

DIE VIELFALT MACHT'S!

FRÜHLINGSDUFT IN DER NASE, ABER HIN UND WIEDER MUSS AUCH NOCH DER SCHAL GEZÜCKT WERDEN, EINE ZEIT IN DER EIGENTLICH AN JEDEM TAG EIN ANDERER WEINTYP PASST, WESHALB WIR IN DIESEM CHECKPOINT EINEN RUNDUMSCHLAG WAGEN ...

SCHAUMWEIN

88 PUNKTE

**2004 Grand Cuvée Pas Opéré
Franciacorta, extra brut
Bellavista**
12,5 %vol.

Sehr feine Nase mit viel Golden Delicious und Apfelschale, weiße Mandeln, Kumquats, etwas Marzipan, viel Schmelz, süße Frucht ganz ohne Restzucker (keine Dosage!), wenig Nachhall.

Preis: 24,- Euro

Segnitz
28844 Weyhe
© 04203 81300
www.segnitz.de

88 PUNKTE

**Blauwal Trentodoc, brut
Cesconi**
13 %vol.

Ein reinsortiger Chardonnay aus den Jahren 2005 und 2006, vergoren in drei bis sechs Jahre alten Barriques, deutlich röstig-toastig, aber auch viel Frucht (Steinobst, Kernobst, weiße Grapefruit), sehr säurefrisch und strahlend, knackig, belebend, schönes Etikett mit Blauwal, der gerade eine Fontäne ausstößt.

Preis: 20,- Euro

92 PUNKTE

**2005 Methius Trentodoc
Riserva, brut**
13 %vol.

Der Methius zählt Jahr für Jahr zu den besten Schaumweinen Italiens, leider sind die Flaschen immer schnell ausverkauft und kommen eigentlich nur im Kofferraum nach Deutschland. Also am besten einfach mal bei Herrn Dorigati vorbeifahren! Wunderschöne Nase mit zarter Röstnote, eingekochten Aprikosen, deutlich mineralischer Prägung, geriebenem Golden Delicious, Haselnuss, sehr elegante Struktur, feine Perlage, säurefrischer Nachhall, hat viel Klasse.

Preis: 25,- Euro

beide Weine bei Cesconi
38015 Pressano, www.cesconi.it

84 PUNKTE

**Cava Reyes d'Aragon Selección
Familiar Nature, extra brut
Bodegas Langa**
11,5 %vol.

Viel reifer Apfel und Apfelschale, schöner Schmelz, gutes Mundgefühl, knackig.

Preis: 11,50 Euro

87 PUNKTE

**Cava Reyes d'Aragon Reserva,
brut, Bodegas Langa**
11,5 %vol.

Deutlich mineralischer als der "Nature", helle Zitrusnote, Quitte, Haselnuss, Golden Delicious, sehr feinperlig, knackige Säure.

Preis: 7,95 Euro

Beide Cavas: Gute Weine
Lobenberg, 28195 Bremen, © 0421
705666, www.gute-weine.de

89 PUNKTE

**2007 Riesling Methode Rurale
Deutscher Sekt, brut
Menger-Krug**
12,5 %vol.

Bei der traditionellen, nur noch selten angewandten Methode Rurale entsteht der Sekt in einem Gärvorgang, wobei er im Tank an- und auf der Flasche fertig gärt ohne Zuckerzusatz. Das Ergebnis ist quasi ein brut nature, da keine Dosage zugesetzt wird, der Sekt wirkt aber dank der nicht gänzlich vergorenen Fruktose angenehm fruchtsüß. Viel Zitrus in diversen Spielarten, zart hefige Noten, geriebener Apfel, weiße Johannisbeeren, sehr straff, toller Schmelz, hat Finesse und Spiel.

87 PUNKTE

**2008 Riesling Methode
Rurale Deutscher Sekt,
brut, Menger-Krug**
12,5 %vol.

Zart hochfarben, in der Nase Honig, dezenter Petrolton, intensive Riesling-Aromatik, saftig, getrocknete Früchte, ein Hauch Botrytis.

90 PUNKTE

**2009 Riesling Methode Rurale
Deutscher Sekt, brut
Menger-Krug**
12,5 %vol.

Majoran und exotische Frucht, irgendwie extrem, dabei aber zart und saftig und absolut spannend.

