

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

Gerade zum Ende dieses Jahres treffen in unserem Lager viele neue und spannende Weine ein, über die wir Sie hier kurz informieren wollen. Kompromisslos setzen wir natürlich wiederum auf Qualität und Individualität, wobei letztere in unserem Sortiment zunehmend an Bedeutung gewinnt. Individualität, das bedeutet für unsere Winzer, Ihnen authentische Weine anzubieten, die natürlicher Ausdruck ihrer Region sind und deshalb auch authentische Geschmackserlebnisse bieten.

Statt überschwänglicher Zitate und unzähliger Punkte diverser Weinjournalisten laden wir Sie auch dieses Mal lieber ein, selbst zu probieren, denn „Probieren geht über Studieren“. Schließlich zählt ihr eigener Geschmack und nicht der eines Weinjournalisten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und natürlich mit den Weinen

Ihr Norbert Ehret & Team

Unsere 6er Probierpakete mit je 1 Flasche der nachfolgenden Weine, geliefert frei Haus Österreich: Rainer Wess Riesling Wachau, Terrassen & Pfaffenberg sowie von Judith Beck Blaufränkisch, Zweigelt und Heideboden für **€ 69,-** statt € 77,90.  
**Weißer Burgunder:** Bachelet Saint Aubin „Charmois“, „Les Murgers des Dents de Chien“ & Puligny-Montrachet sowie von Cordier Saint Véran „Vieilles Vignes“, Viré Clessé „Vieilles Vignes“ & Pouilly-Fuissé „Vignes Blanches“ für **€ 125,-** statt € 136,60.  
**Rhône & Languedoc:** Domaine de l'Oratoire Saint Martin Cairanne „Réserve des Seigneurs“ blanc, dto. rouge & „Cuvée Prestige“, Domaine de l'Ancienne Mercerie Coteaux du Languedoc, Faugères „Les Petites Mains und Domaine Barral 2004 Faugères für **€ 58,-** statt € 62,70.

## Rarer Cognac der Extraklasse

Cognac Groperrin Abseits aktueller Moden wie Grappa und Co. wirken die charaktervollen Cognacs von Groperrin fast wie Zeitzeugen einer vergangenen Ära, und genau das ist es, was eben diese Brände so einzigartig macht. Nicht die karamellige Süße eines spanischen Brandy, noch der Jahrgang auf dem Etikett, der als Jubiläumspäsent reizt, zeichnet sie aus, sondern einzig und allein ihre authentische Qualität, die unverfälscht, zum Teil unverdünnt in Fassstärke mit über 50% Alkohol abgefüllt wird. Und wenn bei Groperrin ein Jahrgang drauf steht, dann hat das seinen Grund, der eben nicht in einem aktuellen runden Jubiläum liegt sondern in der Einzigartigkeit dieses Jahrgangs.

Guilhem Groperrin entstammt einer Dynastie von Courtiers. Sein Vater und Großvater waren als so genannte „Cognac-Broker“ für namhafte Cognachäuser tätig, auf der Suche nach alten Reserven, die die Basis für deren renommierten Luxuscuveés sind. 1992 gründete Vater Jean Groperrin seine eigene kleine Firma, La Gabarre genannt, mit dem Ziel, die über lange Zeit aufgebauten Kontakte zu seinen Lieferanten selber zu nutzen, die ihm ihre besten und rarsten Fässer anvertrauen, um diese unverschnitten und ohne jeglichen Zusätze wie Karamell oder Couleur selber abzufüllen. Ausschlaggebend für die Auswahl, welche die Groperrins treffen, sind nicht vordergründige Weichheit sondern vielmehr Charakterstärke, die Differenziertheit und der Ausdruck eines Brandes. So ist es kein Zufall, dass diese alten Cognacs alle von kleinen Familienbetrieben stammen und auf traditionell mit Holzfeuer betriebenen Alambics destilliert wurden. Eben dieser handwerkliche Destilliervorgang aber auch die Art des Kellers, ob trocken oder eher feucht, und die Wahl der Holzfässer prägen den Charakter eines jeden Brandes. Diese, Fass für Fass zu bewahren und unverfälscht auf die Flasche zu bringen ist das Ziel der Groperrins, weswegen es pro Sorte jeweils nur ein bis maximal drei Fässer gibt.

Wie kaum ein anderes Cognac-Haus unterwirft man sich hier strengen Auflagen. Auf dem Etikett wird stets die Herkunft, ob Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies oder Bon Bois vermerkt, zudem die exakte produzierte Flaschenzahl sowie Details wie den Namen der Familie, den Brenner und die Besonderheiten während der langen Reifung. Deshalb trinkt man mit jedem Schluck Groperrin ein kleines Stückchen Kultur- und Zeitgeschichte. Genaue Informationen zu den einzelnen Bränden finden Sie wie gewohnt auf unserer Internetseite [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de).

<b>Cognac XO Fins Bois</b> 0,7l Flasche	(46,43 €/Liter)	<b>€ 32,50</b>
<b>Cognac VSOP Petite Champagne „La Roche“</b> 0,7l Flasche	(51,42 €/Liter)	<b>€ 36,00</b>
<b>Cognac XO Fine Champagne</b> 0,7l Flasche	(64,00 €/Liter)	<b>€ 48,00</b>
<b>1989 Cognac Petite Champagne</b> 0,7l Flasche	(84,29 €/Liter)	<b>€ 59,00</b>
<b>1976 Cognac Petite Champagne</b> 0,7l Flasche	(137,14 €/Liter)	<b>€ 96,00</b>
<b>No 67 (1967) Cognac Fins Bois</b> 0,7l Flasche	(211,43 €/Liter)	<b>€ 148,00</b>
<b>1958 Cognac Petite Champagne</b> 0,7l Flasche	(335,71 €/Liter)	<b>€ 235,00</b>
<b>1944 Cognac Grande Champagne</b> 0,7l Flasche	(527,14 €/Liter)	<b>€ 369,00</b>
<b>Cognac in der 1/2 Flasche, 0,35 Liter</b>		
<b>24ans Cognac Petite Champagne</b> 0,35l Flasche	(112,87 €/Liter)	<b>€ 39,50</b>
<b>1980 Cognac Grande Champagne</b> 0,35l Flasche	(137,14 €/Liter)	<b>€ 48,00</b>
<b>1961 Cognac Borderies</b> 0,35l Flasche	(337,14 €/Liter)	<b>€ 118,00</b>
<b>No 24 (1924) Cognac Grande Champagne</b> 0,35l Flasche	(542,86 €/Liter)	<b>€ 190,00</b>



**Vinisüd**  
 a Konrad-Zuse-Str. 20  
 91052 Erlangen

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



Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Darunter 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

<b>Probierpakete</b>					
Österreich		69,--			
Weißer Burgunder		125,--			
Rhône & Languedoc		58,--			
<b>Cognac Groperrin</b>					
Cognac XO Fins Bois 0,7l Fl.		32,50			
Cognac VSOP Petite Champagne 0,7l Fl.		36,--			
Cognac XO Fine Champagne 0,7l Fl.		48,--			
1989 Cognac Petite Champagne 0,7l Fl.		59,--			
1976 Cognac Petite Champagne 0,7l Fl.		96,--			
No 67 (1967) Cognac Fins Bois 0,7l Fl.		148,--			
1958 Cognac Petite Champagne 0,7l Fl.		235,--			
1944 Cognac Grande Champagne 0,7l Fl.		369,--			
Cognac in der 1/2 Flasche, 0,35 Liter					
24ans Cognac Petite Champagne 0,35l Fl.		39,50			
1980 Cognac Grande Champagne 0,35l Fl.		48,--			
1961 Cognac Borderies 0,35l Flasche		118,--			
No 24 (1924) Cognac Grande Champagne 0,35l Fl.		190,--			
<b>Weingut Rainer Wess – Wachau</b>					
2006 Grüner Veltliner „Terrassen“, weiß		13,80			
2006 Wachauer Riesling, weiß		9,80			
2006 Riesling „Terrassen“, weiß		13,80			
2006 Riesling „Pfaffenberg“, weiß		19,80			
<b>Weingut Judith Beck – Burgenland</b>					
2006 Blaufränkisch, rot		10,00			
2006 Zweigelt, rot		10,00			
2006 Heideboden, rot		14,80			
2005 Pannobile, rot		25,80			
<b>Domaine Jean-Claude Bachelet – Burgund</b>					
2005 Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru „Les Charmois“, weiß		21,00			
2005 Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru Murgers Dents de Chien		24,50			
2005 Chassagne-Montrachet „Les Enseignières“		29,80			
2005 Puligny-Montrachet, weiß		29,80			
<b>Domaine Cordier – Burgund</b>					
2006 Saint Veran „Vieilles Vignes“, weiß		16,90			
2006 Viré Clessé „Vieilles Vignes“, weiß		17,90			
2006 Viré Clessé „La Verchère“, weiß		24,00			
2006 Pouilly Fuissé „Terroirs Rares“, weiß		26,80			
2005 Pouilly Fuissé „Vignes Blanches“, weiß		26,50			
<b>Domaine de l'Oratoire St.-Martin – Rhône</b>					
2006 Cairanne „Reserve des Seigneurs“, weiß		8,90			
2006 Cairanne „Reserve des Seigneurs“, rot		11,80			
2005 Cairanne „Cuvée Prestige“, rot		14,80			
2005 Cairanne „Haut-Coustias“, rot		17,00			
<b>Domaine Gourt de Mautens – Rhône</b>					
2006 Rasteau rosé, rosé		34,00			
<b>Domaine de l'Ancienne Mercerie – Languedoc</b>					
2003 Coteaux du Murviel Merlot VDP		5,90			
2006 Coteaux du Languedoc, rot		6,90			
2006 Faugères „Les Petites Mains“, rot		8,50			
2005 Faugères „Couture“, rot		14,50			
<b>Domaine Leon Barral – Languedoc</b>					
2004 Faugères, rot		11,80			
2004 Faugères „Jadis“, rot		22,00			
2004 Faugères „Valinière“, rot		39,50			
<b>Fattoria Corzano e Paterno – Toskana</b>					
2006 Il Corzanello IGT, rot		7,80			
2005 Chianti „Terre di Corzano“, rot		11,00			
2004 Chianti Riserva „I Tre Borri“, rot		25,00			
2004 Il Corzano IGT, rot		25,00			
(2007) Olio extra Vergine di Oliva 0,5l		16,50			
<b>Azienda Agricola Brigaldara – Ventien</b>					
2005 Valpolicella Classico „Case Vecie“, rot		7,95			
2003 Valpolicella Classico Superiore „Il Vegro“, rot		17,00			
2004 Amarone della Valpolicella Classico, rot		29,80			
Mein Probierpaket mit je 1 Flasche:					

Hiermit bestelle ich:

Name

PLZ/Ort

Straße

Name der Bank

Kontonummer

BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift