

## Feinste Lebkuchen aus Nürnberg

**Witte & Ray** Seit Generationen bereichern die Bäckereien Witte und Ray die Weihnachtszeit durch ihre besonders schmackhaften Lebkuchen. Nach dem Zusammenschluss der zwei traditionellen Bäckereien im Jahre 1996 entstand eine kleine, aber feine Manufaktur zur handwerklichen Herstellung von original Nürnberger Elisen-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 ganz klar bestimmt durch die Verschmelzung von Tradition und Moderne, sowie die Abkehr von der Massenproduktion hin zur Handarbeit und Liebe zum Detail.

Aufgrund fairer Einkaufskonditionen können wir Ihnen nun erstmals diese regionale Spezialität zum gleichen günstigen Preis anbieten wie direkt vor Ort.

**Nürnberger Elisen-Lebkuchen** ohne Mehl (Schokolade) 5 Stück (400g) (17,13 €/KG) **€ 6,85**  
**Nürnberger Elisen-Lebkuchen** ohne Mehl (gemischt) 5 Stück (400g) (17,13 €/KG) **€ 6,85**

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 (18,55 €/KG) **€ 5,10**  
**Lebkuchenkonfekt „Birne in Williams“** 275g Beutel (18,55 €/KG) **€ 5,10**  
**Lebkuchenkonfekt „Kirsche in Whisky“** 275g Beutel (18,55 €/KG) **€ 5,10**

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!

## Olivenöle der Spitzenklasse

**Frantoio Spano** Auf der Suche nach einem Olivenöl, das die hohen Ansprüche eines jeden Gourmets erfüllt und gleichzeitig nicht zu teuer ist, haben wir in Sizilien die Ölmühle der Familie Spano entdeckt. Angebaut werden hier noch die alten Olivensorten Nocerella del Belice, Biancolilla und Cerasuola mit zum Teil 250 Jahre alten Olivenbäumen. Die Oliven werden ausschließlich von Hand gepflückt, um möglichst gesundes Lesegut zu erhalten. Einen ersten großen Erfolg hatte Familie Spano übrigens dieses Jahr in Verona bei der weltweit wichtigsten Olivenölverkostung, der S O L - 2004, wo ihr „Fresco di Macina“ in der Kategorie „fruchtige Olivenöle“ als Testsieger hervorging.

**„Aureo“ Olio extra vergine 0,75l** (9,20 €/Liter) **€ 6,90**  
Dieses dezent-aromatische Olivenöl für jeden Tag darf in keiner Küche fehlen.  
**„Fresco di Macina“ Olio extra vergine 0,75l** (13,07ter) **€ 9,80**  
Das Siegeröl in Verona! Ein fruchtig-frisches Olivenöl für mediterrane Genüsse.  
**„Fior di Oliva“ Olio extra vergine 0,5l** (23,60ter) **€ 11,80**

Von 250 Jahre alten Bäumen. Das Grand Cru Olivenöl aus Sizilien.

## Feine Kost

**Für den Feinschmecker** Auf unseren Verkostungsreisen entdecken wir neben feinen Weinen auch immer wieder ausgefallene Leckereien, denen wir in unserem neuen Katalog, der im Dezember erscheinen wird einen besonderen Platz einräumen. Um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack zu geben, haben wir schon einmal ein kulinarisches Paket für Sie gepackt. Unser Feinschmecker-Paket enthält: 1 Flasche Olio Extra Vergine „Aureo“ (€6,80), 1 Salami „Bayonne“ (€4,95), 1 Terrine mit Bergschinken (€ 3,40), 1 Creperolles (gef. Käsegebäck € 3,95), 1 getrocknete Tomaten aus Sizilien (€ 4,50), 1 Dose gefüllte Oliven mit Zitrone (€1,50), 1 Casarecci-Nudeln von Benedetto Cavalieri (€ 3,50), 1 Sugo con Ricotta Forte (€ 2,40), 1 Lebkuchenkonfekt (€ 5,10), 1 Gl. Marillen-Marmelade aus der Wachau (€4,50) als **Paket für € 39,00 frei Haus.**

### Ausgefallene Präsente für Ihre Kunden

Schenken Sie Freude am Genuss, Freude an Dingen, die nicht in der Masse untergehen, die einen eigenständigen Charakter haben – so wie Sie. Wir versenden Europa weit. Gerne beraten wir Sie persönlich oder informieren Sie sich auf unserer Website unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de).



