Die Böden spielen bei dem Winzer-Trio dann auch die zentrale Rolle. Sie geben den Weinen ihren Charakter und bringen die Eigenheiten der Region zum Ausdruck. Die Weinberge befinden sich an den Hängen des Apennins und sind mit fünf Hektar Verdicchio sowie einem Hektar Montepulciano bepflanzt. Warme Sonnenstrahlen, kühle Meeresbrisen und Appeninwinde treffen hier aufeinander. Neben den sechs Hektar Reben haben sie noch je zwei Hektar Ackerland sowie Olivenhaine. Das alles bewirtschaften sie biodynamisch, was bedeutet, dass sie der Natur mit Respekt begegnen und im Einklang mit den Jahreszeiten und Mondphasen arbeiten. Im Rahmen dessen sind eine spontane Gärung und ein reduzierter Schwefeleinsatz nur konsequent. Darüber hinaus wird Nachhaltigkeit groß geschrieben. Eine Photovoltaik-Anlage für die Stromversorgung, das Sammeln von Regenwasser und leichte 400 Gramm Flaschen helfen die CO₂-Emissionen zu reduzieren. Dafür zollen wir großen Respekt! Aber noch wichtiger ist, dass uns die Weine der drei von Anfang an in ihren Bann gezogen haben. Es sind eigenständige, lebendige und vielschichtige Tropfen mit einer ausgesprochenen Salzigkeit, Mineralität und Frische. Es sind Weine, die sich über den Abend immer wieder von einer neuen interessanten Seite zeigen.

La Capovolta	Vino Bianco	2016	37,40	Euro / 0,75l
Montepulciano	Bastiancontrario	2017	12,40	Euro / 0,75l
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico Superiore	Capovolto	2019	14,20	Euro / 0,75l
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Riserva	Passolento	2017	15,90	Euro / 0,75l

PIEMONTE

BURLOTTO, COMMENDATORE G. B.



Ort: Verduno
Region: Piemont
Fläche: 12 Hektar
Produktion: 60.000 Flaschen
Bewirtschaftung: konventionell

1850 gründete Commendatore Giovan Battista Burlotto die Weinkellerei in Verduno inmitten einiger der besten Lagen des Piemont. Als einer der wenigen damals füllte er seine Weine selbst ab und sie gelangten schnell zu Ruhm, auch über Italien hinaus. Er wurde Hoflieferant des Königshausen Savoyen. Noch heute gilt er als einer der Vorreiter des Barolos. Cannubi und Monvigliero waren schon damals seine berühmtesten Lagen. Inzwischen führt der Ur-Ur-Enkel Fabio Alessandria das Weingut zusammen mit seinen Eltern. Seit seiner Ausbildung zum Önologen hat er die Verantwortung im Keller. Alle Weine überzeugen durch fast burgundische Eleganz, Kühle und weitab von viel Holz, das Aroma schafft. Dichte, Mineralik und cremiges Tannin haben alle Baroli gemein. Neben dem Barolo ist auch der Langhe Sauvignon eine echte Spezialität des Hauses: komplexe Aromen von Stachelbeere, Maracuja und Aprikose und animierende Kräuter am Gaumen machen ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter.

Barbera d'Alba		2019	15,50 Euro / 0,75l
Langhe Sauvignon	Viridis	2019	15,80 Euro / 0,75l

MORRA, DIEGO

Ort: Verduno
Region: Piemont
Fläche: 30 Hektar



Das Weingut Diego Morra im Barolo Gebiet in Piemont ist ein besonderer Betrieb, mit besonderen Menschen und besonderen Weinen, die uns auf Anhieb begeistert haben. Die Geschichte ihrer Weine und ihrer Familie erzählen die Morrass gerne anhand ihrer Flaschenetiketten. Drei schlichte „M“ verbinden sich auf jedem ihrer Etiketten zu ihrer Geschichte.

M wie Monvieglerio: Besonders stolz ist man hier auf die 4 ha Familienbesitz dieser berühmten Lage. Jener Weinberg der gerne als die „Grand Cru“ Lage von Verduno bezeichnet wird. Der Boden besteht hier aus tiefblau-grauem Mergel. Er verleiht den Weinen reichlich an Aromatypizität, Eleganz und maximalen Ausdruck des Nebbiolos. Der Name der Rebsorte leitet sich übrigens von ‚Nebbia‘ ab, dem italienischen Wort für Nebel, und deutet auf jenen weißen Belag auf den Beeren hin, der sich bei der Vollreife der Nebbiolo Trauben bildet.

M wie Morra: Heute arbeitet die dritte Generationen der Familie Morra als Winzer. Alle sind stolz auf ihre Wurzeln und ihre Geschichte. Eine Geschichte, die Mitte des 20. Jahrhunderts mit dem ersten Stück Land begann. Heute steht im Mittelpunkt des täglichen Engagements die 30 Hektar Weinberge, die auf die Gemeinden Verduno, La Morra und Roddi verteilt sind. Hinzu kommen 20 Hektar Haselnusshaine.

