

# extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim  
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57  
info@extraprima.com | www.extraprima.com

CHAMPAGNER- & WEINIMPORT  
PREISLISTE

Stand 03/2011

## UNENTDECKTE STARS DER ZUKUNFT

OLIVIER BERNSTEIN, BURGUND  
XAVIER WEISSKOPF, LOIRE  
LUIGI SPERTINO, PIEMONTE

## ZUVERLÄSSIGE KLASSIKER

ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL  
LOUIS LATOUR, BURGUND  
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL, RHÔNE

## RAR UND GESUCHT

ROMANO DAL FORNO, VENETO  
HENRI BONNEAU, RHÔNE  
CLAUDE DUGAT, BURGUND

## AUS LUST UND LEIDENSCHAFT

KARL FRITSCH, WAGRAM  
ROCCOLO GRASSI, VENETO  
VON WINNING, PFALZ

## SPASSMACHER FÜR JEDEN TAG

ZENATO, VENETO  
DR. DEINHARD, PFALZ  
TRE CASTELLI, MARKEN

## MIT AKRIBIE UND PERFEKTION

SIRO PACENTI, TOSKANA  
CHÂTEAU DE SAINT COSME, RHÔNE  
CHÂTEAU FEYTIT-CLINET, POMEROL

## PERLENDE VERFÜHRUNG

LE CONTESSA, VENETO  
PHILIPPE GONET, CHAMPAGNE  
VILMART & CIE., CHAMPAGNE

## KOMPROMISSLOS UND GRADLINIG

PATRICK PIUZE, CHABLIS  
HAUTS CHASSIS, RHÔNE  
DOMAINE DE MARCOUX, RHÔNE

## SÜSSE SCHMEICHLER

ODISSEIA, PORT  
SCHLOSS LIESER, MOSEL  
DIVERSE SAUTERNES

## HART ABER HERZLICH

GRAPPA VON FRATELLI MAROLO  
COGNAC VON LA GABARE

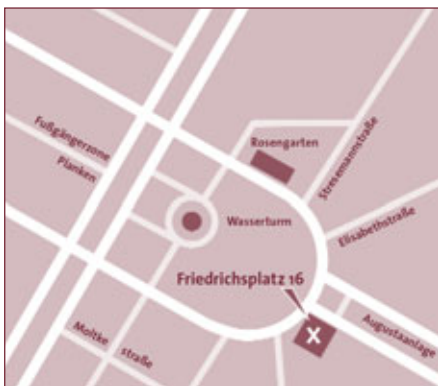




Liebe Kunden, werte Genießer,  
endlich halten Sie wieder eine aktuell überarbeitete Preisliste in ihren Händen. Unser Sortiment hat sich in den vergangenen Jahren sehr dynamisch entwickelt und ich kann mit Stolz behaupten, dass Sie in Deutschland kaum eine vergleichbar akribisch zusammengetragene Weinauswahl finden werden. Unbekannte Entdeckungen reihen sich bei uns neben großen Klassikern ein – mit beeindruckenden Qualitäten, die Sie auch preislich überzeugen sollen. Die Leidenschaft und der Qualitätsanspruch der Weinmacher spiegelt sich bei extraprima in Kompetenz und anspruchsvoller Selektion wieder. Das alles klingt wahrlich nach Arbeit. Ihnen sollen unsere Weine aber vor allem Freude bereiten! Daher möchten wir Sie einladen mit Spaß zu genießen!  
Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner



Besuchen Sie auch unseren Online-Shop unter [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)



**P** Parkplätze finden Sie vor unserem Geschäft, in der Augustaanlage, am Friedrichsplatz und in den Parkhäusern Rosengarten, Maritim und Karlstraße / Richard-Wagner-Straße.

## SCHAUMWEINE

### ITALIEN

#### Prosecco Frizzante & Spumante

Le Contesse | Vazzola ..... 6

### FRANKREICH

#### Crémant

Domaine Gruss | Eguisheim ..... 6

#### Champagne

Philippe Gonet & Fils | Le-Mesnil-sur-Oger ..... 6

Laherte Frères | Chavot ..... 7

Vilmart & C<sup>ie</sup> | Rilly-la-Montagne ..... 7

## WEINE

### DEUTSCHLAND

#### Pfalz

Weingut Dr. Deinhard / Weingut Von Winning | Deidesheim ..... 8

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan | Deidesheim ..... 8

Weingut Bernhart | Schweigen-Rechtenbach ..... 9

Weingut Zeter | Hambach ..... 9

#### Rheinhessen

Weingut Seehof (Florian Fauth) | Westhofen ..... 9

Weingut Wittmann | Westhofen **BIO** ..... 9

#### Nahe

Weingut Theo Enk | Dorsheim ..... 10

Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim | Niederhausen .... 10

#### Rheingau

Peter Jakob Kühn | Oestrich **BIO** ..... 10

#### Mosel Saar Ruwer

Dr. Siemens | Serrig **NEU** ..... 11

Schloss Lieser (Thomas Haag) | Lieser ..... 11

### ITALIEN

#### Südtirol

Alois Lageder | Magreid ..... 12

Kellerei St. Michael Eppan | Eppan ..... 12

#### Piemont

Luigi Spertino | Mombercelli **BIO** ..... 13

Cascina Cucco | Serralunga ..... 13

Elio Grasso | Monforte d'Alba ..... 13

Luciano Sandrone | Barolo ..... 14

Bruno Rocca | Barbaresco ..... 14

Elio Perrone | Castiglione Tinella ..... 14

#### Friaul

Schiopetto | Capriva del Friuli ..... 14

#### Veneto

Rechsteiner SAS | Oderzo ..... 15

Zenato | Peschiera del Garda ..... 15

Roccolo Grassi | Mezzane di Sotto ..... 16

Romano dal Forno | Cellore d'Illasi ..... 16

#### Marken

Tre Castelli | Staffolo ..... 16

#### Toskana

Monteraponi | Radda in Chianti ..... 17

Campinuovi | Montecucco **BIO** ..... 17

Piancornello | Montalcino ..... 17

Conti Costanti | Montalcino ..... 17

Stella di Campalto | Montalcino **BIO NEU** ..... 18

Siro Pacenti | Montalcino ..... 18

Poggio di Sotto | Montalcino **BIO** ..... 19

#### Sardinien

Santadi | Santadi ..... 19

Produktfotos © Fotostudio Thomas Kauffelt [www.studio-kauffelt.de](http://www.studio-kauffelt.de)

Außer: Lageder S.12 (©Lageder); La Gabare S. 38 (©La Gabare)

Porträt- und Dokumentarfotos: © Thomas Boxberger-von Schaabner

Grafik-Design: Meiko Weinerth [www.mw-corporatedesign.de](http://www.mw-corporatedesign.de)



**FRANKREICH**

**Languedoc**  
 Château d'Oupia | Oupia ..... 20

**Roussillon**  
 Mas de la Devèze | Tautavel ..... 20  
 Coume del Mas | Banyuls sur Mer ..... 21

**Rhône**  
 Mas des Bressades | Manduel (AOC Costières de Nîmes) ..... 21  
 Château de Saint Cosme | Gigondas **BIO** ..... 22  
 Henri Bonneau | Châteauneuf-du-Pape ..... 23  
 Domaine de Marcoux | Châteauneuf-du-Pape **BIO** ..... 23  
 Château de Beaucastel | Châteauneuf-du-Pape **NEU** ..... 24  
 Domaine des Hauts Chassis | La Roche de Glun (AOC Crozes-Hermitage) 24

**Loire**  
 Domaine Champault | Champtin (AOC Sancerre) ..... 24  
 Alain Cailbourdin | Pouilly-sur-Loire (AOC Pouilly-Fumé) ..... 24  
 Domaine Le Rocher des Violettes | Amboise (AOC Montlouis) ..... 25  
 Domaine de la Coteleraie | St.-Nicolas de Bougeuil ..... 25

**Burgund**  
 Louis Latour | Beaune ..... 25  
 Aurélien Verdet | Arcenant **BIO** ..... 26  
 Alain Jeanniard | Morey-St.-Denis ..... 26  
 Domaine des Beaumont | Morey-St.-Denis ..... 27  
 Claude Dugat | Gevrey-Chambertin ..... 28  
 Olivier Bernstein | Gevrey-Chambertin **NEU** ..... 28  
 Jacques Prieur | Meursault **NEU** ..... 29  
 Louis Carillon | Puligny-Montrachet ..... 29  
 Bernard Moreau | Chassagne-Montrachet ..... 30  
 Patrick Piuze | Chablis **NEU** ..... 30

**Bordeaux**  
 Châteaux Feytit-Clinet | Pomerol ..... 31  
 Diverse Châteaux ..... 31–33

**ÖSTERREICH**

**Wagram**  
 Weingut Fritsch | Oberstockstall **BIO** ..... 34  
 Weingut Leth | Fels am Wagram ..... 34

**Burgenland**  
 Weingut Prieler | Schützen am Gebirge ..... 34

**SPANIEN**

**Rioja**  
 Bodegas Valdelana | Elciego ..... 35

**Ribera del Duero**  
 Bodegas Montecastro | Castrillo de Duero ..... 35

**Valdeorras**  
 Rafael Palacios | Ourense ..... 35

**Somontano**  
 Bodegas Bestué | Enate ..... 35

**Léon**  
 La Mano | Bierzo ..... 36

**Bierzo**  
 Finca de Losada | Bierzo **NEU** ..... 36

**Cariñena**  
 Care Bodegas Anadas | Carinena ..... 36

**Mentrida**  
 Bodega Jimenez-Landi | Mentrida **BIO** ..... 36

**Jumilla**  
 Bodega Juan Gil | Jumilla ..... 37

**PORTUGAL**

**Port**  
 Odissea | Valdigem ..... 37  
 Symington – Graham's, Dow's | Oporto ..... 37

**SPIRITUOSEN**

**ITALIEN**

**Grappa**  
 Fratelli Marolo | Mussotto d'Alba ..... 38

**FRANKREICH**

**Cognac**  
 La Gabare Jean Gersperrin | Chermignac ..... 38

**SPEZIALITÄTEN**

**Balsamico-Essige**  
 Extraprima ..... 39  
 LA Organic ..... 39

**Olivenöl**  
 Extraprima ..... 39  
 Valdelana ..... 39  
 Siro Pacenti ..... 39  
 LA Organic ..... 39

**Allgemeine Geschäftsbedingungen** ..... 43

**IHRE KOMPETENTEN ANSPRECHPARTNER**



Frank Guderjahn  
 Verkauf, Logistik  
 seit 2000 bei extraprima



Christian Thoma  
 Verkauf, Gastronomie-Betreuung  
 seit 2010 bei extraprima



Vito Wiederschein  
 Verkauf, Internet-Präsenz  
 seit 2006 bei extraprima



Susanne Göhlert  
 Administration, Buchhaltung  
 seit 1999 bei extraprima



**RESTPOSTEN GUTSVERWALTUNG NIEDERHAUSEN | NAHE**

■ 2007 TERRAPRIMA Riesling QbA	RESTPOSTEN statt 9,90 €	10,53 €	7,90 €
■ 2007 TERRAPRIMA KERTZ Riesling QbA	RESTPOSTEN statt 16,50 €	13,20 €	9,90 €
■ 2007 TERRAPRIMA STEINBERG Riesling QbA	RESTPOSTEN statt 16,50 €	13,20 €	9,90 €
■ 2007 TERRAPRIMA HERMANNBERG Riesling QbA	RESTPOSTEN statt 16,50 €	13,20 €	9,90 €

**RESTPOSTEN RECHSTEINER | ITALIEN | VENETO**

■ 2003 TERRAPRIMA Merlot del Veneto selezione	RESTPOSTEN statt 7,90 €	7,87 €	5,90 €
---	-------------------------	--------	--------

**PREISWERTE SCHAUMWEINE**

■ Pinot rosato Spumante, Le Contesse   Italien   Veneto	10,53 €	7,90 €
■ Prosecco Spumante Extra Dry, Le Contesse   Italien   Veneto	10,53 €	7,90 €
■ Prosecco Spumante Cuvée Conegliano-Valdob. DOC Le Contesse   Italien   Veneto	13,20 €	9,90 €
■ Crémant d'Alsace, Domaine Gruss   Frankreich   Elsass	16,67 €	12,50 €
■ Prosecco Spumante Extra Dry, Le Contesse, Magnum 1,5 ltr.   Italien   Veneto	26,53 €	19,90 €
■ Champagne Brut Grande Réserve – Philippe Gonet & Fils   Frankreich   Champagne	30,00 €	22,50 €

**PREISWERTE WEINE BIS 15 € (75 cl sofern nicht anders angegeben)**

■ 2009 Ugni Blanc-Colombard Vin de Pays, Ch. de Tariquet   Frankreich   Sud-Ouest	6,53 €	4,90 €
■ 2009 Bianco di Custoza, Zenato   Italien   Veneto	6,93 €	5,20 €
■ 2009 Delcoeur Viognier Vin de Pays, Famille Iché (Chât. d'Oupia)   Italien   Veneto	7,33 €	5,50 €
■ 2007 Riesling Ruppertsberger Nußbien Kabinett trocken Dr. Deinhard   Pfalz	7,87 €	5,90 €
■ 2009 Riesling, Dr. Deinhard 1,0 ltr.-Flasche   Pfalz	6,50 €	6,50 €
■ 2009 Lugana, Zenato   Italien   Veneto	8,67 €	6,50 €
■ 2009 Costières de Nimes blanc Tradition, Mas des Bressades   Frankreich   Rhône	8,67 €	6,50 €
■ 2007 Chardonnay Ardèche Vin de Pays, Maison Louis Latour   Frankreich   Ardèche	8,67 €	6,50 €
■ 2009 Riesling, Bassermann-Jordan 1,0 ltr.-Flasche   Pfalz	8,67 €	6,50 €
■ 2009 Grüner Veltliner Windspiel, Karl Fritsch   Österreich   Wagram	8,67 €	6,50 €
■ 2008 Pinot Blanc, Dr. Siemens   Saar	9,20 €	6,90 €
■ 2007 TERRAPRIMA Riesling trocken, Weingut Seehof   Rheinhessen	9,20 €	6,90 €
■ 2009 Côtes-du-Ventoux La Vieille Ferme, Perrin & Fils   Frankreich   Rhône	9,20 €	6,90 €
■ 2009 Pinot Grigio delle Venezie IGT, Zenato   Italien   Veneto	9,60 €	7,20 €
■ 2008 RIFF Pinot Grigio delle Venezie, Alois Lageder   Italien   Veneto	10,00 €	7,50 €
■ 2009 Weißburgunder, Bassermann-Jordan   Pfalz	10,40 €	7,80 €
■ 2008 Riesling trocken, Schloss Lieser   Saar	10,53 €	7,90 €
■ 2009 Weißburgunder Ruppertsberger Linsenbusch Kabinett Dr. Deinhard   Pfalz	10,53 €	7,90 €
■ 2008 TERRAPRIMA Pinot blanc-gris-noir, Enk   Nahe	10,53 €	7,90 €
■ 2009 TERRAPRIMA Pinot, Enk   Nahe	10,53 €	7,90 €
■ 2009 TERRAPRIMA Weißburgunder Spätlese trocken, Enk   Nahe	10,53 €	7,90 €
■ 2008/9 TERRAPRIMA Spätburgunder Blanc de Noirs, Enk   Nahe	11,33 €	8,50 €
■ 2008 Coté Tariquet Sauvignon-Chardonnay Vin de Pays, Ch. Tariquet   Frankr.   Sud-Ouest	11,33 €	8,50 €
■ 2008 Riesling Jacobus, Peter Jakob Kühn   Rheingau	11,47 €	8,60 €
■ 2008 Riesling Kabinett Ruppertsberger Reiterpfad, Bassermann-Jordan   Pfalz	11,73 €	8,80 €
■ 2007 Gelber Muskateller, Weingut Leth   Österreich   Wagram	11,87 €	8,90 €
■ 2008 Riesling trocken QbA, Weingut Wittmann   Rheinhessen	12,00 €	9,00 €
■ 2008 Weisser Burgunder trocken QbA, Weingut Wittmann   Rheinhessen	12,00 €	9,00 €
■ 2008 Scheurebe trocken QbA, Weingut Wittmann   Rheinhessen	12,00 €	9,00 €
■ 2008 Riesling Kabinett, Schloss Lieser   Saar	12,67 €	9,50 €
■ 2009 Pinot Bianco, Alois Lageder   Italien   Südtirol	13,07 €	9,80 €
■ 2009 Chardonnay, Alois Lageder   Italien   Südtirol	13,07 €	9,80 €
■ 2009 Sauvignon blanc, Oliver Zeter   Pfalz	13,20 €	9,90 €
■ 2009 Sauvignon blanc, Dr. Deinhard   Pfalz	13,20 €	9,90 €
■ 2007 Chardonnay Grand Ardèche, Louis Latour   Frankreich   Ardèche	13,20 €	9,90 €
■ 2008 Costières de Nimes blanc Excellence, Mas des Bressades   Frankreich   Rhône	13,20 €	9,90 €
■ 2009 Sauvignon, Bassermann-Jordan   Pfalz	13,20 €	9,90 €
■ 2008 Cariñena CARE Chardonnay, Bodegas Añadas   Spanien   Cariñena	13,20 €	9,90 €
■ 2008 Lugana S. Cristina, Zenato   Italien   Venetien	13,20 €	9,90 €
■ 2008 Riesling Spätlese Forster Ungeheuer trocken, Weingut Dr. Deinhard   Pfalz	13,73 €	10,30 €
■ 2008 Pinot Blanc Seeberg, Weingut Prieler   Österreich   Burgenland	14,53 €	10,90 €

■ 2008 Chardonnay Sinner, Weingut Prieler   Österreich   Burgenland	14,53 €	10,90 €
■ 2008 Grüner Veltliner Steinberg, Weingut Karl Fritsch   Österreich   Wagram	14,53 €	10,90 €
■ 2008 Sauvignon Lahn Alto Adige, St. Michael Eppan   Italien   Südtirol	15,87 €	11,90 €
■ 2008 Pinot Grigio Alto Adige, Alois Lageder   Italien   Südtirol	15,87 €	11,90 €
■ 2008 Montlouis Blanc Sec Touche Mitaine, Domaine Rocher d. Violettes   Frankr.   Loire	15,87 €	11,90 €
■ 2008 Riesling Deidesheimer Paradiesgarten trocken, Weingut Von Winning   Pfalz	16,97 €	12,50 €
■ 2008 Chablis Terroir de Courgis, Patrick Piuze   Frankreich   Burgund	17,20 €	12,90 €
■ 2007 Soave Classico La Broia, Roccolo Grassi   Italien   Veneto	17,20 €	12,90 €
■ 2008 Sauvignon de Touraine, Domaine Rocher des Violettes   Frankreich   Loire	17,20 €	12,90 €
■ 2008 Chablis Terroir de Fleys, Patrick Piuze   Frankreich   Burgund	18,00 €	13,50 €
■ 2006 Bourgogne Blanc, Aurélien Verdet   Frankreich   Burgund	18,00 €	13,50 €
■ 2008 Riesling Quarzit trocken, Weingut Peter Jakob Kühn   Rheingau	18,53 €	13,90 €
■ 2008 Sancerre Clos du Roy, Domaine Roger Champault   Frankreich   Loire	19,33 €	14,50 €
■ 2008 Pouilly-Fumé Les Gris, Domaine Alain Cailbourdin   Frankreich   Loire	19,33 €	14,50 €
■ 2008 Sauvignon Brunthal, Weingut Franz Leth   Österreich   Wagram	19,87 €	14,90 €
■ 2007 Montlouis Blanc Sec La Negrette, Domaine Rocher des Violettes   Frankr.   Loire	19,87 €	14,90 €
■ 2008/9 Costières de Nîmes Tradition rosé, Mas des Bressades   Frankreich   Rhône	8,27 €	6,20 €
■ 2008/9 Bardolino Chiaretto, Zenato   Italien   Veneto	8,27 €	6,20 €
■ 2009 Côtes-du-Ventoux La Vieille Ferme rosé, Perrin & Fils   Frankreich   Rhône	9,20 €	6,90 €
■ 2008 Lagrein rosé, Alois Lageder   Italien   Südtirol	13,20 €	9,90 €
■ 2007 Delcoeur Vin de Pays Grenache, Famille Iché   Frankreich   Roussillon	6,53 €	4,90 €
■ 2008 La Mano Mencia Roble Vino de la Tierra de Castilla   Spanien   Bierzo	7,33 €	5,50 €
■ 2008 Rioja Juan de Valdelana tinto joven, Valdelana   Spanien   Rioja	7,87 €	5,90 €
■ 2007 Minervois, Château d'Oupia   Frankreich   Languedoc-Roussillon	8,67 €	6,50 €
■ 2008 Bardolino, Zenato   Italien   Veneto	8,67 €	6,50 €
■ 2007 Esino rosso, Tre Castelli   Italien   Marken	8,67 €	6,50 €
■ 2008 Costières de Nîmes Tradition, Mas des Bressades   Frankreich   Rhône	8,67 €	6,50 €
■ 2008 Spätburgunder QbA, Bernhart   Pfalz	9,07 €	6,80 €
■ 2007 Marche IGT Sangiovese, Tre Castelli   Italien   Marken	9,20 €	6,90 €
■ 2006 Causse Rouge Bordeaux, Terra Burdigala   Frankreich   Bordeaux	9,20 €	6,90 €
■ 2009 Côtes-du-Ventoux La Vieille Ferme, Perrin & Fils   Frankreich   Rhône	9,20 €	6,90 €
■ 2008 Jumilla Monastrell, Juan Gil   Spanien   Jumilla	9,20 €	6,90 €
■ 2006 Riff Rosso Dolomiti IGT, Alois Lageder   Italien   Südtirol	10,00 €	7,50 €
■ 2007 Cariñena Joven Syrah-Tempranillo, Care, Bodega Añadas   Spanien   Cariñena	10,00 €	7,50 €
■ 2007 Alicante Roble Dominio de la Peseta, La Peseta   Spanien   Alicante	10,00 €	7,50 €
■ 2008 Spätburgunder QbA, Dr. Deinhard   Deutschland   Pfalz	10,40 €	7,80 €
■ 2008 Côtes-du-Rhône, Saint Cosme   Frankreich   Rhône	10,53 €	7,90 €
■ 2006 Côtes-du-Roussillon-Villages Sarabande Mas Devèze   Frankreich   Roussillon	10,53 €	7,90 €
■ 2007 Valpolicella Superiore, Zenato   Italien   Veneto	11,33 €	8,50 €
■ 2007 Sangiovese di Toscana IGT, Le Fonti   Italien   Toskana	11,33 €	8,50 €
■ 2007 Somontano Finca Rableros, Bestué   Spanien   Somontano	11,33 €	8,50 €
■ 2007 Minervois Les Barons, Château d'Oupia   Frankreich   Languedoc	13,07 €	9,80 €
■ 2007 Costières de Nîmes Excellence, Mas des Bressades   Frankreich   Rhône	13,20 €	9,90 €
■ 2005 Cariñena CARE Crianza Merlot, Syrah, Bodegas Añadas   Spanien   Cariñena	13,20 €	9,90 €
■ 2004 Alicante Crianza Dominio de la Peseta, La Peseta   Spanien   Alicante	13,20 €	9,90 €
■ 2007 Sant Antimo Poggio dei Lecci, Piancornello (Montalcino)   Italien   Toskana	15,33 €	11,50 €
■ 2007 Côte-du-Roussillon-Villages Le 66, Mas de la Devèze   Frankreich   Roussillon	15,87 €	11,90 €
■ 2008 Côtes-du-Rhône Les deux Albions, St. Cosme   Frankreich   Rhône	15,87 €	11,90 €
■ 2007 Kalkmergel Spätburgunder Spätlese   Pfalz	16,27 €	12,20 €
■ 2008 Pinot Noir »Exklusivfüllung«, Weingut Von Winning   Pfalz	16,66 €	12,50 €
■ 2008 Dolcetto, Luciano Sandrone   Italien   Piemont	17,20 €	12,90 €
■ 2005 Lalocco Marche IGT Riserva, Tre Castelli   Marken	17,20 €	12,90 €
■ 2007 Somontano Finca Santa Sabina, Bestué   Spanien   Somontano	18,00 €	13,50 €
■ 2006 Montecucco Sangiovese, Campi Nuovi   Italien   Toskana	13,90 €	13,90 €
■ 2002 Château Bernadotte   Frankreich   Bordeaux	19,33 €	14,50 €
■ 2007 Ripassa Valpolicella Superiore, Zenato   Italien   Veneto	19,87 €	14,90 €
■ 2007 Crozes Hermitage, Domaine des Haut Chassis   Frankreich   Rhône	19,87 €	14,90 €



**LE CONTESSE** Tezze di Vazzola

Veneto

Le Contesse ist einer der besten Erzeuger Italiens für Frizzanti und Spumanti. Die Proseccchi von Le Contesse besitzen eine außergewöhnliche Klarheit und Frische. Das wird erreicht, indem die Moste nach dem Pressen auf -2°C abgekühlt und bei Bedarf mit eigens selektierten Hefen vergoren und auf dem Druckbehälter über sechs Monate auf der Hefe ausgebaut werden. Auch im Anbruch behalten die Schaumweine daher über Tage ihre Frische und verlieren kaum Perlage. Dazu kommt die auffallend günstige Preisstellung, die diese Weine zusätzlich attraktiv macht. Die Presse schreibt sehr positiv über Le Contesse: VINUM: »gekonnt gemacht«; WEINWELT: »besser kann ein Prosecco kaum sein«; CONEGLIANO: Auszeichnung »Dama d'oro – bester Prosecco doc frizzante«; DECANTER: Bronze Medaille.

■ Pinot Rosato Spumante Schaumwein rosé	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
<i>Rebsorte: Pinot Nero; Genussreife: jetzt; 11% vol.; 89/100</i>		
■ Prosecco Spumante Treviso Extra Dry Schaumwein	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
■ Prosecco Spumante Treviso Extra Dry 200 ml Schaumwein	14,00 €/Ltr.	<b>2,80 €</b>
■ Prosecco Spumante Treviso Extra Dry 375 ml Schaumwein	13,33 €/Ltr.	<b>5,00 €</b>
■ Prosecco Spumante Treviso Extra Dry Magnum 1,5 ltr. Schaumwein	13,27 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
<i>Rebsorte: Prosecco; Genussreife: jetzt; 11% vol.; 88/100</i>		
■ Prosecco Spumante Cuvéé Schaumwein	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
<i>Rebsorte: Prosecco; Genussreife: jetzt; 11% vol.; 89/100</i>		

**DOMAINE GRUSS** Eguisheim

Elsaß

Die Familie GRUSS in Eguisheim erzeugt einen hervorragenden Crémant d'Alsace, der wesentlich besser schmeckt als viele der mittelmäßigen Champagner, die sich auf dem Markt tummeln. Er wird, wie ein Champagner, nach der traditionellen Flaschengärung erzeugt und reift etwa zwei Jahre auf der Hefe in der Flasche, damit die Perlage feiner wird und der Wein an Ausdruckskraft gewinnt. Der Crémant von Gruss hat ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis.

■ Crémant d'Alsace Schaumwein	16,67 €/Ltr.	<b>12,50 €</b>
■ Crémant d'Alsace Magnum 1,5 ltr. Schaumwein	19,93 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
<i>Rebsorte: Pinot Gris, Auxerrois; Genussreife: jetzt; 12,5% vol.; 89/100</i>		

**DOMAINE PHILIPPE GONET** Le Mesnil sur Oger

Champagne

Philippe Gonet & Fils aus Le-Mesnil-sur-Oger ist ein absoluter Geheimtipp unter den Familienbetrieben der Champagne! Gegründet wurde die Domaine um 1820 in Le-Mesnil-sur-Oger, dem Ort mit den berühmtesten Grand-Cru-Lagen an der Côte des Blancs. In sieben Generationen wuchs das Weingut auf 17 Hektar in insgesamt neun Gemeinden. Damit bewiesen die Vorfahren des heutigen Patron PIERRE GONET Weitsicht, denn sie kauften auch Weinberge außerhalb der Cote des Blancs, um ihrer Standardcuvée einen ausgewogenen Charakter zu verleihen. Durch die weit verteilten Lagen benötigt PIERRE GONET über 100 Erntehelfer und mehrere Fahrer, um die Trauben möglichst schnell und unbeschädigt einzubringen. Bei der Vinifikation ist PIERRE traditionell eingestellt und gibt seinen Weinen viel Zeit um die optimale Reife zu erlangen. Die Cuvée Roy Soleil Grand Cru Blanc de Blancs hat im englischen »DECANTER«-Magazin (Ausgabe Oktober 2004) als einziger Winzerchampagne unter mehreren berühmten Luxuscuveés bekannter Häuser den »WORLD WINE AWARD« erhalten. Neu ist die Spitzencuvée Belemnita, die aus einer kleinen Parzelle in Le-Mesnil-sur-Oger stammt, die 1929 gepflanzt wurde. Er behauptet sich spielend gegen die hochbezahlten großen Namen der Champagne. Besondere Erwähnung bedarf auch das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis der gesamten Produktpalette von Philippe Gonet & Fils.

■ Champagne Brut Grande Réserve Schaumwein	30,00 €/Ltr.	<b>22,50 €</b>
<i>Rebsorte: Pinot Noir; Chardonnay, Pinot Meunier; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 90/100</i>		
■ Champagne Brut Blanc de Blancs Schaumwein	36,67 €/Ltr.	<b>27,50 €</b>
■ Champagne Brut Blanc de Blancs 0,375 ltr. Schaumwein	37,33 €/Ltr.	<b>14,00 €</b>
■ Champagne Brut Blanc de Blancs 3,0 ltr. Schaumwein	49,83 €/Ltr.	<b>149,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 91/100</i>		
■ Champagne Extra Brut Blanc de Blancs 3210 <b>NEU</b> Schaumwein	38,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 92/100</i>		
■ Champagne Brut Rosé Schaumwein	35,33 €/Ltr.	<b>26,50 €</b>
■ Champagne Brut Rosé Magnum 1,5 ltr. Schaumwein	41,67 €/Ltr.	<b>62,50 €</b>
<i>Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 89/100</i>		
■ Champagne Brut Blanc de Blancs Roy Soleil Schaumwein	29,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ Champagne Brut Blanc de Blancs Roy Soleil Magnum 1,5 ltr. Schaumwein	45,00 €/Ltr.	<b>67,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 93/100</i>		
■ 2005 Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésime Schaumwein	46,00 €/Ltr.	<b>34,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2015; 12,0% vol.; 92/100</i>		
■ 2002 Champagne Brut Blanc de Blancs Millésime Magnum 1,5 ltr. Schaumwein	48,33 €/Ltr.	<b>72,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2017; 12,0% vol.; 93/100</i>		
■ 2004 Champagne Brut Bl. d. Bl. Grand Cru Millésime »Belemnita« Schaumwein	32,00 €/Ltr.	<b>99,00 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 94/100</i>		

## LAHERTE FRÈRES Chavot

Champagne



AURÉLIEN LAHERTE führt in der sechsten Generation mit seinem Vater THIERRY den 1889 in Chavot bei Epernay gegründeten Betrieb. Er ist einer der jungen, qualitätshungrigen Winzer, die keine Anstrengung auslassen, um die Traubenqualität zu steigern. Dabei bewirtschaftet er einen Teil der Weinberge nahezu biodynamisch, möchte sich allerdings keiner dogmatischen Ideologie unterwerfen. Das Terroir in Chavot ist sehr interessant, denn hier vermischen sich die Kreideböden der Côte des Blancs mit den tonhaltigen Böden des Marne-Tals. Zudem sind die zehn Hektar Rebfläche auf 70 Parzellen verteilt. Daher kann AURÉLIEN aus einem vielfältigen Potpourri schöpfen und komplexe, hochindividuelle Qualitäten erzeugen. Der überwiegende Teil der Grundweine wird in gebrauchten Barriques spontan vergoren. Je nach Wein und Jahr wird eine malolaktische Gärung durchgeführt. Mit zwei Spitzen-Cuvées zeigt AURÉLIEN sein enormes Können und das große Potenzial der Domaine: Zum einen der vermutlich beste, reinsortige Pinot Meunier, *Les Vignes d'Autrefois*, dessen Weinberge zwischen 1947 und 1953 gepflanzt wurden. Und die grandiose Cuvée *Les Clos*, die im Solera-Verfahren aus sieben Rebsorten hergestellt wird und ein gewaltiges Aromenspektrum besitzt.

■ Champagne Brut Blanc de Blancs	38,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	39,67 €/Ltr.	<b>59,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 91/100</i>		
■ Champagne Blanc de Blancs Brut Nature	43,33 €/Ltr.	<b>32,50 €</b>
<i>Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 92/100</i>		
■ 2005 Champagne Brut Les Vignes d'Autrefois	56,67 €/Ltr.	<b>42,50 €</b>
<i>Rebsorte: Pinot Meunier; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 94/100</i>		
■ Champagne Brut Les Clos	62,00 €/Ltr.	<b>46,50 €</b>
<i>Rebsorte: Arbanne, Fromenteau, Petit Meslier, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Meunier; Genussreife: jetzt; 12,5% vol.; 95/100</i>		

VILMART & C<sup>ie</sup> Rilly-la-Montagne

Champagne



LAURENT CHAMPS ist einer der begnadetsten Weinmacher der gesamten Champagne. Seit 1890 betreibt seine Familie das 11 Hektar umfassende Weingut in Rilly in der Montagne-de-Reims. In dem alten Gemäuer befindet sich einer der saubersten und wohlriechendsten Gärkeller der Gegend. Vergoren wird ausschließlich in großen Holzfudern und Barriques. Bestechend ist bei den Champagnern von Vilmart & Cie. vor allem die brillante Frucht und messerscharfe Präzision in den Aromen. Kein anderer Erzeuger scheint derzeit in der Lage, eine derart große Vielfalt unterschiedlicher Champagner-Stilistiken bei gleichbleibender Perfektion herzustellen! Grundlage allen Qualitätsstrebens liegt natürlich im Weinberg. CHAMPS verwendet keine Herbizide und versucht nah am ökologischen Anbau zu arbeiten. In der Montagne-de-Reims

spielt der Chardonnay normalerweise eine untergeordnete Rolle. Doch bei Vilmart & Cie. liegt der Anteil bei 60%, gefolgt von Pinot Noir und etwas Pinot Meunier. Die kleine Produktion von etwa 110.000 Flaschen ist bereits bei Liebhabern bekannt, was auch die konstanten Bewertungen um 92–95 Punkten in der internationalen Presse belegen.

■ Champagne Brut Grande Réserve 1 <sup>er</sup> Cru	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ dito Halbe 0,375 ltr.	53,07 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	43,33 €/Ltr.	<b>65,00 €</b>
<i>Rebsorte: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,5% vol.; 91/100</i>		
■ Champagne Brut Grand Cellier 1 <sup>er</sup> Cru	52,00 €/Ltr.	<b>39,00 €</b>
■ dito Jéroboam 3,0 ltr.	79,67 €/Ltr.	<b>239,00 €</b>
<i>Rebsorte: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir; Genussreife: jetzt; 12,5% vol.; 93/100</i>		
■ Champagne Brut Rubis Rosé 1 <sup>er</sup> Cru	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
<i>Rebsorte: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay; Genussreife: jetzt; 12,5% vol.; 93/100</i>		
■ 2004 Champagne Brut Grand Cellier d'Or 1 <sup>er</sup> Cru	62,00 €/Ltr.	<b>46,50 €</b>
<i>Rebsorte: 80% Chardonnay, Pinot Noir; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 93/100</i>		
■ 2004 Champagne Brut Grand Cellier Rubis 1 <sup>er</sup> Cru limitiert	93,20 €/Ltr.	<b>69,90 €</b>
<i>Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay; Genussreife: bis 2015; 12,5% vol.; 94/100</i>		
■ 2001 Champagne Brut Coeur de Cuvée 1 <sup>er</sup> Cru	93,20 €/Ltr.	<b>69,90 €</b>
<i>Rebsorte: 80% Chardonnay, Pinot Noir; Genussreife: bis 2016; 12,5% vol.; 95/100; 94/100 Robert Parker</i>		
■ 1998 Champagne Brut Coeur de Cuvée 1 <sup>er</sup> Cru Magnum 1,5 ltr.	113,00 €/Ltr.	<b>169,50 €</b>
<i>Rebsorte: 80% Chardonnay, Pinot Noir; Genussreife: bis 2013; 12,5% vol.; 95/100</i>		





## WEINGUT VON WINNING / DR. DEINHARD Deidesheim

Pfalz



Das ehrwürdige Weingut Dr. Deinhard in Deidesheim lebt unter der neuen Führung von STEPHAN ATTMANN wieder zu standesgemäßer Größe auf. Mit der 2008er Edition dürften hier die besten Gewächse der Pfalz entstanden sein. Unter dem historischen Namen Weingut Von Winning werden die Weine aus den besten Lagen abgefüllt: Experimentell-verrückte Rieslinge, französisch anmutende Spätburgunder und der beste Sauvignon der Pfalz. Bei Von Winning bleibt nichts unversucht, um die Qualität der Weine weit über das bislang gekannte Niveau zu bringen. Während viele schon kurz vor Ende der 2008er Weinlese standen, legte die Dr.-Deinhard-Mannschaft erst langsam los, um den Trauben die benötigte Reife zu ermöglichen. Seit 2008 werden hier die Weine nicht mehr geschönt – es gilt die Devise, der mit dem

Weingut eng verbundenen Winzerlegende HANS-GÜNTER SCHWARZ »Kontrolliertes Nichtstun«: Jegliche Eingriffe in das innere Gefüge des Weins werden vermieden. Voraussetzung hierfür ist eine Weinbergarbeit, die keine qualitativen Kompromisse erlaubt.

■ 2009 Riesling Deidesheim Literflasche Dr. Deinhard weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2011; 11,5% vol.; 86+/100	6,50 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
■ 2009 Weißburgunder Ruppertsberger Linsenbusch Kabinett Dr. Deinhard weiß Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2011; 12,5% vol.; 88/100	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
■ 2009 Sauvignon Dr. Deinhard weiß Rebsorte: Sauvignon; Genussreife: bis 2013; 12,0% vol.; 90/100	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ 2009 QbA Win Win Weingut Von Winning weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2013; 13,0% vol.; 90/100	13,33 €/Ltr.	<b>10,00 €</b>
■ 2009 Riesling Deidesheimer Grainhübel Spätlese trocken Dr. Deinhard weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 90/100	13,73 €/Ltr.	<b>10,30 €</b>
■ 2009 Riesling Deidesheimer Paradiesgarten Weingut Von Winning weiß	16,67 €/Ltr.	<b>12,50 €</b>
■ dito Magnum Deidesheimer Paradiesgarten weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2013; 13,0% vol.; 2008: 90/100; 2009: 91/100	19,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
■ 2009 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad Weingut Von Winning weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2013; 12,0% vol.; 90+/100	20,00 €/Ltr.	<b>15,00 €</b>
■ 2009 Weisser Burgunder Weingut von Winning weiß Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 91/100	20,00 €/Ltr.	<b>15,00 €</b>
■ 2009 Riesling Forster Ungeheuer Weingut Von Winning weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2013; 13,0% vol.; 91/100	23,33 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>
■ 2009 Riesling Deidesheimer Grainhübel Weingut Von Winning weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2016; 13,0% vol.; 92/100	23,33 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>
■ 2009 Sauvignon blanc Weingut Von Winning weiß Rebsorte: Sauvignon; Genussreife: bis 2015; 13,0% vol.; 92/100		<b>17,50 €</b>
■ 2008 Riesling KALKOFEN Grosses Gewächs Weingut Von Winning weiß Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2018; 13,0% vol.; 93/100	34,67 €/Ltr.	<b>26,00 €</b>
■ 2009 Riesling KIESELBERG Grosses Gewächs Weingut Von Winning weiß ab 09/2010	38,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
■ dito 1,5-Liter-Magnum ab 09/2010 Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2020; 12,5% vol.; 94/100	39,33 €/Ltr.	<b>59,00 €</b>
■ 2009 Von Winning blanc Weingut von Winning weiß ab September 2010 Rebsorte: diverse Varietäten; Genussreife: bis 2018; 13,0% vol.; 94/100		<b>offen</b>
■ 2008 Pinot Noir Exklusivabfüllung Weingut Von Winning rot Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2014; 13,0% vol.; 89/100	16,67 €/Ltr.	<b>12,50 €</b>
■ 2008 Pinot Noir Rotes Etikett Weingut Von Winning rot Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2016; 13,0% vol.; 91/100	37,33 €/Ltr.	<b>28,00 €</b>

## WEINGUT GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN Deidesheim

Pfalz

ULI MELL ist einer der talentiertesten Weinmacher der Pfalz. Bereits bei seinem vorigen Arbeitgeber Weingut Biffar machte er aufsehenerregende Weine. Mit dem renommierten Weingut Bassermann-Jordan läuft er nun zu Höchstform auf. Auch der Jahrgang 2008 ist angesichts der klimatischen Schwierigkeiten sehr gut gelungen. Natürlich sind sie etwas zarter als die kraftvollen 2007er. Der Riesling *Auf der Mauer* ging aus Deutschlands größter Riesling-Verkostung mit 1500 Weinen des Jahrgangs 2007, die vom Magazin »WEINWELT« veranstaltet wurde, als »Riesling des Jahres« hervor. Mit seiner »druckvollen, mineralischen Tiefe« überzeugte er die Jury und erhielt 93 von 100 Punkten. Der *Auf der Mauer* ist ein spontan vergorener Riesling aus verschiedenen klassifizierten Lagen. Er ist bei Bassermann-Jordan das Bindeglied zwischen den Lagenweinen im Kabinettbereich und den Grossen Gewächsen.

■ 2009 Riesling QbA 1 ltr. weiß, Schraubverschluss Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2010; 11,5% vol.; 85/100	6,50 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
■ 2009 Weißburgunder QbA weiß, Schraubverschluss Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2010; 12,5% vol.; 86/100	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
■ 2009 Riesling Kabinett trocken Ruppertsberger Reiterpfad weiß, Schraubverschluss Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2012; 11,5% vol.; 87/100	11,73 €/Ltr.	<b>8,80 €</b>
■ 2009 Sauvignon QbA weiß, Schraubverschluss Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2010; 12,5% vol.; 88/100	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>



■ <b>2008 Riesling QbA trocken Auf der Mauer weiß</b> <i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 89/100</i>	20,00 €/Ltr.	<b>15,00 €</b>
■ <b>2008 Riesling KALKOFEN Grosses Gewächs weiß</b> <i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2013; 13,0% vol.</i>	38,67 €/Ltr.	<b>29,00 €</b>
■ <b>2008 Riesling PECHSTEIN Grosses Gewächs weiß</b> <i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2014; 13,0% vol.</i>	38,67 €/Ltr.	<b>29,00 €</b>
■ <b>2008 Riesling KIRCHENSTÜCK Grosses Gewächs weiß</b> <i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2015; 13,0% vol.</i>	52,00 €/Ltr.	<b>39,00 €</b>

**WEINGUT BERNHART** Schweigen

Pfalz

Das Weingut Bernhart liegt nur wenige hundert Meter von der französischen Grenze entfernt in Schweigen in der Südpfalz. Die Weinberge der Familie BERNHART liegen auch zu zwei Drittel auf der französischen Seite. Und eben dort sind auch mit die besten Lagen für Spätburgunder in Deutschland: Steile Kalkverwitterungsböden um das Château St. Paul und der unmittelbar nach Wissembourg abfallende Kammerberg. Der sympathische GERD BERNHART erzeugt hervorragende Weine aus Burgundersorten. Grundlage des heutigen Qualitätsvorsprungs gegenüber anderen Winzern ist die vom Vater in den 60er und 70er Jahren betriebene Traubenveredelung, bei der er die hochwertigen kleinbeerigen Klone selektierte und vermehrt anpflanzte. Vinifikation und Ausbau sind auf höchstem Niveau. Wichtig auch für die Spätburgunder ist die richtige Wahl der Holzfässer. Gerd Bernharts Experimentierfreude und Qualitätsanspruch führte ihn zwangsläufig zu den besten Tonnellerien, sodass er gerade im Rotweimbereich in den letzten Jahren zur absoluten deutschen Spitze aufgestiegen ist.



■ <b>2008 Spätburgunder QbA rot</b> <i>Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 87/100</i>	8,67 €/Ltr.	<b>6,80 €</b>
■ <b>2007 Spätburgunder Kalkmergel Spätlese trocken rot</b> <i>Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 88/100</i>	16,27 €/Ltr.	<b>12,20 €</b>
■ <b>2007 Spätburgunder Spätlese »S« trocken rot, Barrique</b> <i>Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.</i>	23,73 €/Ltr.	<b>17,80 €</b>
■ <b>2006 Rädling Spätburgunder Grosses Gewächs rot</b> <i>Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 92/100</i>	47,33 €/Ltr.	<b>35,50 €</b>

**OLIVER ZETER** Hambach

Pfalz

Sauvignon blanc avancierte in den letzten Jahren zur absoluten Trend-Rebsorte in der Pfalz. Doch viele Pfälzer Sauvignons können nicht wirklich überzeugen, vergleicht man sie mit internationalem Standard. Vermutlich liegt es daran, dass viele Pfälzer Winzer genau diesen Standard nicht wirklich kennen und auch selbst nur eine vage Vorstellung davon haben, was und wie ein guter Sauvignon wirklich ist! OLIVER ZETER betreibt eigentlich mit seinem Bruder CHRISTIAN eine erfolgreiche Weinagentur. Sie vermitteln deutsche Importkunden an internationale Winzer. Der gelernte Weinbautechniker Zeter kennt daher das internationale Umfeld des Sauvignon blanc. Als er mit dem 2007er Jahrgang seine ersten eigenen Weine aus 1,2 Hektar Gesamttribfläche bereitete, durfte ein gelungener Sauvignon blanc natürlich nicht fehlen. Schon im September 2008 erntete er erfreuliche 17 von 20 Punkten für seinen ersten Sauvignon blanc von »WEINWISSENER« STEPHAN REINHARDT.

■ <b>2009 Sauvignon blanc QbA weiß, Schraubverschluss</b> <i>Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 90/100</i>	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
--	--------------	---------------

**WEINGUT SEEHOF** Westhofen

Rheinhesen

Das Weingut Seehof der Familie FAUTH hat eine lange Tradition, die heute der energische FLORIAN FAUTH weiterführt. Sein Handwerkszeug verfeinerte er bei bekannten Betrieben wie Georg Mosbacher in Forst und Wehrheim in der Südpfalz. Auch in der Verwandtschaft liegt großes Talent, denn seine Schwester JULIA ist mit dem bekannten KLAUS-PETER KELLER aus Flörsheim-Dalsheim verheiratet. Erst seit Ende der 90er Jahre werden Flaschenweine abgefüllt. FLORIAN FAUTH unternimmt jegliche Anstrengung, wodurch ihm Jahr für Jahr eine hervorragende Kollektion gelingt.

■ <b>2007 TERRAPRIMA Riesling QbA weiß</b> <i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: jetzt bis 2010; alc.: 12,5% vol; 89/100; Glas: CC</i>	9,20 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
■ <b>2007 Riesling Westhofener Steingrube QbA weiß</b> <i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: jetzt bis 2014; alc.: 13,0% vol; 90/100; Glas: CC</i>	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>

**WEINGUT WITTMANN** Westhofen

Rheinhesen

Die Familie WITTMANN aus Westhofen blickt auf eine lange Weinbautradition. Von hier kommen auch einige der besten Riesling-Lagen Rheinhesens: Aulerde, Kirchspiel und Morstein. Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Weingut im Jahr 1663. Ihr bis zu neun Meter tief ins Erdreich gegrabenes Kellergewölbe datiert von 1829. Hier treffen moderne Kellertechnik auf alte Holzfässer, und intelligente Innovation auf lange Tradition. Vater GÜNTER WITTMANN führte den 25-Hektar-Betrieb bereits 1990 zum ökologischen Anbau. Sohn PHILIPP ist im Keller verantwortlich und gibt den Gewächsen





seit vielen Jahren eine klare Handschrift: 100% Handlese, niedrige Erträge, vier bis 18 Stunden Schalenkontakt, keine Reinzuchthefen, langer Hefeausbau mit möglichst nur einer Bewegung des Weins, keine Schönung, grobe Filtration.

■ 2008 Weisser Burgunder trocken weiß	12,00 €/Ltr.	<b>9,00 €</b>
<i>Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: jetzt bis 2011; alc.: 12,5% vol; 88/100; Glas: CC</i>		
■ 2008 Riesling trocken weiß	12,00 €/Ltr.	<b>9,00 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: jetzt bis 2011; alc.: 12,0% vol; 89/100; Glas: CC</i>		
■ 2008 Scheurebe trocken weiß	12,00 €/Ltr.	<b>9,00 €</b>
<i>Rebsorte: Scheurebe; Genussreife: jetzt bis 2011; alc.: 12,5% vol; 90/100; Glas: CC</i>		
■ 2007 Westhofener Riesling S trocken weiß	19,73 €/Ltr.	<b>14,80 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: jetzt bis 2012; alc.: 13,0% vol; 90+/100; Glas: CC</i>		
■ 2007 Weisser Burgunder S trocken weiß	33,20 €/Ltr.	<b>24,90 €</b>
<i>Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: jetzt bis 2013; alc.: 14,0% vol; 90/100; Glas: He</i>		
■ 2008 Riesling AULERDE Grosses Gewächs weiß	32,00 €/Ltr.	<b>24,00 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife: jetzt bis 2015; alc.: 13,0% vol; 93/100; Glas: CC</i>		

**WEINGUT THEO ENK** Dorsheim

Nahe

STEFFEN ENK bewirtschaftet gemeinsam mit seinem Vater das familieneigene Weingut. Jahr für Jahr wird am qualitativen Fortschritt gearbeitet, im Weinberg ebenso wie im Keller. Ertragsreduzierter Anbau mit extrem gepflegten Rebärten sind die Grundlage für einen gelungenen Wein bei den ENKS. Sie drängen mit ihren Weinen unaufhaltsam weiter in Richtung Spitzenerzeuger an der Nahe. Vor allem ihre Burgundersorten verdienen besondere Beachtung. Ihre geschmeidige Fülle und spielerische Fruchtigkeit bei angenehm saftiger Struktur sind ein gutes Beispiel für modernen Trinkgenuss aus deutschen Weinbergen. Gerade der Blanc de Noirs aus Spätburgunder und der Pinot, eine weiß gekelterte Cuvée aus Weiß-, Grau- und Spätburgunder sind in puncto belebtem Trinkvergnügen kaum zu steigern.

■ 2008 TERRAPRIMA PINOT blanc – gris – noir QbA weiß	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
<i>Rebsorte: Weiß-, Grau- und Spätburgunder; Genussreife bis 2011; 12,0% vol.; 87/100; Glas: CC</i>		
■ 2008 TERRAPRIMA Pinot Blanc de Noirs QbA weiß	11,33 €/Ltr.	<b>8,50 €</b>
<i>Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife bis 2011/2012; 12,0% vol.; 88/100; Glas: CC</i>		

**GUTSVERWALTUNG NIEDERHAUSEN SCHLOSSBÖCKELHEIM**

Nahe

Die Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim ist eine ehemalige staatliche Weinbaudomäne. Viele Riesling-Kenner und Erzeuger sagen diesem Betrieb das größte Lagenpotenzial überhaupt in ganz Deutschland nach. Die Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim hat im Jahr 2007 mit ihrem jungen Team um STEPHAN ATTMANN grandioses geleistet. Das Gut verfügt über 70% Steillagen, die eine maschinelle Bearbeitung weitgehend ausschließen. Der große Aufwand mündete in perfektem Lesegut, begünstigt von einem außergewöhnlich guten Jahrgang. Auch im Keller drehte das junge Gespann den Wind komplett: Spontane Gärung in Edelstahl und alten Holzfässern, langer Hefeausbau und schonendste Abfüllung ergab charakterstrotzende, grandiose Klasseweine. Die Überproduktion der Grossen Gewächse STEINBERG, HERMANNBERG und KERTZ bieten wir als deklarierte QbAs zu sensationellen Konditionen an.

■ 2007 TERRAPRIMA Riesling weiß	13,20 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2012; 12,5% vol.; 90/100; Glas: CC</i>		
■ 2007 TERRAPRIMA Riesling STEINBERG Lagenselektion weiß	22,00 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2013; 13,0% vol.; 93/100; Glas: He</i>		
■ 2007 Riesling KERTZ Lagenselektion weiß	22,00 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2013; 13,0% vol.; 93/100; Glas: He</i>		
■ 2007 TERRAPRIMA Riesling HERMANNBERG Lagenselektion weiß	22,00 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2015; 13,0% vol.; 94/100; Glas: He</i>		

**PETER JAKOB KÜHN** Oestrich **BIO**

Rheingau

PETER JAKOB KÜHN ist einer der fortschrittlichsten und mutigsten Winzer des deutschen Weinbaus. Aus der Erkenntnis, dass man der Natur nichts abringen kann, was sie nicht freiwillig geben will, kam bei KÜHN die Suche nach dem Erspüren der natürlichen Rythmen und das Streben nach der Harmonie mit der Natur. So ging PETER JAKOB KÜHN Schritt für Schritt einen kompromisslosen Weg, der ihn zu einem der Pioniere in der Umsetzung biodynamischer Betrachtungsweisen werden ließ, ohne dabei ideologische Scheuklappen anzulegen. Das bedeutet aufwändige Bodenbearbeitung, intensive Laubarbeit und kompletter Verzicht auf systemische Fungizide, Insektizide und Herbizide. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand, die Gärung rein spontan ohne Reinzuchthefen. Darüber hinaus experimentiert er mit langem Maischestand (drei Monate! beim St. Nikolaus) und Gärung in Amphoren. Die gutsinterne Klassifikation seiner trockenen Weine erfolgt mit null bis drei Trauben: eine Traube entspricht dem Kabinett, zwei Trauben der Spätlese und drei Trauben trägt der Spitzenwein.

■ 2008 Riesling trocken Jacobus weiß	11,47 €/Ltr.	<b>8,60 €</b>
<i>Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2011; 11,5% vol.; 88/100</i>		



■ <b>2008 Riesling trocken Quarzit weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2012; 11,5% vol.; 90/100	18,53 €/Ltr.	<b>13,90 €</b>
■ <b>2008 Riesling trocken Landgeflecht weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2013; 12,0% vol.; 91/100	24,80 €/Ltr.	<b>18,60 €</b>
■ <b>2007 Riesling trocken Mittelheim St. Nikolaus weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife bis 2015; 13,0% vol.; 93/100	32,80 €/Ltr.	<b>24,60 €</b>

**DR. SIEMENS** Serrig

Saar

DR. JOCHEN SIEMENS ist kein unbekannter in der Weinbranche. Nachdem er als Chefredakteur der Frankfurter Rundschau ein neues Wirkungsfeld suchte, nahm er den gleichen Platz bei der Zeitschrift »ALLES ÜBER WEIN« ein. Doch verlagsinterne Umstrukturierungen ließen ihm keine Zeit sich dieser Aufgabe allzulange zu widmen. Gemeinsam mit seiner amerikanischen Frau KAREN suchte er dann ein kleines Weingut an der Saar, um sich seinen Lebenstraum zu erfüllen. Fündig wurde er in Serrig und kaufte das etwas abgewirtschaftete VDP-Weingut Herrenberg des BERK SIMON. Dieses Gut von 11 Hektar verfügt über zwei der spektakulärsten, klassifizierten deutschen Steillagen im Alleinbesitz, den Würzberg und den Herrenberg. Aus dem Stand gelang bei Dr. Siemens einer der bei weitem besten deutschen Spätburgunder im Segment unter 20 Euro, und das von der Saar!

