

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,  
ein Keller Kurier mit großer Bandbreite liegt heute in Ihrer Post. Wein ist eben spannend und vielfältig. Und das sind unsere Themen:

**Sommerweine 2007** Ob Sie Ihren Urlaub bereits hinter sich haben oder schon sehnsüchtig erwarten, unsere Weinpakete bringen die schönsten Urlaubserinnerungen direkt zu Ihnen nach Hause. Angefangen beim feinduftigen Sauvignon Blanc bis zum samtigen roten Spanier für laue Sommernächte, es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

**VINISÜD-Klassiker** gibt es auch in diesem KellerKurier wieder reichlich. Angefangen bei unserem Spitzenchampagner Larmandier-Bernier, der seit geraumer Zeit regelrecht mit Lobeshymnen überschüttet wird, über Burgund-Klassiker wie Benoît Ente, Jean-Claude Lapalu und Philipp Kuhn aus der Pfalz. Dazu zwei neue Spanier für alle Tage.

**Restposten** zu attraktiven Preisen erwarten Sie auf unserem Fax-Bestellzettel und **tagesaktuell auf unserer Website**, darunter die letzten Kisten einiger gesuchter Weine. Wir machen Platz in unserem Lager für unsere Neueinkäufe, die ab September eintreffen.

## Der Winzerchampagner der Extraklasse

**Pierre Larmandier-Bernier** Richtig guter Champagner ist leider selten, denn bei den meisten ist der Name klangvoller als das, was man schließlich im Glas erlebt. Als wir uns vor zwei Jahren für die Winzerchampagner von Pierre Larmandier entschieden, waren dem umfassende Verkostungen vorausgegangen. Ein guter Champagner ist stets Ausdruck seiner Herkunft, seines Terroirs, Ausdruck der kalkig-kreidigen Böden dieser Region. Diese verleihen ihm seine feine, präzise Mineralität, welche für jenen typischen noblen und zugleich trockenen Akzent sorgt. Ist die Qualität des Grundweines zu schwach, was man unter anderem an grasigen Noten gut erkennen kann, wird gerne mittels höherer Dosage, der Zugabe von Süßreserven, abgerundet.

Pierre Larmandier zählt neben Jacques Selosse und Francis Egli zur Elite der neuen Champagner-Winzer, die beweisen, dass es auch anders geht. Seine Weinberge liegen an der Côte des Blancs in den ausgezeichneten Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen Vertus, Cramant, Chouilly, Oger und Avize. Bei einem Durchschnittsrebalter von dreißig Jahren liegen die Erträge in seinen Weinbergen an der Untergrenze, was in der Champagne gelesen wird. Um einen möglichst ausgewogenen, feinen und ausgereiften Charakter zu erzielen, lässt Pierre Larmandier seine Champagner zwischen drei und acht Jahren in seinem Kreidekeller reifen, bevor er sie frisch degorgiert für den Verkauf frei gibt.

Probieren Sie die Champagner von Larmandier-Bernier einmal wie einen großen Weißwein, nicht zu kalt und aus großen Weingläsern, dann erkennt man ihre Verwandtschaft zu den Crus aus Chablis. Klar strukturiert, mit feinen Zitrusnoten und einer präzisen Mineralität sind sie nicht nur ein idealer Aperitif sondern auch ein perfekter Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

**Champagne Brut Tradition Premier Cru** (34,66 €/Liter) € 26,00

**Champagne Brut Tradition Premier Cru 0,375 l Flasche** (42,67 €/Liter) € 16,00

Der einzige Champagner, bei dem Larmandier auf die klassische Cuvée aller drei Rebsorten, Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier zurückgreift. Ein charaktvoller, abgerundeter Champagner für alle Gelegenheiten.

**Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru** (37,33 €/Liter) € 28,00

**Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru Magnum 1,5l** (39,33 €/Liter) € 58,00

100% Chardonnay aus der Gemeinde Vertus - Premier Cru und aus Grand Cru Lagen von Cramant, Avize und Oger. Ein Drittel "vins de réserve", besonders gereifte Grundweine. Goldene Farbe; feine, cremige Perlage. In der Nase nussige Aromen mit einem Hauch Vanille und Zitrusfrüchten. Ungemein elegant und frisch am Gaumen, wenig und komplex im Abgang. Ideal als Aperitif oder auch zu feinen Krustentieren.

**Champagne „Terre de Vertus“ Premier Cru Non Dosé** (45,33 €/Liter) € 34,00

Die Chardonnay-Trauben für diese Cuvée stammen aus den besten Hanglagen von Vertus. Eine aufwändige Bodenbearbeitung sorgt in diesen Parzellen für extrem niedrige Erträge. Die Reben wurzeln besonders tief und erbringen so einen konzentrierten und hochreifen Most. Dies ist besonders wichtig, um einen hochkarätigen Champagner "non dosé", also ohne jegliche Dosage zu gewinnen.

**2004 Champagne Vieille Vigne de Cramant Grand Cru** (53,07 €/Liter) € 39,80

Aus einer besonders alten Parzelle in der Gemeinde Cramant gewinnt Pierre Larmandier ausschließlich und auch nur in streng limitierter Produktion diesen Champagner, der in puncto Raffinesse und Klasse zum Allerbesten zählt, was die Champagne heute zu bieten hat. Unser ganz besonderer Tipp.

## Der Jahrgang 2005 in Burgund

Heute setzen wir unsere angekündigte Burgundofferte mit den Weinen von Benoît Ente und den Brouilly von Jean-Claude Lapalu fort.

Es hat sich inzwischen bis in den letzten Winkel unserer Republik herumgesprochen, dass der Jahrgang 2005 in Burgund als einer der ganz großen angesehen wird, deshalb erlauben wir uns eine kleine Zwischenbilanz. Denn Superlative nicht nur in Form von Bewertungen der internationalen Weinkritiker erreichen uns fast wöchentlich,



Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de



auch Superlative, was die Preise angeht, kann jeder aktuell gut beobachten. Die Erklärung für diese zum Teil 100%ige Preissteigerungen vom Jahrgang 2004 zu den 2005ern haben einen einfachen Grund: Die produzierte Menge ist klein, die Nachfrage riesig. Gerade in einer solchen Situation gilt es einen kühlen Kopf zu bewahren.

*Nicht um jeden Preis* lautet deshalb unser Motto. Wir haben unsere Verhandlungen bereits weit vor den ersten Presseveröffentlichungen im Februar 2006 geführt. Deshalb sehen Sie bei den von uns angebotenen Weingütern wenn, dann nur geringe Preissteigerungen. Denn wir sind uns mit unseren Produzenten einig darüber, dass auch ein Spitzenburgunder ein für europäische Verhältnisse erschwinglicher Wein bleiben muss und nicht zum Exportartikel für die USA oder Japan mutieren darf.

Unter diesem Motto bieten wir Ihnen heute die 2005er von Benoît Ente an, die die qualitative Entwicklung der exzellenten 2004er wunderschön fortführen und wie gesagt preislich stabil bleiben. Darüber hinaus legen wir Ihnen heute den südlichsten Zipfel Burgunds, nämlich das Beaujolais besonders ans Herz. Hier ist der internationale Hype noch nicht angekommen, hier gibt es einiges zu entdecken. Die 2005er Spätburgunder von Philipp Kuhn aus der Pfalz runden schließlich unser Angebot ab.

**Unser gesamtes Angebot an 2005er Burgundern, das bereits verfügbar ist und alles was im Laufe des Jahres noch bei uns eintrifft, finden Sie auf unserer Website unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)**



**Domaine Benoît Ente** Seit dem Jahrgang 2001 begleiten wir den jungen Benoît Ente. Heute können wir mit Freude feststellen, dass er die Zeit genutzt hat und mit seinen 2005ern zur absoluten Elite der Appellation aufgeschlossen hat. Vorausgegangen war eine stilistische Korrektur, die wir mit dem Jahrgang 2004 erstmals eindrücklich schmecken konnten. Die Weinberge bedanken sich inzwischen für die intensive naturnahe Pflege, welche Benoît Ente mit seiner Übernahme des Weingutes im Jahr 1999 eingeleitet hat. So konnte er in 2005 kerngesunde Trauben ernten, die bei moderaten Zuckerwerten gleichzeitig über reife Säuren verfügen. Die physiologische Reife erreicht Ente, wie er uns sagt, heute deutlich früher als noch vor fünf Jahren. Geschmacklich macht sich dies eindrücklich bemerkbar. Seine 2005er präsentieren sich wunderbar transparent, klar wie ein Edelstein spiegelt jeder Wein das Terroir seiner Parzelle wieder. Die Frucht ist reif, unterlegt mit exotischen Noten, und die Säure ist fein ziseliert und: dieses ganze Aromenspektrum bei Alkoholgradationen zwischen 12,5 und 13 %. Große Burgunder brillieren durch ihre mineralische Finesse und nicht durch ihren (alkoholischen) Körper. Diese 2005er sind der beste Beweis dafür.

Und was meint Burgund-Kritiker Allen Meadows zu den 2005ern von Benoît Ente: „...in 2005 he has broken out and produced several outstanding wines, particularly with his Referts and Folatières, which really are stunning.“

Wir empfehlen, die Weine eine halbe Stunde vor dem Genießen zu dekantieren.

**2005 Bourgogne blanc (100% Chardonnay), weiß** (23,87 €/Liter) € 17,90

Spätestens seit dem Jahrgang 2004 ist klar, dass dieser Bourgogne blanc kein schlichter Einstiegswein ist. Schließlich grenzt die Parzelle, aus der der Wein stammt, direkt an die Appellation Puligny-Montrachet. Ein großartiger Wein, der einmal mehr zeigt, das Burgunder durchaus über ein exzellentes Preis-Qualitätsverhältnis verfügen können.

**2005 Puligny-Montrachet, weiß** (46,67 €/Liter) € 35,00

In der Nase elegante, zart exotische Aromen, etwas Orange. Am Gaumen dann ganz Puligny-Montrachet, gebaut auf eine feine, elegante Mineralität, die ihm ein nobles Rückgrat und extrem langen Abgang verleiht. Hat Klasse!

**2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Champs Gain, weiß** (78,67 €/Liter) € 59,00

Der feinste der drei 1er Crus. In der Nase Noten von weißen Blüten, am Gaumen brillant, mit feinen Zitrusnoten, klar wie ein Gebirgsbach in seiner Mineralität.

**2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Referts“, weiß** (82,67 €/Liter) € 62,00

Aus einer Parzelle mit 60 Jahre alten Reben, die stets sehr niedrigen Ertrag hervorbringen. Der kraftvollste der drei 1er Crus mit reifen Fruchtaromen aber auch einer schön erkennbaren Mineralität am Gaumen. Im Abgang wunderbar komplex mit einem feinen cremigen Schmelz.

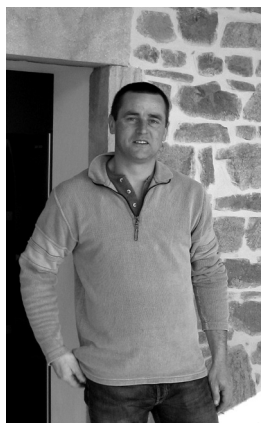
**2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières - En la Richarde“, weiß** (90,67 €/Liter) € 68,00

Der kleine Zusatz „En la Richarde“ ist wichtig, signalisiert er doch dem Kenner, dass es sich um jene winzige Einzelparzelle handelt, die oberhalb des Grand Cru Chevalier Montrachet thront. Noble Röstaromen und hochkonzentrierte feine Fruchtnoten verschmelzen in einer faszinierenden Mineralität. Allen Meadows: "This is essentially a wine of finesse built on its minerality and the focus and harmony are, in a word, wonderful. Terrific juice and recommended."



**Domaine Jean-Claude Lapalu** Die wenigen tausend Flaschen Brouilly, die den kleinen Keller von Jean Claude Lapalu jedes Jahr verlassen, haben wenig mit dem gemeinsam, was man sich zwangsläufig unter Beaujolais vorstellt. Angefangen bei den Weinbergen, die hier noch aufwändig von Hand gepflegt werden und über zum Teil 100 Jahre alte Reben verfügen, bis hin zur Vinifikation, die jener der Elite der Côte D'Or entspricht, ist hier alles auf Spitzenqualität ausgerichtet. In den Insiderkreisen Frankreichs betitelt man Lapalu deshalb auch als den „Romanée Conti des Beaujolais“. Auch Robert Parker war schlicht überwältigt, als er die 2003er von Lapalu das erste Mal verkosten konnte und zückte immerhin stattliche 94 Punkte für den Brouilly „Vieilles Vignes“ und Brouilly „Cuvée des Fous“, und Frankreichs führende Sommeliers wählten Lapalu 2005 in ihrem „Guide Fleurus“ zum „Winzer des Jahres“. Mit seinen 2005ern knüpft Lapalu lückenlos an diesen Erfolg an. Neben der herrlich tiefen Konzentration verfügen seine 2005er zudem über mehr Terroirtypizität. Sie spiegeln jeder für sich die ganz besondere Typizität ihres Weinbergs wider, denn auch im Beaujolais war 2005 ein ganz großer Jahrgang!

All das erzählen wir Ihnen in der Absicht, Ihre Neugierde zu wecken. Zwar genießt das Beaujolais heute einen eher zweifelhaften Ruf. Beaujolais Primeur und der gesamte Rest an Mittelmäßigkeit, womit die Region aktuell wirbt, haben das Ihrige dazu beigetragen. Dabei genoss die Region noch vor 50 Jahren einen ganz hervorragenden Ruf. Ihre Crus, jene privilegierten Lagenweine wie Moulin à Vent, Morgon und Brouilly wurden zu den gleichen stattlichen Preisen gehandelt wie ein Gevrey-Chambertin von der Côte d'Or zum Beispiel. An eben



diese qualitative Tradition knüpft Jean-Claude Lapalu als einer der ganz wenigen Winzer der Region heute wieder an. Niedrigste Erträge von 20 hl/ha, naturnahe Weinbergarbeit, traditionelle Maischegärung im offenen Holzbottich, Ausbau in den besten Barriquefässern und schließlich eine schonende Abfüllung ohne Filtration, nur mittels Schwerkraft, sorgen für Weine höchster Qualität.

**2005 Beaujolais Villages „Vieilles Vignes“, rot** (15,33 €/Liter) € 11,50

Bereits dieser Einstiegs-Beaujolais von Jean-Claude Lapalu hat eine ganze Menge zu bieten. Bei nur 12,6 % Alkohol bietet dieser Wein eine hochelegante Fruchtaromatik mit feinen Zimt- und Gewürznoten. Auch am Gaumen erlebt man schon heute die saftige Kirschfrucht mit Noten von dunklen Beeren und Cassisblättern, die nie aufdringlich wirken. Obwohl heute schon schön zu trinken, wird sich dieser Wein über weitere 4-5 Jahre noch wunderbar entwickeln.

**2005 Brouilly „Vieilles Vignes“, rot** (18,53 €/Liter) € 13,90

Von 60-80 Jahre alten Reben. Herrlich dicht und verführerisch in seiner Fruchtaromatik. Die alten Reben verleihen diesem Wein eine sinnliche Tiefe und berauschende Komplexität. Der 2003er heimste stattliche 94 Parker-Punkte ein.

**2005 Brouilly „Les Croix des Rameaux“, rot** (26,67 €/Liter) € 20,00

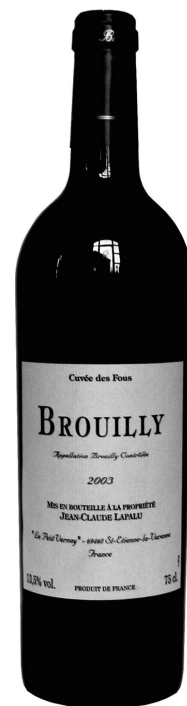
Aus einer absoluten Top-Parzelle. Ungemein reiches und komplexes Fruchtbukett unterlegt mit feinen Gewürzen und einem langen, noblen Abgang.

**2005 Brouilly „Cuvée des Fous“, rot** (30,67 €/Liter) € 23,00

Aus einer kleinen Parzelle der Lage „Les Croix des Rameaux“, die einen besonders konzentrierten Wein hervorbringt.

**2005 Beaujolais Villages „Rang du Merle“** (33,33 €/Liter) € 25,00

Jedes Jahr liest Jean-Claude Lapalu eine kleine Parzelle erst ca. vier Wochen nach seiner regulären Lese und gewinnt daraus sozusagen eine „vendange tardive“, natürlich trocken ausgebaut, aber mit stattlichem Körper und barocker Konzentration.



**Weingut Philipp Kuhn - Pfalz** Philipp Kuhn, der seine Lehre unter anderem auf dem Weingut Knipser in Laumersheim absolvierte, hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der profiliertesten Rotweinwinzer Deutschlands emporgearbeitet. Gleich sieben Rotweine von Philipp Kuhn platzierten sich 2006 im Deutschen Rotweinpreisfinale. Was für eine Bilanz, bei der man sich zu Recht die Frage stellt: Welches andere deutsche Weingut schafft das auch?

Nach Aussage von Philipp Kuhn ist 2005 ein absoluter Spitzenjahrgang: „2005 ist bei mir nicht nur bei den Weißweinen sondern auch besonders bei den Rotweinen ein absoluter Spitzenjahrgang. Intensive Fruchterlebnisse, wuchtig, mit samtiger Eleganz ergeben einen der besten Rotweinjahrgänge der letzten Jahre.“ Hier werden durchaus Parallelen zu den überragenden 2005ern aus Burgund sichtbar. Kraft und Eleganz, reife Frucht und seidige Tannine, das zeichnet auch die 2005er von Philipp Kuhn aus.

**2005 Spätburgunder QbA., rot** (15,73 €/Liter) € 11,80

Schon die Nase betört mit einer überaus sinnlichen und komplexen Fruchtaromatik. Im Mund ungemein dicht und saftig, gewinnt an der Luft wunderbar an Komplexität und Tiefe. Die Textur ist so, wie wir es von besten Pinots kennen: konzentriert und zugleich edel.

**2005 Spätburgunder „Kirschgarten“ QbA., rot** (32,67 €/Liter) € 24,50

Kuhns beste Lage für Pinot Noir. In der Nase und am Gaumen erkennbar konzentrierter und zugleich komplexer als die Basis-Cuvée. Ein Spätburgunder von internationalem Format, perfekt im Barrique ausgebaut.

**2005 Frühburgunder „Kirschgarten“ QbA., rot** (32,67 €/Liter) € 24,50

Im Vergleich zu Kuhns Spätburgundern ist dieser Frühburgunder ein wahres Kraftpaket. Er hat nicht ganz das Spiel eines Pinots, dafür aber Dichte und Aromatik im Überfluss.

**2005 Spätburgunder Grosses Gewächs „Mergelweg“ QbA., rot** (42,67 €/Liter) € 32,00

Kuhns beste Lage für Pinot Noir. In der Nase und am Gaumen erkennbar konzentrierter und zugleich komplexer als die Basis-Cuvée. Ein Spätburgunder von internationalem Format, perfekt im Barrique ausgebaut. **Bestellbar jetzt – Lieferbar ab Ende September! ( max. 3 Fl./Kunde)**



## Spanien für alle Tage

Spanien mausert sich seit einigen Jahren zu einer wahren Fundgrube für hochwertige Alltagsweine. In der Region Navarra haben wir zwei charaktervolle Rotweine bester Qualität gefunden, die wir Ihnen heute vorstellen möchten.

**Bodega Inurrieta - Navarra** Als ein junges Projekt mit alten Wurzeln kann man Inurrieta bezeichnen. Bereits vor 100 Jahren waren die Familien Antoñana, Borda und Arriola als Weinbauern in der Region tätig. Ihrem Rebland gaben sie den baskischen Namen Inurrieta. Da sich die Winzertätigkeit damals jedoch finanziell wenig rechnete, gaben sie diese zwischenzeitlich auf, um in anderen Berufen ihr Geld zu verdienen. Heute, knapp 100 Jahre später besinnt man sich wieder auf die alten Familientraditionen. Unter der Leitung der beiden Oenologen José Manuel Echeverria und Rebecca Lecumberri wurde Inurrieta 1999 mit viel Enthusiasmus sozusagen neu gegründet.

Die Weinberge von Inurrieta liegen in einem kleinen Seitental im südlichen Teil Navarras, an der Schnittstelle zwischen mediterranem und atlantischem Klima, auf einer Höhe von 300-500 Metern. Hier sind die Reben einer kontinuierlichen Temperaturschwankung von Tag und Nacht ausgesetzt. Mediterrane Tagestemperaturen sorgen für eine dichte, ausdrucksstarke Frucht. Die kühlen Nächte konservieren die Finesse und Eleganz in den Trauben. Beste Voraussetzungen also für fruchtbetonte, geschmeidige und runde Rotweine.

**2004 Navarra tinto „Norte“, rot** (9,07 €/Liter) € 6,80

**12er Karton 2004 Navarra tinto „Norte“, rot** statt 81,60 € 73,00

Von nördlich exponierten Weinbergen stammt dieser Blend aus 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon, der eine gekonnte Provokation zu Bordelaiser Gewächsen darstellt. Cassis, Blaubeeren und feine Röstaromen laden in der Nase ein. Am Gaumen ungemein verführerisch, aromatisch und weich.

**2004 Navarra tinto „Sur“, rot** (9,07 €/Liter) € 6,80

**12er Karton 2004 Navarra tinto „Norte“, rot** statt 81,60 € 73,00

Der von südlich exponierten Weinbergen stammende „Sur“ zeigt deutlich seine spanischen Wurzeln, schließlich stehen hier die heimischen Rebsorten Garnacha, Tempranillo und Graciano Pate. Verführerisch „südlisch“ präsentiert sich dieser Wein mit seinen schmeichlerischen Aromen reifer dunkler Beeren, Schokoladenanklängen und feinen Eukalyptusnoten.



Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Darunter 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

<b>Restpostenliste</b>		
2002 Faugères, rot <b>BARRAL</b> statt € 11,80		<b>7,80</b>
2002 Faugères „Valinière“, rot <b>BARRAL</b> statt € 39,50		<b>27,--</b>
2003 Couderen, rot <b>FONS SANATIS</b> statt € 15,--		<b>9,90</b>
2004 Senescal, rot <b>FONS SANATIS</b> statt € 15,--		<b>9,90</b>
<b>Domaine Borie de Maurel</b>		
2004 Minervois „Felines“, rot statt € 12,80		<b>9,--</b>
2003 Minervois „Maxime“, rot statt € 20,--		<b>16,--</b>
2003 Minervois „Sylla“, rot statt € 25,--		<b>19,--</b>
<b>Domaine de Cabrol</b>		
2001 Cabardès „Vent d'Ouest“ statt € 12,80		<b>9,--</b>
2003 Cabardès „Vent d'Est“ statt € 12,80		<b>9,--</b>
<b>Champ des Soeurs</b>		
2004 Fitou satt € 7,90		<b>6,--</b>
2003 Fitou „Bel Amat“ statt € 10,90		<b>8,--</b>
2004 Fitou „La Tina“ statt € 13,80		<b>10,--</b>
<b>Domaine J.B. Senat</b>		
2003 Cuvée les Arpettes (Merlot&Côt) statt € 12,50		<b>7,90</b>
2003 Minervois „Bois de Merveille“ statt € 16,80		<b>12,--</b>
<b>Frankreich – Rhône</b>		
2002 „Millesime“ GOURT DE MAUTENS statt € 19,50		<b>12,--</b>
2003 Talisman MURMURIUM statt € 24,--		<b>16,50</b>
2001 Côte Rôtie STEPHAN statt € 24,--		<b>16,50</b>
<b>Frankreich – Bordeaux &amp; Burgund</b>		
2004 Ch. Georges Guestres statt € 8,50		<b>6,50</b>
2004 Beaune 1er „Boucherottes“ <b>PILLOT</b> statt 24,50		<b>16,50</b>
2002 Gevrey-Chambertin <b>HUMBERT</b> statt € 25,--		<b>18,00</b>
2004 Chambolle Musigny <b>ARLAUD</b> statt € 28,--		<b>19,50</b>
<b>Domaine Fourrier</b>		
2004 Morey St.-Denis „Solon“ statt € 25,--		<b>18,--</b>
2004 Gevrey Chambertin statt € 25,--		<b>18,--</b>
2004 Vougeot 1er Cru „Vougeot“ statt € 35,--		<b>28,--</b>
2003 Marsannay „La Montagne“ <b>GUYOT</b> statt € 24,50		<b>18,--</b>
<b>Kellerei Sanct Michael – Südtirol</b>		
2005 Weißburgunder statt € 8,50		<b>6,--</b>
2005 Weißburgunder „Schulthauer“ statt € 9,90		<b>7,50</b>
2005 Sauvignon „Lahn“ statt 11,--		<b>8,50</b>
2005 Chardonnay „Merol“ statt 11,--		<b>8,50</b>
2005 Sauvignon „St. Valentin“ statt 19,80		<b>15,--</b>
<b>Spanien rot &amp; weiß</b>		
2003 UNO - <b>RAFAEL CAMBRA</b> statt € 15,90		<b>11,--</b>
2005 Verdejo „Elegancia“ <b>SOBLECHERO</b> statt € 6,80		<b>5,--</b>
<b>Österreich &amp; Deutschland</b>		
2005 Sauvignon Blanc <b>Judith BECK</b> statt € 14,80		<b>10,--</b>
2005 L. Laurentiuslay „A. Reben“ <b>LOEWEN</b> statt € 11		<b>8,--</b>
X	Mein Probierpaket mit je 1 Flasche	

<b>Sommerweine 2007 – der 12er Karton</b>		
2006 Corte Bianco CORTE SAN ARCADIO		<b>42,--</b>
2006 Domaine du Tariquet		<b>52,--</b>
2006 Sauvignon LES YEUSES		<b>53,--</b>
2006 Vermentino LES YEUSES		<b>53,--</b>
2006 Rueda „Villavendimia“ SOBLECHERO		<b>67,--</b>
2006 Sauvignon blanc DOM. DE LA CHAISE		<b>70,--</b>
2006 Riesling trocken WINTER		<b>67,--</b>
2006 Grauer Burgunder trocken WINTER		<b>67,--</b>
2006 Grüner Veltliner „Kies“ ANGERER		<b>74,--</b>
2006 Grüner Veltliner „Hugo“ HUBER		<b>70,--</b>
2006 Rosé la Gazelle LES YEUSES		<b>52,--</b>
2006 Coteaux du languedoc rosé VALFLAUNÈS		<b>64,--</b>
2006 Les Garrigues VDP ANDRÈ ICHÈ		<b>45,--</b>
2005 Montepulciano „Colle Morino“ BARBA		<b>62,--</b>
2005 Syrah „Les Epices“ LES YEUSES		<b>64,--</b>
2005 Grenache „Les Fruits Murs“ LES YEUSE		<b>64,--</b>
2005 Il Corzanello CORZANO E PATERNO		<b>81,--</b>
2003 Merlot Coteaux Murviel ANCIENNE MERCERIE		<b>64,--</b>
2004 Navarra tinto „Sur“ INURRIETA		<b>73,--</b>
2004 Navarra tinto „Norte“ INURRIETA		<b>73,--</b>
2005 Côtes du Ventoux LA MARTINELLE		<b>88,--</b>
2005 Cuvée Marie et Joseph MAS DES CHIMÈRES		<b>92,--</b>
<b>Die Weine des Kellerkuriers</b>		
Champagne Brut Tradition Premier Cru		<b>26,--</b>
Champagne Brut Trad. Premier Cru 0,375 l Flasche		<b>16,--</b>
Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru		<b>28,--</b>
Champagne Brut B. de B. Premier Cru Magn.		<b>58,--</b>
Champagne „Terre de Vertus“ Premier Cru Non Dosé		<b>34,--</b>
2004 Champagne V. V. de Cramant Grand Cru		<b>39,80</b>
2005 Bourgogne blanc ENTE		<b>17,90</b>
2005 Puligny-Montrachet ENTE		<b>35,--</b>
2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Champs Gain		<b>59,--</b>
2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Referts“		<b>62,--</b>
2005 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières“		<b>68,--</b>
2005 Beaujolais Villages „Vieilles Vignes“		<b>11,50</b>
2005 Brouilly „Vieilles Vignes“		<b>13,90</b>
2005 Brouilly „Les Croix des Rameaux“		<b>20,--</b>
2005 Brouilly „Cuvée des Fous“		<b>23,--</b>
2005 Beaujolais Villages „Rang du Merle“		<b>25,--</b>
2005 Spätburgunder QbA.		<b>11,80</b>
2005 Spätburgunder „Kirschgarten“ QbA.		<b>24,50</b>
2005 Frühburgunder „Kirschgarten“ QbA. trocken		<b>24,50</b>
2005 Spätburgunder Grosses Gewächs „Mergelweg“		<b>32,--</b>
2004 Navarra tinto „Sur“ INURRIETA		<b>6,80</b>
2004 Navarra tinto „Norte“ INURRIETA		<b>6,80</b>

Hiermit bestelle ich:

Name

PLZ/Ort

Straße

Name der Bank

Kontonummer

BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift