

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

den klassischen europäischen Weinanbaugebieten gehört die Zukunft!

Es zeigt sich immer deutlicher, dass ein Spitzenriesling aus Deutschland, ein feiner weißer Burgunder oder ein balancierter Rhônewein, was Finesse und Ausgewogenheit angeht, stets einem barriquebeladenen Chardonnay aus Kalifornien oder einem üppig konzentrierten Shiraz aus Australien überlegen ist. Davon profitieren die Winzer in Europa aber auch in Deutschland ganz zu Recht.

In unserem neuen Keller-Kurier stellen wir Ihnen zwei neue Weingüter aus Deutschland vor und wir widmen unsere ersten beiden Seiten der spannenden Entwicklung eines der traditionsreichsten Weinanbaugebiete der „Alten Welt“. Es ist Burgund, das nach seiner langen und zum Teil auch zweifelhaften Geschichte mit einer kleinen Zahl junger, ambitionierter Weingüter aufwartet, die uns bei unseren letzten Besuchen im August und Oktober dieses Jahres regelrecht in Begeisterung versetzt haben. Dazwischen finden Sie eine ganz Reihe von Klassikern wie Vieille Julienne, Rimbart oder das Château d'Oupia, von denen inzwischen neue Weine eingetroffen sind.

DAS NEUE BURGUND

Wir wollen an dieser Stelle nicht lange verleugnen, dass gerade das Burgund nicht selten für überbeuerte und zum Teil mittelmäßige Qualitäten bekannt ist. Es wäre aber gleichsam fatal nicht zu erkennen, dass in Burgund seit kurzer Zeit ein neuer Geist einzieht. Auch hier ist es eine gut ausgebildete junge Generation, die aus den Fehlern ihrer Väter gelernt hat und die Region zu einem neuen Renommee führen will. Sie haben dabei die Stärke ihrer Rebsorten, ihres Klimas und der für uns manchmal unübersichtlich erscheinenden Lagenvielfalt verstanden und bieten Weine, die nur noch wenig mit denen ihrer Vorfahren gemein haben. Seit 15 Jahren sind wir jährlich vor Ort, um den aktuellen Jahrgang zu verkosten. Was wir in den vergangenen Jahren hier probieren durften und gerade aktuell vom Jahrgang 2002, hat uns einfach überwältigt. Vorbei sind die Zeiten der breiten und schwerfälligen weißen Burgunder. Lebendigkeit, Mineralität und Eleganz ist heute bei den besten der jungen Zunft angesagt. Präsentierten sich die Roten früher nicht selten dünn und unharmonisch, so strotzen die besten Pinot Noir des Jahrgangs 2002 gerade so vor eleganter, sinnlicher Frucht. 15 Jahre Erfahrung mit dem komplexen Thema Burgund haben wir vorzuweisen, wir haben vor Ort die besten Weine verkostet und ausführlich mit den besten Winzern der Region diskutiert. Unsere fundierte Erfahrung haben wir jetzt für Sie gebündelt und ein kleines aber feines und vor allem spannendes Sortiment zusammengestellt, das Lust auf Burgund macht und Sie vor unliebsamen Enttäuschungen bewahrt.

Domaine Olivier Guyot

BURGUND

Ein Pferd ziert Oliviers Etikett. Es soll auch signalisieren, dass hier wieder von Hand gearbeitet wird. Und in der Tat erledigt Olivier Guyot einen beträchtlichen Teil der Weinbergsarbeit mit seinem Pferd, so wie es der legendäre Claude Dugat in Gevrey Chambertin tut. Diese beiden zurückhaltenden Charaktere verstehen sich sehr gut. So erfüllt Dugat für Olivier seit seiner ersten Ernte, dem Jahrgang 1999, eine Art Vorbildfunktion. Der Rebe ein möglichst gesundes Umfeld zu schaffen, damit ihre Früchte - die Trauben - optimal und gesund ausreifen können, so kann man das Herzstück der Philosophie auch von Olivier Guyot beschreiben. Daher ist es für Guyot nicht entscheidend, dass seine meisten Weinberge abseits der berühmten Lagen, in Marsannay, stehen. Der Eifer seiner Arbeit und der unbändige Wille, beste Burgunder zu produzieren, kompensieren hier eine ganze Menge, wie man bei seinen 2002ern eindrücklich schmecken kann. So konnte Olivier dank hervorragender Weinbergsarbeit vollreife, gesunde Trauben ernten, die er traditionell auf der Maische vergoren hat und dann in hochwertigen Barriquefässern ausbaute. So verströmt schon der Einstiegswein, der 2002er Bourgogne, ein tiefes, und reiches Bukett mit feinsten roten Beeren. Satt in seiner Fruchtaromatik und perfekt balanciert liegt er auf der Zunge. Der Ausbau im Holz ist wohldosiert. Was für ein Einstieg! Der Marsannay zeigt sich zur Zeit noch etwas verschlossener, feine Mineralien unterlegen den Wein, der in zwei bis drei Jahren ein wahrer Genuß sein wird. In Gevrey-Chambertin besitzt Olivier Guyot eine kleine Parzelle, die er wie einen Garten pflegt. Neben einer gewaltigen Konzentration erkennt man sofort das großartige Terroir, das dem Wein eine unglaubliche Tiefe und Finesse vermittelt. Geben Sie diesem Wein mindestens vier Jahre Reife, die wird er benötigen, um sich in perfekter Balance zu präsentieren. Für Aufsehen gesorgt haben bereits seine beiden Grands Crus, die er seit dem Jahrgang 2002 ausbaut.

VINISÜD



Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de





Die Parzellen hat er von einem renommierten Winzer aus Morey pachten können. Was er jeweils aus den mit alten Reben bestockten Parzellen vinifizieren konnte, misst sich mit denen der besten Konkurrenten wie Ponsot, Lignier oder Dujac. (Gesamtproduktion beider Weine je 3 Barriques = 900 Fl.)

Rotweine

2002 Bourgogne Pinot Noir „Vieilles Vignes“	(19,34 €/Liter)	14,50 €
2002 Marsannay „Favières“	(26,40 €/Liter)	19,80 €
2002 Marsannay Vieilles Vignes „La Montagne“	(32,00 €/Liter)	24,00 €
2002 Gevrey Chambertin „Les Champs“	(44,00 €/Liter)	33,00 €
2002 Gevrey Chambertin 1er Cru „Champpeaux“	(52,66 €/Liter)	39,50 €
2002 Clos de la Roche Grand Cru	(104,-- €/Liter)	78,00 €
2002 Clos Saint Denis Grand Cru	(104,-- €/Liter)	78,00 €

Domaine Benoît Ente

BURGUND

Es gibt Weine um die reißen sich Weinhändler und Weinliebhaber regelrecht. Die wenigen Flaschen, die Benoît Ente seit gerade mal vier Jahren herstellt, gehören dazu. Deshalb freuen wir uns um so mehr, dass Benoît ab dem Jahrgang 2001 uns den Vertrieb in Deutschland übergeben hat. Kult hin, Kult her, bereits beim „kleinen“ Bourgogne im Glas beginnt der Spaß und man versteht, warum sich alle Welt um die wenigen Flaschen reißt.

Benoît, der jüngere der beiden Brüder einer alten Winzerfamilie, hat mit dem Jahrgang 1999 die Weinberge des Großvaters übernommen, Arnaud, der ältere Bruder, bewirtschaftet die Meursaultlagen seiner Schwiegereltern. Dass beide sich binnen kürzester Zeit in die absolute Spitze Burgunds vorgearbeitet haben liegt vor allem an drei Faktoren. Hier sind zum einen exzellente Parzellen mit besonders alten Reben, der ungebändigte Wille zur absoluten Qualität und die Tatsache, dass beide vom Wissen eines der bedeutendsten Winzer in Burgund partizipieren können, nämlich von Jean-François Coche-Dury. War bei den Jahrgängen 1999 und 2000 der Barriqueinsatz noch etwas betont, so haben die 2001er inzwischen eine Klasse erreicht, die sich auf dem Niveau der Weine der Domaine Leflaive bewegt. Wir haben uns vor allem für die Weine von Benoît entschieden, da dieser mit seinen Parzellen in Puligny Montrachet die interessantesten Lagen hat. Mit 1,3 Hektar gehört das Weingut sicher zu den kleinsten des Ortes, aber gerade das ist es, was Benoît bevorzugt. Bei dieser Größe kann er gewährleisten, dass jede Flasche, die sein Weingut verlässt, angefangen beim Rebschnitt bis zur Abfüllung, perfektionierte Handarbeit von ihm selbst ist. Wohl wissend, dass er über die besten und ältesten Weinberge des Ortes verfügt, liegt der Fokus seiner Arbeit ganz auf diesem einzigartigen Terroir. Dies optimal in seinen Weinen zum Ausdruck zu bringen ist sein Anliegen. Aus diesem Grund hat er zum Jahrgang 2001 gemäß seinem Lehrmeister Jean-François Coche-Dury den Holzeinsatz reduziert und die Anzahl des „bâtonnage“ (Aufrühren der Hefe während des Ausbaus) verringert. Auf der Zunge schmeckt man eindrücklich diese Schritte. Bereits der Bourgogne besitzt jene für Entes Weine typische Brillanz. Kein Holzaroma spürbar, keine Hefetöne. Was einem aus dem Glas entgegenströmt sind feinste Fruchtaromen und Mineralität. Auf der Zunge dicht, ohne schwerfällig zu sein, seidig in der Textur und lang im Abgang, getragen von feinsten Mineralität. Wenn hier auf der Flasche Puligny-Montrachet stünde, würde daran auch niemand zweifeln. Dementsprechend klettern wir in der Geschmackshierarchie empor, sobald wir den Puligny Villages im Glas haben. Drei 1er Crus hat Benoît Ente und alle drei präsentieren sich mit einem ganz eigenen Charakter. „Champ-Gain“ verfügt über besonders alte Reben und bietet deshalb die wohl ausdrucksstärkste und mächtigste Mineralstruktur der drei, in der Lage „Referts“ steht ein Klon, der extrem kleine und konzentrierte Beeren hervorbringt und seine Parzelle im „Folatières“ ist exakt jene, die direkt an die Grand Cru Lage „Chevalier-Montrachet“ grenzt. So fällt es hier wirklich schwer einen Wein besonders hervorzuheben. Bei einer Produktion von im Schnitt 900 Flaschen pro Cru bleibt uns an dieser Stelle nur darauf hinzuweisen, dass die verfügbaren Mengen eher als winzig zu bezeichnen sind.



Weißweine

2001 Bourgogne	(19,33 €/Liter)	14,50 €
2001 Puligny Montrachet	(38,00 €/Liter)	28,50 €
2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“	(52,67 €/Liter)	39,50 €
2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Referts“	(60,00 €/Liter)	45,00 €
2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Folatières“	(64,67 €/Liter)	48,50 €



UNSER KLASSIKER AUS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine de la Vieille Julienne

RHÔNE

Vieille Julienne brauchen wir Ihnen wohl kaum noch näher vorzustellen, sind diese feinen und eleganten Weine von Jean-Paul Daumen doch seit langem zusammen mit denen von Jérôme Bressy das Fundament unseres Rhône-Sortimentes. Die jetzt frei gegebenen 2001er stellen hier ganz klar die bis dato beste Kollektion des Gutes dar. Alle Weine bieten die jahrgangstypische wunderbare Dichte, behalten aber die so geschätzte Balance. Erfreulich ist zudem, dass Jean-Paul Daumen trotz der wiederholten euphorischen Bewertungen durch Robert Parker uns als einen seiner ältesten Kunden mengenmäßig zuvorkommend bedient.

Rotweine

2001 Les Fiefs de la Vieille Julienne VDP	(7,87 €/Liter)	5,90 €
2001 Cuvée Classique VDP	(12,67 €/Liter)	9,50 €
2001 Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“	(14,40 €/Liter)	10,80 €
2001 Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“ MAGNUM	(15,74 €/Liter)	23,60 €
2001 Châteauneuf-du-Pape	(37,34 €/Liter)	28,00 €
2001 Châteauneuf-du-Pape MAGNUM	(39,34 €/Liter)	59,00 €

UNSER KLASSIKER VOM PIC SAINT LOUP

Château de Valflaunès

LANGUEDOC

Obwohl die Weine von Fabien Reboul bis dato nur sehr spärlich in der Presse erscheinen, zählen sie doch wegen ihrer herausragenden Qualität und vor allem auch wegen ihres exzellenten Preis-Qualitätsverhältnisses zu den beliebtesten in unserem Sortiment. Jetzt hat Monsieur Reboul zwei neue Jahrgänge frei gegeben, den 2002er Espérance und den 2001er Hardiesse. 2002 war am Pic Saint Loup kein einfacher Jahrgang, die Lese wurde zeitweise von Regenperioden unterbrochen, so dass die Trauben weniger Zucker als im Vorjahr bildeten. Mit seiner Entscheidung, keine Top-Cuvées zu produzieren und das natürliche Potenzial des Jahrgangs zu nutzen liegt Reboul goldrichtig, denn was wir heute im Glas haben ist sein bis dato bester Espérance. So steht bei diesem Wein die feine, elegante Frucht ganz klar im Mittelpunkt, die perfekt balanciert in den feinen, nicht zu schweren Körper eingebunden ist. Ein wunderschöner Wein, der ganz bewusst mit 12,8 % Alkohol auskommt.

Liehabern hochkarätiger Rotweine sei der 2001er Pic Saint Loup Hardiesse ans Herz gelegt. Die Cuvée aus achtzigjährigen Grenache-Reben, den besten Syrah und etwas Carignan ist ein wahrer Wolf im Schafspelz. In der Konzentration mit den besten Châteauneuf-du-Pape vergleichbar, besitzt der Wein jedoch wieder jene fast spielerisch wirkende Eleganz, die für Rebouls Weine charakteristisch ist. Und so sei uns an dieser Stelle ein mutiges Statement erlaubt: Für 14,50 Euro findet man derzeit keine bessere Grenache-Cuvée im gesamten Languedoc. In diesem Sinne haben wir auch wie schon vorher beim 2000er Un Peu de Toi, von dem es noch wenige Kisten gibt, das komplette USA-Kontingent mit übernommen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesen beiden Ausnahmeweinen, die einmal mehr beweisen, dass das Languedoc noch lange nicht am Ende seiner qualitativen Entwicklung steht und auch heute noch Weine mit unschlagbarem Preis-Qualitätsverhältnis bietet.

Rotwein

2002 Pic Saint Loup „Espérance“	Ankunfts-offerte bis zum 15.01.2004 statt 8,50	7,80 €
2001 Pic Saint Loup „Hardiesse“	(19,34 €/Liter)	14,50 €



Sicherlich ist es Ihnen aufgefallen: wir haben unseren Kellerkurier kompakter gestaltet. „Gebündelte Information“ lautet unsere Devise, denn schließlich spricht die Qualität unserer Weine bereits für sich. Für alle die mehr erfahren möchten, bietet unsere Website www.vinisud.de ab sofort zu jedem Wein eine detaillierte Verkostungsnotiz sowie die entsprechende Trinkempfehlung. Es lohnt sich also hereinzuschauen. Wer ganz aktuell informiert sein will, dem empfehlen wir unseren E-mail Newsletter.

www.vinisud.de

Wieder eingetroffen

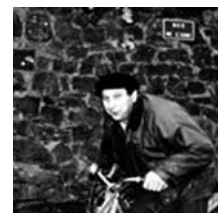
Domaine Rimbart

LANGUEDOC

Die verführerischen, saftigen Rotweine von Jean-Marie Rimbart zählen zu den beliebtesten in unserem Sortiment. Wir haben aktuell die 2001er erhalten, die nahtlos an die 2000er anknüpfen. Neu im Sortiment ist der „Le Carignator“, eine sinnlich ausladende Spitzencuvée, die eindrücklich beweist, was die Rebsorte Carignan alles kann. Uns erinnert dies an den Fra Fulcò aus dem Priorat, der ebenfalls zu einem Großteil aus uralten Carignan gewonnen wird, uns aber bei derzeit 45 € zu teuer geworden ist. Deshalb also viel Spaß mit diesem Ausnahmewein.

Rotweine

2001 Chant de Marjolaine VDP	(13,07 €/Liter)	9,80 €
2001 Saint Chinian „Le Mas au Schiste“	(15,73 €/Liter)	11,80 €
2001 Le Carignator VDP	(26,00 €/Liter)	19,50 €



Château d'Oupia

LANGUEDOC

André Iché ist nicht nur der Altmeister des Minervois, auf seinem Château d'Oupia wurden bereits vor 20 Jahren, als sich alle noch um Massenweine kümmerten, hochwertige Qualitäten abgefüllt. Aber auch heute noch gilt sein Name als Garant für beste Qualität und vor allem auch bestes Preis-Qualitätsverhältnis. Das beweist er jüngst wieder mit seinem kleinen Landwein, dem Domaine Guillaume Dalcœur „Les Garrigues“, der jetzt im Dezember souverän Rang 1 im Weinduell der Zeitschrift DM-EURO belegte. Darüber hinaus ist Iché aber auch immer für aussagekräftige Spitzenweine gut, wie sein jetzt abgefüllter Minervois AR26, ein reinsortiger Grenache Noir aus 100 Jahre alten Reben. Auf Anfrage bieten wir Ihnen seinen Minervois „Nobilis“ und Minervois „Opis“ an.

Rotweine

2002 Domaine Guillaume Dalcœur „Les Garrigues“ VDP	(5,27 €/Liter)	3,95 €
2002 Minervois rouge	(7,34 €/Liter)	5,50 €
2002 Minervois „AR 26“	(11,34 €/Liter)	8,50 €



RIESLING VOM FEINSTEN

Weingut Knebel

MOSEL

"Ich bin kein PR-Mensch", so Reinhard Knebel, der sich lieber in seinen Steillagen in Winnigen plagt als vor der Kamera oder bei einem Stehempfang zu brillieren. Vielleicht wurden deshalb auch wir erst jetzt auf das kleine, gerade mal 7 Hektar große Weingut in Winnigen aufmerksam.

Mit ganzen 2,7 Hektar starteten Reinhard und Beate Knebel 1990 in die Selbständigkeit. Bereits ein Jahr später belegten sie mit ihren Weinen beim großen Riesling-Erzeugerpreis einen Spitzenplatz. Den fulminanten Start nutzten sie, um weiter an der Qualität ihrer Weine zu feilen, die heute, gut zehn Jahre später, höchstes Niveau erreicht haben.

Dass dieses Weingut jedoch bis heute nur wenigen Insidern ein Begriff ist, liegt ganz klar an der zurückhaltenden Art, mit der Reinhard Knebel sich präsentiert. Die Ernte seiner 7 Hektar ist ohnehin immer schnell unter seinen Stammkunden verkauft, Spitzenqualität ist die beste Werbung.

Der Anblick der Weinberg-Terrassen von Winnigen hinterlässt einen imposanten Eindruck. Wie wenn man das erste Mal an den Terrassen der Côte Rôtie steht, spürt man, dass hier ein besonderer Wein wachsen muss. Winnigen, der letzte Weinort an der Mosel, bevor diese bei Koblenz in den Rhein mündet, hat eine lange Weinbautradition. Dem Weingut Heymann-Löwenstein ist es zu verdanken, dass die Weine aus diesen Steillagen in den letzten Jahren wieder beim Weinliebhaber bekannt wurden und hoch geschätzt sind.

Davon profitiert auch Reinhard Knebel heute, der aber ganz bewusst seinen eigenen Stil sucht. Während die Weine von Heymann-Löwenstein in höchstem Maße oxidativ ausgebaut werden und sich bereits nach der Füllung voluminös und ausdrucksstark präsentieren, sind die Weine von Reinhard Knebel eher Spätzünder. Die auf den eigenen, den sogenannten wilden Hefen ausgebauten Weine bersten in ihrer Jugend gerade so vor Mineralien, die die Frucht fest zusammenhalten. Man muss sich ein wenig in sie hineinbeißen oder aber die Weine vorher dekantieren, dann erfährt man jene kleine Geschmacksexplosion, die Knebels Weine zu bieten haben. Denn diese Weine besitzen einen außergewöhnlichen Mineralienreichtum, wie wir ihn



in Deutschland bisher nur höchst selten gefunden haben. Auf ihre Art erinnern sie uns an die von Franz-Xaver Pichler aus der Wachau.

„Terrassenmosel“ nennt man die Region um Winnigen, die sich sowohl geologisch als auch klimatisch von der Mittelmosel unterscheidet. Der Schiefer ist hier brüchiger und reicher als zum Beispiel in Wehlen, so dass die Weine hier eine sattere und reichere Mineralität erhalten und sich besser für den eher trockenen Ausbau eignen. In Jahrgängen wie 2002 war die natürliche Säure in den Lagen der Mittelmosel häufig zu hoch, die Mineralität zu zart, so dass diese Weine, wenn sie trocken ausgebaut wurden, etwas zu streng und ausgezehrt wirkten. Demgegenüber brilliert gerade in 2002 Wehlen mit restsüßen Spätlesen. In Winnigen konnte Reinhard Knebel mittels niedrigster Erträge und einer extrem selektiven Lese - in manchen Lagen waren bis zu sechs Lesedurchgänge notwendig - einen hervorragenden Jahrgang einfahren. Der glasklaren, prallen Frucht steht eine reiche Mineralität gegenüber, die den Weinen ein langes Leben garantiert. Ohne dass wir diese Weine nach dem Eintreffen propagierten, wurden sie uns begeisternd aus den Händen gerissen. Für unseren Dezember-Keller-Kurier hat Beate Knebel uns freundlicherweise noch einmal ein kleines Kontingent zur Verfügung gestellt. **Unsere ganz besondere Empfehlung!**

Weißweine

2002 Winninger Terrassen Riesling Qba trocken	(11,34 €/Liter)	8,50 €
2002 Winninger Uhlen Riesling Spätlese trocken	(21,34 €/Liter)	16,00 €

Weingut Emrich-Schönleber

NAHE

Zwar ist unser Deutschlandengagement noch jung, die von uns ausgewählten Weingüter erfreuen sich dafür um so größerer Beliebtheit. Konnte unser Rheingauer Johannes Leitz bereits Anfang des Jahres in der großen Capital-Probe sein überragendes Niveau unter Beweis stellen, so dürfen wir uns heute über eine wahrhaft euphorische Bewertung der Weine von Emrich-Schönleber im neuen Wein Gault-Millau 2004 freuen. Seine Kollektion aus dem Jahrgang 2002 und hier gerade die Trockenweine sind laut diesem Guide die besten in Deutschland: „Mit grosser Risikobereitschaft kitzeln Deutschlands Spitzenwinzer selbst aus mittelmässigen Jahren heute Top-Weine. Dazu rückt eine hoch motivierte junge Generation in den Betrieben nach, die bestens ausgebildet ist und nun zeigen will, was sie kann“. (Gault Millau 2004). Superstar des Jahres laut Gault Millau ist Werner Schönleber aus Monzingen. Er darf sich gleich über drei Auszeichnungen freuen. So bekam er für seine „Palette grossartiger Rieslinge“ nicht nur den Ehrentitel „Kollektion des Jahres“ für den besten Gesamteindruck des Jahres, sein Goldkapsel Eiswein erhielt außerdem die Traumnote von 100 Punkten, die bisher erst viermal vergeben wurde und zwar an Fritz Haag (1994), Keller (1999), Robert Weil (1995) und Max Ferdinand Richter (2001). Als einziger Betrieb wurde das Weingut Emrich-Schönleber zudem neu in die Riege der Fünf-Trauben-Betriebe aufgenommen. Wir freuen uns ganz besonders, Ihnen, wenn auch in kleiner Menge, diese großartigen Weine anbieten zu können.



Weißweine

2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett trocken	(10,53 €/Liter)	7,90 €
2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese trocken	(14,53 €/Liter)	10,90 €
2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese trocken „Rutsch“	+ (38,67 €/Liter)	29,00 €
2002 Monzinger Halenberg Spätlese halbtrocken	(19,33 €/Liter)	14,50 €
2002 Monzinger Halenberg Auslese trocken	(28,67 €/Liter)	21,50 €
2002 Monzinger Halenberg Auslese *** 0,5l Flasche	+ (130,-- €/Liter)	65,00 €
2002 Monzinger Halenberg Eiswein 0,375l	(184,-- €/Liter)	69,00 €

+ Versteigerungsweine – Aus der Versteigerung des VDP-Nahe

Die aktuelle VINISÜD-Preisliste

Unsere aktuelle Gesamtpreisliste erhalten Sie bequem als Download direkt auf unserer Website auf der Startseite

www.vinisud.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
	2002 Bourgogne Pinot Noir „Vieilles Vignes“ O. Guyot	19,34	14,50	
	2002 Marsannay „Favières“	26,40	19,80	
	2002 Marsannay Vieilles Vignes „La Montagne“	32,00	24,00	
	2002 Gevrey Chambertin „Les Champs“ - limitiert	44,00	33,00	
	2002 Gevrey Chambertin 1er Cru „Champeaux“ - limitiert	52,66	39,50	
	2002 Clos de la Roche Grand Cru - limitiert	104,00	78,00	
	2002 Clos Saint Denis Grand Cru - limitiert	104,00	78,00	
	2001 Bourgogne, B. Ente - limitiert	19,33	14,50	
	2001 Puligny Montrachet – limitiert	38,00	28,50	
	2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“ - limitiert	52,67	39,50	
	2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Refert“» - limitiert	60,00	45,00	
	2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Folatières“ - limitiert	64,67	48,50	
	2001 Les Fiefs de la Vieille Julienne VDP	7,87	5,90	
	2001 Cuvée Classique VDP	12,67	9,50	
	2001 Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“	14,40	10,80	
	2001 Côtes du Rhône „Vieilles Vignes“ MAGNUM	15,74	23,60	
	2001 Châteauneuf-du-Pape	37,34	28,00	
	2001 Châteauneuf-du-Pape MAGNUM	39,34	59,00	
	2002 Pic Saint Loup „Espérance“ Offerte bis einschließlich 15.01.2004 (statt 8,50 €)	10,40	7,80	
	2001 Pic Saint Loup „Hardiesse“»	19,34	14,50	
	2001 Chant de Marjolaine VDP (5,27 €/Liter) 3,95 €	13,07	9,80	
	2001 Saint Chinian „Le Mas au Schiste“	15,74	11,80	
	2001 Le Carignator VDP	26,00	19,50	
	2002 Domaine Guillaume Dalcœur „les Garrigues“ VDP	5,27	3,95	
	2002 Minervois rouge	7,34	5,50	
	2002 Minervois „AR 26“	11,34	8,50	
	2002 Winninger Terrassen Riesling Qba trocken	11,34	8,50	
	2002 Winninger Uhlen Riesling Spätlese trocken	21,34	16,00	
	2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett trocken	10,53	7,90	
	2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese trocken	14,53	10,90	
	2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese	38,67	29,00	
	2002 Monzinger Halenberg Spätlese halbtrocken	19,30	14,50	
	2002 Monzinger Halenberg Auslese trocken	28,67	21,50	
	2002 Monzinger Halenberg Auslese *** 0,5l Flasche	130,--	65,00	
	2002 Monzinger Halenberg Eiswein 0,375l Flasche	184,--	69,00	
	Mein Probierpaket: Die angekreuzten Weine je 1 Flasche als Probierpaket frei Haus.			
			Gesamt:	

Hiermit bestelle ich:

Name PLZ/Ort Straße

Name der Bank Kontonummer BLZ

Zahlungswunsch Bankeinzug mit 2% Skonto
 Gegen Rechnung

Unterschrift