

**S e h n s ü c h t i g** warten wir darauf: auf die ersten lauen Sommerabende, auf aromatische Gemüse, sonnengereifte Tomaten, aromatisches Basilikum und ein Glas feinduftigen, mediterranen Rotwein dazu. Unser neuer Keller Kurier bietet Ihnen die ganze Aromenvielfalt der Weinwelt, angefangen bei den ersten 2004er Rieslingen, die eine erfrischende Alternative zu den 2003ern sind, über aromatische Weißweine aus Spanien und Italien, sowie die ganze Bandbreite in Rot.

**E r f r i s c h e n d** anders ist auch dieses Mal unser Sortiment. Abseits des Hypes waren wir auch dieses Mal wieder für Sie unterwegs und haben so manche echte Neuentdeckung machen können, von der wir sicher in näherer Zukunft noch wo anders hören werden. Darüber hinaus erwarten Sie eine ganze Reihe ViniSüd Klassiker, wie Borie de Maurel, Kurt Angerer, L'Oratoire Saint-Martin und Johannes Leitz. Erleben und genießen Sie zusammen mit uns die die ganze Vielfalt des Weines.

## N e u e n t d e c k u n g e n

**Weingut Carl Loewen - Mosel** Deutscher Wein ist en vogue, am Broadway trinkt man neuerdings Riesling und auch bei uns greift selbst die Pinot-Grigio-Fraktion bereits mal nach einer Flasche aus dem eigenen Land. Eine Entwicklung, die wir sehr begrüßen, haben es die deutschen Weingüter doch in den vergangenen Jahren nicht leicht gehabt. Winzer wie Hermann Dönnhoff, Robert Weil und auch Johannes Leitz sind heute die angesagten Stars der Szene, ihre Weine sind gefeierte und inzwischen auch gut bezahlte Stücke, die weltweit gefragt sind. Da übersieht man zu schnell, dass es auch eine junge, noch wenig bekannte Szene von Winzern gibt, die mit ebenso spektakulären Qualitäten aufwarten kann. Ihnen fehlt nur ein wenig die (Presse-)Lobby, weswegen ihr Bekanntheitsgrad noch recht gering ist. Einen der wohl spektakulärsten jungen und noch wenig bekannten Winzer Deutschlands wollen wir Ihnen heute hier vorstellen, es ist Carl Loewen von der Mosel. Seine spontan vergorenen, auf eigenen Hefen ausgebauten Weine besitzen eine großartige Komplexität, die das jeweilige Terroir exakt zum Ausdruck bringt.

Die Wurzeln des Weingutes liegen in der Säkularisation im Jahre 1803, als ein Vorfahre von Carl Loewen in der Detzemer Maximiner Klosterlay die Weinberge der Trierer Abtei übernahm. Hinzu kamen in den 80er Jahren die besten Parzellen im Laurentiuslay. Einen großen Stellenwert hat bei Carl Loewen die Pflege der Weinberge. Bei zwanzig Durchgängen im Jahr wird den Reben eine optimale Wachstums- und Reifegegebenheit geschaffen, um die Trauben in bester Qualität zu ernten. Die Erträge werden durch eine karge Düngung auf einem niedrigen, natürlichen Niveau gehalten. So bilden die Weinstöcke nur kleine Beeren, die, vollreif, vielschichtige Aromen ausbilden.

Im Keller beweist Carl Loewen viel Fingerspitzengefühl. Ausschließlich auf eigenen Hefen, also spontan vergoren, reifen die Weine in alten Holzfudern. Hier entwickeln sie ihre Subtilität, denn darauf kommt es Carl Loewen an. Weine für Verkostungen, die mittels einer vordergründigen Aromatik brillieren, ist nicht sein Ding. Loewen arbeitet vielmehr die feine Mineralität seiner einzelnen Lagen heraus, seine Weine besitzen eine aromatische Mitte. Die 2004er Kollektion von Carl Loewen ist atemberaubend. Niedrig im Alkohol erzielen die Weine ihre Mund füllende Dichte allein aus der Mineralität der Lagen und den niedrigen Erträgen. Es sind Weine, die sich einem während des Trinkens erschließen, bei jedem Glas besser werden und an Komplexität gewinnen. Und genau das will Carl Loewen: Weine, die man mit Freude und Genuss trinkt.

**2004 Riesling trocken „Quant“** (8,67 €/Liter) **€ 6,50**  
Bis in den November reifen die Trauben für diesen Wein und gärten anschließend viele Wochen auf den eigenen Hefen. Die Eleganz und die Frucht dieses Weines sind betörend und machen Spaß. Für 6,50 Euro sicher der hochwertigste Einstieg, den Deutschland heute zu bieten hat.

**2004 Riesling trocken „Alte Reben“** (10,53 €/Liter) **€ 7,90**  
Für diesen Wein werden ausschließlich Trauben von mindestens 40 Jahre alten Reben geerntet, teilweise sind die Weinberge in den ersten Nachkriegsjahren gepflanzt. Die Erträge sind hier extrem gering, die Reife der Trauben allerdings außergewöhnlich. Das Ergebnis ist ein betörender Wein, der die volle Aromenvielfalt des Rieslings zeigt, eine wunderbare Fülle mitbringt und elegant wie eine Primaballerina auf der Zunge tanzt.

**2004 Detzemer Maximiner Klosterlay Riesling trocken** (11,87 €/Liter) **€ 8,90**  
Das Terroir dieser großartigen Lage prägt den Charakter des Weines. Direkt unten an der Mosel gelegen, speichert die Lage die Sonnenwärme perfekt und verleiht so den Weinen eine reife Fruchtigkeit, in der die Säure stets perfekt eingebunden ist.

**2004 Leiwener Laurentiuslay Riesling „Alte Reben“ trocken** (13,33 €/Liter) **€ 10,00**  
Von wurzelechten, über 90 Jahre alten Reben. Zart rauchige Mineralität, ein packender, ungemein tiefgründiger Wein, mit einer klassischen, ungemein noblen Ausstrahlung. Ein Riesling, der an vergangene Zeiten erinnert, als das Terroir noch mehr zählte als reine Fruchtkonzentration. Ganz toller Stoff!



**Vinisüd**  
a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

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





**2004 Thörnicher Ritsch Riesling Spätlese (restsüß)**

(16,00 €/Liter) € 12,00

**2004 Thörnicher Ritsch Riesling Auslese (restsüß)**

(20,00 €/Liter) € 15,00

Die Lage Thörnicher Ritsch gehörte bis in die Zeit nach dem 2. Weltkrieg zu den angesehensten Weinbergen an der Mosel. Charakteristisch für die Ritsch sind die exotischen Fruchtaromen von mineralischer Struktur, wie Zitrus, Litschi und Passionsfrucht.

**Azienda Fraccaroli – Venetien**

Mitten im Grünen des Gebietes von Lugana, südlich vom Gardasee, befindet sich die Azienda Agricola Fraccaroli, deren Ursprünge im Jahr 1912 liegen und die heute mittlerweile in der fünften Generation geführt wird. Von Anfang an hat die Familie Fraccaroli dem Weinbau den Vorrang gegeben, indem sie für die Rebstöcke bestimmte Böden mit ganz besonderer Sorgfalt auswählte. Lugana, das ist der Klassiker vom Gardasee: Feinduftig nach Zitrus und Frühlingblüten, im Aroma frisch, weich und besonders harmonisch. Mit seiner lebendigen Art eignet sich dieser Top-Lugana zu feinen Frühlingserichten, zu eleganten Fischgerichten wie auch als fröhlicher Begleiter am warmen Sommerabend auf der Terrasse.

**2004 Lugana bianco „Vigneto Pansere“**

(9,07 €/Liter) € 6,80

**Bodegas Vidal Soblechero – Rueda**

David Schwarzwälder, Spaniens renommiertester Weinjournalist schreibt: „Es besteht kein Zweifel daran, dass dieses Haus zur Spitze der Region gehört. Sie keltern ihren Verdejo aus zum Teil sehr alten Weinbergen und pflegen Weine mit großer Persönlichkeit herzustellen. Vom Jahrgang 2004 ist ihnen ein ganz besonderer Wein gelungen...Die Frische des Weines ist folglich bemerkenswert. Sie betont zudem ein klares, von aromatischen Kräutern (Fenchel), Zitrusnoten und mineralischen Noten geprägtes Aroma.“ Auch uns hat dieser aus immerhin 70 Jahre alten Reben gewonnene Verdejo absolut begeistert, verbindet er mediterrane Aromatik perfekt mit einer animierenden Leichtigkeit und Frische.

**2004 Rueda Verdejo „Villavendimia“**

(8,67 €/Liter) € 6,50

**Clot de L'Oum - Roussillon**

Unsere Auswahl an Weinen aus dem Languedoc und Roussillon ist umfangreich und auf höchstem Niveau. Schon deshalb können Sie sicher sein, dass, wenn wir ein neues Weingut aus dieser Region zusätzlich ins Programm nehmen, dieses allerhöchsten Ansprüchen genügen muss. Zudem haben wir mit Gardiés einen der absoluten Top-Betriebe im Sortiment. Trotzdem haben wir uns von diesem jungen Weingut begeistern lassen und das hat auch seinen guten Grund: Wie bei Gardiés, so liegen auch die Weinberge von Clot de l'Oum verstreut in den Höhenlagen des Roussillon. Im Gegensatz zu anderen Top-Domains, wie z. B. Sarda-Mallet (die Weinberge liegen hier in der Ebene), deren Weine bereits in den ersten Jahren nach der Füllung ihr reiches Fruchtbukett öffnen, besitzen die Weine aus den Höhenlagen eine barockere Statur und benötigen eine gewisse Reife. Erst dann geben sie ihre Komplexität preis. Mitte der 90er Jahre kaufte Eric Monné einige Parzellen bestockt mit alten Reben in der Gemeinde Belesta, hoch über Maury gelegen auf 400 bis 500 Meter Höhe. Zusammen mit zwei alten Weinbauern des Ortes rekultivierte er die Lagen in aufwändiger Handarbeit. Da Monné hauptberuflich als Patentanwalt für die EU tätig ist, verkaufte er die Trauben bis einschließlich 2001 an die örtliche Genossenschaft. Erst 2002 wagte er zusammen mit seiner Frau Lèia Obra den Sprung und vinifizierte seinen eigenen Wein. Mit der Hilfe von Gérard Gauby und Hervé Bizeul gelang den beiden auf Anhieb ein großer Wurf. Wie bei allen großen Weinen ist auch hier die Qualität der Lagen, die Arbeit, die in den Weinbergen investiert wurde, der Schlüssel für die besondere Qualität. Die hohe Lage der Weinberge (400-500 Meter) und die besondere Mineralität der Böden (Gneis, Schiefer und Granit) verleiht diesen Weinen eine eigene Klasse, die eher an die nördliche Rhône erinnert als an einen Roussillon. Bekannt wurde das Projekt Clot de l'Oum kürzlich, als die Cuvée Numero Uno in der Verkostung „Midi vs. France's finest“ von Jancis Robinson, in der die neue Elite des Südens gegen die Klassiker aus Bordeaux und der Rhône antraten, klar Platz eins noch vor 2000er Château Léoville Barton, 2001er Hermitage von Chave, 2000 Grange des Pères und 1999er Pétrus belegte. Wir freuen uns, Ihnen diesen neuen Stern am französischen Weinhimmel exklusiv und als Premiere in Deutschland anbieten zu können.

**2003 Côtes du Roussillon Villages rouge „La Compagnie des Papillons“**

(16,67 €/Liter) € 12,50

Die Cuvée von alten Grenache Noir und Carignan stammt von Parzellen auf Gneiss-Boden. Die pfeffrige Fruchtaromatik mit weichen Tanninen prägt den eleganten Charakter dieses Weins.

**2003 Côtes du Roussillon Villages rouge „Saint Bart Vieilles Vignes“**

(24,00 €/Liter) € 18,00

Je ein Drittel der besten Syrah und besonders alte Grenache (Lladoner Pelut) vom Schieferboden und Carignan vom Granit aus der Gemeinde Saint Barthélemy. Großartige Tiefe und Konzentration. Ein ganzer Basar orientalischer Gewürze eingepackt in einen großen mediterranen Rotwein.



### 2003 Côtes du Roussillon Villages rouge „Numero Uno“

(37,33 €/Liter) € 28,00

Die Selektion der besten Syrah vom Granit-Boden (Hermitage!!!) mit einer kleinen Dosis 100 Jahre alter Carignans. Ein wahres Monument, dessen Dichte von der großartigen Mineralität des Granitboden ummantelt wird. Ein absolut fesselnder Wein. Der 2002er Numero Uno war die Nummer 1 in Jancis Robinsons Probe vor Chave, Pétrus und Grange des Pères.

### Fattoria Corzano e Paterno - Toskana - Eine unserer Entdeckungen dieses Frühjahrs!

Traumhaft gelegen auf zwei Hügeln mitten im Herzen der Toskana, geht es paradisiisch zu auf diesem Weingut. Die Familie Goldschmidt erzeugt auf den Gütern Corzano und Paterno alles, was den gaumenverwöhnten Toskana Besucher aufs höchste erfreut. Auf der einen Seite des Tals weiden die sechshundert Schafe, zuständig für erstklassigen Käse (siehe Probierpakete!), auf der anderen Seite liegen die Weinberge, Garanten für den dazu passenden Chianti, und jahrhundertealte Olivenhaine liefern die Grundlage für das hervorragende Olivenöl der Fattoria.

Im Laufe der Jahre wurden auch die aus dem Mittelalter stammenden Bauernhäuser liebevoll renoviert und bieten jetzt allen Toskana-Sehnsüchtigen einen stilvollen Rahmen für Ihren gemütlichen Italienurlaub. Herzstück auf Corzano ist und bleibt aber der Chianti und dies in einer sehr authentischen und ehrlichen Art und Weise. Aljoscha Goldschmidt, der für die Weinberge und Vinifizierung zuständig ist, erzeugt jenseits aller Modeweine und Super-Tuscans eine Kollektion von Weinen, die im besten Sinne als „altmodisch“ zu bezeichnen sind. Es sind klassische Chianti, deren Qualität sich in den hervorragenden Weinbergen begründet und die nicht mittels moderner Önologie auf modisch getrimmt sind. Erleben Sie die Toskana in ihrer noch ursprünglichen und echten Art in unserem Toskana-Probierpaket.

### 2004 Il Corzanello rosso IGT

(9,27 €/Liter) € 6,95

Der „kleine Bruder“ des Chiantis, mit ein paar Prozent Merlot und viel Sangiovese, verspricht mit seiner fröhlichen und unbeschwerten Art Trinkspaß pur. Ein herrlich fruchtiger und aromatischer Alltagswein für all jene, die es sich gerne mit einer leckeren Mahlzeit und einem Gläschen Wein gut gehen lassen wollen.

### 2003 Chianti „Terre di Corzano“

(13,20 €/Liter) € 9,90

Ein Wein der Erinnerungen wach ruft. Erinnerungen an die ersten Urlaubsfahrten über den Brenner, die sanft geschwungenen Hügel der Toskana, an die stimmungsvollen Abende in der Trattoria und die vielen herzlichen Menschen. All das steckt in diesem Chianti, authentisch im Geschmack und ehrlich im Preis. Das ist uns ein besonderes i-Tüpfelchen wert.

### 2001 Chianti Riserva „I Tre Borri“

(32,67 €/Liter) € 24,50

Ein Chianti für Liebhaber großer klassischer Rotweine. Fesselnd in seiner Konzentration und Aromatik und zugleich noch unnahbar durch die feste Mineralität der kalkhaltigen Lagen. Am besten zu trinken ab 2008 bis 2020.

### 1997 Il Passito di Corzano (edelsüß) 0,375l Flasche

(78,67 €/Liter) € 29,50

Unter Insidern gilt Aljoscha Goldschmidt als einer der besten Vino Santo Produzenten in der gesamten Toskana. Da sein „Vino Santo“ in 1997 nicht bis auf die per Gesetz vorgeschriebenen 13,5 % Alkohol gärte, darf Aljoscha diesen nur als Passito verkaufen. Der Qualität tut dieses keinen Abbruch, bei 210 Gramm Restzucker ist der Wein mit einer herrlich lebendigen Säure ausgestattet und ein einmaliges Erlebnis.

### Olivenöl

### 2004 Olio extra vergine di oliva 0,5l Flasche

(29,00 €/Liter) € 14,50

Ein Olivenöl der Extraklasse. Würzig und aromatisch, am besten geeignet für Crostini und würzige mediterrane Gerichte.

### Rafael Cambra - Valencia

Nach dem Studium der Önologie in Montpellier arbeitete Rafael Cambra für renommierte Rioja-Güter wie Cune oder López de Heredia bevor er in seine Heimatstadt Valencia zurückkehrte. Dort erwarb er einige Hektar Weinberge, die er mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bepflanzte. Zudem konnte er eine Parzelle, bestockt mit alten Monastrell-Reben erwerben. Rafael Cambra verzichtet auf jegliche Klassifikation und damit auch auf – seiner Meinung nach – zu viel Reglementierung. Seine beiden Erstlingsweine verkauft er schlicht als Valencia Tinto Dos und Valencia Tinto Uno. Auch die provokativ schlichte Ausstattung seiner Etiketten weist darauf hin, dass er Purist ist. Ihm geht es um den Inhalt, und der kann sich sehen lassen, denn seine Weine besitzen eine unglaubliche Fruchtichte. Die Aromatik der jeweiligen Rebsorten kommt mit einer großartigen Intensität zum Ausdruck, dabei ist die Textur ungemein komplex, die Tannine sind reif und perfekt eingebunden. Das alles hört sich nicht nur unspanisch an, ist es auch, oder sagen wir lieber: Rafael Cambra ist einer der vielversprechenden jungen Talente des Landes, die das Zeug haben, für Spanien neue Horizonte zu öffnen.

### 2003 DOS Valencia rosso

(11,33 €/Liter) € 8,50

Reife Cabernet-Nase mit feinen Gewürznoten. Im Mund viel Fleisch, eine tiefe, ungemein konzentrierte Frucht und doch sehr frisch und elegant. Eine spannende Symbiose der beiden Rebsorten Cabernet Sauvignon und Franc, die hier in Valencia ein überzeugendes Ergebnis hervorbringen. In unserem Ladengeschäft hat sich der „Dos“ übrigens zum absoluten Renner entwickelt!

Authentischer Spitzen-Chianti!



# VINISÜD - Klassiker



**Borie de Maurel - Minervois** Auf kaum einen anderen Weingut passt die Bezeichnung ViniSüd-Klassiker wohl besser als auf Borie de Maurel. Zahlreiche Besprechungen in der Presse, von Falkensteins Weinprobe im Handelsblatt bis zu VINUM, haben zusätzlich dazu beigetragen, dass diese Weine mit zu den beliebtesten in unserem Sortiment zählen, mit dem Effekt, dass wir kontinuierlich zu wenig haben. Endlich sind die neuen Jahrgänge 2003 und 2004 verfügbar, die wie zu erwarten wieder absolut Top sind.

**2004 Minervois rouge „Esprit d’Automne“** (9,20 €/Liter) € 6,90  
Wie immer herrlich in seiner Fruchtdichte, saftig und rund.

**2003 Minervois la Livinière rouge „La Féline“** (14,40 €/Liter) € 10,80  
Ein großartiger La Féline, dicht und konzentriert und dennoch sinnlich im Trunk.

In Reservierung – die Auslieferung erfolgt Ende Juli

**2003 Minervois rouge „Sylla“** (32,00 €/Liter) € 24,00

**Domaine Jean-Baptiste Senat - Minervois** Wir sehen Jean-Baptiste nicht in Konkurrenz zu den Weinen von Borie de Maurel, sind sie in Charakter und Zusammensetzung der Rebsorten doch ganz verschieden. Jean-Baptiste Senat verzichtet ganz bewusst auf Syrah in seinen Weinen und hat sich der deutlich schwieriger zu handhabenden Rebsorte Grenache verschrieben. So bauen seine Weine verstärkt auf Komplexität und Raffinesse. Es sind Weine, die sich beim Trinken erschließen. Auch dieses Jahr gibt es wieder einen Ornicar, Sénats Sommer-Rotwein, der mit seiner eleganten, saftigen Frucht einzigartig ist. Neu im Sortiment ist die Cuvée des Arpettes. Der im 500 Liter fassenden Barrique (Demi Muits) ausgebaute Wein hat eine fast burgundische Ausstrahlung. Die elegante Fruchtaromatik ist in seidiges Tannin eingebunden und besitzt einen wunderbaren Charme. Erleben Sie das Languedoc in seiner edelsten und komplexesten Art.

**2004 Ornicar rouge VDT** (13,33 €/Liter) € 10,00

**2003 Cuvée des Arpettes rouge** (16,67 €/Liter) € 12,50

**Domaine Combier – Rhône** Das Laurent Combier in Deutschland nur wenig bekannt ist liegt nicht an der Qualität seiner Weine, diese gelten in Frankreich als die besten der Appellation Crozes-Hermitage, sondern vielmehr an dem Umstand, das sie bei uns in Deutschland nur sehr schwer zu finden sind. Wir haben aktuell wieder ein kleines Kontingent erhalten, welchen wir Ihnen heute anbieten. Den Stil von Combier kann man am besten mit den Attributen finessenreich und elegant beschreiben. In seinen mit 100% Syrah bepflanzten Lagen setzt Laurent Combier auf reife, aber nicht überreife Trauben mit gesunder Säurestruktur. Diese baut er mit großer Sensibilität in gebrauchten Barriques aus, auch hier verzichtet er wohl wissend auf zu viel Extraktion. So entstehen Syrah-Weine, die im besten Sinne des Wortes burgundisch schmecken, denn die Fruchtstruktur ist vielschichtig und zugleich elegant.

**2003 Crozes-Hermitage rouge** (10,40 €/Liter) € 14,80

Ein wahres Kraftpaket aus einem der heißesten Jahrgänge, die Crozes-Hermitages je erlebt hat.

**2001 Crozes-Hermitage rouge** (10,40 €/Liter) € 14,80

Noch wenige Kartons dieses jetzt langsam trinkreifen Weines konnten wir ergattern. Im Bukett bereits schön entwickelt besitzt der 2001er eine wunderbare Finesse und Frische. Wird in ca. 1-2 Jahren seinen Höhepunkt erreichen.

**2002 Saint Joseph rouge** (10,40 €/Liter) € 19,50

Diese auf Granitböden gelegenen Weinberge bringen immer einen ungemein mineralischen und lagerfähigen Wein hervor.

**Domaine de l’Oratoire Saint-Martin – Rhône** Als Meister des eleganten Stils sind Frédéric und François Alary weit über die Grenzen des Rhôneitals hinaus bekannt. Öffnet man heute einen ihrer 98er Haut-Coustias, so wird man mit einem der schönsten Rhôneweine dieses Jahrgangs belohnt. Reich im Bukett, vielschichtig in der Aromatik und perfekt ausgereift in den Tanninen. Deshalb holen sich viele junge Winzer aus ganz Frankreich hier Rat, wollen von den Erfahrungen der beiden Alarys profitieren, die inzwischen echte Perfektionisten im Umgang mit der sensiblen Rebsorte Grenache geworden sind. Auch Jérôme Bressy von Gourt de Mautens ist hier häufig zu sehen, hier hat er seine Ideen entwickelt, wertvollen Rat bekommen und vor allem haben ihm Frédéric und François Mut gegeben bei der Gründung seiner eigenen Domaine.



Eleganz und Finesse!

### 2004 Côtes du Rhône blanc

(10,40 €/Liter) € 7,80

Dieser frische Weißwein aus Roussanne, Marsanne und einem Hauch Viognier ist einer der elegantesten der südlichen Rhône und zeigt welch interessantes Potential hier schlummert. Aromatisch-würzig im Duft mit bekömmlich milder Säure.

### 2004 Côtes du Rhône rouge

(10,40 €/Liter) € 7,80

Dieser herrlich saftige, fruchtbetonte Côtes du Rhône bietet echtes Trinkvergnügen und Genuss. Frisch, fein und gut ausbalanciert, mit Spiel und genau der richtigen Dosis Tannin. Für die Brüder Alary ist er die Visitenkarte ihres Betriebes, der uns signalisiert, was wir von ihren teureren Weinen alles erwarten dürfen.

### 2003 Cairanne „Réserve des seigneurs“

(13,20 €/Liter) € 9,90

Ein echter Traum ist dieser 2003er Réserve des Seigneurs. Die Cuvée aus 60% Grenache, 30 % Mourvèdre und 10 % Syrah besticht durch ihre würzige und doch feinfuchtige Art. Ungemein charmant läuft er ohne jegliche Schwere über die Zunge und zeigt nachdrücklich, wie dicht und gleichzeitig fein die Weine der südlichen Rhône sein können.

### 2003 Cairanne „Cuvée Prestige“

(18,40 €/Liter) € 13,80

Aus einer Parzelle mit über hundertjährigen Reben ist die Cuvée aus 60% Grenache und 40% Mourvèdre ein echter Konkurrent zu traditionell ausgebauten Châteauneuf-du-Pape, und das zu einem ungemein fairen Preis.

In Reservierung – Auslieferung im Dezember

### 2003 Cairanne rouge „Haut Coustias“

(20,00 €/Liter) € 15,00

## Domaine Olivier Guyot – Burgund

Für viele unserer Kunden zählte die Verkostung der 2003er von Olivier Guyot während unserer Präsentation in Düsseldorf im März zu den absoluten Highlights. Selbst Burgunder-Skeptiker zeigten sich überwältigt von der Dichte und zugleich Komplexität dieser Weine. Olivier Guyot gehört zu der jungen Generation von Winzern im Burgund, die sich nicht auf alten Lorbeeren ausruhen, sondern mit hohem Wissen und viel Fleiß das Maximum aus ihre Weinbergen kitzeln. Auch in Burgund sorgte der Jahrgang 2003 für ungemein dichte und konzentrierte Weine. Guyot, der seine Weinberge aufwändig nach biologischen Gesichtspunkten pflegt, konnte dank intensiver Bodenarbeit die Wasserversorgung seiner Reben gewährleisten. Bei der Vinifizierung bewies er viel Fingerspitzengefühl, so dass seine 2003er heute ganz klar den Höhepunkt seiner noch jungen Karriere darstellen. Alle Weine haben eine herrliche Konzentration, ohne jene für Burgund typische Finesse und Balance vermissen zu lassen. An der qualitativen Steigerung seiner 2003er gegenüber den 2002ern ist auch Denis Mortet, Starwinzer aus Gevrey-Chambertin, beteiligt, der Olivier Guyot als Freund mit Rat und Tat zu Seite steht.

### 2003 Bourgogne rouge „Vieilles Vignes“

(19,33 €/Liter) € 14,50

Ein herrlich saftiger, konzentrierter Bourgogne von barocker Statur. Am schönsten zu trinken ab 2007 und bis 2012!

### 2003 Marsannay rouge Vieilles Vignes „La Montagne“

(32,00 €/Liter) € 24,00

Die alten Reben in einer der steilsten Lagen von Marsannay haben einen opulenten und zugleich sinnlichen Burgunder hervorgebracht. Auf dem Niveau bester Pommards. Trinken ab 2008-2015.

### 2003 Gevrey-Chambertin „Les Champs“

(44,00 €/Liter) € 33,00

Fesselnde, elegante Fruchtdichte, ungemein tief und lang. Ein großer Gevrey-Chambertin. Trinken ab 2010-2025.

### 2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Champeaux“

(52,67 €/Liter) € 39,50

Ungemein tiefe Aromatik, edelste Tannine, großartiges Spiel und Länge. Trinken 2010-2025.

### 2003 Clos Saint Denis Grand Cru

(104,00 €/Liter) € 78,00

Kraftvoll, dicht und doch feminin. Ein ungemein konzentrierter Charmeur. Trinken 2010-2025.

### 2003 Clos de la Roche Grand Cru

(104,00 €/Liter) € 78,00

Maskuliner als der Clos Saint Denis. Perfektion in Ausdruck, Komplexität und Tanninstruktur. Trinken 2010-2030.

## Eric Bordelet - Sydre

Der bei uns in Deutschland zum Supermarktgetränk degradierte Cidre findet bei Eric Bordelet zu seiner neuen Renaissance. In Frankreich sind seine aus alten Apfel- und Birnenbäumen aufwändig produzierten Sydres (altfranzösische dialektale Schreibform von „cidre“) und Poirés inzwischen Kult und auf den besten Weinkarten des Landes, neben den besten Champagnern, vertreten. Bei ViniSüd inzwischen echte Klassiker, sind diese feinfuchtigen Schaumweine mit 3-4 % Alkohol inzwischen der Sommerhit schlechthin.





### Sydre brut tendre

Der „Kleine“ von Eric Bordelet verbindet perfekt das feinherbe Spiel alter Apfelsorten mit einer delikaten Fruchtigkeit. (9,07 €/Liter) € 6,80

### Sydre doux

Ausgestattet mit einer feinen Restsüße ist dieses der ideale Wein zu feinen Kuchen und Desserts mit Äpfeln. (9,07 €/Liter) € 6,80

### Sydre „Argelette“

Von 100-Jahre alten Bäumen auf einer schiefriegen Lage, handgerüttelt wie ein Champagner. Noble Apfelaromatik unterlegt mit einer feinen Mineralität und feinstem Mousseux. (13,07 €/Liter) € 9,80

### Poiré „Granit“

Von 100-Jahre alten Birnenbäumen aus einer Lage mit Granit-Boden. Hellfarben, zitronig-mineralisch in seiner Struktur mit feinsten Birnenaromen. Hochelegant wie ein Champagner. (18,00 €/Liter) € 13,50



## Kellerei Sanct Michael - Südtirol

Unbestritten hat sich Südtirol inzwischen als die wohl beste Region für Weißweine in ganz Italien etabliert. Die Weine profitieren einerseits vom warmen Mikroklima der geschützten Täler, besitzen dank kühler Nächte darüber hinaus eine elegante Säurestruktur, die ihnen ihre unverwechselbare Transparenz und Frische verleihen. Sanct Michael in Eppan gehört hier zur den besten Erzeugern der Region. Hans Terzer ist in 2004 ein ganz großer Wurf gelungen: bei physiologisch hoher Reife besitzen alle seine 2004er eine großartige Transparenz und Frische, dass sie fast über die Zunge tanzen.

### 2004 Weißburgunder

Die klassische Rebsorte Südtirols in Vollendung. Glasklar in der Frucht, hoch elegant und mit einem feinen Schmelz. (10,53 €/Liter) € 7,90

### 2004 Pinot Grigio

So gut kann Pinot Grigio sein, wenn man sie richtig pflegt. Frisch, mit feinem rauchigem Bukett und Mineralität. (11,33 €/Liter) € 8,50

### 2004 Goldmuskateller

Eine Spezialität Südtirols. Dieser trocken ausgebaute Muskateller ist nicht nur ein perfekter Aperitif sondern auch ein perfekter Begleiter zur asiatischen Küche. (11,87 €/Liter) € 8,90

### 2004 Weißburgunder „Schulthauer“

Aus der besten Lage des Gutes bietet dieser Weißburgunder, ausgebaut im großen Stückfass, Komplexität, Vielschichtigkeit und Frische auf Weltniveau. (13,20 €/Liter) € 9,90

### 2004 Sauvignon „Lahn“

Zu Recht ist Hans Terzer in Italien als Meister des Sauvignon Blanc bekannt. Sein „Lahn“ besitzt die duftige Fruchtaromatik reifer Cassis-Beeren verbunden mit der kühlen Eleganz der Berge. (14,53 €/Liter) € 10,90

### 2004 Sauvignon „Sanct Valentin“

Das legendäre Flaggschiff des Hauses, wie immer nur limitiert lieferbar. (26,00 €/Liter) € 19,50

### 2003 Lagrein Dunkel

Ein klassischer, saftig-herzhafter Lagrein, passend zur Brotzeit. (11,33 €/Liter) € 8,50

### 2003 Cabernet

Ein ungemein kühlfruchtiger, eleganter, leckerer Cabernet, der die Reinheit der Rebsorte respektiert und nicht mittels Barrique oder moderner Kellertechnik aufgemotzt wurde. (11,33 €/Liter) € 8,50

### 2001 Lagrein Dunkel „Sanct Valentin“

Ausgebaut im kleinen Holzfass zeigt dieser Lagrein das ganze Potenzial dieser Rebsorte. (33,33 €/Liter) € 25,00

### 2001 Cabernet „Sanct Valentin“

Das Flaggschiff des Hauses zeigt das Potenzial dieser Rebsorte in Südtirol auf eigenständige, elegante Weise, ohne sich an den modischen Vorbildern aus Übersee und Co. zu orientieren. (35,33 €/Liter) € 26,50



## Tenuta Carlo Guarini - Apulien

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

### 2003 Salento rosso „Burdi“

(8,87 €/Liter) € 6,50

Die Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera besticht durch ihre duftige, beerige Art. Der hohe Malvasia Nera-Anteil verleiht diesem Wein ein wunderbares feinfruchtiges Aroma und eine für einen Südtaliener außergewöhnliche aromatische Eleganz. Genießen Sie diesen Südtaliener leicht gekühlt in den lauen Sommernächten.

**2002 Negroamaro rosso „Piutri“** (10,53 €/Liter) **€ 7,90**  
Ein authentischer, charaktvoller Rotwein, der die Aromen Apuliens mit der saftigen Fruchtfülle reifer Trauben verbindet. Perfekt zu gegrilltem Bistecca und Lammkotelett.

**2002 Primitivo rosso „Vigne Vecchie“** (12,00 €/Liter) **€ 9,00**  
Ein wilder und doch zugleich fruchtig-weicher Primitivo, der ungeschminkt, ehrlich und eigenständig daher kommt.

**2001 Primitivo rosso „Boemondo“** (20,33 €/Liter) **€ 22,00**  
Die Quintessenz dessen, was ein Primitivo zu bieten hat: höchste Fruchtkonzentration ist mit einem ganzen Basar orientalischer Gewürznoten unterlegt. Ein großartiger Primitivo mit 20 Jahren Lagerpotenzial.

**Le Masserie del Duca** Nicht nur Wein gehört zum familieneigenen Anwesen, sondern auch Olivenhaine und Gemüseärten. Unter der Sonne gereift, werden deren Früchte in der hauseigenen Ölmühle und in einer kleinen Küche weiterverarbeitet. Ausgewählte Partien der Olivensorte Cellina Scorraneese werden zusammen mit den Zitrusfrüchten aus eigenem Anbau schonend gemahlen und anschließend kalt gepresst. Das Ergebnis sind naturbelassene Öle, die das Aroma reifer Oliven und feinsten Zitrusfrüchte miteinander verbinden.

**Olio Extra Vergine d´Oliva Aromatizzato Limone (0,25l)** (30,00 €/Liter) **€ 7,50**  
**Olio Extra Vergine d´Oliva Aromatizzato Arancio (0,25l)** (30,00 €/Liter) **€ 7,50**

Ohne Konservierungs- oder Geschmacksstoffe werden hier noch Sugos nach alter Tradition rein handwerklich produziert, die das ganze Aroma Südtaliens besitzen. Basis sind die sonnengereiften, hocharomatischen Tomaten, aber auch alle anderen Zutaten stammen ausnahmslos aus Guarinis liebevoll gepflegten Gärten. Leicht erwärmt einfach über eine feine Pasta mit dem hauseigenen Rotwein sind diese Sugos eine wunderbare und zugleich schnelle Mahlzeit.

**Passata di Pomodoro (750 gr.)** (3,86 €/Kg) **€ 2,90**  
**Sugo al Basilico (200 gr.)** (14,50 €/Kg) **€ 2,90**  
**Sugo alle Verdure (200 gr.)** (14,50 €/Kg) **€ 2,90**  
**Sugo all Arrabbiata (200 gr.)** (14,50 €/Kg) **€ 2,90**  
**Sugo alle Melanzane e Olive (200gr)** (14,50 €/Kg) **€ 2,90**

**Weingut Kurt Angerer - Kamptal** Seinen größten Erfolg feierte Kurt Angerer mit seinem 2002er Grünen Veltliner „Spieß“ der in der großen Vinaria-Verkostung Platz 1 belegte und die gesamte Elite des Landes hinter sich ließ. Nach einem schwierigen Jahrgang 2003 freut es uns zu berichten, dass er mit seinen 2004er weiter an seiner Qualität gefeilt hat. Bei einer sehr späten und ungemein aufwändigen Lese konnte Kurt Angerer physiologisch perfekt ausgereifte Trauben in topgesundem Zustand und mit reifer Säurestruktur ernten. Der Aufwand hat sich gelohnt, denn was wir heute bei ihm verkosten können, ist sicher sein bis dato bester Jahrgang. Alle Weine besitzen eine reife Fruchtaromatik bei gleichzeitig ausgeprägter Mineralität und sind perfekt durch eine fruchtige Säure gepuffert. Bravo Kurt, weiter so!

**2004 Grüner Veltliner „Kies“** (9,07 €/Liter) **€ 6,80**  
Neu eingetroffen, unser Klassiker aus Österreich. Frische Veltliner Aromen mit einem leichten Schmelz, der so typisch für das Weingut Angerer ist. Einer unserer Favoriten dieses Frühling.

**2004 Grüner Veltliner „Spieß“** (14,00 €/Liter) **€ 10,50**  
Feiner mineralischer Duft und typische Veltliner Würze und Pfefferl, am Gaumen straff und feingliedrig, gut strukturiert, wieder sehr mineralisch und feinherbe Würze im langen Abgang; macht schon jetzt viel Trinkspaß. Passt gut zur Fusion-Küche bzw. zu Wok-Gerichten.

**2004 Grüner Veltliner „Loam“** (17,20 €/Liter) **€ 12,90**  
Die elegantere Version aus Kurt Angeres Lagenveltliner. Traumhafte Qualität in 2004, reife Veltliner Aromen, eingewoben in eine animierende Frische. Für uns absolut einer der Favoriten aus dem Kamptal.

**2004 Grüner Veltliner „Eichenstaude“** (17,20 €/Liter) **€ 12,90**  
Die stoffigere Alternative zum Veltliner "Loam". Volles Aroma, angenehme gepufferte Säure und reife Frucht. Schon jetzt trinkbar, aber auch zum Lagern für die nächsten Jahre.

**2004 Riesling „Donatus“** (17,20 €/Liter) **€ 12,90**  
Einer der "best buys" aus Kurt Angeres hervorragender 2004er Kollektion. Österreichischer Riesling im besten Sinne: Reife Fruchtnoten, duftiges Aroma und wunderbare Länge im Abgang. Ein Traumriesling aus dem Kamptal.



## Weingut Josef Leitz - Rheingau

In harter Handarbeit hat sich Johannes Leitz in den letzten Jahren zur absoluten Elite unter den deutschen Winzern emporgearbeitet. Sein Naturell, mit Ecken und Kanten, taugt trotz fulminanter Karriere zum Glück auch heute noch nicht für die Lobby. Seine Heimat sind vielmehr seine steilen Terrassenlagen, in denen er im kargen Gestein seinen Rieslingen ein perfektes ökologisches Gleichgewicht geschaffen hat. Belohnt wird Leitz heute mit vollkommen ausgereiften, gesunden Trauben, die er ebenso kompromisslos in seinem kleinen Keller traditionell trocken ausbaut. „Wenn bei mir trocken draufsteht, dann ist auch trocken drin.“, so Johannes Leitz, und meint damit 2-3 Gramm Restzucker, spielt damit gleichzeitig auf eine schleichende Mode in Deutschland an, in der die Winzer inzwischen gerne die Obergrenzen von 7-8 Gramm ausnutzen, um ihre Weine schon direkt nach der Abfüllung zugänglich zu machen. So erklärt es sich von selbst, dass die Weine von Johannes Leitz stets eine gewisse Reife verlangen, um eine harmonische Komplexität zwischen Frucht, Mineralität und Säure zu erlangen. Dafür werden wir dann mit ungemein ausdrucksstarken, im besten Sinne des Wortes klassischen Rheingauern belohnt, wie sie einst vor 150 Jahren den hervorragenden Ruf des deutschen Weines begründeten.

Ankunfts-offerte!



**2004 Rudesheimer Bischofsberg Riesling Spätlese trocken** Ankunfts-offerte bis 30.6.05 statt 9,50 (11,33 €/Liter) **€ 8,50**  
Leitz eigentlicher Einstiegswein entpuppt sich in 2004 als charaktvoller Terroirtyp. Unter der verspielten Rheingauer Typizität schlummert eine saftige Mineralität, die sich langsam öffnet und dem Wein ein faszinierendes Spiel zwischen Rieslingfrucht und Säure gibt.

**2004 Rudesheimer Berg Schlossberg „Alte Reben“ Riesling Spätlese trocken** (36,00 €/Liter) **€ 27,00**  
Die berühmteste Lage des Rheingaus vereint ein mikroklimatisch fast mediterranes Klima mit extremster Mineralität. Unter einer knapp zwei Meter tiefen roten Schieferschicht stößt die Rebe bereits auf blanken Fels, in dessen Spalten verwurzelt sie sich tief an die nötigen Wasserreserven vorarbeiten muss. Dementsprechend vereint auch der 2004er Schlossberg Reichtum und archaische Mineralität, wie wir sie nur bei den ganz großen Rieslingen, z.B. dem Clos Saint Hune aus dem Elsass oder dem Kellerberg in der Wachau finden.

**2004 Rudesheimer Berg Kaisersteinfels „Alte Reben“ Riesling Spätlese trocken** (36,00 €/Liter) **€ 27,00**  
Der Rivale des Schlossberg gibt sich stets etwas zarter und auch verspielter.

**2004 Rudesheimer Berg Rottland „Alte Reben“ Riesling Spätlese trocken** Subskription! (32,00 €/Liter) **€ 24,00**  
Der etwas tiefgründigere Boden verleiht dem Rottland auch in 2004 wieder mehr Opulenz, die perfekt durch die Mineralität des Bodens aufgefangen wird. Es ist sein expressivster Riesling, vielleicht am ehesten mit Hirtzbergers Singerriedl vergleichbar.  
**Subskription: Auslieferung erfolgt Ende September!**

## Weingut Emrich-Schönleber - Nahe

Zusammen mit Hermann Dönnhof hat Werner Schönleber maßgeblich das neue, hochwertige Image der Nahe geprägt. Anfangs ein wenig im Schatten seines bekannten Kollegen tritt Schönleber in den letzten Jahren aber immer öfter hervor und beweist mit seinen filigranen, eleganten und stets vom Boden geprägten Rieslingen, dass er sich keineswegs hinter irgendjemandem verstecken muss. Seine 2004er Kollektion ist absolut großartig, insbesondere die Weine aus der Lage Halenberg besitzen alle eine Klasse, wie sie in Deutschland absolut selten ist.

Understatement im Auftreten und in den Weinen lautet auch weiterhin das Motto von Werner Schönleber, dessen Halenberg Kabinett trocken sich bereits einem Großen Gewächs würdig erweist. Zögern Sie bitte nicht zu lange, denn die atemberaubende Qualität dieser Weine hat sich inzwischen auch ohne überschwängliche Lobeshymnen herumgesprochen.

**2004 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Kabinett halbtrocken** (11,87 €/Liter) **€ 8,90**  
Ein traumhaft verspielter, eleganter Riesling der mit seiner feinen Restsüße förmlich über die Zunge tanzt.

**2004 Monzinger Halenberg Riesling Kabinett trocken** (13,07 €/Liter) **€ 9,80**  
Unser absoluter Favorit: Vom Mostgewicht auf dem Niveau einen guten Spätlese vereint dieser Halenberg die nervige Eleganz des Jahrgangs mit der stoffigen Mineralität der Lage und niedriger Erträge.

**2004 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese trocken** (15,33 €/Liter) **€ 11,50**  
Die glasklare Mineralität verleiht dieser trockenen Spätlese eine wunderbare Eleganz.

In Reservierung – Auslieferung und zahlbar Ende September

**2004 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese trocken** (17,33 €/Liter) **€ 13,00**

**2004 Monzinger Halenberg „Großes Gewächs“** (26,00 €/Liter) **€ 19,50**



## Unser 2003er Rhône-Probiertpaket

Im heißen, trockenen Sommer 2003 ist bei vielen Weinen nicht selten die Balance und Finesse auf der Strecke geblieben, wir haben deshalb streng selektiert. Das sind unsere Favoriten: Je 1 Flasche: 2003 Gourt de Mautens (€ 32,-), 2003 Cairanne Prestige – L'Oratoire St.-Martin (€ 13,80), 2003 Carpe Diem – Le Murmurium (€ 12,80), 2003 Gigondas – St. Cosme (€ 16,90), 2003 Le Petit Domaine – Royer (€ 9,80), 2003 Crozes-Hermitage – Combier (€ 14,80).  
Gesamt 6 Flaschen als **Probiertpaket frei Haus für € 95,00** (statt 100,10).

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

<b>Weingut Carl Loewen</b>	
2004 Riesling trocken „Quant“	<b>6,50</b>
2004 Riesling trocken „Alte Reben“	<b>7,90</b>
2004 Detzemer M. Klosterlay Riesling trocken	<b>8,90</b>
2004 Laurentiuslay „Alte Reben“ trocken	<b>10,--</b>
2004 Thörnicher Ritsch Riesling Spätlese	<b>12,--</b>
2004 Thörnicher Ritsch Riesling Auslese	<b>15,--</b>
<b>Azienda Fraccaroli</b>	
2004 Lugana bianco „Vigneto Pansere“	<b>6,80</b>
<b>Bodegas Vidal Soblechero</b>	
2004 Rueda Verdejo „Villavendimia“	<b>6,50</b>
<b>Clot de L'Oum</b>	
2003 „La Compagnie des Papillons“	<b>12,50</b>
2003 „Saint Bart Vieilles Vignes“	<b>18,00</b>
2003 „Numero Uno“	<b>28,00</b>
<b>Fattoria Corzano e Paterno</b>	
2004 Il Corzanello rosso IGT	<b>6,95</b>
2003 Chianti „Terre di Corzano“	<b>9,90</b>
2001 Chianti Riserva „I Tre Borri“	<b>24,50</b>
1997 Il Passito di Corzano 0,375l Flasche	<b>29,50</b>
Olio extra vergine di oliva 0,5l Flasche	<b>14,50</b>
<b>Rafael Cambra</b>	
2003 DOS Valencia rosso	<b>8,50</b>
<b>Borie de Maurel</b>	
2004 Minervois rouge „Esprit d'Automne“	<b>6,90</b>
2003 Minervois la Livinière rouge „La Féline“	<b>10,80</b>
2003 Minervois rouge „Sylla“	<b>24,00</b>
<b>Domaine Jean-Baptiste Senat</b>	
2004 Ornicar rouge VDT	<b>10,--</b>
2003 Cuvée des Arpettes rouge	<b>12,50</b>
<b>Domaine Combier</b>	
2003 Crozes-Hermitage rouge	<b>14,80</b>
2001 Crozes-Hermitage rouge	<b>14,80</b>
2002 Saint Joseph rouge	<b>19,50</b>
<b>Domaine de l'Oratoire Saint-Martin</b>	
2004 Côtes du Rhône blanc	<b>7,80</b>
2004 Côtes du Rhône rouge	<b>7,80</b>
2003 Cairanne „Réserve des seigneurs“	<b>9,90</b>
2003 Cairanne „Cuvée Prestige“	<b>13,80</b>
2003 Cairanne rouge „Haut Coustias“	<b>15,--</b>
<b>Domaine Olivier Guyot</b>	
2003 Bourgogne rouge „Vieilles Vignes“	<b>14,50</b>
2003 Marsannay rouge „La Montagne“	<b>24,--</b>
2003 Gevrey-Chambertin „Les Champs“	<b>33,--</b>
2003 Gevrey-Ch. 1er Cru „Les Champeaux“	<b>39,50</b>
2003 Clos Saint Denis Grand Cru	<b>78,--</b>

2003 Clos de la Roche Grand Cru	<b>78,--</b>
<b>Eric Bordelet</b>	
Sydre brut tendre	<b>6,80</b>
Sydre doux	<b>6,80</b>
Sydre „Argelette“	<b>9,80</b>
Poiré „Granit“	<b>13,50</b>
<b>Kellerei Sanct Michael</b>	
2004 Weißburgunder	<b>7,90</b>
2004 Pinot Grigio	<b>8,50</b>
2004 Goldmuskateller	<b>8,90</b>
2004 Weißburgunder „Schulthausen“	<b>9,90</b>
2004 Sauvignon „Lahn“	<b>10,90</b>
2004 Sauvignon „Sanct Valentin“	<b>19,50</b>
2003 Lagrein Dunkel	<b>8,50</b>
2003 Cabernet	<b>8,50</b>
2001 Lagrein Dunkel „Sanct Valentin“	<b>25,00</b>
2001 Cabernet „Sanct Valentin“	<b>26,50</b>
<b>Tenuta Carlo Guarini</b>	
2003 Salento rosso „Burdì“	<b>6,50</b>
2002 Negroamaro rosso „Pituri“	<b>7,90</b>
2002 Primitivo rosso „Vigne Vecchie“	<b>9,00</b>
2001 Primitivo rosso „Boemondo“	<b>22,00</b>
Olio Extra Vergine Limone (0,25l)	<b>7,50</b>
Olio Extra Vergine Arancio (0,25l)	<b>7,50</b>
<b>Weingut Kurt Angerer</b>	
2004 Grüner Veltliner „Kies“	<b>6,80</b>
2004 Grüner Veltliner „Spieß“	<b>10,50</b>
2004 Grüner Veltliner „Loam“	<b>12,90</b>
2004 Grüner Veltliner „Eichenstaudé“	<b>12,90</b>
2004 Riesling „Donatus“	<b>12,90</b>
<b>Weingut Josef Leitz</b>	
2004 Rudesheimer Bischofsberg Sp. trocken	<b>8,50</b>
2004 Berg Schlossberg „Alte Reben“ Sp. tr.	<b>27,00</b>
2004 Kaisersteinfels „Alte Reben“ Sp. trocken	<b>27,00</b>
2004 Berg Rottland „Alte Reben“ Sp. trocken	<b>24,00</b>
<b>Weingut Emrich-Schönleber</b>	
2004 Frühlingsplätzchen Kabinett halbtrocken	<b>8,90</b>
2004 Halenberg Riesling Kabinett trocken	<b>9,80</b>
2004 Frühlingsplätzchen Spätlese trocken	<b>11,50</b>
2004 Halenberg Spätlese trocken	<b>13,00</b>
2004 Monzinger Halenberg „Großes Gewächs“	<b>19,50</b>
<b>Probierpaket:</b>	

Hiermit bestelle ich:

Name \_\_\_\_\_

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

Straße \_\_\_\_\_

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

Kontonummer \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch

- Bankeinzug mit 2% Skonto  
 Gegen Rechnung

Unterschrift \_\_\_\_\_

# Probierpakete

## Unser Toskana-Paket

2 Fl. 2004 „Il Corzanello“  
2 Fl. 2003 Chianti „Terre di Corzano“  
1 Fl. Olio Extra Vergine di Oliva  
je 1 Stück á 200 gr. Käse (2,60/100g) Corzano e Paterno:  
- Pecorino (der Klassiker)  
- Ruote del Re (junger Pecorino)  
- Blu (Blauschimmelkäse)

**Paket-Preis frei Haus (statt 69,30) für € 65,00**

## Das Riesling – Paket

2 Fl. 2004 „Quant“ LOEWEN  
2 Fl. 2004 „Alte Reben“ LOEWEN  
2 Fl. 2004 „Donatus“ ANGERER  
2 Fl. 2004 „Rüdesheimer Bischofsberg“ LEITZ  
2 Fl. 2004 „Halenberg Kabinett“ SCHÖNLEBER  
2 Fl. 2004 „Frühlingsplätzchen“ halbtrocken dto.

Erleben sie die 2004er Rieslinge in allen Facetten!  
**Paket-Preis frei Haus (statt 115,50) für € 109**

## Duca Carlo Guarini – Paket

2 Fl. 2003 Salento Rosso „Burdi“  
1 Fl. 2002 Negroamaro „PiuTri“  
1 Fl. 2002 Primitivo „Vigne Vecchie“  
1 Fl Olio Extra Vergine di Oliva al Limone  
1 Pck. 250g Tarallini (Apulisches Hefengebäck)  
1 Gl. Passata di Pomodoro  
1 Gl. Sugo all Arrabbiata  
1 Gl. Sugo al Basilico

Die Köstlichkeiten der Landgüter des Grafen Carlo Guarini  
in einem Paket!

**Paket-Preis frei Haus (statt 55,50) für € 50**

## Genussvolles Italien – Paket

1 Fl. 2004 Weißburgunder EPPAN  
1 Fl. 2004 Pinot Grigio EPPAN  
1 Fl. 2004 Goldmuskateller EPPAN  
1 Fl. 2004 Lugana FRACCAROLI  
1 Fl. 2003 „Il Corzanello“ CORZANO E PATERNO  
1 Fl. 2003 Chianti „Terre di Corzano“  
1 Fl. 2003 Salento Rosso „Burdi“  
1 Fl. 2002 Negroamaro „PiuTri“  
1 Fl. Olio Extra Vergine „Aureo“ FRANTOIO SPANO  
3 Stücke á 200 gr. Käse von Corzano e Paterno  
1 Fl. Olio al Limone+1 Pck. Tarallini  
1 Gl. Passata+1 Sugo Basilico+1 Sugo Melanzane

**Paket-Preis frei Haus (statt 111,35) für € 99**

## Unsere Weinproben und Veranstaltungen

### Verkostung Deutschland

Samstag, 11. Juni von 10 bis 16 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen  
Die 2004er im gesamten Überblick an diesem Tag in unserem Laden!

### Kino: MONDO VINO

Donnerstag, 2. Juni bis Mittwoch, 8. Juni - Ort: Lamm Lichtspiele, Hauptstrasse 86, 91054 Erlangen  
Sonntag, 4. Juni 17 Uhr mit Weinprobe: Im Anschluss an den Film laden wir Sie zu einer kleinen Verkostung individueller Weine ein.

### Unser Topevent: Winzermenü mit Jean Gardiès

Samstag, 18. Juni beginn 19 Uhr - Ort: 91093 Heßdorf-Dannberg, Dannberg 3

Jean Gardiès, Spitzenwinzer aus dem Roussillon präsentiert an diesem Abend persönlich seine 2003er Kollektion. Zu den Weinen serviert Detlef Gerner (Tantris-Schüler) ein mediterranes 6-Gänge Menü. Anmeldung erforderlich bei VINISÜD.

6-Gänge Menü mit 8 Weinen , € 75 pro Person

### Alles für Ihr Grillfest

Samstag, 2. Juli von 10 bis 16 Uhr - Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen – zu den Ladenöffnungszeiten

Jenseits der Grillwurst bieten wir Ihnen aromatische Chutneys aus Südfrankreich, frische Olivenöle aus Sizilien und alles womit Sie sonst noch Ihrer Party den rechten Pep geben können. Ein regionaler Metzger bietet speziell für diesen Tag (auf Vorbestellung) sein ultimatives Grillpaket.

Infos und Reservierungen unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de) oder per Telefon unter 09131-27180.