
CR WEIN-ABO

MÄRZ 2025 | NO. 5

Wein-Abos gibt es viele. Das steht außer Frage. Doch wie wählt man das aus, was zählt oder für einen persönlich am besten passt? Aus welchen Gründen du dich nun für Unseres entschieden hast - wir sind davon überzeugt, dass es die richtige Wahl ist und unser Abo genau das Abo ist, das du brauchst.

Wir sind häufig auf Reisen und suchen tolle Handwerksweine von kleinen, teils unbekannten Familienweingütern, die unbedingt ins Glas gehören. Einige dieser Weine sind stark limitiert oder (noch) gar nicht auf dem Markt verfügbar. Teilweise sind die Mengen so gering, dass sich Einkauf und Vermarktung dieser Weine aus unternehmerischer Sicht einfach nicht lohnen würden. Was macht man also, wenn diese Weine doch so gut und spannend sind und man sie unbedingt mit Weinenthusiasten teilen will!?

Solche Weine sind prädestiniert für eine exklusive Kundengruppe, die Spaß an außergewöhnlichen, besonderen und neuen Weinen hat.



Wir möchten euch mit dem CR Wein-Abo die Möglichkeit geben, eben solche Weine kennenzulernen, sowie auch exklusive und/oder limitierte Weine vorab zu erhalten.

Mit dieser Ausgabe starten wir in das zweite Jahr des Wein-Abos. Wir freuen uns über die zahlreichen Zusprüche und positiven wie negativen Kritiken und haben für dieses Jahr schon viele Ideen und, ganz wichtig: spannende Weine in der Pipeline.

Wir wünschen euch mit den Weinen in diesem Abo unglaublich viel Freude und denkt dran - Wer teilt hat mehr vom Wein. Cheers!



CR WEIN-ABO

MÄRZ 2025 | NO. 5

LACULLE FRÈRES - LES DEUX VALLÉES BRUT NATURE

Wie könnte man das neue Abo-Jahr besser starten als mit einem außergewöhnlichen Champagner!? Genau, das haben wir uns auch gedacht

Laculle Frères heißt unser neuester Exklusiv-Import aus der Champagne und wird von den Brüdern Victor und Edouard Laculle geführt, die dort seit 2018 terroirgeprägte, herkunftsbezogene Champagner im Einklang mit der Natur auf die Flasche bringen.

Die Geschichte der Familie Laculle reicht fast 250 Jahre zurück, als die Vorfahren der beiden in den Örtchen Beurey und Buxières Viehzucht und Ackerbau betrieben. Ab 1789 begann die Familie dann, nach und nach den Anbau von Feldfrüchten und Nutzpflanzen mit dem Anbau von Wein zu ersetzen und der Weinbau wurde Anfang des 20. Jahrhunderts die Hauptertragsquelle der Familie. Nach der Gründung der AOC Champagne im Jahr 1935 belieferte die Familie vorwiegend die großen und namhaften Häuser der Champagne mit hochwertigem Traubenmaterial. Zu unser aller Glück hatten Edouard und Victor andere Ambitionen.

Das Besondere an den Schaumweinen des Hauses ist das Verfahren, welches sie für die Flaschengärung gewählt haben.

Wir alle wissen, dass Champagner 12 Monate auf der Flasche gären muss, um überhaupt in den Verkehr gebracht werden zu dürfen. Normalerweise werden die Flaschen für diese Zeit mit einem Kronkorken verschlossen. Das ist kostengünstig und hält sehr dicht.

Eine alte Methode ist das Verschließen der Flaschen mit Korken und Agraffe. Selbstredend ist diese Methode aufwendiger sowie teurer. Und der Clou: es ist nicht zu 100% dicht. Das bedeutet, dass bereits während der Gärung eine Mikro-Oxidation stattfinden kann, die einerseits dafür sorgt, dass das Mousseux, also das Schäumen, unvergleichlich fein ist und dass der Champagner als solcher bereits in jungen Jahren sehr komplex ist.

Diese Methode wird nur noch von ganz wenigen Häusern angewendet.

Im Falle des Les Deux Vallées, der seinen Namen übrigens deswegen trägt, weil die Trauben aus den beiden Tälern Vallée de la Seine und Vallée de l'Arce stammen, haben wir eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder oder Pinot Blanc, wie er in Frankreich heißt.

In der Champagne ist es üblich, verschiedene Jahrgänge miteinander zu verschneiden um eine höhere Komplexität zu erreichen und Tiefe und Reifenoten mit Frische und präsender Säure zu vereinen. Ein solcher Champagner wird mit n/v (non vintage - zu Deutsch "kein Jahrgang") bezeichnet. Die Grundweine für den Les Deux Vallées stammen aus den Jahren 2020 und 2021.



CR WEIN-ABO

MÄRZ 2025 I NO. 5

Die Bezeichnung “brut nature” bedeutet, dass der Schaumwein nach dem Degorgieren (keine Sorge, erklären wir gleich) nicht mit einer Versanddosage aufgezuckert wurde und wir hier somit einen knochentrockenen Champagner vor uns haben. Zucker wird gerne zum Kaschieren benutzt, um mögliche Fehltöne im Wein zu überdecken. Aussagen wie “Viel Zucker, schön kalt trinken...” deuten in der Regel darauf hin, dass man keinen hochwertigen Schaumwein vor sich stehen hat. Es gibt aber natürlich auch Ausnahmen. Die bekannteste diabetiöse Ausnahme, die so richtig pfeift, ist vermutlich Roederer Cristal.

Schmeckt nach vielen Jahren Reife, in jung bekommt man allerdings Karies beim Eingießen.

Wir sind euch noch eine Erklärung schuldig: Das “Degorgieren” ist das Trennen des fertigen Schaumweins vom Hefesatz, der sich während der Flaschengärung, die schräg über Kopf erfolgt, im Flaschenhals sammelt. Der Satz wird hart wie Beton und schießt beim Öffnen der Flasche aufgrund des Drucks von round about 6-7 bar wie ein Geschoss aus der Flasche. Danach wird die verloren gegangene Flüssigkeit wieder aufgefüllt. Das Auffüllen kann mit dem identischen Wein erfolgen oder mit einer sogenannten Versanddosage, die gezuckert sein darf.

Danach wird die Flasche verkorkt und der Champagner darf nach 3 weiteren Monaten Flaschenreife in den Verkauf.

Im Glas ein blasses Strohgelb mit weiß-goldenen Reflexen.

Die Nase wirkt erst verschlossen, springt einen nach wenigen Augenblicken im Glas aber förmlich an. Pfirsich, Mirabelle, alles leicht kandiert und eine dezente Kräutrigkeit finden sich hier.

Am Gaumen äußerst saftig und fein salzig, mit der Opulenz und Dichte vom Weißburgunder und dem Säurekern vom Chardonnay.

Achja, das ist übrigens der Einstieg. Macht Bock auf mehr, oder?



CR WEIN-ABO

MÄRZ 2025 | NO. 5

DOMAINE VALMA - FLEURIE "LES LABOURONS" GAMAY 2023

Eine neue Rebsorte erhält Einzug in unser Portfolio - Gamay. Klar ist Gamay keine unbekannte autochthone Rebsorte von irgendeiner vergessenen Insel, die wir jetzt neu entdeckt haben, aber dennoch ist es eine Rebsorte, wo es nicht allzu leicht ist, richtig gute Vertreter zu finden, die dann auch noch niemand kennt.

Wir sind ja immer sehr reflektiert und ehrlich, von daher scheuen wir uns auch nicht zu sagen, dass uns die Weine der Domaine Valma quasi in die Hände gefallen sind. Wir waren zwar im Burgund unterwegs, jedoch nicht in der südlichsten Subregion, dem Beaujolais. Denn auf der Suche nach Gamay waren wir eigentlich nicht.

Aber es sind ja bekanntlich manchmal die Zufälle und spontanen Begegnungen, die einem neue Möglichkeiten bieten. Und so lernten wir in einem netten Restaurant in Beaune vor wenigen Wochen Stéphane Mathieu kennen, der uns vom Nachbartisch seine Karaffe reichte um uns mit einem deutschen Spätburgunder, den er mit einem Freund und Geschäftspartner trank, in die Irre zu führen. Die beiden netten Franzosen importieren unter anderem deutschen Spitzenwein und so kamen wir schnell ins Gespräch und es wurden einige weitere Flaschen geöffnet.

Außerdem stellte sich heraus, dass Stéphane zusammen mit seiner Frau Valentine Mathieu - genau, ihr ahnt es, daher der Name der Domaine - ein kleines Weingut im Beaujolais besitzt. Die beiden bewirtschaften dort 5,5 Hektar biologisch nachhaltig in 2 der besten Lagen in Fleurie.

Übrigens hat Gamay im Burgund eine längere Tradition als Pinot Noir, wurde jedoch Ende des 14. Jahrhunderts vom burgundischen Herzog Philipp dem Kühnen als unehrenhaft und, haltet euch fest, gesundheitsschädlich bezeichnet und damit verboten. Nahezu alle Parzellen wurden gerodet. Im Beaujolais fand der Gamay seine neue Heimat, da man feststellte, dass er auf den granit- und tonhaltigen Böden der Region bessere Qualitäten erzielt, als auf den kalkhaltigen Böden des Burgunds.

Der Wein, den ihr nun in Händen haltet, kommt aus der Cru-Gemeinde Fleurie, aus der Lieu-dit (zu Deutsch Einzellage) "Les Labourons". Die Reben wurden teilweise in den 50er Jahren gepflanzt und wachsen auf 350 bis 400 Metern Höhe auf sandigem und granthaltigem Boden. Die Reben werden mit der sehr alten Erziehungsform Gobelet und dem zweifachen Cordon erzogen. 100% Ganztrauben werden verwendet, die nach der spontanen Gärung und Kohlensäuremischung in Betontanks ausgebaut werden. Nach 8 Monaten wird der Wein ohne Schönung und Filtration gefüllt.

Der "Les Labourons" ist ein saftiger, dichter, frischer Trinkwein, der unglaublich viel Spaß macht und dennoch nicht mit Tiefe geizt. Die Nase ist sehr vielschichtig, man hat sowohl die typischen Aromen von Kirsche, dunklen Waldbeeren und Veilchen, als auch erdig anmutende Töne sowie mediterrane Kräuter.

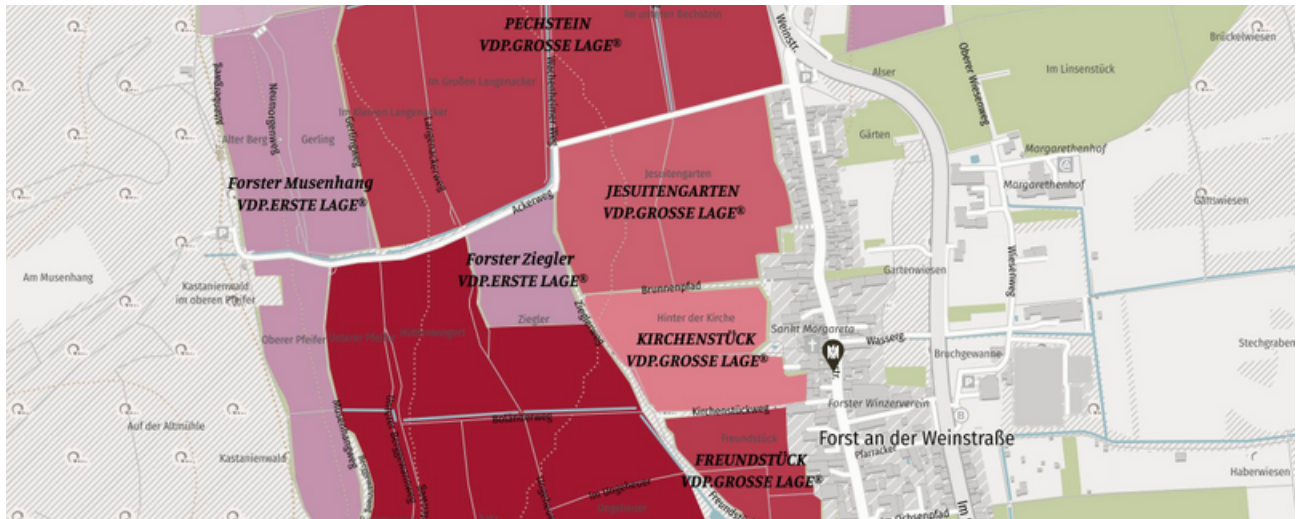
Am Gaumen ist der Wein einerseits opulent und dicht, wirkt aufgrund der feinen und gleichzeitig präsenten Säure aber nicht schwer und müde. Für einen Beaujolais wird man hier hintenraus mit einer beeindruckenden Länge konfrontiert.

Ums kurz zu fassen: Genialer, tiefgründiger, hedonistischer Juice!



CR WEIN-ABO MÄRZ 2025 I NO. 5

DR. BÜRKLIN-WOLF - FORST RIESLING CR-RESERVE 2021



Ernsthaft, eine Vorstellung des Weinguts klemmen wir uns jetzt mal komplett.

Nach dem großen Erfolg der und dem tollen Feedback zu den 2017er CR-Reserven aus dem Ruppertsberger Gaisbühl und dem Wachenheimer Rechbächel, musste eine weitere Reserve folgen. Natürlich konnten wir jetzt nicht kurzerhand was so Reifes aus dem Ärmel zaubern, weswegen wir uns entschieden, uns diesmal auf den Riesling-Jahrhundertjahrgang 2021 zu konzentrieren.

Wir waren also wieder einmal bei Bürklin-Wolf vor Ort und überlegten mit Kellermeister und Freund Nicola Libelli sowie dem Vertriebsleiter und ebenfalls CR-Family-Mitglied Tom Dörr, was für ein Geschoss wir diesmal auf die Flasche ziehen könnten. Mit "Wir waren wieder einmal" ist natürlich nicht gestern gemeint. So ein Projekt muss von langer Hand geplant werden. Die Entscheidung, einen Wein 3 weitere Jahre auf der Feinhefe liegen zu lassen, muss darüber hinaus wohl überlegt sein. Nicht jeder Wein profitiert von einem längeren Hefelager. Dafür muss die Qualität enorm hoch und der pH-Wert schön niedrig sein. Letzteres unter der Voraussetzung, dass man einen präzisen, geradlinigen Wein erhalten will. Denn der lange Hefekontakt wirkt sich natürlich auch auf die Struktur eines Weines aus und macht diesen schmelziger.

Also, nun zum Wein: Wer sich im Lagenportfolio von Bürklin-Wolf auskennt weiß schon jetzt, dass das Weingut in dieser Ortschaft ausschließlich Grand Cru Lagen besitzt bzw. bewirtschaftet. Neben dem Jesuitengarten und dem Pechstein ist es noch das Kirchenstück, aus dem mitunter die teuersten und besten trockenen Rieslinge Deutschlands, und somit der Welt, stammen. Ihr dürft jetzt raten, aus welcher der drei Lagen unsere Reserve stammt.

3...2...1...na klar, Kirchenstück. Ein gesamtes Fass Vorlese aus dem Kirchenstück.

Die 4 ha große Forster Toplage, die einst als Kirchenbuckel bezeichnet wurde und im Besitz des Fürstbistums Speyer war, wurde bereits 1828 in der Königlich-Bayrischen Lagenklassifikation alleinig mit der höchsten Punktzahl bewertet. Somit ist das Kirchenstück die unangefochtene Königin unter den G.C. Lagen. Kein anderer Boden erbringt derart komplexe und elegante Rieslinge. Die südöstliche Hangneigung bewirkt eine rasche Erwärmung des Basaltgesteins, die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für den optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien. Bürklin-Wolf bewirtschaftet hier 0,5 ha.



CR WEIN-ABO

MÄRZ 2025 I NO. 5

DR. BÜRKLIN-WOLF - FORST RIESLING CR-RESERVE 2021

Die Nase ist elegant wie komplex und vielschichtig, außerdem sehr kühl. Die ersten Eindrücke sind nicht etwas die Fruchtaromen, sondern nasser Stein und etwas sehr Dunkles, sicherlich vom Basalt. Mit etwas Luft kommt auch die Frucht. Knackiger, unreifer Weinbergspfirsich, etwas Yuzu und herbe Grapefruit sowie im Hintergrund dezent etwas Sanddorn und frische, grüne Wiesenkräuter.

Am Gaumen packt das Geschoss sofort richtig zu. Mit ordentlich Grip und rasiermesserscharfer Säure geht's dann weiter. Diese ist aber keinesfalls beißend, sondern bereits wunderbar integriert und transportiert den Wein wie auf Schienen in den Rachen, wo ein langes, mineralisches Finale wartet.

Hier sei an dieser Stelle dringend davon abgeraten, die Flasche lange zu lagern. Nicht etwa weil der Wein das nicht abkönnnte, sondern weil die ganze Nummer natürlich limitiert ist. Sprich sollte euch der Wein zusagen, wovon wir stark ausgehen - ihr trinkt hier gerade ja nunmal Kirchenstück für Schlaue - findet ihr diesen im Webshop und bekommt ihn mit eurem CR Club-Status sogar nochmal günstiger.*



* Ihr als Abonnenten hattet im letzten Jahr immer einen Gutscheincode für den Webshop. Da wir unser System umgestellt haben, sind diese nicht mehr gültig.

Ihr seid aufgrund eures Abonnentenstatus jetzt automatisch im CR-Club-Tier und bekommt ganz automatisch immer 5% auf jede eurer Bestellungen. Je mehr ihr bestellt, desto höher gehen die Rabatte. Die Schwellen für die Tiers und eine Übersicht über Rabatte und Boni findet ihr im Webshop unter <https://www.conceptrieslingshop.com/pages/rewards>

Wichtig: Ihr müsst euch in eurem Kundenkonto für das Rewards-Programm anmelden. Einige von euch haben dies schon getan und sind bereits freigeschaltet. Für die, die es noch machen: Bitte gebt uns nach der Anmeldung einen kleinen Moment um euch freizuschalten, das geht nicht automatisch.,

Und jetzt viel Spaß mit den Weinen,

euer CR-Team