



Etna, Feudo di Mezzo

DER JAHRGANG 2023 - EIN WINZERJAHRGANG

Der Mangel oder Überschuss von Wasser prägt immer stärker den Charakter des Jahrgangs. Der Klimawandel hat nicht nur die Menge, sondern auch die Verteilung des Niederschlags verändert. Es gibt jetzt lange Trocken- oder Nassperioden und flutartige Regenfälle oder eben Dürre.

Der Landregen, der sanft tröpfelnd die Reben nährt, ist selten geworden. Mehr und mehr mangelt es an Wasser, was im schlimmsten Fall zu hartem Tannin und sperrigen Weinen führt (zum Beispiel 2005), aber dank Reifeblockaden auch überraschend frische Weine ergeben kann (zum Beispiel Mosel 2015, Rhône 2018). Viel Wasser bedeutet üppiges Wachstum für Reben und Trauben, und die Weine haben entsprechenden Saft, Mineralität und Trinkfluss. Ein ausgeglichenes Wachstum der Reben schützt dabei vor einer Verwässerung der Trauben, wofür Bodenbearbeitung und Unterlassen von Düngung wichtige Stellschrauben sind. Die Kehrseite der Medaille ist dass viel Wasser auch hohen Schädlingsdruck und viel Arbeit für den Winzer bedeutet. Bei Wasenhaus am Ölberg und Frank Balthazar an der Rhône war 2023 so ein Jahr mit üppigem Regen, das viel Arbeit in den Reben erforderte. Gelingt es, diese Herausforderungen zu meistern, und die Trauben zum richtigen Zeitpunkt gesund auszulesen, lassen die Weine die Mühen ihrer Entstehung vergessen. Sowohl Alex und Christoph als auch Franck und Roberto ist das mit ihren 2023ern gelungen.

Trotz ihrer unterschiedlichen Herkünfte zieht sich eine stilistische Ähnlichkeit zwischen den Weinen als roter Faden durch dieses Angebot. Die Weine dieses Angebots bestechen allesamt weniger durch opulente Frucht und vollen Körper, sondern wirken am Gaumen präzise, geschliffen, salzig, beinahe karg. Es ist ein Weincharakter, der mit seinem

Terroirausdruck auf die Herkunft der Weine verweist, auf das vulkanische Gestein des Etnas, die Granitböden der Nordrhône oder die kargere, kalkhaltige Bodenbeschaffenheit der Kanzel. Diese Böden bringen eher leise, delikate und tiefgründige Weine hervor, die aromatisch durch ihre zitrischen-minzigen Facetten geprägt sind und die Mineralität der Böden in unverschnörkelter, glasklarer Form transportieren. Man kann meine stilistischen Vorlieben in meinem Angebot also deutlich lesen und ich wiederhole mein Versprechen, dass ich nur Weine anbiete, die ich mir selbst in den Keller lege und, die Teil meiner privaten Weinsammlung sind. Die Harmonie des Weines ist wesentlich, für meinen Begriff vielleicht sogar die wichtigste Eigenschaft.

Der Jahrgang 2023 hat uns Weine mit Trinkfluss, Eleganz und Harmonie beschert, die dank ihres mittleren Lagerungspotentials schon in ein paar Jahren voll aufblühen dürften, aber bereits jetzt andeuten, was in ihnen steckt.



