



Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

Der Job als Weinhändler macht zur Zeit richtig Spaß. Mit großer Freude ziehen wir wie ein Trüffelschwein durch Deutschland, Österreich, Frankreich und auch Spanien, suchen, schnüffeln und werden immer wieder fündig. Es kommt uns vor, als hätte es noch nie zuvor so viele spannende Weine gegeben. Zwar bombardieren einen die Medien regelmäßig mit immer neuen Meldungen bezüglich Weinmanipulationen, das stört aber zum Glück eine kleine aber feine Zahl hochmotivierter und seriös arbeitender Winzer wenig. Und nur diese interessieren uns, nur diese haben eine Chance in unser Sortiment zu kommen. Man muss sich eben entscheiden, sagen unsere Winzer, ob man auf sogenannte Schnäppchen aus ist, oder bereit ist, für eine seriöse, ehrliche Arbeit zu bezahlen.

Die Schnäppchen überlassen wir gerne anderen Anbietern und widmen uns lieber unseren zahlreichen Neuentdeckungen aber auch alten Bekannten, die wir Ihnen hier vorstellen möchten. Es fällt uns schwer den einen oder anderen Wein hier besonders hervorzuheben. Selten waren wir so begeistert von dem, was wir hier an Qualität und Individualität in jeder Flasche haben, und überzeugt, dass eigentlich alle hier vorgestellten das Attribut *Unser Lieblingswein* verdienen - am Besten Sie probieren es selber aus.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und vor allem mit unseren Weinen

Ihr

Norbert Ehret & Team

T'EM T'EM is back!!!

Château de Valflaunès Warum es in 2004 keinen Un Peu de Toi und keinen T'EM T'EM gäbe, wurden wir unzählige Male gefragt. Die Antwort ist einfach: weil die Qualität der Trauben Fabien Reboul nicht ausreichend erschien und das, obwohl 2004 nun weiß Gott kein schlechter Jahrgang ist. *Jedes Jahr ein Stückchen besser* lautet das Motto von Fabien Reboul, der inzwischen weltweit bei den Weinliebhabern eine kleine aber feine Fangemeinde besitzt und das obwohl es keinerlei Bewertungen seiner Weine in Weinpublikationen gibt, also keine Parker-Punkte und auch keine Testsiege. Allein mit der Qualität will Fabien werben und das direkt auf der Zunge des ambitionierten Weinliebhabers, ein Konzept das aufgeht.

2005 war endlich wieder ein Jahrgang ganz nach Fabiens Geschmack, deshalb wird es wieder alle drei Weine, den Espérance, den Un Peu de Toi und den T'EM T'EM geben. Letzterer ist inzwischen gefüllt und wir freuen uns, Ihnen einen ganz, ganz großen Wurf annoncieren zu dürfen. T'EM T'EM, zu deutsch „mein kleiner Liebling“ ist ein reinrassiger Syrah aus Miniaturerträgen von 18 hl/ha, ausgebaut in gebrauchten Barriques allererster Güte. Ganze 3600 Flaschen hat Fabien dieses Jahr seinen Weinbergen abringen können. 2003 das letzte Mal produziert, präsentiert sich der 2005er deutlich erwachsener. Während der 2003er mit seiner konzentrierten Aromatik, hohen Konzentration und Balance brillierte, kommt beim 2005er ganz klar eine neue Dimension hinzu, und das ist seine Klasse. Bei gleicher Konzentration besitzt der 2005er eine Vielschichtigkeit, kühle und noble Eleganz, wie wir sie bei einem reinsortigen Syrah im Languedoc bis dato noch nicht kennen. Hier verbindet sich die sinnliche Tiefe eines Syrah aus dem Süden mit der noblen Aromatik und Finesse der großen Klassiker wie Hermitage und Côte Rôtie. Dieser Wein beweist: das Languedoc ist erwachsen. Mit dem 2005er Pic Saint Loup setzt Fabien Reboul DEN NEUEN MASSSTAB für Syrah im gesamten Languedoc.

2005 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“, rot

(22,40 €/Liter) € 16,80

Fast schwarz in der Farbe mit leicht violetterm Rand. Wunderbar dichte Nase mit reifen roten und schwarzen Beeren, dunklen Kirschen, Cassis, etwas Minze und Blätter von schwarzer Johannisbeere sowie Sechuanpfeffer. Ja, diese Nase ist einfach großartig, einerseits hoch konzentriert und reich, zugleich aber auch edel und hochkomplex. Und auch am Gaumen erlebt man schon heute das gleiche faszinierende Spiel der Aromen. Die große Konzentriertheit ist eingebettet in eine kühle, edle Frucht. Der 2005er Pic Saint Loup „T'EM T'EM“ ist einer der ganz großen Syrahs in Frankreich und scheut keinen Vergleich mit der Spitze der nördlichen Rhône. Nicht Kraft sondern Klasse heißt das Zauberwort dieses faszinierenden Weines, mit dem Fabien Reboul einen neuen Maßstab setzt.

Hochwertige Olivenöle

Aceite de Oliva Extra Virgen „Etiqueta Negra“ Bodegas Tritium - Rioja 0,5l Fl. (15,90 €/Liter) € 7,95

Ein recht kräftiges, intensives Olivenöl. Aromatisch und mit dem Aroma reifer Oliven.

Aceite de Oliva Extra Virgen „Etiqueta Blanca“ Bodegas Tritium – Rioja 0,5l Fl. (15,90 €/Liter) € 7,95

Ein feinfruchtiges, leichteres Olivenöl. Knackig frisch im Duft mit dem Hauch grünen Apfel und leicht grasigen Noten.

Olivenöl Extra Vergine „Fesco di Macina“ Frantoio Spano – Sizilien 0,75l Fl. (11,73 €/Liter) € 9,80

Ein kaltgepresstes, unfiltriertes Spitzenöl aus Sizilien. In der Farbe grünlich mit gelben Reflexen, in Geschmack und Aroma wunderbar frisch und feinfruchtig. Die verwendeten Oliven, hauptsächlich die hochwertigste Sorte Nocarella, werden hand gelesen und anschließend schonend gepresst.

Unsere Probierpakete in diesem Keller-Kurier – frei Haus

Weingut Winter Paket: Je 1 Flasche Riesling, Grauburgunder, Scheurebe, Chardonnay-Weißburgunder, Riesling „Kalkstein“, Riesling „Leckerberg“ statt € 52,10 für € 48,--.

Riesling-Paket: Je 1 Flasche: Leitz - Rheingau Riesling & Bischofsberg / Wess - Wachauer Riesling & Riesling „Terrassen“ & Riesling „Pfaffenberg“ / E.-Schönleber Monzinger Frühlingplätzchen Kab. tr. statt € 71,60 nur € 64,--

Kellerkurier-Paket Juni: Je 1 Flasche: T'EM T'EM, Minervois „La Féline, Ribera del Duero Sentido, Sydre „Argette“, Poiré „Granit“, 2005 Volnay „Vieilles Vignes“ VOILLOT statt € 93,30 für € 85,--.



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.

Probierpakete	
Weingut Winter Paket	48,--
Riesling-Paket:	64,--
Kellerkurier-Paket Juni	85,--
12er Kisten für die Grillsaison	
12 Fl. 2006 Riesling trocken J. LEITZ	82,00
12 Fl. 2005 Marie et Joseph MAS DES CHIMÈRES	92,00
Château de Valflaunès	
2005 Pic Saint Loup „T'EM T'EM", rot	16,80
Hochwertige Olivenöle Extra	
Aceite de Oliva Extra Virgen "Etiqueta Negra"	7,95
Aceite de Oliva Extra Virgen "Etiqueta Blanca"	7,95
Olivenöl Extra Vergine „Fesco di Macina"	9,80
Weingut Stefan Winter - Reihessen	
2006 Riesling QbA. trocken - Unser Tipp 2007!!!	6,20
2006 Grauburgunder QbA. Trocken	6,20
2006 Chardonnay & Weißburgunder trocken	7,90
2006 Scheurebe QbA. Trocken	8,50
2006 Riesling „Kalkstein" QbA. Trocken	9,80
2006 Riesling „qA. Trocken „Leckerberg S"	13,50
Weingut Johannes Leitz – Rheingau	
2006 Rheingau Riesling QbA. trocken	7,50
2006 Rudesheimer Bischofsberg Riesling Sp. trocken	10,50
2006 Rudesheimer Berg Rottland R. Sp. tr.	29,50
Weingut Emrich-Schönleber – Nahe	
2006 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett trocken	10,50
2006 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese trocken	14,50
Weingut Rainer Wess – Wachau	
2006 Grüner Veltliner „Terrassen", weiß	13,80
2006 Wachauer Riesling, weiß	9,80
2006 Riesling „Terrassen", weiß	13,80
2006 Riesling „Pfaffenberg", weiß	19,50
Kellerei Sanct Michael Eppan - Südtirol	
2006 Weißburgunder, weiß	7,90
2006 Weißburgunder „Schulthauer", weiß	10,80
2006 Muskateller, weiß	9,50
2006 Gewürztraminer, weiß	10,50
2006 Chardonnay „Merol", weiß	10,80
2006 Sauvignon „Lahn", weiß	10,80
2006 Sauvignon „Sanct Valentin", weiß	19,80

Bodegas Conde	
2005 Ribera del Duero „Sentido", rot	13,90
2004 Ribera del Duero „Neo", rot max. 3 Fl.	36,00
2004 Ribera del D. „Neo Punto Essencia" max. 1 F.	42,00
Domaine Borie de Maurel	
2006 Minervois „Esprit d'Automne", rot	7,30
2005 Minervois la Livinière „La Féline"	12,80
Eric Bordelet	
Sydre „Argelette"	11,00
Poiré „Granit"	14,80
ANKUNFTSOFFERTE BIS 12.8.2007	
Domaine Joseph Voillot	
2005 Volnay „Vieilles Vignes" statt 29,00	26,00
2005 Volnay 1er Cru „Caillerets" statt 49,00	44,00
2005 Volnay 1er Cru „Champans" statt 49,00	44,00
ANKUNFTSOFFERTE BIS 12.8.2007	
Domaine Bouchard Père et Fils	
2005 Savigny-Beaune „Les Lavières" statt 25,00	22,50
2005 Beaune 1er Cru „Teurons", rot statt 32,00	28,50
2005 Volnay 1er Cru „Caillerets" , rot statt 52,--	46,00
2005 Beaune 1er Cru „Grè vess", rot statt 64,--	57,00
2005 Meursault 1er C. „Perrieres", weiß statt 55,--	49,00
2004 Corton Charlemagne G.C., weiß statt 96,--	85,00
2005 Chevalier-M. „La Cabotte", weiß statt 270,--	250,--
2004 Le Montrachet Grand Cru, weiß statt 298,--	270,--
X	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 _____