

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

etwas Besonderes zu finden ist schwer, aber es ist wunderbar, es zu entdecken. Da geht es uns nicht anders wie Ihnen. Nicht wenige unserer Weine wurden gerade in den letzten Wochen von der Weinpresse in den höchsten Tönen gelobt. Einen kleinen Hype hat jedoch jüngst die Bewertung unseres **2005er Châteauneuf-du-Pape „Pure“** von Barroche (in Deutschland exklusiv vertrieben von uns) durch niemand anders als Robert Parker ausgelöst. **100 Punkte** für diesen „no name“ und dazu noch für so kleines Geld, das hat schon für einiges Aufsehen gesorgt. Um es gleich vorweg zu nehmen, der Pure 2005 ist ausverkauft! Wir freuen uns, dass viele unserer Kunden bereits Ende letzten Jahres, also bevor Parker mit seinen Elogen herauskam, ihrem eigenen Geschmack gefolgt sind und diesen Wein allein aus diesem Grund gekauft haben. Auch wenn der Pure ausverkauft ist, sollte nicht nur Parkers Begründung für seine anfänglich eher verhaltene Bewertung gegenüber La Barroche alle aufhorchen lassen: „...because of my generally conservative nature regarding new estates, and I had only tasted one previous vintage from this one...“. **Der 2005er Fiancée (€ 32,00)**, von dem wir noch einige wenige Kisten haben, und die **2005er Réserve (€ 24,80)** sind ebenfalls absolut probierenswert. Es ist vielleicht nur eine Frage der Zeit, bis Parker auch hier nachlegt.

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

Zwei Weinempfehlungen mit bestem Preis- Genussverhältnis

Weißwein

2007 Grüner Veltliner „Hugo“ – Weingut Markus Huber - Traisental (9,07 €/Liter) € **6,80**
Hugo ist der passende Wein für fröhliche Momente, einen sorglosen Nachmittag mit Freunden, die ersten Sonnenstrahlen auf der Terrasse. Einfach so. Um das Leben zu genießen.

Rotwein

2004 Primitivo „Vigne Vecchie“ – Duca Carlo Guarini - Apulien (11,87 €/Liter) € **8,90**
Der Süden Italiens im Glas. Ein kraftvoller und zugleich samtiger Roter mit dem Duft von Weichselkirschen, einem Hauch Rosenblättern und viel Gewürz im Abgang.

Weinproben und Termine

Große Weiße Burgunder

Samstag, 23. Februar 2008 von 10 bis 16 Uhr

Wir beginnen mit einer hochkarätigen Probe, die unserem inzwischen breitem Sortiment an weißen Burgundern einen Rahmen gibt. An diesem Tag bieten wir Ihnen einen kompletten Querschnitt durch dieses Sortiment.

Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, den besten Puligny-Montrachet von Benoît Ente, den 1er Cru Les Folatières en la Richarde (eine kleine Parzelle oberhalb des Grand Cru Chevalier-Montrachet gelegen, die sich Benoît mit Madame Bize Leroy teilt), in einer Jahrgangsvertikale von 2001 bis 2005 zu verkosten. Kostenbeitrag für die gesamte Probe 15 Euro / Persönliche Anmeldung nicht erforderlich.

Frankreichklassiker von VINISÜD

Samstag, 8. März 2008 von 10 bis 16 Uhr

Gardiés, Château de Valflaunès, Saint Daumary, Combiar, Barral, das sind echte VINISÜD-Klassiker und inzwischen deutschlandweit gefragt. An diesem Tag stehen die neuen Jahrgänge zur Verkostung bereit. Aber auch Neuentdeckungen wie die 2005er von Yves Gangloff können Sie an diesem Tag bei uns probieren. Anmeldung nicht erforderlich.

Frühlingsfest bei VINISÜD

Samstag, 5. April 2008 von 10 bis 16 Uhr

Zeit für frische Aromen, Kräuter und die ersten Weine aus 2007. Wir laden Sie und Ihre Freunde herzlich zu unserer Frühlingsweinprobe 2008 ein. Unter dem Motto „Ungezwungen und entspannt genießen“ gibt es viele neue Weine und natürlich wie immer kleine kulinarische Genüsse. Anmeldung nicht erforderlich.

Große Deutschland- und Österreichprobe

Freitag, 25. April 2008 von 14 - 19 Uhr und

Samstag, 26. April 2008 von 10 bis 16 Uhr

Es hat sich so langsam herumgesprochen: 2007 ist in Deutschland ein ganz ausgezeichneter Jahrgang. Dementsprechend verheißungsvoll waren unsere Vorproben, in denen sich ein perfekt balancierter, hocharomatischer Jahrgang mit subtiler Finesse, animierender Frische und moderaten Alkoholwerten ankündigt. Aber probieren Sie doch einfach selber. Anmeldung nicht erforderlich.

Weitere Infos und Termine unter www.vinisud.de



