

Deutschland, Italien und Österreich

Ein Backofenjahrgang - aber alles ging gut

Wir können uns sicher noch gut erinnern: So heiß und trocken war es selten, unsere Landwirte mussten dabei zusehen, wie das Getreide verdorrte und die gute Ernte ausblieb.

Auch unsere Winzer hatten große Sorgen. Sie haben die Jungreben gewässert, indem sie mit dem Wasser in die Reben fuhren und es abends in die Weinberge gossen. Alte Weinreben können viel aushalten. Die Wurzeln stecken tief im Boden und sie wachsen dort, wo es karg ist. Frühe Blüte, hohes Wachstum, frühe Reife und die früheste Ernte seit vielen Jahren. Zuerst die besten Lagen, damit die Säure nicht schwindet und dann schnell zum nächsten Weinberg, denn der ist jetzt auch reif. Aber die Trauben sind prall und gesund und es ist genug dran. Die Zeit zum Ausputzen entfällt, man kann zügig ernten und sich über die Qualitäten freuen.

Im Keller wurde dann entschieden, ob gesäuert werden muss. Entweder gleich beim Most, in wenigen Fällen auch noch nach der Gärung. Wer wissen will, wie das geht: bitte bei den Weinproben nachfragen.

Die 2018er werden inzwischen durchweg für hervorragend gehalten. Es wird auch schon mal das J-Wort geflüstert, aber das Jahrhundert ist ja noch jung. Jedenfalls sind die Kommentare überschwänglich. Auch wir sind begeistert. Es sind Vollblutweine erzeugt worden, sie haben viel Körper, tolle Aromen und sie sind trinkig wie selten. Keine Attacken, kein "braucht noch Zeit" oder "wir geben ihm noch etwas Luft". Ausreden braucht man nicht, die Weine schmecken. Wunderbar. Die Winzer sind auch glücklich darüber, dass die Mengen stimmten. 40% im Durchschnitt mehr als im Vorjahr. Gut, das hatte Mindermengen von 40% und 2016, 15 und 13 waren auch Mangeljahre. Endlich wieder gab es normale Mengen, trotz der Hitze. Denn die Trauben hatten Saft, anders als 2017.

Nun muss man genau an dieser Stelle auch aufpassen. Nicht bei "unseren" Winzerinnen und Winzern, aber ganz allgemein. Wenn es so heiß ist und kein Regen in Aussicht, wird auch keine grüne Ernte gemacht. Es bleibt dann schon mal alles hängen. Da kann man wunderbar nachholen, was in den zurückliegenden Jahren ausgeblieben ist. Das dient nicht unbedingt der Qualität, und es gibt nicht viele Verbraucher, die das schmecken. "Unsere" Winzer haben alles richtig gemacht. Wir haben uns davon überzeugt.

Genug der Vorrede, gehen wir ins Detail.

Deutschland: Jahrgang 2018 hat Aromentiefe und eine harmonische Säure

Anfang Februar haben wir unsere deutschen Winzer besucht. Viele 18er waren noch nicht gefüllt, so dass wir dann Fassproben probierten.

Um es vorweg zu nehmen: Die Winzer sind sehr zufrieden, denn die Qualitäten sind exzellent und endlich stimmen auch die Mengen wieder. Auch wir sind begeistert. Der Jahrgang wird unseren Weinfreundinnen und Weinfreunden sehr gut gefallen. Es gibt eine Fülle an hochwertigen und preiswerten Alltagsweinen, aromatische und trinkige Weine in der anspruchsvollen Mittelklasse und für besondere Anlässe die Spitzenweine, die dennoch keine langen Sperrzeiten für die Reife benötigen. Denn es kommt ein Rubensjahrgang auf uns zu, von reifen und gesunden Trauben mit

einer milden Säure. Auch der Alkohol ist noch moderat ausgefallen, ein Wunder für diesen Jahrgang mit Backofentemperaturen und einer Trockenheit wie seit Jahren nicht.

Die Arbeit im Weinberg war wieder enorm viel. Die Hitzewelle zwang dazu, insbesondere die jüngeren Anlagen zu bewässern. Die frühe Ernte kam bei den Rebsorten nicht etwa nacheinander, sondern Schlag auf Schlag. Gelesen werden konnte von frühmorgens bis Mittag. Dann war es so heiß, dass es weder für die Trauben noch für die Menschen erträglich gewesen wäre, die Lese fortzusetzen. Aber die Trauben bekamen keinen Sonnenbrand und fielen auch nicht in Trockenstress, sondern reiften schnell und gesund aus. Allerdings wurde manchmal die Säure knapp, so dass der frisch gepresste Most eine Ansäuerung bekam. Säuerung war für 2018 schon sehr früh erlaubt worden, wie auch die zulässige Erntehöchstmenge angehoben wurde, um die Mindermengen von 2017 und 2016 etwas auszugleichen.

Die Säure ist es beim Jahrgang 2018, die einen deutlichen Unterschied zu den Vorjahren macht. 2016 und 2017 war reich an Säure. 2018 hat davon weniger im Gepäck. Das ist eine ganz wichtige Information für unsere Kunden. Viele hatten Probleme mit diesem Geschmackselement, andere freuten sich über die Lebendigkeit und Knackfrische. Geschmack und Magenwände sind individuell. Deshalb legen wir den Liebhabern für harmonische Säure den neuen Jahrgang ans Herz und verweisen die hartgesottenen Puristen auf 2017. Wir möchten gerne, dass alle Genießer die richtigen Flaschen im Keller haben. Das ist unser Anspruch. Und noch ein Tipp: 2018 trinkt man jetzt einige Jahre und 2016 und 2017 trinkt man in einigen Jahren.

Im Frühjahr ist unsere Liste mit Basisweinen, die gut in den Sommer passen, und hochwertigen Spitzengewächsen reichlich bestückt. Die größeren Weine von 2018 werden ab September freigegeben, denn sie müssen noch länger im Stahl oder Holz reifen. Die finden Sie im Herbstprogramm.



Das war am 1. August 2018. Enrico Saam vom Weingut Künstler hat das verdorrte Gras und die grünen Reben fotografiert. Bewässerung vom Hydranten mit 1 Million Liter

Unsere deutschen Winzer - Rheingau



Angela Kühn berichtete uns über die fantastischen Ergebnisse des Jahrganges



Das war eine eindrucksvolle Probe mit Gunter Künstler



Peter Querbach stellte uns hin, was schmeckt

Peter Jakob Kühn

Die langjährige **biodynamische Ausrichtung** hat die Reben in die Lage versetzt, den heißen und trockenen Sommer gut zu überstehen. Die Säure ist stabil genug, Ansäuerung wird nicht erwogen und die Weine entwickeln sich gut mit einer feinen Aromatik und vielen Feinheiten. Dieses Mal werden wohl auch keine Zuteilungen notwendig sein. Die GGs und Unikate müssen allerdings vorbestellt werden.

Jetzt gibt es den Riesling Gutswein und die beiden Ortsweine von 2018. Die Erste Lage 18, die GGs von 2017 und Unikate von 2016 kommen erst im September in den Markt. Aber von 2017 ist noch etwas disponibel, nämlich die Erste Lage Klosterberg und Hendelberg. Sie können noch etwas Lagerung gebrauchen, aber wir können ganz besondere Hochgenüsse versprechen. Ein Kühn-Wein auf dem Tisch ist immer eine positive Überraschung.

Die etwas komplizierte Auslieferung in drei Intervallen pro Jahrgang und wohl auch die manchmal längere Entwicklungszeit lässt bei den Bestellungen manchmal Zurückhaltung aufkommen. Besondere Produkte lassen sich aber nicht in ein Schema pressen und wir sind froh darüber, dass die Familie das Risiko in Kauf nimmt. Gerade deshalb würden wir aber auch gerne den Kreis der Freunde für diese Weine erweitern.

Gunter Künstler

Eine eindrucksvolle Verkostung hatten wir auf dem Weingut von Gunter Künstler. Der junge Exportmitarbeiter Enrico Saam kommt aus dem Rheingau, hat die Winzerlehre gemacht und das Studium in Geisenheim. Er war bei anerkannten Winzern in Australien und Spanien. Die Verkostung war wunderbar vorbereitet. Gunter Künstler kam später hinzu und er nahm sich dann

mehr als zwei Stunden Zeit, um seine 2018er vorzustellen. Die Diskussionen mit Gunter Künstler sind für uns immer weiterführend und öffnen den einen und anderen zusätzlichen Blickwinkel, auch wenn man meint, schon viel gesehen, gehört und gelesen zu haben.

Enrico verglich den Hitzejahrgang mit den üblichen Wetterbedingungen in Australien und Spanien. Dort seien auch nur die Reben grün, weil sie permanent bewässert würden. Der Boden sei immer braun und verdorrt gewesen. Wie 2018 auch im Rheingau (und anderwo auch): alles braun, nicht vom Glyphosat, sondern von der Trockenheit. Gunter Künstler konnte bei der Gemeinde Hochheim erreichen, dass er an die Wasserhydranten durfte. Über Schläuche wurde Wasser an die Reben geleitet. Dort sorgten Furchen dafür, dass Wasser an die Rebstöcke gelangte. Über 1 Million Liter Wasser wurden verbraucht, um Trockenschäden insbesondere an den Junganlagen zu vermeiden.

