



AUSORRE



# Deutsche Rieslinge 2005: ein noch nie da gewesenes Schlaraffenland an grossen Weinen.

Vom «einfachen» Qualitätswein bis zur monumentalen TBA gibt es alles in noch nie gesehener Perfektion. Fast alle Produzenten haben Weine gekeltert, wie sie sie selber in dieser Vollendung noch nie erlebt haben. Wir haben in Deutschland schon manchen grandiosen Jahrgang erlebt und waren immer der Meinung, dass grössere Jahrgänge als 1997, 1999, 2001 oder 2003 gar nicht mehr möglich seien. Der Jahrgang 2005 belehrt uns eines besseren. Nur schon das Hauptmerkmal des Jahrgangs 2005, die Verbindung der Rasse des 2001ers mit der Fülle des 2003ers ist eine noch nie gesehene Dimension. Noch beeindruckender ist die Raffinesse der 2005er. Ob Sie es glauben oder nicht: Es gibt richtiggehend filigrane TBAs. Bei so mancher Weinbeschreibung musste ich ganz einfach passen und eingestehen, dass mein Wortschatz bei weitem nicht ausreicht, um den Wein auch nur einigermassen treffend zu beschreiben.

Die grossen Weine sind nicht nur bei den Beeren- und Trockenbeerenauslesen zu finden. Es gibt im Gegenteil gerade im Bereich von trocknen Weinen, von QbA, Kabinett und Spätlesen absolute Giganten, und zwar zu wahren Schnäppchenpreisen. Unsere Selektion ist die «Crème de la Crème» der Spitzenweine von Deutschlands bestem Jahrgang in der Geschichte des Weinbaus. Jeder Wein ist ein Juwel. Von diesem Jahrgang sollte jeder Weinfreund zumindest einmal etwas probieren. Diese Weine bringen Sonnenschein und Lebensfreude ins Haus. Was grosse Weine auszeichnet, nämlich die Verbindung von Leichtigkeit, Vielschichtigkeit und hoher Konzentration, kann kein anderer Wein in dieser Perfektion wie der Deutsche Riesling.

## Der Wein des Jahres

### **2005 Willi Haag Gutsriesling**

(17/20, bis 20) 75 cl Fr. 13.–

Am 15. Oktober gelesen, die Trauben hatten 101 Grad Öchsle, was eigentlich einer hochwertigen Auslese entspricht. Es gab aber in diesem sensationellen Jahrgang kaum Trauben unter 100 Mostgewicht, deshalb mussten solche für den Gutsriesling verwendet werden. Feine, wunderbar duftige Nase, filigrane Frucht, eine köstliche Mineralität und ein Hauch Kreide, unglaublich komplex. Am Gaumen kommt dieses Kraftpaket total elegant daher, der Wein ist so wunderbar süffig, von berauscher Frische und mit einer betörenden Aromenvielfalt ausgestattet, das Säure-Süsse-Spiel könnte perfekter nicht sein, das ist pures Trinkvergnügen. **Das ist der preiswerteste Süsswein, dem Ich in meiner 25-jährigen Laufbahn als Weinhändler jemals begegnet bin.**

# Die Preis-Leistungs-Sieger jeder Prädikatsstufe

## **2005 Zilliken Saarburger Rausch Kabinett trocken**

(17+/20, bis 15) 75 cl 15.–

---

Wir kommen von der gigantischen Egon Müller Parade aber selbst danach ist auch der Duft dieses Weines wieder ein Erlebnis, der Wein strahlt mich an dass es eine Freude ist, Frucht und Mineralität verschmelzen zu einem perfekten Ganzen. Am Gaumen ein filigranes Kraftpaket, der Wein strahlt vor süßem Extrakt, vereint Rasse mit samtener Weichheit und die Eleganz eines Kabinett mit der Kraft eines Grossen Gewächses. Hanno Zilliken: « Den Wein haben wir ganz am Schluss gelesen, es waren noch nicht von Botrytis infizierte Trauben, die dickere Schalen hatten. Solche Extraktwerte haben wir noch nie gehabt. »

## **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Spätlese trocken**

(18/20, bis 15) 75 cl 24.–

---

Im Duft dominiert die Mineralität auf absolut raffinierte Art, deutet einen grandiosen Charakterwein an. Das ist ein unglaubliches Kraftpaket, hat schon eine leicht ölige Konsistenz, so viel Glycerin ist da drin, der Wein bleibt aber gertenschlank, elegant und von köstlicher Rasse, faszinierender Aromenanz, ein trockener Riesling der Spitzenklasse zu einem unglaublichen Preis.

## **2005 Schloss Lieser Kabinett**

(17+/20, bis 25) 75 cl 15.–

---

Der Duft ist wunderbar mineralisch, ein Hauch Feuerstein, herrliche Tropenfrucht. Sehr weicher, saftiger Gaumen, da ist gigantisch Kraft in diesem Kabinett, die fast mächtige Süsse wird perfekt ausbalanciert durch frische, rassige, zartschmelzende Säure, das ist ein köstliches Fruchtbündel, minutenlang, unglaublich komplexer Nachhall. Ein Superwein zu einem beinahe unglaublichen Preis.

## **2005 Fritz Haag Brauneberger Juffer Spätlese**

(18+/20, bis 35) 75 cl 23.–

---

Elegante, mineralische Nase von strahlender Klarheit, nur schon dieser Duft ist ein himmlisches Erlebnis. Tänzerisch leichter, unendlich süffiger Wein, im Antrunk wirkt er fast bescheiden, steigert sich aber sehr schnell und zeigt, dass das ein gigantisches Aromenbündel ist, im Nachhall explodiert er förmlich, zieht dann unendlich in die Länge, unglaublich, welche Power dieser verspielte Wein in sich trägt, der Gaumen ist minutenlang mit frischer, rassiger Frucht erfüllt. Oliver Haag: « Der ist spontan vergoren, es ist bemerkenswert, wie da alles so perfekt stimmte, wir mussten gar nichts machen. »

### **2005 Christoffel Ürziger Würzgarten Auslese\***

(19/20, bis 50) 75 cl 28.–

---

Dieser Duft ist von unbeschreiblicher Raffinesse, der strahlt pure Liebeshwürdigkeit und Lebensfreude aus, eine Fruchtsymphonie der sinnlichen Art, strahlende Klarheit und noble Opulenz. Der Wein schmiegt sich wie Öl an den Gaumen, der umgarnt mich mit seinem unwiderstehlichen Charme, das Kraftbündel ist gleichzeitig eine köstliche Delikatesse.

### **2005 Willi Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK Nr. 7**

(19/20, bis 50) 75 cl 32.–

---

Im Duft bleibt sie eher zart, spart aber nicht bei der Komplexität, da ist gebündelte Frucht und viel Mineralität. Ein beinahe monströses Kraftpaket am Gaumen, wirkt vielleicht im Antrunk etwas süß, aber dann kommt gleich die Frische und die Rasse, der Wein hat ein riesiges Potenzial, bietet auch jung enormen Trinkspass, aber in 20 Jahren, wenn die Süße noch etwas mehr eingebunden ist, wird das ein Monument, das ist ein absolut beeindruckender Wein. Wenn im Moment die Süße ein klein wenig dominiert, hilft ihm das im Alterungsprozess, Sauternes z.B. sind ja oft in der Jugend fast unangenehm süß. Marcus Haag: «Sie ist bei 110g Restsüße stehen geblieben, dann lassen wir sie so, die Weine finden ihre Harmonie oft besser selber.» Von diesem Wein ein paar Flaschen einzukellern, ist bestimmt eine sehr gute Idee.

### **2005 Lieser Niederberg Helden Beerenauslese**

(20/20, bis 80) 75 cl 165.– 37.5 cl 83.–

---

Der funkelt mit bestechender Klarheit in die Nase, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, komplex, reich, opulent und dennoch hat dieser Duft auch etwas Zartes, Filigranes an sich. Am Gaumen ist zuerst einmal pure, unendlich konzentrierte Frucht, dazu Rasse und Frische in den richtigen Proportionen, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, hat eine fast dickflüssige Konsistenz, das ist reiner köstlicher Nektar, ein sinnliches Weinerlebnis, dieses Erlebnis erfüllt mich mit höchsten Glücksgefühlen, ich nippe immer und immer wieder an diesem Glas und falle in einen Traum.

## **2005 Weingut Keller Cuvée Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis 60) 37,5cl **69.–**

---

Eine Botrytis-Vorlese aus allen Rebbergen, sie besteht dieses Jahr nur aus Riesling und Rieslaner, die Scheurebe hatte keine Botrytis. Schon der Duft ist umwerfend schön, die Botrytis ist von bestechender Klarheit, konzentrierte Tropenfrucht von unbeschreiblicher Komplexität. Der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, ist beladen mit köstlichen Aromen von gigantischer Konzentration, aber selbst in diesem Hammerwein bleibt eine unglaubliche Beschwingtheit, diese geniale, fast süchtig machende, cremig weiche Säure verleiht dem Wein Rasse und Eleganz; man müsste meinen, dass ein Wein von solch bombastischer Konzentration irgendwann sättigend wirkt, das Gegenteil ist der Fall, ich erlaube mir, mein Glas restlos auszutrinken, ich würde gerne noch eines verlangen, aber wir haben ja noch einige Weinproben vor uns. Ich kann mich nicht erinnern, jemals eine Trockenbeerenauslese von solcher Perfektion zu so einem günstigen Preis gesehen zu haben, so etwas ist nur möglich, wenn die Natur die Winzer fast im Überfluss mit solchen Traumweinen beschenkt.

## **Die Sommerweine**

### **2005 Dönnhoff Gutsriesling**

(17/20, bis 20) 75cl **15.–**

---

Das ist einfach genial wie selbst der Basiswein von Dönnhoff duftet, das ist Noblesse pur, herrlich reife Frucht, feinste mineralische Noten, unglaubliche Komplexität. Der Wein hat eine Rasse, eine geniale Aromatik, es fällt mir schwer, nicht schon am Anfang der Probe ein Glas zu trinken, aber im Sommer im Garten werde ich das ausgiebig nachholen. Wenn solche Weine einmal überall bekannt sind, werden sie wohl nicht mehr zu solchen Schnäppchenpreisen erhältlich sein. Solange die Winzer solche Geschenke machen, sollte man davon profitieren.

### **2005 Christoffel Erdener Treppchen Kabinett**

(18/20, bis 30) 75cl **18.–**

---

Da springt die frische Tropenfrucht förmlich in die Nase, Ananas, Mango, auch Zitrusfrüchte sind im Überfluss vorhanden, dazu mineralische Noten und Kreide, enorme Komplexität. Weicher, sehr saftiger Gaumen, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, eine Fruchtaromatik zum Träumen, man könnte sagen, dass er fast zu lieb ist, der Wein hat absolut keine Ecken und Kanten, aber das ist der Jahrgang, das ist diese unglaubliche Harmonie und Raffinesse. Einen besseren Sommerwein kann man sich kaum vorstellen.

### **2005 Robert Weil Kabinett**

(18/20, bis 30) 75 cl **21.–**

---

Da springt die frische Tropenfrucht förmlich in die Nase, Ananas, Mango, auch Zitrusfrüchte sind im Überfluss vorhanden, dazu mineralische Noten und Kreide, enorme Komplexität. Weicher, sehr saftiger Gaumen, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, eine Fruchtaromatik zum Träumen, man könnte sagen, dass er fast zu lieb ist, der Wein hat absolut keine Ecken und Kanten, aber das ist der Jahrgang, das ist diese unglaubliche Harmonie und Raffinesse. Einen besseren Sommerwein kann man sich kaum vorstellen.

### **2005 Robert Weil Spätlese**

(18+/20, bis 40) 75 cl **29.–**

---

Ich habe das Gefühl, schon der Duft verrät es, das ist ein ganz anderer Typ Wein als der Kabinett – dort der Knaller, hier der Filigrantänzer. Der Wein hat selbstverständlich nicht weniger Kraft als der Kabinett, aber es ist ein zarter Gaumenschmeichler, die samtene Weichheit und die köstliche Frische machen ihn zu einem Charmeur er erotischen Art, das ist auch so ein Wein, der die Glückshormone tanzen lässt, eine atemberaubende Naturschönheit. Wir mussten ihn sofort importieren, auf den kann ich nicht bis zum Herbst warten.

### **2005 Schlossgut Diel Riesling Spätlese**

(18/20, bis 30) 75 cl **26.–**

---

Im Duft eher verhalten, am Gaumen explosiv, recht opulent, aber gleichzeitig wunderbar fein und rassig, ein schlankes Kraftbündel, herrliche Frucht, strotzt vor Saft und Schmelz, langes, aromatisches Finale, das rassige Säurespiel begeistert mich besonders, der Wein ist schon genial, hat die Kraft einer überdurchschnittlichen Auslese ohne dadurch den Spätlese-Charakter zu verlieren.

### **2005 Willi Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese**

(17+/20, bis 35) 75 cl **18.–**

---

Das ist wieder Noblesse, die mich da anstrahlt, diese geniale Zitrusfrucht mit einem Hauch Kreide und feinsten Mineralität. Am Gaumen begeistert sie mit monumentaler Fülle, das ist eine fast etwas rubensartige Spätlese, kommt aber sehr charmant daher, weil auch jede Menge Frische drin ist, herrliches Aromenspiel, ein konzentriertes Fruchtelixier, mir gefällt der Wein extrem gut, der ist richtig sexy mit seiner etwas rustikalen Art, ich freue mich auf den Sommer, den Wein werden wir im Garten genießen.

### **2005 Vollenweider Wolfer Goldgrube Spätlese**

(18/20, bis 40) 75 cl **25.–**

---

Duftet herrlich mineralisch, dezente, glasklare Frucht, ein Hauch köstlicher Blütendüfte. Am Gaumen geht die Post ab, obwohl er sich mit samtener Weichheit an den Gaumen schmiegt, ist das ein richtiger Knaller, der zündet ein wahres Feuerwerk von Aromen, frische konzentrierte Zitrusfrucht, rassige, Speichel ziehende Säure, das ist Riesling in seiner schönsten Form, der drängt sich natürlich als Sommerwein geradezu auf.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese Nr. 18**

(19/20, bis 70) 75 cl **42.–** 37,5cl **22.–**

---

Duftet herrlich mineralisch, dezente, glasklare Frucht, ein Hauch köstlicher Blütendüfte. Am Gaumen geht die Post ab, obwohl er sich mit samtener Weichheit an den Gaumen schmiegt, ist das ein richtiger Knaller, der zündet ein wahres Feuerwerk von Aromen, frische konzentrierte Zitrusfrucht, rassige, Speichel ziehende Säure, das ist Riesling in seiner schönsten Form, der drängt sich natürlich als Sommerwein geradezu auf.

### **2005 Weingut Keller Monsheimer Silberberg Rieslaner Auslese**

(19/20, bis 20) 75 cl **38.–**

---

130 Öchsle! Reiche, opulente Botrytisnase, tropische Früchte ohne Ende, Passionsfrucht, Ananas, Mango und feinste Würze, geniale Komplexität. Ich ertappe mich dabei, dass ich jetzt 10 Minuten lang nur genossen, aber noch nichts aufgeschrieben habe, es ist offen gestanden schon ein wenig lästig, wenn man bei so einem Weingenuss auch noch arbeiten soll, und dann kommt da auch noch das Problem, dass ich kaum die Worte finde, um dieses himmlische Erlebnis zu beschreiben, der Wein ist zuallererst einmal von einer kaum zu beschreibenden Leichtigkeit, er hat auch lediglich 7,5% Vol. Alkohol, dazu kommen die cremig weiche Art und die geniale Frische. Klaus Peter Keller: «Die Blütezeit war schwierig, da ist einiges verrieselt, die Beeren waren ganz locker und luftdurchlässig, dann hat sie die Sonne noch eingetrocknet und es gab nur noch 25hl Ertrag.»

## **Nahe**

### **Schlossgut Diel**

Armin Diel: «Wir freuen uns über die erfolgreichste Ernte edelsüßer Spitzweine in der 203-jährigen Geschichte des Weingutes. Auf Grund ihres feinen Säurespiels dürften diese Weine selbst legendäre Jahrgänge wie 1959, 1971, 1976 und 2003 übertreffen. Die Erträge lagen bei lediglich 30hl.»



## **2005 Burglayer Riesling**

(18/20, bis 20) 75 cl **18.–**

---

Wunderbarer Duft von perfekt reifen Früchten, erfrischend und enorme Fülle ausstrahlend. Voller, reicher, sehr saftiger Gaumen, perfekt ausbalanciertes Säure-Süsse-Spiel, unbändige Kraft verbindet sich mit tänzerischer Leichtigkeit, Trinkvergnügen pur, der beliebte QbA von Diel ist dieses Jahr noch köstlicher denn je.

## **2005 Dorsheimer Burgberg Grosses Gewächs**

(18+/20, 09 – 30) 75 cl **38.–**

---

Reiche, fast opulente, mineralische Nase, wunderbar würzig und komplex. Ein Kraftpaket am Gaumen, feine Frucht, weicher Gaumenfluss, beeindruckende Aromatik, geht wunderbar in die Länge, das ist eindeutig das raffinierteste unter den drei hervorragenden Grossen Gewächsen von Diel.

## **2005 Riesling Spätlese**

(18/20, bis 30) 75 cl **26.–**

---

Siehe Sommerweine

## **2005 Dorsheimer Pittermännchen Auslese**

(19/20, bis 50) 75 cl **52.–**

---

Erfrischende Zitrusfrucht in der Nase, der Wein springt mich regelrecht an, da ist auch jede Menge reife gelbe Frucht, begleitet von köstlicher Würze und Mineralik. Am Gaumen eine Granate, pure Rasse, gepaart mit enormer Fruchtkonzentration, himmlisches Aromenspiel, das ist eine absolut beeindruckende Auslese.

## **2005 Dorsheimer Goldloch Beerenauslese**

(20/20, bis 80) 37,5 cl **145.–**

---

Im Duft übt er sich in nobler Zurückhaltung, auch wenn das Aromenbild aus einem ganzen Fruchtkorb von tropischen Früchten besteht, begleitet von feiner Mineralität. Ein köstlicher Nektar am Gaumen, enorme Konzentration, das ist eine wahre Aromenbombe, dennoch bleibt sie von purer Eleganz, die Aromen tanzen Samba auf der Zunge, das ist ein göttliches Getränk.

## **Weingut Hermann Dönnhoff**

Helmut Dönnhoff: «So schnell geerntet haben wir noch nie, 20ha in 3 Wochen, das ist Rekord. Plötzlich waren die Trauben perfekt reif, wenn sie so reif sind, kann man sie nicht mehr hängen lassen. Der Sommer war sehr ausgeglichen, nie zu heiss, nie zu kalt, das lieferte die Basis für die gute Reife.»



Armin Diel

### **2005 Niederhäuser Hermanshöhle Grosses Gewächs trocken**

(19/20, 08 – 30) 75 cl **48.–**

---

60 Jahre alte Reben. Faszinierende Kombination aus reifer Frucht, nobler Würze und feinsten Mineralität, das ist ein Rieslingduft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann. Eine geballte Ladung Kraft am Gaumen, dennoch kommt der Wein tänzerisch leicht daher, köstliche Aromatik, verblüffendes Spiel der Aromen, im Nachhall ist pure, konzentrierte Frucht, reich, opulent, enorm druckvoll, aber immer stehen die Leichtigkeit und die Raffinesse des Rieslings im Vordergrund, grosser Wein. **Der Name Grosses Gewächs darf in der Liste nicht aber auf dem Etikett stehen, aus rechtlichen Gründen darf dieser Begriff nur der Rheingau verwenden.** Da legt man den Spitzenwinzern Steine in den Weg und wundert sich, warum die Deutschen Weine marketingmässig nicht von Fleck kommen.

### **2005 Gutsriesling**

(17/20, bis 20) 75 cl **15.–**

---

Siehe Sommerweine.

### **2005 Schlossböckelheimer Felsenberg Spätlese**

(18+/20, bis 30) 75 cl **29.–**

---

In der Nase steht die Mineralität im Vordergrund, am Gaumen die pure Frucht. Der Wein berührt die Zunge kaum, so fein ist er, aber man hat einen gewaltigen Mund voll Aromen, das ist ein unglaublich raffiniertes Getränk von bestechender Klarheit und Schönheit. Helmut Dönhoff: «Die Spätlesen haben um die 100 Öchsle und sind immer noch leicht, es sind typische Spätlesen, man würde nicht auf die Idee kommen, dass es abgestufte Auslesen sind.»

### **2005 Oberhäuser Brücke Spätlese**

(19/20, bis 35) 75 cl **38.–**

---

Dieses Fruchtbündel springt förmlich in die Nase, erfrischende Zitrusfrucht ohne Ende. Gebündelte Aromen am Gaumen, Frucht, Frucht und nochmals Frucht, es ist ein himmlisches Erlebnis, diesen Wein zu verkosten, einerseits ist es eine Granate, aber gleichzeitig eine Delikatesse, das Spiel dieser Extreme ist es, das die grossen Weine dieser Welt ausmacht. Helmut Dönhoff: «Das ist auch unsere bisher beste Brücke Spätlese.»



## **2005 Oberhäuser Brücke Auslese**

(20/20, bis 50) 37,5 cl **34.–**

---

Noble Opulenz in der Nase, sehr klare, saubere Botrytis, Honigmelone, das ist ein Bouquet von beeindruckender Komplexität. Im Antrunk wirkt der Wein fast wuchtig, ein kleiner Kraftprotz, aber dann schmilzt er gleich zu einer Delikatesse, wird unglaublich schlank und elegant; ein Wein, der singt, der mich fesselt mit seinem Charme, perfekter kann ein Wein nicht mehr sein. Helmut Dönnhoff: « Eine Flasche Riesling zu trinken ist wie Musik, wenn man zusammensitzt und sich unterhält. Ein grosser Riesling ist immer schön in der Jugend, zwischen-durch und auch im Alter, da wird er sogar fast noch schöner. So wie es Bilder gibt, an denen man sich nicht satt sehen kann, so wird ein grosser Wein auch niemals langweilig. »

## **Rheinhessen**

### **Weingut Keller**

Ich stelle fest, dass angesichts solcher Weingiganten selbst ich zum Fan von trockenen Riesling-Weinen werde. Fünf verschiedene trockene Weine von einem Weingut. Das hätte ich mir noch vor wenigen Jahren, als ich so zaghaft mit einem Wein begonnen habe, nicht im Traum vorgestellt. Aber die Weine sind in den letzten Jahren auch um Klassen besser geworden und sind heute absolute Weltspitze. Bei gleicher Konzentration sind sie eleganter und bekömmlicher als die Spitzenweine der Wachau.

### **2005 Riesling trocken «von der Fels»**

(18/20, bis 15) 75 cl **23.–**

---

Dieser mineralische Duft ist ein Traum, man riecht richtiggehend den Felsen, auf dem der Wein gewachsen ist, dazu köstlich erfrischende Zitrusfrucht. Ein charmanter Gaumenschmeichler, ist aber auch mit Rasse ausgestattet, herrliche, zartschmelzende Säure, feinste Extraktsüsse, filigranes Aromenspiel, der Wein zeigt eine Cremigkeit und Noblesse, wie man sie sonst von Grossen Gewächsen kennt, der Riesling zeigt sich hier von seiner allerschönsten Seite. Klaus Peter Keller: « Es gibt zwei Hauptgründe für die aussergewöhnliche Qualität dieses Weines, die gleichmässige Vegetation hat zu perfekter Reife geführt und die kleinen Erträge zu hoher Konzentration. »



*Klaus-Peter Keller*

## **2005 Westhofener Kirchspiel Grosses Gewächs**

(19+/20, bis 40) 75cl **36.**–

---

Klaus Peter Keller: «Die Böden bestehen aus rotem Kalkstein mit Quarzit, das ist immer der burgundischste unserer 3 grossen Gewächse.» Strotzt vor reifer Frucht, Aprikose, Mirabelle, Pfirsich, begleitet von feinsten Mineralität und edler Würze. Der ist so weich am Gaumen, dass man ihn kaum spürt, da ist gebündelte Kraft absolut raffiniert vorgetragen, ich habe einen Mund voll genialer Aromen, Kräuter, Kalk, süsse Frucht, das alles wirkt sehr sinnlich, himmlischer Nachhall, das ist ein Wein, der Emotionen auslöst.

## **2005 Dalsheimer Hubacker Grosses Gewächs**

(20/20, bis 50) 75cl **46.**–

---

Klaus Peter Keller: «Es gab lediglich 25 hl Durchschnittsertrag am Hubacker, wir haben nur das Grosse Gewächs und eine 3 Stern-Auslese geerntet. Wir hätten auch warten können, um am Schluss eine grosse TBA zu ernten, aber wir wollten lieber eine vernünftige Menge Auslese.» Da ist wieder diese köstliche Mineralität im Vordergrund, dann eine die Sinne betörende Frucht, und feinste Würztöne. Am Gaumen fliesst er wie Sahne so weich, ist mit sinnlichen Aromen fast überladen, dieses monumentale Kraftpaket ist auch von purer Eleganz, während ich diese Notizen schreibe, genieße ich das Erlebnis in vollen Zügen, zum Glück kann ich mir eine Viertelstunde Zeit nehmen, da kann man nur ehrfürchtig staunen, über die Natur, die uns einen Wein von so andächtiger Schönheit schenkt.

## **Westhofener Morstein Grosses Gewächs**

(20/20, bis 50) 75cl **59.**–

---

Herrliche Frucht, reiche Mineralität, wunderbare Würze, alles zeigt sich extrem intensiv, ausdrucksvoll und in perfekter Harmonie. Auch dieser Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, eine Aromatik zum Träumen und zum Meditieren, da ist eine unglaubliche Tiefe drin, es ist kaum zu beschreiben, was so ein Weingenuss für ein sinnliches Erlebnis sein kann, da ist auch eine unglaubliche Schlichtheit in diesem Wein, der braucht weder pompös noch protzig zu sein, um auf sich aufmerksam zu machen, da ist prickelnde Erotik im Spiel, und ich habe eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken. Klaus Peter Keller: «Die Weine haben auch vergleichsweise wenig Alkohol, das ist so ein Jahr, das seine eigene Balance gefunden hat. Es hat einfach alles gepasst, man musste gar nichts machen, das ist das Schönste daran.»

### **2005 Dalsheimer Hubacker Riesling trocken «G» Max**

(20/20, bis 60) 75 cl **115.–** (ausverkauft)

---

Das ist eine Selektion besonders kleiner Traubenbeeren, deren Saft entsprechend konzentriert ist, praktisch eine Beerenauslese für einen trockenen Wein, aber selbstverständlich nur aus gesunden Trauben. Schon der Duft ver-rät es, der Wein ist nochmals eine Stufe konzentrierter als die Grossen Gewächse, dennoch, die ganze Perfektion ist auch da; obwohl alles in verschwenderischem Überfluss vorhanden ist, bleibt der Wein spielerisch leicht und königlich elegant, das ist eine wahre Aromenorgie, die der Wein auf-führt, minutenlanger Nachhall, das ist eine echte Sensation, oder einfach ein Naturwunder.

### **2005 Westhofener Kirchspiel Spätlese GK**

(19/20 bis 50) 75 cl **38.–**

---

Zuerst springt mir die geniale Mineralität in die Nase, geht schon in Richtung Feuerstein, erinnert mich an meine Jugend, als wir versuchten, durch die Funken aneinander schlagender Schiefersteine Feuer zu entfachen, ein Hauch von diesem Duft ist in dem Wein, dazu die köstliche Frische von Zitrusfrüch-ten. Jetzt habe ich ihn am Gaumen und erliege seinem Charme, da sind gebündelte Kraft und verspielte Leichtigkeit mit einer solchen Perfektion vor-getragen, das Weingut Keller hat ja schon unzählige grosse Spätlesen erzeugt, grösser kann auch diese nicht sein, aber sie ist noch einen Hauch raffinierter, diese Frische, diese Fülle, diese Komplexität, ein Wein zum Stau-nen und Geniessen.

### **2005 Monsheimer Silberberg Rieslaner Auslese**

(19/20, bis 20) 75 cl **38.–**

---

Siehe Sommerweine

### **2005 Westhofen Morstein Auslese**

(19/20, bis 30) 75 cl **41.–**

---

Klaus Peter Keller: «Optimal ist es, wenn genug Wasser im Boden ist durch Regenfälle im August und es dann trocken bleibt, so wie es 2005 der Fall war.» Da ist wieder dieses verblüffende Spiel zwischen opulenter Frucht und feiner Mineralität, dazu gesellen sich noble Kräuter und florale Noten wie Lindenblüten. Am Gaumen gibt sich auch dieser Wein tänzerisch und ver-spielt, ist voll mit konzentrierter Frucht, da ist sogar eine gewisse Opulenz, aber die Frische und die Cremigkeit verleihen dem Ganzen die Leichtigkeit, das ist unbeschreiblicher Trinkgenuss, im Nachhall klingen minutenlang feinste Fruchtaromen von beeindruckender Intensität.

### **2005 Dalsheimer Hubacker Auslese \*\*\***

(20/20, bis 60) 37,5cl **69.**–

---

Der feine Honigton zeigt die hohe Qualität der Botrytis, opulente Tropenfrucht und feine Würze mit einem Hauch Kreide, alles von genialster Klarheit, der Wein funkelt mich richtiggehend an. Das ist ja in Wirklichkeit eine ganz hochwertige Beerenauslese (bei Keller gibt es einfach diese Bezeichnung bis auf eine Ausnahme nicht) so eine raffinierte BA habe ich selten gesehen; dass selbst bei dieser enormen Konzentration noch eine gewisse Schlichtheit möglich ist, das ist das phänomenalste an diesem Wein, das ist ein Fruchtelixier wie von einem andern Stern, es bleibt nur noch ungläubiges Staunen und unbeschreiblicher Genuss.

### **2005 Cuvée Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis 60) 37,5cl **69.**–

---

siehe Preis-Leistungs-Sieger

### **2005 Monsheimer Silberberg Rieslaner TBA GK**

(20/20, bis 90) 37,5cl **152.**–

---

Nach der TBA Cuvée habe ich mich ernsthaft gefragt, wie denn jetzt noch eine Steigerung der Perfektion möglich sein wird. Der Duft ist so klar, dass man gar nicht mehr riecht, dass da überhaupt Botrytis im Spiel ist, und die Fruchtaromen sind von anmutiger Schönheit und von kristallener Klarheit. Auch am Gaumen erinnert er fast mehr an einen absolut perfekten Eiswein. Klaus Peter Keller: «Da sind auch viele gesunde, eingetrocknete Beeren drin.» Dieser konzentrierte Nektar ist ein Naturschauspiel von selten gesehener Perfektion, der strahlt Lebensfreude in ihrer reinsten Form aus, jeder Schluck löst bei mir Glückshormone aus. Ich kann auch nicht so gut schreiben, dass ich im Stande wäre, die Schönheit dieses Weines richtig zu beschreiben.

## 2005 Westhofener Kirchspiel Trockenbeerenauslese

(20/20, bis 90) 37,5cl 228.—

---

Klaus Peter Keller: «Damit wir einer TBA die Goldkapsel verleihen, muss schon alles stimmen, der Wein muss von alten Reben kommen und eine perfekte Botrytis aufweisen, aber der geschmackliche Teil ist der wichtigste, der Wein muss vor allem Klarheit und Raffinesse aufweisen.» Das ist die vierte TBA in Serie, die wir probieren (es gibt noch eine Morstein), und es ist nicht so, dass schon langsam eine Sättigung eintreten würde, im Gegenteil, ich hätte Lust, auch noch den ganzen Nachmittag hier zu verbringen und mir jede Viertelstunde einen Tropfen TBA auf die Zunge zu nehmen. Der schwierigere Teil ist es, diese betörenden Eindrücke in Worte zu fassen. Der Duft dieses Weines ist hocherotisch, die Intensität berauscht die Sinne, aber es ist nicht Wucht, sondern pure Noblesse, es macht keinen Sinn alle Fruchtnuancen aufzuzählen, die aus diesem Glas funkeln, vermutlich sind da alle Früchte dieser Welt versammelt. Man darf nur einen winzigen Tropfen auf die Zunge nehmen, dann kommen die Aromen schöner zur Geltung, sonst ist der Gaumen fast zu eng, um alles aufzunehmen, der Wein versetzt mich in Trance.

Wir haben uns jetzt beinahe 4 Stunden mit der Weinkollektion von Kellers beschäftigt, ich fühle mich wie im 7. Himmel nach diesem Erlebnis. Ich habe schon ein schönes Leben.

## Rheingau

### Weingut Peter-Jakob Kühn

Peter-Jakob Kühn: «Wir haben jetzt vollständig auf Biodynamie umgestellt. Wir spritzen Brennnessel und Kamillentee, das ist keine Schädlingsbekämpfung, sondern genau wie bei uns Menschen, es ist einfach gut für die Gesundheit. Man muss es innerlich leben und fühlen, es macht einen Riesenspass so zu arbeiten. Wir haben 2002 mit der Umstellung begonnen, zuerst im Keller, da ist es am einfachsten, der Keller muss auch diese Denkweise bekommen, nicht nur der Wingert. Zum Beispiel werden alle Weine spontan vergoren. Die Sortierung der Trauben ist der letzte Einfluss, den wir nehmen, am Wein wird nichts mehr korrigiert, sonst muss ich nach jeder Korrektur wieder filtrieren, wenn man einmal anfängt etwas zu korrigieren, erzeugt man ein Ungleichgewicht. Je später ich fülle, desto einfacher geht die Filtration, weil der Wein sich dann von selbst von den Trubstoffen trennt. Die lange Maischegärung bringt Würze und Struktur in den Wein.»



Peter und Angela Kühn

## **2005 Gutsriesling Quarzit**

(17/20, bis 15) 75 cl 17.–

---

Nobler, eher zurückhaltender, sehr mineralischer Duft, feine Komplexität. Weicher, saftiger Gaumen, dennoch ist da eine gewisse Strenge drin, in Form von Struktur und einer noblen, sehr angenehmen Bitterkeit, das ist ein Riesling-Stil der ganz besonderen Art, so viel Extraktsüsse findet man selten in einem Wein dieser Art, der Nachhall ist beeindruckend lang, der Wein gefällt mir extrem gut.

## **2005 Doosberg Grosses Gewächs**

75 cl 33.–

---

Dieser Duft ist von betörender Schönheit, der Wein ist noch am Gären, dennoch kann man da schon so eine unglaubliche Vielfalt herausschmecken, ich bin absolut fasziniert von diesem Wein, obwohl er noch völlig unfertig ist. Ich kann ihn noch nicht beschreiben, ich habe es einfach im Gefühl, dass hier ein grosser Wein am Entstehen ist.

## **2005 Oestrich Lenchen Kabinett**

(17+/20 bis 25) 75 cl 18.–

---

Der Wein strahlt mich richtiggehend an, es ist kein Blender, aber mit seiner liebenswerten Schlichtheit hat er mich schon gefangen. Auch am Gaumen ist das eine köstliche Naturschönheit, ich gönne mir jetzt einfach einmal einen richtigen Schluck, es ist echt faszinierend, was da abgeht, der löst ein wohliges Gefühl aus, er verlangt und verdient Beachtung; wenn man sie ihm schenkt, bedankt er sich mit bezauberndem Charme.

## **2005 Oestrich Lenchen Spätlese**

(18/20, bis 30) 75 cl 25.–

---

Verführerischer Duft mit betörender Komplexität, köstliche Tropenfrüchte, sublimale Mineralität, feine florale Noten, Lindenblüten und ein Hauch herbe Holunderblüten. Auch das ist kein ein auf den ersten Blick sehr beeindruckender Wein, aber es ist eine Weinpersönlichkeit, man muss mit diesem Nektar meditieren, es ist weniger ein Wein für die Sonnenterrasse als vielmehr ein Begleiter zu einem abendlichen Gespräch vor dem Kaminfeuer, man muss diesen Wein fühlen, dann zeigt er seine ganze Faszination, vor allem der Nachhall singt in den begeisterndsten Tönen.

## **2005 Oestrich Lenchen Auslese**

(18+/20, bis 40) 37.5cl **35.–**

---

Reiche, fast ins Opulente tendierende Botrytisnase, sehr klar und fein und unendlich vielschichtig. Der Wein liegt, ähnlich einer Beerenauslese, wie Öl auf der Zunge, es ist nicht ein Knaller, der mich gleich anspringt, aber da ist ein absolut faszinierendes Spiel, das er am Gaumen aufführt, selbst der zeigt bei aller Opulenz eine noble Schlichtheit, der hat etwas unglaublich Liebenswürdiges an sich, ein Wein, der berührt.

## **2005 Oestrich Lenchen Beerenauslese**

(20/20 bis 60) 37,5cl **90.–**

---

Dieser Duft ist ganz einfach umwerfend schön, die Fruchtaromen sind unheimlich komplex, die Botrytis von purer Klarheit. Am Gaumen ist es zuerst einmal einfach ein Delikatesse, man muss sich das wörtlich überlegen, wenn das erste Wort, das mir bei einer BA in den Sinn kommt, Delikatesse ist, dann ist das schon sehr aussergewöhnlich, da sind gebündelte Aromen, aber von sublimer Feinheit, da ist jeder Schluck ein Fest, das ist ein Stück pure unverfälschte Natur von einmaliger Reinheit, der löst bei mir unglaubliche Emotionen aus, ich habe Tränen in den Augen.

## **Weingut Robert Weil**

Wilhelm Weil: «Es war ein Jahr wie im Bilderbuch, der warme, aber nicht heisse Sommer legte die Basis für den grossen Jahrgang. Natürlich hat man gerne einen Reifevorsprung, der das Risiko mindert, aber ideal ist es, wenn der Herbst die perfekte Reife bringt. Durch eine längere Hängezeit der Trauben können diese mehr Aromastoffe aufnehmen. 2005 ist nichts chaptalisiert und nichts entsäuert, alle Weine sind genau so wie sie uns von der Natur geschenkt wurden. Wir sollten mit Superlativen vorsichtig umgehen, solange der Jahrgang noch nicht verkauft ist, aber es ist einfach so: 2005 ist das beste, was ich in meiner Berufslaubahn erlebt habe.»

## **2005 Robert Weil Kabinett trocken**

(17/20, bis 12) 75cl **21.–**

---

Dieser Duft ist schon unglaublich raffiniert, feine Frucht, köstliche Mineralität und aromatische Kräuternuancen formen sich zu einem Aromenbild von betörender Schönheit. Am Gaumen begeistert das perfekte Gleichgewicht zwischen samtener Weichheit und erfrischender Rasse, sowie diese verspielt leichte Art, mit der dieses Kraftbündel daherkommt. Wer das Filigrane eines trockensten Rieslings schätzt, findet sie hier in Perfektion, obwohl diese Trauben sage und schreibe 95 Öchsle hatten.



*Wilhelm Weil*

### **2005 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs**

(20/20, bis 50) 75 cl **49.–** 150 cl **108.–**

---

Der Duft ist ein Erlebnis, gibt sich nobel zurückhaltend, aber da ist eine unbeschreibliche Komplexität, Noblesse pur, diese geniale Frucht im Wechselspiel mit der köstlichen Mineralität, feiner Würze und floralen Noten. Am Gaumen ist er zuerst einmal weich wie Seide, da sind aber auch gebündelte Aromen, da ist unglaublich Stoff in diesem Wein, die herrliche Extraktsüße trägt die Aromen minutenlang, Wilhelm Weil betont, dass er wirklich trocken ist, ja, dass er mit 5,5g Restzucker sogar weniger Restzucker hat als die trockene Spätlese, und das schmeckt man auch deutlich, Extraktsüße schmeckt ganz anders als Restzucker, in dieser Weinklasse wirkt Zucker irgendwie als Fremdkörper, macht den Wein zu breit, das hier ist trockener Riesling in Perfektion, einer der allergrössten, die ich kenne.

### **2005 Robert Weil Kabinett**

(18/20, bis 30) 75 cl **21.–**

---

Siehe Sommerweine

### **2005 Robert Weil Spätlese**

(18+/20, bis 40) 75 cl **29.–**

---

Siehe Sommerweine

### **2005 Kiedrich Gräfenberg Spätlese**

(19/20, bis 50) 75 cl **49.–**

---

Da springt die pure Frische in die Nase, Zitrusfrucht bis zum Abwinken, dazu sinnliche mineralische Noten und feinste Lindenblüten, ergibt eine unbeschreibliche Komplexität. Das ist die reine Eleganz, trotz monumentaler Konzentration, das ist ganz sicher die eleganteste Gräfenberg Spätlese von Weil, die ich kenne, und es ist gleichzeitig eine der konzentriertesten, ich flippe aus, der Wein ist von bestechender Klarheit, aus 100% gesunden Trauben, ohne Botrytis, eine so gigantische Konzentration, das ist ein Wunder der Natur, und das Beeindruckendste ist auch hier die Leichtigkeit eines Rieslings, das kann kein anderer Süsswein in dieser Perfektion.

## **2005 Kiedrich Gräfenberg Auslese**

(20/20, bis 80) 75 cl **99.–** 37,5 cl **52.–**

---

Da ist jetzt richtig Botrytis im Spiel, aber auch die ist von purer Reinheit, nur der Hauch Honig deutet darauf hin, im Vordergrund steht konzentrierte Tropenfrucht, ein Duft der die Sinne jubeln lässt. Am Gaumen ist auch dieser Wein so wunderschön schlank, da sind Frische, Fülle, Aromatik! Alles in Superlativen, und dabei bleibt er so faszinierend elegant, das ist knisternde Erotik, der Genuss dieses Weines ist ein unbeschreibliches Erlebnis, es gibt eine längere Pause nach diesem Wein, aber die Aromen haben noch nicht einmal begonnen abzuklingen, als der nächste Wein serviert wird.

## **2005 Kiedrich Gräfenberg Beerenauslese**

(20/20, bis 90) 75 cl **420.–** 37,5 cl **210.–**

---

Eine himmlische Fruchtexplosion schon im Duft, die Botrytis ist so fein, dass man sie gar nicht riecht, ein Hauch Honigmelone vielleicht, ansonsten ist da pure Tropenfrucht in kaum je zuvor erlebter Intensität. Im Antrunk macht er auf «Understatement», aber einen Moment später kann er sich nicht mehr verstecken, jetzt ist der Gaumen fast überfüllt mit köstlichsten Aromen, aber überfüllt ist falsch, es ist ein Schlaraffenland von Fülle, aber nichts ist zu viel, die Harmonie ist von absoluter Perfektion, da sind 1000 Aromen versammelt und man möchte keines davon missen, da kann ich einfach nur staunen und dankbar sein, dass ich so etwas erleben darf.

## **2005 Kiedrich Gräfenberg TBA**

(20/20, bis 90) 75 cl **840.–** 37,5 cl **420.–**

---

245 Öchsle, 13 Promille Säure, nur schon diese Werte sind beeindruckend. Der Wein fließt schon wie Öl ins Glas. Hier ist eine opulente Botrytis, aber es ist nicht ein Hauch eines Fehltones drin, intensiver Honigduft und ein ganzer Korb voll reifster tropischer Früchte, und auch die Mineralität ist da und verleiht einen zusätzlichen Schuss Raffinesse. Man hat ja fast etwas Angst, so einen Giganten an den Gaumen zu nehmen. In der Regel ist die Beerenauslese Goldkapsel, die versteigert wird, der raffiniertere Wein, aber diesmal ist das nicht der Fall, es gab schon einmal Mostgewichte über 300 Öchsle, aber eine TBA von dieser Perfektion gab es noch nie, da bleibt eigentlich nur noch ungläubiges Staunen über so einen Wein und die Einsicht, dass der Wortschatz der deutschen Sprache nicht ausreicht, um so einen Nektar angemessen zu beschreiben.

Es ist jetzt 20.30h, wir sind gerade mit der Probe bei Weil fertig und kommen mit einiger Verspätung zum Nachtessen. Die Weine von Keller, Kühn und Weil an einem Tag zu verkosten, ist ein Vergnügen, das sich kaum in Worte fassen lässt. In einem so perfekten Jahr wie 2005 sind die Eindrücke allerdings fast nicht mehr zu verkraften. Es ist nicht so, dass die Weine zu üppig sind und sich somit eine gewisse Sättigung einstellt, ich hätte im Gegenteil durchaus noch Lust, weiter zu probieren. Aber schreiben könnte ich definitiv nicht mehr, ich bin fix und fertig, fast ein Wenig überfordert von den Eindrücken und Emotionen, die diese Weine in mir ausgelöst haben. Aber ich spüre auch ein unglaubliches Glücksgefühl in mir. Es ist ein grosses Geschenk, so etwas erleben zu dürfen. Es ist auch ein Geschenk, dass man spürt, was abgeht, wenn man solche Weine probiert. Ich beobachte auch oft Leute, Kollegen sogar oder Weinkritiker, die völlig emotionslos solche Weine probieren und die offensichtlich überhaupt nicht merken, was da passiert.

## Pfalz

### Weingut Koehler-Ruprecht

Die Weine von Bernd Philippi kommen immer ein Jahr später auf den Markt, wir bieten deshalb den Jahrgang 2004 an.

#### **2004 Kallstadter Saumagen Spätlese trocken**

(18/20, 08 – 25) 75cl **22.–**

---

Intensiv mineralischer Duft, fast ins Feuerstein tendierend, dazu jede Menge köstliche Frucht, einfach herrlich, so duftet ein grosser trockener Riesling. Ein Kraftpaket am Gaumen, die Säure ist weich wie Butter, aber von purer Rasse, ein Mund voll Wein, muskulös, aber wunderbar schlank und aromatisch, genialer Nachhall, hat diese traumhafte 2004er Säure.

#### **2004 Kallstadter Saumagen Auslese trocken**

(18+/20, 10 – 35) 75cl **32.–**

---

In der Nase eher verhaltener als die Spätlese, aber köstlich, alles ist extrem dezent, dennoch von beeindruckender Komplexität, feinste Mineralien, rassistige Zitrusfrucht. Auch im Antrunk übt er noble Zurückhaltung, burgundische Eleganz, dann habe ich plötzlich einen Mund voll traumhafter Aromen, der Wein hat Saft und Schmelz im Überfluss, das ist so ein Riesling, den man in einigen Jahren kaum noch von einem weissen Burgunder unterscheiden kann, der Wein hat auch ein riesiges Alterungspotenzial, raffinierter Nachhall.



*Bernd Philippi*

# Franken

## Weingut Brennleck

Das Weingut ist zwar vor allem wegen seiner hervorragenden Silvaner bekannt. Das sind auch ohne Zweifel absolut hervorragende Weine. Mir persönlich sind diese allerdings einfach zu üppig und zu wenig bekömmlich. Wenn ich zu solchen Weinen eine Degustationsnotiz schreibe, kommt es einfach nicht gut heraus. Wenn Weine bei mir keine Emotionen auslösen, mögen sie objektiv gesehen auch noch so gut sein, kann ich sie nicht ihrem Wert entsprechend beschreiben. Also lasse ich es lieber bleiben. Es gibt ja genügend Weine, die mich begeistern. Der Riesling dieses Weingutes zum Beispiel, den möchte ich Ihnen nicht vorenthalten.

### **2005 Escherndorfer Lump Spätlese trocken**

(18+/20, bis 25) 75cl **29.–**

---

Das ist ein köstlicher Terroirduft, der mir da entgegenströmt, ein Riesling-Klassiker, sehr mineralisch geprägt und mit viel Würze. Schlanker, eleganter und gleichzeitig dichter, kraftvoller Gaumen mit viel süßem Extrakt, perfekt harmonischer, wunderbar süffiger Wein, ist in der Kategorie eines sehr guten Grossen Gewächses anzusiedeln.

# Mosel

## Weingut J. J. Christoffel

### **2005 Erdener Treppchen Kabinett**

(18/20, bis 30) 75cl **18.–**

---

siehe Sommerweine

### **2005 Erdener Treppchen Spätlese**

(18+/20, bis 40) 75cl **23.–**

---

Das ist himmlisch, die Melodie, die dieser Wein singt. Schon der Duft hat eine betörende Ausstrahlung, es macht wenig Sinn, die Aromen aufzuzählen, welche da funkeln, es sind die Harmonie des Ganzen und die Komplexität, die so faszinieren. Auch am Gaumen ist das eine Naturschönheit, der Wein ist weich wie Seide, dennoch ist da Rasse pur, geniale Fruchtsüsse und jede Menge frische, rassige Säure, diese tänzerische Raffinesse; ich finde einfach die Worte nicht, um meine Begeisterung auszudrücken, dann ist mein Glas längst leer, aber die Aromen sind noch minutenlang voll da.



*Hans-Leo Christoffel und  
Robert Eymal*

## **2005 Ürziger Würzgarten Auslese\***

(19/20, bis 50) 75 cl **28.–**

---

Siehe Preis-Leistungs-Sieger

## **2005 Erdener Treppchen Auslese\*\***

(19+/20, bis 60) 75 cl **35.–**

---

Im Duft übt er sich in nobler Zurückhaltung, obwohl die Komplexität enorm ist, wer allerdings tief in dieses Glas hineinreicht, wird mit einer Fruchtmelodie der sinnlichen Art belohnt. Am Gaumen weckt er auch den oberflächlichen Betrachter, da ist es eine wahre Fruchtbombe und dennoch wirkt er alles andere als dick oder breit, es bleibt bei aller Kraft ein köstlicher Filigrantänzer, dies obwohl er auch noch im Nachhall den Gaumen minutenlang in Beschlag nimmt, das ist ein fast übersinnliches Weinerlebnis, der Wein vereint die Konzentration einer BA mit der Leichtigkeit eines Kabinett.

## **2005 Ürziger Würzgarten TBA**

(20/20, bis 90) 37.5 cl **330.–**

---

225 Öchsle. Eine TBA verrät immer schon 90% ihrer Qualität im Duft, wenn sie so strahlend klar wie diese ist, kann schon fast nichts mehr falsch sein, da ist pure, glasklare hochkonzentrierte Frucht in einer Vielfalt, deren Beschreibung Seiten füllen würde, ich habe auch nicht die Geduld, mich so lange mit dem Duft aufzuhalten, ich will ihn am Gaumen spüren. Ich kenne ja den Jahrgang und ich kenne Christoffel, also habe ich eine ziemlich genaue Vorstellung, wie der Wein schmecken wird, und er schmeckt sogar noch eleganter als ich es mir vorgestellt hatte: es ist ganz offensichtlich doch ein Unterschied, ob die Natur eine TBA praktisch schenkt, oder ob sie mit enormem Aufwand erarbeitet werden muss, das hier ist schon die absolute Perfektion, höher kann die Konzentration nicht mehr sein, und eleganter kann ein Wein auch nicht mehr sein, normalerweise ist eine TBA etwas, von dem man einmal ein Glas trinken kann, von dieser hier könnte man, wenn man sich die nötige Zeit dazu nimmt, eine ganze Flasche trinken ohne satt zu werden, nebst monumentaler Süsse sind da halt auch Rasse und Frische im gleichen Ausmass.



## Weingut Grans Fassian

Man sagt es ja immer wieder, die Weine sind wie der Winzer. Das trifft auch hier besonders zu, die Weine sind einfach charmant und liebenswert, haben es nicht nötig ein Spektakel aufzuführen.

### **2005 Trittenheimer Kabinett**

(17+/20, bis 30) 75cl **16.–**

---

Gerhard Grans: «Ich habe mir jetzt über Jahre die Parzellen ausgesucht, die immer den idealen Kabinett liefern, das bewährt sich besonders in diesem Jahr, wo es nur Auslese-Mostgewicht gibt.» Sehr tiefgründiger, süßer Riesling-Duft, an eine konzentrierte Spätlese erinnernd, glasklar und von genialer Eleganz. Am Gaumen vereint er die schlanke, filigrane Art eines Kabinett mit der Kraft einer Spätlese der Spitzenklasse, ein gigantisches, total erfrischendes Fruchtbündel, es ist einfach pure Freude, sich von diesem Wein verwöhnen zu lassen.

### **2005 Trittenheimer Apotheke Spätlese**

(18/20, bis 40) 75cl **26.–**

---

Man riecht noch etwas die Spontanvergärung, ich liebe diesen Duft, der von Klarheitsextremisten als Fehlton missverstanden wird, irgendwie ist das der Ausdruck von unverfälschter Natur. Der Wein ist im Antrunk etwas schlanker als das Piesporter Goldtröpfchen, aber es ist letztlich der raffiniertere Wein. Dieses Kraftbündel kommt so unglaublich verspielt daher wie ich es in dieser Vollendung nur im Jahrgang 2005 erlebe, ich möchte möglichst die Weine, die das am schönsten zeigen, deshalb ziehe ich diese Trittenheimer Spätlese der Piesporter vor.

### **2005 Trittenheimer Apotheke Auslese**

(19/20, bis 50) 75cl **41.–**

---

Im Duft ist einfach strahlend klare Frucht von betörender Frische und bestechender Schönheit. Auch am Gaumen ein himmlisches Fruchtelixier, da sind Charme und Lebensfreude ohne Ende, der ist einfach nur unendlich gut, ohne dass viel Kompliziertes dran wäre, wer ihn probiert, verliebt sich automatisch in diesen Wein, er ist einfach gross, ohne dass er sich in den Vordergrund drängt.



*Gerhard Grans*

## Weingut Fritz Haag

Mit dem Vorsatz, nicht allzu viel verschiedene Weine einzukaufen, bin ich angereist. Aber was will man angesichts einer so traumhaften Weinpalette wie dieser vom Weingut Fritz Haag machen? Man muss ganz einfach alle Weine haben. Jeder Wein ist anders, jeder eine Persönlichkeit für sich, und jeder von solcher Perfektion wie kaum je zuvor.

### **2005 Fritz Haag QbA**

(17/20, bis 09) 75 cl **15.–**

---

Das ist schon im Duft wieder dieser liebenswerte charmante, Wein, wie immer, er bewahrt seine Feinheit, auch wenn er konzentrierter ist als in den Vorjahren. Am Gaumen gefällt er durch perfekte Harmonie zwischen Kraft und Eleganz, zwischen feiner Extraktsüße und verspielter Rasse, das ist trockener Riesling in seiner verspielten Art, oder einfach Trinkspass pur.

### **2005 Brauneberger Juffer Kabinett**

(18/20, bis 30) 75 cl **20.–**

---

92 Öchsle, über 60 g Restzucker, die man kaum schmeckt. Wunderbare Frische, der Wein funkelt wie ein Edelstein, reife gelbe Frucht, raffinierte Mineralität. Am Gaumen ist es einfach konzentrierte Finesse, ein Fritz Haag-Wein wie er im Buche steht, da sind Rasse, Frische, Saft und Schmelz, alles im Überfluss, aber gleichzeitig bleibt es ein zarter Filigrantänzer, ein echtes Phänomen, dieser Kabinett, traumhaft.

### **2005 Brauneberger Juffer Spätlese**

(18+/20, bis 35) 75 cl **23.–**

---

Siehe Preis-Leistungs-Sieger

### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese**

(19/20, bis 40) 75 cl **28.–**

---

Im Vergleich mit der Juffer Spätlese ist die schon nochmals einen Hauch konzentrierter, aber sie fordert einen auch mehr, das ist ein extrem edler Wein, monumentale Aromenvielfalt, da ist gewaltig Kraft drin, er ist fast überladen mit Aromen, dennoch wirkt er überhaupt nicht schwer oder breit, ist im Gegenteil immer noch gertenschlank und mit einem raffinierten, minutenlangen Nachhall ausgestattet; eine Überspätlese, die allerdings nur sehr beschränkt verfügbar ist.



*Oliver Haag*

### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Nr. 06**

(19/20, bis 50) 75 cl **37.–**

---

Oliver Haag: «Ich liebe Weine, die zwar schon Kraft haben, die aber immer noch filigran und leicht bleiben, das hat der Jahrgang sehr schön hervorgebracht.» Das ist auch so ein Wein, der wie ein Diamant funkelt, der strahlt übers ganze Gesicht. Am Gaumen ist die reine Konzentration von Fruchtaromen, mit einer Frische und Leichtigkeit vorgetragen, die mich begeistern, man spürt nichts anderes als konzentrierte, enorm frische und rassige Zitrusfrucht, unendliche Länge, und das soll die kleinere der Fritz Haag-Auslesen sein?

### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese 10**

(19/20, bis 50) 75 cl **40.–** 37.5 cl **22.–**

---

Im Duft zeigt er sich erstaunlich zurückhaltend, aber wenn man richtig hineinriecht zeigt er seine enorme Komplexität, der zarte Duft beinhaltet eine beeindruckende Vielzahl an Nuancen und ist von bestechender Klarheit. Der Wein ist unglaublich schlank, und gleichzeitig ist es pure Konzentration, das ist ein monumentales Kraftpaket, diese Rasse ist unbeschreiblich, das ist die beste Auslese 10, die es je gab, ein kleines Wunder der Natur, denn die Auslese 10 gehörte schon immer zu den perfektesten Auslesen Deutschlands.

### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 09**

(20/20, bis 60) 75 cl **64.–** 37.5 cl **34.–**

---

Das ist ein bezaubernd schöner Duft, er ist in keiner Weise aufdringlich oder laut, aber von betörender Schönheit, die Fruchtaromen funkeln auf unglaublich raffinierte Art. Auch am Gaumen sind es einfach konzentrierte Finessen, der Wein ist von einer Eleganz und Beschwingtheit, die man erlebt haben muss um es zu glauben; der Wein ist so leicht, dass man ihn auf der Zunge gar nicht spürt, dennoch tanzen die köstlichsten Aromen in unglaublicher Vielfalt mit verspielter Leichtigkeit am Gaumen, das ist ein Wein zum Meditieren, ich kenne viele Rieslinge, die durch Konzentration und Leichtigkeit glänzen, aber in dieser Vollendung habe ich es kaum je erlebt.

### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 12**

(20/20, bis 60) 75 cl **66.–** 37.5 cl **35.–**

---

Die ist noch einen Hauch konzentrierter als die 09, ist im Gegensatz zu letzterer auch auf den ersten Schluck absolut beeindruckend, die knallt schon im Antrunk, ist im Vergleich ein richtiger Kraftprotz, strotzt vor Konzentration, aber auch die bleibt gertenschlank und von purer Rasse, nicht mehr enden wollendes Rückaroma. Ich kann mich dieses Jahr nicht für eine der beiden GKs entscheiden, das sind zwei so unterschiedliche Weinpersönlichkeiten und jede für sich ist einzigartig.

## **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese**

(20/20, bis 90) 75 cl **336.–** 37,5 cl **168.–**

---

155 Öchsle, 10 Promille Säure. Auch hier ist die Botrytis von beeindruckender Klarheit, da duftet ein köstliches Fruchtelixier aus dem Glas, eine himmlische Duftorgie. Am Gaumen ist eisweinartige Rasse, reine Konzentration, aber immer noch verspielte Leichtigkeit, eine BA der absoluten Superlative, da gehen die Emotionen mit mir durch, mir fehlen die Worte, ich bin einfach nur beeindruckt und genieße diesen Moment.

Es ist erneut 20 Uhr geworden, wir haben gerade diesen letzten Wein des heutigen Tages probiert. In mir ist einerseits das Glücksgefühl über das Erlebte, aber andererseits auch die Einsicht, dass ich schlicht an die Grenze gekommen bin. Gut 80 Weine haben wir heute verkostet. Es war keiner dabei, den man einfach schnell übergehen konnte. Der einfachste Wein, den wir heute probiert haben, wäre in einem schwächeren Jahrgang ein Spitzenwein gewesen. War es einfach zu viel des Guten, oder sind die Weine einfach besser als ich schreiben kann? Wahrscheinlich beides.

## **Weingut Willi Haag**

Das Weingut hat mit dem Gutsriesling nicht nur unseren Wein des Jahres und die preiswerteste Auslese Goldkapsel des Jahrgangs, es gibt wohl auf der ganzen Welt kaum ein Weingut, das so preiswert Weine der Spitzenklasse produziert.

## **2005 Gutsriesling**

(17/20, bis 20) 75 cl **13.–**

---

Siehe Wein des Jahres

## **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese**

(17+/20, bis 35) 75 cl **18.–**

---

Siehe Sommerwein

## **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK Nr. 7**

(19/20, bis 50) 75 cl **32.–**

---

Siehe Preis-Leistungs-Sieger

## **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese**

(20/20, bis 70) 37.5cl **78.–**

---

Die Botrytis duftet zart und glasklar, wunderbare Tropenfrucht, feinste Würze, hei ist das ein Bouquet, Noblesse pur. Am Gaumen von A–Z eine Köstlichkeit, vereint monumentale Kraft mit graziler Feinheit, das ist reiner Nektar, alles bewegt sich in perfekter Harmonie, man lässt sich immer wieder dazu verleiten, zu grosse Schlücke zu nehmen, aber das verkraftet der Gaumen gar nicht, ein kleiner Tropfen auf der Zunge versprüht schon Aromen im Überfluss, das ist so ein Wein, von dem man am besten jede Viertelstunde einen Tropfen auf die Zunge nimmt, dann kann man das Geschmackserlebnis stundenlang geniessen, und es wird garantiert nicht langweilig bevor die Flasche leer ist. Leider ist diese sehr preiswerte BA nur in sehr beschränkten Mengen verfügbar.

## **Schloss Lieser**

Ich werde mir eigentlich erst zu Hause beim Überarbeiten der Texte und Kalkulieren der Preise richtig bewusst, was Thomas Haag hier für eine gigantische Kollektion präsentiert hat, die zudem auch noch extrem preiswert ist. Etwas auch nur annähernd Ähnliches gab es noch nie. Ob es je wieder so etwas geben wird, steht in den Sternen. Da kann ich nur empfehlen: Greifen Sie zu!

## **2005 Schloss Lieser Kabinett**

(17+/20, bis 25) 75cl **15.–**

---

Siehe Preis-Leistungs-Sieger

## **2005 Lieser Niederberg Helden Spätlese**

(18/20, bis 50) 75cl **21.–**

---

Der duftet wunderbar frisch, es sind gelbe Früchte wie Aprikose und Pfirsich, ganz dezente, raffinierte Mineralität. Der Antrunk ist von unbeschreiblicher Raffinesse, einerseits knallt es richtiggehend vor Rasse und Frische, anderseits ist der Wein bezaubernd zart und filigran, ein Gegensatz, den man sich nicht vorstellen kann, man kann es nur glauben, wenn man es selber erlebt, im Nachhall bleibt minutenlang einfach frische, hochkonzentrierte Frucht, ein Wein von dieser Perfektion ist ein seltenes Erlebnis.

## **2005 Lieser Niederberg Helden Auslese GK**

(19+/20, bis 60) 75cl **38.– 37.5cl 20.–**

---

Der Duft ist von filigraner Feinheit, zarte, köstliche Frucht, feine Mineralität, raffinierte Würznoten, unbeschreibliche Komplexität. Im Antrunk ist eine wunderbare Fruchtsüsse vorherrschend, dazu die geniale Frische und die zarte Rasse, der Wein beeindruckt durch monumentale Kraft, aber noch viel mehr durch seine sagenhafte Raffinesse, was für ein wunderbarer Wein!

### **2005 Lieser Niederberg Helden Auslese LGK**

(20/20, bis 70) 75 cl **54.–** 37.5 cl **29.–**

---

Dieser Duft ist von atemberaubender Schönheit, streichelt die Nase nur ganz zart, dennoch ist es eine wahre Aromenorgie, Frucht ohne Ende, die Botrytis ist strahlend klar. Auch im Antrunk beginnt sie erstaunlich zart und filigran, aber da ist gebündelte Kraft, diese Fruchtaromen sind so etwas von raffiniert, das ist ein Kraftbündel und ein köstlicher Meditationswein in einem, der Nachhall klingt unendlich, in sich ständig abwechselnden Nuancen, ein Weinmonument.

### **2005 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese LGK**

(20/20, bis 70) 75 cl **64.–** 37.5 cl **34.–**

---

Glasklare, reiche, sehr ausdrucksvolle Nase, traumhaft schön, ein Duft, der mir fast den Verstand raubt. Ein köstliches Fruchtelixier, gigantisch konzentriert, gleichzeitig von filigraner Feinheit, da ist verschwenderischer Überfluss, dennoch trotz der Wein zu keinem Zeitpunkt damit. Nicht die Tatsache, dass es eine Granate ist, macht die Grösse dieses Weines aus, sondern der geradezu schlichte Auftritt.

### **2005 Lieser Niederberg Helden Beerenauslese**

(20/20, bis 80) 75 cl **165.–** 37.5 cl **83.–**

---

Siehe Preis-Leistungs-Sieger

### **2005 Lieser Niederberg Helden Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis 80) 37.5 cl **215.–**

---

Der Wein war bei unserem Besuch auf dem Weingut noch mitten in der Gärung. Deshalb konnten wir ihn nicht probieren. Wir bekommen 24 halbe Flaschen davon.

## **Weingut Dr. Loosen**

Ernst Loosen: «Der Sommer ist nicht in besonders schöner in Erinnerung, wir konnte gerade drei Mal bis Mitternacht draussen grillieren. Dennoch war es das Jahr mit der höchsten Durchschnittstemperatur der letzten 100 Jahre. Es war ein sehr ausgeglichenes Jahr, was die kontinuierliche Traubenreife begünstigt hat. Wir hatten früh sehr viele Botrytis. 2003 lagen alle Mostgewichte innerhalb 88 bis 96 Öchsle, das wollten wir nicht nochmals, deshalb haben wir gleich am Anfang sehr viel selektiert, haben die Botrytis von den gesunden Trauben getrennt, um die hochwertigen Botrytis-selektionen auf Sicher zu haben.»

## **2005 Ürziger Würzgarten Riesling alte Reben**

(18/20, bis 30) 75 cl **30.–**

---

Herrliche Frucht gepaart mit nobler Würze und feinsten Mineralität, köstlich dieser Duft, mit in erster Linie frischer Zitrusfrucht. Da ist gewaltig viel Stoff in diesem Wein, geniale Rasse, köstliche Extraktzüsse, das ist der Prototyp eines grandiosen trockenen Weines von der Mosel, verspielte Leichtigkeit gepaart mit geballter Kraft, gute Struktur, ein Traum im Nachhall. Gedacht ist auch der als Grosses Gewächs, darf sich aber, wie bei Dönnhoff, nicht so nennen.

## **2005 Bernkastler Lay Kabinett**

(17/20, bis 25) 75 cl **18.–**

---

Ein geniales Fruchtpaket schon in der Nase, pure frische Zitrusfrucht. Ein Knaller am Gaumen, der Wein ist weich wie Seide, dies trotz seines geradezu explosiven Auftretens, füllt den Gaumen mit rassigen Zitrusaromen, grandioser, ungemein konzentrierter Kabinett.

## **2005 Erdener Treppchen Spätlese**

(18/20, bis 40) 75 cl **26.–**

---

Da duftet mir ein ganzer Kräutergarten entgegen, ich hatte vermutet, dass das der Ürziger Würzgarten ist, ich probiere nochmals zurück zum Würzgarten, der eigentlich in der Regel einer meiner Lieblingsweine bei Loosen ist, aber das Treppchen ist dieses Jahr der absolute Hammer, da ist Würze, da ist Mineralität, da ist auch Frucht ohne Ende, ein Duft, der mich fasziniert. Und dann erst am Gaumen, nur schon die cremige Konsistenz, das tut aber der Rasse keinen Abbruch, da ist gebündelte Kraft, aber gleichzeitig grazile Eleganz, eine Aromatik zum Verlieben, sensationelle Spätlese. Irgendwie muss diese Lage 2005 von der Natur besonders begünstigt worden sein. Schon bei Christoffel waren die Erdener Weine überragend.

## **2005 Ürziger Würzgarten Auslese**

(19/20, bis 50) 75 cl **41.–** 37.5 cl **23.–**

---

Unter Loosens Auslesen ist das schon der Gigant, das ist der Würzgarten im wahrsten Sinne des Wortes, und das in einer selten gesehenen Komplexität, da ist auch Tropenfrucht der genialen Art und eine die Sinne betörende Mineralität. Am Gaumen ist Noblesse angesagt, eine geballte Ladung Frucht kommt herrlich schlank und elegant daher, strotzt vor Fülle, im Nachhall eine Delikatesse, klingt mit einer absolut sublimen Aromatik aus.



*Ernst Loosen*

### **2005 Erdener Prälät Auslese**

(19/20, bis 50) 75cl **56.–** 37.5cl **30.–**

---

Das Prälät wurde im ersten Moment vom Würzgarten fast etwas weggedrückt, aber es ist eine Köstlichkeit vom ersten Nasenkontakt bis zum Schluss des minutenlangen Nachhalls, auch da ist geballte Kraft, aber die ist so gezügelt, dass es ein filigraner Meditationswein wird, so etwas kann nur ein grosser Riesling.

### **2005 Ürziger Würzgarten Auslese Goldkapsel**

(20/20, bis 70) 75cl **68.–** 37.5cl **36.–**

---

Ein Duft zum Staunen, extrem intensiv, reich, opulent, aber dann auch unglaublich fein, ja filigran, das ist pure Sinnlichkeit. Am Gaumen eine Delikatesse, Kraft und Feinheit, Rasse und Schmelz, Süsse und Säure, alles ergänzt sich zur Perfektion, ein köstlicher Nektar.

### **2005 Erdener Prälät Auslese Goldkapsel**

(20/20, bis 60) 75cl **81.–** 37.5cl **43.–**

---

Dieser Duft ist von berauscher Schönheit, die absolut klare, reine Botrytis riecht man kaum, Frucht und Würze sind absolut köstlich. Am Gaumen ein galanter Charmeur, der Wein schmiegt sich wie Öl an den Gaumen, erfüllt ihn mit einer geradezu erotischen Aromatik, wenn man dieses Spiel von A–Z richtig auskostet, ist das ein unbeschreibliches Weinerlebnis, Riesling in Perfektion. Das sind so Weine, die auch einen oberflächlichen Betrachter beeindrucken können, aber wer sich vertieft mit ihm befasst, bekommt unendlich viel mehr zurück.

### **Willi Schaefer**

Willy Schaefer: «Wir freuen uns, dass die Weine trotz hoher Mostgewichte immer noch schön schlank geblieben sind.»

### **2005 Graacher Himmelreich Kabinett Nr. 16**

(17+/20, bis 25) 75cl **19.–**

---

Wow, dieser Duft, der strahlt übers ganze Gesicht, sublime, frische Frucht, wunderbare Mineralität, total verspielt und von strahlender Klarheit. Am Gaumen eine köstliche Delikatesse, der Prototyp eines perfekten Kabinett, feine Rasse, tropische Früchte, dieser absolut raffinierte Wein hat gigantisch Kraft, das ist Trinkspass, wie man es sich schöner nicht mehr vorstellen kann.



*Willi Schaefer*

## **2005 Graacher Himmelreich Spätlese Nr. 12**

(18/20, bis 40) 75cl **26.**–

---

Der gibt sich im Vergleich mit dem Vorgänger fast bescheiden im Duft, aber man sollte ihn nicht unterschätzen, man muss vor allem auf die Komplexität achten, und die ist berauschend. Am Gaumen hingegen ist das ein Knaller, da ist pure Kraft, betörende Frische und enorme Konzentration, ein Wein der singt, einfach herrlich so eine wunderbar erfrischende Spätlese.

## **2005 Graacher Domprobst Auslese Nr. 6**

(19/20, bis 50) 75cl **53.**–

---

Glasklarer, frischer Duft nach Zitrusfrüchten, Noblesse ausstrahlend. Enorm konzentrierte, aber immer noch wunderschön schlanke Auslese, das ist eine berauschende Fruchtkonzentration in diesem mit solcher Verspieltheit auftretenden Wein, die Kombination von perfektem Reifegrad mit rassischer Frische kommt in diesem Wein besonders schön zu Tragen, der Nachhall lässt mich noch minutenlang über dieses Geschenk der Natur staunen.

## **2005 Graacher Himmelreich Auslese Nr. 9**

(20/20, bis 70) 75cl **64.**– 37.5cl **32.**–

---

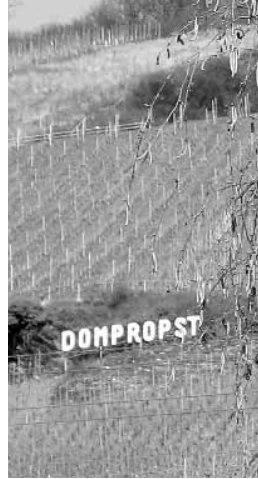
Schon der Duft deutet es an, das ist schon beinahe eine Beerenauslese, opulente, aber ungemein feine Botrytis, Honigmelone, Tropenfrüchte, feine florale Zugaben in Form von Lindenblüten und einem Hauch herber Holunderblüten. Das Konzentrat ist enorm, Leichtigkeit und Frische beeindrucken, köstlich verspielte Aromatik, ein sinnliches Getränk.

## **2005 Graacher Domprobst Beerenauslese**

(20/20, bis 80) 75cl **194.**– 37.5cl **98.**–

---

Willy Schaefer: «Die Trauben waren so schön eingetrocknet, dass man die Botrytis im Wein kaum riecht.» Wenn ich schon die Klarheit und die Komplexität dieses Duftes ansehe, dann muss das schon eine ganz grosse BA sein, da sind fast alle Früchte dieser Welt versammelt, dazu köstliche florale Noten, Kräuter und traumhafte Mineralien. Am Gaumen ein funkelnder Diamant, diese Klarheit, diese Frische, diese Fülle, diese Konzentration, das ist einfach sagenhaft, ein übersinnliches, kaum zu beschreibendes Weinerlebnis.



## Weingut J. J. Prüm

Vom Weingut Prüm haben wir die 2004er bisher noch nicht angeboten. Ich bitte alle Prüm-Fans um Entschuldigung. Nachdem wir letztes Jahr bei der Drucklegung unseres Mailings die Preise noch nicht hatten, habe ich es anschließend, in der Hektik des vergangenen Jahres, schlicht vergessen. Die gute Nachricht ist, dass wir die Weine reserviert haben und sie zu den gleichen Konditionen wie vor einem Jahr anbieten können. Wir importieren sie auch im Herbst 2006.

### **2004 Wehlener Sonnenuhr Kabinett**

(17+/20, bis 25) 75 cl **24.–**

---

Schon der Duft deutet es an, das ist schon beinahe eine Beerenauslese, opulente, aber ungemein feine Botrytis, Honigmelone, Tropenfrüchte, feine florale Zugaben in Form von Lindenblüten und einem Hauch herber Holunderblüten. Das Konzentrat ist enorm, Leichtigkeit und Frische beeindrucken, köstlich verspielte Aromatik, ein sinnliches Getränk.

### **2004 Graacher Himmelreich Spätlese**

(18/20, bis 40) 75 cl **27.–**

---

Das ist ein subtiler Duft nach frischen Zitrusfrüchten, ausgeprägte mineralische Noten. Am Gaumen eine köstliche Delikatesse, dieser gertenschlanke Wein hat unglaublich Stoff und konzentrierte Fruchtaromen, ein typischer, raffiniert strukturierter Charakterwein von Prüm, das Beeindruckendste ist die Länge des Nachhalls.

### **2004 Graacher Himmelreich Auslese**

(18+/20, 08–50) 75 cl **34.–**

---

Der Duft von der Spontangärung zeigt sich nur noch dezent, deutlich weniger als vor einem Jahr. Ich liebe diesen so genannten Prüm-Duft, den viele nicht verstehen, den man aber inzwischen bei einer wachsenden Anzahl Produzenten findet. Ich bedaure es fast, dass er nach einigen Jahren ganz verschwindet. Dieser Ton unterstreicht etwas die mineralische Seite und verdrängt etwas die Frucht. Bei der Graacher Auslese fällt mir immer wieder die 90er ein, die heute ein kristallklares Fruchtelixier ist. Genau dahin tendiert auch dieser 2004er, mit einem Hauch mehr Rasse vielleicht, und mit mindestens ebensoviel Konzentration und Komplexität.

## 2004 Wehlener Sonnenuhr Auslese

(18+/20, 09–60) 75cl 38.–

---

Wieder dieser Duft, das ist einfach der unvergleichliche Prüm-Charakter, es ist ein Segen, dass es Persönlichkeiten gibt, die so eigenständige Weine machen. Im Antrunk beginnt er verhältnismässig leise, ja fast verhalten, und kaum habe ich das geschrieben, nimmt ein wahres Aromenfurioso meinen Gaumen in Beschlag, da ist Rasse ohne Ende und was dann noch im Nachhall abgeht, ist kaum zu beschreiben, da ist knisternde Erotik in diesem Wein.

## Prüm 2005

**Wir haben zur Zeit noch keine Preise, aber wir bleiben dran, diese Weine werden wir Ihnen sicher nicht vorenthalten.**

Manfred Prüm: «Das ist der verrückteste Jahrgang, den ich erlebt habe. Dass so perfekt reife Trauben noch so eine Frische erhalten können, habe ich noch nie erlebt.» Nachdem wir uns ausgiebig den Weinen des Jahrgangs 2004 gewidmet hatten, werfen wir noch einen Blick auf 2005er.

Der Duft eines feinherben Weines ist noch total von Hefe überdeckt, aber am Gaumen zeigt er schon, dass einiges in ihm steckt. Manfred Prüm: «Dieser Wein wollte mit Zuchthefen gezüchtigt werden, aber ich habe ihm gesagt, dass es das bei uns nicht gibt, er müsse ohne weiter gären, was er dann auch getan hat, er ist aber erst vor kurzem fertig geworden.»

## 2005 Graacher Himmelreich Spätlese

Als wir diesen Wein probieren, denke ich mir, dass die Prüm-Stilistik – verbunden mit den 2005er Jahrgangsmerkmalen – zweifellos etwas Besonderes ergeben wird. Dieser Wein zeigt es besonders schön, diese besonders raffinierte Struktur verleiht einen kleinen Hauch Strenge, den unendlich liebenswürdigen 2005ern verleiht das eine ganz besondere Note.

2005 Eine Bernkastler Auslese ist im Duft schon nahezu reintonig, herrliche Frucht, dezente florale Noten. Am Gaumen ein Kraftpaket, geballte Frucht, wow, wird das ein Wein.

Es gibt wahrscheinlich keinen Kabinett, die Spätlesen sind aus Auslese-Trauben und bei den Auslesen ist eine Bernkastler Dorflege schon sensationell. Der Jahrgang 2005 von Prüm verspricht einiges. Übrigens arbeitet die älteste Tochter Katherina schon viel im Betrieb mit. Sie versteht sich blendend mit ihrem Vater, es ist beeindruckend zu sehen, mit welchem gegenseitigen Respekt die beiden miteinander umgehen. Diese Tatsache kann dem Weingut nur nützlich sein.



*Manfred Prüm*

Es war schon 20.30 Uhr, Frau Prüm wartete schon seit einiger Zeit etwas ungeduldig mit dem Nachtessen, ich wollte es jetzt nicht noch in die Länge ziehen mit der Frage, was es denn mit einer Auslese von einer Bernkasteler Dorfloge auf sich hat. Und beim Nachtessen habe ich es total vergessen, angesichts des feinen Essens und der traumhaften Weine älteren Jahrgangs, welche aufgetischt wurden. Es ist dann jeweils auch Konzentration auf die kredenztene Weine angesagt. Beim vergnüglichen Erraten der Jahrgänge liegen unsere Vermutungen sowieso meist 10 und mehr Jahre zu jung. Die Bernkastler Auslese 2005 habe ich dennoch vorgemerkt, ich werde danach fragen, falls sie bei der nächsten Probe nicht dabei sein sollte.



*Daniel Vollenweider*

## Weingut Vollenweider

Daniel Vollenweider aus Mastrils GR präsentiert mit seinem 6. Jahrgang eine Weinkollektion von nahezu unübertrefflicher Perfektion. Er hatte sich von Jahr zu Jahr mit Riesenschritten dem «Riesingolymp» genähert und war mit seiner genialen 2004er-Kollektion schon nahe dran. Jetzt hat ihm die Natur geholfen, ihn definitiv zu erklimmen, eine märchenhafte Erfolgsgeschichte.

### **2005 Wolfer Goldgrube Kabinett**

(17+/20, bis 30) 75 cl 19.–

Strahlend klarer Duft, feinste Frucht, dezente Mineralität. Kraftvoller, aber immer noch wunderschön schlanker Wein, tolle Säurestruktur, furioses Finale, einfach genial, dieser Kabinett.

### **2005 Wolfer Goldgrube Spätlese**

(18/20, bis 40) 75 cl 25.–

Siehe Sommerweine

### **2005 Wolfer Goldgrube Spätlese Porz**

(18/20, bis 40) 75 cl 33.– 150 cl 81.–

Da ist pure konzentrierte Frucht, die mich hier anspricht, erfrischende Zitrusfrüchte herrschen vor, aber da sind auch Mango, Ananas und Banane, absolut perfekte Reife ausstrahlend. Bestätigung am Gaumen, perfekter kann der Reifegrad eines Weines nicht mehr sein, da ist ein Hauch Opulenz, ohne aber die geniale Frische zu dominieren, das ist ein köstliches Fruchtelixier, die monumentale Süsse wird abgepuffert von einer fast süchtig machenden Säure, das ist pures Vergnügen, einen solchen Wein zu verkosten.

### **2005 Wolfer Goldgrube Auslese**

(19/20, bis 50) 75cl **38.–** 37.5cl **21.–** 150cl **91.–**

---

Da ist schon viel Botrytis im Spiel, eine absolut klare, feine Botrytis, nebst einem feinen Hauch Honig duftet pure, intensive Frucht. Am Gaumen vereint er monumentale Kraft mit beschwingter Leichtigkeit, sagenhafte Aromenfülle, der Wein löst bei mir Emotionen aus, so eine absolut perfekte Auslese ist Daniel Vollenweider bisher noch nicht gelungen, das ist ein kleines Weinmonument und ein Stück Natur von anmutiger Schönheit.

### **2005 Wolfer Goldgrube Auslese GK**

(19+/20, bis 70) 75cl **66.–** 37.5cl **34.–** 150cl **147.–**

---

Im Duft wirkt sie eher noch etwas zurückhaltender als die Auslese, zeigt aber eine Komplexität, die man kaum für möglich halten würde. Am Gaumen eine hochkonzentrierte Delikatesse, ein Megaknaller und dennoch ein Meditationswein, ein Wein, der vordergründig absolut beeindruckt, aber er belohnt es mit einem einmaligen Erlebnis, wenn man ihm die Aufmerksamkeit bis am Schluss des minutenlangen Finales schenkt. Wer glaubt, dieser Knall am Anfang sei schon alles, verpasst den Tanz der himmlischen Aromen im Nachhall.

### **2005 Wolfer Goldgrube Auslese LGK**

(20/20, bis 80) 75cl **130.–** 37.5cl **65.–** 150cl **273.–**

---

Im Duft zeigt sich dieser Wein fast verhalten, es ist aber ein gutes Zeichen, dass die Botrytis kaum riechbar ist, da ist einfach ein Hauch genialer Frucht mit Betonung auf Ananas, aber von gigantischer Komplexität, wenn man tief hineinriecht. Im Antrunk hingegen ist es ein Knaller fast wie ein Eiswein, die monumentale Süsse wird begleitet von einer Säure, die man sich perfekter nicht mehr vorstellen kann, sie ist weich wie Seide einerseits, aber auch von purer Rasse und Frische andererseits, eigentlich sind es diese extremsten Gegensätze, die man im gleichen Wein kaum für möglich halten würde, welche am Schluss die Harmonie ausmachen, da fehlt der deutschen Sprache einfach der Wortschatz, um diesen Nektar so zu beschreiben, wie er es verdienen würde.

### **2005 Wolfer Goldgrube Beerenauslese**

(20/20, bis 90) 75cl **260.–** 37.5cl **130.–** 150cl **540.–**

---

Selbst hier duftet die Botrytis nur ganz dezent, so klar und sauber ist sie. Der Duft springt mich nicht gleich an, aber dennoch ist die Komplexität unbeschreiblich. Am Gaumen ist die Konzentration bombastisch, dennoch bleibt es eine Delikatesse, das ist das wirklich Grosse am Wein, ich nehme einen kleinen Tropfen auf die Zunge und lasse mich dann einige Minuten von den Aromen dieses Fruchtelixiers betören, eigentlich ist es kaum vorstellbar, dass so etwas Gigantisches in einer Traube sein kann, diese monumentale Kraft und diese Beschwingtheit, ich flippe fast aus, aber ich weiss nicht mehr, was ich schreiben soll, das Geschmackserlebnis fährt dermassen ein. Wir haben eine Magnum bekommen (von 6, die insgesamt abgefüllt wurden).

### **2005 Wolfer Goldgrube Trockenbeerenauslese**

---

Ca. 270 Öchsle. Wir probieren diesen Wein noch während der Gärung. Pure Aprikose im Duft und auch am Gaumen, da ist es sogar fast ein Aprikosenliqueur, hat die Konsistenz einer Tokaji Essencia. Dieser Wein kommt vorläufig noch nicht in den Verkauf.

## Egon Müller, Scharzhof

Egon Müller: «Der Sommer 2005 ist nicht gerade als Jahrhundertssommer in Erinnerung geblieben, aber tatsächlich war er viel besser als er empfunden wurde. Am 10. September fielen 30mm Regen und in den Folgetagen war es warm und feucht, was die Bildung von Botrytis begünstigte. Gegen Ende des Monats hatte sich die Edelfäule schon so weit verbreitet, dass die Selektion von Beerenauslesen möglich gewesen wäre. Anfang Oktober gab es kräftige Regenfälle, die in unseren Rebbergen beträchtliche Schäden verursachten und uns die Gefährlichkeit des BotrytisPilzes drastisch vor Augen führten. Trauben, deren Stilgerüst infiziert waren, fielen herunter, und hätte diese Witterung auch nur für kurze Zeit angedauert, hätte sie den Jahrgang ruinieren können. Glücklicherweise kam es anders. Zwischen dem 3. und 20. Oktober fiel kein Tropfen Regen, es war sonnig und warm und die Mostgewichte nahmen von Tag zu Tag zu. Mit unseren Selektionen erreichten wir Werte, die sogar 2003 übertrafen. Nachdem immer noch kein Ende des schönen Wetters abzusehen war, intensivierten wir unsere Bemühungen, und es gelang uns die Ernte einer kleinen Menge Trockenbeerenauslese von einer Konzentration, die wir eigentlich an der Saar nicht für möglich gehalten haben. Was an 2005 aussergewöhnlich ist, sind nicht allein die Mostgewichte, die weit über denen anderer Jahre liegen. Der durchschnittliche Ertrag von nur gerade  $15 \frac{\text{hl}}{\text{ha}}$  in Verbindung mit den stressfreien Wachstumsbedingungen im Sommer schenkte den Weinen Mineralität und Extrakt. Aber im Gegensatz zu anderen Jahren hat der kühle Sommer die Säuren bewahrt und die Edelfäule hat sie weiter konzentriert, sodass auch hohe und höchste Zuckerwerte immer von genügend Säure balanciert werden.»

### 2005 Scharzhof QbA

(18/20, bis 15) 75 cl 25.–

---

Strahlend klare Zitrusfrucht springt mir in die Nase, begleitet von einem Hauch Lindenblüten, der Duft ist sehr intensiv, kündigt ein Kraftpaket an. Am Gaumen ist es der erwartete Knaller, da ist pure, konzentrierte Zitrusfrucht, geniale Frische, gebündelte Kraft, Erfrischung auf höchstem Niveau, grosse Klasse, bei aller Konzentration bleibt er selbstverständlich schlank wie eine Gazelle, perfekte Harmonie, auch die Süsse wirkt durch die rassige Säure sehr dezent, ein QbA aus Auslese-Trauben. Egon Müller ist der Meinung, diesen Wein auch in einem solchen Jahr anbieten zu müssen, um den Markt nicht zu verlieren, aber die Menge ist extrem klein. Wir haben ganze 108 Flaschen.



Valeska Müller

### **2005 Scharzhofberger Kabinett**

(18+/20, bis 40) 75 cl **45.–**

---

Schon der Duft ist von solcher Raffinesse, dass man nur staunen kann, extreme Intensität, gleichzeitig köstliche Feinheit, enorme Komplexität, da spürt man schon im Duft geballte Kraft; dennoch ist das ganz klar ein Kabinett, ich habe nie das Gefühl, es sei eine Spät- oder gar Auslese, obwohl er das Mostgewicht dazu hat. Auch am Gaumen ist es pure Raffinesse, der Wein füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel mit köstlichen Fruchtaromen von unglaublicher Konzentration, aber das Ganze ist absolut raffiniert aufgebaut, es ist kaum zu beschreiben. Das ist der beeindruckendste Kabinett, den ich je gesehen habe. Einziger Wermutstropfen: Wir haben nur 120 Flaschen.

### **2005 Wiltinger braune Kupp Spätlese**

(19/20, bis 50) 75 cl **48.–** (ausverkauft)

---

Hier ist schon ein winziger Hauch Botrytis im Spiel und die ist von bestechender Klarheit, dazu köstliche Tropenfrucht, Ananas, Mango, Passionsfrucht und ein Hauch noble Würze. Dann schmeichelt der Wein über die Zunge, umgarnt mich mit seinem unwiderstehlichen Charme, so ein raffiniertes Getränk kann nur ein ganz grosser Riesling sein, die enorme Konzentration, die geniale Frische, die gebündelte Kraft, das alles sind eigentlich nur Zugarben, das ganz Grosse am Wein ist diese unvergleichliche Raffinesse. Und jetzt kommt der Hammer: Davon haben wir nur gerade 36 Flaschen.

### **2005 Scharzhofberger Spätlese**

(19+/20, bis 60) 75 cl **79.–**

---

Der Duft ist eher zarter als jener der Wiltinger Spätlese, man muss tief hineinriechen um ihn bis ins letzte Detail zu ergründen, aber die Komplexität ist unbeschreiblich, alles ist kristallklar, von betörender Schönheit. Im Antrunk hingegen explodiert er förmlich, wow, ist das ein Knaller! Aber dann wird auch alles gleich extrem fein, der Wein ist so weich, dass man ihn kaum spürt, dennoch hat er eine beinahe männliche Struktur, die er seiner unbeschreiblichen Rasse verdankt; da ist knisternde Erotik in diesem Wein, ein absolut sinnliches Trinkerlebnis. Auch der ist rar, wir haben 120 Flaschen.

## **2005 Scharzhofberger Auslese**

(20/20, bis 70) 75 cl **195.–**

---

Was ist es eigentlich, was diesen Duft so unvergleichlich schön macht, ich habe einige Minuten an diesem Glas gerochen und es zu ergründen versucht. Da ist einfach zusätzlich etwas Mystisches, da ist irgend etwas, was sonst kein Wein hat, aber es ist unmöglich zu beschreiben, was genau das ist, der Duft ist weder intensiver noch komplexer und auch nicht konzentrierter als jener von vergleichbaren grossen Weinen. Am Gaumen ist eine himmlische Aromensymphonie der überirdischen Art, da ist eine unbeschreibliche Sinnlichkeit in diesem Wein, er wird zu keinem Zeitpunkt laut, es ist ein absoluter Aristokrat, da fehlt es an nichts, was man einem grossen Wein wünschen könnte, dennoch hat er einen fast bescheidenen Auftritt, das ist eine Weinpersönlichkeit, nein, vielleicht die Weinpersönlichkeit überhaupt.

## **2005 Scharzhofberger Auslese Goldkapsel**

(20/20, bis 80) 75 cl **380.–** 37.5 cl **190.–**

---

Wer im Duft einen Knall erwartet, wird enttäuscht, da ist pure Feinheit, aber von atemberaubender Schönheit, da ist eine Fruchtmelodie der himmlischen Art, glasklar, aber von unbeschreiblicher Komplexität, da sind die Düfte aller Früchte dieser Welt versammelt, und auch sonst alles, was in einem grossen Wein duftet. Im Antrunk knallt es dann aber wirklich, da ist zuerst einmal eisweinartige Rasse, aber nur für einen Moment, dann geht er gleich in Feinheit über, plötzlich ist da nur noch die Sinne betörender Charme, dann bleibt ein köstliches Aromenspiel, das den Gaumen verzaubert in ständig wechselnden Nuancen, minutenlang in praktisch gleich bleibender Intensität, das ist ein Wunder der Natur, ein Weinerlebnis von unbeschreiblicher Schönheit.

## **2005 Scharzhofberger Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis unendlich) 75 cl **3800.–** 37.5 cl **1900.–**

---

Ich habe jetzt 15 Minuten einfach einmal an diesem Wein geschnuppert, 2–3 Mal einen Tropfen auf den Gaumen genommen, und jetzt sitze ich da und habe wirklich keine Ahnung, wie ich das Erlebte in Worte fassen soll. Dass Konzentration, Kraft, Fülle, Frische, Komplexität und all diese Dinge im Überfluss vorhanden sind, ist sowieso klar. Das Verrückte an diesem Wein ist seine Feinheit, seine absolut raffinierte Art, es ist nicht falsch, diesen Wein als Filigrantänzer zu beschreiben, das ist auch die eigentliche Sensation, dass so etwas Unmögliches eben doch möglich ist. Mehr weiss ich auch nach einer halben Stunde noch nicht zu schreiben, ich bin einfach unendlich beeindruckt. Die Lagerfähigkeit dieses Nektars einzuschätzen ist ebenfalls unmöglich. Aber darüber brauchen wir uns sowieso keine Gedanken zu machen, der wird auch zwei Generationen nach uns noch gut sein.



Andrea und Christian Ebert

## Weingut Schloss Saarstein

### **2005 Schloss Saarstein Spätlese trocken**

(18/20, bis 25) 75 cl 21.–

---

Christian Ebert: «Die Trauben für diesen Wein stammen von einem ganz alten Rebberg und sind extrem kleinbeerig. Die Konzentration ist dieses Jahr besonders hoch: 100 Öchsle und extreme Extraktwerte. So konnte der Zuckerkörper nicht ganz zu 100% vergoren werden. Wegen der knackigen Säure ist der Hauch Restzucker allerdings nicht schmeckbar.» Funkelnd klarer Riesling-Duft, komplex und tiefgründig. Ein schlankes Kraftpaket, tolle Extraktzüsse, das ist ein Wein, der es mit einem grossen Gewächs aufnehmen kann, feine Rasse, sublime Aromatik, grandioser Wein.

### **2005 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett**

(17+/20, bis 25) 75 cl 17.–

---

Strahlend klare Frucht in der Nase, erfrischende Zitrusaromen, intensiv, komplex, wunderbar duftig. Das ist auch wieder so ein hochkonzentrierter, klassischer, sehr mineralischer Kabinett aus Trauben mit nahezu 100 Öchsle, perfekt strukturiert und mit lebhafter Rasse ausgestattet, Trinkvergügen pur.

### **2005 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese**

(18/20, bis 40) 75 cl 21.–

---

Ich mag diesen Duft der Spontangärung, für mich ist es fast schade, dass der Wein diesen Ton nach 1–2 Jahren wieder verliert, aber Spass beiseite, selbstverständlich ist es besonders schön, wenn dann die Frucht nur noch strahlend klar und eine Stufe komplexer riecht. Auf keinen Fall sollte man aber Weine unterschätzen, die im Jungweinstadium diesen Gärton haben. Dass so ein Wein 75g Restzucker hat und kaum süss schmeckt, ist fast nicht zu glauben. Das ist eine ganz feine, ungemein elegante Spätlese, da ist konzentrierte Finesse, es ist nicht die beeindruckendste aller Spätlesen, aber eine ganz raffinierte, ich bin begeistert.

### **2005 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese**

(18+/20, bis 50) 75 cl 42.–

---

Herrliche Tropenfrucht betört die Nase, begleitet von viel floralen Noten, nobler Würze und feinsten Mineralität. Sehr konzentrierte, dichte Auslese voller genereller Raffinesse. Das ist auch so ein Wein, der zwar auch jung beeindruckt, aber ebenso ein grosses Alterungspotential hat. Ich weiss nicht, weshalb mir gerade beim Genuss dieses Weines spontan meine leider viel zu seltenen Erlebnisse mit 71ern aus dem Unterbewusstsein in den Sinn kommen.

## **2005 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese GK**

(19/20, bis 60) 37.5cl **44.–**

---

Bei den grossen Weinen des Jahrgangs ist es schon fast eine Selbstverständlichkeit, dass sie so glasklar duften, dass sich die Botrytis – wie hier – nur durch einen edlen Hauch Honig manifestiert; sonst ist da reine funkelnde klare hochkonzentrierte Tropenfrucht von beeindruckender Vielschichtigkeit. Am Gaumen eine geniale Delikatesse, verbindet höchste Konzentration mit verspielter Leichtigkeit, betörende Fruchtsüsse, raffiniertes Säurespiel, himmlische Aromatik, ein Naturschauspiel von bestechender Schönheit.

## **2005 Serriger Schloss Saarsteiner Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis 90) 37.5cl **198.–**

---

Der Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit und Komplexität, die Reise nach Deutschland hätte sich schon gelohnt, alleine um einmal an diesem Wein riechen zu dürfen: es ist absolut eindrücklich, ein solches Naturschauspiel erleben zu dürfen. Das ist auch so ein köstlicher Filigrantänzer, ein himmlisches Fruchtelixier, 298g Restzucker hat der Wein, man muss sich das einmal vorstellen, wo sind die eigentlich versteckt? Die Tatsache, dass der Wein gar nicht sehr süss schmeckt, ist das Unglaubliche daran, das ist ein Naturwunder zum Ausflippen. Es macht gar keinen Sinn, dass ich es versuche – die Worte, die diesem Wein gerecht werden, gibt es gar nicht. Schloss Saarstein hat ja schon eine ganze Anzahl legendärer Weine produziert, dieser hier übertrifft sie vermutlich alle. Wenn man bedenkt, dass es hier vielleicht 1–2 Mal pro Jahrzehnt möglich ist, eine winzige Menge TBA zu produzieren, ist auch der Preis für diese Rarität vergleichsweise günstig. Es gibt ja jede Menge Kult-Rotweine, die teurer sind.

## **Weingut Zilliken**

Der Jahrgang 2005 übertrifft hier alles Bisherige um Längen. In einem Spitzenjahr gibt es hier über der Auslese vielleicht noch zwei bis drei edelsüsse Spitzenweine in so geringen Mengen, dass sie ausschliesslich über die Versteigerung verkauft werden. Dieses Jahr sind es deren 10 und von jeder Prädikatsstufe gibt es genug, sodass sie auch noch über den direkten Verkauf angeboten werden können. 2005 haben die geringsten Weine Mostgewichte, die es in einigen Jahrgängen überhaupt nicht gibt. Es sind aber nicht nur die Mostgewichte, die beeindruckend sind, noch viel mehr ist es die unglaubliche Raffinesse dieser Weine. Hanno Zilliken: «Wir hätten nie geglaubt, dass so etwas überhaupt möglich ist.»

## **2005 Saarburger Rausch Kabinett trocken**

(17+/20, bis 15) 75cl **15.–**

---

siehe Preis-Leistungs-Sieger

## **2005 Ockfener Bockstein Kabinett**

(18/20, bis 30) 75 cl **15.–**

---

Das ist ein betörender Riesling-Duft, raffinierter Fruchtausdruck, intensive florale Noten, ungemein komplex. Am Gaumen ein berauscher Charmeur, der schmilzt so herrlich am Gaumen, hat gewaltig Schub, kommt aber mit unglaublicher Leichtigkeit daher, das ist ein absolut sinnlicher Kabinett, geniale Rasse und Frische im Finale, stilistisch ein Kabinett in Perfektion, aber mit der Kraft einer Auslese im Hintergrund.

## **2005 Saarburger Rausch Spätlese**

(18+/20, bis 40) 75 cl **23.–**

---

Das ist schon von A bis Z ein raffinierter Wein, mehr Power kann eine Spätlese nicht mehr haben, dennoch ist sie so schlank wie ich es bei einer Saarspätlese so liebe, einfach sensationell, mir fehlen die Worte.

## **2005 Saarburger Rausch Auslese 10**

(19/20, bis 50) 75 cl **58.–** 37.5 cl **31.–**

---

Schon die Auslese Nr. 11 (die «normale» Rausch-Auslese) ist ein Traum, so gut, dass sie selbst die legendären 97er-Auslesen dieses Weingutes übertrifft. Diese Nr. 10 (eine kleine Produktion von gut 400 Flaschen) war ursprünglich für die Versteigerung vorgesehen. Wir konnten aber Hanno davon überzeugen, dass der Wein bei den Schweizer Weinfreunden am besten aufgehoben ist. Und er gibt sie uns auch gleich noch zu einem Freundschaftspreis, nur unwesentlich teurer als die Auslese 11. Der Wein lächelt so verschmitzt aus dem Glas, strahlt unwiderstehlichen Charme aus, der duftet einfach betörend gut. Ein Gaumenschmeichler und ein Knaller in einem, da ist eine gigantische Fruchtexplosion am Gaumen, gebündelte Kraft im Wechselspiel mit filigraner Feinheit, unbeschreiblich, was dieser Wein am Gaumen aufführt, eine gigantische Show der raffiniertesten Art.

## **2005 Saarburger Rausch Auslese Goldkapsel**

(20/20, bis 70) 75 cl **98.–** 37.5 cl **52.–**

---

Reiche, konzentrierte Frucht, intensive Würze und filigrane Mineralität vereinen sich zu einer wahren Duftorgie. Das ist Riesling in absoluter Perfektion, fast zu viel des Guten. Was der Wein am Gaumen aufführt, lässt sich kaum in Worte fassen, ein unbeschreibliches Fruchtelixier, alles von einer selten gesehenen Raffinesse. Ich sitze da, probiere immer wieder, flippe fast aus und weiss nicht mehr, was ich schreiben soll, ich bin dermassen beeindruckt, dass ich fast wie gelähmt bin.



### **2005 Saarburger Rausch Auslese lange Goldkapsel**

(20/20, bis 80) 75cl **145.–** 37.5cl **74.–**

---

Das ist ein köstliches Parfüm, das aus diesem Glas strömt, unendlich konzentriert, unendlich vielschichtig, aber auch unendlich raffiniert. Schon im Antrunk ist es klar, das ist eine hochkonzentrierte Beerenauslese, es ist ein Wunder, mit welcher Leichtigkeit so ein unglaublicher Gigant daherkommt; obwohl er den Gaumen bis in den letzten Winkel in Beschlag nimmt, wirkt er zu keinem Zeitpunkt aufdringlich oder breit, dieses Monster ist viel mehr eine berauschende Köstlichkeit voller Charme, ein Wein, der die Sinne nicht anstrengt, sondern belebt: ein himmlisches Getränk.

### **2005 Saarburger Rausch Beerenauslese**

(20/20, bis 90) 75cl **245.–** 37.5cl **125.–**

---

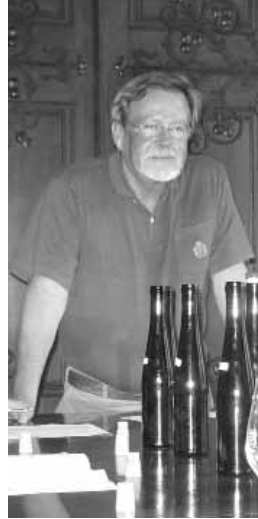
Da ist eine beinahe erschlagende Vielfalt in diesem Duft, eine fast übersinnliche Aromenorgie. Der Wein hat einfach alles, was man sich nur wünschen kann, die Weichheit einer BA, die Rasse eines Eisweins, die Konzentration einer TBA und alles von perfekten Prototypen der jeweiligen Prädikate, da werden die Sinne fast überfordert, dennoch ist es der reine Genuss, immer wieder an diesem Glas zu nippen, sich diese ölige Flüssigkeit auf die Zunge zu nehmen und dabei höchste Glücksgefühle zu verspüren, das ist eine Weinlegende von selten gesehener Schönheit.

### **2005 Saarburger Rausch Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis 90) 75cl **490.–** 37.5cl **250.–**

---

Ich kann schreiben, was ich will, es ist auf jeden Fall nicht möglich, den Wein so zu beschreiben wie er ist, auch wenn meine schriftstellerischen Fähigkeiten absolut perfekt wären, der Wein wäre immer noch um Welten besser als ich ihn beschreiben könnte. Ich fühle mich so klein einem solchen Naturwunder gegenüber, gleichzeitig verspüre ich eine unendliche Dankbarkeit, dass ich das grosse Glück habe, solche unbeschreiblichen Weine verkosten zu dürfen, da kommen die Emotionen hoch, jetzt habe ich wirklich Tränen in den Augen.



*Christoph Tyrell*

## Eitelsbacher Karthäuserhof

Selbstverständlich waren unsere Erwartungen an den Karthäuserhof hochgesteckt. Wir kennen ja die überragenden Weine von 1997, 1999, 2001, 2003 und 2004. Um es kurz zu fassen, unsere Erwartungen wurden noch um einiges übertroffen.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Spätlese trocken**

(18/20, bis 15) 75 cl 24.–

Siehe Preis-Leistungs-Sieger

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese trocken Selektion**

(19+/20, bis 35) 75 cl 42.–

Der Duft besticht durch köstliche Frucht und raffinierte Nuancen von Schieferstein. Am Gaumen Eleganz über alles, dies trotz gigantischer Kraft und enormer Konzentration, die Leichtigkeit des Rieslings findet man selten in dieser Vollendung, da ist jede Menge süßes Extrakt, getragen von einer Säure, die so weich ist wie Seide, aber gleichzeitig von purer Rasse. Christoph Tyrell: «Das ist die gelungenste Auslese Selektion, die ich bisher zeigen konnte.» Dem bleibt nur noch anzufügen, dass es auch schon in früheren Jahren einige der Spitzenklasse gab.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Kabinett**

(17+/20, bis 25) 75 cl 18.–

Schon der Duft dieses Weines verzaubert mich, das ist strahlend klare, hochfeine Rieslingfrucht. Mehr Charme kann ein Wein nicht mehr haben, dieser filigrane Wein führt eine regelrechte Aromenorgie auf, aber alles auf so verspielt leichte Art, man muss es probiert haben, die Vorstellungskraft reicht nicht aus, um sich ein Bild davon machen zu können.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Spätlese**

(18/20, bis 40) 75 cl 24.–

Die Spätlese ist im Vergleich zum Kabinett ein richtiger Hammerwein, der fährt gigantisch ein, ein Kraftbündel der sinnlichen Art, dennoch ist da nichts Breites oder Fettes dran, nein, da sind pure Eleganz und pure Frische und eine sagenhafte Rasse, ein Prototyp einer perfekten Spätlese.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese**

(18+/20, bis 50) 75 cl **34.–**

---

Herrlich aromatischer, tiefgründiger Duft, da ist gebündelte Frucht, ein Hauch Honig und feinste Würze. Noble Opulenz am Gaumen, der Wein wirkt im Antrunk fast mächtig, zeigt dann aber eine rassige, zartschmelzende, Eleganz verleihende Säure von selten gesehener Qualität; himmlisches, minutenlanges Rückaroma, grosser Wein, und das ist erst die «normale» Auslese, hier sind wir eigentlich schon in der 19 Punkte-Region, und da stehen inkl. der Versteigerungsweine noch 10 Weine, die zumindest im Mostgewicht darüber liegen.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese Nr. 18**

(19/20, bis 70) 75 cl **42.–** 37.5 cl **22.–**

---

siehe Sommerweine

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese GK Nr. 36**

(20/20, bis 70) 75 cl **65.–** 37.5 cl **36.–**

---

Schon der Duft ist reine Noblesse, enorme Konzentration mit unbeschreiblicher Raffinesse vorgetragen, die Botrytis riecht man nur ganz am Rande in Form eines Hauches Honig, daneben feinste köstliche Tropenfrucht und ein Schuss herbe Holunderblüten. Der Wein schmiegt sich wie Öl an die Zunge und beglückt den Gaumen mit köstlich frischer Frucht im Überfluss, man muss sich die Zeit nehmen, jeden Tropfen bis ins letzte auszukosten, da ist Tiefgang drin, das ist ein Geschmackserlebnis, das man mit Worten kaum beschreiben kann; ein Wein, der mir die Nackenhaare aufstellt und eine wohlige Gänsehaut auf meinem Rücken verursacht.

### **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Beerenauslese**

(20/20, bis 90) 75 cl **340.–** 37.5 cl **175.–**

---

Diesen Wein kann man nicht beschreiben, dafür ist der deutsche Sprachschatz zu wenig raffiniert. Nur schon die Nase in das Glas zu halten ist ein Vergnügen, das sich kaum in Worte fassen lässt. Dieser Nektar auf der Zunge bringt mich einfach nur noch zum Staunen, im Auftritt gibt er sich fast bescheiden, wenn ich bei einer BA schreibe «filigran», dann kann man das fast nicht glauben, es sei denn, dem Wein mangle es an Konzentration; dieser Wein ist aber ein Weltmeister an Filigranität und gleichzeitig ein Weltmeister an Konzentration, es ist klar, dass das eigentlich unmöglich ist, aber dieser Wein ist ein Naturwunder.

## **2005 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Trockenbeerenauslese**

(20/20, bis 90) 75cl **560.–** 37.5cl **280.–**

---

Ich weiss nicht, was ich da schreiben soll, ich bin schon seit 15 Minuten am Meditieren mit diesem Wein, aber es fällt mir beim besten Willen nichts ein, was diesen übersinnlichen Nektar auch nur einigermaßen treffend beschreiben würde. Wenn es etwas gibt, was noch perfekter als die reine Perfektion ist, dann ist es dieser Wein. Das Phänomenale ist natürlich die Konzentration, aber es ist noch viel mehr die Leichtigkeit, mit der dieser Wein noch auftreten kann. Es ist das gleiche, diese Weine überfordern meinen Sprachschatz. Bei der Auslese Goldkapsel war ich schon überfordert, was soll ich denn hier schreiben? Etwas über den Preis vielleicht? Da kann man nur einen Vergleich zu Rate ziehen. Für eine Magnumflasche Latour 82 wurde an unserer Auktion der Weinbörse vom 30. April 2005 Fr. 3500.– bezahlt, von einem Händler, der seine Marge draufschlägt und ihn wieder verkauft. Der Vergleich ist geradezu eine Beleidigung für diese TBA, einem Wein notabene, von dem es keine 100 Liter gibt und den es in ähnlicher Qualität vielleicht alle 20 bis 30 Jahre einmal gibt. Und noch etwas, der Latour 2005 wird mit Sicherheit teurer sein als diese TBA. Und wenn man die Trinkerlebnisse vergleicht, müsste ich diese TBA mindestens mit 22/20 bewerten. Und zu guter Letzt muss ich noch betonen, dass ich immer noch und trotz allem ein absoluter Bordeauxfreak bin und bleibe...

## Maximin Grünhaus

Ähnlich wie Prüm, aber auf ganz andere Art sind die Grünhäuser-Weine immer etwas Besonderes, haben eine eigene Charakteristik. Ich hatte erst beim Überarbeiten der Notizen so richtig Zeit, mir nochmals Gedanken zu diesen Weinen zu machen. Ich habe diese Weine sicher nicht über-, sondern eher etwas unterschätzt. Die markanten Säurestrukturen und die intensive Mineralität verleihen diesen Weinen jeweils eine dezente Strenge, eine zusätzliche Dimension in einem feingliedrigen Riesling. Im Jungweinstadium, so wie wir die Weine jetzt verkostet haben, hat diese dezente Strenge möglicherweise das Quäntchen Raffinesse überdeckt, das dem einen oder andern Wein zur absoluten Perfektion gefehlt hat. Es ist somit schon jetzt fast klar, dass die meisten Weine später einmal aufgerundet werden.



### **2005 Maximin Grünhäuser Abtsberg Kabinett**

(18/20, bis 30) 75cl **21.–**

---

Ich liebe den tiefgründigen Duft dieses Weines, da ist nebst herrlicher Frucht auch ein Hauch des Tones, der von der Spontanvergärung kommt, der Abtsberg hat einen Duft, den man fast blind erkennen kann. Auch am Gaumen ist es immer eine spezielle Weinpersönlichkeit, ein Kabinett, der mehr Struktur hat als alle anderen, da sind vibrierende Spannung und frische Frucht ohne Ende, geniale Rasse und eine Aromatik zum Träumen, grandioser Kabinett.

### **2005 Maximin Grünhäuser Abtsberg Spätlese**

(18/20, bis 40) 75cl **25.–**

---

Ich hatte mich eigentlich schon für die Herrenberg Spätlese entschieden, so genial war diese, aber der Abtsberg setzt doch tatsächlich nochmals einen drauf, hei ist das eine Granate, der Wein strotzt vor Rasse und Frische, bleibt bei aller Konzentration schlank wie eine Gazelle, das ist eine strahlende Schönheit.

### **2005 Maximin Grünhäuser Herrenberg Auslese**

(18+/20 bis 50) 75cl **31.–**

---

Im Duft übt er sich in nobler Zurückhaltung, da sind einfach dezente, feine Frucht und ein köstlicher Hauch Würze und viel Mineralität. Am Gaumen ist dieser Wein von unglaublicher Raffinesse, die Abtsberg Auslese ist zwar noch einen Hauch konzentrierter, aber die Feinheit des Herrenberg ist so einmalig, dass man nicht dran vorbei kommt, diese Fruchtbündel ist von betörender Klarheit und von unendlicher Komplexität, ein Traum.

### **2005 Maximin Grünhäuser Abtsberg Auslese 21**

(19+/20, bis 60) 75 cl **56.–** 37.5 cl **29.–**

---

Da strahlt mir konzentrierte Zitrusfrucht entgegen, diese Frische macht mich fast verrückt, dazu die raffinierte Mineralität. Am Gaumen explodiert er wie ein Eiswein, da ist geballte Kraft, eine echtes Weinmonument, unendliche Frische, unendlicher Nachhall, ein Wein zum Ausflippen.

### **2005 Maximin Grünhäuser Abtsberg Beerenauslese**

(20/20, bis 80) 37.5cl **145.–**

---

Das ist ein berauschend schöner Duft, intensive Frucht von strahlender Klarheit und nicht zu überbietender Komplexität. Der zeigt nebst eisweinartiger Frische auch noch die cremige Weichheit des Jahrgangs, das ist reiner Nektar, ein göttliches Getränk.

### **2005 Maximin Grünhäuser Abtsberg Trockenbeerenauslese Goldkapsel**

(20/20, bis 90) 37.5cl **240.–**

---

Opulente, aber sehr klare Botrytis, Honig, reiche Tropenfrucht, ein Duft, der meine Sinne fast überfordert. Da ist die enorme Fülle und Konzentration einer überragenden TBA gepaart mit der Rasse eines perfekten Eisweins, das ist Süßwein in absoluter Perfektion, dass ein Wein mit dieser bombastischen Konzentration auch noch so elegant, ja fast beschwingt daherkommen kann, das ist es, was mich am meisten zum Staunen bringt, es klingt fast etwas dekadent, aber von so einer TBA könnte ich problemlos eine halbe Flasche alleine trinken, das ist reines Konzentrat und wirkt nicht im geringsten sättigend.

# Bordeaux 2005: Jahrgang der Superlative.

## 2005 ist ein grandioser Jahrgang!

Es gibt so viele grosse Weine wie noch nie zuvor. Auch weniger bekannte Weingüter stehen den perfekten Spitzen-Châteaux qualitativ in fast nichts nach, die Unterschiede sind äusserst gering.

Die Euphorie um die 2005er stellt alles Bisherige in den Schatten, inkl. Bordeaux 2000. Jetzt gilt es, kühlen Kopf zu bewahren. Denn die bekanntesten Produzenten liebäugeln mit einer Verdoppelung der Preise von 2004. Und offenbar sind viele Leute bereit, diese Preise zu bezahlen.

Weinfreunde mit kleinerem Budget brauchen sich aber keine Sorgen zu machen. Wer klug einkauft, bekommt vielleicht dieses Jahr sogar mehr Qualität für sein Geld als je zuvor. Wir haben einige sagenhafte Trouvaillen im Auge, die qualitativ den besten Weinen kaum nachstehen, aber nur einen Bruchteil davon kosten.

Bordeaux ist meine grosse Liebe! Dieses Jahr habe ich den 25. Jahrgang ab Fass probiert und 18 Tage investiert um «Bordeaux 2005» zu ergründen. Mit dieser Erfahrung als Basis kann ich Ihnen sagen, welches die allerschönsten Trouvaillen sind.

Selbst wenn einige Weine wegen überhöhter Preise aus unserer Selektion fallen, können wir Ihnen dieses Jahr das qualitativ beste Primeurangebot aller Zeiten unterbreiten.

Alle aktuellen Informationen finden Sie wie immer auf unserer Website [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) im Internet.

Bei Drucklegung dieses Mailings haben die berühmtesten Châteaux ihre Preise noch nicht bekannt gegeben. Die Weine hingegen, die man unbedingt kaufen sollte, sind grösstenteils bereits auf dem Markt.

## Unser Wein des Jahres.

Unser Wein des Jahres steht schon fest. Ein sicherer 18-Punkte-Wein für sagenhafte Fr. 14.– plus MwSt., das ist nicht zu schlagen (siehe Seite 52)! Aus unseren Top-Stars haben wir eine Preis-Genuss-Weltmeisterei zusammengestellt. Angesichts der ausserordentlich günstigen Preise wird aber wohl der eine oder andere sehr schnell in Ihre Keller transferiert werden... Keine Angst: Auch die Ersatzbank ist mit erstklassigen Stars besetzt.

Wir sind trotz allem überzeugt, dass auch von den bekannten Châteaux das eine oder andere zu einem vernünftigen Preis zu haben ist. Allerdings wird es dann wohl sehr hektisch werden. **Wir empfehlen Ihnen, sich laufend auf unserer Internetseite [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) zu informieren. Ab sofort bieten wir die neuen Weine laufend im Internet an.** Selbstverständlich denken wir – wie immer – an unsere treue Kundschaft, wenn es um die Zuteilung der rarsten Weine geht. Dennoch wird es nicht zu vermeiden sein, dass gewisse Weine schnell ausverkauft sind. Um Enttäuschungen zu vermeiden, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche möglichst schnell zukommen zu lassen. Auf Wunsch senden wir Ihnen die Offerten laufend per Fax oder Brief, falls Sie keinen Internetzugang haben.

Unser Gesamtangebot Bordeaux 2005 versenden wir Anfang Juli. Einige Weine werden aber sicherlich schon ausverkauft sein, bevor dieses erscheint.

Herzlichst Ihr  
Max Gerstl und Team

## Der Wein des Jahres

### Du Retout 2005

(18+/20, 12–30) 75 cl 14.–

---

Klassischer Cabernetduft, reich, komplex, Intensität und Süsse ausstrahlend, Cassis, Brombeeren. Man beisst richtig in ein Fruchtpaket, da ist Kraft und Fülle, wunderbare Süsse, geniale Struktur, Massen von sehr feinen, perfekt abgerundeten Tanninen, das ist ein Charakterwein vom Feinsten. Hélène Soual: « Wir haben 15% Petit Verdot in der Assemblage, so perfekt wie 2005 haben wir diese Traubensorte noch nie erlebt. » Bei den Cru Bourgeois probiere ich diesen Wein erneut. Da kommt die Erotik dieses Duftes so richtig zur Geltung, ich kann einfach nur staunen, der Wein hat einen unglaublichen Tiefgang, es gibt vielleicht noch konzentriertere, aber kaum komplexere Cru Bourgeois als diesen, und mehr Trinkspass kann ein Jungwein kaum noch machen. Ich verfolge dieses Weingut seit dem Jahrgang 2000 ziemlich intensiv, vor allem 2001, 2002, 2003 und 2004 sind absolut bemerkenswert, aber dieser 2005 ist nochmals eine gute Klasse besser. Das ist der Stil der alten La Lagune. Ich möchte wetten, dass dieser 2005er in 20 Jahren so gut ist wie heute ein 66er, 70er oder 71er La Lagune.



*Helène und Frédéric Soual*

## Die Preis-Genuss-Weltmeisterelf

Im Fussball kann die Schweiz Weltmeister werden. Oder denken Sie, dass vielleicht auch Brasilien eine Chance hat...? Im Kampf um den Rotwein-Weltmeistertitel sind hingegen alle chancenlos gegen unsere Truppe der 2005er-Weine aus Bordeaux. Wenn jemand dagegen antreten wollte, wäre das etwa, wie wenn Alaska Fussballweltmeister werden möchte. Mit einem verhältnismässig kleinen Budget eine Weltmeisterelf auf die Beine stellen, das kann nur Bordeaux. Die Mannschaft ist gut durchmischt mit exzellenten Künstlern der Spitzenklasse und solchen, die mit Kraft und Herz jeden Tag zu einem Festtag werden lassen. Noch viel beeindruckender als die Equipe selbst ist die Ersatzbank. Wenn einer wegen Ausverkauf ausfällt, stehen mindestens 10 praktisch ebenbürtige Bordeaux zur Verfügung.

### 1. Troccard Monrepos 2005 Bordeaux Supérieur

(17/20, bis 12) 75 cl 10.–

---

Der zeigt schon Tiefgang im Duft, schwarze Frucht vom Feinsten. Ein Mund voll Wein, süss, füllig, gute Struktur, zeigt Klasse, viel frische Frucht, erstaunliche Komplexität, wunderschöner Bordeaux, ein herrliches Trinkvergnügen. Wo bitte ausser in Bordeaux findet man einen Merlot von dieser Klasse zu einem so unglaublichen Preis?

## 2. Cru Monplaisir 2005 Bordeaux Supérieur

(17/20, bis 12) 75 cl 12.–

---

In diesem Duft finden sich so noble Aromen wie Trüffel, aber auch jede Menge reife, schwarze Kirschen, das ist verführerische Aromatik der himmlischen Art. Das ist nicht nur ein Wein, der Spass macht mit seiner weichen, süssen, saftigen Art, der hat sogar etwas richtig Sinnliches an sich, genial und fast nicht zu glauben für diesen Preis. Die Erklärung liegt bei seinem Produzenten Eric Grangerous. Die Grangerous waren über Generationen Kellermeister auf Château Margaux. Eric ist Winzer aus Leidenschaft und keltert nebst dem delikaten Château les Eyrins auch diesen Cru Monplaisir. Die Reben befinden sich auf dem Gebiet der Gemeinde Margaux, aber ausserhalb der Appellation, in der Nähe der Gironde.



*Eric Grangerous*

## 3. Cambon la Pelouse 2005 Haut-Médoc

(18+/20, 12–30) 75 cl 18.50

---

Da ist Erotik in diesem Duft, da passiert etwas, das ist einfach eine Spur raffinierter als viele ebenfalls hervorragende Weine dieses Jahrgangs. Auch am Gaumen, das ist ein Sexywein, es ist nicht einfach zu beschreiben, was er mehr hat als andere, es liegt nicht an der Konzentration, die haben andere auch, selbst die feinen Tannine und die köstliche Süsse findet man in diesem Jahrgang oft, aber hier ist die ganze Aromatik schlicht noch raffinierter und komplexer, der Wein singt. Auch bei den Cru Bourgeois einer der absolut Besten.

## 4. Fourcas-Dumont 2005 Listrac

(18/20, 10–25) 75 cl 16.50

---

Das ist wieder mein Fourcas, schon der Duft sagt mir, der ist vielleicht sogar noch besser als der 2000er, ein monumentales Fruchtpaket. Am Gaumen, wow, ist das ein Wein, ich habe Gänsehaut, bin total beeindruckt, das ist ein perfekter Reifegrad, da ist eine unglaubliche Frische, da sind Tannine weich wie Seide, zum Ausflippen schön ist dieser Wein. Der 2005er hat die Struktur und die Kraft des 96ers, dazu die Frische des 2000ers und einen perfekten Reifegrad wie noch nie, der beste Fourcas aller Zeiten, der hohe Petit-Verdot-Anteil von 20% verleiht dem Wein seine Noblesse.



*Paul Valade*

## 5. Brisson 2005 Castillon

(18/20, 10–25) 75 cl 15.–

---

Das ist schwarze Frucht der genialen Art, intensiv und von purer Eleganz. Ein Kraftpaket, Massen von sehr reifen Tanninen, herrliche Frische, nobler Schmelz, ein Charakterwein voller Charme, da steckt noch einiges drin. Auch das ist so ein Wein, den ich seit Jahren verfolge. Was für Traumweine sind doch schon der 98er und erst der 2000er, und dieser 2005er stellt alles in den Schatten. Man glaubt es einfach kaum, dass solche Weine zu solchen Preisen überhaupt möglich sind.

## 6. Phélan-Ségur 2005 St. Estèphe

(19/20, 12–40) 75cl 37.–

---

Wir probieren zuerst den 2004er. Die sonst übliche Frage, ob wir lieber zuerst den neuen Jahrgang probieren wollen, wird gar nicht gestellt. Der 2004er ist ein absoluter Traumwein, er hat sich prächtig entwickelt und begeistert mit seiner betörend frischen Frucht, seinen samtigen und dennoch gut stützenden Tanninen sowie seiner raffinierten Extraktsüsse (18/20 2015 -2030). Aber der 2005er ist nochmals eine ganz andere Kategorie Wein, schon der Duft ist von einer Komplexität wie ich sie, trotz vieler grandioser Phélan, hier noch nie erlebt habe. Diese intensive, tiefgründige, reiche Frucht, gepaart mit sublimen Kräuteraromen und himmlischen Blumendüften, raubt mir fast den Verstand. Am Gaumen zeigt sich eine Mischung zwischen explosivem Auftritt und samtener Feinheit, gleichzeitig ist da der Gegensatz zwischen purer, rassiger Frische und intensiver, die Sinne betörender Extraktsüsse, das ist ein Fruchtelixier, wie man es selten erlebt, und alles ist von unglaublicher Raffinesse. Das ist ohne jeden Zweifel der beste Phélan der Geschichte, am meisten beeindruckt das minutenlange Finale aus purer reifer Frucht, köstlich. Ich probiere ihn zum vierten Mal nach den 180 Cru Bourgeois. Hier bekommt er definitiv – und jetzt bin ich mir absolut sicher, dass das stimmt – die 19 Punkte. Es gab eine grosse Anzahl grandioser Weine hier, aber Phélan ist klar der Beste von allen. **Der Preis ist noch nicht bekannt. Wir kennen aber Thierry Gardinier als vernünftigen Mann, der den Preis sicher nicht so hoch ansetzt, dass sein Wein aus der Weltmeisterelf fällt.**



## 7. Gaillard 2005 St. Emilion

(18/20, 10–25) 75cl 17.–

---

Da springt mir zuerst einmal die Frische des Jahrgangs in die Nase, wunderbare Frucht, schwarze Beeren, Cassis, Brombeeren, noble Kräuternuancen, verblüffende Komplexität. Am Gaumen ist das ein geniales Fruchtbündel, perfekte Reife und pure Frische bilden eine Einheit, da ist jede Menge süssem Extrakt, das ist ein Wein, der unglaublich Spass macht. Im grossen Saal, in dem wir 200 St. Emillions verkostet haben, war er schon herausragend, dennoch hatte ich ihn da noch unterschätzt. Bei meiner zweiten Reise nach Bordeaux 2 Wochen später, probierte ich ihn nochmals auf dem Weingut. Hier hat er mich vollends überzeugt. Das ist ein St. Emilion der Spitzenklasse zu einem sensationellen Preis. Wenn man weiss, dass Catherine Papon-Nouvel, der auch Petit Gravet Ainé und Clos St. Julien gehören, die Besitzerin ist, erstaunt die hohe Qualität des Weines nicht mehr.



*Catherine Papon-Nouvel*

## **8. La Fleur 2005 St. Emilion**

(19/20, 12–30) 75cl 32.–

---

Ich habe etwa 20 Weine probiert, darunter einige durchaus bemerkenswerte, dann kommt der Duft des La Fleur, das ist einfach eine andere Kategorie, der spielt in einer anderen Liga, diese Frucht springt förmlich in die Nase, schöner kann der Duft von schwarzen Früchten nicht mehr sein, dazu ein Hauch Eukalyptus und Trüffel. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse zu einem köstlichen Geschmacksbild, das ist ein kleines Kunstwerk, dieser Wein, aber nicht abgehoben, da sind Charme und Liebenswürdigkeit die dominierenden Elemente, einfach herrlich.



## **9. Petit Gravet Aisé 2005 St. Emilion**

(18+/20, 12–30) 75cl 33.–

---

80% Cabernet Franc, Gesamtproduktion 8000 Flaschen. Der Duft ist raffiniert wie immer, ein köstliches Parfüm, zart, fein, elegant, tiefgründig. Am Gaumen wirkt er auf den ersten Blick nicht so betörend wie auch schon, es ist ja bekannt, dass der Cabernet Franc nicht prädestiniert ist, um Jungweinproben zu gewinnen, hier wirkt er fast etwas verhalten und doch schlummert etwas Gewaltiges in diesem Wein. Dieses Jahr hätte ich ihn möglicherweise übersehen, wenn ich ihn nicht kennen würde. Wer ihm die nötige Aufmerksamkeit schenkt, merkt, dass das gewisse Etwas schon vorhanden ist, dass dieser Wein etwas Grosses in sich birgt. Ich probiere noch eine neu geöffnete Flasche, jetzt ist alles klar, der Wein hatte sich an der Luft verschlossen, aus der soeben geöffneten Flasche präsentiert er sich viel zugänglicher, expressiver, jetzt sind auch die letzten Zweifel verflogen, das ist ein ganz grosser Wein.

## **10. Berliquet 2005**

**(19+/20, 12–40) St. Emilion 75 cl 38.–**

---

Wir probierten hier ein erstes Mal Anfang Februar, zuerst die einzelnen Traubensorten. Fast am meisten beeindruckte mich dabei der Merlot. Ich war zuerst der Meinung, man hätte die Muster verwechselt. Eine solch unglaubliche Frische habe ich bei einem reifen Merlot noch kaum je erlebt. Das erklärt das besondere Terroir von Berliquet, wo immer vergleichsweise frische Weine entstehen, nur zu einem Teil. Diese Frische in Verbindung mit der opulenten Merlot-Süsse, ist schon ein Erlebnis. Beim Cabernet Franc bin ich mich ja von Petit Gravet Ainé her schon tolle Fassproben-Erlebnisse gewohnt, aber was der Cabernet Sauvignon zeigte, der es hier längst nicht jedes Jahr in die Assemblage schafft, war echt zum Staunen. Eine nur so zum Spass zusammengestellte Assemblage war so beeindruckend, dass ich mich jetzt schon auf die nächste Probe freue. Ich probiere ihn bei jeder Gelegenheit, bei der Grossen Probe von «Mostermans & Mas» war er einer der Stars, im Grossen Saal von St. Emilion der Überflieger. Komplexität, Klarheit und Schönheit dieses Duftes sind unbeschreiblich. Am Gaumen ist pure Eleganz gepaart mit monumentaler Kraft, köstliche Extraktsüsse wird ergänzt durch berauschende Frische, der Reifegrad dieses Weines ist von absoluter Perfektion, der 2005er übertrifft selbst die grössten Erfolge dieses Weingutes wie etwa den 98er oder den 2000er um eine Länge, der hat durchaus das Potenzial, eine 20-Punkte-Legende zu werden.

## **11. Clos de la Vieille Eglise 2005 Pomerol**

**(19/20, 10–30) 75 cl 36.–**

---

Eine Fruchtsymphonie in der Nase, schwarze und rote Beeren der sublimen Art, total auf Feinheit gebaut, aber von unglaublicher Komplexität, das ist erotischer Pomerol-Duft. Eine köstliche Delikatesse am Gaumen, höchste Tanningqualität, wunderbar reife Frucht, raffinierte Extraktsüsse, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, das ist Pomerol nahe der Perfektion. Ich beobachte dieses Weingut schon lange, wir haben auch einige Jahrgänge degustiert, das Potenzial ist riesig, jetzt ist hier ein grandioser Wein gelungen. Das ist das Weingut der Eltern von Benoit Trocard, der Clos Dubreuil keltert. Nach seinem Grosse Erfolg ist seine Hilfe auch für diesen Wein je länger, je mehr gefragt. Die Gesamtproduktion ist 6000 Flaschen, 20% davon konnten wir für die Schweiz ergattern.

# Bordeaux Supérieur

## **Trocard Monrepos 2005**

(17/20, bis 12) 75 cl **10.–**

---

siehe Weltmeisterelf

## **Cru Monplaisir 2005**

(17/20, bis 12) 75 cl **12.–**

---

siehe Weltmeisterelf

# Côte de Francs

## **La Prade 2005**

(18/20, 12 – 30) 75 cl **21.–**

---

Ein köstliches Fruchtpaket kündigt sich an, dieser Duft ist ein Traum, unendlich komplex und reich. Ein gigantisches Kraftpaket am Gaumen, getragen von markanten, aber gut von Stoff umhüllten Tanninen, der Wein hat eine unglaubliche Rasse und strotzt vor süßem Extrakt. Vermutlich unterschätze ich ihn sogar, wenn ich nur schon an den feinen 98er denke und dann mit diesem 2005er vergleiche, der in Sachen Konzentration und Reifegrad nochmals einen drauflegt, muss das eine Granate werden.

# Côtes de Blaye

## **Bel Air la Royère 2005**

(18+/20, 10 – 25) 75 cl **19.50**

---

Atemberaubend schönes Parfüm, sublimes Cassis, Trüffel, Tabak, enormer Tiefgang, paart Frische mit einem noblen Hauch Hitze. Das ist ein Gigant, hier sind ja in den letzten Jahren regelmässig grandiose Weine entstanden, aber dieser 2005er übertrifft alles Bisherige. Die Feinheit bleibt wie immer, dazu kommt eine Konzentration der Aromen, die schlicht begeistert – und das ohne dass er dadurch an Eleganz verlieren würde. Die Tannine sind von allerhöchster Qualität, eingebunden in herrlich süßes Extrakt und getragen von der köstlichen Frische des Jahrgangs.

## **Les Ricards 2005**

(17+/20, 10 – 20) 75 cl **13.–**

---

Verführerischer Duft nach schwarzen Kirschen, herrlich frisch und komplex. Am Gaumen zeigt er gebündelte Fruchtaromen, feine Süsse im Extrakt, kernige, aber perfekt abgerundete Tannine, sehr harmonisches, verführerisches Aromenbild, da passiert etwas am Gaumen, der wird sicher nie langweilig, ein unglaublicher Wein für diesen Preis.

# Côtes de Castillon

## **Brisson 2005**

(18/20, 10–25) 75 cl **15.–**

---

Siehe Weltmeisterelf

## **Clos Puy Arnaud 2005**

(18+/20, 12–30) 75 cl **28.–**

---

Von diesem Wein erwartet man natürlich in einem solchen Jahr nichts anderes als einen Knaller. Und es ist denn auch tatsächlich gigantisch, wie der duftet. Schöner und klarer kann Frucht nicht mehr duften. Am Gaumen zeigt er konzentrierte Raffinesse, das macht unendlich Spass, diesen Wein zu verkosten, so klar und präzise ist die Aromatik nur bei den ganz grossen Weinen dieser Welt. Mit diesem 2005er ist Thierry Valette der Perfektion nochmals einen Schritt näher gekommen. Thierry ist nicht nur ein leidenschaftlicher, sondern geradezu ein fanatischer Winzer. Dass man im Weinbau biodynamisch arbeitet, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit. Dass viele Grosse das immer noch nicht tun, kann er nicht verstehen.



*Anne und Thierry Valette*

## **Sainte Colombe 2005**

(17+/20, 12–25) 75 cl **14.–**

---

Von einem «Fruchtpaket» zu schreiben wird langsam langweilig, aber die Qualität des Jahrgangs liegt nun mal in dieser aussergewöhnlichen Frucht, in dieser köstlichen Frische. Das ist einer der Weine, bei denen man für extrem wenig Geld ein fast unglaubliches Trinkerlebnis geboten bekommt, da stimmt alles, die monumentale Frucht, die raffinierte Süsse, die geniale Frische und ein Tanningerüst von eindrucklicher Qualität. Und das ist tatsächlich ein Wein von Gérard Perse (Pavie, Pavie-Decesse, Monbousquet etc.), der so unglaublich günstig angeboten wird.

# Médoc/Haut-Médoc

Es gibt sicher 400 sehr gute Cru Bourgeois 2005. Wir werden davon vielleicht die allerbesten 25 bis 30 anbieten. Daraus ersehen Sie, wie extrem selektiv unsere Auswahl ist.

## **Cambon la Pelouse 2005**

(18+/20, 12–30) 75 cl **18.50**

---

siehe Weltmeisterelf

## **Charmail 2005**

(18+/20, 10–30) 75 cl **21.–**

---

Ich wäre ja sehr enttäuscht, wenn Charmail nicht so genial duften würde, das ist der Duft, der aus der unendlichen Tiefe kommt, es ist wie wenn es die

Tiefe eines Ziehbrunnens benötigen würde, um diesen Duft zu ermöglichen, diese Süsse, diese Opulenz, diese Frische, diese Konzentration, alles Dinge zum Staunen. Dann die geschliffene Feinheit der Gerbstoffe, das ist eher etwas, was man von Charmail nicht in jedem Jahr erwarten kann, die verspielte Aromatik, die köstliche Extraktsüsse, die enorme Konzentration hingegen, das ist für Charmail in einem grossen Jahr eine Selbstverständlichkeit.

### **D'Agassac 2005**

(18/20, 10 – 25) 75cl **20.–**

---

Mitten unter den vielen sehr guten Cru Bourgeois ein Duft, der herausragt; der hat von allem noch etwas mehr, ist noch eine Nummer komplexer, der hat Tiefgang, da sind schwarze Trüffel. Auch am Gaumen ein wunderschöner Wein, dass er nicht die ganz hohe Konzentration hat, steht ihm besonders gut, dafür hat er diese tänzerische Leichtigkeit, da ist nichts Kompliziertes an diesem Wein, er macht einfach Freude von A bis Z, das ist Bordeaux voller Charme und Liebenswürdigkeit.

### **D'Aurilhac 2005**

(18/20, 10 – 25) 75cl **17.–**

---

Das ist seit Jahren ein Wein, der schon durch seinen erotischen Duft auffällt, da sind nebst Cassis und Brombeeren auch ein Hauch Pflaumen und ganz dezente animalische Noten zu finden. Am Gaumen eine köstliche Delikatesse, saftig, weich, raffiniert süss, reich, fast ins Opulente tendierend, aber immer ist die Eleganz im Vordergrund, das ist ein Cru-Bourgeois-Gigant. Wo ausser in Bordeaux bekommt man so raffinierte Weine für so wenig Geld?!

### **D'Escurac 2005**

(18/20, 12 – 25) 75cl **16.50**

---

Nachdem wir die 7 Vorjahrgänge probiert haben, ist der 2005er schon vom Duft her der absolute Überflieger, ein traumhaftes Fruchtbündel, schwarze und rote Frucht vom Feinsten, betörende Kräuternuancen. Am Gaumen sind Frische, Süsse, Rasse, Fülle – und alles in den richtigen Proportionen. Der Wein hat unbändige Kraft, die aber extrem charmant vorgetragen wird, das macht richtig Spass.

### **Doyac 2005**

(18/20 10 – 20) 75cl **14.–**

---

Das ist ein genialer, absolut raffinierter Duft, konzentrierte schwarze Frucht, begleitet von einer sinnlichen Kräuteraromatik, herrliche Komplexität. Ein köstliches Fruchtbündel, konzentrierte, schwarze Beeren, perfekter Reifegrad, wunderbare Extraktsüsse, die Tannine sind weich wie Seide, dennoch hat der Wein Struktur in Form von lebendiger, weicher Säure, die Frische verleiht, verspieltes tänzerisches Finale, eine geniale Neuentdeckung für mich.



Eingang Château D'Escurac

### **Du Retout 2005**

(18+/20, 12–30) 75 cl **14.–**

---

Siehe der Wein des Jahres

### **Paloumey 2005**

(18/20, 12–30) 75 cl **17.50**

---

Sehr feiner, ganz auf Eleganz setzender Duft, feine reife Frucht, da ist so eine raffinierte Mineralität dabei. Am Gaumen zeigt er gebündelte Finesse, wunderbare Fruchtsüsse, rassige frische Frucht, erinnert stark an den 2000er, dieser 2005er hat aber noch etwas besonders Raffiniertes an sich, kommt so tänzerisch elegant daher, traumhafter Nachhall, der beste Paloumey, den ich kenne.

### **Rollan de By 2005**

(18/20, 12–30) 75 cl **19.–**

---

Das erste Muster bei Thunevin war etwas reduktiv in der Nase, am Gaumen ein Kraftpaket, da steckt einiges drin, nochmals probieren. Bei den Cru Bourgeois herrliches Duftspiel, klare, präzise, sehr konzentrierte Frucht. Ein fast monströses Kraftpaket am Gaumen, aber da ist auch jede Menge Charme, wunderbare Süsse im Extrakt, Massen von Tannin und Säure stehen in perfektem Gleichgewicht und garantieren ein riesiges Entwicklungspotenzial, ein Klassewein.

### **Vieux Robin Bois de Lunier 2005**

(18/20, 10–18) 75 cl **16.–**

---

Dieser Duft sticht aus vielen Mustern heraus, hei, diese Komplexität hätte ich ihm gar nicht zugetraut. Und auch der Gaumen stimmt, das ist eine echte Köstlichkeit, die Tannine sind fein wie Seide, die Süsse absolut raffiniert, er ist einiges leichter als andere, aber eine Delikatesse. Er bestätigt sich auch unter den 180 Cru Bourgeois als eine der köstlichsten Delikatessen. Das ist auch klar der beste Vieux Robin aller Zeiten.

## **Moulis**

### **La Garrigue 2005**

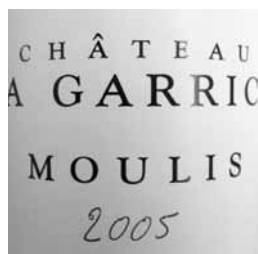
(18/20, 12–25) 75 cl **19.–**

---

Fast konfitüriger Duft von schwarzen und roten Beeren, wirkt aber total frisch, gradlinig, enorm komplex. Pure frische Frucht am Gaumen, männliches Tanningerüst, köstliche Süsse. Der Wein hat Charme, der Wein hat Noblesse, der Wein singt, das macht einfach Freude, solche Weine



*Dominique Cazaneuve*



muss man einfach lieben. Erinnter stilistisch an den feinen 98er, ist aber noch eine Klasse besser.

### **Poujeaux 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **29.–**

---

Der Duft ist viel versprechend, das ist Poujeaux-Aromatik, wie ich sie in den letzten 3 Jahren vermisst habe, zart, elegant, raffiniert, komplex. Am Gaumen eher leichtgewichtig, aber mit Feinheiten und perfekter Harmonie, weichen Tanninen und köstlicher Extraktsüsse. Endlich gibt es wieder einen feinen Poujeaux, nach drei enttäuschenden Jahrgängen macht der wieder richtig Freude, und der Preis stimmt auch, was will man mehr.

## **Listrac**

### **Fourcas-Dumont 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **16.50**

---

Siehe Weltmeisterelf

## **Margaux**

### **D'Angludet 2005**

(18+/20, 10 – 30) 75 cl **29.–**

---

Die schwarze Frucht springt förmlich in die Nase, im ersten Moment fast kalifornischer Einschlag, dann entpuppt er sich aber gleich als wahre Delikatesse schon im Duft. Am Gaumen ein Kraftpaket einerseits, aber gleichzeitig ein charmanter Gaumenschmeichler, wunderbare Extraktsüsse, gepaart mit genialer Frische, ein absolut raffinierter Angludet. Etwas vom Besten, was ich hier je probiert habe. James Sichel: «Wir haben einen 'Vin de Presse' wie ich ihn in dieser Qualität noch nie erlebt habe. Aber zurzeit lässt er sich noch nicht in die Assemblage integrieren, er bringt die Harmonie des Weines total aus dem Gleichgewicht. Und wir haben auch noch einige weitere, an sich hervorragende Partien, die ebenfalls noch nicht in den Wein passen. Aber ich bin sicher, das kommt noch, was wir noch in Reserve haben, hat das Potenzial, den Wein um eine ganze Kategorie zu verbessern.»

## **La Bessane 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **24.–**

---

Da kündigt sich ein geniales Fruchtelixier an, intensive, schwarze Frucht, konzentriert und komplex, fast etwas ins Portweinartige tendierend, auf sehr angenehme Art. Weicher, köstlich süsser Gaumen, Konzentration und Raffinesse machen ihn zu einem beeindruckenden Weinerlebnis, das ist die Eleganz eines ganz grossen Weines, der ist geschliffen klar und von beeindruckender Präzision, minutenlanger unendlich aromatischer Nachhall. Wenn der Petit Verdot so perfekt ausreift wie in diesem Jahr, dann profitiert natürlich dieser Wein, der mit 60% Anteil am meisten aller Bordeaux-Weine davon hat.

## **Monbrison 2005**

(18+/20, 12 – 35) 75 cl **29.–**

---

Er springt nicht gleich in die Nase, aber der Duft hat etwas absolut Raffiniertes an sich, die Süsse herrscht vor, rote und schwarze Kirschen und herrliche Kräuter und Trüffel, ganz zart. Am Gaumen kommt einiges mehr als die Nase vermuten lässt, man kann also doch nicht jeden Wein einfach auf Grund des Duftes einstufen, das ist ein wahres Kraftpaket, macht gewaltig Druck, und da ist auch Raffinesse, Trinkvergnügen pur. Nebst nobler Süsse ist da viel Rasse drin, ein schlankes Fruchtbündel, männliche, aber sehr angenehme Tanninstruktur, geniale Länge, einer der grössten Monbrison aller Zeiten, im Vergleich mir den andern Cru Bourgeois zeigt er deutlich, dass er in einer andern Liga spielt.

## **Paveil-de-Luze 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **19.–**

---

Die Überraschung und doch nicht ganz, die Fortschritte haben sich in den letzten Jahren abgezeichnet. Der Duft ist genial, frische schwarze Frucht und köstliche Kräuter, Tabak, Trüffel. Seidene Tannine, er vereint Kraft und Margaux-Eleganz zur Perfektion, eine tolle Delikatesse ist das, gebündelte Frucht, raffiniert süss, enorm komplex, eine strahlende Schönheit und ein klassischer Margaux wie er im Buche steht. Noch vor wenigen Jahren gab es im ganzen Margaux-Gebiet kaum eine Hand voll Weine, welche die Klasse dieses Paveil 2005 erreichten. Das ist mit grossem Abstand das Beste, was diese Domaine in den letzten 20 Jahren produziert hat. Wenn ich an die enttäuschende Vertikalprobe vor 3 Jahren zurückdenke, ist da fast ein Wunder geschehen. Einen grossen Margaux für diesen Preis, wann hat es das zuletzt gegeben?

Auf dem Weingut probieren wir 3 Tage später auch noch 2004, sensationeller Duft, den habe ich letztes Jahr eindeutig unterschätzt. Auch am Gaumen ein geniales Fruchtbündel, schwarze Kirschen, perfekt abgerundete Tannine, herrliche Frische, macht echt Trinkspass. Aber der 05er ist nochmals klar eine Schublade höher, hat von allem etwas mehr, und vor allem noch eine Kategorie feinere Tannine, sensationell, 18 Punkte verdient der mindestens.

# St. Julien

## **Du Glana 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **21.–**

---

Der Duft ist köstlich, auch wenn er nicht extrem auffällt, das Noble daran sind die mineralische Art und der Trüffel. Am Gaumen geht der Wein in die Tiefe, auch hier könnte man ihn auf Grund des zarten Antrunks leicht übersehen, aber dann lässt er seine genialen Aromen tanzen. Der Wein hat eine Saftigkeit und einen Schmelz der subtilen Art, das wird so ein Wein, bei dem die Flasche leer ist, bevor man richtig angefangen hat zu trinken. Er ist völlig unkompliziert, aber einfach nur unendlich gut. Auch hier hat es sich in den letzten Jahren abgezeichnet, dass dieser Wein bald einmal in unserem Angebot auftaucht, schon der 2004er war exzellent.



*Ludovico, Jean-Paul  
und Julien Meffre*

# Pauillac

## **Batailley 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **35.–**

---

Hei, dieser Duft, schöner kann man ihn sich fast nicht mehr vorstellen, die schwarze Frucht steht im Vordergrund, dann sind da Kräuter, Trüffel und rote Früchte, unglaubliche Komplexität. Seit meiner ersten Reise nach Bordeaux ist das einer meiner Lieblinge in dieser Preiskategorie, aber dieses Jahr übertrifft schon der Duft alle Erwartungen, ein 1990er mit mehr Frische und mehr Komplexität, und als Zugabe eine Tanningqualität, wie sie kaum je zuvor ein Batailley hatte, sensationeller Wein. Gerade gestern habe ich den feinen 95er (18/20) getrunken. Eigentlich ist der 2005er eine andere Welt, irgendwie traut man sich noch nicht so richtig, einem Batailley 19 Punkte zu geben. Eines Tages werden die 2005er uns vielleicht doch noch dazu zwingen, unser Punktesystem zu überdenken. Ja, der Wein hat gegenüber den Vorjahrgängen relativ massiv aufgeschlagen, aber der Wein verdient diesen Preis wirklich.

# St. Estèphe

## **Le Boscq 2005**

(18+/20, 12 – 35) 75 cl **25.–**

---

Atemberaubend schöner Duft, klare, präzise Frucht, unendliche Tiefe, erotisch-er Trüffelduft. In diesen Wein muss man sich auf Anhieb verlieben, der verwöhnt den Gaumen auf unwiderstehlich charmante Art. Es ist schwierig zu beschreiben, was da abgeht, aber der Wein löst Emotionen aus, das ist ein verblüffendes Aromenspiel, enorme Konzentration und gleichzeitig totale Raffinesse, so sind die ganz grossen 2005er, wie dieser le Boscq.

# Pessac-Léognan

## Haut-Bergey 2005

(18/20, 10 – 30) 75 cl 31.–

---

Strahlende Frucht, reich, komplex, elegant mit Raffinesse. Ein charmanter Gaumenschmeichler, wunderbar süss, der Wein strahlt vor Saftigkeit, das macht so richtig Spass, das ist Lebensfreude pur. Auch hier ist klar, einen so grandiosen Haut-Bergey habe ich noch niemals zuvor gekostet.

## La Garde 2005

(18/20, 10 – 20) 75 cl 24.–

---

Dezenter Duft nach schwarzen Beeren, fein, elegant, klar, präzise. Sehr weicher, wunderbar süsser Gaumen, der Wein hat Kraft, Frische und eine himmlische Aromatik. Hier sind auch in den letzten Jahren schon wunderbare Weine entstanden, die Vertikalprobe letztes Jahr hat das bestätigt, und 2005 ist – wen erstaunt das noch? – der bisher Beste. Ich denke es immer wieder: In dieser Preiskategorie haben viele Weine eine bisher noch nie gekannte Klasse erreicht.

## Les Carmes Haut-Brion 2005

(19/20, 10 – 50) 75 cl 64.–

---

Wenn man diesen Wein kennt und den Jahrgang, dann kann es fast nicht anders sein, der muss exorbitant gut sein. Schon die Nase ist umwerfend schön, das ist pure Raffinesse, Aromenvielfalt ohne Ende. Am Gaumen ein Charmeur, mit seiner Süsse, seiner frischen Frucht und seiner unglaublichen Vielfalt. Mit diesem köstlichen, absolut raffinierten Aromenspiel macht er sich unwiderstehlich, ein Fruchtnachhall zum Träumen, ich flippe aus, der ist noch besser als der 2000er. Dass er nicht billig sein wird, war zu erwarten. Ein grosser Wein, kleine Produktion 3,4 Hektar ergeben etwa 20'000 Flaschen.

# St. Emilion

## Amélie 2005

(18/20 10 – 20) 75 cl 19.–

---

Ein Wein, den Denis Durantou (Eglise-Clinet) betreut. Cassis und Brombeeren vom Feinsten, dieser eher feine Duft zeigt eine unglaubliche Komplexität. Die Frische des Antrunks begeistert mich, das ist ein selten gesehenes Fruchtpaket, bei der ersten Probe bei Denis Durantou vermerkte ich noch, dass die etwas markanten Tannine das Geschmacksbild etwas störten. Später haben wir auf dem Weingut selbst nebst der Assemblage auch noch mehrere einzelne Partien probiert, jetzt bin ich 100% sicher, dass der den genialen 2004er, den wir auch nochmals probieren, noch deutlich übertreffen wird. Der Wein ist in seiner Entwicklung noch stark im Rückstand, hat teilweise die Malo noch nicht gemacht, da steckt gigantisch viel Potenzial drin.



Hélène Garcin



Denis Durantou  
und Thierry Courreche

### **Barde-Haut 2005**

(19/20, 12 – 35) 75 cl **37.–**

---

In diesen Wein habe ich auf Grund der Gegebenheiten (z.B. grandioser 99er!) sehr viel gesetzt. Und schon der Duft verspricht auf eindrückliche Art: Das ist eine Granate, eine Fruchtexpression, die mich fast verrückt macht. Eigentlich ist es die pure Frische, aber mit unglaublich raffinierten Nuancen, schwarze Kir-schen der sinnlichen Art. Im Antrunk eine wahre Fruchtbombe, dann kommt aber gleich auch die Feinheit, köstliche Süsse, beeindruckende Frische, geniale Tannine, alles stimmt bis zur Perfektion, einer der ganz grossen St. Emilion des Jahrgangs zu einem sehr vernünftigen Preis.

### **Clos Dubreuil 2005**

(19/20, 12 – 35) 75 cl **64.–**

---

Dieser 1,4ha kleine Weingarten an einer der besten Lagen St. Emilion ist ein Bijou. Lediglich 4000 Flaschen wurden 2005 produziert. Hei, dieser Duft, extrem zart und fein, gleichzeitig mit unglaublichem Tiefgang, ein köstliches Fruchtelixier. Geballte Kraft am Gaumen, dazu auch pure Eleganz, eine strahlende Schönheit und ein Trinkerlebnis der sinnlichen Art, diese bombastische Aromenorgie macht mich fast verrückt, der kann seine verschwenderische Vielfalt so raffiniert vortragen, ich bin mir sicher, dass ich diesen Wein eher noch unter- als überschätze.

### **Clos St. Julien 2005**

(19/20, 10 – 30) 75 cl **45.–**

---

Noch so ein Wein, von dem es leider viel zu wenig gibt. Ganze 3000 Flaschen wurden 2005 produziert. Köstlicher Duft von reifen, schwarzen Beeren, eher zart, aber unendlich komplex und charmant. Die Tannine sind weich wie Seide, betörend süsse Aromatik, herrliche Frische, der Wein singt, das ist eine köstliche Delikatesse. Ohne es zu merken habe ich einen Schluck getrunken, das ist wohl (zusammen mit Berliquet) einer der raffiniertesten Weine von ganz St. Emilion. Trinkpass ohne Ende, ich flippe fast aus, der Wein ist so unglaublich grazil und doch ist da auch geballte Kraft, ein kleines Naturwunder. Wir haben immerhin 600 Fl. zu verteilen, dennoch wird das vermutlich nicht sehr weit reichen.

### **Dassault 2005**

(18/20, 12 – 35) 75 cl **33.–**

---

Sehr intensiver und vielschichtiger, süsser Duft. Reicher, opulenter Gaumen, herrlich süsse Frucht, ein Wein zum Reinbeissen, schmackhaft und mundfüllend, betörend charmant, herrlich, der beste Dassault, den ich kenne. Auch das ist so ein Wein, den ich seit Jahren im Auge habe und der mit diesem 2005er zum ersten Mal in unser Angebot kommt.

## **Fonbel**

(17/20, 12 – 25) 75 cl **24.–**

---

Dieses Weingut gehört Alain Vauthier (Château Ausone). Eigentlich hat mich dieser Wein bisher noch nie sonderlich beeindruckt. Neben Ausone hatte er natürlich auch immer einen schweren Stand. Zudem setzt man auch sehr hohe Erwartungen in einen Wein von Vauthier. Mit dem Jahrgang 2005 kann er diese Erwartungen zum ersten Mal erfüllen. Da ist strahlende Frische in diesem Duft, aber auch köstliche Süsse und Tiefgang. Die Tannine sind wie immer recht markant, aber von genügend süssem Extrakt umhüllt, der Wein strahlt rustikalen Charme aus, hat Persönlichkeit und Ausstrahlung, die paar kleinen Ecken und Kanten machen ihn nur noch attraktiver, der Wein gefällt mir.



*Alain Vauthier*

## **Petit Gravet Aîné 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **33.–**

---

Siehe Weltmeisterelf

POME

CHAT

GUIL



# Konditionen – Riesling 2005

(gilt nur für dieses Mailing vom Juni 2006)

## Zahlung

30 Tage nach Rechnungsstellung, inkl. 7,6% MwSt., + Porto ab Dietikon

## Rabatt

**10%** Subskriptionsrabatt (gilt nur für Riesling)

## Gültigkeit

Das Angebot ist gültig solange Vorrat oder längstens bis Ende August 2006

## Bestellung

Die Mindestbestellmenge ist ein 6er 75cl-Originalkarton oder 12er 37,5cl-Originalkarton bei Weinen die weniger als SFr. 40.– / 75cl kosten. Bei teureren Weinen sind Einzelflaschen möglich.

## Auslieferung

Ab Dietikon ZH. Wein des Jahres, Preis-Leistungs-Sieger und Sommerweine werden ab dem 12. Juni ausgeliefert. Alle anderen Riesling werden im Herbst 2006 ausgeliefert. **Gratislieferung ab Fr. 1 500.– pro Lieferung**

## Abholung

Die Weine können nach unserer Avisierung an folgender Adresse abgeholt werden: Güterstrasse 20, 8953 Dietikon

Montag bis Freitag 07.30–12.00 Uhr und 13.00–16.45 Uhr

**Bei Abholung informieren Sie uns bitte 2 Tage im voraus an, damit wir Ihre Weine bereitstellen können: Tel. 043 343 22 88 oder info@gerstl.ch**

## Bankkonto

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Bankverbindung      | UBS SA, 6901 Lugano            |
| Konto-Nummer        | 247-308375.01J                 |
| Begünstigter        | Badaracco SA, CH-8953 Dietikon |
| IBAN                | CH02 0024 7247 3083 7501J      |
| SWIFT-Adresse (BIC) | UBSWCHZH80A                    |

# Konditionen – Subskription Bordeaux 2005

(gilt nur für dieses Mailing vom Juni 2006)

## Preise

Die Preise verstehen sich pro 75cl-Flasche, **exkl. 7,6% MwSt.**, inkl. Zoll, Transport und Import ab Lager Dietikon. Sollte ein Wein aus irgendeinem Grund, ohne unser Verschulden, nicht lieferbar sein, erstatten wir den Betrag zuzüglich 4% Zins p.a. zurück.

## MwSt

Wir berechnen den heute gültigen Satz von 7,6%. Falls zum Zeitpunkt der Lieferung ein höherer Satz gilt, müssen wir die Differenz nachbelasten.

## Flaschengrössen

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auch in Subskription sämtliche Flaschen einzeln zu kaufen. Kistenanbruch pauschal Fr. 4.– pro Position. Auf ausdrücklichen Wunsch können wir 6er Kisten besorgen (bei 75cl) oder 12er Kisten (bei 37.5cl), Zuschlag je Fr. 6.–

|                     |        |        |              |             |         |
|---------------------|--------|--------|--------------|-------------|---------|
| 75cl = 12 Flaschen  | 75cl   | in OHK | Ausrechnung: | 1 x Preis   | *       |
| 37,5cl = 24 3/8     | 37.5cl | in OHK | Ausrechnung: | 0.5 x Preis | + 1.50  |
| 150cl = 6 Magnum    | 150cl  | in OHK | Ausrechnung: | 2 x Preis   | + 3.00  |
| DM = 1 Doppelmagnum | 300cl  | in OHK | Ausrechnung: | 4 x Preis   | + 40.00 |
| IM = 1 Impérial     | 600cl  | in OHK | Ausrechnung: | 8 x Preis   | + 80.00 |

\* (teilweise bieten die Weingüter nur 6er an)

## Zuteilung

Von einigen Weinen werden wir wohl zu wenig haben. Um diese so gerecht als möglich zu verteilen, sammeln wir die Bestellungen und machen eine entsprechende Zuteilung.

## Lieferung

Ab Dietikon ZH. Die Weine importieren wir im Frühjahr 2008 und werden diese nach unserer schriftlichen Avisierung liefern.

**Gratislieferung ab Fr. 1500.– pro Lieferung**

## Abholung

Die Weine können nach unserer Avisierung an folgender Adresse abgeholt werden: Güterstrasse 20, 8953 Dietikon

Montag bis Freitag 07.30–12.00 Uhr und 13.00–16.45 Uhr

**Bei Abholung informieren Sie uns bitte 2 Tage im voraus an, damit wir Ihre Weine bereitstellen können: Tel. 043 343 22 88 oder [info@gerstl.ch](mailto:info@gerstl.ch)**

## Zahlung

30 Tage nach Rechnungsstellung, inkl. 7,6% MwSt., + Porto ab Dietikon

## Gültigkeit

Das Angebot ist gültig solange Vorrat oder längstens bis Ende August 2006

## Bankkonto

Bankverbindung      UBS SA, 6901 Lugano  
Konto-Nummer        247-308375.01J  
Begünstigter        Badaracco SA, CH-8953 Dietikon  
IBAN                    CH02 0024 7247 3083 7501J  
SWIFT-Adresse (BIC)    UBSWCHZH80A

