



Neu im Markt

In der Rubrik „Neu im Markt“ stellen wir deutsche und ausländische Weine und Betriebe vor, die neu auf den Markt kommen oder kommen sollten. Der Fokus liegt dabei auf Weinen, die nicht an jeder Ecke zu finden sind und die primär für den Einsatz im Bereich Fachhandel/Gastronomie sowie im ambitionierten Lebensmitteleinzelhandel konzipiert sind.

Chateau Changyu Moser XV Weißer Cabernet

Im Jahr 1892 gründete Zhang Bishi, ein chinesischer Diplomat, in Yantai die Zhang Yu Wine Company. Heute ist die Yantai Changyu Pioneer International Company Ltd eine Unternehmensgruppe mit internationaler Beteiligung. Zu den Eigentümern gehören u. a. Illva (Amaretto di Saronno, Italien) und IFC (International Finance Corporation, USA). Die Gruppe besitzt und betreibt in China insgesamt acht Weingüter und -kellereien, bezeichnet sich selbst als größten chinesischen Weinproduzenten, produziert aber auch Sparkling, Brandy und Liköre.

2015 hob Changyu in der Region Ningxia zusammen mit Laurenz Maria Moser V. (kurz: Lenz Moser) Chateau Changyu Moser XV aus der Taufe – mit dem selbstbewussten Ziel, die besten Weine Chinas zu erzeugen. Moser kannte Changyu bereits aus seiner Zeit als Geschäftsführer der TxB International Fine Wines GmbH (2005 bis 2015), die hierzulande einige Weine aus dem Sortiment des Unternehmens vertrieb. Zuvor war er zehn Jahre lang als Generalmanager der Weinkellerei Lenz Moser und danach weitere neun Jahre als Generalmanager von Robert Mondavi Europe tätig gewesen. Bei Chateau Changyu Moser XV bringt er seine Erfahrungen und internationalen Kontakte ein, fungiert als Namensgeber, Berater, Chief Winemaker und Botschafter des Weinguts.

Der Betrieb bewirtschaftet nach eigenen Angaben 250 ha eigene Rebfläche und kooperiert darüber hinaus noch mit einer Reihe von Vertragslieferanten. Unter dem Label Chateau Changyu Moser XV werden pro Jahr rund 500.000 Flaschen Wein produziert, hauptsächlich Rotwein aus der Sorte Cabernet Sauvignon. Aus der Notwendigkeit heraus, dass Lenz Moser auch einen qualitativ hochwertigen Weißwein benötigte, entstand



Chateau Changyu Moser XV 2016 Cabernet Sauvignon Blanc de Noirs Ningxia/China

Unverbindliche Preisempfehlung: 9,99 Euro

Cabernet steht auf unserer Verkostungsliste. Aha! Eher Grauburgunder denke ich beim Betrachten der Farbe. Oder doch der PIWI Cabernet Blanc? Nein, die Nase weist nicht darauf hin. Eher kräftig und verschlossen, traut sich dieser Wein noch nicht richtig aus dem Glas, zeigt aber gute Reife, am Gaumen ist er aufgeschlossen und schmelzig. Das passt in kein Schema, ist aber sehr spannend. Des Rätsels Lösung zeigt sich nach dem Abnehmen der Socke: ein Blanc de Noirs aus Cabernet. Da geht noch was.

schließlich die Idee, den ersten chinesischen Blanc de Noirs aus Cabernet Sauvignon zu erzeugen. Jahresproduktion: 125.000 Flaschen. Inzwischen ist der Wein bereits in zehn europäischen Ländern gelistet. Auf dem deutschen Markt ist er über das Owener Importhaus Mack & Schühle sowie dessen Fachhandelstochter Weinwelt erhältlich (UVP: 9,99 Euro). Auf der kommenden ProWein kann der „White Cabernet“ am Stand von Changyu (Halle 9 A76) probiert werden.

www.changyu-moser-xv.de, www.mack-schuehle.de

TEXT: WERNER ENGELHARD, WEINBESCHREIBUNGEN: KLAUS HERRMANN

Echte Vermarktungshilfe

Als Winzer/Erzeuger, Importeur, Agentur und Großhändler haben Sie die Möglichkeit, gebührenfrei Verkostungsmuster bei WEIN+MARKT einzureichen. Die Weine, die uns am besten gefallen, finden Eingang in unsere Rubrik **Neu im Markt** und werden in WEIN+MARKT präsentiert. Einzige Bedingung ist: Die Weine bzw. deren Lieferanten oder Erzeuger müssen „Neu im Markt“ sein!

Neu im Markt [kurz: NiM] kann Folgendes bedeuten:

- + Ein Wein wird zum ersten Mal auf dem deutschen Markt angeboten.
- + Es wurde eine neue Weinserie geschaffen.
- + Ein neuer Lieferant kommt als Neuzugang in Ihr Portfolio.
- + Ihr Lieferant hat einen neuen Winemacher, der einen anderen Stil eingeführt hat.

„Neu“ heißt ausdrücklich nicht: nur ein neuer Jahrgang oder eine neue Ausstattung.

Sie möchten Weine einreichen? Kontaktieren Sie uns über wein-und-markt@fraund.de