Die Weine werden ankommen. Die Rosés bezaubern mit einer guten Frucht, der Sauvignon blanc vom Herrenberg ist wieder von der Kategorie Lieblingswein und schon der Riesling Liter (von eigenen Reben) macht Eindruck. Er hat alles, was ein trinkiger Riesling braucht. Beim Gutsriesling ist eine deutliche Qualitätssteigerung auszumachen. Die beiden Kabinette vom Kirchenstück und Hölle sind Klassiker mit jetzt schon guter Fülle und die Erste Lage Herrenberg schließt den Reigen in der Mittelklasse. Für uns fängt die Oberschicht beim Stielweg Alte Reben an, der auch schon als Fassprobe überzeugte. Ein Super-Preis-Qualitätsverhältnis ist das. Zum edlen Fisch mit einer guten Safransoße hebt er den Genuss. Von den GGs probierten wir das Kirchenstück. Der Jahrgang bringt es fertig, exotische Einschüsse hervorzubringen und Aromen, die an einen

Condrieu erinnern. Es ist ein Wunder, was eine Pflanze alles aus dem Boden holt. Hut ab, Gunter Künstler. Ja, es stimmt: Um Gold zu gewinnen reicht nicht ein Deisler, es muss schon ein Paul Schockemöhle drauf sitzen.

Dann die Spätburgunder von 2016! Von denen haben wir schon immer eine ganze Menge gehalten. Im Frühjahr des Vorjahres haben wir schon vom Fass den Spätburgunder Reichetal verkosten dürfen und sind in Begeisterung ausgebrochen. Jetzt ist er auf der Flasche und setzt noch einiges drauf. Das ist ein Klasse-Burgunder, den man haben muss. Stoffig und generös, wunderbar sanft, das hat internationale Klasse. Die Frage nach dem Alterungspotenzial beantwortet Gunter Künstler mit einem Kellergang und dem 2004er vom Reichetal. Wir beschreiben ihn lieber nicht, denn man kann ihn ja nicht mehr kaufen. Nun kennen wir einige 2004er von namhaften Spätburgunder-Winzern ganz gut, denn die trinken wir gerade mit Vorliebe ab und zu bei uns zu Hause. Gerne habe ich zugegeben, dass der Reichetal an die Spitze zu setzen ist. Der nachfolgende Assmannshäuser Hölleberg von 2016 hatte es sehr schwer, den Anschluss zu finden, obwohl auch er mit seinen rauchigen Schiefernoten und der Tiefe mit Cassis und Mandeln sowie auch geistigen Aromen ein wunderbarer Spätburgunder ist, der in den Sammlerkeller gehört. Wir halten von den Jahrgängen 16 und 17 sehr viel und empfehlen einen Zugriff.

Peter Querbach

Beim **Bio-Winzer** Peter Querbach konnten wir uns kurz über den Jahrgang 2018 unterhalten. Alles perfekt, aber die sind noch weit weg. Wir hätten gerne die 2017er probiert, die auch schon in der Preisliste aufgeführt sind. „Die kauft keiner, sie schmecken noch nicht“. Uns

Unsere deutschen Winzer - Nahe, Franken, Pfalz und Baden

wurde hingestellt, was jetzt schmeckt, und das schmeckte tatsächlich. Wir kannten das schon.

Gerne bieten wir die von Peter Querbach vorgeschlagenen Weine an, denn sie sind wirklich wunderbar zu trinken. Der Schoppen ist universell einsetzbar, ein Wein für jeden Tag. Die Qualitätspyramide ist logisch, die Preise sind für diese Qualitäten im unteren Bereich angesiedelt. Auch den Pinot Noir von 2006 muss man zu dem Preis in Erwägung ziehen.

Alle Weine sind spontanvergoren. Von Reinzuchtheften hält PQ gar nichts, von einer Begrenzung der Restsüße auch nicht. Wegen dieser Vorschriften ist PQ aus dem VDP ausgetreten. Biologischer Säureabbau ist normal. Die Weine bekommen keinen Naturkork, denn der bringt Fremdeinwirkungen mit sich. Ein patentierter Edelstahl-Kronkorken verschließt die Flasche. Fassholz kommt nicht in seinen Keller, nicht einmal für den Pinot Noir. Dafür aber eine eigene Abfüllanlage, denn PQ hält nichts von Abhängigkeiten.

Für seinen Weinstil ist das alles konsequent. Die Weine sind anders, deshalb vor dem Kauf bitte unbedingt probieren. Sie erinnern uns an Weine von Marcel Blanc aus den 80er Jahren und an Rieslinge von JB Becker aus Walluf. Auch die Langlebigkeit der Weine ist bemerkenswert.

Wir mögen die Weine sehr, auch wenn uns der etwas eingeengte Spielraum bei der Auswahl ein wenig stört.

Cousins Kauer, Nahe

Am 8. Oktober war alles im Keller. Zuletzt waren die Mostgewichte in der Woche um 12 Grad Öchsle gestiegen, alles war reif. Junge Anlagen konnten gewässert werden, für die alten Reben bringt es nichts, denn die Wurzeln liegen zu tief. Morgens um vier Uhr ging es los mit der Lese. Bis zum Mittagessen, dann wurde es zu heiß.

Die Alkoholwerte liegen leicht über dem Durchschnitt, es ist ein reifer Jahrgang, kerngesund mit viel Saftausbeute.

Die Verkostung fängt gut an. Ein

Wahnsinn. Scheurebe und Blanc de blanc sind berauschend gut. Der Rosé löscht mit Trinkfluss den Durst und die Burgundersorten haben Frische und Kraft, der Weißburgunder Selektion muss hervorgehoben werden. Die Rieslinge überzeugen mit saftiger Aromatik. Sie werden viele Weinfreunden, die mit der Säure der 16er und 17er nicht so gut klar kamen, wieder versöhnen.

Kauer bleibt auf hohem Niveau mit angemessenen Preisen ein zuverlässiger Partner.

Rudolf May, Franken

Die Silvaner von Rudolf May passen gar nicht zu dem Rubensjahrgang. Er hat sie ziemlich schlank hingekriegt, sie haben Frucht und einen edlen Verlauf. Rudolf hat wieder zugekauft. Zwei sehr gute Lagen mit Scheurebe drauf. Unsere Freude darüber währte nur kurz, denn Rudolf hat zu wenig Silvaner. Er wird also den unteren Rebstock erhalten und Silvaner draufedeln. Das Stück im Thüngersbacher Rothlauf wird Chardonnay werden. Die Triebe zum Veredeln hat Rudolf von Paul Fürst bekommen, sie liegen schon bereit.

Müller Thurgau hat er 2018 nicht gemacht, aber es gibt noch 17er. Er heißt Frank & Frei und wir nehmen ihn natürlich ins Programm.

Wir probierten ausschließlich Fassproben. Einige Weine mussten noch durch das letzte Stück der Gärung, um fränkisch trocken zu werden. Es war also eine Herausforderung. Die Weine werden Freude machen. Alle Silvaner schlank und fruchtig, kein Bauernbauch, keine dumpfe Erde, alles perfekt ausbalanciert und frisch. Manche Weine haben die Malo durchgemacht. Das macht dem Silvaner nichts aus, vielmehr mildert sie die Säure, die Weine sind bekömmlicher. Man macht keinen Fehler, für zukünftige Abendbrote einige Kisten im Keller zu haben. Sie sind Allzweckweine, denn ein Silvaner passt immer. An die Spitze setzte sich der Schäfer, aber den gibt es erst im Herbst. Nicht vergessen wollen wir den

Weißburgunder, der auch zu den edlen Weinen gehört. Die Holznote ist eingebunden und gibt ihm burgundische Ausdruckskraft. Auch der Riesling, fränkisch trocken, gefiel uns. Gerade und straff mit bekömmlicher Frische.

Bei den Spätburgundern gibt es jetzt drei statt zwei. Ein stoffiger, frecher und saftiger Einstiegs-Pinot-Noir von 2018 kommt hinzu, er kann sofort getrunken werden.

Ganz zum Schluss probierten wir noch eine Auslese vom Rieslaner mit 180 Gramm Restsüße. Ein würdiger Abschluss einer grandiosen Probe.

Peter Becker, Pfalz

Es hatte im Mai und Juli genug geregnet. Bis Mitte September war es dann heiß und trocken. Die Oechsle jubelten und so wurden fast alle Weine zu trockenen Spätlesen. Gesund und reichlich wurden die Trauben geerntet, was wir als Fassproben ins Glas bekamen, war perfekt. Viel Kraft, gute Struktur, ausreichend Säure. Silvaner und Riesling im Liter sind Alleskönner, wer höher hinaus will, braucht nicht viel tiefer in die Tasche zu greifen. **Bio zum Sonderpreis, wo man nur hinschaut.** Der Riesling Kalmit ist nicht verschlossen wie in den Vorjahren, zwei Sonnenberg gibt es, ein neuer von Ilbesheim und einer wie bisher von Leinsweiler. Der von Ilbesheim ist von jüngeren Reben (8 Jahre) und zeigt sich als Vollblutsriesling. Wer ihn 2019 austrinken will, sollte den nehmen, für später dann den Leinsweiler. Den Weißburgunder nehmen wir vom Kalmit und der Graue muss auch in den Keller. Da gibt es auch einen neuen mit 10% Barrique, was ihm gut bekommt. Sollen wir den Sauvignon blanc verschweigen? Auch der bekam von uns drei Kreuze. Er hat etwas mehr Alkohol, nämlich 13,5%. Mit drei Gramm Restsüße und den tollen exotischen Früchten hat er von uns das Prädikat "Noch nie so gut gelungen" bekommen.

Insgesamt eine wunderbare Kollektion zu konsumentenfreundlichen Preisen.



