



## Champagner der Extraklasse

**Larmandier-Bernier** Champagner – das ist ein Fest für die Sinne. Denn die besten ihrer Art verkörpern wie kein anderer Schaumwein der Welt Lebensfreude, Raffinesse und Lebendigkeit. Sind bis heute die großen Namen wie Krug, Taittinger oder Roederer Garant und Aushängeschild für gute Qualitäten, so machen seit wenigen Jahren einige Winzer mit sehr feinen Schaumweinen auf sich aufmerksam. Liegt das Potenzial bei den großen Häusern in ihrem schier unerschöpflichen Reichtum an verschiedenen Grundweinen und Jahrgängen, aus denen der Kellermeister Jahr für Jahr mit großer Beständigkeit seine Cuvées assemblieren kann, so sehen die führenden Champagner-Winzer ihre Stärke in ihren Weinbergen. Vergleichbar mit den besten Domainen in Burgund setzen sie ausschließlich auf die Spitzenlagen der Champagne, die sie wie einen Garten pflegen und die so Grundstock für einen besonders ausdrucksstarken und terroirgeprägten Champagner sind.

Pierre Larmandier zählt neben Jacques Selosse und Francis Egli zur Elite der neuen Champagner-Winzer. Seine Weinberge liegen an der Côte des Blancs in den ausgezeichneten Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen Vertus, Cramant, Chouilly, Oger und Avize. Bei einem Durchschnittsrebalter von dreißig Jahren liegen die Erträge in seinen Weinbergen an der Untergrenze, was in der Champagne gelesen wird. Um einen möglichst ausgewogenen, feinen und ausgereiften Charakter zu erzielen, lässt Pierre Larmandier seine Champagner zwischen drei und acht Jahren in seinem Kreidekeller reifen, bevor er sie frisch degorgiert für den Verkauf frei gibt. Erleben Sie Champagner in seiner besten und zugleich feinsten Art!

**Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru** (32,67 €/Liter) € 24,50

**Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru** **Magnum 1,5l** (34,67 €/Liter) € 52,00

100% Chardonnay aus der Gemeinde Vertus - Premier Cru und aus Grand Cru Lagen aus Cramant, Avize und Oger. Ein Drittel "vins de réserve", besonders gereifte Grundweine. Goldene Farbe; feine, cremige Perlage. In der Nase nussige Aromen mit einem Hauch Vanille und Zitrusfrüchten. Ungemein elegant und frisch am Gaumen, wenig und komplex im Abgang. Ideal als Aperitif oder auch zu feinen Krustentieren.

**Champagne „Terre de Vertus“ Premier Cru Non Dosé** (42,67 €/Liter) € 32,00

Die Chardonnay-Trauben für diese Cuvée stammen aus den besten Hanglagen von Vertus. Eine aufwändige Bodenbearbeitung sorgt in diesen Parzellen für extrem niedrige Erträge. Die Reben wurzeln besonders tief und erbringen so einen konzentrierten und hochreifen Most. Dies ist besonders wichtig, um einen hochkarätigen Champagner "non dosé", also ohne jegliche Dosage zu gewinnen.

Ein ungemein eleganter, nobler Champagner mit feinen mineralischen Nuancen. Großartige Finesse, viel Spiel zwischen Frucht und Mineralität und lang im Abgang.

**1999 Champagne Millesimé Blanc de Blancs Premier Cru** (45,33 €/Liter) € 34,00

Einer der besten Champagner, die wir seit langem verkosten konnten und der aus seinem großartigen Terroir lebt wie ein großer weißer Burgunder. Feinste Aromen von Zitrusfrüchten und Orangen sind eingebettet in eine mineralische Textur. Perfekt balanciert, subtil, finessenreich und lang im Abgang. Ganz große Klasse!

## Lebkuchen

**Lebkücherei Witte & Ray** Endlich ist es wieder so weit. Die im vergangenen Winter bei uns zu wahren Bestsellern avancierten Lebkuchen aus der handwerklichen Lebkücherei Witte & Ray sind wieder lieferbar. Als ein wahres Geschmackserlebnis bezeichneten viele unserer Kunden diese feinen, noch wirklich in Handarbeit hergestellten Lebkuchen. Witte & Ray verwenden nur sorgfältig ausgewählte, frische Ausgangsprodukte und verzichten bei der Herstellung der Elisen-Lebkuchen ganz auf die Verwendung von Mehl. Die Firmenphilosophie wird klar bestimmt durch die Verschmelzung von Tradition und Moderne, sowie die Abkehr von der Massenproduktion hin zur Handarbeit und Liebe zum Detail.

**Nürnberger Elisen-Lebkuchen** ohne Mehl (Schokolade) 5 Stück (400g).....(18,00 €/KG) € 7,20

**Nürnberger Elisen-Lebkuchen** ohne Mehl (gemischt) 5 Stück (400g) .....(18,00 €/KG) € 7,20

Der Klassiker unter dem Weihnachtsgebäck. So machen Lebkuchen wieder richtig Spaß. Jenseits der Massenproduktion hat sich diese kleine Manufaktur ganz der handwerklichen Herstellung dieser traditionellen Spezialität verschrieben. Gänzlich ohne Mehl gebacken, sind diese Elisen-Lebkuchen herrlich saftig und dennoch locker zugleich. Aromatische Gewürze, frische Nüsse und die übrigen Zutaten vereinen sich zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Einfach für sich genossen, oder aber perfekt zu kombinieren mit einem Banyuls.

