

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

Jahresbeginn bedeutet für uns stets Reisen und Probieren. Über 1000 Weine haben wir in den ersten Monaten für Sie verkostet, viele Weingüter in Europa persönlich besucht. Unser Motto lautet auch für 2007: Wir selektieren für Sie die besten und interessantesten Weine. Dementsprechend streng war auch dieses Jahr unsere Vorgehensweise. Was dabei herausgekommen ist, kann sich dafür um so mehr sehen lassen. Viele neue Weine haben wir für Sie aufgespürt, die alle gar nicht in einen Keller Kurier passen. Unsere komplette Preisliste ist deshalb wie gewohnt auf unserer Website als download für Sie verfügbar, natürlich schicken wir Ihnen diese auch gerne per Post zu.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und vor allem mit den Weinen
Ihr
Norbert Ehret & Team



Vinisüd
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180
fx 09131 / 27183
@ info@vinisud.de
w www.vinisud.de

Der 2005er Pinot Noir „Von der Mark“

Er war Deutschlands erster *Master of Wine* und berät als studierter Oenologe einige der führenden Weingüter im In- und Ausland. Dennoch juckte es Jürgen von der Mark, auch einen eigenen Wein ganz nach seinen Vorstellungen zu produzieren. Die Liebe zu Burgund und hier vor allem zu den finessenreichen Weinen wie die der Domaine Rousseau motivierten ihn, in Deutschland sein Projekt zu starten, einen deutschen Pinot Noir mit adäquater Finesse und Aromatik zu gewinnen. Im Markgräflerland, dem südlichen Zipfel Badens, fand Jürgen von der Mark schließlich eine Lage, die klimatisch und geologisch seinen Vorstellungen entspricht. Sein Debüt, der Jahrgang 2003, wurde ihm von den führenden Gourmetrestaurants förmlich aus den Händen gerissen, denn so eine Qualität hat Deutschland bis dato noch nicht gesehen. Wie bei den besten Burgundern ist nicht die Konzentration der Schlüssel zur Qualität, sondern Aromatik, Finesse und Balance. Jetzt hat Jürgen von der Mark seinen 2005er frei gegeben.

2005 Pinot Noir, rot (Lieferbar ab 20. Mai) (32,67 €/Liter) € 26,80
Ganze 9 Barriques gibt es von diesem Wein. Bereits die Nase ist eine Sensation, ungemein duftig, rote Johannisbeeren, Minze, und ein feines Holzaroma sind zu erkennen. Am Gaumen eine feine Süße, verspielte, dichte Pinotaromen, fast cremig. Im Abgang eine feine Extraktsüße. Ein hocheleganter, finessenreicher Burgunder, wie es ihn in Deutschland so kein zweites Mal gibt.

Die schönsten Frühlingsweine

Aus unseren umfassenden Neueinkäufen hier ein paar der schönsten Frühlings- und Terrassenweine

2006 Domaine du Tariquet „Ugni-Blanc&Colombard“, weiß - Gascogne (6,40 €/Liter) € 4,80
Voller Trinkspaß bei nur 10,5 % Alkohol. Ein unbeschwerter Weingenuss für alle Tage.

2006 Rueda „Villavendimia“, weiß – Castilla y Leon (8,27 €/Liter) € 6,20
Aus über 70 Jahre alten Verdejo-Reben. Verbindet mediterrane Aromatik perfekt mit einer animierenden Leichtigkeit und Frische.

2006 Sauvignon de Touraine Domaine de la Chaise, weiß - Loire (8,67 €/Liter) € 6,50
Der kleine Bruder des Sancerre. Feine Noten von schwarzen Johannisbeeren und Kräutern, am Gaumen fein und mineralisch.

2006 Orvieto „Berganorio“ Tenuta LeVelette, weiß - Umbrien (8,67 €/Liter) € 6,50
Der beste Orvieto, den wir je verkostet haben. Glasklar, aromatisch, hochfein und mit einer animierenden Lebendigkeit.

2006 Grüner Veltliner „Kies“ Weingut Kurt Angerer, weiß - Kamptal (9,20 €/Liter) € 6,90
Kurt Angerers Grüner Veltliner „Kies“ ist auch in 2006 wieder eine Bank. Das Motto lautet: "Frisch, fruchtig und leicht"

2006 Côteaux du Languedoc rosé Château de Valflaunès, rosé - Languedoc (7,87 €/Liter) € 5,90
Ein absoluter Traum-Rosé: Wunderbar aromatische Nase, duftet nach frischen roten Beeren, Kräutern und Rosenblüten. Am Gaumen saftig und frisch und zugleich harmonisch. Unser „Haus und Hof“- Rosé des Jahres!
Als Probierpaket, je eine Flasche der obigen Weine – gesamt 6 Flaschen frei Haus für € 32,00 statt € 36,80!



Weinproben und Termine

Samstag, 21. April Großes Frühlingsfest bei VINISÜD von 10 bis 16 Uhr

Zeit für frische Aromen, Kräuter, Salate und knackige Gemüse. Dazu gehören natürlich die frischen Weißweine und Rosés des Jahrgangs 2006 sowie kleine pffiffige Frühlingsgerichte. Anmeldung nicht erforderlich

Freitag, 4. Mai Toskanisches Menü im Restaurant Würzhaus Beginn 19 Uhr

Ort: Restaurant Würzhaus, Kirchenweg 3a, 90419 Nürnberg

Diana Burkel, Küchenchefin im Restaurant Würzhaus, kocht an diesem Abend für uns ein innovatives toskanisches 5-Gänge Menü. Zu diesem präsentiert Aljoscha Goldschmidt von der Fattoria Corzano e Paterno persönlich seine Weine. Der Preis für das Menü incl. Wein und Wasser beträgt € 59,00/Person. Anmeldung erforderlich bei VINISÜD!

Samstag, 5. Mai Die Toskana zu Gast bei VINISÜD von 10 bis 16 Uhr

Aljoscha Goldschmidt von der Fattoria Corzano e Paterno präsentiert in unserem Laden seine Weine, sein Olivenöl und natürlich seine legendären Käse. Erleben Sie die Toskana hautnah, authentisch und genussfreudig. Anmeldung nicht erforderlich

Samstag, 12. Mai Die Rhône – so wie wir sie mögen von 10 bis 16 Uhr

Probieren geht über Studieren. An diesem Tag stehen alle unsere Rhône-Weine von Nord bis Süd auf dem Probentisch. Damit Sie probieren können und nicht nach (Parker)Punkten einkaufen müssen. Anmeldung nicht erforderlich

Samstag, 16. Juni Große Deutschlandprobe von 10 bis 16 Uhr

Die 2006er aus Deutschland und Österreich stehen an diesem Tag für Sie zum Probieren bereit. Anmeldung nicht erforderlich

Samstag, 30. Juni Neues aus Burgund von 10 bis 16 Uhr

Euphorisch wird bereits der Jahrgang 2005 in Burgund gefeiert. Wir bieten Ihnen an diesem Tag die Möglichkeit, Ihre Nase in die ersten Weine dieses Jahrgangs zu stecken. Kostenbeitrag € 15/Person - Anmeldung nicht erforderlich

Samstag, 21. Juli Provenzalisches Sommerfest von 10 bis 16 Uhr

Jenseits der Grillwurst - probieren Sie aromatische Chutneys aus Südfrankreich, frisches Olivenöl und Kräuter satt. Dazu gibt es Weine, die einfach Spaß machen. Ein Tag unter dem Motto Genuss und Lebensfreude pur. Anmeldung nicht erforderlich

