

# Der kleine, freche Katalane

## vom Altmeister Pierre Fontanel

Wir haben uns fast diebisch gefreut, als wir diesen kleinen Katalanen das erste Mal im Glas hatten; denn der ist zwar klein im Preis, in Sachen Geschmack dafür aber ganz schön groß.

Pierre Fontanel ist einer der alten Hasen im Roussillon. Seine Weine tauchen regelmäßig mit guten Bewertungen im Guide Hachette auf, dem Klassiker der französischen Weinführer. Vor drei Jahren hat er diesen Vin de pays des Côtes Catalanes das erste Mal abgefüllt. Von seinen jungen Reben, die er in den besten Lagen des Roussillon, im Tautaveltal gepflanzt hatte, stammt dieser Wein. Die Reben sollten noch etwas älter, erwachsener werden, wie er sagt, bis sie in seinen Roussillon kommen. Die Nachfrage war riesig, die wenigen Tausend Flaschen viel zu schnell verkauft. Um der enormen Resonanz gerecht zu werden, entschloss sich Pierre Fontanel kurzerhand im nachfolgenden Jahrgang einen Teil seines Côtes du Roussillon Villages in diesem Vin de pays zu deklassieren. Zwar steht auf dem Etikett des 2007er noch immer Vin de Pays des Côtes Catalanes geschrieben, der Inhalt ist inzwischen zum größten Teil Roussillon Villages und das schmeckt man!

### 2007 Vin de pays des Côtes Catalanes, rot

(8,66 €/Liter) € **6,50**

### 12er Kiste 2007 Vin de pays des Côtes Catalanes, rot (5,83 / Flasche)

(7,78 €/Liter) € **70,00**

Der Jahrgang 2007 ist in Südfrankreich, von Châteauneuf-du-Pape bis ins Roussillon, von allererster Güte. Das schmeckt man unserem kleinen Katalanen sofort an. Dieser beispielhafte Südfrense begeistert auf Anhieb durch seine konzentrierte, saftig-frische und balsamische Kirschrucht. Am Gaumen mit erstaunlich viel Extrakt, Kräutern und Gewürzen. Warm und kraftvoll endet das Geschmacksbild. Aromen von Thymian, Lorbeer und Oliven klingen sanft nach. Man fühlt sich unweigerlich in den Süden Frankreichs versetzt. Es ist fast unglücklich, was man hier für kleines Geld geboten bekommt, aber wahr!

### 2005 Côtes du Roussillon Villages „Tradition“, rot

(14,53 €/Liter) € **10,90**

Pierre Fontanels Vorzeigewein, ausgezeichnet mit dem Coup de Cœur im Guide Hachette. Ein herrlich kraftvoller, würziger und barocker Roussillon Villages. So schmeckt der Süden.



### Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de

## Weinproben und Termine

### VINISÜD-Hausmesse im Restaurant Dukatz

**München – Sonntag, 26. Oktober 2008 von 11 Uhr bis 19 Uhr**

Ort: Restaurant Dukatz, Schäfflerhof / Maffeistr. 3a, 80333 München

Wir laden Sie und Ihre Freunde herzlich zu unserer ersten VINISÜD-Hausmesse in München ein. Im Restaurant Dukatz, zentral gelegen zwischen den *Fünf Höfen* und *Loden Frey* präsentieren wir einen großen Querschnitt unseres Sortiments, angefangen bei unseren Entdeckungen aus Südfrankreich bis hin zu den raren Spitzen aus dem Burgund. Deshalb sind wir dieses Jahr **nicht** auf dem Forum Vini vertreten. Die Liste der im Dukatz zur Verkostung stehenden Weine können Sie sich unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de) in der Rubrik *Termine* herunterladen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

### Passion Pinot 2008

**Köln - Samstag, 8. und Sonntag, 9. November 2008**

Ort: Restaurant Vintage, Hahnenstraße 37, 50667 Köln

50 Topbetriebe rund um das Thema Pinot Noir und Chardonnay, darunter 15 Spitzenbetriebe aus dem Burgund, die Elite aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Übersee präsentieren ihre besten Weine in einem einmaligen Event. Alle Winzer sind persönlich anwesend und auch wir sind als Repräsentant mit Alix de Montille, Benoît Stehly (G. Lignier) und Olivier Guyot mit von der Partie. Erleben Sie ein Burgunder-Festival, das es in Deutschland bis dato so nicht gab! Nähere Infos sowie das gesamte Programm mit allen Verkostungen senden wir Ihnen gerne zu.

### Kommentierte Burgunderverkostung Jahrgang 2006

**Erlangen - Freitag, 14. November 2008 - Beginn 17 Uhr, Ende gegen 19 Uhr**

Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

Wer mehr weiß, schmeckt mehr! Das gilt erst recht beim Thema Burgund. Am Vorabend unserer diesjährigen Burgunderprobe bieten wir Ihnen eine kommentierte Verkostung an. Erschmecken Sie unter unserer Anleitung die Einzigartigkeit der verschiedenen Terroirs Burgunds. Wir bitten um Voranmeldung. Kostenbeitrag Euro 20 / Person.

### Große Burgunderverkostung Jahrgang 2006

**Erlangen - Samstag, 15. November 2008 von 10 bis 16 Uhr**

Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

An diesem Tag bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in einem breiten Querschnitt unser gesamtes Burgundsortiment sowohl in Rot als auch in Weiß zu probieren. Kostenbeitrag 20 Euro / Person.

### Adventsproben in Erlangen

**Jeweils Samstag, 29. November, 6. & 13. & 20. Dezember 2008 von 10 bis 16 Uhr**

Die jeweiligen Themen entnehmen Sie bitte unserer Website.

Nähere Infos zu allen Weinproben auf unserer Website [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de) unter der Rubrik *Termine*.



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

	<b>Domaine Fontanel</b>	
	2007 Vin de pays des Côtes Catalanes	<b>6,50</b>
	12er Kiste 2007 Vin de pays des Côtes Catalanes	<b>70,00</b>
	2005 Côtes du Roussillon Vilages „Tradition“, rot	<b>10,90</b>
	<b>Domaine Elodie Balme</b>	
	2007 Côtes du Rhône, rot	<b>9,80</b>
	2007 Rasteau Côtes du Rhône Villages, rot	<b>14,50</b>
	<b>Domaine de la Bouïssiére</b>	
	2006 Les Amis de la Bouïssiére VDT, rot	<b>8,20</b>
	2006 Vacqueyras „Bel Air“, rot	<b>15,00</b>
	2006 Vacqueyras „La Ponche“, rot	<b>17,50</b>
	2006 Gigondas, rot	<b>17,90</b>
	2006 Gigondas „Font de Tonin“, rot	<b>27,50</b>
	<b>Deux Montille Soeur &amp; Frère</b>	
	Ankunfts-offerte bis 16.11.2008	
	2006 Rully 1er Cru „Les Clous“, weiß	<b>24,50</b>
	2006 Saint Romain „Les Jarrons“, weiß	<b>25,50</b>
	2006 Saint-Aubin 1er Cru „Sur Gamay“, weiß	<b>29,50</b>
	2005 Pernand-Vergelesses 1er Cru „Sous Frétille“	<b>31,00</b>
	2006 Meursault „Casse Tête“, weiß	<b>38,50</b>
	2006 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru „Les Charmes“, weiß	<b>61,00</b>
	2006 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru „Les Porusots“, weiß	<b>61,00</b>
	2006 Chassagne - Montrachet 1er Cru Chaumées“	<b>59,00</b>
	2006 Bâtard Montrachet Grand Cru, weiß	<b>175,-</b>
	2006 Chevalier Montrachet Grand Cru, weiß	<b>320,-</b>
	2006 Chambolle-Musigny „La Babillères“, rot	<b>42,00</b>
	<b>Domaine Benoît Ente</b>	
	Ankunfts-offerte bis 16.11.2008	
	2006 Bourgogne	<b>16,00</b>
	2006 Puligny-Montrachet, weiß	<b>31,50</b>
	2006 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Refers“, weiß	<b>55,00</b>
	2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières“, weiß	<b>61,00</b>

	<b>Domaine Olivier Guyot</b>	
	Ankunfts-offerte bis 16.11.2008	
	2006 Bourgogne Pinot Noir „Vieilles Vignes“, rot	<b>16,00</b>
	2006 Marsannay „La Montagne“, rot	<b>26,50</b>
	2006 Gevrey-Chambertin „Les Champs“, rot	<b>35,00</b>
	2006 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Champeaux“, rot	<b>44,00</b>
	2006 Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Charmes“, rot	<b>58,00</b>
	2005 Clos Saint Denis Grand Cru, rot	<b>89,00</b>
	2005 Clos de la Roche Grand Cru, rot	<b>98,00</b>
	<b>Weingut Stefan Winter</b>	
	2007 Riesling trocken	<b>6,50</b>
	2007 Riesling „Kalkstein“ trocken	<b>9,90</b>
	2007 Riesling „Leckerberg“ trocken	<b>14,50</b>
	<b>Viña de Martin</b>	
	2007 Viña de Martín „Dos Pasás“, weiß	<b>17,80</b>
	2005 Viña de Martín „Escolma Blanco“, weiß	<b>34,00</b>
	2006 A Torna Dos Pasás, rot	<b>17,80</b>
	2005 Viña de Martín „Escolma Tinto“, rot	<b>34,00</b>
	<b>Bodegas Antonio Moral</b>	
	2006 Ribera del Duero „Antonio Moral“, rot	<b>17,80</b>
	2005 Ribera del Duero „Vallejondo“, rot	<b>27,50</b>
	Mein ganz persönliches Probierpaket, je 1 Flasche frei Haus:	

Hiermit bestelle ich:

Name \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

Name der Bank \_\_\_\_\_

Kontonummer \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

\_\_\_\_\_  
Unterschrift