Weinpassion für

Burgund 2012

Die Experten sind sich einig: 2012 ist ein absoluter Spitzenjahrgang!

2012 Clos du Roy
Marsannay rouge
Sylvain Pataille
19/20

GERSTL
Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

Bourgogne – die Basisweine:

Wir empfehlen allen Weinfreunden: Entdecken Sie das Burgund über die Basisweine! Das Burgund ist eine eigene Weinwelt, die Feinheit und Eleganz eines Burgunders lässt sich mit nichts vergleichen! Wir haben Ihnen eine feine Selektion von zum Teil schon trinkreifen Jahrgängen zusammengestellt. **Die Basisweine verdienen eine spezielle Erwähnung, da hier die enormen qualitativen Fortschritte der letzten Jahre am besten sichtbar sind.** Noch Ende 70er- und in den 80er-Jahren gab es selbst bei berühmten Domaines nur wenige Grand Crus, die die Qualität erreichten, wie man sie heute schon bei einem «einfachen» Bourgogne findet. Wer das Burgund also wegen der vermeintlich teuren Preise meidet, tut sich damit überhaupt keinen Gefallen. Jeder unserer «Bourgognes» wird Ihnen das aufs Schönste eindrücklich bestätigen.

Degustations-Box «Burgund Weiss»

6 x 75cl **Fr. 175.–**
(ab 23.6.2014 Fr. 251.–)
Art. 243083

175.–
6 x 75cl

- 2008 Pierre Morey, Meursault
- 2012 Fèvre William, Chablis
- 2011 Pataille Sylvain, Marsannay blanc
- 2008 Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé «Claude Denogent»
- 2012 Decelle-Villa, Bourgogne
- 2006 Marc Morey, Chassagne-Montrachet

Degustations-Box «Burgund Rot»

6 x 75cl **Fr. 123.–**
(ab 23.6.2014 Fr. 195.50)
Art. 243082

123.–
6 x 75cl

- 2009 Villa Ponciago, AOC rouge, La Réserve
- 2007 Tollot-Beaut, Bourgogne rouge AOC
- 2007 Belland Roger, Santenay AOC rouge, Charmes
- 2006 Guyon, Bourgogne Pinot Noir AOC rouge
- 2011 Pataille Sylvain, Marsannay AOC rouge, En La Montagne
- 2008 Mortet Thierry, Gevrey-Chambertin AOC rouge

Liebe Kundin, lieber Kunde

Max Gerstl

Ich schreibe diese Zeilen kurz nachdem wir unsere Firma wieder zurückgekauft haben und sie jetzt wieder ganz in Schweizer Händen ist. Einige von Ihnen werden sich wohl gefragt haben: «Wie kommt der Gerstl dazu, in seinem Alter die Firma nochmals zurückzukaufen?»

Es gibt 3 wichtige Gründe dafür:

Der wichtigste davon sind Sie liebe Kundin, lieber Kunde. Es ist mir ein grosses Anliegen, mich wieder einmal in aller Form ganz herzlich bei Ihnen zu bedanken. Denn ohne Sie – unsere treue Kundschaft – hätten wir diesen Schritt niemals gewagt. Viele von Ihnen sind treue Begleiter seit meinen Anfangszeiten. Sie haben mich auch nicht verlassen, als ich die Firma einer chinesischen Investorengruppe verkauft hatte.

Der zweite ist mein Partner Roger Maurer. Die Zusammenarbeit mit ihm ist etwas vom Allerschönsten, was ich in meiner Laufbahn als Weinhändler erleben darf. Roger ist mit genauso viel Herzblut dabei wie ich. Und er gibt mir die Gewissheit, dass das, was meine Frau und ich aufgebaut haben, auch weiterleben wird, wenn ich eines Tages nicht mehr dabei bin. Aber im Moment bin ich ja noch da, so schnell werden Sie mich also nicht los…

Und das ist denn auch der dritte Grund, dass meine Freude an diesem Beruf heute beinahe noch grösser ist als in den Anfangszeiten. Für mich hat sich in all den Jahren nichts geändert. Ich hatte das grosse Glück, mein Hobby zum Beruf machen zu können. Man könnte etwas pointiert auch sagen: Ich habe eigentlich gar nie gearbeitet, sondern immer nur das gemacht, was mir Spass macht. Das ging natürlich nur, weil ich immer grandios unterstützt wurde, in den Anfangszeiten von meiner Frau, ohne die es dieses Geschäft mit Sicherheit nicht geben würde, aber auch von den zwei langjährigen Mitarbeitern Roger Bischof und Reini Sac. Beide haben Unglaubliches geleistet, ich werde ihnen ewig dankbar sein. Unsere chinesischen Partner haben mir immer volle Freiheit gelassen. Ich konnte mit ihnen genau gleich arbeiten, als wäre es mein eigenes Geschäft. Ich bin vielleicht noch ein bisschen leidenschaftlicher geworden, ansonsten meine ich immer noch derselbe zu sein, der das Ganze vor 32 Jahren ins Rollen gebracht hat.

Faszination Neuseeland:
Für uns selektioniert und degustiert von
Paul Liversedge, Master of Wine.
Seite 50

Herzlich,
Max Gerstl

Burgund 2012: Geheimtipp? Grosser Jahrgang? Oder gar Ausnahmejahrgang?

Nachdem ich alle Weine probiert hatte, fragte ich mich, wie wohl dieser Jahrgang von den Experten beurteilt wird. Ich habe nur einen kleinen Teil der Weine probiert, die 2012 im Burgund produziert wurden, aber immerhin die gesamten Paletten von 15 der allerbesten Produzenten. Daraus kann man zweifellos Schlüsse auf den Jahrgang insgesamt ziehen. **Nach meiner ganz persönlichen Meinung ist 2012 ein Ausnahmejahrgang – und dies aufgrund folgender Erkenntnisse:**

1. Die Trauben waren perfekt reif, köstlich süsses Extrakt in den Weinen ist Garant dafür.
2. Die Aromatik zeigte sich oft geradezu spektakulär vielfältig.
3. 2012 habe ich die wohl konzentriertesten Weine probiert seit Mitte der 90er-Jahre, seit ich das Burgund regelmässig bereise.
4. Und jetzt kommt der wichtigste Punkt: **Trotz enormer Konzentration zeigten sich die Weine burgundisch leichtfüssig, elegant und harmonisch.**

Klar, so ein Jahrgang bringt mich wieder in Verlegenheit in Sachen Bewertungen. Ich habe ja schon die 2011er hoch bewertet und jetzt kommen diese 2012er, die eigentlich jede Punkteskala sprengen. Aber mein Empfinden geht dahin, dass heutzutage Weine aus sogenannt kleineren Jahrgängen nicht viel weniger Trinkspass machen. Mehr Konzentration ist sicher auf Anhieb beeindruckender, und für mich persönlich braucht ein Wein sicher eine gewisse Konzentration, damit ich ihn als gross empfinde. Ich bin mir aber nicht so sicher, ob extrem konzentrierte Weine wirklich mehr Trinkfreude machen. Der Unterschied liegt vor allem darin, dass etwas weniger konzentrierte Weine vom Verkoster etwas mehr Aufmerksamkeit fordern.

WICHTIGER HINWEIS:
Die 2012er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2014 ausgeliefert.
(Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2015)

Burgund 2012 wird in Subskription angeboten!

So funktioniert's:

1. Auswahl: Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
2. Bestellung: Bestellkarte einsenden
3. Bezahlung: Rechnung innerhalb von 30 Tage bezahlen
4. Lieferung: Die Weine werden Ende Nov./Dez. 2014 ausgeliefert.
   (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2015)

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)
Auf Grund der knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2012er Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am 11. Juni erfolgen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.

Hammer-Angebot «Burgund 2012»:

Profitieren Sie vom einmaligen Super-Wein-Angebot. Gültig nur vor Ort an der Degu. Wir freuen uns auf Sie!

Degustation Burgund 2012.

Dienstag, 3. Juni 2014, 16 – 20 Uhr, Hotel Schweizerhof, Bern

Notieren Sie das Datum bereits heute in Ihrer Agenda! **Ein Teil der Burgunder-WinzerInnen wird anwesend sein.** Ihre persönliche Teilnahme haben uns folgende Weingüter garantiert: Bonneau du Martray, Domaine Comte G. de Vogüé, Domaine des Lambrays, Domaine Tollot-Beaut, Pascal Marchand.
Ebenfalls persönlich dabei sein wird: Domaine La Soumade von Côtes du Rhône, Paul Achs aus Österreich, Zind Humbrecht aus dem Elsass, Felton Road aus Neuseeland und das Schweizer Weingut «Winzerei Zur Metzg».

Diese Veranstaltung findet neu in Bern statt.

Zeit: 16 – 20 Uhr
Kosten: CHF 30.– p.P. (CHF 20.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).
Anmeldung: Bitte auf www.gerstl.ch oder mit beiliegender Karte bis spätestens 2. Juni 2014. Vielen Dank.
Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, bitte frühzeitig anmelden.
Adresse: Hotel Schweizerhof, Saal Trianon, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern

Burgund 2012: Sehr rarer Jahrgang, Zuteilungen sind leider unvermeidlich.

Wir wussten schon bei unserem Besuch im Burgund, dass 2012 eine extrem kleine Ernte ist. Aber was das wirklich heisst, sehen wir erst jetzt, wo unsere Zuteilungen vorliegen. Leider sind sämtliche Weine unseres Angebotes rar. Von den allermeisten haben wir lediglich Mengen zwischen 60 und 120 Flaschen. Glücklicherweise ist unser Angebot ziemlich umfangreich, sodass wir in der Gesamtsumme dennoch eine schöne Anzahl Flaschen haben. Wir werden die Bestellungen sammeln und am 11.6.14 die Zuteilung machen. Wo Engpässe entstehen, werden wir versuchen, gleichwertige Alternativvorschläge zu machen.

Die Faszination der verschiedenen Jahrgänge.

In unseren Köpfen sind immer noch die riesigen qualitativen Unterschiede von Jahrgang zu Jahrgang. Bei allen heute trinkreifen Jahrgängen waren diese Unterschiede in der Tat auch riesig. Dass sich Weinfreundinnen und -freunde überwiegend grosse Jahrgänge in den Keller legten, ist angesichts der vielen enttäuschenden Weine aus kleinen und mittleren Jahren verständlich. Wer gerne ausgereifte rote Burgunder trinkt, muss heute noch überwiegend auf Weine aus dem letzten Jahrhundert zurückgreifen. Und selbst in den 90er-Jahren bestimmte immer noch in erster Linie der Wettereinfluss die Qualität der Weine.
Das hat sich in den letzten Jahren komplett geändert. **Ein Top Produzent bringt heute keine schwachen Weine mehr auf den Markt.** Ich behaupte, dass Top-Produzenten in vermeintlich schwächeren Jahrgänge wie 2006, 2007, 2008 und 2011 Weine produzieren, die genauso viel Trinkvergnügen bereiten wie jene aus den ganz grossen Jahren 2005, 2009 und 2010. Trinkvergnügen bereiten Weine mit einer möglichst vielfältigen Aromatik, zudem müssen sie harmonisch, kraftvoll und elegant sein. Da bekanntlich sämtliche Wettereinflüsse prägend auf die Weine einwirken, kann ein schwieriges Jahr sogar zu spannenderen Weinen führen als ein grosses Jahr. Dass auch in schwierigen Jahrgängen Trauben mit sehr hohem Reifegrad geerntet werden, ist eine Sache der Neuzeit. In früheren Zeiten hatte man weder die Möglichkeiten noch die nötigen Kenntnisse, um widrigen Umständen zum Trotz reife Trauben zu ernten. Die Geschichte der letzten 50 Jahre zeigt die Veränderungen im Rebbau eindrücklich. Insbesondere in den letzten drei Jahrzehnten wurde die Rebbergsarbeit geradezu revolutioniert. **In schwierigen Jahren werden dadurch oft grosse Weine erzeugt, dieser Tatsache ist man sich heute immer noch viel zu wenig bewusst.**

Die jüngere Geschichte des Burgunds.

Bis Anfang der 70er-Jahre war das Burgund zusammen mit Bordeaux wohl das führende Weinbaugebiet der Welt. Chemische Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und zur Steigerung der Erträge wurden zwar schon anfangs Jahrhundert erfunden. Aber die verheerende Wirkung der immer exzessiver eingesetzten Mittel zeigte sich erst in den 70er- und 80er-Jahren in ihrer ganzen Tragweite. Grob zusammengefasst kann man sagen, dass zwischen 1973 und 1989 im gesamten Burgund praktisch keine guten oder schon gar keine grossen Weine entstanden sind. So richtig erkannt wurde das Desaster sehr spät und anfangs nur von wenigen Leuten. Vorreiter für das Zurückbesinnen auf die Natur waren in erster Linie zwei grosse Persönlichkeiten des Burgunds: Lalou Bize Leroy und Anne-Claude Leflaive. Selbstverständlich waren da auch einige andere beteiligt, wie beispielsweise Pierre Morey, aber die beiden Damen haben dank ihrem hohen Bekanntheitsgrad besonders viel bewirkt. Die durch exzessive Bewirtschaftung angerichteten Schäden waren allerdings enorm und haben jahrzehntelange Nachwirkungen. So sind denn auch in den 90er-Jahren eher spärlich grosse Weine entstanden, obwohl mit 1990 und 1991 gleich am Anfang des Jahrzehnts zwei Mal ideale Bedingungen geherrscht hatten. Ich beschreibe hier die Jahrgänge aus meiner persönlichen Erfahrung:

1990 und 1991: In diesen beiden Jahren sind einige grosse rote Burgunder entstanden (mit Weissweinen dieser Jahrgänge habe ich wenig Erfahrung), allerdings praktisch ausschliesslich bei Top-Domaines. Man kann sich nicht darauf verlassen, dass Burgunder mit diesen Jahrgängen gut sind, es gibt im Gegenteil viel mehr Enttäuschungen. Zudem beginnen insbesondere bei den 1990ern selbst hervorragende Weine langsam abzubauen. Die Erträge waren sehr hoch und vielen 1990ern fehlt die Konzentration für eine lange Lagerung. Die damals unterschätzten 1991er überstahlen jetzt sogar teilweise ihre hochgelobten Vorgänger.

1992: Das war ein extrem schwieriges Jahr für Rotweine. Aber es liefert ein Musterbeispiel dafür, dass ein Produzent mit akribischer Rebbergsarbeit auch in einem schwierigen Jahr grosse Weine erzeugen kann. Die 1992er der Domaine Leroy überragen praktisch alle Burgunder dieses Jahrgangs um Längen. Sie sind qualitativ gar auf einem ähnlichen Niveau wie die besten 1990er und sie haben noch ein langes Leben vor sich. Für Weissweine war 1992 ein hervorragendes Jahr, es gibt eine grosse Anzahl grandioser Weine, die immer noch auf ihrem Höhepunkt sind und noch keinerlei Ermüdungserscheinungen zeigen.

1993: Von den äusseren Bedingungen her ein sehr gutes Jahr, man sprach damals sogar von einem ganz grossen Jahr. Die Weine halten allerdings nicht ganz, was sie versprachen. Viele zeigen heute eine gewisse Härte, wahrscheinlich haben diverse Betriebe aufgrund des damaligen

Wissenstandes im Keller etwas zu viel gewollt. Die besten 93er zeigen sich heute noch sehr jugendlich, vielleicht können einzelne sogar noch etwas zulegen. Die besten Rotweine kann man jetzt und in den nächsten 20 Jahren trinken, die Weissweine sollte man nicht mehr aufheben. Für Weissweine war 1993 ein eher bescheidenes Jahr.

1994: Ein durchwegs sehr bescheidenes Jahr für Rotweine, bei den Weissen gab es eher noch da und dort eine positive Überraschung. Die meisten Weine sollten längst getrunken sein.

1995: Die klimatischen Bedingungen waren gut, 10 Jahre später wäre daraus zweifellos ein grosser Jahrgang entstanden, sowohl für Rot als auch für Weiss. 1995 ist ein Jahrgang, der zeigt, dass hier die qualitativen Fortschritte erst zaghaft zu greifen begannen. Es gibt eine Handvoll Topweine, einige sehr gute, viele durchschnittliche und viele Enttäuschungen. Die gelungenen Weine kann man jetzt und in den nächsten 10 Jahren trinken.

1996: Das sollte eigentlich das ganz grosse Jahr werden, für Rot und auch für Weiss. Aber ähnlich wie im Vorjahr gibt es auch hier relativ wenige wirklich grosse Weine. Oft war die physiologische Reife letztlich nicht ganz so gut wie vermutet. Die markanten Säurestrukturen, die zusätzliches Alterungspotenzial versprachen, entpuppen sich mehr und mehr als unharmonisch. Die Weine habe zwar effektiv ein enormes Lagerpotenzial, aber die meisten werden wohl immer etwas mehr Ecken und Kanten aufweisen als die Weinliebhaber gerne haben. Hier ist es schwierig, die Trinkreife abzuschätzen. Die besten Weine sollte man eher noch liegen lassen, sie haben durchaus Potenzial, sich weiter zu öffnen und zu harmonisieren. Die weniger gelungenen beginnen aber bereits auszutrocknen, und viele Weissweine sind oxidativ, möglicherweise auch weil in dieser Zeit einige Experimente mit allzu geringen Schwefeldosen gemacht wurden.

1997: Ein mittleres Jahr für Rotweine, es wurden leichte Weine produziert, aber die Traubenreife war nicht schlecht. Wer gerne richtig ausgereifte Burgunder mag, hat an den besten 97ern auch heute noch Spass. Allerdings sollte man sie nicht mehr allzu lange aufheben. Für Weissweine ist 1997 ein sehr gutes Jahr, aber auch diese sollte man jetzt trinken.

1998: Das Jahr zeigt viele Ähnlichkeiten mit dem Vorjahr, für Rotweine war es eher etwas besser als 1997, für Weissweine nicht ganz so gut. Die Weine sollten jetzt getrunken werden, die guten machen aber nach wie vor Spass.

1999: Abgesehen von 1990 und 1991, wo die Natur den Burgunder Winzern irgendwie ausser Programm zwei grosse Jahre schenkte, war 1999 das erste wirklich grosse Burgunder-Jahr seit 1971. Jetzt arbeitete auch wieder eine grössere Anzahl Produzenten zumindest einigermassen im Einklang mit der Natur; die Einsicht, dass die Weinqualität im Rebberg entsteht, hatte sich inzwischen durchgesetzt. Dazu kamen sehr gute äussere Bedingungen. Dementsprechend gibt es auch so viele grosse Burgunder in diesem Jahrgang wie seit 1971 nicht mehr. Wer gerne junge

Weine trinkt, wird 99er jetzt schon mit Hochgenuss trinken, aber die Topweine sollte man eher noch 2–3 Jahre reifen lassen. Die einfacheren Villages-Weine haben ihre schönste Trinkreife natürlich längst erreicht, aber die guten halten sich auch noch ein paar Jahre. Das alles gilt vor allem für Rotweine, die Weissweine erreichen nicht ganz die gleiche Grösse.

2000: Von den Wetterbedingungen her ein äusserst schwieriges Jahr, besonders für Rot, zu vergleichen mit 1994. Für Weissweine war das Jahr deutlich besser. Jetzt wurde aber bei vielen Produzenten um einiges präziser gearbeitet als damals, und die Nachwirkungen der Chemieexzesse fielen auch nicht mehr so ins Gewicht. Man kann sagen, bereits 6 Jahre nach 1994 wurden bei ähnlich schwierigen Bedingungen um Klassen bessere Weine erzeugt. Es gibt keine grossen, aber ganz viele richtig gute Weine, die aber nicht mehr allzu lange aufbewahrt werden sollten.

2001: Auch das war ein schwieriger Jahrgang, der aber eindrücklich zeigt, was die Topwinzer heutzutage leisten. Ganz grosse Weine gibt es nicht, das gab der Jahrgang nicht her und das versucht man heutzutage auch nicht mehr zu erzwingen. Aber es gibt zweifellos rein von der Anzahl her viel mehr gute Weine als damals im grossen Jahrgang 1990. Die Weine sind etwas konzentrierter als die 2000er und haben auch eine etwas bessere Grundreife. Sie sind jetzt und in den nächsten 3–5 Jahren herrlich zu geniessen.

2002: Ein grosses Jahr, ähnlich wie 1999. Einfache Bourgognes und Villages sind schon herrlich zu geniessen. Premier und vor allem Grand Crus können aber immer noch zulegen, wenn man sie noch ein paar zusätzliche Jahre reifen lässt.

2003: Das extrem heisse Jahr war nicht einfach für das Burgund, für Weissweine noch schwieriger als für rote. Es sind naturgemäss nicht sehr typische, dennoch viele spannende und qualitativ hochstehende Weine entstanden. Man fühlt sich manchmal ins Rhônetal versetzt, wenn man diese Weine trinkt. Ich möchte nicht, dass Burgunder immer so schmecken, aber als Abwechslung finde ich das genial. Trinkreif sind heute praktisch alle Weine, selbst die Grand Crus. Wie lange sie sich halten werden, ist schwierig abzuschätzen, man muss sie beobachten, aber ich bin überzeugt, dass ihr Potenzial teilweise unterschätzt wird. Es gibt 1947er, die heute noch traumhaft zu trinken sind, und das war damals ein ähnlich heisses Jahr.

2004: Das pure Gegenteil von 2003, ein überwiegend kühles Jahr, es war schwierig, die Trauben reif zu bekommen. Das gilt vor allem für Rotweine, denn für Weissweine war es ein klassisches, beinahe grosses Jahr. Der Vergleich mit 1984 ist vielleicht etwas übertrieben, aber dass es 2004 im Gegensatz zu 1984 viele gute Weine gibt, ist vor allem der Tatsache zu verdanken, dass die Top-Produzenten heutzutage einen gigantischen Aufwand betreiben, um auch bei misslichen Verhältnissen reife und gesunde Trauben zu ernten. In solch schwierigen Jahren sieht man den Unterschied zu früher noch viel besser als in grossen Jahren. Die optimale Trinkreife zu

erwischen, ist bei den roten 2004ern nicht ganz einfach. Die besten Weine sind zweifellos noch zu jung. Viele, die heute noch wild und unharmonisch daherkommen, werden sich noch deutlich verfeinern, aber halt nicht alle.

2005: Das ist ein ganz grosses Jahr für Rot wie auch für Weiss, auch wenn Kritiker es als nicht ganz Burgund-typisch sehen. Fast alle Weine sind heute verschlossen. Wer unbedingt einen 2005er probieren möchte, halte sich an einen einfachen Bourgogne. Selbst die Villages-Weine sollte man vor 2016 nicht anfassen. Dieses Phänomen habe ich selbst auch unterschätzt, habe nicht damit gerechnet, dass Weine mit so hoher Grundreife so lange verschlossen bleiben. Das spricht aber meiner Ansicht nach zusätzlich für die hohe Qualität des Jahrgangs. Ich bin überzeugt, dass 2005 viele Weinlegenden entstanden sind wie damals 1947, 1949 oder 1959. Ich habe das grosse Glück, in meinem Leben ganz viele 1959er Burgunder getrunken zu haben. Die konnte man in der späten 80er-Jahren, als niemand mehr Burgunder kaufen wollte, an Auktionen für ein Trinkgeld bekommen. Es war auch fast egal, von welchem Produzenten und viele Villages-Weine waren genauso gut wie Grand Crus. Bei einem 1959er hatte man 70–80% Chance, dass der Wein gut bis grandios war. Ich bin überzeugt davon, dass die 2005er genauso gut werden wie die 1959er. Zweifellos muss man sich aber für die ganz grossen 2005er bis mindestens 2020 gedulden, wenn man das ganz grosse Weinerlebnis haben will.

2006: Ein grosses klassisches Jahr für Rotweine, das zweifellos unterschätzt wird, weil es zu Unrecht im Schatten von 2005 und 2009 steht. Erstaunlicherweise zeigen sich aber die Weine deutlich offener als diejenigen aus den beiden noch heisseren Jahren. Bei der Fassprobe habe ich genau das Gegenteil vermutet. 2006 könnte gewisse Ähnlichkeiten mit 1969 haben, auch das war ein geniales, aber ziemlich unterschätztes Burgunder-Jahr. Eines meiner unvergesslichsten Weinerlebnisse war ein 1969er Musigny von Comtes de Vogüé. Wenn man heute einen 2006er Burgunder trinkt, hat man den Eindruck, die Weine seien schon recht zugänglich. Wer nie einen ganz grossen, perfekt ausgereiften Burgunder getrunken hat, könnte gar auf die Idee kommen, die Weine seien jetzt schon auf dem Höhepunkt. Ich bin aber überzeugt, dass unter den 2006ern ähnliche Weinlegenden schlummern wie der oben erwähnte 69er. Es gibt auch viele hervorragende Weissweine, allerdings sind einige etwas gar üppig ausgefallen.

2007: Ein grosses Jahr für Weissweine, die zudem den Vorteil haben, dass sie auch jung schon köstlich munden. Ein mittleres Jahr für Rote, es gibt aber ganz viele wunderbare Weine. Die meisten kann man auch jetzt schon anfangen zu geniessen. Aber Achtung! Ich würde jetzt noch keine Grand Crus öffnen – diese und die gelungensten Premier Crus verbergen noch mehr Potenzial als man vermuten würde. Und – um nochmals zurückzukommen auf den Vergleich mit früheren Jahren: Machen wir

einen etwas extremen Vergleich mit dem Jahrgang 1978. Würden heute nämlich nochmals die gleichen Wetterbedingungen herrschen wie damals, die Top-Produzenten würden damit eine Menge legendäre Weine erzeugen! 1978 wäre ein ganz grosses Jahr. Hätten hingegen 1978 Wetterbedingungen geherrscht wie 2007, es wäre ein absolutes Desaster geworden.
2008: Kein ganz grosser, aber ein wirklich sehr guter, klassischer Burgunder-Jahrgang, sowohl für Rot- wie auch für Weissweine. Aber das gilt nur für die Top Produzenten, denn gute Qualität musste hart erarbeitet werden. Von den Umständen her könnte der Jahrgang mit 1998 verglichen werden. Die um eine Klasse bessere Qualität des 2008ers ist zum grössten Teil auf die verbesserte Rebbergsarbeit zurückzuführen. Wer diesen Weinen die nötige Zeit bis zur Flaschenreife gönnt, wird eines Tages mit grandiosen Burgundern belohnt.
2009: Ein ganz grosser, wenn auch fast etwas zu heisser Jahrgang, fast ein Zwillingsbruder von 2005. Auch diese brauchen wahrscheinlich etwas länger als ich damals vermutet und als Trinkreife-Empfehlung angegeben habe. Solche Flaschen jetzt zu öffnen ist wirklich schade, sie zeigen heute höchsten 70% ihrer Qualität. Selbst „einfache" Bourgognes sollte man noch 2–3 Jahre liegen lassen.
2010: Die Diskussion, ob 2009 oder 2010 der grössere Jahrgang ist, wird wohl ewig andauern. Die meisten Freaks tippen auf 2010, weil es eine Spur kühler, eine Spur klassischer, eine Spur schlanker und eleganter ausgefallen ist. Dieser Unterschied fällt aber erfahrungsgemäss bei Jungweinproben viel mehr ins Gewicht. Nach 20 oder 30 Jahren findet man auch bei den 2009ern nichts mehr von ihrem Babyspeck. So richtig Spass machen wird diese Diskussion in 20 Jahren, wenn im linken Glas der 2009er ist und im rechten Glas der 2010er von der gleichen Provenienz. Es werden zwei völlig unterschiedliche Weine sein, aber beide himmlisch...
2011: Der optimale Jahrgang, der die Wartezeit auf die beiden grossen Vorjahrgänge versüssen und verkürzen wird. Die 2011er sind eine Spur leichter und werden deshalb auch einige Jahre früher trinkreif sein. Sind sie deshalb auch weniger gut? Ich bin mir da gar nicht so sicher, der Jahrgang wird wohl auch in der Kategorie der unterschätzten landen, insbesondere bei Weissweinen. Zu erwähnen bleibt, dass die äusseren Bedingungen wesentlich schwieriger waren als bei 2009 und 2010, deshalb haben nur Top-Produzenten grosse Weine erzeugt.

Schlussfolgerung:
Wir leben heute in Sachen Weinqualität in einer paradiesischen Zeit. Niemals zuvor wurden auch nur annähernd so viele grandiose Weine erzeugt wie heute. Die Klimaerwärmung beschert uns mehr grosse Jahrgänge. Aber was es früher praktisch gar nicht gab, sind grosse Weine aus schwierigen Jahren. Es gab da und dort einmal eine positive Überraschung und das waren dann immer ganz besonders spannende Weine. **Ich wage zu behaupten, dass grosse Weine aus schwierigen Jahren solche aus grossen – sprich «ein-**

fachen» – Jahrgängen sogar überragen. Grosse Weine entstehen, wenn die Trauben perfekt ausgereift sind. Ambitionierte Winzer ernten heute auch in schwierigen Jahren perfekt reife Trauben. Da die klimatischen Einflüsse die Aromatik eines Weines massgebend beeinflussen, entstehen in einem wettermässig abwechslungsreichen Jahr besonders spannende Weine. **Wer sich heutzutage nur die nach Jahrgangskalendern grossen Jahrgänge in den Keller legt, verpasst ziemlich viel.**

Der Jahrgang 2012.

Wie schon im Vorjahr kann zusammenfassend gesagt werden, dass die Winzer auch im Jahrgang 2012 praktisch sämtliche möglichen Wetterkapriolen zu überstehen hatten. Am Ende zählt aber nur das Resultat. Das Ziel jedes Weinproduzenten ist es, perfekt reife und kerngesunde Trauben zu ernten. Wird das erreicht und gelingt es auch noch, Fehler im Keller zu vermeiden, sind grosse Weine das natürliche Resultat. Wir staunen auch immer wieder darüber, dass wir seit vielen Jahren jeweils zumindest von einem guten, meist aber von einem grossen Jahr berichten können. Dabei muss man sich bewusst sein, dass es heute im Vergleich zu früheren Zeiten einen ganz entscheidenden Unterschied gibt. **Die Top-Produzenten betreiben heute einen riesigen Aufwand, um reife und gesunde Trauben zu ernten** – das gab es in früheren Zeiten nicht einmal ansatzweise. Alleine diesem enormen Einsatz der besten Produzenten ist es zu verdanken, dass es heute keine kleinen Jahrgänge mehr gibt. Trauben, die auf einem grossen Terroir gewachsen sind, perfekt ausreifen konnten und kerngesund sind, ergeben einen grossen Wein. Und alles, was im Laufe des Reifezyklus passiert, hat einen Einfluss auf die Aromatik eines Weines. Da fragt man sich natürlich, ob nicht unter dem Strich ein schwieriges Jahr mit all seinen verschiedenen Einflüssen am Schluss sogar spannendere Weine hervorbringt als ein Jahr mit ganz harmonischem Wetterverlauf. Was passiert, wenn wir dereinst bei voller Trinkreife beispielsweise die 2012er mit den 2009ern vergleichen? Ich glaube kaum, dass dabei einer der beiden Jahrgänge klar die Nase vorne haben wird. Die Weine werden zweifellos sehr unterschiedlich sein, aber einen eindeutigen qualitativen Vorteil wird wohl keiner der beiden Jahrgänge für sich beanspruchen können. Der grösste Unterschied liegt darin, dass es 2009 in der Summe mehr grosse Weine gab. Vergleicht man 2011 mit 2012, gibt es eigentlich nur einen grossen Unterschied, nämlich die Ertragsmenge. 2012 ist eine deutlich kleinere Ernte als 2011 – mit dem Resultat, dass die Weine von 2012 vielfach deutlich konzentrierter ausfallen. Dies natürlich vor allem dann, wenn der kleinere Ertrag bei der Traubenblüte durch Verrieselung entstanden ist. In diesem Falle muss der Rebstock während der ganzen Vegetationszeit weniger Trauben versorgen, was eine höhere Konzentration ergibt. Ganz anders ist es bei Hagelschäden, die am Ende des Zyklus zu Ernteausfällen führen. Dadurch wird die Qualität nicht besser, ganz im Gegenteil: Hier muss der Winzer durch akribische Arbeit sämtliche angeschlagenen Trauben entfernen, um zu verhindern, dass Fäulnis entsteht.

Burgund 2012
Unsere Selektion:

Domaine Sylvain Pataille Chenôve	14
Domaine William Fèvre Chablis	16
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	18
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	20
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	23
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	25
Domaine Guyon Vosne-Romanée	26
Domaine Decelle-Villa, Nuit St. Georges	29
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits St. Georges	31
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	33
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	35
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	38
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	40
Domaine Roger Belland Santenay	44
Domaine Robert-Denogent Fuissé	46
Villa Ponciago Fleurie	48
Felton Road	50
Domaine Marquis d'Angerville	54
Vorschau Degustation	52

Domaine Marquis d'Angerville, Domaine Pierre Morey:
Die Erträge dieser zwei Weingüter sind auf Grund der Wetterkapriolen so knapp ausgefallen, dass wir beschlossen haben, keine Weinproben vorzunehmen. Es gibt somit keine Beschreibungen dieser Weine – wir bitten Sie dafür um Verständnis.

Domaine Sylvain Pataille
Chenôve

Max Gerstl mit
Sylvain Pataille

38.–

Sylvain Pataille: «Es gab etwas Frost im Frühjahr und wegen dem nasskalten Wetter zur Blütezeit sind viele Trauben verrieselt (das heisst, sie wurden nicht richtig befruchtet und sind kleinbeerig geblieben). Als Folge davon haben wir sehr kleine Erträge. Am Schluss der Vegetationsphase gab es aber auch Hitze wie 2005 oder 2009. Wir haben deshalb erst nach dem Regen geerntet. Vorher waren die Reben etwas vom Trockenstress gezeichnet, zu diesem Zeitpunkt hätten wir harte Weine geerntet. Gelesen haben wir am 24. September und dann vom 26. September bis 1.Oktober.»
Im Einklang mit der Natur erzeugt der feinfühlige Biodynamiker Sylvain Pataille Weine, die berühren. Die Weine zeigen sich jedes Jahr noch eine Spur strahlender und die 2012er verlieren trotz enormer Konzentration gar nichts von ihrer Feinheit und von ihrer tänzerischen Leichtigkeit. **Das ist absolute Spitzenklasse, diese Weine gehören ohne Zweifel zu den ganz Grossen im Burgund.**

Enorme Konzentration!
® 2012 Marsannay, Clos du Roy (R)
19/20 • 2020–2035
75cl **Fr. 38.–** (ab 23.6.14 42.–) • Art. 242827

Der Wein liegt seit einem Jahr auf der Hefe, wurde noch nie umgezogen. Der Duft ist traumhaft fein, zugleich klassisch, strahlend klar, betörend sinnlich und von eindrücklicher Präzision. Die Konzentration ist enorm, dennoch ist die Eleganz das prägende Element des Weines. Das Spiel aus immenser Kraft, graziler Feinheit, nobler Struktur und cremigem Schmelz macht ihn zu einer grossen Persönlichkeit, das ist unendlich raffiniert, Burgund wie aus dem Bilderbuch. Ein ganz grosser Burgunder muss nicht zwingend unerschwinglich sein, der bisher beste Clos du Roy von Pataille ist ein «Muss» für Burgunder-Liebhaber.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Marsannay blanc (W)
18/20 • 2015–2022 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 23.6.14 36.–) • Art. 242825

Sehr feine, mineralische Nase, strahlend klar und sehr edel, ein feines Parfüm komponiert aus tausend Raffinessen. Feine Rasse am Gaumen, getragen von cremigem Schmelz und saftiger Fülle. Der Wein ist wunderbar schlank und leichtfüssig, mit seinem reichen Geschmackspektrum erinnert er an einen grossen Meursault, geht auch herrlich in die Länge und zeigt sich ästhetisch makellos bis ins kleinste Detail. Das ist ein grosser weisser Burgunder zu einem beinahe unglaublichen Preis!

® 2012 Marsannay rouge (R)
18+/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 23.6.14 36.–) • Art. 242826

Der springt so richtig in die Nase, was für ein köstliches Fruchtbündel, schwarze und rote Beeren strahlen um die Wette, dazu eine Mineralität, die raffinierter nicht sein könnte. Am Gaumen zeigt sich die köstliche Frucht noch viel schöner, was für eine delikate Extraktsüsse, total raffiniert, getragen von rassiger, perfekt reifer Säure. Ich habe das Gefühl, in eine reife Frucht zu beissen, alles wirkt unkompliziert und offenherzig, der Wein hat Charme ohne Ende. Und da ist auch pure burgundische Noblesse, enorme Komplexität, unglaublicher Tiefgang, eindrückliche Präzision, der Wein wirkt puristisch transparent und spielerisch. Und er erbringt den Beweis, dass ein grosser Burgunder durchaus erschwinglich sein kann.

® 2012 Marsannay l'Ancestrale (R)
20/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 77.–** (ab 23.6.14 85.–) • Art. 242828

60–80 Jahre alte Reben. Der Duft kommt so herrlich aus der Tiefe, das ist schwarze Frucht in konzentriertester Form, dazu ein Hauch Himbeer, jede Menge raffinierte Kräuter und florale Noten, ein Terroirausdruck der himmlischen Art. Ein monumentales Kraftpaket, gleichzeitig ist das einer der feinsten Weine des Weingutes, er tänzelt schwerelos über die Zunge und erfüllt den Gaumen mit einer Aromenpracht, die mit Worten nicht zu beschreiben ist. Hier sind schon viele grandiose Weine entstanden, aber dieser hier ist für mich der allergrösste, ich bin hin und weg, geniesse die wohlige Gänsehaut auf meinem Rücken und behaupte, dass **Sylvain Patailles Weine zu den Grössten gehören, die es im Burgund gibt.**

Domaine William Fèvre
Chablis

«Ausserordentliche Präzision.»
Sven Fischer und Max Gerstl.

Victor Pepin: «Wir hatten sehr kleine Erträge wegen Frost und Verrieselung. Ansonsten herrschten sehr gute Bedingungen. Die wenigen Trauben konnten perfekt ausreifen. Wir haben somit eine überdurchschnittliche Konzentration bei perfekter Reife.»
Die raffiniertesten Weine aus der Traubensorte Chardonnay kommen zweifellos aus dem Gebiet Chablis. Diesen sagenhaft schlanken Weinen gelingt es, die Mineralität auf ganz besondere Art in Szene zu setzen. Diese tänzerisch verspielten, so wunderbar bekömmlichen Weine sind einmalig und unvergleichlich. **Die Weine von William Fèvre erreichen heute eine Präzision, die sprichwörtlich ist.** Auch diese 2012er, die noch eine Spur kräftiger sind als die Weine der vorangegangenen grossen Jahrgänge, verlieren nicht einen Hauch ihrer verführerischen Eleganz. Auch das ist wieder so ein eindrückliches Beispiel dafür, dass Terroir und Winzer mehr Einfluss auf die Stilistik eines Weines haben als die Traubensorte. Der Betriebsleiter Didier Séguier stellt fest, dass die Weine noch deutlich an Eleganz und Rasse gewonnen haben, seit sie die Rebberge biologisch bewirtschaften. Er meint: «Die Säurestrukturen haben sich verändert, so haben wir erstaunlicherweise 2012 sogar höhere Säurewerte als 2010, dennoch schmecken die Weine geschmeidiger.»

Jetzt lieferbar

Kraft und Fülle mit begeisternder Raffinesse.
2012 Chablis Domaine (W)
18/20 • 2014–2020 • 75cl **Fr. 23.–** (ab 23.6.14 28.–) • Art. 242668

Bei William Fèvre werden auch die Trauben für diesen Wein von Hand gelesen und die Rebstöcke stehen ausnahmslos im historischen Teil von Chablis. Schon der Duft ist ein Traum, diese einmalige Frische, diese strahlende Klarheit, diese enorme Komplexität – und alles wirkt delikat und edel. Am Gaumen vereint der Wein Kraft und Fülle mit Raffinesse und irrer Rasse. Das Ganze ist unterlegt mit cremigem Schmelz, da ist eine wunderbare Süsse im Extrakt und das schmeckt ganz einfach herrlich.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

® 2012 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre (W)
19/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 23.6.14 55.–) • Art. 242821

Der Duft ist sagenhaft komplex und reich, unglaublich raffiniert, was für eine verblüffende Mineralität. Ein Traum am Gaumen, irre Rasse eingebunden in genialen Schmelz, da ist Leben und Energie drin, ein wahres Feuerwerk von Aromen, Chablis wie aus dem Bilderbuch!

® 2012 Chablis 1er Cru Mont de Milieu (W)
19/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 47.–** (ab 23.6.14 52.–) • Art. 242822

Die Nachbarlage von Montée de Tonnere, aber mit südlicher Ausrichtung. Im Duft wirkt er voll, reich, vergleichsweise beinahe opulent – ein feiner Hauch Exotik schwingt mit. Dennoch ist er total auf Eleganz gebaut, irgendwie auch verspielt und sehr sinnlich. Am Gaumen zeigt er sich schlanker als der Duft vermuten lässt, tänzerisch leichtfüssig, aber es ist gewaltig Kraft im Spiel. Hei, ist der Wein raffiniert.

® 2012 Chablis Grand Cru Bougros Côte de Bouguerots (W)
20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 23.6.14 95.–) • Art. 242823

Das ist ganz grosse Klasse, schon der Duft ist ein sinnliches Erlebnis, im Vordergrund die sagenhafte Mineralität, beinahe versteckt dahinter die feine Zitrusfrucht, alles umrahmt von sublimen floralen Noten, zum Ausflippen schön. Der tänzelt wie eine Ballerina über den Gaumen, alles ist von sprichwörtlicher Präzision und Feinheit, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, feinste Extraktsüsse trifft auf eine Säurestruktur, die edler nicht sein könnte, alles ist eine einzige Harmonie.

® 2012 Chablis Grand Cru les Clos (W)
20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 23.6.14 108.–) • Art. 242824

Dieses Parfüm ist an Sinnlichkeit nicht zu überbieten, dieser unglaublich feine Duft zeigt Tiefgang ohne Ende. Am Gaumen wirkt alles zuerst einmal ganz natürlich, völlig unkompliziert, einfach nur unendlich gut. Wenn man das Ganze etwas genauer analysiert, kann man nur staunen über diese perfekte Harmonie zwischen monumentaler Kraft und genialer Feinheit, zwischen sensationeller Rasse und cremig weichem Schmelz, da ist verschwenderischer Überfluss, aber nichts dominiert, es hat auch von nichts zu viel, was für ein Wunderwerk der Natur.

Wunderbar gereifte Burgunder:
2007 Chablis Fourchaume 1er Cru (W)
19+/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 44.80** (ab 23.6.14 55.–) • Art. 238705

JETZT LIEFERBAR

Eine wahre Fruchtexplosion nach einem eher zarten, feingliedrigen Beginn, das ist ein kleines Naturwunder, eine schlanke Weinschönheit, vergleichbar mit einem ganz grossen trockenen Riesling, hat auch diese unendlich zarte, aber hocharomatische Art; Chablis in Vollendung.

Domaine Thierry Mortet
Gevrey-Chambertin

Max Gerstl mit
Thierry Mortet

Tipp

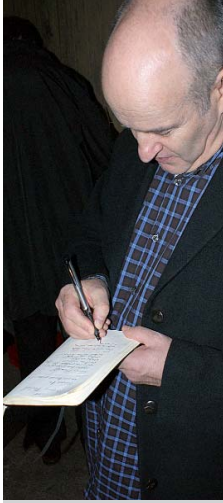
47.–

1984 übernahmen die Gebrüder Thierry und Denis Mortet die Familien-Domaine Charles Mortet & Fils. Im Jahr 1992 teilten sie die Domaine auf, und jeder ging seinen eigenen Weg. Während es Denis Mortet mit seinem modernen Vinifikations-Stil schnell zu Weltruhm schaffte, fand Thierry in den ersten Jahren mit seinem traditionellen Stil etwas weniger Beachtung. In jüngster Zeit kommt man immer mehr zur alten Burgunder Tradition zurück. Thierry Mortets mit Leidenschaft und Akribie erzeugte Weine finden immer mehr Anklang. Man hat ja eine gewisse Vorstellung, wie ein typischer Burgunder idealerweise schmecken sollte. Diesem Idealbild von Burgunder Weinen kommen die Weine von Thierry Mortet sehr nahe. Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern. Thierry Mortet arbeitet schon seit vielen Jahren biologisch, ab dem Jahrgang 2011 ist er auch zertifiziert.

Eine reizvolle Delikatesse!
® 2012 Gevrey-Chambertin (R)
18/20 • 2018–2030
75cl **Fr. 47.–** (ab 23.6.14 52.–) • Art. 242846

Das ist der Duft eines ganz feinen klassischen Burgunders, absolut typisch und unverwechselbar, offen, süss, köstlich. Eine reizvolle Delikatesse, köstlich aromatisch, fein, zart, saftig, die attraktive Extraktsüsse wird getragen von herrlich saftiger, rassiger Säure, die unvergleichliche Leichtigkeit des Seins.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



Beat Caduff

® 2012 Gevrey-Chambertin vigne belle (R)
18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 23.6.14 58.–) • Art. 242847

Eine ungeheure Duftwolke mit immenser Strahlkraft, aber zart, delikat, filigran. Auch sein nobel strukturierter Gaumen mit den feinen, unglaublich raffinierten Zartbitternoten wirkt überaus delikat und elegant. Er steigert sich aber immer mehr zu einem wahren Kraftbündel, das kaleidoskop-artige Geschmackspektrum begeistert mich, das ist ohne Zweifel einer der grössten vigne belle in der Geschichte des Weingutes.

® 2012 Chambolle-Musigny 1er Cru les Beaux Bruns (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 23.6.14 90.–) • Art. 242848

Das ist eine die Sinne berauschende Duftwolke, ganz zart, aber verschwenderisch komplex und tiefgründig. Ein Traum am Gaumen, was für eine sinnliche Delikatesse und was für ein unglaublich feiner Wein, dabei zeigt er sich enorm konzentriert und vollmundig, mit einer Extraktsüsse, die raffinierter nicht sein könnte, sensationelle Länge, schlicht genial.

Wunderbar gereifte Burgunder::
2008 Gevrey-Chambertin (R)
18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 23.6.14 52.–) • Art. 239883

%
JETZT LIEFERBAR

Thierry Mortet: «Der Wein stammt von ca. 15 verschiedenen Parzellen, was seine Komplexität erklärt.» Sehr tiefgründiger, komplexer Duft, schwarze und rote Beeren, himmlische Mineralität, ein Duftbild von betörender Schönheit. Am Gaumen besticht er durch feine Rasse, mit genau der richtigen Dosis Extraktsüsse unterlegt, dazu eine präsente, aber sehr feine Tanninstruktur.

Thierry Mortet: «Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern.»

Domaine Armand Rousseau
Gevrey-Chambertin

Eric Rousseau

Frédéric Robert: «2012 ist zumindest in der Nähe der ganz grossen Jahrgänge, hat vielleicht nicht ganz das gleiche Alterungspotenzial wie 05 oder 09 oder 10, aber auf dem Höhepunkt seiner schönsten Trinkreife wird er sicherlich gleich viel Trinkfreude bereiten.» Wir meinen sogar, dass diese Weine selten zuvor so gut waren wie 2012. **Das ganz grosse Problem ist aber die verfügbare Menge.** Es gibt möglicherweise sogar weniger Flaschen als Kunden, die etwas von diesem Wein möchten. **Die gute Nachricht ist, dass es in diesem Büchlein ganz viele Weine hat, die genauso gut sind wie diese Weine von Rousseau.** Es ist ein Gebot der Fairness, dass wir die Weine von Rousseau jenen Kunden zuteilen, die auch weniger rare Weine bei uns kaufen.

Unendlich gut.

® 2012 Gevrey-Chambertin (R)

17+/20 • 2018–2028 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242849

Duftet ganz fein, verführerisch, herrlich aromatisch, feine Frucht, sinnlicher burgundischer Duft. Herrlich süsser, saftiger Gaumen, der Wein ist einfach köstlich, irgendwie total schlicht und unkompliziert und dennoch extrem edel, hat eine sehr noble Seite, endet mit Präzision ästhetisch makellos.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques (R)
18/20 • 2020–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242850

Herrliches Himbeer, ein Hauch schwarze Beeren bringt Tiefgang, feine florale Noten zeigen die Mineralität. Sehr dichter, fein gewobener Gaumen, köstlich süss, aber auch mit nerviger Frische, der Wein ist unglaublich lekker, das ist so etwas von gut, der Wein hat Charme, der singt, das ist ein unbeschreibliches Trinkvergnügen, er hat auch etwas angenehm Schlichtes an sich, was ihn so sympathisch macht und Persönlichkeit verleiht.

® 2012 Charme-Chambertin Grand-Cru (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242851

Es ist immer wieder das Gleiche: Der Wein hat den Namen nicht per Zufall, das ist purer Charme, der aus diesem Glas strahlt, und Rousseau gelingt es wie kaum einem anderen, diese Charakteristik ins Glas zu bringen. Am Gaumen eine unglaubliche Delikatesse, sensationelles Säure-Extraktsüsse-Spiel, der Wein schwebt, die Aromen sind extrem fein, dennoch von eindrücklicher Intensität und Länge, einfach köstlich.

® 2012 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)
19/20 • 2022–2040 • **Preis auf Anfrage** • Art. 242852

Man muss die Nase tief ins Glas halten, um diesen sagenhaft feinen Duft in seiner ganzen Komplexität zu erfassen, das ist Burgund vom Feinsten, klar, präzis und von wollüstig reifer Frucht geprägt. Hei, ist der Wein delikat, dennoch erstaunlich strukturiert und charaktervoll, intensiv im Geschmack und mit einem unglaublich vielfältigen Finale, eher männlicher Charakter, aber dann doch wieder sehr fein.

® 2012 Clos de la Roche Grand-Cru (R)
19+/20 • 2022–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242853

Was für ein delikater, sinnlicher Duft, ein himmlisches Parfüm, reich, ausdrucksvoll, intensiv, aber vor allem fein, fein und nochmals fein. Ein unglaubliches Kraftbündel am Gaumen, aber total schlank und elegant, die Extraktsüsse ist perfekt der herrlichen, cremig weichen Säure angepasst, die Aromatik pendelt zwischen total fein und geradezu spektakulär, eine unbeschreibliche Köstlichkeit, der Wein ist an Sinnlichkeit kaum zu überbieten, das ist ganz grosses Kino, ein Clos de la Roche wie ich in dieser Vollendung hier selten zuvor erlebt habe.

® 2012 Clos des Ruchottes Chambertin Grand-Cru (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242854

Da ist eine herrliche Tiefe, der Wein strahlt Persönlichkeit aus, der Duft ist präzis und fein, strahlend klar. Im Antrunk explodiert der Wein förmlich, ein sagenhaftes Fruchtbündel, aber delikat, feingliedrig und betörend aromatisch, einfach unendlich gut und schon als Fassprobe Trinkvergnügen pur, ein die Sinne berauschender Wein. Minutenlanger Nachhall.

® 2012 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques (R)
19+/20 • 2022–2045 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242855

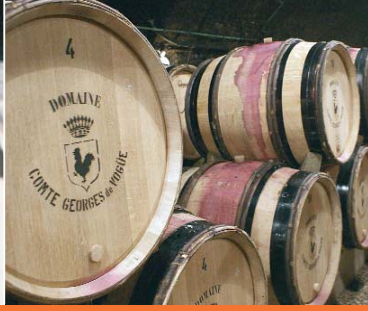
Im Duft einer der feinsten, aber unglaublich vielschichtig und tiefgründig, ein absolut delikates Parfüm. Am Gaumen ist er so etwas von delikat, fein, saftig, mit jeder Menge cremigem Schmelz, zündet auf der Gaumenmitte ein wahres Aromenspektakel, bleibt aber immer burgundisch fein. Das ist Burgund, wie man es sich präziser nicht vorstellen kann, Pinot in dieser Vollendung kann auch nirgends anders als auf einem ganz grossen Terroir im Burgund wachsen, ein Traumwein!

® 2012 Chambertin Clos de Bèze Grand-Cru (R)
20/20 • 2025–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242856

Dieses feine Parfüm ist an Sinnlichkeit nicht zu überbieten, das ist so etwas von fein, gleichzeitig unglaublich intensiv, reich und ausdrucksvoll, einen komplexeren Duft kann man sich gar nicht vorstellen, und wo kommt bei aller Feinheit dieser Tiefgang her, ein absolutes Phänomen! Ein Mund voll Wein, aber so etwas von delikat, filigran, beinahe fragil, dabei verführerisch vielfältig, der Wein schwebt wie eine Feder über die Zunge, dennoch ist es ein gigantisches Kraftbündel, pure Feinheit, dennoch geradezu spektakulär in seiner Aromatik, sensationelle Länge.

® 2012 Chambertin Grand-Cru (R)
20/20 • 2025–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 242857

Im Duft eher noch feiner als der Clos de Bèze, aber nicht weniger komplex und tiefgründig, ganz feine Kräuter mischen sich ins burgundische Himbeer, dazu florale Noten der sinnlichen Art, eindrücklich der Terroir-Ausdruck. Im Antrunk ein wahres Kraftpaket, die Tanninstruktur ist von unbeschreiblicher Feinheit, das süsse Extrakt einfach köstlich, was für eine perfekt reife Säurestruktur, die Konzentration ist enorm, das ist ganz klar ein ganz grosser Jahrgang, das ist Burgund in absoluter Vollendung.



Domaine Comte de Vogüé
Chambolle-Musigny

Jean-Luc Pepin: «Wir waren sehr beunruhigt, bis Ende Juli war das Wetter extrem schwierig, obwohl wir von Hagel beinahe verschont geblieben sind, ansonsten haben wir praktisch alle möglichen Wetterkapriolen erlebt. Zum Glück gab es einen traumhaften August und wir hatten kerngesunde Trauben, vergleichbar mit 2005, wenn auch nicht ganz der gleiche Reifezustand. Aber der kleine Ertrag trug dazu bei, dass die wenigen Trauben letztlich gut ausreifen konnten.» Für Vogüé gilt letztlich das Gleiche wie für Armand Rousseau: **Die Weine sind so gut wie selten zuvor, aber wir werden leider aufgrund der kleinen Ernte viel zu wenig davon haben.**

Max Gerstl mit François Millet

Herrliche Frische und Rasse.

® 2012 Bourgogne Chardonnay (W)
75cl **Fr. 310.–** • Art. 242880

Wir konnten den Wein leider nicht probieren. Das ist aber sicherlich einer der letzten Jahrgänge, die noch als Bourgogne verkauft werden. Ein grosser Teil der Reben ist jetzt älter als 20 Jahre und somit wird der Wein wohl bald Musigny Blanc heissen und ein Mehrfaches kosten. Einen grossen Qualitätssprung wird er deswegen aber kaum machen können, denn das war schon in den letzten Jahren ein ganz grosser Wein.

® 2012 Chambolle-Musigny (R)
18/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 145.–** • Art. 242879

Strahlend klare Frucht, eher schwarz- als rotbeerig, ausgeprägt mineralische und florale Noten prägen das traumhafte Duftbild und feine Kräuter zeigen an, dass die Reife sehr gut war. Schlanker, leichtfüssiger Gaumen, ganz feine, dennoch gut stützende Tannine, feines, dezent süsses und mit der nötigen Frische ausgestattetes Extrakt, tänzerisch verspielte Aromatik, genialer Chambolle.

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Chambolle-Musigny 1er Cru (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 240.–** • Art. 242878

Der Wein wird aus den Trauben von Rebstöcken des Musigny gekeltert, die zwischen 10 und 25 Jahre alt sind. Ganz feine Frucht, geniale Terroirtiefe, schwarze Beeren, ein Hauch Lakritze, feine Kräuter und florale Noten. Am Gaumen hat man den Eindruck, in eine reife Frucht zu beissen, der explodiert förmlich im Antrunk, dennoch ist immer die Finesse das zentrale Element, ein schlankes Kraftbündel tänzelt leichtfüssig über den Gaumen, ein Chambolle 1er Cru wie man ihn auch hier nicht jedes Jahr in dieser Vollendung zu Stande bringt.

® 2012 Chambolle-Musigny 1er Cru les Amoureuses (R)
19+/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 520.–** • Art. 242877

Die Lage ist 5,5 Hektaren gross und bringt eigentlich Weine von der Qualität eines Grand Crus hervor. Vogüé besitzt hier aber lediglich 56 Aren, deshalb ist das der rarste Wein der Domaine. Das wie immer die reine Raffinesse, die hohe Konzentration des Jahrgangs zeigt sich hier auf viel dezentere Art, die Kraft des Jahrgangs kommt eigentlich erst im minutenlangen Finale so richtig zur Geltung. Ich habe etwas Zeit, um diesen sagenhaften Nachhall so richtig auszukosten, dieses phänomenal sinnliche Aromenspiel, diese tänzerische Leichtigkeit, ein Traum.

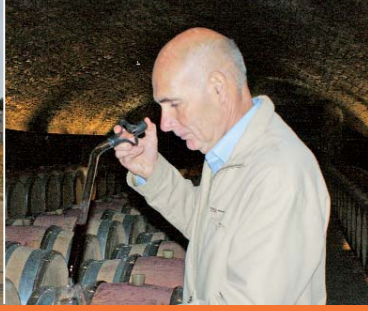
® 2012 Bonnes-Mares Grand Cru (R)
20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 520.–** • Art. 242876

Diese sagenhafte Tiefe, das kann in dieser Vollendung eigentlich nur der Bonnes-Mares in einem ganz grossen Jahr, der Wein vermag seine Kraft schon im Duft auszudrücken. Konzentrierte, schwarzbeerige Frucht ist das prägende Element, aber da schwingt eine intensive, die Sinne berauschende Mineralität mit. Im Antrunk wirkt er einiges reservierter als der Amoureuses, gleichzeitig tritt er als gigantisches Kraftbündel auf, getragen von einer beinahe massiven, aber auch unglaublich feinen Tanninstruktur. Der Wein hat wie immer eine eher männliche Charakteristik, aber es ist ein feiner Kerl mit einem Charme, dem man kaum widerstehen kann.

® 2012 Musigny Grand Cru (R)
20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 650.–** • Art. 242875

Es ist immer wieder eines der ganz grossen Erlebnisse, den jungen Musigny ab Fass zu verkosten. Ich verharre minutenlang beim Duft, das kommt so wunderbar süss, reich und vielfältig aus dem Glas, geniale Frucht, feinste florale Noten, eine Mineralität, die sprichwörtlich ist, was für ein sinnliches Dufterlebnis. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, kaum spürbare Tannine, alles getragen von einem saftigen, cremig weichen Schmelz, wie man ihn sich vollendeter nicht vorstellen kann. Das ist Musigny in Vollendung, absolut vergleichbar mit den ganz grossen Jahren der Domaine.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



Domaine des Lambrays
Morey St. Denis

Thierry Brouin, Oenologe von Clos des Lambrays

Thierry Brouin: «Es war kein einfaches Jahr, aber wenn die Anstrengungen am Schluss mit hervorragender Qualität belohnt werden, sind alle Mühen vergessen. Die extrem geringen Erträge tun schon etwas weh, aber man muss auch sehen, dass diese entscheidend zur hohen Qualität der Weine beigetragen haben. Eine grosse Ernte mit mittelmässiger Qualität wäre auch nicht in unserem Sinne.» Wir probieren diese Weine seit Ende der 1990er-Jahre regelmässig. Ich wage sogar die Prognose, dass 2012 einer der allerbesten Clos des Lambrays dieser Periode wird. **Die gute Nachrichti: Ich bin mir sicher, dass sich der 2012er zumindest auf Augenhöhe mit den grossen Jahrgängen 2005 und 2009 bewegt.** Die schlechte Nachricht ist, dass wir lediglich 60 Flaschen davon bekommen. Wir lassen diese in 3er-Holzkisten verpacken und können maximal 3 Flaschen pro Kunde zuteilen. Wir haben glücklicherweise ein grosses Sortiment an grandiosen Burgundern 2012 – und nicht alle sind so rar wie dieser Clos des Lambrays – so bekommen sicher all unsere Kunden etwas. Die rarsten Weine teilen wir selbstverständlich den Kunden zu, die auch weniger rare bei uns kaufen.

Ohne Zweifel einer der grössten Jahrgänge von Clos des Lambrays.

® 2012 Clos des Lambrays Grand Cru (R)
20/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 180.–** • Art. 242833

Der duftet ganz fein, schwarze Beeren sind im Vordergrund, von Kirsche über Brombeere bis zu Cassis, dazu diese typischen, ganz feinen Kräuter und viel tiefgründige Würze, eine überaus edle Duftwolke. Ein Gaumen wie Samt und Seide. Da es hier nur 4 Weine zu probieren gibt, und das ist der letzte des Tages, erlaube ich mir für einmal, den Wein zu trinken. Dieses Erlebnis ist nicht alltäglich, dieser genial süsse, reiche, vollmundige Wein schwebt wie eine Feder über die Zunge, alles ist eine einzige Harmonie, pure Sinnlichkeit, das ist ohne Zweifel einer der grössten Jahrgänge von Clos des Lambrays.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

Domaine Guyon
Vosne-Romanée

Jean-Pierre Guyon

Das Weingut wurde 1938 vom Grossvater von Jean-Pierre und Michel Guyon gegründet. Seit 1953 führte es ihr Vater und ab 1991 die beiden Brüder. Schon immer haben sie die Rebberge naturnah bewirtschaftet, ab dem Jahrgang 2012 Bio-zertifiziert. Michel ist der Chef im Rebberg und Jean-Pierre ist in erster Linie für den Keller zuständig. Er setzt – wenn immer es die Traubenqualität erlaubt – auf Ganztraubenvergärung. Vermutlich ist es das, was dazu führt, dass die Weine zu sehr eigenständigen Persönlichkeiten werden und dass sie sich auch nicht immer von ihrer schönsten Seite zeigen. Sie zeigen ähnliche Entwicklungsphasen wie etwa jene der Domaine Leroy, an denen ich selber schon fast verzweifelte. Aber glücklicherweise habe ich mich auf meine Erfahrung verlassen, dass Weine, die bei der Fassprobe grandios waren, nicht plötzlich schlecht sein können, lange bevor sie ihre schönste Trinkreife erreicht haben. So bin ich in der glücklichen Lage, noch einige Flaschen der Domaine Leroy in meinem Privatkeller zu haben, denn zu den heutigen Preisen könnte ich sie mir kaum noch leisten. Einige 2005er von Guyon duften heute genau so wie damals die Weine von Leroy einige Jahre nach der Füllung. Ach da schwang damals so ein leichter Ton nach verbranntem Gummi mit. Diese Leroy-Weine sind heute ein Gedicht und genauso werden es auch die Weine von Guyon in 3-5 Jahren sein, da bin ich mir ganz sicher. Genau das gleiche Phänomen zeigt sich übrigens auch bei den Weinen der Domaine Liger Belair, von denen ich kürzlich vier absolut grandiose Exemplare verkosten durfte. **Liebe Kundin, lieber Kunde, geben Sie den Weinen von Guyon etwas Zeit, vielleicht sogar etwas mehr als ich bei den Trinkreife-Empfehlungen angegeben habe, sie werden Ihnen dafür grandiose Weinerlebnisse bescheren.**

Jean-Pierre Guyon: «Ich verwende erstmals während der ganzen Vinifikation keinen Schwefel, erst vor der Füllung kommt der Schwefelschutz dazu.»

® 2012 Gevrey-Chambertin (R)
18+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 23.6.14 66.–) • Art. 242835

Konzentrierte schwarze Frucht strahlt aus dem Glas, vor allem Kirsche, aber es ist sogar ein Hauch Cassis mit im Spiel, zusammen mit etwas Lakritze verleiht das dem Duft viel Tiefe. In Verbindung mit der edlen Frische von auf den Punkt gereiften, aber nicht überreifen Früchten, ergibt das einen unglaublich intensiven, beinahe opulenten, aber vor allem absolut köstlichen, delikaten Duft. Am Gaumen ist der Auftritt des Weines noch delikater als der Duft vermuten lässt, das ist eine kleine Sensation, Gevrey in Perfektion, genial saftig, traumhaft süss, dennoch frisch und rassig, ein absoluter Traumwein.

® 2012 Vosne-Romanée «Les Charmes de Mazière» (R)
19/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 23.6.14 95.–) • Art. 242836

Der Duft streichelt die Nase ganz fein mit köstlicher Frucht und raffinierten floralen Noten, der strahlt diese paradiesische Sinnlichkeit aus, die diesen Wein in jedem Jahrgang auszeichnet – in einem grossen Jahr wie 2012 zeigt sich ganz besonders ausgeprägt. Im Antrunk wirkt er wie ein fast überkonzentriertes Fruchtbündel, wird dann aber gleich tänzerisch fein, zeigt sich von seiner zarten Seite, was ist das doch für ein unglaublich raffinierter Wein, was für eine köstliche Delikatesse und so etwas von klar und präzis ein, kleines Naturwunder.

Der wohl konzentrierteste Chorey in der Geschichte von Guyon.

® 2012 Chorey les Beaune «Les Bons Ores» (R)
18/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 34.–** (ab 23.6.14 36.–) • Art. 242834

Lediglich 18 hl Ertrag führen zum wohl konzentriertesten Chorey in der Geschichte von Guyon, trotzdem wurde kein neues Holz verwendet. Der Wein duftet so herrlich nach frischer, aber hochreifer Frucht, wirkt süss und reich, aber unaufdringlich und kommt auf unglaublich raffinierte Art aus der Tiefe. Ein wunderbares Fruchtbündel am Gaumen, feine, aber markante Struktur, köstliche Extraktsüsse, alles ist in perfekter Harmonie, der Wein singt, das ist ein kleines Naturereignis, völlig unkompliziert, aber edel, klassisch, gradlinig und mit einem herrlichen Nachhall gesegnet.

® 2012 Vosne-Romanée 1er Cru en Orveau (R)
20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 23.6.14 115.–) • Art. 242838

Ein immenses Spektrum von Aromen springt mir regelrecht in die Nase, aber auch hier ist Feinheit oberstes Gebot, dieser Duft ist zum Ausflippen schön. Überaus reizvoll und verführerisch wirkt der Wein auch am Gaumen, ein Kraftbündel, das schwerelos über die Zunge tänzelt, die unvergleichliche Leichtigkeit des Seins, die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren.

® 2012 Clos de Vougeot Grand Cru (R)
20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 195.–** (ab 23.6.14 220.–) • Art. 242840

Guyon besitzt eine der allerbesten Parzellen im Clos de Vougeot und 2012 ist ihm wohl auch sein bisher bester Wein gelungen. Der Duft ist auch wieder unglaublich fein, gleichzeitig intensiv mit immenser Brillanz und sagenhafter Strahlkraft. Am Gaumen dieses Spiel aus genialer Frische und köstlicher Extraktsüsse, diese Harmonie aus Kraft und Finesse, aus männlicher Struktur und cremigem Schmelz, ein Wein, den man gekostet haben muss, da er sich letztlich mit seiner Komplexität jeder Beschreibung entzieht.

%
JETZT LIEFERBAR

Wunderbar gereifte Burgunder:

2006 Nuits-Saint-Georges rouge AOC Les Herbues (R)
18+/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 49.–** (ab 23.6.14 64.–) • Art. 237772

Am Gaumen köstliches Aromenspiel, diese herrliche Saftigkeit, diese erfrischende Rasse, es ist alles da, was ein grosser Wein braucht, die für Nuits St. Georges typische, kräftige Struktur ebenso wie die burgundische Finesse, die Harmonie ist perfekt, der Wein singt, und ich geniesse dieses beeindrukkende Aromenkonzert sehr.

2006 Vosne-Romanée AOC Les Charmes de Mazières (R)
19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 69.–** (ab 23.6.14 94.–) • Art. 237830

Dass der Wein in 100% neuen Fässern lag, merkt man ihm nicht an. Auch am Gaumen eine wahre Fruchtbombe, dennoch ist die Eleganz immer im Vordergrund, bei aller Kraft bleibt der Wein schön schlank, nichts wirkt vordergründig oder gar aufdringlich, er hat eine für Vosne-Romanée recht markante Tanninstruktur, aber die Gerbstoffe sind von erster Güte, perfekt ausgereiftes Traubengut schmeckt man heraus.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

Domaine Decelle-Villa
Nuit St. Georges

Pierre Jean Villa, Olivier Decelle

Wie aus dem Nichts ist hier in wenigen Jahren eine absolute Top-Domaine entstanden. Dass Olivier Decelle das nötige Kleingeld besitzt, ist zweifellos hilfreich, aber noch viel wichtiger ist die Leidenschaft, ein aussergewöhnliches Produkt erzeugen zu wollen. Diese Leidenschaft scheint auch die entsprechenden Leute anzuziehen. Dabei sind Beziehungen, die helfen, gute Lagen pachten oder kaufen zu können, ebenso wichtig wie ein Jean Lupatelli, der mit der gleichen Leidenschaft bei der Sache ist wie Olivier Decelle selbst. Jean Lupatelli, Oenologe: «Das grösste Problem des Kellermeisters ist, nicht zu viel zu machen. Der Mensch hat die Tendenz zu meinen, er müsste möglichst viel machen, um etwas zu sein. Beim Wein sollte man mehr fühlen und möglichst nur begleiten.»

Jetzt schon verfügbar: Ein Gaumen wie ein herrlicher Chablis!

2012 Bourgogne Chardonnay (W)

17+/20 • 2015–2022 • 75cl **Fr. 22.–** (ab 23.6.14 25.–) • Art. 242745

Herrlich aromatischer Duft, ganz fein und auf Eleganz gebaut, feine mineralische Noten mischen sich mit erfrischender Zitrusfrucht. Rassiger, an einen herrlichen Chablis erinnernder Gaumen, das ist ein richtiges Kraftbündel. Köstlich süsses Extrakt, wird getragen von einer genialen Säurestruktur, das ist so ein unkomplizierter, leichtfüssiger, fröhlicher Wein, den man am liebsten jeden Tag trinkt. Er ist sogar ein bisschen mehr als nur sehr gut, da schwingt sogar ein Hauch Grösse mit, deshalb das Plus zu den 17 Punkten.

® 2012 St. Aubin 1er Cru sur Gamay (W)

18/20 • 2016–2025 • 75cl **Fr. 47.–** (ab 23.6.14 52.–) • Art. 242789

Da ist dieser herrliche Duft aus feinster Zitrusfrucht und berauschender Mineralität, ganz fein, aber unglaublich intensiv und komplex. Irre Rasse am Gaumen, bringt explosive Frische, der Wein ist sehr schlank und ganz auf Eleganz und Noblesse gebaut, auf der

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

Gaumenmitte wird er immer intensiver, er präsentiert seine köstliche Aromatik und wirkt dabei stolz, klar, präzis, zeigt Persönlichkeit und Strahlkraft, ein wunderschöner, sowohl klassischer, grosser als auch überaus charmanter, offenherziger Wein.

® 2012 Corton-Charlemagne (W)
19+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 117.–** (ab 23.6.14 130.–) • Art. 242793

Sehr typisch im Duft, die Terroir-Mineralität kommt wunderschön zum Ausdruck, das ist Corton-Charlemagne wie aus dem Bilderbuch. Feiner, traumhaft rassiger Gaumen, der fährt so richtig ein, die sprichwörtliche Struktur des Charlemagne ist umhüllt mit sanftem Schmelz, der Wein ist unglaublich raffiniert, herrlich aromatisch, ein begeisterndes Finessenbündel, das ist grosse Klasse. Nebst dem überragenden Corton-Charlemegne von Bonneau du Martray haben wir zu ersten Mal einen zweiten im Sortiment. Aber diesem grandiosen Finessenbündel hier kann ich nicht widerstehen.

® 2012 Savigny-les-Beaune les Gollardes (R)
18/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 23.6.14 35.–) • Art. 242790

Der Duft ist unglaublich raffiniert, einfach köstlich, ganz fein, aber intensiv und komplex, ein unglaublich sinnliches, burgundisches Parfüm. Auch am Gaumen hat der Wein einen unwiderstehlichen Charme, der schwebt leichtfüssig über den Gaumen, zeigt gleichzeitig die enorme Konzentration des Jahrgangs 2012 sowie Rasse und köstlich süsses Extrakt ohne Ende. Das ist Burgund der himmlischen Art und ein Beweis mehr, dass es durchaus preiswerte, grosse Burgunder gibt.

® 2012 Pommard (R)
18+/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 23.6.14 49.–) • Art. 242791

Schon der Duft zeigt sich intensiv, reich, opulent, deutet auf eine aussergewöhnlich hohe Konzentration hin, auch die Vielfalt ist eindrücklich und was für eine Tiefe! Auch am Gaumen präsentiert sich der Wein als gigantisches Kraftbündel, in die geniale Extraktsüsse mischt sich eine raffinierte, Rasse verleihende, perfekt reife Säure. Das ist so ein klassischer Ur-Pommard, kraftvoll, strukturiert und bodenständig, gleichzeitig sehr edel, fein und verspielt, ich ziehe meinen Hut und staune.

® 2012 Beaune 1er Cru les Teurons (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 23.6.14 54.–) • Art. 242794

Herrlicher, wunderbar burgundischer Duft, rote Beeren, mit einem Hauch schwarzen Kirschen, duftet köstlich süss, aber auch herrlich frisch, da ist Strahlkraft ohne Ende. Auch am Gaumen wirkt der Wein sehr edel, präzis und unglaublich sanft für einen Côte de Beaune, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse oder schlicht ein Traumwein.

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

Domaine Michèle & Patrice Rion
Nuit St. Georges

Maxime et Patrice Rion

Diese heute 6 Hektaren umfassende Domaine wurde bereits 1990 gegründet, als Patrice Rion noch hauptamtlich im elterlichen Betrieb Daniel Rion beschäftigt war. Der Qualitätsfanatiker Patrice Rion konnte seine Ideen im elterlichen Familienbetrieb nicht wunschgemäss umsetzen. Seit dem Jahr 2000 widmet sich Patrice darum zu 100% seinem eigenen Betrieb. Er arbeitet biologisch aus Überzeugung, ist aber nicht zertifiziert, Bio ist für ihn eine Selbstverständlichkeit, aber kein Verkaufsargument. **Hier werden denn auch absolut faszinierende Weine erzeugt, diese gehören ganz klar zur absoluten Spitzenklasse im Burgund.**
Patrice Rion : «Für mich ist 2012 ein grosser Jahrgang, die Weine sind zugänglich mit viel Charme, aber man findet auch die feine, noble Strenge eines klassischen Jahrgangs.»

Mit feinen Kräuternuancen.
® 2012 Nuits St. Georges Vieille Vigne (R)
18+/20 • 2020–2035 • 75cl **54.–** (ab 23.6.14 60.–) • Art. 242860

Typisch für die Appellation duftet er eher schwarzbeerig, von Brombeer bis zu einem Hauch Cassis, kommt wunderschön aus der Tiefe und zeugt von enormer Konzentration. Eine unerwartet delikate Köstlichkeit am Gaumen, obwohl er gigantisch konzentriert ist, tanzt der Wein beinahe schwerelos über den Gaumen. Getragen von genialer Frische, zieht er sich herrlich in die Länge. Wow, der Wein verblüfft mich, das ist einer der vielen Weine, die ganz klar zeigen, dass 2012 ist ein grosser Burgunder-Jahrgang ist. Da stimmt einfach alles, Kraft, Fülle, Finesse, Extraktsüsse, sinnliche Aromatik, Saft und Schmelz, alles schwingt in vollendeter Harmonie.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Bourgogne Pinot Noir «Les bons Bâtons» (R)
17/20 • 2016–2022 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 23.6.14 29.–) • Art. 242859

Der hat einfach von allem noch etwas mehr als der normale Bourgogne dieser Domaine und ist ganz allgemein ein wirklich besonderer Wein. Schon im Duft schwingt etwas Edles mit, es bleibt zwar der Duft eines offenen, zugänglichen, unkomplizierten Weines, aber mit viel Tiefgang und erstaunlicher Vielfalt. Am Gaumen vereint er geniale Rasse mit köstlich süssem Extrakt, die etwas kühle Seite harmoniert perfekt mit dem dezent süssen Extrakt. Da ist auch ganz schön Kraft mit im Spiel, geht schön in die Länge, einfach köstlich.

® 2012 Chambolle-Musigny «Les Cras» (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 23.6.14 78.–) • Art. 242861

Nur schon der Duft dieses Weines ist ein sinnliches Erlebnis, diese herrlich frische Frucht, diese traumhafte Süsse, diese unglaubliche Vielfalt, was für ein köstliches Parfüm. Am Gaumen begeistert er beinahe noch mehr, das ist so etwas von unendlich gut. Das Ganze ist eine einzige Harmonie, eine Aromen-Symphonie der himmlischen Art, ganz fein, ganz zart, dennoch eindrücklich konzentriert und reich, eine sagenhaft raffinierte Delikatesse.

® 2012 Nuits St. Georges 1er Cru Clos des Argilières (R)
19+/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 23.6.14 95.–) • Art. 242862

Dieser Duft ist ein Traum, wollüstig reife, schwarze Frucht trifft auf immense Terroir-Tiefe, was für eine attraktive Duftwolke, ein Hauch Wildaromen verleiht dem Ganzen noch einen erotischen Einschlag. Das ist ein Kraft- und Finessenbündel der Superlative, die kühle Frische von Nuits St. Georges in Verbindung mit der edlen Süsse von auf den Punkt gereiften Früchten, das macht den Wein unglaublich raffiniert, verleiht ihm diese betörende Sinnlichkeit, ein Traumwein, Pinot der himmlischen Art.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

Bonneau du Martray
Pernand-Vergelesses

Jean-Charles le Bault de la Morinière

Die Domaine besitzt 11 ha ausschliesslich Grand-Cru-Lagen, 9.5 ha weissen Corton-Charlemegne und 1,5 ha roten Corton. Die Domaine gehört seit Urzeiten zu den nobelsten Adressen im Burgund. **Dennoch kann man ganz klar feststellen, dass der heutige Besitzer Jean-Carles le Bault de la Morinière die Qualität der Weine in den letzten Jahren nochmals beträchtlich gesteigert hat.** Nicht zuletzt hat wohl auch die Biodynamie die Weine nochmals raffinierter gemacht. Diese Arbeitsmethode verlangt zusätzliche Präzision auf allen Ebenen, was letztlich rein schon von der Logik her einen positiven Einfluss auf die Weinqualität haben muss. Das zeigen auch die Verkostungen der letzten Jahrgänge ganz eindrücklich. Ich habe kürzlich wieder einmal einen Corton-Charlemagne 1992 getrunken, was für ein himmlischer Wein! Es ist aber auch völlig klar, dass zumindest seit 2005 sämtliche Jahrgänge noch eine Klasse besser sind. **Man kann sich heute noch gar nicht richtig vorstellen, was das für Weingiganten sein werden, wenn sie dereinst ihre schönste Trinkreife erreicht haben.** Jean-Carles le Bault de la Morinière: «Wir empfehlen den Leuten heute als jüngsten Wein den 2001er zu öffnen, alles was jünger ist, ist noch zu jung, 2002 beispielsweise ist noch klar zu jung. Weine mit Säure müssen in der Flasche reifen.»

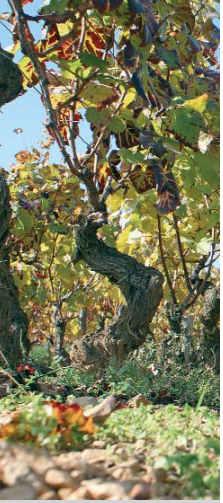
Absolute Perfektion.

® 2012 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2020–2035 • 75cl **140.–** (ab 23.6.14 155.–) • Art. 242812

Das ist Corton-Charlemangne in Vollendung. Dieser unglaublich mineralische Duft ist praktisch unerreicht, dann diese ganz feine und erfrischende Zitrusfrucht, das ist unglaublich fein und sensationell vielschichtig. Am Gaumen fährt er so richtig ein, wie kann so ein traumhaft schlanker Wein dermassen kraftvoll, reich, vollmundig und intensiv aromatisch sein! Das ist ein Meisterwerk in Sachen Balance, alles ist puristisch klar und von eindrücklicher Präzision und Noblesse.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein



® 2009 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)
20/20 • 2016–2050 • 75cl **144.–** (ab 23.6.14 160.–) • Art. 240412

Da wir keinen 2012er Corton Grand Cru anbieten können, haben wir noch einige Flaschen 2009er Corton-Charlamagne bekommen.
Was für eine sensationelle Mineralität, das ist eindrücklich, das geht fast schon in Richtung Feuerstein, zutiefst komplex und reich, aber total zart und filigran, das ist eine wahre Duftorgie, aber unendlich fein, grazil, delikat. Am Gaumen vereint der Wein sensationelle Frucht mit eben dieser Mineralität, da ist Rasse ohne Ende, aber auch cremig weicher Fluss, das tanzt, das spielt, das singt, da ist Leben drin, das vibrierte förmlich, der Wein strahlt wie ein Maikäfer, der umarmt mich und lässt mich nicht mehr los, das ist pure Sinnlichkeit. Ich habe jetzt doch das Gefühl, da habe nochmals eine neue Dimension Einzug gehalten, mir bleibt am Schluss einfach nur noch ungläubiges Staunen.

Blick auf das Gemeindegebiet von Aloxe-Corton

Domaine Tollot-Beaut
Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot

Dieser 24 Hektar grosse Familienbetrieb gehört seit Urzeiten zur Burgunder Elite. Dennoch ist man hier immer sehr bodenständig geblieben, ist nie der Versuchung verfallen, jeden Modetrend mitgehen zu müssen. Man ist zwar für neue Erkenntnisse immer offen, geht aber äusserst behutsam damit um. Altbewährtes wird nicht einfach so über den Haufen geworfen. **Die Domaine produziert denn auch nach wie vor traditionelle Ur-Burgunder von höchster Klasse.** Wenn die neueren Jahrgänge oberflächlich betrachtet einen etwas moderneren Charakter zu haben scheinen, so liegt das höchstens daran, dass man immer noch mehr Aufwand betreibt, um perfekt reife Trauben zu ernten. Diese Weine wirken eigentlich immer völlig unkompliziert, es sind reine, unverfälschte Naturprodukte, die den gleichen Charme ausstrahlen wie die ganze Equipe von Tollot, in der aktuell 6 Familienmitglieder arbeiten.

Feinster Nektar.

® 2012 Savigny-les-Beaune 1er Cru Champ Chevrey (R)

18/20 • 2020–2035 • 75cl **42.–** (ab 23.6.14 46.–) • Art. 242863

Schwarze Kirsche und feines Himbeer verbinden sich zu einem raffinierten burgundischen Duft, einem Markenzeichen dieses wunderschönen Weines. Da ist auch eine wunderbare Tiefe mit im Spiel, feine mineralische Noten vermitteln diesen Eindruck. Am Gaumen begeistert er mit köstlicher Extraktsüsse, das macht ihn offen und zugänglich und verleiht Charme, auch Rasse und feine Struktur sind genau in den richtigen Proportionen da, das Ganze wirkt so traumhaft harmonisch, eigentlich ist dieser Wein einfach unendlich gut.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Beaune 1er Cru Clos du Roy (R)
19/20 • 2022–2050 • 75cl **55.–** (ab 23.6.14 64.–) • Art. 242865

Der duftet ganz zart, beinahe schlicht und dennoch sagenhaft komplex und letztlich auch intensiv mit erstaunlicher Strahlkraft, was für eine delikate, raffinierte Duftwolke. Auch am Gaumen ist Finesse angesagt, der Wein vereint die klassische Seite des Jahrgangs mit seiner dezenten Strenge und noble Opulenz, welche die perfekte Reife des Traubengutes anzeigt. Beides zusammen ergibt diese perfekte Harmonie, macht den Wein zu einem so traumhaften Trinkerlebnis. Das ist Burgund wie ich es über alles liebe, unkompliziert, dennoch klassisch, mit viel Persönlichkeit. Auch die zusätzliche Konzentration wegen der geringen Erträge wirkt sich durchaus positiv aus, der Wein verliert dadurch erstaunlicherweise nichts an Finesse.

® 2012 Aloxe-Corton 1er Cru Les Vercots (R)
19+/20 • 2022–2050 • 75cl **55.–** (ab 23.6.14 64.–) • Art. 242866

Das ist das letzte Jahr, in dem die Trauben von der Parzelle mit den alten, 1928 gepflanzten Reben noch dabei sind. Diese Parzelle liess sich definitiv nicht mehr wirtschaftlich bearbeiten, weil die Erträge allzu gering waren. Es ist, als ob der Wein nochmals alles geben würde, um in der Nachwelt seine Spuren zu hinterlassen. Eine ungeheure Duftwolke springt regelrecht aus dem Glas, aber – und das ist die Genialität dieses Duftes – er ist an Feinheit nicht zu überbieten. Auch am Gaumen ein Traum, diese beinahe opulente Extraktsüsse, auch da wieder ist es pure Raffinesse, der Wein bleibt wunderbar schlank, tänzelt schwerelos über den Gaumen und begeistert mit seiner immensen Aromenfülle. Schon der 2011er war ein Meisterwerk und der 2012er hat von allem noch ein bisschen mehr. **Leider haben wir vom 2012er nur gerade 66 Flaschen bekommen. Bei Redaktionsschluss dieses Büchleins hatte es noch einen Restposten 2011er à CHF 64.–.**

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Corton Grand Cru (R)
20/20 • 2025–2060 • 75cl **98.–** • Art. 242868

Das ist ein absolut erhabener Wein, das zeigt sich schon im Duft, diese Tiefe, diese Fülle und diese enorme Konzentration, die sich aber vor allem in Feinheit ausdrückt. Die Art und Weise, wie dieser Wein den Gaumen verwöhnt, lässt sich kaum in Worte fassen, der schwebt wie eine Feder über die Zunge, ist dennoch ein pures Kraftbündel, öffnet sich auf der Gaumenmitte immer mehr und führt ein wahres Aromenspektakel auf, ein absoluter Geniestreich!

® 2012 Corton-Bressande Grand Cru (R)
20/20 • 2025–2060 • 75cl **98.–** • Art. 242867

Dieses geniale Duftbild wird vor allem von schwarzer Frucht geprägt, dennoch ist es raffiniert burgundisch, auch wenn das feine Himbeer nur noch leise mitschwingt. Am Gaumen ist pure Raffinesse angesagt, der Wein gibt sich klassisch, klar, präzis und charaktervoll, dazu kommt dieser unwiderstehliche Charme, alles wirkt so offen und zugänglich, irgendwie auch völlig unkompliziert, einfach unendlich gut, aber auch wirklich gross, ein Wein mit sagenhaftem Potenzial, sensationelle Länge.

Wunderbar gereifte Burgunder:

2007 Beaune Clos du Roy 1er Cru AOC (R)
18+/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 23.6.14 62.–) • Art. 238795

JETZT LIEFERBAR

Das ein traumhaftes Fruchtelixier, dieser unendlich schlanke Wein hat verführerisch süsse Aromen, das ist so ein zarter Meditationswein, strotzt aber dennoch vor Kraft und Fülle, die Reife könnte perfekter nicht sein, da stimmt einfach alles bis ins letzte Detail.

2007 Aloxe-Corton Les Fournières 1er Cru AOC (R)
18+/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 48.–** (ab 23.6.14 62.–) • Art. 238793

Am Gaumen ist diese edle, vollkommen feine Tanninstruktur, eines der «Wahrzeichen» des Jahrgangs, dazu die geniale, süsse Frucht und die sinnliche, typisch burgundische Aromatik. Der Wein zeigt eine erfrischende Rasse, um dann im Nachhall wieder ganz auf die köstliche Extraktsüsse umzuschwenken, da ist Leben drin, der strahlt Freude aus.

Domaine Marc Morey
Chassagne-Montrachet

Bernard Mollard

24.–

Das heute 9 Hektar grosse Weingut wurde 1919 von Fernand Morey gegründet und war in den Anfangszeiten in den Lokalitäten eines Restaurants beheimatet. Sohn Marc, der 1944 in den Betrieb eintrat, machte das Weingut bekannt und gab ihm auch seinen heutigen Namen. 1977 übernahm seine Tochter Marie-Josèphe zusammen mit ihrem Mann Bernard Mollard den Betrieb. Unter ihrer Leitung zählte das Weingut bald einmal zu den absoluten Top-Betrieben des Burgunds. Inzwischen hat bereits die nächste Generation mit Tochter Sabine die Leitung übernommen, sie kann aber nach wie vor auf tatkräftige Mithilfe ihrer Eltern zählen. An Stilistik und Qualität der Weine hat sich nichts geändert. **Wie schon die Eltern produziert jetzt auch Tochter Sabine Weine von Weltklasse.** Diese puristisch klaren, vom Terroir geprägten Weine sind äusserst charaktervoll und strahlen den gleichen unkomplizierten Charme aus wie die ganze Familie. Alles ist hier auf eine unglaublich sympathische Art natürlich und selbstverständlich. Sabine Mollard: «Vor der Ernte waren wir total pessimistisch, mengenmässig gab es letztlich sogar noch weniger als wir vermutet hatten. **Wir haben lediglich 50% einer Normalernte. Qualitativ hingegen sind wir sehr zufrieden,** die Weine sind konzentriert, harmonisch und wunderbar aromatisch.»

Burgunder für jeden Tag und jede Gelegenheit.
® 2012 Bourgogne Chardonnay AOC blanc (W)
17/20 • 2016–2022 • 75cl **24.–** (ab 23.6.14 27.–) • Art. 242841

Feine Zitrusfrucht trifft auf raffinierte florale Noten, dieser attraktive, filigrane Duft ist von verführerischer Schönheit. Das ist so ein Bourgogne, der ganz klar die Qualität und die Klasse eines sehr guten Villages aufweist, herrlich saftig, rassig, enorm konzentriert und aromatisch genial.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

® 2012 Chassagne-Montrachet (W)
18/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 46.–** (ab 23.6.14 51.–) • Art. 242842

Da springt die Mineralität so richtig aus dem Glas, der Duft ist extrem fein und köstlich, ein sinnlich burgundisches Parfüm. Das ist ein wunderbarer Mund voll Wein, cremig weich und gleichzeitig genial rassig, mit einem unglaublichen Geschmackspektrum und einem ellenlangen Nachhall.

® 2012 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot (W)
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 23.6.14 68.–) • Art. 242844

Dieser Duft ist sagenhaft raffiniert, in diesem sublimen Parfüm verbirgt sich verschwenderische Vielfalt. Am Gaumen kommt er traumhaft schlank daher; genial, wie der schwerelos über die Zunge tänzelt, einfach wunderschön. Gleichzeitig begeistert er mit aromatischer Fülle, mit irrer Rasse und mit saftigem Schmelz ohne Ende, eine verführerisch feine Delikatesse.

® 2012 Chassagne-Montrachet 1er Cru Vergers (W)
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 23.6.14 68.–) • Art. 242843

Dieser Duft ist geprägt von superfeiner Mineralität, wirkt insgesamt wieder deutlich intensiver und erfrischt die Sinne mit delikaten Aromen von reifen Zitrusfrüchten. Der Gaumen besticht mit einer Aromatik, die sinnlicher nicht sein könnte, dieser puristisch transparente und spielerische Wein hat einen unwiderstehlichen Charme.

® 2012 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles (W)
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 23.6.14 95.–) • Art. 242845

Das ist Perfektion in Sachen Harmonie, das geniale Säuregerüst verleiht dem Wein seine männliche Struktur, als Gegengewicht ist da aber jede Menge cremiger Schmelz, das monumentale Kraftbündel hat einen unglaublich leichtfüssigen Auftritt, da ist echt etwas los am Gaumen, gleichzeitig sind Eleganz und Feinheit die prägenden Elemente. Was für ein aromatisches Feuerwerk im minutenlangen Finale!

Wunderbar gereifte Burgunder:

2006 Chassagne-Montrachet (W)
18/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 44.–** (ab 23.6.14 54.–) • Art. 237724

JETZT LIEFERBAR

Am Gaumen ist die Feinheit im Vordergrund, beladen mit köstlichen Fruchtaromen, viel Rasse und eine feine Extraktsüsse runden das Aromenbild ab, der Wein ist auch perfekt strukturiert und endet fulminant, Klasse!

2006 Chassagne-Montrachet Virondot 1er cru (W)
19/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 23.6.14 75.–) • Art. 237725

Extrem vielschichtig und reich, aber total schlank und elegant, grossartige Aromenfülle!

Domaine Leflaive
Puligny-Montrachet

Anne-Claude Leflaive

Leflaive ist heute ohne Zweifel der führende Weissweinproduzent im Burgund. Anne-Claude Leflaive ist nicht nur eine der Pionierfiguren bei der Biodynamie, sie war auch bei den ersten, die nach den Krisenjahren radikal auf akribische Qualitätsarbeit umgestellt hatten. Die Domaine besitzt am meisten Grand-Cru-Lagen. **Aber die Premiers Crus und selbst der Bourgogne werden selbstverständlich mit der gleichen Akribie hergestellt wie die Grand Crus.** Das Hauptaugenmerk gilt dabei immer den Rebbergen, denn da und nur da entstehen die grossen Weine. Die Kellerarbeit ist zwar wichtig, aber gewinnen kann man da nichts mehr. Was in den Trauben nicht ist, kann auch eine noch so gute Kellerarbeit nicht erschaffen. Die Trauben sind 100% und wenn man im Keller optimal arbeitet, bringt man diese 100% in die Flasche.

Antoine Lepetit: «Der Winter liess lange auf sich warten, war dann aber sehr kalt mit extrem tiefen Temperaturen im Februar. Der März war sehr schön, was einen extrem frühen Austrieb zur Folge hatte, anschliessend folgte wieder eine lange, sehr kühle Periode, aus dem Vegetationsvorsprung wurde ein Rückstand. Das nasskalte Wetter während der Blüte führte zu unregelmässiger Befruchtung der Trauben, dadurch bleiben viele Beeren klein oder wuchsen gar nicht. Im Juni kamen noch Hagelschäden dazu und auch der Juli war nicht sehr schön. Im August gab es nochmals einen Hagelschlag. **Letztlich ernteten wir noch halb so viel wie 2011, und das war damals schon eine kleine Ernte. Dank der kleinen Erträge erreichte das Traubengut aber letztlich doch noch einen ausgezeichneten Reifegrad.** Erntebeginn war am 14. September. Es ist erstaunlich, dass sich die Charakteristik jedes Terroirs fast noch ausgeprägter zeigt, trotz der klimatischen Schwierigkeiten, ich denke, wir haben dieses Jahr besonders spannende Weine produziert.»

® 2012 Bourgogne Chardonnay (W)
18/20 • 2016–2028 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 23.6.14 44.–) • Art. 242795

Der Duft ist überaus fein, sehr edel, und schon der Bourgogne zeigt die sprichwörtliche Terroir-Mineralität der Leflaive-Weine, was für ein reizvolles, grazil-feines Parfüm. Edle Rasse und herrliche Zitrusfrische prägen den Gaumen, der Wein singt, er ist ästhetisch makellos und verführerisch, zeigt Charme, Fülle und ein immenses Geschmacksspektrum. Der Wein verbrachte 12 Monate im Fass, dann ca. 6 Monate im Tank, um ihn auf die Füllung vorzubereiten.

® 2012 Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Ane (W)
19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 110.–** (ab 23.6.14 120.–) • Art. 242797

Der strahlt mit eindrücklicher Intensität in die Nase, reife gelbe Frucht trifft auf erfrischende Zitrusfrucht, dazu feine Mineralik und raffinierte blumige Variationen, ein ungemein facettenreiches Duftbild. Auch dieser 1er Cru begeistert mit Konzentration und Fülle, bleibt dennoch wunderbar schlank, die Eleganz ist sprichwörtlich, was für ein nobler Wein, eindrücklich der cremige Schmelz und der sinnliche, minutenlange, köstlich aromatische Nachhall.

® 2012 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon (W)
19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 23.6.14 112.–) • Art. 242798

Diese Lage gehört zu 90% der Domaine Leflaive. Wie kann so ein extrem zarter Duft dermassen komplex und tiefgründig sein, das gibt immer wieder Anlass zum Staunen, ein dichter Strom allerfeinster, gebündelter Aromen betört die Nase. Am Gaumen ist zuerst einmal pure Rasse angesagt, der fährt so richtig ein, dennoch schmiegt er sich cremig weich an den Gaumen, die Harmonie ist total, ein absolut faszinierender Wein mit einem geradezu spektakulären Nachhall.

70.–

Perfekt ausbalanciert.
® 2012 Puligny-Montrachet (W)
18+/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 70.–** (ab 23.6.14 78.–) • Art. 242796

Der Duft wirkt klassisch, klar, präzis und mit enormer Strahlkraft, sehr ausdrucksvoll, aber auch spielerisch. Erfrischende Zitrusfrucht und reizvolle Mineralität sind im Zentrum des spektakulären Duftbildes. Alles ist eine Spur intensiver, reicher, opulenter als beim Bourgogne und alles schwingt in perfekter Harmonie. 2012 zeigt sich als rassiger, klassischer, grosser Jahrgang, die Konzentration ist enorm, dennoch wirkt der Wein wunderbar leichtfüssig und begeistert mit aromatischer Vielfalt.

® 2012 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles (W)
19+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 175.–** (ab 23.6.14 190.–) • Art. 242799

Es ist kaum zu glauben, dass der Duft noch feiner sein kann als bei den Vorgängern, dies bei gleicher Komplexität und Vielfalt, die Eleganz ist sprichwörtlich, der Duft absolut betörend. Am Gaumen fährt er richtig ein, da ist geballte Kraft und verschwenderische Vielfalt, ein dichter Strom von immens vielschichtigen Aromen berauscht die Sinne. Der minutenlange Nachhall begeistert mit Länge, Intensität und Rasse.

® 2012 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières (W)
20/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 23.6.14 160.–) • Art. 242801

Was für ein sinnlicher Duft, sagenhafte Komplexität, dazu unglaubliche Konzentration und Tiefe, eine eindrückliche Duftwolke. Am Gaumen ist wieder die sagenhafte Rasse des Jahrgangs, wie bei all diesen Weine perfekt ausbalanciert mit zarter Extraktsüsse, alles schwingt perfekt harmonisch, alles ist von strahlender Klarheit, der Wein ist Kraftpaket und Delikatesse zugleich, ein emotional berührendes Weinunikat.

® 2012 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes (W)
19+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 23.6.14 160.–) • Art. 242800

Da ist viel reife gelbe Frucht in Spiel, der Duft wirkt etwas opulenter, die Zitrusfrucht tritt den Hintergrund, ist dennoch ein wichtiges Element, da sie Frische bringt, auch die Mineralität wirkt eher nur begleitend, gleichwohl traumhaft schön. Am Gaumen ist wieder diese irre Rasse, das ist eine Säurestruktur von eindrücklicher Präzision, und sie ist eingebunden in cremige weichen Schmelz. Der Wein beeindruckt mit Kraft und Fülle, streicht aber leicht wie eine Feder über die Zunge, eine phänomenale Essenz.

® 2012 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)
20/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 290.–** (ab 23.6.14 320.–) • Art. 242803

Was für ein sinnliches Parfüm und für sagenhafte Raffinessen, köstliche Frucht, noble Mineralität und feinste florale Noten verschmelzen zu einem Duftbild von atemberaubender Schönheit. Das ist ein Phänomen, ich habe wieder eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, der Wein ist unendlich fein, aber das ist ein wahres Energiebündel, die Aromen tanzen Samba, das ist vibrierende mineralische Spannung, ein Wunder der Natur.

® 2012 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)
20/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 310.–** (ab 23.6.14 340.–) • Art. 242802

Dieser Duft zeigt eindrückliche Intensität, der springt regelrecht aus dem Glas, dennoch ist immer die Finesse im Vordergrund. Am Gaumen vereint der Wein die Leichtigkeit eines Chablis mit der Kraft eines Meursault, das monumentale Kraftbündel bewegt sich spielerisch und leichtfüssig, kommt auch völlig unkompliziert daher. Da ist verschwenderische Fülle, trotzdem hat es von nichts zu viel, ein kaleidoskop-artiges Aromenspektrum und alles wirkt zutiefst delikat, so schön und trotzdem eigenwillig, fast stürmisch.

® 2012 Chevalier Montrachet Grand Cru (W)
20/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 405.–** (ab 23.6.14 450.–) • Art. 242804

Das ist wieder die sprichwörtliche Leichtigkeit des Seins, es ist ganz schwierig in Worte zu fassen, aber schon dieser Duft löst Emotionen aus, was für ein sagenhaft sinnliches, paradiesisch feines Parfüm. Auch den Gaumen prägt diese sagenhafte Feinheit, in Verbindung mit monumentaler Kraft, da ist wiederum diese irre Rasse im Gleichgewicht mit der edlen Extraktsüsse, alles ist eine einzige Harmonie, der Wein singt, der strahlt Lebensfreude aus, betört die Sinne, welch irre innere Kraft und aromatische Brillanz.

Domaine Roger Belland
Santenay

Julie Belland

24.–

Das 23 Hektar grosse Weingut legt Wert auf naturnahen Weinbau, verwendet keine Herbizide, die Begrünung zwischen den Rebzeilen wirkt gleichzeitig gegen die Erosion und hilft die Erträge zu regulieren. Wichtig sind lebendige Böden, die die Weine mit Mineralität versorgen und den Terroir-Charakter zum Ausdruck bringen. Im Keller wird Wert auf eine möglichst schonende Vinifikation gelegt, dabei nimmt die Technik der Ganztraubenvergärung einen immer grösseren Stellenwert ein. **2012 war zweifellos ein Jahrgang, in dem die Qualitätsarbeit von Roger und seiner Tochter Julie Belland zu einem besonders schönen Ergebnis geführt hat.** Dieser Jahrgang gehört zu den allerbesten in der Geschichte des Weingutes.

Burgundische Eleganz.

® 2012 Santenay Charme (R)

18/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 23.6.14 26.–) • Art. 242807

Schwarze Kirschen vom Feinsten im Wechselspiel mit feinen, raffinierten, floralen Noten und köstlichen Würzkomponenten – ein traumhaft schönes Duftbild. Feiner, saftiger, wunderbar aromatischer Gaumen mit köstlich süssem Extrakt, der Wein singt, da ist Leben drin, viel Kraft und Fülle, und alles wirkt unkompliziert und offenherzig, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch. **Ein grosser Burgunder kann durchaus erschwinglich sein.**

® 2012 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 195.–** (ab 23.6.14 220.–) • Art. 242806

Dieser Duft ist von berauschender Schönheit, ganz feine Zitrusfrucht ist eingebunden in eine beinahe unglaubliche mineralische Vielfalt. Am Gaumen ein Gigant, das ist ein wahres Aromenspektakel, gleichzeitig pure Raffinesse; monumentale Kraft und tänzerische Leichtigkeit schwingen im Einklang, irre Rasse und cremiger Schmelz sind in perfekter Balance. Der minutenlange Nachhall lässt die ein-

(R) = Rotwein, (W) = Weisswein, ® = rarer Wein

drückliche aromatische Vielfalt nochmals Revue passieren, das ist weisser Burgunder der absoluten Spitzenklasse! Ich habe hier schon viele grandiose Weine probiert, aber dieser hier überragt sie wohl alle. Ein die Sinne berauschendes Weinmonument.

® 2012 Santenay 1er Cru Beauregard (R)
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 23.6.14 32.–) • Art. 242809

Köstlich süsse, schwarze Frucht strahlt aus dem Glas, ein Hauch Himbeer verleiht die burgundische Eleganz. Ein charmanter Gaumenschmeichler. Obwohl die typische Struktur der Côte de Beaune durchaus vorhanden ist, da ist süsses Extrakt ohne Ende, ein geniales, überaus raffiniertes Aromenspiel, der Wein hat Klasse, ist dennoch völlig unkompliziert und zugänglich, ein Traumwein, mit einem Hauch Genialität, endet unendlich raffiniert.

® 2012 Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Pitois (R)
19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 41.**– (ab 23.6.14 46.–) • Art. 242810

Das ist grosse Klasse, der Duft hat diesen sprichwörtlichen burgundischen Charme, wirkt unglaublich fein, aber mit einer Strahlkraft, über die man nur staunen kann. Am Gaumen das gleiche Bild, das ist ein absolut raffinierter Kerl, er wirkt beinahe schüchtern versteckt im Antrunk, öffnet sich aber gleich, zeigt süsses Extrakt ohne Ende, immer die Raffinesse in den Vordergrund stellend. Ich liebe diesen Wein über alles, er hat unwiderstehlichen Charme, tanzt leichtfüssig über den Gaumen, besitzt ein die Sinne betörendes Aromenspiel und einen Nachhall, der an Sinnlichkeit nicht zu überbieten ist.

® 2012 Pommard Les Cras (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 46.–** (ab 23.6.14 52.–) • Art. 242811

Wow, das ist Tiefgang, schwarze Kirschen vom Feinsten, feinste florale Noten, herrliche Kräuter- und Gewürznuancen vervollständigen das himmlische Duftbild. Am Gaumen dominiert die Feinheit, so einen samtigen Auftritt erwartet man eigentlich von einem Pommard gar nicht, das ist grosse Klasse, eine enorme Konzentration, dennoch sind Finesse und Harmonie die prägenden Elemente. Hier zeigt sich einmal mehr, dass 2012 ein ganz grosses Jahr ist, das ist einer der allerbesten Pommard, die ich kenne.

Wunderbar gereifte Burgunder:
2008 Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Clos Pitois (W)
18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 47.–** (ab 23.6.14 68.–) • Art. 240064

JETZT LIEFERBAR

Was für eine sensationelle Mineralität, dazu feine Zitrusnoten und raffinierte florale Nuancen. Am Gaumen eine edle Köstlichkeit, verspielte Aromatik, das ist ein Kraftpaket und eine edle Delikatesse. Da ist einfach alles drin, was man sich von einem grossen Weisswein wünschen kann.

Domaine Robert-Denogent
Fuissé

Jean-Jacques Robert (l) mit Crew

Das 5 Hektar grosse Weingut wurde anfangs des 20. Jahrhunderts von Claude Denogent gegründet. Er war der Urgrossvater des heutigen Besitzers Jean-Jacques Robert. Heute ist mit den beiden Söhnen von Jean-Jacques bereits die 5. Generation im Betrieb tätig. Das Weingut gehört ohne Zweifel zu den führenden in der Region und produziert Weine, die mit den grossen Weissweinen aus der Côte de Beaune auf Augenhöhe sind. **Es gibt hier keine 1er Crus und Grand Crus, aber das Weingut Robert-Denogent besitzt die allerbesten Lagen, die mit teilweise bis zu 100 Jahre alten Reben bestockt sind.**
Jean-Jacques Robert: «Die Trauben werden gepresst, dann im Tank leicht vorgeklärt, dann kommen sie ins Fass, werden da vergoren und nicht mehr angerührt bis zur Füllung, keine Batonnage, es braucht auch keinen Schwefel, der Wein ist durch die Hefe geschützt.»

Das Aromenspiel ist absolut köstlich.
® 2012 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)
18/20 • 2016–2025 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 23.6.14 35.–) • Art. 242830

La Croix ist eine Schieferlage. Der Wein zeigt wie immer diesen faszinierenden Duft, der an einen grossen Riesling von der Mosel erinnert, alles wirkt verführerisch fein und delikat, begeistert aber mit viel Ausdruckskraft und vielfältiger Aromatik. Wunderbar schlanker, rassiger Gaumen mit reizvollem Schmelz und köstlich süssem Extrakt. Der Wein tänzelt leichtfüssig über den Gaumen, man spürt ihn kaum, so filigran ist sein Auftritt. Das Aromenspiel ist absolut köstlich, was für eine feine Delikatesse und was für ein spannender ungemein facettenreicher Wein.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

® 2012 Pouilly-Fuissé «Les Reisses» (W)
18/20 • 2016–2025 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 23.6.14 35.–) • Art. 242831

Der Wein liegt noch auf der Hefe und duftet entsprechend, die Mineralität kommt dennoch schön zur Geltung, dazu herrliche Zitrusfrucht und köstliche florale Noten. Im Antrunk zeigt er seine sanfte Seite, was auf eine eher moderate Säurestruktur hindeutet, dennoch fehlt es nicht an Rasse, die Harmonie ist perfekt, der Wein ist wunderbar schlank, dennoch kraftvoll und herrlich aromatisch. Ein zweites Fass zeigt sich offener, zugänglicher, mit herrlichem Schmelz, völlig unkompliziert, dennoch charaktervoll, mit viel Tiefgang und faszinierendem mineralischem Rückgrat.

® 2012 Pouilly-Fuissé «Les Carrons» (W)
19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 46.–** (ab 23.6.14 51.–) • Art. 242832

Aus beinahe 100 Jahre alten Reben. Der Duft ist extrem fein und nobel, aristokratisch, kommt wunderbar aus der Tiefe, wirkt puristisch transparent und spielerisch. Ein Hammer am Gaumen, was für ein gigantisches Kraftbündel, aber irgendwie ist es dennoch reinste Raffinesse, was für ein köstlicher Wein, was für eine sinnliche Delikatesse. Der Wein wirkt beinahe schwerelos, und trotz verschwenderischer Vielfalt ist das Ganze eine einzige Harmonie. Das ist zweifellos einer der ganz grossen Les Carrons in der Geschichte des Weingutes.

® 2012 Mâcon-Solutré Clos des Bertillonnes (W)
18/20 • 2015–2023 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 23.6.14 29.–) • Art. 242829

Diesen Wein probieren wir immer am Schluss, weil er etwas voluminöser ist als die Pouilly-Fuissé. Aber schon der Duft zeigt, dass er dadurch nichts von seiner Eleganz verliert, er strahlt Kraft und Tiefe aus, aber auch jede Menge Feinheiten. Effektiv ist auch geballte Kraft am Gaumen, eine kleine Aromenbombe, beinahe opulent. Sein Auftritt ist aber auch klar, präzis und elegant, er ist saftig und besitzt einen köstlichen Schmelz.

Wunderbar gereifte Burgunder:

2008 Pouilly-Fuissé «Cuvée Claude Denogent» (W)
18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 23.6.14 39.–) • Art. 240086

JETZT LIEFERBAR

«Der macht mich richtig glücklich», meint Jean-Jacques Robert zum Cuvée Pappi, wie sie diese nach dem Grossvater benannte Lage liebevoll bezeichnen. Das ist eine sublime Delikatesse, der Wein schmilzt so traumhaft auf der Zunge, unglaubliche Länge, der hört nicht mehr auf.

2008 Pouilly-Fuissé «Les Carrons» (W)
18+/20 • 2015–2028 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 23.6.14 53.–) • Art. 240087

Der Wein hat gigantisch Potenzial und wird mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit einmal zu einem 19-Punkte-Erlebnis.

Domaine Villa Ponciago
Fleurie

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.

36.–

Nicht die Traubensorte bringt grosse Weine hervor, sondern das Terroir und der Winzer. Ich muss gestehen, dass ich nicht sehr viel Erfahrung mit Gamay habe. Ich habe noch bis vor wenigen Jahren selber immer gesagt: «Jamais Gamay». Einige Erlebnisse mit grandiosen Weinen aus dem Beaujolais haben mich aber eines Besseren belehrt. Mehr als einmal habe ich bei einer Blindprobe einen gereiften Beaujolais als grossen Burgunder «erkannt». Einer der grössten Weine aus dieser Region, die ich je verkostet habe, ist der 2011er Roche Muriers. **Ein Wein von dieser Klasse würde an der Côte d'Or ein Vielfaches kosten.**

Fleurie La Roche Muriers
«Das Terroir der Extreme», es ist die steilste Lage der Domaine. Am unteren Teil des Hanges befinden sich tiefere Böden mit sandigem Untergrund, was kraftvolle Weine mit viel Körper ergibt bei gleichzeitig seidigen Tanninen. Im obersten Teil des Hanges sind die Böden karg (lediglich 50 cm Humus liegen über den Granitfelsen). Das gibt den Weinen die Mineralität und ihr subtiles Aroma. Die klimatischen Bedingungen sind extrem. Es ist ein Wechselspiel von extremer Hitze bis zu extremer Kälte. Manuelle Arbeit ist in dieser Steillage unumgänglich und ein hohes Durchschnittsalter (60 Jahre) der Reben ergibt eine natürliche Ausbeute von weniger als 30 hl/ha.

Enorme Konzentration.
® 2011 Fleurie AOC rouge, Grande Cuvée La Roche Muriers (R)
19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 23.6.14 40.–) • Art. 242787

Victor Pepin: «Ein natürlich sehr kleiner Ertrag brachte diesem Wein zusätzliche Konzentration.» Herrliche Tiefe im Duft, köstlich süss und eine hohe Konzentration ausstrahlend, die Komplexität ist eindrück-

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

lich, das ist pure Raffinesse. Sanfter und doch gut strukturierter Gaumen, köstlich süss auch hier, aber vor allem sehr nobel und mit einem ungeheuren Geschmacksspektrum, wirkt verführerisch und ästhetisch makellos, das ist ein ganz grosser Terroirwein mit gigantischem Potenzial, was die geniale Länge des Nachhalls noch unterstreicht.
Der Wein bietet auch in seiner Jugend schon sehr viel Trinkvergnügen, aber nach meiner Einschätzung liegt da noch sehr viel Potenzial im Verborgenen. **Ich werde mir ein paar Flaschen bis 2020 in den Privatkeller legen und bin mir ziemlich sicher, dass ich mit diesem Wein einige Leute verblüffen werde.**

2009 Fleurie AOC rouge, La Reserve (R) **Jetzt lieferbar**
17+/20 • 2013–2018 • 75cl **Fr. 17.50** (ab 23.6.14 19.50) • Art. 240097

Die Réserve entsteht aus einer Selektion der besten Lagen vom «Côteau de Villa Ponciago». Die diversen Parzellen setzen sich im Wesentlichen aus vier verschiedenen Böden zusammen: Die sandige Lage «Sous le parc,» bringt Eleganz und florale Noten, die tiefgründige Südlage «Montgenas» bringt Struktur und Fülle, «La Brirette», wo nur eine extrem dünne Humusschicht über dem Felsen liegt, bringt Mineralität, Finesse und eine feine Tanninstruktur, und «Les Carcans» schliesslich, das ganz oben auf der Kuppe liegt, bekommt den ganzen Tag Sonne und bringt tiefgründige und konzentrierte Aromen. Nebst herrlicher, schwarzbeeriger Frucht zeigt der Duft vor allem feinste florale Noten, geniale Würze und eine erstaunliche Mineralität, dazu herrliche Frische, alles wirkt sehr komplex und zutiefst edel. Am Gaumen gibt er sich klassisch, gut strukturiert mit enormer Rasse und dezenter Süsse. Ein herrlicher Fruchtwein, aber der zeigt auch Klasse und enorme Tiefe, eine feine Delikatesse und ein unglaublich spannender Wein.

Typisch Villa Ponciago: Manuelle Ernte, rigorose Traubenselektion.

Für uns selektioniert und degustiert von **Paul Liversedge, Master of Wine.**
Achtung: Die verfügbaren Mengen sind oft streng limitiert.

Felton Road
Neuseeland, Central Otago

Das biodynamisch produzierende Weingut Felton Road ist ein wahrer neuseeländischer Superstar. Felton Road hat zuerst den Ruhm ins dramatisch schöne und südlichste Weinanbaugebiet der Welt gebracht – das Central Otago, das sich am Fuss der Südinsel Neuseelands befindet. Central Otago ist die Weinregion, die der Schönheit der Schweiz am nächsten kommt. Doch mit seinem einzigartig trockenen und bemerkenswert warmen Klima für seine südliche Lage produziert Felton Road Pinots, Rieslinge und Chardonnays mit einer wunderbaren Fruchtkonzentration und Komplexität. Für einen Burgund-Liebhaber gilt es, Felton Road's Weine unbedingt auszuprobieren.

Der Besitzer – Nigel Greening – wird an der Burgund-Degustation in Bern vom 3. Juni im Hotel Schweizerhof anwesend sein und seine grossen Weine persönlich präsentieren und ausschenken!

50.–

Ein wahrer Traum.

® 2012 Bannockburn Pinot Noir (R)

19/20 • 2014–2024 • 75cl **Fr. 50.–** • Art. 242732

Bei einer Blinddegustation von Pinot Noirs aus aller Welt wurde dieser Wein anonym als bester Wein der Degustation gewählt. Sogar der gefeierte Burgund-Spezialist Max Gerstl, der nie ein Fan der Neuen Welt Weine war, bevorzugte bei der Auswahl diesen Wein anstelle eines Grand Cru Burgunders! Wir sind uns sicher, dass Sie das Gleiche empfinden werden...

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2012 Bannockburn Chardonnay (W)
18/20 • 2014–2022 • 75cl **Fr. 40.–** • Art. 243085

Lebendige Säure mit leicht eingebundener, buttriger Eichennote und reichen Aromen von Zitrusfrüchten; eine Nachahmung des Chassagne Montrachet 1er Cru von einem etwas wärmeren Klima.

® 2012 Block 2 Chardonnay (W)
19/20 • 2014–2022 • 75cl **Fr. 50.–** • Art. 243086

Der Wein, mit dem Neuseeland dem Grand Cru Weissburgunder am nächsten kommt; pralle Früchte, echte «Spannung» und Mineralität. Geben Sie ihm 3–7 Jahre und er wird nur noch besser werden, obwohl man diesen Wein auch jetzt schon sehr gut trinken kann. Sehr begrenzte Mengen.

® 2012 Pinot Noir Calvert Vineyard (R)
19+/20 • 2014–2026 • 75cl **Fr. 80.–** • Art. 243087

Von einem der besten Rebberge Felton Road's hat dieser Wein eine dunkle schwarze Kirschen-Frucht, Gewürze und einen langen Abgang. Dies ist Felton Road's «männlichster» sowie strukturiertester Pinot Noir und er wird sich in den nächsten fünf bis acht Jahren wunderbar entwikkeln. Begrenzte Mengen.

® 2012 Pinot Noir Cornish Point Vineyard (R)
19+/20 • 2016–2026 • 75cl **Fr. 80.–** • Art. 243088

Ein weiteres Angebot von nur einem Weinberg. Dieser Wein ist sinnlich, seidig und weich, strukturiert und kraftvoll. Er wird sich noch mindestens über die nächsten acht bis zehn Jahre verbessern. Begrenzte Mengen.

® 2012 Pinot Noir Block 5 (R)
20/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 90.–** • Art. 243089

Ohne Zweifel jedes Jahr Felton Road's bester Plot an Trauben. Dieser Wein hat alles, wovon ein Pinotliebhaber träumt; saftige schwarze Kirsche und seidenweiche Tannine, wundervolle Intensität und Finesse. Sehr begrenzte Mengen.

Special:
Probieren Sie diese Weine an unserer grossen Degustation **«Burgund 2012» am 3. Juni 2014 in Bern.**

Pascal Marchand

Diese grandiosen Weine werden vom Master of Wine Paul Liversedge importiert, mit dem wir partnerschaftlich zusammenarbeiten. Pascal Marchand wird seine Weine persönlich präsentieren, an der Burgund-Probe vom 3. Juni im Hotel Schweizerhof in Bern. Damit ist unser Burgund-Sortiment um eine weitere Perle reicher geworden.

2012 Bourgogne Blanc	75 cl	25.00
2012 Chassagne Montrachet 1er cru Les Caillerets	75 cl	75.00
2012 Puligny Montrachet 1er Cru Champ de Gain	75 cl	85.00
2012 Bourgogne Rouge	75 cl	25.00
2012 Morey St Denis Rue de Vergy	75 cl	49.00
2012 Beaune 1er cru Tuvillains	75 cl	49.00
2012 Morey St Denis 1er Cru Aux Charmes	75 cl	65.00
2012 Gevrey Chambertin 1er Cru Fonteny	75 cl	75.00
2012 Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots	75 cl	110.00
2012 Clos St Denis GC	75 cl	170.00
2012 Charmes Chambertin GC	75 cl	170.00
2012 Chambertin Clos de Bèze	75 cl	295.00
2012 Chambertin	75 cl	295.00

Schweizer Landweine der «Winzerei Zur Metzg»

Wir haben kurz vor Redaktionsschluss dieses Büchleins **ein ganz besonderes Schweizer Weingut** entdeckt. Der Besitzer Patrick Thalmann wird seine Weine persönlich präsentieren, an der Burgund-Probe vom 3. Juni im Hotel Schweizerhof in Bern. Das ist ein weiterer guter Grund, sich dieses Datum frei zu halten.

2010 Pinot Noir	75 cl	22.40
2011 Blauer Burgunder	75 cl	22.40
2011 Pinot Noir *R*	75 cl	34.60
2011 Borschtig'Kerl, Blauburgunder (limitiert)	150 cl	118.80

Special:
Probieren Sie diese Weine an unserer grossen Degustation
«Burgund 2012» am 3. Juni 2014 in Bern.

Paul Achs, Neusiedlersee

Paul Achs gehört zur absoluten Spitze in der österreichischen Weinwelt. Seine Art Weine zu bereiten, seine Stilistik und seine Bescheidenheit verleihen ihm langsam aber sicher **Kultstatus**. Kaum einer keltert Weine von so einer Klarheit und Identität, die mit so viel Finesse und Eleganz ausgestattet sind.

241436	CT-6	2011	Achs Paul, St. Laurent	75cl	~~21.00~~ 19.00
242415	CT-6	2011	Achs Paul, Pinot Noir	75cl	~~49.00~~ 49.00
242416	CT-6	2011	Achs Paul, Pannobile rot	75cl	~~37.00~~ 34.00
242417	CT-6	2011	Achs Paul, Blaufränkisch, Spiegel	75cl	~~59.00~~ 53.00

242418	CT-6	2011	Achs Paul, Blaufränkisch, Altenberg	75cl	~~59.00~~ 53.00
242419	CT-6	2011	Achs Paul, Blaufränkisch, Ungerberg	75cl	~~59.00~~ 53.00
242411	CT-6	2012	Achs Paul, Chardonnay	75cl	~~16.50~~ 15.00
242414	CT-6	2012	Achs Paul, Zweigelt	75cl	~~17.50~~ 15.50

Domaine La Soumade, Rasteau

Das 28 Hektar grosse Weingut besitzt sehr viele alte Reben an besten Lagen in der Region Rasteau, unweit von Châteauneuf-du-Pape. Es ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Roméro. **Der heutige Besitzer André Roméro hat das Weingut bekannt gemacht und wird zu Recht als «König von Rasteau» bezeichnet.**

241741	CT-6	2010	La Soumade, Côtes du Rhône AOC Les Violettes	75cl	~~39.00~~ 32.00
242516	CT-6	2011	La Soumade, Côtes du Rhône Villages AOC Rasteau Cuvée Prestige	75cl	~~25.00~~ 22.50
242517	CB-6	2011	La Soumade, Côtes du Rhône Villages AOC Rasteau Cuvée Fleur de Confiance	75cl	~~65.00~~ 55.00
242518	CT-6	2011	La SoumadeCôtes du Rhône Villages AOC Rasteau Cuvée Confiance	75cl	~~37.00~~ 32.50
242639	CT-6	2011	La Soumade, Rasteau AOC	75cl	~~19.00~~ 17.00

Domaine Zind Humbrecht, Alsace, France

Olivier Humbrecht ist einer der Meister-Winzer für Weissweine in der Welt. Dies sowohl durch seine Qualifikation als Master of Wine, aber vor allem durch die unglaubliche Qualität, die er jedem seiner Weine verleiht. Er ist ein Fanatiker des biodynamischen Weinanbaus und seine Weinberge sind so gesund, natürlich und «lebendig» wie man sich einen Weinberg nur vorstellen kann. Durch dies und seine «laissez-faire» Einstellung des Weinmachens, produziert er Weine mit einer unglaublichen Fruchtintensität, Komplexität und Mineralität.

2012 Zind, Chardonnay/Pinot Auxerrois	75 cl	30.00
2012 Pinot Blanc	75 cl	22.00
2012 Muscat, Goldert Grand Cru	75 cl	50.00
2012 Pinot Noir, Heimbourg	75 cl	45.00
2012 Riesling, Terroir d'Alsace	75 cl	28.00
2010 Pinot Gris, Rotenberg	75 cl	45.00
2012 Gewurztraminer, Calcaire	75 cl	40.00
2004 Riesling, Clos Windsbuhl V.T	75 cl	45.00

Domaine Marquis d'Angerville
Volnay

Guillaume d'Angerville

Die Domaine Marquis d'Angerville hat 2012 die kleinste Ernte in der Geschichte des Weingutes eingefahren. Um die verfügbare Menge nicht noch weiter zu verkleinern, hat Guillaume d'Angerville verständlicherweise beschlossen, keine Verkostungen der 2012er zu ermöglichen. Wir konnten somit die Weine auch nicht probieren, gehen aber davon aus, dass es grosse Weine sind.

Wir bekommen von allen Weinen zusammen nur gerade 186 Flaschen und 12 Magnums «Clos des Ducs», der NUR in Magnumflaschen abgefüllt wird. Darum können wir pro Kunde maximal 1 Magnum «Clos des Ducs» und 6 Flaschen der anderen Weine zuteilen. Solche Raritäten verwenden wir in erster Linie, um uns bei denjenigen Kunden zu bedanken, die auch weniger rare Weine bei uns kaufen. Wir haben natürlich viel mehr als 12 Kunden, die eine Magnum «Clos des Ducs» verdient hätten. Deshalb werden wir das Los entscheiden lassen, wer eine dieser gesuchten Raritäten bekommt.

® **2012 Volnay Clos des Ducs 1er Cru AOC rouge (R)**
150 cl **Fr. 340.–** • Art. 243081

® **2012 Volnay Champans 1er Cru AOC rouge (R)**
75 cl **Fr. 118.–** • Art. 242872

® **2012 Volnay Fremiet 1er Cru AOC rouge (R)**
75 cl **Fr. 90.–** • Art. 242873

® **2012 Volnay 1er Cru AOC rouge (R)**
75 cl **Fr. 75.–** • Art. 242874

® **2012 Volnay Fremiet 1er Cru AOC rouge (R)**
1er Cru AOC rouge (R)

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert. Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–
2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50
3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80
4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70
7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–
12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag: 08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Weine abholen:

Zufahrt Gerstl Weinlager: Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen. Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.

Zufahrt Gerstl Weinlager:

Angebot gültig bis 22. Juni 2014 oder solange Vorrat.

Domaine William Fèvre
Chablis

Diese Domaine zählt nicht nur deshalb zur absoluten Spitze von Chablis, weil das Weingut am meisten Reben in den Top-Lagen besitzt, sondern vor allem, weil hier mit einer Präzision gearbeitet wird wie selten anderswo. Auch auf dem Weg zur Biodynamie ist man schon sehr weit fortgeschritten. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet. Hier pflegt man den traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt diese **feinen, klaren, sublimen, so traumhaft schlanken Weine** – eine der faszinierendsten Ausdrucksform des Chardonnay. Trotz geballter Kraft findet man hier diese beschwingte Leichtigkeit, die den Weinen die besondere Raffinesse verleiht. Die Kalkböden und die Versteinerungen von Austern verleihen den Weinen die köstliche Mineralität.

Tipp

23.–
statt 28.–

Jetzt lieferbar

Kraft und Fülle mit begeisternder Raffinesse.
2012 Chablis Domaine (W)
18/20 • 2014–2020 • 75cl **Fr. 23.–** (ab 23.6.14 28.–) • Art. 242668

Bei William Fèvre werden auch die Trauben für diesen Wein von Hand gelesen und die Rebstöcke stehen ausnahmslos im historischen Teil von Chablis. Schon der Duft ist ein Traum, diese einmalige Frische, diese strahlende Klarheit, diese enorme Komplexität – und alles wirkt delikat und edel. Am Gaumen vereint der Wein Kraft und Fülle mit Raffinesse und irrer Rasse. Das Ganze ist unterlegt mit cremigem Schmelz, da ist eine wunderbare Süsse im Extrakt und das schmeckt ganz einfach herrlich.