

André Macionga Cuvée

KOLLEKTION 2



Wein erzählt Geschichten. Lassen sie mich eine erzählen...





ANDRÉ MACIONGA CUVÉE

2011 stellte ich mir das erste Mal die Frage: «Wie würde wohl mein eigener Wein schmecken?» Die Auswirkungen auf diese Frage waren für mich wegweisend und prägten meine weiteren Lebensjahre.

Von Jahr zu Jahr entwickelte sich das Cuvetiéeren für mich zu einer immer größer werdenden Passion. Heute sind das Kreieren von Wein und die damit verbundene Gesellschaft «André Macionga Cuvée» feste Bestandteile meines Lebens.

2017 cuvétierte ich zum ersten Mal Weine mit vier Weingütern zusammen. Die kooperative Arbeit und der damit verbundene kreative Austausch mit Winzern aus verschiedenen Regionen ist für mich sehr wertvoll; und immer wieder ein Akt der Inspiration. Dank dieser Zusammenarbeit konnte ich meine Vorstellungen verwirklichen. Dies hatte zur Folge, die André Macionga Cuvée GmbH zu gründen.

Die Cuvées, die wir bisher kreieren durften, sind einzigartige Weine. Sie sind eindeutig aufgebaut und haben Substanz. Lassen Sie sich von Geschmacksbildern am Gaumen verzaubern und setzen Sie sich mit diesen charakterstarken Weinen auseinander. Sie werden zahlreiche Nuancen und Facetten entdecken.

Auf eine weitere Reise durch die Welt der Aromen!

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'A. Macionga'.



ANDRÉ MACIONGA UND DIE WELT DES CUVÉETIERENS

André Macionga, 2013 «Sommelier des Jahres» der F.A.Z. und 2017 «Gastgeber des Jahres» im Gault&Millau, befasste sich schon früh mit der Welt des Weins: «Willst du die Weine kennen, musst du sie probieren». Durch das Eintauchen in die Welt der Aromen und deren Kombinationsmöglichkeiten entwickelte André Macionga bereits in jungen Jahren eine Leidenschaft für verschiedene Geschmackswelten.

« Wein vermag es unglaublich vielseitig und vielschichtig zu sein, unterschiedlich in Textur, Geschmack und Geruch. »

André
Macionga



Geschmackssinne vertiefen

Als 2006 die Zusammenarbeit mit Marie Anne und Tim Raue begann, ermöglichten sie André, Wein auf hohem Niveau zu erkunden. Seine Vorgehensweise: Er wählte eine Region und befasste sich über mehrere Monate intensiv mit dieser. André vertiefte so sein Studium Schritt für Schritt, bis er dieses Gebiet verstanden hatte. Danach wechselte er zur nächsten Region. Oft bereiste er Weingüter, tauschte sich mit Winzer aus, erkundete verschiedene Terroirs und tauchte buchstäblich in die Aromawelt der verschiedenen Weine ein. «Marie und Tim boten mir die Möglichkeit, mich auf Wein zu fokussieren und dabei die feinen Differenzen der Aromen zu erkennen». André bildete sich autodidaktisch zum Weinexperten.

«Es ist wie es ist.»

Auf den Weg des Cuvétierens kam André Macionga durch die Begegnung mit Horst Sauer. «Mit dem Probieren entwickelte sich meine Passion für Wein. Und mit dieser Passion wuchs mein Forschungswille», erklärt André. «Wie würde wohl mein eigener Wein schmecken?!» Dies herauszufinden ermöglichte ihm Horst Sauer. Von Anfang an verstanden sich die beiden sehr gut. So entstand mit wenigen Worten durch übereinstimmende Sensorik der erste gemeinsame Cuvée von Horst Sauer und André Macionga: «Es ist wie es ist.»

André
Macionga

« Mit Wein kann man erleben. Wie ein und dieselbe Flasche Wein sich in einer Stunde komplett verändern kann, das finde ich faszinierend. »



Was heisst Cuvéetieren?

In Frankreich bedeutet «Cuvée» etwas anderes als in Deutschland. In Frankreich wird jede Abfüllung von Wein in Flaschen als Cuvée bezeichnet. Steht auf der Flasche «Grand Cuvée» oder «Cuvée Prestige», weist dies auf eine hohe Qualität des Weins hin. Hingegen ist das deutsche «Cuvée» ein anderes Wort für Verschnitt, eine Mischung aus verschiedenen Rebsorten, was auf Französisch «Assemblage» genannt wird. Hierbei geht es darum, die bestmögliche Qualität des Weins durch die richtige Mischung von einzelnen Rebsorten in eine optimale Balance zu bringen.

Es gibt verschiedene Methoden, Wein zu cuvéeieren. Die wohl bekannteste und klassische ist, den schon gereiften Wein, sortenrein und schon gelagerten, zu verschneiden. Von jedem Fass werden Proben genommen; danach beginnt das Experimentieren auf der Suche nach der perfekten Harmonie.

Sensorisches Komponieren

André Macionga produziert die Cuvéés nach genannter Methode. Im Weinkeller, gemeinsam mit dem Winzer, degustiert er Fass um Fass. Durch diese Probierreihen setzt André Macionga sensorisch ein Geschmacksbild zusammen. Dabei stellt er sich die Frage: «Was könnte zusammenpassen, was nicht?» Durch seine Erfahrung in den letzten Jahren erahnt er schnell, was aus den verschiedenen Aromen entstehen könnte. «Da gibt es zwei schöne Bilder, die vereint werden, und plötzlich resultiert daraus ein komplett neues Gesamtergebnis; ein einzigartiges Bild, welches Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber völlig zu überraschen vermag», so Macionga. Es sind die vielfältigen Möglichkeiten an Komposition, die André Macionga faszinieren.

