

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

Sie kennen unser Motto: Gerne sind wir Trüffelschweine, entdecken die spannendsten Weine lieber noch, bevor der große Run einsetzt. Genau das unterstreicht aktuell Weinjournalist Stuart Pigott in seinem *Kleinen genialen Weinführer 2007*, in dem er eine ganze Reihe unserer Weine vorstellt und zudem unser Engagement lobt: "Eine sehr innovative kleine Weinhandlung mit vielen guten Entdeckungen aus D, A, I und dem Süden von F."

Auch unser neuer Keller-Kurier ist wieder reich an so genannten „Weintrüffeln“. Abseits der ausgetretenen Pfade bieten wir Ihnen spannende Individualisten, wie Jean-Claude Lapalu, dessen Beaujolais von Robert Parker mit 94 Punkten gefeiert werden und die neuen 2004er Clot de L'Œum von Eric Monné. Auch aus Spanien haben wir einen neuen Geheimtipp für Sie, und unter dem Motto, wo Italien noch italienisch schmeckt, bieten wir Ihnen Umbrische Rotweine zum Verlieben.

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

Noch ein Geheimtipp - La Martinelle

Im März dieses Jahres stellten wir Ihnen den ersten Jahrgang vom Weingut La Martinelle als „Unsere Rotwein-Entdeckung des Jahres 2006“ vor. Mit einer großen Portion Leidenschaft, viel Feinsinn und Talent ist Corinna Kruse am Werk, so dass langsam eine ganze Reihe von Weinjournalisten auf sie aufmerksam werden. Ihr 2004er Côtes du Ventoux fand bei unseren Kunden wegen seines herrlich eigenständigen provenzalischen Charakters und seiner handwerklichen Machart viele Liebhaber. Jetzt ist der 2005er verfügbar, ein großer Jahrgang, der sich einen Tick nobler und voller präsentiert. In stark limitierter Menge hat Corinna Kruse in 2005 erstmals eine Spitzencuvée, genannt „Le 5ième“, vinifiziert.

2005 Côtes du Ventoux LA MARTINELLE, rot

(10,53 €/Liter) € 7,90

2005 Le 5ième LA MARTINELLE VDT, rot

(14,67 €/Liter) € 11,00

Weinproben und Termine

7. Oktober **VINISÜD Hausmesse** von 10 bis 16 Uhr

Viele spannende neue Weine und neue Jahrgänge sind inzwischen bei uns eingetroffen. An diesem Tag haben Sie die Möglichkeit, sich einen Überblick über unser aktuelles Sortiment zu verschaffen. Über 50 verschiedene Weine haben wir für Sie geöffnet, angefangen beim charaktvollen Alltagswein bis hin zu unseren Spitzen. Anmeldung nicht erforderlich

21. Oktober **Großer Spanientag bei VINISÜD** von 10 bis 16 Uhr

Spanien ist eine wahre Fundgrube für spannende Weinentdeckungen. Neben den Klassikern wie Rioja und Co. haben wir viele Geheimtipps für Sie. Dazu bieten wir Ihnen an diesem Tag Tapas in allen Variationen. Anmeldung nicht erforderlich

10-12. November **Weinmesse Forum VINI in München**

Ort: M,O,C, Lillenthalallee 40, 80939 München-Freimann

Unter dem Motto „WILDE WINZER“ präsentieren wir auch dieses Jahr individuelle Spitzenweine auf dem Forum Vini in München. Darüber hinaus bieten wir in einem täglich wechselnden Programm die Möglichkeit, gereifte Jahrgänge und Raritäten zu verkosten. Eine Deutschland-Premiere haben wir auch im Gepäck, die weißen Burgunder von Alix de Montille. Sie finden uns in Halle 2 am Stand 2-E10. Nähere Infos auch im Internet unter www.forum-vini.de

25. November **Verkostung großer Burgunder** von 10 bis 16 Uhr

Unsere Burgunder erfreuen sich inzwischen größter Beliebtheit bei unseren Kunden, denn die Auswahl haben wir schließlich mit großer Sorgfalt und Fachkenntnis getroffen. Zwei mal waren wir dieses Jahr für Sie vor Ort und haben einige Neuentdeckungen für Sie parat. An diesem Tag haben Sie die Möglichkeit, weiße und rote Spitzenweine aus dem Burgund zu verkosten. Wir stellen Ihnen neben unseren Klassikern, wie Fourrier, Pillot, Guyot und Clos de Tart auch unsere neuste Entdeckung vor. Kosten 15 Euro / Person, die ab einer Bestellung von € 150 verrechnet werden. Anmeldung nicht erforderlich

Adventsproben

Schon fast ein Klassiker sind unsere Adventsproben. Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen jeweils unter einem Thema Weine und kulinarische Köstlichkeiten in ungezwungener Atmosphäre, jeweils von 10 bis 16 Uhr.

2. Dezember **Schäumendes von Prosecco bis Champagner & feine Weißweine**

Dazu gibt's natürlich Hummer, Meeresfrüchte und Co. satt.

9. Dezember **Rotweine und edle Schokoladen**

Kraftvolle und samtige Rotweine stehen an diesem Tag auf der Theke. Dazu gibt es feinste Schokoladen von Cluzel aus Paris sowie Zotter und Bachhalm aus Österreich. Kulinarisch wagen wir uns an ein Bœuf in dunkler Schokosauce.

16. Dezember **Ausgewählte Weine zum Genießen und Verschenken**

Ab und an darf es etwas Besonderes sein. Wir stellen Ihnen unsere Lieblingsweine vor. Dazu gibt es ausgefallene Käsevariationen.

23. Dezember **Der passende Wein zu Ihrem Festtagsmenü**

Das Fest rückt näher, die Geschenke sind alle besorgt. Bleibt nur noch der passende Wein für Ihr Menü. Wir stehen Ihnen beratend zur Seite und halten unsere besonderen Empfehlungen zu den Klassikern wie Gans, Ente, Lachs und Co. für Sie zur Verkostung bereit.

VINISÜD



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.

Menge	Wein	€/Liter	€/Flasche	Gesamt
	Domaine la Martinelle			
	2005 Côtes du Ventoux	10,53	€ 7,90	
	2005 „Le 5iem“	14,67	€ 11,00	
	Domaine Jean-Claude Lapalu			
	2005 Beaujolais Villages „Vieilles Vignes“, rot	15,33	€ 11,50	
	2005 Brouilly „Vieilles Vignes“, rot	18,40	€ 13,80	
	2005 Brouilly „Les Croix des Rameaux“, rot	26,40	€ 19,80	
	2005 Brouilly „Cuvée des Fous“, rot	30,40	€ 22,80	
	2005 Beaujolais Villages „Rang du Merle“	33,07	€ 24,80	
	Clot de L'Oum			
	2004 Côtes du Roussillon Villages „La Compagnie des Papillons“, rot	17,20	€ 12,90	
	2004 Côtes du Roussillon Villages „Saint Barth Vieilles Vignes“, rot	25,20	€ 18,90	
	2004 Côtes du Roussillon Villages „Numéro Uno“, rot	39,33	€ 29,50	
	Alix de Montille – Maison Deux Motilles			
	2004 Meursault „Casse Tête“, weiß	48,00	€ 36,00	
	2004 Meursault 1er Cru „Les Charmes“, weiß	72,00	€ 54,00	
	2004 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru „Chaumées“, weiß	72,00	€ 54,00	
	2004 Batard Montrachet Grand Cru, weiß	180,00	€ 135,--	
	Domaine Humbert Frères			
	2002 Gevrey-Chambertin, rot	32,66	€ 24,50	
	2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Poissenot“, rot	52,66	€ 39,50	
	2002 Charmes Chambertin Grand Cru, rot	100,--	€ 75,00	
	Weingut Jürgen von der Marck			
	2004 Pinot Noir, rot	32,66	€ 24,50	
	Larmandier-Bernier			
	Champagne Brut Tradition Premier Cru	33,33	€ 25,00	
	Champagne Brut Tradition Premier Cru 0,375 l Flasche	39,46	€ 14,80	
	Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru	35,33	€ 26,50	
	Brut Blanc de Blancs Premier Cru Magnum 1,5l	36,00	€ 54,00	
	Champagne „Terre de Vertus“ Premier Cru Non Dosé	42,67	€ 32,00	
	2000 Champagne Millesimé Blanc de Blancs Premier Cru	45,33	€ 34,00	
	2002 Champagne Vieille Vigne de Cramant Blanc de Blancs Premier Cru	48,00	€ 36,00	
	Champagne Rosé de Saigné Premier Cru	45,33	€ 34,00	
	Domaine Loberger			
	Cremant d'Alsace	17,06	€ 12,80	
	Tenuta Le Velette			
	2005 Orvieto Classico „Berganorio“, weiß	7,87	€ 5,90	
	2005 Sangiovese „Rosso di Spicca“, rot	9,20	€ 6,90	
	2004 Sangiovese „Accordo“, rot	13,06	€ 9,80	
	2001 CALANCO, rot	22,40	€ 16,80	
	Dominio del Bendito			
	2004 Dominio del Bendito "Seleccion", rot	24,66	€ 18,50	
	Mein Probierpaket: Die angekreuzten Weine, je 1 Flasche als Probierpaket frei Haus			
	Gesamt:			

Hiermit bestelle ich:

Name PLZ/Ort Straße

Name der Bank Kontonummer BLZ

Zahlungswunsch Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift