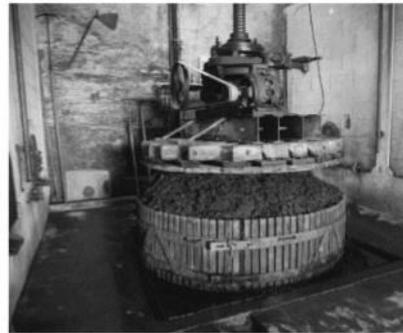


# VINISÜD

Wein aus guten Händen



Preisliste 2018

## VINISÜD Wein aus guten Händen

Inhaber Norbert Ehret  
Konrad-Zuse-Straße 20  
91052 Erlangen

Sie erreichen uns:  
Dienstag bis Freitag von 12 – 19 Uhr  
Samstag 10 – 15 Uhr  
Telefon 09131-27180  
Fax 09131-27183  
[info@vinisud.de](mailto:info@vinisud.de)

### Zeichenerklärung

Folgende Symbole wurden für die jeweilige Bezeichnung der Weine verwendet:

- Weißwein trocken
- Roséwein
- Rotwein
- Oxydativ ausgebauter Wein
- Restsüßer Wein

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich um 0,75 l Flaschen. Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen MwSt. von derzeit 19%.

## FRANKREICH

### Elsass | Seite 2

Domaine Albert Boxler  
Domaine Meyer Fonné

### Jura | Seite 2 - 3

Anne & Jean-François Ganevat  
Domaine Ganevat  
Domaine de Saint Pierre

### Loire | Seite 3

Domaine de la Chaise  
Domaine de Pépière  
Domaine Champalou  
Domaine Delaporte

### Beaujolais | Seite 4

Domaine Nicolas Chemarin

### Burgund | Seite 4 - 6

Domaine Oudin  
Domaine Arlaud  
Domaine des Croix  
Camille Giroud  
Domaine Thomas Bouley  
Domaine Hudelot-Noellat  
Maison Chanterêves  
Domaine Jean-Claude Bachelet  
Domaine Sylvain Langoureau  
Dominique Cornin  
Domaine Georges Noellat  
Domaine Fourrier  
Domaine Berthaut-Gerbet

### Languedoc | Seite 7

Domaine Leon Barral  
Borie la Vitarele  
Domaine de Montcalmès  
Domaine Saint Sylvestre  
Mas des Chimères  
Château d'Oupia  
Château de Valflaunès

### Roussillon | Seite 8

Domaine Fontanel  
Domaine la Tour Vieille

### Provence | Seite 8

Mas de Cadenet

### Südliche Rhône | Seite 8 - 9

Domaine La Ferme du Mont  
Domaine Grand Veneur  
Domaine la Martinelle  
Domaine Elodie Balme  
Clos des Papes – Paul Avril  
Domaine Gourt de Mautens  
Domaine la Bouïssière

### Nördliche Rhône | Seite 9

Domaine Combier  
Domaine Pierre Gonon  
Domaine Gangloff  
Domaine Bernard Faurie

## ITALIEN

### Südtirol | Seite 9

Cantina Tramin

### Trentin | Seite 9

Vescovia Ulzbach

### Veneto | Seite 10

Azienda Pietro Zanoni  
Azienda Marangona

### Piemont | Seite 10

Livio Soria  
Gianfranco Alessandria

### Toskana | Seite 10

Azienda Il Cerchio  
Fattoria Corzano e Paterno  
Tenuta Argentiera

### Marken | Seite 10

Azienda San Savino

## SPANIEN

### Toro | Seite 10

Dominio del Bendito

### Madrid & Mentrída | Seite 10

4 MONOS viticultores

### Rioja | Seite 11

Bodegas Lan  
Laventura - MacRobert & Canals

### Ribera del Duero | Seite 11

Hacienda Solano

### Navarra | Seite 11

Bodegas Inurrieta

### Campo de Borja | Seite 11

Bodegas Borsao

### Galicien | Seite 11

Viña de Martin - Luis Rodríguez

## PORTUGAL

### Douro | Seite 11 - 12

Quinta das Apegadas  
Quinta do Infantado

## ÖSTERREICH

### Kamptal | Seite 12

Weingut Schloss Gobelsburg

### Südliches Weinviertel | Seite 12

Weingut Johannes Zillinger

### Steiermark | Seite 12

Weingut Lackner-Tinnacher  
Weingut Tement

### Burgenland | Seite 13

Weingut Judith Beck

## DEUTSCHLAND

### Franken | Seite 13

Weingut Weltner  
Weingut Luckert  
Weingut Andi Weigand

### Mosel | Seite 14

Weingut Günther Steinmetz  
Weingut Vollenweider

### Rheingau | Seite 14

Weingut Peter Jakob Kühn  
Weingut J.B. Becker

### Pfalz | Seite 15

Weingut Ellermann-Spiegel  
Weingut Pflüger  
Weingut Matthias Gaul  
Weingut M. & T. Andres  
Reichsrat von Buhl

### Rheinhessen | Seite 16

Weingut Bäder  
Weingut Winter  
Weingut Pfannebecker

### Baden | Seite 16

Wasenhaus | Christoph Wolber  
& Alexander Götze

## SCHAUMWEINE

### Deutschland | Seite 18

Sekthaus Krack  
Reichsrat von Buhl

### Frankreich | Seite 18

Bouvet - Ladubay  
Domaine Meyer Fonné  
Domaine Albert Boxler  
Domaine Champalou

### Champagne | Seite 17 - 18

Francis & Delphine Boulard  
Larmandier-Bernier  
Frédéric Savart  
Richard Guiborat

### Italien | Seite 18

Azienda Marsuret

## SPIRITUOSEN

### Deutschland | Seite 17

Faude – Baden

### Frankreich | Seite 17

Bertrand - Elsass

## VIN NATUREL

### Vin Naturel | Seite 19

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Frankreich Elsass

<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2014 Silvaner	17,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Pinot Blanc	17,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2015 Pinot Blanc	16,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Pinot Blanc „B“	24,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2015 Pinot Blanc „B“	24,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2013 Pinot Blanc „B“	21,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2014 Gewürztraminer	26,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2013 Gewürztraminer	25,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2015 Gewürztraminer Grand Cru „Brand“	49,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2015 Pinot Gris Grand Cru „Brand“	49,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2014 Pinot Gris Grand Cru „Brand“	45,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2012 Pinot Gris Grand Cru „Brand“	45,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Riesling	27,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2015 Riesling	26,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2014 Riesling	25,90 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Riesling Grand Cru „Brand“	54,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Riesling Grand Cru „Sommerberg „JV“	39,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2015 Riesling Grand Cru „Sommerberg „JV“	39,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Riesling Grand Cru „Sommerberg“ (limitiert)	54,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Riesling Grand Cru „Sommerberg E“ (limitiert)	63,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Albert Boxler	2016 Riesling Grand Cru „Sommerberg D“ (limitiert)	63,00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2017 Gentil d'Alsace	9,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2016 Muscat „Vignoble de Katzenthal“	14,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2016 Pinot Blanc „Vieilles Vignes“	9,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2014 Pinot Gris „Réserve“	14,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2016 Gewürztraminer „Réserve“	15,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2016 Riesling „Réserve“	13,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2012 Riesling Grand Cru „Pfoeller“	23,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2012 Riesling Grand Cru „Kaefferkopf“	26,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2013 Riesling Grand Cru „Schoenebourg“	29,90 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2013 Riesling Grand Cru „Kaefferkopf“	29,90 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	2015 Riesling Grand Cru „Schoenebourg“	29,80 €

## Frankreich Jura

<input type="checkbox"/>	Anne & Jean-Francois Ganevat	2015 Chardonnay Côtes du Jura „La Pélerine“	29,80 €
<input type="checkbox"/>	Anne & Jean-Francois Ganevat	2015 Chardonnay Côtes du Jura „Champs Poids“	29,80 €
<input type="checkbox"/>	Anne & Jean-Francois Ganevat	2015 Chardonnay Côtes du Jura „La Gravière“	32,00 €
<input type="checkbox"/>	Anne & Jean-Francois Ganevat	2015 Chardonnay Côtes du Jura „Les Cèdres“	32,90 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „J'Y Aime“	15,50 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „Le JaJa du Ben“	19,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „Ptiot Roukin“	22,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2015) „Ptiot Roukin“	18,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „YA bon le Canon“	19,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „Poulprix“	24,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2015) „Poulprix“	22,50 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „Madelone“	24,00 €

## Frankreich Jura

■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „J'En veux Encore“	25,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2016) „De Toute Beauté“	25,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	(2014) „Libre K“	24,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	2016 Arbois Trousseau „Les Corvées“	34,00 €
■	Anne & Jean-Francois Ganevat	2016 Arbois Poulsard „Curoulet“	27,50 €
O	Anne & Jean-Francois Ganevat	„Le Zaune a Dedee“	39,00 €
O	Anne & Jean-Francois Ganevat	2007 Vin Jaune 0,62 l	75,00 €
■	Domaine Ganevat	2016 Poulsard „Enfant Terrible“	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Poulsard „Enfant Terrible“ Magnum 1,5l	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Trousseau „Plain Sud“	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Trousseau „Plain Sud“ Magnum 1,5l	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Pinot Noir „En Billat“	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Pinot Noir „En Billat“ Magnum 1,5l	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Pinot Noir „Julien“	auf Anfrage
■	Domaine Ganevat	2016 Pinot Noir „Julien“ Magnum 1,5l	auf Anfrage
O	Domaine Ganevat	2008 „Cuvée Prestige“	auf Anfrage
R	Domaine Ganevat	Vieux Mac Vin	auf Anfrage
□	Domaine de Saint Pierre	2016 Chardonnay „Château Renard“	ausverkauft
□	Domaine de Saint Pierre	2016 Chardonnay „Les Brulées“ (limitiert auf Anfrage)	ausverkauft
□	Domaine de Saint Pierre	2016 Savagnin „Autrement“ (limitiert auf Anfrage)	32,00 €
■	Domaine de Saint Pierre	2016 Pinot Noir „Les Gaudrettes“ (limitiert auf Anfrage)	29,50 €
■	Domaine de Saint Pierre	2016 Pinot Noir „Saint Pierre“ (limitiert auf Anfrage)	29,50 €
■	Domaine de Saint Pierre	2016 Poulsard (limitiert auf Anfrage)	27,50 €
O	Domaine de Saint Pierre	2010 Arbois Savagnin „Vin de Voile“	27,80 €
O	Domaine de Saint Pierre	2008 Vin Jaune 0,375l	39,00 €
O	Domaine de Saint Pierre	2008 Vin Jaune 0,62 l	59,00 €

## Frankreich Loire

□	Domaine de la Chaise	2017 Touraine Sauvignon	7,20 €
□	Domaine la Pépière	2017 Muscadet Sèvre & Maine sur lie „Pépière“	9,50 €
□	Domaine la Pépière	2016 Muscadet Sèvre & Maine sur lie „Clos des Briords“	11,90 €
□	Domaine la Pépière	2014 Muscadet Sèvre & Maine sur lie „Gorges“	17,50 €
□	Domaine Champalou	2017 Vouvray (ab Juli)	12,80 €
□	Domaine Champalou	2014 Vouvray „Les Fondraux“	14,50 €
R	Domaine Champalou	2015 Vouvray „La Moelleuse“ 0,5l Fl.	26,50 €
□	Domaine Matthieu Delaporte	2017 Sancerre Blanc „Chavignol“	16,80 €
□	Domaine Matthieu Delaporte	2016 Sancerre Blanc „Silex“	22,00 €
□	Domaine Matthieu Delaporte	2016 Sancerre Blanc „Silex“ (ab Juli)	24,00 €
□	Domaine Matthieu Delaporte	2017 Sancerre Blanc „Les Monts Damnés“ (ab Juli)	29,80 €
■	Domaine Matthieu Delaporte	2015 Sancerre Rouge „Silex“	22,00 €
■	Domaine Matthieu Delaporte	2015 Sancerre Rouge „Cul de Beaujeu“	29,80 €

## Frankreich Beaujolais

■	Nicolas Chemarin	2016 Beaujolais Villages „P'tit Grobis“	9,90 €
■	Nicolas Chemarin	2016 Beaujolais Villages „Les Vignes de Jeannot“	ab August
■	Nicolas Chemarin	2014 Morgon „Les Charmes“	14,80 €
■	Nicolas Chemarin	2015 Morgon „Corcelette“	24,50 €
■	Nicolas Chemarin	2015 Beaujolais Villages „Le Rocher“	26,00 €

## Frankreich Burgund

□	Nathalie et Isabelle Oudin	2015 Chablis	17,90 €
□	Nathalie et Isabelle Oudin	2016 Chablis (ab Juni)	17,90 €
□	Nathalie et Isabelle Oudin	2015 Chablis „Les Serres“ (ab Juli)	19,80 €
□	Nathalie et Isabelle Oudin	2016 Chablis 1er Cru „Vaugiraut“ (ab Juli)	27,50 €
□	Nathalie et Isabelle Oudin	2016 Chablis 1er Cru „Vaucopins“ (ab Juli)	29,00 €

### Domaine Arlaud

2016er ab November 2018

■	Domaine Arlaud	2014 Bourgogne „Roncevie“	21,00 €
■	Domaine Arlaud	2015 Gevrey-Chambertin	52,00 €
■	Domaine Arlaud	2013 Gevrey-Chambertin	45,00 €
■	Domaine Arlaud	2015 Chambolle-Musigny	58,00 €
■	Domaine Arlaud	2013 Chambolle-Musigny	47,00 €
■	Domaine Arlaud	2014 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Aux Chezeaux“	59,00 €
■	Domaine Arlaud	2013 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Aux Chezeaux“	59,00 €
■	Domaine Arlaud	2015 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchots“	75,00 €
■	Domaine Arlaud	2014 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchots“	67,00 €
■	Domaine Arlaud	2015 Chambolle-Musigny 1er Cru „Noirots“	75,00 €
■	Domaine Arlaud	2014 Chambolle-Musigny 1er Cru „Noirots“	67,00 €
■	Domaine Arlaud	2013 Chambolle-Musigny 1er Cru „Noirots“	67,00 €
■	Domaine Arlaud	2014 Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Sentières“	69,00 €
■	Domaine Arlaud	2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combottes“	71,00 €
■	Domaine Arlaud	2013 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combottes“	72,00 €
■	Domaine Arlaud	2013 Clos Saint Denis Grand Cru	178,-- €
■	Domaine Arlaud	2014 Bonnes Mares Grand Cru	225,-- €
■	Domaine Arlaud	2013 Bonnes Mares Grand Cru	198,-- €

### Domaine des Croix

2016er ab November 2018

□	Domaine des Croix	2015 Corton-Charlemagne Grand Cru	145,-- €
■	Domaine des Croix	2015 Aloxe-Corton „Les Boutières“	35,50 €
■	Domaine des Croix	2014 Aloxe-Corton „Les Boutières“	29,50 €
■	Domaine des Croix	2014 Beaune	29,50 €
■	Domaine des Croix	2014 Savigny-les-Beaune 1er Cru „Peuillets“	39,80 €
■	Domaine des Croix	2012 Savigny-les-Beaune 1er Cru „Peuillets“	39,80 €
■	Domaine des Croix	2014 Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“	36,50 €
■	Domaine des Croix	2014 Beaune 1er Cru „Les Bressandes“	47,00 €
■	Domaine des Croix	2013 Corton Grand Cru „La Vigne au Saint“	86,00 €
■	Domaine des Croix	2013 Corton Grand Cru „Les Grèves“	89,00 €

## Frankreich Burgund

	<u>Camille Giroud</u>	2016er ab November 2018	
□	Camille Giroud	2015 Bourgogne Blanc	21,00 €
□	Camille Giroud	2015 Auxey-Duresses	32,50 €
□	Camille Giroud	2015 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Tête du Clos“	93,00 €
■	Camille Giroud	2015 Hautes Cotes de Baeune „Au Crêtot“	22,50 €
■	Camille Giroud	2014 Hautes Cotes de Baeune „Au Crêtot“	19,50 €
■	Camille Giroud	2014 Marsannay „Les Longeroies“	27,80 €
■	Camille Giroud	2014 Santenay	25,80 €
■	Camille Giroud	2013 Santenay	25,80 €
■	Camille Giroud	2014 Vosne-Romanée „Les Chalandins“	63,00 €
■	Camille Giroud	2014 Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“	34,00 €
■	Camille Giroud	2013 Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“	32,80 €
■	Camille Giroud	2015 Maranges 1er Cru "Le Croix Moines"	35,00 €
■	Camille Giroud	2014 Maranges 1er Cru „Le Croix Moines“	29,80 €
■	Camille Giroud	2013 Gevrey Chambertin 1er Cru „Lavaut Saint Jacques“	89,00 €
■	Camille Giroud	2014 Corton le Clos du Roi Grand Cru	89,00 €
■	Camille Giroud	2013 Corton le Clos du Roi Grand Cru	89,00 €
■	Camille Giroud	2011 Corton le Clos du Roi Grand Cru	79,00 €
■	Camille Giroud	2013 Clos Vougeot Grand Cru	148,-- €
■	Camille Giroud	2015 Charmes-Chambertin Grand Cru	190,-- €
■	Camille Giroud	2014 Charmes-Chambertin Grand Cru	125,-- €
■	Camille Giroud	2015 Chambertin Grand Cru	325,-- €
■	Camille Giroud	2014 Chambertin Grand Cru	265,-- €
■	Camille Giroud	2013 Chambertin Grand Cru	235,-- €
■	Camille Giroud	2011 Chambertin Grand Cru	190,-- €
	<u>Library Camille Giroud</u>		
■	Camille Giroud	1976 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“	195,-- €
■	Camille Giroud	1978 Beaune 1er Cru „Les Greves“	138,-- €
■	Camille Giroud	1993 Volnay 1er Cru „Santenots“	168,-- €
■	Camille Giroud	1985 Volnay 1er Cru „Clos des Chênes“	172,-- €
■	Domaine Thomas Bouley	2012 Volnay	36,00 €
■	Domaine Thomas Bouley	2012 Volnay 1er Cru „Caillerets“	68,00 €
■	Domaine Thomas Bouley	2012 Volnay 1er Cru „Clos des Chênes“	79,00 €
	<u>Domaine Hudelot-Noellat</u>	2016er ab Mai 2018	
■	Domaine Hudelot-Noellat	2015 Chambolle-Musigny	58,00 €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2015 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeots“	89,00 €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2014 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeots“	79,00 €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2015 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Murgers“	98,00 €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2014 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Murgers“	89,00 €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2014 Clos de Vougeot Grand Cru	158,-- €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2013 Clos de Vougeot Grand Cru	142,-- €
■	Domaine Hudelot-Noellat	2014 Richebourg Grand Cru	560,-- €

