

## LANGUEDOC VOM FEINSTEN

### Domaine la Terrasse d'Elise – Coteaux du Languedoc

Bescheiden in den finanziellen Mitteln entstehen hier Weine, bei denen wir dahinschmelzen. Xavier Braujou ist besessen, besessen von der Idee, große Weine zu produzieren. Bereits '98 vinifizierte er aus eine kleinen Parzelle in Aniane seinen ersten Wein; ganze 900 Flaschen füllte er damals in seiner Garage in Saint Jean de Fos ab. Auch 1999 blieb es bei eben diesem Vin de Garage, der aber binnen kurzer Zeit in den Insiderkreisen des Languedoc höchstes Ansehen genoss und bereits auf den Weinkarten bekannter Drei-Sterne-Restaurants gelistet wurde. 2000 war es dann endlich so weit. Mit umgerechnet 60.000 DM Kapital ausgestattet, kaufte sich Xavier vier Gärtanks, eine Presse und einige Barriquefässer. Die Weinberge hatte er schon vor drei Jahren übernommen und mittels kurzem Rebschnitt und aufwändiger Bodenarbeit auf seine Ideen vorbereitet. Bei einem Ertrag von 10-20 hl/ha liegen hier die vielleicht beeindruckendsten Weine des gesamten Languedoc im Keller. Gut, dass wir bereits vor drei Jahren Xavier Braujou als Freund und Partner für VINISÜD gewinnen konnten und heute seine eigentliche Premiere, den 2001er, in Deutschland repräsentieren können. Drei Weine wird es geben. Bereits der Einstieg, ein reinsortiger Cinsault lehrt uns, wie verkannt aber auch missverstanden diese alte Rebsorte ist. Hier strömt eine geballte Ladung reifer Beeren aus dem Glas, animierend unterlegt mit feinen Gewürzen und einer noblen Tanninstruktur. Ein überaus sinnlicher Wein, der Lust auf mehr macht und eine Referenz für diese Rebsorte darstellt. Das ist weltweit mit das Beste, was je aus dieser Rebsorte gekeltert wurde! Die zweite Cuvée ist ein reinsortiger Merlot. Vergessen Sie an dieser Stelle einfach alles, was Sie an Merlot im Languedoc kennen. Maßstab für diesen voll orientalischer Würze steckenden Wein sind die Spitzen aus Saint Emilion wie Valandraud & Co., die seit geraumer Zeit zu atemberaubenden Preisen auf den Markt kommen. Terrasse d'Elise ist Merlot allerhöchster Güte, sinnlich reif aber ohne Überreife, saftige Tannine, unterlegt mit jener feinen Garrigue-Würze, die unverkennbar dem Languedoc-Terroir entspringt. Der Grand Vin, die Cuvée „Elise“ ist eine Cuvée aus 90% Syrah und 10% Mourvèdre. Die Trauben stammen aus einer Lage oberhalb des Ortes Aniane. Bereits vor neun Jahren erkannte Xavier die Qualität dieser Lage, die über 100 Jahre alte Reben verfügt. Diese tief in das Erdreich eingedrungenen Wurzeln nutzte Xavier, indem er sie als Unterlage verwendete und darauf selbstgeschnittene Syrah aufpfropfte - eine Methode, die bereits die alten Winzer der Region anwendeten. Diesen Wein mit Worten zu beschreiben, ist kaum möglich. Bei einem Ertrag von 10 hl/ha vereinen sich in ihm allerhöchste Konzentration, Tiefe und Komplexität. La Terrasse d'Elise, als „Vin de Garage“ gegründet, wird bereits mit seinem ersten offiziellen Jahrgang, dem 2001er, seinem Anspruch gerecht, einer der fünf besten Betriebe des gesamten Languedoc zu sein. Bei einer Gesamtproduktion von ganzen 5000 Flaschen wird es für den Weinliebhaber jedoch vorerst schwierig sein, ein paar Flaschen zu ergattern. Seit seinen Anfängen begleiten wir das Schaffen von Xavier Braujou und können deshalb heute für den deutschen Markt das weltweit größte Kontingent anbieten. Wir sind stolz, diese großartige Domaine in Deutschland vertreten zu dürfen und freuen uns auf eine verheißungsvolle Zukunft..

#### Rotwein

<b>2001 Mas de Blac „Merlot“ VDP</b>	( 32,00 €/Liter) <b>24,00 €</b>
<b>2001 Le Pradel „Cinsault“ VDP</b>	( 32,00 €/Liter) <b>24,00 €</b>
<b>2001 Elise „Syrah-Mourvèdre“ VDP</b>	( 46,66 €/Liter) <b>35,00 €</b>

### Domaine Léon Barral - Faugères

Das Languedoc ist eine vergleichsweise noch junge Region, hier wird viel getüftelt, experimentiert und verändert. Das ist auch gut so, denn nur wer seine Arbeit ständig in Frage stellt, kann auch echte Spitzenweine erzielen. Einer, der mit seinem 2000er ganz sicher aus der Phase des Experimentierens heraus ist und neben absoluter Spitzenqualität auch einen unverkennbaren eigenen Stil gefunden hat, ist Didier Barral. 1993 war sein erster Jahrgang, der schon damals viel Beachtung fand. In den folgenden Jahren kamen eine ganze Reihe wunderschöner Weine aus diesem Familienweingut hervor. Was aber die wenigsten wußten, Didier sah diese Phase seines Schaffen als Beginn, ihm war von vornherein klar, dass es ihm nicht binnen zwei oder drei Jahren möglich seine Würde, den hohen Qualitätsstandard zu erreichen, den er sich vorstellte. Als ich ihn Anfang diesen Jahres besuche, treffe ich auf einen rundherum zufriedenen Menschen, dem man ansieht, dass er seinem hoch gesteckten Ziel ganz nahe ist. Es ist der Jahrgang 2000, der - so Didier - endlich seinem Bild seines Faugères gleicht. Didier nimmt mich bei der Hand, sagt, wir sollten erst eine kleine Runde durch die Weinberge machen, bevor es ans Verkosten geht. Vor uns liegen, in ein ökologisches Gleichgewicht eingebettet, seine Lagen, der Boden ist aufgelockert. Er nimmt eine Hand voll Erde und zählt mit Begeisterung jedes einzelne Wesen, welches in dem duftenden Humus krabbelt. „Meine Reben danken es mir heute mit wunderschönen, reifen und gesunden Trauben,



#### Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de



dass ich ihnen wieder ein gesundes und natürliches Umfeld geschaffen habe.“ Wir gehen zu einer mit Kräutern und Gras bewachsenen Fläche. „Hier werde ich in zehn Jahren Syrah pflanzen. Die Erde muß sich von den Jahren Monokultur, Pestiziden und Herbiziden erst einmal erholen.“ Ja, hier wird biologischer Weinbau betrieben. Didier erhebt den Zeigefinger: „Wir arbeiten biologisch, aber ohne Verblendung, nicht zum Selbstzweck. Wir haben gelernt, dass nur eine gesunde Rebe, die sich in ihrem Umfeld wohl fühlt, uns die besten Trauben liefert.“ Zehn Jahre gibt Didier seinen alten Weinbergspartellen Zeit, sich zu regenerieren. Wie aber schmeckt nun ein Faugères von Didier Barral, was unterscheidet ihn von dem seiner Kollegen? Bereits die Basis cuvée, der 2000er Faugères gibt hierauf eine deutliche Antwort. Im Bukett öffnet sich der Wein nach guter Belüftung mit einem reichen Spektrum an Fruchtaromen, die in ihrer Art ganz klar sind und mit feinsten Gewürzen und Sekundäraromen unterlegt sind. Die Aromatik ist wunderbar ausgeglichen, nicht übertrieben konzentriert aber trotzdem von großer innerer Dichte. Im Mund öffnet er sich langsam, ganz harmonisch und hinterläßt einen komplexen und langen Abgang ohne störendes Tannin. Hier, so Didier Barral, liegt der große Vorteil der biologischen Weinbergspflege. Seinen Reben, die über die ganzen Sommermonate genügend Wasser im Boden vorfinden, haben genügend Zeit, bis die Tannine komplett ausreifen. Hierauf legt Didier besonders großen Wert. So ist hier bereits die Basis cuvée auf dem Niveau von Réserve-Qualitäten anderer renommierter Betriebe.

Der Jadis präsentiert sich in der Farbe etwas tiefer. Im Geruch ist er deutlicher von Sekundäraromen geprägt und im Mund von großartiger Dichte, deutlicher Gewürzaromatik und Schieferprägung. Ein GRAND VIN DE TERROIR. Der Jadis braucht noch mindestens drei bis vier Jahre, um sich zu öffnen. Der letzte im Bunde, der Valinière fließt ins Glas. Wir haben vom Jahrgang 2000 eine nennenswerte Menge erhalten, so daß wir diesen Wein erstmals Ihnen, unseren Kunden, offiziell vorstellen können. Die Cuvée aus ca. 90% Mourvèdre und 10% Syrah gehört zweifelsfrei zu den gesuchtesten Weinen Frankreichs. Die Zusammensetzung der Rebsorten prägt den Wein, der sich insgesamt nobler, verhaltener und fast unnahbar präsentiert. Die Aromatik ist von einer perfekten Balance geprägt, nichts überwiegt, nichts stört. Seidig, dicht und komplex läuft der Weine mit einer sagenhaften Viskosität über die Zunge. Die Tannine sind noch ausgeprägt aber elegant. Der Abgang ist lang und edel. „Das ist ein ganz, ganz großer Wein“, meint Didier und ich muß ihm hier voll und ganz Recht geben.

Es gibt Weine, denen man mit Worten nur schwer gerecht werden kann. Bei den 2000ern von Didier Barral ist dies der Fall. Sie zählen zu den Glanzlichtern der Region Languedoc und zeigen uns eindrücklich, welches Potenzial hier noch immer schlummert, sie setzen Akzente. Es sind Weine, die bei einem guten Essen ihre großartige Harmonie zeigen. Es sind keine Weine für Blindproben, wenn unsere Zunge von Barrique, Extrakt und Konzentration ermüdet ist. Nehmen Sie sich deshalb die Zeit, Didiers Weine in Ruhe kennen zu lernen. Für uns sind es echte Juwelen in unserem Sortiment.

#### Weißweine

**2001 Barral blanc VDP**

( 19,33€/Liter) **14,50 €**

#### Rotweine

**2000 Faugères**

(15,73 €/Liter) **11,80 €**

**2000 Faugères MAGNUM 1,5l**

(16,00 €/Liter) **24,00 €**

**2000 Faugères „Jadis“**

(29,33 €/Liter) **22,00 €**

**2000 Faugères „Jadis“ MAGNUM 1,5l**

(30,00 €/Liter) **45,00 €**

**2000 Faugères „Valinière“**

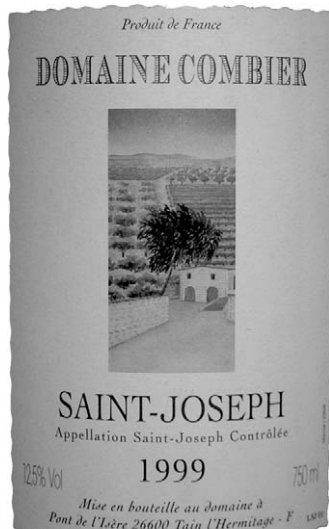
(52,67 €/Liter) **39,50 €**

## UNSER KLASSIKER VON DER NÖRDLICHEN RHÔNE

### Domaine Combier

Die Weine von Laurent Combier sind seit Anfang an ein fester Bestandteil unseres Sortimentes und erfreuen sich einer so großen Beliebtheit, daß unser Kontingent Jahr für Jahr binnen weniger Wochen ausverkauft ist. Das wird sich leider auch beim jetzt ausgelieferten Jahrgang 2001 nicht ändern, da wir unsere Mengen leider nur geringfügig erhöhen konnten. Laurent Combier genießt nicht umsonst den Ruf, zusammen mit Alain Graillot als Nummer 1 der Appellation zu gelten.

Combier steht für elegante Crozes-Hermitage, mit reifer Syrah-Frucht und weichen Tanninen. Hier schmeckt man die noble Eleganz, die Syrah an der nördlichen Rhône ausstrahlt, vorausgesetzt er kommt aus der Hand eines Meisters. In ihrer Jugend betören sie mit feinen Kirscharomen und einer dezenten Barriquenote. Nach drei bis vier Jahren gesellen sich feinste Sekundäraromen wie Laub und Tabakblätter



hinzu und ergeben einen hoch komplexen Wein, der nie schwerfällig wirkt und sich mit einer burgundischen Textur präsentiert.

Im Gegensatz zur südlichen Rhône, wo der Jahrgang 2001 qualitativ als groß einzustufen ist, litt der nördliche Teil der Rhône etwas unter den Wetterkapriolen des Herbstes. Unsere Verkostungen vor Ort zeigten aber, daß die beiden Aushängeschilder der Appellation, Alain Graillot und Laurent Combier exzellente Arbeit geleistet haben und qualitativ vielleicht sogar ihre 2000er übertreffen konnten. Es scheint, als hätten die 2001er von Laurent Combier sogar noch einen Tick mehr an Finesse, als sei die Frucht noch etwas runder und subtiler. Wie schon beim 2000er müssen wir uns auch beim Jahrgang 2001 eine Limitierung vorbehalten, da wir möglichst viele Kunden bedienen wollen.

#### **Rotweine**

<b>2001 Crozes Hermitage</b>	(19,73 €/Liter) <b>14,80 €</b>
<b>2001 Saint Joseph</b>	(26,00 €/Liter) <b>19,50 €</b>
<b>2001 Crozes Hermitage „Clos des Grives“</b>	(32,00 €/Liter) <b>24,00 €</b>

## WIEDER IN KLEINER MENGE LIEFERBAR

Nicht selten sind unsere Kontingente binnen weniger Wochen erschöpft und das obwohl wir inzwischen sehr gut von unseren Weingütern bedacht werden. Aus diesem Grund haben wir inzwischen mit unseren Winzern ein Agreement getroffen, das wir, sollte doch noch die eine oder andere Kiste übrig sein, wir zuerst bedient werden. Aus aktuellem wirtschaftlichem Anlass ist die Nachfrage aus den USA in den letzten Monaten erkennbar gesunken und wir konnten aus diesem Umstand heraus noch einmal bei drei unserer gesuchtesten Weingüter ein kleines Kontingent nachkaufen. Ein Teil der Weine ist mit dem amerikanischen Rückenetikett versehen, kommt aber wie immer direkt vom Weingut zu uns. Wir wollten unseren Winzern ein Umetikettieren ersparen.

### **Chateau de Valflaunès – Pic Saint Loup**

Die hoch elegante Spitzen-Cuvée von Fabien Reboul hat binnen zwei Wochen die Herzen unserer Kunden erobert. Im Gegensatz zur Cuvée Favorite ist der Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“ subtiler und mit einer seidigen Textur ausgestattet. Bitte gönnen Sie diesem Wein noch ein bis zwei Jahre Reife, damit er sein ganzes Potenzial frei geben kann.

#### **Rotweine**

<b>2000 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“</b>	(22,00 €/Liter) <b>16,50 €</b>
--	--------------------------------

### **Mas des Chimères – Coteaux du Languedoc**

In der 10 Euro Klasse kennt der Coteaux du Languedoc von Guilhem Dardé heute nur noch einen Konkurrenten, den Minervois la Livinière von Les Aires Hautes. Beim Jahrgang 2000 hat dieses Mal sogar der Mas des Chimères leicht die Nase vorn, er ist insgesamt feiner und länger im Abgang. So stellt der 2000er ebenfalls eine schöne Steigerung zum Jahrgang 98 dar, der seinerzeit mit 94 Punkten im Wine Advocate als Spitzenwein des Languedoc gefeiert wurde. Auch vom Carignan „Marie et Joseph“ konnten wir noch einmal eine kleine Menge reservieren. Neu im Sortiment des Weingutes ist eine traumhafte Muskateller Beerenauslese.

#### **Rotweine**

<b>2001 Carignan „Marie et Joseph“ VDP</b>	(10,00 €/Liter) <b>7,50 €</b>
<b>2000 Coteaux du Languedoc</b>	(13,20 €/Liter) <b>9,90 €</b>

#### **Edelsüßer Weißwein**

<b>2001 Muscat „partiellement fermenté“ 0,5l Flasche</b>	(32,00 €/Liter) <b>16,00 €</b>
--	--------------------------------

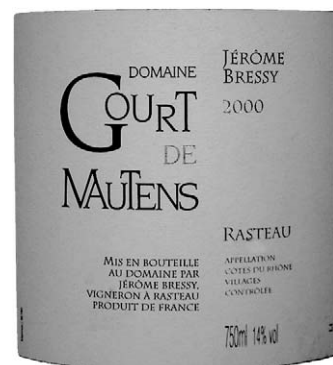
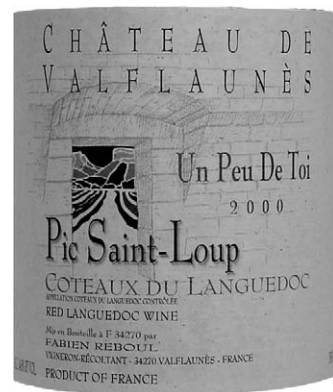
### **Gourt de Mautens - Rasteau**

Viel ist geschrieben worden, noch viel mehr wurde im Internet über unseren Freund Jérôme Bressy diskutiert und philosophiert. Fakt ist: Gourt de Mautens ist die Nummer 1 an der südlichen Rhône, klammert man einmal Châteauneuf-du-Pape aus. Mit dem Jahrgang 2001 konnte er nochmals einen deutlichen qualitativen Schritt nach vorne gehen. Deshalb war unser Kontingent bereits in der Subskription binnen weniger Wochen ausverkauft. Wir haben noch einmal mit Jérôme gesprochen und ein zusätzliches Kontingent erhalten, welches wir Ihnen hier anbieten.

#### **Rotweine**

<b>2001 Rasteau „Gourt de Mautens“</b>	(42,66 €/Liter) <b>32,00 €</b>
--	--------------------------------

Der 2001 Rasteau wird ab Ende April ausgeliefert.