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

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



## aus Frankreich



**Domaine Guillaume Delcœur • Languedoc** André Iché ist der Altmeister des Minervois. Schon lange bevor die ersten Newcomer die Region bekannt machten, wurde bei ihm hochwertiger, grundehrlicher Wein hergestellt und das zu höchst fairen Preisen. Davon ist Iché bis heute nicht abgewichen. Der 2003 „Les Garrigues“ ist der aktuelle Weintipp der Zeitschrift stern und wird dort als „kraftvoller, solider Begleiter für deftige Kost mit opulent würzigem Bukett“ gepriesen.

Rotwein

**2003 Domaine Guillaume Delcœur "Les Garrigues"** (5,26 €/Liter) **€ 3,95**

Das Beste, was man wohl derzeit für 3,95 Euro kaufen kann. Dieser grundehrliche Landwein, gewonnen aus der Rebsorte Carignan, kommt dank der Qualität der Weinberge und der Trauben ohne kellertechnische Tricks aus, wie sie leider in dieser Preisklasse inzwischen die Regel sind. Erleben Sie alltäglichen Rotwein-Genuss in seiner besten und ehrlichsten Form, gemacht vom Altmeister des Minervois, André Iché.

**Domaine de L'Ancienne Mercerie • Languedoc** Mit wenig Kapital, dafür aber umso größerer Sorgfalt und Liebe zum Detail gehen Nathalie und François Caumette ans Werk. So fanden wir hier Weine, die uns auf Anhieb überzeugten, angefangen beim Coteaux bis hin zu den Faugères-Weinen. Dieses noch junges, dafür aber umso größeres Engagement wurde bereits mit dem begehrten Coup de Cœur („Liebe auf den ersten Blick“) im Guide Hachette ausgezeichnet.

Rotweine

**2003 Coteaux du Languedoc** (7,87 €/Liter) **€ 6,50**

Der Coteaux du Languedoc wächst knapp außerhalb der Appellation Faugères. In diesem Wein dominiert die Rebsorte Grenache, die den Geschmack mit ihrer saftigen Kirschfrucht prägt und ihn zum superleckeren Alltagswein mit Charakter macht.

**2002 Faugères "Les Petites Mains"** **Offerte statt € 7,50 jetzt** (8,67 €/Liter) **€ 6,80**

Der Faugères „Les Petites Mains“ stellt für uns den Bilderbuch-Faugères dar. Die Cuvée aus 60% uralter Carignan, 20% Mourvèdre und jeweils 10% Grenache und Syrah bietet einen außergewöhnlich komplexen Wein. Geprägt von der fruchtigen Würze alter Carignan verleiht der Anteil Mourvèdre dem Wein zusätzlich ein nobles Rückgrat. Ultrareifer Grenache gibt jene feine Fruchtsüße hinzu, die dank der 10% Syrah einen feinwürzigen Abgang bewirkt. Ein toller Faugères zu einem Superpreis!

**Domaine de la Chaise • Loire** Seit sechs Generationen ist die Domaine, die im Herzen des Gebietes Touraine liegt, im Besitz der Familie Davault. Christoph Davault legt höchsten Wert auf kleine Erträge und vollreife, gesunde Trauben. Und so sind es auch der aromatische Reichtum, der feine mineralische Geschmack und die perfekte Balance, was uns an diesen Weinen so gut gefallen hat. Es sind Weine, die erfrischend niedrig im Alkohol gleichzeitig großen Aromenreichtum bieten.

Weißwein

**2003 Sauvignon de Touraine** (€ 7,87/Liter) **€ 5,90**

Dieser feinduftige, mineralische Sauvignon ist eine tolle preisliche Alternative zu vielen Sancerre. Der Wein besitzt einen zarten Schmelz und eignet sich perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten. So macht die Loire Spaß.

Rotwein

**2003 Touraine rouge** (€ 7,87/Liter) **€ 5,90**

Die Cuvée aus Cabernet Franc und Côt überzeugt mit ihrer fleischigen, eleganten Frucht. Auch im Mund dominiert die reife Fruchtaromatik, die aber gleichzeitig kühl und elegant daher kommt. Ein universeller Essensbegleiter, der trotz seiner gerade mal 12 % Alkohol viel Geschmack bietet.

**Domaine Borie de Maurel • Languedoc** Borie de Maurel ist ein echtes Juwel sowohl bei uns als auch im Minervois. Vor ca. 15 Jahren begann Michel Escande den Weinbauern des Ortes Félines, einem höher gelegenen Weindorf der Region, ihre schwer zu bearbeitenden Terrassenlagen abzukaufen. Seine Weinberge schmiegen sich hoch in die Montagne Noire und profitieren so von einem exzellenten Terroir aber auch einem besonderen Mikroklima: Tagsüber heizen sich die Terrassen regelrecht (z. T. über 40°C) auf, abends kommt dann ein kühler Wind die Berge hinab und sorgt für niedrige Nachttemperaturen. Diese besondere Begebenheit sorgt dafür, dass die Trauben selbst im Zustand höchster Reife immer ein klares, frisches Fruchtaroma bewahren.

Rotweine

**2003 Minervois „Esprit d'Automne“** (9,20 €/Liter) **€ 6,90**

Der 2003er Esprit d'Automne fängt die Würze des Südens in seinem Bukett, die Sonne des Minervois in seiner saftigen Frucht und die Kühle der Terrassenlagen in seinem seidigen Abgang ein.



# Unsere Languedoc Neuentdeckung

Domaine Fons Santis Es war der Tipp von Frédéric Poutalié, der uns zu der kleinen Garage mitten im Ort St. Jean de Fos führte, um zu verkosten, was Benoît Braujou in seinem ersten Jahrgang, dem 2003er geerntet hatte. Bei unserem Besuch im Februar 2004 waren wir hier einer der ersten Besucher überhaupt. Über einen Namen für seine frisch gegründete Domaine hatte er sich damals noch wenig Gedanken gemacht, sein Augenmerk lag ausschließlich auf dem, was er in seinen kleinen Fässern liegen hatte. Und eben das war ganz außergewöhnlich, wie wir schnell feststellen konnten.

Bevor Benoît Braujou sich entschloss in seinem Heimatort mit einer kleinen Domaine selbständig zu machen, war er bei Yves Cuilleron an der nördlichen Rhône in leitender Funktion tätig. Hier lernte er die Klassiker Hermitage und Côte-Rôtie schätzen, die heute den Stil seiner eigenen Weine prägen, in denen er nach größtmöglicher Finesse und Eleganz sucht.

In Aniane, einem der besten Lagen des Languedoc hat sich Benoit Braujou einige wenige Hektar Weinberge gepachtet, die allesamt mit alten Rebsorten bestockt sind. Es sind Weinberge, deren Alter zum Teil nicht mehr genau bestimmbar ist; irgendwann vor dem zweiten Weltkrieg, in den 20er oder 30er Jahren müssten sie angelegt worden sein. In diesen Parzellen stehen vergessene Rebsorten wie zum Beispiel Aramont. Bereits bei seiner ersten Lese, dem 2003er bemerkte er, dass sich die Weinbauern damals, als sie vor 70, 80 Jahren diese Weinberge anlegten, etwas dabei gedacht hatten, in dem sie verschiedene Rebsorten nach einem genau festgelegten Schlüssel abgestimmt auf die jeweilige Parzelle gemischt pflanzten. Braujou entschloss sich, jede Parzelle getrennt zu lesen und einzeln auszubauen. Um den Einzellagencharakter der Weine zu bewahren verzichtete er weitgehend auf einen Ausbau in Barriques. So ist das, was wir bei ihm probieren können im wahrsten Sinne des Wortes erfrischend anders. Es sind Weine die nicht dem Trend nach immer höherer Konzentration, portweinartiger Frucht und dem Toasting neuer Barriques folgen sondern mit ihrer ungewöhnlichen Subtilität, ihrem burgundischen Aromenspektrum und dank ihres ganz eigenen Charakters neue Wege beschreiten.

