



VIK GREIFT AN

Es ist ein gigantisches Premiumprojekt: 4.300 Hektar Land in zwölf Tälern, davon 303 Hektar bepflanzt, sechs Rebsorten, nur Rotwein. Vorher wurden **6.000 Bodenproben** gezogen. Der Wein heißt Vik. Er trägt den Namen des norwegischen Investors **Alexander Vik**. Die ersten drei Jahrgänge sind auf der Flasche, obwohl die neue, in die Weinberge eingegrabene Bodega erst für die Ernte 2014 fertig gestellt sein wird. 2009, 2010 und 2011, wobei der 2011er ganz klar zeigt, in welche Richtung sich der Stil entwickeln soll. Kraftvoll und dicht, unverkennbar Chile, aber doch auch mit deutlich französischer Handschrift. Kein Wunder, verantwortlich sind schließlich Patrick Valette, Ex-Mitgesellschafter von Château Pavie, und Gonzague de Lambert. Es wird nur einen Wein geben. Partien, die nicht gut genug sind, werden verkauft. Der Preis wird am Ende bei rund 100 Euro liegen, Fachhändler können den Wein ab Hafen Hamburg für 49 Euro beziehen.

„PINOTPHILES“ GIPFELTREFFEN

Alles im Zeichen des Pinot Noir: 48 Top-Winzer aus acht Ländern treffen sich am **9. März 2014** im Dorint-Parkhotel Bad Neuenahr zum **Spätburgunder Symposium**. Pinot-Spezialisten aus Deutschland, Frankreich, der Schweiz, Italien, Neuseeland, Südafrika, den USA und Österreich präsentieren dabei ihre Gewächse. Neben der Spätburgunder-Leistungsschau haben die Veranstalter, das International Wine Institute und die Kommunikationsagentur Shapefruit AG am Samstag (8.3.) ein Symposium mit aktuellen Themen und internationalen Dozenten auf die Beine gestellt. Master of Wine Markus Del Monego übernimmt die Moderation. Am Samstagabend gibt es ein 5-Gänge-Galamenü von Hans Stefan Steinheuer (Steinheuers „Zur Alten Post“, 2 Michelin-Sterne), bei dem jeder Gang von jeweils zwei Spätburgundern begleitet und von Markus Del Monego kommentiert wird. www.spaetburgunder-symposium.de



Champagner-Serie von Zwiesel 1872

Zwiesel 1872 hat die Gourmetglasserie Wine Classics um drei Champagnergläser erweitert. Die Gourmetgläser für Blanc de Blancs, Rosé-Champagner und Prestige Cuvées sollen die Aromenbildung verschiedener Champagnerstile fördern und den Geschmack intensivieren. Preise ca. 15 bis 18 Euro für die Gastronomie und rund 40 Euro im Einzelhandel.

„Wieso ich die Herausforderung im Rutz angenommen habe, ist genau diese Tiefe und Breite von deutschen Weinen, speziell beim Riesling. Das Konzept wird bleiben: kein Bordeaux, keine neue Welt.“

Da ich vor zwei Jahren schon einmal im Rutz gearbeitet habe, kenne und teile ich Billys Geschmack. Den werde ich weiter vertreten, auf meine Art und Weise.“

Christoph Geyler,
Rutz Restaurant Weinbar
Berlin



OTO: CLAUDIA WOHLENDING-HIPP