## Frankreich Burgund

	<u>Masion Chanterêves</u>	2016er ab November 2018	
□	Masion Chanterêves	2015 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“	74,00 €
□	Masion Chanterêves	2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“	59,00 €
■	Masion Chanterêves	2015 Bourgogne Pinot Noir	20,00 €
■	Masion Chanterêves	2015 Monthelie	32,00 €
■	Masion Chanterêves	2014 Volnay	47,00 €
■	Masion Chanterêves	2013 Pommard	45,00 €
■	Masion Chanterêves	2012 Pommard	45,00 €
	<u>Domaine Jean-Claude Bachelet</u>	2016er ab November 2018	
□	Domaine Jean-Claude Bachelet	2015 Saint-Aubin 1er Cru	36,50 €
□	Domaine Jean-Claude Bachelet	2015 Saint Aubin 1er Cru „Charmois“	38,00 €
□	Domaine Jean-Claude Bachelet	2012 Puligny-Montrachet „Les Aubues“	48,00 €
□	Domaine Jean-Claude Bachelet	2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Machareilles“	55,00 €
□	Domaine Jean-Claude Bachelet	2015 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Boudriotte“	65,00 €
□	Domaine Jean-Claude Bachelet	2015 Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru	auf Anfrage
■	Domaine Jean-Claude Bachelet	2014 Saint-Aubin 1er Cru „Derrières la Tour“ rot	27,00 €
■	Domaine Jean-Claude Bachelet	2014 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Boudriotte“	48,00 €
■	Domaine Jean-Claude Bachelet	2012 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Boudriotte“	44,00 €
□	Domaine Sylvain Langoureau	2015 Saint Aubin	23,00 €
□	Domaine Sylvain Langoureau	2015 Saint-Aubin 1er Cru „En Remilly“	29,80 €
□	Domaine Sylvain Langoureau	2015 Saint-Aubin 1er Cru „Bas de Vermarin à L'Est“	29,80 €
□	Domaine Sylvain Langoureau	2015 Chassagne-Montrachet „Houillières“	37,50 €
□	Domaine Sylvain Langoureau	2015 Puligny-Montrachet 1er Cru „La Garenne“	53,00 €
□	Domaine Cornin	2016 Macon-Chaintré	14,90 €
□	Domaine Cornin	2016 Saint-Veran „Les Serreuxdières“	22,50 €
□	Domaine Cornin	2016 Pouilly-Fuissé (ab 11/2018)	16,50 €
□	Domaine Cornin	2016 Pouilly-Fuissé „Clos Reyssie“ (ab 11/2018)	19,80 €
□	Domaine Cornin	2016 Pouilly-Fuissé „Les Plessys“ (ab 11/2018)	19,80 €
□	Domaine Cornin	2016 Pouilly-Fuissé „Les Chevrières“ (ab 11/2018)	19,80 €
■	Domaine Georges Noellat	2016er ab November 2018	Auf Anfrage
■	Domaine Fourrier	2016er ab November 2018	Auf Anfrage
	<u>Domaine Berthaut-Gerbet</u>	2016er ab November 2018	

## Frankreich Languedoc

□	Domaine Léon Barral	2015 Barral Blanc VDT	28,00 €
■	Domaine Léon Barral	2014 Faugères	18,50 €
■	Domaine Léon Barral	2014 Faugères „Jadis“	26,80 €
■	Domaine Léon Barral	2014 Faugères „Valinière“	42,80 €
■	Domaine Léon Barral	2012 Faugères „Valinière“ Jeroboam 3l	179,-- €
■	Borie la Vitarele	2017 La Cuvée des Cigales	nicht produziert
■	Borie la Vitarele	2016 Saint Chinian „Les Terres Blanches“	11,50 €
■	Borie la Vitarele	2015 Saint Chinian „Les Schistes“	17,50 €
■	Borie la Vitarele	2015 Saint Chinian „Les Crès“	22,00 €
□	Domaine de Montcalmès	2014 Languedoc blanc	24,80 €
■	Domaine de Montcalmès	2014 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac	24,80 €
■	Domaine de Montcalmès	2014 Coteaux du Languedoc T. du Larzac Magnum 1,5l	54,00 €
□	Domaine Saint Sylvestre	2016 Languedoc Blanc	23,50 €
□	Domaine Saint Sylvestre	2015 Languedoc Blanc	22,50 €
■	Domaine Saint Sylvestre	2015 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac	21,00 €
■	Domaine Saint Sylvestre	2014 Coteaux du Languedoc T. du Larzac Magnum 1,5l	47,00 €
□	Mas des Chimères	2015 Blanc Coteaux du Salagou	11,80 €
■	Mas des Chimères	2017 VDF „Un Clin d’Oeil“ (Grenache)	11,50 €
■	Mas des Chimères	2017 Coteaux du Languedoc „Grains d’Ailleurs“	11,50 €
■	Mas des Chimères	2016 Languedoc Terrasses du Larzac „Nuit Grave“	14,50 €
■	A. Iché - Château d'Oupia	2016 VDP „Les Garrigues“	5,40 €
■	Château d'Oupia	2015/16 Minervois rouge	6,90 €
■	Château d'Oupia	2013/14 Minervois „Les Barons“	10,80 €
■	Château d'Oupia	Minervois „Nobilis“	19,80 €
■	Château d'Oupia	Minervois Oppius	19,80 €
■	Château d'Oupia	Minervois „Memoire d'Andre“	24,50 €
■	Chateau de Valflaunes	2017 VDF „Renverse-Moi!“	8,50 €
■	Chateau de Valflaunes	2017 Pic Saint Loup „Esperance“ (ab 10/2018)	12,80 €
■	Chateau de Valflaunes	2016 Pic St. Loup „T'EM T'EM“ (ab 10/2018)	21,50 €
■	Chateau de Valflaunes	2015 Pic St. Loup „T'EM T'EM“ MAGNUM 1,5l	47,00 €
■	Chateau de Valflaunes	2016 Pic St. Loup „Un Peu de Toi“	21,50 €

## Frankreich Roussillon

■	Domaine Fontanel	2017 VDP des Côtes Catalanes	7,90 €
■	Domaine Fontanel	2015 Côtes du Roussillon	9,50 €
■	Domaine Fontanel	2015 Côtes du Roussillon Villages Tradition	11,50 €
■	Domaine Fontanel	2015 Côtes du Roussillon „CISTES“	13,90 €
■	Domaine Fontanel	2014/15 Maury Vin Sec	15,60 €
R	Domaine Fontanel	2013 Maury Vin Doux	18,50 €
R	Domaine Fontanel	2001 Rivesaltes Ambré	18,50 €
R	Domaine Fontanel	2014 Muscat de Rivesaltes	15,80 €

Frankreich Roussillon			
□	Domaine la Tour Vieille	2015 Collioure Blanc „Les Canadells“	13,80 €
■	Domaine la Tour Vieille	2015 Collioure „La Pinède“	14,00 €
■	Domaine la Tour Vieille	2015 Collioure „Puig Oriol“	15,00 €
■	Domaine la Tour Vieille	2015 Collioure „Puig Ambeille“	15,00 €
R	Domaine la Tour Vieille	2015 Banyuls „Rimage“ 0,5l	16,90 €
R	Domaine la Tour Vieille	Banyuls „Réserve“	19,80 €
R	Domaine la Tour Vieille	2014 Banyuls Blanc doux 0,5l	15,90 €
R	Domaine la Tour Vieille	Banyuls „Vin de Meditation“ 0,5l	67,00 €
O	Domaine la Tour Vieille	Rancio Sec „Cap Creus“	26,00 €

Frankreich Provence			
□	Mas de Cadenet	2017 Côtes de Provence Blanc	10,50 €
▣	Mas de Cadenet	2017 Côtes de Provence Rose	10,50 €
□	Mas de Cadenet	2015 Côtes de Provence Rouge	11,80 €

Frankreich Südliche Rhône			
■	La Ferme du Mont	2014/15 Chateauneuf du Pape „Vendanges“	29,50 €
■	La Ferme du Mont	2015 Chateauneuf du Pape „Côte Capelan“	55,00 €
□	Alain Jaume / Grand Veneur	2016 Côtes du Rhône Blanc „Viognier“	13,50 €
■	Alain Jaume / Grand Veneur	2015 Côtes du Rhône „Les Champauvin“	12,50 €
■	Alain Jaume / Grand Veneur	2015 Châteauneuf-du-Pape „Miocène“	29,80 €
■	Alain Jaume / Grand Veneur	2015 Châteauneuf-du-Pape „Les Origines“	39,50 €
■	Alain Jaume / Grand Veneur	2015 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“	69,50 €
■	La Martinelle	2016 Ventoux	11,50 €
■	La Martinelle	2015 Ventoux	10,90 €
■	La Martinelle	2015 Ventoux MAGNUM	23,50 €
■	La Martinelle	2016 Beaume de Venise	17,50 €
■	La Martinelle	2015 VDF „Le 15ème“	22,50 €
■	La Martinelle	2015 VDF „Le 15ème“	48,00 €

Frankreich Südliche Rhône			
■	Domaine Elodie Balme	2016 Côtes du Rhône	10,80 €
■	Domaine Elodie Balme	2016 Côtes du Rhône Roaix „Champs Libres“	13,80 €
■	Domaine Elodie Balme	2016 Côtes du Rhône Roaix „Ch. Libres“ MAGNUM 1,5l	29,80 €
■	Domaine Elodie Balme	2016 Rasteau	15,80 €
■	Domaine Elodie Balme	2015 Rasteau MAGNUM 1,5l	34,50 €
R	Domaine Elodie Balme	2015 Rasteau Vin Doux 0,5l	19,00 €
■	Clos des Papes	2012 Châteauneuf-du-Pape	75,00 €
■	Clos des Papes	2012 Châteauneuf-du-Pape Magnum	158,-- €
■	Domaine Gourt de Mautens	2012 Gourt de Mautens	42,00 €
■	Domaine Gourt de Mautens	2011 Gourt de Mautens Magnum	86,00 €

### Frankreich Südliche Rhône

■	Domaine de la Bouïssière	2016 VDF „Les Amis de la Bouïssière“	9,30 €
■	Domaine de la Bouïssière	2015 Beaume de Venise	15,80 €
■	Domaine de la Bouïssière	2015 Vacqueyras	19,50 €
■	Domaine de la Bouïssière	2015 Gigondas	21,50 €
■	Domaine de la Bouïssière	2015 Gigondas „La Font de Tonin“	34,50 €

### Frankreich Nördliche Rhône

■	Domaine Combier	2014 Crozes-Hermitage	19,80 €
■	Domaine Combier	2015 Crozes-Hermitage „Cap Nord“	31,50 €
■	Domaine Combier	2015 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“	41,50 €
■	Domaine Combier	2015 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“ Magnum 1,5l	87,00 €
□	Domaine Pierre Gonon	2016 Chasselas Vin de France	auf Anfrage
□	Domaine Pierre Gonon	2016 Saint Joseph blanc „Les Oliviers“	auf Anfrage
■	Domaine Pierre Gonon	2016 „Les Iles Feray“ Vin de Pays	auf Anfrage
■	Domaine Pierre Gonon	2016 Saint Joseph	auf Anfrage
□	Domaine Gangloff	2016 Saint Joseph blanc	48,00 €
□	Domaine Gangloff	2016 Condrieu	78,00 €
■	Domaine Gangloff	2014 Saint Joseph	48,00 €
■	Domaine Gangloff	2014 Côte Rôtie „Sereine Noire“	98,00 €
■	Domaine Gangloff	2013 Côte Rôtie „Sereine Noire“	98,00 €
□	Bernard Faurie	2015 Hermitage BLANC	59,00 €
□	Bernard Faurie	2014 Hermitage BLANC	59,00 €
■	Bernard Faurie	2016 Hermitage (Greffieux/Bessards) weiße Kapsel	69,00 €
■	Bernard Faurie	2014 Hermitage (Greffieux/Bessards) weiße Kapsel	59,00 €
■	Bernard Faurie	2013 Hermitage (Greffieux/Bessards) weiße Kapsel	59,00 €
■	Bernard Faurie	2012 Hermitage (Greffieux/Bessards) weiße Kapsel	56,00 €
■	Bernard Faurie	2016 Hermitage (Bessards)	75,00 €
■	Bernard Faurie	2016 Hermitage (Bessard/Méal) goldene Kapsel	79,00 €
■	Bernard Faurie	2014 Hermitage (Bessard/Meal) goldene Kapsel	69,00 €
■	Bernard Faurie	2013 Hermitage (Bessard/Méal) goldene Kapsel	69,00 €

### Italien Südtirol/Trentin

□	Cantina Tramin	2016/17 Chardonnay Alto Adige	9,50 €
□	Cantina Tramin	2016/17 Sauvignon Blanc Alto Adige	10,50 €
□	Cantina Tramin	2016/17 Pinot Grigio Alto Adige	9,50 €
□	Cantina Tramin	2016/17 Gewürztraminer	12,80 €
■	Az. de Viscovi Ulzbach	2012 Teroldego Rotaliano	13,50 €

### Italien Veneto

■	Pietro Zanoni	2015 Valpolicella Superiore	9,50 €
■	Pietro Zanoni	2015 Valpolicella Superiore „Ripasso“	14,80 €
■	Pietro Zanoni	2015 Valpolicella Superiore „Campo Denari“	16,80 €
■	Pietro Zanoni	2012 Amarone della Valpolicella	36,50 €

<b>Italien Veneto</b>			
□	Azienda Marangona	2017 Lugana „Marangona“	9,80 €
□	Azienda Marangona	2016 Lugana „Tre Campane“	11,80 €
□	Azienda Marangona	2015 Lugana Vendemmia Tardiva „Rabbioso“	19,80 €
□	Azienda Marangona	2017 Rivera del Garda Classico Chiaretto	9,80 €
<b>Italien Piemont</b>			
■	Livio Soria	2016 Barbera d'Asti „San Giacomo“ (ab 6/2018)	11,80 €
■	Livio Soria	2015 Barbera d'Asti Superiore „Rodotiglia“ (ab 6/2018)	18,90 €
■	Livio Soria	2015 Just Black (ab 6/2018)	16,50 €
■	Gianfranco Alessandria	2016 Dolcetto d'Alba (ab 6/2018)	9,80 €
■	Gianfranco Alessandria	2016 Barbera d'Alba (ab 6/2018)	12,80 €
■	Gianfranco Alessandria	2015 Barbera d'Alba „Vittoria“ (ab 6/2018)	27,50 €
■	Gianfranco Alessandria	2016 Nebbiolo d'Alba (ab 6/2018)	16,80 €
■	Gianfranco Alessandria	2014 Barolo (ab 6/2018)	35,00 €
■	Gianfranco Alessandria	2014 Barolo „San Giovanni“ (ab 6/2018)	49,00 €
<b>Italien Toskana</b>			
□	Il Cerchio	2017 Ansonica Costa dell'Argentario	ab Juli
□	Il Cerchio	2016 „L'Altro“ Bianco Maremma	15,80 €
■	Il Cerchio	2015 „Valmarina“ Sangiovese Maremma	13,80 €
■	Il Cerchio	2015 Alicante Maremma	19,90 €
□	Corzano e Paterno	2017 Toskana „Il Corzanello bianco“	10,50 €
■	Corzano e Paterno	2016 Toskana „Il Corzanello rosso“	10,50 €
■	Corzano e Paterno	2015 Chianti „Terre di Corzano“	ab Sept.
■	Corzano e Paterno	2015 Sangiovese „I Tre Borri“	28,50 €
■	Tenuta Argentiera	2011 Poggio al Ginepri	14,80 €
■	Tenuta Argentiera	2012 Villa Donoratico	23,50 €
<b>Italien Marken</b>			
■	San Savino	2016 Rosso Piceno „Collemura“	7,50 €
<b>Spanien Toro</b>			
■	Dominio del Bendito	2016 Toro „Primer Paso“ (ab 6/2018)	12,90 €
■	Dominio del Bendito	2013/14 Toro „Les Sabias“	22,50 €
R	Dominio del Bendito	2011 „La Chispa Negra“ 0,5l	36,00 €
<b>Spanien Madrid &amp; Mentrída</b>			
□	Bodegas 4 monos	2016 Vinos de Madrid „Albillo“	19,80 €
■	Bodegas 4 monos	2016 „GR10“	12,80 €
■	Bodegas 4 monos	2016 „Cenicientos Village“	19,80 €
■	Bodegas 4 monos	2016 „Cadalso Village“	22,50 €
■	Bodegas 4 monos	2016 „Car“ (ab 9/2018)	24,80 €
■	Bodegas 4 monos	2016 Danza del Viento „Molino Quemado“ (ab 9/2018)	28,50 €
■	Bodegas 4 monos	2016 Danza del Viento „La Isilla“ (ab 6/2018)	32,00 €

### Spanien Rioja

■	Bodegas LAN	2013 Rioja Crianza	8,90 €
■	Bodegas LAN	2010 Rioja Reserva	13,80 €
■	Bodegas LAN	2010 Rioja Gran Reserva	19,80 €
□	Laventura – McRoberts & Canals	2016 Rioja Laventura „Malvasia“	19,80 €
■	Laventura - MacRobert & Canals	2015 Rioja „Lanave“	12,50 €
■	Laventura - MacRobert & Canals	2015 Rioja „Tempranillo“	17,90 €
■	Laventura - MacRobert & Canals	2016 Rioja „Garnacha“	19,80 €

### Spanien Navarra

■	Bodegas Inurrieta	2015/16 Navarra „Norte“	6,80 €
■	Bodegas Inurrieta	2015/16 Navarra „Sur“	6,80 €

### Spanien Campo de Borja

■	Bodegas Borsao	2015 Campo de Borja „Seleccion“	8,50 €
■	Bodegas Borsao	2015 „Berola“	13,50 €
■	Bodegas Borsao	2016 Garnacha „Tres Picos“	14,80 €
■	Bodegas Borsao	2014 Garnache „Tres Picos“ 1,5l MAGNUM	32,00 €
■	Bodegas Borsao	2014 Syrah „Zarihs“	14,50 €

### Spanien Galizien

□	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2016 Ribeiro „Os Pasás“	21,50 €
□	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2015 Ribeiro „Os Pasás“	21,00 €
□	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2015 Ribeiro „A Teixeira“	27,50 €
□	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2013 Ribeiro „Escolma“	29,50 €
□	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2012 Ribeiro „Escolma“	29,50 €
□	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2012 Ribeiro „Escolma“ MAGNUM 1,5l	58,00 €
■	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2015 Ribeiro „A Torna Dos Pasás“	22,50 €
■	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2013 Ribeiro „Escolma“	29,00 €
■	Luis Rodriguez - Viña de Martin	2012 Ribeiro „Escolma“ MAGNUM 1,5l	58,00 €

### Portugal Douro

□	Quinta das Apegadas	2017 Douro Branco	8,90 €
▣	Quinta das Apegadas	2017 Douro Rosé	8,50 €
■	Quinta das Apegadas	2013 Douro Tinto „Banks“	7,80 €
■	Quinta das Apegadas	2015 Douro Tinto „Quinta Velha“	10,50 €
■	Quinta das Apegadas	2013 Douro Tinto Reserva „Quinta Velha“	17,80 €
■	Quinta das Apegadas	2011 Douro Tinto Gran Reserva „Quinta Velha“	24,50 €

## Portugal Douro

■	Quinta do Infantado	2010 Douro „Roseira“	17,80 €
R	Quinta do Infantado	White Port	12,50 €
R	Quinta do Infantado	Tawny Port	12,50 €
R	Quinta do Infantado	Port „Reserva Especial“	15,80 €
R	Quinta do Infantado	Tawny Port „Reserva Margarida“	17,50 €
R	Quinta do Infantado	Tawny Port 10 years old	27,00 €
R	Quinta do Infantado	Tawny Port 10 years old 0,375l Flasche	14,80 €
R	Quinta do Infantado	2011 Late bottled Vintage 0,375l Flasche	12,80 €
R	Quinta do Infantado	2004 Vintage Port 0,375l Flasche	16,50 €

## Österreich Kamptal

☐	Domaine Gobelsburg	2017 Zweigelt Rosé	8,50 €
☐	Domaine Gobelsburg	2017 Kamptal Grüner Veltliner	8,50 €
■	Domaine Gobelsburg	2017 Kamptal Zweigelt	8,50 €
☐	Schloss Gobelsburg	2016 Riesling „Urgestein“	11,50 €
☐	Schloss Gobelsburg	2016 Grüner Veltliner „Langenlois“	13,50 €
☐	Schloss Gobelsburg	2016 Grüner Veltliner „Steinsetz“	15,80 €
☐	Schloss Gobelsburg	2016 Grüner Veltliner „Renner“ 1. Lage	21,00 €
☐	Schloss Gobelsburg	2015 Grüner Veltliner „Lamm“ 1. Lage	32,70 €

## Österreich Südliches Weinviertel

☐	Johannes Zillinger	2016 Grüner Veltliner „Velue“	9,90 €
☐	Johannes Zillinger	2016 Gelber Muskateller „Velue“	10,80 €
☐	Johannes Zillinger	2016 Riesling „Velue“	9,50 €
☐	Johannes Zillinger	2016 Grüner Veltliner Kellerberg „Reflexion“	12,50 €
☐	Johannes Zillinger	2016 Sauvignon Blanc Lissen „Reflexion“	12,50 €
■	Johannes Zillinger	2013 Zweigelt „Velue“	9,50 €

## Österreich Steiermark

☐	Lackner-Tinnacher	2017 Sauvignon Blanc	15,80 €
☐	Lackner-Tinnacher	2016 Sauvignon Blanc „Ried Steinbach“	23,40 €
☐	Lackner-Tinnacher	2017 Weissburgunder „Ried Eckberg“	15,80 €
☐	Lackner-Tinnacher	2016 Weissburgunder „Ried Steinbach“	23,40 €
☐	Lackner-Tinnacher	2017 Morillon „Ried Eckberg“	19,80 €
☐	Lackner-Tinnacher	2014 Morillon „Ried Flamborg“	27,50 €
☐	Lackner-Tinnacher	2015 Morillon „Ried Flamborg“	29,00 €
☐	Lackner-Tinnacher	2008 Morillon Beerenauslese 0,375l	23,80 €
☐	Weingut Tement	2017 Gelber Muskateller (ab Juni)	13,50 €
☐	Weingut Tement	2017 Sauvignon Blanc (ab Juni)	13,90 €
☐	Weingut Tement	2015 Sauvignon Blanc „Ziregg“	45,00 €
☐	Weingut Tement	2012 Sauvignon Blanc „Ziregg IZ“	88,00 €
☐	Weingut Tement	2017 Morillon „Muschelkalk“ (ab Juni)	14,90 €
☐	Weingut Tement	2015 Morillon „Rossberg“	22,00 €
☐	Weingut Tement	2015 Morillon „Ziregg“	45,00 €

## Österreich Burgenland

□	Judith Beck	2017 Weißburgunder	10,50 €
□	Judith Beck	2017 KOREAA (gemischter Satz)	13,90 €
□	Judith Beck	2015 Pannobile Weiß	21,80 €
□	Judith Beck	2015 Chardonnay „BAMBULE!“	28,50 €
■	Judith Beck	2016 „BECK INK“	8,90 €
■	Judith Beck	2016 Zweigelt	10,50 €
■	Judith Beck	2016 Blaufränkisch	10,50 €
■	Judith Beck	2016 Heideboden	14,90 €
■	Judith Beck	2016 Sankt Laurent „Schafleiten“	19,80 €
■	Judith Beck	2015 Blaufränkisch „BAMBULE!“	23,50 €
■	Judith Beck	2013 Blaufränkisch „Altenberg“	35,00 €
■	Judith Beck	2015 Pannobile Rot	24,90 €
■	Judith Beck	2014 Pannobile Rot	24,90 €

## Deutschland Franken

□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Silvaner	11,00 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Blauer Silvaner	12,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Roter Silvaner	12,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Silvaner „Gelbkalk“	17,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Gelber Muskateller	12,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Sauvignon	aus
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Weißer Burgunder	12,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Chardonnay	12,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2017 Chardonnay „Brunnquell“	17,90 €
□	Zehnthof - Theo Luckert	2016 Riesling & Silvaner „Unter der Mauer“	32,00 €
■	Zehnthof - Theo Luckert	2016 Spätburgunder „Sulzfeld“	19,00 €
■	Zehnthof - Theo Luckert	2016 Frühburgunder „Sulzfeld“	19,00 €
■	Zehnthof - Theo Luckert	2016 Cuvée TL	16,50 €

## Deutschland Franken

□	Weingut Weltner	2016 Weißer Burgunder „Rödelsee“	10,90 €
□	Weingut Weltner	2017 Sylvaner „Gipskeuper“	ab Juni
□	Weingut Weltner	2017 Sylvaner „Rödelsee“	ab Juni
□	Weingut Weltner	2016 Sylvaner „Rödelseer Küchenmeister“	14,90 €
□	Weingut Weltner	2017 Sylvaner „Rödelseer Schwanleite“	ab Juni
□	Weingut Weltner	2012 VILSENAH (Maische vergorener Sylvaner)	28,00 €
□	Weingut Andi Weigand	2016/17 WildWildWhite „Der Wilde“	8,90 €
□	Weingut Andi Weigand	2017 Silvaner „Der Wilde“	9,90 €
□	Weingut Andi Weigand	2017 Scheurebe „Der Wilde“	12,50 €
□	Weingut Andi Weigand	2016/17 Weissburgunder „Der Wilde“	11,50 €
□	Weingut Andi Weigand	2016 Silvaner „Iphöfer Kalb“	16,90 €
□	Weingut Andi Weigand	2016 Silvaner „Iphöfer Julius Echter Berg“	16,90 €
▣	Weingut Andi Weigand	2017 „Der Wilde“ Rosé	9,90 €

## Deutschland Mosel

<input type="checkbox"/>	Weingut Günther Steinmetz	2016 Riesling „Brauneberg“	8,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Günther Steinmetz	2016 Riesling „Alte Reben“	12,80 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Günther Steinmetz	2016 Riesling Piesporter Treppchen „Terrassen“	26,50 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Günther Steinmetz	2016 Riesling Neumagener Rosengärtchen „Terrassen“	32,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Weingut Günther Steinmetz	2015 Spätburgunder „Kestener Herrenberg“	25,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Weingut Günther Steinmetz	2015 Spätburgunder „Mülheimer Sonnenlay“	27,00 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Vollenweider	2016 Riesling „Felsenfest“	ab Sept.
<input type="checkbox"/>	Weingut Vollenweider	2016 Wolfer Riesling	ab Sept.
<input type="checkbox"/>	Weingut Vollenweider	2016 Riesling „Steffensberg“	ab Sept.
<input type="checkbox"/>	Weingut Vollenweider	2016 Riesling „Goldgrube“	ab Sept.

## Deutschland Rheingau

<input type="checkbox"/>	Weingut Peter Jakob Kühn	2017 Riesling „Jakobus“	ab Juli
<input type="checkbox"/>	Weingut Peter Jakob Kühn	2016 Riesling „Rheinschiefer“	14,50 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Peter Jakob Kühn	2015 Riesling „Rheinschiefer“	13,50 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Peter Jakob Kühn	2016 Riesling „Quarzit“	16,50 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Peter Jakob Kühn	2016 Riesling „Hallgartener Hendelberg“	21,50 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Peter Jakob Kühn	2015 Riesling GG „Doosberg“	37,00 €
<input type="checkbox"/>	Weingut J.B. Becker	2013 Riesling Kabinett trocken „Wallufer Walkenberg“	13,95 €
<input type="checkbox"/>	Weingut J.B. Becker	2013 Riesling Spätlese trocken „Wallufer Walkenberg“	19,80 €
<input type="checkbox"/>	Weingut J.B. Becker	2013 Riesling Spätlese trocken „W. Walkenberg A.R.“	24,50 €
<input type="checkbox"/>	Weingut J.B. Becker	2011 Riesling Spätlese trocken „Wallufer Walkenberg“	24,50 €
R	Weingut J.B. Becker	2008 Riesling Spätlese „Rauenthaler Wölfen“	35,00 €
R	Weingut J.B. Becker	1989 Riesling Auslese „Rauenthaler Wölfen“	49,50 €

## Deutschland Pfalz

<input checked="" type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 Windrosé	6,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 Riesling	6,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 Riesling „Schlabberwein“ feinherb	6,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 Weißburgunder	6,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 Grauburgunder	6,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 „Cuvée Tagtraum“ feinherb	7,40 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Ellermann-Spiegel	2017 Gewürztraminer feinherb	7,40 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2016/17 Blanc de Noir	7,95 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2017 Weißburgunder „Quarzit“	7,95 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2016/17 BIODYNAMITE	10,90 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2017 Riesling „Buntsandstein“	7,95 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2016 Riesling „Dürkheimer“	9,80 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2016 Riesling „Ungsteiner“	9,80 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2015 Riesling „Michelsberg“	16,00 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2015 Riesling „Herrenberg“	16,00 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Pflüger	2015 Riesling „Aus den Terrassen“	19,80 €

## Deutschland Pfalz

■	Weingut Pflüger	2015 Cuvée Noir	7,90 €
■	Weingut Pflüger	2015 Junge Reben	13,00 €
■	Weingut Pflüger	2016 St. Laurent „Friedelsheim“	11,80 €
■	Weingut Pflüger	2015 Pinot Noir „Dürkheim“	11,50 €
□	Weingut Matthias Gaul	2017 Sommertime	7,80 €
□	Weingut Matthias Gaul	2017 Grauburgunder	7,90 €
□	Weingut Matthias Gaul	2017 Riesling „terrain calcaire“	7,90 €
□	Weingut Matthias Gaul	2016 Cuvée Pas de Deux Blanc	10,80 €
□	Weingut Matthias Gaul	2015 Chardonnay „Asselheim“	14,50 €
■	Weingut Matthias Gaul	2015 Cuvée Pas de Deux Rouge	9,50 €
■	Weingut Matthias Gaul	2015/16 Dornfelder	7,90 €
■	Weingut Matthias Gaul	2016 Pinot Noir	9,50 €
■	Weingut Matthias Gaul	2016 Pinot Noir „Asselheim“	12,80 €
■	Weingut Matthias Gaul	2015 Pinot Noir „Steinrassel“	23,80 €
□	Michael & Thomas Andres	2017 Muskateller	8,20 €
□	Michael & Thomas Andres	2017 Sauvignon Blanc	7,90 €
□	Michael & Thomas Andres	2017 Grauburgunder	7,90 €
□	Michael & Thomas Andres	2017 Weißburgunder & Chardonnay	8,40 €
□	Michael & Thomas Andres	2016 Chardonnay Reserve	15,40 €
□	Michael & Thomas Andres	2017 Riesling „Buntsandstein“	7,90 €
□	Michael & Thomas Andres	2016/17 Riesling „Ruppertsberg“	10,90 €
□	Michael & Thomas Andres	2016 Riesling „Deidesheimer Leinhöhle“	15,40 €
□	Michael & Thomas Andres	2016 Riesling „Ruppertsberger Spies“	15,40 €
■	Michael & Thomas Andres	2016 PurPur	8,90 €

## Deutschland Pfalz

□	Reichsrat von Buhl	2015 Chardonnay	11,50 €
□	Reichsrat von Buhl	2017 Riesling „Bone Dry“	9,80 €
□	Reichsrat von Buhl	2016/17 Forster Riesling	13,50 €
□	Reichsrat von Buhl	2015/16 Deidesheimer Herrgottsacker Erste Lage	18,50 €
□	Reichsrat von Buhl	Große Gewächse	Auf Anfrage

## Deutschland Rheinhessen

□	Weingut Bäder	2017 Blanc de Noirs	8,70 €
□	Weingut Bäder	2017 Riesling	8,50 €
□	Weingut Bäder	2017 Grauburgunder	8,50 €
□	Weingut Bäder	2016/17 Weißburgunder	9,90 €
□	Weingut Bäder	2015 Riesling „La Roche“	16,80 €
R	Weingut Bäder	2016 Riesling Auslese 0,5l	15,90 €
□	Burgunderhof Pfannebecker	2017 Cuvée Rosé	7,80 €
□	Burgunderhof Pfannebecker	2017 Weißburgunder	7,80 €
□	Burgunderhof Pfannebecker	2017 Grauburgunder	7,80 €
□	Burgunderhof Pfannebecker	2017 Chardonnay	7,80 €

## Deutschland Rheinhessen

<input type="checkbox"/>	Burgunderhof Pfannebecker	2016 Goldmuskateller	8,00 €
<input type="checkbox"/>	Burgunderhof Pfannebecker	2015 Pfeddersheimer Gewürztraminer	11,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Burgunderhof Pfannebecker	2015 Fass 23	7,80 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Winter	2016/17 Riesling	8,70 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Winter	2016/17 Grauburgunder	8,70 €
<input type="checkbox"/>	Weingut Winter	2016 Weißburgunder „Dittelsheim“	12,50 €

