



Sensationelle Grenache vom Überflieger Bodegas Daniel Jiménez-Landi

Wer hätte sich das träumen lassen, dass Spanien eines Tages Grenache-Wein zu bieten hat, der eine Konkurrenz zu der Elite von Châteauneuf-du-Pape darstellt, ja diese vielleicht sogar von ihrem Thron stoßen könnte? Mit seinen neuen Lagenweinen greift Daniel Jiménez-Landi nach den Sternen, denn was wir hier im Glas haben ist so unglaublich gut, dass man es erst richtig begreifen kann, wenn man es selbst probiert hat. Wir hatten zum Glück bereits vor gut einem Jahr den richtigen Riecher und haben uns eines der wenigen Fässer herausgepickt und exklusiv für uns unfiltriert abfüllen lassen.

Als wir Ihnen vor genau einem Jahr den Jahrgang 2006 von Daniel Jiménez-Landi erstmals in Deutschland vorstellten, ahnten wir noch nicht, welche Lawine folgen würde. Denn bereits wenig später überschüttete kein geringerer als Robert Parker das Weingut mit Lobeshymnen. 91 Punkte für den Einstiegswein, den 2006er Sotorrondero, und satte 94 Punkte für den zweitkleinsten, den 2006er Piélagos. Fortan konnte von einem Geheimtipp keine Rede mehr sein, Importeure aus aller Welt stürzten sich auf das kleine Gut. Was Robert Parker damals nicht wusste: Die eigentlichen Spitzenweine von Daniel gibt es erst ab dem Jahrgang 2007.

Bei unserer Spanienreise jetzt im Januar konnten wir alle 2007er nachverkosten und dürfen euphorisch feststellen, sie konkurrieren in der Tat mit der ganz großen Elite aus Châteauneuf-du-Pape, mit jenen Weinen, die Robert Parker mit 97 bis 100 Punkten adelt. Zum Glück haben wir bereits vor über einem Jahr, also vor Parkers Lobeshymnen, mit Daniel unsere Mengen besiegelt.

Eine derartige Ausnahmequalität hat natürlich ihren Ursprung, und der liegt in den wahrhaft einzigartigen Parzellen, die Daniel Jiménez-Landi abgelegen auf einer Höhe zwischen 650 und 950 Metern in drei Bergdörfern bewirtschaftet. Es sind Weinberge, die eher einem kleinen Garten gleichen, mit 80 bis 110 Jahren alten Grenache Noir bestockt sind und die jeder für sich über ein einzigartiges Terroir verfügen. In einer Parzelle finden wir schwarzen Schiefer, die beiden anderen bieten Kalk und Granit. Kaum zu glauben, dass sich bis dato niemand für diese Juwelen interessiert hat. Daniel meint, dass es gerade mal 20 Hektar solcher Ausnahmeparzellen in ganz Méntrida, welches immerhin über 9050 Hektar verfügt, gibt.

Was man in diesen Weinen unverkennbar schmeckt, ist die französische Prägung. Nach seiner Ausbildung zum Önologen sammelte Daniel praktische Erfahrung in Frankreich bei einigen der ganz großen Winzerpersönlichkeiten. Bei Nicolas Joly vom Weingut Clos de la Coulée de Serrant erhielt er wichtige Einblicke in den biologischen Weinbau, in Burgund lernte er auf den Kultdomainen Comte de Vogüé und Hubert de Montille die Kunst des Vinifizierens. Erstmals mit dem Jahrgang 2007 bietet Daniel seine Einzellagen-weine an: alle drei zu 100% von 80-110 Jahre alten Grenache Reben, gelegen auf einer Höhe zwischen 750 und 980 Metern über NN. Das Fass „Ataufos“, eine Lage mit feinstem Granit, haben wir weltweit exklusiv für uns gesichert. Die Lage „Fin del Mundo“ hat einen etwas schwereren Boden mit viel Kalk, und „El Reventón“, der am höchsten gelegenen Weinberg, verfügt über reinen Schiefer. Es sind einzigartige Parzellen, die vom Alter der Reben, dem Mikroklima und der Bodenbeschaffenheit her absolut auf dem gleichem Niveau wie die allerbesten Lagen von Châteauneuf-du-Pape sind.

2007 Méntrida „Sotorrondero“, rot

(18,40 €/Liter) € 13,80

90% Syrah und 10% Grenache Noir. Wunderbar konzentriert und zugleich kühl in seiner Aromatik. Am Gaumen reichlich Blaubeeren, etwas Minze und frisch gepflügte Erde, mit einer komplexen Fruchtsüße, vielschichtiger Gewürzaromatik, balsamisch weichen Tanninen und einer edlen Mineralität in der Zungenmitte. Der 2007er wirkt insgesamt kühler und nobler als sein Vorgänger, der 2006er.

2007 Méntrida „Ataufos“, rot (exklusiv bei VINISÜD)

(39,33 €/Liter) € 29,50

100% Grenache Noir. Bereits vor gut einem Jahr ist uns dieses Fass besonders aufgefallen. Die Lage Ataufos verfügt über reinsten Granit und besitzt so gut wie keine Mutterbodenaufgabe, die alten Grenachereben wurzeln tief im felsigen Boden. Optisch, also beim Blick auf das Terroir, und auch geschmacklich sind Parallelen zum legendären Hermitage von der nördlichen Rhône erkennbar. Und genau das verleiht dem Ataufos seine einzigartige Klasse. Die gewaltige Konzentration der alten Grenache Noir ist hier in feinste Mineralität gehüllt, so dass der Wein nobel und differenziert über die Zunge gleitet. Dank der Westausrichtung profitiert die Lage komplett von der Abendsonne, was in seiner reifen und edlen Tanninstruktur zu Ausdruck kommt. Wir freuen uns, Ihnen mit dem Ataufos einen ganz großen und zugleich eigenständigen Grenache Noir anbieten zu können und das zu einem äußerst fairen Preis. Auch Daniel hat inzwischen festgestellt, dass in dieser Parzelle etwas weltweit Einzigartiges steckt. Ab dem Jahrgang 2008 wird er diese Lage unter den Namen „Cates de Diaboles“ selbst vermarkten. Schade, aber wir können ihm das nicht verübeln. (Gesamtproduktion: 300 Flaschen)

2007 Méntrida „Fin del Mundo“, rot

(46,00 €/Liter) € 34,50

100% Grenache Noir. Die nach Nord-Osten ausgerichtete Parzelle verfügt über einen etwas tiefgründigeren Boden, der mit viel Kalk durchsetzt ist. Fast burgundisch kommt dieser Wein ins Glas, ist wunderbar kühlfruchtig, edel und verspielt. Ein Juwel mit unglaublicher Finesse, nobler Ausprägung und einem unendlich feinen Abgang. Ein Grenache Noir aus reinstem Samt und reinsten Seide. (Gesamtproduktion: 1800 Fl.)

2007 Méntrida „El Reventón“, rot

(64,00 €/Liter) € 48,00

100% Grenache Noir. Schwarzer Schiefer in Reinstform, dazu 100 Jahre alte Reben, das Ganze auf einer Höhe von 950 Metern gelegen. Das alles sorgt für eine überbordende Dichte. Der schwarze Schiefer verleiht dem Wein eine ganz eigenständige, erdig-noble Gewürzaromatik. Die Höhe der Lage sorgt für den nötigen Schliff. Auf der einen Seite so konzentriert wie ein 98-100 Parker-Punkte Châteauneuf-du-Pape, auf der anderen Seite aber gleichzeitig balancierter, kühler und feiner am Gaumen. (Gesamt: 1200 Flaschen)

Vinisüd
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen
t 09131 / 27180
fx 09131 / 27183
@ info@vinisud.de
w www.vinisud.de



Burgund – eine ganz besondere Passion



Als wir vor sieben Jahren in den Import hochwertiger Burgunder einstieg, konnten wir bereits auf eine langjährige Erfahrung zurückgreifen. Deshalb haben wir damals auch hier unseren bekannten Weg eingeschlagen, die noch wenig bekannten, spannenden Talente aufzuspüren. „As time goes by“, sehen wir nicht allzu erstaunt, dass viele unserer No-Names von gestern heute zu den angesagten Winzern in der Region avanciert und werden in den weltweit wichtigsten Publikationen hoch gehandelt. Und auch bei Robert Parker hat sich inzwischen einiges getan. Seitdem er in David Schildknecht, einen der weltweit angesehensten Burgundexperten verpflichtet konnte, darf man auch die Bewertungen des Wine Advocate wieder ernst nehmen. Im vergangenen Jahr feierte Schildknecht Jean-Marie Fourrier und die Domaine Arlaud als die neuesten Rotweinstars der Côte de Nuits. Im aktuellen Wine Advocate 190 stellt er die Weißweine von Benoît Ente und Deux Montille zusammen mit denen der Kultdomains Comtes Lafon und Coche-Dury auf das Siegerpodest. Bei Deux Montille lobt er insbesondere die außergewöhnliche Qualität der sogenannten kleinen Weine wie des Rully oder des Saint Aubin. Benoît Ente erhält bei ihm sogar in den Kategorien Villages und 1ers Crus die allerhöchsten Bewertungen insgesamt.

Mit Erell Ninot stellen wir Ihnen heute eine 26 Jahre junge Winzerin aus Rully vor, die zwei traumhafte Weißweine mit sensationellem Preis-Genussverhältnis zu bieten hat. Wer behauptet, Burgund sei zwangsläufig teuer und seinen Preis nicht wert, wird hier eines Besseren belehrt. Die zweite Domaine in diesem Keller-Kurier zählt zu den ganz großen, renommierten Namen. Wir freuen uns, dass die Domaine Hubert de Montille uns zu ihrem offiziellen Importeur in Deutschland ernannt hat. Vor acht Jahren hat Etienne de Montille die Leitung von seinem Vater Hubert übernommen und in akribischer Feinarbeit die Domaine zur ersten Adresse für Rotweine an der Côte de Beaune gemacht.

Domaine Erell Ninot

Eingefleischte Burgundliebhaber werden beim Anblick der mehr als moderaten Preise ihre Zweifel äußern, aber wir können Ihnen versichern: die Weißweine der gerade 26 Jahre jungen Erell Ninot sind eine Wucht und aktuell der Knüller in Burgund schlechthin. Natürlich kommen sie nicht an die edlen und teuren Crus aus Puligny oder Meursault heran. Was wir hier aber bereits in puncto Finesse, Mineralität und aromatischer Dichte bekommen, hat uns fast die Sprache verschlagen. Dabei kommen ihre Weine nicht wuchtig oder überholzt daher, sondern besitzen eine animierende Lebendigkeit und viel Trinkfreude. Deshalb ist es kein Wunder, dass die kleine Domaine in Rully bei ihren Weißweinen stets im Voraus, also vor der Abfüllung ausverkauft ist. Wir haben für unsere Zuteilung der 2007er bereits vor einem Jahr hart verhandelt. Die verfügbaren Rotweine finden Sie in unserem aktuellen Katalog.

2007 Rully „Chaponnière“, weiß

(18,53 €/Liter) € 13,90

Bewusst baut Erell Ninot diese Lage nicht im Barrique, sondern im großen Stückfass aus. So kommt die klare, feinduftig-mineralische Art dieses Weines perfekt zum Ausdruck. Auf der einen Seite duftig mit einem ganzen Strauß voller Wiesenkräutern und einer animierenden, exotischen Frische besitzt der Wein andererseits einen wunderbaren, feinen mineralischen Schmelz. Es ist ein ganz besonderes Fass, das Erell Ninot offiziell gar nicht anbietet, da die wenigen Flaschen immer unter der Hand weggehen. Trinken 2009-2014

2007 Rully 1^{er} Cru „Grésigny“, weiß

(21,07 €/Liter) € 15,80

Etwas üppiger geht es beim Rully 1er Cru „Grésigny“ zu. Bereits die Nase empfängt uns mit reifen, gelben Früchten und einer feinen Holz-Note, der Wein wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut. Am Gaumen spannt dieser Rully 1er Cru einen weiten Bogen zwischen seiner reifen Frucht, den noblen Röstaromen der Holzfässer und seiner mineralischen Lebendigkeit. Trinken 2009-2014

Domaine Hubert de Montille

Es ist einer der ganz großen Namen in Burgund und wir freuen uns ab sofort als Importeur für diese raren Weine in Deutschland fungieren zu dürfen. Den Grundstein für die Domaine legte Hubert de Montille im Jahre 1953er als er 2,5 Hektar Weinberge und das Gutshaus in Volnay kaufte. Seit Ende der 90er Jahre wird das Weingut von seinem Sohn Etienne geführt. Etienes akribischer Arbeit ist es zu verdanken, dass die Domaine heute als DIE Adresse an der Côte de Beaune gehandelt wird. Seine Weine sind in allen 3-Sterne-Restaurants Frankreichs vertreten und inzwischen weltweit gesucht.

Der Stil der Weine ist klar definiert durch ihre einzigartige Finesse, ihre reintönige Pinot-Frucht und glasklare, noble Lagenprägung. Heute werden alle Weinberge biologisch-dynamisch bewirtschaftet, denn Etienne de Montille ist eng mit Aubert de Villaine befreundet, dem Eigentümer und Verwalter der Domaine de la Romanée-Conti. Dieser hat ihn positiv in diese naturorientierte Richtung gehen lassen, aber auch bei der Vinifizierung beeinflusst. So ist auch der Ausbau heute präzise darauf ausgerichtet, die Finesse und das großartige Terroir jeder einzelnen Lage perfekt zum Ausdruck zu bringen. Lange mazerieren die nur zum Teil entrappten Trauben ganz traditionell in offenen Holzbottichen, werden hier aber nur ganz sanft bewegt, um nicht zu viel Tannin zu extrahieren. Chaptalisiert wird so gut wie gar nicht, so dass die Weine in der Regel bei 12,5% Alkohol liegen, der Neuholzanteil ist auf 25% - 30% begrenzt. Ein detaillierter Blick hinter die Kulissen, in die Weinberge und in den Keller zeigen eindrücklich, dass wir es hier mit einer minutiösen Akribie und einer Qualitätsbesessenheit zu tun haben, wie sie es nur selten gibt. Und so ist es für Etienne de Montille selbstverständlich, dass seine Weine nicht für den schnellen Konsum gemacht sind, sondern stets vier bis fünf Jahre Flaschenreife benötigen. Dann aber sind sie, jeder für sich, ein Ausnahmevergnügen.



Wir bieten Ihnen die 2006er von Hubert de Montille befristet bis zum 29. März 2009 als Ankunfts-offerte an!

Offertenpreis

- 2006 Puligny Montrachet 1^{er} Cru „Le Cailleret“**, weiß (Listenpreis € 89,00) (105,33 €/Liter) € **79,00**
Die Lage „Le Cailleret“ ist der direkte Nachbar des legendären Le Montrachet Grand Cru. Das färbt ab. Etienne de Montille arbeitet bei diesem Wein auf einzigartige Art und Weise die mineralische Finesse und die noble Harmonie dieser Lage heraus. Wir erhalten zuzusagen einen „verkappten“ Le Montrachet. Trinken 2010-2020.
- 2006 Beaune 1^{er} Cru „Les Grèves“**, rot (Listenpreis € 45,00) (53,07 €/Liter) € **39,80**
Herrlich reif, tief und reintonig in seiner Kirschrucht und seiner Aromatik. Am Gaumen zugleich fein strukturiert, komplex, mit einer eleganten Fruchtsüße und einem langen Abgang. Ein Beaune 1er Cru auf allerhöchstem Niveau. Trinken 2010 - 2018
- 2006 Volnay 1^{er} Cru „La Carelle“**, rot (Listenpreis € 49,50) (60,00 €/Liter) € **45,00**
Ein ultrafeiner Volnay und ein Lehrstück dafür, wie viel spielerische Finesse dieser Ort zu bieten hat. So elegant sich die Nase offenbart, so verführerisch liegt der Wein auf der Zunge. Die super reintonige Pinotfrucht besitzt feinste Duft- und Gewürznoten, der Abgang ist getragen von einem noblen, feinkörnig-mineralischen Tannin. Trinken 2010-2018.
- 2006 Volnay 1^{er} Cru „Les Mitans“**, rot (Listenpreis € 58,00) (69,33 €/Liter) € **52,00**
Ein absoluter Langstreckenläufer, ein Grand Vin de Terroir. In seiner Aromatik reichlich reife und tiefdunkle rote Beeren und zugleich eine beeindruckende, tiefgründige Mineralität. Ein Volnay, der ganz große Klasse besitzt. Trinken 2012 – 2022.
- 2006 Pommard 1^{er} Cru „Les Rugiens“**, rot (Listenpreis € 79,00) (96,00 €/Liter) € **72,00**
Was wahrscheinlich die wenigsten wissen: die 1er Cru Lage Rugiens ist der heißeste Anwärter auf den Grand Cru Titel an der Côte de Beaune. Probiert man den 2006er von Hubert de Montille, weiß man warum. Konzentration, Reichtum und Finesse gehen hier in einer Selbstverständlichkeit Hand in Hand wie bei den besten Grands Crus der Côte de Nuits. Der Pommard Rugiens von Montille ist aktuell DER Maßstab für seine Appellation. Trinken 2014 – 2022.
- 2006 Corton Pougets Grand Cru**, rot (Listenpreis € 76,00) (92,00 €/Liter) € **69,00**
Ein sensationell feiner, feminin verspielter Corton. Zarte Holznoten, Wildkräuter, eine wunderbar duftige rote Beerenfrucht. Dazu zart erdige Noten, eine noble, feinkörnige Mineralität und eine enorme Länge. Chapeau! Trinken 2012 – 2022.
- 2006 Corton Clos du Roi Grand Cru**, rot (Listenpreis € 87,00) (105,33 €/Liter) € **79,00**
Ganz traditionell mit 75% der Rappen im offenen Holzcuve vergoren. Ein ganz großer, klassischer Burgunder. Reich und reif in seiner Aromatik, fast archaisch in seiner Ausstrahlung, mit Noten von frischgepflügter Erde, rauchigem Holz, Leder und weißem Pfeffer.



Fourrier, Arlaud und Jean-Claude Bachelet

Die 2006er von Jean-Marie Fourrier und Arlaud sind inzwischen in unserem Lager eingetroffen. Eine detaillierte Beschreibung der Weine finden Sie auf unserer Website. Auch die lang ersehnten Weißweine von Jean-Claude Bachelet sind endlich lieferbar. Nachdem die Domaine in Frankreichs Weinpresse als DER Shootingstar gehandelt wird, mussten auch wir vor Ort um unsere Mengen hart verhandeln.

Domaine Jean-Marie Fourrier

Es war letztendlich nur eine Frage der Zeit, bis es sich herumgesprochen hatte, dass Jean-Marie Fourrier aktuell einer der allerbesten Winzer der gesamten Côte de Nuits ist. Seine 2006er Kollektion beweist dies eindrücklich.

Wir bieten Ihnen die 2006er von Fourrier befristet bis zum 29. März 2009 als Ankunfts-offerte an!

Offertenpreis

- 2006 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“**, rot (Listenpreis € 34,00) (40,67 €/Liter) € **30,50**
- 2006 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“**, rot (Listenpreis € 34,00) (40,67 €/Liter) € **30,50**
- 2006 Vougeot 1^{er} Cru „Le Petit Vougeot“**, rot (Listenpreis € 49,50) limitiert (58,67 €/Liter) € **44,00**
- 2006 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru „Cherbaudes“**, rot (Listenpreis € 54,00) limitiert (64,00 €/Liter) € **48,00**

Domaine Jean-Claude Bachelet

2004 war der erste Jahrgang in Eigenregie von Jean-Baptiste und Benoît auf der elterlichen Domaine, und der war bereits sehr beachtlich. Ihre 2006er beweisen eindrücklich, dass sich ihre Investitionen in den Keller aber auch vor allem in eine intensive Weinbergsarbeit gelohnt haben. Das erkennt man vor allem an einer jetzt noch deutlicher erkennbaren Mineralik, die gerade in diesem kraftvollen Jahrgang den Weinen eine zusätzliche Klasse verleiht. Für die herausragende Qualität ihrer 2006er wurden Benoît und Jean-Baptiste inzwischen mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Titel „Aufsteiger des Jahres in Burgund“, sowie einem Platz 1 für ihren Puligny-Montrachet in der Zeitschrift Bourgogne Aujourd’hui. Ihr Bienvenues-Bâtard-Montrachet wurde von der Revue du Vin de France als einer der besten Grands Crus des Jahrgangs ausgezeichnet.

Wir bieten Ihnen die 2006er von Jean-Claude Bachelet befristet bis zum 29. März 2009 als Ankunfts-offerte an!

Offertenpreis

- 2006 Saint-Aubin 1^{er} Cru „Les Charmois“**, weiß (Listenpreis € 24,00) (28,80 €/Liter) € **21,60**
- 2006 Saint-Aubin 1^{er} Cru „Les Murgers des Dents de Chien“**, weiß (Listenpreis € 27,50) (33,07 €/Liter) € **24,80**
- 2006 Puligny-Montrachet**, weiß (Listenpreis € 34,50) (Testsieger in Bourgogne Aujourd’hui) (41,33 €/Liter) € **31,00**
- 2006 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru „Sous le Puits“**, weiß (Listenpreis € 45,00) limitiert (54,00 €/Liter) € **40,50**
- 2006 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“**, weiß (Listenpreis € 33,00) limitiert (39,67 €/Liter) € **29,70**
- 2006 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Boudriotte“**, weiß (Listenpreis € 43,00) limitiert (51,67 €/Liter) € **38,70**
- 2006 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru „Blanchot-Dessus“**, weiß (Liste € 69,00) stark limitiert (82,80 €/Liter) € **62,10**
- 2006 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru**, weiß (Listenpreis € 135,00) Einzelflaschen (161,33 €/Liter) € **121,00**

Domaine Arlaud

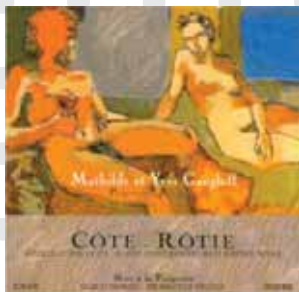
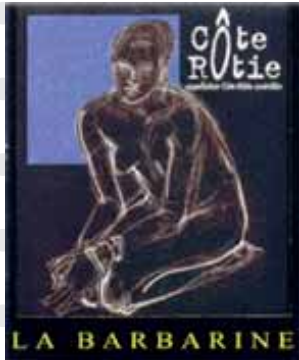
Auch in 2006 wieder großartig, voll sinnlich reifer Frucht, aromatischer Tiefe und vor allem von einem betörenden Charme. Da kommt Freude auf.

Wir bieten Ihnen die 2006er von Arlaud befristet bis zum 29. März 2009 als Ankunfts-offerte an!

Offertenpreis

- 2006 Bourgogne „Roncovie“**, rot (Listenpreis € 16,50) (19,73 €/Liter) € **14,80**
- 2006 Chambolle-Musigny**, rot (Listenpreis € 32,00) (38,00 €/Liter) € **28,50**
- 2006 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru „Les Ruchottes“**, rot (Listenpreis € 45,90) limitiert (54,67 €/Liter) € **41,00**
- 2006 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru „Aux Combottes“**, rot (Listenpreis € 47,90) limitiert (57,33 €/Liter) € **43,00**
- 2006 Clos de la Roche Grand Cru**, rot (Listenpreis € 74,00) stark limitiert (88,67 €/Liter) € **66,50**





Der Kultwinzer von der nördlichen Rhône

Domaine Yves & Mathilde Gangloff

Die wenigen tausend Flaschen, die den kleinen Keller von Yves und Mathilde Gangloff jährlich verlassen, sind von geradezu irrwitziger Qualität. Es sind handwerkliche Unikate, die in keine Schublade passen und inzwischen zu weltweit gesuchten Raritäten avanciert sind. Die Nachfrage ist aktuell sogar so groß, dass Yves gar nicht mehr ans Telefon geht, er ist es leid täglich dutzenden von Anfragen absagen zu müssen. Wir schätzen uns sehr glücklich, als Importeur für Yves und Mathilde in Deutschland arbeiten zu dürfen.

2007 Condrieu, weiß

limitiert (78,67 €/Liter) € 59,00

Der 2007er Condrieu steht wieder wie ein Monument über allem. Die Erträge waren nochmals kleiner als in 2006. Opulent, so wie man es bei Gangloff erwartet, mit einer unbeschreiblichen Dichte, ohne in jegliche Schwerfälligkeit abzugleiten. Ein Condrieu in Perfektion!

2006 Côte Rôtie „Barbarine“, rot

limitiert (78,67 €/Liter) € 59,00

90% Syrah und 10% Viognier, ausgebaut in zwei- und dreijährigen Barriques. Den herrlich balsamischen Noten von roten Früchten folgt eine wahre Explosion an Aromen, mediterranen Gewürzen und dem Duft von Veilchen. Am Gaumen jugendlich, mit einer großen inneren Dichte und eleganten Tanninen. Das ist Côte Rôtie auf allerhöchstem Niveau, gemacht für die Zukunft. Trinken ab 2012 bis 2025.

2006 Côte Rôtie „Sereine Noire“, rot

limitiert (105,33 €/Liter) € 79,00

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 2012 bis 2030.

Ein echter VINISÜD-Klassiker

Domaine de Cabrol - Languedoc

Die Domaine de Cabrol nimmt in vielerlei Hinsicht eine Ausnahmestellung ein. Während sich 99% der Weinberge der Appellation Cabardès in der Ebene um die Stadt Carcassonne tummeln, liegen die von Cabrol hoch oben auf Terrassen in der Montagne Noire. Das kühle Mikroklima und der karge Boden, der hier mit Rollkieseln wie in Châteauneuf-du-Pape übersät ist, sorgen für besonders ausdrucksstarke aber zugleich feine Weine. Seit dem Jahrgang 1996 importieren wir dieselben nun schon.

2005 Cabardès „Vent d'Ouest“, rot

(18,40 €/Liter) € 13,80

Die Cuvée „Vent d'Ouest“ („Westwind“), steht für eine gewisse Bordeauxausrichtung. Cabernet Sauvignon ist hier ein wichtiger Bestandteil, ohne dass der Wein seinen ganz eigenen Cabrol-Charakter einbüßt.

2005 Cabardès „Vent d'Est“, rot

(19,33 €/Liter) € 14,50

Die Cuvée „Vent d'Est“ („Ostwind“), steht fürs Mediterrane. Syrah ist hier der Hauptbestandteil. 2005 ist auf der Domaine de Cabrol der vielleicht bis dato beste Jahrgang überhaupt. Noch schlummert dieser Riese von Wein in einem feinporigen Korsett edelster Tannine.

Spannende Nischenweine

Domaine Jean-Jacques Loberger - Elsass

Wohl kaum ein Weinanbaugebiet ist in Deutschland aktuell so wenig gefragt wie das Elsass. Kaum ein Importeur hat diese Weine noch im Sortiment. Letzteres ist wohl der Grund, warum bei uns eine überschaubare aber dennoch stetige Nachfrage nach den feinen Rieslingen, den gehaltvollen Tokay Pinot Gris und dem aromatischen Gewürztraminer herrscht. Jean-Jacques Loberger widmet sich auf seiner Domaine, die er 1984 übernahm, mit voller Leidenschaft und Hingabe diesen klassischen Rebsorten. Die Qualitäten der Weine entstehen, ganz nach der Philosophie 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 der aromareichen Weißweine wärmsten ans Herz, diese „altmodischen“ Weine zu probieren, und wünschen viel Spaß beim Riechen und Schmecken.

Crémant d'Alsace Brut, weiß

(19,33 €/Liter) € 14,50

Es muss nicht immer Champagner sein! Kennen Sie schon diese Alternative? Ein wunderbar weicher, elegant trockener Schaumwein, hergestellt im Champagnerverfahren mit feinem Mousseux.

Crémant d'Alsace Brut rosé, rosé

(19,33 €/Liter) € 14,50

Eine verführerische Köstlichkeit ist der aus 100% Pinot Noir gekelterte, raffinierte und finessenreiche Crémant Rosé. Er duftet nach roten Früchten, Veilchen und sanft nach Brioche und Vanille.

2007 Riesling „Vieilles Vignes“, weiß

(15,73 €/Liter) € 11,80

Ein Elsässer Riesling wie er im Buche steht! Feinfruchtig in den Aromen, trocken, rassig und mit einem herrlichen Schmelz. Ihr traumhafter Begleiter zur klassischen und deftigen Elsässer Küche.

2007 Tokay Pinot Gris „Weingarten“, weiß

(15,73 €/Liter) € 11,80

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, Üppigkeit und Cremigkeit, mit einer angenehmen Frische und Leichtigkeit. Ein hervorragender Begleiter zu würzig-orientalischem Geflügel und Fischgerichten.

2007 Gewürztraminer „Weingarten“, weiß

(16,67 €/Liter) € 12,50

Die Spezialität der Region! Nirgendwo anders entwickelt diese Rebsorte einen so hochwertigen und charaktvollen Wein. Welch ein herrliches Bukett zeigt sich nach dem Öffnen der Flasche! Trocken ausgebaut, aber mit vollmundiger und fast seidiger Struktur, besticht dieser Gewürztraminer 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.