



## Das junge Deutschland

Nach den gehaltvollen Weinen des Jahrgangs 2003 wirken die 2004er geradezu wie eine Wohltat. Bei perfekter physiologischer Reife besitzen die Weine wieder jene animierende Frische und Klarheit, die eigentlich für deutsche Weine so typisch ist und diese auch einzigartig macht. Deshalb werden wir auch dieses Jahr unser Augenmerk verstärkt auf die junge Winzergeneration in Deutschland lenken, haben viele von Ihnen doch gezeigt, dass ihre Qualitäten sich nicht hinter denen der renommierten Namen verstecken müssen.

**Weingut Seehof - Rheinhessen** Der Erfolg des 2003er Riesling „Selektion VINISÜD“ hat uns und Florian Fauth beflügelt, Ihnen auch vom Jahrgang 2004 etwas Besonderes anzubieten. Nach einer begeisternden Fassprobe vor Ort wurden wir auch dieses Jahr wieder fündig und haben für Sie die beste Partie seines Silvaners aus der Westhofener Toplage „Steingrube“ reserviert. So profitieren Sie auch dieses Jahr wieder von einer exklusiven Abfüllung unter dem Label „Selektion VINISÜD“. Mit seiner animierenden Frische, einer Aromatik von grünen Äpfeln, dem zarten Schmelz und mineralischen Note im Abgang, ist dieser Wein absolut einer der Favoriten für unseren Titel „Weißwein des Jahres“. Ein perfekter Begleiter sowohl zu Spargel, knackigen Salaten und leichten Fischgerichten, wie auch als fröhlicher Wein für den sommerlichen Abend.

Übrigens, auch die Fachpresse ist inzwischen auf Florian Fauth aufmerksam geworden, was sich unter anderem in einem sensationellen 1. Platz in der großen Scheurebe-Verkostung im DER FEINSCHMECKER und einer tollen Beschreibung bei VINUM niederschlägt.

### Weißwein

2004 Westhofener Steingrube Grüner Silvaner trocken „Selektion ViniSüd“... (8,67 €/Liter) € 6,50

**Weingut Philipp Kuhn - Pfalz** Philipp Kuhn, der seine Lehre bei dem Weingut Knipser in Laumersheim absolvierte, ist noch ein echter Geheimtipp in Sachen Weiß- und Rotweine aus der Pfalz. Kuhn weiß genau, was er will, die Messlatte für seine eigenen Weine hat er hoch gelegt. Sein Motto: Nur wer stetig an seiner Arbeit und seinen Weinen feilt, kann hoch hinaus. Die mit einer blauen Kapsel versehenen „Gutsweine“ stammen aus verschiedenen Lagen rund um Laumersheim. Diese Weine bieten neben ihrer Rebsortentypizität einen hohen „Leckerheitsfaktor“ und begeisterten uns spontan bei einer Verkostung vor Ort, so dass wir reichlich geordert haben, um Ihnen diese Weine erstmals in ausreichender Menge anbieten können.

### Weißwein

2004 Grüner Silvaner QbA. trocken..... (8,27 €/Liter) € 6,20

Der Frühling im Glas, so muss ein Silvaner schmecken: trocken, frisch, leicht und aromatisch

2004 Riesling QbA. trocken..... (9,07 €/Liter) € 6,80

Ein klassischer Vertreter seines Jahrgangs, der Trinkgenuss auf hohem Niveau verspricht.

2004 Weißburgunder QbA. trocken..... (9,07 €/Liter) € 6,80

Unsere besondere Empfehlung als universeller Essensbegleiter und leckerer Wein auf der Terrasse.

2003 Dornfelder QbA. trocken ..... (9,07 €/Liter) € 6,80

Einer der ersten deutschen Rotweine aus dem Top-Jahr 2003 mit saftigen Tanninen und fülliger Frucht.

**Weingut Achim Jähnisch - Baden** Er ist ein waschechter Quereinsteiger! Nach dem Studium der Kunstgeschichte entschloss sich Achim Jähnisch dann doch seiner Liebe zum Wein zu folgen und absolvierte eine Winzerlehre bei den bekannten Rotweingütern Huber und Johner. Ein Önologiestudium in Geisenheim folgte und, um einen letzten Schliff zu erhalten, ging er zu guter Letzt noch nach Kalifornien zu Stag's Leap. Mit diesem reichen Fundament ausgestattet erwarb er im Markgräflerland 2,5 Hektar Reben, die seinen Vorstellungen entsprachen. Alles alte Parzellen, in Steillagen mit einem eher kühlen Terroir. In und um Staufen wurde er fündig. Jähnisch ist bestrebt den mineralischen Charakter seiner Weine im Keller zu bewahren. Seine Weine reifen in gebrauchten Eichenholzfässern innerhalb von zehn bis achtzehn Monaten heran und besitzen eine großartige Komplexität und Balance, wie man sie so in Deutschland kaum vermuten würde.

2004 Gutedel trocken ..... (7,73 €/Liter) € 5,80

Bereits sein Gutedel verbindet feinste Fruchtaromatik mit einem feinen Schmelz.

2004 Staufener Schlossberg Riesling trocken ..... (13,07 €/Liter) € 9,80

Die alten Reben und die Lage Schlossberg sorgen auch in 2004 wieder für einen ungemein charaktvollen Riesling: Typ Wachau.

2003 Chardonnay trocken..... (18,00 €/Liter) € 13,50

Die kühlen Lagen und die hohe Mineralität der Böden verleihen diesem Chardonnay einen noblen Charakter der an beste Chablis erinnert.

### Rotweine

2003 Spätburgunder ..... (12,67 €/Liter) € 9,50

Ein großartiger Spätburgunder aus dem Top-Rotweinjahrgang 2003. Ungemein weich, elegant und komplex.

2002 Pinot Noir..... (25,20 €/Liter) € 18,90

Sein Spitzenwein setzt ganz auf Finesse und Aromatik. Der subtile Ausbau trägt klar die Handschrift von Achim Jähnisch.

**Vinisüd**  
a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen  
t 09131 / 27180  
fx 09131 / 27183  
@ info@vinisud.de  
w www.vinisud.de



# Aus unserer Verkostung *WILDE WINZER* in Düsseldorf



Eine Bombenstimmung herrschte während unserer ersten Hausmesse in Düsseldorf. Nicht umsonst hatten wir den Tag unter das Motto „WILDE WINZER“ gestellt, wollten wir doch die unpräzise aber zugleich hochwertige Art dieser Veranstaltung herausheben. Einige Winzer, darunter hochkarätige Namen aus Deutschland und Frankreich waren gekommen, um ihre Weine unseren Kunden persönlich zu präsentieren. Zeitweise wurde es sogar etwas eng im eigentlich großzügigen Ambiente des Restaurant Bènoa und auch die Zeitschrift VINUM ließ es sich nicht nehmen, über unser Event ausführlich zu berichten. Das wichtigste für uns ist aber die Resonanz von Ihnen, unseren Kunden. Und die hat unser Konzept bestätigt, nicht primär auf die bekannten und renommierten Namen zu setzen, denn die qualitative Spitze in Südfrankreich haben inzwischen andere, weniger bekannte junge Winzer übernommen, wie unsere Verkostung in Düsseldorf eindrücklich zeigte. Hier einige Highlights dieser Verkostung:



**Domaine de Montcalmès - Languedoc** Montcalmès war für die meisten die Entdeckung schlechthin und ein Höhepunkt der Verkostung. Die anfängliche Skepsis, handelt es sich doch um einen 2002er, war unverkennbar, wich aber unverzüglich mit dem Glas in der Hand. Bereits der Duft des 2002er Montcalmès weckt Neugierde, die Melange aus feinstem Holz (der 2002er wurde in gebrauchten Barriques der Domaine de la Romanée Conti ausgebaut) und hochkomplexer Gewürzaromatik erinnert an feinste Côte-Rôties oder einen Chambolle-Musigny. Auch im Mund gibt sich dieser Jahrgang ungemein geschliffen, die Frucht ist finessenreich wie bei einem Burgunder und die Aromatik glasklar ohne jegliche Schwere, die Tannine sind edel und lang. Was wir hier im Glas erleben ist die neue Generation des Languedoc, die beweist, wozu die Region tatsächlich fähig ist. Hier ist nicht Konzentration der Maßstab, sondern höchste Komplexität, die die Fruchtaromatik bester Syrah mit der geschliffenen Mineralität extrem kalkhaltiger Böden perfekt miteinander verbindet. Die Revue du Vin de France feiert Montcalmès übrigens in der aktuellen Ausgabe als Neuentdeckung und spricht „von der Geburt eines Grand Cru méridonal“.

Wie kommt's, das Frédéric Pourtalé in 2002 noch einmal die Qualität gegenüber 2001 steigern konnte? Die Weinberge für Syrah und Grenache bestehen aus stark kalkhaltigen Böden in Puechabon, die Weinberge für Mourvèdre liegen in Aniane. Dank einer aufwendigen Weinbergarbeit waren die Trauben in diesen Lagen bereits Anfang September, bevor das Unwetter den Ort erreichte komplett reif. Die wenigen Hektar waren binnen 3 Tage gelesen und als der Regen einsetzte waren die letzten Trauben bereits im Trockenen.

## Rotwein

2002 Coteaux du Languedoc .....	(29,33 €/Liter)	€ 22,00
2002 Coteaux du Languedoc MAGNUM 1,5l .....	(30,67 €/Liter)	€ 46,00

**Domaine Gardiès - Roussillon** Nach den Jahren des Hypes zieht auch im Roussillon wieder eine gesunde Normalität ein, die den Blick auf die ehrlichen und authentischen Weine freilegt. Es ist die Zeit des Jean Gardiès, der mit seinen Weinen nicht nur Jahr für Jahr beweist, das er zur Spitze der Region gehört, sondern auch wie kein anderer das Terroir des Roussillon verstanden hat und als Quintessenz in seinen Weinen einzufangen weiß. Eben dieses konnte man bei unserer Verkostung in Düsseldorf an Hand der 2002er eindrücklich nachvollziehen, die im direkten Vergleich zu seinen 2001ern die vergleichbare Dichte besitzen, zudem aber deutlich mehr Komplexität und Eleganz verfügen. Neben den Rotweinen zählen für uns auch die Weißweine und der neue Rosé zu den spannendsten Entdeckungen dieser Region.

## Weißwein

2004 Muscat sec „La Gabes“ .....	(9,26 €/Liter)	€ 6,95
----------------------------------	----------------	--------

Einer der besten trockensten Muskateller, den wir je im Glas hatten. Ein Muss zur asiatischen Küche aber auch zu aromatischen, mediterranen Vorspeisen! Unbedingt probieren!

2003 Côtes du Roussillon Villages „Vieilles Vignes blanc“ .....	(21,33 €/Liter)	€ 16,00
---	-----------------	---------

Grenache Blanc ist die Basis dieses cremig-aromatischen Weißweins der auf dem Niveau der besten weißen Châteauneuf-du-Pape ist.

## Rosé

2004 Côtes du Roussillon rosé .....	(14,67 €/Liter)	€ 11,00
-------------------------------------	-----------------	---------

Ein Ausnahme-Rosé für den anspruchsvollen Weintrinker!

## Rotweine

2002 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“ .....	(14,67 €/Liter)	€ 11,00
--	-----------------	---------

Der „Les Millieres“ ist der Einstieg in die Oberklasse. Katalanische Kraft und Würze perfekt verpackt für den sofortigen Genuss.

2002 Côtes du Roussillon Villages „Vieilles Vignes“ .....	(22,00 €/Liter)	€ 16,50
---	-----------------	---------

80 Jahre alten Grenache Reben sind die Basis für diesen ausdrucksstarken Wein, der sich bei Rhôneans größter Beliebtheit erfreut.

2002 Côtes du Roussillon Villages „La Torre“ .....	(36,00 €/Liter)	€ 27,00
--	-----------------	---------

Die Mourvèdre für diese Cuvée stehen in den besten Terrassen-Lagen von Vingrau und erreichen dort eine seltene und zugleich exemplarische Reife, die sich in seiner orientalischen Aromatik und in feinsten Tanninen widerspiegelt.

2002 Côtes du Roussillon Villages „Les Falaises“ .....	(42,67 €/Liter)	€ 32,00
--	-----------------	---------

Der Testsieger der großen Roussillon-Verkostung im DER FEINSCHMECKER in auch 2002 wieder eine Klasse für sich!



# Aus unserer Verkostung *WILDE WINZER* in Düsseldorf

**Domaine Léon Barral - Faugères** Eigenständige, große Weine sind stets die Quintessenz aus einem herausragenden Terroir und dem Genius eines außergewöhnlichen Winzers. Didier Barral ist eine solche Ausnahmeerscheinung, die Weine tragen seine unverkennbare Handschrift. Seine Faugères wachsen auf schwarzem Schiefer, sie verbinden die Sonne des Languedoc mit der Einzigartigkeit ihres Bodens und sind DIE Highlights in unseren Verkostungen, so auch in Düsseldorf. Ein Muss für jeden Frankreichliebhaber!

- Rotweine
- 2001 Faugères .....(15,73 €/Liter) € 11,80  
Die Baisicuvéé von Didier Barral ist in 2001 derart ausdrucksstark, das man fast meinen könnte, auf die beiden Großen verzichten zu können.
- 2001 Faugères „Jadis“ .....(29,33 €/Liter) € 22,00  
Die ältesten Parzellen bilden den Grundstock dieses Weines, der erst in 3-4 Jahren seine Ganze Qualität offenbaren wird.
- 2001 „Valinière“ VDT .....(52,67 €/Liter) € 39,50  
90% Mourvèdre und 10% Syrah bilden den Grundstock dieses Überfliegers, der laut vieler unserer Kunden unangefochten die Nummer 1 im Languedoc ist. Stark limitiert.
- Um die komplexe Aromatik dieser Weine schon heute zu erleben sollte man die Weine unbedingt 2-3 Stunden vorher dekantieren!



**Domaine Jean-Marie Royer – Châteauneuf-du-Pape** Châteauneuf-du-Pape muss nicht teuer sein, dieses beweist Jean-Marie Royer mit seiner limitierten Sonderabfüllung für Freunde und Stammkunden. Auf dem Hintergrund der aktuellen Preissteigerungen beim Jahrgang 2003 von 20-30% haben einige seiner Stammkunden ihm ihr Leid geklagt, nämlich, dass ihr Lieblingswein, eben jener Châteauneuf-du-Pape inzwischen allgemein so teuer geworden ist, dass man sich diesen gerade noch zu Weihnachten leisten kann. Das brachte Jean-Marie Royer auf die Idee, einen so genannten kleinen Bruder zu kreieren. Der „Le Petit Domaine 3ème Année“ kommt zwar optisch als einfacher Vin de Table daher, was man dann aber im Glas erlebt ist ganz im Stil seiner Châteauneuf-du-Pape: Der hoher Prozentsatz an Grenache Noir verleiht dem Wein seinen herrlich duftig, würzigen Charakter. Mit burgundischer Finesse gleitet der Wein über die Zunge und wirkt fast leicht, was er freilich nicht ist. Die wunderbar altmodische Gewürzaromatik macht Lust auf den zweiten Schluck. Erleben Sie Châteauneuf-Geschmack zum Côte-du-Rhone-Preis. Übrigens, Jean-Marie Joyer wird die Preise für seine 2003er Châteauneuf-du-Pape nicht anheben, sondern zum Teil leicht senken, seinen Kunden zuliebe, die seine Weine trinken und nicht sammeln wollen.

- Rotweine
- 2003 Le Petit Domaine „3 ème Année“ VDT .....(13,07 €/Liter) € 9,80  
70% Châteauneuf-du-Pape und 30% Trauben von jungen Reben bilden die Basis für den „kleinen Bruder“.



**Domaine le Murmurium – Côtes du Ventoux** Jean Marot ist der unbestrittene Star des Jahrgangs 2003 an der südlichen Rhône. Die sensationelle Bewertung durch Robert Parker mit bis zu 94 Punkten stellt ihn auf eine Stufe mit der Elite aus Châteauneuf-du-Pape. Dennoch wäre es falsch, seine Weine mit diesen zu vergleichen, ist es doch sein Ziel die Besonderheit seines Terroirs, des Mont du Ventoux in seinen Weinen einzufangen. So besitzen seine 2003er neben der barocken Fruchtfülle hoch reifer Grenache-Trauben die ausladenden Gewürze der Provence. Genießen Sie diese herrlich eigenständigen Weine zu einer aromatischen, kräuterduften, provenzalischen Küche.

- Rotweine
- 2003 Côtes du Ventoux „Le Murmurium“ .....(11,33 €/Liter) € 8,50  
Ein fülliges „ Kerlchen“ mit viel Frucht, duftigen Gewürzen und saftigem Schmelz.
- 2003 Côtes du Ventoux „Carpe Diem“ .....(17,07 €/Liter) € 12,80  
Diese Cuvée aus 50% Grenache und 50% Syrah besticht durch ihre opulente Fruchtfülle nach Walbeeren und Kräutern.
- 2003 Côtes du Ventoux „Opera“ .....(32,00 €/Liter) € 24,00  
Ultrareife Grenache dominiert diesen Wein, der weit teureren Châteauneufs in nichts nachsteht.
- 2003 „Talisa“ VDT .....(32,00 €/Liter) € 24,00  
Durch einen höheren Anteil an Syrah erhält diese Cuvée sein herrliches kräuterwürziges, pfeffriges und vollfruchtiges Aroma.



## Unser Filmtipp MONDOVINO – ab Ende April im Kino!

Jahrtausende hindurch ist Wein ein Symbol von Zivilisation gewesen. Die heutige Globalisierung macht aber auch bei diesem Kulturgut keine Ausnahme.

**MONDOVINO** beleuchtet in frappierender Weise die Hintergründe industrieller Massenproduktion und das zufällig erscheinende Zusammenspiel des Jet-Set-Önologen Michel Rolland mit dem Weinkritikers Robert Parker, dem gegenüber die stark schrumpfende Zahl kleinen, individueller Winzer steht, die in ihren Weinen die geschmackliche Vielfalt ihrer Region suchen. Regional gegen global, einfache Weinbauern gegen mächtige Industriebosse, Tradition gegen Moderne.

Ein Film, der bei den Filmfestspielen in Cannes für Aufsehen und der auch bei unseren Winzern für reichlich Diskussionsstoff gesorgt hat. Für Alle, die den Unterschied schmecken und erleben möchten!



## 2003 – ein großer Jahrgang an der Rhône?!

Gerne würden wir glauben, was Robert Parker in seinem Wine Advocate 156 schreibt, nämlich das 2003 ein großer Jahrgang an der südlichen Rhône ist. Betrachtet man die Bewertungen genauer, so entsteht hier zudem der Eindruck, 2003 sei gar noch besser als 2000 oder 2001, auf jeden Fall was Châteauneuf-du-Pape angeht. Unsere Verkostungsreise im Februar diesen Jahres zeichnete für uns jedoch ein deutlich differenzierteres Bild und wir sehen es als Pflicht, Sie, unsere Kunden darüber umfassend und ehrlich zu informieren. Ein heißer und trockener Sommer macht noch lange keinen großen Jahrgang Das lehrt uns die Geschichte, deshalb ist es auch für viele Winzer ein Rätsel, wie schnell Weinjournalisten aus aller Welt den Jahrgang 2003 einhellig von Nord nach Süd als Jahrhundertjahrgang preisen. Auch die südliche Rhône erlebte 2003 einen der heißesten Sommer aller Zeiten, bereits Ende August zeigten die Grenache-Trauben höchste Alkoholgradationen. So begannen viele Winzer in Châteauneuf-du-Pape bereits Ende August, Anfang September, so früh wie noch nie zuvor, mit der Lese. Sicher, die Zuckerwerte und somit der natürliche Alkohol waren sehr hoch. Wie mir aber Jérôme Bressy von der Domaine Gourt de Mautens zur gleichen Zeit berichtete, fehlte es den Trauben an der sogenannten „physiologischen Reife“. Jérôme Bressy stand in diesen Wochen fast täglich in telefonischem Kontakt zu Henri Bonneau, dem Altmeister von Châteauneuf-du-Pape, der ihn vor einer frühen Lese warnte.

Physiologische Reife, was bedeutet das: Bedingt durch den mangelnden Niederschlag und die hohen Temperaturen waren die Wasservorräte bis in die tiefen Gesteinsschichten bereits Anfang Juli verbraucht. Zur Photosynthese benötigt die Rebe aber dieses Wasser, Photosynthese ist der Schlüssel nicht nur zur Zuckerbildung in den Trauben sondern auch zur Ausreifung der Farbstoffe und Tannine auf der Beerenhaut und zur Bildung von Mineralien und Säure. Die Reben gerieten in 2003 in einen Trockenstress, mittels Rosinierung (Eintrocknen) stieg der Zuckergehalt in den Trauben zwar trotzdem, die hohe Sonneneinstrahlung sorgte aber gleichzeitig für eine verstärkte Ausbildung der Beerenhaut mit Farbstoffen und Tanninen, die jedoch Anfang September noch nicht reif waren. Aber wann sind Trauben physiologisch reif?! Eine rein wissenschaftliche Antwort hierauf fällt schwer, so erklärt sich auch die Unsicherheit, mit der selbst die bekanntesten Önologen der Region in 2003 ans Werk gingen, mit der Lese begannen und diese wenige später wieder zu unterbrechen. Henry Bonneau, der alte Hase, kennt ein ganz einfaches Rezept: Die Trauben probieren, die tatsächliche Reife erschmecken; dazu aber braucht man jedoch viel Erfahrung. Jérôme Bressy tat gut daran, auf seinen Mentor Bonneau zu hören. Er wartet bis Ende September, die Lese auf Gourt de Mautens dauerte bis Mitte Oktober!!! Dadurch profitierte er zudem von zwei kleinen Regenschauern und der nötigen Zeit, die die Reben nach dem heißen Sommer benötigten, um zu einer optimalen Reife zu gelangen. Der Alkoholgehalt ist dank der kühlen Nächte sogar im Schnitt um 0,5% niedriger, als bei einer vergleichbaren frühen Lese. Deshalb z. B. überstrahlt der 2003er Gourt de Mautens die allermeisten Grand Cuvées aus Châteauneuf-du-Pape.

Ohne Zweifel sind die 2003er an der südlichen Rhône von besonderer Güte Wir haben eine ganze Reihe der renommierten Weine im Februar verkostet. Die hohe Konzentration der Frucht zieht sich wie ein schwarzer Faden durch den Jahrgang, Aromen von Amarenakirschen und Portwein sind charakteristisch. So ergibt sich ein sattes, ausladendes Mundgefühl, dem es nicht an Alkohol fehlt. Manchem Weinliebhaber und Journalisten mag dieses als Indiz für einen großen Wein oder Jahrgang ausreichen. Für uns aber zählen Komplexität und vor allem auch Balance mindestens gleichwertig dazu. Großen Klassiker, wie der kürzlich verkostete 1989er Château Rayas, die 1995er Reserve des Celestins oder 1990er Clos des Papes beweisen dieses eindrücklich. Und eben diese Attribute fehlen unserer Meinung nach den allermeisten Weinen des Jahrgangs 2003 an der südlichen Rhône.

Der heiße Sommer macht aber anscheinend auch den Preis heiß! Obwohl unserer Meinung nach die Qualität bei vielen Weinen nicht restlos überzeugt, nutzen eine ganze Reihe von Winzern den Jahrgang 2003, ihre Preise anzuheben, 20-30% sind hier keine Seltenheit. Wir haben uns deshalb entschlossen, Ihnen aus 2003 nur eine wohlüberlegte Auswahl an Weinen anzubieten, die ihren Preis wert sind.

Und das ist unsere Selektion im Jahrgang 2003:

Domaine Gourt de Mautens – für uns der ganz große Wurf. Jérôme Bressy hat sich förmlich selbst übertroffen.

Clos des Papes – Die Nummer 1 des Jahrgangs 2003 in Châteauneuf-du-Pape und deshalb sein Geld wert.

Domaine le Murmurium – Herrlich kraftvolle Weine mit dem wilden Charakter der Provence.

Jean-Marie Royer – beschert uns herrlich authentische Weine mit besten Preis-Genussverhältnis.

Domaine L'Oratoire Saint Martin – Alle Weine sind wunderbar ausbalanciert und besitzen reife Tannine, lieferbar ab Mai.

Château Saint Cosme – Eine gelungene Kollektion modern vinifizierter Weine mit Charakter, ab Mai lieferbar.



**Domaine Gourt de Mautens** Mit kaum einem anderen Weingut sind wir so eng verbunden, wie mit Gourt de Mautens, haben wir diesen außergewöhnlichen Wein doch seinerzeit in Deutschland als erster eingeführt. Während unserer Präsentation „WILDE WINZER“ in Düsseldorf haben eine ganze Reihe unserer Kunden erstmals die Gelegenheit genutzt, Jèrôme Bressy persönlich kennen zu lernen und seinen aktuellen Jahrgang, den 2003er zu verkosten. Eine Begegnung, die wie alle berichten, nicht nur wegen des Jahrgangs 2003 in jeder Hinsicht außergewöhnlich war, denn selbst im winterlichen Düsseldorf spürte man sofort jene Leidenschaft, mit der Jèrôme Bressy Jahr für Jahr kompromisslos an der Qualität seiner Wein feilt und wie kaum ein anderer in der Region seine ganze Tatkraft dafür einsetzt, die Quintessenz seines Terroirs einzufangen. Dabei stellt er durchaus wirtschaftliche Interessen hinten an, was man an den extrem niedrigen Erträgen von 15 hl/ha erkennen kann.

Sie haben sicher bereits unsere allgemeinen Informationen zum Jahrgang 2003 an der südlichen Rhône gelesen. Dank der Unterstützung von Altmeisters Henri Bonneau, aber auch weil Jèrôme bis heute jeden Jahrgang konsequent genutzt hat, um an seinem Können zu feilen, hat er die großen Herausforderungen in 2003 exzellent gemeistert. Ein Schlüssel zu der absolut herausragenden Qualität seines 2003ers ist die aufwendige, naturnahe Weinbergsarbeit, die den Reben half, den Trockenstress während der heißen Monate möglichst unbeschadet zu überstehen. Die aber wohl wichtigste Entscheidung war, auf Altmeister Bonneau zu hören, der ihn vor einer zu frühen Lese warnte. Jèrôme wartete zusammen mit Bonneau bis Ende September, die Lese auf Gourt de Mautens dauerte bis Mitte Oktober!!! Dadurch profitierte er von zwei kleinen Regenschauern und der nötigen Zeit, die die Reben nach dem heißen Sommer benötigten, um zu einer optimalen Reife zu gelangen, der Alkoholgehalt sank Dank kühler Nächte sogar im Schnitt um 0,5%. Die minutiöse, extrem späte Lese brachte einen Ertrag von knapp 15 hl/ha (Die Top-Domäne in Châteauneuf-du-Pape liegen bei ca. 35hl/ha). Aber auch bei der Vinifizierung war in 2003 viel Fingerspitzengefühl gefragt, um dem hochkonzentrierten Most seine Feinheiten herauszukitzeln. Bressy vinifizierte ganz auf Finesse, verzichtete bewusst auf hohe Extraktion und Farbausbeute. Deshalb überstrahlt sein 2003er Gourt de Mautens in diesem Jahrgang selbst die Grand Cuvées aus Châteauneuf-du-Pape bis auf ein oder zwei Ausnahmen.

Es freut uns, dass die Kunden, die Jèrôme Bressy, seinen Wein und seine Leidenschaft (die in der heutigen Weinwelt leider zu selten geworden ist) in Düsseldorf hautnah erleben konnten unsere große Begeisterung für seinen 2003er Gourt de Mautens voll und ganz teilen.

#### Rotwein

2003 Rasteau "Gourt de Mautens" .....Subskription bis 30.4.2005 € 29,00

Zusammen mit Clos des Papes unser Top-Favorit in 2003. Niedrigste Erträge verleihen dem Wein eine unfassbare Konzentration, die zugleich eine Vielschichtigkeit und animierende Subtilität aufweist, wie wir es an der südlichen Rhône nur ganz selten erlebt haben. Hier werden Erinnerungen an den 1989er Château Rayas wach. Trotz der enormen Dichte läuft der Wein in balsamischer, fast burgundischer Textur über die Zunge, erinnert in seiner Sinnlichkeit an einen Richebourg und animiert zum Trinken. Fruchtdichte, Konzentration, Finesse und Harmonie sind in diesem Wein so perfekt vereint. Wir bieten Ihnen den 2003er Gourt de Mautens bis zum 30.4.2005 zum Subskriptionspreis von 29,00 €/ Flasche (zahlbar sofort) an, danach 32,00 €. Die Auslieferung erfolgt Ende Juni 2005.

#### Sonderofferte für den Jahrgang 2002

2002 Rasteau „Millésime“ .....(19,73 €/Liter) € 14,80

Unserer Meinung nach zu Unrecht wird der Jahrgang 2002 an der südlichen Rhône kollektiv schlecht gemacht. Bei einem Ertrag von sage und schreibe 8 hl/ha hat Jèrôme Bressy in diesem Jahrgang einen der besten Weine an der gesamten südlichen Rhône produziert. Die Trauben waren dank aufwendiger Weinbergsarbeit zum Zeitpunkt der Lese, kurz nach jenen Unwettern physiologisch voll reif und wurden im Weingut Beere für Beere verlesen. Vinifiziert ganz auf Finesse, Komplexität und Harmonie wird dieser Wein bereits Ende 2005 mit großer Freude zu genießen sein und als Beweis gelten, was selbst in 2002 möglich ist. Wir haben uns zusammen mit Jèrôme Bressy entschieden Ihnen diesen Wein als Sonderofferte schmackhaft zu machen. Alle Kunden, die den 2002er bereits gekauft haben erhalten selbstverständlich rückwirkend eine Gutschrift.

**Clos des Papes** Clos des Papes ist eines der außergewöhnlichsten Weingüter von Châteauneuf-du-Pape und die heute zuverlässigste Quelle für klassischen, langlebigen, eleganten Châteauneuf-du-Pape voller Finesse.

Es sind Langsamstarter, welche bis zur vollen Blüte stets sieben bis zehn Jahre brauchen und zwanzig Jahre und mehr halten. Auf der Basis niedriger Erträge, strengster Auslese und einer intelligenten Weinbereitung hat das Gut schon in einer ganzen Reihe legendärer Jahrgänge, wie 1966, 1970, 1978, 1990, 1995, 2000 und 2001, phantastische Gewächse hervorgebracht, die zu den großen Weinen dieser Welt gehören. Seit der junge Vincent seinem Vater zur Seite steht, hat die Qualität sogar noch zugelegt, und der gewaltige 2003er stellt eindeutig den bisherigen Höhepunkt dar. Er offenbart ein fabelhaftes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, exotischen Kräutern, Rauch und feinstem Leder. Gehaltvoll und körperreich, mit gewaltiger Fülle und Dichte, ist dies über die nächsten 15 bis 20 Jahre ein wunderschöner Wein. Er besteht aus 65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah und 5% Counoise. Der Ertrag lag mit 20hl/ha sehr tief. Auf Grund der geringen Zuteilung können wir diese Weine nur in einem Paket anbieten, lieferbar ab Ende Juni.

Das Clos de Papes – Paket:

1 Fl. 2002 Châteauneuf-du-Pape(à € 22,00) und 2 Fl. 2003 Châteauneuf-du-Pape (à € 39,00)..... € 100,00

Natürlich können Sie das Paket entsprechend Ihrer Wünsche verdoppeln. Der 2003er Clos des Papes blanc kostet € 34,00/ Flasche.



Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Menge	Wein	€/Liter	€/Flasche	Gesamt
	<b>2004 Westhofener Steingrube Grüner Silvaner trocken „Selektion ViniSüd“ FAUTH</b>	8,67	<b>6,50</b>	
	2004 Grüner Silvaner QbA. trocken KUHN	8,27	<b>6,20</b>	
	2004 Riesling QbA. trocken KUHN	9,07	<b>6,80</b>	
	2004 Weißburgunder QbA. trocken KUHN	9,07	<b>6,80</b>	
	2003 Dornfelder QbA. trocken KUHN	9,07	<b>6,80</b>	
	2004 Gutedel trocken JÄHNISCH	7,73	<b>5,80</b>	
	2004 Staufener Schlossberg Riesling trocken JÄHNISCH	13,07	<b>9,80</b>	
	2003 Chardonnay trocken JÄHNISCH	18,00	<b>13,50</b>	
	2003 Spätburgunder JÄHNISCH	12,67	<b>9,50</b>	
	2002 Pinot Noir JÄHNISCH	25,20	<b>18,90</b>	
	2002 Coteaux du Languedoc MONTCALMÈS *	29,33	<b>22,00</b>	
	2002 Coteaux du Languedoc MONTCALMÈS MAGNUM 1,5l	30,67	<b>46,00</b>	
	<b>2004 Muscat sec „La Gabes“ GARDIÉS</b>	9,26	<b>6,95</b>	
	2003 Côtes du Roussillon Villages „Vieilles Vignes blanc“ GARDIÉS	21,33	<b>16,00</b>	
	2004 Côtes du Roussillon rosé GARDIÉS	14,67	<b>11,00</b>	
	2002 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“ GARDIÉS *	14,67	<b>11,00</b>	
	2002 Côtes du Roussillon Villages „Vieilles Vignes“ GARDIÉS	22,00	<b>16,50</b>	
	2002 Côtes du Roussillon Villages „La Torre“ GARDIÉS	36,00	<b>27,00</b>	
	2002 Côtes du Roussillon Villages „Les Falaises“ GARDIÉS	42,67	<b>32,00</b>	
	2001 Faugères BARRAL *	15,73	<b>11,80</b>	
	2001 Faugères „Jadis“ BARRAL	29,33	<b>22,00</b>	
	2001 „Valinière“ VDT BARRAL	52,67	<b>39,50</b>	
	2003 Le Petit Domaine „3 ème Année“ VDT ROYER *	13,07	<b>9,80</b>	
	2003 Côtes du Ventoux „Le Murmuriem“ MURMURIUM	11,33	<b>8,50</b>	
	2003 Côtes du Ventoux „Carpe Diem“ MURMURIUM *	17,07	<b>12,80</b>	
	2003 Côtes du Ventoux „Opera“ MURMURIUM	32,00	<b>24,00</b>	
	2003 „Talisa“ VDT MURMURIUM	32,00	<b>24,00</b>	
	2003 Rasteau „Gourt de Mautens“ (Subskription, zahlbar sofort, lieferbar ab Ende Juni)	38,67	<b>29,00</b>	
	2002 Rasteau „Millésime“ *	19,73	<b>14,80</b>	
	Das Clos de Papes – Paket (Lieferbar ab Ende Juni)	44,44	<b>100,00</b>	
	<b>2004 Grüner Veltliner „Kies“ ANGERER</b>	9,07	<b>6,80</b>	
	<b>2004 Pignoletto GAGGIOLI</b>	7,33	<b>5,50</b>	
	<b>2004 Trebbiano d’Abruzzo „Colle Morino“ BARBA</b>	6,40	<b>4,80</b>	
	<b>2003 Montepulciano d’Abruzzo“ „Colle Morino“ BARBA</b>	6,93	<b>5,20</b>	
	<b>2004 Vermentino VDP LES YEUSES</b>	6,00	<b>4,50</b>	
	<b>2004 Sauvignon Blanc VDP LES YEUSES</b>	6,00	<b>4,50</b>	
	<b>2004 Rosé „Les Gazelles“ VDP LES YEUSES</b>	6,00	<b>4,50</b>	
	<b>2004 Ungni blanc &amp; Colombard MILLET</b>	6,00	<b>4,50</b>	
	<b>2004 Minervois blanc OUPIA</b>	7,87	<b>5,90</b>	
	<b>2004 Gutedel QbA. trocken ZIEREISEN</b>	5,27	<b>3,95</b>	
	Das Probierpaket „WILDE WINZER in Düsseldorf“ je 2 Flaschen der mit * Weine statt 164,40	16,67	<b>150,00</b>	
	<b>Das Probierpaket Fühlingsweine: 12 Flaschen statt 63,30</b>	6,56	<b>59,00</b>	
	Mein Probierpaket: Die angekreuzten Weine, je 1 Flasche als Probierpaket frei Haus.			
			<b>Gesamt:</b>	

Hiermit bestelle ich:

Name	PLZ/Ort	Straße
Name der Bank	Kontonummer	BLZ
Zahlungswunsch	<input type="checkbox"/> Bankeinzug mit 2% Skonto <input type="checkbox"/> Gegen Rechnung	Unterschrift