## Deutschland Baden

<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Weissburgunder	24,00 €
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Weissburgunder Magnum 1,5l	62,00 €
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Weissburgunder „Bellen“	aus
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Weissburgunder „Bellen“ Magnum 1,5l	aus
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Chardonnay „Filzen“	aus
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Chardonnay „Filzen“ Magnum 1,5l	aus
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Weißburgunder „Möhlin“	58,00 €
<input type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Weißburgunder „Möhlin“ Magnum 1,5l	aus
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder (1. Füllung)	17,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder	19,80 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder Magnum 1,5l	54,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder „Vulkan“	34,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder „Vulkan“ Magnum 1,5l	82,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder „Bellen“	58,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasenhaus	2016 Spätburgunder „Bellen“ Magnum 1,5l	130,-- €

## Schaumwein Deutschland

<input type="checkbox"/>	Krack	Secco weiß	7,90 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Krack	Secco rosé	7,90 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Krack	Rosé Brut	12,90 €
<input type="checkbox"/>	Krack	Riesling Brut	13,90 €
<input type="checkbox"/>	Krack	Blanc de Blanc Brut	12,90 €
<input type="checkbox"/>	Krack	Blanc de Noir Brut	12,90 €
<input type="checkbox"/>	Krack	Birnenschaumwein	15,80 €
<input type="checkbox"/>	Reichsrat von Buhl	Brut Reserve	16,90 €

## Schaumwein Frankreich

<input type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Petite Bulle	7,90 €
<input type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire Brut „Etienne“	10,50 €
<input type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire Brut „Saphir“	12,90 €
<input type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire Brut „Trésor“	16,50 €
<input type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire Brut „Instinct“	19,80 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire Brut „Excellence“ rosé	12,90 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire Brut „Cuvée Trésor“ rosé	16,50 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Meyer-Fonné	Crémant d'Alsace Extra Brut	15,40 €
<input type="checkbox"/>	Domaine A. Boxler	Crémant d'Alsace Extra Brut	19,80 €
<input type="checkbox"/>	Domaine Champalou	Vouvray Brut	ab Juli

## Champagner

<input type="checkbox"/>	Guiborat	Champagne Blanc de Blancs Extra Brut „Téthys.14“	29,90 €
<input type="checkbox"/>	Guiborat	Champagne Blanc de Blancs Extra Brut „Prisme.13“ ab Juli	37,50 €
<input type="checkbox"/>	Guiborat	2010 Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	49,50 €
<input type="checkbox"/>	SAVART	Champagne Brut „L'Ouverture“	34,00 €
<input type="checkbox"/>	SAVART	Champagne Brut „L'Accomplie“	42,00 €
<input type="checkbox"/>	SAVART	Champagne Brut „L'Accomplie“ Magnum	88,00 €
<input type="checkbox"/>	SAVART	2013 Champagne Extra Brut Premier Cru „l'Année“	76,00 €
<input type="checkbox"/>	SAVART	2013 Champagne „Le Mont Benoît“	85,00 €
<input type="checkbox"/>	SAVART	2013 Champagne „Le Mont des Chrétiens“ Magnum 1,5l	180,-- €
<input checked="" type="checkbox"/>	SAVART	Champagne Brut „Bulle de Rose“	ausverkauft
<input type="checkbox"/>	Francis Boulard	Champagne Extra Brut „Les Murgiers“ (Vendage 2014)	39,00 €
<input type="checkbox"/>	Francis Boulard	Champagne Nature B. Blancs „V. Vignes“ (Vendage 2013)	48,00 €
<input type="checkbox"/>	Francis Boulard	2011 Champagne Extra Brut „Les Rachais“	68,00 €
<input type="checkbox"/>	Francis Boulard	2009 Champagne Brut Nature „Grand Montagne“	78,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Francis Boulard	Champagne Extra Brut Rosé de Saigné	48,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Francis Boulard	2009 Champagne Extra Brut Rosé „Les Rachais“	78,00 €

## Champagner

<input type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	Champagner Extra Brut „Latitude“	39,00 €
<input type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	Champagner Extra Brut 1er Cru „Longitude“	42,50 €
<input type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	Champagne Extra Brut „Terre de Vertus“ 1er Cru	aus
<input type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	2008 Champagne Extra Brut Vigne du Levant Grand Cru	79,00 €
<input type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	2009 Champagne Extra Brut Vigne du Levant Grand Cru	75,00 €
<input type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	2011 Champagne Extra Brut Chemins d`Avize Grand Cru	82,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Larmandier-Bernier	Champagne Rosé de Saignée Extra Brut	56,00 €

## Prosecco Italien

<input type="checkbox"/>	Azienda Marsuret	Prosecco Treviso Frizzante Brut	7,80 €
<input type="checkbox"/>	Azienda Marsuret	Prosecco Valdobbiadene Spumante Brut	11,80 €

## Spirituosen Deutschland

Faude	Williams-Christ Birne 0,5l	35,00 €
Faude	Mirabelle 0,5l	35,00 €
Faude	Sauerkirsche 0,5l	45,00 €
Faude	Zibärtele 0,5l	45,00 €
Faude	Blutorange aus Sizilien 0,5l	39,00 €
Faude	Apfelbrand fassgelagert 0,5l	49,50 €

## Spirituosen Frankreich

Bertrand	Poire Williams „Reserve Exceptionelle“ 0,35l	17,00 €
Bertrand	Mirabelle „Reserve Exceptionelle“ 0,35l	17,00 €
Bertrand	Kirsch „Reserve Exceptionelle“ 0,35l	17,00 €
Bertrand	Vieille Prune 0,35l	17,00 €
Bertrand	Framboise Sauvage „Res. Exceptionelle“ 0,35l	19,00 €
Bertrand	Fleur de Bierre 0,5l	18,00 €
Bertrand	Marc de Gewürztraminer 0,35l	16,00 €
Distillerie Bertrand	Collection „Mirabelle“ 0,5l	42,00 €
Distillerie Bertrand	Collection „Kirsch“ 0,5l	42,00 €
Distillerie Bertrand	Collection „Poire Williams“ 0,5l	44,00 €
Bertrand	Single Malt Whisky - diverse	auf Anfrage

# Vins Naturels – der Natur auf der Spur

**Was sind „vins naturels“: Kurz gesagt Weine ohne Zusatzstoffe und mit nur minimalem Schwefelgehalt.**

Vor allem in Frankreich arbeitet inzwischen eine Vielzahl von Winzern nach der Philosophie des „Vin Naturel“. Im Gegensatz zu dem inzwischen weit verbreiteten, sogenannten „kommerziellen Weingeschmack“, sollen diese Weine die Typizität ihres Terroirs absolut ungeschminkt wiederspiegeln, den ureigenen Charakter ihrer jeweiligen Rebsorte(n) inne tragen und den unverkennbaren Fingerabdruck ihres Jahrgangs besitzen. Diese Weine entstehen auf absolut natürliche Art und Weise ohne irgendeine Zugabe chemischer Substanzen oder Hilfsmittel, weder im Weinberg noch im Keller. Das bedeutet keine Reinzuchtheffen, kein Zucker, keine Enzyme, keine zugesetzten Tannine, keine Aromastoffe.... „D'être au plus près de la qualité de goût des raisins et de puiser leur typicité dans leurs terroirs respectifs“ – so beschreiben unsere französischen Winzer kurz und knapp diese Philosophie.

Die Basis für ihre Arbeit ist der Respekt vor der Natur, eine naturnahe, und manuell aufwendige Arbeit im Weinberg und im Keller und Zeit für die Reifung und den Ausbau. Selbstverständlich ist hier der Verzicht auf Pestizide und Herbizide im Weinberg, die Gärung erfolgt ausschließlich auf den sogenannten wilden Hefen, den „levures indigènes“, was zum Beispiel bei den sogenannten biologisch hergestellten Weinen nicht der Fall sein muss. Der Gärverlauf wird hier also nicht gesteuert oder interveniert, sodass die Weine ihre ureigenen Aromen entfalten können (Vin Naturelle). Geschwefelt wird nur vor der Abfüllung, entweder gar nicht oder nur minimal (10-40 mg/Liter beim Vin Naturel im Vergleich zu 80-150 mg/Liter beim konventionellen Wein). Ein Vin Naturel geht sozusagen noch einen Schritt weiter als ein Biowein.

Wo findet man heute noch Lebensmittel mit einem authentischen, unverfälschten und ureigenen Geschmack. Vins Naturel sind Weine mit einem solch ausgeprägten Charakter. Ihre Textur und das Verschmelzen der einzelnen Aromen erinnert an einen feingewobenen Stoff, es ist, als ob man die Viskosität des Weines förmlich auf der Zunge ertasten kann. Dabei sind Vins Naturel voller Leben, ihre Mineralik liegt klar wie ein Gebirgsbach auf der Zunge. Wir bewegen uns beim Vin Naturel unverkennbar in Richtung pure Natur.

Was man wissen sollte: Obwohl wir es hier mit der natürlichsten Form des Weines zu tun haben werden wir geschmacklich absolut fordern. Die Vergärung mit ausschließlich den sogenannten wilden Hefen und dazu der Verzicht auf jegliche Steuerung während der Gärung begünstigt die Entwicklung eines großen Aromen-spektrums welches auch Sekundäraromen, wie zum Beispiel Äthylestern beinhalten kann. Gäraromen oder auch eine gewisse flüchtige Säure (Essigsäureäthylester) sind in diesen Weinen durchaus vorhanden und auch gewollt. Was der Eine als absolut natürlich empfindet, kann für den Anderen störend oder gar leicht fehlerhaft wirken. Vins Naturel sind also durchaus Weine die polarisieren können, die den Einen wie gesagt begeistern, während der Andere sie vielleicht als zu unsauber bezeichnet. Wir bitten Sie dieses zu beachten. Reklamationen auf Grund der oben beschriebenen Charaktereigenschaften sind also nicht möglich, da diese eine bewusst gewollte Charaktereigenschaft dieses Weines darstellen.

Ist Ihr Geschmackssinn offen, offen für Neues? Dann lassen Sie sich überraschen von neuen und echten Weinerlebnissen. Wir bei VINISÜD haben inzwischen die Besonderheit des Vins Naturels schätzen und lieben gelernt. Das gleiche beobachten wir auch bei der jungen Avantgarde der europäischen Kochelite wie zum Beispiel auch René Redzepi. In seinem Kopenhagener Restaurant „Noma“, welches als eines der welt-besten gilt, bietet Redzepi eine unverfälschte nordische Naturküche und dazu viele Vins Naturels an.

**Grundsätzlich achten wir darauf, dass die von uns angebotenen Winzer so natürlich wie möglich arbeiten. Die nachfolgenden Weingüter arbeiten ganz im Sinne des „Vin Naturel“**

Domaine Jean-François Ganevat | Jura

Maison Anne & Jean-François Ganevat | Jura, Savoyen, Beaujolais

Domaine de Saint Pierre | Jura

Domaine Léon Barral | Languedoc

Azienda Agricola Il Cerchio | Toskana

Weingut Johannes Zillinger | Südliches Weinviertel

Weingut Judith Beck | Burgenland

Weingut Günther Steinmetz | Mosel

Weingut Weltner „Vilsenah“ | Franken

Wasenhaus | Baden

Francis Boulard | Champagne

## Allgemeine Geschäftsbedingung Stand 2018

### 1. Geltungsbereich

Für alle Bestellungen über unseren Online-Shop gelten die nachfolgenden AGB. Mit dem Erscheinen dieses Angebotes verlieren alle vorausgegangenen ihre Gültigkeit. Das vorliegende Angebot ist freibleibend und unverbindlich.

### 2. Vertragspartner und Vertragsabschluss

Der Kaufvertrag kommt zustande mit Norbert Ehret / VINISÜD

### 3. Preise und Lieferbedingungen

Sämtliche Preise verstehen sich pro Flasche in € incl. der gültigen Mehrwertsteuer. Wenn nicht anders angegeben, beträgt die Flaschengröße 0,75l. Wir bitten um Verständnis, dass wir Erstbestellungen ausschließlich gegen Vorkasse, per Lastschrift oder PayPal ausliefern. Lieferungen innerhalb der EU versenden wir ausschließlich gegen Vorkasse oder PayPal-Zahlungen.

### 5. Empfang der Ware

Beim Empfang der Ware prüfen Sie bitte die Ware und lassen sich Fehlmengen oder Schäden sofort vom Auslieferer schriftlich bestätigen. Teilen Sie uns dann bitte den Schaden unverzüglich mit, damit wir für Ersatz sorgen können.

### 6. Bezahlung

Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt der Ware zur Zahlung fällig. Unsere Lieferungen erfolgen generell unter erweitertem Eigentumsvorbehalt. Unter Kaufleuten ist Erlangen Gerichtsstand.

### 7. Zahlungsverzug

Bei Zahlungsverzug nach erfolgter Mahnung behalten wir uns eine weitere Belieferung vor, bzw. liefern künftig nur noch gegen Vorkasse. Nach aktueller Rechtsprechung sind wir berechtigt, nach dem 31.Tag nach Zustelldatum Verzugszinsen entsprechend gesetzlicher Grundlage zu berechnen. Bei Zahlungsverzug einer Rechnung werden unsere gesamten Forderungen sofort insgesamt fällig. Nichtbeachtung der in der Mahnung gesetzten Zahlungsfrist führt auch bei Kleinstbeträgen zu juristischer Einforderung.

### 8. Jugendschutz

Diese Website dürfen Sie nur verwenden, wenn Sie das gesetzliche an Ihrem Wohnort und in Ihrem Staat geltende Mindestalter zum Erwerb von Alkohol erreicht haben von den aus Sie diesen Webshop besuchen und bestellen. Bitte verlassen Sie jetzt die Website, wenn Sie das Mindestalter nicht erreicht haben oder wenn Sie die Nutzungsbedingung nicht akzeptieren. Zu unserer Versicherung muss jeder Besteller im Bestellvorgang ausdrücklich mit der Eingabe des Geburtsdatums juristisch verbindlich bestätigen, dass er entsprechend der Gesetze seines Landes volljährig ist.

### 9. Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Unsere Lieferungen erfolgen generell unter erweitertem Eigentumsvorbehalt

### 10. Widerrufsrecht

Wir bürgen mit unserem Namen für die Qualität der von uns angebotenen Weine. Sollte Ihnen wider Erwarten einer unserer Weine nicht zusagen, nehmen wir unangebrochene Flaschen kostenlos zurück.

Sie können ihre Bestellung innerhalb einer Frist von zwei Wochen widerrufen. Die Frist beginnt nach gesondertem Erhalt dieser Belehrung in Textform und nicht vor Erhalt der Lieferung. Geht Ihnen die Belehrung in Textform erst nach Vertragsschluss zu, beträgt die Widerrufsfrist 1 Monat. Zur Wahrung der Frist genügt die rechtzeitige Absendung der Ware oder das rechtzeitige Absenden des Rücknahmeverlangens an VINISÜD Konrad-Zuse-Straße 20 in 91052 Erlangen. Der Widerruf muss in jedem Fall schriftlich oder auf einem anderen dauerhaften Datenträger erfolgen. Eine Begründung ist nicht erforderlich.

### 11. Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren. Die Kosten der Rücksendung für Waren im Bestellwert unter 40 Euro tragen Sie, es sei denn, dass die gelieferte Ware nicht der bestellten entspricht. Die Kosten der Rücksendung einer Ware mit einem Betrag von über 40 Euro tragen wir. Wenn Sie die Ware bereits benutzt haben, sind wir berechtigt, hierfür eine Vergütung zu verlangen. Ferner sind Sie verpflichtet, die Wertminderung zu ersetzen, falls die Ware durch Sie beschädigt wurde. Im Übrigen können Sie die Pflicht zum Wertersatz für eine durch die bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Sache entstandene Verschlechterung vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt.

Im Falle eines wirksamen Widerrufs haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist.

12. Sachmängel und Gewährleistung Nach der Neuregelung der Europäischen Verbraucherrechterichtlinie endet Ihr Widerrufsrecht grundsätzlich spätestens 12 Monate und 14 Tage nach Eingang der Ware bei Ihnen automatisch.

### 13. Streitbeilegung

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie hier finden <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>.

Wir sind bereit, an einem außergerichtlichen Schlichtungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

Zuständig ist die Allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle des Zentrums für Schlichtung e.V., Straßburger Straße 8, 77694 Kehl am Rhein, [www.verbraucher-schlichter.de](http://www.verbraucher-schlichter.de).

VINISÜD | Norbert Ehret | Konrad-Zuse-Str. 20 | 91052 Erlangen

VINISÜD Wein aus guten Händen  
Inhaber Norbert Ehret  
Konrad-Zuse-Straße 20  
91052 Erlangen

Sie erreichen uns:  
Dienstag bis Freitag von 12 – 19 Uhr  
Samstag 10 – 15 Uhr  
Telefon 09131-27180  
Fax 09131-27183  
[info@vinisud.de](mailto:info@vinisud.de)