Christoph Kauer am Felsenberg



BIO-Silvaner mit Finessen: Rudolf May



BIO-Weine von Peter Becker

Julian Huber, Baden: logistisch eine Herausforderung

Das vorweg: Wir sind froh, die Weine von Barbara und Julian Huber zu haben. Aber es ist aufwändig, weil es keine verlässlichen Infos darüber gibt, wieviel man von einzelnen Weinen bekommt. Auch die Auslieferungsdaten stimmen mit unseren Terminen nicht überein. Wir nehmen deshalb nur die Weine in die Liste, die wir mit großer Sicherheit auch bekommen werden. Die großen Weine, die sich ja auf Weltklasseniveau bewegen, werden wir denjenigen anbieten, die sich dafür ausdrücklich interessieren. Die Lagen Schlossberg, Sommerhalde, Bienenberg und Wildenstein liefern nur geringe Mengen, die Bewertungen gehen durch die Decke und die Nachfrage ist viel größer als das Angebot. Die Preise haben keinen ausreichenden Regelungsmechanismus, denn wer die Weine probiert, kann ihnen verfallen. Es bestehen gute Chancen, auch diese Weine zu bekommen. Wenn Sie bereit sind, gewisse Umwege in Kauf zu nehmen und wir Kenntnis von Ihren Wünschen haben, werden Sie darauf nicht verzichten müssen. Sprechen Sie uns bitte darauf an.

Julian hat wieder einen wichtigen Schritt vollzogen. Die Ortsweine sind noch natürlicher geworden, sie lassen sich „einfacher“ trinken. Der Weiße 2016er Malterdinger ist nun von Weißburgunder und Chardonnay. Mit etwas Holzbausbau ist er burgundisch, hat Feuerstein und feinen Blüten im Duft. Er bringt eine saftige Frucht an den Gaumen und eine gewisse Tiefe und Komplexität nimmt immer mehr Raum ein. Das wunderbare Finale zeigt reifen Apfel und Brotkrume. Ein ausgezeichneter Wein, der toll zu Krebstieren und weißem

Fleisch passt. Der Grauburgunder von 2017 ist ohne Malo und ohne Holz. Grauburgunder von der gehobenen Klasse ist das, ein Allzweckwein zum Bratfisch bis Steak und auch als Solist bestens geeignet. Dann der Spätburgunder, er zeigt dann noch einmal deutlich die Richtung auf. Offener und runder, ohne Attacken, fast saftig mit den typischen Noten eines charaktervollen Spätburgunders, fließt er friedlich über die Geschmackspunkte. Das macht Spaß und unterbricht den Genuss einer Entenkeule mit Rotkohl nicht.

Schon diese drei Einstiegsweine überzeugen und sie stehen auch zur Verfügung. In den nächsten Stufen der verschiedenen Lagenweine und GGs geht es um große Sprünge. Von den Chardonnays und Spätburgundern gibt es nie genug, wie immer bei den Spitzenprodukten. Deshalb freuen wir uns darüber, regelmäßig bei der Zuteilung dabei zu sein.



Italien: Irgendwie ein ganz normaler Sommer

Die mageren Jahre sind auch in Italien vorbei. Anders als bei uns und in Österreich, gab es regelmäßig Niederschläge, im Frühjahr sogar mit Wolkenbrüchen und Pilzfall. Der Sommer war normal, der Herbst brachte im September noch einmal Niederschläge und dann gab es nur noch Bilderbuchwetter. Ideal für die Menge und gut für die Qualität. Kein Jahrhundertjahrgang, aber ein guter. In der **Toskana** war es intensiv regnerisch und die Temperaturen waren normal. Erst Ende August war es trocken und heiß, aber mit nächtlichen Temperaturabfällen, sodass auch der Sangiovese gut ausreifen und lebendige Aromen ausprägen konnte. Arianna Gelpke von Corzano e Paterno mag den 18er sehr, er ist gleichauf mit 2014. Die **Eleganz ist wichtig, nicht die Wucht**. Auch für den Brunello gab es gesunde Trauben in ausreichender Menge, ähnlich in Montepulciano.

Piemont: Große Beeren, die reichlich Most hergaben, gute Säurewerte, ein perfekter Jahrgang.

Sizilien: Im Frühling viel Regen, dann kam ein heißer Sommer. Der Herbst war sonnig und trocken. Kein Mengenzuwachs, aber hohe Qualitäten.

Lombardei: Gute bis exzellente Qualitäten, insbesondere beim Lugana. Weniger Säure, viel Wein.

Veneto: Tolle Erntebedingungen, nur einen Tag Regen. Tolle Qualitäten, gute Mengen.

Unsere Winzer haben noch im Oktober gelesen. Man konnte sich mehr Zeit lassen, anders als in Österreich und Deutschland. Im September gab es noch einmal guten Regen und dann einen langen, idealen Herbst.

Für uns ist der Jahrgang zunächst nur für die Weißweine interessant, denn die Rotweine kommen aus den Vorjahren. Wir freuen uns also auf den neuen Lugana, die Custoza und Friulaner sowie auf den A Mano bianco. Eine besondere Erwähnung verdienen die Bianci von Corzano und Poggio al Sole. Der **Il Corzanello**, jung getrunken, ist ein Geheimtipp, wie auch der **Chiara** von alten Chardonnayreben und dem weißgekelternten Sangiovese. Da kommt der Urlaub zu Ihnen nach Hause mit der südlichen Sonne und saftigen, reifen Früchten. Auch der Angimbe von der Insolia (Ansonia)-Traube gehört dazu. Weine zum gegrillten Fisch, Salat auf der Terrasse oder zum Käse. Pure Lebensfreude haben Sie im Glas.

Die trinkigen Roten kommen aus den Jahren 2017 und 2016. Große Rote sind nun aus 2015. **Der I Tre Borri, der Casasilia Gran Selezione und der Nobile aus Montepulciano sind grandios, den Jahrgang kann man nicht überschlagen.** Unser Brunello von La Maggia ist von 2014. Schon die Rossi aus dem Jahrgang haben uns so gut gefallen. Die Eleganz und Trinkigkeit bieten einen hohen Genussfaktor im Hier und Jetzt.

Unsere Italienreise

Einige Weinregionen in Italien bereisen wir nur wenig. Wir wollten jetzt einmal sehen, ob das ein grober Fehler ist. Deshalb fuhren wir über die Schweiz ins Valtellina und von dort ins Alto Adige. Bekannte und weniger bekannte Weingüter haben wir besucht und viele sehr gute Weine probiert. Dennoch kamen wir mit relativ leeren Händen zurück. Diese sind die Gründe:

In der Schweiz besuchten wir das Tessin. Gute Weißweine und tolle Merlot fanden wir. Allerdings haben uns die Preise derart beeindruckt, auch die Transportkosten und Zollbestimmungen, dass wir lieber auf dafür spezialisierte Importeure verweisen.

Im Valtellina ist es der Nebbiolo, der von sich reden macht. Die Landschaft ist wunderschön, die Weine haben uns aber nicht so sehr überzeugt, als dass wir sie listen wollen.

Südtirol hat viele bezaubernde Weißweine zu bieten: Pinot blanc, Pinot gris, Sauvignons, tolle Winzerinnen und Winzer, gute Genossenschaften. Die Preise sind gerechtfertigt, aber sie haben uns dennoch bewogen, nur wenige Weine aufzunehmen. Nur von **Walch und Hofstätter** haben wir welche ins Programm genommen. Und die vom **Tröpfthalhof** aus Kaltern.

Italien: Entdeckungen und Besonderheiten

Biodynamische Bewirtschaftung geht nur mit tiefer Überzeugung

Wir haben schon einen Bericht über den Tröpfelthof geschrieben, er kann von unserer Homepage abgerufen werden. Deshalb hier nur kurz die dennoch wichtige Information, dass die Weine von Andreas Didrichstin für uns eine ganz besondere Entdeckung sind. Das Weingut ist klein, etwa 2 ha nur. Es liegt oben in Kaltern, mitten in den Weinbergen am Fuße der Berge. Seit 30 Jahren beschäftigt sich Andreas mit dem Werden von Wein. Von seiner Mutter erbte er einen kleinen Weinberg. Inzwischen sind aus den 3000 Quadratmetern 1,2 Hektar geworden und in der Nähe des Sees ist auch ein Stück dazu gekommen. 2015 konnte ein neuer Keller bezogen werden. Nun träumt Andreas davon, Weine aus gänzlich unbehandelten Trauben zu keltern. Schon heute ist der Einsatz der biologischen Präparate auf ein Wesentliches reduziert.

Von den Weinen, die Andreas jetzt in der Flasche hat, sind wir restlos begeistert und wir haben seine Weine im Herbst vorigen Jahres schon angeboten. In der damaligen Broschüre haben wir die Weine vorgestellt und inzwischen liegen uns schon viele Reservierungen vor. Im Juni liefern wir sie dann aus. Aber wir können noch auf eine Charge zugreifen, sodass wir noch mehr liefern können. Rosé Marie ist dann von 2018. Solche Weine haben ihren Preis, aber sie sind den Preis wert. Wenn alles klappt, werden wir zu den Weinproben einen Schluck anbieten können. Vom Viognier, dem Sauvignon oder dem Cabernet-Sauvignon.



Tröpfelthof:
Andreas Didrichstin ist ein überzeugter Biodynamiker.
Rechts seine Amphoren



Die Weine von **Elisabetta Foradori** sind nach wie vor eine Legende. Wobei die Weine nicht mehr von Elisabetta vinifiziert werden, sondern von ihrem Sohn Emilio. Die Weinkritiker rücken von den hohen Bewertungen nicht ab, denn die Weine von Emilio setzen die Qualitätsmaßstäbe fort. Biodynamisch, sauber, immer saftig, der Bezug zur Traube und dem Boden bleiben erhalten. Die Weine von Emilio wirken auf uns noch eine Spur eleganter und tiefgründiger. Ganz klar und feingliedrig, sind sie vorzügliche Begleiter für ein hochklassiges Essen, bei dem es auf Kleinigkeiten ankommt. Die Weine unterbrechen den Geschmack nicht, sie ergänzen ihn. Eine Kunst, die nur wenige Weine wirklich gut beherrschen. Gerade bei Aromenkünstlern, wie man es bei den guten Sterneköchen findet, darf ein Wein nicht störend eingreifen. Wenn Sie also gut kochen, dann brauchen Sie die Weine vom Emilio.

Der rote **Teroldego Foradori** ist von 2016. Immerhin 90 Punkte von Parker und Galloni. Ein wunderbarer Wein zu allen zarten und gekonnt eingesetzten Würz-Aromaten.

Den **Granato 2016** haben wir schon im Lager. Er hat 98 Punkte bei Suckling eingeheimst. Wer 2017er Granato haben möchte, kann ihn jetzt reservieren.

Gerne weisen wir auch auf die Weine von **Ampeleia** hin. Miteigentümerin ist Elisabetta Foradori, es wird biodynamisch gewirtschaftet. **Unlitro, Kepos und Ampeleia** heißen die Weine.

Die Toskana hat viel zu bieten

Es war einmal...

Vor sieben Jahren lief uns in der Maremma ein guter und preiswerter Morellino über den Weg. Wir besuchten das Weingut und boten die Weine an, sie waren ein Renner.

Das Weingut hatte Erfolg und der Preis für den einfachen Morellino ist um ein Drittel gestiegen. Da jedes Weingut bei uns seinen Platz im Gefüge hat, fehlte uns nun im Einstiegsbereich ein preisgünstiger und guter Sangiovese-Produzent. Davon gibt es recht viele, aber wir wollten einen soliden Produzenten aus einer renommierten Region. Und keinen Abfüller und auch keinen Zwischenhandel.

Gefunden haben wir die Fattorie Parri in Montespertoli. Der Ort gibt diesem Chianti-Subgebiet mit DOCG-Status seit 1997 seinen Namen. Er liegt 30 km südwestlich von Florenz. In vierter Generation hat die Familie Parri hier ihren Weinbau. Etwa 60 Hektar sind mit Reben bepflanzt, 35 Hektar mit Olivenbäumen. Heute leitet Paola Cantini zusammen mit ihrer Mutter Wilma Parri den Betrieb, der in drei Tenute

...und jetzt kommt Fattorie Parri

unterteilt ist. Tenuta Il Monte hat 15 ha Weinbau, von dort kommt der DOCG und ein Vin Santo im DOC-Status. Die Tenuta Ribaldaccio umfasst 18 ha Weingärten, dort wächst auch Cabernet Sauvignon und Chardonnay. Die Fattoria Corfecciano Urbana hat Weingärten auf 350 Höhenmetern. Im Ortsteil Urbana befindet sich das Zentrum der Vinifikation und der Keller. Hier finden auch die Treffen und Verkostungen statt.

Mit vier Sangiovese-Qualitäten und drei Supertuscans gehen wir ins Rennen. Hinzu kommen ein spritziger Bianco und ein leichter Rosato. Preis-/Qualität bekommt eine neue Bedeutung, denn die Preise sprechen für sich und die Qualitäten sind bemerkenswert hoch.

Der frei gewordene Platz ist wieder besetzt, vom einfachen Sangiovese bis zum Spitzentoskaner. Geben Sie den Weinen von den Fattorie Parri eine Chance, auch wenn es gute Gründe gibt, dem bisherigen Weingut eine Träne nachzuweinen.

Piemont - Die 2015er Baroli sind dran

Wer sich das entgehen lässt, ist selber schuld. Es ist ein Jahrgang mit Schmelz und Eleganz, der keine lange Kellerreife verlangt. Nebbiolo in Genussform für jetzt und gleich, aber natürlich auch für die Einlagerung.

2016, 2017 und 2018 haben vielversprechendes Potenzial. Aus diesen Jahrgängen darf man jetzt die Barberas und insbesondere die Nebbiolos nicht übersehen. Von guten Winzern wie Silvia Altare und Mauro Veglio sind die Nebbiolo Langhe kleine Baroli und ein früh trinkbarer Vorgeschmack auf die anstehenden Meisterwerke.

Erst im nächsten Jahr kommen die strukturierteren Baroli von

2016 ins Programm. Aber auch dann wird man noch einige Jahre darauf warten, um sie zu genießen. Baroli sind stolze Weine, die sicherlich nicht einfach sind, aber mehr Eleganz und Finessen gibt es kaum bei anderen Weinen. Heiße Jahrgänge wie 2015 verleiten die ansonsten unbeugsamen Baroli zur Sanftmut. Diese Chance sollte genutzt werden, um die gemeinsame Höchstform von Mensch und Wein zu genießen.

Wir werden reservieren, aber es ist fraglich, ob wir genug bekommen, denn die Nachfrage läuft sich jetzt schon heiß.

Die Weine von Altare werden teilweise im Herbst ausgeliefert.

ÖSTERREICH - Die früheste Weinlese der Neuzeit Viel Wein und hohe Qualitäten

Reif und gesund kamen die Trauben früh in den Keller. Die Weißweine haben ein Aromenspiel, das keine Wünsche offen lässt. Erinnerungen an 2015 kommen auf. Die Säure ist moderat und reif.

Die Rotweine sind überwiegend nicht nur gut, sondern herausragend. Damit haben wir vier Jahre in Folge große Rotweinjahrgänge.

Kurt Angerer - keine Preiserhöhungen

Kurt Angerer, Kamptal, hat nicht nur ein gutes Gespür beim Weinmachen, sondern auch für den Markt. Während andere Winzer hinsichtlich der trinkigen Weine eine Chance sehen, etwas auf den Preis draufzuschlagen, lässt Kurt es bleiben.

Schon am 12. Oktober hat Kurt den Zweigelt Granit gelesen. Mit 21 Grad Klosterneuburg, das sind 102 Grad Öchsle, sensationell. Das wird ein Spitzenjahrgang für Rotweine, aber auch die Weißen sind äußerst schmackhaft. Die Rahmenbedingungen waren alles andere als gut, denn zu Beginn der Lese war Kurt 14 Tage krank und ein Traktorist überschlug sich, dann ging auch noch die Presse kaputt. Gelesen werden konnte nur bis mittags, danach war es zu heiß.

Nun herrscht aber eitel Freude über den gelungenen Jahrgang und auch dem Traktoristen geht es wieder ganz gut.

Auch die Frage, wann denn nun endlich die **Limited Editions vom Superjahrgang 2015** gefüllt werden, ist geklärt. Wir werden wieder zu den Ersten gehören, die sie bekommen.

Für diejenigen, die nicht so tief in die Tasche greifen wollen (was man noch einmal überdenken sollte), gibt es einen Trost: Der **Zweigelt Granit von 2017** ist herausragend.

Erich Machherndl ist BIO

Bei Erich Machherndl, Wachau, blubberten im Februar viele Weine noch. Auch er ist hochzufrieden, hat aber keine großen Mengen gelesen. Sein Durchschnittsertrag liegt bei 46 hl/ha, das erklärt auch die kleine Preiserhöhung.

Außerdem sind die Weine jetzt durch die Umstellungsphase, somit also zertifiziert biologisch organisch. Einige Veltliner und vor allem Riesling Smaragd Kollmütz müssen wieder unbedingt in den Keller.

Christoph Bauer etabliert sich im Weinviertel als Spitzenwinzer

Er liefert wieder zuverlässige Qualitäten ab. Sein Grauer hat wie immer viel Power und trotz einer guten Ernte gibt es davon zu wenig. Die Zweigelt gefallen uns in ganz besonderer Weise. Sie sind gehaltvoll und geschmeidig, dabei trinkig und immer mit seidigen Gerbstoffen. **Alles BIO, man schmeckt es.**



Erich Giefing aus Rust ist stolz auf seinen Cardinal 15. Auch der reine Blaufränkisch Reserve von 15 ist ein Monument. Schon die klassischen Gewächse von der Riede Umriss, immer von alten Reben mit geringem Ertrag, sind gehaltvoll und langlebig.

Besonders gut ist auch der Chardonnay Muschelkalk

Zu guter Letzt

Zum Abschluss der Berichtszeit waren wir dann noch auf der ProWein. Da wir unsere italienischen und österreichischen Winzer regelmäßig besuchen, wenn die Weine gerade erst im Keller sind, können wir aktuell die vorhandenen Eindrücke auf der ProWein abrunden und letzte Vereinbarungen treffen. Hier kurz und knapp das, was noch nicht berichtet wurde: Die Weine vom Weingut **Reiterer** sind wieder gut gelungen, insbesondere der Rosé-Sekt ist eine Sünde wert. **Der Rosso 17 von La Maggia** verdient Höchstnoten, **Casalia 15** von

Poggio und **I Tre Borri 15** von Corzano, aber auch der Cabernet-Sauvignon **Le Broche 11** von Parri, sind hervorzuheben. Der **Jakobus 18** vom Weingut Kühn hat die für uns typischen Kräuteraromen, die wir sehr schätzen. Vom Weingut Sommer gefiel der **Riesling Bergweingarten** mit Schiefernoten sehr, aber auch der **Sauvignon blanc**.

Barbera und Barolo Gattera von Veglio und Larigi sowie **Barolo Arborina von Altare** waren Höhepunkte. Die Spitze war der **Uno Per Uno 15** von Altare, Poesie in Flaschen.