

## Original Lebkuchenhandwerk

### Lebkücherei Witte & Ray

Endlich ist es wieder so weit! Die in den letzten Jahren bei uns zu wahren Bestsellern avancierten Lebkuchen aus der handwerklichen Lebkücherei Witte & Ray sind wieder lieferbar. Als ein echtes Geschmackserlebnis bezeichneten viele unserer Kunden diese feinen, noch wirklich in Handarbeit hergestellten Lebkuchen. Witte & Ray verwenden nur sorgfältig ausgewählte und 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 zur Liebe zum Detail.

**Nürnberger Elisen-Lebkuchen** ohne Mehl (Schokolade) 5 Stück (400g) (19,50 €/KG) € **7,80**

**Nürnberger Elisen-Lebkuchen** ohne Mehl (gemischt) 5 Stück (400g) (19,50 €/KG) € **7,80**

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“** 300g Beutel (19,33 €/KG) € **5,80**

**Lebkuchenkonfekt „Birne in Williams“** 300g Beutel (19,33 €/KG) € **5,80**

**Lebkuchenkonfekt „Kirsche in Whisky“** 300g Beutel (19,33 €/KG) € **5,80**

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!



Vinisüd

Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

09131 / 27180

09131 / 27183

info@vinisud.de

www.vinisud.de

## Single Quinta Portweine

### Die Quinta do Infantado

Die Quinta do Infantado ist eines der wenigen noch existierenden Familienweingüter der Region, eine echte Single Quinta. Wie vor einhundert Jahren werden hier die ausschließlich von den eigenen Steillagen stammenden Trauben, die alle die höchste Klassifizierung A tragen, noch im so genannten Lagar von Hand eingemaischt. Inhaberin Paula Roseira schwört darauf, denn hierbei wird besonders viel Aroma und Extrakt gewonnen, so dass sie ihre Weine „meio-seco“, also halbtrocken, ausbauen kann und diese trotzdem eine mächtige Struktur aufweisen. Das ist die originale, ureigene und in Portugal selbst favorisierte Geschmacksrichtung. Die bekannten Marken wie zum Beispiel Nieport oder Sandeman haben sich mit einem höheren Restzuckeranteil an die Nachfrage im Export angepasst.

Nach dem Abpressen reifen die Weine der Quinta do Infantado in großen Fässern, die bereits über hundert Jahre alt sind. Was herauskommt, sind Portweine von unvergleichlichem Charakter, eher wenig als übermäßig süß, die uns in eine fast vergessene traditionelle Weinwelt entführen. Übrigens, in Portugal zählen Paula Roseiras Portweine zu den angesehensten der Region. In den letzten Jahren hat sie vor allem im Export für großes Aufsehen mit ihrem trockenen Rotwein, dem Douro Reserva Quinta do Infantado, gesorgt, indem sie vom Wine Spectator 2007 in die Liste der 100 besten Weine der Welt aufgenommen wurde. Preislich gesehen würde man das aufs erste nicht für möglich halten.

☞ Beschreibungen zu den einzelnen Portweinen siehe [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

**2007 Douro „Quinta do Infantado“** (15,73 €/Liter) € **11,80**

Zu 100% aus der Rebsorte Touriga Nacional von über 80 Jahre alten Reben der besten Steillagen. Fast schwarz in der Farbe, kraftvoll, tiefgründig und charaktervoll. Eine schier unglaubliche Qualität fürs Geld.

**White Port** (16,67 €/Liter) € **12,50**

**Typus Tawny Port** - lange im Fass ausgebaute Portweine. Durch die längere Reifung entwickeln diese Weine ihre namensgebende Farbe von Bernstein bis Mahagoni (tawny ‚lohfarnen, gelbbraun‘). Die geschmackliche Charakteristik tendiert in Richtung reifer Noten von Zedernholz, Nüssen und Pflaumen.

**Tawny Port** (16,67 €/Liter) € **12,50**

**Tawny Port „Reserva Dona Margarida“** (23,33 €/Liter) € **17,50**

**Tawny Port 10 Years Old** (36,00 €/Liter) € **27,00**

**Typus Vintage Charakter** - Dieser Wein wird reduktiv ausgebaut, reift normalerweise nur zwei bis drei Jahre im Fass und wird danach in Flaschen abgefüllt. Seine Farbe ist dunkel, rubinrot. Im Geschmack dominieren rote Beeren, eine Saftigkeit und ein feines Tannin, das an Rotwein erinnert.

**Port „Reserva Especial Ruby“** (21,07 €/Liter) € **15,80**

**2004 Late Bottled Vintage Port 0,375l Flasche** (32,00 €/Liter) € **12,00**

**2004 Late Bottled Vintage Port** (29,33 €/Liter) € **22,00**

**2004 Vintage Port 0,375l Flasche** (52,00 €/Liter) € **19,50**

**2004 Vintage Port** (49,33 €/Liter) € **37,00**

**1997 Vintage Port** (65,33 €/Liter) € **49,00**



# Grand Vin de Bordeaux

## Baronne Guichard



Mit Tränen in den Augen musste der Weinliebhaber in den letzten Jahren zusehen, wie die Preise in Bordeaux nach oben kletterten. Zum Trinken inzwischen zu teuer, mutieren die meisten Crus inzwischen zum Spekulationsobjekt. Warten und hoffen auf möglichst hohe Bewertungen, natürlich durch Robert Parker, und anschließend den Preis des jeweiligen Weines festlegen. So sieht aktuell die Strategie vieler Châteaux und die des klassischen Weinhandels in Bordeaux aus. Zum Glück gibt es immer wieder Weingüter, die aus diesem Kartell ausbrechen und ihren traditionellen Kunden, den Weinliebhaber, nicht den Augen verlieren. Die Familie Guichard-Goldschmidt schlägt konsequent diese Richtung ein.

Die Wurzeln der Guichards liegen im Libournais. 1832 kaufte die Familie das Château Siaurac in Lalande-de-Pomerol. In den Jahren danach kamen noch einige Parzellen in Saint-Émilion Grand Cru Classé, nahe dem Château Pavie-Macquin und dem Château Troplong Mondot, hinzu, sowie zwei kleine Weinberge im Pomerol, zwischen Le Pin und Pétrus. Bis 2003 waren alle diese Weinberge an Christian Moueix, den Besitzer des legendären Château Pétrus, verpachtet. Nach dem Tod von Olivier Guichard, einst Wirtschaftsminister des Landes, entschieden sich seine Tochter Aline Guichard und ihr Ehemann Paul Goldschmidt, die Geschicke selber in die Hand zu nehmen. Bereits 1998 hatte man mit Investitionen in die Weinberge begonnen. Zum Jahrgang 2004 kam schließlich ein neuer Keller hinzu, 2005 gab es dann den ersten Jahrgang unter eigener Regie. In Yannick Reyrel haben sie einen jungen, hochtalentierten Oenologen gefunden, dem Stéphane Deroncourt zur Seite steht. Deroncourt hat bereits Weingütern wie Canon-la-Gaffelière, Le Pin oder Pavie-Macquin zu ihrem heutigen Renommee verholfen. Reyrels Philosophie lautet: „Le terroir, le terroir, le terroir! Genau beobachten und lernen, wo die Besonderheiten einer jeden Weinbergsparzelle wurzeln, um die von Natur aus gegebenen Stärken herauszuarbeiten. Die eine Parzelle schenkt uns Eleganz, eine andere die Struktur, die nächste Finesse, eine weitere den Charme und die Frucht. Dem ordnen wir unsere Arbeit im Keller unter. Wenn uns die Natur etwas so Außergewöhnliches schenkt wie unsere Weinberge, die zu den besten der Region zählen, sollte man dies so natürlich wie möglich auch zum Ausdruck bringen.“



So erklärt es sich von selbst, dass Reyrels Weine ihren Schwerpunkt nicht in Konzentration und Kraft haben, sondern die klassischen Werte des Bordeaux, Delikatesse und Raffinesse, im Vordergrund stehen. Die wenigsten Weinliebhaber ahnen, wie oft Mostkonzentration und andere Hilfsmittel inzwischen im Bordelais angewendet werden. Die Weine der Familie Guichard setzen sich wohltuend hiervon ab. Seit diesem Jahr tragen sie zudem das offizielle BIO-Siegel. Besonders beeindruckt hat uns der Charme und die Natürlichkeit dieser Weine, ihre besondere Klasse, die man wohltuend und ohne jegliche Schminke auf der Zunge schmeckt und das sympathische Auftreten der Familie Guichard-Goldschmidt. So macht Bordeaux wieder Spaß! Für Sie als Weinliebhaber und für uns als Importeur. Hier wissen wir, was wir kaufen und wo wir kaufen.

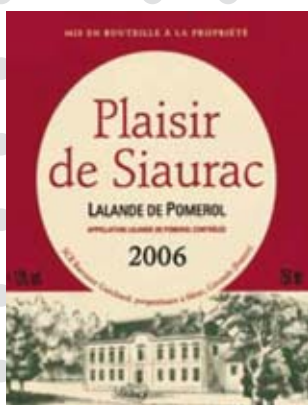
**2008 Plaisir de Siaurac - Lalande de Pomerol, rot (100% Merlot)** (15,73 €/Liter) € 11,80  
 Ein wunderbar charmanter Einstieg ins Bordelais. Wie sein Name schon signalisiert steht bei diesem Wein „plaisir“, das Trinkvergnügen, im Vordergrund. Statt auf übermäßige Extraktion zu setzen, brilliert der Wein mit einer kühlen und feinen Aromatik von dunklen Beeren und Cassis, einem Hauch Minze, ganz so wie es sich für einen Bordeaux gehört. Ein wunderbar traditioneller Bordeaux für kleines Geld. Ausgezeichnet in der Revue du Vin de France als „New talent wine at small price“! Trinken 2009-2012

**2007 Château Siaurac - Lalande de Pomerol, rot (80% Merlot, 20% Cabernet-Franc)** (23,33 €/Liter) € 17,50  
**2007 Château Siaurac - Lalande de Pomerol, rot Magnums 1,5l** (24,33 €/Liter) € 36,50

Nobel und klassisch gibt sich die Nase. Zarte Holzfass- und Röstaromen, feine Gewürze und Szechuan Pfeffer tauchen ein in eine sinnlich-tiefe Cassisfrucht. Edel liegt der Wein am Gaumen, besitzt viel Schliff und eine feine Fruchtsüße in der Zungenmitte, die von den alten Merlot-Reben herrührt. Ein Wein von herrlich nobler, traditioneller Ausstrahlung. Man könnte ihn glatt für einen Grand Cru Classé halten, denn die Qualitäten hat er. Trinken 2009-2018

**2007 Délice du Prieuré - Saint-Émilion Grand Cru Classé, rot (100% Merlot)** (26,53 €/Liter) € 19,90  
 Der Charmeur. Ganz zart und spielerisch öffnet sich das Bukett. Wirkt fast burgundisch in seiner duftigen und feinwürzigen Beerenfrucht. Herrlich tänzerisch tritt der Wein auf die Zunge, seidig ist seine Textur, die viel Charme versprüht und Klasse erkennen lässt. Mit zunehmender Belüftung öffnet er seinen feinen aber tiefen Körper und entwickelt eine beachtliche Länge. Ein feines und k Reidiges Tannin kleidet den Gaumen im Abgang. Trinken 2009 - 2015

**2007 L'Enchanteur de la Vray Croix de Gay - Pomerol, rot (100% Merlot)** (39,87 €/Liter) € 29,90  
 Welch ein hedonistischer Genuss. Satt und tiefgründig in seiner Aromatik: Blaubeeren, Cassis, dazu Tabak, frisch gepflügte Erde, Süßholz und feinste Gewürze. Voll, weich und rund liegt der Wein auf der Zunge, kraftvoll, tiefgründig und nobel ist die Frucht. Ein richtig edler, adliger Pomerol. Im Abgang mit einer feinen Süße, Noten von Zigarrenkiste und einem reifen Tannin. Trinken 2009 - 2018



# Primi inter Pares

## Domaine de Montcalmès

Selten waren sich die Weinjournalisten so einig wie beim 2006er Montcalmès, der einhellig als die Spitze im Languedoc gelobt wird. Seine Mitstreiter sind doppelt so teure Edelcuvées wie „Clos des Truffiers“ von La Négly oder „La Pèira en Damaisèla“. Natürlich dürfen wir hier Grange des Pères nicht unerwähnt lassen. Mit Laurent Vaillé, dem sympathischen Eigentümer ist Frederic Pourtalé eng befreundet, zusammen probieren die beiden

regelmäßig ihre eigenen Weine, diskutieren und beraten sich. Schließlich hat Frédéric lange bei Vaillé gearbeitet, aber auch Vaillé schätzt Frédéric's Urteil.

Es ist hier nicht nur der Jahrgang, der Frédéric in die Hände gespielt hat. 2006 ist im Languedoc von ausgezeichneter Güte. Man darf die Region nicht mit der südlichen Rhône verwechseln. Im Languedoc spielt die Rebsorte Syrah eine wichtige Rolle und bei Montcalmès ganz besonders, die fand gerade in diesem Jahrgang optimale Voraussetzungen. Zudem hat Frédéric schlicht Jahr für Jahr dazugelernt, sodass er auf dem Höhepunkt seines Schaffens angekommen ist. Das unterstreicht auch die französische Weinpresse: Sowohl die Revue du Vin de France als auch das Journalistenduo Bettane & Desseauve bewerten den 2006er als den bis dato besten Montcalmès. Robert Parkers Languedoc Spezialist Schildknecht zückt im **Wine Advocate No 183** satte **93-94 Punkte**, eine absolute Top-Bewertung in der Region zu der er schreibt: „Languedoc has never offered more bargains or more inspiring and talented idealists.“ Befürchtungen, dass bei all den Lobeshymnen Frédéric Pourtalé mit seinem Montcalmès jetzt auch preislich nachlegt, können wir an dieser Stelle beruhigen. Mit fairen 23,50 Euro pro Flasche ist und bleibt er der preiswerteste Spitzenwein in der Region, die anderen haben inzwischen die 50 Euro Marke durchbrochen. Deswegen ist es nicht verwunderlich, dass die Nachfrage inzwischen deutlich größer ist als das, was seinen kleinen Keller in Puechabon verlässt.

**2006 Coteaux du Languedoc, rot**

(31,33 €/Liter) € 23,50

**2006 Coteaux du Languedoc, rot Magnum 1,5l**

(32,67 €/Liter) € 49,00

**2006 Coteaux du Languedoc, rot Jéroboam 3l**

(33,33 €/Liter) €100,00



## Château de Valflaunès

Der 2006er Pic Saint Loup „T'EM T'EM“ ist leider bereits ausverkauft, ebenso der 2007er Pic Saint Loup „Espérance“. Die Weine vom Château de Valflaunès haben inzwischen eine treue Fangemeinde, Fabien Reboul ist sich dieser Verantwortung durchaus bewusst. Jeder Wein, der seinen Keller verlässt, ist seinen Preis mehr als wert und dafür hat Fabien sein eigenes Rezept. Und das lautet neben einer aufwendigen Weinbergarbeit, extrem niedrigen Erträgen (20-28 hl/ha) und einer sensiblen Kellerarbeit: Bescheidenheit. Diese drückt sich darin aus, dass Fabien Reboul, ohne mit der Wimper zu zucken, seine besten Fässer auch schon mal als Basiswein, als Espérance abfüllt. So in 2008, der im Languedoc als sehr gut eingestuft wird. Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“ und Pic Saint Loup „Encore une Fois“ finden wir komplett in seinem 2008er „Espérance“ wieder, ab 2010 wird es lediglich eine kleine Menge 2008er Pic Saint Loup „T'EM T'EM“ geben. Wir werden also mal wieder mit einem „Espérance“ vom Feinsten verwöhnt, vielleicht sogar dem besten, den Fabien bis dato abgefüllt hat.

☞ Weinbeschreibungen siehe [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

**2008 Pic Saint Loup „Espérance“, rot**

(58,67 €/Liter) € 11,00

**2006 Pic saint Loup „Encore une Fois“, rot**

(60,00 €/Liter) € 29,50



## 2007 Burgund, der Klassiker

Bewusst starten wir erst heute mit unserer Burgunderofferte des Jahrgangs 2007. Wer sich ausgiebig mit dieser Region beschäftigt - wir tun dies seit über 20 Jahren - der weiß, dass vorschnelle Urteile gerade hier fehl am Platze sind. Erinnern Sie sich noch an die Lobeshymnen, die bereits kurz nach der Ernte für die Weißweine des Jahrgangs 2006 verkündet wurden. Hoffentlich haben Sie sich damals unsere Bedenken bezüglich der zu hohen Alkoholgradationen, der zu niedrigen Säure und der zum Teil vorhandenen Botrytis zu Herzen genommen. Heute zeigt sich nämlich dass viele Weißweine des Jahrgangs 2006 eher einem Kalifornier gleichen, als burgundische Finesse zu besitzen und schon deutliche Reife- und Oxidationsaromen besitzen. Wir sind froh, dass wir damals höchst penibel selektiert haben. Unsere Auswahl kann sich blicken lassen, alle Weine sind absolut top-frisch, besitzen eine schöne Mineralik und vor allem Entwicklungspotenzial für viele Jahre.

So wie manch ein Jahrgang vorschnell gelobt wird, findet ein anderer, aktuell der 2007er, zu Unrecht zu wenig Beachtung. Denn **2007 ist im besten Sinne ein klassischer Jahrgang**, sicher nicht so homogen wie 2005, aber mit positiven Überraschungen. Vor allem Liebhaber **finessenreicher, hocharomatischer Pinot Noirs** werden hier begeisternde Weine mit **großer Harmonie und viel Charme** vorfinden. Bei den Weißweinen herrscht Einigkeit bezüglich der hohen Güte. Diese drückt sich in einer besonderen **Raffinesse, aromatischen Klarheit, transparenten Mineralik und einem feinen Fruchtspiel** aus. Mit seinen besten Gewächsen ist 2007 zweifellos über dem Niveau des sehr guten Jahrgangs 2006.

## Camille Giroud • Beaune

Clive Coats schreibt über Camille-Giroud: „Here the genius is the 26 year old David Croix“; denn seitdem David die Leitung des kleinen Handelshauses (Gesamtproduktion ganze 30.000 bis 50.000 Flaschen pro Jahrgang!) in Beaune übernommen hat, geht es hier steil bergauf. Diesen Aufwärtstrend setzt er mit einer traumhaften 2007er Kollektion eindrücklich fort.

Der Witterungsverlauf war alles andere als homogen, einem eher kühlen Sommer folgte ein extrem warmer Herbst. Eine aufwendige Weinbergarbeit mit extensiver Bodenpflege und Laubarbeit und vor allem eine punktgenaue Lese waren die Voraussetzungen für hochwertiges Lesegut. David Croix hat deshalb penibel selektiert, nur das Beste gelangte in seinen Keller und das war nur ca. 50% einer normalen Ernte, vom Chambertin Grand Cru ein gutes Viertel. Dafür war die Güte dieses Lesegutes herausragend.



Er zögerte deshalb nicht, nach alter Tradition, also teilweise in ganzen Trauben, mit Stängeln und Stielen, in offenen Holzbottichen zu vergären. So zeigen seine 2007er bereits heute eine außerordentlich pure und finessenreiche Charakteristik, sie sind betont aromatisch und harmonisch, angefangen beim „einfachen“ Bourgogne bis hin zu den Grands Crus. Es sind Weine, die sowohl den Einsteiger als auch den erfahrenen Burgunder-Liebhaber begeistern werden, schon heute viel Freude bereiten und über viele Jahre reifen können.

**Wir bieten Ihnen die 2006er von Camille Giroud befristet bis zum 6.12.2009 als Ankunftsangebote an!**

<b>2007 Bourgogne, rot (Listenpreis € 16,50)</b>	(18,53 €/Liter)	<b>€ 13,90</b>
Ein nicht unbeträchtlicher Anteil des Weines stammt aus besten Lagen von Beaune. Ganz im Stil des Jahrgang präsentiert sich dieser Bourgogne schon heute mit Charme, feinduftig ist das Bukett, feinfuchtig und rund liegt er am Gaumen. 2010 - 2015		
<b>2007 Beaune, rot (Listenpreis € 22,00)</b>	(24,67 €/Liter)	<b>€ 18,50</b>
Ein traumhafter Beaune. Saftig und sinnlich-fein in seiner Pinot-Frucht, aromatisch und harmonisch am Gaumen. 2010 - 2020		
<b>2007 Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Les Peuillets“, rot (Listenpreis € 29,50)</b>	(29,33 €/Liter)	<b>€ 24,80</b>
Ein tiefgründiger, aber zugleich feiner und komplexer Savigny-les-Beaune, ganz ohne jene Rustizität, die man hier häufig findet. Im Abgang fein getragen von einer zart-erdigen Mineralik und feinen Tanninen. Trinken 2012 - 2022		
<b>2007 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Les Cent Vignes“, rot (Listenpreis € 33,00)</b>	(37,33 €/Liter)	<b>€ 28,00</b>
Die Lage Cent Vignes strahlt hier in ihrer natürlichen Schönheit. Ein Pinot Noir, sinnlich, fein und verführerisch. Trinken 2011 - 2022		
<b>2007 Vosne-Romanée, rot (Listenpreis € 47,00)</b>	(52,00 €/Liter)	<b>€ 39,00</b>
Die Reben sind bis zu 90 Jahre alt. David Croix nutzt dieses Potenzial und praktiziert eine Ganztrauben-Vinifikation. Mit den Rappen vergärt der Wein, gewinnt so an Struktur, Mineralität und Komplexität, er besitzt ein langes, feinkörniges Tannin. Ein Grand Vin de Terroir, der seine Klasse in fünf Jahren eindrücklich offenbaren wird. Trinken 2013 - 2025		
<b>2007 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru „Les Vaucrains“, rot (Listenpreis € 57,00)</b>	(64,00 €/Liter)	<b>€ 48,00</b>
Les Vaucrains ist zweifelsfrei DIE herausragende Lage von Nuits-Saint-Georges. Ausdrucksstark ist bereits die Nase mit ihrem Aromenmix aus Johannisbeeren, Himbeeren und Noten von schwarzen Kirschen. Am Gaumen gibt sich der Wein hoch komplex, mit zart erdigen Noten, etwas Graphit, einer perfekten Balance und feinen, langen Tanninen. Trinken ab 2012 bis 2025.		
<b>2007 Clos Vougeot Grand Cru, rot (Listenpreis 105,00)</b>	(118,67 €/Liter)	<b>€ 89,00</b>
Vielleicht DIE Überraschung in 2007. Großartig in seiner Aromatik, die zugleich edel und tiefgründig ist, mit viel Cassis aber auch noblen Gewürz- und Sekundäraromen. Ungemein dicht und lang am Gaumen. Trinken 2012 - 2030		
<b>2007 Chambertin Grand Cru, rot (Listenpreis € 148,00)</b>	(166,67 €/Liter)	<b>€ 125,00</b>
Der Vorzeigewein von Camille Giroud. Drakonisch hat David Croix in 2007 selektiert, so dass nur ein Viertel der Menge in den Keller gelangte. Der 2006er Chambertin wurde vom Decanter Magazine zum besten Burgunder des Jahrgangs gekürt. Der 2007er ist noch eine kleine Klasse darüber. Kraft, Tiefe und Finesse kürten hier den König unter den roten Burgundern. Trinken 2015 - 2035		
<b>Library Wines</b> □ Weinbeschreibungen unter <a href="http://www.vinisud.de">www.vinisud.de</a>		
David Croix bietet jedes Jahr ein paar Flaschen gereifter Jahrgänge aus der Schatzkammer des Hauses an, die er mit größter Sorgfalt ausgewählt. Die Weine stammen aus der Feder der Brüder Bernard und François Giroud, die für besonders lagerfähige Burgunder traditioneller Machart ein hohes Ansehen genießen.		
<b>1998 Volany 1<sup>er</sup> Cru „Carelle“, rot (Listenpreis € 39,00)</b>	(44,00 €/Liter)	<b>€ 33,00</b>
<b>1993 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru „Chaumes“, rot (Listenpreis € 98,00)</b>	(113,33 €/Liter)	<b>€ 85,00</b>
<b>1978 Volany 1<sup>er</sup> Cru „Champans“, rot (Listenpreis 135,00)</b>	(146,67 €/Liter)	<b>€ 110,00</b>
<b>1976 Clos Saint-Denis Grand Cru, rot</b>	<b>auf Anfrage</b>	
<b>1971 Chambertin Grand Cru, rot</b>	<b>auf Anfrage</b>	



## Domaine Benoît Ente • Puligny-Montrachet

Benoît Ente scheut nicht die Veränderung. Mit dem Jahrgang 2004 hat er bei seinen Weinen einen radikalen Stilwechsel vollzogen, weg von den cremig-weichen, hin zu den mineralisch-feiniselierten Burgundern. Seine Kunden, aber auch die Fachpresse, danken es ihm, denn seine 2007er zählen zum Besten, was der Jahrgang zu bieten hat. „Ente seems to improve with every vintage“ notiert Allen Meadows zu den 2007ern und vergibt absolute Höchstnoten. Nicht nur die Pflege der Weinberge und der richtige Lesezeitpunkt, sondern vor allem niedrige Erträge waren in 2007 wichtig, um mineralische und zugleich dichte Weine zu gewinnen. Glasklar, raffiniert und zugleich kraftvoll präsentieren sich diese Weine und so möchten wir uns Allan Meadows Urteil anschließen: Das ist die beste Kollektion, die Benoît Ente bis dato abgefüllt hat.

**Wir bieten Ihnen die 2007er von Benoît Ente befristet bis zum 6.12.2009 als Ankunftsangebote an!**

<b>2007 Bourgogne Blanc, weiß (Listenpreis € 19,50)</b>	(22,40 €/Liter)	<b>€ 16,80</b>
80% von Lagen nahe Puligny, 20% von Lagen nahe Meursault gelegen. Wie schon in den letzten Jahren ein echter Blue Chip. Nur limitiert verfügbar. Trinken 2010-2015		
<b>2007 Puligny-Montrachet, weiß (Listenpreis € 39,80)</b>	(44,00 €/Liter)	<b>€ 33,00</b>
Ganz Puligny-Montrachet, fein, edel, elegant und lang. In der Nase Aromen von weißem Pfirsich, Akazienblüten und Steinen. Am Gaumen hoch elegant, dicht und mit viel Energie im Abgang. Trinken 2011-2018		
<b>2007 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Referts“, weiß (Listenpreis € 65,00)</b>	(165,33 €/Liter)	<b>€ 49,00</b>
Der Klassiker. Perfekt verbindet die Lage Les Referts auch dieses Jahr wieder alle herausragenden Attribute, die Puligny zu bieten hat. Die große mineralische Konzentration ist in eine dichte und feine Frucht gebettet und ergibt ein ungemein edles Gesamtbild. Ab 2011 bis 2020		
<b>2007 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Folatières en la Richarde“, weiß (Liste € 72,00)</b>	(78,67 €/L)	<b>€ 59,00</b>
Die kleine Parzelle „En la Richarde“ thront oberhalb des legendären Chevalier-Montrachet Grand Cru. Allen Meadows: „This is very much an old school white burg. In sum, a knockout.“ Trinken ab 2013-2025		





# 2007 Gigondas at its best!

## Domaine de la Bouïssière

Thierry Faravel ist in Sachen Parker inzwischen auf Tauchstation gegangen. Eine Weinwelt, die sich auf Punkte und zudem noch von einem Journalisten reduziert, liegt ihm weiß Gott nicht. Sein amerikanischer Importeur hat ihn zwar inständig gebeten, Robert Parker seine 2007er probieren zu lassen. Das sei wichtig für den Markt in den USA. Thierry Faravel hat es klug gelöst: er hat Parker nur seinen Kleinsten, den 2007er Les Amis de la Bouïssière vorgestellt. Für den Vin de Table aus Merlot, Syrah und etwas deklassiertem Gigondas hat er satte 91 Punkte bekommen, das muss reichen.

Thierry hat ohnehin keinen Wein mehr zu verkaufen. Interessierte Importeure müssen sich inzwischen in eine Warteliste eintragen. Der Schlüssel dieses Erfolges liegt in seinen Weinen, die in Gigondas eine singuläre Stellung einnehmen. Sie unterscheiden sich geschmacklich deutlich von den anderen Spitzenweinen des Ortes. Während viele seiner Kollegen auf immer konzentriertere und üppigere Weine setzen, hat Thierry Faravel schon vor Jahren begonnen, an der Raffinesse seiner Weine zu feilen. Seine Weinberge sind die höchstgelegenen des Ortes, sie profitieren von einem besonders kargen Boden und einem kühlen Mikroklima. Das stellt sich gerade in den letzten Jahren als vorteilhaft heraus. Inzwischen praktiziert er wie die Spitzen-Domänen im Burgund eine schonende Ganztraubenvergärung in offenen Bottichen. Seine Weine treten deshalb nicht mit Pauken und Trompeten auf die Zunge, sondern beginnen in einem Piano von feinduftiger Frucht und mit viel Charme. Es sind trinkfreudige Weine, von denen man gerne ein zweites und drittes Glas nachordert. Und so kann sich Thierry Faravel inzwischen ganz auf seine treue Stammkundschaft verlassen und verzichtet getrost auf Werbung in Form von Punkten.

### 2007 Vacqueyras „Vieilles Vignes“, rot

(22,40 €/Liter) € 16,80

Die herrlich reife Frucht ist eingebettet in einen feinen und komplexen Körper. Das edle Toasting bester Barriquefässer unterstreicht die Gesamtaromatik von feinen Gewürzen und provenzalischen Kräutern. Das Tannin ist reif und rund. Ein absoluter Traum von Vacqueyras.

### 2007 Gigondas, rot

(25,20 €/Liter) € 18,90

Sicher der beste Gigondas, den Thierry Faravel bis dato vinifiziert hat. Perfekt bindet er die tiefgründige, konzentrierte Beerenfrucht in einen seidigen Körper ein. Die Aromatik ist aristokratisch mit einem Mix aus dunklen Gewürzen, Sandelholz und Lavendel. Das Tannin ist seidenweich, im Abgang finden wir feinste Terroirnoten in Form von Graphit und Kalk. Aktuell der edelste Gigondas überhaupt.

### 2007 Gigondas „Le Font de Tonin“, rot

(39,73 €/Liter) € 29,80

Von über 70 Jahre alten Reben, gelegen auf einem Hochplateau. Der Wein ist schwarz in seiner Farbe, am Gaumen unendlich tief. Obwohl er zur Zeit noch verschlossen ist, kann man gut erkennen, mit welcher meisterlicher Hand Thierry Faravel die enorme Konzentration verpackt hat. Nichts ist hier überextrahiert oder aufgesetzt. Unglaublich dicht und doch perfekt balanciert gleitet der Weine über die Zunge.



## VINISÜD Präsentenservice

Wir haben für Sie auch dieses Jahr wieder eine Auswahl hochwertiger und individueller Präsente zusammengestellt, die nicht in der Masse untergehen und Ihren Freunden und Geschäftspartnern Ihre ganz persönliche Wertschätzung zeigen. Bei Interesse senden wir Ihnen gerne unsere Präsentvorschläge zu oder beraten Sie auch gerne individuell.

### Die Top 10 unserer Hausmessen

Einige hundert Weinliebhaber konnten wir im Oktober bei unseren Hausmessen in Erlangen und in München begrüßen, so viele wie noch nie zuvor. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön.

Hier sind die diesjährige Top 10 der beiden Hausmessen, gewählt von der unabhängigen Jury, von Ihnen, unseren Kunden. Sicher ein guter Tipp für alle, die nicht vorbeischauchen konnten.

2007 Cuvée Marie et Joseph VDP - Mas des Chimères, rot	(11,33 €/Liter)	€ 8,50
2007 Rasteau „La Ponce“ - Domaine des Escaravailles, rot	(18,40 €/Liter)	€ 13,80
2008 Côtes du Rhône - Elodie Balme, rot	(13,07 €/Liter)	€ 9,80
2008 Pic Saint Loup „Espérance“ - Château de Valflaunès, rot	(14,46 €/Liter)	€ 11,00
2007 Châteauneuf-du-Pape - Domaine Serguier, rot (Offerte statt € 19,80)	(23,87 €/Liter)	€ 17,90
2007 Vacqueyras - Domaine la Roubine, rot	(19,73 €/Liter)	€ 14,80
2007 Cairanne „Le Ventabren“ - Domaine des Escaravailles, rot	(16,00 €/Liter)	€ 12,00
2007 Gigondas - Domaine la Roubine, rot	(23,87 €/Liter)	€ 17,90
2008 Rasteau Côtes du Rhône Villages - Elodie Balme, rot	(19,33 €/Liter)	€ 14,50

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>Probierpaket Baronne Guichard: Je 1 Flasche 2008 Plaisir du Siaurac, 2007 Château de Siaurac, 2007 Délice de Prieuré, 2007 L'Echanteur de la Vray Croix de gay - gesamt 4 Flaschen statt € 79,10</b>	<b>74,00</b>
<b>Lebküchnelei Witte &amp; Ray</b>	
Nürnberger Elisen-Lebkuchen Schokolade	7,80
Nürnberger Elisen-Lebkuchen gemischt	7,80
Lebkuchenkonfekt „Pflaume in Rum“	5,80
Lebkuchenkonfekt „Birne in Williams“	5,80
Lebkuchenkonfekt „Kirsche in Whisky“	5,80
<b>Quinta do Infantado</b>	
2007 Douro „Quinta do Infantado“	11,80
White Port	12,50
Tawny Port	12,50
Tawny Port „Reserva D. Margarida“	17,50
Tawny Port 10 Years Old	27,00
Port “Reserva Especial Ruby“	15,80
2004 Late Bottled Vintage Port 0,375l Flasche	12,00
2004 Late Bottled Vintage Port	22,00
2004 Vintage Port 0,375l Flasche	19,50
2004 Vintage Port 0,375l Flasche	37,00
1997 Vintage Port	49,00
<b>Baronne Guichard</b>	
2008 Plaisir de Siaurac	11,80
2007 Château Siaurac	17,50
2007 Château Siaurac Magnum 1,5l	36,50
2007 Délice du Prieuré	19,90
2007 L'Echanteur de la Vray Croix de Gay	29,90
<b>Domaine de Montcalmès</b>	
2006 Coteaux du Languedoc	23,50
2006 Coteaux du Languedoc, Magnum 1,5l	49,00
2006 Coteaux du Languedoc, Jéroboam 3l	100,--
<b>Château de Valflaunès</b>	
2008 Pic Saint Loup „Espérance“	11,00
2006 Pic saint Loup „Encore une Fois“	29,50
<b>Camille Giroud · Beaune</b>	
<b>Ankunftsangebote bis 10.12.2009</b>	
2007 Bourgogne	13,90
2007 Beaune	18,50
2007 Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru „Les Peuillets“	24,80

<b>Ankunftsangebote bis 6.12.2009</b>	
2007 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru „Les Cent Vignes“	28,00
2007 Vosne-Romanée	39,00
2007 Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru „Les Vaucrains“	48,00
2007 Clos Vougeot Grand Cru	89,00
2007 Chambertin Grand Cru	125,-
<b>Library Wines · Camille Giroud</b>	
1998 Volany 1 <sup>er</sup> Cru „Carelle“	33,00
1993 Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru „Chaumes“	85,00
1978 Volany 1 <sup>er</sup> Cru „Champans“	110,-
<b>Domaine Benoît Ente · Puligny-Montrachet</b>	
<b>Ankunftsangebote bis 6.12.2009</b>	
2007 Bourgogne Blanc	16,80
2007 Puligny-Montrachet	33,00
2007 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru „Hameau de Blagny“	49,00
2007 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru „Les Refers“,	49,00
2007 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru „Folat.Richarde“	59,00
<b>Domaine la Bouïssière</b>	
2007 Vacqueyras „Vieilles Vignes“	16,80
2007 Gigondas	18,90
2007 Gigondas „Le Font de Tonin“	29,80
<b>Top 10 der VINISÜD-Hausmessen 2009</b>	
2007 Cuvée Marie et Joseph VDP - Mas des Chimères	8,50
2007 Rasteau „La Ponce“ - Domaine des Escarailles	13,80
2008 Côtes du Rhône - Elodie Balme	9,80
2008 Pic Saint Loup „Espérance“ - Ch. de Valflaunès	11,00
2007 Châteauneuf-du-Pape - Domaine Serguier	17,90
2007 Vacqueyras - Domaine la Roubine	14,80
2007 Cairanne „Le Ventabren“ - des Escaravilles	12,00
2007 Gigondas - Domaine la Roubine	17,90
2008 Rasteau Rhône Villages - Elodie Balme	14,50
2006 Rioja Crianza - Bodegas Solobal	10,80
<b>Probierpaket mit je 1 Fl. der Top 10 statt € 131,00</b>	<b>120,--</b>
<b>Mein ganz persönliches Probierpaket, je 1 Flasche frei Haus:</b>	

Hiermit bestelle ich:

Name \_\_\_\_\_

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

Straße \_\_\_\_\_

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

Kontonummer \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch

Bankeinzug mit 2% Skonto \_\_\_\_\_

Gegen Rechnung

Unterschrift \_\_\_\_\_