Zwei Cuvées hat Benoît Braujou inzwischen abgefüllt, eine dritte wird in 2005 folgen. Die „Cuvée Witiza“ bietet mit ihrem hohen Carignan-Anteil eine großartige Fruchtfülle. Das Terroir Aniane und das hohe Alter der Reben verleihen dem Weine eine außergewöhnliche Finesse. Die Cuvée „Senescal“ ist eine Einzellage oberhalb des Ortes, die die Form eines Dreiecks hat. Hier stehen 100-Jahre alte Aramon-Reben. Die inzwischen fast vergessene Rebe zeigt in diesem Weine eine faszinierende, ganz eigenständige Qualität. Jedes Jahr sprießen im Languedoc neue Weingüter aus dem Boden. Als Languedoc-Spezialist sehen wir unsere Aufgabe darin, für Sie die Spreu vom Weizen zu trennen. Die Domaine Fons-Sanatis ist derzeit die spannendste Neuentdeckung. Neben der herausragenden Arbeit von Benoît Braujou bieten gerade die von ihm wieder entdeckten alten Rebsorten eine echte Bereicherung.

Rotwein

## 2003 „Cuvée Witizia“ VDP

(17,06 €/Liter) € 12,80

Von uralten Carignan, komplettiert mit verschiedensten anderen Sorten. Ein Charakterwein mit viel Fleisch, einem großen Aromenspektrum und Biss

## 2003 „Cuvée Senescal“ VDP

(19,73 €/Liter) € 14,80

90% Aramont. Dieser Wein verfügt über eine großartige Finesse, eine ungewöhnlich exotischen Fruchtaromatik und einem langen und weichen Abgang.

## Das ultimative Châteauneuf-Paket

Der Jahrgang 2001 gilt in Châteauneuf-du-Pape als einer der Besten der letzten zehn Jahre. Die Weine besitzen neben einer wunderbaren Struktur auch eine große Aromenfülle und noble Textur. Deshalb sind die besten Weine des Jahrgangs schon heute mit großem Genuss zu trinken, besitzen aber gleichzeitig ein hohes Alterungspotenzial.

Passend zur Jahreszeit und zur herbstlichen Küche mit Gänsebraten und Co. machen diese Weine gerade jetzt richtig Spaß. Wir haben aktuell noch einmal von einigen Weinen nachkaufen können und bieten Ihnen heute unser ultimatives Châteauneuf-Paket an. Erleben Sie die Vielfalt und die großartige Qualität der besten Weine dieses großen Jahrgangs.

**Unser Paket enthält je 1 Flasche folgender Weine:** 2001 Châteauneuf-du-Pape DOMAINE DE LA VIEILLE JULIENNE, 2001 Châteauneuf-du-Pape "Tradition" DOAMINE ROYER, 2001 Châteauneuf-du-Pape "Prestige" DOMAINE ROYER, 2001 Châteauneuf-du-Pape "Gallimardes" DOMAINE GIRAUD, 2001 Châteauneuf-du-Pape "Grenache de Pierre" DOMAINE GUIRAUD, 2001 Châteauneuf-du-Pape CLOS DE PAPES.

**Als Paket frei Haus für € 150 statt € 182**



**Palacio de Bornos • Rueda** Rueda ist die Weißweinregion Spanien. Der steinige, kalkhaltige Boden und das vom Atlantik beeinflusste Wetter mit seinen warmen Tagen und kalten Nächten sorgt für ungemein elegante Weine, die eine feine und ausgewogene Säurestruktur besitzen. „Bodegas de la Crianza di Castilla la Vieja“ heißt das Weingut eigentlich und gilt in der Region als eine der besten Adressen. Bereits seit 1870 ist die in der Region etabliert, weswegen sich Antonio Sanz vor allem den lokalen Rebsorten, wie der Viura verbunden fühlt.

Weißweine

**2003 Rueda Verdejo „Palacio de Bornos“**

(9,20 €/Liter) € 6,90

Ein duftig, aromatischer Weißwein mit einer weichen Textur und niedriger Säure.

## aus Italien

**Kellerei Sanct Michael • Südtirol** Unter der Leitung von Hans Terzer hat die Winzergenossenschaft in Eppan es in die Spitze der italienischen Weißweinelite geschafft. Das einzigartige, milde Klima von Eppan in Südtirol bringt ungemein weiche Weißweine hervor. Allen voran ist Sanct Michael für seine Pinot Bianco bekannt, der aus der Lage „Schulthausen“ gilt als einer der besten Weißweine Südtirols.

Weißweine

**2003 Pinot Bianco**

(10,40 €/Liter) € 7,80

Der Klassiker aus Sanct Michael überzeugt mit seiner saftigen Apfelfrucht und milden Säure.

**2003 Weißburgunder „Schulthausen“**

(13,07 €/Liter) € 9,80

Aus der besten Lage des Gutes stammt dieser Pinot Bianco, der zu den besten Weißweinen Südtirol zählt. Die feine Frucht ist mit einem zarten Schmelz unterlegt.

**Azienda Farnese • Abruzzen** Ein echter Pizza- und Pastawein – auch das muss es geben. Denn schließlich trinkt man nicht alle Tage Chianti, Brunello und Co. Für 3,95 Euro wird man in ganz Italien kaum mehr Qualität und Geschmack finden. Wir waren von der Qualität der 2003er überzeugt, dass wir reichlich geordert haben und einen Rabatt heraushandeln konnten. Deshalb statt € 4,50 jetzt € 3,95.

Rotweine

**2003 Sangiovese „Fantini“**

(5,26 €/Liter) € 3,95

Ein hervorragender Alltags-Italiener. Saftige Kirschfrucht, elegante Säurestruktur, rund und harmonisch.

**2003 Montepulciano d’Abruzzo „Fantini“**

(5,26 €/Liter) € 3,95

Etwas kraftvoller und zugleich urwüchsiger als der Sangiovese, schlägt diese Montepulciano die Brücke zum Süden Italien.

**Silvano Strologo • Marken** Weine, wie die von Silvano Strologo sind in Italien leider eine Seltenheit geworden. Vor knapp 10 Jahren kaufte Strologo einige Hektar alter Reben in der Region Rosso Conero. Mit viel Liebe zum Detail und vor allem dem Willen, authentischen Wein zu produzieren setzte er alles auf eine Karte, nämlich alte Montepulciano Rebstöcke. Die alten Reben bringen hier, in dem meeresnahen, klimatisch günstig gelegenen Anbaugebiet nahe des Monte Conero bei extremer Ertragsbeschränkung und großzügiger Auslese ungemein kraftvolle, aromareiche und tiefgründige Weine hervor.

Rotweine

**2003 Rosso Conero „Julius“**

(11,33 €/Liter) € 8,50

Die reiche Kirscharomatik ist typisch für die Montepulciano-Traube. Ein kraftvoller Körper und reiche Gewürzaromatik runden das Bild dieses authentischen Süditalieners wunderbar ab.

**Morgante • Sizilien** Das im Süden der Insel gelegene Weingut ist der Senkrechtstarter in der Sizilianischen Weinszene. 1997 übernahmen Carmelo und Giovanni das Gut von ihrem Vater. Unter der Leitung eines der fähigsten Önologen Italiens, Ricardo Cotarella, schafft Morgante seitdem eine bewundernswerte Symbiose, denn ihr Nero d’Avola verbindet die kraftvolle und eigenständige Würze Siziliens mit viel Charme und seidigen Tanninen.

Rotweine

**2003 Nero D’Avola**

(11,33 €/Liter) € 8,50

Ein kraftvoller Süditaliener mit viel Würze und Tiefe. Der Ausbau im Barrique hat den Wein fein abgerundet.





**Mas des Chimères • Languedoc** Guilhem Dardé ist in unserem Sortiment Winzer der ersten Stunde. Seine charaktervollen Rotweine zählen zum Besten was die Region zu bieten hat und besitzen gleichzeitig ein vorbildliches Preis-Leistungsverhältnis.

Rotweine

**2002 Cuvée Marie et Joseph**

(10,00 €/Liter) **€ 7,50**

Der beliebteste Wein bei unseren Kunden ist der Carignan „Marie et Joseph“. Der Wein stammt aus einer Parzelle, die bereits Anfang 1900 gepflanzt wurde und bietet ein fast unschlagbares Preis-Genussverhältnis. Hier zeigt sich, wie gut und eigenständig Carignan sein kann, vorausgesetzt man arbeitet mit geringen Erträgen. Eine reiche und saftige Frucht prägt den Wein, im Geschmack hat er dann jene feine Kräuteraromatik unterlegt mit feinen Lederaromen, die typisch für diese Rebsorte sind.



**Domaine le Murmurium • Rhône** Monsieur Marot ist Quereinsteiger; erst 1995 kaufte er das Weingut, das über einen schönen Bestand an alten Rebanlagen verfügt. Mit Akribie und Fleiß machte sich Monsieur Marot, der von Beruf Apotheker ist, ans Werk. Inzwischen werden alle Weinberge nach biologischen Richtlinien gepflegt, was sie ihm mit vollreifen und vor allem gesunden Trauben. Die Spitzencuvée „Carpe Diem“ wird nur in großen Jahrgängen produziert und ist eine echte Alternative zu den deutlich teureren Châteauneuf-du-Pape. Unsere besondere Empfehlung zur herbstlichen Küche und zum Gänsebraten. Bis zum 31.11.2004 zum Reinschmeckpreis von € 10,00 statt € 11,50.

Rotweine

**2001 Côtes des Ventoux „Carpe Diem“**

**Offerte bis 31.11.2004** (13,33 €/Liter) **€ 10,00**

Der im Barrique ausgebaute Wein besitzt einen tollen Fond, das Holz wird vom Wein vollends geschluckt. Man schmeckt förmlich die herausragende Qualität der Lagen und Trauben, die diesen Wein zu einem echten Erlebnis machen.

## aus Spanien

**Bodegas Valle de Salinas • Yecla** Um es gleich vorweg zu nehmen: Die Weine der Bodegas Valle de Salinas sind eine Entdeckung, wie man nur selten macht und so sind wir schon ein wenig stolz, dass die allerersten Paletten, die dieses brandneue Weingut verlassen, zu uns kommen.

Hinter dem ehrgeizigen Konzept steht Marcial Martinez Cruz, der mit dem Jahrgang 2003 offiziell mit dem Projekt Valle e Salinas startete. Cruz, der in Spanien für seine feinfuchtigen und harmonischen Weine bekannt ist, hat bereits mit seiner Premiere, den 2003ern einen qualitativen Maßstab gesetzt, der einzigartig für diese Region ist. Überzeugen die Weine der anderen Bodegas in der Region primär durch ihren Körper, ihre hohe Konzentration und reichen Alkohol, so zeichnen sich Crus Weine durch eine außergewöhnliche Eleganz und Feinheit aus. Dabei ist vor allem auch die reife und seidige Tanninstruktur einzigartig und denen anderer Bodegas weit voraus.

Rotweine

**2003 Valle de Salinas**

(6,93 €/Liter) **€ 5,20**

Herrlich saftige, reintonige Fruchtaromatik. Im Mund beißt man förmlich in saftige reife Heidelbeeren. Im Hintergrund feine mineralische Anklänge. Wunderbar weich und harmonisch.

**2003 Valle de Salinas „Roble“**

(8,67 €/Liter) **€ 6,50**

Dunkle Beeren, feines Toasting und etwas Vanille prägen die Nase dieses Weines. Im Mund von beachtlicher Struktur und mit feinen Kräuter- und Gewürzaromen. Ein kraftvoller Spanier mit weichen Tanninen.



**Bodegas Alto Sotillo • Ribera del Duero** Mit der Bodegas Alto Sotillo stellen wir Ihnen noch eine ganz frisch gegründete Bodega vor. Noch bis vor zwei Jahren verkauften die Brüder Miguel und Carlos Calvo Crespo die Trauben ihres Gutes, mit dem Jahrgang 2002 beschlossen sie selber Wein auszubauen. Für die eigene Produktion finden nur Trauben aus den alten Parzellen Verwendung, die anderen werden weiter verkauft. So ist es kein Wunder, dass ihr erster 2003er, der jetzt gefüllt ist, ein echter Knüller ist. Der Wein wurde ganz bewusst nicht im Barrique ausgebaut, um die feine und komplexe Fruchtaromatik, die ihm die alten Reben und der außergewöhnliche Jahrgang verliehen haben zu bewahren. Angesichts der Qualität ist der Preis fast absurd günstig.

Rotweine

**2003 Ribera del Duero**

(8,67 €/Liter) **€ 6,50**

Ganz ohne Barrique kommt dieser voll reifer roter Früchte, Kraft und Würze gepackte Ribera aus. Eine tolle Einstiegsqualität.

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

Menge	Wein	€/Liter	€/Flasche	Gesamt
	Nürnberger Elisen-Lebkuchen ohne Mehl (Schokolade)	17,13	<b>6,85</b>	
	Nürnberger Elisen-Lebkuchen ohne Mehl (gemischt)	17,13	<b>6,85</b>	
	Lebkuchenkonfekt „Pflaume in Rum“	18,55	<b>5,10</b>	
	Lebkuchenkonfekt „Birne in Williams“	18,55	<b>5,10</b>	
	Lebkuchenkonfekt „Kirsche in Whisky“	18,55	<b>5,10</b>	
	„Aureo“ Olio extra vergine 0,75l	9,20	<b>6,80</b>	
	Fresco di Macina“ Olio extra vergine 0,75l	13,07	<b>9,80</b>	
	„Fior di Oliva“ Olio extra vergine 0,5l	23,60	<b>11,80</b>	
	Unser Feinschmecker-Probierpaket		<b>39,00</b>	
	<b>Unsere Besten bis 10 Euro • Unsere Besten bis 10 Euro • Unsere Besten bis 10</b>			
	2003 Domaine Guillaume Delcœur "Les Garrigues"	5,26	<b>3,95</b>	
	2003 Coteaux du Languedoc	7,87	<b>6,50</b>	
	2002 Faugères "Les Petites Mains"	8,67	<b>6,80</b>	
	2003 Sauvignon de Touraine	7,87	<b>5,90</b>	
	2003 Touraine rouge	7,87	<b>5,90</b>	
	2003 Minervois „Esprit d'Automne“	9,20	<b>6,90</b>	
	2002 Cuvée Marie et Joseph	10,00	<b>7,50</b>	
	2001 Côtes des Ventoux „Carpie Diem“	13,33	<b>10,00</b>	
	2003 Valle de Salinas	6,93	<b>5,20</b>	
	2003 Valle de Salinas „Roble“	8,67	<b>6,50</b>	
	2003 Ribera del Duero	8,67	<b>6,50</b>	
	2003 Rueda Verdejo „Palacio de Bornos“	9,20	<b>6,90</b>	
	2003 Pinot Bianco	10,40	<b>7,80</b>	
	2003 Weißburgunder „Schulthauer“	13,07	<b>9,80</b>	
	2003 Sangiovese „Fantini“	5,26	<b>3,95</b>	
	2003 Montepulciano d'Abruzzo „Fantini“	5,26	<b>3,95</b>	
	2003 Rosso Conero „Julius“	11,33	<b>8,50</b>	
	2003 Nero D'Avola	11,33	<b>8,50</b>	
	<b>Unsere Languedoc Neuentdeckung</b>			
	2003 „Cuvée Witzia“ VDP	17,06	<b>12,80</b>	
	2003 „Cuvée Senescal“ VDP	19,73	<b>14,80</b>	
	<b>Probierpakete:</b>			
	Unsere Besten bis 10 Euro – je 1 Flasche im Paket frei Haus (18 Flaschen statt € 121,05)	8,15	<b>110,00</b>	
	Das ultimative Châteauneuf-Paket (frei Haus statt € 182,00 für € 150,00)	33,33	<b>150,00</b>	
	<b>Mein Probierpaket:</b> Die angekreuzten Weine je 1 Flasche als Probierpaket frei Haus.			
			<b>Gesamt:</b>	

Hiermit bestelle ich:

Name \_\_\_\_\_ PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Straße \_\_\_\_\_

Name der Bank \_\_\_\_\_ Kontonummer \_\_\_\_\_ BLZ \_\_\_\_\_

Zahlungswunsch  Bankeinzug mit 2% Skonto  Gegen Rechnung

Unterschrift \_\_\_\_\_