



BIOVINARIA

... Ausgesuchte Weine aus Bio-Anbau

Preisliste Oktober 2016

Liebe Weinfreundinnen und -freunde,

Wie gewohnt, finden Sie in diesem aktualisierten Katalog Weine von Winzerinnen u. Winzer mit denen Biovinaria seit langem zusammen arbeitet, aber auch von auf Weinreisen und -reisen neu entdeckten Weingütern, so unter anderem Château Malavieille (mit Weinbergen in diversen Appellationen des Languedocs) und die Antica Tenuta Pietramore in den Abruzzen, beide Demeter zertifiziert.

Besonders aufgefallen ist mir in letzter Zeit dass, vor allem in einigen deutschen Weingütern, die nachrückende Generation sehr ambitioniert ist und frische, lebendige Weißweine produziert, dafür mögen u.a. Johannes Forster und Tobias Huster stehen.

Weiterhin möchte ich für Sie auf der Suche nach Weinen bleiben die „beseelt“ sind, überraschen und Genuss zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis bieten.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und mir weiterhin viele genussreiche Weinbegegnungen.

Ihre Biovinaria

...

Besuchen Sie Biovinaria auch im Hofladen des Birkenhofes in Großrosseln-Naßweiler. Dort sind saisonal wechselnde Weinangebote erhältlich welche u.U. nicht in diesem Katalog erwähnt sind.

- » Feinste Bio-Ziegenkäse aus eigener Herstellung, hausgemachte u. regionale Produkte
- » Gesamtes Weinsortiment von Biovinaria

Birkenhof Marion Kledtke und Stefan Haupt

Bio-Ziegenkäse aus eigener Herstellung
St. Nikolauser Str. 75
66352 Großrosseln, Naßweiler / Warndt
Tel. +49 (0) 6809 99 79 220

Hofladen Öffnungszeiten:

Do + Fr 16:00 – 18:30 Uhr
Sa 14:00 – 17:00 Uhr

So 14:00 – 18:00 Uhr mit **Hofcafé im Hofladen**, (geschl. an Oster- u. Pfingstsonntag und wenn ein Feiertag auf Sonntag fällt): Hofcafé mit Marions feinen hausgemachten Kuchen, Weine von Biovinaria im Ausschank.

...

**Gerne arrangieren wir auf Reservierung eine Wein- und Käseprobe für Sie.
Preis nach Vereinbarung je nach gewünschtem Umfang.**

Ich erhalte die Weine aus der Hand der Herstellerinnen und Hersteller, transportiere und lagere diese sachgerecht, schicke sie mit Sorgfalt verpackt auf den Weg zu Ihnen oder liefere auch aus, fragen Sie bitte gerne nach den Auslieferungsbedingungen.

Nach einem Transport den Wein vor dem Genießen einige Zeit ruhen lassen.

Um einen Wein kennen zu lernen, empfiehlt es sich, ihn zu mindestens zwei Gelegenheiten (eher sogar noch öfter) unter optimalen Bedingungen (Temperatur!) in Ruhe zu verkosten. Daher ist es ratsam, nach Möglichkeit zwei Flaschen einer Sorte zu kaufen. Öffnen Sie die Flasche mindestens eine Stunde vor dem Genießen. Viele der hier angebotenen Rotweine, aber auch teilweise der Weißweine zeigen durch Dekantieren besser die Aromen, die in ihnen stecken.

Sollte ein Jahrgang nicht mehr lieferbar sein, wird erst nach Absprache mit Ihnen ein Nachfolge-Jahrgang geliefert.

WEINE

Deutschland 3

WÜRTTEMBERG » Schlossgut Hohenbeilstein, Familie Dippon, 71717 Beilstein.....	4
NAHE » Bio-Wein-Gut Georg Forster, 55452 Rümmelsheim.....	5
RHEINHESSEN » Ökologischer Weinbau Huster, 55218 Großwinternheim	7

Frankreich

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE » Domaine Odile Weber, 68420 Eguisheim ...	8
BERGERAC APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE » Château Larchère, Thierry Baudry, 24240 Pomport.....	9
BORDEAUX APPELLATION CONTRÔLÉE » Château Chavignac, Vignobles Bouron, 33190 Fosses et Baleyssac	10
BORDEAUX APPELLATION CONTRÔLÉE » Château Moulin de Peyronin, Véronique et Frank Terral, Pujols.....	11
BOURGOGNE » Domaine Martine Huberdeau et Pierre d'Heilly, 71390 Moroges	12
LANGUEDOC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE » Domaine de Malavielle, Mireille et André Bertrand, 34800 Mérifons	13
COTEAUX DU LANGUEDOC PÉZÉNAS APPELLATION CONTROLÉE » Domaine Stella Nova, Philippe Richy, 34720 Caux	14
CÔTES DE PROVENCE, APPELLATION CÔTES DE PROVENCE AOP » Domaine du Révaou, Bernard Scarone, 83250 La Londe les Maures.....	15
TAVEL APPELLATION TAVEL CONTRÔLÉE » Les Vignerons de Tavel, 30126 Tavel	16
CÔTES DU RHÔNE » Domaine des Cèdres, Dominique Pons, 30200 Saint Nazaire	17
CÔTES DU ROUSSILLON » Domaine Joliette, André et Philippe Mercier, 66600 Espira-de-l'Agly	18
FAUGÈRES » Domaine Valambelle, Famille Abbal, 34480 Laurens.....	19
FIÈFS VENDÉENS » Domaine St. Nicolas, Thierry Michon, 85470 Brem sur Mer	20
GAILLAC APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE » Domaine des Cailloutis, Patricia Baisse-Fabre et Bernard Fabre 81140 Andillac	21

Georgien

Nika Bakhia, Kakhetien.....	22
-----------------------------	----

Italien

Colli della Murgia, Gravina in Puglia.....	23
Montepulciano D'ABRUZZO	23

Portugal

Herdade dos Lagos, Mertola.....	24
---------------------------------	----

Spanien

Bodega Biurko Gorri, Bargota	25
------------------------------------	----

ESSIG, ÖL

Azienda Agricola Eugenio Vairo, Finale Ligure, Italien.....	25
---	----

DEUTSCHLAND

Württemberg

Schlossgut Hohenbeilstein, Familie Dippon, 71717 Beilstein

Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V. (VDP) und im Öko-Verband Naturland

Seit 1987 bewirtschaftet Familie Dippon ihre Weinberge ökologisch. Dippons gehören zu den Pionieren des ökologischen Weinbau in ihrer Region (wie so viele andere Winzerfamilien bei Biovinaria). Mittlerweile geben Ausdauer und Zeit den Bio-Pionieren Recht. Zahlreiche hohe Auszeichnungen für das Schlossgut belohnen jährlich die Bemühungen um Qualität. Mittlerweile tritt Sohn Joscha in die Fußstapfen von Vater Hartmut.

Seit April 2016 wurde das Erscheinungsbild der Flaschen geändert. Die Etikette sind elegant und mit neuen Wappen versehen. Das Angebot wurde in 3 Stufen klassifiziert:

- » Gutsweine mit bronzener Kapsel: hier sind Basis-Weine auf hohem Niveau angesiedelt, vinifiziert nach den strengen Richtlinien des VDP
- » Silberling mit silberner Kapsel: Rebsortencharakteristische Weine aus den hervorragenden Weinbergen rund um Burg Hohenbeilstein
- » Große Lage mit goldener Kapsel: Spitzenweine, meist im Barrique gereift mit Reifepotential

Cuvée Mathilde 2015 € 8,80 Flasche 0,75 l (€ 11,73 pro l)

[Gutswein] Frische, konzentrierte Cuvée aus Riesling (80%) und Weißburgunder (20%), duftige Komposition, ein Wein zum sich darin zu verlieben [ist schon bei Markus P. passiert]; gewidmet der Malerin Mathilde Vollmöller-Purrmann, begabte Künstlerin der Avantgarde des beginnenden 20. Jh., verheiratet mit dem Maler Purrmann, Schülerin von Matisse und mit Rilke befreundet [ich vermisse – etwas wehmütig – das Porträt dieser eleganten Dame auf dem neuen Etikett].

Cabernet blanc 2015 € 9,80 Flasche 0,75 l (€ 13,07 pro l)

[Silberling] Hartmut Dippon arbeitet nach dem Motto „an Bewährtem festhalten, neue Schritte wagen“ Aus Experimentierfreude (und -mut) entstand dieser saftige Cabernet blanc, eine Neuzüchtung aus Cabernet Sauvignon und einem Resistenzpartner aus der Schweiz. Welch ein Duft! und dazu Aromen von Stachelbeeren, grünem Paprika und Kräutern – überraschend anders, auch in 2015 ging der „Versuchsanbau“ mit bemerkenswerten Resultaten weiter.

Spätburgunder Weißherbst 2015 € 7,50 Flasche 0,75 l (€ 10,00 pro l)

[Gutswein] Rosé aus Spätburgunder auf württembergische Art: fruchtig-frisch, etwas „dropsig“, ideal für alle die nicht zu trockene Rosés bevorzugen; sehr schön zum Solo genießen.

Lemberger Rosé 2015 € 7,50 Flasche 0,75 l (€ 10,00 pro l)

[Gutswein] frisch, fruchtig und trocken kommt dieser Rosé aus dem württembergischen Lemberger daher; ein schöner Sommerwein.

DEUTSCHLAND

Nahe

Bio-Wein-Gut Georg Forster, 55452 Rummelsheim

Im Weindorf Rummelsheim an der Nahe bewirtschaftet Familie Forster seit über 20 Jahren ihr Weingut nach den Richtlinien des ECOVIN-Verbandes. Eine Verwandtschaft zum berühmten Namensvetter Georg Forster (1754 – 1794), u.a. Naturforscher, Ethnologe, Schriftsteller und Revolutionär konnte nicht nachgewiesen werden. Die Namensgleichheit könnte jedoch zur Beschäftigung mit dieser hochinteressanten Persönlichkeit führen, warum nicht beim anregenden Genuss der Weine der Forsters. Sohn Johannes konnte stolz mit seinen ersten selbst vinifizierten Weinen quasi „auf Anhieb“ tolle Preise beim Internationalen Bioweinpreis einsammeln (s.a. www.bioweinpreis.de)

Forsters teilen ihre Weine in 3 Kategorien ein:

- » Naheweine: Weine mit betonter Rebsortencharakteristik
- » Erdenweine: reflektieren das Spektrum der unterschiedlichen Böden der Region
- » Lagenweine: aus Reben besonderer Parzellen des Weingutes

Weingut empfohlen im Gault & Millau Weinguide Deutschland 2014

Riesling vom Kies 2015 € 9,40 Flasche 0,75 l (€ 12,53 pro l)

[Erdenwein] Der Standort der Reben im früheren Flussbett der Nahe, etwa 100 m höher liegend als das heutige und durch in Jahrmillionen abgelagerten Kies charakterisiert, verleiht diesem Riesling einen ganz besonderen mineralischen Ausdruck. Komplexe Aromen kennzeichnen diesen Riesling der sowohl 2014 als auch 2015 „Grosses Gold“ beim Internationalen Bioweinpreis erhielt. Diese hohe Auszeichnung hat dem Riesling vom Kies in 2016 sein Bruder vom roten Schiefer streitig gemacht:

Riesling vom roten Schiefer 2015 € 9,40 Flasche 0,75 l (€ 12,53 pro l)

[Erdenwein] Sehr komplex; die mineralischen Anteile treffen auf vielfältige Aromen von tropischen Früchten, intensiver, langer Abgang

GROSSES GOLD BEIM INTERNATIONALEN BIOWEINPREIS 2016

— Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis für beide Rieslinge —

Riesling Sekt trocken € 10,50 Flasche 0,75 l (€ 14,00 pro l)

Feiner Winzersekt hergestellt aus Riesling, klassische Flaschengärung

Morio Muskat 2014 € 6,90 Flasche 0,75 l (€ 9,20 pro l)

[Nahewein] Liebhaberwein dessen Trauben bei Forsters aus einem liebevoll gepflegten alten Weinberg stammen. Subtil und aromatisch, kein Vergleich zu den üblichen Massenweinen die einst aus dieser Rebe angeboten wurden; sehr schön solo, zum Aperitif, zu Spargel, warum nicht auch zu asiatischen Gerichten?

Spätburgunder Rosé 2015 € 7,40 Flasche 0,75 l (€ 9,90 pro l)
[Nahewein] Rosé aus Spätburgunder, schöne Lachsfarbe; feine beerige Noten (Erd- und Himbeeren), lebendige Säure, der ideale Sommerwein

GOLDMEDAILLE BEIM INTERNATIONALEN BIOWEINPREIS 2016

Forsters Rotwein 2014 € 6,90 Flasche 0,75 l (€ 9,20 pro l)
[Nahewein] Für Liebhaberinnen u. Liebhaber von Rotwein mit etwas Restsüße

Frühburgunder vom Quarzit € 8,80 €
kann vorrätig sein, bitte nachfragen

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

Ökologischer Weinbau Huster, 55218 Großwinternheim

In Rheinhessen, im größten deutschen Weinanbaugebiet (Rebanbaufläche ca 26.300 Hektar), bewirtschaftet Familie Huster im Wein- und „Kirschenort“ Großwinternheim einen Weinbaubetrieb mit langer Tradition, nun in der zweiten Generation als „Bio-Betrieb“. Das Gut ist Ecovin zertifiziert. Vater Raimund begann vor über 20 Jahren die Umstellung auf „Bio“, Sohn Tobias entwickelt nach seinem Studium an der FH Geisenheim mit großem Respekt für das Ökosystem Weinberg den Familienbetrieb in diesem Sinne weiter.

Die Trauben werden von Hand gelesen und können in einem ökologisch durchdachten neu erbautem Kelterhaus in Ruhe zu feinen Weinen vinifiziert werden. Die Weißweine dürfen ausreichend lange auf der Feinhefe liegen bevor sie, bekömmlich und frisch, abgefüllt werden.

Drei rebsortencharakteristische Weine wurden für Sie aus dem Angebot von Familie Huster ausgesucht. Sie stehen für ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis.

Weißburgunder „Classic“ 2015 € **6,90** Flasche 0,75 l (€ 9,20 pro l)
Qualitätswein, aromatisch, füllig aber ohne Schwere

Riesling „Classic“ 2015 € **7,20** Flasche 0,75 l (€ 9,60 pro l)
Qualitätswein mit schönem Bukett und feiner, fruchtiger Säure

Chardonnay 2014 € **8,80** Flasche 0,75 l (€ 11,70 pro l)
Qualitätswein, fruchtig-trocken, die charakteristischen Aromen präsent (Apfel? Melone?)

