



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

### Balthasar Ress

#### Edelsüßes aus „Ampullien“

„Glasweise Luxus“ verspricht das Rheingauer Weingut Balthasar Ress mit seiner vor kurzem vorgestellten Kreation „wine in tubes“. Unter dem Titel offeriert der 46 ha große VDP-Betrieb aus Eltville-Hattenheim eine dreiteilige Kollektion aus edelsüßen Rieslingen in hochwertig designten 10-cl-Glasröhrchen, die an Ampullen erinnern und praktischerweise mit einem Drehverschluss versehen sind. „Die Abfüllung in geringen Mengen eröffnet ganz neue Möglichkeiten zur Entdeckung der Welt der Spitzenweine. Sie können jetzt dank der neuen ‚tubes‘ auch glasweise verkostet werden – zu Hause, im Restaurant z. B. auf einem attraktiv angerichteten Käseteller, bei Events oder im Handel“, argumentieren die Hattenheimer, die mit der Kollektion Gourmets, Weinliebhaber und Ästheten gleichermaßen ansprechen möchten. Die Serie besteht aus 2007er Hattenheim Nussbrunnen Riesling Auslese, 1999er Oestricher Doosberg Riesling Beerenauslese und einer 2002er Rudesheim Berg Rottland Riesling Trockenbeerenauslese. Präsentiert wird das 3er-Set in einer geschmackvollen schwarzen Box mit Magnetverschluss, die auch Informationen zu den drei Weinen (in Englisch und Deutsch) enthält.

[www.balthasar-ress.de](http://www.balthasar-ress.de)



Es kommt vor, dass man durch glückliche Umstände oder ein erhebliches Investment in den Besitz der einen oder anderen Flasche „TBA“ kommt. Und was dann? Entweder sind nicht die richtigen Gäste da, es steht nicht das richtige Essen auf dem Tisch, es ist nicht der richtige Moment, oder eine Flasche ist schlicht zuviel. So ein Röhrchen ist da genial. Endlich die Lösung, um ab und an in den Genuss des absoluten High-Ends der Weinbereitung zu kommen. Sind Gäste da, bekommt jeder seine Portion. Sind keine da, kann man sein Röhrchen in trauter Zweisamkeit genießen. Vor allem, wenn es sich um Weine wie diese Rudesheimer Berg Rottland TBA von Ress handelt. In kitschigen Zeiten hätte man vom „Gold der Reben“ gesprochen. Heute heißt das „voll geil“. Im Duft offenbart sich ein unbeschreibliches Aromenspektrum quer durch den Obstgarten und wieder zurück. Und dann das Gleiche noch einmal mit Trockenfrüchten. Eine fulminante Süße, die sich auf der Zunge ein heftiges Duell mit der Säure liefert. Eine Konsistenz, Dichte und Intensität, die den Schluckreflex instinktiv verhindern, um länger genießen zu können. Ein Wein, der den längst vergessenen Spruch eines altgedienten Kellermeisters ins Gedächtnis ruft: „Ich wünschte, ich hätte einen Hals wie eine Giraffe, und darin wäre eine Wendeltreppe eingebaut!“

#### Ebenfalls empfehlenswert

#### 1999 Oestricher Doosberg Riesling BA

Deutschland/Rheingau

Preis für Wiederverkäufer: 11,95 Euro



#### Echte Vermarktungshilfe

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

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

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

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

NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT

## Cuvelier Los Andes Winery Tiefe aus der Weite

Im Jahr 1998 entschied sich Bertrand Cuvelier, dessen Familie Château Léoville Poyferré gehört, Michel Rolland an den Fuß der argentinischen Anden zu folgen und in das Projekt Clos de los Siete einzusteigen. Kurz darauf begann er, in einer Höhe von 1.000 m über dem Meeresspiegel die ersten Reben zu pflanzen. 2001 stieg sein Cousin Jean-Guy Cuvelier mit ein, und es entstand in Tunuyán/Mendoza ein Weingut mit heute 55 ha Ertragsrebläche. Eine Hälfte des Ertrags fließt in den „Clos de los Siete“, die andere wird unter dem Familiennamen Cuvelier mit dem Zusatz Los Andes vermarktet. 2005 wurde die erste Range von drei Weinen vorgestellt: Colección, Grand Vin und Grand Malbec. Der Sortenspiegel wird vom Malbec dominiert, aber auch Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot werden für den „Clos de los Siete“ kultiviert.

