



## Domaine la Barroche • Rhône

### Der spektakuläre Senkrechtstarter aus Châteauneuf-du-Pape

Kein anderes Châteauneuf-du-Pape Weingut macht aktuell mehr Furore als La Barroche. Vor genau sechs Jahren, im Jahr 2002, stieg Julien Barrot in den elterlichen Betrieb ein und stellte schließlich mit dem Jahrgang 2004 seine erste Kollektion vor. Sein Vater hatte es stets vorgezogen, die gesamte Ernte an namhafte Négociants zu verkaufen, statt diese selbst abzufüllen. Die Négociants wussten nur zu gut, das sie bei La Barroche allererste Qualität erhielten; denn die Domaine verfügt über 12,5 Hektar in den allerbesten Lagen der Appellation, und die sind bestockt mit bis zu 120 Jahre alten Reben. Die hervorragend platzierten Weinberge, das hohe Alter der Reben, aber auch vor allem die Sorgfalt, mit welcher die Familie Barrot diese seit Jahrzehnten in aufwendiger Handarbeit, also ohne Chemie, ohne Pestizide oder Herbizide gepflegt hat, sind heute der Schlüssel für die herausragende Qualität der Weine. Sohn Julien Barrot weiß dies zu schätzen und pflegt beim Ausbau bewusst einen traditionellen Stil. Die großen Châteauneuf-du-Pape Klassiker wie Clos des Papes, Henri Bonneau und Château Rayas sind seine Vorbilder, jeder für sich ist zeitlos in seiner Stilistik, eben ein echtes Unikat. Deshalb verzichtet Julien auch bei seinem eigenen Wein auf modischen Schnickschnack. Vergoren wird in offenen Holzbottichen, der Ausbau erfolgt in großen, zum Teil 100 Jahre alten Holzfässern, die Gärung verläuft langsam, abgefüllt wird unfiltriert mittels Schwerkraft.

Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Bereits mit dem Jahrgang 2005 kam der internationale Durchbruch,



wie so häufig ausgelöst durch Robert Parker, der bei seinem „Holiday Dinner“ im Dezember 2007 den 2005er Châteauneuf-du-Pape „Pure“ von ursprünglich 96 Punkten auf **100 Punkte** anhob. „Probably because of my generally conservative nature regarding new estates, and I had only tasted one previous vintage from this one“, erklärt Parker seine anfänglich niedrigeren Bewertungen. Natürlich ehrt Julien Barrot das große Lob, er sieht dies als Zeichen, dass er auf dem richtigen Weg ist. Bis zur absoluten Spitze, wie Julien sagt, ist ein langer Weg und genau da will er hin. Deshalb gibt es ab dem Jahrgang 2006 einen neuen Wein, ein dritte Topcuvée sozusagen, die DAS Aushängeschild der Domaine werden soll. Zu den

Spitzen „Fiancée“ und „Pure“ gesellt sich der „La Barroche“. Für diesen hat Julien Barrot seine acht hochwertigsten Weinbergspartellen mit den jeweils ältesten Reben selektiert. Dieser neue Wein ist sozusagen das Filet und gleichzeitig der Querschnitt aus seinen 12 Hektar Reben, verteilt über die verschiedenen Terroirs, ganz klassisch eine Cuvée aus den verschiedenen Rebsorten, angefangen bei Grenache Noir über Syrah, Mourvèdre bis hin zu Cinsault. „Fiancée“ ist nach wie vor eine Cuvée aus 50% Syrah und 50% Grenache und „Pure“ ein reinsortiger Grenache Noir. Der Basiswein heißt ab sofort Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Terroir“ (er ersetzt die Réserve) und bietet hochwertigen und klassischen Châteauneuf-du-Pape-Genuss. Ein schlüssiges Sortiment steht so dem Weinliebhaber zur Verfügung, mit einem exzellenten Einstiegswein, dem Cuvée Terroir, und drei jeweils vom Charakter her verschiedenartigen Top-Cuvéés.

Nach den Veröffentlichungen durch Robert Parker ist die internationale Nachfrage gerade nach den Spitzenweinen „Fiancée“ und „Pure“ sprunghaft gestiegen. Für den 2005er Pure werden auf dem Weltmarkt inzwischen hohe Preise gezahlt. Es ist Julien Barrots und unser Anliegen, diese Weine, von denen es jeweils nur wenige Kisten gibt, auch in 2006 wieder seriös und zu fairen Preisen zu verteilen. Deshalb haben wir ein attraktives Paket geschnürt, welches 3 Flaschen „La Barroche“, 2 Flaschen „Fiancée“ und 1 Flasche „Pure“ umfasst. So kommt jeder Weinliebhaber in den Genuss dieser Ausnahmequalitäten. Für den Châteauneuf-du-Pape „La Barroche“ haben wir zudem ein attraktive Ankunftsangebote, zum Kennenlernen sozusagen, bevor auch hier der große Run einsetzt. Wir bitten um Verständnis, dass wir wegen der geringen Mengen Fiancée und Pure nicht einzeln zum Verkauf anbieten können.

#### 2006 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Terroir“

(29,33 €/Liter) € 22,00

Mit dem Cuvée Terroir bietet Julien Barrot einen im besten Sinne des Wortes klassischen Châteauneuf-du-Pape, und das zu einem besonders attraktiven Preis, an. Herrlich eindringlich in seiner Frucht, viel Gewürz, warm, samtig und anhaltend am Gaumen.

Wir bieten Ihnen den 2005er La Barroche befristet bis zum 14. September als Ankunftsangebote an!

**Offertenpreis**

**2006 Châteauneuf-du-Pape „La Barroche“, rot** (Listenpreis € 34,80)

(41,33 €/Liter) € 31,00

**2006 Châteauneuf-du-Pape „La Barroche“, Magnum 1,5l** (Listenpreis € 71,50)

(42,67 €/Liter) € 64,00

Wo ordnen wir die neue Top-Cuvée stilistisch ein? Die wunderbare, tiefgründige Konzentration ist derart perfekt in eine noble Textur, in ein feines Gerüst edler Mineralien, in pudrig-feine Tannine eingebettet, dass man in der Tat der Auffassung ist, hier einen echten, großen Klassiker im Glas zu haben. Und genau das ist Juliens Vision, die er bereits bei diesem 2006er perfekt umgesetzt hat. Kein neumodischer, auf Effekthascherei ausgelegter Wein. Zu seriös, zu komplex und vielschichtig trifft der Wein auf die Zunge und signalisiert unverkennbar, dass man heute gerade Mal einen Spalt breit in ihn hineinschauen darf. Seinen geschmacklichen Höhepunkt wird er erst in 5, 10 oder gar 15 Jahren erreichen.

**Das Barroche Paket mit den Top-Cuvéés (6 Fl.):** 3 Fl. 2006 Châteauneuf-du-Pape „La Barroche“, 2 Fl. 2006 Châteauneuf-du-Pape „Fiancée“, 1 Fl. 2006 Châteauneuf-du-Pape „Pure“

(52,22 €/Liter) € 235,--

Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20  
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de



# Domaine Fons Sanatis ♦ Südfrankreich

## Höchste Eleganz und aromatische Finesse aus Südfrankreich

Wir staunten nicht schlecht, als wir nach ausgiebigen Verkostungen, gerade aus Châteauneuf-du-Pape kommend, einen Abstecker zu Fons Santis, hoch oben in den Terrasses de Larzac gelegen, machten. Jérôme Bressy von der Domaine Gourt de Mautens hatte uns regelrecht mit den Worten beschworen: „Benoît ist einer der besten jungen Winzer in ganz Südfrankreich. Lasst euch das nicht entgehen!“ Was uns Benoît Braujou ins Glas schenkte war ungemein reich und tief in der Konzentration, zugleich aber edel, mit viel Eleganz und einer großartigen Länge. Konzentrierte Herzkirschen satt, etwas Blaubeere und reichlich Gewürze. Der Wein hatte alles, was im Vergleich einen hochkarätigen Châteauneuf-du-Pape auszeichnet. Wir taxierten ihn auf über 30 Euro. Knapp daneben! Bei der Rebsorte lagen wir zwar richtig, bei der Region und dem Preis aber nicht. Als schlichten Tafelwein etikettiert Benoît Braujou seinen neuen Grenache Noir, und mit € 15,80 ist er ein echtes Schnäppchen. Gut dass wir hier waren, denn die Gesamtproduktion liegt bei ganzen 1500 Flaschen!

Aber auch mit seinem Carignan „Witiza“ und seiner Rarität „Senescal“, dem weltweit einzigen reinsortigen Aramont, einer alten vergessenen Rebsorte, beweist Benoît Braujou sein großes Können. Alle seine Weine sind herrlich tiefgründig, kraftvoll und zugleich perfekt balanciert. Insidern ist Benoît schon seit längerem ein Begriff, schließlich war er mehrere Jahre als Kellermeister bei Yves Cuilleron an der nördlichen Rhône tätig.

**2005 Fons Sanatis „Witiza“, rot** (18,00 €/Liter) **€ 13,50**  
100% Carignan von 60 Jahre alten Reben. Die herrlich kühle Beerenfrucht ist mit feinen Gewürznoten, Thymian und Oliventapenade unterlegt. Ohne Zweifel einer der allerbesten Carignan überhaupt.

**2006 Fons Sanatis „Gren'H“, rot** (21,07 €/Liter) **€ 15,80**  
Ein absoluter Knüller und zudem in seiner Preisklasse absolut ohne Konkurrenz. Reichlich konzentrierte Herzkirschen im Bukett, etwas Blaubeere, unterlegt mit feinsten Gewürzen. Am Gaumen herrlich ausladend, füllt samtig weich den Mund, im Abgang viel Schlift und ein nobles Tanningerüst. Dieser Spitzen Grenache Noir wird in Blindproben vielen renommierten Châteauneuf-du-Pape das Fürchten lehren.

**2006 Fons Sanatis „Senescal“, rot** (23,73 €/Liter) **€ 17,80**  
Aramont ist eine alte, inzwischen ausgestorbene Rebsorte, deshalb ist das Alter dieses Weinberges auch nicht mehr genau bestimmbar. Eines ist sicher, 1920 gab es ihn bereits seit längerem, was Aufzeichnungen belegen. Sowohl in seiner Aromatik als auch vom Mundgefühl her öffnet dieser Wein neue Dimensionen. Einerseits herrlich reich und vielschichtig in seinen Aromen von frischgeschnittenen Blüten und Waldbeeren, gleitet der Wein andererseits leichtfüßig, fast schwebend über den Gaumen.

# Domaine Georges Lignier ♦ Burgund

## Der absolute Insidertipp in Burgund - unsere Entdeckung des Jahres!

Einem echten Insidertipp haben wir es zu verdanken, dass wir bei unserer zweiten Burgundreise in diesem Jahr auf der Domaine Georges Lignier vorbeischaute. Als wir nach gut zwei Stunden vom Hof in Morey-Saint-Denis schritten, kamen wir uns vor, als hätten wir einen noch verborgenen Schatz gehoben, denn bis dato gibt es kaum Bewertungen für diese Weine. Das wiederum stimmt nicht ganz, denn seit einigen Jahren wird die Domaine Georges Lignier bei den besten Négociants als Die ADRESSE für die allerbesten Trauben aus 1er Cru und Grand Cru Lagen gehandelt. Georges Lignier verkauft einen nicht unbeträchtlichen Teil seiner Ernte an zwei hochkarätige Handelshäuser in Beaune, und die haben sowohl bei Meadows, wie auch bei Tanzer und Parker zwischen 93 und 97 Punkten für diese 2005er eingeheimst.

Ligniers gibt es drei in Morey Saint Denis. Die Domaine Georges Lignier fristete im Gegensatz zu der Domaine Hubert Lignier und der Domaine Lignier-Michelot bis dato ein echtes Schattendasein. Seit dem Eintritt von Benoît Stehly, dem Neffen von Georges Lignier, geht es hier aber qualitativ steil bergauf. Georges lässt Benoît freie Hand. Der hat eine exakte Vorstellung und eine fundierte Ausbildung, er hat sowohl Chemie als auch Oenologie studiert. Binnen kurzer Zeit hat er im Weinberg wichtige Neuerungen durchgesetzt, die so genannte „viticulture raisonnée“

eingeführt, eine ‚wohl überdachte‘ naturnahe Bewirtschaftung die auf jegliche Pestizide und Herbizide verzichtet. Er setzt auf eine aufwendige manuelle Boden- und Laubarbeit, auf deutlich reduzierte Erträge. Bei der Lese selektiert er drakonisch, einmal im Weinberg und ein zweites mal auf der „table de tri“ im Weingut. Beinahe alle Weinberge der Domaine stammen noch unverändert aus den 20er Jahren. Die Reben zählen also stolze 80 Jahre. Besonders behutsam geht Benoît Stehly bei der Vinifizierung vor: extrahiert sehr gefühlvoll, auch der Neuholzteanteil ist mit ca. 25% bewusst niedrig. Es gilt die komplexe, finessenreiche und tiefgründige Aromatik, welche die alten Reben ihm schenken, herauszuarbeiten, den Charakter der jeweiligen Lage, welche sich auf die allerbesten Crus von Morey, Chambolle und Gevrey verteilen, zu bewahren. Deshalb kann man den Stil seiner Weine im besten Sinne des Wortes als

„burgundisch“ bezeichnen: wunderbar aromatisch, fast verschwenderisch im Bukett, seidenweich, sinnlich und vielschichtig am Gaumen und mit viel Energie und innerer Kraft im Abgang.

Als „ganz großen Wurf“ stufen wir seine 2005er Kollektion ein, aber auch mit seinen 2006ern lässt er keinen Zweifel mehr daran, dass er hoch hinaus will. Unserer Meinung nach braucht er sich schon heute nicht mehr hinter den renommiertesten Domainen des Ortes, hinter Dujac, Ponsot oder Hubert Lignier verstecken. Schätzen wir uns also glücklich, dass tonangebende Journalisten diese Domaine noch nicht entdeckt haben. Es kommt uns



in punkto Preis und Verfügbarkeit sehr entgegen. Wir haben von Benoît Stehly noch ein kleines Kontingent seiner überragenden 2005er erhalten, wofür wir ihm hier ausdrücklich danken möchten. Für die Grands Crus dieses Jahrgangs gilt eine limitierte Abgabe. Ab November stehen die 2006er bereit, von denen wir eine größere Zuteilung erhalten werden.

Wir bieten Ihnen die 2005er von Georges Lignier befristet bis zum 14. September als Ankunfts-offerte an! **Offertenpreis**

**2005 Morey Saint Denis, rot**

(Listenpreis € 27,50) (32,67 €/Liter) **€ 24,50**

Aus den beiden Lieux-dits („Flurnamen“)- Parzellen „Les Crais“ und „Clos Solon“. Ein exemplarischer Morey Saint Denis, der die saftige und sinnliche Beerenfrucht eines Gevrey Chambertin mit der kühlen Eleganz eines Chambolle Musigny verbindet. Ein ganz exzellenter Villages und eine hervorragende Visitenkarte für die Domaine. Trinken 2009-2015

**2005 Morey Saint Denis 1er Cru „Clos des Ormes“, rot** (Listenpreis € 39,50) (46,67 €/Liter) **€ 35,00**

Die Mönche der Abtei Cîteaux haben bereits im Mittelalter diesen Weinberg direkt unterhalb der Grand Cru Lage Clos de la Roche angelegt. Die Reben stehen auf einer gerade mal 30 cm tiefen Erdschicht, welche auf einem mit Kalksteinen durchsetzten drei bis fünf Meter tiefen Ton-Felsmassiv ruht. Die hochkonzentrierte, tiefe Fruchtaromatik ist perfekt eingebunden in eine noble Textur am Gaumen. Ein großartiger 1er Cru, der einmal mehr beweist, dass sich die Weine dieses Ortes nicht hinter denen der Nachbarn Gevrey Chambertin und Chambolle Musigny verstecken müssen. Trinken 2010-2020

**2005 Gevrey Chambertin 1er Cru „Les Combottes“, rot** (Listenpreis € 59,00) (70,67 €/Liter) **€ 53,00**

Kenner behaupten, dass Les Combottes einem Irrtum zufolge 1930 nicht auch als Grand Cru klassifiziert wurde, liegt er doch komplett umrahmt von ebensolchen: Clos des la Roche Grand Cru zur linken und Latricières-Chambertin Grand Cru zur rechten. Stilistisch ist Combottes, obwohl an der Grenze zu Morey Saint Denis gelegen, klar der Gevrey-Typus, sinnlich tief in seiner roten, dunklen Beerenfrucht. Der nur wenige Zentimeter tief unter Erdrumme liegende kalkhaltige Fels verleiht eine vornehme Klasse. Die alten Reben in dieser Parzelle geben das letzte Quäntchen dazu, dass wir hier ohne wenn und aber Grand Cru Niveau im Glas haben. Trinken 2010 - 2020

**2005 Charmes-Chambertin Grand Cru, rot** (Listenpreis € 92,00) (109,33 €/Liter) **€ 82,00**

Die Lage Charmes-Chambertin hat das gleiche Manko wie der Clos Vougeot. Die Güte des Terroirs reicht von durchschnittlich bis herausragend. So erklären sich auch die großen qualitativen Unterschiede zwischen den jeweiligen Erzeugern. Georges Lignier schätzt sich glücklich, eine der allerbesten Parzellen zu besitzen, die Benoît Stehly meisterhaft pflegt und ausbaut. Und wie schmeckt er? Auf der einen Seite eben „Le Chambertin“, der König unter den Gevreys, tief und dunkel gefärbt in seine Aromen, edel und reich und zugleich eben doch „Charmes“, trotz seiner Jugend mit unwiderstehlichem Charme. Einer der drei besten Charmes-Chambertin, die wir aktuell kennen. Gesamtproduktion 300 Flaschen! Trinken 20010 - 2020

**2005 Clos Saint Denis Grand Cru, rot** (Listenpreis € 79,00) (94,67 €/Liter) **€ 71,00**

Clos Saint Denis ist immer der femininere der beiden Clos (Clos de la Roche, Clos Saint Denis) von Morey. Die Aromatik ist herrlich offen, duftig, edel, verspielt und gleichzeitig tiefgründig, feinkalkig die seidene Tannine im Abgang. Obwohl sich der Clos Saint Denis in der Jugend immer verspielter im Vergleich zum Clos de la Roche präsentiert, nach zehn Jahren Reife nähern sich beide Weine von Charakter her an und sind dann kaum mehr zu unterscheiden. Trinken 2010 - 2025

**2005 Clos de la Roche Grand Cru, rot** (Listenpreis € 89,00) (106,67 €/Liter) **€ 80,00**

Der ‚von dem Felsen‘. Dunkel und tiefgründig in seiner Aromatik. Das mineralische Tannin kleidet den Basar an Aromen und Gewürzen wie einen Vorhang. Welchen der beiden man nun bevorzugt, das ist schwer zu sagen, beide haben ihr Klasse. Trinken 2010 - 2025

**2005 Bones-Mares Grand Cru, rot** (Listenpreis € 115,00) (137,33 €/Liter) **€103,00**

Die 0,28 Hektar große Parzelle von Georges Lignier liegt auf dem so genannten „terroir rouge“, dem rotgefärbten Teil dieser Grand Cru Lage. Einzigartig in seiner Komplexität, das seidige Frucht- und Aromenspiel aus Chambolle verbindet sich mit der sinnlichen Tiefe von Morey. Ein großer Bones-Mares. Trinken 2010 -2025



# Domaine Digioia-Royer ♦ Burgund

Ein junger Winzer macht herrlich barocke, handwerkliche Burgunder

Die großartige Faszination Burgunds liegt zum einen in der Vielschichtigkeit des Terroirs aber auch in der Vielfalt der Stilrichtungen, der jeweiligen Handschrift, die die besten Winzer ganz bewusst pflegen. Mit Michel Digioia stellen wir Ihnen einen spannenden Quereinsteiger vor, der Weine mit einer klaren und prägnanten Handschrift bietet. Im Jahr 1999 konnte Michel Digioia 2,5 Hektar Chambolle-Musigny von seiner Schwiegermutter übernehmen. Die Wurzeln der kleinen Familiendomaine liegen in den 30er Jahren, wobei man aber seinerzeit nur einen kleinen Teil selbst abfüllte, das Meiste ging stets als Fassware an Négociants in Beaune. Seit dem Jahrgang 2003 füllt Michel Digioia seine gesamte Ernte selber ab und hat sich in Insiderkreisen bereits einen Namen machen können. Die Domaine besitzt keine Grand Cru Lagen, und so liegt das Augenmerk auf der sogenannten regionalen Appellation Chambolle-Musigny, die, so Michel Digioia, bei vielen Produzenten zu wenig gepflegt wird. Er bewirtschaftet diese Dorflagen mit jener peniblen Sorgfalt und mit derart niedrigen Erträgen, wie es viele Kollegen gerade mal bei ihren Grand Cru Lagen tun. Heraus kommen ganze 9000 Flaschen Chambolle-Musigny pro Jahr. Seine rigorose Weinbergsarbeit sorgt für besonders dichte und strukturierte Weine, denen Michel Digioia zudem eine klar erkennbare Handschrift verleiht. Es sind Burgunder, die auf der einen Seite eine reiche und tiefgründige Frucht besitzen, auf der anderen Seite aber auch etwas Archaisches, fast Altmodisches und Handwerkliches ausstrahlen. Es sind Weine, die Tiefgang besitzen, die den Verkoster herausfordern und Reife benötigen, nach zwei bis drei Jahren aber wunderbar barocken Burgundergenuss bieten. Seine Stärke sieht Michel Digioia übrigens in seiner geringen Größe: „Ich will auf keinen Fall stark wachsen, denn ich will im Weinberg und im Keller, nahe meinem Rohmaterial, arbeiten und nicht von einem Büro aus verwalten. Nur so bin ich nahe genug an der Qualität, die ich suche.“

Wir bieten Ihnen die Weine von Michel Digioia befristet bis zum 24. August als Ankunfts-offerte an! **Offertenpreis**

**2007 Bourgogne Aligoté, weiß**

(Listenpreis € 7,90) (9,47 €/Liter) **€ 7,10**

Ein absolut ehrlicher, geradliniger und knochentrockener Aligoté – so wie es sich gehört.





### 2006 Chambolle-Musigny, rot

(Listenpreis € 28,50) (42,67 €/Liter) € 32,00

Die kleinste Villages-Appellation der Côte d'Or genießt zu Recht eine qualitative Ausnahmestellung. Herrlich viel Chambolle-Musigny, sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Kühl, präzise und edel liegt die Frucht am Gaumen, die Tannine sind feinziseliert. Ein echter Klassiker. Trinken ab 2010 bis 2020

### 2006 Chambolle-Musigny Vieilles Vignes „Les Fremières“, rot (Liste € 37,50) (56,00 €/Liter) € 42,00

Die Reben in der Lage „Les Fremières“ sind stolze 80 Jahre alt. Tiefwürzige Blaubeermase, feine Fruchtsüße und gleichzeitig viel Griff. Die tief wurzelnden Reben sorgen für eine großartige Tiefe, verleihen dem Weine eine vornehme, fast archaische Klasse und prononciertes Tannin. Trinken ab 2012-2025

## Weingut Achim Jähnisch ♦ Baden

### Stille Wasser gründen tief.

Was wird aktuell nicht alles über den deutschen Wein geschrieben. Deutscher Wein ist en vogue, und jede Woche wird ein neuer Superstar geboren. Achim Jähnisch will keiner sein, konsequent verweigert er den Journalisten seine Weine. Er will ganz einfach bei diesem Zirkus nicht mitmachen. Achim Jähnisch ist Quereinsteiger, Kunsthistoriker von Beruf, sensibler Charakterkopf von Gemüt.

Auch dieses Jahr war er wieder auf den Grands Jours de Bourgogne. Über den eigenen Tellerrand zu schauen, so wie es leider immer noch wenige deutsche Kollegen tun, das ist bei ihm selbstverständlich. Deshalb sind seine Weine wohltuend anders. Sein Terroir ist der Staufener Schlossberg, ein Kegel vulkanischen Ursprungs. Hier kultiviert er neben den Burgundersorten auch Riesling. Während seine Kollegen im Badischen immer noch auf Konzentration setzen, die Qualitätsskala an der schieren Konzentration und dem höheren Alkoholgehalt eines Weines definieren, besitzen seine Weine eine mineralische Rasse und ganz eigene Klasse. Seit nunmehr vier Jahren führen wir seine Weine in unserem Sortiment und können mit Zufriedenheit feststellen, dass immer mehr Kunden die Ausnahmequalität dieser Weine auch ohne Pressejubiläum selbst erkannt haben.

### 2007 Gutedel, weiß

(8,67 €/Liter) € 6,50

Ein blitzsauberer Gutedel, feinduftig, saftig, harmonisch und kein bisschen rustikal.

### 2007 Grauburgunder, weiß

(13,07 €/Liter) € 9,80

In der Nase reife gelbe Früchte, etwas Melone, feinherb unterlegt mit einer zarten rauchigen Note und feinen Hefenoten. Am Gaumen herrlich saftig. Eine feine Mineralität verleiht dem Wein eine noble Komplexität.

### 2007 Riesling „Staufener Schlossberg“, weiß

(17,20 €/Liter) € 12,90

Exotik pur. Die fast überbordende Pfirsicharomatik ist in eine superfeine Mineralität gebettet und verleiht dem Wein einen herrlichen Schmelz im Abgang. Nicht nur für Liebhaber der Elsässer Rieslinge.

### 2007 Chardonnay „Staufener Schlossberg“, weiß

(19,73 €/Liter) € 14,80

Fast provokativ frisch und lebendig kommt dieser Wein ins Glas. Er ist das Gegenteil eines weichen, buttrigen Neue-Welt-Chardonnays und definiert seine Klasse über eine glasklare Mineralik und feine Säurestruktur.

### 2006 Spätburgunder, rot

(13,20 €/Liter) € 9,90

Der Jahrgang 2006 ist in punkto Rotwein kein Fruchthjahrgang. Die Stärke dieses Jahrgangs liegt in der Mineralität. Fast schlank wirkt dieser Spätburgunder am Gaumen, ist ungemein präzise und feinkalkig im Abgang. Zu trinken ab 2009 bis 2015.

### 2005 Pinot Noir, rot

(29,33 €/Liter) € 22,00

Das Flaggsschiff von Achim Jähnisch, die besten Parzellen, hoch oben auf dem Schlossberg gelegen. Kein vordergründiger Schmeichler, dazu besitzt er viel zu viel Tiefe und viel zu viele Nuancen, die sich heute erst langsam öffnen. Bewusst versucht Achim Jähnisch keinen Pinot Noir aus dem Burgund zu kopieren. Sein Wein ist erwachsen genug, um für sich zu stehen und muss deshalb keinen internationalen Vergleich scheuen. Trinken 2008-2018



## Weingut Seehof ♦ Rheinhessen

Mit seinem 2003er Riesling „Selektion Vinisüd“ hatte Florian Fauth seiner Zeit sein Debut bei uns. Wir hatten ihm damals sein bestes Fass, die Westhofener Steingrube, abgeluchst. Aber auch die nachfolgenden Jahrgänge haben bei unseren Kunden immer höchstes Lob bekommen und sind deshalb zu einem festen Bestandteil unseres Deutschlandsortimentes geworden. Auch die 2007er Kollektion ist wieder vom Feinsten. Stuart Pigott behauptet das, und noch eine ganze Reihe weiterer Journalisten. Wir haben bereits im Frühjahr vor Ort wieder unsere Favoriten für Sie herausgepickt.

### 2007 Silvaner trocken, weiß

(8,67 €/Liter) € 6,50

Auch in 2007 blitzsauber in seinen Aromen von grünen Äpfeln, dem Duft von frischen Wiesenkräutern und einer feinen Frische.

### 2007 Riesling trocken, weiß

(8,67 €/Liter) € 6,50

Pfirsich, gelbe Früchte, frische Minze. Florian Fauths Riesling ist auch in 2007 wieder ein „best buy“ in seiner Preisklasse.

### 2007 Grauburgunder „Kalkstein“ trocken, weiß

(11,33 €/Liter) € 8,50

Ein herrlich stoffiger Grauburgunder mit viel Frucht und einer harmonischen Säurestruktur.

### 2007 Chardonnay trocken, weiß

(18,53 €/Liter) € 13,90

Neu in Florian Fauths Sortiment ist dieser Chardonnay, der bewusst nur zu zwei Dritteln im Barrique ausgebaut wurde. Die feinen Röstaromen des Holzes verbinden sich perfekt mit dem Schmelz des Weines, der Kraft, aber auch einen schönen Schliff besitzt.

### 2007 Westhofener Morstein Riesling trocken „S“, weiß

(18,53 €/Liter) € 13,90

Die alten Reben, der niedrige Ertrag und die Güte der Lage machen diesen Riesling zu einem der besten in Rheinhessen.



### Probieren geht über studieren...

Ab sofort können Sie in unserem Geschäft in Erlangen eine Vielzahl von Weinen probieren. Zusammen mit einem Hersteller für Getränkeanlagen haben wir ein hocheffizientes Weinkonservierungssystem entwickelt, wie es auch in Paris oder London im Einsatz ist. Die Weine dieses Keller Kuriers haben wir vom 8. bis 20. September für Sie geöffnet. Die Liste der Weine, die Sie aktuell in unserem Laden probieren können finden Sie unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de) » shop » Jetzt in unserem Laden probieren.