

Die Spitzen des Languedoc bei VINISÜD

Das „Classement des Meilleurs Vins de France 2007“ ist heute DAS Standardwerk für französische Weine. Akribisch klassifizieren und bewerten die Chefverkoster der renommiertesten Weinzeitschrift Frankreichs, der Revue du Vin de France die besten Domainen und ihre Weine. Schlägt man die aktuelle Ausgabe 2007 auf, so fällt einem schnell auf, dass viele der von uns favorisierten Weingüter auch die Favoriten dieser Verkoster hier sind. Neben höchsten Punkten erhalten einige unserer Weingüter zudem die Auszeichnung „Aufsteiger in ihrer Region“. Gerade weil hier nicht punktuell ein einzelner Wein nach dem beliebten 100-Punkte Schema bewertet wird, sondern die Gesamtleistung des Weingutes über einen gewissen Zeitraum ausschlaggebend ist, ist der Wert dieser Auszeichnung nicht zu unterschätzen und vor allem Ansporn für die Winzer.

Ende des vergangenen Jahres waren einige unserer beliebtesten Languedoc-Weine vorübergehend vergriffen, mit unserem ersten Transport in diesem Jahr haben wir jetzt endlich die neuen Jahrgänge bekommen.

Domaine de l'Ancienne Mercerie Neu aufgenommen im *Le Classement des Meilleurs Vins de France 2007* und gleich ausgezeichnet als „**besonders beobachtenswert**“. Das ist sicher der größte Erfolg dieser noch jungen Domaine.

Seit ihrem ersten Jahrgang sind die Weine von Nathalie und François Caumette ein fester Bestandteil unseres Languedoc-Sortiments. Der Fleiß und die Bescheidenheit, mit dem die beiden vor fünf Jahren starteten, zahlt sich heute aus, denn inzwischen ist die kleine Produktion schnell vergriffen. Nathalie hat die vom Schwiegervater übernommenen Weinberge auf kontrolliert biologische Bewirtschaftung umgestellt, und François weiß das hervorragende Traubenmaterial bestens zu verarbeiten. Mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert er jede Parzelle seinem Terroir entsprechend, wobei der Einsatz von Barriquefässern der Cuvée Couture vorbehalten bleibt. So strahlt jeder einzelne Wein auf erfrischend ehrliche und natürliche Art seine Appellation aus. Vorbei sind die 90er Jahre mit ihren aufgemotzten Edel-Barriqueweinen; hier erleben Sie auf erfrischend ehrliche Art und Weise was das Languedoc wirklich zu bieten hat.

2003 Merlot Coteaux du Murviel, rot

(7,87 €/Liter) € **5,90**

Kein vordergründiger Schmeichler, sondern vielmehr ein echter Charakterkopf. Herrlich konzentrierte, saftige Frucht, rauchige Noten und ein feines aber präsent Tanningerüst erinnern fast an einen guten Bordeaux.

2005 Coteaux du Languedoc, rot

(9,20 €/Liter) € **6,90**

Die Rebsorte Grenache und der kiesige Boden sorgen hier für ein Mundgefühl, das an beste Côtes-du-Rhône aus den Randlagen von Châteauneuf-du-Pape erinnert. Herrlich saftig und zugleich mit einer feinen Eleganz.

2005 Faugères „Les Petites Mains“, rot

(11,33 €/Liter) € **8,50**

Die Rebsorte Syrah und die schiefriegen Lagen von Faugères weiß François Caumette hier bestens zu nutzen. Mit in der Nase vielen reifen roten Früchten und Gewürzen erinnert der Wein im ersten Augenblick an beste Crozes-Hermitage. Am Gaumen eine wunderbar klare Fruchtstruktur, wiederum Gewürze und jede Menge Potenzial für die nächsten Jahre. Unser Tipp: heute einlagern und sich in zwei bis drei Jahren über einen erstklassigen Languedoc-Wein zu einem höchst fairen Preis freuen.

2003/2004 Faugères „Couture“, rot

(19,33 €/Liter) € **14,50**

Die Top-Cuvée, von der es jeweils nur wenige Barriques gibt, können wir Ihnen limitiert in zwei verschiedenen Jahrgängen anbieten. Der 2003er glänzt mit seiner barocken Art, während der 2004er sich jahrgangsbedingt eleganter präsentiert. Sowohl 2003 als auch 2004 sind nur limitiert verfügbar!

Mas des Chimères Der Klassiker schlechthin in unserem Sortiment. Guilhem Dardé ist „vigneron paysan“ (so steht es auf dem Etikett), das will sagen: hier wird Handarbeit noch groß geschrieben. Es ist inzwischen der 10. Jahrgang, den wir von Guilhem Dardé importieren und beim Schreiben dieser Zeilen fällt uns erst selbst auf, dass dies eigentlich ein kleines Jubiläum ist. Es zeigt aber auch klar, dass diese Weine in Deutschland inzwischen ihre treue Fangemeinde haben.

2005 Coteaux du Salagou Vdp, weiß

(12,26 €/Liter) € **9,20**

Einer der spannendsten Weißweincuvéés im Languedoc!

2005 Cuvée Marie et Joseph Vdp, rot

(11,33 €/Liter) € **8,50**

100% Carignan aus bis zu 100 Jahre alten Reben. Hier zeigt die oft verkannte Rebsorte, zu welchen Qualitäten sie fähig ist, niedrige Erträge und alte Reben vorausgesetzt. Wunderbar vielschichtige und feine Fruchtaromen, weich und rund.

2003 L'Hérétique Vdp, rot

(11,73 €/Liter) € **8,80**

Die Cuvée aus Cabernet und Merlot nennt Dardé selbstbewusst „Hérétique“, auf Deutsch ‚Ketzer‘. Denn eigentlich haben seiner Meinung nach diese klassischen Bordeaux-Sorten hier im Languedoc wenig verloren. Geschmacklich hat dieser Wein auch wenig mit Bordeaux gemein. Er trägt deutlich die Handschrift von Guilhem Dardé mit seiner unverkennbaren südlichen Würze und Kraft.

2004 Coteaux du Languedoc, rot

(14,00 €/Liter) € **10,50**

Die Top-Cuvée des Gutes - viel Syrah, etwas Grenache und Mourvèdre - ist nach wie vor einer der „best buys“ im Languedoc.

Château de Valflaunès Wer erfahren möchte, wie perfekt Languedoc-Weine reifen können, sollte heute die 1998er von Fabien Reboul probieren - sein erster Jahrgang übrigens. Während viele hoch gelobte Weine dieses Jahrgangs sich heute als spröde Burschen entpuppen, sind Fabiens Weine ein Hochgenuss. Wie kaum ein Anderer weiß er, wie wichtig die perfekte physiologische Reife der Trauben, aber auch der Tannine, ist. Schließlich ist er bei den besten Pinot-Noir-Winzern in Frankreich, Oregon und Neuseeland in die Lehre gegangen. Und vor allem: Top-Cuvéés gib es bei ihm nur, wenn der Jahrgang auch wirklich herausragend ist. Deshalb bietet Fabien in 2004, der weiß Gott kein schlechter Jahrgang ist, nur die Cuvée Espérance an. Da ist alles drin: Hardiesse, Un Peu de Toi und T'EM T'EM. Vorbildlich, sagen wir dazu, nur weiter so!

2004 Coteaux du Languedoc „Espérance Vieilles Vignes“, rot

(13,33 €/Liter) € **10,00**

Hier ist Fabien Reboul wieder ein großer Wurf gelungen. Wie in den Jahrgängen zuvor besticht der 2004er durch seine sinnliche Schwarzbeerenfrucht und perfekte Balance. Neben aller Konzentration fasziniert der Wein mit seinen feinen und noblen Nuancen, das Holz ist perfekt integriert, die Tannine seidig und verleihen so dem Wein eine faszinierende Länge.

Die Finesse der nördlichen Rhône

Weinliebhaber in der ganzen Welt wissen den kleinen Unterschied zwischen der nördlichen und der südlichen Rhône sehr zu schätzen. In steilen Terrassen winden sich im Norden die Weinberge entlang dem Flusslauf empor. Es ist ein perfektes Mikroklima für die Rebsorte Syrah, die hier zu einer einzigartigen Aromatik, Finesse und Klarheit heranreift, wie es sie nur hier gibt. Nicht umsonst sind deshalb die Spitzen aus Côte-Rôtie, Hermitage und Saint-Joseph weltweit so gesucht wie die großen Weine des Bordelais oder aus dem Burgund.

Der Arbeitsaufwand in den Weinbergen ist hoch, die Erträge gering und die Anbaufläche sehr überschaubar. Die letzten Jahrgänge sind an der nördlichen Rhône sehr gut ausgefallen. Dem 2003er, einem eher barocken, konzentrierten Typus folgten mit dem Jahrgang 2004 ausgewogene Weine mit klar erkennbaren Terroircharakteristiken. 2005 scheint die Stärken beider Jahrgänge zu vereinen, die herrliche Konzentration der 2003er aber auch die wunderbare, klare Struktur und Finesse der 2004er. Neben unserem Klassiker, der Domaine Combier, einem der allerbesten Erzeuger für Crozes-Hermitage haben wir zwei weitere Weingüter in unser Sortiment aufgenommen. Der junge Jérôme Coursodon gilt als DER neue Star der Appellation Saint-Joseph. Seine Weinberge, allesamt Terrassenlagen, winden sich, gegenüber dem legendären Hermitage-Berg auf der anderen Flussseite gelegen, steil empor. Mit den Weinen von Yves Gangloff können wir Ihnen heute den derzeit wohl gesuchtesten Geheimtipp überhaupt anbieten. Nur wenige tausend Flaschen verlassen jährlich seinen Keller, und es sind weltweit gesuchte Raritäten.

Domaine Combier Laurent Combier gilt als der heimliche König der Appellation Crozes-Hermitage. Die an sanften Hängen gelegenen Weinberge stehen imagemäßig im Schatten ihres renommierten Bruders, des Hermitage. Was Laurent Combier jedoch aus seinen 25 bis 60 Jahre alten Weinbergen zaubert, sollte so manchen Hermitage-Winzer nachdenklich stimmen, denn diese Weine sind in guten Jahren mehr als nur ein Konkurrent. Bereits Laurents Vater bewirtschaftete die Weinberge nach streng biologischen Gesichtspunkten, was sie heute mit gesunden, perfekt ausgereiften Trauben danken. Mir viel Fingerspitzengefühl weiß Laurent Combier diese Trauben ihrem Terroir entsprechend zu vinifizieren. Der mit feinen Kieselsteinen und Sand durchsetzte Boden verleiht der Rebsorte Syrah hier einen herrlich sinnlichen, fruchtig dichten, ja fast burgundischen Charakter. Für Laurent Combier gilt es, diesen herauszuarbeiten, die Komplexität vollends zum Ausdruck zu bringen. So sind seine Crozes- Hermitage beileibe keine Kraftpakete,

2005 Crozes-Hermitage, rot (23,33 €/Liter) € 17,50

Syrah von 25 bis 60 Jahre alten Reben, ausgebaut in zwei- bis vierjährigen Barriques. In der Nase erwartet einen eine sinnlich tiefe, kühle und feine Fruchtaromatik. Am Gaumen ganz auf der noblen, kühlfruchtigen Seite, unterlegt mit feinen Noten von Süßholz und schwarzem Pfeffer. Sicher der beste Crozes-Hermitage, den wir von Combier bis dato kennen. 2008 bis 2015.

2005 Crozes-Hermitage "Clos des Grives", rot (35,33 €/Liter) € 26,50

Aus der Parzelle mit den ältesten Reben des Gutes, ausgebaut in neuen und einjährigen Barriques. Bereits in der Nase erwartet einen höchste Konzentration und zugleich noble Fruchtaromatik. Keinerlei Schwere oder Rustikalität begleitet sie, die neben aller Konzentration ganz klar auf Balance und Finesse aufbaut. Trinken ab 2010 bis 2020.

Yves Gangloff Die Weine von Yves Gangloff sucht man meist vergebens bei den bekannten Journalisten, wie Robert Parker, dem Wine Spectator oder anderen. Das hat bei Leibe nichts mit ihrer Qualität zu tun, sondern vielmehr mit der winzigen Menge. Die wenigen tausend Flaschen, die Yves Gangloff auf seinen 2,3 Hektar Weinbergen in Côte-Rôtie produziert, werden ihm förmlich aus den Händen gerissen.

Als Yves Gangloff vor gut 20 Jahren an die Rhône kam, hatte er nichts mit Wein am Hut. Erst als er wenig später seine Frau Mathilde kennen lernte, änderte sich dies, denn ihnen wurde wenig später 1 Hektar in den besten Lagen von Côte Rôtie angeboten. Man entschied sich, sesshaft zu werden und bei den besten Winzern des Ortes Anschauungsunterricht zu nehmen, die steilen Lagen zu pflegen und die Kunst des Vinifizierens zu erlernen. Der Anfang war beschwerlich, erinnert sich Yves Gangloff heute, aber seine zurückhaltende Art, seine Fähigkeit zuhören zu können und sein unbändiger Wille, sich nur mit dem Allerbesten zufrieden zu geben, hat ihn heute zu einem der angesehensten Rhône-Ranger weltweit gemacht. Allerhöchsten Respekt erfährt er heute sowohl von den renommiertesten Kollegen Frankreichs als auch in Kalifornien, wo er einige der angesehensten Winzer seine Freunde nennt.

Akribie bis ins kleinste Detail zeichnet die Arbeit von Yves Gangloff aus. Zu den bisherigen 2,3 Hektar Côte-Rôtie ist eine kleine Parzelle Condrieu gekommen, insgesamt aber nur so viel, das jeder Arbeitsschritt, sei es im Weinberg oder im Keller ausschließlich von ihm gemacht werden kann. Denn der Name Gangloff steht heute sowohl für Spitzenqualität als auch für einen ganz eigenen authentischen Stil, der sich zum einen durch eine reiche und tiefe Konzentration auszeichnet, zugleich aber eine klar definierte Finesse nie vermissen lässt.

Wir freuen uns sehr, einige wenige Kisten dieser weltweit gesuchten Spitzenweine importieren zu können.

2005 Condrieu, weiß (65,33 €/Liter) € 49,00

Ein ganz unglaublicher Condrieu. Verschwenderisch in seinem Bukett mit Noten von Weinbergpflirsichen, fast cremigen Zitrusfrüchten, feinen Gewürzen und einem Hauch Jasmin. Am Gaumen balsamisch und komplex. Auch hier wunderbar ausladend und nobel zugleich. Ohne Zweifel einer der besten, vielleicht der beste Condrieu in 2005! Trinken ab 2007 - limitiert auf 2 Flaschen / Kunde.

2004 Côte-Rôtie "Barbarine", rot (65,33 €/Liter) € 49,00

90% Syrah und 10% Viognier, ausgebaut in zwei- und dreijährigen Barriques. Den herrlich balsamische Noten von roten Früchten folgt eine kleine Explosion an Aromen, mediterranen Gewürzen und dem Duft von Veilchen. Am Gaumen jugendlich, mit einer großen inneren Dichte und eleganten, perfekt integrierten Tanninen. Das ist Côte-Rôtie auf allerhöchstem Niveau, gemacht für die Zukunft. Trinken ab 2010 bis 2025 – maximal 2 Flaschen / Kunde.

2004 Côte-Rôtie "Sereine Noire", rot (89,67 €/Liter) € 65,00

Aus einer Parzelle mit den ältesten Reben. Hoch konzentrierte rote Früchte sind unterlegt mit einer fesselnden fast an Feuerstein erinnernden Mineralität. Das enorme Volumen dieses Weines wird am Gaumen perfekt von der feinen Mineralität und einem noblen Tannin ausbalanciert. Trinken ab 2010 bis 2030 – maximal 1 Flasche / Kunde.

Domaine Coursodon Bereits im Dezember stellten wir mit großer Resonanz die phantastischen Saint- Joseph des jungen Jérôme Coursodon vor. Wie da bereits beschrieben unterscheiden sich diese dank ihres einzigartigen Terroirs deutlich von den sonst eher eindimensionalen Saint-Joseph aus flachen Lagen. Denn die Weinberge von Jérôme Coursodon gleichen vom Terroir her denen des legendären Hermitage-Hügels. Sie winden sich in schmalen Terrassen genau auf der gegenüberliegenden Flussseite steil empor. Und eben das kann man bereits heute bei diesen Weinen geschmacklich höchst eindrücklich nachvollziehen, wie uns viele Kunden bestätigen. Die Nachfrage war deswegen groß, und wir haben Jérôme Coursodon um eine zweite Zuteilung gebeten, die wir Ihnen heute anbieten können.

2005 Saint-Joseph Blanc, weiß (26,40 €/Liter) € 19,80

100% Marsanne. Die blumig-duftige Aromatik mit feinen Birnennoten ist eingebettet in eine cremig weiche Textur, die im Abgang schön von einer dezenten Mineralität getragen wird.

2005 Saint-Joseph Blanc „Le Paradis Saint-Pierre“, weiß (38,00 €/Liter) € 28,50

100% Marsanne aus den steilsten Parzellen mit den jeweils ältesten Reben. Bereits in der Nase ausladend, mit viel exotischen Früchten und Orangenschale. Am Gaumen wunderbar dicht, ohne zu üppig zu sein. Mit einem langen, mineralischen Abgang.

2005 Saint-Joseph, rot (26,40 €/Liter) € 19,80

100% Syrah ausgebaut in Stückfässern. In der Nase herrlich saftige Kirscharomen, etwas Feige und feine Gewürznoten. Am Gaumen viel Fleisch und zugleich im besten Sinne klassisch mit einem eleganten Körper.

2005 Saint-Joseph „Olivaie“, rot (maximal 6 Fl. / Kunde) (38,00 €/Liter) € 28,50

100% Syrah gepflanzt auf granithaltigem Boden. Ungemein dichte und zugleich noble Textur und Aromatik, einem exzellenten Hermitage ebenbürtig. Die perfekte Symbiose aus Kraft, Fruchtichte, Eleganz und nobler Mineralität.

2005 Saint-Joseph „La Sensonne“, rot (maximal 6 Fl. / Kunde) (48,67 €/Liter) € 36,50

Aus der steilsten und besten Lage des Gutes, gelesen mit einem Ertrag von unter 20 hl/Ha. Ein großartiger Vin de Terroir. Die granithaltigen Parzellen prägen den Wein und geben ihm eine noble, klassische Note. Die fleischige Frucht ist eingepackt in eine dicht gewobene Textur und mit einem extrem langen Abgang. Zur Zeit noch eingebettet in ein feines, nobles Tannin schlummert dieser Saint-Joseph und verlangt 3-5 Jahre Reife, bis er sein ganzes Spektrum preis gibt.

Subskription 2005 Clos des Papes

Domaine Clos des Papes Es hat sich inzwischen herumgesprochen, dass auch an der südlichen Rhône der Jahrgang 2005 wieder zu den ganz großen gehören wird. Schon jetzt ist die internationale Nachfrage nach den Klassikern enorm, weswegen wir unser Kontingent bei Clos des Papes leider nicht erhöhen konnten. Stephen Tanzer vom International Wine Cellar lobt den 2005er Clos des Papes als einen der besten der letzten Dekaden, Parker und Co. werden sicher in Kürze folgen.

Bevor die Hysterie zu groß wird, wollen wir Ihnen diesen Klassiker wieder, wie bereits in den Jahren zuvor, in Subskription anbieten. Der Subskriptionspreis beträgt € 42,00 (späterer Preis € 47,00).

Die Konditionen lauten: zahlbar bis 29.2.2007 – die Auslieferung erfolgt ca. Ende Juni 2007.

2005 Châteauneuf-du-Pape, rot (56,00 €/Liter) € 42,00

2005 Châteauneuf-du-Pape, rot MAGNUM auf Anfrage

Das Elsass ist tot – es lebe das Elsass!

Domaine Loberger Trotz der Tatsache, dass Elsässer Weine heutzutage geradezu unverkäuflich erscheinen, haben wir nach dem großen Erfolg mit dem Crémant der Domaine jetzt auch den Schritt gewagt, die Klassiker aus dieser Region anzubieten.

Jean-Jacques Loberger widmet sich auf seiner Domaine, die er 1984 übernahm, mit voller Leidenschaft und Hingabe ganz den klassischen Rebsorten Riesling, Gewürztraminer und Tokay Pinot Gris. Es sind keine Weine für den schnellen Konsum, vielmehr charaktervolle und regionaltypische Weine, die ihre Reifezeit auf der Flasche benötigen, um ihr volles Potential auszuschöpfen zu können.

Die Qualitäten der Weine entstehen, ganz nach der Philosophie von Jean-Jacques, nur im Weinberg, wo er rigoros die Mengen reduziert und sehr schonend und naturnah arbeitet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: klassische Elsässer Weine mit Aroma und Schmelz aber auch mit der notwendigen Frische und Mineralität. Dabei haben alle Weine aufgrund ihrer Qualitäten ein höchst erstaunliches Alterungspotential - ja so richtig lecker sind sie erst nach ein paar Jahren der Reife. Wir legen allen Freunden aromareicher Weißweine wärmsten ans Herz, diese „altmodischen“ Weine zu probieren, und wünschen viel Spaß beim Riechen und Schmecken. Genießen Sie diese Weine bitte nicht zu kalt und öffnen Sie die Flaschen bitte 1-2 Stunden vorher (das Warten lohnt sich!). So macht das Elsass wieder Spaß, und die Region ist immer einen Besuch wert.

2005 Riesling „Vieilles Vignes“, weiß (14,53 €/Liter) € 10,90

Ein Elsässer Riesling, wie er im Buche steht! Trocken, mineralisch, mit eleganter Frucht und feinen Terroirnoten im Abgang.

2005 Tokay Pinot Gris „Weingarten“, weiß (14,53 €/Liter) € 10,90

Die etwas aromatischere und fülligere Version des Grauburgunders jenseits des Rheins. Dabei verbindet dieser Tokay Pinot Gris perfekt die klassischen Eigenschaften der Rebsorte, wie Geschmacksfülle, Körperreichtum und ist samtig mit einer angenehmen Frische und Leichtigkeit. Ein hervorragender Begleiter zu würzig orientalischem Geflügel und Fischgerichten oder, gereift, auch zu Foie Gras. So schmeckt das Elsass!

2005 Gewürztraminer „Weingarten“, weiß (15,73 €/Liter) € 11,80

Die Spezialität der Region! Nirgendwo anders entwickelt diese Rebsorte einen so hochwertigen und charaktervollen Wein. Welch ein herrliches Bukett zeigt sich nach dem Öffnen der Flasche! Trocken ausgebaut, aber mit vollmundiger und fast seidiger Struktur, besticht der Gewürztraminer „Weingarten“ aus dem Hause Loberger mit wunderschönen Noten von Mango und Litschi. Das macht ihn zum perfekten Begleiter hocharomatischer Speisen der asiatischen oder chinesischen Küche. Wir trinken ihn auch gerne nach getaner Arbeit zur Entspannung am Abend.

Crémant d'Alsace brut, weiß (18,40 €/Liter) € 13,80

Es muss nicht immer Champagner sein! Ein wunderbar weicher, feinperliger, eleganter Schaumwein, trocken aber nicht spröde, hergestellt im Champagnerverfahren.

Feine Weiße Burgunder

Nach wie vor machen viele Weinliebhaber in Deutschland einen Bogen um Burgund und ganz besonders um die Weißweine. Dass dies ein Fehler ist, möchten wir mit unserer penibel vorgenommenen Auswahl beweisen, schließlich konnten wir schon so manchen Weinfreund für die finessenreichen Weinerlebnisse aus dieser Region begeistern. Aber auch betriebswirtschaftlich hat sich Burgund bei uns zu einer der wichtigsten Weinbauregionen in unserem Sortiment gemauert, weswegen wir dieses Jahr unser Angebot nochmals erweitern werden.

Heute möchten wir Ihnen drei Weißweinwinzer besonders ans Herz legen. Keine Angst, dabei geht es in erster Linie gar nicht um die teuren Spitzenweine, denn die hier vorgestellten jungen Winzertalente beweisen bereits mit ihren sogenannten Basis-Weinen ihr großes Können.

Liebhaber deutscher Weine wenden gerne ein, dass die Burgunderrebsorten wie Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay auch in Deutschland inzwischen Spitze sind. Das ist grundsätzlich auch korrekt, doch erleben wir in Burgund doch Weißwein in einer ganz besonderen Art und Dimension. Während in Deutschland Qualität an den so genannten Öchsle, dem Zuckergehalt der Trauben und letztendlich am Alkohol und Körper des Weines festgemacht wird, basiert die Hierarchie Burgunds auf der Qualität des jeweiligen Weinbergs, des Terroirs. Hier gewinnt der vermeintlich teurere Spitzenwein seine Qualitätssteigerung nicht aus höherem Alkoholgehalt sondern aus seinem raffinierteren Geschmack, der ganz der besseren Terroirqualität der Einzellage zuzuschreiben ist. Hier geht es also um das wichtige Quäntchen mehr an Komplexität und Noblesse. Dass dies viel Spaß macht, beweisen unsere Winzer bereits mit ihren Einstiegsweinen. Denn sowohl der Bourgogne von Benoît Ente, der aus einer kleinen Parzelle direkt am Ort Puligny-Montrachet erwächst, als auch der Saint-Aubin 1er Cru von Bachelet bieten alles, was man von einem exzellenten weißen Burgunder erwartet.

Nominiert als „Aufsteiger des Jahres 2007 in Burgund“

Domaine Jean-Claude Bachelet Dass wir hier einen guten Riecher hatten, beweist jüngst die Nominierung dieser kleinen Domaine als „Der Aufsteiger des Jahres 2007 in Burgund“ von der weltweit in Fachkreisen angesehenen Weinzeitschrift BOURGOGNE AUJOURD'HUI. Ein sogenannter Geheimitipp sind die Weine der Brüder Jean-Baptiste und Benoît Bachelet deswegen jetzt vielleicht nicht mehr.

Die von uns im November importierte Menge „verdunstete“ regelrecht, was mindestens genauso für die Qualität spricht wie für die Nominierung. Obwohl die beiden Brüder eigentlich bereits ausverkauft sind, haben sie uns noch eine kleine zweite Tranche zugeteilt. Sie honorieren damit, so Benoît Bachelet, dass wir ihre Domaine bereits vor ihrem großen Presseerfolg als einer der Ersten entdeckt haben.

„Alle, oder fast alle Weine, die das Weingut seit zwei oder drei Jahren präsentiert hat, gerieten ins Augenmerk unserer Verkostungsjurys, und das ist kein Zufall“, schreibt die Zeitschrift BOURGOGNE AUJOURD'HUI in ihrer Laudatio. „Ich möchte, dass meine Weine sich lang halten, und ein langdauernder Ausbau ist ein Mittel, dies zu erreichen. Ein großer Weißwein darf nicht nach zwei oder drei Jahren auf die Schnauze fallen.“, erklärt Benoît Bachelet im Interview mit der Zeitschrift und spricht damit ein heikles Thema an. Denn viele hoch gelobte weiße Burgunder der 90er Jahre sind zu schnell gereift oder einfach oxidiert. Und genau dies wird einem bei ihren Weinen nicht passieren, denn die beiden Brüder haben gelernt. Penibel arbeiten Sie in ihrem Keller. Neben der enormen Struktur verfügen all ihre Weine über eine vitalisierende Frische. Herausheben möchten wir abschließend noch das großartige Portfolio an Lagen, über das die Domaine verfügt. Es sind top-platzierte Parzellen, zum Teil direkt neben den berühmtesten Grands Crus gelegen.

Hier also die letzte kleine Tranche aus dem hervorragenden Weißweinjahrgang 2004.

2004 Saint-Aubin 1er Cru „Les Charmois“, weiß (25,20 €/Liter) € 18,90

Ein wunderbarer Saint-Aubin, der einmal mehr zeigt, dass sich diese Appellation nicht verstecken muss. Fein ziseliert in seiner Aromatik und mit einer animierenden Frische unterlegt, steigen wir hier auf hohem Niveau ein.

2004 Puligny Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“, weiß (52,67 €/Liter) € 39,50

Herrlich nobel und dicht in seiner Mineralität, die von einem ganzen Korb gelber Früchte unterlegt ist. Das Holz ist perfekt integriert, der Abgang schier unendlich. Ein großer Puligny zu einem sehr fairen Preis.

2004 Chassagne Montrachet 1er Cru „Blanchot-Dessus“, weiß (64,00 €/Liter) € 48,00

Noch vor 100 Jahren zählte diese kleine Parzelle zur Grand Cru Lage Le Montrachet. Dem Desinteresse des damaligen Besitzers schreibt man heute zu, dass sie in den 20er Jahren, bei der Einführung der AOC, nicht auch als Grand Cru eingestuft wurde. Höchste aromatische Komplexität verbindet sich mit einer ausdrucksstarken und zugleich feinen Mineralität. Die sinnliche Reife und barocke Tiefe der Fruchtaromen wird perfekt ausbalanciert von einer feinen Säurestruktur. Hier stimmt einfach alles!

2004 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, weiß (130,67 €/Liter) € 98,00

Und dann ist der Unterschied doch gut erkennbar, wähten wir uns beim Blanchot-Dessus doch schon im siebten Himmel. Ganze zwei Barriques vinifizieren die beiden Brüder von dieser Rarität. Ein Wein nahe der absoluten Perfektion, kraftvoll und doch mit einer betörenden Finesse ausgestattet, die Aromatik derart komplex und fein gewoben, dass man schier eine Gänsehaut bekommt.

Domaine Benoît Ente Binnen kurzer Zeit hat sich der Name Benoît Ente zum absoluten Geheimitipp in Sachen weißer Burgunder gemauert. Mit gerade mal 1,3 Hektar gehört das Weingut sicher zu den kleinsten des Ortes, aber gerade das ist es, was Benoît bevorzugt. Bei eben 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. Deshalb können wir in seinen bis dato produzierten Jahrgängen jeweils eine schöne Weiterentwicklung in diese Richtung erkennen, die heute in seinen exzellenten 2004ern gipfelt. Zugunsten einer ausdrucksstärkeren Mineralität hat Benoît Ente die Laub- und Bodenarbeit in seinen Weinbergen verbessert, so konnte er in 2004 erstmals physiologische voll ausgereifte Trauben bei deutlich niedrigeren Alkoholwerten und gleichzeitig perfekten Säurewerten ernten. Diese Vorgehensweise hat er bei keinem geringeren als Jean-

François Coche, von der Domaine Coche-Dury gelernt. Sparsam geht Benoît Ente nach wie vor mit neuem Holz und dem so genannten Battonage, dem Aufrühren der Hefe, um. Die Lagen von Puligny, die im Vergleich zu Meursault deutlich feiner und subtiler im Charakter sind, kommen so perfekt zum Ausdruck. Deshalb lassen seine 2004er durchaus eine gewisse Artverwandtschaft zu den Weinen von Jean-François Coche erkennen.

2004 Bourgogne Chardonnay, weiß

(23,86 €/Liter) € 17,90

Dahinter versteckt sich alles andere als ein einfacher weißer Burgunder. Bereits die Nase überrascht mit feinen Zitrusnoten, exotischen Früchten und einem noblen Toasting. Am Gaumen herrlich animierend, verleiht die noble Mineralität dem Wein einen feinen Schmelz, der von einer feinen Frische perfekt ausbalanciert wird. Blind verkostet würde man diesen Bourgogne sicher für eine Puligny-Montrachet halten. Viel Burgund für einen sehr fairen Preis!

2004 Puligny-Montrachet, weiß

(46,67 €/Liter) € 35,00

Der Sprung vom Bourgogne Chardonnay hierher ist klar erkennbar: kraftvoller und zugleich raffinierter kommt dieser Wein ins Glas. Da passiert schon eine ganze Menge und auch hier ist die Weiterentwicklung von Benoît Ente schön erkennbar, denn dieser Wein präsentiert sich klarer und fokussierter als noch in den Jahrgängen zuvor. Niedriger im Alkohol als der vergleichbare 2002er und mit einer feinen Säurestruktur bringt der 2004er die Noblesse seines Terroirs jetzt absolut perfekt zum Ausdruck.

2004 Puligny-Montrachet 1er Cru "Referts", weiß

(82,67 €/Liter) € 62,00

Der konzentrierteste Puligny von Benoît Ente. Exotische Früchte, Ananas und Maracuja verbinden sich in vollkommener Weise mit dem feinen Terroir von Puligny-Montrachet. Ein reicher, langer Schmelz trägt den ebenso langen Abgang.

2004 Puligny-Montrachet 1er Cru "Folatières en la Richarde", weiß

(90,67 €/Liter) € 68,00

Der Zusatz „en la Richarde“ ist wichtig, denn beim Blick auf die Karte erkennt man die kleine Parzelle, die rechts oberhalb des Grand Cru „Chevalier-Montrachet“ thront. Der 2004er ist schlicht sensationell, mineralisch, finessenreich und unendlich lang, eben schon FAST ein Chevalier-Montrachet Grand Cru!

Domaine Laurent Pillot

Das „Classement des Meilleurs Vins de France 2007“ der Revue du Vin de France honoriert das große Engagement des jungen Laurent Pillot in seiner neuesten Ausgabe und zeichnet ihn als „besonders beobachtenswerte Domaine“ in der Region Burgund aus. Die überragenden 2003er Rotweine sind bei Ihnen, unseren Kunden, sicher noch bestens bekannt. Der feine Pommard „Tavannes“ und der überragende Beaune 1er Cru „Boucherottes“ waren echte Bestseller, von denen wir nicht genug bekommen konnten. Aber auch in puncto Weißwein ist Laurent Pillot eine erste Adresse, wie er jetzt mit seinen 2005ern beweist. Dabei erkennt man auch hier wieder seine klar erkennbare Handschrift in Form von blitzsauberen, klar strukturierten Weinen, die über eine schöne Finesse verfügen, wie sie in Chassagne-Montrachet eher selten ist..

2005 Chassagne-Montrachet, weiß

(36,00 €/Liter) € 27,00

Perfekt vinifiziert bietet Pillots Chassagne Village die optimale Symbiose aus Frucht, feinzartem Schmelz und belebender Frische. Der 2004er gibt sich etwas lebendiger, während 2005 mit viel Kraft daherkommt.

2005 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot", weiß

(49,33 €/Liter) € 37,00

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

2005 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Vide-Bourse", weiß

(53,07 €/Liter) € 39,80

Die Lage Vide-Bourse schmiegt sich unterhalb an den Bâtard-Montrachet. Dementsprechend kraftvoll, fast maskulin gibt sich der 2005er, der in zwei bis drei Jahren ein Gedicht sein wird.

Wo Italien noch italienisch schmeckt!

Genau das suchen wir und wollen damit keineswegs dem edlen Brunello und dem noblen Barolo seinen Rang absprechen. Uns geht es an dieser Stelle um den authentischen Weingenuss, um den handwerklich hergestellten italienischen Wein, der auf autochthone, weniger bekannte Rebsorten setzt und alltägliches Trinkvergnügen ohne Reue bietet. Denn abseits der bekannten Namen hat Italien hier einiges zu bieten.

Azienda San Savino - Marken

Bereits seit dem Jahr 1905 sind die Vorfahren von Simone Capecci in der Gemeinde Ripatrasone als Weinbauern tätig. Man muss wissen, dass die südlichen Marken bis zum Jahr 1962 per Gesetz der „Mezzadria“ verpflichtet waren, einer Art mittelalterlichen Halbpacht, wo die Bauern für den stadtsässigen Adel die Ländereien bewirtschafteten. 1962 bekamen die Weinbauern ein Vorkaufrecht für die Ländereien eingeräumt, das auch die Familie Capecci in Anspruch nahm. Bis zum Einstieg des Sohnes Simone wurden die Trauben, wie dort üblich, an die örtliche Genossenschaft verkauft.

Mit dem Einstieg von Simone im Jahr 1988 wurde das kleine Gut komplett umgekrempelt, es galt die Weinberge auf Qualität zu trimmen. Dabei lag sein ganzes Augenmerk darauf, die Stärken seiner Region herauszuarbeiten und zu einem neuen Glanz zu bringen. Wie selbstverständlich setzt er dabei ausschließlich auf die hier seit Jahrhunderten verwurzelten Rebsorten Montepulciano, Sangiovese und Pecorino, der Einsatz von Technik hält sich bis heute in engen Grenzen, das Augenmerk liegt auf dem Handwerk.

Die Weine von Simone Capecci sind heute eine Selektion aus den besten und steilsten Lagen, auf 250-300 Meter Höhe geschützt am Fuße des Apennin-Gebirges gelegen. Die sorgfältige Handlese und der schonende Ausbau in großen Holzfässern ergeben Weine von unverkennbarem und eigenständigem Charakter, ganz nach unserem Motto „Wo Italien noch authentisch schmeckt“.

2005 Rosso Piceno "Collemura", rot

(7,87 €/Liter) € 5,90

Die saftige Kirschrucht und der hohe Leckerheitsfaktor sind die Attribute dieses Weines, die ihn zu einem mustergültigen ehrlichen und authentischen Alltagsstropfen machen.

2005 Rosso Piceno Superiore "Picus", rot

(15,33 €/Liter) € 11,50

Tieffarben und ungemein konzentriert liegt dieser Rosso Piceno Superiore im Glas. Im Bukett herrlich konzentriert, der Duft von Kirschen und Pflaumen ist unterlegt mit feinsüßlichen Gewürzen wie Zimt und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen kraftvoll und jugendlich zugleich öffnet er sein ganzes Aromenspektrum, wenn man ihn 2-3 Stunden vor dem Genießen dekantiert.

Tenuta Carlo Guarini - Apulien Den Grundstein des Familiengutes legte bereits im Jahr 1065 Graf Ruggero Guarini. Daraus entwickelte sich eine florierende Landwirtschaft mit Weingut, Obst- und Gemüseanbau, eigener Ölmühle und Schafsherden. Lange Zeit wurden die Trauben der eigenen Weingärten an lokale Abfüller verkauft, bis sich Dr. Carlo Guarini vor wenigen Jahren entschloss, die allerbesten Partien selbst auszubauen. Als Anhänger autochthoner süditalienischer Rebsorten pflegt er deshalb bewusst Negroamaro, Primitivo und Malvasia Nera, die in seinem Keller zu unverkennbaren Unikaten heranreifen. So ist es die eigenständige Art, die seine Weine bei unseren Kunden so beliebt gemacht hat, und die sich wohltuend von den vielen neuen Designer-Weinen Süditaliens absetzt.

2005 Salento rosso "Burdi" IGT, rot (7,87 €/Liter) € **5,90**

Die Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera besticht durch ihre duftig beerige Art. Der Malvasia-Nera-Anteil verleiht diesem Wein ein wunderbares feinfuchtiges Aroma und eine für einen Südtaliener aromatische Eleganz.

2003 Negroamaro „Pitri“, rot (9,87 €/Liter) € **7,40**

Ein authentischer, charaktervoller Rotwein, der die Aromen Apuliens mit der saftigen Fruchtfülle reifer Trauben verbindet.

2003 Primitivo „Vigne Vecchie“, rot (11,87 €/Liter) € **8,90**

Ein wilder und doch zugleich fruchtig-weicher Primitivo, der ungeschminkt, ehrlich und eigenständig daher kommt.

Azienda Silvano Strologo - Marken Winzer, wie Silvano Strologo sind in Italien leider eine Seltenheit geworden. Vor zehn Jahren machte der ehemalige Tankstellenbesitzer (Sie lesen richtig!) sein Hobby zum Beruf und kaufte einige Hektar alter Reben in der Region Rosso Conero. Mit viel Liebe zum Detail und vor allem dem Willen, authentischen Wein zu produzieren, setzte Strologo alles auf eine Karte, nämlich alte Montepulciano-Rebstöcke. Damit unterschied er sich gravierend von den anderen Newcomern in der Region, die mit Sangiovese und auch Cabernet Konzessionen an den internationalen Geschmack machen. Im Önologen Giancarlo Soverchia fand er zudem einen Önologen, der seine Qualitätsphilosophie gnadenlos teilt.

Die alten Montepulciano-Reben bringen hier, in dem meeresnahen, klimatisch günstig gelegenen Anbaugebiet nahe dem Monte Conero, bei extremer Ertragsbeschränkung und großzügiger Auslese, ungemein kraftvolle, aromareiche und tiefgründige Weine hervor. Vor kurzem wurden seine Weine auch vom Gambero Rosso, dem wichtigsten Wein-Guide in Italien entdeckt und sein Rosso Conero „Traiano“ sofort mit der Höchstnote, den „drei Gläsern“ belohnt.

2005 Rosso Conero "Julius", rot (11,87 €/Liter) € **8,90**

Der zu 100% aus der Traubensorte Montepulciano vinifizierte Wein zeigt sich körperreich mit herrlich kirschfruchtigem Bukett, weich, fast samtig und vollmundig mit anhaltendem Nachgeschmack.

2004 Rosso Conero "Traiano", rot (26,40 €/Liter) € **19,80**

Die Top-Cuvée des Gutes ist eine Selektion aus den besten Weingärten. Mächtig, tief, eigenständig und mit einem feinen Tannin ausgerüstet, das dem Wein noch viele Jahre Reifepotenzial bietet. Ausgezeichnet mit den begehrten drei Gläsern im Gambero Rosso, zählt dieser Wein zum Besten, was Süditalien heute zu bieten hat.

Tenuta Cerro del Masso - Toskana Immer auf der Suche nach eigenständigen und bezahlbaren Qualitäten für den täglichen Genuss ohne Reue, wurden wir vor zwei Jahren in der Toskana 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 sich dem klassischen Chianti verschrieben hat. Alberto Antonini ist übrigens in Italiens Weinszene kein unbeschriebenes Blatt, er war es schließlich, der für die Familie Antinori seinerzeit den berühmten Solaia konzipierte.

Bei seinen eigenen Weinen überzeugt uns 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.

Neu im Sortiment ist der „The Blend“, eine Cuvée aus Sangiovese mit einem kleinen Schuss Merlot, für alle, die es etwas weicher und runder mögen.

2005 Toskana "The Blend" IGT, rot (Schraubverschluss) (7,93 €/Liter) € **5,95**

2005 Chianti "Cerro del Masso", rot (9,27 €/Liter) € **6,95**

Die neue Preisliste Frühjahr 2007

Viel hat sich bereits im neuen Jahr bei uns getan und dabei haben wir gerade erst unsere Einkaufstouren gestartet. Damit Sie einen aktuellen Überblick über unser über 500 verschiedene Artikel umfassendes Sortiment erhalten können, haben wir eine Preisliste „Frühjahr 2007“ für Sie zusammengestellt. Diese gibt Ihnen Auskunft über unser aktuelles Sortiment und listet bereits viele Weine auf, die wir im Laufe des Frühjahr neu erwarten..

Ihr Exemplar können Sie sich direkt auf unserer Startseite unter www.vinisud.de herunterladen oder wir senden es Ihnen gerne auch per Post zu.

Neues aus Spanien

Bodegas y Viñedos Alto Sotillo Noch bis vor vier Jahren verkauften die beiden Brüder Miguel und Carlos Calvo Crespo die Trauben ihres Gutes an Ismael Arroyo, der damit unter dem Namen Val Sotillo, mehrfach mit 95 und mehr Punkten bei Robert Parker ausgezeichnet, als einer der besten Produzenten in Ribera del Duero gilt. Mit dem Jahrgang 2003 beschlossen die beiden Brüder Crespo, die Trauben ihrer Weinberge selbst auszubauen. Sie verfügen über insgesamt 25 Hektar Rebfläche, aufgeteilt in fünf verschiedene Parzellen. Die ältesten Stöcke haben stattliche achtzig Lenze auf dem Buckel, die jüngsten gerade einmal derer fünfzehn. Die Trauben dieses Weinbergs werden offen weiterverkauft. Man kann es sich leisten. Für die eigene Produktion finden nur Trauben aus den vier alten Parzellen Verwendung. So ist es kein Wunder, dass bereits ihr erster Jahrgang in der Fachpresse viel Beachtung fand. Inzwischen ist der 2005er gefüllt, der die Erfolgsgeschichte des jungen Gutes schön weiterführt. Neben dem ausschließlich im Stahltank ausgebauten „Joven“ haben wir jetzt auch ihren „Roble“, der fünf Monate im Barrique ausgebaut wurde, ins Sortiment aufgenommen.

2005 Ribera del Duero „Joven“, rot

(9,27 €/Liter) € **6,95**

Ganz ohne Barrique kommt dieser voll reifer roter Früchte, Kraft und Würze gepackte Ribera del Duero aus. Eine tolle Einstiegsqualität, die schon international mehrfach als eine der besten ihrer Klasse ausgezeichnet wurde.

2005 Ribera del Duero „Roble“, rot

(13,07 €/Liter) € **9,80**

Herrlich konzentrierte Frucht mit viel schwarzen Kirschen und feinen Gewürzen. Sehr kraftvoll, wie es sich für einen sehr guten Ribera del Duero gehört, voll gepackt mit Aromen und Gewürzen, einem lange Abgang und Potenzial für weitere 3-5 Jahre.

Bodegas Dos Victorias Der Name ist Programm, denn dahinter steckt Frauenpower. Die „Dos Victorias“ - die zwei Victorias, das sind Victoria Pariente und Victoria Benavides, beide ausgebildete Oenologinnen, die 1998 den Sprung in die Selbständigkeit gewagt haben. Im Anbaugebiet Toro, das westlich von Ribera del Duero an Portugal angrenzt, haben sie ein noch schlummerndes Potenzial gefunden, das sie mit großem Erfolg wach kitzeln, denn ihre Weine werden inzwischen von der Fachpresse hoch gelobt. Angefangen beim FEINSCHMECKER, der den beiden die Auszeichnung „WINE AWARD - Newcomer des Jahres 2005“ verlieh, hat auch Robert Parker in seinem aktuellen Wine Advocate ihre Weine mit bis zu sensationellen 95 Punkten bedacht; damit gehören die Dos Victorias binnen kürzester Zeit zur absoluten Elite ihres Landes. Aber keine Angst, der Erfolg ist ihnen keineswegs zu Kopfe gestiegen, die Preise sind nach wie vor höchst korrekt, denn ihre Visionen sind wohlüberlegt und langfristig angelegt

2006 Verdejo „José Pariente“, weiß

(12,67 €/Liter) € **9,50**

In der Nase zeigt sich eine schöne Intensität von gelben Früchten und floralen Noten. Auf der Zunge weich, sehr aromatisch und strukturiert. Langes frisch-fruchtiges Finale.

2005 Toro „Viñas Elias Mora“, rot

(13,07 €/Liter) € **9,80**

100% Tinta de Toro (Tempranillo), sechs Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Wunderbar reiche und vielschichtige Frucht- und Gewürzaromatik. Im Mund herrlich konzentriert, dabei aber zugleich mit einer animierenden Eleganz und Lebendigkeit. Ein charaktvoller Spanier, der vom ersten bis zum letzten Schluck viel Spaß macht.

Weinproben und Termine bei VINISÜD

- **Samstag, 3. März 2007 – 10 bis 16 Uhr, VINISÜD - Erlangen**
Große weiße Burgunder und die roten Klassiker der nördlichen Rhône
Der Auftakt unserer diesjährigen Weinproben ist bereits ein kleines Highlight. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sämtliche weißen Burgunder unseres Sortimentes, einschließlich der raren Spitzen wie dem Grand Cru Bienvenues-Batard Montrachet von Bachelet zu verkosten. Daneben stehen die großen Klassiker der nördlichen Rhône, die 2005er von Combi und Coursodon sowie die gesuchten Côte Rôties von Gangloff. Kostenbeitrag € 10/ Person.
- **Samstag, 24. März 2007 – 10 bis 16 Uhr, VINISÜD - Erlangen**
Die Spitzen des Languedoc - jung und gereift
An diesem Tag bieten wir Ihnen die einmalige Gelegenheit neben den aktuellen Jahrgängen auch gereifte Jahrgänge unserer Languedoc-Winzer zu probieren. Erleben Sie, wie elegant ein 2000er Montcalmès heute schmeckt, wie viel Potenzial ein 1995er Mas des Chimères noch hat oder wie majestätisch sich heute der 1998er Valinière von Baral präsentiert.
- **Samstag, 21. April 2007 – 10 bis 16 Uhr, VINISÜD - Erlangen**
Großes Frühlingsfest bei VINISÜD
Auch dieses Jahr findet wieder unser beliebtes Frühlingsfest mit den frischen Weißweinen aus 2006, guter Laune und kleinen frühlinghaften, mediterranen Spezereien statt.
- **Freitag, 4. Mai & Samstag, 5. Mai 2007**
Vorschau: Die Toskana zu Gast bei VINISÜD
Aljioscha Goldschmitt von der Fattoria Corzano e Paterno ist bei uns zu Gast. Am Freitag präsentieren wir Ihnen im Rahmen eines 5-Gänge Menüs im Restaurant Würzhaus in Nürnberg seine Weine, sein Öl und seine feinen Käse. Am Samstag geht's in lockerer Atmosphäre in unserem Laden in Erlangen weiter. Gerne informieren wir Sie über weitere Details.

