

Liebe Freunde und Kunden von VINISÜD,

etwas Besonderes zu finden ist schwer, aber es ist wunderbar, es zu entdecken. Deshalb sind wir auch in 2010 wieder unterwegs, die Champagne, die Loire, das Burgund, die Rhône und das Languedoc stehen bereits im Frühjahr in unserem Reisekalender.

Wir werden weiter ganz bewusst die Individualität unseres Sortimentes pflegen und sogar noch ausbauen (Massenweine gibt es inzwischen genug). Gerade Frankreich bietet heute mehr als je zuvor ein ganzes Füllhorn an Weinen von geradezu atemberaubender Qualität und vor allem Originalität. Dabei sind uns Nischen, wie der Jura oder das Elsass zum Beispiel nicht zu eng, der Erfolg der letzten Jahre gibt uns hier unmissverständlich Recht. Freuen Sie sich auch dieses Jahr wieder auf echte VINISÜD-Klassiker und unsere spannenden Neuentdeckungen.



Vinisüd
Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

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

Neues von der Rhône

Die Rhône hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der spannendsten Weinanbaugebiete weltweit gemauert, egal ob man auf der Suche nach charaktervollen Alltagsweinen oder weltweit einzigartigen Spitzweinen ist. Es sind schon lange nicht nur die gesuchten Châteauneuf-du-Pape, die diese Region so spannend machen. Weindörfer wie Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Cairanne oder Beaugues de Venise, um nur einige zu nennen, warten inzwischen mit Qualitäten auf, wie man sie vor wenigen Jahren noch nicht für möglich gehalten hat und das zu sehr fairen Preisen. Erleben Sie in diesem Keller Kurier die spannende Vielfalt dieser Region, angefangen beim sensationellen Alltagswein für € 6,95 über spannende Newcomer bis hin zu einem traumhaften, traditionellen Châteauneuf-du-Pape und den inzwischen weltweit gesuchten Côte-Rôtie von Yves Gangloff.

Domaine Bois de Boursan

Die Wiederentdeckung eines Klassikers

Bois de Boursan ist einer der alteingesessenen Klassiker in Châteauneuf-du-Pape. Sein Name ist in den letzten Jahren zu Unrecht ein wenig in Vergessenheit geraten, weil ständig neue Jungstars mit ihren nach Punkten lechzenden Super-Cuvées aus dem Boden schießen. Hier bei Bois de Boursan ticken die Uhren hingegen noch langsam, was man auch geschmacklich wohltuend nachvollziehen kann. Genau das macht dieses Weingut in unserer heutigen Zeit so sympathisch.

Die hohe Qualität der Weine von Bois de Boursan hat ihre Wurzeln in den sehr alten Reben, die jüngsten sind hier stolze 40 Jahre, das Gros zwischen 70 und 100 Jahre alt. Zudem verkauft die Familie Versino nach wie vor einen beträchtlichen Teil ihrer Ernte an Négociants und behält nur das Beste im eigenen Keller. Hier arbeitet Sohn Jean-Paul Versino bewusst traditionell. Er wagt das, was nur noch wenige Klassiker wie Henri Bonneau oder Emmanuel Reynaud praktizieren. Er vergärt seine Trauben mit den Rappen und den eigenen wilden Hefen im offenen Holzbottich und extrahiert dabei nur sanft. Gerade das Vergären mit Stengeln und Stielen verleiht der Rebsorte Grenache Noir eine besondere Delikatesse, vorausgesetzt man beherrscht es. Weine dieser Machart weisen eine hellere Farbe auf, auch ist ihre Frucht wegen der behutsameren Extraktion weniger opulent. Am Gaumen bieten sie dafür aber eine unvergleichliche Balance und aromatische Klasse, weil die Güte des Terroirs klarer zum Ausdruck kommt. Altmodisch ist der Stil von Bois de Boursan aber keineswegs, wir würden sogar sagen, er ist visionär. Jean-Paul Versino besitzt den Mut, die große Tradition seiner Appellation aufrecht zu halten, denn unabhängig von irgendwelchen Moden und Trends hält er an den klassischen Werten des Châteauneuf-du-Pape fest. Und die gründen in seiner noblen Ausstrahlung, seiner besonderen Finesse und seiner feinen Balance und nicht in immer konzentrierteren und schwereren Weinen. In den Weinen von Bois de Boursan erkennt man die einzigartige Güte des Terroirs von Châteauneuf-du-Pape, das trotz glühender Hitze hochelegante und noble Weine hervor zu bringen vermag.

Die 2007er von Bois de Boursan gehören ohne wenn und aber zum Besten und vor allem Raffiniertesten, was wir in diesem Jahrgang verkostet haben.

Diese Ankunfts-offerte ist befristet bis zum 28. Februar 2010

2007 Châteauneuf-du-Pape, rot (Ankunfts-offerte statt € 26,50) (29,33 €/Liter) € 22,00
Winzer wie Jean-Paul Versino, aber auch Emmanuel Reynaud und Henri Bonneau, die auf eine traditionelle Ganztraubenvergärung setzen, benutzen den Begriff „énergie“, um die besondere Textur ihrer Weine zu beschreiben. Gemeint ist hier in der Tat eine gewisse Energie, welche diese Weine sozusagen aus ihrem Inneren heraus entwickeln. Sie fallen nicht mit der Tür, mit ihren Aromen und ihrer Frucht, ins Haus, sondern kommen eher auf Samtpfoten. Sie brauchen Luft und fordern den Verkoster, sich in sie hinein zu schmecken. Zwar anfangs etwas verhalten, gewinnen sie mit zunehmender Belüftung und vor allem im Laufe ihrer Entwicklung eine einzigartige aromatische Tiefe, eine hochkomplexe und noble Struktur. Ein moderner Châteauneuf-du-Pape wirkt dagegen wie ein Neue-Welt-Wein. Auch der 2007er Bois de Boursan präsentiert sich anfangs ein wenig verhalten, öffnet aber dann seine wunderbar feine und zugleich tiefgründige, noble Aromatik und strahlt echte Klasse aus. Trinken 2012-2025

2007 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Félix“, rot (Ankunfts-offerte statt € 49,00) (50,67 €/Liter) € 38,00
Für die „Cuvée Félix“ selektiert Jean-Paul Versino die ältesten Reben in seinen mineralischsten Weinbergspartellen. Er hebt den Mourvèdre-Anteil auf 20% an und baut den Wein über 18 Monate in gebrauchten Barriques aus. Heraus kommt ein kraftvoller Châteauneuf-du-Pape mit noblen Tanninen, gemacht für ein langes Leben. Trinken 2015-2030





Domaine La Martinelle

Der VINISÜD-Bestseller

La Martinelle ist unserer Klassiker an der Rhône schlechthin. Seit dem ersten Jahrgang ist der Côtes-du-Ventoux von Corinna Kruse in unserem Sortiment. Perfekt verpackt sie auch in 2008 wieder die reife, feinwürzige Frucht so charmant und mit so viel Eleganz wie kaum ein Anderer. Ihr Le 7ème ist das Filet ihrer einzelnen Weinberge, der 2007er öffnet sich jetzt, hat noch einige Jahre Reifepotenzial vor sich. Neu in ihrem Sortiment ist der Beames de Venise, er stammt von einer bestens platzierten Parzelle mit sehr alten Grenache Noir Reben.

2008 Côtes du Ventoux“, rot

(11,60 €/Liter) € 8,70

Konzentriert in seiner Beerenfrucht und doch kühl und nobel präsentiert sich der Jahrgang 2008. Im Vergleich zum 2007er wirkt er etwas schlanker, dafür aber auch etwas feiner.

(2007) Le 7ème VDT, rot

(15,33 €/Liter) € 11,50

Das Filet aus Corinnas Weinbergen benötigt immer etwas Reife. Der 2007er öffnet gerade seine wunderbare Tiefe, besitzt viel Kraft und einen besonders feinwürzigen Abgang.

2008 Beames de Venise, rot

(22,67 €/Liter) € 17,00

Stuart Pigott schreibt in der FAZ Sonntagszeitung vom 25. Oktober 2009: „Wie weit der Bogen eines neuzeitlichen südlichen Rhône-Weins gespannt werden kann, zeigt der neue Rote von Corinna Kruses Weingut Martinelle, der 2008er Beames de Venise. Bereits der einhüllende Duft von schwarzen Früchten, vor allem reifen Pflaumen und Brombeeren, beeindruckt sehr. Dies setzt sich geschmacklich enorm geschmeidig und fein fort, wobei eine delikate Frische den Wein geradezu unvergesslich macht.“

Catherine Viguière & Marc Brugalière

Unser Rhône-Schnäppchen für € 6,95

Die Rhône ist eine wahre Fundgrube für echte Schnäppchen, wie dieser charaktvolle Côtes du Rhône beweist. Catherine Viguière und Marc Brugalière sind zwei angesehene Oenologen, sie arbeiten für Weingüter im Languedoc und an der Rhône. Sozusagen als Hobby produzieren die beiden in einer Auflage von wenigen tausend Flaschen einen eigenen Côtes du Rhône. Die Trauben stammen von einem bestens platzierten Weinberg auf dem sogenannten Massif d’Ucheaux, einem Hochplateau nördlich von Orange, welches wie Châteauneuf-du-Pape über einen besonders kalkhaltigen Boden übersät mit feinsten Rollkieseln verfügt. Herausgekommen ist in 2007 ein traumhaft würziger, saftig-runder Côtes du Rhône zu einem unschlagbaren Preis. Das renommierte und weltweit bekannte Weinhandelshaus Berry Brothers in London hat eigentlich die gesamte Ernte für sich reserviert, Marc Brugalière hat für uns aber eine kleine Menge abgezweigt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem neuen Best buy!

2007 Côtes du Rhône „Fruits des Galets“, rot

(9,27 €/Liter) € 6,95

Domaine de l’Oratoire Saint Martin

Der aktuell heißeste Insidertipp überhaupt

Wer sich eingehend mit den Weinen der südlichen Rhône beschäftigt, kommt an der Domaine de l’Oratoire Saint Martin nicht mehr vorbei. So geht es auch Robert Parker, der den 2007er Haut-Coustias rot de Anhieb mit 91 Punkten adelte. Aber es ging noch weiter: „... but I had it twice over the last few months, and I was blown away by it, rating it even higher than the lofty score it received last year. Moreover, it is a late-released wine, so hopefully, readers will be able to find a bottle or two. This dense ruby/purple-colored Cairanne (which includes a lot of Mourvèdre intermixed with Grenache and Syrah) offers up big, sweet aromas of black raspberries, kirsch, pepper, roasted meats, and bouquet garni. Full-bodied and dense with exceptional purity and seemingly more texture, depth, and length than I remember from last year (and it was impressive then), this 2007 has developed into a big time sleeper of the vintage. It should drink well for 5-6 years“. Robert Parker zückt schließlich satte 94 Punkte und kommt zu dem Fazit: „This is one of the most highly respected estates in the southern Rhone. Almost every insider speaks of l’Oratoire Saint-Martin, run by Frédéric and François Alary, as an example of a perfectly managed, impeccably manicured vineyard as well as meticulous winemaking.“

Schon seit vielen Jahren bewirtschaften Frédéric und François Alary ihre Weinberge biologisch. Auch im Keller setzen die beiden auf einen absolut natürlichen Ausbau, ihre Weine vergären spontan ausschließlich auf den eigenen, wilden Hefen, der Ausbau erfolgt in großen Stückfässern. Es sind echte „vins naturels“, Weine die ungeschminkt und auf natürliche Art und Weise ihr Terroir widerspiegeln. Kraft und Finesse, saftige Fruchtfülle und animierende Frische verbinden sich in diesen Weinen auf einzigartige Art und Weise. Ihre überaus natürliche und ungeschminkte Art mag den einen oder anderen Weinliebhaber anfangs vielleicht ein wenig verwirren, denn derart naturbelassene Weine wie diese sind inzwischen fast eine Rarität. Wir empfehlen Ihnen deshalb, sie eine Stunde vorher zu dekantieren, so entwickeln sie ihren südfranzösischen Charme und vor allem ihre Tiefe am besten.

2007 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, weiß

(16,67 €/Liter) € 12,50

Die Alarys gelten an der südlichen Rhône insgeheim als DIE Weißweinspezialisten. Ihr weißer „Réserve des Seigneurs“ ist eine Cuvée aus den klassischen Rebsorten Rousanne und Clairette. Der Wein wird bewusst im Tank ausgebaut, um die saftige Frucht und feinduftige Würze zu bewahren.

2008 Cairanne „Haut-Coustias“, weiß

(22,00 €/Liter) € 16,50

Marsanne, Rousanne und Viognier. Ein tiefer, konzentrierter Wein mit Aromen von Quitte, Orangen, weißen Blüten und einer feinen, rufigen Note im Abgang.



2008 Côtes du Rhône, rot

Bereits der (einfache) Côtes du Rhône ist bei den Alarys ein richtig anspruchsvoller Wein. In 2008 haben die beiden ihren kompletten Réserve des Seigneurs und die Cuvée Prestige darin deklassiert. (11,87 €/Liter) € 8,90

2007 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, rot

Ein großartiger Charakterwein zu einem superfairen Preis, so kann man den 2007er Réserve des Seigneurs kurz beschreiben. Viel Kraft und Würze, eine kräuterwürzige Aromatik, eine satte Blaubeerfrucht, dazu eine animierend Frische, alles ist da. Das Ganze wunderbar eigenständig und mit einem atemberaubenden eigenen Charakter. Das ist kein vordergründiger Wein, der nur beim ersten Schluck imponiert auftritt und beim zweiten Glas langweilig wird. Parker: 91 Punkte (16,67 €/Liter) € 12,50

2007 Cairanne „Haut-Coustias“, rot

Der große Oratoire fällt schon wegen seiner Rebsortenmischung aus dem Rahmen, 60% Mourvèdre, 20% Syrah und 20% Grenache Noir von 70 Jahre alten Reben geben sich hier die Ehre. Ein Wein ganz eigener Charakteristik, gewachsen auf extrem kalkigen Lagen. Etwas zum Weglegen, für Liebhaber und Connaisseurs und nichts für den schnellen unkomplizierten Konsum. Parker: 94 Punkte (24,67 €/Liter) € 18,50

Domaine Yves & Mathilde Gangloff

Der Kultwinzer der nördlichen Rhône

„One of the most promising 28 producers in the world“, schreibt Jancis Robinson in ihrem Oxford Companion to Wine. Für seine 2,4 Hektar Côte Rôtie und 1,7 Hektar Condrieu, alles imposante Steillagen, beschäftigt Yves Gangloff bis zu 30 Mitarbeiter, aufwendiger geht es nicht mehr. Denn alles, angefangen bei der Bodenbearbeitung bis hin zur Abfüllung geschieht so natürlich wie möglich und ist reine Handarbeit. Deshalb ist es kein Wunder, dass diese Weine weltweit zu den gesuchtesten Rhôneweinen überhaupt zählen. Aber auch der Stil ist absolut einzigartig. Sind es auf der einen Seite dank minimaler Erträge mit die konzentriertesten Weine ihrer Appellation, so besitzen sie auf der anderen Seite gleichzeitig eine unglaubliche Komplexität und Eleganz. Vor kurzem konnte Yves Gangloff eine spektakuläre Steillage in der Appellation Saint Joseph erwerben. Es gibt also ab sofort auch einen weißen und einen roten Saint Joseph aus seiner Hand.

2007 Saint Joseph, weiß

100% Marsanne. Ein grand vin du terroir par excellence. Bitte dekantieren Sie ihn 2-3 Stunden zuvor und servieren ihn bei 15 Grad in Burgundergläsern, denn das was wir hier im Glas haben ist ebenbürtig einem weißen Hermitage. Trinken ab 2010-2020 (50,00 €/Liter) € 37,50

2008 Condrieu, weiß

Für viele ist Yves Gangloff inzwischen DAS Aushängeschild für Condrieu. Wie kein anderer bietet auch sein 2008er wieder einen unvergleichlichen Mix aus Exotik und Reichtum, unendlich lange getragen von einer brillanten Mineralität. (78,67 €/Liter) € 59,00

2008 Saint Joseph, rot

100% Syrah vom Granit-Boden. Kühl und nobel, ähnlich einem Hermitage präsentiert sich dieser Saint Joseph. Am Gaumen ungemein edel, vielschichtig und subtil, fast wie ein großer Burgunder. Feinpudrig ist die Mineralik, edel und lang anhaltend der Abgang. Trinken ab 2014-2025. (50,00 €/Liter) € 37,50

2007 Côte Rôtie „La Barbarine“, rot

92% Syrah von Steiltterrassen auf Granit im südlichen Sektor, der so genannten Côte Blonde komplementiert mit 8% Viognier. Wunderbar feinduftig, verspielt und vielschichtig, bereits die Nase verleiht einem eine Gänsehaut. Am Gaumen von wunderbarer Würze mit orientalischen Noten, in seiner Textur edel und balsamisch. Ein ganz großer Syrah. Trinken ab 2014-2025 (78,67 €/Liter) € 59,00

2007 Côte Rôtie „La Sereine Noire“, rot

100% Syrah von den ältesten Parzellen, der typische Côte Brune Charakter. Barock und fast unnahbar steht der Wein im Glas. Ein gewaltiger Stoff, unendlich tief und zugleich von einer geradezu anmutigen und edlen Ausstrahlung. Ein großer Klassiker. Trinken ab 2014-2030. (105,33 €/Liter) € 79,00

Aus dem Roussillon

Domaine Jean Gardiés

Natürlich ist man auch als Weinhändler geneigt, kontinuierlich Ausschau nach neuen Weingütern zu halten. Im Roussillon gibt es dafür aber keinerlei Notwendigkeit, denn unser Klassiker, die Domaine Gardiés ist seit mehr als zehn Jahren DER Garant für Spitzenweine. Die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung der Weinberge und die Investition in einen neuen Keller hat den Weinen in den vergangenen Jahren zusätzlich einen Qualitätsschub gegeben. Sie sind noch balancierter und differenzierter geworden. Zudem umfasst das Sortiment von Jean Gardiés, alles was das Herz begehrt, angefangen beim hochkarätigen Alltagswein, dem Mas las Cabes über seinen Klassiker „Les Millères“ bis hin zu den echten Spitzen. Hier sticht wie immer der Vieilles Vignes, der jetzt Vignes du Clos heißt, besonders hervor. Er stammt von 70 bis 110 Jahre alten Reben.

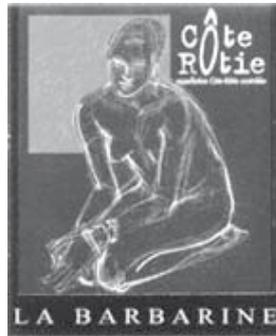
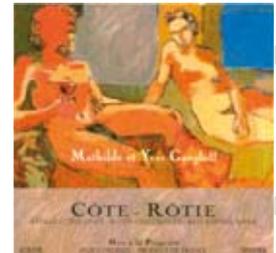
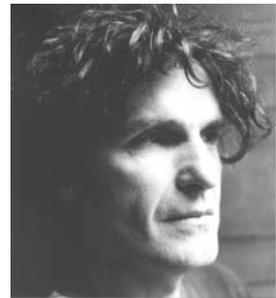
2008 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“, rot

Bereits mit seinem kleinsten Wein bietet Jean Gardiés einen richtig hochwertigen Einstieg ins Roussillon. (10,53 €/Liter) € 7,90

2008 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“, rot

Roussillon par excellence. Wunderbar tiefgründige, würzige und zugleich kühle Fruchtsüße. Am Gaumen perfekt balanciert, feine Gewürze und eine saftige Kirschfrucht sind in ein samtene Tanningerüst gehüllt. (15,87 €/Liter) € 11,90

2007 Côtes du Roussillon Villages „Clos des Vignes“, rot (ehemals Vieilles Vignes) (25,20 €/Liter) € 18,90
Von über 100 Jahre alten Reben, 40% Grenache Noir, 35% Syrah, 20% Carignan, 5% Mourvèdre. Schon der Duft strahlt eine barocke Tiefe und Konzentration aus. Am Gaumen viele konzentrierte rote und schwarze Beeren, ungemein reich und delikate zugleich. Haftet lange und ausdrucksstark am Gaumen.



2007er Burgund „en primeur“

Seit 1984 beschäftigen wir uns intensiv mit dem Thema Burgund und sind jährlich zu Verkostungen vor Ort. In dieser Region, die wie kaum eine andere von klangvollen Namen und renommierten Klassikern lebt, wäre es nahe liegend auf eben diese zu setzen. Dennoch stand für uns bei der Zusammenstellung des VINISÜD-Sortiments von Anfang an fest, lieber auf die noch wenig bekannten Namen, auf die Newcomer von morgen, zu setzen. Heute, nur wenige Jahre später, dürfen wir feststellen, dass unserer Entdeckungen von damals heute zu angesagten Stars avanciert sind. Sei es Allen Meadows, Jancis Robinson oder David Schildknecht vom Wine Advocate, Winzer wie Jean-Marie Fourrier, die Domaine Arlaud oder die Domaine Jean-Claude Bachelet zählen für sie inzwischen zur Elite in Burgund.

In diesem Kellerkurier bieten wir Ihnen die Weine dieser Weingüter als Ankunfts-offerte an. Obwohl alle drei mit Lorbeeren überhäuft werden, ist ihre Preispolitik in jeder Hinsicht absolut vorbildlich, sowohl im Vergleich zu anderen Spitzenweingütern Burgunds aber auch im Vergleich zu Deutschlands Spätburgunderelite. **Im Rahmen unserer aktuellen Ankunfts-offerte kommen sie in den Genuss von bis zu 20% Rabatt.**

Über den Jahrgang 2007 wurde inzwischen viel geschrieben, dank Allen Meadows und David Schildknecht ist das Image der 2007er inzwischen hervorragend. Erst schien es, als würde der Jahrgang im Schatten von 2005 und 2006 in Vergessenheit geraten. Aber gerade im Vergleich zu 2006 präsentieren sich die 2007er, sowohl die Weißen als auch die Roten, differenzierter und reintoniger. Liebhaber klassischer, finessenreicher und vor allem perfekt balancierter Burgunder kommen hier voll auf ihre Kosten. Der einzige Abstrich, es gibt 2007 nicht ganz so viele wirklich herausragende Weine wie in 2005. Die Aufgabe, diese für Sie auch in 2007 wieder herauszupicken, haben wir mit größter Sorgfalt übernommen.

Domaine Jean-Claude Bachelet

Bereits 2008 verlieh die renommierte Weinzeitschrift „Bourgogne Aujourd’Hui“ den Brüdern Benoît und Jean-Baptiste Bachelet die Auszeichnung „Winzer des Jahres“. Das mag einen auf den ersten Blick erstaunen, liest sich die Liste der bis dato Geehrten wie ein Who is who der Region: Jean-François Coche-Dury, Dominique Lafon, Bernard Raveneau, Eric Rousseau usw. In ihrer Laudatio stellt die Jury unmissverständlich fest: Nur ganz selten gelingt einer Domaine ein derart rasanter Durchbruch! Benoît und Jean-Baptiste Bachelet stehen heute an der Spitze der jungen Generation Burgunds. Binnen kürzester Zeit haben die Beiden, so die Jury, die elterliche Domaine zu einer der besten Adressen für Weißweine im gesamten Burgund gemacht.

Die Beweise für diesen fulminanten Start ist ihr zweiter, eigener Jahrgang. Ihre 2004er präsentieren sich heute in atemberaubender Qualität, sie sind voller Mineralik, fein abgestimmter Frucht, perfekt eingebundener Frische und besitzen viel Tiefgang. Ihre 2007er sind inzwischen auf einem Niveau, das die eine oder andere renommierte Domaine nachdenklich stimmen sollte. Vergessen wollen wir an dieser Stelle aber nicht Vater Jean-Claude Bachelet, der immer noch fest in die Weinbergspflege eingebunden ist und schließlich den Grundstock mit vielen großartig platzierten Lagen gelegt hat.

Diese Ankunfts-offerte ist befristet bis zum 28. Februar 2010

2007 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“, weiß (Ankunfts-offerte statt € 24,00) (26,40 €/Liter) € 19,80
Hammerwein fürs Geld. Bereits hier erkennt man die Klasse der beiden Jungs. Feinste Mineralik verbindet sich mit einem feinen Schmelz.

2007 Saint-Aubin 1er Cru „Murgers des Dents de Chien“, weiß (Offerte statt € 29,50) (33,07 €/Liter) € 24,80
Die Weine dieser spät reifenden, extrem mineralischen Lage oberhalb des legendären Le Montrachet Grand Cru sind eigentlich kein Geheimtipp mehr. Die Bachelets besitzen hier die vielleicht beste Parzelle.

2007 Puligny-Montrachet, weiß (Ankunfts-offerte statt € 34,50) (36,67 €/Liter) € 27,50
Ein ganz großartiger Puligny-Montrachet, der in Punkto Klarheit, Finesse und Präzision kaum noch zu toppen ist. Und genau das sind ja die Stärken dieses Ortes.

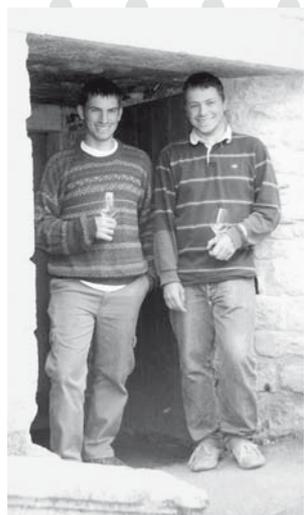
2007 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“, weiß (Offerte statt € 45,00) (52,00 €/Liter) € 39,00
Ganze zwei Barriques, sprich 600 Flaschen, produzieren die beiden von diesem grandiosen 1er Cru, der seine Klasse nicht in lauten Tönen sondern subtil und ungemein fein differenziert offenbart.

2007 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“, weiß (Offerte statt € 34,50) (36,67 €/Liter) € 27,50
„Les Encégnières“ liegt direkt unterhalb des Grand Cru Bâtard Montrachet. Was hier im Glas passiert, ist weit mehr, als man von einem Chassagne-Montrachet erwartet. Zu dem feinen Schmelz gesellt sich hier eine wunderbare mineralische Tiefe und Klasse.

2007 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“, weiß (Offerte statt € 45,00) (52,00 €/Liter) € 39,00
Wir lieben diesen Boudriotte wegen seiner wunderbaren Fülle und reichhaltigen und zugleich pudrig-cremigen Mineralität.

2007 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot Dessus“, weiß (Offerte statt € 72,00) (82,67 €/Liter) € 62,00
Ganze drei Meter trennen die Rebzeilen der Bachelets vom legendären Le Montrachet. Wie der legendäre Nachbar braucht auch dieser Blanchot-Dessus mindestens fünf, wenn nicht gar zehn Jahre, um sich voll zu entwickeln. **Stark limitiert.**

2007 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru“, weiß (Offerte statt € 139,00) (166,67 €/Liter) € 125,00
Komplett auf dem Terroir von Puligny, es ist stets der feinste und delikateste unter den Bâtard-Montrachet. **Stark limitiert.**



Domaine Fourrier

Einen kleinen Wein gibt es bei Jean-Marie Fourrier nicht. Bereits sein Morey-Saint Denis „Clos Solon“ und Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ gelten heute in ihrer Kategorie, den Villages, als das Beste, was der jeweilige Ort zu bieten hat. Ein wichtiger Grund dafür ist das Alter der Reben, die Stöcke sind hier bis zu 100 Jahre alt.



Fourrier, das ist Burgund auf höchstem Niveau, perfekt in seiner seidigen Transparenz, zart und elegant wirkend, aber trotzdem mit großer innerer mineralischer Konzentration. Trotz Wirtschaftskrise muss Jean-Marie Fourrier seine Weine nach wie vor zuteilen. Deshalb ist unser Kontingent wieder stark limitiert.

Diese Anknuffsofferte ist befristet bis zum 28. Februar 2010

2007 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“, rot (Anknuffsofferte statt € 32,00) (33,07 €/Liter) € 24,80
Ein ganz typischer Morey-Saint-Denis mit viel roten Waldbeeren, sehr fleischig und dicht in der Frucht, mit feinen Kaffe- und Röstaromen, zart erdigen Noten und einem langen, mineralischen Abgang.

2007 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot (Anknuffsofferte statt € 34,80) (39,33 €/Liter) € 29,50
Von 100 Jahre alten Reben. Ein wunderbarer, richtig nobler Gevrey-Chambertin.

2007 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeot“, rot (Anknuffsofferte statt € 49,00) (52,67 €/Liter) € 39,50
Linker Hand sehen wir Clos Vougeot, oberhalb thront Le Musigny Grand Cru. Les Petits Vougeot ist kein normaler 1er Cru, hier verbindet sich die steinig-feste Mineralität des Musigny mit der distinguierten Komplexität eine Clos Vougeot. Ein Wein, der immer 3-4 Jahre Reife benötigt, dann aber eine eigenständige Klasse besitzt.

2007 Gevrey-Chambertin 1er cru „Cherbaudes“, rot (Anknuffsofferte statt € 58,00) (64,00 €/Liter) € 48,00
Direkt neben den Grand Cru Chapelle- und Charmes-Chambertin gelegen. Ein 1er Cru voller Finesse, anmutig und seidig ins seiner Textur.

2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“, rot (Offerte statt € 58,00) (64,00 €/Liter) € 48,00
Die legendäre Steillage bringt stets die kraftvollsten, tiefgründigsten und lagerfähigsten Weine des Ortes hervor.

2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Clos Saint Jacques“, rot (Offerte statt € 89,00) (100,- €/Liter) € 75,00
Einzelflaschen auf Anfrage.

Domaine Arlaud

„Man muss die Natur respektieren, die Erde und die Rebe, nur so erhält man von ihr die beste Frucht. Das ist unsere feste Überzeugung.“ So beschreiben Cyprien, Romain und Bertille Arlaud ihre Philosophie. Seit 2004 bearbeiten sie ihre Weinberge ausschließlich biologisch und sind inzwischen als ein solcher Betrieb zertifiziert. Die Liebe zu ihren Reben schmeckt man förmlich in ihren Weinen, die stets über eine wunderbar reife und zugleich feine Frucht verfügen.

Diese Anknuffsofferte ist befristet bis zum 28. Februar 2010

2007 Bourgogne „Roncevie“ (Anknuffsofferte statt € 16,50) (19,73 €/Liter) € 14,80
Hinter diesem Bourgogne verbirgt sich in Wahrheit ein ausgewachsener Gevrey-Chambertin, denn die Trauben stammen von der Parzelle „Clos de la Justice“. Sicher derzeit einer der besten Bourgogne.

2007 Chambolle-Musigny, rot (Anknuffsofferte statt € 32,00) (35,33 €/Liter) € 26,50
Die Appellation Chambolle-Musigny steht für die delikatesten und feinsten Burgunder überhaupt. Hier vereint sich die saftige reife Frucht vom Terroir Gevrey-Chambertin mit der Finesse von Vosne-Romanée. Dieser 2007er ist ein echtes Vorzeigexemplar.

2007 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchottes“, rot (Offerte statt € 45,90) (52,00 €/Liter) € 39,00
„Les Ruchottes“, unterhalb des Grand Cru Clos de Tart gelegen ist DER Vorzeigewein der Domaine Arlaud. Der 2007 verbindet die satte Kirschfrucht und Würzigkeit eines Morey mit der Kraft und Tiefe eines kleinen Clos de Tart.

2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Aux Combottes“, rot (Offerte statt € 47,90) (53,07 €/Liter) € 39,80
„Aux Combottes“ wird unter Insidern zu Recht als Geheimtipp gehandelt, die Lage ist nämlich komplett von den Grand Crus Latricières- und Charmes-Chambertin, sowie Clos de la Roche umgeben. Stilistisch ist „Aux Combottes“ eindeutig der Gevrey-Chambertin-Typ. Betörend in der Frucht, zugleich fein, seidig und charmant. Ohne Zweifel eine der besten 1er Cru Lagen des Ortes.

2007 Clos de la Roche Grand Cru, rot (Anknuffsofferte statt € 74,00) (85,33 €/Liter) € 64,00
Das Aushängeschild des Ortes. Ein Wein von barocker Statur, die mineralische Note am Gaumen weist auf das Terroir, den felsigen Untergrund (la Roche) hin.

2007 Bonnes Mares Grand Cru, rot (Anknuffsofferte statt € 105,00) (116,00 €/Liter) € 87,00
Die Grand Cru Lage Bonnes Mares ist wegen seines unvergleichlichen Spiels und seines Charme einer unserer Lieblinge in Burgund.



Wieder eingetroffen...

Domaine Meyer-Fonné - Elsass

Dass Elsässer Wein bei uns in Deutschland out ist, das können wir beim besten Willen nicht unterstreichen. Wir behaupten eher: Man muss nur das richtige Weingut finden, wie wir es mit der Domaine Meyer-Fonné getan haben. Denn anders lässt es sich sonst wohl kaum erklären, dass wir binnen eines Jahres nun schon die vierte große Lieferung erhalten. Einen Vergleich zu unseren deutschen Gewächsen müssen die Elsässer nicht scheuen, denn auch hier hat die junge Generation, wie hier im Fall Félix Meyer, eine Menge auf dem Kasten.

☞ die Weinbeschreibungen entnehmen Sie bitte unserer Website www.vinisud.de

2008 Gentil d'Alsace, weiß	(10,40 €/Liter)	€ 7,80
2008 Muscat „Vignoble de Katzenthal“, weiß	(14,40 €/Liter)	€ 10,80
2008 Tokay Pinot Gris „Réserve“, weiß	(18,40 €/Liter)	€ 13,80
2008 Gewürztraminer „Réserve“, weiß	(18,40 €/Liter)	€ 13,80
2007 Riesling Grand Cru „Wineck-Schlossberg“, weiß	die letzten Kisten (26,40 €/Liter)	€ 19,80
2007 Riesling Grand Cru „Schoenenbourg“, weiß	die letzten Kisten (26,40 €/Liter)	€ 19,80
2008 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum Vieilles Vignes“, weiß	neu (31,33 €/Liter)	€ 23,50
2007 Gewürztraminer Grand Cru „Sporen“, weiß	(31,33 €/Liter)	€ 23,50
2007 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum“ Vendanges Tardives 0,5l edelsüß	(59,00 €/Liter)	€ 29,50
2008 Riesling Grand Cru „Wineck-Schlossberg“ Le Samson 0,5l, weiß-edelsüß	neu (39,60 €/Liter)	€ 19,80
Crémant d'Alsace Extra Brut (Schaumwein der Spitzenklasse)	neu (18,40 €/Liter)	€ 13,80



Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Ankunftsangebote befristet bis zum 28. Februar 2010	
Domaine Bois de Boursan	
2007 Châteauneuf-du-Pape, rot	22,--
2007 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Félix“, rot	38,--
Domaine la Martinelle	
2008 Côtes du Ventoux“, rot	8,70
(2007) Le 7ème VDT, rot	11,50
2008 Beaumes de Venise, rot	17,--
Catherine Viguière & Marc Brugalière	
2007 Côtes du Rhône „Fruits des Galets“, rot	6,95
Domaine de l'Oratoire Saint Martin	
2007 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, weiß	12,50
2008 Cairanne „Haut-Coustias“, weiß	16,50
2008 Côtes du Rhône, rot	8,90
2007 Cairanne „Réserve des Seigneurs“, rot	12,50
2007 Cairanne „Haut-Coustias“, rot	18,50
Domaine Yves & Mathilde Gangloff	
2007 Saint Joseph, weiß	37,50
2008 Condrieu, weiß	59,--
2008 Saint Joseph, rot	37,50
2007 Côte Rôtie „La Barbarine“, rot	59,--
2007 Côte Rôtie „La Sereine Noire“, rot	79,--
Domaine Jean Gardiés	
2008 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“, rot	7,90
2008 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“, rot	11,90
2007 Côtes du Roussillon Villages „Clos des Vignes“	18,90
Ankunftsangebote befristet bis zum 28. Februar 2010	
Domaine Jean-Claude Bachelet	
2007 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“, weiß	19,80
2007 Saint-Aubin 1er Cru „Murgers des Dents de Chien“,	24,80
2007 Puligny-Montrachet, weiß	27,50
2007 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“	39,--
2007 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“	27,50
2007 Chassagne-M. 1er Cru „La Boudriotte“	39,--
2007 Chassagne-M. 1er Cru „Blanchot Dessus“	62,--
2007 Bienvenues-Bâtard-Montrachet G. Cru“, weiß	125,--

Ankunftsangebote befristet bis zum 28. Februar 2010	
Domaine Fourrier	
2007 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“, rot	24,80
2007 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot	29,50
2007 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeot“, rot	39,50
2007 Gevrey-Chambertin 1er cru „Cherbaudes“, rot	48,--
2007 Gevrey-Ch. 1er Cru „Combe aux Moines“	48,--
2007 Gevrey-Ch. 1er Cru „Clos Saint Jacques“	75,--
Ankunftsangebote befristet bis zum 28. Februar 2010	
Domaine Arlaud	
2007 Bourgogne „Roncevie“	14,80
2007 Chambolle-Musigny, rot	26,50
2007 Morey-St.-Denis 1er Cru „Les Ruchottes“, rot	39,--
2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Aux Combottes“	39,80
2007 Clos de la Roche Grand Cru, rot	64,--
2007 Bonnes Mares Grand Cru, rot	87,--
Domaine Meyer-Fonné	
2008 Gentil d'Alsace, weiß	7,80
2008 Muscat „Vignoble de Katzenthal“, weiß	10,80
2008 Tokay Pinot Gris „Réserve“, weiß	13,80
2008 Gewürztraminer „Réserve“, weiß	13,80
2007 Riesling Grand Cru „Wineck-Schlossberg“	19,80
2007 Riesling Grand Cru „Schoenenbourg“, weiß	19,80
2008 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum VV“	23,50
2007 Gewürztraminer Grand Cru „Sporen“, weiß	23,50
2007 Gewürztraminer G.Cru „Furstentum“ V.T. 0,5l	29,50
2008 Riesling G. Cru „W.-Schlossberg“ Samson 0,5l	19,80
Crémant d'Alsace Extra Brut	13,80
Mein ganz persönliches Probierpaket, je 1 Flasche frei Haus:	

Hiermit bestelle ich:

Name _____

PLZ/Ort _____

Straße _____

Name der Bank _____

Kontonummer _____

BLZ _____

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift