



## Unsere Rotweinentdeckung des Jahres

**La Martinelle** Quereinsteiger gibt es nicht gerade wenige, vor allem in der Weinszene. Ein kleines Weingut in der Toskana oder der Provence zu besitzen, das hat schon was. Was die Weine aber angeht, so erwärmen sie nur selten unser Herz, denn zu einem charaktvollen, wirklich hochwertigen Wein braucht man mehr als nur Geld; es bedarf darüber hinaus einer guten Portion Leidenschaft, Feinsinn und Talent. Nach dem Besuch der Hotelfachschule wusste Corinna Kruse, dass ihre berufliche Heimat nicht im Hotelfach liegen würde und schloss deshalb ein Praktikum bei einem renommierten Weingut in Rheinhessen an. Infiziert vom Virus Wein trieb es sie nach Frankreich, genauer gesagt nach Cairanne zu Marcel Richaud, einem der renommiertesten Winzer der südlichen Rhône. Fortan war es um sie geschehen, eine Ausbildung zur Weinbautechnikerin an einer Önologiefachschule in der Provence folgte, während Sie gleichzeitig wissbegierig weitere praktische Erfahrung bei Silvian Fadat in Montpeyroux und anderen Topwinzern sammelte. Prägend waren auch ihre Besuche bei Altmeister Henri Bonneau in Châteauneuf-du-Pape, von dem sie mit großem Respekt erzählt. Einen eigenen Wein mit unverkennbarem Charakter und klarem Ausdruck des Terroirs, das ist ihre Vision, die sie 2001 mit dem Kauf von „La Martinelle“ verwirklichte, so der Flurname einer 8 Hektar großen Parzelle mit südöstlicher Ausrichtung und starkem Gefälle, die lediglich durch ein imposantes Felsmassiv von der Appellation Gigondas getrennt ist. Drei Jahre lang ließ sich Corinna Kruse Zeit, bis sie jetzt, mit dem Jahrgang 2004 ihren ersten eigenen Wein abfüllte. Was wir Ihnen heute hier präsentieren, ist ohne Zweifel einer der herausragendsten Weine der Appellation Côtes du Ventoux, den wir bis dato verkostet haben. Solch eine Qualität hat natürlich seine Gründe. Einer davon ist ganz klar die exzellente Lage des Weinbergs am Fuße des Mont Ventoux. Ausschließlich von Hand verletene Trauben verarbeitet Corinna Kruse möglichst schonend, wobei sie bewusst auf einen Ausbau im Barrique verzichtet, was die herrliche Fruchtaromatik des Weines unterstreicht. Abgefüllt wird völlig unfiltriert und ohne jegliche Schönung, wodurch der Wein vielleicht nicht ganz hell ist, dafür aber sein überbordendes Aromenspektrum behält. Das ist ein Klasse Stoff, der die Sonne und den Duft der Provence in seinem Herzen trägt, wie wir es bis dato noch nicht erlebt haben. Bravo zu diesem Erstlingswein, Corinna Kruse, und nur weiter so!

**2004 Côtes du Ventoux, rot** (10,53 €/Liter) **€ 7,90**  
So schmeckt die Provence! Fast verschwenderisch offenbart der Wein sein verführerisches Fruchtbukett. Schwarze Herzkiirschen, vollreif, und üppig unterlegt mit dem Duft frischer Oliventapenade; schmeichlerisch kleidet der Wein den Gaumen aus. Aromen von provenzalischen Kräutern und ein samtiges Tannin unterstreichen seine Klasse. Selten haben wir einen so herzerfrischenden, authentischen Provenzalen probiert und das zu einem absolut unschlagbar fairen Preis.

## Finesse von der nördlichen Rhône

**Domaine Combier - Rhône** Den meisten unserer Kunden sind diese ungemein feinen Syrahs von der nördlichen Rhône seit langem ein Begriff; denn Laurent Combiers Crozes-Hermitage gelten als die elegantesten und zugleich duftigsten der Appellation. Combier erzeugt zwei verschiedene Cuvées, einen Crozes-Hermitage ohne Lagenbezeichnung, dessen Trauben von ca. 20 – 25 Jahre alten Rebstöcken stammen und der in gebrauchten Eichenholzfässern ausgebaut wird. Dieser Wein überzeugt mit seiner eleganten Frucht, die mit feinen Kräuter- und Gewürznoten unterlegt ist. Aus einer Parzelle mit durchschnittlich 50 Jahre alten Reben gewinnt Combier seinen „Clos des Grives“, der zur Hälfte in neuen Barriques ausgebaut wird. Er begeistert durch seine Dichte und Komplexität und zählt zu den besten Weinen der Region.

Nach dem Hitzejahrgang 2003 bieten die 2004er wieder eine herrliche Duftigkeit. Frucht und Tannine sind perfekt ausgereift. Beide Cuvées bieten bereits heute viel Trinkvergnügen.

**2004 Crozes-Hermitage, rot** (19,73 €/Liter) **€ 14,80**  
**2004 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“, rot** (32,67 €/Liter) **€ 24,50**

## Drei Bestseller aus Spanien

**Bodegas Montgó - Yecla** Stuart Pigott schreibt in der FAZ-Sonntagszeitung vom 15. Januar 2006: „Sucht man etwa nach günstigem Ersatz für überbewerteten australischen Shiraz mit wichtigen Gerbstoffen, viel Eiche und karamellig-balsamischer Süße, bietet sich der 2003er Montgó Monastrell-Shiraz an: ein Wein, für den die Australier bei vergleichbarer Qualität inzwischen zwei- bis dreimal soviel Geld verlangen.“

**2003 Montgó „Monastrell-Shiraz“, rot** Offerte statt € 7,80 (9,07 €/Liter) **€ 6,80**

**Bodegas Dos Victorias - Toro** Die ausdruckstarken Rotweine der beiden Victorias (Victoria Pariente und Victoria Benavides) aus der Region Toro sind ein echter Geheimtipp und haben seit unserer Präsentation im letzten Jahr viele begeisterte Freunde gefunden.

**2004 Toro „Elias Mora“, rot** Offerte statt € 9,50 (11,87 €/Liter) **€ 8,90**  
Auch in 2004 wieder herrlich konzentriert mit Noten von schwarzen Beeren und weichen Tanninen, eben ganz im Dos Victorias-Stil.

**Bodegas Solabal - Rioja** Mit ihrer feinen Crianza ist Solabal inzwischen fast unschlagbar, jetzt ist die Reserva aus dem großen Jahrgang 2001 bei uns eingetroffen. Erleben Sie Rioja auf Weltklasseniveau, und das zu fairen Preisen.

**2001 Rioja „Reserva“, rot** (21,20 /Liter) **€ 15,90**



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

# Languedoc Klassiker



Das Thema Languedoc hat bei uns einen wichtigen Stellenwert. Während unserer regelmäßigen Reisen informieren wir uns nun schon seit acht Jahren vor Ort über die aktuellen Trends, um für unsere Kunden die spannendsten Weine dieser aufstrebenden Region zu selektieren. Was haben wir in den vergangenen Jahren nicht alles an so genannten „neuen Winzerstars“ in dieser Region kommen und wieder gehen sehen! Eine gute Portion Fachkenntnis und der geschulte Blick in den Keller und in die Weinberge sind hier unabdingbar, um die Spreu vom Weizen zu trennen. Deshalb wirken unsere Weine, wie die von Didier Barral, Mas des Chimères oder Gardiès, schon fast wie echte Klassiker, sind ihre ersten Jahrgänge heute noch genauso gefragt wie die aktuellen. Eines haben diese Weingüter gemeinsam: es ist der unermüdliche Wille das Erreichte stetig zu verbessern und das zu Preisen, die man geschmacklich auf der Zunge nachvollziehen kann. So zählt die internationale Fachpresse inzwischen fast alle von uns entdeckten und erstmals nach Deutschland importieren Weine zur Spitze der Region. Diese Bestätigung unserer Arbeit nehmen wir als Anreiz, auch weiterhin für Sie die Winzer von morgen aufzuspüren, noch bevor der große Run einsetzt. Zwei spannende Neuentdeckungen werden wir Ihnen bereits in den nächsten Keller-Kurieren vorstellen. Mehr verraten wir aber an dieser Stelle noch nicht.

**Domaine Gardiès - Roussillon** Die Veranstaltung zusammen mit Jean Gardiès bei uns in Erlangen im Juli vergangenen Jahres hat bereits Kultstatus, und wir werden unaufhaltsam nach einer Neuauflage gefragt. Wir bemühen uns darum. Inzwischen hat Gardiès die ersten Weine des neuen Jahrgangs abgefüllt, mit denen er einmal mehr beweist, dass seine qualitative Entwicklungsphase noch keineswegs zu Ende ist. Sein 2005er Muscat sec ist eine kleine Sensation und weil wir fortwährend nach seinen großartigen 2003er Rotweinen gefragt werden, die bei uns eigentlich schon fast ausverkauft sind, hat er uns noch einmal ein kleines Kontingent zugeteilt.

**2005 Muscat sec „Las Cabes“, weiß** (9,27 €/Liter) **€ 6,95**  
Hocharomatische Muskataromen prägen die Nase. Herrlich saftig am Gaumen, dabei von außergewöhnlicher Transparenz und unterlegt mit einer feinherben Mineralität und trockenem Abgang. Ideal als Aperitif, zu asiatischem Essen oder als Terrassenwein.

**2004 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“, rot** (9,27 €/Liter) **€ 6,95**  
Mit diesem kleinen Roussillon bietet Jean Gardiès einen herzhaft frischen und fruchtigen Einstieg, der leider nur sehr begrenzt verfügbar ist.

**Wieder eingetroffen**

**2004 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“, rot** (15,33 €/Liter) **€ 11,50**

**2003 Côtes du Roussillon Villages „Vieilles Vignes“, rot** (23,33 €/Liter) **€ 17,50**

**2003 Côtes du Roussillon Villages „La Torre“, rot** (37,33 €/Liter) **€ 28,00**

**2003 Côtes du Roussillon Villages „Les Falaises“, rot** (45,33 €/Liter) **€ 34,00**



**Domaine Saint-Daumary - Languedoc** Noch werden die feinen und zugleich konzentrierten Pic Saint Loup des jungen Julien Chapel als Geheimtipp gehandelt, was ganz einfach an der winzigen Produktion von wenigen tausend Flaschen pro Cuvée liegt. Ab dem Jahrgang 2004 wird es insgesamt drei verschiedene Weine geben: einen kleinen Pic Saint-Loup „Voila le printemps“, zu 100% im Stahltank ausgebaut, der mit einer saftigen Frucht und feinen Balance brilliert. Der Troisième mi-temps ist eine Cuvée aus Syrah, Grenache Noir und Carignan, die in gebrauchten Barriques reift. Der Jahrgang 2003 war bei uns binnen weniger Tage ausverkauft, vom 2004er konnten wir zum Glück ein etwas größeres Kontingent ergattern. Ende des Jahres wird es dann wieder die Spitzencuvée „Sortilège“, bestehend aus 80% Syrah und 20% Grenache Noir, geben.

**2004 Pic Saint Loup „Voila le printemps“, rot** (10,40 €/Liter) **€ 7,80**

**2004 Pic Saint Loup „Troisième mi-temps“, rot** (13,07 €/Liter) **€ 9,80**

**In Reservierung - Auslieferung im Mai**

**Domaine de Cabrol** Es lebe das Terroir! Dafür steht die Domaine de Cabrol wie keine andere. Claude und Michel Carayol haben nämlich ein ganz besonderes Terroir, und das wissen die beiden schon seit Jahren zu schätzen. Während alle anderen Weinberge der Appellation Cabardès sich in der Ebene um die Stadt Carcassonne tummeln, liegt Cabrol einsam und verlassen auf einem steinigen Hochplateau, das sich in die Montagne Noire schmiegt. Es sind die westlichsten Weinberge des gesamten Languedoc und stellen somit eine Besonderheit dar. Im Bewusstsein dieser Besonderheit haben die beiden Brüder ihre Weine seit Beginn gepflegt und eben diesen Lagencharakter herausgearbeitet. Einen Cabrol im Glas zu haben, das ist einzigartig und hat nichts mit den üppigen Weinen aus der Ebene zu tun. Cabrol schmeckt unbeschreiblich eigen, im Bukett fast verschwenderisch, exzentrisch und zugleich doch ganz rein. Im Mund erfahren wir dann, was Terroir hier bedeutet. Die exzentrische Opulenz der Aromatik ist in eine Mineralstruktur eingebettet, wie man sie fast nur an der nördlichen Rhône findet. Feinste Tannine prägen den Abgang. So sind Cabrol-Weine das puristische Gegenteil eines modern vinifizierten Languedoc-Weines; denn Cabrol entsteht im Weinberg, basta. Und genau deswegen haben diese Weine bei uns inzwischen eine echte Fan-Gemeinde!

**2001 Cabardès „Vent d'Ouest“, rot** (15,73 €/Liter) **€ 11,80**  
Die Cuvée „Vent d'Ouest“, der Westwind, steht für eine gewisse Bordeauxausrichtung: Cabernet Sauvignon ist hier ein wichtiger Bestandteil, ohne dass der Wein seinen ganz eigenen Cabrol-Charakter einbüßt.

**2003 Cabardès „Vent d'Est“, rot** (17,06 €/Liter) **€ 12,80**  
Die Cuvée „Vent d'Est“, der Ostwind, steht fürs Mediterrane. Syrah ist hier der Hauptbestandteil. 2003 ist auf der Domaine de Cabrol der vielleicht bis dato beste Jahrgang überhaupt. Noch schlummert dieser Riese von Wein in einem feinporigen Korsett edelster Tannine.



# Rote Burgunder vom Feinsten

## Domaine Fourrier - Burgund

Clive Coates, der renommierteste Journalist und Kenner in puncto Burgund schreibt: "Seitdem Jean-Marie Fourrier vor acht Jahren die Leitung übernommen hat, hat sich die Qualität auf dieser Domäne immens verbessert. Dies ist nun eine Super-Star Domäne." Jean-Marie Fourrier hat sein Handwerk unter anderem beim legendären Altmeister Henri Mayer gelernt und war einige Jahre für Drouhin in Oregon tätig. Mittels Kühlwagen hat Fourrier die Trauben des Jahrgangs 2003 in seine Kellerei transportiert und dort besonders schonend verarbeitet. Bereits heute zählt man seine 2003er zum Besten, was in Burgund in diesem Ausnahmejahrgang produziert wurde. Perfekt hat er die vollreife Frucht des Jahrgangs herausgearbeitet, ohne dass es den Weinen an Finesse und Frische mangelt. So lassen sich seine 2003er schon heute sehr schön verkosten, signalisieren uns mit ihrer perfekt balancierten Art und eleganten Tanninstruktur aber, dass sie noch ein langes Leben vor sich haben und erst in fünf bis zehn Jahren perfekt ausgereift sein werden.

<b>2003 Morey St-Denis „Clos Solon“, rot</b>	(32,00 €/Liter)	<b>€ 24,00</b>
<b>2003 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot</b>	(33,33 €/Liter)	<b>€ 25,00</b>
<b>2003 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“, rot</b>	(45,33 €/Liter)	<b>€ 34,00</b>
<b>2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“, rot</b>	(50,67 €/Liter)	<b>€ 38,00</b>

# Italien, ursprünglich und ganz authentisch

## Azienda Duca Carlo Guarini

Der Grundstein des Familiengutes legte Graf Ruggero Guarini bereits im Jahr 1065. Daraus entwickelte sich eine florierende Landwirtschaft mit Weingut, Obst- und Gemüseanbau, eigener Ölmühle und Schafherden. Als Anhänger autochthoner süditalienischer Rebsorten pflegt Nachfahre Giovanni Guarini deshalb bewusst Negroamaro, Primitivo und Malvasia Nera, die in seinem Keller zu unverkennbaren Unikaten heranreifen. So ist es die eigenständige Art, die seine Weine bei unseren Kunden so beliebt gemacht hat und die sich wohltuend von den vielen neuen Designer-Weinen Süditaliens absetzt.

Die außergewöhnlichen Feinkostspezialitäten, wie diverse Sugos (it. sughi), Olivenöl, Passata di pomodoro, Tarralini und Cremas finden Sie im Internet neben den Weinen des Gutes. Nützen Sie die Gelegenheit, diese hausgemachten und hocharomatischen „Spezereien“ zu testen.

<b>2005 Sauvignon „Mura“, weiß</b>	(10,40 €/Liter)	<b>€ 7,80</b>
------------------------------------	-----------------	---------------

Ein Weißwein wie ihn die Italiener lieben und trinken. Keine große Familienfeier in Apulien ohne diesen frischen und feinduftigen Sauvignon. Genießen Sie ihn zu den typischen italienischen Antipasti oder zu klassischer apulischer Pasta.

<b>2005 Rosato „Campo di Mare“, rosé</b>	(9,07 €/Liter)	<b>€ 6,80</b>
--	----------------	---------------

Rosé einmal anders! Dunkel in der Farbe, fruchtig-würzig im Trunk und herrlich aromatisch in der Nase. Rein aus der Rebsorte Negroamaro gekeltert, besticht dieser Wein durch seine samtige Harmonie. Ein authentischer Rosato als Aperó, zur Grillfeier oder als gemütliche Flasche am lauen Sommerabend.

<b>2004 Salento Rosso „Burdi“, rot</b>	(7,87 €/Liter)	<b>€ 5,90</b>
--	----------------	---------------

Die Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera besticht durch ihre duftig beerige Art. Der hohe Malvasia Nera Anteil verleiht diesem Wein ein wunderbares feinfruchtiges Aroma und eine für einen Südtaliener außergewöhnliche aromatische Eleganz. Einfach aufmachen, trinken und wohl fühlen!

<b>2003 Negroamaro „PiuTri“, rot</b>	(9,20 €/Liter)	<b>€ 6,90</b>
--------------------------------------	----------------	---------------

Ein authentischer, charaktvoller Rotwein, der die Aromen Apuliens mit der saftigen Fruchtfülle reifer Trauben verbindet. Das „Aushängeschild“ des Hauses Guarini, perfekt zu gegrilltem Bistecca und Lammkotelett.

<b>2003 Primitivo „Vigne Vecchie“, rot</b>	(11,33 €/Liter)	<b>€ 8,50</b>
--	-----------------	---------------

Ein wilder und doch zugleich fruchtig-weicher Primitivo, der ungeschminkt, ehrlich und eigenständig daher kommt. So lieben wir diese Rebsorte: füllig, reif, hocharomatisch und stoffig.

<b>2001 Primitivo „Boemondo“, rot</b>	(29,33 €/Liter)	<b>€ 22,00</b>
---------------------------------------	-----------------	----------------

Die Quintessenz dessen, was ein Primitivo zu bieten hat: höchste Fruchtkonzentration ist mit einem ganzen Basar orientalischer Gewürznoten unterlegt. Ein großartiger Primitivo mit 20 Jahren Lagerpotenzial.

## **Das Guarini-Weinpaket**

(8,67 €/Liter) **€ 39,00**  
Es umfasst 1 Flasche Sauvignon „Mura“, 1 Flasche Rosato „Campo di Mare“, 2 Flaschen 2004er Salento Rosso „Burdi“, 1 Flasche Negroamaro „PiuTri“ und 1 Flasche Primitivo „Vigne Vecchie“, statt € 41,80 plus Versand für € 39,00 frei Haus.

# Winzerchampagner vom Feinsten

## Larmandier-Bernier

„Kleines Haus mit großer Klasse. Ein fruchtiger, eleganter Champagner, der den Käufer sehr erfreut und dabei nicht arm macht“, schreibt das Gourmetmagazin DER FEINSCHMECKER in seiner Januarausgabe und stellt den Blanc de Blancs von Larmandier-Bernier in einer Reihe neben Dom Perignon und Bollinger als Champagner Top-Empfehlung vor. Groß war deswegen die Nachfrage, inzwischen ist der Nachschub in unserem Lager eingetroffen.

<b>Champagne Premier Cru Brut „Tradition“</b>	(33,33 €/Liter)	<b>€ 25,00</b>
<b>Champagne Premier Cru Brut „Blanc de Blancs“</b>	(35,33 €/Liter)	<b>€ 26,50</b>
<b>Champagne Premier Cru Brut „Blanc de Blancs“ Magnum 1,5l</b>	(36,00 €/Liter)	<b>€ 54,00</b>
<b>Champagne Premier Cru Non Dosé „Terre de Vertus“</b>	(42,67 €/Liter)	<b>€ 32,00</b>
<b>2000 Champagne Premier Cru Brut „Millésime“</b>	(45,33 €/Liter)	<b>€ 34,00</b>



# Weinraritäten...

Zwei Weinraritäten der ganz besonderen Art haben wir heute für Sie. Auch bei uns in Deutschland gibt es noch unentdeckte Schätze. Einen solchen haben wir in einem vergessenen Keller an der Mosel gefunden. Die zweite Rarität zählt zu den weltweit gesuchtesten: es sind die legendären Weine des Altmeisters aus Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau. Beide Weine haben eines gemeinsam: es sind echte handwerkliche Unikate, wie sie heute kaum noch zu finden sind.

**Weingut Jos. Christoffel jr. - Karl-Josef Christoffel** Sind wir nicht geneigt, Weinraritäten Ländern wie Frankreich, Italien oder Kalifornien zuzuschreiben? Beobachtet man die stetig steigende Nachfrage nach deutschen Rieslingen in den USA, aber auch Japan, dann sollten wir, was unsere eigenen Gewächse angeht, nachdenklicher werden. Dass gerade diese Länder restsüße Spät- und Auslesen favorisieren, hat schon seinen Grund. Vielleicht haben wir die letzten Skandale um Glykol und Co. noch immer nicht richtig verdaut. Das weltweit einzigartige Potenzial unserer Rieslinge zum Beispiel an der Mosel liegt ganz klar bei tänzerisch leichten und fassettenreich über die Zunge gleitenden restsüßen Weinen. Nirgendwo anders auf der Welt wachsen Weine, die über eine derart einzigartige Aromatik verfügen und dabei kristallklar und mit niedrigem Alkohol aufwarten. Dass diese Rieslinge zehn, zwanzig und mehr Jahre reifen können, beweisen nicht nur die Gewächse der Vorzeigeweingüter J.J. Prüm oder Egon Müller. Gerade die Mosel ist mit ihren engen Schleifen und steilen Hängen auch heute noch eine verwunschene Märchenlandschaft. Mit ihren in viele Familienzweige zerteilten Weingütern gibt es hier noch einige Schätze zu entdecken. Einen solchen haben wir bei Karl-Josef Christoffel, einem inzwischen 75 Jahren alten, durch und durch traditionsbewussten Winzer der alten Schule gefunden.

Hier in einem Keller aus dem 16. Jahrhundert haben wir Riesling-Auslesen gefunden, die sich nicht hinter denen von J.J. Prüm oder Egon Müller verstecken müssen und die uns regelrecht verzaubert haben. Karl-Josef Christoffel hält wenig von moderner Kellertechnik und dem Einsatz von Enzymen und Reinzuchthefen. Seine Weine werden ohne Zugeständnisse an den Zeitgeist wie eh und je in traditionellen Fudern ausgebaut und erst nach einem längeren Feinhefelager abgefüllt.

Vier perfekt gereifte Rieslinge hat Karl-Josef Christoffel für uns aus seiner Schatzkammer geholt, und das zu Preisen, die man eigentlich, weil sie viel zu niedrig sind, verschweigen sollte.

<b>1990 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese **, edelsüß</b> (0,75l)	(26,40 €/Liter)	<b>€ 19,80</b>
<b>1988 Erdener Prälät Riesling Auslese **, edelsüß</b> (0,75l)	(29,33 €/Liter)	<b>€ 22,00</b>
<b>1975 Erdener Prälät Auslese *****, edelsüß</b> (0,7l)	(84,86 €/Liter)	<b>€ 59,00</b>
<b>1976 Wehlener Sonnenuhr Riesling Beerenauslese, edelsüß</b> (0,35l Flasche)	(102,86 €/Liter)	<b>€ 36,00</b>

**Henri Bonneau** Legenden werden schon seit Jahren um diese Weine gesponnen, nicht zuletzt wegen der überschwellegenden Lobeshymnen von Robert Parker, aber auch vor allem wegen der Unauffindbarkeit dieser Weine. Da nur die allerwenigsten Weinliebhaber je das Vergnügen hatten, einen Bonneau zu verkosten, möchten wir an dieser Stelle das Geheimnis ein wenig lüften.

Etwas Geheimes oder sagen wir Mystisches gibt es, um es hier vorweg zu nehmen, nicht. Vielmehr stellen diese Weine ebenso wie die von Christoffel die aussterbende Spezies der naturbelassenen Weine dar. Es sind Weine, die Ihren Ursprung zu 100% im Weinberg haben, bei denen der Winzer im Keller nicht eingreift, verbessert oder manipuliert. Wer also bei einem Châteauneuf-du-Pape von Bonneau eine Konzentrationssteigerung zu den Spitzencuvées von Pégau, Le Clos du Caillou oder Marcoux erwartet, wird enttäuscht. Bonneau, das ist Châteauneuf-du-Pape in seiner ureigensten Form, gewonnen aus uralten Parzellen in den besten Lagen von Le Crau, im Keller traditionell mit sensibler Handarbeit verarbeitet. Intuition, Gefühl und Erfahrung leiten Henri Bonneau in seinem Tun. Auf diese Weise entstehen Weinunikate, wie sie heute kaum noch anzutreffen sind, Weine die den reintonigen Ausdruck ihres Terroirs mit der Handschrift eines großen Meisters verbinden. Dies zu erleben verlangt vom Verkoster Zeit, um zuhören zu können: ein Bonneau braucht vier, manchmal auch sechs oder mehr Stunden, um sich vollends zu entfalten. Dann aber öffnet er für uns einen Spalt in die Vergangenheit, als Weine noch voller Seele waren. Kaum ist die Flasche leer, entlässt er uns aber wieder in die Gegenwart, die einfach mit zu vielen zu (schlecht) „gemachten Weinen“ aufwartet.

Verschwindend gering sind die Mengen an Châteauneuf-du-Pape, die Bonneaus Keller verlassen, die Preise zudem astronomisch; weltweit lauern inzwischen zu viele Spekulanten. Mit dem „Les Rouliers“ bietet Bonneau einen schönen Einblick ein seine traditionelle Winzerkunst. Seine beiden Spitzencuvées „Marie Beurrier“ und die „Cuvée Les Célestins“ können wir verständlicherweise nur limitiert verteilen, im Sinne von Henri Bonneau, an Weinliebhaber. Bitte sprechen Sie uns auf diese beiden Weine persönlich an.

**(2003) „Les Rouliers“ VDT, rot** (26,40 €/Liter) **€ 19,80**  
In der Nase offenbart sich eine duftige Eleganz reifer Beeren, die mit einer feinen Mineralität unterlegt ist. Am Gaumen ungemein fein in seiner Frucht, mit Noten von schwarzen Kirschen, Gewürzaromen und weißen Blüten. Im Abgang herrlich fleischig, abgerundet und mit feinkörnigen Tanninen. Da muss sich so mancher Châteauneuf-du-Pape warm anziehen!

## Spitzenwinzer Laurent Pillot zu Gast bei VINISÜD

Samstag, 22. April, Beginn 19 Uhr – Ort: Gasthaus Gerner in Dannberg, € 98/Person

Laurent Pillot gilt als DER neue Shootingstar Burgunds. Im Rahmen eines 6-Gänge Menüs präsentiert er erstmals persönlich seine großartigen Weiß- und Rotweine in Deutschland. Anmeldung erforderlich.



# Weißweine für die ersten Frühlingstage

**Azienda Giaggioli** Lange haben wir nach einem authentischen, frischen und zugleich charaktervollen weißen Italiener gesucht. Winzerin Letizia Rosato nimmt sich seit einigen Jahren der inzwischen fast vergessenen Rebsorte Pignoletto an und gewinnt aus ihr einen Weißwein, der weithin große Beachtung findet. Seit den siebziger Jahren hat Carlo Giaggioli auf diesen Böden den Anbau im Weinberg Bagazzana wieder aufgenommen. Mit seinen Produkten bleibt er der antiken Weinbautradition dieses Gebiets, das eines der typischsten Anbauzentren der Colli Bolognesi darstellt, treu verbunden.

## 2005 Pignoletto, weiß

(7,33 €/Liter) € 5,50

Die weiße Rebsorte Pignoletto wird ausschließlich in der italienischen Region Emilia-Romagna kultiviert und ergibt frische, aromatische und regionaltypische Weine. Mit zarter strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, präsentiert er sich leicht fruchtig im Bukett, frisch und mit gutem Körper am Gaumen.

**Château de la Ragotière** Ganz im Westen Frankreichs am Atlantik gelegen, bietet das Château de la Ragotière eine hochfeine Auswahl an regionaltypischen Weinen. So findet man heute in ihrem Rebsortenspiegel neben eben Melon de Bourgogne auch Chardonnay und Viognier. Wie gut hier auf dem granithaltigen Boden Chardonnay gedeiht, beweisen die vielen Auszeichnungen, die die Brüder Couillaud inzwischen für ihren Chardonnay „Domaine Couillaud“ erhielten. In Blindproben erweist sich dieser fein balancierte, mineralische Chardonnay als regelmäßiger Konkurrent zu den viel teureren Weinen aus dem Chablis. Das eigentliche Steckenpferd der Brüder bleibt aber der Muscadet, der hier fein und elegant ausfällt.

## 2004 Chardonnay „Domaine Couillaud“, weiß

(9,07 €/Liter) € 6,80

Der Klassiker in unserem Sortiment. So gut und zugleich eigenständig kann ein Chardonnay im unteren Preissegment sein. Ein Wein mit feiner Frucht und leicht mineralischer Note, die einen an gute Chablis erinnert

## 2004 Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, weiß

(8,67 €/Liter) € 6,50

So gut kann ein Muscadet sein. Achtung die Rebsorte ist hier übrigens Melon de Bourgogne und verleiht dem Wein seine mineralisch kalkige Note. Ein idealer Begleiter zu Austern, aber auch Seefischen und Krustentieren.

**Weingut Kurt Angerer** Das Kamptal bietet mit seinen nach Süden und Südwesten ausgerichteten und vor den rauen Nordwinden geschützten Weinlagen (Rieden) die besten Voraussetzungen, hier stehen die gesunden Reben von Kurt Angerer – eigenständige österreichische wie internationale Rebsorten. An heißen Sommertagen profitieren seine Trauben von den kühlenden Winden, die nächtens von den Hügeln ins Tal streichen - das ist wichtig für die Frucht und die Aromabildung. Durch kompromissloses Engagement für höchste Qualität schon im Weinberg und erst recht bei der Vinifizierung im eigenen Keller entstehen bei Kurt Angerer Weine, die zu den besten aus dem Kamptal zählen.

## 2005 Grüner Veltliner „Kies“, weiß

(9,07 €/Liter) € 6,80

Unser weißer „Allrounder“ in Perfektion! Grüne Äpfel und etwas Maracuja mit feinwürziger mineralischer Würze. Am Gaumen frisch, fruchtig, saftig mit guter Balance und würzigem Spiel. Animiert am Gaumen und macht Lust aufs nächste Glas. Nicht umsonst ist der „Kies“ einer der meistverkauften Weißweine in unserem Ladengeschäft.

**Vidal Soblechero** David Schwarzwälder, Spaniens renommiertester Weinjournalist schreibt: „Es besteht kein Zweifel daran, dass dieses Haus zur Spitze der Region gehört. Sie keltern ihren Verdejo aus zum Teil sehr alten Weinbergen und pflegen Weine mit großer Persönlichkeit herzustellen. Die Frische der Weine ist höchst bemerkenswert und betont zudem ein klares, von aromatischen Kräutern und exotischen Früchten geprägtes Aroma.“

## 2005 Rueda „Villavendimia“, weiß

(7,87 €/Liter) € 5,90

Ein idealer Frühlings- und Sommerwein. Ob auf der Terrasse zum Essen, zum Grillen im Garten oder einfach nur als Durstlöcher, er passt bei allen Gelegenheiten, wo man sich einen fruchtbetonten und preisgünstigen Weißwein wünscht.

## 2005 Verdejo „Elegancia“, weiß

(9,07 €/Liter) € 6,80

Aromatisch, kräuterwürzig und mit einem Hauch Lorbeer-Bouquet. In der Nase kräftige Fruchtaromen von Pfirsichen, Litschis und Stachelbeeren. So macht Verdejo richtig Spaß!

## 2005 Sauvignon „Elocuencia“, weiß

(10,53 €/Liter) € 7,90

Ein Sauvignon mit hohem „Leckerheitsfaktor“. Er besitzt die nötige Frische und ein herrlich duftiges Bukett. Genießen Sie diesen Wein schön gekühlt zu leichter mediterraner Küche; ein Vergnügen!

## Das 12er Paket unserer Frühlingsweine 2006

(8,33 €/Liter) € 75,00

Es umfasst 3 Flaschen 2005 Pignoletto, 3 Flaschen 2004 Chardonnay „Cuvée Prestige“, 3 Flaschen 2005 Grüner Veltliner „Kies“, 3 Flaschen 2005 Rueda „Villavendimia“ und kostet statt € 76,20 plus € 6,50 Versand nur € 75,00 frei Haus.

## Unsere Weinproben und Termine im April & Mai

Samstag, 1. April von 10 bis 16 Uhr „Frühlingserwachen“

Samstag, 22. April Beginn 19 Uhr „Laurent Pillot zu Gast bei VINISÜD“

Samstag, 6. Mai von 10 bis 16 Uhr „Große Deutschlandprobe“

Freitag, 26. Mai Beginn 19 Uhr „Kurt Angerer zu Gast bei VINISÜD“

Nähre Infos zu den Proben im Internet unter [www.vinisd.de](http://www.vinisd.de)



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
	2004 Côtes du Ventoux, rot LA MARTINELLE	10,53	<b>7,90</b>	
	2004 Crozes-Hermitage, rot COMBIER	19,73	<b>14,80</b>	
	2004 Crozes-Hermitage „Clos des Grives“, rot COMBIER	32,67	<b>24,50</b>	
	2003 Montgó „Monastrell-Shiraz“, rot MONTGÓ	Offerte statt 7,80	<b>9,07</b>	<b>6,80</b>
	2004 Toro „Elias Mora“, rot DOS VICTORIAS	Offerte statt 9,50	<b>11,87</b>	<b>8,90</b>
	2001 Rioja „Reserva“, rot SOLABAL	21,20	<b>15,90</b>	
	2005 Muscat sec „Las Cabes“, weiß GARDIÈS	9,27	<b>6,95</b>	
	2004 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“, rot GARDIÈS	9,27	<b>6,95</b>	
	2004 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“, rot GARDIÈS	15,33	<b>11,50</b>	
	2003 Côtes du Roussillon Villages „Vieilles Vignes“, rot GARDIÈS	22,33	<b>17,50</b>	
	2003 Côtes du Roussillon Villages „La Torre“, rot GARDIÈS	37,22	<b>28,00</b>	
	2003 Côtes du Roussillon Villages „Les Falaises“, rot GARDIÈS	45,33	<b>34,00</b>	
	2004 Pic Saint Loup „Voilà le printemps“, rot SAINT DAUMARY	<b>Vorreservierung - Auslieferung im Mai</b>	10,40	<b>7,80</b>
	2004 Pic Saint Loup „Troisième mis-temps“, rot SAINT DAUMARY	<b>Vorreservierung - Auslieferung im Mai</b>	13,07	<b>9,80</b>
	2001 Cabardès „Vent d'Ouest“, rot CABROL	15,73	<b>11,80</b>	
	2003 Cabardès „Vent d'Est“, rot CABROL	17,06	<b>12,80</b>	
	2003 Morey St-Denis „Clos Solon“, rot FOURRIER	32,00	<b>24,00</b>	
	2003 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot FOURRIER	33,33	<b>25,00</b>	
	2003 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“, rot FOURRIER	45,33	<b>34,00</b>	
	2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“, rot FOURRIER	50,67	<b>38,00</b>	
	2005 Sauvignon „Mura“, weiß GUARINI	10,40	<b>7,80</b>	
	2005 Rosato „Campo di Mare“, rosé GUARINI	9,04	<b>6,80</b>	
	2004 Salento Rosso „Burdì“, rot GUARINI	7,87	<b>5,90</b>	
	2003 Negroamaro „Piutri“, rot GUARINI	9,20	<b>6,90</b>	
	2003 Primitivo „Vigne Vecchie“, rot GUARINI	11,33	<b>8,50</b>	
	2001 Primitivo „Boemondo“, rot GUARINI	29,33	<b>22,00</b>	
	Das Guarini-Weinpaket	8,67	<b>39,00</b>	
	Champagne Premier Cru Brut „Tradition“ LARMANDIER-BERNIER	33,33	<b>25,00</b>	
	Champagne Premier Cru Brut „Blanc de Blancs“ LARMANDIER-BERNIER	35,33	<b>26,50</b>	
	Champagne Premier Cru Brut „Blanc de Blancs“ Magnum 1,5l LARMANDIER-B.	36,00	<b>54,00</b>	
	Champagne Premier Cru Non Dosé „Terre de Vertus“ LARMANDIER-BERNIER	42,67	<b>32,00</b>	
	2000 Champagner Premier Cru Brut „Millésime“ LARMANDIER-BERNIER	45,33	<b>34,00</b>	
	1990 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese **, edelsüß CHRISTOFFEL	26,40	<b>19,80</b>	
	1988 Erdener Prälat Riesling Auslese **, edelsüß CHRISTOFFEL	29,33	<b>22,00</b>	
	1975 Erdener Prälat Auslese *****, edelsüß CHRISTOFFEL 0,7l Flasche	84,86	<b>59,00</b>	
	1976 Wehlener Sonnenuhr Riesling Beerenauslese 0,35l Flasche CHRISTOFFEL	102,86	<b>36,00</b>	
	(2003) „Les Rouliers“ VDT, rot BONNEAU	26,40	<b>19,80</b>	
	2005 Pignoletto, weiß GAGGIOLI	7,33	<b>5,50</b>	
	2004 Chardonnay „Domaine Couillaud“, weiß RAGOTIÈRE	9,07	<b>6,80</b>	
	2004 Muscadet de Sevre et Maine sur Lie, weiß RAGOTIÈRE	8,67	<b>6,50</b>	
	2005 Grüner Veltliner „Kies“, weiß ANGERER	9,07	<b>6,80</b>	
	2005 Rueda „Villavendimia“, weiß SOBLECHERO	7,87	<b>5,90</b>	
	2005 Verdejo „Elegancia“, weiß SOBLECHERO	9,07	<b>6,80</b>	
	2005 Sauvignon „Elocuencia“, weiß SOBLECHERO	10,53	<b>7,90</b>	
	Das 12er Paket unserer Frühlingsweine 2006	8,33	<b>75,00</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

- Bankeinzug mit 2% Skonto  
 Gegen Rechnung

Unterschrift \_\_\_\_\_