

# BESTELLSCHEIN 20 JAHRE IMPORT-JUBILÄUM extraprima

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim | Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57 | info@extraprima.com | www.extraprima.com

Bestellungen per Fax: (0621) 2 86 52

E-Mail: info@extraprima.com

oder per Post an:

An

Extraprima Champagner- & Weinimport

Friedrichsplatz 16

68165 Mannheim

Name

Firma

Straße und Hausnummer

PLZ und Ort

Telefon

E-Mail

Datum und Unterschrift

## Angebot gültig bis 15. Juni 2011

Hiermit bestelle ich wie folgt (Mindestbestellung 12 Flaschen):

### 20 JAHRE = 20 % RABATT AUF

	verf. Menge	Preis	Bewertungen*			Bestellmenge
2010 Lugana Lago Zenato	1226	6,90	TB 87	–	–	
2008 Valpolicella Superiore Zenato	1048	8,50	TB 88	RP 89	–	
2007 Côtes-du-Roussillon-Villages Le 66 Mas de la Devèze	545	11,90	TB 91	–	–	
2007 Valpolicella Ripassa Zenato	1432	14,90	TB 91	–	–	
2008 Barbera d'Asti Luigi Spertino	135	15,90	TB 92	–	–	
2009 Grüner Veltliner Schlossberg Karl Fritsch	171	17,50	TB 92+	–	ST 92	
2006 Valpolicella Rocolo Grassi	158	24,90	TB 93	RP 92	–	
2007 Collioure Quadratur Coume del Mas	105	28,50	TB 92	RP 88	–	
2009 Kieselberg Riesling Grosses Gewächs Von Winning	898	28,50	TB 95	RP 92	FA 95	
2006 Barolo Vigna Cucco Cascina Cucco	545	29,90	TB 95	–	–	
2006 Amarone della Valpolicella Zenato	467	31,00	TB 93	RP 95	WS 94	
2007 Morey-St.-Denis 1 <sup>er</sup> Chenevery Alain Jeanniard	70	39,90	TB 94	–	–	
Champagne Les Clos Laherte Frères	81	46,50	TB 95	RP 90	–	
2005 Brunello di Montalcino Siro Pacenti	579	48,00	TB 94	RP 92	WS 92	
1998 Corton Grancey Grand Cru Louis Latour	32	52,50	TB 91	–	–	
2006 Barolo Ginestra Casa Maté Elio Grasso	109	55,00	TB 96	RP 96	WS 97	
2006 Nuits-St.-Georges 1 <sup>er</sup> Damodes Aurélien Verdet	77	55,00	TB 93	–	–	
2006 Amarone della Valpolicella Rocolo Grassi	259	59,90	TB 97	RP 95	–	
2008 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Perrières Louis Carillon	71	59,90	TB 94	RP 90	ST 91	
2004 Brunello di Montalcino Siro Pacenti	419	64,00	TB 96	RP 97	WS 95	
2007 Gevrey-Chambertin Claude Dugat	108	67,00	TB 92	–	ST 88	
2008 Gevrey-Chambertin Claude Dugat	116	67,00	TB 92	RP 88	ST 90	
2004 Valpolicella Vigneto Lodoletta Dal Forno	82	79,00	TB 94	RP 93	–	
2006 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone	28	79,00	TB 94	RP 96	ST 94	
2004 Barolo Riserva Runcot Elio Grasso	73	89,90	TB 98	RP 96	WS 98	
2006 Barolo Cannubi Boschis Luciano Sandrone	47	96,00	TB 95	RP 97	ST 96	
2006 Château Climens Barsac	43	109,00	TB 96	RP 94	ST 93	
2006 Barolo Ginestra Casa Maté Magnum 1,5 ltr, Elio Grasso	11	110,00	TB 96	RP 96	WS 97	
2004 Barolo Riserva Runcot Magnum 1,5 ltr, Elio Grasso	19	179,90	TB 98	RP 96	WS 98	
2006 Barolo Cannubi Boschis Magnum 1,5 ltr, Luciano Sandrone	2	199,00	TB 95	RP 97	ST 96	
2008 Musigny Grand Cru Jacques Prieur	25	199,00	TB 95	RP 92	AM 95	
2003 Amarone Dal Forno	44	259,00	TB 96	RP 95	WS 95	

Bewertungen von: TB = Thomas Boxberger-von Schaabner | RP = Robert Parker (Wine Advocat) | FA = Falstaff | ST = Stephen Tanzer | WS = Wine Spectator | AM = Allen Meadows (Burghound)

Gerichtsstand ist Mannheim. Die Lieferung erfolgt unter Eigentumsvorbehalt. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut Preisliste oder Website www.extraprima.com.

ab einem Auftragswert von 150,- € in einer Lieferung. Unter 150,- € Lieferumfang je Sendung berechnen wir die anfallenden Frachtkosten von 7,95 € je Versandkarton. Das Angebot ist freibleibend, nur solange der Vorrat reicht.

Lieferbedingungen Spargelweine und sonstige Bestellungen: Die Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer, bzw. 7 % bei Essig und Olivenöl. Sofern nicht anders angegeben beziehen sich die Preise auf einen Flascheninhalt von 0,75 Litern. Wir liefern immerhalb der BRD frei Haus.

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

## Gekochter oder gedämpfter Spargel mit flüssiger Butter

- 2010 Terraprima Burgunder Grau | Weiss, Weingut Enk Nahe 10,53 €/Ltr. **7,90 €**
- 2009 Coté Tariquet Côte-de-Gascogne, Château de Tariquet Gascogne 11,33 €/Ltr. **8,50 €**
- 2010 Terraprima Spätburgunder Blanc de Noir, Weingut Enk Nahe 11,33 €/Ltr. **8,50 €**
- 2010 Gavi Terrarossa, La Zerba Piemont 13,20 €/Ltr. **9,90 €**

## Gekochter oder gedämpfter weißer Spargel mit Hollandaise

- 2010 Grüner Veltliner Windspiel, Karl Fritsch Wagram 8,67 €/Ltr. **6,50 €**
- 2010 Gelben Muskateller, Franz Leth Wagram 11,87 €/Ltr. **8,90 €**
- 2010 Grüner Silvaner, Weingut Wittmann Rheinhessen 12,67 €/Ltr. **9,50 €**
- 2010 Grüner Veltliner Steinberg, Karl Fritsch Wagram 14,53 €/Ltr. **10,90 €**
- 2008 Pinot Blanc Seeberg, Prieler Burgenland 14,53 €/Ltr. **10,90 €**
- 2010 Riesling Quarzit, Peter Jacob Kühn Rheingau 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
- 2009 Grüner Veltliner Schlossberg, Karl Fritsch Wagram 23,33 €/Ltr. **17,50 €**

## Spargel als Salat

- 2009 Chardonnay Bourgogne, Louis Latour Burgund 10,53 €/Ltr. **7,90 €**
- 2009 Riesling Win Win, Weingut Von Winning Pfalz 13,33 €/Ltr. **10,00 €**
- 2008 Montlouis Touche Mitaine, Le Rocher des Violettes Loire 15,73 €/Ltr. **11,80 €**
- 2009 Chablis Terroir de Chablis, Patrick Piuze Burgund 18,00 €/Ltr. **13,50 €**
- 2007 Montlouis La Negrette, Le Rocher des Violettes Loire 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
- 2008 Sauvignon Brunthal Lagenreserve, Weingut Leth Wagram 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
- 2009 Collioure Folio Coume del Mas, Roussillon 23,33 €/Ltr. **17,50 €**

# ASPARAGUSTO

## EIN WORT ZU SPARGELWEINEN

Spargeln haben derzeit wieder Konjunktur. Wie im letzten Jahr, möchte ich Ihnen als Weinprofi und gelernter Koch die idealen Spargelweine getrennt nach der Zubereitungsart empfehlen. Der »ideale Spargelwein« wird von Spargelfreunden natürlich unterschiedlich empfunden. Mancher bevorzugt einen leichten Weißwein, der möglichst »wenig stört«. Auch wird häufig nach dem jüngsten Jahrgang gefragt. Die anspruchsvollen Qualitäten des Jahres 2010 liegen aber noch großteils auf dem Fass. Also sollte der Spargelwein logischerweise nicht zwingend dem letzten Jahrgang entspringen. Ich persönlich finde, dass ausgeprägte Spargelaromen auch entsprechende Begleitung erfordern, also ausgeprägte Weipersönlichkeiten. Vorzugsweise genieße ich Spargel mit Biss und frischem Geschmack – knackig eben. Also darf der Wein im Umkehrschluss ebenso würzig und knackig sein. Je nach Zubereitung des Spargels kann der Wein dann mehr oder weniger Säure haben, darf leichter oder schwerer ausfallen, kann sich frischer oder reifer präsentieren. Lassen Sie uns einmal versuchen ein paar Idealkombinationen zusammenzustellen ...

**Gekochter oder gedämpfter Spargel mit flüssiger Butter:** Die Butter verlangt vom Spargelwein eine weichere Säure (also gerne auch mit Apfel-Milchsäure-Abbau). Spargel mit Olivenöl rufen nach knackigeren Säuren. Hier nehmen Sie besser die Empfehlungen der Spargelsalate weiter unten! Der *Coté Tariquet* aus der Gascogne 2009 ist ein Wein, der zu mannigfaltigen Spargelzubereitungen passt. Obendrein berücksichtigt er unterschiedliche Geschmacksprofile der Mitgenießer, denn dieser leichte Weißwein besteht aus Chardonnay und Sauvignon, ist unkompliziert und dennoch anspruchsvoll. Die Terraprima-Selektionen *Blanc de Noir 2010* aus weiß gekelertem Spätburgunder und der leckere *Grau | Weiss 2010* aus Grau- und Weißburgunder von STEFFEN ENK an der Nahe passen ebenso hervorragend zum Spargel-Klassiker mit flüssiger Butter. Ihre weiche Säure und verführerische Fruchtsüße unterstützen das ebenfalls süßliche Aroma des Spargels ideal. Nicht vergessen das Spargelwasser ausreichend zu salzen und auch gut Zucker beizugeben! Neu, beziehungsweise nach mehrjähriger Pause wieder im Sortiment, ist der grandiose *Gavi Terrarossa 2010* von LA ZERBA aus dem Piemont. Er wächst auf roter Erde und besitzt als 2010er endlich wieder die wunderbare Frische, Fruchtigkeit und Mineralität, die wir früher so an ihm geschätzt haben ...

**Gekochter oder gedämpfter weißer Spargel mit Hollandaise:** Hier empfehle ich einen fruchtigen *Gelben Muskateller 2010* von FRANZ LETH. Dies ist ein sehr ausdrucksstarker, duftig-leichtfüßiger Spargelwein. Auch ein Riesling mit reiferen Aromen wie der *Riesling Quarzit 2010* von PETER JACOB KÜHN ist ein Charakterstoff,

der den Spargeln ein guter Gegenspieler sein kann. Ein junger Grüner Veltliner 2010 wie der einfache *Windspiel* oder der große Bruder *Steinberg* von KARL FRITSCH aus dem Wagram passen ebenso ausgezeichnet, denn sie bringen knackige Frische und schmelzige Saftigkeit an den Gaumen und reinigen mit jedem Schluck die Zunge. Auch der hochwertige *Grüne Silvaner 2010* vom WEINGUT WITTMANN in Westhofen passt sehr gut zu Spargeln. Seine tiefe Würze spielt mit der Süße und Säure von der Hollandaise und den Spargeln im Abgang. Fülliger und generöser ist dagegen der *Pinot Blanc 2008* von Prieler aus dem Burgenland. Gerade wenn Kalbfleisch dazu gereicht wird, kann er mit seinem Volumen einiges auffangen. Sollte es zum Spargel Schinken geben oder Lachs, empfiehlt sich ein körperreicher Wein mit Säuregrip wie der *Grüne Veltliner Schlossberg 2009* ebenfalls von KARL FRITSCH. Weißweine, die im Holz ausgebaut wurden, möchte ich hierzu nicht empfehlen, obschon es sicherlich den einen oder anderen, meist etwas gereiften Chardonnay gibt, der dann auch dazu passt.