Eigenschaften optimal vereint

Eine harmonisch abgestimmte Cuvée bietet dem Weinliebhaber oft mehr als ein Wein aus einer einzelnen Rebsorte. Das Cuvéetieren ermöglicht es, Aromen, Körper und Mundgefühl, Frucht und Säure sowie die Ausgewogenheit des Abgangs in ein harmonisches Gleichgewicht zu bringen. Die Eigenschaften der einzelnen Weine stehen so im Einklang miteinander. Sie führen zu einem einmaligen Geschmackserlebnis.

Durch Hinterfragen vielfältig erschmecken

Wer eine Cuvée von Andre Macionga Cuvée trinkt, soll ein Geschmackserlebnis haben. Die Weine von André Macionga sind eindeutig aufgebaut und haben Substanz. Dies ist mitunter ein Grund, weshalb sie sich ausgezeichnet als Speisebegleitung eignen. Und ist der Wein einmal geöffnet und «atmet» er, dann offenbart er dem Genießer alle fünf Minuten eine neue Facette. Das ist spannend, eine wahre Freude. Denn Wein soll Freude bereiten. «Mit Wein kann man erleben. Wie ein und dieselbe Flasche Wein sich in einer Stunde komplett verändern kann, das finde ich faszinierend», erklärt Macionga.

Sich von Geschmacksbildern am Gaumen verzaubern lassen – das sollen alle, die sich mit den Cuvées von André Macionga Cuvée auseinandersetzen. Ein einzigartiges Erlebnis. André Macionga: «Wein bedeutet für mich Leidenschaft, Emotionen, Geselligkeit, Harmonie und Liebe. So vielseitig wie das Leben.»





1 KAMANIMA 2016 / 2015
0,75 L | 1,5 L | 3 L

2 KOMPLEX19 2017 / 2016
0,75 L | 1,5 L | 3 L

3 ES IST WIE ES IST 2016
0,75 L | 1,5 L | 3 L

3 ES IST WIE ES IST 2015
0,75 L | 1,5 L | 3 L

3 ES IST WIE ES IST 2014
1,5 L | 3 L

3 ES IST WIE ES IST 2013
1,5 L | 3 L

3 ES IST WIE ES IST 2012
1,5 L | 3 L

4 NYMPHE VOM MONTFORT 2017
0,75 L

4 NYMPHE VOM MONTFORT 2016
0,75 L



5 UNARTIG 2017
0,75 L | 1,5 L

5 UNARTIG 2016
0,75 L | 1,5 L

6 FREIGEIST 2017
0,75 L | 1,5 L | 3 L

7 HILDA 2017
0,75 L

8 L'ÉTOILE DE BERRU 2010
0,75 L

KAMANIMA 2016

Markus Schneider & André Macionga

Das Projekt Kamanima

Markus Schneider zählt für mich zu den besonderen Winzern Deutschlands. In den letzten zwei Jahrzehnten hat Markus ein Weingut aufgebaut, welches sich zur deutschen Weinelite entwickelt hat. Zehn Jahre ist es her, seit wir das Vergnügen hatten, uns kennenzulernen. Aus dieser Freundschaft, langjähriger Erfahrung und Passion entstand die außerordentliche Cuvée «Kamanima». Ein Wein, vermischt aus den besten Fässern des Gutes, der zackige und spitzige Töne von sich gibt und dennoch enorm rund ist. Wer in den Genuss dieser raren, limitierten Edition kommt, wird sich bestimmt Tim Raue anschließen. Er serviert diesen Wein exklusiv in seinem Restaurant. Da kann man nichts machen – außer weitere «Kamanima» zu genießen.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Kamanima 2016» empfehle ich das folgende Weinglas:

Chiraz Glas

Mehr Informationen
zu den anderen
«Kamanima»
Jahrgängen finden
sie auf unserer
Website.



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Die Reise beginnt extrem rasant und erinnert aromatisch an eine Achterbahnfahrt, die so schnell vorbeizieht, dass es schwer fällt die charakteristischen Züge wiederzugeben. Der Wein präsentiert sich schon jetzt deutlich animalischer, als noch im Vorjahr. Ein junger Bulle, der sich nicht davor scheut, seine Muskeln spielen zu lassen. In seiner Struktur und Konzentration ist der Wein frisch entkorkt trotzdem eher verschlossen, fast schon stallig - typisch für kraftvolle und würzige Weine. In der Nase schreit der Wein nach mehr, will raus, hat unglaubliches Potenzial. Leichte Röstaromen, erinnernd an die eines scharf angebratenen T-Bone Steaks, machen sich bemerkbar. Mit jeder Sekunde wird der Wein animalischer, bündelt seine Kraft und entfesselt diese.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Nun öffnet sich mir der Wein immer mehr. Der im ersten Aromenbild präsenste stallige Eindruck wandelt sich stark. Die Tore scheinen geöffnet, der Bulle wagt die ersten Schritte aus dem Stall. Er wirkt mittlerweile beruhigter. Die in der Nase wahrzunehmenden Röstaromen spiegeln sich nun auch am Gaumen wieder. In Kombination mit volllichten Noten von Cassis, Leder und leichten Zwetschgentönen, ergibt sich ein aufregend tänzelndes Aromenspiel. In der Nase entsteht das Bild einer Räucherei, durchzogen von Szechuanpfeffernoten. Das Rauchige setzt sich auch am Gaumen fort. Noten von Salami breiten sich aus. Hinzu kommen im Geruch deutliche Töne von angeflämmtem Zelernholz, aber auch dezent eisenhaltige Aromen machen sich bemerkbar.

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Zu den Räucheraromen gesellen sich nun würzige Kräutertöne von Rosmarin und Majoran. Im Zusammenspiel mit dunklen Beerenfrüchten ist der anfänglich unruhig wirkende Jüngling nun zu einem erwachsenen Mann herangewachsen, sodass der Wein allmählich geschlossener, gefasster, fast schon gediegen und ein wenig romantisch wirkt. Aufgrund seiner Jugend, erfährt der Gaumen trotz alledem noch immer eine knackige Taninstruktur, welche nun jedoch wesentlich ausgewogener eingebunden wirkt und auf die unglaubliche Lagerfähigkeit hindeutet. Wunderbar zum Vorschein kommt hier, wie selbst mit nur einem kleinen Schluck das Gefühl am Gaumen extrem mundfüllend ausfällt, ohne jedoch dabei ölig oder überextrahiert zu wirken.

O₂

KOMPLEX19 2017

Klostermühle Odernheim & André Macionga

Das Projekt Komplex19

Es gibt nur wenige deutsche Rotweinproduzenten, die mich in den letzten Jahren kontinuierlich so überzeugt haben wie die Klostermühle in Odernheim. Dementsprechend war es mir gleich zu Beginn ein Anliegen, gemeinsam eine Rotweincuvée zu schaffen. Die ersten Fassproben im Keller der Klostermühle beeindruckten mich und waren vorzüglich. Das gemeinsame Cuvéetieren mit dem Winzer des Gutes, Thomas Zenz, stellte sich als großes Vergnügen heraus. Der Name «Komplex19» spiegelt sich in der Sinnesfreude dieses Weins wieder: Diese Cuvée ist Komplex, eine Geschlossenheit, ein Kreis. Was es mit der Zahl Neunzehn auf sich hat, das bleibt ein Mysterium. Oder vermögen Sie dieses Rätsel zu lösen?

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Komplex19 2017» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

Mehr Informationen
zu den anderen
«Komplex19»
Jahrgängen finden
sie auf unserer
Website.



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Der Nase werden die Tore zu einem vielschichtigen Komplex geöffnet, welcher vor inniger und kraftvoller Konzentration nur so strotzt. Einige Räume erzählen von beerigen Strukturen, von tannennadelartiger Würze und von ausgezeichneten Taninstrukturen, andere von Eukalyptustönen, von tiefroten Kirschen mit ihren zarten Bitter- und Säurenoten. Und trotz der vielen unterschiedlichen Räume, sind all diese durch eine dichte Würze miteinander verbunden. Es entsteht ein sehr moderner Komplex, welcher an den vorherigen, ein wenig zarteren und charmanteren Jahrgang erinnern lässt. Hier wird das Spiel fordernder - man muss sich anstrengen, was jedoch große Spannung und Neugierde erzeugt. Wie bei einem guten Buch, ersehnt man sich den zweiten Teil des Weines.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Es wird immer differenzierter und eleganter. Während die Würze filigraner und subtiler wirkt, entwickelt der Wein fast leichte Noten von Wacholderbeeren und Zitronenthymian. In der Nase entfaltet sich der Eukalyptus weiter. Die Burgundertöne werden zurückhaltender, das Aromenbild wird breiter. Es trägt eine unglaublich animierende Säure und ein tolles Spiel mit Sauerkirschnoten. Die Fülle und Konzentration werden auf der einen Seite immer weicher und seidiger, auf der anderen aber auch rassiger und würziger. Allein die Farbe ist mittlerweile so in sich geschlossen und konzentriert, dass sie an ein Gemälde erinnern lässt. Es trägt einen wunderschönen Glanz, welcher durch die immer weicher werdende Gerbsäure hervorgebracht wird und den Trinkfluss so animierend gestaltet.

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Die mittlerweile mildere und trockene Taninstruktur lässt nun die immer präsenten Kirschnoten auf Seite der Süße in Marzipantöne übergehen. Mit jedem weiteren Atemzug gewinnt die Cuvée an Facettenreichtum und Dimension dazu. Es ergibt sich ein dichtes Geruchsbild, geprägt von orientalisch anmutenden Tönen und leichtem Kümmelgeruch. Kamillentöne sind sowohl in der Nase bemerkbar, als auch am Gaumen, wo er seidig weich wirkt und alles andere als eine Fruchtbombe darstellt. Mit der Würze aus Tannennadeln und der Filigranität der leichten Wacholderblüten ergibt sich ein ausgewogenes Abbild aller drei Sauerstoffstufen, welche aus unterschiedlichen Richtungen kamen und nun an einem Ort zueinander finden.

O₂

ES IST WIE ES IST 2016

Horst Sauer & André Macionga

Das Projekt Es ist wie es ist

Mit «Es ist wie es ist» fing alles an – mein Einstieg in die wunderbare Welt des Cuvéetierens. In den vergangenen Jahren der Zusammenarbeit hat sich für mich das Weingut Horst Sauer zu einem Ort der Inspiration entwickelt. Horst und ich sind – weintechnisch gesehen – wesensgleich. Die Zusammenarbeit verläuft stets übereinstimmend und ohne viele Worte. Horst Sauer ist ein Künstler und meiner Meinung nach der größte Winzer der Region Franken. «Es ist wie es ist» sind vielschichtige Weine mit außergewöhnlichen Aromen und komplexen Geschmacksbildern, welche einzigartige Geschichte erzählen, geradezu alle Sinne fordern und Weinwissen auf neue Ebenen hebt.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Es ist wie es ist 2016» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

Mehr Informationen zu den anderen «Es ist wie es ist» Jahrgängen finden sie auf unserer Website.