WASENHAUS CHRISTOPH WOLBER UND ALEXANDER GÖTZE

Bei Wasenhaus war 2023 ein gutes Jahr, das sehr ausgeglichene Weine hervorgebracht hat. Üppiger Regen vor der Ernte brachte viel Saft in die Trauben, so dass die Mengen beinahe eine Herausforderung wurden und Alex in seinen Worten "Keller-Tetris" spielen musste - zum Schluss war jeder Tank voll. An der Kanzel bedeutete dies endlich einmal einen normalen Ertrag von dreieinhalb Fässern, so viel wie bei mir 2014. Der karge Boden der Kanzel trotz immer noch Alex und Christophs Bemühungen, die Erträge über Bodenarbeit zu erhöhen. Der Jahrgang 2023 in ihren eigenen Worten: "Nach dem extrem trockenen Jahr 2022 und einem Winter mit kaum Niederschlägen, startete das Frühjahr 2023 zeitig und warm. Die Wachstumsperiode hingegen war von zahlreichen Regenereignissen geprägt und die Reben konnten nach der Trockenheit wieder etwas aufatmen. Kurz vor der Ernte hatten wir noch ein paar sehr heiße Tage, kombiniert mit Regen und Hagel, die den Übergang in eine warme und feuchte Erntezeit einleiteten. Ihr ahnt es sicher schon, es war eine aufwändige Ernte mit sehr hohem Sortieraufwand, vor allem bei den Spätburgundern. Die Spätburgunder zeigen sich alle von einer eher kühlen, frischen, hellfruchtigen und offenen Seite und alle unsere Weine von den Lagen haben neben der transparenten Frische einen kraftvollen, dichten Kern. Die Weißen ebenfalls sehr kristallin, zeigen sich zumindest jetzt noch, recht fest und verschlossen und sie brauchen definitiv Zeit in der Flasche."

Mittlerweile in ihrem neunten Jahrgang haben die beiden und ihr Team sich eingespielt, kennen ihre Lagen bis ins Detail und damit geht eine gewisse Souveränität und Gelassenheit einher. Immer wieder bekommen sie aus Betriebsaufgaben Spitzenlagen angeboten und können so ihr Lagenportfolio verfeinern. Was Wasenhaus stilistisch von anderen deutschen Pinotproduzenten unterscheidet, ist das sie nicht Burgund kopieren. Sie haben schlicht burgundisches Savoire-faire importiert und machen jetzt in Baden Weine, so wie sie es im Burgund gelernt haben. Das macht ihre Weine so authentisch und deshalb gehören sie für mich zu den besten deutschen Pinots (und damit in meinen Keller). Die Kanzel kommt ihnen dabei entgegen und ergibt vielleicht den burgundischen Wein des Kellers.

Das Team ist jung, mit Praktikanten aus aller Herren Länder, und hat Spass und Lust auf die Arbeit. Letztes Jahr bei der Lese waren wir ein Team von 25 Leuten. Es wurde Musik gehört, geredet, gelacht, und das Mittagsessen war ein kleines Fest. Diese Entspannung überträgt sich in die Weine. Die 2023er Weine von Wasenhaus haben Saft, Trinkluss, Spannung, transportieren transparent und präzise ihre Lagen, was sie aber vor allem auszeichnet, ist ihre Balance. Die Weine ruhen in sich, haben ihren Platz gefunden.



0.75 l Flasche 69 € (92 €/l)

KANZEL SPÄTBURGUNDER 2023

Waren die Vorgängerjahrgänge der Wasenhaus Kanzel manchmal etwas gewollt puristisch bis hin zur Kargheit, vereint die 2023er Kanzel Saft, Frucht und Volumen, ohne die mineralisch-elegante Seite der Lage zu verleugnen. Es ist ein runder Wein, der sich bereits in jungem Stadium zeigt und Freude bereitet. Der Akzent ist klar burgundisch, Feinheit und Eleganz stehen im Vordergrund.

Alex und Christoph ist 2023 eine der bisher stimmigsten Kanzel gelungen. Ich bin gespannt, wie sich die 23er bei einer bevorstehenden Vertikale der Kanzel einreihet.

FRANCK BALTHAZAR, CORNAS



Franck setzt seinen Siegeszug an die Spitze der Appellation (und damit der Nordrhône) unbeirrt und fort, mit eisernem Willen, harter Arbeit und Geschick. Neben positiven Rezensionen, steigender Nachfrage und entsprechend strikter Allokation macht sich das auch in stetig steigenden Preisen im Handel bemerkbar. Francks Qualitätsbesessenheit und Nähe zu den Reben kommt meinem eigenen Winzerschaffen und Weinideal sehr nahe - einer meiner Lieblingswinzer!