**Spargel als Salat:** Küchenseitig steht hier das Spiel zwischen Säure und Öl, vornehmlich Olivenöl, im Vordergrund. Also darf der Wein eine frischere und damit komplexere Säurestruktur und vor allem mehr Mineralität mitbringen. Ein frischer, knackig-leichter Spargelsalat-Begleiter ist der *Chardonnay Bourgogne 2009* von LOUIS LATOUR. Er ist extrem preiswert, hat eine saftig-rassige Struktur und feine, tiefgründige Konturen, ist unkompliziert, gradlinig und klar. Ebenso ganz gradlinig und vor allem absolut total trocken sind die wunderbaren *Chablis 2009* von PATRICK PIUZE, die es in mehreren Ausführungen gibt. Als bewährte Standard-Variante empfehle ich den *Terroir de Chablis*, der mit seiner kompromisslos-schlanken Chardonnay-Struktur gerne einen Salat mit grünen und weißen Spargeln begleitet. Denn die saftige Säure mit der dichten Mineralität verträgt sich besonders gut mit dem kräftigen Geschmacksprofil des grünen Spargels. Sollten beim Spargelsalat Kräuter mit von der Partie sein, verlangt dies dem Wein mehr Extrakt und Eigenständigkeit ab. Ein knackiger, frischer Riesling wie der grandiose *Win Win 2009* vom WEINGUT VON WINNING ist ideal. Er breitet ein großes Aromenspektrum auf der Zunge aus und nimmt es auch mit Zitronensaft oder weißem Balsamico in der Vinaigrette auf. Rasse und Mineralität bringt er in mehr als ausreichendem Maß mit. Der *WIN WIN* kann durch die teilweise Spontangärung in Holzfässern obendrein kleine Räucherschinkenstreifen abfedern. Kommt nun noch gehobelter Parmesan hinzu, empfehle ich die beiden *Chenin Blancs* aus Montlouis *Touche Mitaine 2008* und *La Negrette 2007*, von XAVIER WEISSKOPFS Weingut LE ROCHER DES VIOLETTES an der Loire. Diese beiden Weine bringen genügend Körper

und mineralisches Rückgrat von alten Rebstöcken mit, begeistern mit gelbfruchtiger, unangenehm lockerer Quittenaromatik und satter Struktur. Natürlich ist der *Negrette* kräftiger als der *Touche Mitaine*. Wird der Spargelsalat mit Gambas oder Jakobsmuscheln kombiniert, sollen die Weine mehr Gewicht mitbringen. Der wundervolle *Sauvignon Brunthal Lagenreserve 2008* vom WEINGUT LETH bringt eine traumhafte Fülle auf die Waage. Wird das Meeresgetier zum Beispiel asiatisch mit Mango, Ingwer oder Chili aufgepeppt, besitzt der *Brunthal* dann auch den Extrakt, um hier mitzuhalten. Verführerisch wäre auch die Kombination von Spargelsalat mit gebackenem Kalbsbries oder ähnlichem. Dazu empfehle ich den *Collioure Folio 2009* von COUME DEL MAS aus reinem Grenache Gris. Er besitzt eine enorme Frucht und Struktur, mineralischen Druck und einen üppigen Körper mit großer Länge. So serviert, spielen die Spargeln zwar nur die ergänzende Randerscheinung, in der Einheit wächst alles jedoch zu einem Gesamtkunstwerk heran.

**Gebratene Spargeln:** Spargeln roh anbraten und dann mit wenig Flüssigkeit dünsten ist eine meiner liebsten Zubereitungen. Die Spargeln bleiben sehr knackig und das Aroma diffundiert nicht ins üppige Kochwasser über, sondern bleibt am Gargut kleben. Hier kann man mit schweren Geschützen auf den Spargel – grün wie weiß – losgehen. Der oben bereits erwähnte *Montlouis La Negrette 2007* von ROCHER DES VIO-

LETES bietet bereits genügend Kraft. Charaktervoll und äußerst eigenständig präsentiert sich der *Riesling Rheinschiefer 2010* von PETER JAKOB KÜHN aus dem Rheingau. Er ist ein toller, mineralischer und tiefgründiger Stoff mit großer Typizität und saftigem Schmelz. Ein reifer, großer Riesling, wie der überragende *Kieselberg 2009* vom WEINGUT VON WINNING ist ebenso ein wundervoller Begleiter. Er bleibt mehr auf der primärfruchtig-komplexen Seite und setzt mit eleganter Struktur Akzente zum kräftigen Spargelgeschmack. Sehr schön wirkt hier auch das ausgeprägt fruchtig-rassige Spiel des *Blanc dei Rosis 2007* von SCHIOPETTO aus dem Friaul. Er wird aus Tocai Friulano, Pinot Grigio, Malvasia und Sauvignon erzeugt und ist ein ganz runder, hochindividueller Spargelbegleiter. Sensationell sind hier ebenso die beiden spanischen Weißweine aus der Godello-Traube von RAFAEL PALACIOS, der *Louro do Bolo 2009* und der *As Sortes 2007*. Sie sind grandiose, eigenständige Weißweine nach französischer Prägung, die große Würze, eine satte, üppige Frucht und charmante Kraft in sich vereinen. Gerne kann man hier dem Spargelgemüse frische Morcheln begeben. Mit seiner frischen, distinguierten Frucht und feinen Rasse ideal zu dieser Art von Spargelgerichten passend ist der 2009er *Chassagne-Montrachet* von BERNARD MOREAU aus dem Burgund. Ganz frisch, knackig, rund und weich, mit zartem Schmelz, feiner Säure und elegantem Holzaroma schmiegt er sich an den Gaumen.