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

In der Nase präsentiert sich der Wein sofort intensiv, konzentriert und sehr sehr präsent. Die Fülle an Kraft, Aromatik und, trotz allem, tänzelnder Leichtigkeit spiegelt die enorme Authentizität des Projekts wieder. Jedes Jahr anders und trotzdem gleich - die Handschrift in der nun sechsten Cuvée mit Horst Sauer ist unverkennbar. Das aromatische Bild, die Rebstöcke, die Trauben, die einzelnen Fässer an die Grenzen zu bringen, ist immer wieder aufs Neue eine Freude. Demnach spiegelt auch Cuvée Nr.6 mit Basisjahrgang 2016 den Ursprung wieder: die Weine waren immer - und sind es auch hier - ein wenig extremer und lauter, durchwachsender und aussagekräftiger. Die Reife und auch Frische des Weins springt meine Nase direkt an. Dieser Wein ist alles andere als langweilig.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Nun erweckt die erste Fülle am Gaumen fast den Anschein, als wolle sie einen erschlagen, jedoch gibt eine frische Säure dem Wein wieder die nötige Leichtigkeit. Eine Cuvée, die extrem fordernd und ernsthaft ist. Merkbar wird die Textur noch etwas dichter und ölig, jedoch bewusst nicht buttrig. Am Gaumen eine Flut an exotischen Früchten und Gewürzen. Es fiel mir noch nie so schwer einen Wein zu definieren, da sich nach jedem Schluck die Aromenvielfalt gefühlt verdoppelt. Es wäre meiner Meinung nach vollkommen falsch diesen Wein geschmacklich in ein Raster einzuordnen. Aufgrund seiner Zusammenstellung ist er weder frisch, noch reif, weder gelb, noch grün, noch fruchtig, noch süß. Ein Wein, bei dem der Name wortwörtlich genommen werden sollte.

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Das Aromenkarussell wird nochmals wilder und exotischer. Es erinnert an frisch gepflückte Quitte, in die der Rezipient gerade reinbeißt - ein dichtes, konzentriertes Gefühl, gepaart mit einer sanften Taninstruktur. Dazu eine Würze, an Heu erinnernde Aromen und eine deutliche Cremigkeit im Mittelteil, was das Erlebnis dieser Cuvée ätherisch und geheimnisvoll erscheinen lässt. Aromatisch gesehen befindet sich der Wein nun an einer Stelle, wo er kaum noch zu fassen ist. Selten ist es uns gelungen ein derartiges Aromenspiel in solch einer Eleganz zu präsentieren. Für all jene, die schon in den Genuss gekommen sind, einen der „Es ist wie es ist“ Cuvées zu genießen, wird Nr. 6 erhobenen Hauptes vorausgehen. Der vielleicht beeindruckendste Wein, den ich je cuvéeieren und genießen durfte.

O₂

NYPHE VOM MONTFORT 2017

Klostermühle Odernheim & André Macionga

Das Projekt Nympe vom Montfort

Die Zusammenarbeit mit dem Weingut Klostermühle Odernheim bereitete mir von Anfang an große Freude. Schon seit einigen Jahren kenne und genieße ich die vom Weingut selbst produzierten Weine. Sie treffen meinen Geschmack in höchstem Grade. Mit der «Nympe vom Montfort» ist eine Cuvée entstanden, die für mich ein geniales Zusammenspiel von typischem Wein des Weinbergs und einer individuellen, persönlichen Idee von Aromen und deren Umsetzung zum Ausdruck bringt. Diese Cuvée überzeugt alleine schon durch die Geschmackswelt ihres Ursprungs, dem Weinberg Montfort. Ein Weinberg, den ich zu den außergewöhnlichsten und interessantesten Burgunderweinbergen Deutschlands zähle.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Nympe vom Montfort 2017» empfehle ich das folgende Weinglas:

Burgunder Glas

Mehr Informationen
zu den anderen
«Nympe vom Montfort»
Jahrgängen finden sie
auf unserer Website.



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Direkt begrüßt mich die Cuvée in ihrer vollen Schönheit. Erinnerungen an den vorherigen Jahrgang sind hier sehr präsent. Es scheint, als ob die Nympe mit der zweiten Cuvée ein Stückchen erwachsener und selbstbewusster geworden ist. Sie schwebt nun auf breiteren Schultern. Nach dem ersten Schluck nehme ich die Frische von Holunder, die Frucht von reifer Williams Christ Birne und die Würze von frisch geschrotetem weißen Pfeffer war. Am Gaumen präsentiert sich eine wunderschön seidige Textur mit dezenter, frischer Säure. Die gelben Fruchttöne ziehen sich sehr eindeutig durch das Geschmacksbild. Ein leichter Geruch von Holunder, durchsetzt von weichen Klängen, erweckt die Nase. Darauf folgend mischt sich ein Hauch von weißem Pfeffer dazu.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Die Dichte Textur des Weines wandert nun fast in einen ölig-buttrigen texturellen Trinkfluss über. Allerdings: mit frischer, leicht exotischer Frucht, die das Aromaprofil in alle drei Dimensionen wachsen lässt. In der Nase wird die Aromenwelt immer konzentrierter und kompakter. Eine Verbindung aus Würze, Kräutertönen und einem Hauch Sternanis komplettieren den Ersteindruck, dass diese Cuvée in ihrem Konstrukt etwas erwachsener geworden ist. Der Wein wirkt einerseits sehr harmonisch, andererseits auch etwas wild und laut.

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Mit viel Luft erinnert der Wein zunächst an Dörrobst. Würzige, lederne Töne kommen hinzu. Die Veränderung durch Sauerstoff ist erstaunlich. Der Wein entwickelt viele vitale Töne. Zu bemerken ist, dass der Wein, nun im optimalen Stadium, seinen Facettenreichtum zeigt und somit auch in seiner Jugend mit genügend Sauerstoff und Zeit seine Langlebigkeit präsentieren kann. Alles wirkt dichter, verschworener und intensiver. Keines der vorherig genannten Aromen möchte die Hauptrolle spielen, sondern am Ende strahlen sie ein formvollendetes Bild aus. Die Nympe wirkt erwachsener - ein aromatisches Abbild des Weinbergs Montfort, übersetzt in meiner Idee des Verschnitts.

