

NEU IM MARKT



In der Rubrik „Neu im Markt“ stellen wir deutsche und ausländische Weine und Betriebe vor, die neu auf den Markt kommen oder kommen sollten. Der Fokus liegt dabei auf Weinen, die nicht an jeder Ecke zu finden sind und die primär für den Einsatz im Bereich Fachhandel/Gastronomie konzipiert sind.

LFE La Française d'Exportation

Verdammt gute Alternativen

Pacherenc du Vic Bilh ist die kleine, nur 300 ha große Weißwein-Schwester der reinen Rotwein-Appellation Madiran im Südwesten Frankreichs – und hierzulande wohl nur eingefleischten Frankreich-Fans ein Begriff. Die autochthonen Rebsorten Arrufiac, Petit Courbu, Petit und Gros Manseng prägen diese Weißweine, die je nach Jahrgang trocken oder edelsüß ausgebaut werden. LFE, Köln, hat mit dem 2010er Château Arricau-Bordes Pacherenc du Vic Bilh einen überaus bemerkenswerten Süßwein der Appellation ins Programm genommen, hinter dem die Plaimont Producteurs stehen. Eigentlich wird die Genossenschaft auf dem deutschen Markt von der Vinergie GmbH aus Düsseldorf vertreten. Aber einige ausgewählte Weine laufen über LFE. „Wir möchten unseren Kunden damit etwas Spezielles bieten“, teilen die Kölner mit. Die Genossenschaft in Saint-Mont gehört zu den modernsten Betrieben im Südwesten Frankreichs, getragen von umweltorientierten Winzern, die mustergültige Weinberge vorweisen können, und bestens ausgebildeten Önologen, die die moderne Weinbereitung beherrschen.

Sein Schaumwein-Portfolio hat LFE darüber hinaus mit dem Edmond Théry L'Or Brut erweitert. „Wir wollen unseren Kunden damit eine Alternative zu Champagner oder Crémant bieten, die noch dazu edel aussieht und sich deshalb auch für den Einsatz in der Gastronomie eignet“, erklärt Marketingleiterin Christelle Delaleuf. Das ist den Kölnern gelungen. Produzent des optisch wertig anmutenden Schaumweins ist Veuve Ambal aus Montagny-lès-Beaune, ein 1898 im Herzen von Burgund gegründetes Familienunternehmen, das heute von Eric Piffaut geleitet wird und als einer der führenden Erzeuger von Crémant de Bourgogne gilt.

www.lfe-wein.de



2010 Château Arricau-Bordes Pacherenc du Vic Bilh

Frankreich/AOC Pacherenc du Vic Bilh
Preis für Wiederverkäufer:
8,85 Euro (0,5 l)

Der erste Eindruck bei der verdeckten Verkostung ist eindeutig: Wenn das kein Sauternes ist, dann ist irgendjemand eine verdammt gute Kopie gelungen. Der Wein hat alles, was einen guten Sauternes kennzeichnet. Wie ein Biss in eine saftige Aprikose, die in einer Holzkiste gelegen hat. Aber – und das ist viel wichtiger – dieser Wein ist in der Lage, sogar einen süßweinerwöhnten deutschen Verkostergaumen zu begeistern. Kein Wein für alle Tage, aber einer zum ausführlichen Philosophieren. Großes Kino!

Ebenfalls empfehlenswert

88
PUNKTE

Edmond Théry L'Or Brut
Frankreich/Burgund
Preis für Wiederverkäufer: 8,85 Euro

Echte Vermarktungshilfe

Als Winzer/Erzeuger, Importeur, Agentur und Großhändler haben Sie die Möglichkeit, gebührenfrei Verkostungsmuster bei WEIN+MARKT einzureichen. Die Weine, die uns am besten gefallen, finden Eingang in unsere Rubrik **Neu im Markt** und werden in WEIN+MARKT präsentiert. Einzige Bedingung ist: Die Weine bzw. deren Lieferanten oder Erzeuger müssen „Neu im Markt“ sein!

Neu im Markt (kurz: NiM) kann Folgendes bedeuten:

- + Ein Wein wird zum ersten Mal auf dem deutschen Markt angeboten.
- + Es wurde eine neue Weinserie geschaffen.
- + Ein neuer Lieferant kommt als Neuzugang in Ihr Portfolio.
- + Ihr Lieferant hat einen neuen Weinmacher, der einen anderen Stil eingeführt hat.

„Neu“ heißt ausdrücklich nicht: nur ein neuer Jahrgang oder eine neue Ausstattung.



NEU IM MARKT

Weingut Dreissigacker Echte Wunderwerke

Jochen Dreissigacker (31) gehört zur jungen Generation der ambitionierten, gut ausgebildeten und selbstbewussten rheinhessischen Weinerzeuger. 2001 absolvierte er eine Winzerlehre im renommierten Weingut Keller in Flörsheim-Dalsheim. „Da habe ich sehr viel gelernt“, blickt Dreissigacker zurück. Parallel dazu fing er an, den elterlichen Betrieb in Bechtheim umzubauen und den Rebsortenspiegel zu optimieren. Nach seiner Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie stieg er dann voll in das Familienunternehmen ein. Heute bewirtschaftet der Betrieb insgesamt 24 ha Rebfläche, und zwar nach ökologischen Kriterien. Hauptrebsorte ist mit einem Anteil von 60% der Riesling. Spätburgunder wächst auf etwa 10% der Fläche. Sein Sortiment hat Dreissigacker in Guts-, Orts- und Lagenweine aufgeteilt, wobei die Rebstöcke für die Lagenweine mindestens 15 Jahre alt sein müssen. „Wir haben in den vergangenen Jahren viele Parzellen in erstklassigen Lagen dazubekommen, die noch dazu zu den ältesten nachgewiesenen rheinhessischen Weinberglagen gehören“, sagt Dreissigacker. „Darunter auch einige, die mit jüngeren Reben bepflanzt sind und die wir deshalb im Rahmen unserer betriebsinternen Klassifikation bisher immer abgestuft haben. Damit haben wir aber eigentlich Potenzial verschenkt. Da kam mir die Idee, aus den Trauben dieser Lagen das Optimum herauszukitzeln und etwas ganz Spezielles draus zu machen.“ Zum Maßnahmenkatalog gehörte eine gezielte Ertragsreduktion, eine lange Reifezeit am Stock und ein langsames, schonendes Abpressen. Die Trauben für den 2011er Riesling stammen aus den Bechtheimer Lagen Rosengarten, Geyersberg und Stein. Mit Hilfe natürlicher Hefen gäerte der Most zu 30% in großen Holzfässern, zu 70% in Edeltanks. Nach Abschluss der Gärung lagerten die 2011er Weine bis August 2012 auf der Vollhefe. Die Spätburgunder-Trauben aus den Bechtheimer Traditionslagen Geyersberg und Rosengarten absolvierten eine klassische Maischegä-

rung. Die jungen Weine wurden sowohl in neue als auch gebrauchte Barrique-Fässer gefüllt, in denen sie über zwei Jahre heranreiften. Vom Ergebnis war Dreissigacker selbst so positiv überrascht, dass er den Weinen den Namen „Wunderwerk“ verpasste. Vom Riesling gibt es 6.000 Flaschen (UVP: 19,50 Euro), vom Spätburgunder lediglich 2.500 Flaschen (UVP: 21,50 Euro).

www.dreissigacker-wein.de



2011 Wunderwerk Riesling trocken

Deutschland/QbA Rheinhessen
Unverbindliche Preisempfehlung (UVP): 19,50 Euro

Die Liebhaber kerniger, verspielter oder gar schlanker Rieslingweine seien gewarnt. Das hier ist nichts für sie. Das Wunderwerk versetzt die Verkoster in Erstaunen ob der prallen barocken Opulenz, die sich ihnen im Glas offenbart. Schon die sehr kräftige Farbe warnt den geübten Verkoster vor einem anstrengenden Moment. In der Nase eröffnet sich ein Labyrinth von Düften aus dem Obstgarten, in dem sich ein Nussbaum versteckt hat. Der Gaumen wird überrollt von einer Riesenswelle Geschmackseindrücke, die einige Minuten nachwirkt. Wahrlich nichts für Anfänger, aber für Geübte ein Fest. Der Rest ist Geschmackssache.

Ebenfalls empfehlenswert



2011 Wunderwerk Spätburgunder trocken

Deutschland/QbA Rheinhessen
Unverbindliche Preisempfehlung (UVP): 21,50 Euro



NEU IM MARKT

J. M. Hoeffler GmbH

Sehr ansprechende Kollektionen

„Uns haben ganz einfach die Weine gefallen“, sagt Juan Manuel Höfferle und liefert damit die kurze und knappe Erklärung dafür, warum der Hamburger Südamerika-Spezialist sein Portfolio mit den Gewächsen von Bodegas y Viñedos de Aguirre (Chile) sowie Bodega Chakana (Argentinien) erweitert hat. Und siehe da: Auch uns haben die Weine gefallen, sehr gut sogar. Selten haben wir bei unseren NiM-Verkostungen dermaßen homogene, qualitativ ansprechende Kollektionen auf dem Tisch gehabt.