Ungleichmässige und starke Regenfälle führten von Anfang der Saison 2023 an zu hohem Krankheitsdruck und Franck musste 16 Spritzungen ausbringen, so viele wie noch nie. Darauf folgte eine Trockenperiode mit tropischen Temperaturen, die die Reben stresste und Kompletterluste bei den jungen Reben mit sich brachte. Starke Regenfälle Mitte August brachten dann einen Reifeschub, so dass Franck die Ernte so früh wie noch nie begann. Der hohe Krankheitsdruck erforderte eine strenge und sorgfältige Lese: Franck berichtet, dass er und seine Mannschaft noch nie so viel Mühe mit der Selektion hatten und weniger als 10 kg pro Leser und Stunde ernteten (Zahlen, die ich aus eigener Erfahrung kenne). Aber für den Wein zählt am Ende nur, was in die Cuvée kommt, und das war einwandfreies, vollreifes Lesegut, wenn auch leider in einer Menge von nur 15 hl/ha, die in keinem Verhältnis zum Aufwand steht.

Der Jahrgang 2023 hat Franck alles abverlangt und bei unserem jährlichen Besuch in diesem Jahr merkten wir, dass ihm die Mühen förmlich immer noch in den Knochen stecken. Addiert man die Mühen der letzten Jahre und die kleinen Unglücke, wie etwa der Totalverlust seiner St-Peray Parzelle durch Wildschweinfress, und stellt dagegen die mit dem geringen Erträge verbundenen finanziellen Einbussen (auch der folgende Jahrgang 2024 gab weniger als einen halben Normalertrag), könnte man verstehen, wenn Franck deprimiert wäre und den Kopf hängen liesse. In der Tat ist ihm das Lachen etwas vergangen und er steht seinen Weinen kritischer gegenüber als es objektiv nachvollziehbar wäre. Seine Reaktion auf die Folge schwieriger Jahrgänge sagt viel über seine Persönlichkeit aus. Er nimmt diese Wiedrigkeiten nicht als Rückschläge hin, sondern münzt sie um in einen noch entschlosseneren Qualitätswillen, es im nächsten Jahrgang besser zu machen, egal was die Natur ihm an Hindernissen in den Weg stellt. Nach 2024 ist er wild entschlossen, kein weiteres Mal einen Wildfrass wie 2024 zu erleiden und sichert seine Parzellen jetzt mit Elektrozäunen. Nach 2023 will er nicht noch einmal so viele junge Reben durch Trockenheit verlieren und ändert deshalb die Bodenbearbeitung und intensiviert die Bewässerung. Bei Neupflanzungen lässt er jetzt zunächst die Unterlagen anwachsen und wird dann die Reben vor Ort auf die angewachsenen Unterlagen propfen, um nicht noch einmal so viel Jungpflanzen zu verlieren.

Jedes Detail der Arbeit in den Reben und im Keller wird durchdacht und wie besessen nach Verbesserungsmöglichkeiten gesucht.

Francks Sorgfalt drückt sich auch in der Machart des Casimir aus. Seit 2020 wird er genauso vinifiziert wie der grosse Bruder Chaillot, aus 100% Ganztrauben, mit 24 Monaten Ausbau. Der einzige Unterschied sind die jüngeren Reben aus Lagen weiter unten am Hang, was erklärt, wieso der Casimir schneller zugänglich ist.

Francks Qualitätswille ist unaufhaltsam und man kann nur hoffen, dass ihm die Natur bald einen Jahrgang schenkt, der seine Bemühungen erwidert. Dann ist durchaus denkbar, dass er selbst das Niveau seiner herausragenden 2020 und 2022er übertreffen wird und zur absoluten Winzerelite aufschliesst. Auch wenn er es aus Bescheidenheit niemals so äussern würde, ist es klar, dass sein Ehrgeiz keine Grenzen kennt und er die absolute Spitze im Blick hat. Er bringt alles mit, es zu schaffen.