O₂

UNARTIG 2017

Neverland & André Macionga

Das Projekt Unartig

Im Herbst 2015 wurde ich auf das im Rhein Hessischen Vendersheim liegende Weingut Neverland aufmerksam. Die Brüder Sebastian und Marcel Class luden mich zu einer privaten Wein-Degustation ins Neverland ein. Nach einigen Besuchen auf dem Weingut und gemeinsamen Degustationen entschlossen wir uns, zusammen ein Projekt zu starten. Nachdem wir die Cuvée kreierte hatten und der ganze Prozess abgeschlossen war, verkosteten wir gemeinsam die erste Flasche. Das Wort «Unartig» wurde ausgesprochen und war auf Anhieb einleuchtend und zweifellos der richtige Name für diesen Wein. Diese Cuvée zeigt sich in zahlreichen Facetten. «Unartig» ist ein Unikat. Frivol, keck und selbstsicher.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Unartig 2017» empfehle ich das folgende Weinglas:

Chardonnay Glas

Mehr Informationen
zu den anderen
«Unartig»
Jahrgängen finden
sie auf unserer
Website.



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Die frisch aufgezugene Flasche gibt einen vielschichtigen und sehr jugendlichen, jedoch gleichzeitig dichten und komplexen Charakter ab. Durchzogen von Nashi Birnen und subtilem Holunder weist die Cuvée bereits jetzt eine tiefe Persönlichkeit auf. Trotzdem deutet das Geruchsbild auf einen langen Weg zur wahren Entfaltung hin. Am Gaumen wird der Rezipient von starker Spannung und Säure herausgefordert. Gepaart mit einer tollen Würze entsteht ein sehr rassiges Bild, welches anfangs unbequem erscheinen kann, jedoch gewiss in großer Komplexität endet. Als Folgejahrgang von 2016 entspricht dieses Geschmacksprofil der richtigen Spannung.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

In der Nase entsteht nun ein offenes, schönes Burgunderbild. Zu der primären Exotik mischen sich Gerüche in dunklem Grün. Tannennadeln und nasses Gras in Zusammenspiel mit dichtem, eiskaltem Holunderwasser ergeben ein fast mediterranes Gefühl. Hinzu kommen Noten von etwas Rosmarin und Thymian, aber auch eine gewisse Frucht Komponente. Ich rieche Galiamelone, einen kurzen Hauch von Banane und den Geruch von Orangenzeste einige Sekunden nach dem Schälén, welche allesamt die Exotik wieder in Balance rücken. Auch geschmacklich geht der Wein einen Schritt weiter. Durch den Einklang aus Spannung, Würze und den toastigen Tönen von Brioche ergibt sich ein fast schon konservatives Bild. Ist das noch unartig?

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Aus Orange werden mittlerweile äußerst leichte, helle, nektarinenartige Töne. Im nächsten Zug entfachen im Burgunderglas Aromen von Marillen und Vanille. Und trotzdem bleibt das Geruchsprofil dem Anfang der Reise treu: säuerlich grüne Aromen und ausgewogene Würze erhalten die Kernkomplexität. In diesem Dritten Stadium dieser Cuvée entfaltet jeder aufeinander folgende Schluck eine neue Facette. Hinzu kommen Aromen von Mango und leichter Minze, von Pomelo und Grapefruitzeste. Emotional erinnern sie mich an einen unbeschwerten Spaziergang am Strand. Dieses Bild stimmt mich extrem zufrieden, gerade im Rückblick auf den Ursprung und den Namen dieser Cuvée. Unartig 2017 wird uns in den nächsten Jahren noch viel Freude bereiten. Zum Wohle!

O₂

FREIGEIST 2017

Dreissigacker & André Macionga

Das Projekt Freigeist

Die Weine des Weinguts Jochen Dreissigacker gehören seit Tag Eins meiner großen Leidenschaft zum Gerbsaft zu meinen absoluten Favoriten. Die Authentizität seiner Weine fasziniert mich seit langem. Es gibt nur sehr wenige Winzer, die so konsequent und in Weltklasse-Qualität solch diverse Rebsortenstile - dennoch sortenrein - in Perfektion und spielerischer Selbstverständlichkeit auf die Flasche füllen. Mit dem Projekt Freigeist sind wir, wie der Name vermuten lässt, in die Verschmelzung seiner grandiosen Fässer und deren äußerst unterschiedliche Weinstile gegangen und haben daraus ein Unikum kreiert. Weit weg von Normen, Richtlinien und anderen Interessen. Freigeist, ein Wein, wie sein Name.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Freigeist 2017» empfehle ich das folgende Weinglas:

Bordeaux Glas



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Mit dem Öffnen der Flasche breitet sich eine Aura von großer Freiheit, von unendlicher Weite an Möglichkeiten aus. Wie ein Geist zieht schlagartig eine wonnige, an Quitten erinnernde Säure durch den Geruchssinn. Durch die anschließende Entstehung einer Atmosphäre, ähnlich der von Gletscherwasser, wird die Nase jedoch wieder beruhigt. Geprägt von Nusstönen in Verbindung mit Nashi Birnen-Nuancen hinterlässt dieser Weißwein ein fesselnd aggressives Geruchsbild, welches in der Nase Konzentration und Stoff entwickeln lässt. Geschmacklich malt die Cuvée ein Aromengemälde aus kolossalen Grün- und Gelbtönen. Es balanciert knackig hellgelbe Früchte und Hefeextrakte, Säure und Textur in unfassbarer Perfektion.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Nach bereits geringer Zeit hat der Wein nochmals an Aromen und Textur zugenommen. Die Kraft des Fasses, seine leichten Vanilletöne, werden langsam deutlicher, ohne jedoch den Wein vordergründig zu beherrschen. Sie ummanteln vielmehr die anfänglichen Aromen und binden sie ein. Das Geruchsgebilde ist zu einem Kontinuum gewachsen, welches die unglaubliche Fülle und Textur dieser Cuvée unterstreicht. Am Gaumen geht es in kleinen aber feinen Schritten weiter. Extraordinäre Burgundertöne sind nicht zu missachten und lassen in Verbindung mit einer dezenten Würze die Linie in alle drei Dimensionen wachsen. Es ergibt sich ein Verschnitt aus der Textur von hellen Burgunderrebsorten und einer knackigen Säurestruktur, welchen ich so noch nie erleben durfte.

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Seine konstante Länge scheint immer weiter zu gehen. Es ergibt sich durchweg zwar ein sehr konstantes Bild, allerdings eines in Perfektion. Die Nase erzählt weiterhin von einer dichten, konzentrierten Eleganz und auch der Glanz ist noch immer beständig. Trotz alledem ist der eingezogene Sauerstoff deutlich erkennbar. Am Gaumen wird es seidig, Noten von Tonkabohnen werden deutlich und erinnern an ein verwässertes Destillat. Der Nachhall hat alles, was man sich wünschen kann: Konzentration, Stoff und Glanz. Eine konstante und doch bewegliche Linie, die seines Gleichen sucht. Ein wahres Unikat. Diesem noch sehr jungen Wein tut Sauerstoff sehr gut. Freigeist im Jahrgang 2017 kann man bedenkenlos reifen und lagern lassen, auch wenn er bereits jetzt sehr viel Trinkfreude bringt.

O₂

HILDA 2017

Klostermühle Odernheim & André Macionga

Das Projekt Hilda

Lange Zeit schon war es mir ein Anliegen mich mit einer meiner aller liebsten Rebsorten ausführlich zu befassen, dem Riesling. Mit dem von der Klostermühle erworbenen, grandiosen Weinberges Disibodenberg hat sich hier nun die Möglichkeit ergeben, sich dem Thema zu widmen und sich kreativ auszutoben. Dass die Klostermühle auch die Rebsorte Riesling hervorragend beherrscht, war mir schon lange bewusst. Jedoch, dass hier so unterschiedlich voneinander profitierende Charaktere warten und mich so emotional mitreißen, macht mich sehr glücklich... Hilda ist eine Sinfonie des Weinbergs, meine Interpretation dessen und eine persönliche Herzensangelegenheit. Auf ein Glas Hilda!

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Wein «Hilda 2017» empfehle ich das folgende Weinglas:

Bordeaux Glas



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Frisch aufgemacht präsentiert sich die Cuvée Prestige sehr stoffig mit direkter Linie und trotzdem äußerst elegant. Das Spiel aus Körper und Säure ergibt hier ein hochkomplexes Aromenbild, welches wunderschön die Herkunft reflektiert. Ihre Würze, ihre Frische, ihre Mineralität und auch ihre Dichte spiegeln den Weinberg Disibodenberg hervorragend wieder. Die Mischung aus kühleren und wärmeren Lagen macht ihn so unglaublich komplex. So marschiert der Wein geradlinig an den Gaumen. Die unendliche Länge wird von der Säure getragen und streckt das Aromenbild und die Komplexität immens. Frische, grüne Säure und die Textur des Weines sind im Geruchssinn angenehm auffällig. Und trotzdem ist zu erahnen, dass der Wein noch etwas Zeit benötigt.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Mit etwas Sauerstoff wirkt die Nase aromatisch gesehen nochmal deutlich lauter, aber auch der Gaumen ist jetzt angekommen. Aromen von Quitte, Birne, Minze und auch ein wenig Thymian spiegeln sich dezent aber hochkomplex wieder - all das macht den Wein zu einer wilden Fahrt durch den Garten. Es bildet sich zudem eine sehr dichte Textur in ausgewogenem Zusammenspiel mit dem bereits deutlich gewordenen Aromenbild, die den Eindruck rechtfertigt, dass es sich hier um ein absolut hervorragendes gereiftes Lesegut handelt. Durch die hohe Komplexität der einzelnen Zellen, wird das Aromenspiel von unglaublicher Spannung getragen. Die Frische und die Würze wirken niemals sättigend, sodass man sich sicher sein kann, dass das Glas nicht lange gefüllt bleiben wird.

O₂

DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Zum Ende der Reise, während die Flasche sich langsam dem Ende neigt, steht das mit Abstand beste Glas noch bevor. Sauerstoff tut dem Wein unglaublich gut. Das Geruchsbild scheint nun stilvoll angekommen zu sein. Die vorher beschriebenen Aromen werden nun bei jedem Schluck deutlich reflektiert. Jeder einzelne Aspekt ist weiterhin sehr präsent, wobei mittlerweile keiner die Hauptrolle übernehmen möchte. Der Wein ergibt somit das Bild eines perfekt funktionierenden Zusammenspiels. Hilda ist mal laut, mal leise, jedoch immer sehr präsent. Eine selbstbewusste Riesling Cuvée Prestige mit Ecken und Kanten und zugleich voller Harmonie. Mein absoluter Lieblingsriesling!

O₂

L'ÉTOILE DE BERRU 2010

Adam Mereaux & André Macionga

Das Projekt L'Étoile de Berru

Adam Mereaux lernte ich vor ein paar Jahren als kleines, selbstbewusstes Haus kennen, welches konsequent seinen Stil mit riesigem Aufwand betreibt. Allein die unzähligen Fassproben und das Testen der Stillweine sind jedes Jahr ein Highlight meines Kalenders. Mich hier verwirklichen zu können und in jenem Kontext das Schaffen anderer Regionen erkunden zu dürfen, bereitet mir große Freude. Da Champagner ja ein weitaus zeitaufwendigeres Projekt ist, floriert unsere Zusammenarbeit schon seit geraumer Zeit, was sich auch in vielen weiteren Folgejahrgängen noch zeigen wird. Umso mehr freue ich mich nun endlich meine erste, sehr außergewöhnliche Cuvée aus der Champagne zu präsentieren. Ein großer Wein in sprudelndem Mantel.