Die Familie wird womöglich enttäuscht sein, denn ausgerechnet der laut Papierform „einfachste“ Wein von vier eingesandten Mustern gefiel uns am besten: der Malbec. Aber auch die 2009er Cuvée, genannt Colección, macht viel Spaß. Neben dem sehr gefälligen 2010 Cabernet Sauvignon stand noch der 2006 Grand Vin auf dem Tisch, der uns aber enttäuschte, weil er schon frisch geöffnet vom Sauerstoff gezeichnet war und am nächsten Tag nicht mehr lebte.

[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Infos: Christine Berthold,

[Christine@bertholdpartners.de](mailto:Christine@bertholdpartners.de)



### 2010 Cuvelier Los Andes Malbec

Argentinien/Mendoza

Preis FOB Buenos Aires: 6,28 Euro

Schon unsere Nase zeigt uns: Das ist einer, der nur darauf gewartet hat, endlich aus der Flasche zu kommen und seinen Adoniskörper präsentieren zu dürfen. Ein echtes Mannsbild, das sich am Gaumen aber als interessanter Partner für ein längeres aromatisches Zwiegespräch entpuppt. Schöne Sortenart, gut gebaut, und über eine Wendeltreppe geht es zahlreiche Aromaetagen in die Tiefe. Vor dem geistigen Auge erscheint das Lammcaré, das mit diesem Wein ein perfektes Paar abgeben wird.



### 2010 Cuvelier Los Andes Colección

Argentinien/Mendoza

Preis FOB Buenos Aires: 6,28 Euro

Im Gegensatz zum reinen Malbec lässt sich die Cuvée lange aus dem Glas bitten. Standhaft weigert sich dieser Wein trotz Schwenkens, sich zu öffnen. Nur zaghaft deutet er an, was alles in ihm steckt, und macht uns dadurch umso neugieriger. Also stellen wir die Flasche zur Seite und schenken nach zwei Tagen noch einmal ein. Jetzt ist er bereit, mit uns zu reden, und zeigt sich mit voller Eleganz, pikanter Säure und langem Abgang.

### Ebenfalls empfehlenswert

### 2010 Cuvelier Los Andes Cabernet Sauvignon

Argentinien/Mendoza

Preis FOB Buenos Aires: 6,94 Euro



NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT

## Weingut Hartmann

### Ein Mann will nach oben

Neulich landete in unserer Redaktion ein Probierpaket mit drei Flaschen Wein und einem Begleitbrief, der uns neugierig machte. „Das Leben kann mitunter eine Mischung aus Garantie und Risiko sein. So ist es auch hier und heute. Sie haben garantiert noch nichts von mir gehört. Und dennoch könnte das Risiko bestehen, dass Ihnen meine Weine schmecken“, schrieb darin Christian Hartmann vom Weingut Hartmann aus Kirrweiler/Pfalz – ein junger Mann, der offenbar ambitionierte Ziele verfolgt. „Es ist eine Herausforderung, einen elterlichen Betrieb zu übernehmen, der bislang immer nur auf die Bedürfnisse der Altkunden ausgerichtet war. Doch das Ziel kann nur heißen, nach einer fundierten Ausbildung den Weg nach vorn und nach oben einzuschlagen. Meine neuen Weine demonstrieren

schon jetzt, wo ich hin will“, meint Hartmann selbstbewusst. Seine Ausbildung absolvierte der 24-jährige Weinbautechniker u. a. bei renommierten Pfälzer Weingütern wie Bergdolt (Neustadt-Duttweiler) und Karl Pfaffmann (Walsheim). Im Oktober 2010 übernahm er den elterlichen Betrieb mit 14 ha Weinbergen. 60% der Rebläche sind mit weißen Sorten bestockt, 40% mit roten. Etwa 70% der Gesamtproduktion werden als Flaschenwein vermarktet – und zwar fast komplett an Endverbraucher.

Jetzt möchte Hartmann aber auch das Geschäft mit Wiederverkäufern ankurbeln. Und der Inhalt der drei Flaschen, die er uns schickte, zeigt: Wenn er so weitermacht, wird man sicher auch bald in Fachkreisen mehr von ihm hören. Wir haben es jedenfalls nicht bereut, dass wir uns auf das „Risiko“ eingelassen haben, seine Weine zu probieren. Denn die Qualitäten und das Preis-Genuss-Verhältnis gehen aus unserer Sicht voll in Ordnung. Das eingereichte Trio aus

gebietstypischen Rebsorten (Weißburgunder, Riesling und Gewürztraminer) stammt aus seiner Premiumlinie, mit der Hartmann Wiederverkäufern lukrative Spannen bieten will; der EVP der Weine liegt bei 6,80 Euro. Am besten gefiel uns dabei der 2011er Weißburgunder aus der Lage Kirrweiler Mandelberg.  
[www.weinguthartmann.de](http://www.weinguthartmann.de)

**Ebenfalls empfehlenswert**

**2011 Kirrweiler Mandelberg Gewürztraminer**

Deutschland/Pfalz  
 Endverbraucherpreis ab Weingut: 6,80 Euro

**86+**  
**PUNKTE**

**2011 Kirrweiler Oberschloss Riesling**

Deutschland/Pfalz  
 Endverbraucherpreis ab Weingut: 6,80 Euro

**85**  
**PUNKTE**



**2011 Kirrweiler Mandelberg Weißburgunder**

Deutschland/Pfalz  
 Endverbraucherpreis ab Weingut: 6,80 Euro

Weißer Burgunder aus der Pfalz haben einen guten Namen. Wer diesen Wein im Glas hat, versteht auch, aus welchem Grund. Christian Hartmann hat es geschafft, die sehr zarten Nuancen, die diese Rebsorte mitbringt, fein herauszuarbeiten, ohne die Balance zu verlieren. Der Duft nach frischen reifen Trauben, Birne und der typischen Haselnuss mit etwas Aprikose machen Lust auf den ersten Schluck. Mit Luft über die Zunge gezogen, entfaltet der Wein dank einer dienenden Restsüße angenehmen Schmelz und Eleganz. Ein „Maul voll Wein“ und ein Beweis dafür, dass viele Fachhändler recht haben, wenn sie sich in der Pfalz auf die Suche nach Burgundern mit hohem Spaßfaktor machen.

**NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT**

**Bodegas Romero de Ávila Salcedo**

**Beachtliches aus La Mancha**

**B**odegas Romero de Ávila Salcedo ist ein Newcomer auf dem deutschen Markt. Das spanische Familienunternehmen aus der 17.000-Seelen-Gemeinde La Solana in der Provinz Ciudad Real nahm 2012 zum ersten Mal an der ProWein teil (am Gemeinschaftsstand Castilla-La Mancha). „Dabei war die Resonanz beachtlich. Wir konnten schon einen ersten regionalen Vertriebspartner gewinnen: die Alte Kreuzmühle GmbH aus Baden-Baden“, freut sich Günther Lorenz. „Selbstverständlich sind wir offen für weitere Vertriebskooperationen“, betont der Vertriebsdirektor des Unternehmens, das im Zentrum der DO La Mancha, 750 m über dem Meeresspiegel, beheimatet ist und in der Nähe der Nationalparks Tablas de Daimiel und Lagunas de Ruidera liegt.

Geleitet wird der Familienbetrieb in dritter Generation von Santiago Romero de Ávila Salcedo. Zu dem Weingut gehören laut Lorenz 75 ha Rebfläche. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 550.000 l, das Flaschenweingeschäft kommt auf rund 300.000 Einheiten. Über die Kooperation mit Traubenlieferanten hat das Unternehmen laut Lorenz die Möglichkeit, die Produktion bei Bedarf noch deutlich hochzuschrauben. Bislang gehen 60% der Weine in den Export, vor allem nach China, Japan und in die USA. Deutschland zählt Lorenz zu den prioritären Auslandsmärkten, auch wenn er hier im vergangenen Jahr keine einzige Flasche Wein verkaufte. Aber das soll sich nun ändern. Und die qualitativen Voraussetzungen für einen Markterfolg sind durchaus gegeben. Bei unserer redaktionsinternen verdeckten Verkostung machten alle vier Muster des Hauses eine gute Figur. Den besten Eindruck hinterließen der 2011er Portento Tempranillo (Jahresproduktion: ca. 150.000 Flaschen) und der 2011 Portento Sauvignon Blanc (ca. 25.000 Flaschen), die noch dazu mit einem „ex cellar price“ von 1,95 Euro ein sehr attraktives Preis-Genuss-Verhältnis bieten.

[www.bodegasromerodeavila.com](http://www.bodegasromerodeavila.com)



**2011 Portento Tempranillo**

Spanien/La Mancha  
 Preis ab Keller: 1,95 Euro

**87**  
**PUNKTE**

**2011 Portento Sauvignon Blanc**

Spanien/La Mancha  
 Preis ab Keller: 1,95 Euro

**87**  
**PUNKTE**

Manchmal ist im Leben das Einfache das Schöne. Wie zwei Brüder im Geiste präsentieren sich der Tempranillo und der Sauvignon Blanc mit schlichter Schönheit: saubere Rebsortenart, ehrliches Auftreten, aufrecht und nachhaltig. Viel mehr Wein kann es für unter 2 Euro (ab Keller) nicht geben.



**Ebenfalls empfehlenswert**

**2008 Portento Crianza (Tempranillo/Cabernet Sauvignon)**

Spanien/La Mancha  
 Preis ab Keller: 2,90 Euro

**86**  
**PUNKTE**

**2008 Testigo (Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Syrah)**

Spanien/Vino de la Tierra de Castilla  
 Preis ab Keller: 6,50 Euro

**86**  
**PUNKTE**



## vom Vulkan

...natürlich aus den Kaiserstühler Winzergenossenschaften

Die Glut des Vulkans die Sonne des Südens das einzigartige Terroir und die Kunst zeitgemäßer Vinifikation... Ein bisschen von allem ist in jedem unserer Weine. Entdecken Sie ihren Wein vom Vulkan.

- Achkarren
- BADISCHER WINZERKELLER BREISACH
- Bickensohl
- Bischoffingen & Eendingen
- Bötzingen
- Burkheim
- GRÄFLICH VON KAGENECK'SCHE BREISACH
- IHRINGEN
- JECHTINGEN-AMOLTERN
- KÖNIGSCHAFFHAUSEN KIECHLINSBERGEN
- Oberbergen
- KAISERSTÜHLER WINZERVEREIN OBERROTWEIL
- Sasbach



Das perfekte Paar - Feine Küche und ein Kaiserstühler. Sei es klassisch mit rassigem Weiß- und Grauburgunder, mit feurigen Roten oder frech mit Rivaner, Silvaner, Müller-Thurgau & Co.



Kaiserstühler Wein Marketing GmbH

79235 Vogtsburg-Achkarren  
Telefon 07662 · 9304-0  
info@kaiserstuehler-wein.de  
www.kaiserstuehler-wein.de

NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU IM MARKT +++ NEU

BioGourmet GmbH

## Nicht nur für Bio-Fans

Wer gerne Brezeln knabbert, dürfte die Marke Huober Brezel kennen, hinter der Karl Huober steckt. Der Geschäftsführer der Brezelfirma ist aber auch Geschäftsführer der Firma ErdmannHauser Getreideprodukte, die sich auf die Herstellung und den Vertrieb ökologisch erzeugter Lebensmittel spezialisiert hat. Darüber hinaus hat Karl Huober 2011 die Marke BioGourmet übernommen und vertreibt seitdem über die BioGourmet GmbH biologisch erzeugte Produkte. Seit kurzem umfasst dieses Sortiment auch eine kleine Weinserie, die von Oliver Schuhmacher entwickelt wurde. Schuhmacher ist in der Weinbranche kein Unbekannter. Er arbeitete früher u. a. bei der Deutsches Weintor eG im pfälzischen Ilbesheim, später dann bei Feinkost Böhm in Stuttgart und zuletzt als Vertriebsdirektor Deutschland für Mionetto, bevor er im Oktober 2008 als Geschäftsführer bei ErdmannHauser an Bord ging.

Das Weinprogramm von BioGourmet beinhaltet derzeit fünf italienische und drei spanische Exklusivabfüllungen in der 0,75- und 0,375-l-Flasche, die repräsentativ für ihr Land stehen sollen. Die Italiener stammen von Fratelli Nardi (Perlages), die Spanier von Bodegas Los Frailes. „Die Weine sind so ausgesucht worden, dass die gesamte Bandbreite abgedeckt werden kann. Vom Easy-to-drink-Wein für den täglichen Bedarf bis hin zu einem über mehrere Jahre lagerfähigen, großen, kräftigen Rotwein aus dem Barrique“,

erklärt Schuhmacher. Dabei soll die von Rüdiger Ertel designte Ausstattung „neue Impulse setzen“. Die konischen Flaschen sind mit Stelvin verschlossen, Präge- und Siegel-Elemente geben den Etiketten einen hochwertigen Look.

„Natürlich tragen alle Weine das Biologo. Dass es sich um Weine aus ökologisch erzeugten Trauben handelt, ist aber bewusst nicht auf den ersten Blick erkennbar. Das Konzept soll neben dem Biowein-Fan auch den anspruchsvollen Genussmenschen ansprechen, der primär nicht nur an Bioprodukten interessiert ist, diesen Vorteil aber gerne mitnimmt“, kommentiert Schuhmacher, der die Weine vor allem in gut sortierten Weinabteilungen des Lebensmittelhandels sowie im Weinfachhandel mit Biokompetenz etablieren möchte. Im Vertrieb arbeitet er dabei mit der LEH-Vertrieb GmbH aus Stuttgart zusammen. Perspektivisch kann er sich durchaus vorstellen, die Serie in Zukunft mit Gewächsen aus Frankreich und Deutschland zu erweitern.

Bei unserer redaktionsinternen Vorstellung hinterließen die italienischen Weine einen ordentlichen Eindruck. Richtig gut gefielen uns allerdings die Spanier – allen voran der 2008er Barrica Monastrell von Bodegas Los Frailes, der demonstrierte, dass man bei sorgfältiger Arbeit aus der Sorte Monastrell sehr schöne Weine mit Potenzial erzeugen kann.

[www.bio-gourmet.com](http://www.bio-gourmet.com)



### 2008 Bodegas Los Frailes Barrica Monastrell

Spanien/Valencia

Unverbindliche Preisempfehlung (EVP): 8,90-9,50 Euro

Es gibt nur wenige Rebsorten, deren Geschichte so weit zurückverfolgt werden kann wie die des Monastrell alias Mourvèdre alias Mataró. Und es gibt nur wenige, die es während der Reifeperiode annähernd so heiß mögen wie der Monastrell. Selbst in seiner angestammten Heimat um die Stadt Valencia sollten die Rebstöcke nicht in höher gelegenen Tälern gepflanzt werden. Los Frailes zeigt, dass auch ein molliger, saftiger, weicher und alkoholstarker Rotwein noch spannend sein kann. Blitzsauber, typisch in der Nase und von tieferer Farbe ist er ein gutes Beispiel dafür, welches Potenzial in der Region und der Rebsorte steckt.

### Ebenfalls empfehlenswert

#### 2011 Bodegas Los Frailes Monastrell Rosé

Spanien/Valencia

Unverbindliche Preisempfehlung (EVP):  
7,50-8 Euro



#### 2010 Bodegas Los Frailes Tempranillo

Spanien/Valencia

Unverbindliche Preisempfehlung (EVP):  
7,50-8 Euro