87 PUNKTE

**2007 Chardonnay Methode
Rurale Deutscher Sekt, brut
Menger-Krug**
12,5 %vol.

Exotische Frucht in der Nase, jugendlich, Ananas, sehr rund und süßlich cremig.

87 PUNKTE

**2008 Chardonnay Methode
Rurale Deutscher Sekt, brut
Menger-Krug**
12,5 %vol.

Reife, leicht buttrige Chardonnay-Nase, etwas Bananen-Joghurt, nussig, Karamell, rund und füllig.

90 PUNKTE

**2009 Chardonnay Methode
Rurale Deutscher Sekt, brut
Menger-Krug**
12,5 %vol.

Sehr klare, straffe Chardonnay-Frucht (Birne, Mango, Ananas, geriebener Apfel), etwas Haselnuss, gute Säurestruktur, feine Crème, sehr trocken und doch angenehm fruchtsüß.

Alle Weine der Methode Rurale
kosten 21,- Euro
ab Sektellerei Menger-Krug
67146 Deidesheim
© 06326 6049
www.menger-krug.com

WEISSWEIN

90 PUNKTE

**2009 Riesling La Roche
QbA trocken
Rheinessen**

Weingut Bäder, 13 %vol.
Deutlich mineralisch geprägte Nase mit viel Würze, Sternfrucht,

Mirabelle, helle Zitrusnoten, sehr straff mit viel Rasse und Klasse, Haselnuss, burgundischer Schmelz, salzige Noten im Nachhall, komplex und lang, ein echter Charaktertyp.

Preis: 15,- Euro

Weingut Bäder
55234 Wendelsheim
© 06734 9140900
www.weingutbaeder.de

90 PUNKTE

**2009 Olivar Vigneti delle
Domoliti IGT
Cesconi**
14 %vol.

Die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Grigio ist in der Nase noch etwas verhalten, der Wein wurde aber gerade auch erst abgefüllt: deutliche Holzwürze, Pomelo, geröstete Haselnüsse, vollreife Mirabelle, etwas getrocknete Aprikose, viel, viel Schmelz.

Preis: 19,- Euro

Cesconi
38015 Pressano, www.cesconi.it



85 PUNKTE

**2010 Cuvée Duell Deutscher
Wein, trocken
Mantha Winery**
13 %vol.

Das Duell zwischen Weißburgunder und Riesling, Eric Manz und Jörg Thanisch, Rheinhessen und Mosel: Sehr frische Nase mit viel Birne und knackigem Apfel, helle Zitrusnote, knackige Säure am Gaumen, belebend, absolut perfekt, um von der Terrasse aus den Showdown in der Abendsonne vor dem Saloon zu beobachten.

Preis: 8,95 Euro



Weingut Manz
55278 Weinolsheim
© 06249 7981
www.manz-weinolsheim.de

ROTWEIN

93 PUNKTE

2007 Numanthia Toro Bodega Numanthia 14,5 %vol.

Eine dunkelrote, fast schwarze Essenz aus über 50 Jahre alten Rebstöcken schwappt ins Glas: satte schwarze Beerenfrucht, etwas Süßholz, Bourbon-Vanille, kühle Wildkirschnote, getrocknete Pflaumen und Tomaten, enorm dicht und satt, mächtige, reife Tannine mit Biss, opulent, fruchtig-würziger Nachhall mit Zigarrenkiste und Maraschino-Kirsche, großes Potenzial.

Preis: ca. 50,- Euro

Môet Hennessy
80335 München
© 089 994210
www.moet-hennessy.de

86 PUNKTE

2009 Merlot Calatayud Bodegas Langa 14 %vol.

Ansprechende Nase mit viel Frucht (saftige Pflaume, eingelegte Kirschen, Waldbeeren) und zarter Röstnote, samtige Tannine, saftig und rund.

Preis: 5,70 Euro

Vivolovin
28199 Bremen
© 0421 518020
www.vivolovin.de

85 PUNKTE

2007 Pasion Garnacha VS Calatayud Bodegas Langa 14 %vol.

Satte, schwere Beerenfrucht (Brombeere, vollreife Himbeere), dazu etwas Vanille, kräftige, weiche Tannine, druckvoll, aber mit seiner samtigen Art sehr gut zugänglich.

