
CR WEIN-ABO

JUNI 2025 | NO. 6

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 unbekanntem 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 gehen wir an die Mosel und ins Burgund. Von dem einen Winzer habt ihr sicher noch nie gehört, der andere Name ist euch eventuell schon einmal untergekommen. Jedoch ist die Wahrscheinlichkeit, dass ihr mal einen Wein von ihm probieren könntet, ebenfalls sehr niedrig. Warum!? Lest selbst.

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

JUNI 2025 | NO. 6

PHILIPP VESER - MÜLHEIMER SONNENLAY

Anfang April waren wir, wie jedes Jahr, einige Tage an Mosel und Saar unterwegs und besuchten unsere Partnerinnen und Partner. Einige von ihnen würden sich, gemessen an Angebot und Nachfrage nach ihren Weinen, sicher so schon für das Abo eignen, jedoch gibt's die Weine ja bei uns auch so zu erwerben. Reicht uns also nicht. Bei unserem Halt im beschaulichen Graach beim dortigen Spitzenbetrieb Willi Schaefer, der von Christoph Schaefer und seiner Frau Andrea geführt wird, probierten wir den jetzt verfügbaren 2024er Jahrgang und kurz danach verschwand Andrea und kam mit einigen sonderbaren Flaschen zurück, die wir nicht zuordnen konnten. Unser Interesse war sofort geweckt und wir hörten uns an, was es damit auf sich hatte.

Die Rede ist von Weinen von Philipp Veser. Genau - kannten wir bis dato auch nicht. Philipp war um die 2000er Wende bei Selbach-Oster beschäftigt, danach 20 Jahre lang Kellermeister bei Schloss Lieser, bevor er letztes Jahr zu Andrea und Christoph nach Graach kam. Nebenher bewirtschaftete er immer eine kleine Parzelle in der spannenden Lage Sonnenlay, die in einem kleinen Seitental der Mosel südlich von Mülheim liegt. Die Lage im Urstromtal ist übrigens der Hausberg vom Traditionsbetrieb Max Ferd. Richter.

Wie der Name Sonnenlay schon vermuten lässt, ist die Lage durch viel Sonne und "Lay", altmoselfränkisch für Schiefer, charakterisiert. Die Weine zeichnen sich eigentlich durch eine satte Frucht und eine intensive Mineralität aus, die Parzelle von Philipp liegt jedoch nach Norden ausgerichtet direkt zur Mosel, mit Blick auf die auf der anderen Flussseite liegende VDP.Große Lage Brauneberger Juffer.

Durch das kühlere Mikroklima zeichnen sich die Weine von Philipp eher durch eine grüne Kräutrigkeit und eine fantastische Säure aus, wie man sie eigentlich eher von der Saar, bspw. von Maximin Grünhaus, kennt.

Doch wie kommen wir jetzt auf einmal in den Besitz und Genuss dieser Weine!?

Philipp, der nicht nur Kellermeister sondern auch ein enger Freund der Schaefers ist, produzierte die Weine immer nur für Familie, Freunde und einen befreundeten Importeur aus England. Dieser ist auch der einzige Händler weltweit, der die Weine vertrieb. Die letzten verbliebenen Flaschen werden in UK mit bis zu 78 Pfund gehandelt, was ca. 92,50€ entspricht, da Philipp sein Weinprojekt 2016 aus Zeitgründen beendete und die Weine somit natürlich immer seltener werden.

Seine Weine zeigen sich momentan in einer wunderbaren Reife, weswegen Andrea uns die Weine zeigte, da sie wusste, dass solch rare und besondere Weine bei uns in den richtigen Händen wären und dies auch in Philipps Interesse wäre.

Wir verkosteten alle 5 für uns verfügbaren Weine und wählten für euch die zwei aus, die uns persönlich am besten gefielen.



CR WEIN-ABO

JUNI 2025 | NO. 6

Also, kommen wir nun endlich zu den Weinen.

Mülheimer Sonnenlay Riesling Kabinett 2008

Ein Sinnbild dafür, wie Kabinette von der Mosel reifen können, wenn sie von jemandem stammen, der sein Handwerk versteht. Die Nase ist für einen in diesem Reifestadium befindlichen Kabi noch fein, nahezu zart und die Aromen springen einen nicht an, sondern strömen langsam aus dem Glas. Es findet sich nur noch wenig Fruchtaromatik, höchstens etwas vollreifes, gelbes Steinobst wie Weinbergspflirsich und Mirabelle. Die Frucht muss Tertiäraromen weichen, also denen, die in der Reife entstehen. Honig und etwas Baumharz. Das macht den Wein äußerst spannend.

Die Säure ist nur noch minimal zu spüren und die Schiefermineralität lässt sich auch nur noch erahnen. Dafür punktet der Wein mit einer unglaublichen Dichte und Länge.

Mülheimer Sonnenlay Riesling Spätlese 2015

Erster Eindruck? Genial! Nicht so süß wie man eine Spätlese von der Mosel erwarten würde, aber natürlich restsüß. Dagegen halten eine impressive Mineralität, die man sofort in der Nase spürt sowie eine wunderbar reife Säure, die dem Spiel am Gaumen einen schönen Trinfluss verleiht und die ganze Nummer auch nach 9 Jahren auf der Flasche keinesfalls müde wirken lässt. Aromatisch zeigt sich die Spätlese sehr klassisch. Gelbe, saftige Steinfrucht wie Weinbergspflirsich und Mirabelle, sowie auch etwas weißer Pflirsich. Mit Luft wird die Nase etwas exotischer. Vollreife Mango und subtil Papaya. Daneben etwas Grün-Kräutriges. Am Gaumen saftig und schmelzig, dank der Säure aber nach wie vor frisch. Neben einer angenehmen Schieferwürze gesellt sich Hintenraus im langen Abgang auch eine animierende, leichte Bitterkeit.



CR WEIN-ABO

JUNI 2025 | NO. 6

MAISON MEYER - BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023

Kommen wir nun zu dem Weingut, von dem ihr ganz eventuell schonmal gehört habt. Dafür muss man allerdings in Freak-Kreisen unterwegs sein. Denn die homöopathische Menge verdunstet förmlich, die der Hamburger Jung Niko Meyer in Pommard, an der Côte d'Or im Burgund, produziert. Um es euch mal vor Augen zu führen, ein kleines Rechenbeispiel: Vom 2023er Aligoté wurden 1350 Flaschen gefüllt, 80 davon sind für Deutschland. 60 davon kommen zu uns. Gerade genug um euch Abonnenten damit zu bedienen und selber mal schnell eine Flasche davon zu verkosten. Wir müssen ja zum Wein nunmal auch was schreiben können - und sind natürlich auch sehr neugierig.

Aber fangen wir erstmal mit Niko als Person an. Niko ist gebürtiger Hamburger und verdiente seine Brötchen eigentlich im Finanzsektor. 2020 entschied er sich, der Branche den Rücken zu kehren und sein Hobby zum Beruf zu machen. Er studierte auf dem zweiten Bildungsweg Weinbau und Önologie in Geisenheim, bevor es für ihn über diverse, erstklassige Stationen im Rheingau (Peter Jakob Kühn), in Rheinhessen (Wittmann) und das kalifornische Napa Valley (Realm Cellars), ins Burgund verschlug. Da man dort ohne familiäre Verbindungen und/oder ein paar lockersitzende Millionchen nicht mal eben so in den Besitz eigener Rebflächen kommt, kauft Niko bis heute die Trauben von Traubenhändlern zu. Auch das ist nicht so einfach wie man denken mag. Erst recht nicht, wenn man wie Niko, extrem auf Qualität und Herkunft achtet.

Die Weine seiner ersten beiden Jahrgänge 2020 und 2021 baute er noch bei der befreundeten Maison Harbour im Keller aus, bevor er sich mit seiner Frau Svenja ein Haus in Pommard kaufte, wo seit dem Jahrgang 2022 die fantastischen Weine entstehen.

Genau wie beim Zukauf der Trauben, wird auch beim Ausbau penibelst auf Qualität geachtet. Die Fässer stammen fast ausschließlich von den besten französischen Tonnellerien. Diese Fässer verlassen Frankreich häufig gar nicht. Wie gut, dass Niko seine Weine dort macht. Aber als Deutscher musste er vor Ort auch einige Jahre um die besten Fässer kämpfen.

Der Aligoté, den ihr nun in Händen haltet, stammt aus verschiedenen Parzellen der Côte d'Or und spielt ohne Zweifel in der Champions League der burgundischen Aligotés mit. Vor ein paar Jahren wäre diese Liga vermutlich noch sehr klein gewesen, doch aufgrund der absurden Preisentwicklung der Chardonnays erlebt der Aligoté förmlich ein Revival, da mittlerweile nahezu alle namhaften Häuser wieder mindesten

einen Bourgogne Aligoté im Sortiment haben, um dem Konsumenten eine Einstiegsdroge an die Hand zu geben, damit sich dieser auch an die hochpreisigen Chardonnays wagt. Somit steigt auch die durchschnittliche Qualität dieser Weine an und es gibt immer mehr tolle Aligotés.

Niko trinkt seine Weine nach eigener Aussage gerne jung. Dementsprechend vinifiziert er diese auch. Nichtsdestotrotz können die Weine selbstredend auch einige Jahre reifen...müssen sie aber eben nicht und wir finden, dass es auch einfach mal Weine geben darf, die man quasi sofort aufreißen und genießen kann. Nico empfiehlt gerade jedoch, den Wein 4h vorher zu öffnen, da dieser ja gefühlt gestern auch erst gefüllt wurde.



CR WEIN-ABO JUNI 2025 | NO. 6

MAISON MEYER - BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023



Der Aligoté der Maison definiert sich vor allem über den Ausbau. Nico versteht es, dem Wein mit Hilfe von hochwertigstem Holz in Mehrfachbelegung eine ausgesprochene Eleganz zu verleihen. Das Holz selber rückt dabei nicht in den Vordergrund, sondern gibt dem Wein viel mehr eine Struktur.

Für die Pro's unter euch: Die Fässer stammen von Chassin - einer artisanalen Tonnellerie direkt in Beaune, die es versteht explizit für burgundische Weine Fässer der Spitzenklasse aus französischer Eiche zu fertigen. Manche würden vielleicht sogar sagen, dass dem Fass ein Aligoté nicht gerecht wird.

Im Fass liegt der Wein bis zum darauffolgenden Herbst auf der Feinhefe, bevor er bis zur finalen Cuvéetierung ins Edelstahl wandert.

Das Ergebnis ist ein saftiger, kräutriger, mineralischer Wein mit Körper und Substanz, der von einer filigranen, wunderbar integrierten Säure im Zaum gehalten wird, so dass auch der Trinkfluss nicht auf der Strecke bleibt.

Das Weinjahr 2023 war übrigens für Niko nach eigener Aussage eines der besten. Es kombiniert schon jetzt eine wunderbare Trinkfreudigkeit mit Reife, Komplexität und Frische. Klimatisch ähnlich wie 2022, einem Jahrgang, der uns schon ausgesprochen gut gefiel und im Burgund generell als sehr stark einzuordnen ist.

Ein kleiner Wehrmutstropfen zum Schluss: Die Weine von Nico sind seit Beginn an immer schon vor Release restlos ausverkauft. Für Endkunden, die die Weine beziehen möchten, gibt es eine Warteliste. Wir gehören zu den wenigen deutschen Händlern, die die Weine überhaupt bekommen. Leider aber in so kleiner Auflage, dass wir diese weder im Onlineshop anbieten, noch euch Abonnenten zum Nachkaufen anbieten können. Aber es wird immer eine wohldosierte Menge in unserer Bar am Carlsplatz geben. Denn so wunderbare Weine gehören einfach an Orte, wo gute Weine unter guten Menschen getrunken werden.

Und jetzt viel Spaß beim Verkosten.

CR WEIN-ABO

JUNI 2025 | NO. 6

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

Ihr seid aufgrund eures Abonnentenstatus jetzt automatisch im CR-Club-Tier und bekommt ganz automatisch immer 5% auf jede eurer Bestellungen. Bei jeder Bestellung sammelt ihr Punkte, die ihr ebenfalls gegen Wertgutscheine eintauschen könnt.

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 einmalig 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