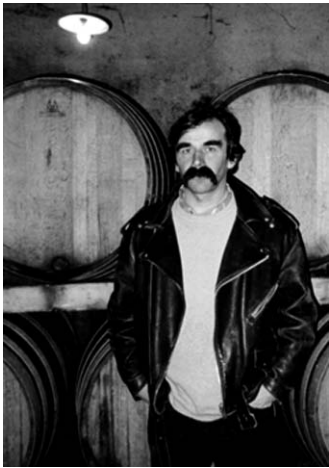


## UNSERE TOP-ENTDECKUNG IN SPANIEN

### Corona di Castilla – Ribera del Duero



Auch wenn in diesem Kellerkurier unsere Neuentdeckung aus Frankreich das Titelblatt schmückt, möchten wir Ihnen unseren frisch gewonnenen Partner aus dem Ribera del Duero ebenfalls wärmsten empfehlen. Insgesamt ist die Weinszene in Spanien ganz im Gegensatz zu Italien und Frankreich stark von großen Betrieben geprägt, und so ist für den deutschen Weinliebhaber auch Ribera del Duero nicht selten nur Pesquera. Wir hatten uns vor gut zwei Jahren ganz bewußt aus dieser Region und auch von Pesquera verabschiedet, was nicht an der Qualität der Weine sondern vielmehr an der Preispolitik lag. Die Spanier haben dazugelernt, und seit einem Jahr kann der deutsche Weinliebhaber beobachten, wie die Preise hier und auch bei Pesquera wieder deutlich gesunken sind. Während unserer kurzen Spanientour im Februar konnten wir in dieser Region sogar eine Entdeckung machen, die uns fast den Atem stocken ließ. Auf dem frisch gegründeten Weingut Corona de Castilla stießen wir auf sensationelle Qualitäten und das zu äußerst fairen Preisen. So können wir heute beruhigt sagen: das Warten hat sich gelohnt. José Manuel Corrales begann seine Karriere als Weinmacher bei einigen der renommiertesten Güter des Landes, als ihn 1997 ein Investor für eines der wohl ehrgeizigsten Projekte im Ribera del Duero engagierte, das Projekt Corona de Castilla. Seine Aufgabe lautete, die besten und ältesten Weinberge der Region, bestockt mit mindesten 50 Jahre alten Rebstöcken zu selektieren und für Corona de Castilla zu kaufen. Mit dem Erwerb der ersten Parzellen wurden diese sofort aufwendig hergerichtet und auf eine Ertragsbegrenzung von 1500 kg Trauben pro Hektar reduziert. 1998 wurde so aus mindestens 70 Jahre alten Tempranillo-Reben die ersten 16.000 Flaschen Wein gewonnen, per Hand gelesen, in kleinen Körben vorsichtig zur Kellerei transportiert und dort nochmals penibel auf einem Sortiertisch verlesen. José Manuel Corrales hat die besten Weingüter Frankreichs zum Vorbild, in seinen Weinen sucht er ganz klar Finesse und vor allem reife und elegante Tannine. Eben dieses unterscheidet seine Weine bereits heute von den Klassikern der Region. José ist offen, experimentiert mit verschiedenen Barriquetypen, ohne jedoch den Einsatz des Holzes zu übertreiben. Schlicht, die Weine von José Manuel Corrales haben uns begeistert. In ihnen liegt die Kraft und Würze der Region Ribera del Duero, die dank der alten Reben und des Könnens von José zu Weinen von internationalem Format geadelt werden. Zwei Weine haben wir aktuell für Sie importiert. 2001 war in der Region Ribera del Duero ein qualitativ überragender Jahrgang. Der jetzt frei gegebene 2001er Ribera del Duero „Estilo“ lag sechs Monate in französischer und amerikanischer Eiche und besticht mit einem überschwenglichen Bukett von roten Beeren, zarten Vanillearomen und etwas Kirschlikör. Ein herrlich sinnlicher, tiefer Duft. Im Mund präsentiert sich dieser (kleinste) Ribera von Corona de Castilla ungemein fruchtbetont und mit feinen Nuancen. Hier wurde nicht übertrieben extrahiert sondern mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert, um die alten Tempranillo-Reben ganz zu Wort kommen zu lassen. In die Liga „Große Weine“ muß man ganz klar den 1998er Ribera del Duero „Élite Old Vines“ stellen. Die besten, über 70 Jahre alten Weinberge standen für das Flaggschiff des Hauses Pate, der bereits heute zu den ganz großen Weinen der Region zählt. Die Weinberge, ausschließlich hochgelegene Parzellen extrem kargen, steinigen Bodens unterliegen extremsten Temperaturschwankungen von -12°C bis +40°C. 18 Monate lag der Wein im Barrique, um schließlich unfiltriert abgefüllt zu werden. Weitere 24 Monate Reife gönnte man diesem Riesen von Wein, bis er schließlich Anfang diesen Jahres erstmals öffentlich präsentiert wurde. Auch in diesem Wein ist die Handschrift von José klar erkennbar. Neben der Kraft der alten Reben fasziniert auch hier Komplexität und eine noble Aromatik. Kein reiner Blockbuster, sondern vielschichtig und delikater läuft dieses Elixier über die Zunge und bereitet so bereits heute höchsten Trinkgenuß. Um Ihre Neugierde für diese großartigen Ribera del Duero zu wecken, bieten wir Ihnen beide Weine befristet bis zum 15. Mai 2003 in einer Ankunfts-offerte an.



#### **Rotweine**

**2001 Ribera del Duero „Estilo“**

**1998 Ribera del Duero Reserva „Élite Old Vines“**

#### **Listenpreis**

**8,50**

**19,50**

#### **Offerte bis 15.5.03**

(10,-- €/Liter) **7,90 €**

( 24,67 €/Liter) **18,50 €**

## NEUES AUS ITALIEN

### Azienda Agricola Canestrari – Region Marken

Die besten Tips bekommen wir immer wieder von unseren Winzern, kennen eben diese ihre Region und die Arbeit ihrer Kollegen aus erster Hand. Einer solchen Empfehlung folgen wir heute. Es war Silvano Strologo, bekannt für seine eigenständigen Rosso Conero, der uns zu Canestrari führte. Was uns dort

erwartete waren charaktervolle Weißweine, wie wir sie in Italien leider zu selten finden. In der Region Marken gelegen hat sich Roberto Canestrari ganz auf die Weißweinproduktion spezialisiert. Aus der Verdicchio-Traube gewinnt er Weine, die Kraft, Mineralität und Frische perfekt vereinen und so den perfekten Verdicchio dei Castelli di Jesi darstellen. Zwei Weine produziert Roberto Canstrari. Zum einen, den Verdicchio dei Castelli di Jesi Classici, einen frischen, mineralischen Weißweintyp, der perfekt mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert. Zum anderen, die Selektion „XX“, die aus seinen besten Weinbergen stammt und sozusagen eine Auslese darstellt. Der Wein wurde in gebrauchten Barriquefässern vergoren und ist ein echtes Kaliber an Weißwein. Genießen Sie diesen Exoten zu würzigem Käse oder gegrillten Garnelen.

#### Weißweine

- 2001 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Lapiro"** ( 7,93 €/Liter) **5,95 €**  
**2000 Verdicchio die Castelli di Jesi Classico "Moja Cupa"** ( 16,67 €/Liter) **12,50 €**

### Silvano Strologo – Rosso Conero

Einer der beliebtesten italienischen Weine in unserem Sortiment. Galten die charaktervollen Rosso Conero von Silvano Strologo im vergangenen Jahr noch als Geheimtip, so sind seine Weine heute, nach dem Einzug in den Gambero Rosso und das gleich mit drei Gläsern, gesucht und begehrt. Wir haben inzwischen den 2001er Rosso Conero „Julius“ erhalten, der wie sein Vorgänger fast reinsortig aus der Montepulciano-Traube gekeltert wurde und einen herrlichen und erfrischenden Kontrast zu den vielen Designerweinen aus der Toskana darstellt.

#### Rotwein

- 2001 Rosso Conero „Julius“** (10,40 €/Liter) **7,80 €**

### Carlo Guarini – Apulien

Endlich wieder lieferbar sind ebenfalls die Weine von Dr. Carlo Guarini. Nachdem der 2000er Negroamaro im Handelsblatt in der Rubrik „Falkensteins Weinprobe“ eine euphorische Beschreibung erhielt, ist dieser Wein bei uns fast zum Bestseller avanciert. Neu im Sortiment des Weingutes ist die Spizencuvée Accardo. Mit diesem Wein will Carlo Guarini seinen Anspruch als die Nummer 1 in Apulien manifestieren.

#### Rotwein

- 2001 Negroamaro „Tenuta Piutri“** (10,00 €/Liter) **7,50 €**  
**2000 Primitivo „Vigne Vecchie“** (11,33 €/Liter) **8,50 €**  
**2001 „Accardo“ IGT** ( 16,66 €/Liter) **12,50 €**

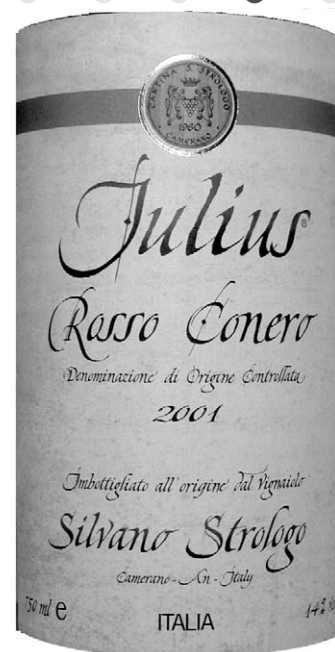
## Unser Sommerwein des Jahres

### Forster Winzerverein

Mit großem Erfolg haben wir Ihnen im vergangenen Jahr die Rieslinge des Weingutes Wolf präsentiert und uns darüber gefreut, dass Deutschlands edelste Rebsorte auch im eigenen Land endlich wieder das Renommee erfährt, welches ihr gebührt. Dieser Erfolg beflügelt auch uns, und so haben wir uns weiter in der deutschen Winzerszene umgesehen. Mit dem Forster Jesuitengarten vom Forster Winzerverein möchten wir Ihnen heute einen Riesling mit großartigem Preis/Genußverhältnis vorstellen. Die Lage gilt nicht umsonst als eine der allerbesten in der Pfalz und auch der Forster Winzerverein genießt zu Recht hohes Ansehen. Der hochgradige Kabinett ist ein Paradebeispiel für einen Pfälzer Riesling. Der ausgeprägte Pfirsichduft ist unterlegt mit einer reichen Mineralität und einem fein abgestimmten Körper, die Säure ist perfekt eingebunden. Ein traumhafter Riesling zu einem noch traumhafteren Preis, den wir Ihnen als unseren SOMMERWEIN präsentieren möchten.

#### Weißwein

- 2002 Forster Jesuitengarten Riesling Kabinett trocken** (6,53 €/Liter) **4,90 €**  
 - ab 12 Flaschen: 4,50 € / Flasche -



# PREISLISTE Stand April 2003

## Frankreich - Gascogne

Domaine de Tariquet	
2002 Ugni-Blanc & Colombard, weiß	€ 4,50
2001 Sauvignon, weiß	€ 6,00
2001 Côte Tariquet, weiß	€ 8,50

## Frankreich - Languedoc

Les Vignerons d'Alignan	
2002 Sauvignon „Montarels“ VDP, weiß	€ 3,95

Château de Valflaunès	
2002 Pic Saint Loup „Esperance“, rot	ab Juni
2001 Pic Saint Loup „Hardiesse“, rot	ab Juni
2000 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“, rot	16,50

Domaine Saint Daumary	
2001 Pic Saint Loup, rot	ab Juni
2000 Pic Saint Loup „Sortilège“, rot	€ 17,80

Mas des Chimères	
2001 Vin de Pays des Coteaux du Salagou, weiß	ausverkauft
2001 Carignan „Marie & Joseph“ VdP, rot	€ 7,50
2000 Coteaux du Languedoc, rot	€ 9,90
2001 Muscat, edelsüß 0,5l Flasche	€ 16,00

Domaine Hanry	
2000 Carignan VDP, rot	€ 6,50
2000 Paradines, rot	€ 8,50
2000 Saint Georges D'Orques, rot	€ 14,80
2000 Saint Georges D'Orques Magnum 1,5l, rot	€ 30,00

Domaine L'Aigueliere	
2001 Montpeyroux, rot	ab Juni
2001 Montpeyroux „Cote Dorée“, rot	ab Juni
2001 Montpeyroux „Cote Rousse“, rot	ab Juni
2000 Côte Rousse, rot	€ 27,50
2000 Côte Doree, rot	€ 27,50

Domaine Rimbart	
2002 Carignan „Le Chante de Marjolaine“ VDP, rot	ab Juni
2001 Saint Chinian „Le Mas au Schiste“, rot	ab Juni
Le Carignator 1er, rot	ab Juni

Domaine de Montcalmès	
2000 Coteaux du Languedoc, rot	€ 22,00

Domaine de l'Ancienne Mercerie	
2001 Merlot VDP, rot	€ 5,90
2001 Faugères „Les Petits Mains“, rot	€ 7,50
2000 Faugères „Coture“, rot	€ 13,50

Domaine Puech-Auriol	
2000 Tourments VDP	€ 22,00

Domaine Léon Barral	
2001 Barral blanc VdP, weiß	€ 14,50
2000 Faugères, rot	€ 11,80
2000 Faugères „Jadis“, rot	€ 22,00
2000 Faugères „Valinière“, rot	€ 39,50
Magnum Flaschen auf Anfrage	

Domaine la Terrasse d'Elise	
2001 Mas de Blanc (Merlot) VDP, rot	€ 24,00
2001 Le Pradel (Cinsault) VDP, rot	€ 24,00
2000 Cuvée Elise VDP (Syrah-Mourvèdre), rot	€ 35,00
1999 La Terrasse d'Elise (Mourvedre), rot	MAGNUM € 55,00

Chateau de la Negly	
2001 Domaine Boède „Le Grès“, rot	ab Mai € 13,50
2000 Cuvée l'Ancely, rot	ab Mai € 49,00
2000 La Porte du Ciel, rot	ab Mai € 78,00

Château d'Oupia	
2002 Minervois, weiß	€ 5,90
2001 Carignan „Les Garrigues“ VDP, rot	€ 3,95
2001 Minervois, rot	€ 5,50

Domaine des Aires Hautes	
2001 Chardonnay VDP, weiß	€ 5,90
2001 Minervois, rot	€ 6,90
2001 Malbec VDP, rot	€ 7,20
2000 Minervois la Livinière, rot	€ 9,90
2000 Minervois „Clos des Escandiles“, rot	€ 19,80

Borie de Maurel	
2000 Cabernet „Léopold“, rot	€ 9,20

Domaine de Cabrol	
2000 Caberdes „Vent d'Est“, rot	€ 11,50
1999 Cabardès „Vent d'Ouest“, rot	€ 11,50

Château D'Exindre	
2001 Coteaux du Languedoc „Magdalia“, rot	€ 6,90
2000 Coteaux du Languedoc „Amelius“, rot	€ 12,00

## Frankreich Roussillon

Domaine Gardiès	
2002 Muscat sec „Las Gabes“ VdP, weiß	ab Juni
2001 Côtes du Roussillon „Les Millères“, rot	ab Juni
2001 Côtes du Roussillon V. „Vieilles Vignes“, rot	ab Juni
2001 Côtes du Roussillon Villages „La Torre“, rot	ab Juni
2000 Côtes du Roussillon V. „Les Falaises“, rot	ab Juni
2000 Muscat de Rivesaltes „Flor“ 0,5l Flasche, edelsüß	€ 12,50
1993 Rivesaltes „Ambré“, edelsüß	€ 24,00

## Frankreich – Nördliche Rhône

Emanuel Darnaud	
2001 Crozes Hermitage, rot	ab Mai

Domaine Combier	
2001 Crozes Hermitage, rot	€ 14,80
2001 Crozes Hermitage „Clos de Grives“, rot	€ 19,50
2001 Saint Joseph, rot	€ 24,00

Domaine Jean-Michel Stephan	
2001 Côte Rôtie, rot	auf Anfrage

## Frankreich – Südliche Rhône

Mas des Bressades	
2002 Costières de Nimes, rosé	ab Juni € 5,90
2002 Costières de Nimes, rot	ab Juni € 6,50
2001 Costières de Nimes „Cuvée Excellence“, rot	ab Juni € 10,00
2001 Cabernet/Syrah, rot	ab Juni € 10,80

Domaine le Murmurium	
2001 Côtes du Ventoux „Carpe Diem“, rot	ab Mai
2001 Côtes du Ventoux „Opera“, rot	€ 16,00

Domaine de Cascavel	
2001 Côtes du Ventoux, rot	€ 7,50
2001 Côtes du Ventoux „Cuvée les Amidyves“, rot	€ 10,50

Domaine d'Antonin	
2001 Côtes du Rhône „Cuvée Premier Pas“, rot	€ 9,80
2001 Côtes du Rhône „Grand Cuvée“, rot	€ 15,00

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin	
2000 Cairanne „Haut-Coustias“, weiß	€ 15,00
2001 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, rot	€ 9,80
1999 Cairanne „Cuvée Prestige“, rot	€ 12,80
2000 Cairanne „Cuvée Prestige“, rot	€ 12,80
2000 Cairanne „Haut-Coustias“, rot	€ 16,00

Domaine Gourt de Mautens	
2001 Rasteau, rot	€ 32,00

Domaine de la Vieille Julienne	
2000 Châteauneuf-du-Pape, weiß	€ 17,00
2002 Les Fiefs de la Vieille Julienne VDP, rosé	Ende Mai € 4,95
2000 Les Fiefs de la Vieille Julienne VDP, rot	€ 4,95
2001 Cuvée Classique VDP, rot	ab Ende Mai € 9,80
2001 Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“, rot	ab Oktober € 11,50
2001 Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“ MAGNUM, rot	s.o. € 24,00
2001 Châteauneuf-du-Pape, rot	ab Oktober 29,50
2001 Châteauneuf-du-Pape Magnum 1,5l, rot	ab Oktober 60,00

Jean-Marie Royer	
2001 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Tradition“, rot	ab Mai € 27,00
2001 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Prestige“, rot	ab Mai € 35,00
2001 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Sola Syrah Regalis“, rot	ab Mai € 35,00
2001 Châteauneuf-du-Pape „Hommage a Mon Pere“, rot	ab Dezember

Domaine Guiraud	
2000 Châteauneuf-du-Pape „Gallimardes“, rot	24,00 €
2001 Châteauneuf-du-Pape „Le Grenache de Pierre“, rot	ab Juni
2001 Châteauneuf-du-Pape „Gallimardes“, rot	ab Juni

## Frankreich - Loire

Château Ragotiere	
2001 Muscadet de Sevre et Maine sur lie, weiß	€ 5,90
1999 Muscadet „M - Collection Privée“, weiß	€ 9,00
2001 Chardonnay „Domaine Couillaud“ VDP, weiß	€ 6,50

Pascal & Nicolas Reverdy	
2002 Sancerre, weiß	ab Mai
2001 Sancerre „Vieilles Vignes“, weiß	ab Mai
1999 Sancerre, rot	€ 10,50

## Frankreich - Burgund

Domaine Cordier	
2001 Macon „Au Bois D'Allier“, weiß	€ 12,50
2001 Saint-Veran „En Faux“, weiß	ab Mai € 18,00
2001 Pouilly Fuissé „Vignes Blanches“, weiß	ab Mai € 29,50
2001 Pouilly Fuissé „Vers Cras“, weiß	ab Mai € 30,00
2001 Pouilly Fuissé „Vers Pouilly“, weiß	ab Mai € 32,00
2000 Pouilly Fuissé „Juliette la Grande“, weiß	ab Mai € 49,50

Domaine Remy Jobard	
1999 Meursault „Sous la Velle“, weiß	€ 27,00
1999 Meursault 1er Cru „Poruzot-Dessus“, weiß	€ 40,00

## Frankreich - Normandie

Eric Bordelet	
Sydre Brut „Eric Bordelet“	€ 5,90
Sydre Brut Tendre „Eric Bordelet“	ab Mai € 5,90
Sydre Doux „Eric Bordelet“	€ 5,90
Sydre „Argette“	€ 9,50
Poiré „Authentique“	ab Mai € 8,00
Poiré „Granit“	ab Mai € 13,50
1979 Calvados 0,5l Flasche	€ 65,00

## Italien - Südtrio

Kellerei Sanct Michael Eppan	
2001 Sauvignon „Lahn“, weiß	€ 9,90
2000 Chardonnay „Sanct Valentin“, weiß	€ 18,50
2000 Pinot Grigio „Sanct Valentin“, weiß	€ 18,50
2001 Gewürztraminer „Sanct Valentin“, weiß	€ 18,50
1997 Blauburgunder „Sanct Valentin“, rot	€ 22,50
1997 Cabernet „Sanct Valentin“, rot	€ 27,50
1999 Comtess, edelsüß	0,375l Flasche € 23,00

Erbhof Unterganzer - Josefus Mair	
2001 Lagrein Dunkel, rot	€ 9,50
2000 Lagrein Dunkel Reserva, rot	€ 18,00

## Italien - Venezien

Azienda Agricola Bogoni	
2001/2 Soave Classico Superiore, weiß	€ 5,90
2000 Soave Classico Superiore „La Ponsara“, weiß	€ 7,80

Azienda Agricola Allegrini	
2000 Valpolicella Classico, rot	€ 8,00
1999 Palazzo della Torre IGT, rot	ausverkauft
1999 La Grola IGT, rot	ausverkauft
1998 Amarone Classico Superiore, rot	€ 39,50
1998 La Poja IGT, rot	€ 45,00
1998 Recioto Classico „Giovanni Allegrini“, edelsüß 0,5l Fl.	€ 30,00
1999 Recioto Classico „Giovanni Allegrini“, edelsüß 0,5l Fl.	€ 30,00

## Italien - Piemont

Tenuta Langasco	
2000 Dolcetto D'Alba „Madonna di Como“, rot	€ 7,80
1999 Dolcetto D'Alba „Vigna Miclet“, rot	€ 9,50
1999 Barbera D'Alba „Madonna di Como“, rot	€ 12,50
1999 Nebbiolo D'Alba „Sori“, rot	€ 14,50
2001 Moscato d'Asti, edelsüß	€ 8,50

## Italien - Toskana

Castello di Fonterutoli	
2001 Poggio alla Badiola, rot	8,50
2000 Morellino di Scansano „Belguardo“, rot	€ 9,90
2000 Chianti Classico, rot	€ 15,00
1999 Chianti Classico „Castello di Fonterutoli“, rot	€ 29,50
2000 Tenuta Belguardo IGT, rot	€ 36,00

## Italien - Abruzzen

Azienda Farnese	
2001 Sangiovese „Fantini“, rot	€ 4,30
2001 Montepulciano d'Abruzzo „Fantini“, rot	€ 4,50
2001 Sangiovese „Don Camillo“, rot	€ 7,90
2001 Montepulciano „Casale Vecchio“, rot	€ 7,90

## Italien - Marken

Azienda Agricola Canestrari	
2001 Verdicchio dei Castelli di Jesi „Lapiro“, weiß	€ 5,95
2000 Verdicchio dei Castelli di Jesi „Moja Cupa“, weiß	€ 12,50

Silvano Strologo	
2001 Rosso Conero „Julius“, rot	€ 7,80
1999 Rosso Conero „Traiano“, rot	€ 13,50

## Italien - Apulien

Duca Carlo Guarini	
2001 Negroamaro Rosso Salento „Tenuta Piuutri“ IGT, rot	€ 6,90
2000 Primitivo Salento „Vigna Vecchie“ IGT, rot	€ 8,50
2000 Accardo IGT ab Oktober, rot	€ 12,50

## Italien - Sizilien

Azienda Agricola Morgante	
2001 Nero d'Avola, rot	€ 8,50
2000 Nero d'Avola „Don Antonio“, rot	€ 22,00

## Spanien - Rueda

Bodegas Alvarez y Diez	
2001 Rueda Verdejo „Mantel Blanco“, weiß	€ 6,50
2001 Sauvignon „Mantel Blanco“, weiß	€ 8,20

## Spanien - Valdepeñas

Bodegas Navarro Lopez	
1998 Valdepeñas Crianza, rot	€ 4,80
1997 Valdepeñas Reserva, rot	€ 5,90
1995 Valdepeñas Gran Reserva, rot	€ 6,90

## Spanien - Campo de Borja

Bodegas Borsao	
2001 Borsao Tinto, rot	€ 4,90
1999 Borsao Crianza, rot	€ 6,90
2000 Garnacha „Tres Picos“, rot	€ 12,00

## Spanien - Rioja

Bodegas y Viñedos Solabal	
1999 Rioja Crianza, rot	€ 9,90
1997 Rioja Reserva, rot	€ 18,50
1999 Rioja „Esculle de Solabal“, rot	€ 36,50

Bodegas Abel Mendoza	
2000 Rioja Selección Personal „Abel Mendoza“, rot	ausverkauft

## Spanien - Ribera del Duero

Corona de Castilla	
2001 Ribera del Duero „Estilo“, rot	€ 7,90
1998 Ribera del Duero Reserva „Elite Old Vines“, rot	€ 19,50

## Spanien - Monsant

Celler de Capçanes	
2000 Mas Donis, rot	€ 5,90
2000 Lasendal, rot	€ 8,50
2000 Mas Collet, rot	€ 8,50
2000 Costers del Gravet, rot	€ 13,50
1999 Val de Callas, rot	€ 13,50
1999 Flor de Pirmavera, rot	€ 27,00
1999 Cabrida, rot	€ 30,00
1998 Pansal de Calas 0,5l Flasche, edelsüß	€ 16,50

## Costers del Segre

Celler de Cantanella	
1998 Cervoles, rot	€ 23,00

## Spanien - Priorat

Celler Vilela de la Cartoixa	
1998 Petit Fra, rot (statt 23 €)	Offerte € 16,50
1997 Frá Fulco, rot	€ 24,00

Germans Passanau	
1998 Finca la Planeta, rot	€ 28,50

## Spanien - Jumilla

Casa Castillo - Julia Roch	
1998 Las Gravas, rot	(statt 19,50) € 16,00
1998 Pie Franco, rot	(statt 24,00) € 18,00

## Spanien - Andalusien

Bodegas Guitierrez-Colosia	
Sherry Fino	€ 7,80
Sherry Cream	€ 9,50
Sherry Amontillado	€ 13,50
Sherry Oloroso	€ 13,50

### Österreich - Kamptal

Weingut Kurt Angerer	
2002 Grüner Veltliner „Kies“, weiß	ab April
2001 Grüner Veltliner „Spieß“, weiß	€ 9,70
2000 Grüner Veltliner „Eichenstaude“, weiß	€ 12,50
2002 Riesling „Donatus“, weiß	ab April
2001 Zweigelt „Barrique“, rot	€ 7,50

### Österreich - Steiermark

Weingut Hannes Sabathi	
2000 Weißburgunder „Kranachberg“, weiß	€ 11,00
2000 Sauvignon Blanc „Kranachberg“, weiß	€ 11,00
1999 Grauburgunder „Selektion“, weiß (800 Fl. Produktion)	€ 19,00

### Österreich - Wachau

Weingut Franz Hirtzberger	
2000 Grüner Veltliner Smaragd „Honivogel“, weiß	€ 26,50
2000 Riesling Smaragd „Setzberg“, weiß	€ 30,00
2000 Riesling Smaragd „Hochrain“, weiß	€ 30,00
2000 Riesling Smaragd „Singerriedel“, weiß	€ 35,00
Ältere Jahrgänge auf Anfrage.	

### Weingut F.X. Pichler

2000 Grüner Veltliner Smaragd „Terrassen“, weiß	€ 20,00
2000 Riesling Smaragd „Terrassen“, weiß	€ 22,50
2000 Riesling Smaragd „Steinertal“, weiß	€ 30,00
Ältere Jahrgänge auf Anfrage.	

### Deutschland - Mosel

Weingut Josef Rosch	
2001 Leiwener Klostergarten Riesling QbA trocken	€ 5,90
2001 Riesling „Selektion J.R.“	€ 13,50
2001 Trittenheimer Apotheke R. Auslese feinherb 0,5l	€ 12,50

### Deutschland - Rheingau

Weingut Jospf Leitz	
2002 Rudesheimer Bischofsberg Riesling Spätlese trocken	ab Mai
2002 Rudesheimer Berg Schlossberg Riesling Spätlese trocken	ab Mai
2002 Rudesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese trocken	ab Mai
2002 Rudesheimer Berg Rottland Auslese 0,5l Flasche	ab Mai
2002 Rudesheimer Kirchenpfad Riesling Beerenauslese 1/2 Fl.	ab Mai

### Deutschland - Rheinhessen

Dirk Würtz	
2001 Riesling Würtz 2	€ 8,90
2001 Riesling Würtz 1	€ 28,00

### Deutschland - Pfalz

Forster Winzerverein	
2002 Forster Pechstein Riesling Kabinett trocken	€ 4,90
ab 12 Flaschen 4,50/Flasche	

### Prosecco und Schaumweine Italien

Azienda Agricola La Farra	
Prosecco frizzante di Valdobbiadene	€ 5,40

Azienda Agricola Contarini	
Prosecco Spumante di Valdobbiadene	€ 8,50

### Schaumwein-Deutschland

Weingut Josef Rosch - Mosel	
2000 Riesling Sekt Brut	€ 11,00

### Schaumweine - Frankreich

Bouvet-Ladubay - Loire	
Saumur Brut „Saphir“	€ 9,80
Saumur Brut „Trésor“	€ 14,50

Billecart-Salmon - Champagne	
Champagne Brut Réserve	€ 24,50

Duval-Leroy - Champagne	
Champagne Brut „Fleur de Champagne“	€ 23,80
1996 Champagne Brut „Blanc de Chardonnay“	€ 32,00

### Portwein

Dirk van den Niepoort	
Dry White	€ 9,90
Very Dry Old White Port	€ 60,00
Junior Tawny	€ 11,50
1998 Late Bottled Vintage 0,375l Flasche	€ 9,50
1998 Late Bottled Vintage (ab März)	€ 18,50
Tawny 10 years old	€ 33,00
Tawny 20 years old	€ 54,00
2000 Quinta do Passaduoro Vintage	€ 45,00

### Madeira

Justino Henriques	
Madeira 5 years old	€ 15,00
Madeira 10 years old	€ 22,50

### Olivenöle - Italien

Frantoio Veronesi - Venezien	
Olio Extra Vergine „Lo Sgocciolato“ 0,5l	€ 9,50
Olio Extra Vergine „Lo Sgocciolato“ 1 l	€ 18,00

### Ducu Carlo Guarini - Apulien

Olio Extra Vergine „Tenuta Lucagiovanni“ 0,5l	€ 9,50
Olio Extra Vergine „Aromatizzato Limone“ 0,5l	€ 12,00
Olio Extra Vergine „Aromatizzato Arancia“ 0,5l	€ 12,00

### GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Mit dem Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorausgegangenen ihre Gültigkeit.

Das vorliegende Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Sämtliche hier ausgewiesenen Preise sind Einzelflaschen-Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und beziehen sich wenn nicht anders ausdrücklich angegeben auf Einzelflaschen mit 0,75l Inhalt.

#### Unsere Lieferbedingungen:

Im Stadtgebiet Erlangen liefern wir ab 24 Flaschen frei Haus. Ab einer Bestellmenge von € 150,- oder 36 Flaschen liefern wir in Deutschland frei Haus.

Aus versandtechnischen Gründen bitten wir Sie darauf zu achten, daß Ihre Bestellmenge durch 3 teilbar ist.

Bei Bestellungen unter € 150 oder 36 Flaschen beteiligen Sie sich wie folgt an Transport und Verpackung:

3 Flaschen	€ 3,-
6 Flaschen	€ 4,-
9 bis 12 Flaschen	€ 5,-
15 bis 18 Flaschen	€ 8,-
21 bis 24 Flaschen	€ 10,-
ab 27 Flaschen	€ 12,-

#### Probierpakete:

Stellen Sie sich Ihre Probe aus unserem Sortiment selbst zusammen: Wir wollen Ihre Neugierde bezüglich unserer Weine gerne fördern und übernehmen für Ihre Probeflaschen die Kosten für Transport und Verpackung. Die Spielregeln hier sind: maximal 1 Flasche/Sorte!

Unsere **Rechnungen** sind sofort rein netto zahlbar. Bei Zahlungsverzug berechnen wir Verzugszinsen ab dem Tag der Rechnungsstellung; alle Rechnungen werden sofort fällig.

Neukunden beliefern wir ausschließlich gegen Vorkasse oder Verrechnungsscheck im Voraus; dafür bitten wir Sie um Ihr Verständnis.

**Rückgaberecht:** Innerhalb von zwei Wochen ab dem Zustelldatum können Sie uns ohne Angabe von Gründen die Ware zurücksenden. Wir weisen Sie ausdrücklich bei elektronischen Bestellungen im Internet auf dieses 14-tägige Rückgaberecht hin. Die Rückgabe muss innerhalb von 14 Tagen nach dem Zustelldatum erfolgen. Ihr Rücknahmeverlangen müssen Sie dabei schriftlich oder auf einem anderen dauerhaften Datenträger geltend gemacht haben.

**Lieferungen ins Ausland** nehmen wir grundsätzlich per Vorkasse vor. Bitte fragen Sie uns nach den Mehrkosten bezüglich des Versandes.

Beim Empfang der Ware prüfen Sie bitte die Ware und lassen sich Fehlmengen oder Schäden sofort vom Auslieferer schriftlich bestätigen. Teilen Sie uns dann bitte den Schaden unverzüglich mit, damit wir für Ersatz sorgen können.

Für korkkranke Flaschen können wir gemäß internationalem Gebrauch keinen Ersatz leisten, da auch wir von unseren Lieferanten keinen Ersatz erhalten.

Angebot als auch Preise sind freibleibend. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Unsere Lieferungen erfolgen unter erweitertem Eigentumsvorbehalt.

Gerichtsstand für beide Seiten ist der Sitz des Verkäufers.