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

### Gebratene Spargeln

- **2010 Riesling Rheinschiefer, Peter Jakob Kühn** Rheingau 17,20 €/Ltr. **12,90 €**
- **2007 Montlouis La Negrette, Le Rocher des Violettes** Loire 19,87 €/Ltr. **14,90 €**
- **2007 Blanc dei Rosis, Mario Schiopetto** Friaul 24,67 €/Ltr. **18,50 €**
- **2009 Valdeorras Louro do Bolo, Rafael Palacios** Galizien 24,67 €/Ltr. **18,50 €**
- **2009 Riesling Kieselberg Grosses Gewächs, Weingut Von Winning** Pfalz 38,00 €/Ltr. **28,50 €**
- **2007 Valdeorras As Sortes, Rafael Palacios** Galizien 41,33 €/Ltr. **31,00 €**
- **2009 Chassagne-Montrachet, Bernard Moreau** Burgund 43,33 €/Ltr. **32,50 €**

Xavier Weisskopf Loire

## XAVIER WEISSKOPFS SANCERRE-KILLER AUS DER TOURAINE

XAVIER WEISSKOPF ist ein Getriebener, ein Perfektionist. Er lebt seine Ideale als junger Weinmacher aus und opfert für die Qualität seiner Weine weitaus mehr als die meisten seiner Kollegen. Mit seinem neuen »kleinen« Sauvignon aus der Touraine wird dies überdeutlich. Er distanziert alle Mitbewerber derart klar, denn dies ist kein geringschätzig vinifizierter Wein. Er wurde aus respektvoll behandeltem Traubenmaterial mit präziser Vinifikation in einen unglaublich feinen, ausdrucksstarken Alltagswein verwandelt. Man spürt geradezu die Leidenschaft und Hingabe, die sich hinter dem simplen Schraubverschluss verbirgt. Mit bebender Säure und gigantischer Saftigkeit mutiert dieser

■ **2010 Touraine Sauvignon** 90/100 | Xavier Weisskopfs neuer, einfacher Sauvignon aus der Touraine ist ein klassischer Vertreter von Herkunft und Rebsorte. Grasige Sauvignon-Aromen mit weit tragender, gelb-grüner Frucht und rauchige Gesteinsnoten umwehen das Nasenbild mit verführerischen, äpfeligen Reflexen, die sich mit saftiger Ananas und tiefgründiger Litschi vermi-

»durchgeknallte« Touraine zum Sancerre-Killer. In dieser qualitativen Liga ist er, jedenfalls mit abgelegten Scheuklappen, anzusiedeln. WEISSKOPF unterstreicht damit ein Mal mehr, dass er als eines der größten Winzertalente an der Loire verstanden werden muss, auch wenn er über kein berühmtes Terroir verfügt. Seine trockenen Chenin Blancs aus Montlouis sind ebenso absolut überragend! Beim 2008er *Touche Mitaine* sind 50% gebrauchte Barriques verwendet worden und der grandiose 2007er *La Negrette* reifte komplett im Holz. Diese Weine haben die Reife auf der Flasche dringend benötigt. Nun stehen sie erst kurz davor vollends aufzublühen.

schen. Ganz saftig, schmelzig und frisch eröffnet er im Mund und zeigt für einen kleinen Sauvignon dieser Preisklasse ungewöhnliche Präzision, würzigen Schliff und üppige Reife. Da er auf Holzausbau verzichtete, liegt der Tenor auf knackiger Frische und beseelt-leidenschaftlicher Frucht mit traumwandlerischem Säurespiel. Dies ist KEIN kleiner Sauvignon, nur der Preis ist absolut minimalistisch.

FRANKREICH



Xavier Weisskopf

- **2010 Touraine Sauvignon** Loire 10,00 €/Ltr. **7,50 €**

