



DEUTSCHLAND 2009 – TEIL 3

Deutschlands junge Winzergeneration hat im Jahrgang 2009 Weißweine von geradezu unglaublichem Preis-Genussverhältnis zu bieten. Sie sind inzwischen weltweit ohne Konkurrenz. Wir müssen uns nämlich klar darüber sein, dass, was wir aus Übersee zu diesem Preis angeboten bekommen, aus industrieller Produktion stammt. Weine, wie die von Stefan Winter zum Beispiel, sind handwerkliche Unikate kleiner Winzerbetriebe. Sie besitzen eine unverkennbare, persönliche Handschrift, die man bei jedem Schluck schmeckt. Dass Stefan Winter seine Weinberge bewusst nach biologischen Richtlinien pflegt, schreibt er nicht groß aufs Etikett, das ist für ihn selbstverständlich. Wir empfinden dies als wohltuend, denn schließlich wollen wir wissen, was wir trinken.

Für diejenigen, die es schlank und frisch mögen, empfehlen wir die Weine von Matthias Gaul aus der Pfalz. Eingetroffen sind jetzt auch die ersten 2009er von Emerich-Schönleber. Und ... Jürgen von der Mark hat nach zwei Jahrgängen Abstinenz wieder einen Pinot Noir abgefüllt, den er als würdig betrachtet, seinen Namen zu tragen.

„Ich produziere keine gefälligen Weine...“

Weingut Stefan Winter – Rheinhessen

„... , denn gefällig ist langweilig. Unsere Weinberge können mehr! Also lassen wir sie ihr Potenzial entfalten.“ So knapp umschreibt Stefan Winter seine Philosophie.

Einfach grandios sind in 2009 bereits seine Basisweine. Unverkennbar schmeckt man, dass er für diese die besten Weinberge und vor allem voll ausgereiftes Lesegut verwendet. Alle Weine, auch die kleinen, vergären bei ihm auf den eigenen wilden Hefen. Das ist u. a. ein Grund, warum Stefans Weine einen hohen Anspruch und viel Charakter besitzen. In allen Weinen erkennt man seine klare Handschrift, die sich mit einer perfekten Balance zwischen reifer Frucht, feinem Schmelz und mineralischer Frische auszeichnet. Das macht sie auf ihre Art unverwechselbar. Stefan Winters Preispolitik ist zudem nach wie vor höchst kundenfreundlich.

2009 Silvaner trocken, weiß (9,07 €/Liter) € **6,80**

In 2009 hat Stefan Winter keinen Lagen-Silvaner abgefüllt und die Trauben seinem Gutswein zugute kommen lassen. Das schmeckt man sofort, denn wunderbar kraftvoll und ausdrucksstark tritt dieser auf die Zunge. Ein Silvaner mit reichlich gelben Früchten, Quitten und Birnen, dazu die typische kräuterige Würze und ein saftiger Abgang.

2009 Riesling trocken, weiß (9,07 €/Liter) € **6,80**

12er Karton 2009 Riesling trocken, weiß (8,44 €/Liter) € **75,-**

Ein Riesling mit viel Substanz, tiefgründig und vielschichtig, einfach brillant. Bereits in der Nase erwartet uns eine reife Fruchtaromatik mit gelben Früchten und Pfirsich, unterlegt von feinen Wiesenkräutern. Am Gaumen herrlich saftig, ein Riesling mit viel Fruchtfleisch und einer reifen, perfekt integrierten Säure. Im Abgang wunderbar ausgewogen und mit einer feinen Mineralität.

2009 Riesling „Kalkstein“ trocken, weiß (15,33 €/Liter) € **11,50**

Der Riesling „Kalkstein“ ist erwachsen geworden, er hat in 2009 nochmals an Klasse gewonnen. Stefan Winter hat die feinpudrige, kalkige Mineralik der Hänge von Dittelsheim schön herausgearbeitet, sie balanciert die Reife und betörende Rieslingaromatik des Weines perfekt aus. Im Abgang finden wir Noten von Zitronenmelisse und noblelem Feuerstein. Unverkennbar ist das Potenzial, welches hier noch schlummert, denn aktuell gibt der Wein erst einen kleinen Teil seines ganzen Spektrums preis.

2009 Grauburgunder trocken, weiß (9,07 €/Liter) € **6,80**

12er Karton 2009 Grauburgunder trocken, weiß (8,44 €/Liter) € **75,-**

Auch der 2009er Grauburgunder von Stefan Winter ist eine kleine Sensation: Ein Teil des Weines reifte im Holzfass, was ihm Schmelz und einen burgundischen Charme verleiht. In der Nase wunderbar reif und differenziert zugleich. Am Gaumen ist die zarte Cremigkeit des Grauburgunders perfekt in eine fein zisierte Frische eingebettet. Noten von reifen Marillen und Kumquats sind unterlegt mit einer feinen Mineralität, die im Abgang von einem burgundischen Schmelz getragen wird.

