



Die letzte Tranche Burgund 2009

Die euphorischen Bewertungen der renommierten Journalisten über diesen Jahrgang zu lesen, ist ein Genuss, die herausragende Qualität dieser Weine aber selbst zu erleben und zu probieren, ein echtes Highlight, wie es ein Kunde während unserer großen Burgundverkostungen Ende November formulierte. Dabei hat sich gezeigt, dass dieser Jahrgang alles besitzt, sowohl Konzentration als auch Finesse, eine perfekte Balance und gleichzeitig großes Reifepotenzial. Das gilt nicht nur für die Rotweine, auch die Weißweine besitzen neben ihrer saftig-reifen Frucht eine ausdrucksstarke Mineralik und saftige Frische.

Wie Sie auf unserer Website sehen können, war die Nachfrage nach den 2009ern sehr groß, nicht selten war unser zugeteiltes Kontingent binnen weniger Tage ausverkauft. Besonders schnell ging dies bei den Weinen von Camille Giroud, in 2009 ein echtes Jahrgangshighlight. Dank unserer guten Verbindungen zu David Croix erhalten wir hier noch einmal ein kleines Kontingent von zwei Weinen, welches er nachträglich vom asiatischen Markt abgezweigt hat. In diesem Keller Kurier finden Sie zudem unsere letzten Nachzügler dieses großartigen Jahrgangs.

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“. Dass die beiden keineswegs stehen geblieben sind, belegt ihr fulminanter Platz 1 in der Verkostung des Jahrgangs 2008, ebenfalls in der „Bourgogne Aujourd’hui“, in der ihre komplette Kollektion zudem in erster Reihe zusammen mit uns bestens bekannten Namen wie Comtes Lafon, Coche-Dury und Leflaive rangierte. Jetzt ist der Jahrgang 2009 in unserem Lager eingetroffen. Benoît und Jean-Baptiste Bachelet beschreiben 2009 als einen für sie äußerst gelungenen Jahrgang. Angefangen bei der Blüte bis hin zur Lese, die am 10. September begann, waren die Witterungsverhältnisse fast perfekt, sodass sie hochreife und vor allem gesunde Trauben mit guten Säurewerten ernten konnten. Wie gewohnt haben sie ihren Weinen wieder viel Zeit gegeben, sich im Fass auf den eignen Hefen zu entwickeln. Herausgekommen sind so Weine, die auf der einen Seite die saftig-reife Frucht und den feinen Schmelz des Jahrgangs 2009 besitzen, gleichzeitig aber die herrlich steinige Mineralik, wie wir sie bei den Weinen von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet so lieben.

Ankunftsangebote befristet bis zum 29. Februar 2012. Mengen stark limitiert!

	Listenpreis	Ankunftsangebote
■ 2009 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“ Auch in 2009 wieder ein „Hammerwein“ fürs Geld. Reife gelbe Früchte, eingebettet in eine zarttrauchige Mineralik, dazu feinstes Toasting und ein zarter Schmelz im Abgang. Die Appellation Saint Aubin gilt zu Recht als DER Geheimtipp für weiße Burgunder.	€ 26,50	€ 21,50
■ 2009 Saint-Aubin 1er Cru „Murgers Dents de Chien“ Die Weine dieser spätreifenden, extrem mineralischen Lage oberhalb des legendären Le Montrachet Grand Cru sind eigentlich kein Geheimtipp mehr. Die Bachelets besitzen hier die vielleicht beste Parzelle. Ein außerordentlich kraftvoller aber zugleich nobler weißer Burgunder. Leider wie immer nur stark limitiert verfügbar.	€ 33,50	€ 27,50
■ 2009 Puligny-Montrachet Puligny-Montrachet, das ist Burgund in seiner feinsten, edelsten und klarsten Form. Die Familie Bachelet besitzt hier zwei hervorragend platzierte Parzellen. Ein Puligny-Montrachet, der in puncto Klarheit, Finesse und Präzision kaum noch zu toppen ist.	€ 34,80	€ 27,80
■ 2009 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“ Ganze 2 Barriques, sprich 600 Flaschen produzieren die beiden von diesem grandiosen 1er Cru, der seine Klasse nicht in lauten Tönen, sondern subtil und differenziert offenbart, wie sein großer Nachbar Le Montrachet.	€ 49,00	€ 39,80
■ 2009 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“ „Les Encégnières“ liegt direkt unterhalb des Grand Cru Bâtard Montrachet. Was hier im Glas passiert, ist weit mehr, als man von einem Villages erwartet. Sinnlich und betörend wie ein kleiner Bâtard-Montrachet liegt der Wein im Glas, ein Korb reifer gelber Früchte, dazu herrlich viel Schmelz im Abgang. Was will man mehr?	€ 34,80	€ 27,80
■ 2009 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“ Die Lage Boudriotte steht für Chassagne-Montrachet at its best. Während Meursault die kraftvollen und Puligny-Montrachet die mineralisch-schlanken Weine hervorbringt, steht dieser Chassagne-Montrachet für Charme par excellence. In seiner Textur wunderbar reich und voll, kleidet er den Gaumen perfekt mit einer noblen, pudrigen Mineralität aus.	€ 49,00	€ 39,80
■ 2009 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot Dessus“ Ganze drei Meter trennen die Rebzeilen der Bachelets vom legendären Montrachet. Wie der legendäre Nachbar braucht auch dieser Blanchot-Dessus mindestens vier, wenn nicht gar zehn Jahre, um sich voll zu entwickeln. Stark limitiert.	€ 75,00	€ 64,00
■ 2009 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru Komplett auf dem Terroir von Puligny-Montrachet bietet der Grand Cru größte Finesse und mineralische Klasse. Stark limitiert.	€ 145,-	€ 128,-

MAISON CAMILLE GIROUD

Während unseres 2009er Burgund-Tastings Ende November kam bei diesen Weinen richtige Euphorie auf. Messerscharf hat David Croix in 2009 das jeweilige Terroir herausgearbeitet, die Weine besitzen Konzentration, Tiefe und eine glasklare Mineralik. Binnen Tagen war unser 2009er Kontingent ausverkauft. Anbei, wie oben versprochen, der kleine Nachschlag von David Croix für seine Kunden in Deutschland. ♡ Weinbeschreibungen unter www.vinisud.de

Ankunftsangebote befristet bis zum 29. Februar 2012. Mengen stark limitiert.

	Listenpreis	Offerte
■ 2009 Beaune 1er Cru „Cent Vignes“	€ 34,80	€ 29,80
■ 2009 Corton Rognets Grand Cru	€ 72,00	€ 65,00

Vinisüd
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

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





DOMAINE & LES HÉRITIERS DES COMTES LAFON

Bereits seit 1984 liegen die Geschicke dieser traditionsreichen Familien-Domaine in den Händen von Dominique Lafon. Mit großer Zielstrebigkeit hat er das Weingut schnell in der Spitze Burgunds etabliert. Seit den 1990er Jahren genießt Comtes Lafon zudem den Ruf als DIE Referenz für kraftvolle und reiche Burgunder. Einen wichtigen Schritt machte die Domaine vor ca. zehn Jahren, als die Weinberge konsequent auf biologische Bewirtschaftung umgestellt wurden. Darüber hinaus hat Dominique Lafon an seiner Kellertechnik gefeilt und arbeitet heute die mineralische Finesse, die seine prächtigen Lagen reichlich zu bieten haben, wie kaum ein anderer heraus. Seit dem Jahrgang 2004 haben seine Weine eine Klasse erreicht, die ihn für uns zur aktuellen Nummer Eins der Weißweinwinzer in Burgund macht.

HERITIERS DES COMTES LAFON

- 2009 Macon-Milly Lamartine „Clos du Four“ (31,33 €/Liter) € 23,50
- 2009 Viré-Clessé (31,33 €/Liter) € 23,50

DOMAINE DES COMTES LAFON

- 2009 Meursault (92,00 €/Liter) € 69,00
- 2009 Meursault „Clos de la Barre“ (118,67 €/Liter) € 89,00
- 2009 Meursault 1er Cru „Charmes“ (180,- €/Liter) € 135,00
- 2009 Volnay 1er Cru „Santenots du Milieu“ (130,67 €/Liter) € 98,00

... viel Bordeaux fürs Geld

VIGNERON PIERRE TAIX

Ein altes französisches Sprichwort sagt: Kaufe in den großen Jahrgängen bei den sogenannten „kleinen Châteaux“. Wie Sie wissen, machen wir normalerweise einen Bogen ums Bordelais, denn nur ganz selten überzeugen uns die Weine im unteren Preissegment. Im Traumjahrgang 2009 sind wir in der Tat über ein kleines, noch völlig unbekanntes Château gestolpert, das mit schier unfassbarer Qualität überzeugt.

In Pierre Taix haben wir hier einen jungen, hochtalentierten Oenologen gefunden, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, in der sogenannten Satellitenregionen von Saint Emilion, im Castillon und in der Montagne Saint-Emilion nach spannenden Weinbergspartellen Ausschau zu halten. Bereits im Frühjahr 2011 haben wir Ihnen mit großem Erfolg seinen Château Jouanin vorgestellt. Jetzt ist brandneu sein 2009er Château Guadet-Plaisance aus Montagne Saint-Emilion in unserem Lager eingetroffen. Und auch dieser Wein ist ein absoluter Best Buy aus diesem großen Bordeaux-Jahrgang.

- 2009 Château Jouanin • Côtes de Castillon (11,33 €/Liter) € 8,50

Das Terroir des auf einem kalkhaltigen Plateau gelegenen Château besteht aus schweren Lehmböden und ermöglicht den Reben eine perfekte Reifeentwicklung. Die Trauben erlangen so einen saftigen und dichten Fruchtcharakter. Der 2009er zeigt sich voll verschwenderischer Aromen von Brombeeren, reifen schwarzen Johannisbeeren, aber auch reifer, süßlicher Paprika und Tabak. Am Gaumen opulent und klar, voller Kraft und Saft, mit einem harmonischen Abgang. Aktuell verlangt diese Cuvée aus 85 % Merlot und 15 % Cabernet Franc noch etwas Luft oder eine Karaffe. Sie ist bereits heute schon köstlich zu trinken und wird sich aber über die nächsten fünf bis acht Jahre noch prächtig entwickeln. Ein Bordeaux aus einem Top-Jahr, der jeden einzelnen Cent wert ist!

- 2009 Château Guadet-Plaisance • Montagne Saint-Emilion (17,07 €/Liter) € 12,80

Die Geschichte dieses Château reicht zurück bis vor die Französische Revolution als Jean Marguerite Elie Guadet, seinerzeit renommierter Anwalt in Bordeaux, den Grundstein für das Weingut legte. Die Weinberge liegen auf einem außergewöhnlichen Terroir in Südostausrichtung nahe Pomerol. Der Boden ist hier besonders kalkhaltig und verfügt über eine perfekte Drainage.

Verkostung: Sehr feine und zugleich reiche Nase mit Aromen von dunklen Beeren, unterlegt mit Noten von Zimt, Muskat und Rosenblüten. Am Gaumen herrlich saftig, mit einer dunklen Frucht, feinen Kaffeefnoten und geschliffenen Tanninen. Ein herrlich charaktvoller und zugleich nobler Saint-Emilion für kleines Geld.

Neues von der Rhône

LA MARTINELLE

Seit ihrem ersten Jahrgang, dem 2004er, führen wir die Weine von Corinna Faravel in unserem Sortiment. Wie kaum ein anderes Weingut am Mont du Ventoux schafft sie es, die fast ungestüme Kraft, welche die Weine hier von Natur aus besitzen, so elegant zu verpacken, dass sie wie Samt und Seide über die Zunge gleiten.

Auf Martinelle stuft man den Jahrgang 2009 zu Recht als den bis dato besten in der noch jungen Weingutsgeschichte ein. Der Witterungsverlauf war perfekt und im Gegensatz zu 2007 mussten die Reben im August und September keinen Trockenstress leiden. Herausgekommen ist ein typischer Martinelle, reich und dicht in seiner Frucht, mit nobler Würze und einer seidigen, langen Textur am Gaumen.

Nachdem es in 2009 keinen sogenannten 9ème gab, hat Corinna Faravel sich in 2010 doch wieder überreden lassen, einen abzufüllen. Der Wein ist sozusagen das Bindeglied zwischen ihrem Côtes du Ventoux und ihrem neuen Spitzenwein, dem Beaufort de Venise.

- 2009 Côtes du Ventoux „La Martinelle“ (12,67 €/Liter) € 9,50

Dieser 2009er Cotes du Ventoux ist eine echte Wucht, es ist eindeutig der bis dato konzentrierteste „La Martinelle“. Tiefdunkel liegt er im Glas, reich an dunklen Beeren, unterlegt mit einer feinen Extraktsüße und sinnlichen Gewürzaromen. Am Gaumen tritt er nicht schwer auf die Zunge, sondern gibt sich hochdelikat und seidenweich. Genau das macht ihn eben so einzigartig.



■ (2010) Le 10 ème VDT

(18,40 €/Liter) € 13,80

Viel Grenache Noir von 80 Jahre alten Reben aus ihrem Weinberg in Beaumes-de-Venise, komplimentiert mit Syrah aus Côtes du Ventoux. Deshalb, weil hier zwei verschiedene Appellationen zu einem Wein assembliert wurden, darf sich dieser per Gesetz nur Vin de Table nennen. Das stört Corinna Faravel, wie wir wissen, wenig, denn dieser Wein verbindet die nobelsten Charaktereigenschaften alter Grenache Noir, wie man sie eigentlich nur in Châteauneuf-du-Pape findet, mit der feinen Würze bester Syrah.

■ 2009 Beaumes de Venise

(23,73 €/Liter) € 17,80

Von der Appellation Beaumes de Venise, vier Kilometer südlich von Gigondas gelegen, wird man sicher in Zukunft noch mehr hören. Mit ihrem 2009er setzt Corinna Faravel auf jeden Fall schon einmal eine Benchmark in Punkto Qualität. Die alte Grenache Noir verleihen dem Wein eine herrlich tiefe aber auch feine Fruchttiefe, die an beste Gigondas erinnert. Die Textur am Gaumen ist ungemein fein und sinnlich, sie wirkt fast feminin. Ein durch und durch sinnlicher Wein, den man am ehesten als eine Mischung aus einem feinen Châteauneuf-du-Pape und einem barocken Gigondas beschreiben kann. In 2-3 Jahren ein echter Hochgenuss!

LA FERME DU MONT

Vor knapp 10 Jahren kaufte Stéphane Vedeau die Domaine la Ferme du Mont in Courthezon, nahe Châteauneuf-du-Pape gelegen. Sie ist ein wahres Kleinod, denn die 50 Hektar Weinberge mit zum Teil sehr alten Reben sind komplett in die urwüchsige provenzalische Landschaft eingebettet. Auf diesen Einklang, den Einklang mit der Natur legt Stéphane Vedeau großen Wert. Der Verzicht auf Pestizide oder Herbizide zur Bearbeitung der Weinberge ist deshalb selbstverständlich.

Inzwischen haben sich seine Weine bei uns zu wahren Bestsellern etabliert. Das liegt am Stil der Weine, die zum einen die Kraft und Konzentration der Südlichen Rhône besitzen, aber niemals schwer oder alkoholisch wirken. Der Jahrgang 2010 wird von Robert Parker inzwischen als einer besten der letzten 50 Jahre gefeiert und auf eine Stufe mit dem legendären 1978er gestellt. Sozusagen druckfrisch sind die ersten 2010er von Stéphane Vedeau in unserem Lager eingetroffen.

■ 2010 Côtes du Rhône „Première Côte“

(10,40 €/Liter) € 7,80

Der 2010er Côtes du Rhône „Première Côte“ zeigt sich herrlich tiefgründig und kühl zugleich. Unverkennbar ist die große Konzentration, die Stéphane Vedeau wieder ungemein elegant verpackt hat. „... there is a lot going on here.“ notiert Robert Parker.

■ 2010 Côtes du Rhône Villages „Le Ponnant“

(13,20 €/Liter) € 9,90

Aus einem Weinberg namens „Coudoulet“, der direkt an die Appellation Châteauneuf-du-Pape grenzt. Sehr tiefe und würzige Frucht mit schwarzer Kirsche, wilden Kräutern und Noten von Blüten. Am Gaumen herrlich balanciert und mit einer für einen Côtes du Rhône außergewöhnlich noblen Mineralik, die vom hervorragenden Terroir der Lage herrührt. Schon fast auf dem Niveau eines kleinen Châteauneuf-du-Pape!

... zwei Languedoc-Klassiker

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS

Jeder Wein, der Fabien Rebouls Keller verlässt, ist seinen Preis mehr als wert. Das bestätigen die vielen Stammkunden, die er inzwischen weltweit hat. Dafür hat Fabien sein eigenes Rezept, und das lautet neben einer aufwendigen Weinbergsarbeit, extrem niedrigen Erträgen (20-28 hl/ha) und einer sensiblen Kellerarbeit: Bescheidenheit! Diese drückt sich darin aus, dass er, ohne mit der Wimper zu zucken, kontinuierlich seine besten Fässer als „Espérance“ („Hoffnung“) abfüllt. Einen „Un peu de Toi“ hat er zum Bedauern vieler Kunden 2005 das letzte Mal abgefüllt, vom Jahrgang 2010 soll es aber wieder eine kleine Menge geben. Inzwischen ist der 2010er Pic Saint Loup „Espérance“ in unserem Lager eingetroffen, von dem Fabien stolz behauptet, auch dieser Jahrgang sei wieder ganz hervorragend ausgefallen. Vom 2009er Pic Saint Loup haben inzwischen die letzten Kisten unser Lager erreicht. Unterdessen hat es sich weltweit herumgesprochen, dass das Château de Valflaunès eine der ersten Adressen im Languedoc ist. Allein der Importeur in Großbritannien würde gerne die komplette Ernte des T'EM T'EM aufkaufen.

■ 2010 Pic Saint Loup „Espérance“

(15,73 €/Liter) € 11,80

Kühle schwarze Johannisbeere in Reinform, das ist das markante Merkmal dieses 2010ers. Kein anderer Winzer am Pic Saint Loup verpackt eine so hochkonzentrierte Frucht so perfekt und fein. Natürlich ist der 2010er „Espérance“ noch blutjung, einen hohen Leckerheitsfaktor hat er aber bereits heute, sodass man sich zu recht fragt, was in den nächsten Monaten und Jahren noch mehr zu erwarten ist. Eine ganze Menge, denn wenn der Wein einmal zwei bis drei Stunden Luft hat, öffnet er eine weitere Dimension an Tiefe und Vielschichtigkeit.

