



## Deutschlands 2008er

Die Fußstapfen, die der Jahrgang 2007 hinterlassen hat, sind groß. Da tut sich jeder Nachfolger schwer, diese auszufüllen. Deswegen hat es auch etwas gedauert, bis sich letztendlich herumgesprochen hat, dass auch 2008 von ganz exzellenter Güte ist, wenn auch nicht in jener homogenen Breite wie sein Vorgänger. Es gibt sogar Gewächse, die noch einen Wimperschlag über den exzellenten 2007ern liegen. Viel probieren und vor allem kritisch selektieren heißt deshalb unsere Devise, denn letztendlich kann nicht jedes Weingut an seine 2007er qualitativ anknüpfen. Um die Stärken dieses Jahrgangs wirklich auszureizen, war eine aufwendige Weinbergsarbeit und vor allem viel Geduld und Arbeitsaufwand bei der Lese gefragt, denn diese war so spät und vor allem so lang wie selten in der Geschichte. Die großen trockenen Weine des Jahrgangs 2008 brillieren mit einer wunderbaren Transparenz, einem kühlfruchtigen Spiel, brillanter Mineralität und animierender Frische. Die extrem lange Vegetationsperiode mit ihren kühlen Nächten im Oktober und November sorgte für einzigartige Finesse bei insgesamt niedrigem Alkohol.

## Weingut Zehnthof / Luckert • Franken

### Der ungekrönte König des Silvaners

Unter dem Titel „Aufsteiger aus Franken“ berichtete Stuart Pigott bereits im April über die sensationellen 2008er von Ulrich und Wolfgang Luckert: „Jahrgangstabellen sind aus mehreren Gründen unsinnig, nicht zuletzt, weil ein Jahrgang in einem Gebiet in Qualität und Charakter nie homogen ist. ... Beim Weingut Luckert im fränkischen Sulzfeld ergab sich zum Beispiel eine sehr günstige Konstellation aus natürlichen Faktoren und konsequentem Qualitätsstreben. Sämtliche trockenen Weißweine des Jahrgangs 2008 von Ulrich und Wolfgang Luckert sind Volltreffer, die eine beachtliche Aromenkonzentration und strahlende Art aufweisen.“

Schon seit Jahren führen wir die Weine in unserem Sortiment, haben sie bis dato aber nie in einem Keller Kurier vorgestellt. Die 2008er sind hier in der Tat so hinreißend ausgefallen, dass wir das hier unbedingt nachholen wollen. Dabei liegt das besondere Talent der beiden Luckerts in der Rebsorte Silvaner, die sie, in zum Teil bereits vergessenen Varianten, kultivieren und zu neuer Größe führen.

**2008 Silvaner „Sulzfelder Cyriakusberg“ Kabinett trocken, weiß** (11,87 €/Liter) € **8,90**

Mit nur 2 Gramm Restzucker pro Liter „fränkisch trocken“, wie man so schön sagt. In vielzähligen Lesegängen haben die Luckerts die besten Trauben selektiert, dementsprechend dicht, würzig und strukturiert kommt bereits ihr kleinster Silvaner daher. Die Säure ist ausgereift und perfekt eingebunden.

**2008 Blauer Silvaner „Sulzfelder Maustal“ Qualitätswein trocken, weiß** (11,87 €/Liter) € **8,90**

Der Blaue Silvaner ist eine alte Spielart unseres heutigen Silvaners. Er ist in seinem Charakter fast burgundisch, besitzt zart hefige Nuancen und duftet nach Kräutern und einem Anflug von Currypulver.

**2008 Silvaner Alte Reben „Sulzfelder Maustal“ Kabinett trocken, weiß** (14,53 €/Liter) € **10,90**

Die alten Reben in der Lage Maustal ergeben einen ungemein noblen Silvaner. Auf der einen Seite konzentriert, ruht hier aber alles in einer nachhaltigen inneren Dichte, sodass der Wein einen noblen Charakter erhält. Im Abgang getragen von feinen mineralisch -steinigen Komponenten.

**2008 Silvaner „Gelbkalk“ Spätlese trocken, weiß** (18,53 €/Liter) € **13,90**

Ein deutlich vom Boden geprägter Silvaner. Kraftvoll tritt der Wein auf die Zunge, wird aber umgehend von einer feinpudrigen Mineralität eingefangen, die ihm eine beachtliche Länge verleiht. Im Abgang kompromisslos trocken, mit steinig-salzigen Noten.

**2007 Riesling „Sulzfelder Cyriakusberg Kabinett trocken, weiß** (13,07 €/Liter) € **9,80**

Eine kleine Partie dieses Vorzeigerieslings aus dem Jahrgang 2007 konnten wir noch ergattern. Herrlich saftige Pfirsicharomen, fein nuanciert in der Säure, ein Riesling jetzt auf dem Punkt.

## Weingut Stefan Winter • Rheinhessen

### ... denn gefällig ist langweilig!

„Als ich vor einigen Jahren in unser Weingut eingestiegen bin, war mir eines sofort klar. Ich produziere keine gefälligen Weine, denn gefällig ist langweilig! Unsere Weinberge können mehr! Also lassen wir sie ihr Potenzial entfalten. Wir unterstützen die Natur mit viel handwerklichem Fleiß, statt ihr eine Richtung aufzuzwingen – schrittweise eine Umstellung auf ökologischen Anbau nennen wir das für alle, die gerne ein Etikett draufkleben. So entstehen Weine mit eigener Persönlichkeit, und das sind die Weine, die ich erzeugen möchte.“

Bei unseren Kunden ist der 26 Jahre junge Stefan Winter bereits gut bekannt, aber auch international macht er inzwischen auf sich aufmerksam. So reihte Jancis Robinson (Master of Wine) den 2007er Riesling Leckerberg nach ihrer Verkostungsreise durch Deutschland im Frühjahr diesen Jahres in ihre Top 10 unseres Landes ein!

Ein Besuch bei Stefan Winter ist auf erfrischende Art und Weise unprätentiös, hier erwartet einen kein etabliertes Vorzeigeweingut mit schicker Probierstube und romantischem Keller. Wir befinden uns vielmehr in einem liebevollen, aber koordinierten Chaos oder sagen wir lieber einer kleinen Künstlerwerkstatt. Kleine Stahltanks reihen sich auf neben alten Stückfässern und neuen 500 Liter Demi-Muts. Es ist unverkennbar, dass hier hart gearbeitet, getüftelt und gefeilt wird. Das erklärt den kometenhaften Aufstieg von Stefan Winter, zu dem der aktuelle Gault & Millau schreibt: „Die

Vinisüd  
a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

t 09131 / 27180  
fx 09131 / 27183  
@ info@vinisud.de  
w www.vinisud.de





Gutsweine sind reintonig und frisch, die Ortsweine zeigen Fülle und Frucht, die Lagenweine besitzen Kraft, Saft und Struktur, und edelsüße Gewächse beherrscht er auch. Bravo, weiter so!“ Bewertet als Aufsteiger mit drei Trauben.

**2008 Silvaner Qualitätswein trocken, weiß** (8,67 €/Liter) € **6,50**

Im Auftakt elegant, mit krätiger Würze. Ein sommerlicher Wiesenduft im Glas und eine erfrischende Mineralität am Gaumen machen Lust auf mehr. Ideal zu Salaten oder Vorspeisen mit Sommergemüse.

**2008 Riesling Qualitätswein trocken, weiß** auch als 12er Paket für € 69,00 (8,67 €/Liter) € **6,50**

Ein Gutsriesling mit Anspruch, spontan auf weinbergeigenen Hefen vergoren. Am Gaumen fühlt man sich wie in einem Kräutergarten, saftige Pfirsiche vermischen sich mit duftigen Gräsern. Im Abgang mineralisch und nachhaltig.

**2008 Grauburgunder Qualitätswein trocken, weiß** auch als 12er Paket für € 69,00 (8,67 €/Liter) € **6,50**

Die Reben für diesen Grauburgunder sind alt, sie wurzeln tief in einem Gestein aus kalkhaltigem Tonmergel. So zeigt der Wein eine zupackende Struktur, ist saftig und komplex am Gaumen. Er duftet dezent nach gelben Früchten, besitzt einen schönen Schmelz und die typischen zartrauchigen Noten.

**2008 Riesling „Kalkstein“ Qualitätswein trocken, weiß** auch als 12er Paket für € 105,00 (13,20 €/Liter) € **9,90**

Der Name ist Programm, die Trauben stammen von den besten, ältesten und steinigsten Weinbergspartellen des Gutes. Im Auftakt elegante Hefenoten, feine exotische Früchte. Am Gaumen eine zupackende Mineralität und Würze. Lang und ausdrucksstark im Abgang.

#### Die 2007er Spitzen

**2007 Riesling „Leckerberg“ Qualitätswein trocken, weiß** (19,33 €/Liter) € **14,50**

Leckerberg ist die Spitzenlage von Stefan Winter. Die nach Süden ausgerichtete Parzelle ist mit über 40 Jahre alten Reben bestockt, die tief im kalkigen Fels wurzeln. Ein großartiger, eigenständiger Riesling mit markanter Würze, viel Saft, einer reichen Exotik aber auch steinigen Komponenten. Im Mai diesen Jahres von Jancis Robinson (Master of Wine) nach ihrer ausgiebigen Deutschland-Verkostungsreise zu einem der zwölf „most impressive dry German wines“ gekürt.

**2007 Riesling „Leckerberg“ Auslese, weiß restsüß** (22,00 €/Liter) € **16,50**

Vom Mostgewicht her eine Beerenauslese. Reife gelbe Früchte, Weinbergpfirsiche und Honigmelonen. Feinste Fruchtsüße, zarte Botrytisnoten und ein perfektes Säurespiel.

**2007 Riesling „Leckerberg“ Trockenbeerenauslese, weiß restsüß** 0,375l Flasche (105,33 €/Liter) € **39,50**

Das Meisterstück.....

## Château de Valflaunès • Languedoc

### Die letzten Flaschen T'EM T'EM & der neue Spitzenwein

Fabien Reboul brauchen wir Ihnen an dieser Stelle wohl kaum noch näher vorstellen, denn seine Pic Saint Loup zählen zu den beliebtesten Weinen in unserem Sortiment. Die nachfolgenden Weine von Fabien sind aktuell verfügbar. Von seinem 2007er Weißwein „Pourquoi Pas“ haben wir erstmals ein kleines Kontingent erhalten und vom 2006er „T'EM T'EM“ gibt es ein letztes, kleines Kontingent. Premiere feiert heute seine neue Spitzencuvée „Encore Une Fois“. Einmalig hat Fabien bei einem Miniertag von ganzen 8 hl/ha einen reinen Mourvèdre vinifiziert, der von geradezu aberwitziger Qualität ist.

**2007 Coteaux du Languedoc „Pourquoi Pas“, weiß** (13,33 €/Liter) € **10,00**

Ein herrlich aromatischer, weicher und komplexer Weißwein, passend zur mediterranen Küche.

**2008 Coteaux du Languedoc „Par Hasard“, rosé** auch als 12er Paket für € 64,00 (7,87 €/Liter) € **5,90**

In 2008 hat Fabien ein wenig in der Provence gespickt. Die Farbe ist zart lachsfarben, am Gaumen herrlich fruchtig und animierend frisch.

**2006 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“, rot** (23,33 €/Liter) € **17,50**

Der Nachfolger des legendären Testsiegers im FEINSCHMECKER. Ein Syrah mit wunderbarer Dichte und Tiefe und doch fein und vielschichtig zugleich. Wer ihn noch nicht kennt sollte ihn wenigstens jetzt probieren. Der nächste Jahrgang kommt erst Mitte 2010.

**2006 Pic Saint Loup „Encore Une Fois“, rot** (39,33 €/Liter) € **29,50**

Niemand anders im Languedoc selektiert derart drakonisch wie er. Selbst in guten Jahrgängen gibt es bei ihm häufig nur einen „Espérance“, basta. In 2006 hat es die Natur mit einer kleinen Parzelle Mourvèdre aber besonders gut gemeint. Fabien hatte bereit im Frühjahr sehr kurz, also auf einen niedrigen Ertrag angeschnitten, die Trauben entwickelten sich bis hin zu Lese absolut prächtig. Lediglich der Ertrag mit ganzen 8 hl/ha macht Fabien Sorge, denn so etwas ist preislich nicht mehr kalkulierbar. Dafür werden wir aber mit einem absolut außergewöhnlichen Wein belohnt. Die Gesamtproduktion beträgt ganze drei Barriques!



## Domaine Elodie Balme • Rhône

### Unsere schönste Rhône-Entdeckung der letzten Jahre

So herzerfrischend ehrliche und authentische Weine wie die von Elodie Balme sind auch an der Rhône inzwischen eine Seltenheit. Vor genau einem Jahr stellten wir Ihnen die frischgebackene junge Winzerin erstmals und mit großem Erfolg vor. Binnen zehn Tagen war unser Kontingent ausverkauft. Das haben wir so noch nicht erlebt. Und das ganz ohne Parker-Punkte, ohne Presse, einfach so, weil ihre Weine eben richtig gut sind. Jetzt hat Elodie ihre 2008er gefüllt. Natürlich hat dieser Jahrgang ihr mehr abverlangt als der hoch gelobte 2007er - ein relativ feuchter August und September machte den Winzern etwas zu schaffen. Sie hat es aber dennoch mit Bravour gemeistert. Jahrgangsbedingt sind ihre 2008er kühler in der Frucht und niedriger im Alkohol, sie sind vielleicht nicht ganz so expressiv und wild wie 2007, dafür aber feiner und mit einer wunderbaren aromatischen Länge.

**2008 Côtes du Rhône, rot** (13,07 €/Liter) € **9,80**

Von 90 Jahre alten Grenache Noir. Die Parzelle liegt in der Gemeinde Buisson, nördlich der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Herrlich reiche, konzentrierte Nase mit roten Beeren, etwas Lorbeer und Gewürzen. Am Gaumen viel Saft, die feine Frucht in der Zungenmitte lässt das hohe Alter der Reben erkennen. Im Abgang barock aber wunderbar eingefasst durch ein feines Tannin.

**2008 Rasteau Côtes du Rhône Villages, rot** (19,33 €/Liter) € **14,50**

Wunderbar tiefgründig, insgesamt dunkler gefärbt in seiner Aromatik wie der Côtes du Rhône. Schwarze Oliven, Tabak und Kräuter vermischen sich mit einer satten Kirschrucht. Am Gaumen viel Stoff, eingepackt in ein reifes Tanningerüst. Ein wunderbarer Rasteau.



# Domaine Ganevat • Jura

## Mit dem besten burgundischen Know-how

Etwas Besonderes zu finden ist schwer, aber es ist wunderbar, es zu entdecken. Deshalb freuen wir uns ganz besonders, Ihnen heute die Weine von der Domaine Ganevat vorstellen zu können. Weine wie diese sind eine Entdeckung, wie man sie nicht oft macht.

Über zehn Jahre lang war Jean-François Ganevat als Betriebsleiter der Domaine Marc Morey in Chassagne-Montrachet tätig und hat diese mit zu einem der angesehensten Betriebe der Appellation gemacht. Vor wenigen Jahren ist er nun auf das elterliche Weingut im Jura zurückgekehrt. Hier hat er sich die kühne Aufgabe gestellt, auch hier große Weißweine aus der Rebsorte Chardonnay zu gewinnen, die den besten Weinen aus dem Burgund nicht nachstehen sollen. Entgegengesetzt der im Jura gängigen Tradition baut Jean-François seine Chardonnays NICHT oxydativ, sondern reduktiv aus, sie reifen zudem lange auf der Feinhefe. Ganevat geht es nicht darum, das Burgund zu kopieren, sondern vielmehr Weine mit einem unverkennbaren Terroircharakter zu gewinnen, eben dem Terroir des Jura. Somit erklärt sich, dass seine Weine keine Burgunderkopie, sondern eigenständige Unikate sind. So wie die großen weißen Burgunder auf ihre Art, so spiegelt jeder Wein von Jean-François Ganevat seine Herkunft auf seine eigene Art wieder; denn auch das Jura verfügt über einen reichen Schatz an besonderen Lagen, mineralischen Böden und einzigartigem Mikroklima.

Neben seinen Chardonnays pflegt Jean-François aber auch bewusst regionale Rebsorten wie Poulsard, Savagnin und Trousseau und natürlich den oxydativ ausgebauten Côtes du Jura. Die französische Weinpresse ist inzwischen schon auf ihn aufmerksam geworden, Bettane & Desauve feiern Ganevat als „die Neuentdeckung des Jahres 2009“, und blättert man im Internet, so stößt man zunehmend auf Verkostungen, in denen Ganevats Chardonnays selbst renommierten Domänen mehr als Paroli bieten. Jean-François bewirtschaftet seine Domaine übrigens biologisch-dynamisch.

### 2007 Chardonnay „Florine“, weiß (22,00 €/Liter) € 16,50

Jean-François' „Florine“ ist ein bestens strukturierter Chardonnay mit feinem exotischen Fruchtspiel und zugleich packender Mineralität. Sowohl im Bukett als auch am Gaumen herrlich offen und expressiv, Quitten und Maracuja vermischen sich mit Noten von frischem Brot und gerösteten Nüssen. Eine feine Mineralität kleidet den Wein ein, so dass er perfekt fokussiert und elegant über die Zunge gleitet.

### 2007 Chardonnay „Chalasse Vieilles Vignes“, weiß (28,67 €/Liter) € 21,50

Die Reben dieser Parzelle wurden 1902 gepflanzt. Reichtum, Reife und Präzision verschmelzen hier zu einem großartigen Weißwein. Ein absolut eigenständiger, großer Chardonnay, der nicht für den schnellen Genuss gemacht wurde. Der aromatische Reichtum, der von den sehr alten Reben herrührt, ist hier in eine derart edle und tiefgründige Mineralik gebettet, dass der Wein uns heute erst seine oberste Schicht offenbart. Dekantieren Sie diesen Wein bitte zwei Stunden vorher. Unsere Glasempfehlung lautet: Riedel Sommelier „Montrachet“.

### 2007 Chardonnay „Les Grands Teppes Vieilles Vignes“, weiß (30,00 €/Liter) € 22,50

Die Reben dieser Parzelle wurden 1919 und 1920 gepflanzt. Er ist der mineralischste der beiden großen Chardonnays von Jean-François. Der Fokus dieses Weines liegt in seiner einzigartigen Präzision und seiner fast archaischen Geradlinigkeit. Dabei ist die Reife und Aromatik enorm, die fein kalkige und noble Mineralik gibt hier den Ton an bis lang in den Abgang hinein. Dekantieren Sie diesen Wein bitte zwei Stunden vorher. Unsere Glasempfehlung lautet: Riedel Sommelier „Montrachet“.

### 2007 Savagnin „Chalasse Marne Bleue“, weiß (35,33 €/Liter) € 26,50

100% Savagnin, die alte Rebsorte des Jura, die mit dem Traminer verwandt ist. „Ouillé“, was bedeutet NICHT oxydativ ausgebaut. Die Würzigkeit der Nase ist in eine zitronige Frische gebettet. Herrlich reich und exotisch am Gaumen und von einer nicht endend wollenden messerscharfen Mineralität im Abgang. Gesamtproduktion 600 Flaschen.

### Côtes du Jura „Cuvée de Garde Sous Voile“, oxydativ weiß (26,00 €/Liter) € 19,50

100% Savagnin oxydativ ausgebaut, die regionale Spezialität im Jura. In der Nase mag er mit seinen Aromen von Nüssen, Trockenfrüchten und Hefe an einen Amontillado-Sherry erinnern. Am Gaumen ist er aber deutlich frischer, mit feiner steiniger und nussiger Note, zarten Raucharomen und trockenem Abgang. Das ist der perfekte Begleiter zu reifem Comté aber auch einer Bressepoularde mit Steinpilzen.

### 2008 Trousseau „Plein Sud“, rot (24,67 €/Liter) € 18,50

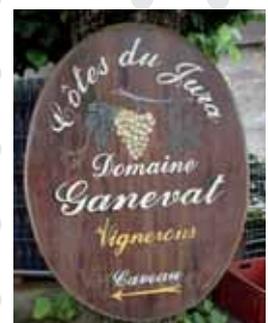
Trousseau ist eine autochthone Rebsorte im Jura. Sie ist hellfarben, ihre Aromatik und auch das Mundgefühl passen in keine Schublade. Jean-François Ganevat kreiert aus ihr einen einzigartigen Rotwein, der mit nur 11,2 Volumenprozent Alkohol eine unglaubliche Aromatik entwickelt. Weiße Blüten, feine rote Beeren, Duftigkeit und eine fein ziselierte Frische charakterisieren den Wein.

### 2007 Pinot Noir „Cuvée Julien“, rot (26,40 €/Liter) € 19,80

Ein „vin naturel“. Jean-François hat diesen Pinot Noir weder chaptalisiert, noch geschönt, noch filtriert. Direkt vom Fass wird jede Flasche naturtrüb gefüllt, der Wein besitzt Depot und ist absichtlich „leicht trüb“. Die Reben stehen auf Schiefer und Mergel. Ein Pinot Noir, der auf jegliche Schminke verzichtet, ganz von der Duftigkeit und Finesse seiner Rebsorte lebt und brillant sein Terroir widerspiegelt.

### Crémant du Jura, Schaumwein weiß (21,67 €/Liter) € 15,80

Dieser Crémant ist mehr als nur eine Alternative zum Champagne. Der Grundwein vergärt in gebrauchten Barriques und reift schließlich klassisch auf der Hefe in der Flasche. Im Mund erwartet uns eine feingliedrige Perlage, strahlend frisch ist die Frucht, dabei aber kompromisslos trocken, zart nussig der Abgang.



## Freitag, 25 September • Südfrankreichs Aromen und seine Weine

Ein kulinarisches Menü im Restaurant Würzhaus in Nürnberg

Mit ihrer aromenreichen Küche hat sich Diana Burkel binnen kürzester Zeit einen Namen in der regionalen Gourmetszene gemacht. An diesem Abend kocht die Essigbrätlein-Schülerin für uns ein aromenreiches, südfranzösisches 5-Gänge Menü zu dem wir Ihnen unsere schönsten Entdeckungen aus Südfrankreich servieren.

5-Gänge Menü inklusive Wein und Wasser 78 Euro / Person. **Wir bitten um verbindliche Anmeldung bei VINISÜD.**

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

<b>Weingut Zehnthof - Lukert</b>	
2008 Silvaner „Sulzfelder Cyriakusberg“ tr.	8,90
2008 Blauer Silvaner „Sulzfelder Maustal“ tr.	8,90
2008 Silvaner Alte Reben „Sulzfelder Maustal“ tr.	10,90
2008 Silvaner „Gelbkalk“ trocken	13,90
2007 Riesling „Sulzfelder Cyriakusberg trocken	9,80
<b>Weingut Stefan Winter</b>	
2008 Silvaner Qualitätswein trocken, weiß	6,50
2008 Riesling Qualitätswein trocken, weiß	6,50
2008 Grauburgunder Qualitätswein trocken, weiß	6,50
2008 Riesling „Kalkstein“ QbA. trocken, weiß	9,90
2007 Riesling „Leckerberg“ QbA. trocken, weiß	14,50
2007 Riesling „Leckerberg“ Auslese, restsüß	16,50
2007 Riesling „Leckerberg“ TBA 0,375l Flasche	39,50
<b>Château de Valflaunès</b>	
2007 Coteaux du L. „Pourquoi Pas“, weiß	10,00
2008 Coteaux du Languedoc „Par Hasard“, rosé	5,90
2006 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“, rot	17,50
2006 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“, rot MAGNUM	37,00
2006 Pic Saint Loup „Encore Une Fois“, rot	29,50
<b>Domaine Elodie Balme</b>	
2008 Côtes du Rhône, rot	9,80
2008 Rasteau Côtes du Rhône Villages, rot	14,50
<b>Domaine Ganevat</b>	
2007 Chardonnay „Florine“, weiß	16,50
2007 Chardonnay „Chalasse Vieilles Vignes“, weiß	21,50
2007 Chardonnay „Les Grands Teppes VV“, weiß	22,50
2007 Savagnin „Chalasse Marne Bleue“, weiß	26,50
Côtes du Jura „Cuvée de Garde Sous Voile“	19,50
2008 Trousseau „Plein Sud“, rot	18,50
2007 Pinot Noir „Cuvée Julien“, rot	19,80
Crémant du Jura, Schaumwein weiß	15,80

<b>Sommeraktion 12er Pakete</b>	
12er Paket Pignoletto Colli Bolognesi	62,00
12er Paket Riesling trocken – Winter	69,00
12er Paket Grauburgunder trocken – Winter	69,00
12er Paket Pinot Bianco „Garda“	72,00
12er Paket Sauvignon blanc Touraine	69,00
12er Paket Bianco di Custoza	84,00
12er Paket Grüner Veltliner „Kies“	78,00
12er Paket Gentil D'Alsace	84,00
12er Paket Riesling „Kalkstein“ trocken	105,-
12er Paket Chablis „Vieilles Vignes“	159,-
12er Paket Coteaux du Languedoc rosé	64,00
12er Paket Côtes de Provence rosé	84,00
<b>Sommeraktion 12er Pakete</b>	
12er Paket Syrah „Les Epices“	64,00
12er Paket Grenache „Les Fruits Mûrs“VDP	64,00
12er Paket Côtes Catalanes VDP	69,00
12er Paket Ribera del Duero „Rubiejo“	75,00
12er Paket Navarra „Norte“	72,00
12er Paket Côtes du Roussillon „Las Caves“	85,00
12er Paket Les Amis de la Bouïssière VDT	88,00
12er Paket Côtes du Ventoux	94,00
Das Languedoc/Roussillon – Paket	
Das Rhône – Paket	
Das Burgunder - Paket	
Mein persönliches Probierpaket, je 1 Flasche frei Haus:	

Hiermit bestelle ich:

Name

PLZ/Ort

Straße

Name der Bank

Kontonummer

BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift