



## Die Preissensation aus Châteauneuf Domaine Serguier

Es war ein echter Glücksgriff, den wir vor zwei Jahren mit dem 2007er von der Domaine Serguier machten. Wie unzählige Kunden bestätigen, ist dieser Châteauneuf-du-Pape für unter 20 Euro ein echtes Schnäppchen. Mehrfach mussten wir Daniel Nury anrufen und um Nachschub bitten. Jetzt stellt Daniel mit seinem 2009er nicht nur den Nachfolger, sondern seine qualitative Steigerung vor.

Die insgesamt 6 Hektar Weinberge von Daniel Nury liegen auf viele kleine Parzellen im Kerngebiet der Appellation verteilt. Gut die Hälfte seiner Ernte verkaufte er auch in 2009 an einen renommierten Négociant. So konnte er die Trauben seiner ältesten Reben für sich behalten. Sein 2009er Châteauneuf-du-Pape ist eine traditionelle Cuvée aus 85% Grenache von 60 bis 90 Jahre alten Reben, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre und 5% alter, fast vergessener Sorten wie Cunoise und Bourboulenc. Mit diesem Wein beweist Daniel eindrücklich, dass sein 2007er alles andere als eine Eintagsfliege war. Daniel Nury ist heute DER vielversprechendste Newcomer in Châteauneuf-du-Pape. Denn im Vergleich zu seinem 2007er hat der 2009er noch einmal deutlich an Dichte und vor allem Raffinesse dazugewonnen, man könnte sagen, der Wein ist richtig erwachsen geworden. Zu der wunderbar feinen und sinnlichen Grenache-Frucht gesellen sich feinste Terroir-Noten, die ihm zusätzlich Länge und vor allem Klasse verleihen.

**Obwohl die Qualität dieses 2009er Châteauneuf-du-Pape zweifelsfrei einen deutlich höheren Preis, auch bis Ende 20 Euro, rechtfertigen würde, bleibt Daniel Nury auf dem Boden und wir dürfen wieder kundenfreundliche € 19,80 ausrufen.**

### ■ 2009 Châteauneuf-du-Pape

(26,40 €/Liter) € 19,80

Knapp 60 Châteauneuf-du-Pape des großartigen Jahrgangs 2009 haben wir im Februar vor Ort verkostet, dieser hier gehörte auf seine Art zu unseren Favoriten. Denn es ist ein herrlich traditioneller und authentischer Châteauneuf-du-Pape, der klar und stark sein großartiges Terroir zum Ausdruck bringt. Er ist ein Châteauneuf-du-Pape in Reinstform, wunderbar konzentriert und kraftvoll, zugleich hochelegant und seidig in seinen Tanninen. Er ist bereits heute mit großem Genuss zu trinken.

### ■ 2007 Châteauneuf-du-Pape „Révélation“

(38,00 €/Liter) € 28,50

Seiner besten Weinbergspazelle gönnt Daniel Nury einen langen Ausbau im großen Holzfass. Jetzt ist der Jahrgang 2007 im Verkauf, ein ungemein kraftvoller, fast barocker und urwüchsiger Bursche mit viel Charakter.

## Von der Rhône - endlich wieder da Domaine Elodie Balme

Zum Glück hat Robert Parker die Weine dieser jungen Dame noch nicht entdeckt, denn schon jetzt müssen wir mit Elodie um jede Flasche mehr hart feilschen. Eigentlich sind ihre Weine auch nicht sein Stil, denn sie trumpfen nicht mit ihrem Körper und ihrer Kraft auf. Für die südliche Rhône sind sie ungemein delikat und fein, sie besitzen burgundische Züge und reifen ganz vorzüglich, wie der 2007er Côtes du Rhône heute beweist.

Elodie Balme hat nach ihrer Oenologie-Ausbildung eine Menge praktische Erfahrung, unter anderem bei Marcel Richaud, dem Altmeister aus Cairanne, gesammelt, bevor sie ihrem Vater einige Hektar Weinberge abschwatzte, der Mitglied in der ortsansässigen Genossenschaft ist. Es sind allesamt Lagen in den besten Parzellen von Rasteau aber auch den kühleren Terroirs wie Roaix und Visan. Eine hochwertige Weinbergarbeit und vor allem niedrige Erträge sind auch hier ein wichtiger Schlüssel. Unverkennbar aber ist in den Weinen die Handschrift von Elodie, denn diese strahlen auf wunderbare Weise etwas Natürliches, Authentisches und vor allem Handwerkliches aus. Bei der Vinifizierung verzichtet sie bewusst auf eine übermäßige Extraktion. Die Weine der südlichen Rhône sind von Natur aus kraftvoll, an Alkohol mangelt es hier nie. Elodie Balme möchte vielmehr die Raffinesse und die Komplexität, welche ihre bis zu 90 Jahre alten Reben zu bieten haben, herausarbeiten. Und so verströmen ihre Weine, jeder für sich, ihren eigenen Korb reifer roter Beeren, Kräuter und Gewürze, hoch konzentriert, und das, ohne massiv oder dick zu wirken. Animierend fleischig laufen ihre Weine über die Zunge, besitzen Frische und einen feinen, langen Abgang.

