

WEINGUT ALEXANDER PFLÜGER 

PFALZ

Die Weine von Alexander Pflüger sind eine der schönsten Entdeckungen, die wir in den letzten Jahren in Deutschland gemacht haben, denn sie sind von ihrem Charakter her etwas ganz Besonderes. Es sind subtile, klare Weine, absolut ungeschminkt und ehrlich, gemacht zum genussvollen Trinken. Die inzwischen ein wenig abgedroschene, weil allzu oft benutzte Aussage „ein guter Wein entsteht im Weinberg“, trifft hier absolut zu, denn sie ist klar schmeckbar in allen seinen Weinen.

Neben dieser besonderen Qualität ist es aber auch das Gesamtkonzept von Alexander Pflüger, welches uns vollends überzeugt hat. Denn bei ihm wird **ökologischer Weinbau** in einer Selbstverständlichkeit praktiziert, wie wir es uns in Deutschland öfters wünschen würden; nicht als Verkaufsargument oder weil es gerade modern ist, sondern aus langjähriger Erfahrung und aus purer Überzeugung, weil es den Wein nachweislich geschmacklich bereichert. So ist es hier die perfekte physiologische Reife der biologisch angebauten Trauben, die sich in einer besonderen Reinheit der Frucht

und besonderen Ausgewogenheit im Körper ausdrückt, welche den Charakter dieser Weine prägt.

Vater Bernd Pflüger stellte den Betrieb bereits vor über 20 Jahren auf ökologische Bewirtschaftung um und gilt heute als DER Pionier hierfür in der Pfalz. Seit 2010 zeichnet Sohn Alexander Pflüger für das Weingut verantwortlich. Unter seiner Leitung hat das Weingut in den letzten Jahren einen geradezu kometenhaften Aufstieg vollzogen. Er selbst kann uns am besten seine **Ziele und Visionen** beschreiben: „Unser Weingut wirtschaftet seit mehr als 20 Jahren ökologisch. Mein Vater war Pionier für den Bio-Anbau in der Pfalz. Er machte bereits Weine im Einklang mit der Natur, als die wenigsten Winzer ihren Weinberg als lebendigen Ort verstanden. Der Wunsch, unsere Kulturlandschaft zu bewahren, trieb uns 2008 noch einen Schritt weiter: zum biologisch-dynamischen Anbau. Wir arbeiten in einer gewachsenen Kulturlandschaft mit Feigenbäumen, Zypressen und Sandsteinmauern. Die Vielfältigkeit der Böden zeigt sich in der Einmaligkeit des

Geschmacks. Hier treffen üppige Ungsteiner Weine von schweren Kalkböden auf elegante Dürkheimer, obwohl die Lagen nur wenige hundert Meter auseinander liegen. Selbst innerhalb einer Lage sind die Unterschiede schmeckbar. **Wir wollen Originale**, Individualisten, Charakterköpfe auf die Flasche füllen, die ihre Herkunft deutlich machen. Deshalb verzichten wir auf Schönungen, Enzyme, Aromahefen und dergleichen. Zeit, Geduld und Feingefühl statt Technik und Rezeptedenken.“ So Alexander Pflüger.

Dass biodynamischer Wein ein absolut genussfreudiges und auch humorvolles Thema sein kann, unterstreicht Alexander Pflüger mit seiner neusten Kreation, dem 2013er „Biodynamite“. Feuer und Flamme, Lust und Leidenschaft, Wissen und Intuition. Das ist der Stoff aus dem **BIODYNAMITE** entsteht. Eine uralte Cuvée, neu interpretiert, aus Riesling und Gewürztraminer aus biodynamischem Anbau. Eine explosive, süffige Mischung.

■ **2013 BIODYNAMITE**  (14,53 €/Liter) **10,90 €**

Breits in der Nase ist der Gewürztraminer mit seinen Aromen von duftigen Rosenblättern und saftig reifen Trauben schön erkennbar. Die animierende Frische des Rieslings gibt dieser Aromatik eine elegante Note. Am Gaumen herrlich saftig; spielerisch und betörend ist die Frucht des Gewürztraminers. Auch hier verleiht der Riesling mit seiner Klarheit und mit seiner Lebendigkeit dem Wein eine edle, kühle Note. Was herauskommt, ist eine überaus gelungene Cuvée, in der sich zwei edle Rebsorten perfekt ergänzen. Und wozu passt der BIODYNAMITE? Seinen Auftritt hat er sowohl als sommerlicher Aperitif wie auch als Begleiter zu mediterranen Vorspeisen, zu Tomaten, Basilikum, frischen Kräutern und allem, was nach sommerlichen Aromen ruft.

Gutsweine

■ **2013 Riesling „Vom Buntsandstein“** (10,60 €/Liter) **7,95 €**

Der klassische Riesling aus der Pfalz. Saftig, frisch und wunderbar feinfruchtig. Im Duft entwickeln sich feine Noten von Aprikose und Pfirsich. Im Trunk animierend und fein ausbalanciert.

■ **2013 Blanc de Noir** (10,60 €/Liter) **8,00 €**

Der weißgekelterte Klassiker vom Spätburgunder und Schwarzriesling mit ganz zarter Roséfärbung. Fein-duftige Anklänge an Pfirsich und Quitten, untermalt von einer herrlich frischen Fruchtigkeit. Am Gaumen leicht, nicht zu trocken und mit einem feinen Schmelz.

■ **2013 Auxerrois „Vom Löss“** (10,60 €/Liter) **8,90 €**

Die alte Rebsorte Auxerrois gehört neben Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay zur Burgunderfamilie. Im Duft weiße Blüten, dazu feine gelbe Früchte. Am Gaumen mit milder Säure und einem feinen Schmelz. Ein edler weißer Burgunder mit einem Schuss Exotik.





Ortsweine

- **2013 Riesling „Dürkheimer“** (12,00 €/Liter) **9,00 €**
 Eine Selektion aus den besten Dürkheimer Lagen: Spielberg, Michelsberg und Hochbenn. Sie reflektieren das Typische der hiesigen Gemarkung. Durch den charakteristischen Buntsandstein-Boden zeigen sich exotische Zitrusnoten, saftige Grapefruit-Anklänge und feine Mineralik am Gaumen. Saftig frisch und voller Lebensfreude. Das Original vom Dürkheimer Terroir!
- **2013 Riesling „Ungsteiner“** (12,67 €/Liter) **9,50 €**
 Der Wein von den Kalkmergelböden der Ungsteiner Gemarkung. Viel Kraft, Saft und Würzigkeit. Ein Wein, der absolut markant seine Herkunft deutlich macht. In der Nase fruchtig-würzige Noten, am Gaumen sehr druckvoll und straff. Die Kalkmergelböden der Ungsteiner Lagen geben ihm das nötige Rückgrat.

Lagenweine

- **2013 Riesling „Dürkheimer Spielberg“** (16,00 €/Liter) **12,00 €**
 Saftige Gelbfrucht gepaart mit der unnachahmlichen Spielberg-Mineralität. Der Name Spielberg steht für großes Kino, auf der Leinwand wie auch im Glase. Hochreife, gesunde Trauben aus gesundem Boden sind die Voraussetzung. Dann kann ein solcher Wein entstehen, der rassig elegant, und zugleich sehr charaktervoll erscheint.
- **2013 Riesling „Ungsteiner Herrenberg“** (18,67 €/Liter) **14,00 €**
 Dichter, komplexer Riesling, tolle Fruchtfülle. Strenge Selektion bereits im Weinberg. Hohes Mostgewicht und reife Trauben sind wichtig, um die Eigenart der Lage im Wein zu schmecken. Durch gezügelte Gärung und langes Feinhefeleragert fördert und erhält Alexander Pflüger die Mineralität und Spritzigkeit. Im Glase ein herrlich saftiger, voller Riesling mit Ungsteiner Kraft.
- **2013 Riesling „Dürkheimer Michelsberg“** (19,33 €/Liter) **14,50 €**
 Ein Riesling von alten Reben mit Ausstrahlung und Tiefe. Der Wein stammt aus einer Terrassenlage, die nie flurbereinigt wurde. Im Duft verführt er sehr gekonnt und subtil. Am Gaumen erlebt man einen herrlich saftigen und zugleich dichten und komplexen Riesling aus alten Reben. Die besondere Mineralik des Michelsberg erkennt man an der feinen salzigen Note im Abgang.

Rotweine

- **2012 Cuvée Noir** (10,53 €/Liter) **7,90 €**
 Die fruchtige Komposition aus Dornfelder, Merlot und Lemberger. Anklänge von reifen, dunklen Kirschen gepaart mit würzigen Aromen, etwas Anis und Piment. Ein samtiger, fruchtig-weicher Rotwein für jede Gelegenheit.
- **2012 Sankt Laurent „Friedelsheim“** (14,40 €/Liter) **10,80 €**
 Die Rebsorte Sankt Laurent gehört zur sogenannten Burgunderfamilie. Primär in Österreich, im südlichen Burgenland, ist sie heute beheimatet. Im Bukett absolut einprägsam mit reichlich dunklen Beeren, Sauerkirschen und Zwetschgen. Auch am Gaumen mit viel Frucht, einer tiefen Konzentration, feinen Würznoten mit etwas Bitterschokolade und samtig weichen Tanninen.
- **2012 Cuvée „Junge Reben“** (16,00 €/Liter) **12,00 €**
 Klassische Bordeaux Cuvée vom "rechten Ufer" aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Für diese neue Cuvée werden aus den jungen Merlot und Cabernet Anlagen die besten Trauben selektiert und im großen und kleinen Eichenholzfass ausgebaut. Jugendliche Nase mit viel Cassis und einer feinen Minznote. Am Gaumen herrlich saftig und konzentriert, einem Bordeaux nicht ganz unähnlich.
- **2012 Cuvée „Alte Reben“** (26,00 €/Liter) **19,50 €**
 Dicht, extraktreich und wild. Die Glut des Sommers leuchtet in diesem Wein. Eine tiefdunkle und extraktreiche Liaison zwischen Merlot und Cabernet Sauvignon. Sehr konzentriert und gehaltvoll.

Neuentdeckung in Rheinhessen

WEINGUT KATJA & JENS BÄDER



RHEINHESSEN

Die Weinmesse Prowein, die alljährlich in Düsseldorf stattfindet, bietet nicht nur die Möglichkeit, sich ein Bild über den neuen Jahrgang in Deutschland zu machen. Neben den renommierten und bekannten Erzeugern wie zum Beispiel den Winzern des VDP (Verband der deutschen Prädikatsweingüter) nutzen inzwischen auch **die jungen und aufstrebenden Weingüter** die Messe, um ihre Weine dem Fachpublikum zu präsentieren. Gerade die Präsenz dieser jungen Winzergeneration hat die Prowein in den letzten Jahren enorm bereichert,

denn man hat hier die Gelegenheit, alle Weine, die der jungen noch wenig bekannten und die der bereits etablierten Winzer direkt nebeneinander zu verkosten. Das haben wir auch dieses Jahr wieder ausgiebig getan und sind so auf ein für uns bisher unbekanntes Weingut aufmerksam geworden, dessen Weine uns begeistert haben.

2009 gründeten Katja und Jens Bäder ihr eigenes Weingut in der sogenannten rheinhessischen Schweiz. Sie hatten sich während ihres Studiums in Geisenheim kennengelernt; der Entschluss, ein eige-

nes Weingut zu gründen, war schnell gefasst. Dass dieses kompromisslos auf **Qualität und nicht Quantität** ausgerichtet sein sollte, war von Anfang an klar. Nahe Bad Kreuznach gelegen, konnten die Beiden 6,5 Hektar Weinberge erwerben. Die Region verfügt hier über den sogenannten Rotliegenden Boden, bestehend aus altem Porphyrvewitterungsgestein, das Klima ist trocken und warm. Beste Voraussetzungen also für charakterstarke Weine.

6,5 Hektar, das ist auf den ersten Blick nicht viel. Für Katja und Jens Bäder ist

das aber genau die richtige Größe, denn sie legen Wert darauf, alles selber machen können. Nur so lässt sich Qualität wirklich kontrollieren und umsetzen, angefangen bei der biologischen Weinbergsarbeit (das Weingut ist BIOLAND zertifiziert) bis hin zum schonenden Ausbau. Auch hier setzen die Beiden ganz auf Tradition, das Vergären auf den eigenen, wilden Hefen und einen langen, schonenden Ausbau auf denselben.

Die Kollektion, welche Katja und Jens

Bäder uns auf der Prowein präsentierten, ist lückenlos auf allerhöchstem Niveau. Bereits die beiden Gutsweine, der 2013er Riesling und 2013er Grauburgunder überzeugen mit vollkommener Reife, viel Spiel, Struktur und Spannung am Gaumen und einer perfekt integrierten Frische. Quasi ein Markenzeichen aller ihrer Weine ist die **Klarheit** in der Aromatik, verbunden mit einer wunderbar **harmonischen Textur** am Gaumen. Man erkennt schnell: das hier sind keine

„gemachten Weine“, es sind vielmehr Weine, die der klare Ausdruck kerngesunder und perfekt ausgereifter Trauben sind, wie man sie nur mittels einer aufwendigen und manuellen Weinbergpflege erhält. Auch im Keller geben die Beiden der Natur den Vorrang. Vergoren wird auf den eigenen, wilden Hefen, der gesamte Ausbau ist schonend und so lange, wie es die Natur vorgibt.

■ **2013 Grauburgunder** (10,93 €/Liter) **8,20 €**

Ganz bewusst baut Jens Bäder diesen Wein komplett im Stahltank aus, so behält er die typische Duftigkeit des Grauburgunders wobei der Wein gleichzeitig animierend frisch und lebendig bleibt. Gewachsen auf kargem Porphyerverwitterungsgestein, das sorgt zusätzliche Spannung am Gaumen. Die Lese haben die beiden in 2013 weit hinausgezogen um auch wirklich noch jeden wahren Herbsttag mitzunehmen. Er zeichnet sich dementsprechend durch viel Saft, gepaart mit einem guten Schuss Frische aus. Hinzu kommen exotische Noten von Maracuja, und Ananas aber auch Apfel und Grapefruit. Im Mund weich und harmonisch, im Gang mit einer animierend frischen, fruchtigen Note.

■ **2013 Riesling** (10,93 €/Liter) **8,20 €**

Rotliegenden Porphyrr nennt man, wie schon oben erwähnt, den Boden, auf dem die Reben hier stehen. Steinig und karg zwingt dieser die Weinstöcke, tief zu wurzeln, um an die mineralischen Inhaltsstoffe in der Tiefe zu gelangen. Eine geradezu sensationelle Qualität bietet dieser 2013er Riesling, die perfekte Reife kerngesunder Trauben ist hier förmlich schmeckbar. Wunderbar präzise in seiner Aromatik und zugleich mit feinen hefigen Nuancen, welche von der Spontanvergärung herrühren. Am Gaumen zu Beginn faszinierend fein, baut sich zunehmend ein ungemein dichtes Mundgefühl auf. Weiße Blüten, Weinbergpfirsich, Grapefruit, dazu die verspielte Mineralik des Porphyrbodens. Ein Top Gutsriesling.

■ **2013 Weißburgunder** (13,20 €/Liter) **9,90 €**

Mit dem Jahrgang 2013 haben Katja und Jens Bäder erstmals ihren Weißburgunder separat ausgebaut, die Trauben stammen von einem 20 Jahre alten Weinberg in der Spitzenlage Alzeier Rotenfels. Der Boden zeichnet sich hier durch einen hohen Kalkanteil aus, vergleichbar mit den Weinbergen in Burgund. Der Most wurde direkt nach dem Pressen in einem großen Doppelstück-Holzfass spontan vergoren, bewusst kein neues Fass, sondern eines, welches bereits seit einigen Jahren im Gebrauch ist. So bekommt dieser Weißburgunder eine ganz feine, würzige Note, die gemeinsam mit den Aromen von Birne, Apfel und duftigen Kräutern einen herrlich vielschichtigen Gesamteindruck ergibt. Am Gaumen wunderbar dicht, jedoch alles andere als wuchtig, denn zu der zarten Cremigkeit gesellt sich eine feine Mineralik und eine animierende Frische, die für Spannung und Spiel am Gaumen sorgen. Heraus kommt ein äußerst komplexer Burgunder, in dem sich die Duftigkeit der Rebsorte perfekt mit dem feinen Spiel der Rebsorte vereint.

■ **2012 Riesling „La Roche“** (22,40 €/Liter) **16,80 €**

Die beste Riesling-Lage des Gutes trägt nicht umsonst den Namen La Roche ('der Fels'). Es ist einer der steilsten Weinberge von ganz Rheinhessen, extrem steinig und karg. Zum Rotliegenden Porphyrboden mischen sich hier Sandsteine in allen Größen, sodass der Boden rötlich schimmert. In 2012 wurden die Trauben in zwei Durchgängen gelesen. Dadurch ergibt sich eine feine Harmonie aus den frischen Trauben des ersten Lesegangs mit den reifen, tiefgründigen Aromen aus dem zweiten Lesegang. Der Wein vergärte lange, bis zum Sommer, auf den eigenen wilden Hefen und wurde Anfang September abgefüllt. Ein beeindruckender, klar von seinem Terroir geprägter Riesling. Er ist eine elektrisierende Mischung aus Feuerstein, wilden Kräutern und dem für Riesling typischen reifen Weinbergpfirsich. Am Gaumen absolut klar und edel, herrlich vielschichtig, ja fast verspielt in seiner Aromatik und mit einem noblen Abgang.

■ **2011 Spätburgunder** (22,40 €/Liter) **16,80 €**



DOMAINE P. & N. REVERDY

LOIRE

Dieser Sancerre ist anders, wohl deswegen ist er inzwischen **ein echter Klassiker** in unserem Sortiment.

Beim Sancerre, dem französischen Weißwein-Klassiker schlechthin, ist die qualitative Bandbreite inzwischen riesig. Für Pascal Reverdy sind zum Beispiel die meisten Sancerre nur gut gemachte Weine, die aber mit dem, was das Terroir hier eigentlich hervorbringen kann, nur wenig zu tun haben. Deshalb praktiziert er auf seinen zwölf Hektar naturnahe Weinbergarbeit auf höchstem Niveau

und zudem eine strikte Ertragsbegrenzung, wie sie in der Region selten geworden ist.

Seine zum Teil **sehr alten Sauvignon-Blanc-Rebstöcke** stehen auf einer Hanglage mit besonders kargem kalkhaltigem Boden in der Gemeinde Maimbray. Dank einer extremen Traubenselektion während der Lese wächst hier ein sehr extraktreicher Wein, der wegen des besonderen Terroirs gleichzeitig über eine kühle Finesse und eine an Feuersteine erinnernde Mineralik ver-

fügt. Im Keller ist die Vinifizierung ganz darauf ausgerichtet, diese Besonderheiten zu bewahren. Dazu baut Pascal Reverdy seine Weine lange auf den eigenen wilden Hefen aus. Heraus kommt ein Sancerre von ganz eigener Stilistik, in dem nicht eine vordergründige Fruchtigkeit die Zunge allein beeindruckt, sondern in dem viele Elemente in eine faszinierende Struktur eingewoben sind. Und genau das macht eben einen wirklich guten Sancerre aus, sagt Pascal Reverdy.



- **2013 Sancerre „Terre de Maimbray“** (19,73 €/Liter) **14,80 €**
Der feine Mix aus schwarzen Johannisbeeren, duftigen Kräutern und Feuerstein ist typisch für diesen Sancerre. In 2013 ist er zudem von einer animierenden Frische und einer klaren, spielerischen Frucht unterlegt. Am Gaumen hochelegant, perfekt balanciert in Frucht und Frische, gleitet der Wein wie ein kühler Gebirgsbach über die Zunge und endet in einem feinen Abgang.
- **2011 Sancerre „Les Anges Lots“** (26,40 €/Liter) **19,80 €**
Die ältesten Reben, auf einem besonders steinigen Plateau gelegen. Hier tritt die Rebsorte Sauvignon Blanc komplett in den Hintergrund. Mineralik, kühle Steine, ein feiner Schmelz und Finesse prägen die Stilistik dieses kompromisslos trockenen Terroir-Weins. Auch das kann ein Sancerre.
- **2013 Sancerre Rosé „Terre de Maimbray“** (19,73 €/Liter) **14,80 €**
Gewonnen aus besten Pinot Noir Trauben des Gutes. Duftig in seiner Aromatik, Rosenblätter, Walderdbeeren, Himbeeren, dabei mineralisch, absolut trocken und klar in seinem Geschmack. Ein anspruchsvoller Rosé als perfekter Essensbegleiter.

DOMAINE LA MATINELLE

SÜDLICHE RHÔNE

Es ist inzwischen der neunte Jahrgang in Folge, den wir von Corinna Faravel importieren. Kaum ein anderer Wein in unserem Sortiment erfreut sich einer so langen und intensiven Beliebtheit und das von Anfang an.

Im Februar dieses Jahres haben wir Corinna Faravel in Montpellier getroffen, voller Stolz hat sie uns hier ihren 2012er

Ventoux präsentiert. 2012 gilt an der Rhône als ein exzellenter Jahrgang. Ihr Ventoux besitzt die herrliche **Würze, die Frucht und die Wärme der Provence**. Dabei verpackt Corinna Faravel eben diese südliche Konzentration derart seidig und fein wie es am Mont Ventoux kein zweiter Winzer vermag.

Die herausragende Qualität aber auch die besondere Stilistik ihrer Weine haben ihr inzwischen zu höchster Anerkennung verholfen. Die renommierte Zeitschrift La Revue du Vin de France zählt ihren Ventoux zu einem der besten Weine der südlichen Rhône und lobt ihn darüber hinaus für sein hervorragendes Preis-Genussverhältnis.



- **2012 Ventoux „La Martinelle“** (13,07 €/Liter) **9,80 €**
- **12er Paket 2012 Ventoux „La Martinelle“** (11,67 €/Liter) **105,- €**
Herrlich duftig und verführerisch tiefgründig tritt der 2012er La Martinelle auf. Schwarze Herzkirchen satt, unterlegt mit dem Aroma frischer Oliventapenade, kleiden schmeichlerisch den Gaumen aus. Aromen von provenzalischen Kräutern und ein samtiges Tannin unterstreichen die Klasse dieses Weines. Die Wärme und die Würze der Provence, seidig verpackt. Solch eine Qualität hat natürlich seine Gründe, die in besten Lagen am Fuße des Mont Ventoux liegen. Ausschließlich von Hand verlesene Trauben verarbeitet Corinna Faravel möglichst schonend, wobei sie bewusst auf einen Ausbau im Barrique verzichtet, was die herrliche Fruchtaromatik des Weines unterstreicht. Abgefüllt wird völlig unfiltriert, wodurch der Wein vielleicht nicht ganz hell ist, dafür aber sein ganzes Aromenspektrum behält.
- **2011 Le 11^{ème} VDT** (18,40 €/Liter) **13,80 €**
90% Grenache Noir von 80 Jahre alten Stöcken der Gemeinde Beaumes-de-Venise, komplementiert mit Syrah aus ihrem Weinberg am Mont Ventoux. Deshalb, weil hier zwei verschiedene Appellationen zu einem Wein assembliert wurden, darf dieser per Gesetz nur als Vin de Table vermarktet werden. Das stört Corinna Faravel wenig, denn dieser Wein verbindet die nobelsten Charaktereigenschaften alter Grenache Noir, wie man sie eigentlich nur in Châteauneuf-du-Pape findet.
- **2010 Beaumes de Venise** (23,73 €/Liter) **17,80 €**
Von der Appellation Beaumes de Venise, vier Kilometer südlich von Gigondas gelegen, wird man sicher in Zukunft noch mehr hören. Mit ihrem 2010er setzt Corinna Faravel auf jeden Fall schon einmal eine Benchmark in puncto Qualität. Die alten Grenache Noir verleihen dem Wein eine herrlich tiefe aber auch feine Fruchttiefe, die an beste Gigondas erinnert. Die Textur am Gaumen ist ungemein fein und sinnlich.

