



## Eine spektakuläre Kollektion

### WEINGUT GÜNTHER STEINMETZ · MOSEL

Junge aufstrebende Winzer haben wir in Deutschland inzwischen einige. Unter ihnen nimmt Stefan Steinmetz eine besondere Stellung ein, denn mit dem Jahrgang 2011 katapultiert er sich jetzt mitten in die deutsche Winzerelite. Ist die Mosel bis dato vorwiegend weltberühmt für ihre feinduftigen Rieslinge mit perfektem Süße-Säurespiel, so beweist Stefan Steinmetz mit seinen 2011ern, dass auch hier trockene Rieslinge mit dem mineralischen Druck und Tiefgang eines „Smaragdes“ aus der Wachau oder eines „Großen Gewächses“ aus der Pfalz wachsen können, ohne jedoch die Einzigartigkeit des Moselterrairs zu verlieren. Denn bei aller ihrer mineralischen Kraft und ihrem geschmacklichen Reichtum brillieren diese Weine mit der unvergleichlichen Kühle und Klarheit der schwindelerregenden Schieferterrassen und ihren moseltypisch niedrigen Alkoholwerten. Der 2011er Piesporter Falkenberg bringt bei all seinem geschmacklichen Reichtum ganze 12% auf die Waage.

Sein Name ist Programm! Stephan Steinmetz hat ein ganz besonderes Gespür für alte und besonders steinige Terrassenlagen. Dabei kommt es ihm nicht so sehr auf den großen Namen der Lage, sondern vielmehr auf das ganz spezifische Potenzial jeder einzelnen, noch so kleinen Parzelle an. Mit der Flurbereinigung an der Mittelmosel in den der 80er Jahren wurden viele kleine und spannende Einzelterrassen eingeebnet und in Großlagen zusammengefasst. Stefan Steinmetz ist der Jäger dieses verlorenen Schatzes. In den letzten Jahren hat er sich ein Puzzle alter, noch intakter Miniterrassen zusammengekauft, die damals nicht vom Bulldozer begradigt wurden. Diese verfügen jede für sich über ihr eigenes Terroir, ihr eigenes Mikroklima und über zum Teil noch wurzelechte, bis zu 100 Jahre alte Reben. Der Arbeitsaufwand in diesen Lagen ist immens. Für die 1400 Liter 2011er Falkenberg krabbelte seine komplette Lesemannschaft einen ganzen Tag von früh bis nachts in der Steillage herum.

Seit den 80er Jahren werden bei der Familie Steinmetz keinerlei Herbizide mehr eingesetzt, naturnaher Weinbau ist Ehrensache. Auch in den Gewölbekeller, der aus dem Jahr 1563 stammt, ist nie Reinzuchtheffe gelangt. Hier vergären auch heute alle Weine komplett auf den eigenen Hefen, so schnell oder langsam, warm oder kalt, wie die Natur es ihnen vorgibt. Ganz bewusst geht Stefan Steinmetz auf volles Risiko, greift hier nicht ein, wohl wissend, dass er nur so den kompletten Reichtum seiner Lagen wirklich einfangen kann. Deshalb gleicht bei ihm kein Wein dem anderen und ergibt **eine Kollektion, die voller Spannung ist, handwerklich hergestellt, mit Respekt vor der Natur, authentisch und pur.**

Bei unserer Verkostung im Januar vor Ort sind wir über ein Fass gestolpert, welches uns ganz besonders gut gefallen hat. Der Inhalt ist ein Puzzle aus vielen kleinen Parzellen aus Brauneberg, die Steinmetz wegen der kleinen Einzelmengen nicht separat ausbaut. Es ist ein Riesling, den man als exemplarisch für die Mittelmosel beschreiben kann. Glasklar wie ein funkelnder Diamant, delikat in seinem Aromenspiel, leicht und doch perfekt balanciert. Wir haben Stefan Steinmetz gebeten, ihn genauso wie er ist exklusiv für uns als „COLLECTION VINISÜD“ abzufüllen.

■ **2011 Riesling „Brauneberg „COLLECTION VINISÜD“ trocken** (11,87 €/Liter) € **8,90**

Ein Paradebeispiel eines 2011er Moselrieslings: Glockenklare Rieslingnase mit Aromen von Weinbergpfirsich und Frühlingskräutern, unterlegt mit feinsten Schiefernote. Am Gaumen mit einem faszinierendes Spiel zwischen Frische und feiner Frucht. Überaus köstlich und elegant, mit einem hochfeinen Aromenspiel aus Marille und Pfirsich, die feine Schiefernote ist gleichwohl vorhanden und unterstützt ganz zart die Schönheit dieser Aromen.

■ **2011 Riesling „Drohner Hofberg GD“ trocken** (23,74 €/Liter) € **17,80**

Wie ein Hohlspiegel fängt die Lage Drohner Hofberg jeden Sonnenstrahl ein. Sinnlich reif, goldgelb und prall gefüllt mit reifer Frucht ist der 2011er. Ein Reichtum, der wunderbar umhüllt wird von einer tiefgründigen Schiefernote, die ihm Halt gibt und zudem eine noble Würze von Szechuanpfeffer und Orangenschale verleiht. Ein großartiger, fast barocker Riesling mit unendlichem Tiefgang.

■ **2011 Riesling „Piesporter Falkenberg von den Terrassen“ trocken** (26,40 €/Liter) € **19,80**

Laserstrahlartig fokussiert präsentiert sich der 2011er Falkenberg. Wie an einem seidenen Faden reiht sich sein edles Aromenspiel auf. Eine kräuterwürzige, zarte Mineralik, dazu Feuerstein und Schiefer, darin tief eingebunden die hochkonzentrierte und zugleich glockenklare Frucht. Ein Elixier aus feinsten Rieslingfrucht und flüssigem Gestein mit unendlicher Strahlkraft.

## Weitere 2011er aus Deutschland

### WEINGUT STEFAN WINTER · RHEINHESSEN

Seit dem Jahrgang 2000 ist Stefan Winter für das elterliche Weingut verantwortlich und hat dieses inzwischen zu einem der angesehensten Betriebe in Rheinhessen geführt. In seinen Weinen finden wir mineralische, terroirbezogene Komponenten, die klar auf die Gemeinde Dittelsheim zurückzuführen sind, welche, höher und somit kühler, klimatisch gut eine Woche hinter dem benachbarten Westhofen liegt. Hinzu kommt Stefans eigene Handschrift, mit der er diese mineralisch kühle Präzision in eine animierende, saftige Fruchtstruktur einbettet, sodass aus beiden Komponenten eine fast elektrisierende, geschmackliche Spannung entsteht. Wie immer erwarten viele unserer Kunden mit großer Vorfreude seinen neuen Jahrgang. Endlich sind die ersten 2011er in unserem Lager eingetroffen.

■ **2011 Silvaner trocken** (10,00 €/Liter) € **7,50**

Klare Silvaner-Aromatik mit frischen grünen Äpfeln und Wiesenkräutern. Am Gaumen animierend frisch, mit klarer Silvaner-Frucht, einem feinen Schmelz und harmonisch im Abgang. Absolut gelungen.

■ **2011 Grauburgunder trocken** (10,00 €/Liter) € **7,50**

Die zarte Cremigkeit des Grauburgunders ist perfekt von einer feinziselierten Frische unterlegt. Noten von reifen Marillen und Kumquats sind eingebettet in eine feine Mineralität, die im Abgang von einem burgundischen Schmelz getragen wird.

Vinisüd  
a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

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





■ **2011 Riesling trocken**

(10,00 €/Liter) € **7,50**

Gerade in 2011 bietet Stefan Winters Riesling wieder viel Charakter und Trinkgenuss. In der Nase herrlich saftig, mit Noten von reifem Pfirsich, frisch geschnittenem Gras und Kräutern. Auch am Gaumen wunderbar würzig, fruchtig und vielschichtig. Kein primärfruchtiger Riesling-Typ, sondern vielmehr ein ernst zu nehmender Naturbursche, voller Charakter und Charme.

■ **2011 Pinot Noir Rosé trocken**

(10,00 €/Liter) € **7,50**

Einer der beliebtesten Rosés in unserem Sortiment. Perfekt balanciert in seiner feinen Frucht und seiner animierenden Frische.

## WEINGUT ZEHNTHOF LUCKERT · FRANKEN

BLD

Die ungekrönten Könige des Silvaners nennt Stuart Pigott die Brüder Ulrich und Wolfgang Luckert. Sie haben das Winzerdorf Sulzfeld als Fixstern für Silvaner auf der deutschen Landkarte etabliert. Nicht Primärfruchtigkeit prägt ihre Weine sondern eine tiefe erdverbundene Mineralik, die ihnen Schmelz und eine besondere Klasse verleiht und sie durch und durch zu authentischen Frankenweinen macht. Die Luckerts gehören zu jenen Winzern, die im Frühjahr 2011 hart vom Frost getroffen wurden. Statt der üblichen 100.000 Flaschen haben sie in 2011 nur 35.000 Flaschen im Keller, was einem durchschnittlichen Ertrag von 20hl/ha entspricht. Dementsprechend tiefgründig, dicht und komplex präsentieren sich ihre 2011er, die Verfügbarkeit ist auf Grund der kleinen Ernte aber sehr begrenzt.

■ **2011 Silvaner „Cyriakusberg“ trocken**

(14,54 €/Liter) € **10,90**

Mit 2 Gramm Restzucker pro Liter „fränkisch trocken“, wie man so schön sagt. In vielzähligen Lesegängen haben die Luckerts die besten Trauben selektiert, dementsprechend dicht, würzig und strukturiert kommt er daher. Die Säure ist ausgereift und perfekt eingebunden.

■ **2011 Blauer Silvaner „Maustal“ trocken**

(15,87€/Liter) € **11,90**

Der Blaue Silvaner ist eine alte Spielart unseres heutigen Silvaners. Er ist in seinem Charakter fast burgundisch, besitzt zart hefige Nuancen, duftet nach Kräutern und besticht durch sein herrliches fruchtiges Aroma.

■ **2011 Silvaner „Alte Reben Maustal“ trocken**

(18,54 €/Liter) € **13,90**

Die alten Reben in der Lage Maustal ergeben einen ungemein edlen Silvaner. Auf der einen Seite konzentriert, ruht hier auf der anderen Seite alles in einer nachhaltigen inneren Dichte, sodass der Wein einen noblen Charakter erhält, getragen von feinen mineralisch-steinigen Komponenten.

■ **2011 Silvaner „Gelbkalk“ trocken**

(23,74 €/Liter) € **17,80**

Ein deutlich vom Boden geprägter Silvaner. Kraftvoll und reif tritt der Wein auf die Zunge, wird aber umgehend von einer feinpuddrigen, kühlen Mineralität eingefangen, die ihm eine beachtliche Länge verleiht. Im Abgang kompromisslos trocken, mit steinig-salzigen Noten.

■ **2011 Sauvignon Blanc trocken**

(15,87 €/Liter) € **11,90**

Sicher einer der besten Sauvignon Blanc, den Deutschland heute zu bieten hat. Duftig und aromatisch aber ohne jegliche Penetranz, frisch und lebendig am Gaumen aber ohne grasige Noten.

■ **2011 Weißburgunder „Terrassen“ trocken**

(22,54 €/Liter) € **16,90**

Ein deutlich vom Boden geprägter Weißburgunder aus einer alten Steillage bei Sulzfeld. Mit reifer, gelber Frucht tritt der Wein auf die Zunge, wird gleichzeitig aber perfekt ausbalanciert durch seine rauchige Mineralik, die vom feinen Muschelkalk der Lage herrührt.



### Der „Grand Cru“ aus dem Roussillon

## DOMAINE LA TOUR VIEILLE · COLLIOURE

Als wir die ungemein feinen und gleichzeitig dichten Collioure von La Tour Vieille das erste Mal im Glas hatten, glaubten wir, auf einem anderen Stern zu sein. Denn in ihrer einzigartigen Ausstrahlung erinnern sie uns an alte Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape, wie zum Beispiel an die Weine von Jacques Reynaud vom Château Fonsalette. Es ist nämlich nicht primär die schiere Konzentration, mit der diese Weine bestechen, sondern vielmehr ihre Duftigkeit und feine Würze, ihre perfekte Balance und vor allem ihre zeitlose, ja fast altmodische Art.

Die schwindelerregenden Terrassen dieser in den beiden Nachbargemeinden Collioure und Banyuls gelegenen Weinberge, nur wenige Kilometer von der spanischen Grenze entfernt, bieten einen herrlichen Ausblick aufs Mittelmeer. Es ist eine Landschaft, die bereits auf den ersten Blick naturbelassen und einzigartig wirkt. Der Boden ist schiefrig, die zum Teil winzigen Parzellen sind wie ein Puzzle in den steilen Fels gehauen, jede einzelne eingefasst von mühsam aufgeschichteten Schiefersteinmauern, die der Sonne und den scharfen Winden trotzen. Es sind Weinberge, die nur mit echter Handarbeit zu bestellen sind. Insgesamt 12 Hektar davon bewirtschaftet Vincent Cantié.

Über 25 Jahre ist es her, dass Vincent die Domaine gründete. Damals hat sich keiner für die alten Terrassenlagen interessiert. Heute darf er den Fleiß seiner Arbeit ernten, in Form von euphorischen Auszeichnungen weltweit.

■ **2011 Collioure „Rosé des Roches“**

(13,07 €/Liter) € **9,80**

Einer der schönsten Rosés, die wir in 2011 verkostet haben. Wunderbar aromatisch, mit Noten von reifen roten Beeren und Kräutern. Am Gaumen herrlich rund und weich, mit einer außergewöhnlichen Komplexität und der genau richtigen Dosis Frische. Perfekt zu gegrilltem Fisch oder einer würzigen Bouillabaisse.

■ **2011 Collioure Blanc „Les Canadells“**

(18,40 €/Liter) € **13,80**

Grenache Blanc ultrareif gelesen mit Miniertträgen von 18 hl/ha verleihen dem Wein seine herrliche Konzentration, dazu gesellt sich eine feine Würze, die an Kräuter der Provence, Trockenfrüchte und Zitrusfrüchte erinnert.

■ **2010 „Sur la Route“ VDP“ (75% Grenache & 25% Mouvèdre)**

(11,87 €/Liter) € **8,90**

Von einem kleinen Weinberg, direkt am Meer gelegen. Die unmittelbare Nähe zum Mittelmeer verleiht diesem Wein eine ganz besonders feine Frucht, animierende Frische und zarte Kräuterwürze.

■ **2010 Collioure „La Pinède“ (75% Grenache & 25% Carignan)**

(18,00 €/Liter) € **13,50**

Welch ein sinnliches Vergnügen, ultrafeine und zugleich reife Grenachefrucht! Am Gaumen betörend edel wie ein traditioneller Châteauneuf-du-Pape und doch wie Samt und Seide in seiner Textur. Herrlich warm und würzig im Abgang, wie der Sonnenuntergang von Collioure. Unser Prädikat: **Lieblingswein!!!**

■ **2009 Collioure „Puig Oriol“ (70% Grenache & 30% Syrah)**

(19,34 €/Liter) € **14,50**

Der Archetyp des Collioure: barock in seiner Frucht, rote Beeren im Überfluss, sinnlich und kraftvoll zugleich. Die Syrah verleiht dem Wein ein feinkörniges Tannin und eine ausbalancierte Frische. Herrlich ist die feine Gewürzaromatik im Abgang.



■ **2009 Collioure „Puig Ambaille“** (40% Grenache, 30% Mourvèdre & 30% Carignan) (21,07 €/Liter) € **15,80**  
 Der Puig Ambaille ist eindeutig der maskulinste der drei Collioure. In seiner Aromatik dunkel gefärbt mit einer ganzen Ladung reifer, dunkler Waldbeeren, mit Tabak, Leder, viel Kraft und einer mineralischen Tanninstruktur.

**Die edelsüßen Banyuls von la Tour Vieille**

- **2009 Banyuls Blanc** 0,5l Flasche (31,80 €/Liter) € **15,90**
- **2009 Banyuls Rimage** 0,5l Flasche (31,80 €/Liter) € **15,90**
- **2008 Banyuls Rimage Mise Tardive** (26,50 €/Liter) € **19,80**
- **Banyuls Reserva** (26,40 €/Liter) € **19,80**
- **Banyuls Rancio Solera** 0,5l Flasche (134,- €/Liter) € **67,00**

**Auf Platz 1 noch vor Lafite Rothschild...**

**DOMAINE DE MONTCALMÈS · LANGUEDOC**



"Südfranzösischer Landwein stiehlt dem Bordeaux die Schau" titelt das Handelsblatt vom 5. April, in dem Pit Falkenstein über eine ungewöhnliche Weinverkostung mit einem außergewöhnlichen Ergebnis berichtet. Der "Cadre de Garrigue" veranstaltete jüngst in Montpellier eine gewagte Vergleichsprobe. Zehn 2008er Gewächse aus dem Languedoc-Roussillon standen zehn 2008er Elite-Bordeaux gegenüber. Ziel der Probe sollte es sein, den aktuellen Qualitätsstand der aufstrebenden Region Languedoc-Roussillon an die Messlatte mit den besten und teuersten Bordeaux zu stellen. Die Jury wurde dazu hochkarätig besetzt, unter anderem mit Dominique Laporte (bester Sommelier Frankreichs 2011) und Gilles Goujon (Drei-Sterne-Gastronom). "Das Ergebnis war sensationell, das Öffentliche Interesse jedoch arg verhalten. Als sollte die Geschichte verschwiegen werden." schreibt Pit Falkenstein. Denn: **Auf dem Siegertreppchen stand der 2008er Domaine de Montcalmès (€ 23,50), gefolgt vom 2008er Grange des Pères (€ 69,00). Erst dann folgte auf Rang 3 ein Bordeaux, der 2008er Lafite Rothschild (ca. € 1000,-).**

Dass Frédéric Pourtalé zur Elite im Languedoc zählt, ist unbestritten. Noch vor wenigen Jahren jedoch wurden seine für die Region ungemein kühlen und finessenreichen Weine von so Manchem belächelt. Heute sehen wir, wie viele Winzer ihm nacheifern, denn nicht umsonst wird er heute von Vielen als die Nummer 1 im Languedoc betrachtet. Der 2008er ist verständlicherweise komplett ausverkauft, der 2009er ist selbstredend ein würdiger Nachfolger.

- **2009 Coteaux du Languedoc Blanc** (31,34 €/Liter) € **23,50**  
 Der rare Weißwein von Frédéric aus 50% Roussanne und 50% Marsanne, ausgebaut wie ein großer weißer Burgunder. Stark limitiert.
- **2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac** (31,34 €/Liter) € **23,50**
- **2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Magnum 1,5l** (33,00 €/Liter) € **49,50**
- **2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Jeroboam 3l** (36,34 €/Liter) € **109,-**

Auch der 2009er Montcalmès besticht wieder mit seiner ungemein feinen, kühlen und edlen Art. Der Duft ist komplex und ausdrucksvoll; viel Frucht, dezente florale Noten und das Aroma schwarzer Oliven mischen sich darunter. Am Gaumen entsteht ein faszinierendes Spiel zwischen Frische und Finesse, überaus köstlich und elegant, die ultrafeinen Tannine sind perfekt eingebunden.

**Vin Naturel- naturbelassen und ohne Schwefel**

**DOMAINE LEON BARRAL · LANGUEDOC**



Vor allem in Frankreich arbeitet inzwischen eine Vielzahl von Winzern nach der Philosophie des „vin naturel“. Diese ist sehr komplex und geht weit über die des normalen Bioweins hinaus. 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“). Dazu wird sowohl während des Ausbaus als auch bei der Abfüllung auf jegliche Zugabe von Schwefel verzichtet. Didier Barral gilt als Vorzeigewinzer dieser Stilrichtung, er vergärt seine Trauben traditionell in offenen Holzbottichen, das Pressen erfolgt rein mechanisch mit einer alten Korbpresse, die Gärung erfolgt ausschließlich auf den wilden Hefen, den „levures indigènes“, der weitere Ausbau und das Abfüllen erfolgt wie schon oben erwähnt komplett ohne Schwefel.

Das ergibt Weine, denen man mit Worten nur schwer gerecht werden kann. Sie zeigen uns eindrücklich, wie viel Eigenständigkeit und welches Potential im Languedoc noch immer schlummern. Da es sich hier um ungeschwefelte Weine handelt, bitten wir die jeweiligen Anmerkungen auf unserer Website [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de) zu lesen.

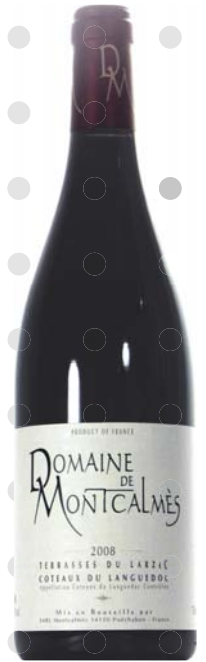
- **2010 Léon Barral Blanc VDF** (30,00 €/Liter) € **22,50**
- **2009 Faugères** (21,07 €/Liter) € **15,80**
- **2009 Faugères „Jadis“** (32,67 €/Liter) € **24,50**
- **2009 Faugères „Valinière“** (52,67 €/Liter) € **39,50**

**Unser „vigneron paysan“ aus dem Languedoc**

**MAS DES CHIMÈRES · LANGUEDOC**



Guilhem Dardé ist eine der großen Winzerpersönlichkeiten des Languedoc. 1993 war sein erster Jahrgang, seit dem 1995er sind seine Weine fester Bestandteil unseres Sortiments. Er sucht weder die große Öffentlichkeit noch lässt er sich dazu verleiten, seine Weine einem modernen Geschmacksbild anzupassen. Auf seinem Mas (südfranzösisches Bauernhaus), prägt er inzwischen seit über fünfzehn Jahren seinen ganz eigenen Stil. In Octon, hoch oben auf dem westlichsten Zipfel der Terrasses du Larzac, reifen die Trauben fast eine Woche später als im nur wenige Kilometer





entfernten Aniane. Auch der Boden ist völlig anders. Tiefrot ist er, durchsetzt mit Basalt und reich an oxidierten Mineralien und Erzen. Ganze 25 hl/ha erntet Guilhem Dardé im Schnitt. Bio ist bei ihm selbstverständlich, das aber schreibt er nicht groß aufs Etikett. Heraus kommen Weine, die wie kaum andere das Prädikat „authentisch“ verdienen und heute von der Fachpresse als exemplarisch für die neue Appellation „Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac“ bezeichnet werden. Diese Appellation ist ausschließlich den hochgelegenen Weinbergen auf den sogenannten Terrasses du Larzac vorbehalten, die sich damit von denen in der Ebene absetzen dürfen. Alle Weine von Guilhem Dardé vergären ausschließlich auf den eigenen, wilden Hefen und werden ohne jegliche Schöpfung oder Filtration abgefüllt.

■ **2010 Cuvée Marie et Joseph VDP** (11,34 €/Liter) € **8,50**  
Die ältesten Carignan-Reben des Gutes, separat gelesen und ausgebaut ergeben diese Hommage an seine Eltern, Marie und Joseph. Herrlich konzentrierte, würzige und zugleich kühle Frucht unterlegt mit feiner Würze von Kaffee, Garrigue und erdiger Mineralik.

■ **2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac „Nuit Grave“** (15,34 €/Liter) € **11,50**  
40% Syrah, 33% Grenache, 17% Mourvèdre und 10% Carignan. Bereits mehrfach wurde dieser Wein, sowohl in Frankreich wie auch in den USA, als einer der authentischsten und besten Coteaux du Languedoc ausgezeichnet. Der hohe Syrah-Anteil verleiht ihm ein stattliches Fundament, die hochreife Grenache subtile Frucht und Tiefe am Gaumen. Mourvèdre und Carignan sorgen für feine Gewürznoten.

■ **2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac „Caminarèm“** (18,40 €/Liter) € **13,80**  
Guilhem's Hommage an die Appellation „Terrasses du Larzac“, in dem die alten heimischen Rebsorten, Cinsault, Carignan und Mourvèdre, zu gleichen Teilen vertreten sind wie Grenache und Syrah. Der hohe Anteil an Cinsault und Carignan verleiht dem Wein eine fürs Languedoc kühlfruchtige Finesse und unterstreicht damit, dass er hoch oben, auf den Weinbergterrassen des Larzac reift.

## Einer der feinsten Weine der südlichen Rhône

### DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN · RHONE



Der Name L'Oratoire Saint-Martin steht für einen ganz besonderen Weinstil, denn die Appellation Cairanne verfügt über einen besonders feinen, kalkhaltigen Boden. Dies wissen Frédéric und François Alary zu nutzen und gewinnen daraus einen der edelsten und feinsten Weine an der südlichen Rhône. Ein weiterer Schatz der beiden sind die besonders alten Reben, darunter echte Methusalems von über 100 Jahre alten Grenache- und auch Mourvèdre-Reben die deshalb in allen Weinen des Gutes eine wichtige Rolle spielen. Auch im Keller gehen die beiden mit größter Sorgfalt an die Arbeit. Alle Weine vergären auf den eignen wilden Hefen in offenen Bottichen, der Ausbau erfolgt im großen Holzfass. Abgefüllt wird ohne jegliche Schöpfung oder Filtration und mit nur minimaler Schwefelung. Heraus kommen Weine, die perfekt das Terroir von Cairanne widerspiegeln. Sie besitzen auf der einen Seite die Kraft und die sinnliche-tiefe Frucht der Südrhône, auf der anderen Seite eine animierend kühle Textur und viel Sinnlichkeit im Trunk.

■ **2009 Cairanne „Haut Coustias“ blanc** (23,34 €/Liter) € **17,50**  
50% Marsanne, 40% Roussanne und 10% Viognier. Er gilt als einer der spannendsten Weißweine an der Südrhône. Hochdelikat mit Aromen von reifen Birnen, Quitten, weißen Blüten und gegrillten Mandeln und einem warmen Schmelz in Nachhall.

■ **2010 Côtes du Rhône** (13,07 €/Liter) € **9,80**  
80% Grenache und 20% Syrah von 30 Jahre alten Reben in der Appellation Cairanne. Da es die jüngsten Reben der Alarys sind, verkaufen sie diesen herrlich fruchtigen, facettenreichen Wein schlicht als Côtes du Rhône. Ein absolut überzeugendes Understatement.

■ **2010 Cairanne „Réserve des Seigneurs“** (18,40 €/Liter) € **13,80**  
60% Grenache, 30% Mourvèdre und 10% Syrah von über 50 Jahre alten Reben. Nobel und tiefgründig präsentiert sich die Nase. Am Gaumen ganz und gar L'Oratoire Saint Martin, herrlich dicht, mit einer hedonistischen Reife und doch hoch elegant und frisch. Die Aromatik ist mit ihren feinen Noten von schwarzem Pfeffer, Tabak und weißen Blüten delikat und fein.

■ **2010 Cairanne „Prestige“** (23,34 €/Liter) € **17,50**  
60% Grenache und 40% Mourvèdre von über 100 Jahre alten Reben, der Ertrag liegt bei ganzen 18hl/ha. Ein gewaltiger Rotwein, dicht und konzentriert, zugleich aber kühlfruchtig und feingliedrig. Ein schlafender Riese. Hier erleben Sie die Einzigartigkeit des Terroirs von Cairanne, die die Revue du Vin de France als Lobeshymne an die Finesse preist.

■ **2009 Cairanne „Haut-Coustias“** (26,00 €/Liter) € **19,50**  
70% Mourvèdre von 100 Jahre alten Reben, 10% Grenache und 20% Syrah von 70-100 Jahre alten Reben. Frédéric und François Alary haben die Reife ihrer besten Mourvèdre- und Syrahparzellen hier auf die Spitze getrieben. Herausgekommen ist bei strengster Selektion eine Minimenge Haut Coustias, die in puncto Raffinesse sogar noch den 2007er übertrifft. Er besitzt eine unglaubliche Balance und Potenzial für mindesten 10 Jahre Flaschenreife.

### DOMAINE GRAND VENEUR · RHÔNE

Seit 1826 ist die Familie Jaume in Châteauneuf-du-Pape als Winzer tätig. Heute verfügt sie über stolze 70 Hektar in den Appellationen Côtes du Rhône, Lirac und Châteauneuf-du-Pape. Mit dem Einstieg der beiden Söhne Christophe und Sébastien wurde jüngst ein neues Kapitel in puncto Qualität aufgeschlagen. Die Weinberge werden inzwischen biologisch bewirtschaftet, und auch im Keller arbeiten die Beiden mit größter Sensibilität. Dabei liegt ihr Augenmerk nicht ausschließlich auf ihren prestigeträchtigen Châteauneuf-du-Pape, gerade ihre vermeintlich kleineren Weine, darunter auch die Weißweine, brillieren mit einem geradezu unschlagbaren Preis-Genussverhältnis. Ihrem Lirac „Clos de Sixte“ attestieren die renommiertesten Weinjournalisten sogar Châteauneuf-du-Pape Niveau und das zu einem Bruchteil des Preises.

■ **2011 Côtes du Rhône Blanc “Réserve Grand Veneur”** (11,34 €/Liter) € **8,50**  
40% Viognier, 40% Roussanne, 20% Clairette. Ein herrlich duftiger, aromatischer und saftig-runder weißer Côtes du Rhône für jeden Tag.

■ **2011 Côtes du Rhône “Blanc Viognier”** (18,00 €/Liter) € **13,50**  
Viognier perfekt auf den Punkt gelesen. Klar erkennbar ist die feine Pfirsichnote. Wie ein kleiner Condrieu tänzelt der Wein über die Zunge. Er besitzt eine wunderbar ausdrucksstarke Aromatik, eine saftige Frucht und feinziselierte Frische.





■ **2010 Côtes du Rhône "Réserve Grand Veneur"**

(11,34 €/Liter) € **8,50**

Robert Parker: „As for their other values, the 2010 Grand Veneur Cotes du Rhone Reserve (70% Grenache, 20% Syrah and 10% Cinsault) displays loads of ripe flavors. It is very concentrated for a Cotes du Rhone, and is actually an amazing wine. Classic garrigue, black cherry liqueur, lavender, licorice and spice box are all present in this full-bodied, intense, and rich Cotes du Rhone that sells for a song. This is a sensational effort to drink over the next 4-5 years, although it might last even longer.“ 91 Punkte

■ **2010 Côtes du Rhône "Les Champavins"**

(15,74 €/Liter) € **11,80**

Gerade in 2010 sticht der „Les Champavins“ ganz besonders heraus. Der Weinberg grenzt direkt an die Appellation Châteauneuf-du-Pape. Nur selten erreicht ein Côtes du Rhône eine so dichte und edle Struktur, die Frucht konzentriert und fein zugleich, fast wie bei einem Châteauneuf-du-Pape, die Tannine seidenweich und der Abgang nobel. Unsere besondere Empfehlung.

■ **2010 Lirac "Clos de Sixte"**

(18,54 €/Liter) € **13,90**

Robert Parker: „Along with Domaine de la Mordorée, the Jaumes produce one of the finest wines of Lirac. The 2010 Clos de Sixte Lirac should compete with the brilliant 2009. Black currant, spring flower, licorice and crushed rock aromas jump from the glass of this dense ruby/purple-colored, full-bodied, beautifully pure, textured and dense Lirac. It should drink well for at least a decade.“ 90-92 Punkte.

**Die Toskana, so wie wir sie mögen**

**FATTORIA CORZANO E PATERNO · TOSKANA**

In der inzwischen ach 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.

■ **2011 Il Corzanello Bianco IGT**

(12,67 €/Liter) € **9,50**

Welch ein Weißwein aus der Toskana! Frisch, aromatisch und charaktvoll. 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.

■ **2011 Il Corzanello Rosato IGT**

(11,87 €/Liter) € **8,90**

Neu im Sortiment ist dieser zu 100% aus der Sangiovesetraube gekelterte Rosé. Dicht und kraftvoll in seiner Frucht, am Gaumen wunderbar balanciert und wohlwundert trocken.

■ **2011 Il Corzanello Rosso IGT**

(12,67 €/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.

■ **2008 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. Auch in der Magnum und Jeroboam erhältlich.

**Burgund - unser neuer Partner in Puligny-Montrachet**

**DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVY · BURGUND**

Viele Jahre haben wir erfolgreich mit Benoît Ente zusammengearbeitet. Seine Weine haben bei unseren Kunden wegen ihrer klaren und edlen Ausstrahlung viele Freunde gewonnen. Leider hat Benoît Ente die Preise in den letzten zwei Jahren so stark angehoben (sein Puligny-Montrachet „Folatières“ kostet heute ca. € 95), dass wir uns auf die Suche nach einem neuen, hochkarätigen Partner gemacht haben. In Jean-Louis Chavy, dem Spross einer seit 1820 in Puligny-Montrachet ansässigen Winzerfamilie, haben wir ihn gefunden. Bis vor 20 Jahren verkaufte die Familie Chavy ihre Trauben ausschließlich an renommierte Négociants in Beaune. Erst seit 1986 füllt Vater Gérard zusammen mit seinen beiden Söhnen Alain und Jean-Louis Wein unter seinem eigenen Namen selbst ab. Nach einigen Jahren gemeinsamer Arbeit hat Jean-Louis im Jahr 2003 seinen Erbteil an den Weingärten übernommen und daraus seine eigene Domaine Jean-Louis Chavy gegründet. Was wir in 2010 bei ihm verkostet haben ist absolut brilliant, ist Puligny-Montrachet in Bestform. Hochfein und gleichzeitig dicht am Gaumen, mit viel Spannung, Spiel und Finesse im Abgang.

**Wir bieten Ihnen die 2010er von Jean-Louis bis zum 15. Juni. 2012 als Ankunfts-offerte an.**

Listenpreis **Offerte**

■ **2010 Bourgogne Blanc**

€ 12,50 € **11,00**

Aus einer Parzelle beim Ort Puligny-Montrachet. Ein hocheleganter, feiner Bourgogne blanc mit glasklarer Aromatik, einer feinen Zitrusfrucht, animierenden Frische und kühler Mineralik im Trunk. Ein best buy!

■ **2010 Puligny-Montrachet**

€ 28,50 € **24,50**

Ein großartiger Puligny-Montrachet. Bereits in der Nase pure Burgunder-Finesse, exotische Zitrusfrüchte vermischen sich mit Aromen von Zitronenmelisse und feinsten Mineralik. Am Gaumen voller Strahlkraft, mit viel Extrakt, einer herrlichen Fruchtichte und einem langen, noblen Abgang. Eine Top Village-Qualität!

■ **2010 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Perrières“**

€ 42,00 € **36,50**

Ein von der besonderen Mineralik der Lage geprägter Wein. Laserstrahlartig fokussiert liegt er am Gaumen, wie ein Elixier aus flüssigem Gestein und exotischen Früchten gleitet er über die Zunge. Erleben Sie und genießen Sie Puligny-Montrachet in Reinform.

■ **2010 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Folatières“**

€ 42,00 € **36,50**

Die Lage Folatières steht für Kraft aber auch Finesse. In seiner Textur wunderbar reich und voll kleidet er den Gaumen aus und bleibt doch herrlich nobel und kühl. Im Abgang lang getragen von seiner puderigen Mineralität.



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>Weingut Günther Steinmetz</b>	
2011 Riesling „Brauneberg „COLLECTION VINISÜD“	8,90
2011 Riesling „Drohner Hofberg GD“ trocken	17,80
2011 Riesling „Piesporter Falkenberg Terrassen“	19,80
<b>Weingut Stefan Winter</b>	
2011 Silvaner trocken	7,50
2011 Grauburgunder trocken	7,50
2011 Riesling trocken	7,50
2011 Pinot Noir Rosé trocken	7,50
<b>Weingut Zehnthof Luckert</b>	
2011 Silvaner „Cyriakusberg“ trocken	10,90
2011 Blauer Silvaner „Maustal“ trocken	11,90
2011 Silvaner „Alte Reben Maustal“ trocken	13,90
2011 Silvaner „Gelbkalk“ trocken	17,90
2011 Sauvignon Blanc trocken	11,90
2011 Weißburgunder „Terrassen“ trocken	16,90
<b>Domaine la Tour Vieille</b>	
2011 Collioure „Rosé des Roches“	9,80
2011 Collioure Blanc „Les Canadells“	13,80
2010 „Sur la Route“ VDP“	8,90
2010 Collioure „La Pinède“	13,50
2009 Collioure „Puig Oriol“	14,50
2009 Collioure „Puig Ambaille“	15,80
2009 Banyuls Blanc 0,5l Flasche	15,90
2009 Banyuls Rimage 0,5l Flasche	15,90
2008 Banyuls Rimage Mise Tardive	19,80
Banyuls Reserva	19,80
Banyuls Rancio Solera 0,5l Flasche	67,00
<b>Domaine de Montcalmès</b>	
2009 Coteaux du Languedoc Blanc	23,50
2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac	23,50
2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 1,5l	49,50
2009 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 3l	109,-
<b>Domaine Leon Barral</b>	
2010 Léon Barral Blanc VDF	22,50
2009 Faugères	15,80
2009 Faugères „Jadis“	24,50
2009 Faugères „Valinière“	39,50

<b>Mas des Chimères</b>	
2010 Cuvée Marie et Joseph VDP	8,50
2009 Coteaux du Languedoc Larzac „Nuit Grave“	11,50
2009 Coteaux du Languedoc Larzac „Caminarèm“	13,80
<b>Domaine de l'Oratoire Saint-Martin</b>	
2009 Cairanne „Haut Coustias“ blanc	17,80
2010 Côtes du Rhône	9,80
2010 Cairanne „Réserve des Seigneurs“	13,80
2010 Cairanne „Prestige“	17,50
2009 Cairanne „Haut-Coustias“	19,50
<b>Domaine Grand Veneur</b>	
2011 Côtes du Rhône Blanc “Réserve Grand Veneur”	8,50
2011 Côtes du Rhône “Blanc Viognier”	13,50
2010 Côtes du Rhône Rouge “Réserve Grand Veneur”	8,50
2010 Côtes du Rhône “Les Champavins”	11,80
2010 Lirac “Clos de Sixte”	13,90
<b>Fattoria Corzano e Paterno</b>	
2011 Il Corzanello Bianco IGT	9,50
2011 Il Corzanello Rosato IGT	8,90
2011 Il Corzanello Rosso IGT	8,90
2009 Chianti „Terre di Corzano“	12,50
2008 Chianti Riserva „I Tre Borri“	27,50
2008 Chianti Riserva „I Tre Borri“ Magnum 1,5l	68,00
2008 Chianti Riserva „I Tre Borri“ Jeroboam 3l	138,-
<b>Domaine Jean-Louis Chavy</b>	
Ankunftsangebote bis 15. Juni 2012	
2010 Bourgogne Blanc	11,00
2010 Puligny-Montrachet	24,50
2010 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru „Les Perrières“	36,50
2010 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru „Les Folatières“	36,50

Hiermit bestelle ich:

\_\_\_\_\_  
Name

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

\_\_\_\_\_  
Straße

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

\_\_\_\_\_  
Kontonummer

\_\_\_\_\_  
BLZ

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto

\_\_\_\_\_

Gegen Rechnung

\_\_\_\_\_  
Unterschrift