



Auf der Suche nach dem authentischen Italien

VINISÜD ist Frankreichspezialist und das mit einem unverkennbar eigenständigen Sortiment. Nicht umsonst importieren wir viele unserer französischen Weingüter exklusiv in Deutschland. Wenn wir uns nach Italien begeben, dann tun wir dies mit der gleichen Sorgfalt und mit dem gleichen hohen Anspruch, den wir an unsere französischen Winzer stellen.

In kaum einem anderen Land gehört Wein so sehr zum täglichen Brot, wie in Italien. So wie jeder Landstrich hier seine eigene Pasta besitzt, so hat er auch seine ureigenen Weine, gewonnen aus autochthonen, also regionalen Rebsorten, die mit Respekt in einer alten Weintradition produziert werden. Zwar drängen auch nach Italien zunehmend Moderebsorten wie Ca-

bernet oder Chardonnay und auch die moderne Önologie, wie wir sie aus Chile oder Australien kennen, hält hier Einzug. Aber Italien ist trotz alledem auch heute noch eine wahre Fundgrube für spannende und vor allem authentische Weine. Für Weine, die nur hier und nirgendwo anders auf der Welt so zu finden sind.

Wir haben uns bereits im Januar auf den Weg gemacht, um eben diese regionalen Wein-Unikate für Sie zu entdecken. Weine, die sich selbstbewusst abseits des Mainstreams und abseits der Parker Punkte bewegen, eben Weine die uns vielmehr das authentische Italien ins Glas zaubern: Bei San Savino in den Marken, bei Pietro Zanoni im Valpolicella und bei der Fattoria Corzano e Paterno in der Toskana sind wir schließlich fündig geworden.

PIETRO ZANONI

Wer im Zentrum von Verona die „Bottega dei Vini“ kennt, der weiß um die 500 verschiedenen Weine die man dort glasweise verkosten kann. Vor vielen Jahren konnte man ebendort den jungen Weinbaustudenten Pietro Zanoni häufiger antreffen, weil dieser, zwar locker, jedoch mit ausgeprägt aufmerksamen Sinnen, Valpolicella verkostete.

Sein Entschluss aus dem 6,5 Hektar großen, elterlichen Weinbaubetrieb „etwas zu machen“ ist genau dort gereift, nur: Wie sollten die eignen Weine aussehen, wie sollten sie sich von denen der bekannten Produzenten unterscheiden? Den renommierten Produzenten wie zum Beispiel Allegrini oder Dal Forno Romano nachzueifern, die einen Valpolicella mit viel Kraft, Volumen und Frucht bieten, erschien zwar grundsätzlich erstrebenswert aber dahingehend nicht der Weisheit letzter Schluss, da solche Weine nicht unbedingt authentisch im traditionellen Sinn sind. Unbeschwerter Trink-

freude zu bereiten, was ja dem Valpolicella traditionell innewohnen sollte, erschien Pietro Zanoni aber ebenso zweifelhaft, da es von dieser Stilrichtung Zuhaufl unbedeutende Weine gibt, an die man sich kaum erinnert.

Die Lösung lag für Pietro Zanoni darin, jeweils das Beste aus beiden Stilrichtungen zu kultivieren, die Philosophie seines Hauses lautet deshalb: Unter dem bewussten Verzicht auf dicke Marmeladentöne, sowie unter der Maßgabe höchster Qualitätsansprüche, **Weine zu produzieren, die feine Nuancen bieten und zugleich regionaltypisch sind.** Beinahe könnte man sagen: in der Nase fein, im Mund authentisch ländlich und klar strukturiert.

Bei unserer Verkostung haben wir festgestellt, dass sich diese Aussage, ähnlich einer Matrix, auch umkehren lässt und daher entsprechen die Weine unseren Maßstäben, nämlich Weine für Sie zu finden, die Ihnen Authentizität und Regi-

Valpolicella einmal anders

onalität vermitteln aber eben auch unabhängig über ein ansprechendes Qualitätsniveau verfügen.

Sie werden überrascht sein, wie anders (und zugleich: wie echt!) Valpolicella und Amarone sein können.



■ 2011 Valpolicella



(11,34 €/Liter) **8,50 €**

Ein klassischer Valpolicella steht für Trinkfreude und vor allem Finesse und genau dieses verkörpert dieser Wein in Perfektion. Die Frucht ist dicht, dabei klar und erfrischend, sie erinnert in ihrem Aromenspiel durchaus an einen jungen Burgunder. Auch am Gaumen voll und saftig, mit runder Waldbeerennote, dabei kühl und absolut trinkfreudig. Statt einer klassischen Tanninstruktur besitzt der Wein eine animierende Frische. Ein Valpolicella, der einfach Lust aufs nächste Glas macht.

➤ Valpolicella Superiore und Amarone nächste Seite



■ **2009 Valpolicella Superiore „Campo Denari“**

(19,34 €/Liter) **14,50 €**

Nein, dieser Valpolicella ist kein sogenannter Ripasso dem der Trester (die abgepressten Stile und Schalen) des Amarone nachträglich zugesetzt wird. Das sei wie eine nachträgliche Aufbesserung, so Pietro Zanoni, der Amarone-Trester ist doch hier wie ein „bereits getragenes Hemd“. Zanoni zieht es vielmehr vor die Trauben für seinen Valpolicella Superiore, ähnlich wie beim Amarone, anzutrocknen. Hier aber eben nur ganz leicht, um die Frische und Finesse des klassischen Valpolicella zu bewahren, die Frucht aber ein wenig zu verdichten. Und so hat Pietro in diesem Wein genau das erreicht, wonach er zu seinen Studienzeiten gesucht hat: Einen Valpolicella, der Kraft und Volumen besitzt und gleichzeitig animierend fruchtig und fein ist.

■ **2009 Amarone della Valpolicella**

(46,00 €/Liter) **34,50 €**

Auch bei seinem Amarone sucht Pietro Zanoni neben der Konzentration vor allem Klarheit in den Aromen und Trinkfreude. Dazu achtet er penibel darauf, dass die Trauben möglich gleichmäßig, langsam und gesund trocknen. Die perfekte Balance aus Konzentration und Frische verleiht diesem Amarone Lebendigkeit. Er ist dicht, mit dem Aroma vollreifer Trauben, dabei komplex und gleichzeitig feinstrukturiert.

FATTORIA CORZANO E PATERNO

TOSKANA

Wer Lust verspürt, die Toskana in ihrer ursprünglichen und ehrlichen Art zu erleben, liegt hier genau richtig.

Corzano e Paterno ist eines der wenigen noch intakten traditionellen Landgüter in der Toskana. Auf der einen Seite des Tals weiden 500 Schafe, zuständig für erstklassigen Käse, auf der anderen Seite liegen die Weinberge, Garant für den dazu passenden Chianti und jahrhundertalte Olivenhaine liefern die Grundlage für das hervorragende Olivenöl der Fattoria. Genau so sah es in der Toskana noch bis vor 20 Jahren aus, bevor die Region bei internationalen Investoren Mode wurde.

Neben der Käseproduktion ist und bleibt der Chianti und dies in einer sehr authentischen und ehrlichen Art und Weise das Herzstück bei Corzano e Paterno. Aljoscha Goldschmidt, der für die Weinberge und die Vinifizierung zuständig ist (seine Frau Antonia Ballarin ist übrigens für den hervorragenden Käse verantwortlich) erzeugt **jenseits aller Moden eine Kol-**

lektion von Weinen, die im besten Sinne als „traditionell“ zu bezeichnen sind. Es sind klassische Chiantis, deren Qualität sich in den hervorragenden Weinbergen begründet und die nicht mittels moderner Önologie auf modisch getrimmt sind. Es sind keine Weine die durch Üppigkeit oder Konzentration auffallen sondern in denen **die ganze Raffinesse und Delikatesse der Toskana** schlummert. Dazu achtet Aljoscha Goldschmidt penibel darauf, dass ausschließlich kerngesunde und auch keine überreifen Trauben in die Kelter kommen, denn diese würden die feinduftige Aromatik, welche die Sangiovese-Traube hier in der Toskana besitzt, verfälschen. Dazu sortiert er jede einzelne Traube gleich zwei Mal auf einem sogenannten Table de Trie. Auch bei der Vinifizierung arbeitet Aljoscha Goldschmidt so schonend wie möglich, er arbeitet ausschließlich per Schwerkraft, der Ausbau erfolgt in gebrauchten Stückfässern bester Herkunft.

Seit einigen Jahren wird er von seiner Nichte Ari Gelpke unterstützt, die nach ihrem Önologiestudium unter anderem in Übersee und bei Isole e Olena und Lodovico Antinori praktische Erfahrungen gesammelt hat.



■ **2013 Toscana Bianco „Il Corzanello“**

(12,67 €/Liter) **9,50 €**

Bereits der weiße „Il Corzanello“ ist ein charaktvoller Auftakt. Duftig in der Nase mit Aromen von Cavallone-Melone, dazu herb-würzige Nuancen von frischen Kräutern. Am Gaumen klar in der Frucht, dabei absolut trocken. Aljoscha versteht es, diesem Weißwein neben seiner aromatischen Fülle eine kühle Finesse zu verleihen.

■ **2012 Toscana Rosso „Il Corzanello“**

(11,87 €/Liter) **8,90 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese, ausgebaut im Stahltank, um die Frische und die Fruchtigkeit des Weines zu bewahren. Ein charaktvoller, saftiger Rotwein mit einer kühlen Kirsch-Frucht, kein bisschen weichgespült, eher kernig, mit einer animierender Frische und einem feinen, herben Abgang.

■ **2011 Chianti „Terre di Corzano“**

(16,67 €/Liter) **12,50 €**

90% Sangiovese und 10% Canaiolo. Ein durch und durch traditioneller Chianti, der nicht auf Primärfrucht gebaut ist sondern vielmehr die Würze der Toskana in sich trägt. In der Farbe ganz leicht ziegelrot, das Bukett duftig geprägt von wilden Kräutern, Kirschen, Unterholz und Ginster. Am Gaumen fein strukturiert, kräutrig-würzig und mit einer feinen Tanninstruktur im Abgang. **Genau so muss ein Chianti schmecken.**

■ **2011 Chianti Riserva „I tre Borri“**

(36,67 €/Liter) **27,50 €**

100% Sangiovese von den besten Parzellen des Gutes. Aljoscha Goldschmidt gönnt seiner Riserva einen 20 - monatigen Ausbau im großen Holzfaß und in gebrauchten Barriques. Leuchtendes Rubinrot. Eine wunderbar vielschichtige Nase, stoffig und intensiv duftend nach dunklen Beeren, Cassis, Lorbeer und etwas Tabak. Im Mund fesselnd in seiner Konzentration, dabei straff und mineralisch, unterlegt mit viel Würze und einem feinkörnigen Tannin. **Haftet lang am Gaumen.**



■ **2010 Toscana Rosso „Il Corzano“**

(36,67 €/Liter) **27,50 €**

50% Sangiovese, 34% Cabernet Sauvignon und 16% Merlot. Der „Supertuscan“ von Aljoscha Goldschmidt. Einladende Nase mit köstlich dunkler Beerenfrucht. Im Mund Cassis und Pflaume, man schmeckt den Boden und eine schöne Mineralität. Breitet sich schön aus und kleidet den ganzen Gaumen. Ein konzentrierter Wein mit feiner Bordeauxnote vom Cabernet, gepaart mit der Frische eines echten Chianti.

Olio Extra Vergine 0,5l

(37,00 €/Liter) **18,50 €**

Die Düngung der Olivenhaine erfolgt ausschließlich mit dem Mist der 500 Schafe des Landgutes. Gewonnen aus den Olivensorten Moraiolo, Frantoio und Leccino. Leuchtend gelb mit feinem Grünschimmer. Frisch in der Nase mit grünen Aromen wie frisch geschnittenes Gras, unreife Oliven und Artischocken. Kräftig, gehaltvoll und toskanisch pikant.



AZIENDA SAN SAVINO

Bereits vor einigen Jahren hatten wir uns auf die Suche nach einem würdigen Vertreter aus den Marken gemacht und sind auf die Weine von Simone Capecci vom Weingut San Savino aufmerksam geworden.

Die Marken, jene kleine Weinbauregion an der italienischen Adriaküste, südlich der Stadt Ancona gelegen, blicken auf eine lange Weinbaugeschichte zurück. Mediterranes Klima vermischt sich im stark hügeligen Hinterland mit kühlen Meeresbrisen. Die Böden sind besonders steinig und kalkhaltig und verleihen so der mediterranen Würze eine zusätzliche elegante Note. Was die Marken zudem auszeichnet, ist ein wahrer Schatz an alten, sogenannten autochthonen Rebsorten wie Pecorino, Passerina, Montepulciano und Sangiovese.

Wie es der Zufall so will, haben wir Simone Capecci abseits der diesjährigen Vinitaly auf einen Plausch getroffen und die Gelegenheit gleich genutzt, um seine neue Kollektion mit ihm zu verkosten. Selbst in völlig unprofessionellem Ver-

kostungsambiente überzeugten uns seine Weine auf Anhieb. Derart gute und individuelle Italiener von noch wirklich handwerklich arbeitenden Produzenten erreichen die offizielle Vinitaly heute leider zu selten. Gut, dass wir Simone also abseits der offiziellen Weinmesse getroffen haben.

Was hat sich bei San Savino verändert:

Bei Simone Capeccis ersten Jahrgängen hatten wir seinerzeit das Gefühl, dass seine Ziele divergierten, indem er den authentischen Rosso Piceno zu glattschleifen wollte, wohl um auch dem amerikanischen Publikum zu gefallen. Heute ist Simone selbstbewusst! Er präsentiert absichtlich abseits der offiziellen Vinitaly einem kleinen aber versierten Kreis unverfälschten und authentischen Rosso Piceno: **Gehaltvoll und doch delikat zugleich, würzige und eben unverkennbar italienisch.** Das sind Weine die Lust auf das zweite Glas machen.

Die Weine von Simone Capecci sind heute eine Selektion aus den besten und steilsten Lagen, auf 250-300 Meter Höhe

geschützt am Fuße des Apennin-Gebirges gelegen. Die sorgfältige Handlung und der schonende Ausbau in großen Holzfässern ergeben Weine von unverkennbarem und eigenständigem Charakter. Nach dem Grundsatz, weniger ist manchmal mehr lässt Simone Capecci heute dem Wein die nötige Zeit zu reifen. Entrappt wird jetzt besonders schonend, während der Maischegärung wird nur noch behutsam extrahiert. Gerade die Montepulciano-Traube neigt sonst schnell zu rustikalen Tanninen. Sangiovese, das weiß man heute, ist eine Sorte die Geschmacklich näher am Pinot Noir als am Cabernet angesiedelt ist. Und so präsentieren sich die Weine von San Savino vielleicht nicht als die dunkelfarbigsten und kraftvollsten der Region, in Punkto Finesse und vor allem Authentizität aber sind sie heute sicher mit die Schönsten.

Simone Capecci bietet das wonach wir suchen. Bei ihm erleben Sie Italien ehrlich und authentisch und das zu absolut moderaten Preisen.

MARCHEN



■ **2013 Rosso Piceno „Colle Mura“**

(8,67 €/Liter) **6,50 €**

Der Weinberg "Colle Mura" liegt auf 250 Meter Höhe in südöstlicher Ausrichtung oberhalb der Stadt Acquaviva Picena im alten Kerngebiet des Rosso Piceno. Die saftige Kirschrucht und der hohe Leckerheitsfaktor sind die Attribute dieses Weines. Die Montepulciano-Traube verleiht dem Wein seine Tiefe und ein herrlich würziges Aroma. Die Sangiovese gibt ihrerseits die Feinheit und vor allem die Ausgewogenheit hinzu. Ein mustergültiger, absolut ehrlicher Italiener und DER perfekte Alltagswein.

■ **2012 Rosso Piceno Superiore „Picus“**

(15,74 €/Liter) **11,80 €**

Der 2012er Rosso Piceno Superiore "Picus" hat uns absolut begeistert. Hier erkennt man das Simone Capecci selbstbewusst seinen eignen Weg geht. 60% Montepulciano-Trauben und 40% Sangiovese. In der Nase wunderbar fein und differenziert, nicht zu üppig sondern vielmehr verführerisch duftig. Es ist ein Mix aus frischen roten Beeren gepaart mit feinen Gewürzen, Pfeffer, Süßholz und Zimtrinde. Auch am Gaumen überaus delikat, mit einer schönen Konzentration ohne jedoch zu wuchtig zu wirken. Vielfältig ist auch hier das Aromenspiel von roten Beeren und Gewürzen, begleitet von einem feinen Fruchtextrakt im Abgang. Der Picus ist perfekt ausbalanciert in seinem Spiel aus Frucht, Körper und feinen Tanninen.

■ **2012 Sangiovese „Fedus“**

(25,20 €/Liter) **18,90 €**

Die Erträge waren in 2012 gerade bei der Sangiovese-Traube sehr gering was sich ungemein positiv auf die Qualität des "Fedus" ausgewirkt hat. In der Nase wunderbar tief und konzentriert. Die feinen Cassisaromen sind unterlegt mit Minze und feinerherben mineralischen Komponenten. Am Gaumen edel, hier setzt sich die noble Cassisfrucht schön fort, in die feinsten Aromen von Süßholz, Minze und frischen Tabakblättern eingewoben sind. Die gesamte Textur ist eingepackt in ein feinkörniges Tannin, fein und lang ist der Wein am Gaumen. Ein ganz exzellenter Sangiovese, der die klare Handschrift von Simone Capecci trägt und der sich wohltuend von den vielen neumodischen Sangiovese-Weinen aus der Toskana absetzt.

DOMAINE SERGUIER

Es war ein echter Glücksgriff, den wir vor vier Jahren mit der Domaine Serguier machten. Wie uns unzählige Kunden bestätigen, ist dieser Châteauneuf-du-Pape für unter 20 Euro ein echtes Schnäppchen.

Die insgesamt 6 Hektar Weinberge von Daniel Nury liegen auf viele kleine Parzellen im Kerngebiet der Appellation verteilt. Gut die Hälfte seiner Ernte verkauft er nach wie vor an einen renommierten Négociant, so konnte er auch in 2012 die Trauben seiner ältesten Reben für sich behalten. Sein 2012er Châteauneuf-du-Pape ist eine traditionelle Cuvée aus 85% Grenache Noir von 60 bis 90 Jahre alten Reben, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre und 5% alter, fast vergessener Sorten wie Cunoise und Bourboulenc. Auch im Keller arbeitet Daniel Nury bewusst traditionell, der Ausbau erfolgt zum Beispiel ausschließlich in großen alten Holzfässern. So spiegelt der Châteauneuf-du-Pape wunderschön die besondere Qualität des Jahrgangs 2012 wieder. Neben einer herrlich konzentrierten Frucht besitzt der Wein ein hochfeines Aromenspiel, große Komplexität und

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

eine perfekte Balance. Der 2012er fällt besonders durch sein Quäntchen mehr an Finesse und Klasse auf, was nicht allein auf den herausragenden Jahrgang zurückzuführen ist, sondern vor allem auch auf den Anspruch, den Daniel Nury an sich selber stellt: Nämlich jedes Jahr ein bisschen besser zu werden.

Obwohl die Qualität des 2012ers zweifelsfrei einen deutlich höheren Preis, auch bis Ende 20 Euro, rechtfertigen würde, konnten wir uns mit Daniel Nury auch dieses Jahr wieder auf kundenfreundliche 19,80 € einigen.



- **2012 Châteauneuf-du-Pape** (26,40 €/Liter) **19,80 €**
- **2012 Châteauneuf-du-Pape Magnum 1,5l** (28,00 €/Liter) **42,00 €**

Ein im besten Sinne des Wortes traditioneller Châteauneuf-du-Pape, der klar und stark sein großartiges Terroir zum Ausdruck bringt. Wunderbar reich und konzentriert am Gaumen, zugleich hochfein und edel in seinem Aromenspiel aus dunklen Waldbeeren, Lorbeer, Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ungemein geschliffen, mit einem absolut eleganten Trinkfluss und edlen Tanninen im Abgang. Bitte zwei Stunden zuvor dekantiert, dann ist der Wein bereits heute ein großer Genuss. Seine optimale Trinkreife sehen wir in 2-3 Jahren.

BORIE LA VITARELE



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, seit 1998 biologisch bewirtschaftet. Die kleine Auberge wurde

inzwischen geschlossen, die Weinberge und der Keller erfordern einfach die ganze Aufmerksamkeit.

Die Appellation Saint-Chinian liegt westlich von Béziers 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. Cathy Izarn bietet darauf basierend drei verschiedene Terroir-

LANGUEDOC

weine an, einen vom weißen, sandigen Boden (Les Terres Blanches), einen vom Schiefer (Les Schistes) und einen vom Rollkiesel (Les Crès). Was die Weine von Borie la Vitarele 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.



- **2013 La Cuvée des Cigales (ohne Schwefel)** (10,54 €/Liter) **7,90 €**
Merlot und Grenache Noir ausgebaut und abgefüllt komplett ohne Schwefel, gemacht als fruchtiger und herzerfrischend lebendiger Rotwein mit Charakter. Und warum ohne Schwefel? Wer schon einmal einen Rotwein beim Winzer direkt vom Fass, unmittelbar vor der Abfüllung probiert hat, der weiß, dass dieser ungemein saftig und animierend lecker schmeckt. Schwefel macht Wein haltbar, nimmt ihm aber in den ersten Monaten nach der Abfüllung immer etwas von seiner Frucht, seiner Frische und seiner Aromatik. Deshalb hat man auf Borie la Vitarele schon vor Jahren begonnen einen Wein ohne Schwefel abzufüllen. Dieser kleine Vitarele verströmt pure Lebensfreude. Am Gaumen herrlich fruchtig, saftig und lebendig zugleich, mit einer feinen Kirschnote, reichlich wilden Kräutern, einer animierenden Frische und einem ganz feinen Tannin. Die ganze Würze des Languedoc herrlich ungeschminkt in einem Glas - eben das Zirpen der Zikaden.
- **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“** (26,54 €/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.
- 2009 Saint Chinian „Midi Rouge“** (56,00 €/Liter) **42,00 €**
 Für diesen Wein selektiert Jean-François Izarn die schönsten Trauben von seinen verschiedenen Weinbergen, ganze 1000 Flaschen gibt es vom Jahrgang 2009. 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.



CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS

Neben einer aufwendigen Weinbergsarbeit und drakonisch niedrigen Erträgen von 20 Hektolitern pro Hektar ist es vor allem das besondere Händchen, welches Fabien Reboul einfach besitzt und das schmeckt man bei jedem seiner Weine. Nichtumsonst hat er während seiner Lehr- und Wanderjahre bei einigen der besten Winzer in Neuseeland und im



Burgund gearbeitet. Hier hat er von der Pike auf gelernt, dass es nicht die schiere Konzentration ist, welche die wahre Größe eines Weines ausmacht, sondern vielmehr die feinen Töne und die Nuancen. Diese auch hier im Languedoc aus den Weinen heraus zu kitzeln, darin ist Fabien Reboul inzwischen ein echter Meister. Punktgenau liest er seine Trauben, **die Tannine müssen reif und seidig sein, die Frucht wiederum nicht überreif und vor allem der Alkohol nicht zu hoch.** Im Keller dann behandelt er seine Grenache-, Syrah- und Carignan-Trauben ebenso sensibel, wie man es in Burgund beim Pinot Noir tut. Nach einer traditionellen Maischegärung im offenen Bottich mit einem nur behut-

samen Untertauchen des Tresterhutes, was eine ganz sanfte Extraktion bedeutet, erfolgt ein Ausbau in gebrauchten Barriques bester Provenienz, einige davon stammen vom Château Ausone aus Saint-Emilion.

Von seinen beiden Spitzeneinen „T'EM T'EM“ und „Un Peu de Toi“ ist aktuell der Jahrgang 2011 verfügbar. 2011 ist im Languedoc ein ganz besonderer Jahrgang. Auf Grund einer schwachen Blüte waren die Erträge bei Syrah und Carignan in diesem Jahr extrem gering was sich in extrem kleinen, dafür aber umso konzentrierteren Trauben widerspiegelte. Dementsprechend konzentriert und tief in er Struktur sind „T'EM T'EM“ und „Un Peu de Toi“ in 2011 ausgefallen.

LANGUEDOC

- 2013 Languedoc Blanc "Pourquoi Pas?"** (13,07 €/Liter) **9,80 €**
 Roussanne 60%, Marssanne 30%, Vermentino 10%. Fabien Reboul glückt es, einen für die Region ungemein frischen Weißwein zu gewinnen. In der Aromatik fein nuanciert mit Noten von Trockenfrüchten, Aprikosen und Limette. Auf dem Gaumen tritt er herrlich lebendig auf, mit einer animierenden Frische, kräutrig-würzigen Aromatik und einem feinen Schmelz im Abgang. Passt perfekt zu einer provenzalischen Fischsuppe oder einer gegrillten Dorade.
- 2013 Languedoc Blanc "Encore und Fois"** (18,40 €/Liter) **13,80 €**
 Fabien Reboul neuster Coup ist dieser reinsortiger Rolle, in Italien wird die Rebsorte auch Vermentino genannt. Wie auch bei seinem bereits einmal produzierten reinsortigen Mourvèdre kann man hier behaupten: Da sieht man mal was alles in dieser uns wenig bekannten Rebsorte Rolle alles steckt. Wunderbar duftig und animierend in der Nase. Am Gaumen viel Struktur und Frucht. Eine delikate Würze begleitet den Wein am Gaumen, er besitzt Charakter und Tiefgang und zugleich animierend frisch. Ein mediterraner Weißwein der allerbesten Art.
- 2012 Pic Saint Loup „Espérance“** (15,74 €/Liter) **11,80 €**
12er Paket 2012 Pic Saint Loup „Espérance“ (13,89 €/Liter) **125,00 €**
 Kühle dunkle Beeren in Reinform, das ist das markante Merkmal des 2012er Espérance. Kein anderer Winzer am Pic Saint Loup verpackt eine so hochkonzentrierte Frucht so perfekt und fein. Natürlich ist der 2012er „Espérance“ noch blutjung, einen hohen Köstlichkeitsfaktor hat er aber bereits heute, sodass man sich zu recht fragt, was in den nächsten Monaten und Jahren noch mehr zu erwarten ist. Eine ganze Menge, denn wenn der Wein einmal zwei bis drei Stunden Luft hat, öffnet er eine weitere Dimension an Tiefe und Vielschichtigkeit.
- 2011 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“** (24,67 €/Liter) **18,50 €**
 Syrah von feinsten, von einer 1,5 Hektar großen Parzelle direkt am Fuße des Pic Saint Loup gelegen auf einem besonders kieshaltigen Boden. Fast schwarz in der Farbe, dichte Nase von reifen Beeren, dunklen Kirschen, Cassis, etwas Minze. Auch am Gaumen wunderbar reich und tief in seinen Aromen von Blaubeeren, Süßholz und Gewürzen. Ganz im Stil des Weingutes sind die Tannine schon heute seidenweich.
- 2011 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“** (24,67 €/Liter) **18,50 €**
 Der 2005er war der letzte Un Peu de Toi, den Fabien Reboul produziert hat. Diese drakonische Selektion aus seinen besten Weinbergspartellen, davon ein hoher Anteil sehr alter Carignan-Reben kann Fabien beim besten Willen nicht jedes Jahr machen. 2011 hatten die Trauben aber wieder die perfekte Reife, es hat also geklappt. Tief dunkel gefärbt in seiner ganzen Aromatik, in der zudem eine herrliche Beerenfrucht schlummert, dazu Gewürze und jede Menge kühle Mineralik. Ungemein konzentriert, eingepackt in ein edles Tannin, unglaublich lang am Gaumen. Languedoc vom Allerfeinsten, gemacht für ein langes Leben. Bitte zwei Stunden vorher dekantieren.



„Paul Weltner wird immer besser.“ schreibt DER FEINSCHMECKER in seinem Winzer-Guide 2013 und führt dazu weiter aus: „Schon im vergangenen Jahr gehörte er zu den Aufsteigern und anlässlich der WINE AWARDS 2012 nominierte die FEINSCHMECKER Redaktion ihn als „NEWCOMER DES JAHRES“. Und Gerhard Eichelmann schreibt: „Die neue Kollektion ist bärenstark.“ Und so verwundert es nicht, dass Paul Weltner auch in 2013 wieder mit

ganz exzellenten Weinen überzeugt, die zudem zu den charaktvollsten in ganz Deutschland zählen. Weltners Weine wachsen in den Lagen Rödelseer Küchenmeister und Schwanleite auf Mergel- und Gipskeuperböden; die sorgen für **hochfeine, mineralische Weine**. Bei genauer Betrachtung des Bodens fällt einem hier sogar eine gewisse Ähnlichkeit mit den Lagen im Chablais auf. Weltner liest spät, jedoch nicht zu spät, um die Präzision und die Spannung, die die

ses Terroir mitgibt, nicht zu gefährden. Zudem ist er keiner, der modischen Trends hinterher läuft. Er hat vielmehr klare Vorstellungen, wie ein fränkischer Silvaner schmecken sollte, und der ist trocken und nicht mittels Reinzuchtheife vollgepackt mit tropischen Früchten. Im Keller sorgsam auf den eigenen Hefen vinifiziert entstehen so Weine herrlich traditioneller Machart. Das ist ihm mit seinen 2013ern wieder einmal großartig gelungen.



- **2013 Sylvaner „Gipskeuper“ trocken** (11,87 €/Liter) **8,90 €**
Ein Wein so klar und erfrischend wie ein Gebirgsbach. Bereits In der Nase außergewöhnlich reintönig. Eine feine Frucht ist wohl vorhanden, sie ist ungemein fein und kühl sowie perfekt eingebunden in die seidige Textur des Weines. Anregend leicht ist der Wein in seinem Körper und besitzt doch viel Spannung. Im Trunk herrlich animierend, hinterlässt er einen strahlend feinen Abgang.
- **2013 Sylvaner „Rödelsee“ trocken** (12,67 €/Liter) **9,50 €**
Ein Silvaner, der seiner Rebsorte zu aller Ehre gereicht. Duftige Nase, am Gaumen mit einer reifen Frucht von frischen Äpfeln, Birnen und feinen Wiesenkräutern. Herrlich klar und zugleich animierend saftig, dazu perfekt balanciert durch eine lebendige Frische.
- **2013 Sylvaner „Rödelseer Küchenmeister“ trocken** (17,20 €/Liter) **12,90 €**
Die satte, reife gelbe Silvaner-Frucht ist perfekt verpackt in die zartschmelzende Mineralik des Weines. Auch am Gaumen baut der Wein eine herrliche Spannung zwischen seiner reifen Frucht und der kühlen Finesse der Lage Küchenmeister auf und hinterlässt einen ausdrucksstarken, langen Abgang.
- **2013 Sylvaner „Iphöfer Julius-Echter-Berg“ trocken** (19,87 €/Liter) **14,90 €**
In der Nase ungemein feinziseliert mit Aromen von gelben Früchten, Zitruschale und Wiesenkräutern. Am Gaumen seidig und doch voller Energie. Es ist der feminine Silvaner-Typ, edel in seinen Aromen, herrlich transparent und seidig in seiner Textur und doch unendlich lang am Gaumen mit einem feinen, würzigen Nachhall.
- **2013 Scheurebe „Rödelseer Schwanleite“ trocken** (17,20 €/Liter) **12,90 €**
Betörend sinnlich und fein in den exotischen Aromen von Ananas und Maracuja. Am Gaumen mit einem kühlen Fruchtextrakt, zugleich elegant und frisch. Kein lauter, sondern vielmehr eine edle Scheurebe mit Noten von frischen schwarzen Johannisbeeren im Abgang.

Sonderofferten...

die letzten Flaschen gibt's zum Sonderpreis, so lange der Vorrat reicht.

- **2011 Bourgogne Aligoté** | Domaine J.C. Bachelet **statt € 11,50** (11,87 €/Liter) **8,90 €**
- **2011 Bourgogne „Les Millerands“** | Domaine Dublere **statt € 19,80** (21,20 €/Liter) **15,90 €**
- **2011 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Chaumées“** | Domaine Dublere **statt € 57,00** (52,67 €/Liter) **39,50 €**
- **2011 Corton-Charlemagne Grand Cru** | Domaine Dublere **statt € 98,00** (89,33 €/Liter) **67,00 €**
- **2011 Beaune 1er Cru „Les Blanches Fleurs“** | Domaine Dublere **statt € 34,50** (36,67 €/Liter) **27,50 €**
- **2011 Volnay 1er Cru „Pitures“** | Domaine Dublere **statt € 39,80** (39,73 €/Liter) **29,80 €**
- **2011 Volnay 1er Cru „Taillepieds“** | Domaine Dublere **statt € 44,00** (42,67 €/Liter) **32,00 €**
- **2011 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Les Blanchards“** | Domaine Dublere **statt € 49,00** (45,33 €/Liter) **34,00 €**
- **2011 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeot“** | Domaine Hudelot-Noellat **statt € 68,00** (64,00 €/Liter) **48,00 €**
- **2011 Nuits-St-Georges 1er Cru „Les Murgers“** | Domaine Hudelot-Noellat **statt € 79,00** (74,67 €/Liter) **56,00 €**
- **2011 Clos de Vougeot Grand Cru** | Domaine Hudelot-Noellat **statt € 135,00** (118,67 €/Liter) **89,00 €**

VINISÜD Hausmesse

Freitag 10. Oktober von 14 bis 19 Uhr
 und Samstag 11. Oktober von 10 bis 16 Uhr
 Der Querschnitt durch unser Sortiment mit dem Schwerpunkt auf unsere Rotweine.

Burgunder-Probe Jahrgang 2012

Freitag 21. November von 14 bis 19 Uhr
 und Samstag 22. November von 10 bis 16 Uhr
 Die große Burgunder-Weinprobe des Jahrgangs 2012.
 Kosten € 25 / Person

2013 TOURAINE SAUVIGNON BLANC DOMAINE DE LA CHAISE



Seit sechs Generationen ist die Domaine de la Chaise, die im Herzen des Gebietes Touraine liegt, im Besitz der Familie Davault. Einst gehörten die Weinberge zum Kloster La Chaise, das vor der Französischen Revolution für seine Weine einen hervorragenden Ruf genoss. Die kieshaltigen Böden liegen hier auf einem Tuffsteinplateau, das verleiht den Weinen zusätzlich eine besondere Mineralität. Ein Sauvignon Blanc mit einer wunderbar klaren und kühlen Aromatik, die nicht auf nur Primärfucht baut, sondern mit einem feinen, mineralischen Geschmack und einer animierenden Frische unterlegt ist. Ein klassischer Wein, gemacht als Essensbegleiter zur Fisch, Krusten- und Schalentieren.

6,80 € / Flasche 12er Paket statt € 81,60 für € 72,00

2013 RIESLING „TERRAIN CALCAIRE“ WEINGUT MATTHIAS GAUL



Terroir, das ist für Matthias Gaul wichtig. Er beschreibt seines wie folgt: „Unsere Trauben haben es gut bei uns, sie wachsen alle auf Hängen, die nach Süden ausgerichtet sind. Wir Winzer aus Asselheim sind zudem „steinreich“. In unseren Weinbergen finden sich nicht nur Unmengen kleiner Steinchen, sondern zudem riesige Brocken. Dieser Riesling wächst, wie es der Name schon verrät, auf diesem steinigen Boden mit feinstem Muschelkalk. Glockenklar ist die Aromatik von Limetten, Maracuja, Weinbergpfirsich und duftigen Kräutern, sie ist perfekt in eine feine Mineralität eingebettet. Am Gaumen animierend lebendig und mit einem schönen Spiel zwischen Rieslingfrucht und einer feinen Säure.

7,90 € / Flasche 12er Paket statt € 94,80 für € 85,00

2013 GRAUBURGUNDER WEINGUT MATTHIAS GAUL



„Und der Wein scheint ihm durch die Adern zu fließen. Solch eine vorgelegte Kollektion verdient den höchsten Respekt (...). Gaul bringt es fertig, seine Weine durch die Bank mit einer passenden Fülle auszustatten (...)\", so lautet das Lob des renommierten Weinführers Gault Millau in der aktuellen Ausgabe 2014. Genau das verkörpert auch sein Grauburgunder, der auf der einen Seite die typisch animierende Frische des Jahrgangs 2013 besitzt zugleich aber auch die Fülle und Aromenvielfalt der Rebsorte Grauburgunder mit seiner reifen gelben Frucht und seinem feinen Schmelz in sich trägt.

7,90 € / Flasche 12er Paket statt € 94,80 für € 85,00

2013 GRÜNER VELTLINER DOMAINE GOBELSBURG



Bereits im Jahr 1171 legten die Mönche des Stiftes Zwettel ihren ersten Weinberg an und legten damit den Grundstein für das heutige Weingut Schloss Gobelsburg. Unter der Leitung von Michael Moosbrugger genießt man heute den Ruf als einer der besten Weingüter des Landes. Die Weine repräsentieren aufs Feinste den Charakter des Donauraums mit seinen geologischen und klimatischen Besonderheiten, welcher Veltliner mit einer frischen Fruchtigkeit und kühlen Eleganz hervorbringen. Zarter Duft nach Orangenzesten und frischen Wiesenkräutern. Leicht, trocken und ungemein trinkfreudig und mit dem typischen „Pfefferl“.

7,90 € / Flasche 12er Paket statt € 94,80 für € 85,00

2013 RIESLING WEINGUT STEFAN WINTER



Der Gault Millau schreibt in seiner Ausgabe 2014: „Auch die Basisweine bieten enorm viel für ihr Geld. Wie ausgezeichnet die Weine reifen können, zeigen die Rieslinge Kalkstein und Leckerberg aus 2008. Ein top-Weingut auf dem weiteren Weg zu höheren Ehren!“ Auch in 2013 bietet Stefan Winters Riesling wieder viel Charakter und Trinkgenuss. In der Nase herrlich saftig, mit Noten von reifem Pfirsich, frisch geschnittenem Gras und Kräutern. Auch am Gaumen wunderbar würzig, fruchtig und vielschichtig. Kein primfruchtiger Riesling-Typ, sondern vielmehr ein ernstzunehmender Naturbursche, voll Charakter und Charme.

8,20 € / Flasche 12er Paket statt € 98,40 für € 87,00

2013 GRAUBURGUNDER WEINGUT STEFAN WINTER



Im März 2013 wurde Stefan Winter als einziges Weingut aus Rheinhessen neu in den VDP, den Verband Deutscher Prädikatsweingüter aufgenommen. Ganz nach seinem Motto: „Ich produziere keine gefälligen Weine, denn gefällig ist langweilig“, hat Stefan Winter in den letzten Jahren unmissverständlich bewiesen, dass er inzwischen zur Winzerelite von Rheinhessen gehört. Die zarte Cremigkeit des Grauburgunders ist perfekt von einer feinziselierten Frische unterlegt. Noten von reifen Marillen und Kumquats sind eingebettet in eine feine Mineralität, die im Abgang von einem burgundischen Schmelz getragen wird.

8,20 € / Flasche 12er Paket statt € 98,40 für € 87,00

Die Offerte für die 12er Pakete ist gültig bis zum 19. Oktober 2014.

2011 NAVARRA „SUR“ BODEGAS INURRIETA



Die Bodegas Inurrieta hat sich in den letzten Jahren zu einem der angesehensten Weingüter der Region etabliert. Wie der Name bereits signalisiert kommt der Navarra „Sur“ von südlich exponierten Weinbergen. Er gehört zu den beliebtesten Alltagsweinen in unsere Sortiment..

Intensive, lebhaft Farbe mit violetten Nuancen. In der Nase Veilchen, rote Früchte und Räuchernoten. Warmtönig und voll im Mund, mit klar erkennbarem spanischen Charakter. Ausgewogen, mit Volumen und Charakter. Ausgezeichnet mit dem „London Decanter WorldWine Awards“.

6,80 € / Flasche 12er Paket statt € 81,60 für € 69,00

2013 CÔTES CATALANES DOMAINE FONTANEL



Tradition wird bei Pierre Fontanel großgeschrieben, angefangen bei der naturnahen und manuellen Bewirtschaftung der Weinberge aber auch vor allem beim Ausbau im Keller, wo man ganz bewusst auf die Kraft der Natur setzt.

Sein kleiner Côtes Catalanes hat sich bei uns inzwischen zu einem echten Bestseller entwickelt. Cabernet Sauvignon, etwas Merlot komplementiert mit viel Grenache Noir. Wunderbar volle dunkle Beerenfrucht, Herzkirschen, Lakritze, Tabakblätter. Am Gaumen herrlich konzentriert, kraftvoll, lang, schokoladig und würzig. Verdammt viel Wein fürs Geld.

6,80 € / Flasche 12er Paket statt € 81,60 für € 74,00

2012 CÔTES DU RHÔNE „GRAND VENEUR“ ALAIN JAUME



“Domaine Grand Veneur's estate vineyards have been managed brilliantly and many exceptional wines as well as wine values have been produced by the two Jaume brothers, Sébastien and Christophe.“ schreibt Robert Parker.

Bereits mehrfach wurde der Côtes du Rhône von Grand Veneur für sein exzellentes Preis-Genussverhältnis ausgezeichnet. Ausgestattet mit einer herrlich konzentrierten Frucht, tiefgründigen Aromatik von dunklen Beeren, feinen Gewürzen und provenzalischen Kräutern ist er auch in 2012 wieder ein exzellenter Vertreter seines Jahrgangs.

8,50 € / Flasche 12er Paket statt € 102,00 für € 90,00

2010 RIOJA CRIANZA BODEGAS SOLABAL



Die Crianza von Solabal ist eine ganz besondere Empfehlung. In puncto Finesse und Komplexität ist sie ein Musterbeispiel des zeitgemäßen, fruchtintensiven Riojas. Im Duft eine feine Mischung aus roten Beeren und Vanille. Im Geschmack intensiv und doch sehr elegant, fast wie ein Burgunder aus sehr gutem Haus. Ausgewogen und seidig im lang anhaltenden Abgang. Ein Rioja, der deutlich aus der Masse heraussticht und mit seiner reinen, unverfälschten Frucht begeistert. Jahr für Jahr eine der besten Crianzas der gesamten Region.

10,90 € / Flasche 12er Paket statt € 130,80 für € 108,00

2012 PIC SAINT LOUP „ESPÉRANCE“ CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS



Kühle dunkle Beeren in Reinform, das ist das markante Merkmal des 2012er Espérance. Kein anderer Winzer am Pic Saint Loup verpackt eine so hochkonzentrierte Frucht so perfekt und fein. Natürlich ist der 2012er „Espérance“ noch blutjung, einen hohen Köstlichkeitsfaktor hat er aber bereits heute, sodass man sich zu recht fragt, was in den nächsten Monaten und Jahren noch mehr zu erwarten ist. Eine ganze Menge, denn wenn der Wein einmal zwei bis drei Stunden Luft hat, öffnet er eine weitere Dimension an Tiefe und Vielschichtigkeit.

11,80 € / Flasche 12er Paket statt € 141,60 für € 125,00

2012 RASTEAU DOMAINE ELODIE BALME



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.

Der 2012er Rasteau 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 Tanningerüst. Zu trinken jetzt bis 2020

15,80 € / Flasche 12er Paket statt € 189,60 für € 168,00

Die Offerte für die 12er Pakete ist gültig bis zum 19. Oktober 2014.

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.