M wie Mosca: In der Cascina Mosca beginnt die Geschichte der Familie. Das pittoreske Bauernhaus ist heute immer noch das Zuhause der Morrass.

Die besonders große Stärke der Familie Morra sind ausdrucksstarke und tiefgründige Weine, die gleichzeitig aber auch besonders zugänglich sind. Und das ist bei den „Charaktersorten“ Nebbiolo, Dolcetto und Pelaverga keine Selbstverständlichkeit.

Barolo	Monvigliero	2016	49,70	Euro / 0,75l
Barolo	Zinzasco	2016	38,20	Euro / 0,75l
Dolcetto d'Alba		2020	11,50	Euro / 0,75l
Langhe Nebbiolo	Il Sarto	2019	14,50	Euro / 0,75l
Pelaverga	Verduno	2020	14,50	Euro / 0,75l

ODDERO LUIGI & FIGLI

Ort: La Morra
Region: Piemont



Das Weingut Luigi Oddero aus La Morra zählt bereits zu den Spitzenproduzenten in Barolo und Barbaresco und ist zudem noch ein großes Versprechen für die Zukunft! Östlich von Turin liegen die Weinberge in einem schützenden Alpenbogen. Und hier liegt auch La Morra, die Heimat von Luigi Oddero, dem „smoothen“ Gentleman des Barolos. Zeitgenossen und seine Familie beschrieben ihn als „fortschrittlich“ und „konservativ“ zugleich. Luigi Oddero hat sein Winzerleben dem Nebbiolo gewidmet. Die Bereitung und der Ausbau der Weine erfolgt traditionell in großen, alten Holzfässern. So entstehen Weine mit einer wundervollen Tiefe, Frische und einem mächtigen aber äußerst geschmeidigen Tannin. Nach dem Tod von Luigi führen seine Frau Lena und die Kinder Maria und Giovanni den Betrieb weiter. Maßgeblich unterstützt werden Sie vom Betriebsleiter Alberto Zaccarelli und dem jungen Kellermeister Francesco Versio, der zuvor für die Weine von Bruno Giacosa verantwortlich war. Somit ist man allerbesten gerüstet, das Lebenswerk von Luigi fortzuführen und die Feinheiten der Weine noch weiter zu unterstreichen.

Barbaresco	Rombone	2017	40,90	Euro / 0,75l
Barbaresco	Rombone	2018	44,90	Euro / 0,75l
Barbera d'Alba		2018	17,80	Euro / 0,75l
Barolo		2016	39,90	Euro / 0,75l
Barolo		2017	42,90	Euro / 0,75l
Barolo Rocche Rivera		2015	95,00	Euro / 0,75l
Barolo Rocche Rivera		2017	105,00	Euro / 0,75l
Barolo Specola		2017	68,50	Euro / 0,75l
Barolo Vigna Rionda		2007	125,00	Euro / 0,75l
Barolo Vigna Rionda		2008	125,00	Euro / 0,75l
Barolo Vigna Rionda		2009	125,00	Euro / 0,75l
Barolo Vigna Rionda		2013	115,00	Euro / 0,75l
Barolo Vigna Rionda		2014	115,00	Euro / 0,75l
Langhe Nebbiolo		2018	18,90	Euro / 0,75l
Moscato d'Asti	Canelli	2020	14,90	Euro / 0,75l

RIZZI

Ort: Treiso
Region: Piemontz
Fläche: 40 Hektar
Produktion: 55.000 Flaschen
Bewirtschaftung: konventionell



Seit über 40 Jahren wird auf dem Weingut Rizzi im Piemont Wein produziert. In dieser Zeit hat sich die Familie Dellapiana durch eine besondere Beständigkeit, Zuverlässigkeit und einem enormen Qualitätsstreben ganz an die Spitze der Barbaresco Produzenten hochgearbeitet. Das Weingut liegt auf dem namensgebenden Rizzi-Hügel im Herzen der malerischen Langhe-Region im Piemont. Der Hügel gilt als eine der besten Lagen von Treiso und im gesamten Barbaresco Gebiet. Die klassische Ausbaueise in großen Eichenfässern trägt zum hohen Wiedererkennungswert der Weine - speziell der unterschiedlichen Barbaresci - bei! Sie wirken klassisch, manchmal fast barock mit schlanker Säure und einem fantastischen Tannin, das in seiner Eleganz seines gleichen sucht! Alle Lagenweine reifen für viele Monate im Holz und kommen frühestens drei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Im Jahr 1974 beschloss Ernesto Dellapiana der Stadt Turin den Rücken zukehren, um mit seiner Frau Lia auf dem wunderschönen Anwesen seiner Familie ein Weingut zu gründen. In dem Familienunternehmen arbeitet heute die alte mit der neuen Generation Seite an Seite. Enrico, der jüngere Sohn, studierte zuerst Geschichte und dann Weinbau und Önologie. Seit 2004 hat er die technische Leitung im Weingut übernommen. Jole, die ältere Schwester ist für die Administration zuständig und kümmert sich um Führungen und Verkostungen. Mit den Kindern Jacopo und Andrea steht auch bereits die nächste Generation in den Startlöchern.

Die Weinberge der Rizzi's erstrecken sich inzwischen über 44 Hektar. Davon ist die Hälfte mit Nebbiolo bepflanzt. Man ist sehr stolz darauf, dass man neben der Spitzenlage Rizzi mit Pajorè und Nervo über weitere Lagen verfügt, die zu den besten der Region zählen. Die restliche Fläche teilt sich unter den Rebsorten Dolcetto, Barbera, Moscato, Freisa, Chardonnay und Pinot Noir auf.

Barbaresco	Nervo	2018	39,40 Euro / 0,75l
Barbaresco	Pajore	2018	39,40 Euro / 0,75l
Barbera d'Alba		2018	13,20 Euro / 0,75l
Barbera d'Alba		2020	14,50 Euro / 0,75l
Langhe Nebbiolo		2019	17,20 Euro / 0,75l

SÜDTIROL

BARON WIDMANN

Ort: Kurtatsch
Region: Südtirol



Cabernet & Merlot	Auhof	2018	49,50 Euro / 0,75l
Cabernet & Merlot	Staffelfeld	2018	29,50 Euro / 0,75l
Petit Manseng	- Vigneti Delle Dolomiti	2018	29,90 Euro / 0,75l
Sauvignon blanc	Sulzhof	2020	22,50 Euro / 0,75l
Vernatsch	Schiava Nockerisch	2020	14,80 Euro / 0,75l
Weiss	- Vigneti Delle Dolomiti Bianco	2019	19,90 Euro / 0,75l
Weissburgunder - Pinot Bianco	- Sulzhof	2020	19,90 Euro / 0,75l

GUMP HOF - PRACKWIESER, MARKUS

Ort: Völs am Schlern
Region: Südtirol
Fläche: 5 Hektar
Produktion: 4000 Flaschen
Bewirtschaftung: konventionell
Mitgliedschaft(en): "Das Weingespann"



Seit über 200 Jahren ist die Familie Prackwieser Eigentümer des mittelalterlichen Gump Hofes am Fuß des Schlernmassivs in Südtirol. Mitte der 1990er-Jahre entdeckte Markus Prackwieser seine Liebe zum Wein und übernahm im Jahr 2000 das kleine historische Weingut mit nur 5 ha Rebfläche. Fast ausnahmslos Steillagen von 50-70 %-Steigung werden hier bewirtschaftet. Beeinflusst werden die Lagen durch das milde Südalpenklima aus Bozen und im Gegensatz dazu durch die frischen nächtlichen Winde aus dem Eisacktal, die für Abkühlung sorgen. Viel Handarbeit ist gefragt, aber Markus Prackwieser nutzt das spezielle Mikroklima um mineralische, strahlende Weine zu erzeugen. Die Weine der Selektionsreihe "Praesulis" werden sowohl im Stahltank als auch im großen Holzfass ausgebaut. Sein Sauvignon "Praesulis" brilliert mit Würze, frischen vegetabilen Aromen und elegant-zurückhaltenden Fruchtnoten. Zusammen mit den beiden Winzerkollegen und -freunden: Christian Plattner vom Weingut Anstz Waldgries und Günther Kerschbaumer vom Köfererhof hat Markus Prackwieser das Trio "Weingespann" gegründet. Obwohl alle drei Weingüter eigenständig agieren, nutzen sie das Potenzial der anderen und unternehmen auch gemeinsame Weinreisen in alle Winkel der Weinwelt: „Wir besprechen Maßnahmen in unseren Weinbergen, verkosten gegenseitig die eigenen Weine, bereichern uns mit konstruktiver Kritik und nützen Synergien.“

Gewürztraminer	Praesulis	2019	17,50 Euro / 0,75l
Sauvignon blanc	Praesulis	2019	19,20 Euro / 0,75l
Vernatsch	Mediaevum	2020	11,50 Euro / 0,75l
Weißburgunder	Mediaevum	2020	12,50 Euro / 0,75l
Weißburgunder	Praesulis	2019	18,80 Euro / 0,75l

MANINCOR

Ort: Kaltern
Region: Südtirol
Fläche: 50 Hektar
Bewirtschaftung: biodynamisch



Seit über 400 Jahren betreibt das Weingut Manincor in Südtirol schon Weinbau. Aber nachdem Hieronymus Manincor 1608 das Gut erbaute, hat sich viel verändert. Inzwischen umfasst es über 50 ha Rebfläche, mehrere Obstplantagen und Ansitze. Nach wie vor ist es in Familienbesitz. Als Michael Graf Goess-Enzenberg 1991 das Gut von seinem Onkel übernahm, wurden alle geernteten Trauben an Genossenschaften geliefert. Doch der Graf wollte die Weine gerne selbst ausbauen und vermarkten. Es folgten 5 Jahre qualitätsorientierte Umstellungen im Weinberg und die Erbauung eines absolut sehenswerten und fast unsichtbaren Kellers. Inzwischen ist der Betrieb sogar biodynamisch zertifiziert. Aber es geht immer weiter mit nachhaltigen Ideen: Das nächste Projekt wird die Umstellung auf Windenergie sein.

Drei Weinlinien werden von Manincor gemacht:

"Hand", "Herz" und "Krone".

Die "Hand"-Weine bilden die Basis, unter ihnen die beiden Cuvées: Reserve del Conte und Reserve della Contessa. Die Weine der besten Lagen sind die "Herz"-Weine und verdeutlichen am beeindruckendsten den charakteristischen Manincor-Stil. "Krone"-Weine gibt es nur in den besten Jahren. Sie sind immer Selektionen von alten Reben aus den besten Lagen.

La Rosé de Manincor

2019 18,40 Euro / 0,75l

VALPOLICELLA

MUSELLA

Ort: San Martino
Region: Valpolicella
Bewirtschaftung: biodynamisch



Auf der Suche nach einem tierisch guten Valpolicella Superiore, Amarone und Recioto wurden wir kürzlich bei Maddalena Pasqua und ihrem Weingut Musella fündig. Direkt vor den Toren Veronas, auf den Hügeln von San Martino Buon Albergo, hat das biodynamisch arbeitende Weingut seinen Sitz. Obwohl das Weingut praktisch in einem Vorort der Stadt liegt, ist man in den Weingärten der Familie Pasqua in einer komplett anderen Welt. Inmitten üppig wachsenden Wäldern gewinnt man die wunderbare Erkenntnis, dass der Mensch doch in Einklang mit der Natur leben kann. Es ist schon fast zehn Jahre her, dass Maddalena Pasqua den Familienbetrieb auf biodynamische Landwirtschaft umgestellt hat. Dank ihrer großen Motivation und Leidenschaft gelang es ihr, mit Hilfe ihrer extrem engagierten Mitarbeiter sowie einer Herde von Schafen, Eseln und Kühen die Monokultur der Weingärten aufzubrechen und wieder lebendiger werden zu lassen. Die Tiere spielen dabei eine besonders wichtige Rolle: Sie halten das Gras zwischen den Rebzeilen kurz und mit ihren Hinterlassenschaften produzieren sie hochwertigen Kompost. Mittlerweile ist Musella zum Vorzeigebetrieb für biodynamischen Weinanbau im Valpolicella avanciert. Das Ergebnis der Arbeit von Maddalena Pasqua hat uns vollkommen begeistert! Die Weine von Musella zeichnen sich vor allem durch ihre Lebendigkeit, Trinkigkeit und eine gewisse Wildheit aus. Neben dem Valpolicella Superiore haben uns besonders die Weißweine Drago Bianco Garganega und der Fibio Pinot Bianco mit ihrer inneren Spannung und Vielschichtigkeit begeistert. Tierisch gute Weine eben!

Fibio Pinot Bianco		2018	23,80	Euro / 0,75l
Monte del Drago		2015	23,40	Euro / 0,75l
Recioto della Valpolicella		2012	29,90	Euro / 0,75l
Valpolicella	Superiore	2017	14,40	Euro / 0,75l

VENETIEN

LE BATTISTELLE



Ort: Brognoligo di
Monteforte d'Alpone
Region: Venetien
Fläche: 9 Hektar
Bewirtschaftung: konventionell

Das Familienweingut Le Battistelle befindet sich östliche des Gardasees im Örtchen Brognoligo im Herzen des Soave Classico Gebiets. Bis 2002 hat die Familie die Trauben an die nahe gelegene Genossenschaft abgegeben. Dann hat man sich aber entschlossen selbst Weine aus den großartigen Weinbergen zu erzeugen. Das Sahnestück der 9 Hektar Rebfläche ist die Lage Battistelle, die an das Weingut anschließt und der Namensgeber für den Betrieb ist. Die alte weiße Sorte Garganega findet hier perfekte Bedingungen, um zu ganz großer Form aufzulaufen. Es entstehen strahlende, dynamische und enorm frisch-salzige Weine. Also Soave DOC der allerbesten Art, der mit seiner Eleganz, Struktur, Frische, Mineralität und unnachahmlichen Seidigkeit einzigartig ist.

Soave Classico	Battistelle	2019	11,90 Euro / 0,75l
Soave Classico	Montesei	2020	9,50 Euro / 0,75l
Soave Classico	Roccolo del Durlo	2019	14,80 Euro / 0,75l

S.A. LE CALENDRE

Ort: San Pietro in Cariano
Region: Venetien
Fläche: 4 Hektar
Bewirtschaftung: konventionell



In den Ausläufern des Valpolicella Classicos erstrecken sich die 4 Hektar des Weinguts Le Calendre. Hier praktiziert man besonders nachhaltigen Weinbau. Alte Weinbaupraktiken, die sich seit Generationen bewährt haben, werden beibehalten und mit technologischen Innovationen perfekt ergänzt.

In den Weinbergen wird traditioneller Weinbau praktiziert. Hier kommt das doppelte Pergolasystem zum Einsatz, welches viel Handarbeit erfordert. Die qualitativen Vorteile sprechen allerdings für sich.

Durch das freie Nachuntenhängen der Trauben, reifen sie aufgrund einem Mehr an Wind, Licht und Schutz vor zu viel Sonne besser aus und bleiben gesund und unbeschädigt vor Hagelschäden im Sommer.

Die Trocknung der Trauben für die Grundweine von Amarone und Recioto sind eine ganz besondere Tradition in Italien. Die besten Trauben werden von Hand ausgewählt und trocknen in den Fruttaio (Trocknungs-Hallen) für bis zu 120 Tage. Eine gute Belüftung und die niedrigen Wintertemperaturen sind wesentlich für einen langsamen und natürlichen Trocknungsprozess. Die Trauben verlieren dabei mindestens 40% ihres Eigengewichts mit einer daraus folgenden Konzentration von Zucker und Tannine. Es bleiben dabei die typischen aromatischen Eigenschaften der Trauben aus dem Valpolicella erhalten.

Amarone della Valpolicella Classico		2017	34,90 Euro / 0,75l
Recioto della Valpolicella Classico		2016	21,90 Euro / 0,75l
Valpolicella Classico	Superiore Ripasso	2017	17,90 Euro / 0,75l
Valpolicella Classico Superiore		2017	11,90 Euro / 0,75l
Valpolicella Classico Superiore		2018	12,40 Euro / 0,75l

ÖSTERREICH KREMSTAL

GEYERHOF, FAM. MAIER



Ort: Oberfucha
Region: Kremstal
Fläche: 19 Hektar
Produktion: 80.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch
Mitgliedschaft(en): Österreichische Traditionsweingüter
11 Frauen und Ihre Weine
La Renaissance des Appellations

Der Geyerhof im Kremstal, der von der Familie Maier seit vielen Generationen bewirtschaftet wird, passt perfekt in unser Konzept. Wir sind in erster Linie von den Grünen Veltliner begeistert. 70% der Weingärten des Geyerhofs sind mit dieser Sorte bestockt. Dabei wachsen die Reben des knapp 20 Hektar großen Weinguts, das bereits seit 1998 biologisch-organisch bewirtschaftet wird, auf sehr unterschiedlichen Böden. Diese reichen von sandigen Lehmböden über Granulitverwitterungsböden (Urgesteinsböden) bis zu tiefgründigem Löss. Diese geologische Vielfalt spiegelt sich auch präzise in den Weinen wieder. Die Weine vom Geyerhof sind unaufgeregt, dabei aber nachhaltig, mineralisch und sehr langlebig. Sie zählen zweifelsohne zu den besten Weinen des Kremstal. Regelmässig tauchen Weine der Familie Maier auch ganz vorne in den Bestenlisten österreichischer Gewächse auf. Alle Weine vom Geyerhof sind vegan und histamingeprüft.

Grüner Veltliner	Gaisberg Erste Lage Reserve DAC	2018	26,50 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Gutsreserve	2011	39,50 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Hoher Rain	2020	13,90 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Steinleithn Erste Lage Reserve DAC	2019	26,50 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Stockwerk	2020	11,30 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Wild wux	2020	13,80 Euro / 0,75l
Riesling Goldberg	Erste Lage Kremstal Reserve DAC	2015	38,90 Euro / 0,75l
Rosé Zweigelt		2020	11,50 Euro / 0,75l
Zweigelt	Stockwerk	2018	12,30 Euro / 0,75l

NEUSIEDLERSEE

TRIEBAUMER, ERNST

Ort: Rust
Region: Neusiedler See
Fläche: 19 Hektar
Produktion: 120.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biodynamisch



Mit unglaublichem Facettenreichtum von handwerklichem Können und gedanklicher Freiheit ging das Familienweingut Ernst Triebaumer seinen Weg von der gemischten Landwirtschaft hin zum reinen Weinbaubetrieb (1980) und wieder zurück (2010).

Am liebsten beschreibt die Familie aus Rust am Neusiedlersee ihre Arbeit als „enkeltauglich“. Inspiriert wurde sie dabei vom großen österreichischen Architekten Friedensreich Hundertwasser und dessen Überlegungen zu einer nachhaltig geprägten Landwirtschaft. Triebaumers enkeltaugliche Rebanlagen erstrecken sich auf sehr unterschiedlichen Böden rund um den Neusiedlersee ganz im Osten Österreichs. Hier finden die Rebstöcke beste Wachstumsbedingungen. Besonders prägend sind dabei die moderaten Niederschläge und die riesige Wasseroberfläche des Neusiedlersees als Klimaregulator. Dabei produzieren sie weitestmöglich Trauben aus artgerechter Haltung mit dem vollen Potential des Standorts.

Die Vinifikation erfolgt mit ausreichend Zeit und weitestgehend ohne mechanische Einflüsse. Diese würden nur störend in das innere Gefüge des Weins eingreifen. Gearbeitet wird nur mit Wildhefen und Spontangärung. „Demütig zusehen wie alles von Natur aus gut wird, in einer Zeit des technischen Machbarkeitswahns“ lautet der Leitsatz bei der Arbeit im Keller.

Es entstehen eigenständige, charaktervolle Weine, die sich durch Lebendigkeit, Vielfalt und einer innere Spannung auszeichnen. .

Blaufränkisch	Oberer Wald	2018	29,50 Euro / 0,75l
Blaufränkisch	Ried Gemärk	2017	12,90 Euro / 0,75l
Blaufränkisch	Ried Gemärk	2018	13,80 Euro / 0,75l
Blaufränkisch	Rusterberg	2019	10,20 Euro / 0,75l
Chardonnay	Bandkräftn	2018	25,80 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner		2018	10,70 Euro / 0,75l
Sauvignon blanc	Vogelsang	2020	10,70 Euro / 0,75l
Urwerk	Blaufränkisch	2016	32,50 Euro / 0,75l
Urwerk M		2018	27,90 Euro / 0,75l

WEINVIERTEL

ZILLINGER, JOHANNES

Ort: Velm-Götzendorf
Region: Weinviertel
Fläche: 20 Hektar
Bewirtschaftung: biodynamisch



Das Weingut Johannes Zillinger liegt im österreichischen Weinviertel, das nördlich an Wien angrenzt. Bereits 1985 stellten Johannes Eltern den Betrieb auf biologischen Weinbau um und vergrößerten die Fläche in den folgenden Jahren auf 20 Hektar. Somit kann die Familie heute auf 30 Jahre Erfahrung mit biologischen Weinbau zurückschauen. Hier ist bio kein trendiges Marketingthema. Johannes ist seit 2000 im Betrieb. Seit 2012 führt er ihn in eigener Verantwortung. Die Weine sind naturbelassen, puristisch und haben ihren ganz eigenen Stil. Im Weinberg und Keller greift Johannes so wenig wie möglich ein und wendet biodynamische Grundsätze an. Kompost wird als Dünger und Bodenverbesserer selbst hergestellt. Extra angebaute Kräuter dienen als Basis für Extrakte und bieten gleichzeitig Lebensraum für Nützlinge. Dass alle Weine spontan mit wilden Hefen vergoren werden ist für Zillinger selbstverständlich. Bereits seit mehreren Jahren arbeitet Johannes auch mit Amphoren als Gärgefäße. Schwefel setzt er nur in äußerst geringen Mengen ein. Im Weingut gibt es drei unterschiedliche Ausbaulinien: Die Weine der „**Velue-Linie**“ vergären spontan im Stahltank. Sie besitzen Dank der ihrer „Naturbelassenheit“ viel Struktur und Tiefe. Die Weine sind überwiegend reinsortig, für den unmittelbaren Genuss und unkompliziertes Trinkvergnügen gedacht. Die Trauben für die „**Reflexion-Linie**“ stammen aus älteren Weinbergen. „**Numen**“ steht für das metaphysische Wirken, das der Mensch nicht beeinflussen kann. Die Idee dahinter ist, den Wein entstehen zu lassen, ihm die nötige Zeit zu geben und das volle Potential der Reben zu nutzen. Die Natural Wine Linie wird ausschließlich aus hochreifen Trauben von den ältesten Reben gewonnen und spontan vergoren. Sie entstehen beinahe ohne Eingriffe im Keller und sind naturbelassen sowie ausdrucksstark. In diesen Weinen stecken sämtliche verrückte Ideen der letzten Jahre. Es sind "Weine zum Niederknien".

Grüner Veltliner	Numen	2018	29,50 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Reflexion Ried Kellerberg	2019	14,50 Euro / 0,75l
Grüner Veltliner	Velue	2020	11,90 Euro / 0,75l
Numen	Fumé blanc	2019	33,50 Euro / 0,75l
Revolution	White Solera		16,50 Euro / 0,75l
Riesling	Numen	2018	35,50 Euro / 0,75l
Riesling	Velue	2020	12,90 Euro / 0,75l
Zweigelt	Velue	2019	13,20 Euro / 0,75l

SPANIEN KASTILLIEN D.O.

MAS QUE VINOS



Ort: Dosbarrios
Region: Kastilien D.O.
Fläche: 35 Hektar
Produktion: 100.000 Flaschen
Bewirtschaftung: biologisch, nicht zertifiziert

Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes und Gonzalo Rodriguez sind drei Winzer aus Kastilien mit langjähriger Erfahrung. 1998 lernten sie sich kennen und gründeten bereits 1999 ihr eigenes Weingut "Mas Que Vinos". Hier im Ort Dosbarrios in der kastilischen Hochebene, der Meseta de Ocana, ca. 80 km von Madrid entfernt herrscht kontinentales Klima mit sehr heißen Sommern und kalten Wintern. Das Weinbaugebiet Kastilien - La Mancha hat jährlich rund 200 Sonnentage und die Bergketten schirmen das Gebiet von Einflüssen des Atlantiks und des Mittelmeers ab. Ihre rund 35 Hektar mit sehr alten Buschreben (größtenteils über 80 Jahre alt) bewirtschaften die drei komplett ökologisch. Dabei verzichten sie weitestgehend auf jegliche maschinellen Eingriffe in den Weinbergen, sowie auf Pestizide und chemische Dünger. Den Großteil der Weine vergären sie mit natürlich vorkommenden Hefen und einen kleinen Teil der Ernte bauen sie sogar in alten Amphoren aus. Außerdem wurde die Wiederbelebung regionaler Traditionen zur Grundlage ihrer Arbeitsweise, die insbesondere durch die Rebsorten Cencibel, Garnacha, Malvar und Airen geprägt ist.

Somit präsentieren Margarita, Alexandra und Gonzalo eine herrliche Kollektion handwerklich erstellter Weine, die viel Wärme in sich tragen, ohne dabei einseitig marmeladig zu sein. In ihren Weinen trifft saftige Frucht auf erfrischende Struktur und Biss!

El Senorito	2016	15,90 Euro / 0,75l
Ercavio Rosado	2020	7,90 Euro / 0,75l
Ercavio Tempranillo - MAGNUM Roble	2016	15,90 Euro / 0,75l
La Meseta	2014	12,20 Euro / 0,75l

MONTSANT

CELLER DE CAPCANES

Ort: Capçanes
Region: Montsant
Fläche: 230 Hektar
Bewirtschaftung: konventionell



Das Weingut "Celler der Capçanes" liegt in der Region Montsant. Diese zählt zu den ältesten Weinregionen Kataloniens (jedoch unter dem Namen Falset), die dazugehörige Herkunftsbezeichnung D.O. Montsant ist aber erst 2001 geschaffen worden. Von den knapp 2000 Hektar Rebfläche, die zu dieser eher kleinen Appellation gehören, bewirtschaften die Weinbauern der Genossenschaft Celler de Capçanes stolze 230 Hektar. Die Bodegas Celler de Capçanes und ihre Winzer sind es auch, die für den jüngeren Erfolg der D.O. Montsant mitverantwortlich sind. Dabei imitieren sie bei ihrer Arbeit in keinsten Weise das nahegelegene, berühmte Priorat, sondern kreieren eigenständige Charakterweine. Auf einer Höhe von bis zu 700 Metern sind hier auf den harten, steinreichen Böden die beiden roten Rebsorten Garnacha und Cariñena die großen Hauptakteure. Und obwohl Montsant nur etwa dreißig Kilometer vom Mittelmeer entfernt liegt, ist ein kontinentaler Einfluss spürbar, der sich in teils hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht zeigt. Früher Tankwein- und Traubenlieferant widmet man sich seit Mitte der 1990er Jahre der Erzeugung hochwertiger Flaschenweine. Sowohl für Weineinsteiger, als auch für Verkostungsprofis verblüffend sind die unterschiedlichen Stile der Terroirweine von Capçanes: Mal eher saftig und erfrischend (Sand) mal druckvoll und elegant (Lehm).

Cabrida		2018	30,50 Euro / 0,75l
Costers del Gravet		2016	13,90 Euro / 0,75l
La nit de les Garnatxes	Lehm / Clay	2018	11,20 Euro / 0,75l
La nit de les Garnatxes	Lehm / Clay	2020	11,20 Euro / 0,75l
Vall del Calàs		2016	13,90 Euro / 0,75l
Vimblanc 3/VB	Blanc de Negres	2013	32,50 Euro / 0,75l

RIOJA

BODEGAS DOMINIO DE BERZAL



Ort: Baños de Ebro
Region: Rioja D.O.Ca
Fläche: 50 Hektar
Bewirtschaftung: konventionell