Die chilenische Bodegas y Viñedos de Aguirre S.A. wurde von Don Pedro Felix de Aguirre gegründet und wird heute von dessen Frau Ana Maria sowie den sieben Kindern geleitet. Das Weingut und die Weinberge befinden sich in Villa Alegre, 285 km südlich der Hauptstadt Santiago de Chile, im Maule-Tal – und zwar 100 m über dem Meeresspiegel. Das Unternehmen bewirtschaftet dort 285 ha Rebfläche. Das Sortenspektrum umfasst die Rotweinsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Carmènere, aber auch Weißweinsorten wie Sauvignon Blanc. Abgefüllt wird direkt auf dem Gut, das über eine Lagerkapazität von über 3 Mio. l verfügt.

Der Name der Weinserie „Raiz“ heißt übrigens auf deutsch „Wurzel“ und deutet darauf hin, dass die Familie de Aguirre traditionell im Weinbau verwurzelt ist. Höfferle bietet von Raiz Standard-, Reserva- und Gran-Reserva-Qualitäten an, die nicht ganz billig sind, aber trotzdem ein überzeugendes Preis-Genuss-Verhältnis bieten. Einziger Wermutstropfen bei unserer Verkostung: Der 2012er Sauvignon Blanc hatte einen Korkschröcker.

Eine interessante Story rankt sich um Chakana. Der Name bedeutet „Kreuz des Südens“ und steht für eine Himmelskonstellation, auf der die Kultur der Ureinwohner des Andenhochlandes aufbaut und nach der sie ihre Landwirtschaft betrieben haben. Bei der Gründung der Bodega am 2. Mai 2002 wurde diese Jahrtausende alte Tradition wieder aufgegriffen. Die Bodega orientiert nach eigenem Bekunden sämtliche Arbeiten im Weinberg und Keller an den Richtlinien des Chakana und hat sich einer nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben – mit dem Ziel, „frische und mineralische Weine mit einer sauberen und ausdrucksvollen Nase und der richtigen Balance zwischen Frucht und Holz zu erzeugen“. Diese Vorgabe erfüllen die Weine, wie unsere verdeckte Probe zeigte. Nur ein Wein aus der Range fiel aus der Reihe: der Sauvignon Blanc; der ließ es an Sortenart und Frische vermissen.

Hinter dem Unternehmen steckt Juan Pelizzatti, der aus der Telekommunikationsbranche kommt. Während der Finanzkrise in Ar-

gentinien Anfang des Jahrtausends suchte er nach Investitionsmöglichkeiten, kratzte nach eigenem Bekunden die Familienerbsparnisse zusammen und erwarb 150 ha Land in Agrelo/Lujan de Cuyo – mit dem ehrgeizigen Ziel, dort eine „state-of-the-art-winery“ mit einer Kapazität von rund 2 Mio. l zu errichten. Inzwischen sind 120 der 150 ha mit Reben bepflanzt, vor allem mit Malbec und Cabernet

Sauvignon. Darüber hinaus bewirtschaftet das Unternehmen im Rahmen seiner Terroir-Strategie Weinberge auf den Fincas Terrada, Altamira und Ugarteche. Im Anbau befinden sich auch Sorten wie Sauvignon Blanc, Torrontes, Syrah oder Bonarda.

www.hoefflerle.de



**90
PUNKTE**

2011 Bodegas y Viñedos de Aguirre Raiz Carmenere Reserva
Chile/Maule Valley
Preis für Wiederverkäufer: 6,95 Euro

Viel zu oft werden Weinverkostungen zu bierernst zelebriert, und unkomplizierte Spaßweine werden häufig als belanglos diskreditiert. Aber Wein darf auch Spaß machen. Deshalb: Nich' lang schnacken, Kopp in' Nacken! Dieser norddeutsche Trinkspruch kommt dem Verkoster in den Sinn, der dieses Rundumsorglospaket im Glas hat. Wein verkosten ist Arbeit, Wein trinken ist Vergnügen. Das beste Votum für einen Wein ist die Diskussion nach der Verkostung, wer die angebrochene Flasche mit nach Hause nehmen darf – wie bei diesem Wein geschehen. Dem ist nichts hinzuzufügen!



