

Bordeaux / Entre-Deux-Mers

Das 1986 auf biologischen Anbau umgestellte **Château La Croix Simon** gehörte Jean Gabriel Yon, einem der besten Biowinzer in Bordeaux.

Jean-Gabriel Yon ist Sohn einer alteingesessenen Winzerfamilie aus den Côtes-de-Castillon, nahe St. Emilion, der zusammen mit seiner Frau Viviane das elterliche Weingut übernahm. Auf den Flächen von La Croix Simon wachsen einfachere, früh trinkbare Weine der Qualitätsstufen Bordeaux und Bordeaux Supérieur. Eben feiner Bordeaux für jeden Tag. Jean Gabriel Yon hat sein Weingut inzwischen verkauft. Damit wir auch zukünftig leckere Bordeauxweine im Stile der so erfolgreichen und beliebten „Croix Simon“-Reihe genießen können, betreut er das Projekt weiterhin vor Ort und erarbeitet mit einigen der zuverlässigsten Biowinzern der Region feine Bordeauxweine, die in Qualität und Stilistik nahtlos an die gewohnt gute Qualität der letzten Jahre anknüpfen und diese Erfolgsgeschichte fortschreiben.

Auf knapp 30 ha werden für den Weißwein Sémillion- und Sauvignon-Trauben und für die Rotweine Merlot- und Cabernet-Sauvignon-Trauben angebaut. Mit modernen und umweltschonenden Methoden werden hier fruchtbetonte, aromatische und weiche Weine erzeugt. Seit über 14 Jahren bei uns im Programm mit immer sehr zuverlässiger Qualität und günstigen Preisen.

Château La Croix Simon blanc – feiner „Entre-deux-Mers“	weiß	€ 5,99
Château La Croix Simon rouge – schöne Frucht, guter Extrakt	rot	€ 5,99
	0,375 Liter	€ 3,99
Ch. L.C.S. Bordeaux Supérieur – dunkle Farbe, kräftig, würzig	rot	€ 6,99
aus den besten Lagen, im Eichenholzfaß gereift		

Bordeaux / Vignobles Bossuet-Hubert

Seit drei Generationen bewirtschaftet die Familie Bossuet-Hubert das **Château Peybonhomme**. Hier verfügen sie über recht stattliche 60 ha Weinberge in ausgezeichneten Lagen. Dem veritablen Schlösschen zu Füßen liegt das historische Städtchen Bourg und die hier schon zum mächtigen Strom angeschwollene Gironde, gegenüber blicken Jean-Luc und Catherine Hubert auf die besten Weinberge des nahen Medoc. Offensichtlich ist ihnen weder die erhabene Lage ihres Château noch die erfolgreiche Vermarktung ihrer wirklich exzellenten Weine zu Kopfe gestiegen, sie gehören zu den ganz sympathischen Menschen unter unseren Weinlieferanten.

Langsam hatte eine Annäherung an die Techniken des biologischen Anbaus stattgefunden, seit dem Jahre 2000 ist der Schritt dazu auch offiziell vollzogen. Mit der „Quintessence de Peybonhomme“ finden Sie neu den Topwein dieses vielversprechenden Weingutes im Sortiment.

Zur Erweiterung ihres Weinangebots nutzten die Huberts die günstige Gelegenheit, in unmittelbarer Nachbarschaft das **Château La Grolet** zu erwerben. Es liegt in der innerhalb des Bordeauxgebiets hoch angesehenen Appellation Côtes-de-Bourg. Sowohl Schlösschen wie Weinberge waren etwas heruntergekommen und hatten intensive Pflege nötig. Sie beschlossen, hier von Anfang die faszinierenden Techniken des biologisch-dynamischen Anbaus

anzuwenden. Inzwischen ist Jean-Luc begeisterter Verfechter dieser Methode und überzeugt, dass sie eines der Geheimnisse seiner großartigen Weinqualitäten ist. Neben dem für guten Bordeaux entscheidenden richtigen „Terroir“ natürlich. Die Vinifizierung selbst ist nämlich eher unspektakulär und beschränkt sich darauf, was in den guten Trauben steckt, mit traditioneller Technik und sehr sauberer Arbeit möglichst verlustfrei in die Flasche zu bringen. Mittlerweile haben die Weine nicht nur reichlich Anerkennung bei unseren qualitätsbewussten Weinfreunden, sondern auch von **DEMETER**.

Côtes-de-Bourg – Château La Grolet

La Graverie de La Grolet – perfekte Balance, Merlot & Cabernet rot € **5,99**
Schon dieser Zweitwein des Demeterbetriebs La Grolet bietet enormen Gegenwert. Perfekte Balance aus dem gekonnten Zusammenspiel von Merlot, Cabernet und Holz, ausgewogen und niveauvoll.

Cuvée Tradition – kräftiger und komplexer Bordeaux rot € **8,99**
Die kräftige Farbe signalisiert eine gute Konzentration. Die ist spürbar ohne zu dominieren. Denn die Tannine sind fein, die Frucht ist trotz des Barriqueausbaus präsent.

NEU!

2005 Côtes de Bourg „Tête de Cuvée“ – rot € **12,99**
Feine Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren in Verbindung mit etwas Tabak, Gewürzen und Kakao. Auch die runden Tannine erfüllen die Kriterien eines harmonischen Bordeaux (80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon), der reif und fruchtig in einem langen Finale mündet. Der beste Wein des Châteaus in seinem bisher **besten Jahrgang** zum sofortigen Genuss oder zur langen Lagerung. Das Rebendurchschnittsalter liegt hier weit über 40 Jahre und mit einem Ertrag von 30 hl/ha wird ein veritabler Spitzenwert im Bordelais erreicht. Auch die Reifefähigkeit von 10 Jahren setzt in diesem (Preis-)Bereich einen besonders positiven Wert.

Côtes de Blaye – Château Peybonhomme

Auf besten ton- und kalkhaltigen sowie von versteinerten Austernbänken durchzogenen Böden wachsen die klassischen Reben.

Château Peybonhomme Les-Tours – komplexer Cru Bourgeois rot € **8,99**
Cuvée aus allen 4 traditionellen Sorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec. **2005** ist nach einigen weitgehend anständigen Jahren ein echter Spitzenjahrgang. Perfekte Reife auf den Punkt, präsenre Frucht, genug Frische, ein sehr balancierter Bordeauxwein wie er im Idealfall sein soll. Ein Wein mit langem Leben, Einlagern lohnt!

(1,5L)-Magnum für € **19,99**

Les Huitres Lacustres – feiner 1er Côtes de Blaye rot € **9,99**
Die Austern des Miozän heißen „huitres lacustres“. Als Versteinerungen prägen sie einen Weinberg des Gutes und zeugen von seiner Geschichte. Die Trauben, die hier wachsen, lassen einen charaktervollen, haltbaren und spannenden Wein entstehen. Untypisch im Sinne der AOC Bordeaux, interessant im Zusammenhang mit der biodynamischen Anbauweise, die solche lokalen Bodengegebenheiten ausdrucksvoll an den Wein weitergibt.

Quintessence de Peybonhomme – 1er Côtes de Blaye rot € **12,99**
Gekonnte Mischung aus modern-fruchtiger und altmodisch-robuster Machart: vielfältiger reifer Duft nach Schokolade, Karamell, Mokka und Waldbeeren, im Gaumen kommt eine schöne Würze hinzu, vollmundig und lang anhaltend... begeisternd! Der „Superjahrgang **2005**“ hatte 15 Punkte bei der Bioweinverkostung der „Weinwirtschaft“ und „Silber“ beim Internationalen Weinpreis der BioFach 2007!

Bordeaux / St. Emilion – Vignobles Ouzoulias **NEU!**

2005 Château Franc-Pourret – St. Emilion Grand Cru rot € **17,99**
Diese Cuvée aus je 50% Merlot und Cabernet Franc erfüllt alle Erwartungen, die man von einem St. Emilion Grand Cru erwarten darf. Dicht, saftig und komplex, aus dem Spitzenjahrgang **2005**.

Bordeaux / St. Emilion – Château Moulin du Cadet **NEU!**

Die 4 ha Weinberge von Isabelle und Pierre Blois-Moueix liegen am nördlich der mittelalterlichen Traditionsweinstadt Saint-Emilion, auf dem berühmten Kalkstein-Plateau.

Urkundlich bekannt sind die Weine von Moulin de Cadet bereits seit mehr als einem Jahrhundert. Bereits 1867 gewann das Weingut Gold während der großen Weltausstellung in Paris. Die Weinberge und den Betrieb auf biologische Bewirtschaftung umzustellen, wurde im Jahre 2002 offiziell begonnen. Zum einen um den Erhaltung der Weinberge zu gewährleisten und auf gesunden Böden bestmögliche Qualität zu erzeugen, als auch um die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter zu verbessern. Bereits 1996 wurden Versuche gestartet einige Rebzeilen, welche zu 100% mit Merlot bestockten sind, biologisch-dynamisch zu bewirtschaften. Doch erst seit 2005 besteht die offizielle Zertifizierung durch die Kontrollorganisation Biodyvin. Alain Moueix, Isabelles Bruder und Kellermeister, hat mit seinem kompromisslosen Qualitätsanspruch und seinen internationalen Erfahrungen in Spitzenweingütern schmeckbar seine Spuren hinterlassen und bündelt die besten Eigenschaften dieses wundervollen Bodens in seinem Grand Cru Classé: die besondere Seidigkeit des Kalksteins und die subtile Kraft des Tons.

Das neue Kelterhaus wurde 1991 nach traditionellem Vorbild gebaut und überragt elegant die Weinberge. Der optimale Erntetermin wird anhand des Reifegrades der Beerenhäute sorgfältig ausgewählt, um die Mineralität und die

frische Fruchtigkeit zu bewahren. Nach einer pedantischen Auswahl, Beere für Beere, werden die Trauben 2-4 Wochen in Tanks langsam und kontrolliert fermentiert, um danach traditionell 12-18 Monate in feinsten Barriquefässern aus französischen Eiche ausgebaut zu werden.

2005 Château Moulin du Cadet – St. Emilion Grand Cru Classé rot **€ 34,99**
Ein gekonntes Lagencuveé aus 100% Merlot. Erdige Aromen erinnern an zarte Tannennadeln, während die feinen Röstnoten an Schokolade und duftenden Kaffee denken lassen. Eine saftige filigrane Frucht rundet die elegante Duftkomposition ab. Im Geschmack spiegeln die geschmeidigen feinkörnigen Tannine das Terroir des Kalksteinplateaus von Saint Emilion wieder. Ein ganz hochwertiger Wein, dem ein wenig Reifezeit gut tun wird.

LANGUEDOC

Hérault / Domaine Bassac – Frères Delhon

Bis in die 70er Jahre hinein war das Languedoc fast eine Kolonie im zentralistischen Frankreich und seine Winzer Lieferanten billiger Massenweine oder bestenfalls hochwertiger Verschnittweine, wenn im Bordeaux oder Burgund der Alkoholgehalt nicht ausreichte. Die Delhons gehörten schon damals zu den engagierten Produzenten, die letztlich die önologische (und politisch-kulturelle) Revolution der Region eingeleitet haben. Analog dazu hat sich ihr Betrieb, aber auch der Geschmack ihrer Weine weiterentwickelt. Der Flaschenverkauf ermöglichte über die bessere Wertschöpfung die Umstrukturierung des Betriebs und die Neubepflanzung mit modernen Rebsorten wie Merlot, Cabernet und Syrah. Den qualitativen Durchbruch hat maßgeblich der Önologe Jean Natoli miterarbeitet. Sympathischerweise ist der Erfolg den drei Brüdern Pierre, Henri und Louis nie zu Kopfe gestiegen.

Auf der **Domaine Bassac** produzieren die drei Brüder Delhon Landweine von absoluter Spitzenqualität. Die rebsortenreinen Weine haben bei uns einen riesigen Erfolg aufgrund des sehr guten Preis-Qualitätsverhältnisses.

Merlot – dunkles Rot, fruchtig-geschmeidig	rot	€ 5,49
Syrah – würziger Wein mit ausgeprägten Aromen	rot	€ 5,49
Cabernet Franc – kraftvoll-würzig, ausdrucksstark	NEU! rot	€ 5,49
Cabernet-Sauvignon – kräftig-fruchtig	rot	€ 5,49
Cabernet Sauvignon Rosé – leicht, feinfruchtig	rosé	€ 5,49
Cuveé du Manpot – Merlot, Syrah und Cabernet, Barrique	rot	€ 6,99
Sehr empfehlenswert!		
Armonia Blanc – feine Cuveé, Muscat/Viognier/Sauvignon blanc	weiß	€ 5,49
Armonia Rouge – ein fruchtiger, ausgewogener Wein aus Grenache, Carignan und Merlot	rot	€ 5,49
Armonia Rosé – aromatisch-fruchtig, aus Cinsault & Syrah	rosé	€ 5,49

Faugères / Domaine La Borie Fousseau

NEU!

Mit **Véronique Vaquer-Beran** haben wir nun eine Winzerin gefunden, die das spannende Terroir von Faugères auf überzeugende Art in ihren Weinen interpretiert. Mit 7ha ist der Betrieb eher klein. Die Stöcke stehen qualitätsfördernd dicht und sind im traditionellen Gobelet ohne Drahtrahmen erzogen. Das bedeutet viel Arbeit, bringt aber die beste Traubenqualität. Die Rebsorten sind gut gewählt, sie gedeihen hier prächtig: Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault, Mourvèdre. Das Ertragsniveau liegt im Schnitt bei niedrigen 30hl/ha. Hier werden nur Rotweine erzeugt, und die mit großer Sorgfalt: manuelle Lese, zusätzliche Selektion der Trauben vor der Entrappung, sanfte Behandlung, langsame temperaturkontrollierte Gärführung, Ausbau in kleinen Fässern. Allen Weinen gemeinsam ist die angenehme Frische, die man auf Schieferböden oft vorfindet und feine, elegante Tannine.

Faugères „Salamandre“ – La Borie Fousseau rot € **6,49**

Salamandre heißt das Einstiegs cuvée aus Grenache (55%), Cinsault (30%), Carignan (10%) und Syrah (5%), das zu einem sehr günstigen Preis schon Weingenuss auf hohem Niveau bietet: erinnert im Duft an saftige Brombeeren und Backpflaumen. Am Gaumen zunächst kühl, mit einem Hauch von Minze, offenbart er sich mit süßlichen Fruchtaromen, geschmeidig mit geradezu schmelzigen Tanninen.

Corbières / Château Pech-Latt – Louis Max

Pech-Latt gehört zu den traditionsreichen Spitzenweingütern der Region. Die Rebflächen liegen malerisch rund um das Weingut und sind nur von Garrigue, der südfranzösischen Strauchheide umgeben. Der kalkhaltige Boden mit rotem Mergel bietet beste Voraussetzungen für Spitzenweine bei niedrigen Erträgen. Die herb-süße Hügellandschaft der Corbières verlangt viel Einsatz von ihren Bauern. Relativ karge, steinige Böden und unregelmäßige, eher dürftige Niederschläge, dafür reichlich Wind, entsprechend konzentriert und kraftvoll werden die guten Weine der Region, entsprechend niedrig sind auch die Hektarerträge. Der legendäre Jean Vialade, eine der ganz schillernden Winzerfiguren des Languedoc, hat Pech-Latt als Verwalter in die Spitzengruppe der Betriebe der Corbières geführt. Sein Nachfolger Philippe Mathias hat mit geschickter Hand den Wandel zur modernen Weinwelt vollzogen. Mit Rückendeckung von Louis Max, einem angesehenen Winzer aus dem Burgund, der das nötige Kapital mitbrachte, damit Philippe das optimale Werkzeug in Form moderner Kellereinrichtung zur Verfügung steht.

Château Pech-Latt – gute Frucht, feine Aromen, mit Potential rot € **7,49**

Château Pech-Latt „Vieilles Vignes“ – alte Weinstöcke, sehr fein rot € **9,99**

Dass alte Weinstöcke gehaltvollere Früchte hervorbringen, lässt uns dieser edle Corbières auf genussvolle Weise erleben. Vollmundig, würzig, Fruchtnoten dunkler Beeren verbinden sich mit etwas Garrigue und Wald zu einer Komplexität, die hier ganz ohne Barriqueausbau einfach aus den guten Biotrauben kommt.

NEU!

Corbières / Château Saint Auriol – Claude Vialade

Schön, dass Jean Paul Salvagnac nicht Architekt geblieben ist, obwohl er als solcher seinen Lebensunterhalt vielleicht leichter hätte verdienen können. Als kämpferisches Mitglied der Winzerbewegung der 70er-Jahre wurde er bekannt. Auf Saint Auriol hat er in atemberaubendem Tempo bewiesen, zu welcher herrlichen Weinen diese damals schon fast belächelten Corbières fähig sind. Damit und mit seinem großen Engagement in verschiedenen regionalen Organisationen hat er viel zum verdienten neuen Selbstbewusstsein der Region und seines Standes beigetragen.

Château St. Auriol des legendären Jean Paul Salvagnac in Lagrasse wird heute vom der dynamischen Claude Vialade, die gekonnt in die Fußstapfen ihres Vaters tritt, mit neuer Crew auf konstant ausgezeichnetem Niveau weiter ausgebaut.

Domaine de Montmija „Cru Signés“ – komplexer kräftiger Wein rot € **6,49**
Ein sehr fruchtiger und ausgeglichener Rotwein mit schöner Tiefe und feiner Holznote, im Barrique ausgebaut. Aus Syrah, Carignan und Grenache Noir, die in den familieneigenen Weinbergen der Vialades in Ribaute wachsen.

Minervois / Château Roubia – Grotti Mestre

Château Roubia – intensive Aromen, trocken-fruchtiger Genuß rot € **5,49**

Roussillon / Domaine de Traginer – Jean-François Deu **NEU!**

Banyuls ist der äußerste Süden Frankreichs, nur wenige Kilometer von der spanischen Grenze entfernt, direkt am Mittelmeer gelegen. Die Ausläufer der im Hintergrund ständig präsenten Pyrenäen bestehen aus reinem Schiefer. Die bergige Landschaft ist von tiefen steilen Tälern durchzogen.

In einem dieser Täler liegt Puig del Mas, die Heimat von Jean-François Deu. Jean-François ist ein etwas kautziger Typ, im ersten Kontakt wirkt er fast etwas unfreundlich und verschlossen. Doch spätestens bei der ersten Weinbergsbegehung taut er auf und gibt etwas von der Leidenschaft preis, die ein Mensch sicher braucht, um unter solchen Bedingungen biologischen Anbau zu praktizieren.

Die Lage der Weinberge ist traumhaft, fast von jeder Stelle aus hat man sowohl Pyrenäen als auch den lieblichen Küstenstreifen unten am Meer im Blickfeld. Die einzelnen Parzellen sind über Jahrhunderte trocken gemauert und von Schiefer eingefasst. Ein ausgeklügeltes diagonales Grabensystem verhindert Erosion. Die UNESCO hat die Weinberge von Banyuls zum Weltkulturerbe ernannt.

Im Weinberg sengt die Sonne gnadenlos an mehr als 300 Tagen im Jahr, dazu pfeift oft noch ein trockener Wind von den Bergen herunter. Die dunklen Steine und die fast unwegsam steilen Lagen tun ein Übriges, hier arbeitet man am besten früh morgens oder am Abend, und auch dann ist die Weinbergsarbeit noch Plackerei. Eine Mühsal, die sich die meisten Winzer der Region nur noch

selten antun. Jean-François hat sozusagen das krasse Gegenteil gewählt, seine wichtigste Hilfskraft ist ein wohlerzogenes Maultier und in den 9 ha echten Steillagen helfen nur solide Bergstiefel. Das Maultier ist übrigens auch im Namen der Domaine verewigt, Traginer heißt Muli auf katalanisch, und die Menschen hier am Ende Frankreichs legen großen Wert auf ihre kulturelle Eigenständigkeit. Dabei ist Herr Deu (katalanisch für Gott, aber das ist ihm nicht zu Kopf gestiegen...) alles andere als ein Hinterwäldler. Hier mit Wein wirklich Geld zu verdienen, ist fast unmöglich. Das kommt eher aus den Computerprogrammen, die er nebenher schreibt. Mit ihnen arbeiten viele große Kliniken in der Region.

Die Weine der Region sind unter zwei Appellationen zusammengefasst Banyuls für die traditionellen Süßweine, Collioure (im übrigen ein touristisches Kleinod) für durchgegorene trockene Weine.

Gemeinsam ist den Weinen ihre enorme Konzentration. Auf dem steinigem Boden kriechen die Weinstöcke förmlich, in Jahrzehnten entstehen unter den kargen Bedingungen knorrige bonsai-ähnliche Gestalten, die jeden Betrachter den Hut ziehen lassen. An ihnen wachsen nur wenige Trauben, die typischen Rebsorten sind Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah sowie weiße Grenache und kleinbeeriger Muscat. Für den Collioure werden die Trauben klassisch auf der Maische vergoren und anschließend gerne im Holzfass ausgebaut. Trotz ihrer Dichte sind die Weine dank der perfekten Reife von Anfang an geschmeidig und sehr zugänglich. Im Barrique gewinnen sie noch deutlich an Komplexität.

Collioure – fein, reichhaltiges Aromenspiel, konzentriert rot € 16,99

Provence / Côtes de Provence – Domaine Les Fouques NEU!

Die Ausläufer des Massif des Maures im Rücken, das Mittelmeer vor Augen, dazwischen liegt das kleine Paradies von **Michèle und Yves Gros**. Ein Mikrokosmos in herrlicher Lage nahe Hyères und ein guter Tipp für genussvolle Ferien in einer der schönsten Gegenden des Gesamtkunstwerks Provence. Die 15 ha Weinberge werden seit 1991 nach Demeterrichtlinien biologisch-dynamisch bewirtschaftet, die Weine sind entsprechend gehaltvoll und ausdrucksstark, auch dank der interessanten Bodenzusammensetzung aus Lehm und Schiefer. Wie in der Provence üblich, entstehen die Weine aus einer 'Assemblage' typischer Rebsorten der Region, in diesem Fall Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon und Cinsault.

Côtes de Provence Rouge – harmonisch-körperreich, voll, weich rot € 8,99

Provence / Côtes du Lubéron – Château La Canorgue NEU!

Bonnieux, zwischen Avignon und Aix-en-Provence, zu Füßen der Bergkette Lubéron: hier liegt das Château Canorgue von **Martine und Jean-Pierre Margan**. Der Name des Guts geht zurück auf die zahlreichen unterirdischen Kanäle, die von den Römern zur Bewässerung erbaut wurden und auch noch heute diesem Zweck dienen.

Das alte Herrenhaus taucht erst langsam aus dem Schatten von gewaltigen Bäumen auf. Es ist umgeben von niedrigen, breiten Rebterrassen, die man in der Provence 'restanques' nennt. Jede von ihnen wird von Büschen geschützt und von Pinien überragt, das ideale Habitat also für Vögel und Insekten - wichtige Voraussetzung für biologische Arbeitsmethoden.

1977 beschlossen die beiden, sich dem Familiengut, das Martine von ihren Eltern übernommen hatte, zu widmen. Zwei Jahrzehnte lang war es vernachlässigt worden, nur noch zwei der insgesamt 30 ha Reben trugen Trauben. Von Anfang an setzten sie auf biologischen Anbau. Mit viel Ausdauer bauten sie das auf, was Sie heute, nach über 20 Jahren, in den Weinen wieder finden. Und trotz vieler Schwierigkeiten haben sie sich rasant an die Spitze der Weinerzeuger der Region gearbeitet und wurden schon Anfang der 90er von Gault&Millau zum Winzer des Jahres ausgewählt. Seither kassieren sie alljährlich, auch in schwierigeren Jahren, Auszeichnungen und Medaillen.

Château la Canorgue – 100% Syrah, vom Feinsten!

rot € 9,99

Rhônetal / Maison Chapoutier

NEU!

Très professionnelle! Das Haus Chapoutier gehört verdienstermaßen zu den ganz Großen im Rhônetal. Von der **Maison Chapoutier** in Tain l'Hermitage kommen biologisch-dynamische Weine der Spitzenklasse. Eigene Weinberge in den besten Lagen der Rhône und der angrenzenden Provence werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet, sorgfältigst in eher modernem Stil vinifiziert und gekonnt vermarktet. Hier stimmt alles, vom Inhalt bis zur edlen Ausstattung, die in Braille auch für Blinde lesbar ist.

Das 1808 gegründete Weingut wird heute von **Michel Chapoutier** geführt. Um seinen höchsten Ansprüchen an die Qualität der Weine zu genügen, stellte Chapoutier 1998 die gesamte Produktion konsequent auf ökologischen Weinbau um. Die Domaine-Weine (Sélections Parcelaires, Crozes-Hermitage und Hermitage) werden nach biodynamischen Weinbaumethoden zu kleinen Kostbarkeiten gekeltert.

Die Linie „Delepine“ ist eine Hommage an Rodolph Delépine, der 1883 Geschäftspartner von Marius Chapoutier war und später sein Schwiegervater.

Crozes-Hermitage „Les Meysonniers“ Blanc – dicht & kraftvoll weiß € 17,95

Coteaux de Tricastin – duftig, vielfältige Frucht, weich rot € 7,49

Crozes-Hermitage „Les Meysonniers“ Rouge – Barrique rot € 13,95

Delepine **Côtes du Rhône** – Grenache & Syrah, Barrique rot € 10,85

Delepine **Châteauneuf-du-Pape** – 100% Grenache, Barrique rot € 33,95

Hermitage „Monier de la Sizeranne“ – Barrique /Demeter rot € 49,99

Côte Rôtie „La Mordorée“ – Barrique / Demeter rot € 99,99

Ermitage „Le Méal“ – Syrah von 50jährigen Reben, Barrique rot €139,99

Ermitage „Le Pavillon“ – Syrah von 65jährigen Reben, Barrique rot €149,99

Rhônetal / Châteauneuf-du-Pape – Château La Nerthe **NEU!**

Neben Chapoutier ein weiter Bio-Spitzenerzeuger von der Rhône (Bio seit 1998, Kontrolle **ECOCERT**). Vollkommene, geschmeidig komponierte feinste

Weine im modernen Stil. Das **Château La Nerthe** ist eines der größten und traditionsreichsten Weingüter in Châteauneuf-du-Pape im Südosten des Appellationsgebietes.

Die Geschichte des Gutes geht bis in das 12. Jahrhundert zurück; die des Weinbaus beginnt 1560, nachdem die Familie Tulle de Villefranche das Gut „Grange de Beauvenir“ gekauft hatte.

Die Domäne blieb bis 1879 im Besitz der damaligen Erwerber, der Adelsfamilie Tulle de Villefranche. Diese erbauten 1736 das heutige Schloss. Der Wein von La Nerthe war bereits Mitte des 18. Jahrhunderts berühmt und wurde bis nach Amerika exportiert. Seit 1784 wurde er auf dem Gut in Flaschen abgefüllt. In einer 1822 von Jullien aufgestellten Klassifizierung firmiert La Nerthe als bester Wein der südlichen Rhône (**siehe auch: www.chateaulanerthe.fr**).

Heute gehört Château La Nerthe der Familie Richard, die das Weingut 1986 erwarb. Unter der Leitung von Alain Dugas stieg das Weingut zur absoluten Spitzengruppe der Region auf. Die Weine sind auf lange Lebensdauer ausgelegt, was den hohen Anteil von Syrah und Mourvèdre in der Cuvée erklärt. Erzeugt werden roter und weißer Châteauneuf-du-Pape. Die rote Spitzencuvée trägt den Namen „Cuvée des Cadettes“.

Von grossen Pinien umringt, überragt das schöne Château die 90 ha zusammenhängenden Weingärten. Auf rotem, lehmigen Boden mit sandigen Komponenten und Kieselgeröll wachsen elf verschiedene Rebsorten: Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Muscardin, Vaccarèse, Counoise, Picpoul, Clairette, Roussanne und Bourboulenc. Die nach Süden ausgerichteten Weinreben wurzeln, dem Klima und Boden über Jahrhunderte angepasst, über mehrere Meter tief. Die Erträge der durchschnittlich 40-50 Jahre alten Reben sind mit 25 bis 30 hl/ha sehr gering.

Alle Trauben werden bei optimaler Reife manuell gelesen und die Rebsorten werden weitgehend separat vinifiziert. Der Ausbau erfolgt je nach Tanningehalt und Struktur in neuen Barriques, großen Fässern („foudre“) oder Stahltanks (für die Weißweine). Erst danach erfolgt die Assemblage, die je nach Jahrgang unterschiedlich ausfallen kann. **Für diese Qualitäten preisgünstig!**

2003 „Clos de la Granières“ Rouge – Erstklassig! rot **€ 19,99**

Rebsorten-Assemblage wie beim Châteauneuf-du-Pape, etwas leichter und früher zu trinken, sehr feiner Zweitwein.

2005 Châteauneuf-du-Pape – Blanc weiß **€ 29,99**

Rebsorten: Nourboulenc, Roussanne, Clairette und Grenache Blanc. Goldgelbe Farbe, in der Nase Noten von Litschi und Papaya, harmonisch und schmeichelnd im Mund, entwickelt der Wein volle Aromen von Aprikose und Zitrusfrüchte, langer Nachhall.

2000 Châteauneuf-du-Pape – Rouge rot **€ 29,99**

Ein Cuvée aus 7 Rebsorten: Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault und andere zu kleinen Anteilen. Das Bouquet von roten Früchten und einer Fülle von Gewürzen endet in einer feinen eleganten holzigen Note, am Gaumen körperreich, aber fein, von aussergewöhnlicher Komplexität. Jetzt wunderbar reif, kann aber auch noch gut etwas liegen.

2005 Châteauneuf-du-Pape – Rouge

rot € 34,99

Aus dem Spitzenjahrgang 2005, ein Wein mit großer Zukunft. Diesen Wein sollte man noch reifen lassen, dafür wird man in einigen Jahren belohnt werden.

2001 „Cuvée des Cadettes“ – Rouge

rot € 59,99

Dieser großartige Wein mit dichten komplexen Aromen wird nur in den besten Jahrgängen aus je 30% Syrah und Mourvèdre und 40% Grenache bereitet und in neuen Barriques ausgebaut. Man sollte ihn erst nach 7-8 Jahren Lagerung genießen, dann beginnt er langsam reif zu werden, ein seltener Genuß, wenn man geduldig ist.

2003 „Cuvée des Cadettes“ – Rouge

rot € 64,99

Etwas anders in Geschmack und Volumen als der 2001er, aber auch noch nicht optimal reif. Diese Weine sind für lange Lebensdauer ausgelegt, also mit dem Genuss noch bis 2010 warten.

Rhône / Vacqueyras – Clos du Joncquas

NEU!

An den Hängen zwischen Dentelles de Montmirail und Gigondas liegen die besten Lagen der **Familie Chastan**. Im Weinberg sind sie Traditionalisten: niedrige Reberziehung, kurzer Schnitt, wenig Ertrag, viel Konzentration, und bei den Rebsorten vorwiegend Bewährtes. Über den Keller regiert uneingeschränkt Tochter Dany. Dabei verraten die Weine nicht unbedingt feminine Handschrift. Sie sind tanninreich, kraftvoll, konzentriert, sehr eigenständig, sehr typisch für die Appellation in einem ganz traditionellen Sinne. Die Weine werden übrigens weder geklärt noch gefiltert. Das bedeutet auch, sie brauchen Zeit zur Reife, und sie brauchen eine ebenso deftige Speisenbegleitung: reife Käse, Wild, Geschmortes. Der Vacqueyras 'Le Font de Papier' aus Grenache, Mourvèdre und Syrah ist würzig, duftig, kräftig, aber keinesfalls hart. Er hätte es verdient, viel mehr Beachtung zu finden.

Vacqueyras „La Font de Papier“ – konzentriert & ausdrucksvoll rot € **14,99**

Loire / Muscadet – Château la Carizière, Vincent Girault

In dem relativ kleinen Anbaugebiet Sèvre et Maine südlich von Nantes im Mündungsgebiet der Loire wird aus der alten Traubensorte Melon de Bourgogne (Muscadet) diese Spezialität gekeltert. Der durchgegorene Wein bleibt nach der alkoholischen Gärung mehrere Monate auf der Hefe liegen und erhält dadurch seine einmaligen Aromen (**Demeter**).

Château la Garizière – Muscadet du Sèvre et Maine „sur Lie“ weiß € **6,99**
Blütenaromen, rein und frisch, fruchtiges Finale

Loire / Muscadet – Domaine l'Ecu

NEU!

Guy Bossard gehört schon lange zu den ganz wichtigen Personen unter den Ökowitzern. Mit strikter Konsequenz betreibt er auf 20 ha lupenreinen Bioanbau unter Anwendung biologisch-dynamischer Methoden und seine

geradlinigen Weine gehören alljährlich zu den besten der Region. Beim vom nahen Atlantik beeinflussten Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit gedeihen Pilzkrankheiten besonders gut. Da müssen die Weinstöcke schon sehr gesund dastehen, bekämpfende Mittel stehen schließlich nicht zur Verfügung. Mit ausgetüftelter Bodenpflege schafft er ein gesundes Umfeld, in dem die Pflanzen widerstandsfähiger werden. Gezielt hergestellte Komposte, Einsatz von Arbeitspferden, wo auf den Traktor verzichtet werden kann, um den Boden nicht unnötig zu verdichten, „homöopathische Präparate“, letztlich dient dies alles der Gewinnung guten, gesunden Lesegutes. Beweis für erfolgreiche Weinbergsarbeit sind Guy Bossards reintonige, klare und saubere Weine. Ihre Frische und Lebendigkeit macht sie zum idealen Begleiter von allem, was aus dem nahen Meer kommt. Mit ihrer schnörkellosen Eleganz taugen sie aber auch zum feinen Aperitiv ohne viel Beiwerk (**Demeter**).

Muscadet du Sèvre et Maine „sur Lie“ – kristallklare feine Fruchtweiß € **7,99**

Neu im Programm sind die drei Muscadet-Einzellagenweine von speziellen Bodenformationen (Gneiss, Granit und Orthogneiss). Ausdrucksstarke Weine von feiner Mineralität und Konzentration.

€ 9,99

Loire / Touraine – Château Gaillard, Vincent Girault

Château Gaillard – feiner leichter Sauvignon blanc weiß € **5,99**
Château Gaillard – geschmeidiger leichter Gamay rot € **5,99**
(Demeter)

Loire / Vouvray – Société Huet, Noel Pinguet

NEU!

Das Weingut Huet ist ein Monument der französischen Weinbaukultur. Den Weinbau der Region begründeten die Mönche des Klosters Marmoutiers im 4. Jahrhundert. Noel Pinguet, eigentlich Mathematikprofessor, hat den Traditionsbetrieb vor rund 10 Jahren von seinen Schwiegereltern übernommen, er leitete auch die Umstellung auf biologisch-dynamischen Anbau ein. Heute gehört der Betrieb von 35 ha zu den Eliteweingütern (gemeinsam mit Chapoutier, Joly, Fleury, Leroy), die aus voller Überzeugung biologisch-dynamisch anbauen, weil sie sicher sind, nur so die Einzigartigkeit ihrer Weinberge und der dort wachsenden Trauben in der Fläche zur Entfaltung bringen zu können. Die Vouvrayweine werden aus Chenin blanc (Pineau de la Loire) bereitet. Daß der so charaktervoll gerät, liegt nicht zuletzt am Alter der Rebstöcke, das größtenteils zwischen 30 und 50 Jahren liegt. Wie beim Sauternes werden die Trauben in mehreren Durchgängen von Hand gelesen. Vouvrayweine passen gut zu Fisch und Meeresfrüchten oder zu feinem hellem Fleisch.

Vouvray Sec „Le Mont“ – spannend und sicher nicht alltäglich weiß € **17,99**

Loire / Sancerre - Domaine Dauny

Dieser exzellente Weißwein wird in der Umgebung des malerischen Städtchens Sancerre an der oberen Loire erzeugt. Stachelbeer-Aroma und intensive mineralische Dichte, ein Spitzen-Sauvignon.

Sancerre „Les Caillottes“ – feinster Sauvignon, weiß € **11,99**
von dem viele Erzeuger nur Träumen

Loire / Sancerre – Vincent Gaudry

NEU!

Familie Gaudry bewirtschaftet die 8 ha Reben (90% Sauvignon blanc, 10% Pinot Noir) mit Begeisterung nach Demeter-Richtlinien.

Sancerre „Le Tournebride“ – mineralisches dichtes Aroma weiß € **14,99**
Dieser Sancerre, traditionsgemäß aus Sauvignon Blanc gekeltert, offenbart eine saftige Frucht von reifer Maracuja und Aromen von Johannisbeerblättern, glasklar und knackig, voller Mineralität und den typischen Feuersteinaromen (vom Kalkboden mit hohem Flintgehalt). Ein brillant opulenter Wein und eine wahre Offenbarung für jeden Sauvignon-Liebhaber.

Loire / Savennières – Nicolas Joly

NEU!

La Coulée de Serrant, das Gut von Nicolas Joly, liegt in Savennières, im Département Maine-et-Loire. Im XII. Jahrhundert von Zisterziensermönchen gegründet, wachsen dort seit über 800 Jahren Weinstöcke. Zur selben Zeit etwa wurde nur wenige Hundert Meter entfernt, auf einem exponierten Felsen eine Festung errichtet, die noch heute über die Loire zu wachen scheint. Der französische König Philippe Auguste gewann dort eine wichtige Schlacht. Ende des XIII. Jahrhunderts wurde direkt an der Ruine das Wohnhaus errichtet. In den Gemäuern des Klosters befindet sich auch heute noch ein Teil des Weinkellers. Nicolas Joly übernahm die Leitung des Familienbetriebes in den 70er Jahren, zuvor war er Bankier in London gewesen. Kurz nach seiner Rückkehr lernte er die Schriften Rudolf Steiners kennen und stellte bald den gesamten Betrieb auf biodynamischen Anbau um. Neben seiner Arbeit als Winzer hält er Vorträge, schreibt Bücher - erzählt und überzeugt auf unaufdringliche und offene Art von der Antroposophie. Er ist einer der Wegbereiter des Trends zum biodynamischen Weinanbau in der etablierten (stockkonservativen) französischen Wein-Upperclass. Sein kürzlich auf dem deutschen Markt erschienenen Buch 'Beseelter Wein' (Hallwag Verlag) ist ein wahrer Lesegenuß (bei uns erhältlich!).

Nicolas Joly's Weine sind Legende, sie sind nicht unumstritten, aber in jedem Fall hochinteressant und spannend. Die Böden aus Schiefer und Feuerstein unterstreichen die mineralischen Noten der Rebsorte Chenin blanc. Der Wein wird auf fast archaisch-natürliche Weise hergestellt, das beginnt schon im Weinberg, wo statt Traktor das Pferd arbeitet. Keine Temperaturkontrolle, kein Zusatz gezüchteter Hefen, keine Filtration (dafür sehr häufiges Abstechen zur

Klärung), keine Elektrizität im Keller. Jeder Jahrgang ist eine unverfälschte und unvergleichbare Persönlichkeit. Jung oft verschlossen, manchmal richtig unfreundlich, unnahbar. Sie brauchen Zeit zum Reifen, und Luft zum Atmen vor dem Genuß. Dann sind sie eine echte Herausforderung selbst für geschulte Degustatoren, so vielfältig sind die Aromen, die in ihnen stecken. Sie lehren uns, unsere abgestumpften Sinne zu wecken und regen an zu Diskussion, Gespräch, Auseinandersetzung. Und da schließt sich der Kreis zu Nicolas Joly.

Savennières – frisch geöffnet ein erstklassiger Loirewein, weiß **€ 19,99**
nach 1-2 Stunden Sauerstoff zündet ein Aromenfeuerwerk!

Coulée de Serrant – **der** legendäre Wein, komplex, reichhaltig weiß **€ 49,99**
(2003) Regt die Phantasie zu immer neuen Assoziationen an,
nach dem Öffnen Dekantieren, am nächsten Tag noch besser!

Loire / Didier Dagueneau

Der mit Abstand beste Erzeuger von Pouilly-Fumé, ein Großmeister von unglaublich reinem, purem Sauvignon blanc. Spitzen Cuvées Pur Sang und Silex. Neben Nicolas Joly einer der großen Verfechter des biodynamischen Anbaus (aber ohne Bio-Zertifizierung).

Sehr tragisch – Didier Dagueneau viel vor kurzer Zeit im Alter von 52 Jahren einem privaten Flugunfall zum Opfer und hinterlässt so eine nicht aufzufüllende Lücke in der Weinwelt (sowie natürlich auch in seiner Familie).

Pouilly Fumé – ungemein feine Arome, filigran weiß **€ 39,99**
Pouilly Fumé „Pur sang“ – komplexer Sauvignon mit Klasse weiß **€ 49,99**
Pouilly Fumé „Silex“ – **der** Spitzensauvignon von der Loire weiß **€ 79,99**

Champagne

Die lange Geschichte der **Domaine Fleury Pere et Fils (Demeter)** beginnt im Jahre 1895. Schon 1970 begann Jean-Pierre Fleury als einer der Pioniere in der Champagne mit dem ökologischen Weinbau. Auf 13 ha im südlichen Teil der Champagne (Barséquanais) wachsen auf lehm- und kreidehaltigen Böden Pinot noir und Chardonnay. Einer der besten Champagne Frankreichs!

Tradition mit Pfiff: Nur die wenigsten Erzeuger machen aus ihren Trauben (vorwiegend der Sorten Pinot Noir und Chardonnay) Champagner. In dieser traditionsreichen Gegend sind es vor allem die alteingesessenen 'Großen Häuser', die eigene und angelieferte Trauben zu Markenchampagnern verarbeiten. Das hat den großen Vorteil, daß der Verbraucher sich darauf verlassen kann, von einem namhaften Hersteller immer ein sehr korrektes Produkt in sehr gleichbleibender Qualität zu erhalten. Aber auch den Nachteil, daß darunter die Persönlichkeit der Produkte leidet, die großen Marken produzieren eigentlich Massenware auf hohem Niveau. Ihnen gehören nur ca 15% der Rebfläche, sie kaufen daher von mehr als 15.000(!) kleineren Betrieben Trauben zu. Champagne Fleury füllt seit 1929 unter eigenem Namen ab. Erst in jüngster Vergangenheit gelingt es aber, die Ernte von 13 ha annähernd selbst zu vermarkten. Besonders bitter war es seit der Umstellung

auf biologisch-dynamischen Anbau seit 1989, die feinen Trauben im „großen Topf“ verschwinden zu sehen. Für Jean-Pierre Fleury ein zusätzlicher Ansporn, er ist nicht nur begnadeter Sektkomponist, sondern auch ein talentierter Vermarkter in eigener Sache. Richtig Rückenwind gab ihm die Wahl von Gault&Millau zum Winzer des Jahres (1993), seither werden seine Produkte mit der verdienten Ernsthaftigkeit verkostet und lassen bei Prämierungen immer wieder auch viele höherpreisige Renommierchampagner hinter sich. Ein guter Champagner ist ein außerordentlich komplexes Zusammenspiel ganz unterschiedlicher Elemente. Das gute Produkt wird, wie so oft, schon im Weinberg geboren. Und da ist der ökologische Anbauer mit seinen gehaltvollen Trauben erst einmal im Vorteil. Im relativ weit im Süden liegenden Aube, wo Fleury sitzt, gilt vor allem die Qualität der Pinot-Noir-Trauben als exzellent. Entsprechend begehrt sind die Trauben zur Abrundung der Cuvées auch im nördlicheren Herzen der Champagne. Daß Fleury erst einmal mit einem Rosé-Champagner auf sich aufmerksam machte, ist also kein Zufall. Der Chardonnay hingegen wirkt eher schlank, dafür sehr fein und elegant, in Fleurys 'Blanc de Blancs'-Jahrgangschampagner können Sie ihn pur genießen. Ich mag gerne belebenden, erfrischenden Champagner. Viele scheinbar voluminöse „große“ Champagner sind vor allem oxydiert. Das mag gut schmecken, auf mich wirkt es behäbig. Jean-Pierre Fleurys Produkte sind prickelnd, lebendig, duftig und anregend. Das macht einfach Laune, gibt einem schönen Anlaß, den Tick 'besonderer Augenblick' und hebt uns für einen Moment aus dem Alltag heraus.

Champagne Brut „Carte Rouge“ – Pinot Noir/Chardonnay Sekt **€ 24,99**
Fleurys kassische Cuvée ist elegant, eher schlank und erfrischend, rassig

Champagne Ruffin – Avenay Val d´Or

NEU!

Yves Ruffin war Bio-Pionier der ersten Stunde!

Bereits seit 1971 ist sein gleichnamiges Champagnerhaus nun biologisch zertifiziert, Schwiegertochter Sylvie Ruffin hat nun die Leitung übernommen. Die von ihr bewirtschafteten 3 Hektar nahe den Gemeinden Avenay Val d´Or und Tauxieres am Fluß Marne zählen zu den besten 1er Cru-Lagen und sind mit etwa 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay bestockt. Das durchschnittliche Alter der Reben beträgt 25 Jahre. Erstaunlich, wenn man bedenkt, das diese Weinstöcke bereits auf Bio-Böden gepflanzt worden sind und nun bereits von der nächsten Generation bewirtschaftet werden. Ganz im Sinne der Champagner-Tradition werden die reifen Beeren schonend per Hand gelesen und in Vertikalpressen zu Most verarbeitet. Nach der Gärung lagert der Jungwein in Fässern aus Eichen- und Akazienholz. Nach der 2. alkoholischen Gärung, die traditionell auf der Flasche erfolgt, lagert und reift der Champagner noch mindestens 3 Jahre in den tiefen Kreidekellern.

Champagne Brut Ruffin – Premier Cru

Sekt € 24,99
(Normalpreis € 28,95)

Typisch brotig-hefiger Champagner mit Schmelz, langem frischem Abgang und feinen Citrusaromen.

Alsace

Ein Händchen für die Aromenvielfalt Elsässer Weine hat, allen großen Namen zum Trotz, mein persönlicher Favorit im (biologischen) Elsass weiterhin André Stentz. Im Elsass lassen sich zweifellos Weine von enormer Aromenkonzentration herstellen. Dieser Versuchung erliegt André ganz bewusst nicht, obwohl seine Spätlesen und Selections beweisen, dass er das auch beherrscht. Er lässt den Rebsorten neben einem schön herausgearbeiteten Sortencharakter genügend Frische und Verspieltheit, die zum Trinken einlädt, besonders beim Crémant und Edelzwicker (Elsässer Edelzwicker bei den Literflaschen).

Crémant d´Alsace Stentz – spritzig-frische Cuvée, elegant Sekt € 12,99

Normandie

In der **Domaine des Cinq Autels** von Jean René Pitrou wird meisterlich „echter Cidre“ aus süßen und sauren Äpfeln bereitet. Langsame Gärung zuerst in INOX-Tanks, später dann in Eichenholz-Fässern und die sorgfältige Assemblage verschiedener Apfelsorten bringen den typischen normannischen Geschmack.

Der Cidre wird aus alten widerstandsfähigen Sorten, die dem Boden und Klima der Normandie entsprechen, gekeltert. Herr Pitrou mischt 3 Apfelsorten: Süße Äpfel (70-80%) für das Parfum; leicht bittere Äpfel (10-15%): durch hohen Tanningehalt geben sie dem Cidre seine orange-goldene Farbe und den typischen, etwas bitter-trockenen Geschmack; saure Äpfel (10-15%): wichtig vor allem für die Haltbarkeit des Cidres. Nach dem Pressen wird dem Most durch Lagerung in Inox-Tanks das Pektin entzogen; es sammelt sich auf der Oberfläche des Mostes, geliert und bildet somit eine feste Haut. Solange der Most noch klar ist, wird er in große Eichenfässer umgezogen; erst dort beginnt die Gärung. Durch mehrmaliges Umfüllen kann die Gärung verlangsamt werden. Sobald ein bestimmtes Verhältnis Säure/Bitterkeit erreicht ist, beginnt das Abfüllen. In der Flasche setzt sich die Gärung fort; durch die Kohlensäure, die nicht mehr entweichen kann, wird die Gärung automatisch unterbrochen.

Cidre brut & Cidre demi-sec – trocken / halbtrocken, echter Genuß € 3,99
(Saisonal in der Sommersaison)

Landweine 0,25L/Cellier du Languedoc, Emilien-Albret, WWF-Projekt

Cabernet Sauvignon – Vin de Pays d´Oc rot € 1,99
Chardonnay – Vin de Pays d´Oc weiß € 1,99

Biodynamie – Grundsätze und Philosophie

Höchste Qualität im Einklang von Mensch und Natur: so lässt sich die Philosophie biodynamischer Weine mit wenigen Worten zusammenfassen. Eine immer größere Anzahl einer biodynamisch arbeitenden Winzer-Avantgarde zeigt in eindrucksvoller Weise, dass biodynamischer Weinbau die Voraussetzung für erstklassige, authentische Weine mit Charakter ist. Individualität statt Massengeschmack ist das erklärte Ziel.

Der biodynamische Weinbau stellt höchste Anforderungen an den Anbau und die Arbeit im Weinkeller. Statt Technik und Chemie sind vom Winzer besonderes Fachwissen, ein hohes Maß an Intuition und intensive Erfahrung im Weinberg sowie im Keller gefragt. Biodynamischer Weinbau sieht die Natur und den Menschen wieder in ihrer Einheit: die Rebe, die Traube als Bestandteil des sie umgebenden natürlichen Umfeldes. Auch die Arbeit im Weinkeller ist von dieser Philosophie durchdrungen. Dementsprechend ist der Wein ein Ergebnis des Bodens (Terroir) und des Mikroklimas, und nicht chemischer oder technologischer "Labors". Auch Sie als Konsument sind Bestandteil dieses ganzheitlichen Ansatzes, sind Sie es doch, der am Ende vom einzigartigen Geschmackserlebnis profitiert, das zudem die Umwelt und Ihre Gesundheit schützt.

Die Vielfalt der Pflanzen- und Tierwelt ist der wesentliche Garant für ein natürliches, gesundes Rebwachstum und damit höchster Trauben- und Weinqualität. Unkräuter reichern den Boden mit Nährstoffen an und lockern ihn gleichzeitig. Künstliche Bewässerung ist somit überflüssig. Eine Vielfalt an Insekten und Vögeln sorgt für eine natürliche Schädlingsbekämpfung. Die Bodenbearbeitung erfolgt möglichst schonend, zum Teil sogar noch mit dem Pferd. Erntemaschinen sind ein Tabu. Nur reife und gesunde Trauben werden manuell geerntet und weiterverarbeitet. Dies erlaubt den Verzicht auf die vielfältigen Hilfsmittel der konventionell arbeitenden Winzerkollegen. Bekömmlicher und gesunder Wein ist das Ergebnis. Und diese Qualität können Sie in Ihrem Glase sehen, riechen und schmecken.

Für den Winzer bedeutet diese Art des Weinbaus einen erheblichen Mehraufwand. Gleichzeitig sind die Erträge deutlich unter dem Niveau konventionell arbeitender Winzer. Die Erträge pro Hektar belaufen sich bei den "trockenen" Weinen auf 20 bis 50 Hektoliter, bei den Süßweinen oft sogar unter 10 Hektoliter. Im Durchschnitt liegt der Hektarertrag damit um 50% bis 70% unter dem eines konventionell, mit Kunstdünger arbeitenden Betriebes (ca. 90 bis zu 110 Hektoliter pro Hektar). Hier zeigt sich wieder einmal ganz deutlich: Klasse ist letztlich nicht mit Masse zu erreichen, sondern sie erfordert den ganzen persönlichen Einsatz. Das Ergebnis sind Weine mit einer ganz persönlichen Note - "Wein mit Seele". Dieser Mehraufwand lohnt sich für den Winzer letztendlich nur ideell: durch Weine höchster Genussqualität und Verträglichkeit für Mensch und Natur.

Vergleich mit dem konventionellem Weinbau

Bio ist nicht gleich Bio. Die Vielzahl unterschiedlicher Bioverbände mit jeweils eigenen Richtlinien und Labels sowie unterschiedlichen Zertifizierungssystemen

ist für Sie als Verbraucher nahezu unüberschaubar. Den Mindeststandard legt die EU-Öko-Verordnung fest. Bisher regelte sie nur die Arbeit im Weinberg. Erst mit der neuen EU-Öko-Verordnung, die mit Beginn des Jahres 2009 in Kraft tritt, wird auch die Arbeit im Weinkeller bestimmt.

Dennoch wird auch diese neue Regelung weit hinter den Anforderungen der biodynamisch arbeitenden Winzer liegen. Ab 2009 dürfen "Öko-Winzer" nach EU-Recht sogar auf gentechnisch hergestellte Zusatzstoffe zurückgreifen, sofern diese nicht mehr in gentechnisch unveränderter Form zur Verfügung stehen. Eine Garantie für wirklich sauberen Weingenuss bieten Ihnen daher, wie bereits in der Vergangenheit auch, nur Weine, die etwa nach Demeter, Bioland, Naturland oder Bodyvin zertifiziert sind.

Die Vielfalt an Chemie und Technik, die nach dem Recht der EU und den jeweiligen einzelstaatlichen Regelungen zulässig ist, ist in ihrer Fülle kaum mehr überschaubar. Allein die Verordnung der EU umfasst mehr als 5 Seiten zulässiger önologischer Verfahren und chemischer Zusätze. Der Einsatz chemischer und technischer Hilfsmittel im Weinberg setzt sich im Weinkeller konsequent fort. Von Wein als ein Naturprodukt kann da eigentlich keine Rede mehr sein.

Biodynamik – Gesundheit und Verträglichkeit

Obwohl der biodynamische Weinbau einen wesentlich höheren personellen Einsatz und Mehraufwand bei gleichzeitig erheblich geringeren Erträgen bedeutet, ist biodynamischer Wein nicht teurer als vergleichbare Gewächse konventionellen An- und Ausbaus.

Auf dem Weinmarkt zählt allein die Bewertung durch international renommierte Degustatoren und Kritiker. Das bedeutet für Sie: Sie erhalten individuelle, unverwechselbare Weine "mit Seele", die besonders gesundheits- und umweltverträglich sind, gleichsam ohne Mehrkosten. Über den einmaligen Geschmack und die Qualität biodynamisch erzeugter Weine haben wir an verschiedenen Stellen schon berichtet.

In wenigen Worten zeichnet sich der biodynamische Wein durch seine terrainspezifische Authentizität höchster Qualität aus. Sie erhalten also kein standardisiertes Massenprodukt, das den Erfordernissen eines globalisierten Weltmarktes entspricht, sondern ein ganz individuelles Produkt, das die Handschrift der Winzer und der Natur trägt. Die Seele der Natur und das Herz unserer Winzer spiegeln sich in "Herz und Seele" unserer Weine wider.

Darüber hinaus findet man bei vielen biodynamischen Weinen ein interessantes Phänomen: ihre hohe Stabilität, insbesondere bei Weißweinen. Viele Weine, sind sie einmal geöffnet, verlieren sehr schnell an Qualität und Frische. Dies trifft nicht nur auf einfache Weine, sondern auch auf manche teuren Gewächse zu. Anders verhält es sich bei vielen biodynamischen Weinen: sie behalten ihre Qualität und Frische - manchmal sogar noch Tage nach dem Öffnen.

Ecocert

Ecocert gehört weltweit zu einer der führenden unabhängigen Organisationen für die Zertifizierung der ökologischen Landwirtschaft mit ökologisch erzeugten

Produkten. ECOCERT ist von vielen internationalen Organisationen sowie verschiedenen Staaten als Überwachungs- und Zertifizierungsorgan akkreditiert und unterliegt den öffentlich-rechtlichen Bestimmungen, wie sie etwa in der EU-Öko-Verordnung geregelt sind.

1991 in Frankreich gegründet, unterhält ECOCERT mittlerweile in vielen inner- und außereuropäischen Ländern Geschäftsstellen. Allein in Europa wurden von ECOCERT über 20.000 landwirtschaftliche Betriebe zertifiziert. Diese langjährige Erfahrung gewährleistet Ihnen als Verbraucher ein hohes Maß an Vertrauen und Sicherheit in die von ECOCERT zertifizierten Biodyvin-Weingüter.

Biodyvin

Biodyvin® ist eine Vereinigung von biodynamisch arbeitenden Weinbauern. Ihr erklärtes Ziel ist es, beim Weinbau das natürliche Gleichgewicht des Weinbergs zu erhalten - ohne Eingriffe in Form von "Beimengung, Entzug oder Veränderung". Die Philosophie sowie die Grundsätze der Arbeit im Weinberg und im Weinkeller sind in den Biodyvin-Richtlinien genau festgelegt. Die Biodyvin-Winzer sind gehalten, nach diesen Richtlinien zu arbeiten.

Ein Verstoß gegen die Vorschriften führt zum temporären oder endgültigen Ausschluss aus der Vereinigung. Die Einhaltung wird jährlich von **Ecocert®** geprüft und zertifiziert. Dafür muss der Winzer alle Arbeitsschritte in einem Protokoll dokumentieren. Neben angemeldeten gewähren auch unangemeldete Kontrollen Ihnen als Verbraucher ein Höchstmaß an Konsumentenschutz.

Entsprechen die Kontrollen den Richtlinien, erhält das Weingut das "Biodyvin-Zertifikat". Möchte ein Winzer Biodyvin-Mitglied werden, muss er zuvor mindestens drei Jahre ökologisch nach der EU-Öko-Verordnung (Ecocert-zertifiziert) gearbeitet haben.

Über die Kontrolle und Zertifizierung hinaus strebt die Biodyvin eine ständige Verbesserung der Anbau-Richtlinien sowie der Qualität des Weins an. Hierfür sollen die Erfahrungen und das Wissen innerhalb der Vereinigung weitergegeben werden, so dass jedes Mitglied von den wertvollen Erkenntnissen profitieren kann.

Biodyvin wurde 2002 gegründet und besteht derzeit aus 39 Mitgliedsbetrieben. Unter seinem Präsidenten (derzeit Olivier Humbrecht) tagt regelmäßig ein Komitee, um die Entwicklung des biodynamischen Weinbaus und der Qualität der Weine voranzubringen.

© www.biodyvin.fr

www.ecocert.fr