DOMAINE ELODIE BALME

SÜDLICHE RHÔNE

Elodie Balme steht exemplarisch für die junge Winzergeneration an der südlichen Rhône und für echte Frauenpower in der französischen Weinszene. Ihre Weine vereinen die **Kraft und Würze** der südlichen Rhône mit viel weiblichem **Charme**, sodass daraus pures Trinkvergnügen entsteht. Sie reifen zudem absolut brillant, das beweisen selbst kleine Jahrgänge wie zum Beispiel 2008. Ihr (einfacher) Côtes du Rhône aus diesem Jahr ist heute eine Wucht, verführerisch und samtig wie ein Burgunder, zu dem sich die feine Würze der südlichen Rhône gesellt. Wie

oft haben wir es schon erlebt, dass sich so mancher von Robert Parker hochgelobter Côtes du Rhône bereits nach wenigen Jahren als rustikaler Brocken entpuppt. **Elodie Balme macht absolut ehrliche, authentische und 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, her-

ausarbeiten. Und so verströmen ihre 2012er, jeder für sich, einen ganzen Korb reifer roter Beeren, Kräuter und Gewürze; sie sind hoch konzentriert und das, ohne massiv oder rustikal zu wirken. Animierend fleischig laufen sie über die Zunge, besitzen Frische und einen feinen, langen Abgang. **Eine durch und durch großartige Kollektion, angefangen beim Côtes du Rhône bis hin zu den beiden Crus Roaix und Rasteau.**

■ **2012 Côtes du Rhône** (14,00 €/Liter) **10,50 €**

Das Faszinierende an diesem Côtes du Rhône ist seine noble und feinduftige Art. Auf der einen Seite ungemein konzentriert, satt in der Frucht, mit viel Fleisch und Kraft am Gaumen ist er doch fein und absolut ausgewogen in seiner Textur. 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 mit echtem Reifepotenzial! Legen Sie doch mal ein paar Flaschen drei oder vier Jahre beiseite, sie werden es nicht bereuen.

■ **2012 Roaix Côtes du Rhône Villages** (18,40 €/Liter) **13,80 €**

Grenache Noir aus der Gemeinde Roaix. Die Weinberge sind hier in Terrassen angelegt: purer Fels mit einer dünnen Schicht roter Erde und Rollkieseln übersät. In 2012 für uns ein echter "Hammerwein". Bereits die Nase hat Klasse, hoch fein, duftig-würzig und mit einer noblen Fruchtsüße. Am Gaumen betörend, die Frucht ist glasklar, sie besitzt einen hochkonzentrierten Kern und ist doch ungemein edel, denn hier finden wir keinerlei marmeladigen Töne. Die Balance am Gaumen ist perfekt, die Tannine fein poliert, der Abgang ist subtil und doch kraftvoll und lang. Wer den 2012er Roaix bereits heute genießen will, sollte ihn zwei Stunden vorher dekantieren. Am besten wird er sich aber ab 2016 trinken. Unser Wort darauf!

■ **2012 Rasteau** (21,07 €/Liter) **15,80 €**

Die Appellation Rasteau steht für barocken Weingenuß. Der 2012er von Elodie Balme ist wunderbar tiefgründig und konzentriert. Er ist dunkel gefärbt, in seiner Aromatik: schwarze Herzkirschen, Brombeeren, dazu Tabak, Süßholz und wilde Kräuter. Am Gaumen viel Stoff und Wärme, eingepackt in ein reifes Tannengerüst.



CHAMPAGNE FRANCIS BOULARD

CHAMPAGNE

Seit 2009, seinem ersten eigenen Jahrgang importieren wir die Champagner von Francis Boulard. Die qualitative Entwicklung die seine Champagner gerade im letzten Jahr gemacht haben, ist beachtlich. Die aufwendige, biologische Weinbergsarbeit der letzten Jahre zahlt sich heute in besonders reintönigen und zugleich komplexen Grundweinen aus. Auch die physiologische Reife der Trauben ist auf einen höheren Niveau als

2009, sodass Boulards Champagner, die stets nur eine minimale Dosage von maximal 5 Gramm pro Liter erhalten, trotzdem wunderbar balanciert und rund schmecken.

Ein besonderes Augenmerk hat er in den letzten Jahren auf die Selektion der eigenen wilden Hefen gelegt. So hat er inzwischen seinen eigenen Hefestamm zur Verfügung mit dem er die zweite Gärung, die sogenannte Flaschengärung

einleitet.

In der Vielzahl dieser kleinen Details gründet deshalb heute die besondere Qualität, vor allem aber auch die Authentizität dieser Champagner, die sich ganz bewusst an den anspruchsvollen Weinliebhaber und eben nicht an den Etikettentrinker richten.

Detaillierte Beschreibungen zu allen Champagnern finden Sie auf unserer Website www.vinisud.de.

■ **Champagne Extra-Brut „Les Murgiers“** (39,33 €/Liter) **29,50 €**

■ **Champagne Extra-Brut „Les Murgiers“ 0,375l Flasche** (50,40 €/Liter) **18,90 €**

■ **Champagne Extra-Brut Grand Cru „Grande Montagne“** (51,33 €/Liter) **38,50 €**

■ **2006 Champagne Extra-Brut „Millésime“** (53,07 €/Liter) **39,80 €**

■ **2007 Champagne Brut Nature „Les Rachais“** (69,33 €/Liter) **52,00 €**

■ **Champagne Brut Nature „Petraea XCVII - MMVII“** (89,33 €/Liter) **67,00 €**

■ **2005 Champagne Brut Nature rosé „Les Rachais“** (78,67 €/Liter) **59,00 €**



Saint Josph von Gonon im Weinblog *Drunkenmonday* „SYRAH AUF DEN KOPF GESTELLT“

Unkonventionelle und unabhängige Wein Blogs gibt es bei uns in Deutschland nicht sehr viele, *Drunkenmonday* ist hier eine schöne Ausnahme. In diesem Blog stellt Nico Medenbach den Saint Joseph von Pierre Gonon vor. Es scheint, als habe der Wein den Jungs von *Drunkenmonday* ziemlich gut gefallen und vielleicht sogar ein wenig den Kopf verdreht, denn Syrah geht auch anders wie dieser Wein zeigt.

Nico Medenbach im Drunkenmonday: „Da hat man gerade über die Blockbuster Australien Syrah Probe berichtet, da dreht direkt ein weiterer Syrah vom „anderen Ende der Welt“ einem gehörig den Kopf. Passend zu Weinrallye #73 „Wein ohne Schnick Schnack“ stelle ich euch heute folgenden Wein etwas genauer vor: **2012 Pierre Gonon Saint Joseph „Rouge“**. Gerne wird Pierre Gonon als „das“ Aushängeschild der AOC Saint Joseph gesehen. Der Grund hierfür sind keine 96-100 Parker Punkte, sondern die **Beständigkeit und das akribische Arbeiten**, mit dem der Weinbau auf der Domaine Pierre Gonon seit zwei Generationen betrieben wird. **Hier wird konsequent und ohne Schnick Schnack viel Hand angelegt:** Biodynamischer Weinbau, 100% Handlese aller Trauben, reduzierte Erträge von 30-38 HL/HE und Spontangärung mit Weinbergs-eigenen Hefen. Zudem werden die Reben nach der „sélection massale“ vermehrt. Nun aber genug Schnick Schnack rund um das Weingut. Hier der Wein im Detail.

Der **2012 Pierre Gonon Saint Joseph „Rouge“** besteht zu 100% aus Syrah. Die Reben sind im Schnitt 30 Jahre alt und wachsen auf Graphit haltigen Böden in der AOC Saint Joseph. Die Trauben werden **nur teilweise von den Rappen getrennt** und spontan in offenen Bottichen vergoren. Zwei bis drei Wochen lang wird die Maische händisch zweimal am Tag untergestoßen. Nach der Mazeration reift der Wein 14-16 Monate in 650 Litern fassenden Demi-Muid's und großen 3000 Liter Foudre heran. Dieser traditionelle Ausbau gibt dem Syrah alle Möglichkeit, sich in **seiner ganzen Aromen Vielfalt zu präsentieren**. Die Nase ist kühl und fein, mit Aromen von Waldbeeren, Pflaumen, zerstoßenem schwarzen Pfeffer, Granit, Veilchen und frischem Rosmarin. Als Zwischenton schwingt eine gewisse derbe und animalische Note mit, die dem gesamten Konglomerat eine **extra Portion Tiefe und Komplexität** verleiht.

Faszinierend geht es auch am Gaumen weiter. Der mittlere Körper des Weines vereint eine gewisse burgundische Eleganz und Tiefe mit der Würze und Frucht des Syrah und der Mineralik der Granit-durchzogenen Weinberge des Saint Joseph. Somit entsteht hier eine zu Beginn **etwas irritierende Kühle und Frische**, obwohl es dem Wein weder an Frucht, Würze oder Kraft mangelt. Der Syrah spielt die perfekte Rolle als **Boden-Transporteur**, heißt den kargen Granit-Fels schmeckbar in das Glas zu befördern. Dabei drückt die Frucht konzentriert und wollüstig an den Gaumen. Die feine Säure hingegen bringt in Verbindung mit der Kräuter/Pfeffer Würze fast etwas Filigranes mit in das Spiel. Der Wein ist irgendwie leicht aber doch kraftvoll, unglaublich tief, komplex und trotzdem voller Trinkfluss. **Widersprüche werden vereint und vermeintlich bekannte Regeln auf den Kopf gestellt**. Alles das ohne in die chemische Trickkiste der Weinbereitung zu greifen. **So stelle ich mir spannenden und authentischen Weingenuss vor.** 93+ Punkte von mir für diesen eigenständigen Syrah. Der **2012er Pierre Gonon Saint Joseph „Rouge“** ist für 29,50€ bei vinisud.de zu beziehen.“



DOMAINE SYLVAIN LANGOUREAU

BURGUND

Die Gemeinde Saint Aubin, oberhalb von Puligny-Montrachet gelegen, gilt aktuell als DIE aufstrebende Appellation für Weißweine an der Côte de Beaune. Im Vergleich zu den renommierten Orten wie Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet oder Meursault findet man hier noch **großartige weiße Burgunder zu Preisen, die den Geldbeutel wohl-tuend schonen**.

Vor gut einem Jahr haben wir die Domaine Sylvain Langoureaux neu in unser Programm aufgenommen, worüber wir heute sehr glücklich sind, denn inzwischen hat

es sich international herumgesprochen, dass dies hier eine neue Top-Adresse für weiße Burgunder ist. Erst jetzt im Mai haben wir Sylvain Langoureaux wieder besucht und zusammen mit ihm seine komplette Kollektion verkostet. **Es ist absolut beeindruckend, mit welcher Souveränität er aus jeder einzelnen Weinbergspartelle klar fokussiert das jeweilige Terroir heraus kitzelt.** Das besondere Markenzeichen aller seiner Weine ist ihre Brillanz. Sylvain Langoureaux bewirtschaftet seine Weinberge biologisch, während der Lese werden die

Trauben bereits im Weinberg penibel aussortiert. Für den Ausbau verwendet er nur einen sehr geringen Anteil an neuen Barriques (maximal 20%), auf eine Battonnage, das Aufrühren der Hefen im Fass, verzichtet er bewusst. Alles ist bei ihm darauf gerichtet, glasklare und feine Burgunder mit Frische und Energie zu gewinnen. Dass er damit genau richtig liegt, unterstreicht unter anderem auch der Burgunder-Experte Allen Meadows: „As my scores and commentaries suggest I was very impressed with the quality I found and the style is admirably pure and

transparent. If you don't know the wines I would strongly suggest you check out an example.“

Über 50% weniger Ertrag hat Sylvain Langoureau in 2012 in seinem Keller, die Qualität ist dafür aber absolut überragend. 2012 ist in Burgund ein kühler Jahrgang, die extrem niedrigen Erträge

sorgen jedoch für eine geradezu phänomenale Konzentration in den Weinen. Glasklar präsentieren sich die 2012er von Sylvain Langoureau und zugleich spürt man schön die Konzentration der extrem niedrigen Erträge. Eine fokussierte Mineralik, eine animierend tropische Frucht und ein nobler Schmelz, das sind die

Merkmale dieser 2012er. Wer diese Weine bereits heute genießen will, dem empfehlen wir, sie gut zwei Stunden vorher zu dekantieren und nicht zu kalt, bei ca. 15 Grad zu genießen. Ansonsten präsentieren sich die 2011er jetzt in Hochform, wir haben noch ein paar Kisten von ihnen auf Lager.

	Listenpreis	Ankunftsangebote bis 31. August 2014
■ 2012 Bourgogne Aligoté Ausgebaut zu 100% im Stahltank. Glasklar mit Aromen von frischen Äpfeln und Birnen. Trocken und frisch.	11,80 €	9,50 €
■ 2012 Saint-Aubin Breits dieser Saint-Aubin besitzt ein feinduftiges Spiel und einen zarten Schmelz. Es ist eine Cuvée aus verschiedenen Parzellen, die sowohl eher kühl nach Osten und als auch nach Süden ausgerichtet sind.	21,50 €	17,90 €
■ 2012 Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly" Der mineralische Saint-Aubin bei Langoureau. Die Lage „En Remilly“ thront oberhalb des Grand Cru Montrachet auf der Seite von Puligny-Montrachet. Nur 20-30 Zentimeter Boden bedecken hier den nackten Fels, die Parzelle von Sylvain Langourau fällt zudem steil ab gen Süden. Bereits in der Nase dicht, Ananas, exotische Früchte, zugleich edel und differenziert. Am Gaumen herrlich klar, zur Frucht gesellen sich Noten von Kreide und Feuerstein. Konzentriert und zugleich hochelegant, nicht breit sondern vielmehr eine Mischung aus exotischen Früchten, feinsten Mineralik und Schmelz.	29,50 €	24,80 €
■ 2012 Saint-Aubin 1er Cru "Le Champplot" Steil ragt die Lage Champplot in südwestlicher Richtung oberhalb des Ortes Gamay heraus. Von hierher kommt einer der kraftvollsten Saint-Aubin von Sylvain Langoureau, mit reifer Frucht und zugleich prononcierter Mineralik. Eine spannende Mischung aus Konzentration und Fruchtextrakt, zugleich mit floralen Noten und einer großen Länge am Gaumen.	29,50 €	24,80 €
■ 2012 Saint-Aubin 1er Cru "Derrière chez Eduard" Die kühlsste Lage von Saint-Aubin liegt oberhalb des gleichnamigen Dorfes, ausgerichtet nach Osten, wie der Name sagt. Ein Wein voller Präzision, geschliffen und fokussiert. Im Trunk geprägt von seiner steinigen Mineralik, dabei ungemein duftig, fast ätherisch, voller exotischer Früchte, einer animierenden Frische und viel Energie im Abgang. Ein Saint-Aubin, der Zeit braucht sich zu entwickeln.	29,50 €	24,80 €
■ 2012 Meursault 1er Cru "Blagny la Pièce sous le Bois" Gerade in einem Jahrgang wie 2012 brilliert ein so hoch gelegener Weinberg wie dieser, es ist der höchste von Meursault direkt am Hameau de Blagny gelegen. Das Mikroklima ist kühl, der Boden karg. Ein weißer Burgunder auf allerhöchstem Niveau der die typischen nussigen Aromen eines Meursault mit einer ungemein noblen Ausstrahlung vereint. Am Gaumen glasklar, mit viel Stein, aromatischer Tiefe und Länge.	49,00 €	39,80 €
■ 2012 Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne" Auch die Lage „La Garenne“ liegt hoch, noch oberhalb der 1er Cru Lagen Folatières und Champs Gains. Der Wein spiegelt klar die Klasse eines Puligny-Montrachet wider, hinzu kommt auch hier eine feinziselierte Frische. Im Vergleich zum Meursault etwas zarter aber mit einer geradezu atemberaubenden Finesse und Länge am Gaumen.	49,00 €	39,80 €
Diese 2011er sind noch in limitierter Menge verfügbar.		
■ 2011 Saint-Aubin	(23,33 €/Liter)	17,50 €
■ 2012 Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"	(31,33 €/Liter)	23,50 €
■ 2012 Meursault 1er Cru "Blagny la Pièce sous le Bois"	(52,00 €/Liter)	39,00 €



Neu DOMAIN ALBERT BOXLER

Es gibt immer noch Weltklasseweine, die bei uns in Deutschland nahezu unbekannt sind wie zum Beispiel die Rieslinge der Domaine Boxler aus dem Elsass. Natürlich haben wir in Deutschland selbst großartige Rieslinge. Zudem ist das Image des Elsass aktuell nicht gerade blendend, das mag einiges erklären. Wer sich jedoch für trockene Rieslinge auf absolutem Weltklasseniveau interessiert, dem empfehlen wir sehr den Blick über den Tellerrand in Richtung Elsass zur Domaine Albert Boxler. In Frankreich, England, den USA und Asien sind die

Weine von Boxler schon längst hoch angesehen und werden neben der Elite aus Bordeaux oder dem Burgund zum Besten gezählt, was die französische Nation zu bieten hat. Jüngst veranstaltete die renommierte Weinzeitung La Revue du Vin de France eine große Vertikale, in der es von Boxler zehn Jahrgänge des Riesling Grand Cru „Sommerberg“ parallel zu zehn Jahrgängen „Y“, dem trockenen Weißwein vom Château d'Yquem zu verkosten gab. Dass hier die Rieslinge von Boxler dem „Y“ von Yquem geradezu die Schau stahlen, hat keinen verwun-

dert. Denn in der Tat zeigen gerade die Verkostungen mit alten Jahrgängen dieses Rieslings, dass zum Beispiel im Elsass nur ein Clos Saint Hune von Trimbach ihm das Wasser reichen kann.

Dass die Weine von Albert Boxler bei uns in Deutschland bis dato kaum bekannt sind, liegt aber auch an ihrem eigenen Stil. Denn wie die Familie Trimbach bei ihrem Clos Saint Hune, so zielen auch die Boxlers bei ihren Rieslingen eindeutig darauf ab, dass diese im Alter, nach fünf oder manchmal erst zehn Jahren, ihre ganze Klasse zeigen. Diese Philosophie

ELSASS

kann man in der heutigen schnelllebigen Zeit durchaus als altmodisch bezeichnen, was Jean Boxler übrigen als Kompliment versteht. Wir kennen bei uns in Deutschland gerade mal eine Hand voll Winzer, die eine ähnlich konsequente Philosophie verfolgen. Das Weingut Köhler Ruprecht mit seinem Kallstadter Saumagen „RR“ fällt uns hier spontan ein, der stilistisch in der Tat den Rieslingen von Boxler ähnelt. Die Stilistik der Rieslinge von Boxler hat seinen Ursprung in der Lage Sommerberg, eine in kleinste Steilterrassen aufgeteilte Grand Cru Lage, die über puren Granit verfügt. Riesling auf Granit, das ist absolut selten und wir erfahren von Jean Boxler, dass diese, ebenso wie an der nördlichen Rhône die Weine aus dem Hermitage-Weinberg, erst nach 5 bis 10 Jahren richtig aufblühen. Nicht umsonst werden Winzer wie Jean-Louis Chave als

auch der uns gutbekannte Altmeister Bernard Faurie nie müde, uns nachdrücklich daraufhin hinzuweisen: Weine vom Granitboden brauchen Zeit!

Seit dem Jahr 1673 ist die Familie Boxler bereits in Niedermorschwihr ansässig und als Winzer tätig. Eine lange Zeit in der man nur zu gut die Einzigartigkeit der Lage „Sommerberg“ kennengelernt hat. Liebevoll werden die steilen Terrassen in mühevoller Handarbeit gepflegt und die Erträge stark begrenzt. Auch der Ausbau erfolgt ganz traditionell in alten Stückfässern, der Wein gärt komplett auf den eigenen wilden Hefen. Puristisch, geradlinig und straff präsentiert sich der junge Wein. Man muss genau hinein schmecken, um zu erkennen, wie viel hier drinnen steckt.

In den vergangenen Jahren hatte ich mehrfach die Gelegenheit, gereifte Jahr-

gänge vom Riesling Sommerberg zu verkosten, jedes Mal war es ein ganz großes, manchmal sogar einzigartiges Weinerlebnis. Dank unserer inzwischen guten Beziehungen zu einigen der angesehensten Winzern in Frankreich ist es uns jetzt gelungen, ein kleines Kontingent dieser großartigen Weine zu erhalten und das obwohl die Domaine eigentlich keine neuen Kunden mehr aufnimmt.

Wer unser Sortiment aufmerksam studiert, der weiß, dass wir ganz bewusst Nischen wie die nördliche Rhône, das Jura oder die Champagne pflegen. Mit den Weinen von Albert Boxler haben wir jetzt einen der weltweit besten aber auch anspruchsvollsten trockensten Rieslinge im Sortiment, eine weitere kleine Nische im deutschen Weinhandel, die wir gerne belegen.



- **2012 Pinot Blanc** (19,73 €/Liter) **14,80 €**
 Von 40 Jahre alten Reben auf Granit-Boden. Kühle, noble Aromatik, frische Äpfel, am Gaumen klar und zurückhaltend. Geprägt von seiner Mineralik, kühl wie ein Gebirgsbach, fein und lang.
- **2012 Riesling** (29,33 €/Liter) **22,00 €**
 Von jungen Reben (bis 15 Jahre) der Lagen Sommerberg Grand Cru (Granit) und Pfoeller (Muschelkalk). Hier ist bereits wunderbar die einzigartige Stilistik der Rieslinge von Jean Boxler erkennbar. Nicht die Duftigkeit und die Fruchtigkeit der Rebsorte Riesling steht hier im Vordergrund sondern die Klasse des Terroirs, auf welchem diese edle Rebsorte steht. Und dennoch ist es das Zusammenspiel eben dieser beiden Komponenten, des Rieslings, der Frische, Eleganz und eine noble Frucht besitzt und dazu des Terroirs, welches all diese Komponenten so edel verpackt, sodass das Ganze nicht laut, sondern fein und edel und voller Energie auf der Zunge liegt. Ein nobler Riesling zum Hineinschmecken.
- **2012 Riesling Grand Cru "Brand"** (60,00 €/Liter) **45,00 €**
 Die legendäre Rieslinglage aus Turckheim, ebenfalls mit Granitboden. Im Vergleich zum Sommerberg ist die Lage Brand wärmer, sie ist gen Süden ausgerichtet. Die Weine sind bereits in ihrer Jugend zugänglich, die Aromatik ist von reifem Steinobst geprägt, die Mineralik ist kraftvoll und verleiht so diesem Riesling eine reiche Struktur. Im Abgang herrlich viel Grip und feine erdige Nuancen.
- **2012 Riesling Grand Cru "Sommerberg"** (60,00 €/Liter) **45,00 €**
 Glasklar präsentiert sich der 2012er Riesling Sommerberg, absolut trocken, kühl und mit großer Präzision am Gaumen. Im Kern schlummert eine feine, noble Frucht ohne jegliche Überreife, die in eine hochfeine Mineralik eingebettet ist. Im Abgang glockenklar und edel und mit einer tollen Länge. Ein Riesling, der auf jegliche Schminke verzichtet und so der pure Ausdruck seiner Lage ist.
- **2012 Riesling Grand Cru "Sommerberg E" (Parzelle Eckberg)** (69,33 €/Liter) **52,00 €**
 Von der Parzelle Eckberg im Sommerberg auf 400 Meter Höhe gelegen, zehn Tage nach dem klassischen Sommerberg gelesen. Bereits in der Nase ein feines Spiel zwischen reifen Zitrusfrüchten und einer kühlen Frische. Auch am Gaumen setzt sich dieses Spiel von reifer und zugleich nobler Frucht und animierender Säure fort. Dazu gesellt sich eine feine Salzigkeit, die vom Terroir, dem Granit herrührt. Eine zarte Restsüße balanciert den Wein im Abgang fein aus.
- **2012 Riesling Grand Cru "Sommerberg D" (Parzelle Dudenstein)** (69,33 €/Liter) **52,00 €**
 In der Parzelle Dudenstein des Sommerbergs mischt sich zum Granitboden eine feine Kalkschicht. Die Mischung verleiht dem Wein Körper. In der Nase ist bereits die Kraft zu spüren, welche der Wein dann auf dem Gaumen entfaltet. Die alten Reben, gepflanzt 1946, verleihen aromatische Tiefe und Klasse. Herrlich komplex im Abgang.
- **2011 Pinot Gris Grand Cru "Brand"** (53,07 €/Liter) **39,80 €**
 Der einzige nicht trockenste Wein in dieser Kollektion. Jean Boxler steht fest auf dem Standpunkt, dass Pinot Gris im Elsass nur in seiner hohen Reife, und zwar dann, wenn die Trauben voll reif und goldgelb sind, echte Klasse erreichen kann. Also keine Angst vor Restzucker, hiervon gibt es hier zwar reichlich, dazu aber eine unglaubliche Struktur, dazu fast salzig-steinige Mineralik und feine Frische. Ein überbordender, einzigartiger Genuss. Und wozu? Zu einem Gugelhupf, zu Pasteten und Terrinen oder einfach so.

Bestellungen unter:

VINISÜD | Konrad-Zuse-Strasse 20 | 91052 Erlangen

Fon (09131)27180 | Fax (09131)27183 | info@vinisud.de | www.vinisud.de

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