



Premiere unseres Roten „Selektion VINISÜD“

Château de Valflaunès – Pic Saint-Loup Mit dem Jahrgang 2002 starteten wir zusammen mit Fabien Reboul das Projekt „Espérance Vieilles Vignes“, für das er eigens für unsere Kunden in Deutschland Partien seiner beiden Spitzenweine Hardiesse und Un Peu de Toi deklassierte. Die Resonanz war so groß, dass wir binnen weniger Wochen ausverkauft waren und deshalb Fabien gebeten haben, auch in 2003 wieder eine solche Cuvée für uns zu füllen. Allen, die beim 2002er leer ausgegangen sind, können wir versichern, dass der 2003er noch einmal einen Tick besser ist.

Seit seinem ersten Jahrgang, dem 1998er arbeiten wir mit Fabien zusammen, der seine Lehr- und Wanderjahre bei einigen der renommiertesten Weingüter in Neuseeland, Kalifornien und schließlich in Burgund absolvierte. Diese Jahre prägten seine Philosophie, dass ein großer Wein nicht in erster Linie durch seine Konzentration brilliert, sondern Parameter wie eine perfekte Balance, eine finessenreiche Frucht und vor allem elegante, weiche Tannine ebenso wichtig sind. Deshalb haben in Deutschland seine Weine inzwischen viele Freunde gefunden; denn sie bieten viel Trinkvergnügen und das schon in ihrer Jugend. Dass seine Weine aber auch hervorragend reifen können beweist die allererste Top-Cuvée, der 1998er „Favorite“, der heute als einer der allerbesten Weine dieses Jahrgangs im gesamten Languedoc gilt.

Zusammen mit Fabien haben wir intensiv an der finalen Cuvée für unsere 2003er „Selektion VINISÜD“ gefeilt. Die Basis bilden 80 Jahre alte Carignan, die dem Wein seine typische, tiefe Fruchtstärke verleihen. Ebenso alte Grenache Noir geben dem Wein einen burgundischen Charme. Das i-Tüpfelchen ist der Anteil an Syrah, der aus Fabiens bestem Weinberg stammt und dem Wein eine feine Balance verleiht. Das, was wir Ihnen heute, kurz nach der Füllung präsentieren können, steht exemplarisch für die neuen Qualitäten des Languedoc. Ohne Zweifel handelt es sich bei unserer Cuvée um einen hoch konzentrierten Rotwein (die alten Reben und die minimalen Erträge von 20-30 hl/ha sprechen für sich). Fabien hat es aber wieder meisterlich geschafft, die Kraft des Südens in eine seidige Textur zu verpacken. Seine Empfehlung: Geben Sie dem Wein noch ein bis zwei Monate Reife oder dekantieren Sie ihn frühzeitig.

Übrigens: Fabien Reboul ist bei unserer Präsentation in Düsseldorf mit von der Partie. Rotweine

2003 Coteaux du Languedoc „Espérance Sélection VINISÜD“ (13,07 €/Liter) € 9,80

Die beiden Top-Cuvéés von Fabien Reboul:

2002 Pic Saint Loup „Hardiesse“ (19,33 €/Liter) € 14,50

Grenache Noir vom Feinsten, ab diesem Jahrgang mit einem Anteil Mourvèdre.

2001 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“ (24,67 €/Liter) € 18,50

Noch wenige Kisten sind von diesem Wolf im Schafspelz verfügbar.

ViniSüd präsentiert *WILDE WINZER* in Düsseldorf

Samstag, 5. März von 12 bis 17 Uhr - Ort: Restaurant Bènoa, Düsseldorf-Pempelfort, Moltkestr. 108

Manchmal läuft es wie damals mit der Theaterszene am New Yorker Broadway: Zuerst liefen alle wichtigen Stücke genau dort ... bis nur noch das Massenkompatible zu finden war. Die interessanteren Produktionen kamen „**Off-Broadway**“ heraus. Rund um die wichtigste Weinmesse Deutschlands, die ProWein in Düsseldorf, passiert heute ähnliches: Der Mainstream ist in großartiger Bandbreite auf der Messe ... aber „**Off-ProWein**“ gibt es die wirklich spannenden Treffs!

ViniSüd lädt Sie zu einem solchen Ereignis ein:

ViniSüd präsentiert *Wilde Winzer* Wir versprechen Ihnen ein absolut spannendes Treffen, um hochkarätige, ungewöhnliche und leidenschaftliche Winzer (und ihre Weine) hautnah kennenzulernen. Persönlich mit dabei sind aus Frankreich Jérôme Bressy von der Domaine Gourt de Mautens (Rasteau), Fabien Reboul vom Château de Valflaunès (Pic St. Loup) und Olivier Guyot (Burgund). Aus Deutschland haben sich angekündigt: Johannes Leitz, Emrich-Schönleber, Markus Molitor und Achim Jänisch, der Pinot Noir Spezialist aus Baden. Darüber hinaus haben Sie natürlich die Möglichkeit, alle anderen Highlights unseres Sortimentes, wie Montcalmès („Die Geburt des GRAND CRU“ La Revue du Vin de France), Gardiès (Souveräner Sieger in der Roussillonverkostung in DER FEINSCHMECKER/WEINGOURMET), Murmurium („the discovery of my three week visit.“ Robert Parker) und alle anderen zu verkosten. Damit wir planen können, bitten wir um kurze, unverbindliche Anmeldung.

Das Wein-Menü mit den *Wilden Winzern* Das Bènoa steht für asiatisch-französische Küche. Herr Dan Do, gebürtig aus Südvietnam, kochte, bis er sich mit seinem Bruder selbständig machte in der Residence (2 Sterne Michelin) in Essen-Kettwig. Er hat für diesen Abend ein spannendes 6-Gänge Menü vorbereitet, zu dem unseren französischen und deutschen Winzer abgestimmt ihre Weine präsentieren. Freuen Sie sich zusammen mit uns auf einen unvergesslichen Abend. 6-Gänge Menü mit Wein, Wasser und Digestif 75 Euro/Person. Anmeldung erforderlich unter Tel. 09131-27180 oder info@vinisud.de

Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de





Unser Chianti für alle Tage

Cerro del Masso Immer auf der Suche nach eigenständigen und bezahlbaren Qualitäten für den täglichen Genuss ohne Reue, wurden wir jüngst in Italien fündig, genauer gesagt in Cerretto Guidi, nahe Florenz im nördlichen Teil des Chianti-Gebietes. Dort besitzt die Familie Antonini seit 1969 die „Tenuta Cerro del Masso“, auf der Sohn Alberto Antonini „nur“ einen einzigen Wein produziert, einen Chianti. Uns überzeugte spontan der hohe „Leckerheitsfaktor“ in Kombination mit dem überaus interessanten Preis-Genuss-Verhältnis. Kein gesichtsloser Massenchianti, sondern ein wunderbarer Wein, der seine Herkunft nicht verleugnet. Dunkel in der Farbe, mit reifen Sangiovese-Noten in der Nase, einer fleischigen Fülle im Geschmack und geschmeidigen Tanninen im Abgang. Ein grundehrlicher, authentischer Chianti, bei dem man schmeckt, dass ihm die besten Trauben nicht für eine Riserva oder Spitzencuvée entnommen wurden. Ganz nach dem Motto: aufmachen, trinken, und wohl fühlen wie in der Toskana.

Rotweine

2003 Chianti „Cerro del Masso“

(9,20 €/Liter) € 6,90

Spannende Neuentdeckung aus Spanien

Bodegas Luzdivina Amigo „Herzlich willkommen im Burgund Spaniens!“ Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts war Bierzo ein Zentrum iberischer Weinkultur. Die günstigen klimatischen Voraussetzungen - milde Winter und kontinental geprägte, aber nicht überheiße Sommer - ließen Wein aus Bierzo, den die Mönche von Cluny seit der ersten Jahrtausendwende dort kultivieren, zu einem florierenden Zweig der Landwirtschaft werden. Burgund Spaniens – dieser Vergleich wurde schon vor hundert Jahren herangezogen, weil die hügelige Landschaft mit den Kleinstparzellen, ausgestattet mit höchst unterschiedlichen Böden und beeinflusst von einer Flut von Mikroklimata viele Parallelen aufweist. Ein weiteres, wichtiges Potenzial liegt in den alten, gut gepflegten Weinhügeln, deren Stöcke nicht selten über einhundert Winter vorüberziehen sahen. Es wird hier die Rebsorte Mencía (Cabernet Franc) angebaut. Beeinflusst von diesen Faktoren strahlen die Weine von Luzdivina Amigo eine wunderbar kühle Eleganz aus und erinnern ein wenig an die besten Rotweine der Loire.

Zwei Weine bietet die Bodega zur Zeit an: Aus der Lage „Balorio“ kommt ein ganz auf elegante Frucht und seidige Tannine abgestimmter Wein, der für seinen kleinen Preis unverschämte viel zu bieten hat. Der Bierzo „Viñademoya“ stammt aus einer hochgelegenen Lage mit schiefriem Untergrund, die ihm großartige Mineralität und Länge verleiht.

Rotweine

2003 Bierzo „Balorio“

(9,20 €/Liter) € 6,90

2003 Bierzo „Viñademoya“

(11,33 €/Liter) € 8,50

Vive la France!

Domaine de Millet Lust auf den ersten 2004er, auf einen ersten Frühlingswein? Auf der Domaine Millet in der Gascogne haben wir einen wunderbar duftigen, aromatischen Weißwein gefunden, gerade recht zu knackigen Salaten und mediterranen Vorspeisen. Den Liebhabern leichter Rotweine empfehlen wir den saftig-runden Cabernet- Merlot.

Weißwein

2004 Domaine de Millet blanc

(6,00 €/Liter) € 4,50

Rotwein

2003 Domaine de Millet „Cabernet-Merlot“

(6,00 €/Liter) € 4,50

Domaine de l'Ancienne Mercerie Die Weine von François Caumette werden von Jahr zu Jahr besser und gerade seine 2003er sind ein echter Knüller. Eine erste Partie, die wir Anfang Dezember importierten, verdunstete förmlich unter der Hand. Wir haben darauf hin sofort eine große Menge reserviert.

Rotweine

2003 Coteaux du Languedoc

(8,67 €/Liter) € 6,50

Grenache Noir vom Feinsten finden wir hier in diesem Coteaux du Languedoc, der bereits ein wenig an feine Châteauneuf-du-Pape erinnert. Superlecker und das zu einem äußerst fairen Preis.

2003 Faugères „Les Petites Mains“

(10,40 €/Liter) € 7,80

„Coup de Cœur“, so bezeichnet man in Frankreich einen Wein, in den man sich sofort verliebt, und eben diese Auszeichnung möchten wir dem 2003er „Les Petites Mains“ verleihen. Charaktervoll, aromatisch und zugleich mit runden Tanninen präsentiert sich die Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan.





Domaine Fourrier Binnen weniger Jahre hat es der junge Jean-Marie Fourrier in die absolute Spitze Burgunds geschafft. Namhafte Burgunderexperten wie Clife Coats und Allen Meadows zählen seine 2002er zu den Top 10 in Burgund. Mit absoluter Präzision arbeitet Fourrier die Charaktermerkmale der einzelnen Lagen heraus. Alle seine Weine stammen ausschließlich von alten, zum Teil hundertjährigen Reben, die der jüngeren werden anonym an Handelshäuser in Beaune verkauft.

Rotweine

2002 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	(€ 33,33/Liter)	€ 25,00
2002 Chambolle Musigny Vieilles Vignes	(€ 37,33/Liter)	€ 28,00
2002 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeots“	(€ 42,67/Liter)	€ 32,00
2002 Morey Saint Denis 1er Cru „Clos Sorbés“	(€ 42,67/Liter)	€ 32,00
2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“	(€ 50,67/Liter)	€ 38,00
2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“	(€ 60,00/Liter)	€ 45,00

Domaine Benoît Ente Geschliffen wie Edelsteine, so präsentieren sich die Weißweine von Benoît Ente. Ganz bewusst verzichtet er auf neue Barrique-Fässer und zu viel Bâtonnage (Aufrühren der Hefen), was seiner Meinung nach nur „Schminke“ ist und setzt ganz auf die Qualität seiner Weinberge, niedrige Erträge und perfektes Lesegut. Geben Sie diesen Weinen noch ein Jahr Reife und Sie werden erleben, wieso Benoît Ente in Burgund als der neue Weißweinstar von morgen gehandelt wird. Beachten Sie unsere Ankunftsangebote!

Weißweine

2002 Bourgogne		€ 16,50
2002 Puligny Montrachet	Ankunftsangebote bis 28.2.05 statt € 32,00	€ 29,50
2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“	Ankunftsangebote bis 28.2.05 statt € 49,00	€ 45,00
2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Referts“	Ankunftsangebote bis 28.2.05 statt € 49,00	€ 45,00
2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Folatières“	Ankunftsangebote bis 28.2.05 statt € 56,00	€ 49,00



Beaujolais

Das Image des Beaujolais, südlich von Burgund gelegen, ist dank jahrzehntelanger Primeurkampagnen inzwischen so ruiniert, dass man gar nicht mehr auf die Idee kommt, dass hier auch qualitativ hochwertiger Wein wachsen kann. Dem Rat eines französischen Kollegen folgend, haben wir im Oktober 2004 eine intensive Verkostungsreise unternommen, die uns eines Besseren belehren sollte, ja sogar eine neue Liebe weckte. Wir entdeckten eine Hand voll ambitionierter Winzer, die kompromisslos auf Spitzenqualität setzen. Was uns an diesen Weinen so gut gefallen hat, ist der „Leckerheitsfaktor“. Es sind Weine, die einfach Lust auf ein zweites Glas machen.

Domaine du Vissoux Die Weine von Jean-Pierre Chermette strahlen die Fröhlichkeit der Region aus, wie keine anderen. Mit seiner saftigen Frucht und eleganten Textur steht der 2003er Beaujolais „Les Griottes“ exemplarisch für besten Beaujolais-Genuss. Immerhin wurde der Wein mit 90 Parker-Punkten geadelt. Wir haben gar nicht gewusst, dass Robert Parker sich auch mit derart feinen Weinen anfreunden kann. Der Moulin-à-Vent „Rochegrès“ ist das Flaggschiff des Hauses. Obwohl er schon heute verführerisch schmeckt, wird er seine ganze Vielfalt erst in zwei bis drei Jahren preisgeben und sich locker über zehn Jahre hinweg verfeinern.

Rotwein

2003 Beaujolais „Les Griottes“	(10,53 €/Liter)	€ 7,90
2003 Moulin-à-Vent „Rochegrès“	(18,00 €/Liter)	€ 13,50

Domaine Jean Claude Lapalu In Insiderkreisen in Frankreich werden diese aus hundert Jahre alten Gamy-Reben gewonnenen Beaujolais wie Juwelen gehandelt, denn nur 1500 Flaschen füllt Jean Claude Lapalu pro Cru ab. Vinifiziert wie große Burgunder beweisen diese Weine eindrucklich, zu welchen Qualitäten die Region fähig ist. So wie Didier Barral in Faugères für einen ganz eigenen Stil steht, so ist Lapalu für das Beaujolais eine neue, ganz eigene Dimension.

Rotwein

2003 Brouilly „La Croix des Rameaux“	(23,73 €/Liter)	€ 17,80
Aus einem der ältesten, leicht nach Südwesten ausgerichteten Weinberge der Appellation. Trinkbar ab 2007 bis 2015.		
2003 Brouilly „Cuvée des Fous“	(28,00 €/Liter)	€ 21,00
Aus einer Parzelle mit hundert Jahre alten Reben, mit einer Pflanzdichte von 14.000 Stöcken pro Hektar. Spektakulär in seiner geschmacklichen Dichte mit zugleich einem unendlichen mineralischen Abgang. Ein Beaujolais, der erst in fünf bis sechs Jahren seine optimale Reife erlangt.		
2003 Beaujolais Villages „Le Rang du Merle“	(30,67 €/Liter)	€ 23,00
Die reifsten Trauben der „Cuvée des Fous“. Beaujolais in einer neuen Dimension. Trinken 2007 bis 2020.		



Das neue Burgund

In diesem Keller-Kurier möchten wir Sie zu einer Entdeckungsreise in eine der renommiertesten und ältesten Weinregionen der Welt einladen, ins Burgund. In keinem Anbaugebiet liegen Licht und Schatten so nah beieinander, bietet Burgund doch weltweit unerreichte Weinunikate und zugleich Weinenttäuschungen auf hohem Niveau. Wir kennen das Burgund wie kaum eine andere Region, sind wir doch seit 1988, also seit 17 Jahren jährlich vor Ort. Gemäß unserer Firmenphilosophie, nicht primär auf die bekannten Klassiker zu setzen, sondern die Talente von morgen zu entdecken, haben wir für unsere Kunden ein kleines, wohl überlegtes Burgundsortiment zusammengestellt, mit dem wir der aktuellen Entwicklung in dieser Region Rechnung tragen. In den letzten Jahren hat sich hier viel getan, eine junge, gut ausgebildete Generation hat vielerorts die Regie auf der elterlichen Domaine übernommen. Die talentiertesten von ihnen bieten Qualitäten, die sich hinter denen der renommiertesten Domainen nicht verstecken müssen. Gesegnet mit den beiden großartigen Jahrgängen 2002 und 2003 haben die von uns ausgewählten Winzer das ganze Potenzial ihrer Region genutzt und Weine voller Eleganz und mineralischer Dichte gewonnen, die ihre Klasse aus dem jeweiligen Terroir und den alten Reben schöpfen. Unser qualitativer Anspruch an unsere neuen Winzer im Burgund ist hoch, freuen Sie sich deshalb mit uns auf Burgund in seiner besten und schönsten Form.

Der Jahrgang 2002: Als wir im Frühjahr 2003 nach Burgund reisten, empfing uns Benoît Ente mit den Worten: „Gott wohnt in Burgund.“ Während die meisten Regionen Frankreichs während der Lese mit einer feuchten und regnerischen Witterung zu kämpfen hatten, erlebte das Burgund ein kleines Wunder. Bereits Anfang September öffneten sich die Wolken und machten einem klaren Himmel Platz. Ein kühler Wind blies die Trauben trocken, warme Tage folgten, die die Trauben optimal ausreifen ließen. Was dann schließlich in die Keller kam, ließ die Herzen der Winzer höher schlagen und es wurden Vergleiche zum legendären Jahrgang 1990 gezogen. Die Weine besitzen neben einer reifen Fruchtstruktur eine wunderbare Mineralität und Frische, die ihnen ein hohes Alterungspotenzial verleiht. Zur Zeit befinden sich die meisten 2002er in einer verschlossenen Phase, die ersten werden ab Ende 2006 bereits mit großem Genuss zu trinken sein. Partizipieren Sie von unserem Know-how. Wir beraten Sie gerne!

Domaine Laurent Pillot Premiere in Deutschland und exklusiv bei VINISÜD! Laurent Pillot steht exemplarisch für die neue Winzergeneration in Burgund, dafür, dass die verstaubten Zeiten endgültig zu Ende sind und dass ein neues, spannendes Zeitalter angebrochen ist. 2001 war sein erster Jahrgang, mit seinen 2002ern zeigt uns Laurent Pillot mit welcher großer Sensibilität er Veränderungen und Verbesserungen durchgesetzt hat, die allesamt nur ein Ziel kennen, seine Weine an die Spitze in Burgund zu führen, was man bereits heute geschmacklich auf der Zunge nachvollziehen kann. Für ihn zählt nicht allein die Konzentration, sondern die Vielschichtigkeit in der Frucht, die Komplexität und die Eleganz der Tannine. Es sollen Weine sein, die über ihre aromatische Finesse begeistern, die Spaß machen zu trinken, die komplex und seidig über die Zunge gleiten. Und genau das ist ihm mit seinen 2002ern großartig gelungen. Laurent Pillot steht erst am Anfang seiner Tätigkeit, wir dürfen also gespannt sein, was er uns in Zukunft noch zu bieten hat.

Rotweine

2002 Bourgogne Pinot Noir

(€ 13,07/Liter) **€ 9,80**

Ein wunderschöner Bourgogne, der ganz auf Eleganz setzt. Die Trauben stammen aus einer Parzelle zwischen Beaune und Pommard gelegen. Laurent Pillot setzt bei diesem Wein ganz bewusst auf Leichtigkeit und Transparenz. Trinkbar ab Ende 2006 bis 2010.

2002 Saint-Aubin 1er Cru „Sentier du Clou“

(€ 19,73/Liter) **€ 14,80**

Dieser, in einem Seitental hinter Chassagne-Montrachet gelegen Weinberg bietet dank seiner Ausrichtung gen Süden die beste Voraussetzung für fruchtbetonte, saftige Pinot Noir. Trinkbar ab Ende 2006 bis 2010.

2002 Volnay

(€ 26,00/Liter) **€ 19,50**

Ein Traum von Volnay! Ein Drittel des Weines stammt aus den 1er Cru Lagen „Les Brouillards“ und „Roncerets“, der Rest aus verschiedenen Lieux-Dits-Parzellen. Noch gibt sich der Wein zugeknöpft, man kann aber schon erkennen, dass hier ein großartiger Volnay schlummert, hochfein und komplex in der Fruchtaromatik und mit zugleich seidiger Textur und langem Finale. Trinkbar ab Ende 2006 bis 2015.

2002 Beaune 1er Cru „Boucherottes“

(€ 32,00/Liter) **€ 24,00**

Der Charmeur: Ein Korb reifer, roter Früchte und feinsten Gewürze prägen den balsamischen, langen Abgang. Ein Paradebeispiel für einen sinnlichen und weichen Burgunder. Die Reben in dieser Lage zählen stolze 80 Jahre. Er ist derzeit der zugänglichste Wein von Laurent Pillot. Trinken ab Ende 2006 bis 2015.

2002 Pommard 1er Cru „Rugiens“

(€ 64,00/Liter) **€ 48,00**

Der Sieger unter 298 Weinen in der großen Pommard-Verkostung der Zeitschrift BOURGOGNE AUJOURD'HUI No 60. Für uns eine neue Dimension in punkto Pommard. Schon das Bukett ist absolut überwältigend und derart vielschichtig und tief, dass es einen nicht loslassen will. Im Mund offenbart der Wein ein gewaltiges Aromenspektrum ohne die für Pommard sonst so typische Rustikalität. Einer der ganz großen 2002er, die wir verkostet haben. Trinken ab 2008 bis 2020.

Weißwein

2002 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“

(€ 45,33/Liter) **€ 34,00**

Ein wunderschöner Chassagne: die reiche, ausdrucksstarke Mineralität ist perfekt in das feine Toasting der Barriques eingebunden. Komplex und elegant läuft dieser Wein über die Zunge, besitzt genau die richtige Dosis Frische und einen feinen Schmelz im Abgang.



Domaine le Murmurium „The discovery of my three week visit to the Rhône Valley.“ So schreibt Robert Parker in seinem aktuellen Wine Advocate und vergibt atemberaubende Noten. In der Tat sind die 2003er Qualitäten auf dieser Domaine, die inzwischen ein echter Klassiker in unserem Sortiment ist, überragend. Als ersten 2003er bieten wir Ihnen heute den „Le Murmurium“ an. Der Wein entspricht dem „Carpe Diem“, wurde aber ganz bewusst nicht im Barrique ausgebaut, um seine überwältigende Aromatik von reifen Kirschen, Gewürzen und Kräutern zu bewahren.

Rotwein

2003 Côtes du Ventoux (11,22 €/Liter) **€ 8,50**

Mas des Chimères Endlich wieder lieferbar sind diese beiden Klassiker von Mas des Chimères. Seit nun mehr als acht Jahren bietet Guilhem Dardé höchste Qualität und eine überaus kundenfreundliche Preispolitik.

Rotweine

2003 Marie et Joseph (10,40 €/Liter) **€ 7,80**

Einer der beliebtesten Weine unseres Sortimentes. Auch in 2003 wieder bestens.

2002 Coteaux du Languedoc (13,20 €/Liter) **€ 9,90**

Sein ganzes Können beweist Guilhem Dardé beim 2002er Coteaux du Languedoc, der in diesem Jahrgang besonders lecker ausfällt!!!

Domaine Jean Baptiste Senat Die Minervois von Jean Baptiste Senat stehen für die neuen Qualitäten im Languedoc. Jüngst wurde sein 2001er Le Bois des Merveilles im „Classement 2005“ von Bettane und Dessauve neu entdeckt und mit höchster Punktzahl bedacht. Damit honorieren die beiden renommiertesten Weinjournalisten Frankreichs Senats Arbeit, die sich ganz auf Terroir-Typizität, Balance und Finesse konzentriert.

Rotweine

2003 Minervois „La Nine“ (12,67 €/Liter) **€ 9,50**

Diese ungemein fruchtige und elegante Variante zeigt, wie viel Charme ein Minervois besitzen kann.

2001 Minervois „Le Bois des Merveilles“ (19,33 €/Liter) **€ 14,50**

Die Top-Cuvée von Senat ist ganz klar auf Lagerung ausgelegt. Obwohl der Wein zur Zeit schwer zugänglich ist erkennt man, wie präzise er definiert ist: Die 70% Grenache Noir stammen von alten Reben und wurden in optimaler reife gelesen, was für Senat aber auch bedeutet ohne jegliche Überreife, jenen Portweinton, wie man ihn in Châteauneuf-du-Pape heute oft findet. 30% Mourvèdre geben dem Wein seine feine Gewürzaromatik und ein eleganten Tanningerüst.



Unsere Weinproben und Veranstaltungen

Die Weine des aktuellen Keller Kuriers

Samstag, 19. Februar von 10 bis 16 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

Frische, fränkische Gourmetküche und Wilde Weine

Ein junges Gourmet-Restaurant stellt sich vor. 6-Gänge incl. Weinen, Wasser und Espresso 69 €/Person.

Freitag, 25. Februar 19.30 Uhr - Ort: Restaurant FRILAZZO, Auf der Klinge 1, 96114 Hirschaid-Friesen

ViniSüd präsentiert Wilde Winzer in Düsseldorf

Samstag, 5. März von 12 bis 18 Uhr - Ort: Restaurant Bènoa, Düsseldorf-Pempelfort, Moltkestr. 108

Das Wein-Menü mit den Wilden Winzern

6-Gänge Menü mit Wein, Wasser und Digestif 75 Euro/Person, Anmeldung erforderlich

Auf dem Tisch bei ViniSüd steht ...Syrah!

Freitag, 11. März, Beginn 19 Uhr - Ort: VINISÜD, Kosten 40 €/Person, Anmeldung erforderlich

Weinmesse VinWorld Würzburg

Samstag, 19. und Sonntag, 20 März - Ort: Saalbau Luisengarten, Würzburg, Martin-Luther-Str. 1

Frühlingserwachen bei ViniSüd

Samstag, 16. April von 10 bis 16 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

Auf dem Tisch bei ViniSüd steht ... gereifter Burgunder!

Freitag, 22. April, Beginn 19 Uhr - Ort: VINISÜD, Kosten 80 €/Person, Anmeldung erforderlich

Neuheiten.....wir waren für Sie unterwegs

Samstag, 14. Mai von 10 bis 16.00 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

Verkostung Deutschland

Samstag, 11. Juni von 10 bis 16 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

Alles für Ihr Grillfest

Samstag, 2. Juli von 10 bis 16 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen – zu den Ladenöffnungszeiten

Infos und Reservierungen unter www.vinisud.de oder per Telefon unter 09131-27180.



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
	2003 Coteaux du Languedoc „Espérance Sélection VINISÜD	13,07	9,80	
	2002 Pic Saint Loup „Hardièsse“	19,33	14,50	
	2001 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“	24,67	18,50	
	2003 Chianti „Cerro del Masso“	9,20	6,90	
	2003 Bierzo "Balorio"	9,20	6,90	
	2003 Bierzo "Viñademoya"	11,33	8,50	
	2004 Domaine de Millet blanc	6,00	4,50	
	2003 Domaine de Millet „Cabernet-Merlot“	6,00	4,50	
	2003 Coteaux du Languedoc Ancienne Mercerie	8,67	6,50	
	2003 Faugères „Les Petites Mains“ Ancienne Mercerie	10,40	7,80	
	2003 Côtes du Ventoux Murmurium	11,22	8,50	
	2003 Marie et Joseph Mas des Chimères	10,40	7,80	
	2002 Coteaux du Languedoc Mas des Chimères	13,20	9,90	
	2003 Minervois „La Nine“	12,67	9,50	
	2001 Minervois „Le Bois des Merveilles“	19,33	14,50	
	2002 Bourgogne Pinot Noir	13,07	9,80	
	2002 Saint-Aubin 1er Cru „Sentier du Clou“	19,73	14,80	
	2002 Volnay	26,00	19,50	
	2002 Beaune 1er Cru „Boucherottes“	32,00	24,00	
	2002 Pommard 1er Cru „Rugiens“	64,00	48,00	
	2002 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“ weiß	45,33	34,00	
	2002 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	33,33	25,00	
	2002 Chambolle Musigny Vieilles Vignes	37,33	28,00	
	2002 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeots“	42,67	32,00	
	2002 Morey Saint Denis 1er Cru „Clos Sorbés“	42,67	32,00	
	2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“	50,67	38,00	
	2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“	60,00	45,00	
	2002 Bourgogne blanc	22,00	16,50	
	2002 Puligny Montrachet (Statt € 32,00 als Ankunfts-offerte bis 28.2.05)	39,33	29,50	
	2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“ (Statt € 49,00 als Ankunfts-offerte bis 28.2.05)	60,00	45,00	
	2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Referts“ (Statt € 49,00 als Ankunfts-offerte bis 28.2.05)	60,00	45,00	
	2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Folatières“ (Statt € 56,00 als Ankunfts-offerte bis 28.2.05)	65,33	49,00	
	2003 Beaujolais "Les Griottes"	10,53	7,90	
	2003 Moulin-à-Vent "Roche-grès"	18,00	13,50	
	2003 Brouilly "La Croix des Rameaux"	23,73	17,80	
	2003 Brouilly "Cuvée des Fous"	28,00	21,00	
	2003 Beaujolais Villages "Le Rang du Merle"	30,67	23,00	
	Probierpaket „Aufmachen, trinken, Wohlfühlen“ 12 Fl. € 85,00 frei Haus statt € 92,50 Je 1 Flasche: 2003 Selection ViniSüd, 2003 Chianti, 2003 Bierzo "Balorio", 2003 Bierzo "Viñademoya", 2004 Domaine de Millet blanc, 2003 Coteaux du Languedoc Ancienne Mercerie, 2003 Faugères „Les Petites Mains“, 2003 Marie et Joseph Mas des Chimères, 2002 Coteaux du Languedoc Mas des Chimères, 2003 Minervois „La Nine“, 2003 Beaujolais "Les Griottes", 2003 Ribera del Duero „Rubiejo“ (Weinempfehlung HANDELSBLATT - Pitt Falkenstein 28.1.05)	16,00	85,00	
	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	<input type="checkbox"/> Bankeinzug mit 2% Skonto <input type="checkbox"/> Gegen Rechnung	Unterschrift