Preis: 6,- Euro

Luso Weinimport
© 0721 9613860
www.luso-weinimport.de

89 PUNKTE

2007 Fabelhaft Reserva Douro Niepoort 13 %vol.

Eindeutig ein Upgrade zum normalen Fabelhaft, der sich zum absoluten Bestseller entwickelt

hat und das Preissegment unter zehn Euro souverän dominiert im Portugal-Regal. Die Reserva ist erfreulicherweise nicht schwerer oder üppiger, sondern einfach nur besser, komplexer, tiefer, mit viel kühler Kirschfrucht, würziger Beerenaromatik, etwas Leder, viel Eleganz und Finesse, seidige Tannine, in sich stimmig.

Preis: 16,95 Euro

Ardau, 53842 Troisdorf
© 0224 139310
www.ardau.de

89 PUNKTE

2006 Pinot Noir Projector Vinho Regional Duriense Niepoort 13,5 %vol.

Die Rebsorte Pinot Noir ist im Douro-Tal weder typisch noch weit verbreitet, weshalb dieser elegante Wein aus Niepoorts Kreativ-Serie Projectos auch als Landwein abgestuft werden muss. Wir hatten Flasche #1832 (von 2 600 Stück) auf dem Tisch, satte Kirsche, vollreife Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren, eindeutig ein Pinot aus warmem Klima, dennoch dezent kräuterwürzig, mit angenehm frischer Art und seidigen Tanninen, enorm saftig.

Preis auf Anfrage

Niepoort, P-440071 Vila Nova de Gaia
© +351 222 01028
www.niepoort-vinhos.com

92 PUNKTE

2007 Pivier Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT Cesconi 14 %vol.

In den meisten Jahren ein reinsortiger Merlot, ist die 2007er Version (ein Ausnahmejahrgang für Rotwein im Trentino!) nun eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, also eigentlich eine klassische bordelaiser Cuvée. In der Nase satte Kirschfrucht, Pflaume, dunkle Waldbeeren, tolle Fruchtkonzentration, perfekt dosiertes Holz, schlägt mit seiner nördlichen Frische und intensiven, klaren Frucht einen Großteil der italienischen Bordeaux-Blends, vielversprechendes Potenzial, der beste Pivier bisher.

Preis: 25,- Euro

Vinopolis, 86167 Augsburg
© 0821 700290
www.vinopolis.de

89 PUNKTE

2007 Teroldego Rotaliano DOC Diedri Dorigati

Der Mann hinter Methius (siehe Schaumwein) hat auch ein sicheres Händchen für Rotwein und produziert mit seinem Diedri einen der besten Teroldegos. Florale Noten in der Nase, Veilchen, weiße Blüten, Lilie, dazu saftige Herzkirschen, ein Hauch Süßholz, butterweiche Tannine, sehr rund und zugänglich, ein Charmeur mit Stil.

Preis: 20,- Euro

Dorigati, 38016 Mezzocorona
© +39 0461 605313
www.dorigati.it

87 PUNKTE

2009 Syrah Hawkes Bay Crossroads Vineyards 13 %vol.

Sortentypischer, jugendlich frischer, fein-würziger Syrah aus einer der besten Regionen für Syrah, dem neuseeländischen Hawkes Bay auf der Nordinsel. Straffe Tannine, feiner Biss.

Preis: 13,90 Euro

90 PUNKTE

2007 Syrah Terraces Hawkes Bay Crossroads Vineyard 14 %vol.

Eindeutiges Upgrade des Basis-Syrah von Crossroads, mit faszinierender Nase und feiner Pfeffernote, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirschen, viel Saft, top Tannine, gute Länge.

Preis: 17,50 Euro

89 PUNKTE

2008 Talisman Hawkes Bay Crossroads Vineyards 13,5 %vol.

Über die Zusammensetzung der Cuvée wird strenges Stillschweigen bewahrt, sicher ist, dass der Wein aus diversen Sorten gekeltert wird, die in den Gimblett Gravels, einer Unterzone der Hawkes Bay wachsen. Noch jugendlich, aber schon Würze (schwarzer Pfeffer, Lakritz), schwarze Holunderbeeren, mittlere Struktur, wird sich öffnen.

Preis: 25,- Euro

alle Weine bei:
Wines of New Zealand
97072 Würzburg
© 0931 8805760
www.nz-wine.de

SÜSS- UND LIKÖRWEIN

93 PUNKTE

2003 Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice DOC Badia a Coltibuono 16,5 %vol.

Vin Santo wird aus getrockneten Trauben produziert, ein Vin Santo Occhio di Pernice jedoch immer aus 100 Prozent getrockneten Sangiovese-Trauben. Sieben Jahre nach der Ernte des heißen Jahres 2003 feiert man die Premiere dieses rötlichen, bernsteinfarbenen Süßweins. Knapp sieben Jahre lang entwickelte sich der Wein in kleinen Holzfässern, gerade mal 1 100 viel zu kleine Flaschen sind daraus geworden, denn es ist ein grandioses Elixier, das Emanuela Stucchi Prinetti produziert hat: intensive Trockenobstnote (Datteln, Aprikose), gebrannte Mandeln, Kastanienhonig, überraschend frisch am Gaumen mit Schmelz und langem Nachhall.

Preis auf Anfrage

Badia a Coltibuono, 53013 Gaiole
© +39 05777 4481
www.coltibuono.com

87 PUNKTE

Fabelhaft Moritz Tawny Port Niepoort 20 %vol.

Die Fabelhaft-Familie bekommt Zuwachs. Nach dem zum Klassiker gewordenen Rotwein und dem neu eingeführten Reserva gibt es nun zwei Portweine mit Max und Moritz auf dem Etikett: zart röstig-nussige Noten, dazu Trockenobst (Datteln, Aprikose, Feigen), sehr ausgewogen und harmonisch, Top-Ausstattung, ein absoluter Spaß-Tawny.

Preis: ca. 14,50 Euro

86 PUNKTE

Fabelhaft Max Ruby Port Niepoort 20 %vol.

Auch Moritz' Bruder Max wird sicher Anhänger finden: intensiv kirschtige Nase, etwas Vollmilchschokolade, Mokka und Milchkaffee, sehr anregend und appetitlich mit feiner Würze im Nachhall, absolut unkomplizierter Genuss.

Preis: ca. 13,50

Beide Weine:
Ardau, 53842 Troisdorf
© 0224 139310, www.ardau.de

VERTIKALE: BARTHENAU PINOT NOIR

Italien gilt nicht unbedingt als Hochburg für Pinot Noir, und Spitzen-Pinots sind ausgesprochen rar. Ein Spätburgunder aus einer Einzellage bei Mazon oberhalb des Kalterer Sees in Südtirol hält jedoch die italienische Fahne hoch: der rare Barthenau Vigna S. Urbano vom Weingut J. Hofstätter. Innerhalb der sechs Hektar großen Einzellage S. Urbano gibt es ein 3,5 Hektar großes Filet-Stück mit den ältesten Reben. Diese werden jedes Jahr für den besten Pinot des Hauses (und Italiens!) verwendet. Der Name Barthenau geht auf Ludwig von Barthenau zurück, der den Spätburgunder vor 130 Jahren erstmals auf den Anstich in Mazon brachte. Wir waren zur bisher einzigen Vertikalprobe aller jemals produzierten Jahrgänge eingeladen. Eine spannende Pinot-Reise durch drei Jahrzehnte.

93 PUNKTE

2007 Barthenau Vigna S. Urbano
In der Nase Darjeeling, Quitte und etwas Schießpulver, Hagebutte, leicht mineralische Würze, straffes Tanningerüst, frische Säure, elegante Struktur, sehr gute Anlagen, dem grandiosen 2004er nicht unähnlich.

90 PUNKTE

2006 Barthenau Vigna S. Urbano
Üppige Frucht mit vollreifen roten Johannisbeeren, süße Wildkirsche, etwas Assam-Tee, stoffig, samtige Tannine, langer Nachhall.

89 PUNKTE

2005 Barthenau Vigna S. Urbano
Reife, rote Johannisbeeren, feine Würze, schon voll da, kein Langstreckenläufer, aber auf jeden Fall ein wunderschöner Pinot mit tollem Trinkfluss für heute und die nächsten fünf Jahre.

93 PUNKTE

2004 Barthenau Vigna S. Urbano
Recht verhaltene Frucht, etwas Schießpulver, rauchige Noten, straffe Tannine, sehr feingliedrig, mineralische Würze im burgundischen Nachhall, momentan in einer schwierigen Phase, aber mit enormem Potenzial.



89 PUNKTE

2003 Barthenau Vigna S. Urbano
Intensive, reife Kirschfrucht, zuckersüße rote Johannisbeeren, Quittengelee, auch am Gaumen sehr süße Frucht, jetzt schon sehr schön zu trinken, etwas spröde Tannine.

92 PUNKTE

2002 Barthenau Vigna S. Urbano
Würzig-kirschige Nase mit getrocknetem Thymian, Herzkirsche und Darjeeling, Leder, knackige Tannine, noch sehr jugendlich, wird sicherlich noch deutlich zulegen können.

91 PUNKTE

2001 Barthenau Vigna S. Urbano
Aktuell etwas verschlossen in der Nase, nach dem Lüften kühle, frische Kirschfrucht, Chili, kraftvoll, deutlich spürbarer Alkohol, braucht noch Zeit, ein echter Brocken.

87 PUNKTE

2000 Barthenau Vigna S. Urbano

Recht reife Aromatik mit viel roten Beeren und Kirschen, zart röstige Anklänge, etwas spröde Tannine, ein guter Wein, aber ein eher schwächerer Barthenau.

92 PUNKTE

1999 Barthenau Vigna S. Urbano

Leicht rauchige Würze, rote Waldbeeren, Brotkruste, etwas Teer, Darjeeling, ausgesprochen elegant, sehr gutes Potenzial (... und das elf Jahre nach der Ernte!)

90 PUNKTE

1998 Barthenau Vigna S. Urbano

Sehr schöne, edle Nase, viel Frucht, viel Kirsche, seidige Textur, nicht besonders komplex oder raffiniert, aber einfach wunderschön.

93 PUNKTE

1997 Barthenau Vigna S. Urbano

Sehr röstig mit viel Brotkruste, leicht rauchige Würze, superbe Struktur, üppig, aber nicht überladen, reif, aber nicht überreif, süße Frucht im Nachhall, tiefgründig, hat noch viel gute Jahre vor sich auf diesem Niveau.

1996 Barthenau Vigna S. Urbano – nicht produziert

92 PUNKTE

1995 Barthenau Vigna S. Urbano
Mokka, Malz, Lakritz, top Tannine, säurefrisch, am Gaumen weitaus lebendiger und knackiger, als die Nase vermuten lässt, stramm.

89 PUNKTE

1994 Barthenau Vigna S. Urbano
Veilchen, Quitte, Hagebutte, Herzkirsche, sehr säurefrisch, spürbarer Alkohol, kräftige Tannine, straff, schon recht weit entwickelt.

90 PUNKTE

1993 Barthenau Vigna S. Urbano
Intensive, sehr würzige Nase, kühle Kirschfrucht, feingliedrig, leichtfüßig und ausgesprochen elegant, komplex.

89 PUNKTE

1992 Barthenau Vigna S. Urbano
Frisch geröstete Kaffeebohnen, Lakritz, dunkle Schokolade, Schattenmorellen-Saft, sehr röstig, üppig, kräftige Tannine, noch lange nicht müde, braucht Luft.

92 PUNKTE

1991 Barthenau Vigna S. Urbano
Nana-Minze, rote Johannisbeeren, Süßholz, Zedernholz, noch recht knackige Tannine, süßliche Würze am Gaumen und im Nachhall, kann noch zulegen.

91 PUNKTE

1990 Barthenau Vigna S. Urbano
Erdige Würze, altes Leder, Süßholz, viel Frucht (rote Johannisbeeren, Weichsel, Walderdbeeren), am Gaumen samtig, recht voluminös, süßer Nachhall.

93 PUNKTE

1989 Barthenau Vigna S. Urbano
Von röstigen Noten geprägte Nase, geröstete Haselnuss, Orangenzeeste, ein Hauch Süßholz, stoffig am Gaumen, süße Frucht, samtige Tannine, Orangenblüte im Nachhall.

88 PUNKTE

1988 Barthenau Vigna S. Urbano
In der Nase rote Johannisbeeren, Maraschino-Kirsche, etwas Kakao, Kumquats, wirkt recht voluminös, deutlich kräftigeres Tannin als der 87er.

90 PUNKTE

1987 Barthenau Vigna S. Urbano
brillantes, zart orangefarbenes Ziegelrot, duftige Nase mit Hagebutte, Orangenzeeste, etwas Leder, klassisch Pinot, elegante Struktur, präsent, erfrischende Säure, seidige Textur, noch vital, staubtrockener Nachhall.

Bezugsquelle:

VIP-Weine, 50997 Köln

© 02233 979260

www.vip-weine.de

Aktueller Jahrgang 39,90 Euro