Das optimale Weinglas

Das Weinglas spielt die entscheidende Rolle, damit sich ein Aromabild perfekt entfaltet. Zum Champagner «L'Étoile de Berru 2010» empfehle ich das folgende Weinglas:

Chardonnay Glas



ERSTES GESCHMACKSBILD

Nach frisch aufgezogener Flasche

Unmittelbar nach dem Öffnen der Flasche entsteht ein unglaublich lebhaftes Bild von einem erfrischenden Tag am Meer. Eine aromatische Welle von exotischen Aromen, geprägt von gelb-grünen Steinfrüchten, trifft auf den Rezipienten. Mit einer sanften, warmen Brise mischen sich lange, dichter werdende Hefetöne hinzu. Am Gaumen setzt sich das Bild einer aufregenden See fort: Die ruhige und dichte Perlage überbringt gewisse Fruchtaromen in violetten Tönen wellenartig und intensiv. Es ergibt sich ein Bild von intensiv voller Textur. Die leichte Säure erinnert an die einer Pampelmuse und leitet das violettfarbene Aromenbild elegant in markante Grüntöne über.

O₂

ZWEITES GESCHMACKSBILD

Mit etwas Sauerstoff

Mit Luft wird die See ruhiger, der Strom eindeutiger. Anfangs wild und ungezähmt setzt sich nun ein klarer, dichter Fluss durch, elegant und burgundisch anmutend. Die nun gerade Linie bindet die ursprünglichen Primärfrüchte deutlicher ein, es wird ruhiger, klassischer und die anfangs violetten Töne gehen in apfelgrüne Aromen über. Mandeltöne machen sich im Trinkfluss in Form einer gewissen Laktik bemerkbar. In der Nase breitet sich eine schöne Würze, gepaart mit leichten Safrantönen und einer Bitterkeit von Walnüssen aus. Es wird deutlich weniger und rassiger. Ein handwerklich wunderschön ausgeführtes Produkt.

O₂

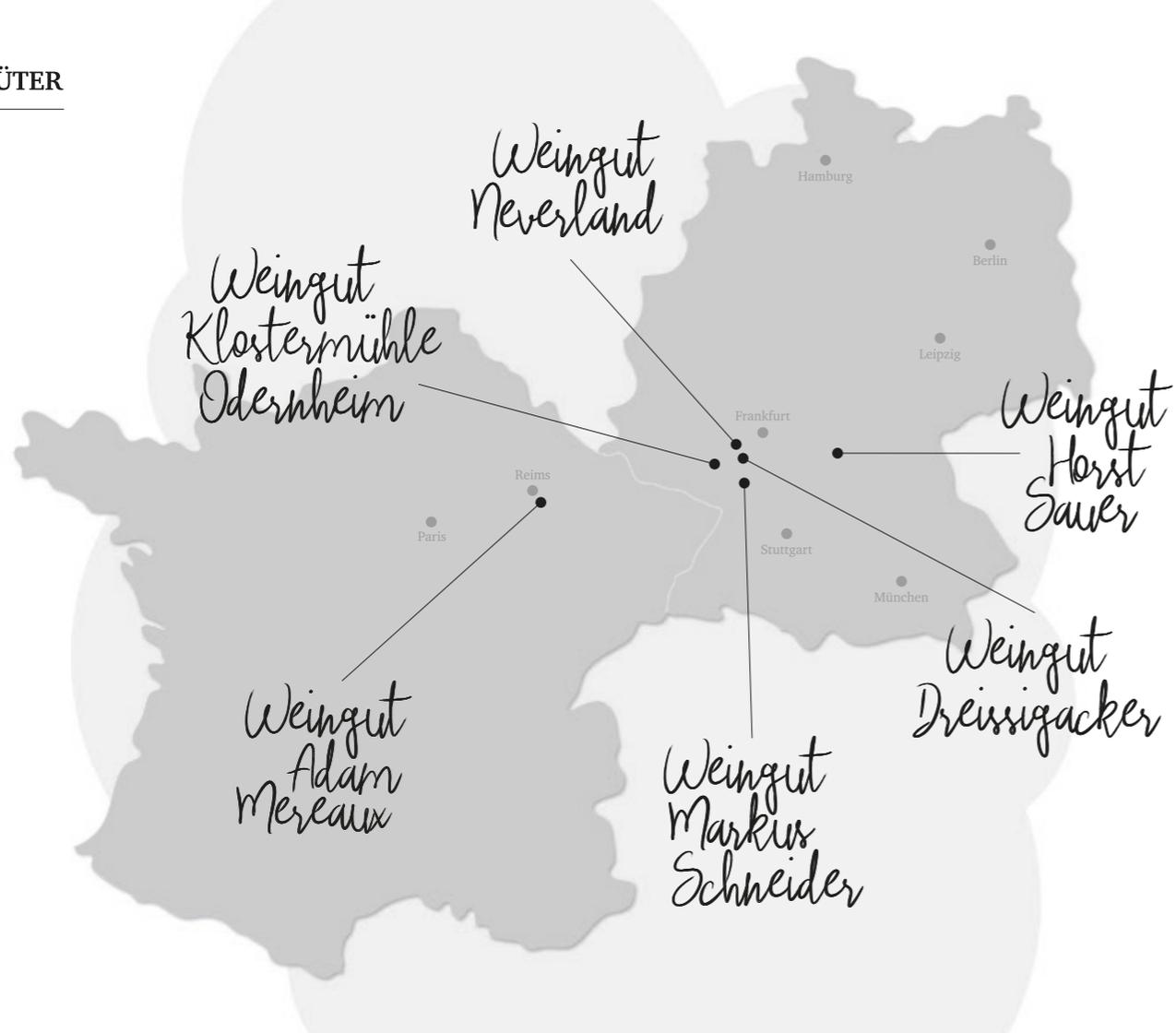
DRITTES GESCHMACKSBILD

Mit viel Sauerstoff

Anfänglich violett wirkende Aromen übergangen, enden nun in gelben fast orangenen Früchten und der Champagner wird selbstbewusster und auch kantiger, behält dabei jedoch stets seine Harmonie, welche vor allem durch den Einklang aus Textur, Aromatik und Nachhall zum tragen kommt. In Verbindung mit der besonders geringen Dosage ergibt sich so ein beeindruckendes Zusammenspiel aus Säure, Zucker und Grundwein. Das außerordentlich avantgardistische, durch Zitrusfrüchte, Apfelsäure und dezente Kräuternoten geprägte, fast schon mediterrane Aromaprofil, gepaart mit seiner enormen Weingkeit und cremigen Textur, ergibt eine äußerst lange Reise am Gaumen.

O₂

WEINGÜTER



HORST SAUER

Das Weingut Horst Sauer im fränkischen Escherndorf ist eines der meistprämierten in Deutschland. 2017 kürte der Gault Millau Horst Sauer zum Winzer des Jahres. Horst und seine Tochter Sandra Sauer betreuen zusammen über 18 Hektar der besten Weinberge Frankens, darunter den Lump und den Fürstenberg. Auf diesem Weingut finden sich Rebsorten wie Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Weissburgunder, Bacchus, Scheurebe oder Spätburgunder. Das Ergebnis sind herausragende Weine mit unverwechselbarer, konzentrierter Frucht und hoher Lebensdauer.

www.weingut-horst-sauer.de



MARKUS SCHNEIDER

Der Name Markus Schneider gehört zu den bekanntesten in Deutschland und steht für den Begriff «neues Wein-Deutschland» wie kaum ein zweiter. Das Gut umfasst 92 Hektar, auf denen 800.000 Flaschen im Jahr produziert werden, welche auf einigen der besten Weinkarten der Welt zu finden und bereits wenige Monate nach ihrer Premiere vergriffen sind. Eine Erfolgsgeschichte Made in Germany, ohne lange Tradition - dafür mit viel Herz.



www.black-print.net

KLOSTERMÜHLE ODERNHEIM

Das Weingut Klostermühle Odernheim liegt im Herzen des Weinbaugebietes Nahe in Rheinland-Pfalz. Es entstand im frühen Mittelalter als Wirtschaftshof des Klosters Disibodenberg und steht damit für über 1000 jährige Weinbautradition. Der Weinberg «Montfort» gehört zu den steilsten der Welt. Das Weingut bewirtschaftet über 13,5 Hektar, auf denen im Jahr ca. 110.000 Flaschen produziert werden, davon 30.000 Flaschen Sekt und 3.000 Flaschen Brände. Zu den Rebsorten gehören Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling und Gewürztraminer.

www.weingut-klostermuehle.de



NEVERLAND

Das Weingut Neverland zählt zu den spannendsten Weingütern Deutschlands. Neverland ist ein Ort, der inspiriert und ein einzigartiges Weinerlebnis möglich macht. Hauptverantwortlich dafür sind Sebastian, Julia und Marcel Class, die das Weingut gemeinsam führen. Sie kreieren unkonventionelle Weine, die beeindruckend sind. Julia, Marcel und Sebastian Class spielen mit Traditionen und schaffen gleichzeitig Räume für neue Perspektiven. Auf dem im nördlichen Rheinhessen gelegenen Weingut gedeihen auf 15 Hektar hauptsächlich zwei Gruppen von Reben: zum einen die teilweise mehr als fünfzig Jahre alten Bukett-Rebsorten Bacchus, Huxelrebe, Scheurebe, Gewürztraminer und Müller Thurgau; zum anderen die Burgunder-Rebsorten: Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder, sowie Cabernet Sauvignon.

www.neverland-wine.de



DREISSIGACKER

Jochen Dreissigacker bekam vor einigen Jahren die Möglichkeit das elterliche Gut zu übernehmen und gestaltete im Zuge dessen den Weinanbau nach seinen ganz persönlichen Vorstellungen. Dabei erwuchs aus Gutem Herausragendes, aus Wohlschmeckendem Aufregendes und aus Gefälligem Charakterstarkes - und das, indem er sich ausschließlich auf die einzigartige Beschaffenheit dieser Lagen, auf lokale klimatische und mikroklimatische Bedingungen und auf seine ausgeprägte Weinbesessenheit verließ. Ökologie, Nachhaltigkeit und der sorgfältige Umgang mit den natürlichen Ressourcen veränderten nach und nach das Gesicht der Flächen. Phantasie und Pragmatik waren dabei seine täglichen Helfer auf der Suche nach dem perfekten Wein. Inzwischen haben sich einige der von Jochen angebauten Weine eine gewisse Bedeutung verschafft. Im Weingut Dreissigacker entstehen so aufregende, gelegentlich sogar kantige Weine in herausragender Qualität.

www.dreissigacker-wein.de



ADAM MEREAX

Der Weinberg von Adam Mereaux liegt in der Montagne de Reims und vereint so zwei Regionen - Berru und Verzenay - zu einer Leidenschaft: LE CHAMPAGNE! Das Gebiet ist bekannt für die Produktion von feinen Chardonnay-Trauben, die dem Wein seine geschätzte Frische verleihen. In Verbindung mit vier Generationen von Know-How und Leidenschaft entstand so ein Champagnerhaus, welches das Qualitätsniveau unter einer Vielzahl von verschiedenen Produkten immer wieder übertrifft. Das Weingut setzt sich für eine nachhaltige Weinbauzertifizierung und hohe ökologische Standards ein. Estelle repräsentiert die vierte Generation des Champagnerhauses. Unser junger Winzer versucht die Traditionen der vorangegangenen Generationen, die im Weinherstellungsprozess verwurzelt sind, zu bewahren und dem Familienbetrieb einen modernen und femininen Touch zu verleihen.

[www.instagram.com/
champagne_adam_mereaux](https://www.instagram.com/champagne_adam_mereaux)

KONTAKT

André Macionga Cuvée GmbH

Bülowstr. 65
10783 Berlin
Deutschland

Geschäftsführer:
André Macionga & Frank Veit

Tel: +49 (0) 30 98 55 91 68
info@andremaciongacuvee.com
www.andremaciongacuvee.com



www.andremaciongacuvee.com