■ 2009 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“

(24,67 €/Liter) € 18,50

Kirschen, Cassis, etwas Minze und Blätter von schwarzer Johannisbeere sowie Sechuanpfeffer. Ja, diese Nase ist einfach großartig, einerseits hoch konzentriert und reich, zugleich aber auch edel und hochkomplex. Und auch am Gaumen erlebt man schon heute das gleiche faszinierende Spiel der Aromen. Die große Konzentriertheit ist eingebettet in eine kühle, edle Frucht. Der 2009er Pic Saint Loup „T'EM T'EM“ ist einer der ganz großen Syrah-Weine im Languedoc.

CHÂTEAU D'OUPIA

André Iché gilt zu Recht als DER Altmeister des Minervois. Schon lange bevor die ersten Revolutionäre wie Aimé Guibert von Mas de Daumas Gassac in den 90er Jahren die Region bekannt machten, wurde auf seinem Château d'Oupia hochwertiger und vor allem terroirtypischer Languedoc-Wein hergestellt. Nach seinem Tod Ende 2007 hat seine Tochter Marie Pierre das Erbe angetreten. Es ist nur zu gut verständlich, dass sie dieses Erbe sowohl in qualitativer als auch stilistischer Sicht im Sinne ihres Vaters fortführt.

Die Weinberge liegen verstreut über die ganze Appellation und werden traditionell bearbeitet. Dazu gehört mehrfaches Pflügen, um eine optimale Bodenauflockerung zu erreichen. Besonders stolz ist man auf 100 Jahre alte Grenache Noir



und Carignan Reben, die an einem steinigem Hang mit Mergelboden liegen. Die Qualität der Lage und das hohe Alter der Reben ist der Grundstock für die - auf diese Weise von Natur aus - hohe Qualität der Weine.

■ **2010 Les Garrigues VDP** (6,53 €/Liter) € **4,90**
Bereits der Basiswein, zu 100% aus der Carignan-Traube gewonnen, bietet höchst anspruchsvollen Trinkgenuss zum Alltagspreis.

■ **2009 Minervois** (8,67 €/Liter) € **6,50**
Der Minervois bietet beständig seit Jahren viel Wein fürs Geld und ist zeitlos in seiner Stilistik. Im Bukett würzig, ohne ins Marmeladige abzugleiten, am Gaumen herrlich dicht und extraktreich, zugleich eingebettet in ein edles Tannin, so dass selbst dieser preislich kleine Minervois über viele Jahre hervorragend reifen kann.

■ **2010 Minervois „AR 26“** (13,07 €/Liter) € **9,80**
85% Grenache Noir von den ältesten Reben des Gutes aus der Lage mit der Katasternummer AR 26, komplementiert mit 15% bestem Syrah. Ein Wolf im Schafspelz: Die hochkonzentrierte Grenache-Frucht, unterlegt mit einer würzigen Aromatik von Thymian, Tabak und Süßholz, ist eingepackt in eine feine Tanninstruktur. Unbedingt zwei Stunden vorher dekantieren.

■ **2008 Minervois „Les Barons“** (13,07 €/Liter) € **9,80**
Für die Spitzencuvée verwendet die Familie Iché ausschließlich die ältesten Reben, der Ausbau erfolgt in besten Barriques. Der 2008er Minervois „Les Barons“ ist wieder von allererster Güte und wurde im Guide Hachette mit 2 Sternen ausgezeichnet. Er ist kraftvoll, besitzt eine betörende und vielschichtige Aromatik, die in eine extraktreiche Frucht eingebettet ist und von weichen Tanninen getragen wird. Ein Spitzenlanguedoc mit bestem Preis-Genussverhältnis und einem exzellenten Alterungspotenzial.

Die raren Spitzweine vom Château d'Oupia - nur stark limitiert verfügbar

■ **2009 Minervois „Nobilis“** (26,40 €/Liter) € **19,80**

■ **2009 Minervois „Oppius“** (26,40 €/Liter) € **19,80**

■ **2009 Minervois „Mémoire d'André“** (32,67 €/Liter) € **24,50**



Weißwein-Klassiker der Loire

DOMAINE P. & N. REVERDY

Die Reverdys bieten einen Sancerre der Extraklasse, der sich über sein Terroir definiert. Maimbray verfügt über die kalkhaltigsten Lagen der gesamten Appellation. Im Keller sorgfältig vinifiziert, kommt so ein Sancerre mit ganz eigener Stilistik heraus, in dem nicht die vordergründige Fruchtigkeit der Rebsorte Sauvignon Blanc die Zunge beeindruckt, sondern in dem eine ungemein noble Mineralik den Wein prägt. Wie ein Faden zieht sich diese durch den Wein und verleiht ihm eine Klasse, wie man sie zum Beispiel in besten Lagen von Chablis findet.

■ **2010 Sancerre „Terre de Maimbray“** (18,53 €/Liter) € **13,90**

In der Nase herrlich animierend mit einem feinen Mix aus Sauvignon Blanc Aromen, reifen Quitten, Blüten und Feuerstein. Glasklar tritt dieser Sancerre auf den Gaumen. Er besitzt eine herrlich animierende Frische, die mit einer feinen, reifen Frucht unterlegt ist. Die noble Mineralik von Feuerstein verleiht ihm eine edle Strahlkraft im Abgang.



DOMAINE CHAMPALOU

Das kleine Städtchen Vouvray ist die Wiege eines weiteren herausragenden Weißweins an der Loire. Sein Geheimnis heißt Chenin Blanc, eine wenig bekannte Rebsorte, die hier im eher kühlen Klima und auf den kargen Böden zu einzigartiger Größe heranreift. Aromatische Dichte paart sich hier mit einer fast spielerischen Finesse und animierenden Frische. Dabei besitzen Vouvrais, auch die trockensten, ein stattliches Alterungspotenzial von zehn und mehr Jahren, die edelsüßen scheinen gar ein unendliches Leben zu besitzen.

Die Weinberge von Catherine und Didier Champalou liegen oberhalb des Ortes auf einem kleinen Hochplateau, den Hauts de Vouvray. Der Boden ist hier besonders reich an Kalk und Silicium. Ihre Weinberge bewirtschaften die beiden naturnah, denn so gewinnt man optimal Reife und zugleich kerngesunde Trauben. Ausgebaut werden die Weine in einem 400 Jahre alten, von Hand in den Felsen gehauenen Keller. Die feuchten Felswände und das kontinuierlich kühle Klima haben über Jahrhunderte hinweg eine ganz eigene Atmosphäre entwickelt. Auf natürliche Art und Weise und ausschließlich auf den weinbergeigenen Hefen reifen die Weine in großen Holzfässern. Der besonders schonende Ausbau unterstreicht den feinen Charakter dieser Chenins Blancs, die eine wunderbar feine und zugleich ausdrucksstarke Frucht besitzen. Der feinmineralische Boden verleiht den Weinen eine noble Würze. Diese charaktervollen, einzigartigen Terroirweine sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen.

■ **2009 Vouvray** (14,40 €/Liter) € **10,80**

Ein brillanter Vouvray, glasklar und edel in seiner Aromatik von reifen Quitten und Williamsbirnen, unterlegt mit feinduftigen Noten von Zitronenmelisse und Wiesenkräutern. Im Abgang perfekt balanciert durch eine animierende Frische und eine feingliedrige Mineralität. Perfekt zu Fischgerichten, feinen Salaten, aber auch bestens zu Sushi.

■ **2009 Vouvray „La Cuvée des Fondraux“** (17,07 €/Liter) € **12,80**

Aus spät gelesenen Trauben, feinherb, also mit einer kleinen Dosis Restzucker ausgebaut. Bereits in der Nase reichlich reife gelbe Früchte, Birnen und Weinbergpfirsiche, unterlegt mit Noten von Butterscotch, Vanille und Honig. Am Gaumen perfekt balanciert in seiner Frucht, seiner zarten Restsüße und einer feinherben Mineralität im Abgang. Zu gegrilltem Fisch oder auch asiatischen Gerichten.

■ **2009 Vouvray „La Moelleuse“ 0,5l Flasche (edelsüß)** (33,00 €/Liter) € **16,50**

Aus dem großen Jahrgang 2009. Ein wunderbar reicher, fast barocker Süßwein. Die feine beginnende Reife, die hohe Fruchtkonzentration und die noblen Terroirnoten machen diesen Dessertwein schon heute zu einem echten Genuss.

Schaumwein

■ **Crémant Vouvray Brut** (18,53 €/Liter) € **13,90**

Ganz traditionell von Hand rüttelt Didier Champalou noch jede Flasche dieses wunderbaren Schaumweines selbst. Die Rebsorte Chenin Blanc verleiht ihm eine besonders feinduftige Note von exotischen Früchten und Wiesenkräutern. Am Gaumen herrlich feinperlig und ausgewogen. Da muss sich so mancher Champagne gewaltig anstrengen.



Das junge Franken

WEINGUT PAUL WELTNER

"Schlantheit, mineralische Spannung und Langlebigkeit anstatt überbordender Frucht und opulentem Schmelz: Der junge Paul Weltner aus Rödelsee am Steigerwald erzeugt nicht nur exzellente Frankenweine, sondern perfektioniert einen eleganten Weinstil, der in den letzten Jahren im Gebiet ins Banal-Fruchtige abgedriftet war oder aber von hefegefährigen Langgärem zu Unrecht banalisiert wurde." schrieb Stephan Reinhardt im Weinwischer 3/2011.

Paul Weltner ist keiner, der modischen Trends hinterher läuft, er hat vielmehr klare Vorstellungen, wie ein fränkischer Silvaner schmecken sollte, und der ist kompromisslos trocken und nicht mittels Reinzuchtheife vollgepackt mit tropischen Früchten. Selbstredend ist deshalb, dass die Weine von Paul Weltner Zeit benötigen, sich zu entwickeln. Seine 2010er öffnen sich erst jetzt. Wir haben ein letztes Kontingent von ihm erhalten.

■ **2010 Rödelseer Silvaner trocken** (10,60 €/Liter) € **7,95**

Ein Silvaner, der seiner Rebsorte zu aller Ehre gereicht. Feinwürzige Silvaner-Nase mit reifen Äpfeln, traubigen Noten und frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen glasklar, angenehm trocken und frisch, unterlegt mit einem fruchtigen Schmelz im Abgang.

■ **2010 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner trocken** (13,20 €/Liter) € **9,90**

In der Textur klar wie ein Gebirgsbach und zugleich herrlich konzentriert und kühl in seiner Frucht. Zeigt am Gaumen herrlich viel Struktur und Spannung. Im Abgang mit einem noblen Schmelz und animierender Frische.

■ **2009 Küchenmeister Silvaner Großes Gewächs trocken** (30,00 €/Liter) € **22,50**

Ein betörender Mix aus ultrareifen Trauben, feinen Reifenoten und fast salziger Mineralik. Am Gaumen ungemein dicht und konzentriert aber jedoch ohne jegliche Schwere, denn er wird perfekt von seiner noblen Mineralik ausbalanciert. Ein absolut außergewöhnlicher und eigenständiger Silvaner.

■ **2009 VILLENNAH trocken** (36,67 €/Liter) € **27,50**

80% Silvaner und 20% Scheurebe, von 50 Jahre alten Reben. Paul Weltners Antwort auf die Spitzenweine der Loire, Sancerre und Pouilly-Fumé. Hochedle, feinduftige Nase mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen ungemein dicht, strahlt förmlich mit einer feinziselierten Frucht und perfekten Balance. Ein Wein für den anspruchsvollen Kenner und Genießer.

■ **2010 Rödelseer Küchenmeister Riesling trocken** (14,40 €/Liter) € **10,80**

Die präzise Mineralik der Lage prägt diesen Riesling. In der Nase ein Mix aus feinen Reifenoten, weißem Pfirsich und einer animierenden Frische. Am Gaumen glasklar in seiner Aromatik, tritt angenehm schlank auf die Zunge, gewinnt im weiteren Fluss Dichte und endet mit einem feinen, reifen Schmelz.

■ **2009 Rödelseer Küchenmeister Riesling Spätlese trocken Goldkapsel** (19,73 €/Liter) € **14,80**

Weit spannt sich der Bogen von reifen Fruchtaromen, feinen Reifenoten und feuersteinartiger Mineralität. Ein Riesling voller Spannung, hoch präzise und kompromisslos. Fast altmodisch wirkt dieser Riesling, verzichtet er doch auf jene heute so populäre überbordende Rieslingfrucht und gibt sich vielmehr selbstbewusst als naturreiner Terroirwein.

Das authentische Italien

AZIENDA AGRICOLA SAN SAVINO

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 stadtauswärtigen Adel die Ländereien bewirtschafteten. 1962 bekamen die Weinbauern ein Vorkaufsrecht 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.

Simone Capecci hat 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 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“.

■ **2010 Rosso Piceno „Picus“** (9,20 €/Liter) € **6,90**

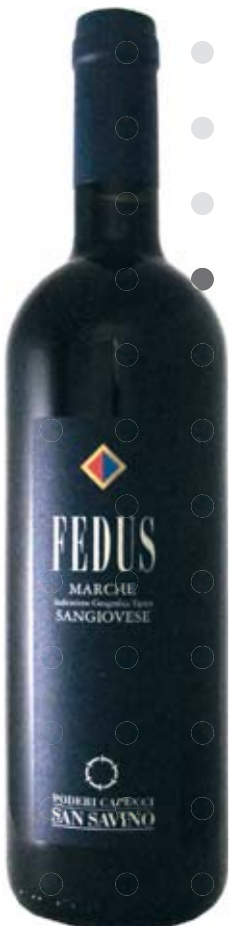
Aromatisch kühle Nase mit frischen dunklen Beeren von Kirsche bis Brombeere, unterlegt mit feinen Kräutern. Am Gaumen wunderbar saftig und kühlfruchtig ohne jegliche Schwere. Dabei sehr ausgewogen und bereits heute ein herrlich authentischer Genuss.

■ **2008 Rosso Piceno Superiore „Picus“** (15,73 €/Liter) € **11,80**

70% Montepulciano-Trauben und 30% Sangiovese. Sehr dunkel in der Farbe mit violetten Reflexen am Rand. In der Nase wunderbar konzentriert mit reifen Waldbeeren und einem feinen Basar von Gewürzen der von Süßholz bis Zimt reicht. Am Gaumen mit einer reichen und dunklen Frucht und viel Extraktsüße. Noten von Himbeeren, Toffee, Caramel und Malz runden den Geschmack harmonisch ab. Ein kraftvoller, authentischer und vor allem ungeschminkter roter Italiener.

■ **2008 Marche Sangiovese „Fedus“** (22,40 €/Liter) € **16,80**

In der Nase heute noch etwas zurückhaltender aber auch nobler als der Rosso Piceno „Picus“. Die feinen Cassisaromen sind unterlegt mit Minze und feinherben mineralischen Komponenten. Am Gaumen edel, hier setzt sich die noble Cassisfrucht schön fort, in die feinsten Aromen von Süßholz, Minze und frischen Tabakblättern eingewoben sind. Die gesamte Textur ist eingepackt in ein feinkörniges Tannin. Ein ganz exzellenter Sangiovese, der die klare Handschrift von Simone Capecci trägt und der sich wohltuend von den vielen neomodischen Sangiovese-Weinen aus der Toskana absetzt.



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.

Dominio del Bendito	
Unser beliebter Klassiker aus Spanien	
2009 Dominio del Bendito „Premier Paso“ – Toro	
Ankunftsangebote bis zum 29. Februar 2012	
DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET	
2009 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“	21,50
2009 Saint-Aubin 1er Cru „Murgers des Dents de Chien“	27,50
2009 Puligny-Montrachet	27,80
2009 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“	39,80
2009 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“	27,80
2009 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“	39,80
2009 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot Dessus“	64,00
2009 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru	128,-
Ankunftsangebote bis zum 29. Februar 2012	
MAISON CAMILLE GIROUD	
2009 Beaune 1er Cru „Cent Vignes“	29,80
2009 Corton Rognets Grand Cru	65,00
DOMAINE & LES HÉRITIERS DES COMTES LAFON	
2009 Macon-Milly Lamartine „Clos du Four“	23,50
2009 Viré-Clessé	23,50
2009 Meursault	69,00
2009 Meursault „Clos de la Barre“	89,00
2009 Meursault 1er Cru „Charmes“	135,-
2009 Volnay 1er Cru „Santenots du Millieu“	98,00
VIGNERON PIERRE TAIX	
2009 Château Jouanin • Côtes de Castillon	8,50
2009 Château Guadet-Plaisance • Montagne Saint-Emilion	12,80
LA MARTINELLE	
2009 Côtes du Ventoux „La Martinelle“	9,50
(2010) Le 10 ème VDT	13,80
2009 Beaume de Venise	17,80
LA FERME DU MONT	
2010 Côtes du Rhône „Première Côte“	7,80
2010 Côtes du Rhône Villages „Le Ponnant“	9,90
Château de Valflaunès	
2010 Pic Saint Loup „Esperance“	11,80

2009 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“	18,50
CHÂTEAU D'OUPIA	
2010 Les Garrigues VDP	4,90
2009 Minervois	6,50
2010 Minervois „AR 26“	9,80
2008 Minervois „Les Barons“	9,80
2009 Minervois „Nobilis“	19,80
2009 Minervois „Oppius“	19,80
2009 Minervois „Mémoire d'André“	24,50
DOMAINE P. & N. REVERDY	
2010 Sancerre „Terre de Maimbray“	13,90
DOMAINE CHAMPALOU	
2009 Vouvray	10,80
2009 Vouvray „La Cuvée des Fondraux“	12,80
2009 Vouvray „La Moelleuse“ 0,5l Flasche (edelsüß)	16,50
Crémant Vouvray Brut	13,90
WEINGUT PAUL WELTNER	
2010 Rödelseer Sylvaner trocken	7,95
2010 Iphöfer Julius-Echter-Berg Sylvaner trocken	9,90
2009 Küchenmeister Sylvaner Großes Gewächs trocken	22,50
2009 VILLENENAH trocken	27,50
2010 Rödelseer Küchenmeister Riesling trocken	10,80
2009 Rödelseer Küchenmeister Riesling Spätlese trocken Goldkapsel	14,80
AZIENDA AGRICOLA SAN SAVINO	
2010 Rosso Piceno „Picus“	6,90
2008 Rosso Piceno Superiore „Picus“	11,80
2008 Marche Sangiovese „Fedus“	16,80

Hiermit bestelle ich:

Name _____

PLZ/Ort _____

Straße _____

Name der Bank _____

Kontonummer _____

BLZ _____

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

Gegen Rechnung

Unterschrift