Wie sind Francks 2023 Cornas gelungen? Die reichlichen Niederschläge und damit verbundene hohe pH hat in Cornas viele offene und zugängliche Weine entstehen lassen, die schon jung mit Frucht und Saft einladen. Nicht so bei Franck. Durch die niedrigen Erträge und die Mineralität seiner kargen Parzellen sind dicht gewundene, bei der Probe vom Fass im Mai 2025 beinahe rätselhafte Weine entstanden, die erst ansatzweise ihre Grösse durchscheinen lassen und Flaschenreife brauchen werden, um ihr mächtiges Potential zu entfalten. Wie in den Vorjahrgängen seit 2020 gönnt Franck ihnen ein volles zweites Jahr im neutralen grossen Holzfass (Tonneau, 6 hl), um sich zu runden. Die Ironie dabei ist, dass die Erweiterung des Kellers in den letzten Jahren gar nicht notwendig gewesen wäre, da Franck seither nur halbe Ernten eingebracht hat.

CORNAS CUVÉE CASIMIR 2023



0.75 l Flasche 52 € (69,33 €/l)

Casimir 2023 präsentiert sich mit saftig-knackigen Tannin. Ein feinkörniges, gut eingebundenes Tannin, das aromatisch schmeckbar ist, an Traubenkerne erinnert und den französischen Begriff „croquant“ gut beschreibt. Viel Fruchtsüsse stellt sich der lebendigen Säure entgegen. Das Bukett besitzt holzig-rauchige Aromen, am Gaumen dominiert dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Himbeere. Insgesamt zeigt sich der Jahrgang 2023 bei Franck Balthazar als klassischer Jahrgang, der die Frische, Geradlinigkeit und knackige Frucht als typische Cornas-Stilistik betont.

Glasempfehlung: Riedel Sommelier Hermitage oder Riedel Veritas Old World Syrah

CORNAS CHAILLOT 2023



0.75 l Flasche 72 € (96 €/l)

Der Chaillot 2023 besitzt Frucht und Saft, ist harmonisch und aromatisch facettenreich. Sein Aromenspektrum reicht von Minze, Blaubeere, Himbeere und Pfirsich hin zu Noisette, schwarzer Olive und Tomatenblatt. Das Tannin ist griffiger als die Jahrgänge zuvor, verleiht dem Wein Dichte und Körper. Chaillot 2023 ist sehr delikat, balanciert, einladend und verspricht auch für die Zukunft grossen Genuss.

Glasempfehlung: Riedel Sommelier Hermitage oder Riedel Veritas Old World Syrah

ROBERTO ABBATE, ETNA



Hauptberuflich baut Roberto Zitrusfrüchte an, natürlich in Bioqualität. Wie ein Labyrinth ziehen sie sich rund um sein Haus bis in die Hügel hinein. Dieses Jahr sind wir zum ersten Mal in den Genuss seiner Zitronen und Orangen gekommen, eine Kiste begleitete unseren Urlaub. Jede Frucht wird knapp über dem Stiel abgeschnitten, um über die Welke des Blatts die Frische anzuzeigen. Die Früchte selber haben es auch in sich, die Zitronen süß und reif, die Orangen saftig und mit animierender Säure. Eine solche Saftausbeute habe ich noch nicht erlebt, nach dem Pressen der Orangen bleibt nur ein Hauch Schale übrig. Die Frucht gibt alles. Das ebenfalls exzellente Olivenöl füllt Roberto nur in Viertelliterflaschen, da ihm die Qualität in grösseren Gebinden zu schnell Schaden nimmt. Diese akribische Arbeitsweise, nichts dem Zufall zu überlassen und es so gut zu machen, wie es nur irgendwie geht, kennen wir schon von seinen Weinen. Auch dieses Jahr hat er bei den Weinen weiter an der Qualitätschraube gedreht.

Den Rosato wollte Roberto noch eine Spur leichter und luftiger gestalten, was er durch eine noch genauere Wahl des Lesezeitpunkts und eine noch schonendere Ganztraubenpressung erreicht hat. Wie bisher stammt der Rosato aus einer frühen Vorlese der Reben, die auch den Rosso liefern. Er trägt in der Farbe nur noch einen leichten Hauch von Rosé, so wie man es von manchen Spitzenchampagnern kennt. Der Auftakt im Gaumen ist süß und saftig, löst sich aber durch zitrische Frische und mineralischen Kick schnell auf. Das beschert ihm einen Trinkfluss, der die Flasche förmlich verdunsten lässt. Kein Sommerrosé, sondern ein Wein, der einen Hauch von Etna und der Unbeschwertheit südlicher Sonne transportiert.

Die zweite Weiterentwicklung ist der erste rote Parzellenwein. Obwohl der Rosso stets aus einer Contrade, Feudo di Mezzo, kommt, hat Roberto dies bisher nicht auf dem Etikett erwähnt, da ihm dazu noch etwas im Wein fehlte. 2024 waren die Trauben einer der beiden Parzellen so schön, dass er sich dazu entschloss, sie separat zu vinifizieren. Dieser Contrade wird nächstes Jahr in den Verkauf kommen, wir sind sehr gespannt. Roberto liegen eher die kühleren Jahrgänge wie 2024 und 2022. In den wärmeren Jahre wie 2023 oder 2020 vermisst er etwas Frische, wir dagegen finden, dass diese die Rotweine besonders gut zur Reife gelangen lassen.

ETNA ROSATO 2024



0.75 l Flasche 26 € (34,67€/l)
Kiste á 6 Flaschen 144 € (32 €/l)

Roberto ist davon überzeugt, dass der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel einen direkten Einfluss auf die aromatische Klarheit des Weines hat. Der Vergleich zwischen dem Jahrgang 2024 zu den beiden Vorgängerjahren lässt daran nicht zweifeln. Sie unterscheiden sich im aromatischen und strukturellen Ausdruck deutlich voneinander und bilden die Jahrgangstypizität damit eindrücklich ab. Während sich beispielsweise das Jahr 2022 mineralisch, präzise und noch immer recht reduktiv präsentiert, besitzt 2024 in der Nase und am Gaumen deutlich mehr Frucht und Körper. Man schmeckt Blutorange, Orangenblüte und Zitronen, auch würzige Anklänge von Fenchel und Anis. Der Abgang ist saftig und mineralisch. Ein spannender Rosato mit Spannung.

Ich empfinde 12° als optimale Trinktemperatur für den Rosato.

Glasempfehlung: Riedel Veritas Neue Welt Pinot Noir oder Riedel Veritas Old World Syrah

ETNA ROSSO 2023



0.75 l Flasche 39 € (52 €/l)
Kiste á 6 Flaschen 216 € (48 €/l)

Ein herausragender Jahrgang mit perfekten, gereiften Rotweintrauben. Das merkt man dem Wein an. Das Tannin ist fein, am Gaumen kaum wahrnehmbar und eingebettet in einen eleganten, saftigen Fruchtkörper. Roberto ist in 2023 ein fantastisch balancierter und eleganter Etna Rosso gelungen, der durch ein bisschen mehr an Extraktsüsse an Harmonie gewinnt.

Glasempfehlung: Riedel Veritas Neue Welt Pinot Noir oder Riedel Veritas Old World Syrah

ETNA BIANCO 2024



Roberto's Etna Bianco 2022 zählt zu den besten Weissweinen des Etnas (allem voran denen aus Milo). Mit dem Jahrgang 2024 setzt er neue Massstäbe. Ein vor Energie strotzender, dennoch eleganter, zum Zeitpunkt der Probe (05/25) noch sehr verschlossener, kraftvoller und fruchtbetonter Etna Bianco mit einer spannenden Geschmackskomplexität. In der Nase nimmt man den Hauch von Rebbblüte, Kamille und Zitrone wahr. Aromen von Zitrone, Limette, Zedrat und Orange animieren den Gaumen. Der Bianco zeichnet sich durch eine einzigartige textuelle Dichte aus, deren Eindruck mehr durch Tannin und Salz, weniger durch Glycerin entsteht.

Glasempfehlung: Riedel Old World Veritas Syrah oder Riedel Vinum Burgunder

0.75 l Flasche 26 € (34,67 €/l)

Kiste á 6 Flaschen 144 € (32€/l)



PIERRE BRISSET, CÔTE-D'OR, BURGUND

Mit Pierre verbindet mich der Werdegang des passionierten Seiteneinsteigers und die Perspektive des Autodidakten, sowie der glückliche Umstand, mit Wein kein Geld verdienen zu müssen. Seine Wortwahl macht klar, dass er ein grosser Weinliebhaber ist, der vom Traum, großen Wein zu machen, beseelt ist.

Als erfolgreicher Internet-Unternehmer hatte Pierre die Mittel und Gelegenheiten, peu à peu beste Lagen mit altem Rebmaterial an der Côte d'Or zu erwerben und begann 2014, seine eigenen sowie ausgewählte gepachtete Parzellen zu vinifizieren. Das Lagenportfolio ist beachtlich und umspannt die ganze Côte, von Chassagne bis Gevrey, mit einem Schwerpunkt auf hochwertigen Premier Crus.

Die Vinifikation erfolgt im Chateau de Bligny, die von Dominique Lafon gegründete erste custom crush facility des Burgunds, die ein Dutzend kleiner Güter und Micronegociants beherbergt. Neben erstklassiger technischer Ausstattung gibt es hier viel Austausch zwischen den Winzern, fast allesamt Neulinge im Burgund.

Bereits nach wenigen Jahrgängen hat Pierre es mit seinen Weinen zu einer bemerkenswert klaren und eigenständigen Handschrift gebracht. Seine Arbeit im Keller von Minimalismus und Präzision geprägt, verbunden mit steter analytischer Beobachtung: Spontangärung mit nur einem kleinen Anteil Ganztrauben je nach Lage (zu viel nivelliert seiner Meinung nach die Lagen), schonende Extraktion und Pressung mit leichter Debourbage, 18-20 Monate Ausbau auf der Hefe in gebrauchten Holzfässern mit überwiegend geringem Neuholzanteil, Abfüllung ohne Schönung und Filtration mit kleiner Schwefelgabe.

So oder ähnlich liest sich das bei vielen Domänen, in der Realität wird im Burgund die Möglichkeit önologischer Korrekturen (Säuerung, Chaptalisation, Konzentration, Enzymierung, Schönung, hohes SO₂ gegen Premox etc.) flächendeckend eingesetzt, sobald man sich davon einen Zugewinn der Weinqualität verspricht. Bei Pierres Weinen schmeckt man die unverstellte Art in ihrem freien Fluß und ihrer Balance. Die Frucht ist glockenklar und brillant, bis auf eine eventuelle leichte Reduktion nicht vom Ausbau verdeckt. Aufgrund der unforcierten Extraktion liegt der Akzent mehr auf Textur als auf Struktur. Ein Stil, der trotz Focus auf Transparenz die Sinnlichkeit nicht vergißt.



Einzelflasche 69 € (92 €/l)

Ertrag: 900 Flaschen. 40 hl/ha

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU AUX THOREY 2019

Tiefe, fast schwarze Burgunderrobe. Zunächst verschlossen, mit Belüftung zeigen sich zitrische Noten, Kräuter, Rauch und edles Holz, am zweiten Tag kommt die Frucht zum Vorschein (reife Brombeere, Pfirsich, Schwarzkirsche - beinahe an Koepfle erinnernd). Hat Schwung, Saft, Likör und eine salzige Mineralität, die den Wein trägt, die luxuriöse Textur konterkariert und Länge verleiht. Bekommt mit Luft immer mehr Expansion und erinnert stilistisch an Cathiards Interpretation der Lage, die durch die Kühle des Talausgangs eine gewisse Strenge und beinahe etwas Wildes hat. In 2019 ist Aux Thorey ein außerordentlich gelungener, schwer zu übertreffender Wein für seine Lage - meine besondere Empfehlung!

HINWEISE ZUR TRINKREIFE

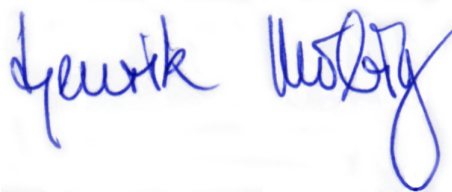
Eigene Weine: die 2011er und 2013er, sowie Jahrgänge vor 2010 präsentieren sich gerade prächtig und 2014 steht am Anfang der Genussreife. 2012 steckt immer noch etwas in der Reserve und der gerade aufblühende 2010er zeigt, wieviel ein, zwei paar Jahre Flaschenreife sich auszahlen. Ich hatte schon vor zwei, drei Jahren gedacht, dass 2010 am Beginn der Trinkreife stünde, aber eine neulich getrunkene Kanzel 2010 hat mich eines besseren belehrt und eine weitere Dimension der Reife und Tiefe gezeigt. 2015 und 2017 sind verschlossen und brauchen unbedingt weitere Flaschenreife, Kanzel Weissburgunder und Kapelle sind noch am ehesten zugänglich, werden aber mit der Reife noch deutlich mehr Genuss bieten. 2016er mögen vielleicht schon Trinkfreude bieten, werden aber mit weiterer Flaschenreife sicher noch besser werden und ihre Geduld belohnen. Alle Weine profitieren von Belüftung, entweder im Dekanter für ein paar Stunden oder in der Flasche über mehrere Tage. Die Jahrgänge mit Schraubverschluss legen die Reduktion am besten ab, wenn man die Flasche offen lässt und sie über mehrere Tage trinkt.

Ein einziger Wein ist nicht gut gereift und sollte bald getrunken werden: der Kanzel Weissburgunder 2012 zeigt sich sehr entwickelt und oxidativ. Am besten ein, zwei Wochen aufrecht stellen, um den Trub abzudekantieren.

Die Weine unseres Angebots:

Die Wasenhaus Kanzeln präsentieren sich offen und wir haben bei keinem Jahrgang bemerkt, dass er sich verschlossen hätte. Wenn Sie noch Weine von mir im Keller haben, trinken Sie Wasenhaus Kanzel, um die die Wartezeit zu überbrücken. Von Franck Balthazars Cornas öffnen wir gerade 2012 und 2014 Chaillot, sowie den 21er Casimir. Der 20er Crozes trinkt sich gerade mit grossem Genuss. Casimir 2023 konnte ein Lückenfüller werden, der die Wartezeit auf die reifen Jahrgänge 2017-20 und 2022 überbrückt. Berne Pierre Bleu 2022 ist einer unser Lieblingsalltagsweine und auch die 21er Lagenweine sind bereits offen. Bei Pierre Brisset können die 2018er und 2019er angetrunken werden, sowie alle Bourgognes. Curtaz Kudos 2019 lässt nach einer rätselhaften Phase wieder die Grösse der Lage erkennen und trinkt sich mit grossem Genuss, Gamma 2020 ebenso. Die Orvietos von Palazzone überraschen uns mit ihrer Lagerfähigkeit, bereits der einfache 20er Terre Vineate hört nicht auf, zuzulegen, und der Guardiano 2018 ist sowieso ein Langläufer. Robertos Rossos profitieren noch von weiterer Lagerung, aber die 22er Rosato und Bianco präsentieren sich jetzt nach einer Phase der Reduktion viel besser.

Mit vinösem Gruss,



Die Preise verstehen sich pro 0.75 l Flasche inklusive derzeit 19% MwSt. Für Bestellungen in der Schweiz werden 8.1% Mehrwertsteuer berechnet. Versandfrei innerhalb Deutschland ab 300 € oder 12 Flaschen, darunter 7.90 € pro Sendung (im Ausland zu Selbstkosten). Änderungen jederzeit vorbehalten.