**Lebkuchenkonfekt „Pflaume in Rum“** 275g Beutel .....(20,00 €/KG) € 5,40

**Lebkuchenkonfekt „Birne in Williams“** 275g Beutel .....(20,00 €/KG) € 5,40

**Lebkuchenkonfekt „Kirsche in Whisky“** 275g Beutel .....(20,00 €/KG) € 5,40

Eine besondere Leckerei aus dem Hause Witte & Ray. Dabei werden die ausgesuchten Trockenfrüchte in den jeweiligen Bränden eingeweicht, unter den Lebkuchenteig gemischt und anschließend auf dem großen Blech gebacken. Das Ergebnis ist eine wunderbar saftige und gehaltvolle kleine Leckerei. Sehr schnell entwickelte sich das „Lebkuchenkonfekt“ zum absoluten Renner in unserem Ladengeschäft. Einmal probiert, war es um uns und unsere Kunden schon geschehen!

**In letzter Minute:** Das Weingut Mas des Chimères aus dem Languedoc ist seit Jahren Garant für beste Qualitäten zu fairen Preisen. Das unterstreicht auch jüngst der **Wine Spectator**, der dem 2002er Coteaux als einem der Besten satte **92 Punkte** verleiht. Wir sagen: Bravo Guilhem Dardé!  
**2002 Côteaux du Languedoc, rot** (13,20 €/Liter) € 9,90

Vinisüd  
a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

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



# Vive la France...



**Domaine Jean Gardiès** Wie sollen wir diese Weine ankündigen, die, seitdem wir sie im Programm führen, immer viel zu schnell ausverkauft sind? Schließlich möchten wir, dass auch Kunden, die bis dato noch nicht in den Genuss gekommen sind, eine Chance bekommen.

Eine Bombenstimmung herrschte bei unserer Präsentation im Juli, als der eigentlich eher zurückhaltende Jean Gardiès bei uns in Erlagen einem begeisterten Publikum seine Weine persönlich präsentierte. Roussillon zum Anfassen gab es diesem Abend sozusagen, denn seine Weine sprechen eine ganz eindeutige Sprache. Deshalb freuen wir uns ganz besonders über die riesige Resonanz bei unseren Kunden, die den 2003er sofort in ihr Herz schlossen. Heute lesen wir auch im Classement der *Revue du Vin de France* und im *WEINGOURMET*, wo Gardiès in der großen Roussillon-Verkostung unter 98 Weinen klar Platz 1 belegte, dass er die Spitze des Roussillon darstellt. All das können wir gelassen zu Kenntnis nehmen; denn dieser Erfolg steigt Jean Gardiès keineswegs zu Kopfe. Wahrscheinlich ist es seine natürliche Bescheidenheit, die Jean Gardiès dahin geführt hat, heute die wohl überzeugendste Linie des gesamten Roussillon zu präsentieren. Darüber hinaus sind seine Weine sicherlich die authentischsten und charakteristischsten der Region. Weine des Feuers nennt er sie gerne. Im Tautaveltal geboren, tragen sie die Sonne des Südens und die Kraft ihrer exponierten Lagen in sich.

**2004 Côtes du Roussillon „Les Glacières“, weiß** (14,67 €/Liter) **€ 11,00**  
Der 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.

**2004 Côtes du Roussillon „Vieilles Vignes Blanc“, weiß** (21,33 €/Liter) **€ 16,00**  
Die Cuvée „Vieilles Vignes Blanc“ ist ein reinrassiger Grenache Blanc von ausgesuchten besonders alten Reben. Der Wein wurde komplett im Barrique vergoren und besitzt eine ungemein dichte und cremige Textur.

**2003 Côtes du Roussillon „Les Millères“, rot** (15,33 €/Liter) **€ 11,50**  
Les Millères ist eine Assemblage aus Syrah, Grenache Noir sowie Mourvèdre die eine animierende Fruchtaromatik und herrliche Tiefe besitzt.

**2003 Côtes du Roussillon „Vieilles Vignes“, rot** (22,33 €/Liter) **€ 17,50**  
Die Cuvée Vieilles Vignes Rouge besteht aus hundertjähriger Grenache, komplettiert mit etwas Syrah und Mourvèdre. Der Wein besitzt ein großartiges Spektrum an Aromen und eine barocke Konzentration, die an beste Châteauneuf-du-Pape erinnert. Für 17,50 Euro ein absolutes Muss für alle Châteauneuf-Liebhaber.

**2003 Côtes du Roussillon „La Torre“, rot** (37,33 €/Liter) **€ 28,00**  
Die Cuvée aus 70% Mourvèdre, 20% Carignan; 10% Syrah zählt zweifellos zu den besten Mourvèdre, die wir je verkostet haben. Die ungemein reiche und dichte Textur, die über ein großes Spektrum an orientalischen Gewürzen verfügt, ist mit einem ungemein edlen und feinen Tannin unterlegt. Ein großer Roussillon, der erst nach fünf bis sechs Jahren Reife seine ganze Klasse offenbart.

**2003 Côtes du Roussillon „Les Falaises“, rot** (45,33 €/Liter) **€ 34,00**  
Les Falaises besteht aus 60% Syrah, 30% Grenache und 10% Mourvèdre. Der Holz-Einsatz ist perfekt, das Tannin von höchster Güte. Einer der ganz großen Südfranzosen, der seine Klasse aus seinem Terroir erhält und damit als Beweis dafür steht, was hier im Roussillon möglich ist. Es addieren sich: Dichte und Eleganz, Noblesse, Genuss.

**2004 Muscat de Rivesaltes „Flor“, edelsüß 0,5l Flasche** (25,00 €/Liter) **€ 12,50**  
Die feinduftige Beerenauslese aus Muskateller-Trauben ist der perfekte Begleiter zu fruchtigen Desserts.

**1995 Rivesaltes Ambré, edelsüß 0,5l Flasche** (48,00 €/Liter) **€ 24,00**  
Diese lange im Fass gelagerte bernsteinfarbene („ambré“) Spezialität des Roussillon ist eine ungewöhnliche Mischung aus einem Tawny Port und einem Sauternes. Die nussige Aromatik trifft hier auf ein reifes Fruchtspektrum und bietet außergewöhnlichen Desserwein-Genuss oder einfach nur so.

**Domaine de Cabrol** Es lebe das Terroir! Dafür steht die Domaine de Cabrol wie keine andere. Claude und Michel Carayol haben nämlich ein ganz besonderes Terroir, und das wissen die beiden schon seit Jahren zu schätzen. Während alle anderen Weinberge der Appellation Cabardès sich in der Ebene um die Stadt Carcassonne tummeln, liegt Cabrol einsam und verlassen auf einem steinigen Hochplateau, das sich in die Montagne Noire schmiegt. Es sind die westlichsten Weinberge des gesamten Languedoc und stellen somit eine Besonderheit dar. Im Bewusstsein dieser Besonderheit haben die beiden Brüder ihre Weine seit Beginn gepflegt und eben diesen Lagencharakter herausgearbeitet. Einen Cabrol im Glas zu haben, das ist einzigartig und hat nichts mit den üppigen Weinen aus der Ebene zu tun. Cabrol schmeckt unbeschreiblich eigen, im Bukett fast verschwenderisch, exzentrisch und zugleich doch ganz rein. Im Mund erfahren wir dann, was Terroir hier bedeutet. Die exzentrische Opulenz der Aromatik ist in eine Mineralstruktur eingebettet, wie man sie fast nur an der nördlichen Rhône findet. Feinste Tannine prägen den Abgang. So sind Cabrol-Weine das puristische Gegenteil eines modern vinifizierten Languedoc-Weins, denn Cabrol entsteht im Weinberg, basta. Und genau deswegen haben diese Weine bei uns inzwischen eine echte Fan-Gemeinde!

**2001 Cabardès „Vent d'Ouest“** (15,73 €/Liter) **€ 11,80**  
Die Cuvée „Vent d'Ouest“, der Westwind, steht für eine gewisse Bordeauxausrichtung. Cabernet Sauvignon ist hier ein wichtiger Bestandteil, ohne dass der Wein seinen ganz eigenen Cabrol-Charakter einbüßt.

**2003 Cabardès „Vent d'Est“** (17,06 €/Liter) **€ 12,80**  
Die Cuvée „Vent d'Est“, der Ostwind, steht fürs Mediterrane. Syrah ist hier der Hauptbestandteil. 2003 ist auf der Domaine de Cabrol der vielleicht bis dato beste Jahrgang überhaupt. Noch schlummert dieser Riese von Wein in einem feinporigen Korsett edelster Tannine.



**Domaine de Marcoux** Tradition im positivsten Sinne wird auf dieser Domaine groß geschrieben. So steht Marcoux heute für barocken, ungeschminkten Châteauneuf-du-Pape. Primär wird nur eine Cuvée abgefüllt, die dank der exzellenten Weinberge (die Parzellen liegen in der besten Lage, Le Crau, und sind zwischen 50 und über 90 Jahre alt) einen Wein von außergewöhnlicher Dichte und Tiefe hervorbringt. Die Frucht ist herrlich konzentriert, erinnert an Kirschlikör, der mit Gewürzen, Tabak und etwas Lakritze unterlegt ist. Seit wenigen Jahren wird die Domaine von den beiden Schwestern Sophie und Catherine mit großer Umsicht geleitet. Gerade beim großartigen Jahrgang 2003 bewiesen die beiden, dass sie den hohen Qualitätsstandard ihres Châteauneuf-du-Pape noch einmal anheben konnten. Denn neben der für das Weingut typischen barocken Konzentration besitzt der Jahrgang 2003 zudem eine ganz außergewöhnliche Mineralität und Finesse, die gerade in diesem Jahrgang selten ist. Bei unseren Verkostungen vor Ort zählte Marcoux neben Clos des Papes zu den absoluten Highlights des Jahrgangs 2003. Übrigens, auch Robert Parker sieht den 2003er Domaine de Marcoux als den besten bis dato produzierten.

**2004 Côtes-du-Rhône, rot** (18,00 €/Liter) **€ 13,50**  
Wenige Kisten dieses Côtes du Rhône konnten wir ergattern. Es ist ein herrlich barocker Genuss, einer kleiner Châteauneuf sozusagen.

**2003 Châteauneuf-du-Pape, rot** (39,33 €/Liter) **€ 29,50**  
Schon das Bukett springt förmlich aus dem Glas, es ist ein ganzer Korb roter Früchte, unterlegt mit feinen Noten von Akazie und Veilchen. Im Mund ungemein reich und konzentriert und dennoch eingefasst in eine feine Mineralität und ein perfekt ausgereiftes Tannin. Die Kraft des Jahrgangs verbindet sich hier perfekt mit einer Eleganz und Vielschichtigkeit, wie sie nur alte Reben und ein großartiges Terroir hervorbringen können. Trinken ab 2008 bis 2018.

**Das Marcoux-Paket ( insgesamt 4 Flaschen )** (56,00 €/Liter) **€ 168,00**  
Da ihre Spitzencuvée „Vieilles Vignes“ inzwischen weltweit zu einem Spekulationsobjekt geworden ist, haben wir mit der Hilfe des Weingutes für unsere Kunden ein interessantes Paket geschnürt, das eben diese legendäre Cuvée Vieilles Vignes auch für Wein-„Trinker“ wieder zugänglich macht. Unser Paket umfasst insgesamt 4 Flaschen und kostet € 168,00. Es besteht aus drei Flaschen 2003 Châteauneuf-du-Pape (à 29,50 €) und einer Flasche 2001 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ (à 79,50 €).



## Beaujolais Nouveau

Es gibt ihn noch, den Beaujolais Primeur, der auch höchsten Ansprüchen gerecht wird. Jean Claude Lapalu, der Magier des Beaujolais hat sich jetzt im herausragenden Jahrgang 2005 diesem Thema angenommen und einen kleinen Teil seiner alten Reben (Vieilles Vignes) in der Appellation Beaujolais Villages dafür reserviert. Herausgekommen ist ein herrlich saftiger, jugendlich fruchtbetonter und fröhlicher Wein, der Lust auf mehr macht und zudem über eine außergewöhnliche Komplexität verfügt. Das es sich hierbei alles andere als um einen normalen „Primeur“ handelt kann man sehen, wenn man den Wein ein halbes oder gar ein Jahr reifen lässt, sagt Jean-Claude Lapalu. Denn, während bei anderen Primeurs bereits jedes Lebenszeichen verblüht ist, wird sich dieser Wein wunderbar entwickeln.

**2005 Beaujolais Villages Nouveau, rot** Lieferbar ab 22. November (10,00 €/Liter) **€ 7,50**

**L'Etoile** Banyuls ist der Klassiker unter den Süßweinen im Roussillon schlechthin. Die Weinberge, bepflanzt mit den Rebsorten Grenache Noir, Grenache Blanc und Carignan liegen auf zum Teil schwindelerregenden Terrassen, die steil zum Mittelmeer abfallen. Der besondere klimatische Einfluss des Mittelmeers und die stark schiefrigen Lagen sorgen dafür, dass dieser Süßwein zu den herausragendsten in Frankreich gehört. Obwohl der Ausbau dem des Portweins ähnelt ist der Charakter des Banyuls doch ein anderer. Heller in der Farbe, meist ziegelrot, besitzt er zwar weniger Feuer, dafür aber eine feinere Gewürz- und Fruchtaromatik. Er eignet sich als Aperitif und passt besonders gut zu Schokolade. Die kleine Familiengenossenschaft L'Etoile zählt zu den besten Weingütern am Ort, hier wird Tradition noch groß geschrieben. In alten Korbpressen (mit den gleichen wird auch auf dem Château d'Yquem noch heute gearbeitet) wird das Lesegut schonend gepresst, bevor es für viele, zum Teil zwanzig Jahre zur Reifung in große und kleine Fässer im Felsenkeller ausgebaut wird. Auch preislich gesehen ist L'Etoile noch ein echter Geheimtipp.

**Banyuls „Doré Doux“, edelsüß** (13,06 €/Liter) **€ 9,80**  
Der jüngste dieser Banyuls ist mit seiner reichen Kirschfrucht ein idealer Aperitif und eignet sich besten zu Desserts mit roten Beeren.

**1998 Banyuls Grand Cru, edelsüß** (22,04 €/Liter) **€ 16,80**  
Dieser Grand Cru besitzt weniger Restsüße als der Doré Doux und ist deshalb darüber hinaus ein hervorragender Begleiter für kräftige Käse.

**1989 Banyuls Grand Cru „Cuvée Reservée“, edelsüß** (32,00 €/Liter) **€ 24,00**  
Feine Reifnoten von Nüssen und etwas Karamell mischen sich zu diesem 15 Jahre alten Banyuls. Perfekt zu Schokolade und als Digestif.

**Banyuls Doux paillé Grand Cru hors d'âge, edelsüß** (37,33 €/Liter) **€ 28,00**  
Die Spezialität des Hauses. Durch eine Reifung in Glasballons in der Sonne bleicht die Farbe aus und der Wein gewinnt ein feines, an Orangenschale und Gewürze erinnerndes Bukett.

**1986 Banyuls Grand Cru „Select Vieux“, edelsüß** (48,00 €/Liter) **€ 36,00**  
Ausschließlich in großen Jahrgängen selektiert Kellermeister Jean-Paul Ramio die besten Fässer für eine „Select Vieux“.



# Spanien für alle Tage

Spanien ist heute die Fundgrube für charaktervolle Alltagsweine. Das bestätigte auch jüngst Robert Parker. Gerade der Süden der iberischen Halbinsel ist ein wahres Eldorado. Dank vieler alter Rebbestände (die Weinberge sind achtzig und mehr Jahre alt) und einem ausgeglichenen Klima schlummert hier ein schier unerschöpflicher Schatz. Die von der mediterranen Sonne durchfluteten Weingärten liefern die Trauben für herrlich authentische Rotweine mit einem unwiderstehlichen Bouquet von Zwetschgen, Waldbeeren und reifen Kirschen. Am Gaumen stets harmonisch rund, angenehm weich und verlockend deliziös, sind es die idealen Rotweine für jeden Tag.

**Bodegas Finca Lozon – Jumilla** Dreitausend Stunden Sonnenschein pro Jahr und dreihundert Millimeter Niederschlag, gewöhnlich in kurzen, heftigen Schauern bieten beste Voraussetzungen für den Weinbau. Die hier vorherrschende alte Rebsorte Monastrell hat sich bestens an diese Klimaverhältnisse angepasst. Wenn man die Reben, wie hier auf der Finca Lozon durch konsequenten Rebschnitt im Ertrag reduziert, kommen wahre Perlen zum Vorschein: kirschrot in der Farbe, in der Nase feine eingelegte rote Früchte. Im Mund mit viel saftiger Frucht, stets weich und ohne störende Tannine. Ein Allrounder also par Excellence.

**2004 Clos Lupo „Monastrell“, rot** (5,27 €/Liter) € 3,95

**12 für 11:** 12 Flaschen 2004 Clos Lupo „Monastrell“ zum Preis von 11 Flaschen, statt € 47,40 € 43,45

**Bodegas Solar de Urbezo – Cariñena** Santiago Gracia kann seinem Großvater höchst dankbar sein, denn dieser legte ihm anlässlich seiner Geburt im Jahr 1948 einen 8 Hektar großen Weinberg an, bestockt mit der Rebsorte Garnacha (Grenache Noir). Heute bildet dieser Weingarten die hervorragende Grundlage für den Altius „Garnacha Viñas Viejas“. Die mittlerweile fünfzig Jahre alten Reben ergeben nur einen sehr kleinen, aber dafür besonders konzentrierten und feinstrukturierten Wein, der zeigt, zu welchen Qualitäten diese Rebsorte auch außerhalb der bekanntesten Appellation Frankreichs, Châteauneuf-du-Pape, fähig ist. Ein herrlich samtiger, runder und warmer Rotwein, nicht nur für Châteauneuf-Fans. Warum dieser Wein nur 5,90 € kostet, bleibt unser Geheimnis.

**2004 Altius „Garnacha Viñas Viejas“, rot** (7,87 €/Liter) € 5,90

**12 für 11:** 12 Flaschen 2004 Altius „Garnacha Viñas Viejas“ zum Preis von 11 Flaschen, statt € 70,80 € 64,90

**Bodegas Juan Gil – Jumilla** Die Bodega von Juan Gil ist das neue Flaggschiff der noch wenig bekannten Region Jumilla, unweit von Alicante. Erst 2002 wurde die Bodega gegründet mit dem Ziel, die besten Trauben aus den ältesten Weingärten der Region zu selektieren und in der bestens ausgestatteten Bodega möglichst schonend zu verarbeiten. Die Weinberge der Bodega liegen 700 Meter über dem Meeresspiegel auf extrem kargen kreidehaltigen Böden. Die Verbindung von kontinentalem Klima mit dem des Mittelmeers sorgt für hohe Temperaturunterschiede von 25 Grad zwischen Tag und Nacht. Boden und Klima bieten so perfekte Voraussetzungen für konzentrierte aber stets auch sehr finessenreiche Weine, die niemals schwerfällig wirken. Ihren größten Erfolg konnte die Bodega jetzt bei Robert Parker feiern, der ihren Juan Gil mit sensationellen 91 Punkten bewertete.

**2004 Juan Gil „Monastrell Cepas Viejas“, rot** (7,87 €/Liter) € 5,90

**12 für 11:** 12 Flaschen 2004 Jumilla „Bodegas Juan Gil“ zum Preis von 11 Flaschen, statt € 70,80 € 64,90

Robert Parker gibt 91 Punkte und schreibt: „Yet it still offers an incredibly impressive mouthful of wine. This dense ruby/purple-tinged 2003 offers up sweet notes of blueberries, blackberries, graphite, and wood in a smoky, rich, medium-bodied, full, fleshy style. An added attraction is the minerality that comes from these ancient vines' chalky/limestone soils. It should last 3-4 years ... at a minimum. \$ 15,00.“

**Bodegas Montgó – Yecla** Montgó heißt das ehrgeizige Projekt des jungen Oenologen David Tofterup, der es sich zum Ziel gesetzt hat, in der Region Yecla den bestmöglichen Wein zu produzieren. Der 2003er Montgó ist sein dritter Jahrgang und ein echter Volltreffer. Ausschließlich in mindestens 35 Jahre alten Weinbergen selektiert er die besten Trauben, die wohl dosiert in französischen Barriques ausgebaut werden.

**2003 Montgó „Monastrell - Shiraz“, rot** (10,53 €/Liter) € 7,90

**12 für 11:** 12 Flaschen 2003 Montgó „Monastrell-Shiraz“ zum Preis von 11 Flaschen, statt € 94,80 € 86,90

Die Cuvée aus Monastrell und Shiraz besitzt eine balsamische Textur, die Frucht ist herrlich komplex, wobei die 20% Syrah dem Wein eine feine, würzige Note verleihen, die im Abgang von den feinen Vanillearomen bester französischer Barriques unterlegt ist.

**2003 Picos del Montgó „Limited Edition“, rot** (18,53 €/Liter) € 13,90

Diese Selektion aus den ältesten Weinbergen hat David Tofterup in 2003 erstmalig in limitierter Menge aufgelegt. Im Mund mächtig mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, dazu ein ganzer Basar orientalischer Gewürze. Ein echter Kaminwein also.

**Probierpaket Spanien mit je 3 Flaschen** 2004 Clos Lupo, 2004 Altius „Garnacha Viñas Viejas“, 2004 Juan Gil „Monastrell Cepas Viejas“ und 2003 Montgó „Monastrell - Shiraz“ **frei Haus für 68,00** statt 77,45 (€ 70,95+6,50 Versand).



# Burgund vom Feinsten

„Eine derart hohe Güte und das zu derart fairen Preisen hatte ich nicht erwartet“, so das Statement unserer Kunden während unserer Burgunderverkostung jetzt im Oktober. Ja, in Burgund tut sich was! Wer glaubt, hier sei alles noch verstaubt, der übersieht eine neue, bestens ausgebildete Generation von Winzern, die dank der zwei großen Jahrgänge 2002 und 2003 ihr Können unter Beweis stellen. Wir setzen bewusst auf diese jungen, noch wenig bekannten Domänen; denn gerade hier macht man heute die schönsten Entdeckungen. Zudem sind die Preise absolut moderat. Ein Vergleich mit gleichwertigen Qualitäten aus Deutschland wird nicht selten ergeben, dass das Pendant aus Burgund sogar preiswerter ist.

2002 und 2003 sind zwei absolute Spitzenjahrgänge von höchst unterschiedlichem Charakter. Während 2002 ein „klassischer“, großer Burgunder-Jahrgang ist, mit Weinen, die mit ihrer großartigen Finesse und feinen Säurestruktur überzeugen und die sich deshalb für eine lange Lagerung eignen, versprühen die 2003er schon heute ihren Charme mit ihrer opulenten und reifen Pinot-Frucht. Was nicht heißt, dass sie weniger Lagerpotenzial besäßen. Welchen Jahrgang man wählt, hängt also davon ab, ob man Wert auf höchste Finesse (2002) legt oder sich für satte Sinnlichkeit (2003) entscheidet. Aber eigentlich gehören sie beide in den Keller. Unser qualitativer Anspruch an unsere neuen Winzer im Burgund ist hoch. reuen Sie sich deshalb mit uns auf Burgund in seiner besten und schönsten Form. Burgund ist ein herrlich vielschichtiges Thema, welches den Rahmen unseres Keller-Kuriers sprengen würde. Deshalb haben wir eine kleine Burgundbroschüre für alle Interessenten gedruckt, die Sie sich auf unserer Website unter [www.vinisud.de/kellerkurier.php](http://www.vinisud.de/kellerkurier.php) herunterladen können. Wir senden sie Ihnen aber auch gerne zu.

**Christophe Cordier** Christophe Cordier gilt unter Insidern als einer der talentiertesten Jungwinzer in Burgund. Seine weißen Burgunder aus den besten Lagen von Macon, Saint Véran und Pouilly-Fuissé setzen neue Maßstäbe. Neben ihrem feinen Schmelz besitzen seine Weine stets eine ungemein feine und vielschichtige Fruchtaromatik, die von feinsten Röstaromen unterlegt ist.

2002 Macon „Au Bois d'Allier“, weiß	€ 13,50
2002 Pouilly Fuissé „Joséphine“, weiß	€ 39,00
2003 Macon Milly „En Baranjou, vieilles vignes“, weiß	€ 19,50
2004 Macon Villages „Vieilles Vignes“, weiß	€ 11,80
<b>2004 Saint Véran, weiß</b>	<b>VINISÜD-Tipp € 14,50</b>
2004 Pouilly Fuissé, weiß	€ 17,50
2004 Pouilly Fuissé „Vignes Blanches“, weiß	€ 26,00

**Domaine Benoît Ente** Weiße Burgunder für Fortgeschrittene und Puristen. Benoît Ente setzt ganz auf die Güte seiner Lagen und eine penible Weinbergsarbeit. Kein Barrique-Aroma stört die kristallklare Aromatik seiner Weine. Diese sind im wahrsten Sinne des Wortes Edelsteine burgundischer Weinkultur.

2002 Bourgogne, weiß	€ 16,50
2002 Puligny-Montrachet, weiß	€ 29,50
2002 Puligny-M. 1er Cru „Champ Gains“, weiß	€ 49,00
2002 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières“, weiß	€ 56,00
2003 Bourgogne, weiß	€ 16,50
2003 Puligny-Montrachet, weiß	€ 29,50
2003 Puligny-M. 1er Cru „Champs-Gain“, weiß	€ 49,00
2003 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Referts“, weiß	€ 49,00
2003 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières“, weiß	€ 56,00

**Domaine Laurent Pillot** Mit seinen 2002ern zeigt uns Laurent Pillot, mit welcher Energie er bereits in den ersten Jahrgängen an der Qualität seiner Weine gefeilt hat. Seine 2003er besitzen eine großartige Konzentration, ohne Terroirtypizität zu verlieren. Der 2003er Pommard „Tavannes“ ist ein absoluter *must buy!* Mit dem 2002er Rugiens belegte Pillot in der großen Pommard-Verkostung der Zeitschrift BOURGOGNE AUJOURD'HUI No 60 den 1. Platz unter 298 Weinen.

2002 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“, weiß	€ 34,00
2002 Bourgogne Pinot Noir, rot	€ 9,80
2002 Volnay, rot	€ 19,50
2002 Beaune 1er Cru „Boucherottes“, rot	€ 24,00
2002 Pommard 1er Cru „Rugiens“, rot	€ 48,00
2003 Beaune 1er Cru „Boucherottes“, rot	€ 24,00

<b>2003 Pommard „Tavannes“, rot</b>	<b>VINISÜD-Tipp € 19,80</b>
2003 Pommard 1er Cru „Les Charmots“, rot	€ 32,00
2003 Pommard 1er Cru „Rugiens“, rot	€ 48,00

**Domaine Olivier Guyot** Die Domaine Leroy ist sein Vorbild in puncto Weinbergsarbeit. Denis Mortet aus Gevrey unterstützt Olivier Guyot beim Ausbau der Weine. Mit seinen 2003ern ist Olivier Guyot ein toller Wurf gelungen.

2003 Bourgogne Pinot Noir, rot	€ 14,50
2002 Marsannay „Favières“, rot	€ 19,80
<b>2003 Marsannay „Montage“, rot</b>	<b>VINISÜD-Tipp € 24,00</b>
2003 Gevrey-Chambertin „Les Champs“, rot	€ 33,00
2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Champeaux“, rot	€ 39,50
2003 Clos Saint-Denis Grand Cru, rot	€ 78,00

**Domaine Fourrier** Clive Coates, der wohl renommierteste Journalist und Kenner in puncto Burgund schreibt: "Seitdem Jean-Marie Fourrier vor acht Jahren die Leitung übernommen hat, hat sich die Qualität auf dieser Domäne immens verbessert. Dies ist nun eine Super-Star Domäne." Jean-Marie Fourrier hat sein Handwerk unter anderem beim legendären Altmeister Henri Mayer gelernt und war einige Jahre für Drouhin in Oregon tätig. Holzüberladene moderne Weine sind nicht sein Ding, vielmehr sind sein Ziel die klassischen großen Burgunder, die es vor 40 oder 50 Jahren gab.

2001 Gevrey-Ch. 1er Cru „Combe aux Moines“, rot	€ 39,50
<b>2002 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot</b>	<b>VINISÜD-Tipp € 25,00</b>
2002 Chambolle-Musigny „Vieilles Vignes“, rot	€ 27,00
2002 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“, rot	€ 32,50
2002 Gevrey-Ch. 1er Cru „Cherbaudes“, rot	€ 38,00
2002 Gevrey-Ch. 1er Cru „Combe aux Moines“, rot	€ 45,00
2003 Morey St-Denis „Clos Solon“, rot	€ 24,00
2003 Gevrey-Ch. „V. Vignes“, rot	€ 25,00
2003 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“, rot	€ 34,00
2003 Gevrey-Ch. 1er Cru „Cherbaudes“, rot	€ 38,00
2003 Gevrey-Ch. 1er Cru „Combe aux Moines“, rot	€ 45,00

Der Jahrgang 2003 ist ab dem 25. 11. 2005 lieferbar.

## Das VINISÜD Burgundpaket

Unsere vier Favoriten (VINISÜD-Tipp) mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis sind die ideale Grundausstattung für jeden Keller und werden jedem Anspruch, ob Einsteiger oder Kenner, gerecht. Jeweils drei Flaschen der **VINISÜD-Tipps**, insgesamt 12 Flaschen statt € 249,90 für **€ 225,00** frei Haus.

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>Fl. Champagne Larmandier-Bernier</b>	
Brut Blanc de Blanc Premier Cru	<b>24,50</b>
Brut Blanc de Blanc Premier Cru MAGNUM 1,5l	<b>52,00</b>
„Terre de Vertus“ Premier Cru Non Dosé	<b>32,00</b>
1999 Millesimé Blanc de Blanc Premier Cru	<b>34,00</b>
<b>Lebkücherei Witte &amp; Ray</b>	
Nürnberger Elisen-Lebkuchen Schokolade	<b>7,20</b>
Nürnberger Elisen-Lebkuchen gemischt	<b>7,20</b>
Lebkuchenkonfekt „Pflaume in Rum“	<b>5,40</b>
Lebkuchenkonfekt „Birne in Williams“	<b>5,40</b>
Lebkuchenkonfekt „Kirsche in Whisky“	<b>5,40</b>
<b>Domaine Gardiès – Roussillon</b>	
2004 Côtes du Roussillon „Les Glacières“, weiß	<b>11,00</b>
2004 Côtes du Roussillon „Vieilles Vignes Blanc“	<b>16,00</b>
2003 Côtes du Roussillon „Les Millières“, rot	<b>11,50</b>
2003 Côtes du Roussillon „Vieilles Vignes“, rot	<b>17,50</b>
2003 Côtes du Roussillon „La Torre“, rot	<b>28,00</b>
2003 Côtes du Roussillon „Les Falaises“, rot	<b>34,00</b>
2004 Muscat de Rivesalte „Flor“ 0,5l, edelsüß	<b>12,50</b>
1995 Rivesalte Ambré 0,5l, edelsüß	<b>24,00</b>
<b>Domaine de Carbol - Languedoc</b>	
2001 Cabardès „Vent d'Ouest“, rot	<b>11,80</b>
2003 Cabardès „Vent d'Est“, rot	<b>12,80</b>
<b>Domaine de Marcoux – Rhône</b>	
2004 Côtes du Rhône, rot	<b>13,50</b>
2003 Châteauneuf-du-Pape, rot	<b>29,50</b>
Das Marcoux-Paket	<b>168,-</b>
<b>Domaine Jean-Claude Lapalu - Beaujolais</b>	
2005 Beaujolais Villages Nouveau, rot	<b>7,50</b>
<b>L'Etoile – Banyuls</b>	
Banyuls Doré Doux, edelsüß	<b>9,80</b>
1998 Banyuls Grand Cru, edelsüß	<b>16,80</b>
1989 Banyuls Grand Cru „Cuvée Reservée“, edelsüß	<b>24,00</b>
Banyuls Doux Paillé Grand Cru Hors d'Age, edelsüß	<b>28,00</b>
1986 Banyuls Grand Cru „Select Vieux“, edelsüß	<b>36,00</b>
<b>Bodegas Finca Lozon – Jumilia</b>	
2004 Clos Lupo „Monastrell“, rot	<b>3,95</b>
<b>12 für 11:</b> 12 Flaschen 2004 Clos Lupo „Monastrell“	<b>43,45</b>
<b>Bodegas Solar de Urbezo – Cariñena</b>	
2004 Altius „Garnacha Viñas Viejas“, rot	<b>5,90</b>
<b>12 für 11:</b> 12 Flaschen 2004 Altius „Garnacha“	<b>64,90</b>
<b>Bodegas Juan Gil – Jumilia</b>	
2004 Juan Gil „Monastrell Cepas Viejas“, rot	<b>5,90</b>
<b>12 für 11:</b> 12 Flaschen 2004 Juan Gil „Monastrell“	<b>64,90</b>
<b>Bodegas Montgó – Yecla</b>	
2003 Montgó „Monastrell - Shiraz“, rot	<b>7,90</b>
<b>12 für 11:</b> 12 Flaschen 2003 Montgó	<b>86,90</b>
2003 Picos del Montgó „Limited Edition“, rot	<b>13,90</b>
<b>Probierpaket Spanien frei Haus</b>	<b>68,00</b>

<b>Domaine Cordier</b>	
2002 Macon „Au Bois D'Allier“, weiß	<b>13,50</b>
2002 Pouilly Fuissé „Josephine“, weiß	<b>39,00</b>
2003 Macon Milly „En Baranjou vieilles vignes“, weiß	<b>19,50</b>
2004 Macon Villages „Vieilles Vignes“, weiß	<b>11,80</b>
<b>2004 Saint Veran, weiß VINISÜD-Tipp</b>	<b>14,50</b>
2004 Pouilly Fuissé, weiß	<b>17,50</b>
2004 Pouilly Fuissé „Vignes Blanches“, weiß	<b>26,00</b>
<b>Domaine Benoit Ente</b>	
2002 Bourgogne, weiß	<b>16,50</b>
2002 Puligny-Montrachet, weiß	<b>29,50</b>
2002 Puligny-M. 1er Cru „Champ Gains“, weiß	<b>49,00</b>
2002 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières“, w.	<b>56,00</b>
2003 Bourgogne, weiß	<b>16,50</b>
2003 Puligny-Montrachet, weiß	<b>29,50</b>
2003 Puligny-M. 1er Cru „Champ Gains“, weiß	<b>49,00</b>
2003 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Refers“. W	<b>49,00</b>
2003 Puligny-Montrachet 1er Cru „Folatières“, w.	<b>56,00</b>
<b>Domaine Laurent Pillot</b>	
2002 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“ w	<b>34,00</b>
2002 Bourgogne Pinot Noir, rot	<b>9,80</b>
2002 Volnay, rot	<b>19,50</b>
2002 Beaune 1er Cru „Boucherottes“, rot	<b>24,00</b>
2002 Pommard 1er Cru „Rugiens“, rot	<b>48,00</b>
2003 Beaune 1er Cru „Boucherottes“, rot	<b>24,00</b>
<b>2003 Pommard „Tavannes“, VINISÜD-Tipp</b>	<b>19,80</b>
2003 Pommard 1er Cru „Les Charmots“, rot	<b>32,00</b>
2003 Pommard 1er Cru „Rugiens“, rot	<b>48,00</b>
<b>Domaine Olivier Guyot</b>	
2003 Bourgogne Pinot Noir, rot	<b>14,50</b>
2002 Marsannay „Favières“, rot	<b>19,80</b>
<b>2003 Marsannay „Montage“, VINISÜD-Tipp</b>	<b>24,00</b>
2003 Gevrey-Chambertin „Les Champs“, rot	<b>33,00</b>
2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Champeau“, r.	<b>39,50</b>
2003 Clos Saint Denis Grand Cru, rot	<b>78,00</b>
<b>Domaine Fourrier</b>	
2002 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot	<b>25,00</b>
2002 Chambolle-Musigny „Vieilles Vignes“, rot	<b>27,00</b>
2002 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“, rot	<b>32,50</b>
2002 Gevrey-Ch. 1er Cru „Cherbaudes“, rot	<b>38,00</b>
2002 Gevrey-Ch. 1er Cru „Combe aux Moines“, rot	<b>45,00</b>
<b>2003 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot</b>	<b>25,00</b>
2003 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“, rot	<b>34,00</b>
2002 Gevrey-Ch. 1er Cru „Cherbaudes“, rot	<b>38,00</b>
2002 Gevrey-Ch. 1er Cru „Combe aux Moines“, rot	<b>45,00</b>
<b>Das VINISÜD-Burgund-Paket frei Haus</b>	<b>225,-</b>
<b>In letzter Minute – MAS DES CHIMÈRES</b>	
2002 Coteaux du Languedoc, rot (92 Punkte-WS)	<b>9,90</b>

Hiermit bestelle ich:

Name

PLZ/Ort

Straße

Name der Bank

Kontonummer

BLZ

Zahlungswunsch

- Bankeinzug mit 2% Skonto  
 Gegen Rechnung

Unterschrift