



## VINISÜD-KLASSIKER WIEDER LIEFERBAR

Es gibt Weine, die sind aus unserem Sortiment einfach nicht mehr wegzudenken, denn diese Weine sind über die Jahre hinweg sozusagen zu einem Markenartikel bei uns geworden. Was diese Weine unisono auszeichnet, ist zum einen ihr hervorragendes Preis-Genussverhältnis, darüber hinaus aber vor allem die hohe Eigenständigkeit, welche jeder dieser Weine besitzt. Perfekt gemachte Weine, geadelt mit Parker-Punkten, davon gibt es heute unzählige, dafür hat die moderne Önologie inzwischen gesorgt. Noch wirklich handwerklich hergestellte, authentische Weine mit durchaus kleinen Ecken und Kanten wie eben die nachfolgenden, die gibt es immer weniger. Schön dass Ihre Nachfrage nach diesen Unikaten bei uns ungebrochen ist.

### MAS DES CHIMÈRES



Ich kenne kaum einen anderen Winzer, der so mit seiner Heimat verwurzelt ist, wie Guilhem Dardé. Es ist die Liebe zum Languedoc, die ihn täglich motiviert, an dem Ideal, dem authentischen und unverwechselbaren Coteaux du Languedoc zu feilen und der wegen dieser Eigenständigkeit seinen Platz neben den anderen großen Weinen der Welt verdient. Für Guilhem Dardé ist der derzeitige qualitative Aufstieg des Languedoc keine Modeerscheinung, viele Weine der Region aber schon. Mit viel neuem Holz und süßer Syrah-Frucht mögen diese einem breiten Publikum gefallen und das zu zum Teil atemberaubenden Preisen. Mit dem, was

### LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC


das Languedoc aber wirklich ausmacht, haben diese Weine Guilhems Meinung nach aber nichts zu tun. Er möchte mit seinen Weinen einen geschmacklich authentischen und vor allem auch nachhaltigen Beitrag zum gesamten Image seiner Region leisten. Das tut er nun schon seit fast 20 Jahren zu mehr als fairen Preisen, auch das ist Guilhem Dardé wichtig. Probieren Sie seine beiden Terrasses du Larzac-Weine und sie erleben das Languedoc in seiner ursprünglichen und unverfälschten Art und Weise. 2011 ist übrigens bei Guilhem Dardé ein wunderschöner Jahrgang.

#### ■ 2012 Coteaux du Salagou „Marie et Joseph“

(11,87 €/Liter) **8,90 €**

Die ältesten Carignan-Reben des Gutes, komplementiert mit etwas Syrah. „Marie et Joseph“ ist die Hommage an Guilhems Eltern, Marie und Joseph, die mit diesen alten Carignan Reben den Grundstein für das Weingut gelegt haben. Hochkonzentrierte Frucht mit viel dunkler Kirsche, unterlegt mit feiner Würze von Kaffeebohnen. Am Gaumen dicht und zugleich kühl, ein großartiger und vor allem authentischer Carignan.

#### ■ 2011 Languedoc Terrasses du Larzac „Nuits Graves“

 (16,67 €/Liter) **12,50 €**

40% Syrah, 33% Grenache, 17% Mourvèdre und 10% Carignan. Bereits mehrfach wurde dieser Wein, sowohl in Frankreich wie auch in den USA, als einer der authentischsten und besten Coteaux du Languedoc ausgezeichnet. Der hohe Syrah-Anteil verleiht ihm ein stattliches Fundament, die hochreife Grenache subtile Frucht und Tiefe am Gaumen. Mourvèdre und Carignan sorgen für feine Gewürznoten. Der Archetyp des Coteaux du Languedoc.

#### ■ 2011 Languedoc Terrasses du Larzac „Carminarem“

(18,40 €/Liter) **13,80 €**

Guilhem Dardés Hommage an die „Terrasses du Larzac“, die am höchsten gelegenen Weinberge des Languedoc, die wegen ihres besonders kühlen Mikroklimas und kargen Bodens immer mehr an Bedeutung gewinnen. Die Rebsorte Syrah tritt hier ganz bewusst in den Hintergrund, die alten Sorten Carignan, Cinsault und Mourvèdre geben selbstbewusst den Ton an. Ein Languedocwein, der nicht durch seine Kraft alleine besticht, sondern durch sein einzigartiges Terroir, welches sich in der besonderen Raffinesse und seiner besonders differenzierten Aromatik ausdrückt. Die hochkonzentrierte, tiefdunkle Frucht besitzt viele Nuancen, die in sie eingewoben sind, Noten von wilden Kräutern, Kaffeebohnen und Gewürzen. Ein überaus kraftvoller, eigenständiger Wein, zugleich mit viel Spiel und einem langen Abgang. Guilhem Dardé beweist uns mit diesem Wein eindrücklich, dass das Languedoc eine eigene Klasse sein kann und sich nicht an modischen Trends orientieren muss. Ein Languedoc-Wein mit einem Reifepotenzial von 10 bis 15 Jahren.



## BORIE LA VITARÈLE



Auch Cathy und Jean-François Izarn sind Pioniere der ersten Stunde. In den 90er Jahren, als im Languedoc die qualitative Revolution begann, gründeten sie ihr kleines Weingut als sogenannte Ferme & Auberge. Um den Leuten ihren Wein schmackhaft zu machen, hatten sie in ihrem Weingut ein kleines Restaurant eingerichtet. Hier stand allabendlich Cathy am Herd, während Jean-François den Gästen den eigenen Wein servierte und natürlich fachkundig erklärte. Inzwischen sind es knapp 16 Hektar, die die beiden seit 1998 biologisch bewirtschaften. Die kleine Auberge wurde inzwischen ge-

schlossen, die Weinberge und der Keller erfordern einfach die ganze Aufmerksamkeit, so Jean-François.

Die Appellation Saint-Chinian liegt westlich von Bézier und bietet mit ihrer hügelig geschwungenen Landschaft ein wunderbares Bild, in der sich Weinberge und kleine Wälder harmonisch abwechseln. Die Besonderheit von Saint-Chinian ist der Boden, der auf der einen Seite der Appellation reich an Kalk und Rollkiesel ist, auf der anderen über reinen Schiefer verfügt. Jean-François Izarn bietet darauf basierend drei verschiedene Terroirweine an, einen vom weißen, san-

## LANGUEDOC SAINT-CHINIAN

digen Boden (Les Terres Blanches), einen vom Schiefer (Les Schistes) und einen vom Rollkiesel (Les Crès). Was die Weine von Borie la Vitarèle auszeichnet, ist ihr ausdrucksstarker Charakter. Die Frucht ist hochkonzentriert und doch kühl zugleich, dabei wunderbar komplex und aromatisch, die Tannine edel und reif. Zu selten haben wir im Languedoc in den letzten Jahren Weine probiert, die so herzerfrischend natürlich schmecken wie diese. Sie tragen die Wärme und die Würze ihrer Landschaft in sich.



### ■ 2012 Saint Chinian „Les Terres Blanches“

(13,20 €/Liter) **9,90 €**

Schneeweiß ist in diesem Weinberg der Boden, dazwischen blühen wilde Kräuter. Dieses Terroir, so Jean-François Izarn, verleiht dem Wein eine ganz besonders feine mediterrane Note von Thymian, wilden Kräutern und frischen Oliven. Auch am Gaumen mit einer dichten und reifen Frucht, dabei gleichzeitig nobel und geschliffen kühl.

### ■ 2012 Saint Chinian „Les Schistes“



(21,07 €/Liter) **15,80 €**

Der schiefrige Boden ist für die wunderbar hedonistische Ausstrahlung und Aromatik dieses Weines verantwortlich. In der Frucht dominieren vollreife rote Waldbeeren, schwarze Oliven, Tabakblätter und feine Noten von Eukalyptus. Am Gaumen ungemein kraftvoll und ausdrucksstark, mit einer herrlich tiefgründigen Frucht und einem langen, warmen Abgang.

### ■ 2012 Saint Chinian „Les Crès“

(26,53 €/Liter) **19,90 €**

Rollkiesel wie in den besten Lagen von Châteauneuf-du-Pape dominieren in diesem Weinberg, in dem vorwiegend Syrah, komplementiert mit etwas Mourvèdre steht. Kraft und Finesse vereinen sich perfekt in diesem Wein. In seiner Aromatik finden wir reichlich reife schwarze Johannisbeeren, die mit feinsten Röstaromen und Kräuternoten unterlegt sind. Ein aristokratischer Syrah von zupackender Qualität.

### ■ 2010 Saint Chinian „Midi Rouge“

(56,00 €/Liter) **42,00 €**

Für diesen Wein selektiert Jean-François die schönsten Trauben von seinen verschiedenen Weinbergen, ganze 1000 Flaschen gibt es vom Jahrgang 2010. Jede einzelne Traube wird behutsam von Hand entrappt und traditionell im offenen Holzbottich vergoren. Heraus kommt ein Wein von atemberaubender Qualität und Charakteristik. Einerseits superdicht und gleichzeitig aber feminin, kleidet er den Gaumen wie Samt und Seide.

## DOMAINE ELODIE BALME

Elodie Balme steht exemplarisch für die junge Generation an der südlichen Rhône und für die neue Frauenpower in der französischen Weinszene. Ihre Weine vereinen die Kraft und Würze der Provence mit weiblichem Charme, sodass daraus pures Trinkvergnügen entsteht. Nichtumsonst sind ihre Weine deshalb inzwischen echte Klassiker in unserem Sortiment.

Elodie Balme macht authentische, handwerkliche Weine. Bei der Vinifizierung verzichtet sie bewusst auf eine übermäßige Extraktion. Die Weine der südlichen Rhône sind von Natur aus kraftvoll, an Alkohol mangelt es hier nie. Elodie Balme möchte vielmehr die Raffinesse und die Komplexität, welche ihre bis zu 90 Jahre alten Reben zu bieten haben, herausarbeiten. Und so verströmen ihre Weine, jeder für sich, ihren eigenen Korb

## SÜDLICHE RHÔNE

reifer roter Beeren, Kräuter und Gewürze, hoch konzentriert und das, ohne massiv oder rustikal zu wirken. Animierend fleischig laufen ihre Weine über die Zunge, besitzen Frische und einen feinen, langen Abgang. Ab sofort ist der 2012er Côtes du Rhône lieferbar, den 2012er Roaix „Champs Libres“ und den 2012er Rasteau werden Ihnen dann ab Juli anbieten können. So lange müssen wir uns bei diesen Weinen also noch gedulden.



### ■ 2012 Côtes du Rhône



(14,00 €/Liter) **10,50 €**

Das Faszinierende an diesem Côtes du Rhône ist seine wunderbar feinduftige, charmante und noble Art. Die Trauben wachsen auf einem Terroir in Nordausrichtung, das sorgt für eine kühle, feine Frucht. Der Boden, übersät mit Rollkieseln wie in Châteauneuf-du-Pape, verleiht dem Wein seine noble Klasse. Ein Côtes du Rhône, nicht laut, sondern fein und differenziert, eben mit der Handschrift von Elodie Balme.

# DOMAINE GRAND VENEUR, ALAIN JAUME

## SÜDLICHE RHÔNE

Seit 1826 sind die Jaumes in Châteauneuf-du-Pape als Winzer tätig. Mit dem Einstieg der beiden Söhne Christophe und Sébastien wurde jüngst ein neues Kapitel in puncto Qualität aufgeschlagen. Die Weinberge werden inzwischen biologisch bewirtschaftet, und auch in eine schonende Vinifizierung mittels Schwerkraft haben die beiden investiert.

Auch Robert Parker ist inzwischen voll des Lobes und schreibt: „Grand Veneur's estate vineyards have been man-

aged brilliantly and many exceptional wines as well as wine values have been produced by the two Jaume brothers, Sébastien and Christophe. Furthermore, by establishing a negociant operation under the name Alain Jaume, they have done nothing but enhance their reputation throughout the southern Rhone.“ Und La Revue du Vin de France schreibt: „Langsam, aber sicher, führen Alain Jaume und seine Söhne dieses Weingut an die Spitze seiner Appellationen.“

Aber nicht nur die teuren Châteauneuf-du-Pape sind hier von allererster Güte, insbesondere auch die sogenannten kleinen Weine bieten viel Trinkfreude fürs Geld. Inzwischen ist der 2012er Côtes du Rhône „Réserve Grand Veneur“ wieder in unserem Lager eingetroffen und zudem ein neuer Wein aus der Appellation Cairanne. Im Juni folgen dann der 2012er Côtes du Rhône „Les Champavins“ und der 2012er Rasteau „Clos de Sixte“.

### ■ 2012 Côtes du Rhône Blanc „Réserve du Grand Veneur“

(11,33 €/Liter) **8,50 €**

Robert Parker: „The outstanding Grand Veneur 2012 Cotes du Rhone Blanc Reserve (a blend of 50% Roussanne, 40% Viognier and 10% Clairette) may be the highest-quality dry white Rhone made at this price point. Abundant white peach, honeysuckle and spring flower aromas intermixed with a hint of apricot marmalade jump from the glass of this lovely, medium-bodied, crisp, fresh, pure yet intense and perfumed white wine. Drink it over the next year.“

### ■ 2012 Côtes du Rhône „Réserve du Grand Veneur“

(11,33 €/Liter) **8,50 €**

Robert Parker: „Along the same lines, yet slightly richer, the Alain Jaume 2012 Cotes du Rhone Reserve gives up more dark fruit, graphite and earthy notes to go with a medium-bodied, rich and beautifully textured feel on the palate. It, too, should dish out plenty of pleasure over the coming couple of years and represents a superb value. Drink now-2017.“

### ■ 2012 Cairanne „Les Travées“

(14,40 €/Liter) **10,80 €**

Robert Parker: „A new wine for this estate and a blend of 80% Grenache and 20% Syrah aged mostly in concrete tank, the Alain Jaume 2012 Cairanne offers a generous, textured and fruit-loaded personality to go with notions of leafy herbs, lavender and sweet blackberry fruit. This easy-drinking wine should be consumed over



## ZWEI KLASSIKER VON DER NÖRDLICHEN RHÔNE

### DOMAINE COMBIER

#### ■ 2011 Crozes-Hermitage

(26,40 €/Liter) **19,80 €**

In der Nase hoch fein und verspielt, mit Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen herrlich kühlfruchtig, zugleich aber mit viel Fleisch, sinnlich fein und voller Energie. Komplex in den Aromen, hier finden wir die kühle Frucht und feinduftige florale Aromatik, die Syrah in dieser Form nur an der nördlichen Rhône entfaltet. Seidig in den Tanninen. Ein Crozes-Hermitage mit burgundischer Textur.

#### ■ 2011 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“

(43,33 €/Liter) **32,50 €**

Die 4,5 Hektar große Lage wurde 1954 angepflanzt, die Reben sind heute über 50 Jahre alt. Der Boden ist reich an rotem Lehm und Kreide und mit einer Menge an Rollkieseln durchsetzt. Der Ausbau erfolgt im Barrique, von denen jährlich 25% erneuert werden. Sehr dunkel in der Farbe. In der Nase tiefgründig, mit schwarzen Kirschen und Waldbeeren, feinen Gewürzen, Vanille, Veilchen und dem feinen Toasting bester Barrique-Fässer. Am Gaumen sehr dicht, tief und konzentriert in der Frucht. Tief und vielschichtig auch in der Aromatik mit Süßholz, Veilchen, Minze und Pfeffer. Ein hochkonzentrierter und hochkomplexer Crozes-Hermitage von burgundischer Textur und Klasse.

### DOMAINE EMMANUEL DARNAUD

#### ■ 2011 Crozes-Hermitage „Les Trois Chênes“

(24,67 €/Liter) **18,50 €**

Von den ältesten Reben, ausgebaut im Barrique, 20% davon als neue Fässer. Im Vergleich zu Combiere der kraftvolle Crozes-Hermitage mit dunkler Beerenfrucht, Cassis, Lakritze, Raucharomen und einem prononciertem Tanningerüst.

#### ■ 2011 Saint Joseph

(43,33 €/Liter) **32,50 €**

1500 Flaschen gibt es von diesem monumentalen Saint Joseph, die Reben sind stolze 80 Jahre alt und sie stehen zwischen Tournon und Mauves im allerbesten Terroir. Ein gewaltiger Wein, fast schwarz in der Farbe, ebenso tief und undurchdringlich ist auch das Bukett.



# DOMINIO DEL BENDITO

SPANIEN / TORO

Mit den 2004er Dominio del Bendito brachte Antonin Terryn seinen ersten Wein heraus. Es war zum einen die Qualität, die sein Erstlingswerk aufwies, darüber hinaus aber auch die Tatsache, dass Antonin Franzose ist, warum dieser Wein in Spanien für Furore sorgte. Die Region Toro, die an Ribera del Duero angrenzt, gilt zurzeit als DIE Zukunftsregion in Spanien. Warme Tagestemperaturen und extrem kalte Nächte sorgen für Weine mit besonders charaktervoller Ausprä-

gung. Zudem gibt es hier einen Schatz an wirklich alten, zum Teil 100 Jahre alten Weinbergen, bestockt mit der edlen Tempranillo-Rebe. Das hat auch Antonin Terryn entdeckt und sich nach seinen Lehr und Wanderjahren bei einigen der besten Winzer Südfrankreichs, übrigens auch bei Barral, hier niedergelassen.

Bei der Arbeit im Weinberg und beim Ausbau im Keller erkennt man schnell Antonins französische Wurzeln. Viel Wert legt er auf die naturnahe Pflege der

alten Reben, im Keller kommen nur beste französische Barriques zum Einsatz. Auf vielerlei Weise unterscheidet sich Dominio del Bendito von dem, was man weitgehend in Ribera del Duero und Toro findet. Es ist zum einen der wohltuend dosierte Holzeinsatz, nur beste französische Barriques kommen bei Antonin in den Keller. Aber auch die gesamte Textur des Weines ist auf Komplexität und reife Tannine ausgelegt und das bei einer unglaublich üppigen Konzentration.



## ■ 2011 Toro „Primer Paso“

(17,20 €/Liter) **12,90 €**

Bereits der „Primer Paso“ präsentiert sich ungemein kraftvoll, ja fast barock in seiner Statur. Tief und konzentriert ist die Frucht, dunkle Beeren, dazu Tabak, Gewürze, Pfeffer und das Toasting feiner Barriques. Das, was hier drin steckt, ist alles vom Feinsten, die Qualität der Weinberge, die alten Reben, die Barriques in denen er reift und der aufwendige Ausbau.

## ■ 2009 Toro „Las Sabias“

(30,00 €/Liter) **22,50 €**

Der „Las Sabias“ kommt noch etwas geschliffener daher als der „Primer Paso“, der Grund hierfür sind die 100 Jahre alten Reben. Auch dieser fast schwarz in der Farbe, Beeren und rote Früchte ohne Ende. Tief, konzentriert und dennoch komplex ist die Frucht, in der man regelrecht eintauchen will, seidenweich und rund die Tannine. Vorsicht der Wein hat es in sich.

# WEINGUT SPÄTER-VEIT

MOSEL

Die Mosel zählt aktuell neben Rheinhessen zu den spannendsten Weinanbaugebieten in Deutschland. Zwar dominieren insbesondere an der Mosel mengenmäßig immer noch belanglose Massenweine, immer mehr junge Winzer machen sich jedoch auf, das angekratzte Image ihrer Region kräftig aufzupolieren. Die schiefriigen Steillagen und das kühle Mikroklima der Mosel bieten für die Rebsorte Riesling weltweit einzigartige Voraussetzungen.

Mit großer Passion widmet sich Heinz Welter schon seit Jahren dem Ausbau hochwertiger Steillagen-Rieslinge, zum Jahrgang 2012 ist sein Sohn Niclas mit ins Weingut eingestiegen und hat reichlich neuen Schwung mitgebracht. Die Spezialität des Weingutes sind die sogenannten klassischen Kabinett-Wein mit niedrigem Alkohol. Dass diese Weine trotzdem einen großen geschmacklichen Reichtum, eine außergewöhnliche Aromenvielfalt und Geschmackstiefe besit-

zen, liegt daran, dass sie ausschließlich aus den besten Steillagen mit besonders alten Reben stammen. Zudem setzt Heinz Welter ganz bewusst auf einen natürlichen und langsamen Ausbau. Alle seine Weine vergären spontan auf den eigenen Hefen und erhalten so genügend Zeit, sich in Ruhe selber zu klären. Heraus kommen Weine, die eine erfrischende und natürliche Balance besitzen. Harmonie und Trinkfreude stehen hier im Mittelpunkt.



## ■ 2012 Riesling trocken „Vom Schiefer“

(8,67 €/Liter) **€ 6,80**

Der klassisch trocken Moselriesling, mit leichten 12 % Alkohol aber umso mehr Geschmack. Animierend duftig, feinzelnierte Rieslingfrucht mit weißem Pfirsich und reifen Äpfeln, am Gaumen hochelegant und mit einer feinen Schiefernote. Für ganze € 6,80 eine qualitative Herausforderung an die renommierte Mosel-Elite.

## ■ 2012 Riesling feinherb „Vom Schiefer“

(8,67 €/Liter) **€ 6,80**

Es muss nicht immer trocken sein. Der ideale Terrassenwein. Kühle, exotische Aromatik, perfektes Spiel zwischen Fruchtsüße und animierender Frische. Ein Mosel-Klassiker.

## ■ 2012 Riesling Kabinett trocken „Piesporter Falkenberg“



(10,40 €/Liter) **€ 7,80**

Vom einem steinigen Hochplateau, ein nobler Riesling, geprägt von einem besonderen Terroir. Würzig und kühl in der Frucht mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, am Gaumen elegant und mit einer glasklaren, langen Mineralität im Abgang.

## ■ 2012 Riesling Spätlese trocken „Piesporter Goldtröpfchen Ginsterlay“

(17,07 €/Liter) **€ 12,80**

Erstmals in 2012 hat Heinz Welter diese besonders mineralische Parzelle, gelegen im Piesporter Goldtröpfchen separat ausgebaut. Ein großer trockener Moselriesling par Excellence. Wunderbares Duft- und Aromenspiel von reifen exotischen Früchten, am Gaumen eine edle Extraktsüße, dabei glasklar in seiner Textur und mit einer noblen Schieferaromatik im Abgang.

### Schaumwein

## ■ Rieslingsekt Extra Brut

(22,53 €/Liter) **€ 16,90**

Der Rieslingsekt von Heinz Welter richtet sich mit seinem kompromisslos trockenen, mineralischen Geschmackbild klar an den anspruchsvollen Champagnerfreund. Ein Rieslingsekt für Anspruchsvolle.

## Ausgezeichnet von Bettane & Desseuave als „Vin de l'Année“

### DOMAINE JEAN-FRANÇOIS GANEVAT

JURA

Kaum einer hat Jean-François Ganevat wirklich ernst genommen, als er nach zehn Jahren Tätigkeit für ein hochrenommiertes Weingut in Chassagne-Montrachet, in seine Heimat, den Jura, zurückkehrte, mit der festen Absicht, ab sofort auch hier Weltklasseweine zu erzeugen. Und siehe da, heute gilt die Region Jura als DER Geheimtipp in der französischen Weinszene. Nichtumsonst kaufen deshalb aktuell renommierte Weingüter aus dem Burgund, wie zum Beispiel die Domaine Marquis d'Angerville aus Volnay, hier Weinberge. Das Potenzial dieses Terroirs, bestockt mit zum Teil sehr alten Reben, ist groß. Jean-François Ganevat ist ohne Zweifel aktuell die Nummer 1 der jungen Weinszene des Jura. Vor gut einem Jahr widmete ihm bereits David Schildknecht im Wine Advocate einen geradezu euphorischen Artikel. Die aufsehenerregendste Auszeich-

nung erhielt Ganevat aber jetzt von Michel Bettane und Thierry Desseuave, Frankreichs renommiertesten Weinjournalisten. In ihrem „LE GUIDE DES VINS DE FRANCE 2014“ kürt das Journalistenduo Ganevats 2011er Chardonnay „Les Chalasses Vieilles Vignes“ zum „vin de l'année“. Nur ein einziger Wein erhält alljährlich diese Auszeichnung, die deshalb in Frankreich als die höchste überhaupt angesehen wird. Zuvor waren es die Klassiker, renommierte Bordeaux oder edle Grands Crus aus dem Burgund, die geadelt wurden. Deshalb ging dieses Jahr regelrecht ein Rausen durch Frankreichs Weinszene, als die Wahl auf einen Jura-Wein fiel. In ihrer Laudatio schreiben Michel Bettane und Thierry Desseuave: „Jean-François Ganevat (Spitzname FanFan) ist das Enfant des Jura, zugleich aber ein warmherziger Rebell, einer der nie mit dem Strom

schwimmt und genau das ist auch gut so.“ Le Guide des Vins de France 2014 Jean-François Ganevat beschäftigt heute für seine 8,5 Hektar acht Mitarbeiter. Das ist ein Verhältnis, das sich allenfalls die renommiertesten Weingüter in Burgund leisten. Dabei geht es ihm nicht darum, das Burgund zu kopieren, sondern vielmehr darum, Weine mit einem unverkennbaren Terroircharakter zu gewinnen, eben dem Terroir des Jura. Und das verfolgt er mit kompromissloser Akribie, angefangen bei der biologisch-dynamischen Weinbergspflege bis hin zum schwefelfreien Ausbau. (Mehr dazu können Sie auf unserer Website unter dem Titel „Vin Naturel“ lesen.) Detaillierte Beschreibungen zu den jeweiligen Weinen finden Sie unter [www.vinissud.de](http://www.vinissud.de).

#### Reduktiv ausgebaute Weine

##### ■ 2011 Chardonnay „Florine“



(31,33 €/Liter) **23,50 €**

Von 25 Jahre alten Reben aus einer Lage mit Rollkieseln und hohem Kalkanteil. Der vielleicht feinste und verspieltste Chardonnay von Jean-François. Der 2010er „Florine“ ist ein bestens strukturierter Chardonnay mit feinem exotischen Fruchtspiel und zugleich packender Mineralität. Sowohl im Bukett als auch am Gaumen herrlich offen und expressiv, Quitten und Maracuja vermischen sich mit Noten von frischem Brot und gerösteten Nüssen. Eine feine Mineralität kleidet den Wein ein, so dass er perfekt fokussiert und elegant über die Zunge gleitet.

##### ■ 2011 Chardonnay „Grusse en Billat“



(35,73 €/Liter) **26,80 €**

Die 1,8 Hektar große Lage hat einen Lehmgigen Boden mit hohem Schieferanteil und bringt mit die mineralischsten Weine hervor. Im Vergleich zum Chardonnay „Florine“ insgesamt reicher und reifer in der Textur. In der Nase und am Gaumen vollgepackt mit reifen gelben Früchten unterlegt mit einem feinen Schmelz. Auch dieser Wein benötigt wie alle anderen Weine von Jean-François Ganevat viel Luft. Dann öffnet sich wunderschön und offenbart uns seinen einzigartigen Charakter, die gelungene Harmonie der Rebsorte Chardonnay, untrelegt mit burgundischem Charme und der feinrauchigen Würze des Jura.

##### ■ 2011 Chardonnay & Savagnin „Cuvée Orégane“

(39,73 €/Liter) **29,80 €**

50% Chardonnay aus der Lage „Grands Teppes“ und 50% Savagnin aus der Lage „Chalasses“. Es ist Jean-François Hommage an das Jura, die Rebsorten treten hier ganz bewusst in den Hintergrund und lassen dem Terroir Jura den ehrenvollen Vortritt. Unverkennbar ist hier das Jura, reich und voller Extrakt ist die Frucht, fast mit zarten Honignoten, die Aromatik ist mit feinstem Curry, Zitronengras und Liebstöckel absolut einzigartig. Ein Unikat, gemacht für Weinliebhaber dich nicht vergleichen wollen sondern offen genug sind, etwas Neues zu entdecken was aber eigentlich ganz alt und traditionell ist. Denn diese Art von Weinen gab es hier schon vor 200 und mehr Jahren.

##### ■ 2011 Chardonnay „Les Chalasses Vieilles Vignes“

(42,67 €/Liter) **32,00 €**

##### ■ 2011 Chardonnay „Les Grands Teppes Vieilles Vignes“

(42,67 €/Liter) **32,00 €**

##### ■ 2011 Savagnin „Les Chalasses Marnes Bleues“

(48,67 €/Liter) **36,50 €**

##### ■ 2003 Savagnin „Vignes de Mon Père“

(92,00 €/Liter) **69,00 €**

#### Jura traditionell - oxydativ ausgebaute Weine

##### ■ 2007 Savagnin „Prestige“

(52,67 €/Liter) **39,50 €**

##### ■ 2004 Vin Jaune 0,62l Flasche

(93,55 €/Liter) **58,00 €**

#### Rotweine, klassisch im Holzfass ausgebaut

##### ■ 2012 Pinot Noir „Julien en Billat“

(42,67 €/Liter) **32,00 €**



# BURGUND 2011 - ANKUNFTSOFFERTE TEIL 3

Burgund ist aktuell in aller Munde, sei es in Paris, London, Honkong oder New York. Dank einer dynamischen und bestens ausgebildeten jungen Winzergeneration erlebt die Region aktuell einen regelrechten Höhenflug. Inzwischen kann man mit Fug und Recht behaupten, dass Burgund noch nie so gut war wie heute. Das gilt vor allem für die wenig bekannten Orte und Lagen, die heute zu fairen Preisen Pinot Noir und Chardonnay vom Feinsten bieten. Die beiden Jahrgänge 2009 und 2010 haben zum neuen Image Burgunds zudem kräftig beigetragen.

Auf den ersten Blick mögen sich im Schatten dieser beiden Top-Jahrgänge die jetzt verfügbaren 2011er etwas schwer tun. Unsere große Burgunderprobe im Dezember hat mit diesem Vorurteil jedoch aufgeräumt: 2011 ist ein sehr guter Jahrgang, eben nur anders! Das unterstreichen auch die neuen Bewertungen von Allen Meadows ([www.burghound.com](http://www.burghound.com)), einem der angesehensten Burgundverkoster, der viele 2011er nur knapp hinter den 2010ern sieht. Wichtiges Unterscheidungsmerkmal ist, dass die 2011er niedriger in der Säure sind als die 2010er und weniger Tannin als die 2009er haben. Sie sind wunderbar reif in ihrer Frucht, zugleich betörend fein in ihrer Aromatik und geschliffen elegant in den Tanninen. Deshalb sind die 2011er bereits heute zugänglicher als ihre beiden Vorgänger. Bei niedrigen Alkoholgraden von 12% bis 13% besitzen sie zudem eine wunderbar kühle Präzision. Die 2011er müssen sich also keineswegs hinter den 2009ern und 2010ern verstecken. Spitzenweine gibt es auch hier, durchschnittliche Weine jedoch etwas mehr als in 2009 und 2010. Das ist aus qualitativer Sicht der wichtigste Unterschied. Nichtumsonst scheuen wir deshalb keine Mühen, um die interessantesten Weine für Sie herauszupicken. Die Weine der nachfolgenden drei Domainen gehören inzwischen zu den weltweit gesuchtesten. Wir freuen uns als langjähriger Stammkunde über eine jeweils feste Allokation.

Apropos Preise: Ein vorausschauender Blick auf die 2012er, die auf Grund von Ernteeinbußen von bis zu 80 Prozent zum Teil 30 Prozent teurer werden, macht die die 2011er auch aus preislicher Sicht sehr attraktiv. Mit den Weinen der Domaine Jean-Claude Bachelet, Domaine des Croix und Domaine Arlaud sind jetzt die letzten 2011er in unserem Lager eingetroffen. Auch diese bieten wir Ihnen wie gewohnt als attraktive Ankunftsangebote an.

## DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET

## BURGUND

Seit dem Jahrgang 2004 arbeiten wir bereits mit Benoît und Jean-Baptiste Bachelet zusammen, es war damals ihr erster gemeinsamer Jahrgang. Inzwischen hat sich hier viel getan. 2010 haben die beiden ihren neuen Keller bezogen und bereits seit einigen Jahren werden alle Weinberge biologisch bewirtschaftet, ein Teil davon biodynamisch. Kein Geringerer als Dominique Lafon steht ihnen hier beratend zur Seite.

Welches Niveau die Weine von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet bereits von Anfang an hatten, das zeigen heute ihre 2004er. In dem eher schwierigen Jahr-

gang brillieren diese mit Kraft, Mineralik und Länge und sind aktuell ein Hochgenuss. So manche hochrenommierte Domaine hat sich in diesem Jahr dagegen einen blamablen Aussetzer geleistet.

Mit ihren 2011ern spielen die beiden inzwischen in der obersten Liga von Burgund mit, denn erstaunlicherweise ist ihnen von 2010 auf 2011 ein weiterer qualitativer Schritt nach oben gelungen. Ihre 2011er haben eine Präzision, Finesse und Länge erreicht, wie wir sie nur noch bei den allbesten Domainen in Burgund finden. Nach wie vor besitzen die Weine ihre betörende Konzentration, in 2011 ist

die Frucht einfach fokussierter, die Mineralik jeder einzelnen Lage tritt noch deutlicher zum Ausdruck.

Unsere Euphorie für die 2011er von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet teilt übrigens auch die Zeitschrift La Revue du Vin de France, die den 2011er Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“ als einen der besten Weine der gesamten Appellation hervorhebt. Und Neil Martin vom Wine Advocate schreibt: „This is one of my favorite producers and I plan to taste comprehensively here in the future.“



### Ankunftsangebote gültig bis zum 30. März 2014

#### ■ 2011 Bourgogne Aligoté

Listenpreis Offerte

€ 11,50 € 9,50

Ein Aligoté auf höchstem Niveau, die alten Reben stehen auf Chassagne-Montrachet Boden. Ausgebaut komplett in gebrauchten Barriques überzeugt dieser Aligoté mit einer wunderbar dichten und zugleich edlen Struktur. Zur saftigen Apfel- und Birnenfrucht tritt eine brillante Mineralik, die dem Wein Klasse verleiht.

#### ■ 2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru

€ 28,00 € 24,00

Seit dem Jahrgang 2010 verzichten Benoît und Jean Baptiste Bachelet darauf, die Trauben ihrer flächenmäßig kleinen 1er Cru Parzellen „Les Frionnes“, „Bas de Vermarain“ und „Sur Gamay“ separat abzufüllen, denn zum Teil füllen diese gerade einmal ein Barrique. Heraus kommt jetzt sozusagen die Quintessenz eines Saint-Aubin, in der sich die Besonderheiten dieser drei Lagen ergänzen. So gibt die Lage Sur Gamay die Frucht und Reife, Bas de Vermarain Frische und Mineralik dazu. Wunderbar kühl und duftig präsentiert sich der 2011er. Am Gaumen mit viel Struktur, dichter Frucht und einer ausgesprochen animierenden Mineralik im Abgang. So macht Burgund Spaß.

#### ■ 2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru „Le Charmois“

€ 29,80 € 26,50

Die steile Lage in Ostausrichtung schließt direkt an den Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Chaumées“ an. Ein anspruchsvoller Saint-Aubin mit klarer Terroir-Prägung. Dichtgepackt voll kühler Steine, tief und kraftvoll und mit viel Grip. Es wäre schade, den 2011er zu jung zu genießen. Gönnen Sie diesem Terroirwein 3-4 Jahre Reife.

#### ■ 2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru „Murgers des Dents de Chien“

€ 36,00 € 32,50

Auf einer Kuppe oberhalb des Chevalier-Montrachet gelegen. Dieser Weinberg profitiert zum einen von seinem warmen Mikroklima als auch von dem steinigen Boden. Nicht umsonst haben die Winzer den Steinen hier den Namen „Hundezähne“ gegeben, so spitz und zahlreich sind sie.

■ **2011 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“** € 38,00 € 32,50

Die Parzelle „Les Encégnières“ der Bachelets schließt direkt an den Grand Cru Bâtard Montrachet an. Deshalb ist das, was hier im Glas passiert, weit mehr, als man von einem Chassagne-Montrachet Villages erwartet. Kraftvoll wie ein kleiner Bâtard-Montrachet, kommt in 2011 noch eine weitere Klasse in Form kühler Steine, Kräuter und Mineralien hinzu. Mit viel Gripp und Länge im Abgang.

■ **2011 Puligny-Montrachet „Les Aubues“** € 39,00 € 33,00

Auch diese Parzelle liegt direkt unterhalb des Grand Cru Bâtard Montrachet. Im Vergleich zum Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“ besitzt dieser aber die Klarheit und Finesse von Puligny. Im Kern erkennt man dennoch schön die Kraft der benachbarten Grand Cru Lage. Im Abgang aber kühl wie ein Gebirgsbach, edel und lang.

■ **2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Marechelles“** € 45,00 € 38,00

Der Archetyp des 1er Cru aus Chassagne-Montrachet. Wunderbar reiche Nase mit Aromen von Orangen, Pfirsichen und Zesten. Am Gaumen herrlich extraktreich. Die dichte Frucht wird begleitet von einem feinen Schmelz. Das Ganze ist eingepackt in eine beeindruckende Mineralik. Ein Chassagne-Montrachet 1er Cru wie er kaum besser sein kann.

■ **2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „La Boudriotte“** € 49,80 € 42,00

Kraftvoll und dennoch klar in seiner Aromatik. Am Gaumen mit einer vibrierenden, steinigen Energie, viel Spiel und Tiefgang und einem richtig langen, kraftvollen Abgang. Der Klassiker aus Chassagne.

■ **2011 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Sous le Puits“ (maximal 3 Fl./Kunde)** € 58,00 € 48,00

Sara Marsch (MW), die Nachfolgerin von Clive Coats (MW) hat jüngst euphorisch über eine große Vertikalverkostung dieses Weines geschrieben. Es ist eine noch wenig bekannte Lage, die bei den Bachelets alljährlich einen ihrer besten Weine überhaupt hervorbringt. „Sous le Puits“ ist die höchstgelegene 1er Cru Lage von Puligny-Montrachet. Extrem karg und steinig ist hier der Boden, das Mikroklima besonders kühl. Das zusammen ergibt einen Puligny-Montrachet mit atemberaubender Präzision, ungemein schlank, mit einem wunderbaren kühlen Fruchtspiel von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Feuerstein. Im Abgang herrlich klar und mit viel mineralischem Druck und Länge. Ein großer Weißer Burgunder mit einem enormen Alterungspotenzial, wie die Vertikalverkostung von Sarah Marsch beweist.

■ **2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Blanchot-Dessus“ (maximal 2 Fl./Kunde)** € 79,00 € 69,00

In den letzten Jahren haben die beiden viel Arbeit in die Pflege dieser Parzelle gesteckt, was man heute eindrücklich im Glas wiederfindet. Ihr Blanchot-Dessus hat deutlich an Klarheit und Finesse dazugewonnen. Wie ein kleiner „Le Montrachet“, so brilliert auch dieser „Blanchot-Dessus“ nicht allein durch seine Kraft sondern durch seine noble, fast tänzerische Art. Einzelflaschen auf Anfrage. Stark limitiert.

■ **2011 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru (maximal 2 Fl./Kunde)** € 155,- € 135,-

Auf der Seite Puligny-Montrachet Seite gelegen, ein Bienvenues, der die Kraft des Bâtard mit der Finesse von Puligny vereint. Einzelflaschen auf Anfrage. Stark limitiert.

■ **2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru „Derrière la Tour“** € 22,00 € 17,90

Ein roter Burgunder zu einem mehr als zivilen Preis, der zeigt, wie preiswert die Region im Vergleich zum Rest der Welt ist. Herrlich dichte und elegante Kirschfrucht. Am Gaumen mit viel Fruchtfleisch, einer feinen konzentrierten Fruchtsüße, feinen Gewürznoten und einem dichten, langen Abgang.

■ **2011 Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes“** € 25,00 € 21,00

Noch vor 30 Jahren war Chassagne-Montrachet vorwiegend bekannt für seine hervorragenden Rotweine, die damals auch den Löwenanteil der örtlichen Produktion ausmachten. Im Vergleich zu Puligny-Montrachet ist der Boden von Chassagne-Montrachet tiefgründiger und lehmreicher und somit für Pinot Noir bestens geeignet. Die weltweit steigende Nachfrage nach weißen Burgundern jedoch veranlasste viele Winzer ihre Pinot Noir Reben herauszureißen und durch Chardonnay zu ersetzen. Die Bachelet-Brüder verfügen noch über alte Pinot-Noir Reben und wollen mit ihren Rotweinen an das alte Image des Chassagne-Montrachet rouge anknüpfen. Ihr 2011er Vieilles Vignes ist ein großartiger Pinot Noir. Tief und würzig in seiner Frucht, das Terroir von Chassagne finden wir in seiner mürben Tanninstruktur und feinen erdigen Würze wieder.

■ **2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „La Boudriotte“ (maximal 3 Fl./Kunde)** € 39,00 € 33,00

Die wahrscheinlich beste Parzelle für Rotwein in Chassagne. Nur 1 Barrique, sprich 300 Flaschen, haben Benoît und Jean-Baptiste Bachelet von diesem Elixier abgefüllt. Deshalb stark limitiert.



## DOMAIN DES CROIX

David Croix hat seine noch junge Domaine binnen kürzester Zeit zum Fixstern für die Weine aus Beaune und der Grand Cru Lage Corton gemacht, er ist inzwischen sogar einer der angesehensten Jungwinzer in ganz Burgund. Zum einen verfügt er über eine fundierte wissenschaftliche Önologie-Ausbildung, hat darüber hinaus aber viel praktische Er-

fahrung bei einigen der besten Weingüter gesammelt. Was ihn darüber hinaus auszeichnet, ist seine fürs traditionelle Burgund außergewöhnliche Offenheit. David Croix tauscht seine Erfahrungen mit einer Vielzahl von jungen Winzern in ganz Burgund aus. Hier soll jeder von jedem lernen und dabei wird kein Blatt vor den Mund genommen. Gerade dieser offene

Gedankenaustausch bei der jungen Generation hat Burgund in den letzten Jahren viel gebracht.

Den Stil der Weine von David Croix kann man durchaus als traditionell bezeichnen, und darauf legt er großen Wert. Die 2011er besitzen eine enorme Konzentration, ihre Farbe ist dunkel, die Frucht prall gefüllt mit roten Beeren, das


## BURGUND

Bukett herrlich würzig, reich und sinnlich. Am Gaumen sind sie einerseits konzentriert, dabei aber gleichzeitig mit einer feinen, seidigen Struktur und viel Charme. Kraft und Finesse, das verbinden die Weine von David Croix auf wunderschöne Art und Weise. Auf Grund ihrer bewusst traditionellen Machart benötigen sie stets 2-3 Jahre, um sich komplett zu öffnen. Diese Zeit aber ist gut investiert,


denn dann besitzt bereits der Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“ atemberaubend viel Charme, Tiefe und große Klasse. In 2011 hat ihm die biologische Bewirtschaftung der Weinberge viel geholfen, gesunde und zugleich physiologisch hochreife Trauben zu ernten. Deshalb hat er bei einigen Weinen den Anteil an ganzen Trauben, also der Rappen, während der Maischegärung leicht erhöht,

was den Weinen zusätzlich Struktur und Finesse verleiht. Seine 2011er gehören zweifelsfrei zum Besten, was man an der Côte de Beaune finden kann, das unterstreichen auch Michel Bettane und Thierry Desseuve in ihrem „Guide des Vins de France 2014“ sehr deutlich.

Detaillierte Beschreibungen zu den jeweiligen Weinen finden Sie unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de).



**Offerte gültig bis 30. März 2014**

|                                                                                                                                       | Listenpreis | Offerte |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
| ■ 2011 Corton Charlemagne Grand Cru (maximal 2 Fl./Kunde)                                                                             | € 89,00     | € 76,00 |
| ■ 2011 Aloxe-Corton „Les Boutières“                                                                                                   | € 28,50     | € 22,80 |
| ■ 2011 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru „Les Cent Vignes“  | € 34,00     | € 27,00 |
| ■ 2011 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru „Pertuzot“                                                                                          | € 39,00     | € 31,00 |
| ■ 2011 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru „Bressandes“                                                                                        | € 42,00     | € 33,50 |

**Nicht umsonst gilt David Croix inzwischen als der Meister des Grand Cru Corton**  
*Die Cortons von David Croix und Camille Giroud haben eine Klasse und Finesse erreicht, wie man sie sonst nur bei einem Echezeaux Grand Cru oder Clos Vougeot Grand Cru findet. Nicht umsonst sind die weltweit wichtigen Weinjournalisten inzwischen genau darauf aufmerksam geworden.*

|                                                                   |         |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| ■ 2011 Corton Grand Cru „La Vigne au Saint“ (maximal 3 Fl./Kunde) | € 78,00 | € 62,50 |
| ■ 2011 Corton Grand Cru „Grèves“ (maximal 3 Fl./Kunde)            | € 79,00 | € 63,50 |

## DOMAINE ARLAUD


## BURGUND

Wie bei allen großen Weinen, ob aus Europa oder aus Übersee, ist es nicht Perfektion alleine, sondern darüber hinaus die einzigartige Handschrift des Winzers, die dem Wein sein letztes Quäntchen verleiht. Spätestens mit dem Jahrgang 2009 zählen die Weine von der Domaine Arlaud zu den besten der gesamten Côtes de Nuits. Die Weinbergarbeit und der Ausbau im Keller sind inzwischen akribisch, aber auch hier ist es der inzwischen unverwechselbare Stil, der diese Weine weltweit absolut einzigartig macht. Denn was diese Weine auszeichnet, ist ihre einzigartige Präzision und der

kompromisslose Verzicht auf jegliche Schminke. In ihnen kommt jeder einzelne Weinberg absolut naturrein zum Ausdruck, die Domaine verfügt über beste Lagen an der Côtes de Nuits.

Cyprien Arlaud unterwirft auch in 2011 sein ganzes Tun dem jeweiligen Terroir. Seine 2011er besitzen viel Spannung, die Pinot Noir-Frucht ist absolut sinnlich, kühl und edel, die Tannine sind seideweich. Wie ein roter Faden zieht sich die Mineralik der jeweiligen Lage durch den Wein. Sie verleiht ihm das Quäntchen Extra, sodass jeder Schluck ein neues Erlebnis ist. Diese puristische Stilistik

bringt mit sich, dass die Weine in ihrem ersten Jahr nach der Abfüllung immer etwas verhalten wirken. Deshalb sollte man ihnen unbedingt 1-2 Jahre Reife gönnen, das gilt übrigens auch für den Bourgogne „Roncevie“. Dann aber beginnen sie aber, ihr ganzes Potenzial preiszugeben, und das ist riesig. Die 2011er von Arlaud haben deshalb nicht umsonst im großen Jahrgangsbericht der Revue du Vin de France im Schnitt die höchste Auszeichnung, „Réussite exceptionnelle“, erhalten. Detaillierte Beschreibungen zu den jeweiligen Weinen finden Sie unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de).



**Offerte gültig bis 30. März 2014**

|                                                              | Listenpreis | Offerte  |
|--------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| ■ 2011 Bourgogne „Roncevie“                                  | € 19,60     | € 16,50  |
| ■ 2011 Chambolle-Musigny                                     | € 42,00     | € 36,00  |
| ■ 2011 Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru „Les Sentiers“  | € 59,80     | € 49,80  |
| ■ 2011 Morey Saint Denis 1 <sup>er</sup> Cru „Les Ruchottes“ | € 59,80     | € 49,80  |
| ■ 2011 Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru „Aux Combottes“ | € 59,80     | € 49,80  |
| ■ 2011 Clos de la Roche Grand Cru (maximal 3 Fl./Kunde)      | € 100,--    | € 85,00  |
| ■ 2011 Clos Saint Denis Grand Cru (maximal 2 Fl./Kunde)      | € 145,--    | € 120,-- |
| ■ 2011 Bonnes Mares Grand Cru (maximal 2 Fl./Kunde)          | € 180,--    | € 150,-- |

Bestellungen unter:  
**VINISÜD** | Konrad-Zuse-Strasse 20 | 91052 Erlangen  
 Fon (09131)27180 | Fax (09131)27183 | [info@vinisud.de](mailto:info@vinisud.de) | [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.