Die weltweite Nachfrage nach Elodies Weinen ist mittlerweile so groß, dass ihre 2010er Ernte bereits im Januar, also lange vor der Abfüllung, komplett ausreserviert war. Wir haben als einer ihrer allerersten Importeure überhaupt inzwischen unser festes Kontingent und können Ihnen heute die ersten Weine des Jahrgangs 2010 sowie ein Paar Kisten 2009er Rasteau anbieten, mit der Empfehlung: Gönnen sie den Weinen noch ein bis zwei Jahre Reife und auch Sie werden begeistert sein.

### ■ 2010 Vin de Pays de Vaucluse

(10,53 €/Liter) € 7,90

Grenache Noir, Carignan und etwas Merlot. Was sich im ersten Moment ein wenig exotisch anhört, verbindet sich in diesem Wein zu einem verblüffend tollen Ergebnis. Die Rebsorte Grenache Noir verleiht eine saftige und weiche Frucht, Carignan gibt die provenzalische Würze dazu, und der Merlot rundet das Ganze perfekt ab. So macht Südfrankreich richtig Spaß!

### ■ 2010 Côtes du Rhône

(13,33 €/Liter) € 10,00

Das Faszinierende an diesem Côtes du Rhône ist seine wunderbar feinduftige, charmante und noble Art. Die Trauben wachsen auf einem Terroir in Nordausrichtung, das sorgt für eine kühle, feine Frucht. Der Boden, übersät mit Rollkieseln wie in Châteauneuf-du-Pape, verleiht dem Wein seine noble Klasse. So edel kann ein Côtes du Rhône sein!

### ■ 2009 Rasteau

(19,73 €/Liter) € 14,80

Wunderbar tiefgründig, insgesamt dunkler gefärbt in seiner Aromatik wie der Côtes du Rhône. Schwarze Oliven, Tabak und Kräuter vermischen sich mit einer satten Kirschrucht. Am Gaumen viel Stoff, eingepackt in ein reifes Tanningerüst. Ein wunderbarer Rasteau.

Vinisüd  
Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

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





# Domaine des Escaravailles

Seit drei Generationen befindet sich die Domaine des Escaravailles in Familienbesitz. 1999 hat Enkel Gilles Ferran die Leitung übernommen, bevor er sein Diplom als Önologe an der Universität von Montpellier erwarb. Die Weinberge der Domaine erstrecken sich auf einer Höhe von 250 Metern von Rasteau bis nach Cairanne. Die Höhe und der hier besonders ton- und kalkhaltige Boden sorgen für eine perfekte Drainage im Boden, sodass die Reben auch während der trockenen Sommermonate immer gut mit Wasser versorgt sind. Dies drückt sich in besonders dichten und fruchtbetonten Weinen aus. Damit ausschließlich bestes Lesegut in den Keller gelangt, lässt Gilles Ferran alle Trauben gleich zweimal, einmal im Weinberg und ein zweites Mal im Weingut, auf einem Sortiertisch auslesen. Dementsprechend konzentriert fallen hier die 2009er aus, sie sind tief in der Farbe, von einer fast barocken Statur, mit viel dunkler Beerenfrucht und einem satten Körper. Und auch Robert Parker notiert: „Readers should be on the lookout for the wines from this superb estate. None other than the brilliant southern Rhone oenologist Philippe Cambie is the consultant at Domaine des Escaravailles.“

## ■ 2009 Côtes du Rhône „Les Sablières“

(10,40 €/Liter) € 7,80

70% Grenache von 40 Jahre alten Reben und 30% Syrah von 30 Jahre alten Reben. Die Weinberge sind als Terrassen angelegt. Ein wunderbar feinduftiger, saftig-würziger Côtes du Rhône mit warmem, weichem Abgang. Exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis.

## ■ 2009 Côtes du Rhône „Les Antimagnes“

(11,87 €/Liter) € 8,90

70% alte Grenache Noir und 30% Syrah von einer nach Südosten ausgerichteten Parzelle in Rasteau, die mit reichlich Rollkieseln übersät ist. Unverkennbar in dem 2009er ist das Terroir Rasteau mit seiner reichen und tiefen Kirschfrucht. Hoch konzentriert liegt die Frucht am Gaumen und ist unterlegt mit Aromen von schwarzem Pfeffer und den typischen Garriguenoten. Auch in 2009 wieder einer der besten Côtes du Rhône für unter 10 Euro.

## ■ 2009 Cairanne Côtes du Rhône Villages „Les Ventabren“

(16,00 €/Liter) € 12,00

Der feinste und finessenreichste Wein bei Escaravailles. Einmal mehr zeigt sich hier die Klasse des Terroirs von Cairanne. Kühlfriuchtig und fast verspielt gleitet der Wein über die Zunge. In sanften Wellen öffnet sich die feine Gewürzaromatik. Der Abgang ist getragen von feinpudrigen Tanninen.

## ■ 2009 Rasteau Côtes du Rhône Villages „La Ponce“

(18,40 €/Liter) € 13,80

Der 2009er La Ponce ist ein würdiger Nachfolger für den hochdotierten 2007er. Ein Rasteau mit großer Konzentration, am Gaumen tief und kraftvoll. Die Aromatik ist komplex mit Noten von schwarzen Kirschen, Kräutern, Schokolade und feinen Röstnoten.

## ■ 2009 Rasteau Côtes du Rhône Villages „Héritage 1924“

(24,67 €/Liter) € 18,50

Grenache Noir von Reben, die 1924 gepflanzt wurden. Einer der feinsten Weine seiner Appellation. Die Nase gibt sich neben all seiner Konzentration wunderbar edel, mit Noten von Blüten, Johannisbeeren und Gewürzen. Am Gaumen opulent und doch nobel in seiner Textur. Im Vergleich zu diesem 2009er muss sich so mancher Châteauneuf-du-Pape warm anziehen!



# Der Roussillon-Klassiker

## Domaine Jean Gardiés

Die Domaine Gardiés ist seit mehr als zehn Jahren Garant für Spitzenweine im Roussillon. Die Umstellung vor sieben Jahren auf die biologische Bewirtschaftung (inzwischen auch offiziell zertifiziert) und die Investition in einen neuen Keller haben den Weinen in den vergangenen Jahren zusätzlich einen Qualitätsschub gegeben. Sie sind heute bei deutlich niedrigerem Alkoholgehalt balancierter und vor allem differenzierter.

Jean Gardiés lässt sich mit dem Ausbau seiner Weine ganz bewusst die notwendige Zeit, das gilt auch für seinen Rosé, den er erst jetzt gefüllt hat. Vielleicht ist er auch deshalb in Punkto Qualität kaum zu toppen und deshalb auf den Weinkarten der besten Restaurants in Südfrankreich vertreten. Bei den Rotweinen sind ab sofort unter anderem der 2009er Les Millères und der 2009er Clos des Vignes verfügbar.

## ■ 2010 Côtes du Roussillon blanc „Mas las Cabes“

(11,33 €/Liter) € 8,50

Einer der besten Terrassenweine. 70% Muscat (petit grain), 15% Grenache Blanc und 15% Maccabeo. Die Rebsorte Muscat verleiht das feine Aroma, wobei hier die Sorte "petit grain" feiner, nicht so parfümiert wie "Muscat Alexandria" ist. Die Grenache Blanc verleiht einen feinen Schmelz, Maccabeo gibt das besondere Etwas im Abgang dazu. Ein Muss zur asiatischen Küche aber auch zu aromatischen, mediterranen Vorspeisen oder als Aperitif!

## ■ 2009 Côtes du Roussillon blanc „Les Glaciaires“

(18,00 €/Liter) € 13,50

Der weiße Les Glacières ist eine Cuvée aus Grenache Blanc, Roussanne und Viognier, die von besonders kalkhaltigen Böden stammen. Nur ein Teil des Weines wurde im Barrique vergoren, um die feine Duftigkeit und Würze zu bewahren. Ein Wein, der die aromatische Würze des Südens mit einem kühlen, fast burgundischen Schmelz perfekt verbindet.

## ■ 2010 Côtes du Roussillon „Le Rosé“

(17,07 €/Liter) € 12,80

Die landläufige Meinung, dass Rosé ein Wein zweiter Klasse ist, findet hier seine seltene Ausnahme. Für den 2010er Côtes du Roussillon rosé hat Jean Gardiés seine besten Cinsault-, Carignan- und Grenache-Trauben verwendet, sanft eingemischt und mit großem Fingerspitzengefühl in gebrauchten Fässern ausgebaut. Es ist ein Ausnahme-Rosé für den anspruchsvollen Weintrinker!

## ■ 2009 Côtes du Roussillon „Mas las Cabes“

(11,33 €/Liter) € 8,50

Klar erkennbar ist bereits beim Mas las Cabes die Handschrift von Jean Gardiés, denn elegant gleitet der Wein über die Zunge. Perfekt verpackt er die mediterrane Konzentration in eine kühle Frucht, der hohe Syrah-Anteil verleiht eine feinduftige Würze und Frische.

## ■ 2009 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“

(18,00 €/Liter) € 13,50

Ein Côtes du Roussillon par excellence. Wunderbar tiefgründige, würzige und zugleich kühle Fruchtsüße. Am Gaumen perfekt balanciert, feine Gewürze und eine saftige Kirschfrucht sind in ein feines Tanningerüst gehüllt. In zwei bis drei Jahren ein Hochgenuss!

## ■ 2009 Côtes du Roussillon Villages „Clos des Vignes“

(26,40 €/Liter) € 19,80

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.

# La Provence en rosé

## Mas de Cadenet

Das Mas de Cadenet, am Fuße des Saint Victoire gelegen, verkörpert die traditionelle Provence und eine lange Liebesgeschichte zwischen der Familie Négrel und ihrem Weinberg.

Seit 1813 ist die Familie hier ansässig. Die kargen Böden aus tonhaltigem Sandstein, Kies und Steinen sind ideale Grundlage für Weine von herausragender Qualität wie der Rosé von Mas de Cadenet. Die Lagen von Guy Négrel, der das Familienweingut heute leitet, befinden sich direkt am Fuße des Saint Victoire, eines Bergmassivs, und dürfen wegen ihrer besonderen Qualität heute den Zusatz „Côtes de Provence Saint Victoire“ tragen. Die berühmte "rote Erde" dieser Region wirft zwar keine ergiebigen Erträge ab, dafür sind die Weine von herausragender Qualität.

■ **2010 Côtes de Provence** (10,60 €/Liter) € **7,95**  
100% Rolle, in Italien auch Vermentino genannt. Herrlich duftig, mit Aromen von Cavaillon-Melonen, frischen Wiesenkräutern, etwas Zitronenmelisse und Minze. Am Gaumen setzt sich die sommerliche Aromatik wunderbar fort, er ist weich und zugleich trocken im Abgang. Ein perfekter Begleiter zu Salaten, frischem Gemüse und allem, wo mit reichlich frischen Kräutern gekocht wird.

■ **2010 Côtes de Provence „Saint Victoire“** (10,60 €/Liter) € **7,95**  
Ein guter Rosé aus der Provence ist lachsfarben. Bereits in der Nase ist der Mas de Cadenet animierend mit Noten von reifen Beeren, Kräutern und einer anregenden Frische. Am Gaumen wunderbar lebendig und vielschichtig mit einer feinfruchtigen, würzigen Nuance. Ein Rosé der Spitzenklasse, welcher solo bereits ein Hochgenuss ist, der aber perfekt zu gegrilltem Fisch oder einer Poularde, mit Kräutern im Ofen geschmort, mundet.



## Bio, individuell, „naturel“

Vor allem in Frankreich arbeitet inzwischen eine Vielzahl von Winzern nach der Philosophie des „vin naturel“. Diese beinhaltet im Detail eine komplexe Philosophie, die weit über die des normalen Bioweins hinausgeht. Im Gegensatz zu dem inzwischen weitverbreiteten sogenannten „kommerziellen Geschmack“ sollen diese Weine ungeschminkt den Charakter der jeweiligen Traube und die Typizität des Terroirs widerspiegeln („d'être au plus près de la qualité de goût des raisins et de puiser leur typicité dans leurs terroirs respectifs“). Die Basis für die Arbeit ist der Respekt vor der Natur, eine naturnahe und manuell aufwendige Arbeit im Weinberg und im Keller, und Zeit für die Reifung und den Ausbau. Selbstverständlich ist hier der Verzicht auf Pestizide und Herbizide im Weinberg, die Gärung erfolgt ausschließlich auf den sogenannten wilden Hefen, den „levures indigènes“, komplett ohne Schwefel, was zum Beispiel bei den biologisch hergestellten Weinen nicht der Fall sein muss. Das Besondere zudem ist, dass der Gärverlauf bewusst nicht künstlich gesteuert wird, sodass die Weine ihre ureigenen Aromen entfalten können (vin naturel). Geschwefelt wird nur vor der Abfüllung, entweder absolut minimal (ca. 2 Gramm pro 1 hl) oder auch gar nicht. Im Vergleich zu den Biowinzern gehen diese Winzer also noch einen Schritt weiter.

Heraus kommen Weine, die den Weintrinker absolut fordern, denn tonangebend sind hier nicht Fruchtaromen, sondern Noten von Gewürzen, Boden und Gestein, Hefe und wilden Kräutern. Es sind Weine, die eigentlich nicht in das heute gefragte moderne Geschmacksbild passen und deshalb bei dem Einen oder Anderen auch auf Ablehnung stoßen können. Für immer mehr Weinliebhaber jedoch sind sie inzwischen eine willkommene Bereicherung.

## Domaine Barral · Languedoc

Es gibt Weine, denen man mit Worten nur schwer gerecht werden kann. Bei den Faugères von Didier Barral ist dies der Fall. Sie zählen zu den Glanzlichtern der Region Languedoc und zeigen uns eindrücklich, welches Potential hier noch immer schlummert. Es sind Weine, die Akzente setzen, die bei einem guten Essen ihre großartige Harmonie zeigen. Es sind keine Weine für Blindproben, wenn unsere Zunge von Barrique, Extrakt und Konzentration ermüdet ist. Nehmen Sie sich deshalb die Zeit, Didiers Weine in Ruhe kennen zu lernen.

☞ Infos zum Weingut und zu den Weinen finden Sie unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

■ **2009 Léon Barral VDF** (26,00 €/Liter) € **19,50**  
■ **2008 Faugères** (18,40 €/Liter) € **13,80**  
■ **2008 Faugères „Jadis“** (29,33 €/Liter) € **22,00**  
■ **2008 Faugères „Valinière“** (52,00 €/Liter) € **39,00**

## Pierre Overnoy & Emmanuel Houillon · Jura

Pierre Overnoy ist DER Altmeister des Vin Naturel in Frankreich. Bereits Ende der 60er Jahre stellte er sein Weingut komplett auf biologische Bewirtschaftung um, seit den 70er Jahren verzichtet er komplett auf Schwefel, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Seit zehn Jahren steht ihm Emmanuel Houillon zur Seite, der die konsequente Arbeit von Pierre heute lückenlos fortführt. In Frankreich, aber auch Japan und Amerika genießen die Weine von Pierre Overnoy Kultstatus, denn ungeschminkter und authentischer kann man den Jura nicht darstellen.

☞ Infos zum Weingut und zu den Weinen finden Sie unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

■ **2008 Arbois-Pupillin (Chardonnay)** (29,33 €/Liter) € **22,00**  
■ **2009 Arbois-Pupillin (Poulsard)** (39,33 €/Liter) € **29,50**  
■ **1999 Arbois-Pupillin (Savagnin Vieille Réserve) 0,5l Flasche** (116,- €/Liter) € **58,00**



# Italien, ganz traditionell

Gerade in Italien spielt die moderne Oenologie heute eine wichtige Rolle. Eine satte Frucht, ein voller Körper und vor allem samtig-weiche Tannine im Abgang, all das macht sie möglich. Leider geht dabei zunehmend etwas ganz Wichtiges, nämlich der klar erkennbare Charakter der Herkunft verloren. Genau das fällt inzwischen immer mehr Weinliebhabern auf, die sich über die kleinen Besonderheiten, die von der Natur gegebenen kleinen Ecken und Kanten freuen; denn erst diese verleihen einem Wein seinen eigenen, unverwechselbaren Charakter.

Gerade in Italien haben viele Weine in den vergangenen Jahren deutlich an Charakter verloren. Wer weiß heute noch, wie ein traditioneller Chianti eigentlich schmeckt. Um einer möglichst großen Zahl von Weintrinkern, vor allem in Übersee zu gefallen, bedient man sich zunehmend der modernen Oenologie. Für uns ein guter Grund hier einmal einen Blick auf drei noch bewusst traditionell arbeitende Weingüter in Italien zu werfen.

## Azienda Agricola Gaggioli · Emilia-Romagna

Lange haben wir nach so einem authentischen, frischen und zugleich charaktervollen weißen Italiener gesucht wie diesen Pignoletto. Seit den siebziger Jahren bewirtschaftet Carlo Gaggioli wieder den Weinberg namens „Bagazzana“ und führt so die alte Tradition des Anbaugesbietes Colli Bolognesi weiter. Tochter Letizia Rosato nimmt sich seit einigen Jahren der inzwischen fast vergessenen Rebsorte Pignoletto an und gewinnt aus ihr einen Weißwein, der inzwischen große Beachtung findet. Er hat genau das, was wir von einem italienischen Weißwein erwarten.

■ **2010 Pignoletto Colli Bolognesi** (7,87 €/Liter) € **5,90**  
Dieser fruchtig-frische und zugleich charaktervolle Pignoletto ist inzwischen ein beliebter Klassiker in unserem Sortiment. Der 2010er ist der beste Beweis dafür, dass italienischer Weißwein in dieser Preisklasse alles andere als belanglos oder kommerziell sein muss.

## Azienda Agricola Brigaldara · Veneto

Stefano Cesari versteht sich als einer der letzten Verfechter des traditionellen Valpolicella. Dieser ist ganz bewusst nicht angereichert und versteht sich als eher leichter und delikater, fruchtig-herber Wein. Stefano Cesari verzichtet hier also bewusst auf das heute beliebte Ripasso-Verfahren, bei dem der Wein mit Amarone-Wein (dem Trester getrockneten Amarone-Trauben) aufgepeppt wird, und bewahrt so die ureigene Aromatik und Leichtigkeit der alten Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinera, aus denen er seinen Valpolicella gewinnt.

Einen Ripasso gibt es bei ihm natürlich auch, der dafür aber bereits klar in Richtung Amarone tendiert. Die Krönung stellt bei ihm der Amarone dar, für den er ausschließlich kerngesunde, getrocknete Trauben verwendet. Im Gegensatz zu vielen anderen Amarone verfügt dieser über eine glockenklare Frucht und Aromatik, ohne störende Noten von Alkohol, Überreife oder gar Klebstoff.

■ **2010 Soave** (10,60 €/Liter) € **7,95**  
Nicht verpassen sollte man diesen Soave, vom dem Stefano Cesari ganze 8000 Flaschen pro Jahrgang produziert. Er duftet herrlich nach reifen Birnen und einem ganzen Korb frischgeschnittener Wiesenkräuter. Am Gaumen ist er wunderbar frisch und animierend.

■ **2009 Valpolicella** (10,60 €/Liter) € **7,95**  
Feinherbe Kirsch- und Gewürznoten prägen das Bukett. Am Gaumen herrlich leicht, fruchtbetont und animierend, mit einer kräuterwürzigen Note. Der ideale Wein zur Pasta und zu hellem Fleisch, der auch im Sommer, leicht gekühlt, wunderbar mundet.

■ **2008 Valpolicella Classico Superiore Ripasso „Il Vegro“** (19,73 €/Liter) € **14,80**  
Bereits im Duft erkennt man die wunderbare Konzentration und Tiefe dieses Weines. Am Gaumen voll saftiger, reifer Beerenfrucht mit Kirschen, getrockneten Früchten, Rosenblättern und feinen Gewürzen. Lange anhaltend im Abgang, wie ein (kleiner) Amarone.

■ **2007 Amarone della Valpolicella Classico** (42,67 €/Liter) € **32,00**  
Ein hochedler Amarone. Penibel selektiert Stefano Cesari die Trauben und erhält so einen brillanten und eleganten Amarone voll reifer Frucht, feinsten Konzentration und aromatischer Dichte.

## Fattoria Corzano e Paterno · Toskana

In der inzwischen auch so „modernen“ Toskana erzeugt Aljoscha Goldschmidt jenseits aller Mode eine Kollektion von Weinen, die im besten Sinne als „traditionell“ zu bezeichnen sind. Es sind klassische Weine, deren Qualität auf den hervorragenden Weinbergen beruht und die nicht mittels moderner Önologie auf modisch getrimmt oder weichgebügelt werden. Hier finden wir einen Chianti, der eher heller in der Farbe ist. Die alten Weinbauern vergleichen ihre Rebsorte Sangiovese nicht umsonst mit der Sorte Pinot Noir aus dem Burgund. Auch sie ist von Natur aus eher hell und wie diese umso feiner und aromatischer am Gaumen. Wer einmal Lust verspürt, die Toskana in ihrer ursprünglichen und ehrlichen Art zu erleben, liegt hier genau richtig. Ein guter Chianti begleitet eine Bistecca mit frischem Olivenöl und Rosmarin. Und dazu passt ein Wein mit Charakter, wie dieser 2009er Chianti.

■ **2010 Toscana Il Corzanello bianco** (12,67 €/Liter) € **9,50**  
Welch ein Weißwein aus der Toskana! Frisch, aromatisch und charaktervoll. Die Cuvée aus 40% Trebbiano, 40% Chardonnay, 10% Semillon und 10% Malvasia ist der Garant für die hohe Qualität dieses Weines. Der Wein ist leider nur begrenzt verfügbar.

■ **2010 Toscana Il Corzanello rosso** (11,87 €/Liter) € **8,90**  
Der „kleine Bruder“ des Chianti, mit ein paar Prozent Merlot und viel Sangiovese ist ein herzerfrischend fruchtbetonter und saftiger Rotwein mit animierender Frische. Ganz nach unserem Motto: ehrlich, authentisch, traditionell.

■ **2009 Chianti „Terre di Corzano“** (16,67 €/Liter) € **12,50**  
Ein Chianti traditioneller Prägung. Leuchtend in der Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase tief und edel zugleich. Delikat öffnet er sich am Gaumen, die Frucht ist herrlich rotbeerig, sie ist eingefasst wie ein Edelstein in eine präzise und feine Mineralität. Ein absolut anspruchsvoller und edler Chianti, der für ein langes Leben gemacht ist.

■ **2007 Chianti Riserva „I Tre Borri“** (36,67 €/Liter) € **27,50**  
Ein Chianti für Liebhaber großer klassischer Rotweine. Fesselnd in seiner Konzentration und Aromatik und zugleich noch unnahbar, gefesselt durch die feste Mineralität der kalkhaltigen Lagen.





## Unser neuer Österreicher Schloss Gobelsburg · Kamptal

Im Jahr 1996 wurde im historischen Zisterzienserstift Gobelsburg ein neues Kapitel aufgeschlagen, als das angegliederte Weingut samt Weinbergen von Michael Moosbrugger übernommen wurde. Der große Respekt, den Moosbrugger den historischen Weinlagen beimisst, drückt sich auch in seiner Philosophie aus, die er so formuliert: „Jeder Weingarten kann als ein eigenes Individuum betrachtet werden, dessen Anlagen mit Umsicht und Sorgfalt zur Reife geführt werden.“ Dass er Schloss Gobelsburg inzwischen zu einer der allerersten Adressen in Österreich geführt hat, unterstreicht unter anderem die Auszeichnung als „Winzer des Jahres 2006“ durch das renommierte österreichische Weinmagazin Falstaff. Die komplette Kollektion, welche Michael Moosbrugger im März anlässlich der Prowein präsentierte, war derart überzeugend, dass wir nicht umhin kamen, seine Weine in unser Sortiment aufzunehmen.

- **2010 Grüner Veltliner „Lösterrassen“** (10,53 €/Liter) € **7,90**  
Ein traditioneller Veltliner mit feiner Apfelfrucht, einer animierenden Frische und dem typischen Pfefferl. In seiner Klasse einer der besten Veltliner des Jahrgangs 2010.
- **2010 Grüner Veltliner „Gobelsburger“** (14,53 €/Liter) € **10,90**  
Für diesen Wein werden die jüngeren Reben aus den Spitzenlagen Lamm, Grub und Renner verwendet. Ein Veltliner mit Format, der die Duftigkeit seiner Rebsorte perfekt mit der noblen Mineralik bester Lagen vereint. Niedrig im Alkohol aber ausdrucksstark im Geschmack.
- **2010 Riesling „Urgestein“** (14,53 €/Liter) € **10,90**  
Der Urgesteinsriesling entstammt zum vorwiegenden Teil von den jüngeren Weingärten der Spitzenlagen Gaisberg und Heiligenstein. Ein glockenklarer Riesling mit reichlich Weinbergpfirsich, Marillen und frischen Wiesenkräutern in seinem Bukett. Geradezu strahlend und nobel am Gaumen.
- **2009 Zweigelt** (10,00 €/Liter) € **7,50**  
Ein traditioneller Zweigelt mit bestem Preis-Genussverhältnis. Herzhaft fruchtig, mit feinen Kirscharomen, würzigen Nuancen und einem vollmundigen Geschmack.

## Deutschland 2010

### Weingut Ellermann-Spiegel · Pfalz

Ein neuer Stern am Pfälzer Weinhimmel! Nach dem Abitur ging Frank Spiegel beim renommierten Weingut Knipser in Laumersheim in die Lehre. Es folgte das Studium der Oenologie in Geisenheim, wo man schnell sein großes Talent erkannte und ihn für ein Semester als Gaststudent an die renommierte Universität von Bordeaux schickte. Jetzt krepelt er das elterliche Weingut kräftig um. Seine 2010er sind aus einem Guss, sie sind reif und wunderbar aromatisch, glockenklar und perfekt ausbalanciert in der Frische. Das Preis-Genussverhältnis ist geradezu sensationell!

- **2010 Riesling trocken** (7,87 €/Liter) € **5,90**
- **2010 Riesling feinherb „Schlabberwein“** (7,87 €/Liter) € **5,90**
- **2010 Weißburgunder trocken** (8,67 €/Liter) € **6,50**
- **2010 Auxerrois trocken** (9,07 €/Liter) € **6,80**
- **2010 Windrosé trocken** (8,67 €/Liter) € **6,50**

### Weingut Zehnthof – Luckert · Franken

Als uns Ulrich Luckert Ende letzten Jahres von seinen 2010ern vorschwärmte, waren wir gespannt. Er hatte Recht. Sämtliche Weißweine sind ein Volltreffer und weisen eine beachtliche Aromenkonzentration und strahlende Art auf.

- **2010 Müller-Thurgau trocken** (11,33 €/Liter) € **8,50**
- **2010 Blauer Silvaner trocken** (13,20 €/Liter) € **9,90**
- **2010 Silvaner trocken** (13,20 €/Liter) € **9,90**
- **2010 Silvaner trocken „Alte Reben“** (18,53 €/Liter) € **13,90**
- **2010 Silvaner trocken „Gelbkalk“** (25,53 €/Liter) € **16,90**
- **2010 Riesling trocken** (14,00 €/Liter) € **10,50**
- **2010 Sauvignon Blanc trocken** (14,67 €/Liter) € **11,00**

### Weingut Emrich-Schönleber · Nahe

Werner Schönleber beschreibt seine 2010er wie folgt: „Die 2010er zeigen eine ausgeprägte duftige Fruchtigkeit, die sich im Mund fortsetzt. Wohltuende, nachhaltige Mineralität gibt den Weinen Spannung. Durch unsere strikte Ertragsreduktion haben sie hohe Extraktgehalte und zeigen eine seltene Geschmackstiefe.“

- **2010 Riesling trocken** (13,20 €/Liter) € **9,90**
- **2010 Riesling „Lenz“ feinherb** (14,67 €/Liter) € **11,00**
- **2010 Riesling trocken „Mineral“** (19,87 €/Liter) € **14,90**
- **2010 Riesling trocken „Monzinger Frühlingplätzchen“** (23,33 €/Liter) € **17,50**

Die VINISÜD Preisliste Frühjahr 2011 ist online unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de) und auf Anfrage per Post erhältlich.



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.

<b>Domaine Serguier · Rhône</b>	
2009 Châteauneuf-du-Pape	19,80
2007 Châteauneuf-du-Pape „Relevation“	28,50
<b>Domaine Elodie Balme · Rhône</b>	
2010 Vin de Pays de Vaucluse	7,90
2010 Côtes du Rhône	10,00
2009 Rasteau	14,80
<b>Domaine des Escaravailles · Rhône</b>	
2009 Côtes du Rhône „Les Sablières“	7,80
2009 Côtes du Rhône „Les Antimagnes“	8,90
2009 Cairanne Côtes du Rhône Villages „Ventabren“	12,00
2009 Rasteau Côtes du Rhône Villages „La Ponce“	13,80
2009 Rasteau Côtes du Rhône Villages „Heritage 1924“	18,50
<b>Domaine Jean Gardiès · Roussillon</b>	
2010 Côtes du Roussillon blanc „Mas las Cabes“	8,50
2009 Côtes du Roussillon blanc „Les Glaciaires“	13,50
2010 Côtes du Roussillon „Le Rosé“	12,80
2009 Côtes du Roussillon rouge „Mas las Cabes“	8,50
2009 Côtes du Roussillon Villages „Les Millères“	13,50
2009 Côtes du Roussillon Villages „Clos des Vignes“	19,80
<b>Mas de Cadenet · Provence</b>	
2010 Côtes de Provence blanc	7,95
2010 Côtes de Provence „Saint Victoire“ rosé	7,95
<b>Domaine Barral · Languedoc</b>	
2009 Leon Barral blanc VDF	19,50
2008 Faugères	13,80
2008 Faugères „Jadis“	22,00
2008 Faugères „Valinière“	39,00
<b>Pierre Overnoy &amp; Emmanuel Houillon · Jura</b>	
2008 Arbois-Pupillin (Chardonnay)	22,00
2009 Arbois-Pupillin (Poulsard)	29,50
1999 Arbois-Pupillin (Savagnin Vieille Réserve) 0,5l Fl.	58,00
<b>Azienda Agricola Gaggioli · Emilia-Romagna</b>	
2010 Pignoletto Colli Bolognesi	5,90

<b>Azienda Agricola Brigaldara · Venetien</b>	
2010 Soave	7,95
2009 Valpolicella	7,95
2008 Valpolicella Classico Superiore Ripasso „Il Vegro“	14,80
2007 Amarone della Valpolicella Classico	32,00
<b>Fattoria Corzano e Paterno · Toskana</b>	
2010 Toskana Il Corzanello bianco	9,50
2010 Toskana Il Corzanello rosso	8,90
2009 Chianti „Terre di Corzano“	12,50
2007 Chianti Riserva „I Tre Borri“	27,50
<b>Schloss Gobelburg · Kamptal</b>	
2010 Grüner Veltliner „Lössterrassen“	7,90
2010 Grüner Veltliner „Gobelsburger“	10,90
2010 Riesling „Urgestein“	10,90
2009 Zweigelt	7,50
<b>Weingut Ellermann-Spiegel · Pfalz</b>	
2010 Riesling trocken	5,90
2010 Riesling feinherb „Schlabberwein“	5,90
2010 Weißburgunder trocken	6,50
2010 Auxerrois trocken	6,80
2010 Windrosé trocken	6,50
<b>Weingut Zehnthof – Luckert · Franken</b>	
2010 Müller-Thurgau trocken	8,50
2010 Blauer Silvaner trocken	9,90
2010 Silvaner trocken	9,90
2010 Silvaner trocken „Alte Reben“	13,90
2010 Silvaner trocken „Gelbkalk“	16,90
2010 Riesling trocken	10,50
2010 Sauvignon Blanc trocken	11,00
<b>Weingut Emrich-Schönleber · Nahe</b>	
2010 Riesling trocken	9,90
2010 Riesling „Lenz“ feinherb	11,00
2010 Riesling trocken „Mineral“	14,90
2010 Riesling trocken „Monzinger Frühlingplätzchen“	17,50
Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung.	

Hiermit bestelle ich:

Name \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

Name der Bank \_\_\_\_\_

Kontonummer \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch

Bankinzug mit 2% Skonto \_\_\_\_\_

Gegen Rechnung

Unterschrift \_\_\_\_\_