2009 Chardonnay & Weißburgunder trocken „Dittelsheim“, weiß (11,87 €/Liter) € **8,90**

Die Cuvée, die auf den ersten Blick etwas ungewöhnlich aussieht, erweist sich am Gaumen als Traumpaar. Beste Weißburgunder-Partien liefern viel Schmelz und eine reife, fast hedonistische Fruchttiefe. Der Chardonnay sorgt mit seiner animierenden Frische und seiner feinen Mineralik für die Balance und gibt mit seiner exotischen Aromatik noch das gewisse Etwas dazu.

2009 Pinot Noir Rosé trocken, rot (9,07 €/Liter) € **6,80**

2009 Pinot Noir Rosé trocken, rot (8,44 €/Liter) € **75,-**

Von einer Lage mit besonders alten Pinot Noir Stöcken gewinnt Stefan Winter diesen Rosé. Bereits in der Nase umwerfend duftig, ja fast betörend. Rote Johannisbeeren, reif und doch knackig frisch, etwas wilde Himbeere, dazu duftige Kräutern, Minze und Zitronengras. Fein und verspielt tritt er auf die Zunge, verführt mit burgundischer Frucht und Charme. Auch am Gaumen absolut duftig und animierend. Der aktuell beliebteste Rosé in unserem Sortiment.

Steinreich - im wahrsten Sinne des Wortes

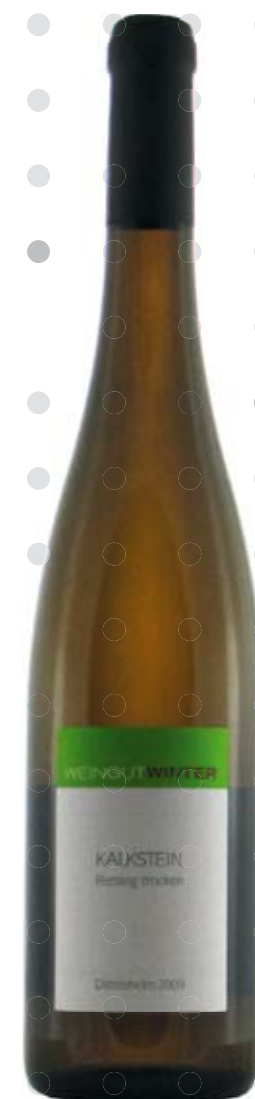
Weingut Matthias Gaul – Pfalz

Asselheim, in der nördlichen Pfalz gelegen, hat zwar keinen Anteil an den berühmten Lagen der Mittelhaardt, dennoch weisen die Weinberge eine echte Besonderheit auf: Es sind Rollkiesel, welche die besten Lagen hier regelrecht übersäen. Den spezifischen Charakter der Weine Matthias Gauls machen neben seiner Handschrift eben diese besonders kalkreichen Böden aus. Sie verleihen seinen Weinen eine besondere Frische und vor allem eine Eleganz, die sich darin ausdrückt, dass sie niemals breit oder gar schwerfällig wirken.

„Da hat sich aber einer Großes vorgenommen. Matthias Gaul liefert mit den 2007ern eine Kollektion ab, bei der... ein Wein den anderen topp.“ schrieb der Gault Millau über den Jahrgang 2007. Für den 2009er hat sich Matthias Gaul die Latte noch einmal höher gehängt. Neben den exzellenten Gutsweinen hat er sein Sortiment durch neue Spitzenrieslinge aus den Lagen Asselheimer Sankt Stephan und Wachenheimer Fuchsmantel erweitert. Absolut präzise arbeitet er die besondere Charakteristik jeder einzelnen Lage perfekt heraus. So lassen seine 2009er keine Wünsche mehr offen.

Vinisüd
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

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





2009 „Summertime“ trocken, weiß (8,67 €/Liter) € **6,50**

12er Karton 2009 „Summertime“ trocken, weiß (7,67 €/Liter) € **69,-**

Ein wunderbar leichter und sommerlich-frischer Weißwein aus den Rebsorten Weißburgunder und Rivaner, ein kleiner Schuss Scheurebe gibt das gewisse Etwas dazu. Gut gekühlt zu Antipasti, sommerlichen Salaten oder einfach nur so.

2009 Scheurebe trocken, weiß (8,67 €/Liter) € **6,50**

Wunderbar aromatisch, so wie es sich für eine Scheurebe gehört. Auf der einen Seite duftig und exotisch, mit Aromen von Maracuja und einem ganzen Korb frischer Kräuter, wird er auf der anderen Seite durch eine animierende Frische perfekt ausbalanciert.

2009 Grauburgunder trocken, weiß (10,00 €/Liter) € **7,50**

12er Karton 2009 Grauburgunder trocken, weiß (8,78 €/Liter) € **79,-**

Ein Grauburgunder, der die reife und weiche Aromatik dieser Rebsorte perfekt mit einer angenehmen Lebendigkeit verbindet. Es ist hier wiederum der besonders kalkreiche Boden, der diesem Wein eine besonders feine Eleganz und Länge verleiht.

2009 Riesling „tc“ trocken, weiß (10,00 €/Liter) € **7,50**

12er Karton 2009 Riesling „tc“ trocken, weiß (8,78 €/Liter) € **79,-**

Die Bezeichnung „tc“ bedeutet „terrain calcaire“ und unterstreicht, dass wir es mit einem Terroir-Wein zutun haben. Glockenklar steht dieser Riesling im Glas, duftet nach Weinbergpfirsich und frischer Minze. Auch am Gaumen brilliert er durch seine animierende Frische, klare Fruchtstruktur und Eleganz.

2009 Riesling trocken „Asselheimer Sankt Stephan“, weiß (14,53 €/Liter) € **10,90**

Bereits in der Nase umwerfend konzentriert und reintonig zugleich. Auch am Gaumen regelrecht sinnlich in seiner Frucht aus Weinbergpfirsich und Maracuja, die mit frischen Kräutern und Minze unterlegt ist. Spielerisch gleitet dieser Riesling über die Zunge, und betört regelrecht mit seiner Exotik und seiner animierenden Frische.

2009 Riesling trocken „Steinrassel“, weiß (18,00 €/Liter) € **13,50**

Ein herrlich rassisger, mineralischer Riesling. Der steinige Boden prägt das Geschmacksbild, verleiht dem Wein eine wunderbar schlanke Präzision und eine vibrierende Frische.

2009 Riesling trocken „Kalstadter Saumagen“, weiß (18,00 €/Liter) € **13,50**

Die Spitzenlage aus Kalstadt bringt einen kraftvollen, reifen und zugleich zart-erdigen Riesling hervor. Die vollreife Aromatik in der Nase setzt sich am Gaumen schön fort. Mit einer saftigen Frucht gleitet er über die Zunge, begleitet von einer schönen Mineralik, die ihm zusätzlich einen feinen Schmelz verleiht.

2009 Riesling trocken „Wachenheimer Fuchsmantel“, weiß (18,00 €/Liter) € **13,50**

Weit spannt dieser Riesling seine Aromenpalette. Fast betörend exotisch in der Nase, vibrierend und dicht zugleich am Gaumen. Das perfekte Spiel aus purer Rieslingaromatik, feinsten Mineralik mit Feuerstein und animierender Exotik. Lang und nobel im Abgang. Wow!

Weltklasse...

Weingut Emrich-Schönleber – Nahe

Im Gault Millau ausgezeichnet mit fünf von fünf möglichen Trauben, 2004 ausgezeichnet für die „Kollektion des Jahres“, 2006 gewählt zum „Winzer des Jahres“, dazu höchste Bewertungen bei Eichelmann, Parker und Co. Beim Thema trockener Riesling ist das Weingut Emrich-Schönleber absolute Weltspitze. Mit dem Eintritt von Sohn Schönleber und seiner Arbeit an der Seite des Vaters hat das Weingut noch einmal einen Schub bekommen. Die 2009er Kollektion ist für uns ohne wenn und aber die beste in der Geschichte des Weingutes. **Nähere Infos zu allen Weinen unter www.vinisud.de**

2009 Riesling trocken, weiß (11,93 €/Liter) € **8,95**

2009 Riesling „Lenz“ (feinherb), weiß (13,20 €/Liter) € **9,90**

2009 Riesling trocken „Mineral“, weiß (17,20 €/Liter) € **12,90**

2009 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling trocken, weiß (19,87 €/Liter) € **14,90**

In Reservierung, Auslieferung und zu zahlen im September:

2009 Monzinger Halenberg trocken, weiß (24,67 €/Liter) € **18,50**

2009 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs trocken, weiß (39,87 €/Liter) € **29,90**

2009 Monzinger Halenberg Riesling Großes Gewächs trocken, weiß (46,00 €/Liter) € **34,50**

2009 Monzinger Halenberg Riesling Großes Gewächs trocken MAGNUM 1,5l, weiß (48,67 €/Liter) € **73,00**

Deutschlands edelster Burgunder

Weingut Jürgen von der Mark – Baden

Er ist Deutschlands erster Master of Wine und berät als studierter Oenologe einige der führenden Weingüter in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Jürgen von der Mark verfügt in vielerlei Hinsicht über die besten Voraussetzungen, wenn es um den eigenen Wein geht. Neben seinem Know-how ist das auch die finanzielle Unabhängigkeit. Er muss nicht von den wenigen 1000 Flaschen leben und kann deshalb seine Vision von einem großen Pinot Noir aus Deutschland kompromisslos umsetzen. Sein Vorbild sind die großen Klassiker aus dem Burgund, die Weine der Domaine Armand Rousseau und der Domaine de la Romanée Conti mit ihrem finessenreichen, präzise auf das Terroir ausgerichteten Stil. Nicht die Farbe oder vordergründige Konzentration zeichnet demnach den Pinot Noir von Jürgen von der Mark aus. Es ist der Ausdruck des Terroirs, die Mineralität der Lage Tuniberg bei Freiburg und die alten Reben, die den Wein wie an einem seidenen Faden in die Länge trägt. Kompromisslos ist Jürgen von der Mark auch bei den Jahrgängen: 2006 und 2007 hat er seine Produktion jeweils komplett deklassiert.

2008 Pinot Noir „For unto us a Child was Born“, rot (35,33 €/Liter) € **26,50**

Die Rebsorte Pinot Noir sucht keine heißen Jahrgänge. Eher kühle Jahre mit einem langen Vegetationsverlauf, wie bei diesem 2008er, bieten die besten Voraussetzungen. Fein und präzise liegt der Wein am Gaumen, entwickelt mit zunehmender Belüftung eine noble Fruchtdichte. Es ist ein Wein mit absoluter Präzision, einer vielschichtigen Burgunderaromatik und mit einem langen Geschmacksbild.



WEINPAKETE, DIE MISCHUNG MACHT'S

Das Deutschland-Paket: Je 3 Flaschen 2009 Riesling Winter, 2009 Grauburgunder WINTER, 2009 Sommertime GAUL, 2009 Riesling tr. EMERICH-SCHÖNLEBER statt € 87,15 jetzt € 79,00 zzgl. Versand.

Das Loire-Paket: Je 3 Flaschen 2009 Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie RAGOTIÈRE, 2009 Chardonnay „Cuvée Prestige“ COUILLAUD, 2009 Touraine Sauvignon CHAISE, 2009 Sancerre „Terre de Maimbray“ REVERDY statt € 101,70 jetzt € 90,00 zzgl. Versand.

LOIRE, EINE SCHATZSUCHE

Bei all der Riesling-Euphorie könnte man fast vergessen, dass entlang der Loire einige der besten Weißweine Frankreichs wachsen. Ihre frische, klare und vor allem trockene und mineralische Art machen sie zum perfekten Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten. Der Jahrgang 2009 gilt hier zu Recht als einer der besten der letzten zehn Jahre. Die Weine besitzen eine wunderschöne reife Frucht und animierende Frische, ihr jeweiliges Terroir kommt klar zum Ausdruck.

Les Frères Couillaud – Muscadet & Chardonnay

Die Brüder Couillaud gelten als eine der allerersten Adressen für Weißweine an der Loire. Ihre Weinberge, bei Nantes nahe dem Atlantik gelegen, bewirtschaften sie kontrolliert biologisch. Wer auf der Suche nach richtig trockenen, mineralischen und zugleich feinen Weißweinen ist, wie man sie in Frankreich zu Meeresfrüchten, Austern und Seefisch genießt, findet hier nicht nur den perfekten Begleiter sondern wahre Schnäppchen.

2009 Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie „1er cru du Château Ragotière“, weiß (9,07 €/Liter) € **6,80**
So gut kann ein Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie sein. Über 40 bis 60 Jahre alte Reben der Sorte Melon de Bourgogne verleihen dem Wein eine noble, mineralische Note. Am Gaumen frisch, mit Aromen von Zitronenzesten und Aprikosen. Im Abgang herrlich trocken mit einem feinen steinigen Akzent. DER Klassiker zu Austern, einem „Plat de fruits de mer“ aber auch Seefischen und Krustentieren.

2009 Chardonnay Cuvée Prestige „Domaine Couillaud“ VDP, weiß (9,07 €/Liter) € **6,80**
Der feine sandig-kalkige Boden und das kühle vom Atlantik geprägte Klima bieten ideale Voraussetzungen für diesen Chardonnay. Hochfein ist die Nase mit Noten von Zitrusfrüchten und Brioche. Auch am Gaumen empfängt uns eine fein zisierte exotische Frucht, die von einer animierenden Frische begleitet wird. Auf dem Niveau eines guten Chablis.

Domaine de la Chaise – Touraine

Die Weinberge der Domaine de la Chaise liegen um den Ort Saint-Georges-sur-Cher in der hügeligen Landschaft verstreut, einem der besten Terroirs der Touraine. Einst gehörten die Lagen dem Kloster La Chaise, das vor der Französischen Revolution für seine Weine einen hervorragenden Ruf genoss. Die kieshaltigen Böden liegen auf einem Tuffsteinplateau, das den Weinen zusätzlich eine besondere Mineralität verleiht. Christophe Davault, der vor sechs Jahren die Leitung des Gutes von seinem Vater übernommen hat, legt höchsten Wert auf kleine Erträge und vollreife, gesunde Trauben. Die Weiterverarbeitung ist ganz darauf ausgerichtet, die im Weinberg erzielte Qualität unverfälscht auf die Flasche zu bringen.

2009 Sauvignon Blanc Touraine, weiß (8,67 €/Liter) € **6,50**
Ein Sauvignon Blanc mit einer wunderbar klaren Aromatik, einem feinen mineralischen Geschmack und einer perfekten Balance. Es ist ein Wein, der einerseits erfrischend und niedrig im Alkohol ist, gleichzeitig aber über einen großartigen Aromenreichtum verfügt.

Domaine Pascal et Nicolas Reverdy – Sancerre

Die Reverdys bieten einen Sancerre der Extraklasse, der sich über sein Terroir definiert. Maimbray verfügt über die kalkhaltigsten Lagen der Appellation. Im Keller sorgfältig vinifiziert, kommt so ein Sancerre mit ganz eigener Stilistik und Typizität heraus, in dem nicht eine vordergründige Fruchtigkeit die Zunge allein beeindruckt, sondern in dem viele Elemente eingebettet sind. Ein Wein mit einer faszinierenden Struktur, mit viel Mineralität, Finesse und einer strahlenden Komplexität.

2009 Sancerre „Terre de Maimbray“, weiß (18,40 €/Liter) € **13,80**
Der feine Mix aus schwarzen Johannisbeeren, duftigen Kräutern und Feuerstein ist typisch für diesen Sancerre. In 2009 ist er zudem von einer reifen und klaren Frucht unterlegt. Am Gaumen hochelegant, perfekt balanciert gleitet der Wein wie ein kühler Gebirgsbach über die Zunge und endet in einem feinen, langen Abgang.

RHONE - BELIEBTE KLASSIKER

Domaine des Escaravailles – Rasteau

Vor einem Jahr stellten wir Ihnen mit großem Erfolg die Weine von Gilles Ferran vor. Auf seiner in Rasteau gelegenen Domaine bietet er eine schöne Kollektion typischer und vor allem preislich sehr attraktiver Weine an. Nach seiner herausragenden 2007er Kollektion hat er im eher schwierigen Jahrgang 2008 bewusst auf die Produktion sämtlicher Lagenweine verzichtet. Der Jahrgang 2009 bietet wieder die besten Voraussetzungen für große Weine und wird von den meisten Winzern sogar dem 2007er vorgezogen. Drei Weine hat Gilles Ferran inzwischen abgefüllt, die beiden Rasteau „La Ponce“ und Rasteau „Héritage 1924“ werden nach der Weinlese, im Oktober bei uns eintreffen.



2009 Côtes du Rhône „Les Sablières“, rot (10,40 €/Liter) € **7,80**
 70% Grenache von 40 Jahre alten Reben und 30% Syrah von 30 Jahre alten Reben. Die Weinberge sind als Terrassen angelegt. Ein wunderbar feinduftiger, saftig-würziger Côtes du Rhône mit warmem, weichem Abgang. Exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis.

2009 Côtes du Rhône „Les Antimagnes“, rot (11,87 €/Liter) € **8,90**
 70% alte Grenache Noir und 30% Syrah von einer nach Südosten ausgerichteten Parzelle in Rasteau, die mit Rollkieseln übersät ist. Herrlich tiefe und konzentrierte Kirschrucht, zarte Garrigue-Noten, etwas Tabak. Am Gaumen wunderbar reich und vollmundig. Kraftvoll, warm und weich im Abgang. Der 2007er kassierte satte 90-92 Punkte bei Robert Parker.

2009 Cairanne Côtes du Rhône Villages „Le Ventabren“, rot (16,00 €/Liter) € **12,00**
 Der feinste und finessenreichste Wein bei Escaravaillès. Einmal mehr zeigt sich hier die Klasse des Terroirs von Cairanne. Kühlfruchtig und fast verspielt gleitet der Wein über die Zunge. In sanften Wellen öffnet sich die feine Gewürzaromatik. Der Abgang ist getragen von feinpudrigen Tanninen. Dies ist sozusagen der Burgunder unter den Côtes du Rhône.

Domaine Emmanuel Darnaud – Crozes-Hermitage

Er ist aktuell der heißeste Geheimtipp an der nördlichen Rhône überhaupt. Das haben unsere Kunden vor einem Jahr schnell bemerkt. Denn binnen weniger Tage war unsere Allokation des Jahrgangs 2007 ausverkauft.

2001 vinifizierte Emmanuel, damals von ganzen 1,5 Hektar, seinen ersten Wein. Inzwischen konnte er weitere Parzellen, bestockt mit alten Syrah-Reben, in den Gemeinden La Roche de Glun, Pont de L'Isère und Mercuriol dazukaufen. Es sind vom Terroir her die besten Parzellen der Appellation, bei denen der lehmhaltige Boden mit angeschwemmten Kieselsteinen bedeckt ist. Emmanuel Darnaud ist Perfektionist, ob im Weinberg oder im Keller. Um diese Jahreszeit beginnt er um 7 Uhr mit der Arbeit in seinen Weinbergen, vor 20 Uhr Abends ist er zu Hause kaum zu erreichen. Auch im Keller setzt er komplett auf Handarbeit. Seine handverlesenen Trauben maischt er ganz bewusst traditionell mit den Füßen ein. Heute weiß man, dass dies der schonendste Weg ist. Der Ausbau erfolgt über 14 Monate in Barriques bester Provenienz, die Abfüllung selbstverständlich ohne Filtration.

2008 Crozes-Hermitage „Les Trois Chênes“, rot (24,67 €/Liter) € **18,50**
 2008 ist, ebenso wie im Burgund, ein Jahrgang voller kühlfruchtiger Eleganz. Glasklar ist die Aromatik von schwarzen Johannisbeeren, Eisenkraut und der typischen Veilchennote. Am Gaumen nobel in seiner Textur, voll kühler Beerenfrucht, feinen Kräuter- und Gewürznoten und einem feinen, mineralischen Tannin. Ein hochedler Syrah von der Nordrhône, der in drei bis vier Jahren seine optimale Form erreichen wird, aber gut zehn Jahre reifen kann. Emmanuel empfiehlt den Wein zwei Stunden vorher zu dekantieren.



Domaine Gourt de Mautens – Rasteau

Kein Schild, kein Hinweis deutet in Rasteau auf die Domaine Gourt de Mautens hin. Jérôme Bressy empfängt keine Besucher, denn Weinberg und Keller verlangen seine uneingeschränkte Aufmerksamkeit. Deshalb lassen wir ihn hier selbst zu Wort kommen: „Ich will den bestmöglichen Wein machen, so wie die ganz Großen, wie Jacques Renaud oder Henri Bonneau zum Beispiel. Dazu hinterfrage ich mich und meine Arbeit immerwährend. Das ist auch der Grund, warum ich nicht Jahr für Jahr den gleichen Wein mache. Ich suche eine Evolution, manchmal auch ein wenig eine Revolution. Deshalb ist es voller Überraschungen, wenn man verschiedene Jahrgänge von meinem Gourt de Mautens verkostet. Perfektion kennt keinen festen Weg, deshalb lerne ich stetig hinzu und probiere stetig neue Dinge aus. Jedes Jahr stehe ich neu vor der Herausforderung, den besten nur möglichen Gourt de Mautens zu machen. Aber unabhängig von mir hängt das von der Natur, der Erde, dem Wetter usw. ab, in die ich mich hineinversetzen muss.“

Aus diesen wenigen Sätzen wird eines deutlich: Hier haben wir es nicht mit einem normalen Winzer zu tun. Seit seinem ersten Jahrgang arbeiten wir mit Jérôme zusammen, wir waren einer seiner ersten Importeure weltweit. Deshalb ist sein Wein vielen unserer Kunden ein fester Begriff und sie haben selbst erleben können, wie er sich über die Jahre weiterentwickelt hat. Drei Veränderungen, die den 2007er beschreiben, wollen wir hier herausstellen: Gestartet hat Jérôme mit einer Jahresproduktion von 25.000 Flaschen, in 2007 sind es nur noch 15.000 und dabei wird es auch in Zukunft bleiben. Ab dem Jahrgang 2007 ist Gourt de Mautens zertifiziert als biologisch-dynamisches Weingut und die hedonistische Konzentration macht den Weg frei für die Finesse.

Ankunftsangebote befristet bis zum 19. September 2010

2007 Rasteau „Gourt de Mautens“, rot (Ankunftsangebote statt € 44,00) (50,00 €/Liter) € **37,50**

2007 Rasteau „Gourt de Mautens“ MAGNUM, rot (Ankunftsangebote statt € 90,00) (51,33 €/Liter) € **77,00**



AUS DEM ROUSSILLON

Domaine Jean Gardiés

Die neuen Jahrgänge von Jean Gardiés, lang ersehnt, jetzt endlich wieder lieferbar. [Nähere Infos zu allen Weinen unter www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

2009 Mas las Cabes Blanc VDP, weiß (10,53 €/Liter) € **7,90**

12er Karton 2009 Mas las Cabes Blanc VDP, weiß (9,44 €/Liter) € **85,00**

2009 Côtes du Roussillon Blanc „Les Glaciaires“, weiß (18,40 €/Liter) € **13,80**

2009 Côtes du Roussillon „Le Rosé“, rosé (15,87 €/Liter) € **11,90**

2008 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“, rot (10,53 €/Liter) € **7,90**

12er Karton 2008 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“, rot (9,44 €/Liter) € **85,00**

2008 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“, rot (15,87 €/Liter) € **11,90**

2008 Côtes du Roussillon Villages „Clos des Vignes“, rot (25,20 €/Liter) € **18,90**

2008 Muscat de Rivesaltes „Flor“ 0,5l Flasche, restsüß (27,60 €/Liter) € **13,80**

1995 Rivesaltes „Ambré“ 0,5l Flasche, restsüß (50,00 €/Liter) € **25,00**

Sommerliche Preise für VINISÜD-Klassiker

Befristet bis zum 30. September 2010 bieten wir Ihnen hochwertige und charaktervolle Weine zum reduzierten Kartonpreis an. Ein Paket enthält jeweils 12 Flaschen eines der nachfolgenden Weine.



2009 Pignoletto Colli Bolognesi

Azienda Gaggioli • Emilia-Romagna

Dass italienischer Weißwein in dieser Preisklasse alles andere als belanglos sein muss, beweist Maria Letizia Gaggioli. Ihr 2009er Pignoletto, eine alte, regionale Rebsorte, ist besonders feinduftig, mit Aromen von Wiesenkrautern. Er hat eine frische, saftige Frucht und einen feinen, lebendigen Abgang. * € 5,17 / Fl.

12er Paket statt € 69,60 für **€ 62,00**



2009 Riesling „tc“ trocken

Weingut Matthias Gaul • Pfalz

Die Bezeichnung „tc“ bedeutet „terrain calcaire“ und soll unterstreichen, dass wir es mit einem Terroir-Wein zu tun haben. Denn die Rollkiesel in dieser Lage verleihen diesem Riesling Lebendigkeit, Frische und Eleganz. * € 6,58 / Fl.

12er Paket statt € 90,00 für **€ 79,00**



2009 Gentil d'Alsace

Domaine Meyer-Fonné • Elsass

Felix Meyers „Gentil“, eine Cuvée aus Muscat, Riesling und Pinot, ist binnen kurzer Zeit bei uns zu einem echten Klassiker geworden. Er ist wunderbar delikat, duftet nach Orangen, Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen hat er viel Spiel, eine animierende Frische und Schmelz zugleich* € 7,08 / Fl.

12er Paket statt € 93,60 für **€ 85,00**



2009 Grüner Veltliner „Kies“

Weingut Kurt Angerer • Kamptal

Ein Angerer 2009er Veltliner „Kies“ hat in Punkto Alkohol abgespeckt. Mit jetzt 12,5 % präsentiert er sich animierender und frischer als sein Vorgänger, der 2008er. * € 6,58 / Fl.

12er Paket statt € 88,80 für **€ 79,00**



2009 Lugana „I Frati“

Azienda Cà dei Frati • Venetien

Der große Name vom Gardasee. In diesem Jahrgang erscheint uns Cà dei Frati einmal mehr die Nummer 1 in Sachen Lugana zu sein. Betörend fein in der Nase, nobel, animierend und elegant am Gaumen. So muss ein Lugana schmecken! * € 9,00 / Fl.

12er Paket statt € 118,80 für **€ 108,00**



2009 Grauburgunder trocken

Weingut Matthias Gaul • Pfalz

Ein Grauburgunder, der die reife Aromatik dieser Rebsorte perfekt mit einer angenehmen Lebendigkeit verbindet. Es ist auch hier wiederum der besonders kalkreiche Boden, der diesem Wein eine besonders animierende Frische und Eleganz verleiht. * € 6,58 / Fl.

12er Paket statt € 90,00 für **€ 79,00**



2009 C. Languedoc rosé „Par Hasard“

Château de Valfaunès • Languedoc

Zu Recht ist Fabien Rebol dieses Jahr besonders stolz auf seinen Rosé. Bereits die Nase verströmt einen ganzen Korb voller roter Beeren und würziger Kräuter. Am Gaumen mit viel Fleisch, saftig und mit Ausdruck. * € 5,75 / Fl.

12er Paket statt € 78,00 für **€ 69,00**



2009 Mas las Cabes Blanc

Jean Gardiès • Roussillon

Aus den Sorten Muscat, Grenache Blanc und Maccabeo. Feinduftig aber keineswegs parfümiert, wunderbar charmant und aromatisch am Gaumen, angenehm rund und trocken im Abgang. Zur asiatischen Küche aber auch zu allen Speisen mit reichlich frischen Kräutern. * € 7,08 / Fl.

12er Paket statt € 94,80 für **€ 85,00**



2009 Pinot Rosé trocken

Weingut Stefan Winter • Rheinhessen

Von einer Lage mit besonders alten Pinot Noir Stöcken gewinnt Stefan Winter diesen Rosé, der in Punkto Duftigkeit und animierender Frucht kaum zu toppen ist. Ein leichter, animierender Rosé für Liebhaber. * € 6,25 / Fl.

12er Paket statt € 81,60 für **€ 75,00**



2009 Sommertime trocken

Weingut Matthias Gaul • Pfalz

Ein wunderbar leichter und sommerlich frischer Weißwein aus den Rebsorten Weißburgunder und Rivaner. Ein kleiner Schuss Scheurebe gibt das gewisse Etwas dazu. Gut gekühlt zu Antipasti, sommerlichen Salaten oder einfach nur so. * € 5,75 / Fl.

12er Paket statt € 78,00 für **€ 69,00**



2009 Riesling trocken

Weingut Stefan Winter • Rheinhessen

Ein Riesling mit viel Substanz, tiefgründig, vielschichtig, einfach brillant. So kann man Stefan Winters 2009er kurz umschreiben, der in seiner Preisklasse seinesgleichen sucht. Ein Wein mit klarer Handschrift, aus biologischem Anbau, vergoren auf den eigenen Hefen. * € 6,25 / Fl.

12er Paket statt € 81,60 für **€ 75,00**



2009 Grauburgunder trocken

Weingut Stefan Winter • Rheinhessen

Auch der 2009er Grauburgunder von Stefan Winter ist eine kleine Sensation: reife Noten gelber Früchte, etwas Minze, zarte Röstaromen und mit einem feinen Schmelz im Abgang. Top! * € 6,25 / Fl.

12er Paket statt € 81,60 für **€ 75,00**

* Preis pro Flasche 0,75l im 12er Karton. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus, darunter 6,50 € Versandkostenbeteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Sommerliche Preise für VINISÜD-Klassiker

Befristet bis zum 30. September 2010 bieten wir Ihnen hochwertige und charaktervolle Weine zum reduzierten Kartonpreis an. Ein Paket enthält jeweils 12 Flaschen eines der nachfolgenden Weine.



2007 Montepulciano d'Abruzzo

„Colle Morino“ di Fratelli Barba • Abruzzo

In den Abruzzen schlummert noch so mancher Schatz, wie zum Beispiel dieser Montepulciano. Wunderbar satt in seiner Frucht mit Blaubeeren, Brombeeren, dazu etwas Minze und frische Kräuter. Weich und ausgewogen, ein echter Gaumenschmeichler. * € 5,17 / Fl. 12er Paket statt € 69,60 für

€ 62,00



2006 Cahors „Clos la Coutale“

V. Bernède et Fils • Südwest-Frankreich

Es ist die kühlfruchtige Eleganz, welche die Weine aus dem Südwesten Frankreichs auszeichnet. Der 2006er Clos la Coutale hat reichlich davon. Schwarze Johannisbeeren mischen sich mit Minze, Kräutern und feingeschliffenen Tanninen.

* € 6,16 / Fl.

€ 74,00

12er Paket statt € 82,80 für



2008 Syrah „Les Epices“ VDP

Domaine les Yeuses • Languedoc

Die Brüder Dardé stehen für handwerklich gemachte authentische Languedoc-Weine. Ihr kühlfruchtiger, kräuterwürziger Syrah „Les Epices“ bietet original südfranzösischen Trinkgenuss für kleines Geld. Mehr Syrah findet man in dieser Preisklasse kaum. * € 5,33 / Fl. 12er Paket statt € 70,80 für

€ 64,00



2008 Les Amis de la Bouïssière VDT

Domaine la Bouïssière • Rhône

Kenner wissen, dass sich hinter diesem Wein mehr verbirgt. In ihm stecken nämlich Partien des Gigondas der Domaine, komplementiert mit Syrah und Merlot. Der 2008er kommt besonders nobel und verführerisch daher. Er besitzt nicht die Wucht des 2007er, dafür aber einen bestechenden Charme. * € 7,33 / Fl. 12er Paket statt € 95,40 für

€ 84,00



2008 Grenache „Fruits Mûrs“ VDP

Domaine les Yeuses • Languedoc

Grenache, die traditionelle, mediterrane Rebsorte stellt Ansprüche an Boden, Klima und den Winzer. Der Grenache „Les Fruits Mûrs“ ist wunderbar feinduftig in der Nase, am Gaumen charmant und feinduftig mit feinen Kirschnoten und pudrig-weichen Tanninen. Er ist ein charaktervoller Charmeur. * € 5,33 / Fl. 12er Paket statt € 70,80 für

€ 64,00



2007 Côtes Catalanes VDP

Domaine Fontanel • Roussillon

Hinter diesem Katalanen verbirgt sich ein richtig ausgewachsener Roussillon Villages bester Herkunft mit viel Grenache. Bereits in der Nase empfangen uns reife, dunkle Herzkirschen. Am Gaumen wunderbar dicht und konzentriert, mit feinsten Gewürzen, Schokolade und einem tollen Abgang.

* € 5,75 / Fl.

€ 69,00

12er Paket statt € 78,00 für



2008 Côtes du Ventoux

Domaine la Martinelle • Rhône

Unser Klassiker vom Ventoux. Aus dem Glase steigen Düfte der dort wild wachsenden Kräuter empor wie Thymian und Rosmarin. Am Gaumen wunderbar dicht in seinem Pflaumenaroma und zugleich animierend fein und trinkfreudig. Ein Wein mit provenzalischer Würze und zugleich kühlem Charme. * € 7,83 / Fl. 12er Paket statt € 104,40 für

€ 94,00



2006 Rioja Crianza

Bodegas Solabal • Rioja

Einer der besten Rioja, den wir seit langem verkostet haben. Ricardo Pecina selektierte in dem Traumjahrgang 2006 für diese Crianza seine besten Trauben. Perfekt hat er den Wein in besten Barriques ausgebaut. Nicht das Holz, sondern die feine und komplexe Frucht strahlt in diesem Wein, der in einzigartiger Raffinesse und Dichte seidenweich über die Zunge gleitet.

* € 8,75 / Fl.

€ 105,00

12er Paket statt € 118,80 für



2008 Pic Saint Loup „Espérance“

Château de Vaiflaunès • Languedoc

Ein Espérance allererster Güte, ja vielleicht sogar der bis dato beste. Denn im 2008er stecken sämtliche Fässer des Spitzenweins „Un peu de toi“. Das erklärt die sensationelle Dichte, aber vor allem auch die Vielschichtigkeit und Raffinesse, die der Wein besitzt. Ein absolutes Muss für jeden Languedoc-Liebhaber. * € 9,58 / Fl. 12er Paket statt € 132,00 für

€ 115,00

12er Paket statt € 132,00 für



2007 Chianti „Terre di Corzano“

Fattoria Corzano e Paterno • Toskana

Sie sind in der Toskana inzwischen selten geworden, authentische und ungeschminkte Rotweine wie dieser Chianti. Er ist kein modischer Stülholzraspler, sondern vielmehr ein würziger, eigenständiger Kerl, mit Charakter, kleinen Ecken und Kanten, und feinen Tanninen.

* € 9,58 / Fl.

€ 115,00

12er Paket statt € 132,00 für

* Preis pro Flasche 0,75l im 12er Karton. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus, darunter 6,50 € Versandkostenbeteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.