FRANKREICH

Alsace Appellation d'Origine Contrôlée

Domaine Odile Weber, 68420 Eguisheim

Im pittoresken Eguisheim sollen bereits zur Römerzeit Reben angepflanzt worden sein. Hier bewirtschaftet Odile Weber ein etwa 4,5 ha großes Weingut in dritter Generation. Ca. die Hälfte der Parzellen liegt in den Grand Cru Lagen Eichberg und Pfersigberg, erstere besonders gut geeignet für den Anbau von Riesling, letztere für opulente Gewürztraminer bekannt.

Seit 1992 wird das Weingut biologisch geführt. Für Odile ist es wichtig, im Einklang mit den Gesetzen der Natur zu arbeiten und insbesondere die Mikrobiologie der Böden mittels mechanischer Belüftung und Kompostgaben zu stärken. Nur über einen gesunden Boden ohne chemischen Zwänge für den Weinstock kann das spezifische Terroir den Wein prägen. Die Erträge werden begrenzt, die Gärung erfolgt langsam, ohne jeglichen Hefe-, Vitamin- Schwefel- etc Zusatz. Odile kann sich auf ihre optimal gereiften und handverlesenen Trauben verlassen. Sie vinifiziert mit großer Kompetenz, Intuition und ausgesprochener Gelassenheit Weine mit viel Finesse.

Muscat 2014 € **8,80** Flasche 0,75 l (€ 11,73 pro l)

Trocken, aber von delikater und duftiger Aromenfülle. Ideal zum solo genießen nach dem Motto „es braucht nicht unbedingt große Anlässe für einen feinen Wein“, zum Beispiel im Sommer, im Garten bei Blütenduft, zum Aperitif, ideal zu Spargel, warum nicht auch zu Kuchen?

Riesling 2013 € **8,80** Flasche 0,75 l (€ 11,73 pro l)

Harmonisch, mineralische Nuancen gepaart mit fruchtige Aromen, von großer Finesse; zu Fisch, gebratenes Geflügel, Gruyère, auch zu exotisch gewürzten Gerichten

Pinot gris 2014 € **9,80** Flasche 0,75 l (€ 13,06 pro l)

Florale Aromen, Anklang an Akazienhonig, zeichnen den Pinot gris von Madame Weber aus, körperreich aber ohne jegliche Schwere, sehr fein zum solo trinken, aber auch eine sehr gute Wahl zu leichten Vorspeisen und vielen Gerichten, z.B. zu Geflügel oder sonstigen hellen Fleischgerichten, zu Fisch usw.

Gewürztraminer 2013 € **10,80** Flasche 0,75 l (€ 14,40 pro l)

Konzentriert, komplex, duftendes Bukett: Aromen von Rosen, Honig, Litschi; langer Abgang; als Aperitif, zu Gugelhupf, intensiven Käsesorten wie Münster, Reblochon, auch gut zu Ziegenkäse, asiatischer und kreolischer Küche

FRANKREICH

Bergerac Appellation d'Origine Contrôlée

Château Larchère, Thierry Baudry, 24240 Pomport

Thierry ist stolz darauf, „paysan-vigneron“ zu sein, und dies nun seit über 20 Jahren. 1989 hat er das etwa 22 ha große Weingut von seinem Vater übernommen. Die Weinstöcke sind mittlerweile zwischen 28 und 50 Jahre alt. Thierry ist rigoros, ihm sind die europäischen Bio-Anbau Richtlinien zu lax. Er zieht es vor, sowohl seine Weinberge als auch den Ausbau im Keller nach den strengeren Regeln von „Nature et Progrès“ kontrollieren zu lassen. Seit eh ist Thierry für ökologisch verantwortliche Landwirtschaft engagiert, so auch im Gemeinderat von Pomport. Er freut sich, dass sein Engagement Früchte trägt und das Bewusstsein für den sorgfältigeren Umgang mit der Umwelt steigt. Nach einem Jahr intensiver Arbeit im Weinberg werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen, überprüft und anschließend behutsam vinifiziert. Seine wunderbaren Monbazillacs und sein Bergerac Rouge erhalten regelmäßig hohe Auszeichnungen.

Bergerac rouge 2012 € 8,80 Flasche 0,75 l (€ 11,73 pro l)

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und etwas Malbec

Geruch und Geschmack nach sehr reifen roten Früchten (u.a. Kirschen), komplex; sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis; unter guten Bedingungen Lagerung mindestens 10 Jahre möglich.

SILBERMEDAILLE BEIM CONCOURS AMPHORE

(CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES), PARIS 2014

Bergerac Rosé 2015 € 7,80 Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Trockener Rosé, kräftig und saftig, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot.

Monbazillac (Sémillon, Sauvignon, Muscadelle)

Ein kleiner Bach in Thierrys Weinbergen verstärkt die herbstlichen Frühnebel, welche zur Entstehung des Pilzes botrytis cinerea beitragen. Die Sonne leitet einen Schrumpfprozess der über die Reife hinaus am Stock gelassenen Trauben ein, die Aromen konzentrieren sich. Thierry vinifiziert seine edelsüßen Monbazillacs aus sukzessiv gelesenen, sorgfältig ausgesuchten Trauben. Um die natürlichen Aromen zu wahren kommt kein Holz ins Spiel. Monbazillac ist gut gekühlt solo „pour le plaisir“ bzw. als Aperitif zu genießen, zu Roquefort u. ähnl. Käsen, zu Desserts mit wenig Zucker; je nach Jahrgang 15-20 Jahre lagerfähig.

Monbazillac 2003 in der kl. 50 cl Flasche € 10,50 Flasche 0,5 l (€ 21,00 pro l)

Komplexe Aromen, hervorragend solo, zum Aperitif oder zum Dessert (lagerfähig bis 2020)

GOLDMEDAILLE BEIM CONCOURS AMPHORE

(CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES), PARIS 2005

FRANKREICH

Bordeaux Appellation contrôlée

Château Chavignac, Vignobles Bouron, 33190 Fosses et Baleyssac

Über 45 Jahre Bio-Weinanbau auf Château Chavignac!

Daniel Bourons Vater gehört zu den Pionieren des Bio-Weinanbaus im Bordelais. Bereits 1964 hat er nach schwerer Krankheit seinen Betrieb auf Bio-Anbau umgestellt. Daniel, leider früh verstorben, hat die väterliche Domäne, auf der neben den Weinbergen auch Getreideanbau und Viehzucht betrieben wurde, im Laufe der Zeit ganz auf Weinbau umgestellt. Von der einstigen Viehzucht verbleiben noch einige glückliche Hühner, die zur perfekten Idylle des Lieu-dit „Chavignac“ beitragen. Felder, Wiesen und Wälder sind hier im Entre-Deux-Mers-Gebiet, etwa 70 km südöstlich von Bordeaux noch nicht ganz dem Weinanbau gewichen.

Seit 1967 wurde das Weingut nach den Regularien von „Nature et Progrès“ geführt und zusätzlich von Ecocert zertifiziert. Daniel war besonders stolz auf seine gesunden, sorgfältig gepflegten Böden. Das Gut wurde mittlerweile verkauft, die weitere Entwicklung bleibt abzuwarten.

Zur Zeit keine Weine von diesem Weingut erhältlich.

FRANKREICH

Bordeaux Appellation contrôlée

Château Moulin de Peyronin, Véronique et Frank Terral, Pujols

Veronique und Franck Terral haben 2006 das Gut mit der romantischen Mühlenruine in der Gemeinde Pujols östlich von St. Emilion erworben. Bereits seit 1975 wurde es vom Vorgänger in Bio-Anbau bewirtschaftet. Die insgesamt 14 ha großen Weinberge neigen sich in sanften Hügeln zum Tal der Dordogne und auf gesunden Kalk-Lehmböden wachsen die Rebstöcke für diesen unkomplizierten Bordeaux.

Château Moulin de Peyronin

Rouge 2011

€ 7,80 Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Appellation Bordeaux contrôlée

Cuvée aus Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon und Malbec

Bereits gereift bewahrt dieser Wein seine feinen Aromen nach Heidelbeeren und Cassis; rund, geschmeidige Tannine.

Nicht zu warm, bei ca 17 Grad C zu genießen.

FRANKREICH

Bourgogne / Givry und Côte Chalonnaise

Domaine Martine Huberdeau et Pierre d'Heilly, 71390 Moroges

In Cercot, einem kleinen Weindorf im Herzen der Côte Chalonnaise, kultivieren Martine Huberdeau u. Pierre d'Heilly bereits seit 1978 ihre Weinberge nach naturgerechten, biologischen Methoden, Ecocert kontrolliert. Sie gehören zu den Pionieren des biologischen Weinbaus in der Bourgogne. Die hügeligen, ideal am Südhang des Mont Avril gelegenen Weinberge grenzen direkt an Martines Garten. In 2008 wurde erheblich in die Verbesserung der Kellertechnik investiert. Zudem bewirtschaften Martine und Pierre Weinberge in der angrenzenden Appellation Givry und vinifizieren aus dieser berühmten Lage, die angeblich im 16. Jh. König Heinrich IV bereits geschätzt hat, einen wunderbaren Chardonnay.

Regelmäßig erhalten Martine und Pierre hohe Auszeichnungen für ihre Weine.

Appellation Givry 1er Cru le Paradis Protégée

Givry Premier Cru Le Paradis 2014 € 15,80 Flasche 0,75 l (€ 21,07-- pro l)

100% Chardonnay; etliche Weine aus Givry stehen ihren meist wesentlich teureren Nachbarn der Côte d'Or in Nichts nach, häufig sind die Böden identisch; der Givry von Martine u. Pierre präsentiert sich schlank, mineralisch, mit floralen Anklängen u. Zitrusnoten, cremig aber nicht schwer (eine „Atempause“ vor dem Genießen tut dem Wein gut).

Bourgogne Côte Chalonnaise Rouge 2013 € 9,80 Flasche 0,75 l (€ 13,06 pro l)

Wunderbare Pinot noir Version aus dem Süden der Bourgogne: fruchtiger, harmonischer Geschmack nach Kirsche, etwas Vanille, leicht, gewinnt durch Lagerung.

MEDAILLE BRONZE 2015 CONCOURS DES VINS CÔTE CHALONNAISE ET COUCHOIS

Cremant de Bourgogne (ohne Jahrg.) € 12,80 Flasche 0,75 l (€ 17,07 pro l)

Cremant in Champagner-Qualität; angenehmer, feinperliger Cremant, aus Pinot noir, Chardonnay und etwas Aligoté, lebendig, sanft mineralisch, sollte immer vorrätig sein, passt sehr gut solo, als Aperitif, zu Fisch, einfach zu vielen Anlässen.

MEDAILLE D'OR 2016 CONCOURS DES VINS CÔTE CHALONNAISE ET COUCHOIS

FRANKREICH

Languedoc Appellation D'Origine Protégée

Domaine de Malavielle, Mireille et André Bertrand, 34800 Mérifons

Familie Bertrand besitzt Lagen in verschiedenen Appellationen in einem recht wilden Teil im Norden des Languedoc-Roussillons. Die Weinberge sind größtenteils bereits seit mehreren Generationen in Familienbesitz und werden liebevoll gehütet und gepflegt. Das Weingut ist seit 2000 „Agriculture Biologique AB“ zertifiziert, seit 2005 wird unter dem Demeter-Zertifikat nach anthroposophischen Richtlinien gearbeitet.

Die einzelnen Cuvées werden aus einer großen Traubenvielfalt hergestellt, gewachsen auf sehr unterschiedlichen Böden und sind daher von großer aromatischer Bandbreite.

Angebaute Weißweinreben sind Grenache, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Roussane, Vermentino, Chenin, Terret Bourret, Carignan, Petit Manseng.

Die Rotweine sind Cuvées aus Carignan (die Rebstöcke teilweise 70 bis 100 Jahre alt und Stolz der Domaine), Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Portan, Merlot, Cabernet franc, Chenançon.

Jährlich erhalten Bertrands zahlreiche Auszeichnungen für ihre Weine.

Ausgesucht von diesem Weingut zwei sehr schöne Rotweine:

Le Cinq Le Mas Bertrand

Montpeyroux AOP 2013

€ 7,80 Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Die Namensgebung entspricht der 5. Cuvée welche in der Rotweinlinie „Mas Bertrand“ seit 2005 hergestellt wurde.

Die Böden der Domaine Malavielle sind oberflächlich rot, aber in der Tiefe sehr unterschiedlich. In dieser Cuvée vereinen sich Syrah, Carignan, Grenache und Mourvedre, auf Lehm-Sand-Kalksteinen gewachsen, zu einem spontanen, würzigen, gut strukturierten Trinkgenuss mit nachhaltigem Abgang.

Alliance Terrasses du Larzac AOP 2012

€ 10,80 Flasche 0,75 l (€ 14,40 pro l)

Alliance Rouge besteht zu 90% aus sorgfältig aussortierten Syrahtrauben, gewachsen auf den Basaltböden die Gut Malavielle umgeben.

Ein sehr feiner, eleganter Wein, der sich im Laufe von ca. 6-10 Jahren schön entwickelt.

SILBERMEDAILLE CONCOURS GÉNÉRL AGRICOLE PARIS 2014

FRANKREICH

Coteaux du Languedoc Pézenas Appellation Controlée

Domaine Stella Nova, Philippe Richy, 34720 Caux

Der Traum vom Lebensabend oder gar vom eigenen Weingut im Midi ! Wie oft in Frankreich geträumt ! So auch von Tausendsassa Philippe Richy, der sich in Caux, in der Grand Cru du Languedoc Appellation Pézenas, seinen persönlichen Lebenstraum verwirklicht. Befragt nach seiner Beschäftigung vor dem Winzerdasein, antwortet Philippe ohne Umschweife: „ da habe ich Geld verdient“. Dies im Marketing- und Finanzbereich, zeitweise auch als Galerist in Paris. Als es ernst wurde mit der Verwirklichung des Traumes, zog Philippe in die Bourgogne zum Weinbaustudium. Es schlossen sich Praktika an, um das Winzerhandwerk von der Pike auf zu lernen.

2002 begann der neue Stern im Languedoc zu leuchten mit der ersten eigenen Weinlese in Pézenas. Von Anfang an finden biodynamische Landbauprinzipien Anwendung (die entsprechende Zertifizierung steht noch aus). Die Böden der 10 ha großen Domäne sind von sehr unterschiedlicher Zusammensetzung, bepflanzt mit den traditionellen Reben des Languedocs, auf strenge Ertragsbegrenzung wird geachtet.

Philippe baut seine Weine absolut naturnah und ohne chemische Hilfsmittel an und aus. Sie werden nicht gefiltert. Es wird allergrößten Wert darauf gelegt, soweit es die Bedingungen eines Jahrganges erlauben, keinen Schwefel hinzuzufügen, so auch bei den beiden von mir ausgesuchten Weinen der Domäne:

Coteaux du Languedoc Pézenas

Mira Ceti 2013

€ 12,50 Flasche 0,75 l (€ 16,67 pro l)

Der wunderliche, seltsame Stern aus dem Sternbild Walfisch ist hier Namenspatte für eine Cuvée aus 65% Mourvèdre und 35% Grenache noir, ohne Schwefel und Holz 22 Monate auf der Hefe ausgebaut; sehr fruchtig, mit Aromen von dunklen Kirschen, eher etwas kühler zu trinken (ca. 16 Grad).

Coteaux du Languedoc Pézenas

Polaris 2013

€ 12,50 Flasche 0,75 l (€ 16,76 pro l)

Der Leitstern am klaren nächtlichen Firmament leiht dieser Cuvée aus 65% Carignan (von alten Rebstöcken) und 35% Grenache noir seinen Namen. Sie wird ebenfalls ohne Schwefel und Holz ausgebaut, ruht zwei Jahre auf der Hefe, nicht gefiltert. Die Reben dieser Cuvée wachsen größtenteils auf steinigem Lehm-Basaltböden, daher eine mineralische Note – ein Charakterwein !

FRANKREICH

Côtes de Provence, Appellation Côtes de Provence AOP

Domaine du Révaou, Bernard Scarone, 83250 La Londe les Maures

Bernard Scarone versteht sich wie Thierry Baudry als „paysan-vigneron“. Er bewirtschaftet in der 5. Generation einen seit 1898 bestehenden, ca. 29 ha großen Familienbetrieb. Seit 1999 arbeitet er bio-zertifiziert. Angebaut werden die traditionellen Weinsorten Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre und Carignan für die Cuvées der Rotweine und der Rosés, Ugni-blanc, Clairette und Rolle für den Weißwein. Das in den roten Böden der Region enthaltene Eisen und Bauxit in Zusammenspiel mit Bernard Scarones überdurchschnittlichem Winzertalent prägen Weine einer wunderbaren Stilistik, für mich sehr individuelle, filigrane „Weinpersönlichkeiten“. Sie werden regelmäßig bei Wettbewerben prämiert und in zahlreichen Weinführern empfohlen.

Côtes de Provence AOP Cuvées Mas de la Colombine (ehemals Cuvées „Les Grives“):

C. de Provence Mas de la Colombine

Rosé 2015

€ 8,80 Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Cuvée aus Grenache, Cinsault, Syrah; zart lachsfarben, Duft nach Pfirsich, Himbeere, im Mund frisch und harmonisch ausgeglichen, idealer Sommerwein, schön gekühlt (10-12°) zu einem leichten Abendessen, mediterranen Gerichten mit Tomaten, zum Picknick.

C. de Provence Mas de la Colombine

Rot 2012

€ 8,80 Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Cuvée aus Syrah (40%), Grenache (30%), Carignan (15%) Duft nach Heide, Fruchtkompott, im Mund geschmeidig, die noch vorhandenen Tannine tragen diese Cuvée aus Grenache und Syrah gut 4-6 Jahre; passt gut zu gegrilltem Fleisch, im Sommer auch etwas kühler zu trinken (16-17°)

C. de Provence Mas de la Colombine

Blanc 2015

€ 8,80 Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Cuvée überwiegend aus Rolle (80%) und Clairette, Duft u. Geschmack nach frischen Zitrusfrüchten; passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten.

Côtes de Provence AOP Cuvées Domaine Revaou La Londe

Côtes de Provence La Londe Rosé 2015

€ 9,20 Flasche 0,75 l (€ 12,27 pro l)

Floral-zitroniger Aromencocktail in Nase und Mund bei diesem ausgezeichneten Rosé aus den besten Parzellen der Domäne, ein wirklich feiner Rosé der in idealer Weise mediterrane Aperitifs mit Tapenade, getrockneten Tomaten u. Schinken begleitet, aber auch Suppen mit „pistou“, Fischsuppe, gegrillte Fische und vieles mehr

Côtes de Provence La Londe Rouge 2010

€ 10,20 Flasche 0,75 l (€ 13,60 pro l)

Cuvée überwiegend aus Grenache, Syrah, Carignan und ein wenig Mourvèdre von alten Rebstöcken mit geringen Erträgen und aus den besten Parzellen der Domäne, harmonisch, mit vielschichtigen Aromen von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, zarte Tannine; umfüllen in eine Karaffe empfehlenswert.

FRANKREICH

Tavel Appellation TAVEL contrôlée

Les Vignerons de Tavel, 30126 Tavel

Ausnahmsweise ein Wein von einer Winzergenossenschaft, aber einer der mich sehr überzeugt hat. Einige Mitglieder der Genossenschaft bauen ihre Reben bio-zertifiziert an und diese werden separat zu diesem wunderschönen Tavel verarbeitet den ich auf der großen Fachmesse Millésime Bio entdecken durfte. Er war dort zwei Jahre in Folge unter den am höchsten prämierten Weinen.

Tavel Différent AOC

€ 10,80 Flasche 0,75 l (€ 14,40 pro l)

Den Namen „Différent“ trägt dieser Tavel zu recht, einerseits unterscheidet ihn von den häufigen „Tavelplörren“ seine auffallende Qualität, andererseits sein wirklich fairer Preis für diese Qualität.

Bei der sorgfältigen Vinifizierung spielen zusammen: Grenache noir (59%), zuständig für Aromatik und Geschmeidigkeit, etwas Cinsault verleiht Finesse, Carignan verhilft mit zur schönen Farbe, Syrah und Mourvèdre sorgen für Struktur und Fülle, Clairette steuert florale Aromen bei. Es kommt die Kunst des Önologen hinzu, der diesen Rosé eher wie einen Rotwein herstellt (z.B. längere Gärung als sonst bei Rosé üblich).

Der Nase schmeichelt dieser Rosé mit Kirsch- und Himbeerduft, im Mund ist er intensiv, rund, fruchtig mit einem würzigen Abgang.

Sollte nicht zu kalt getrunken werden (12-14 Grad) um die Aromenfülle zu bewahren; passt zu vielem: Geflügel, aber auch zu würzigen Gerichten aus Asien und dem Maghreb, zu gereiftem Ziegenkäse....

GOLDMEDAILLE CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2015

SILBERMEDAILLE CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2016

FRANKREICH

Côtes du Rhône

Domaine des Cèdres, Dominique Pons, 30200 Saint Nazaire

Das kleine Dorf St. Nazaire liegt im Gard in der Nähe von Pont-St. Esprit, mit Blick auf den Mont Ventoux in der Ferne. Dominique Pons hat bereits 1973 sein vom Großvater geerbtes kleines Weingut auf Bio-Anbau umgestellt und ist Pionier des Bio-Weinanbaus im Côtes du Rhône-Gebiet (Mitglied im Verein „Les pioniers de l'agriculture biologique“). Ihm gelangen nicht zuletzt aufgrund seiner langen Erfahrung ausgeglichene, angenehme Klassiker. Schon sehr lange bevor in 2012 endlich in der EU Mindeststandards auch für die Vinifizierung, bzw. für den gesamten Herstellungsprozess des Weines (und nicht, wie zuvor, nur für den Anbau der Trauben im Weinberg) etabliert wurden, hat Dominique Pons auch seine „Kellerarbeit“ den strengen Regeln der FNIVAB unterworfen. Die FNIVAB (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique, seit 2014 „France Vin Bio“), hat sich jahrelang für eine umfassende gesamteuropäische Reglementierung der Bioweinherstellung stark gemacht.

Côtes du Rhône Réserve AOP 2013

€ 8,80 Flasche 0,75 l (€ 11,73 pro l)

Cuvée aus Grenache, Syrah u. Carignan

Ein sehr schöner Vertreter der Appellation mit gutem Preis-Leistungsverhältnis, nur der Syrah-Anteil wird in Holzfässern ausgebaut; wird erst nach einem Jahr der Reife abgefüllt, im Mund Anklänge an rote Früchte

Côtes du Rhône Villages AOC 2014

€ 10,80 Flasche 0,75 l (€ 14,40 pro l)

Cuvée aus Syrah (80%) und Grenache

Topwein von den besten Lagen der Domaine, bepflanzt mit alten Rebstöcken mit geringen Erträgen; der Syrah Anteil auch hier im Holzfass ausgebaut, nachreifen der gesamten Cuvée ein Jahr im (alten) Eichenfass; gute Struktur und vielschichtig, ein Klassiker, passt zu Fleisch, mediterranen Gerichten, zu allem mit würzigen, kräftigen Soßen, auch zu vielen Käsesorten; umfüllen in eine Karaffe eine Stunde vor dem Genießen ist zu empfehlen.

FRANKREICH

Côtes du Roussillon

Domaine Joliette, André et Philippe Mercier, 66600 Espira-de-l'Agly

André und Sohn Philippe bewirtschaften ihr Weingut seit 1999 nach Bio-Richtlinien im Hinterland von Perpignan, mit Blick über die Ebene des Roussillons bis hin zum Mittelmeer. Sowohl die Rotweine als auch die „Vins doux naturels“ Rivesaltes u. Muscat erhalten regelmäßig Medaillen bei lokalen und nationalen Wettbewerben. Ihre Weine sind „warm“, würzig und konzentriert, nicht zuletzt aufgrund der weiterhin zunehmenden Trockenheit in Teilen Kataloniens, die die Wurzeln der Rebstöcke tief in die Böden zwingt. Philippe ist stolz auf die Biodiversität in seinen Weinbergen, in denen nicht weniger als 50 Spinnenarten sich wohl fühlen.

Côtes Catalanes 2014 IGP

Rosé € **6,90** Flasche 0,75 l (€ 9,20 pro l)

Gute Laune Sommertraum aus Katalonien, sehr fruchtig und harmonisch. Einer der Favoriten von Weinautor André Dominé bei der großen Rosé-Verkostung der Welt am Sonntag vom 20.5.12

SILBERMEDAILLE BEIM 16. CONCOURS NATIONAL DES VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE FÜR JG. 2011

Côtes Catalanes 2014 IGP

Rouge € **6,90** Flasche 0,75 l (€ 9,20 pro l)

Grenache noir und Syrah; unkompliziert, leicht und fruchtig
SEHR GUTES PREIS- / GENUSSVERHÄLTNIS

Côtes du Roussillon AOC 2011

Cuvée André Mercier, nummerierte Flaschen € **9,80** Flasche 0,75 l (€ 13,06 pro l)

70% Grenache noir, Syrah, Mouvèdre von über 40 Jahre alten Weinstöcken mit geringen Erträgen; intensiver Duftstrom für die Nase und im Mund schmeichlerisch angenehm durch den hohen Grenacheanteil, fruchtig; am besten zwei Stunden vor dem Genießen dekantieren, ideale Trinktemperatur: 14-16°; Lagerung bis 2019 u. bei guten Bedingungen länger; Silbermedalille 2010 beim 22. Wettbewerb „Signature Bio“

Côtes du Roussillon Villages 2011

Cuvée Romain Mercier – nummerierte Flaschen € **12,50** Flasche 0,75 l (€ 16,60 pro l)

70% Syrah, 20% Grenache noir, 10% Mouvèdre, in Fässern aus Alliereiche gereift, konzentriert, die würzige Frucht des Syrahs präsent, die Tannine perfekt integriert; sollte unbedingt 3-4 Stunden vor dem Genießen dekantiert und nicht zu warm, d.h. bei ca. 16-18° getrunken werden; kann je nach Bedingungen noch mindestens 8 Jahre gelagert werden – der wirklich ideale Begleiter zu Wild- u. Fleischgerichten mit dunklen Saucen.

FRANKREICH

Faugères

Domaine Valambelle, Famille Abbal, 34480 Laurens

„Affaire de famille“: Familie Abbal bewirtschaftet in der fünften Generation die Domäne im wildromantischen Faugères-Gebiet nördlich von Béziers. Die 23 ha Rebanbaufläche, größtenteils mühselig vor 30 Jahren von Michel dem Maquis abgetrotzt, werden liebevoll von Hand gepflegt. Zunächst wurden die Weinberge nach der integrierten Methode bewirtschaftet (nur kurativer, kein präventiver Einsatz von „Chemie“), 2006 erfolgte die Umstellung auf Bio-Anbau (Ecocert zertifiziert). Seit der Ernte 2009, dem 3. Jahr der Umstellung, ist das Ecocert-Label auf allen Etiketten zu finden. Die Weinlese erfolgt manuell, die Trauben werden sorgfältig verlesen, entstielt und überwiegend ohne Holz traditionell vinifiziert (Holzfässer kommen nur bei einigen Ausnahme-Cuvées zum Einsatz).

Die Böden bestehen quasi einheitlich aus Schiefer, angebaut werden die typischen Rebsorten des Languedocs.

Faugères AOC, Millepeyres 2014 € **6,80** Flasche 0,75 l (€ 9,07 pro l)

Basis –Cuvée der Domäne bestehend aus 45 % Carignan, 35% Grenache, und jew. 10% Cinsault, Syrah und Mourvèdre; Harmonie zw. „Nase“ und „Gaumen“, Aromen von roten Früchten und Garrigue, feiner Alltagswein mit sehr gutem Preis-Genussverhältnis

auch als 0,5 l Fl. erhältlich: Fl. 0,5 l € 5,20 (pro l 10,40)

Faugères AOC, L'Angolet 2014 € **7,80** Flasche 0,75 l (€ 10,40 pro l)

Cuvée aus je 35 % Grenache und Syrah sowie 20% Carignan und 10% Mourvèdre, alle von über 30 Jahre alten Weinstöcken mit knappen Erträgen; würzig, üppig, sehr gute Struktur (auch ohne Holz!)

auch als 0,5 l Fl. erhältlich: € **6,20** Flasche 0,50 l (€ 12,40 pro l)

Faugères AOC, Florentin Abbal 2011 € **9,80** Flasche 0,75 l (€ 13,06 pro l)

Cuvée aus 60 % Syrah, 20% Carignan, jeweils 10% Mourvèdre und Grenache, hier alle von über 35 Jahre alten Weinstöcken mit knappen Erträgen; sehr komplex, die Tannine rund und gut eingebunden, im Abgang leichte Lakritz-Note, köstlich...

Abbals empfehlen, diesen Wein mit sehr dunkler Schokolade zu probieren

**WURDE IN DER VERGANGENHEIT VOM GUIDE HACHETTE BEMERKT
(AB AUSGABE 2005)**

FRANKREICH

Fiefs Vendéens

Domaine St. Nicolas, Thierry Michon, 85470 Brem sur Mer

Die Weine der Domäne heben sich sehr deutlich vom Durchschnitt der Weine der Appellation ab, ein kleines Weinanbaugebiet von ca. 470 ha, das sich in der Vendée um Mareuil, Brem-sur-Mer, Vix, Pissotte und Chantonay konzentriert. Thierry baut Pinot noir, Gamay, Cabernet franc und Négrette für seine Rotweine an, Chenin, Chardonnay und Groslot gris für die Weißweine. Der Vater bewirtschaftete bereits seine Weinberge „biologisch“.

1993 erfolgte die Umstellung auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter zertifiziert). Die Weinberge, teilweise auf sanften Hügeln, profitieren vom Mikroklima zwischen Atlantik, Pinienwäldern und ehemaligen Salinen, von denen nur noch ein sehr geringer Teil bewirtschaftet wird. Generell wird von Hand bearbeitet und geerntet, die Weine werden regelmäßig bei Biowein-Wettbewerben prämiert.

Thierry ist Mitglied der von Nicolas Joly initiierten Vereinigung „La Renaissance des Appellations“. Die der Mitgliedschaft in dieser Vereinigung zugrunde liegende „Charte de Qualité“ setzt keine Kontrolle bzw. Zertifizierung durch eine anerkannte Instanz voraus.

Thierry hat sich einen jahrelangen Traum endlich erfüllt: auf der Gemarkung „Les Clous“, unweit des bisherigen Standortes in Ile d'Olonnes, wurde ein Neubau eröffnet mit sehr schönen Degustationsräumen und modernster Kellertechnik für die Herstellung der Weißweine; die Rotweine werden weiterhin am alten Standort hergestellt.

Les Clous 2014

€ 12,00 Flasche 0,75 l (€ 16,00 pro l)

Chenin 60%, Chardonnay 30% und etwas Groslot gris, eine ungewöhnliche Zusammensetzung für diesen frischen Weißwein, alle Reben von ca. 15-25 Jahre alten Weinstöcken, von Hand geerntet, sorgfältig sortiert und entstielt; erinnert an den Geschmack gelber Früchte, Mandeln, sanft mineralisch, sehr schön zu Meeresfrüchten und Fisch...

Cuvée Reflets 2014

€ 12,00 Flasche 0,75 l (€ 16,00 pro l)

Cuvée überwiegend aus Pinot noir (50%), dazu kommen Cabernet Franc, Négrette und Gamay, auch hier die Reben von Hand geerntet, sorgfältig sortiert und entstielt, ohne Hefezusatz im Holzfass ausgebaut, Geruch nach Veilchen, rund, feine Struktur

Weitere Weine der Domäne sind teilweise vorrätig, bzw. auf Anfrage erhältlich.

FRANKREICH

Gaillac Appellation Gaillac contrôlée

Domaine des Cailloutis, Patricia Baisse-Fabre et Bernard Fabre 81140 Andillac

Bernard Fabre, Lehrer für Önologie, lehrte zunächst Weinbau in der Bourgogne bevor er 1998 ein 7 ha großes Weingut auf steinigen Kalkböden in Andillac, nördlich von Gaillac, übernahm. Sein ausgeprägtes Bewusstsein für die Wichtigkeit der Herstellung ökologischer Gleichgewichte im Weinberg haben ihn sehr schnell dazu geführt, das Weingut nach den Regeln der „culture biologique“ zu bewirtschaften (Ecocert und Nature et Progrès Zertifizierung). Fabres Ansatz ist ganzheitlich, bezieht sich nicht allein auf die Rebstöcke, sondern explizit auch auf alle weiteren Bestandteile des Ökosystems „Weinberg“: Mikroorganismen, Tiere, sonstige Pflanzen und nicht zuletzt auf die Menschen die dort arbeiten sowie das Umfeld (Anpflanzung von heimischen Heckensträuchern als Lebensraum für Vögel und Insekten, Sammeln von Regenwasser, Klärung der Abwässer mittels pflanzlicher Systeme, Weinlager in der Erde aus natürlichen Baumaterialien...).

Im Weinkeller lehnt Bernard Fabre strikt das Schönen des Weins mittels Hefen, Enzymen, Zucker, Holzspänen oder sonstigen „artifices oenologiques“ ab. Die Rotweine enthalten praktisch keinen Schwefel, so dass ab dem Jg. 2008 die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung „Enthält Sulfite“ nicht mehr auf der Flasche aufgedruckt ist. Diese Kennzeichnung muss auf dem Etikett vermerkt werden, wenn der SO₂ Gehalt eines Weines höher als 10 mg/ l liegt.

Die hier angebotenen Weine sind echte „vins de caractère“, reflektieren die Suche nach Perfektion des Puristen Bernard Fabre. In letzter Konsequenz führte sein Weg zur Deklaration seiner Weine als „Vins de France“ und somit zum Ausstieg aus dem AOC System, welches mit seiner Philosophie nicht zu vereinbarende Schönfärbereien des Weines erlaubt

Gaillac Rouge 2013 € **8,80** Flasche 0,75 l (€ 11,73 pro l)

Assemblage von Brauacol, Duras -die lokalen Trauben des Gaillac-Gebietes- und Syrah, feine Tannine und ein langer, fruchtiger Abgang kennzeichnen diese Cuvée.

Gaillac Rouge Cuvée Prestige 2012 € **10,80** Flasche 0,75 l (€ 14,40 pro l)

Assemblage von Syrah und Brauacol, aus den Trauben der ältesten und besten Parzellen des Weingutes, durch geringe Erträge sehr konzentriert und ein Jahr im Eichenfass gereift, mit einer Fülle von fruchtigen und würzigen Aromen.

GEORGIEN

Nika Bakhia, Kakhetien

In traditioneller georgischer Kellertechnik baut der Künstler Nika Bakhia in Tonamphoren aus der tiefroten Saperavi Rebe seinen trockenen Rotwein aus. Dies ohne Chemie im Weinberg und im Keller, die Bio-Zertifizierung wird angestrebt. Im Erntejahr 2008 wurden nur ca. 2600 Flaschen Wein aus den Reben seines etwa 2 ha großen Weinberges produziert. Mittlerweile hat Nika noch Weinberge dazugekauft und wir dürfen auf die weitere Entwicklung gespannt sein.

Mehr zum Künstler Nika Bakhia unter www.nika-page.de

Nika Anaga Saperavi 2008

€ 24,50 Flasche 0,75 l (€ 32,67 pro l)

Bereits der erste Schluck dieses tiefroten Weines verspricht, trotz zunächst widerspenstiger Verslossenheit, Intensität und Tiefgang. Nase und Gaumen werden von einer Vielzahl von delikaten, sehr eigenständigen Duftnoten und Aromen verwöhnt. Nach einigem Luftkontakt wird die etwas wilde und ungestüme Weinpersönlichkeit geschmeidiger. Dekantieren wird empfohlen.

Eine Rarität und DIE Geschenkidee für experimentierfreudige Weinliebhaberinnen u. -liebhaber

ITALIEN

Apulien

Colli della Murgia, Gravina in Puglia

In einer modernen Kellieranlage aus lokalem Tuffstein in der Nähe von Gravina di Puglia entstehen die sehr gehaltvollen Weine dieses Gutes. Es wird Wert auf den Erhalt und Pflege der teilweise seit der Antike bekannten, lokalen Reben gelegt und ihre Charakteristiken bei der Herstellung der Weine zu bewahren.

Selvato Puglia

€ **12,40** Flasche 0,75 l (€ 16,53 pro l)

Indicazione Geografica Tipica

Cuvée aus Primitivo und Aglianico, intensiver Duft nach Waldbeeren, harmonisch, feine Tannine, geeignet als Begleiter von Fleisch- u. Wildgerichten sowie zu kräftigeren Käsesorten

...

Abruzzen

Montepulciano D'ABRUZZO

Antica Tenuta Pietramore

Montepulciano D'Abruzzo

€ **9,40** Flasche 0,75 l (€ 12,53 pro l)

Ein

PORTUGAL

Alentejo

Herdade dos Lagos, Mertola

Alentejo, die größte Region Portugals erstreckt sich südlich von Lissabon bis zur Algarve und in West-Ost Richtung zwischen Atlantik bis hin zur spanischen Grenze. Das Klima ist von Extremen geprägt und regenarm. Weinbau wurde bereits zur Römerzeit betrieben, über etliche Jahrhunderte jedoch auch wieder vernachlässigt. In den achtziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts erlebte der Weinbau im Alentejo eine Renaissance und seit 1988 gibt es die Herkunftsbezeichnung DOC Alentejo, geprägt durch vielfältige -einheimische und „internationale“ Rebsorten und Weinstile.

Viele private Erzeuger begannen in der Region zu investieren, so auch die Reederfamilie Zeppenfeld. Sie erwarb die Herdade dos Lagos, die sie im Laufe der Jahre von einer kleinen Farm zu einem Landgut mit mittlerweile ca. 1000 ha Land ausbaute. Hier gedeihen nun Weinberge, Mandel- und Olivenbäume, eine Schafsherde gehört dazu sowie Stauseen für die Bewässerung. Ziel ist, neben der Olivenölproduktion, den Weinbau nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus umzustellen, dabei eigenständige, charaktervolle Weine zu produzieren. (Umstellung auf Bio-Anbau in 2008, ab Jg. 2011 volle Bio-Zertifizierung).

Vinho Tinto 2011

€ 8,50 Flasche 0,75 l (€ 11,33 pro l)

Vinho Regional Alentejano

Cuvée aus den drei autochtonen Rebsorten Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet und auch Syrah, gewachsen auf Schieferböden; nach dem Gärungsprozess im Inox-Tank noch 6 Monate in französischen u. amerikanischen Barrique nachgereift, nicht filtriert; harmonisch und fruchtig, nicht „holzlastig“

JG. 2008 SILBERMEDAILLE BEIM „MUNDUS VINI BIOFACH“ 2011“; JG. 2009 SILBERMEDAILLE EBENDA IN 2012

Aragonez 2011

€ 9,80 Flasche 0,75 l (€ 13,05 pro l)

100% Aragonez, [entspricht dem spanischen Tempranillo] sortenrein vinifiziert ausschließlich im Inox-Tank ausgebaut, ganz „auf der Frucht“ und auch ohne Holz weich und mild.

JG. 2009 GOLDMEDAILLE BEIM „MUNDUS VINI BIOFACH“ 2011“ IN NÜRNBERG

SPANIEN

Rioja

Bodega Biurko Gorri, Bargota

Die Bodega Biurko Gorri ist ein kleiner Familienbetrieb unter Leitung von Ramon Llorens. Ramon hat seine frühere Mitgliedschaft in der örtlichen Kooperative aufgegeben, um seine Weinberge auf Bio-Anbau umzustellen. Diese liegen am östlichen Rande des Rioja-Gebietes, größtenteils bis zu 600 m hoch, in Arbanta, Labraza, Viana und Bargota, ganz in der Nähe des Jakob-Pilgerweges und der Kantabrischen Berge, die das Rioja Gebiet nach Norden abschirmen. Die Böden sind überwiegend kalkig, lehmig und eher dürftig. Sie werden ausschließlich mit organischen Düngern verbessert. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bekommen den teilweise sehr alten Weinstöcken besonders gut und ergeben gehaltvolle, konzentrierte Rotweine.

Unter Ramons Rotweinen sind mir zwei besondere „Weinpersönlichkeiten“ aufgefallen, die nicht unbedingt typisch für das Rioja- Gebiet sind: ein jeweils sortenrein vinifizierter Garnacha sowie ein Graciano, die beide sonst eher verschnitten werden, z.B. mit Tempranillo. Die Trauben für beide Weine stammen von sehr alten Weinstöcken aus den besten Parzellen. Ramon vinifiziert beide Rebsorten nur in sehr guten Jahrgängen (2004!) solo, wenn das Lesegut absolut optimal ist. Sie sind 12 Monate im Holzfass gereift, ohne von Holz „erschlagen“ zu werden, (wie sonst immer noch häufig bei spanischen Weinen üblich) da sie nach der Fassreife ein weiteres Jahr im Stahltank ruhen dürfen und dann unfiltriert abgefüllt werden. Bis zu 20 Jahre haltbar.

Garnacha Rioja DOC 2004 € **12,50** Flasche 0,75 l (€ 16,67 pro l)

100% Grenache von 50-100 Jahre alten Weinstöcken, spiegelt das Potential dieser Rebe im Rioja-Gebiet; sehr aromatisch, komplexer Abgang, köstlich

Graciano Rioja DOC 2008 € **10,80** Flasche 0,75 l (€ 14,40 pro l)

100% Graciano, nicht gefiltert, elegant und ausgewogen

JG. 2004 SILBERMEDAILLE BEIM „CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2008“ IN PERPIGNAN

Zur Zeit keine Weine dieses Weinguts bei Biovinaria erhältlich

Öl und Essig

Azienda Agricola Eugenio Vairo, Finale Ligure, Italien

Feinstes Olivenöl, Demeter zertifiziert € **13,80** Flasche 0,75 l (€ 18,40 pro l)

Olivenöl extra vergine höchster Güte aus erster Pressung
mild, delikat, ohne Schärfe und Bitterkeit

Balsamico, Demeter zertifiziert

Eugenio Vairo läßt Most seiner weißen (Pigato, Vermentino) und roten (Rossese) Trauben in Modena zu harmonischen Balsamicos von ausgezeichneter Qualität herstellen, vielseitig zu verwenden und sparsam im Gebrauch

Balsamico di Modena Rot € **6,80** Flasche 0,25 l (€ 27,20 pro l)

Balsamico di Modena Weiß € **6,80** Flasche 0,25 l (€ 27,20 pro l)

Biovinaria – Ausgesuchte Weine aus Bio-Anbau

c/o Kunst u. Rahmen Herburger

Dudweilerstr. 3 / Kupfergasse 66111 Saarbrücken

Tel. 0173 – 981 99 66 und 0033 387 28 75 97

und im

Hofladen Birkenhof Marion Kledtke und Stefan Haupt

Bio-Ziegenkäse aus eigener Herstellung

St. Nikolauser Str. 75

66352 Grosrosseln-Naßweiler / Warndt

Tel. 06809 99 79 220

Geöffnet Do + Fr 16:00 - 18:30 Uhr; Sa 14:00 - 17:00 Uhr

E-Mail: biovinaria@wanadoo.fr

www.biovinaria.de

Bankverbindung: POSTBANK

IBAN: DE42 2001 0020 0634 8792 06 // BIC: PBNKDEFF

Umsatzst. ID nr.: DE 814 254 845 // Accisnr.: DE 00000156396

BIOVINARIA

A decorative graphic featuring a stylized vine with several clusters of grapes. The vine starts on the left, curves upwards and then downwards, ending in a flourish on the right. There are three distinct clusters of grapes: one small one near the top left, one medium one in the middle left, and one large one at the bottom left. The entire graphic is rendered in a light beige or gold color.

... Ausgesuchte Weine aus Bio-Anbau

BIOVINARIA, Inh. Gabriele Scherer
Dudweilerstraße 3 / Kupfergasse
66111 Saarbrücken
Telefon +49 173 981 99 66
Fax +33 387 28 75 97
E-Mail info@biovinaria.de
www.biovinaria.de