Ein Rioja Alavesa aus besonders gutem Haus, so beschreiben die Berzal-Brüder von der gleichnamigen Bodegas Dominio de Berzal am liebsten ihre Weine. Die überwiegend steilen und steinigen Weinberge der Familie sind mit bis zu 100 Jahre alten Reben bestockt. Diese Beschaffenheit hat zwar geringere Erträge zur Folge, allerdings gewinnen die Weine dadurch beachtlich an Qualität. Hier in der kleinen Ortschaft Baños de Ebro entstehen die großartigen Weine der Berzal-Brüder. Diese haben wir besonders wegen ihres frischen Charakters und ihrer überragend fein eingebundenen Tannine in unser Herz geschlossen. Die Tempranillo Traube gelangt auf den Ton- und Kalksteinböden der Rioja Alavesa besonders gut zur Reife und die Weine der Alavesa gehören zu den filigransten im Rioja. Die Bodegas Dominion de Berzal ist ein relativ junges Weingut. Erst 1999 mit dem Bau einer eigenen Kellerei gegründet, blickt man allerdings auf eine lange Tradition als Traubenprozenten zurück. Eine klare Arbeitsteilung der drei Brüder Berzal in Weinbergsarbeit, Keller und Vermarktung, sowie die Beratung durch die erfahrene Önologin Alexandra Schmedes brachten das Weingut innerhalb weniger Jahre auf einen beachtlichen Erfolgskurs. Die Weine von heute sind besser und kreativer als jene Weine von vor einigen Jahren. Und ganz gewiss werden jene, die die Brüder Berzal in den nächsten Jahren erzeugen, den Maßstab sogar noch höher setzen! Aufgrund ihres hohen Qualitätsbewusstseins verwenden die Berzal-Brüder ausschließlich Trauben, die in ihren 50 Hektar umfassenden Weingärten gewachsen sind. Die Weine, die eine Fassreife durchlaufen, lagern in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Rioja Alavesa	7 Varietales	2016	39,90 Euro / 0,75l
Rioja Alavesa	Crianza	2017	11,90 Euro / 0,75l
Rioja Alavesa	Las Laderas de Jose Luis	2017	41,90 Euro / 0,75l
Rioja Alavesa	Selección Privada	2016	24,90 Euro / 0,75l

TONDONIA - R. LÓPEZ DE HEREDIA VINA TONDONIA

Ort: Haro
Region: Rioja D.O.Ca
Fläche: 170 Hektar
Produktion: 800.000 Flaschen
Bewirtschaftung: konventionell



Die 1877 von Don Rafael López de Heredia y Landeta gegründete Bodega im Rioja-Gebiet befindet sich immer noch in Familienbesitz und wird heute von den Schwestern Maria Jose und Mercedes geführt. Die Weinberge sind in der Rioja Alta, der Sitz des Weingutes ist in der Stadt Haro. Fantastische unterirdische Keller, die Platz für die über 13.000 Barriquefässer bieten, reichen zum Teil 15 Meter in die Tiefe. Der Weinstil ist noch immer kompromisslos traditionell. Die Crianza lagern drei, die Reserva mindestens sechs Jahre in den Barrica. Ein Gran Reserva kommt selten vor 20 Jahren auf den Markt. Auch die Weißweine, wie zum Beispiel der Gravonia lagern mehrere Jahre im Holzfass. Das Rückenetikett der Flasche ziert eine im Rioja einmalige Urkunde der Regulierungsbehörde des Rioja: Das - obwohl erlaubt - niemals Trauben oder Weine aus anderen Anbaugebieten in Tondoniaweinen verwendet wurden und werden. Alle Weine sind ausnahmslos durch eine Vielfalt an Aromen gekennzeichnet. Oftmals wird der Charakter stark durch die Reife- die sogenannten Tertiäraromen beeinflusst. Getrocknete, gedörrte Früchte, Karamell, Pilze, nasses Laub sind nur einige von ihnen. Spannungsreicher, charaktvoller und durch und durch traditioneller Riojastil as its best!

Rioja Crianza blanca	Vina Gravonia	2013	37,90 Euro / 0,75l
Rioja Crianza tinto	Vina Cubillo	2012	16,90 Euro / 0,75l
Rioja Reserva tinto	Bosconia	2010	24,90 Euro / 0,75l
Rioja Reserva tinto	Vina Tondonia	2008	32,90 Euro / 0,75l
Rioja Reserva tinto	Vina Tondonia	2009	34,90 Euro / 0,75l

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne.

Telefonisch erreichen Sie uns Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 18 Uhr unter 089 / 89043860. Außerdem sind wir Freitags von 12 bis 19 Uhr in unserem Studio in der Augustenstrasse 97 in München für Sie da. Oder Sie schreiben uns eine E-Mail an info@einfachweinkaufen.de.

WEIN SEMINARE

Bei uns erleben Sie echte Seminare – keine Verkaufsveranstaltungen!
Erstklassige Produkte und erfahrene Sommeliers & Expert:innen
Eigenständig & unabhängig seit 2003 mit eigener Genuss-Locationzigartig!

Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachgeniessen.de/>



Telefonisch erreichen Sie uns Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 18 Uhr unter 089 / 89043860. Außerdem sind wir Freitags