**89+
PUNKTE**

2011 Bodega Chakana Malbec Reserva
Argentinien/Mendoza
Preis für Wiederverkäufer: 8,95 Euro

In vielen Fachverkostungen haben die Prüfer keine Chance, die Reihenfolge der Proben umzukehren und noch einmal „rückwärts“ zu probieren. Meist ist das ein echtes Manko für eine faire Bewertung, denn manchmal öffnen sich erst dadurch die Augen respektive die Rezeptoren in der Nase den verborgenen Schätzen eines vielschichtigen und tiefgründigen Weins, der zunächst verschlossen schien. Dieser Malbec ist ein gutes Beispiel für die vielen Weine, die mitunter verkannt und ohne Lorbeeren aus einem Wettbewerb gehen. So lauteten die Kommentare unserer Verkoster in der ersten Runde „vegetabil, verschlossen, erdig“. In anderer Reihenfolge durch die Probe gegangen lauteten die Bemerkungen: Würze, Reife, Grandezza, Potenzial, Klasse! So schön kann Wein verkosten sein.



**90
PUNKTE**

2011 Bodegas y Viñedos de Aguirre Raiz Merlot Reserva
Chile/Maule Valley
Preis für Wiederverkäufer: 6,95 Euro

Aus demselben Keller wie der Carmenere stammt dieser Merlot, der beweist, wie spannend eine Rebsorte sein kann. In Italien häufig missbraucht, in Frankreichs Süden mit Liebesentzug bestraft, beweist Chile hier, welche außergewöhnlichen Weine dort erzeugt werden können. Der Duft geprägt von balsamischen Eukalyptus-Noten, am Gaumen dicht, mit toller Tanninstruktur und von perfekter Holzarbeit getragen, zeigt dieser blitzsaubere Merlot, was in der Rebsorte steckt. Lediglich die Länge lässt noch etwas zu wünschen übrig. Aber die zu entwickeln, bleibt ihm ja noch viel Zeit.



**89
PUNKTE**

2012 Bodega Chakana Chardonnay
Argentinien/Mendoza
Preis für Wiederverkäufer: 5,95 Euro

Es ist schon verblüffend, welche Aromen der von Natur aus eher zurückhaltende Chardonnay mitbringen kann, wenn er als Traube ein schönes Leben hatte und im Keller seine schönen Seiten herausgearbeitet wurden, anstatt ihm mit überbordenden Holzaromen eine künstliche Struktur zu geben. Dieser argentinische Wein ist ein wundervolles Lehr- und Lernexemplar, ein Beispiel für das Potenzial der Weinberge um Mendoza und die beste Referenz für die verantwortliche Önologin. Die Kollegen notierten „reifer Apfel, Birne, Mango“, „traubig, Substanz, knackige Säure, ohne aggressiv zu wirken“. Ein ausgesprochen gelungenes Exemplar, das zeigt, was der Chardonnay hervorbringen kann, wenn die Rahmenbedingungen stimmen.

Ebenfalls empfehlenswert

**89
PUNKTE**

2011 Bodegas y Viñedos de Aguirre Raiz Syrah Reserva
Chile/Maule Valley
Preis für Wiederverkäufer: 7,25 Euro

**89
PUNKTE**

2010 Bodegas y Viñedos de Aguirre Raiz Cabernet Sauvignon/Syrah Gran Reserva
Chile/Maule Valley
Preis für Wiederverkäufer: 12,90 Euro

**88
PUNKTE**

2012 Bodegas y Viñedos de Aguirre Raiz Merlot
Chile/Maule Valley
Preis für Wiederverkäufer: 4,95 Euro

Ebenfalls empfehlenswert

**89
PUNKTE**

2012 Bodega Chakana Malbec
Argentinien/Mendoza
Preis für Wiederverkäufer: 5,95 Euro

**89
PUNKTE**

2011 Bodega Chakana Cabernet Sauvignon Reserva
Argentinien/Mendoza
Preis für Wiederverkäufer: 8,95 Euro

**88
PUNKTE**

2012 Bodega Chakana Cabernet Sauvignon
Argentinien/Mendoza
Preis für Wiederverkäufer: 5,95 Euro

**88
PUNKTE**

2012 Bodega Chakana Malbec
Argentinien/Mendoza
Preis für Wiederverkäufer: 5,95 Euro