■ <b>2008 Pinot Blanc QbA trocken weiß, Holzfass</b> Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2012; 12,0% vol.	9,20 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
■ <b>2006 Pinot Noir QbA trocken rot, Barrique</b> Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.	23,33 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>

**SCHLOSS LIESER** Lieser

Mosel



THOMAS HAAG ist einer der besten Weinmacher an der Mosel. Er ist der Sohn von Winzer-Legende WILHELM HAAG vom weltberühmten Weingut Fritz Haag, das heute sein Bruder OLIVER leitet. In den letzten Jahren hat THOMAS HAAG mit seinem Schloss Lieser unserer Meinung nach immer die Nase vor der renommierten innerfamiliären Konkurrenz gehabt, denn die Klarheit, Frische und Tiefe seiner Weine ist schlicht sensationell. Das erreicht THOMAS HAAG durch aufwändige Weinbergsarbeit mit reduzierten Erträgen und hochpräziser Vinifikation mit viel Feingefühl und Erfahrung. Auch die 2007er und 2008er Kollektion von Schloss Lieser steht wieder ganz oben an der Mosel. Denn die Weine spiegeln die moseltypische Leichtigkeit und Verspieltheit in beeindruckender Farbpracht und mit ausgeprägtem Lagencharakter beispielhaft wieder.

»Die 2007er Weine präsentieren sich sehr saftig, gleichzeitig aber auch sehr klar, elegant und fein, getragen von einer knackigen, reifen und erfrischenden Fruchtsäure« sagt THOMAS HAAG. Die 2008er sind sehr leicht, rassig und mit herrlicher Frucht.

■ <b>2008 Riesling QbA trocken weiß, Schraubverschluss</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2011; ca. 12,5% vol.; 89/100	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
■ <b>2008 Riesling Kabinett feinherb weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2013; ca. 8% vol.; 90/100	12,66 €/Ltr.	<b>9,50 €</b>
■ <b>2008 Riesling Kabinett Brauneberger Juffer feinherb weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2014; ca. 7% vol.; 90/100	14,67 €/Ltr.	<b>11,00 €</b>
■ <b>2008 Riesling Spätlese Brauneberger Juffer Sonnenuhr feinherb weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2016; ca. 8,0% vol.; 92/100	19,86 €/Ltr.	<b>14,80 €</b>
■ <b>2007 Riesling QbA trocken weiß, Schraubverschluss</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2010; 12,5% vol.; 88/100	10,00 €/Ltr.	<b>7,50 €</b>
■ <b>2007 Riesling Kabinett feinherb weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2012; 9% vol.; 89/100	12,00 €/Ltr.	<b>9,00 €</b>
■ <b>2007 Riesling Spätlese Brauneberger Juffer Sonnenuhr feinherb weiß</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2015; 8,0% vol.; 92/100	18,53 €/Ltr.	<b>13,90 €</b>
■ <b>2006 Riesling Auslese Lieser Niederberg Helden Goldkapsel Dessertwein</b>	38,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
■ <b>2007 Riesling Auslese Lieser Niederberg Helden Goldkapsel 0,375 ltr. Dessertwein</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2018; 7% vol.; 94/100	45,33 €/Ltr.	<b>17,00 €</b>
■ <b>2007 Riesling Auslese Brauneberger Juffer Sonnenuhr lange Goldkapsel Dessertwein</b>	64,00 €/Ltr.	<b>48,00 €</b>
■ <b>dito 0,375 ltr. Dessertwein</b>	69,33 €/Ltr.	<b>26,00 €</b>
■ <b>2006 Riesling Beerenauslese Lieser Niederberg Helden 0,375 ltr. Dessertwein</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2022; 6% vol.; 96/100	173,33 €/Ltr.	<b>65,00 €</b>
■ <b>2006 Riesling Trockenbeerenausl. Lieser Niederberg Helden 0,375 ltr. Dessertwein</b> Rebsorte: Riesling; Genussreife: bis 2025; 5,5% vol.; 98/100	440,00 €/Ltr.	<b>165,00 €</b>





**ALOIS LAGEDER** Magreid

Südtirol



ALOIS LAGEDER ist eine der großen Persönlichkeiten des italienischen Weinbaus. Gemeinsam mit seinem Schwager LUIS VON DELLEMANN läutete er die qualitative Revolution des südtiroler Weinbaus ein. Doch ruhte er sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Mit dem Neubau des ehrgeizigen Weingutes neben dem Anstiz Löwengang in Magreid setzte er ein weiteres Mal Maßstäbe. Kaum ein Weingut ist aufwändiger oder raffinierter aufgebaut als dieses. Seit-her konnten die Qualitäten der Weine durch schonendste Verarbeitung weiter gesteigert werden. Qualitativ wird bei ALOIS LAGEDER zwischen vier Linien unterschieden: Die neue *Riff*-Linie im Einstiegspreis-Segment: ein Merlot-Cabernet und ein Pinot-Grigio; Die *klassische Linie*: rebsortenreine Weine im Stahltank ausgebaut; Die *Weinhöfe*: aus spezifischen Lagen gewonnen, teilweise barriqueausgebaut; Die *Weingüter*: aus Gütern im Eigenbesitz, Ausbau im Barrique. Daneben gibt es noch die Weine vom Anstiz Hirschprunn, die wir Ihnen gerne auf Anfrage anbieten.

■ 2008 Riff Pinot Grigio Dolomiti IGT weiß Rebsorte: Grauburgunder; Genussreife: bis 2010; 12,0% vol.; 87/100	10,00 €/Ltr.	<b>7,50 €</b>
■ 2007 Riff rosso – Merlot/Cabernet Dolomiti IGT rot Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 87/100	10,00 €/Ltr.	<b>7,50 €</b>
■ 2009 Pinot Bianco Alto Adige weiß ab Mai 2010 Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 88/100	13,07 €/Ltr.	<b>9,80 €</b>
■ 2009 Pinot Grigio Alto Adige weiß ab Mai 2010	15,87 €/Ltr.	<b>11,90 €</b>
■ 2006 Pinot Grigio 0,375 ltr. Alto Adige weiß Rebsorte: Grauburgunder; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 88/100	17,07 €/Ltr.	<b>6,40 €</b>
■ 2009 Sauvignon Alto Adige weiß Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2013; 12,5% vol.; 90/100	16,27 €/Ltr.	<b>12,20 €</b>
■ 2008 Chardonnay Gaun weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2015; 12,5% vol.; 90/100	18,00 €/Ltr.	<b>13,50 €</b>
■ 2006 Chardonnay Löwengang Alto Adige weiß, Barrique	38,67 €/Ltr.	<b>29,00 €</b>
■ 2005 Chardonnay Löwengang Alto Adige Magnum 1,5 ltr. weiß, Barrique	39,93 €/Ltr.	<b>59,90 €</b>
■ 2005 Chardonnay Löwengang 0,375 ltr. Alto Adige weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2015; 13,0% vol.; 92/100	40,00 €/Ltr.	<b>15,00 €</b>
■ 2008 Lagrein rosé Alto Adige rosé Rebsorte: Lagrein; Genussreife: bis 2011; 12,5% vol.; 87/100	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ 2007 Lagrein Alto Adige rot Rebsorte: Lagrein; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 88/100	15,33 €/Ltr.	<b>11,50 €</b>
■ 2005 Cabernet Löwengang Alto Adige rot, Barrique Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot; Genussreife: bis 2015; 13,0% vol.;	44,00 €/Ltr.	<b>33,00 €</b>
■ 2004 Cabernet Löwengang Alto Adige Imperiale 6 ltr. rot, Barrique	54,17 €/Ltr.	<b>325,00 €</b>
■ 2003 Cabernet Löwengang Alto Adige Balthazar 12 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot; Genussreife: bis 2025; 13,5% vol.;	57,92 €/Ltr.	<b>695,00 €</b>
■ 2004 COR Römigberg Cabernet Alto Adige rot, Barrique	59,33 €/Ltr.	<b>44,50 €</b>
■ 2004 COR Römigberg Cabernet Alto Adige Doppelmagnum 3 ltr. rot, Barrique	70,00 €/Ltr.	<b>210,00 €</b>
■ 2004 COR Römigberg Cabernet Alto Adige Imperiale 6 ltr. rot, Barrique	74,17 €/Ltr.	<b>445,00 €</b>
■ 2004 COR Römigberg Cabernet Alto Adige Balthazar 12 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot; Genussreife: bis 2019; ca.13,5% vol.;	77,08 €/Ltr.	<b>925,00 €</b>



**KELLEREI ST. MICHAEL** Eppan

Südtirol

Die Winzergenossenschaft St. Michael in Eppan ist unter dem Kellermeister HANS TERZER zu einem absoluten Musterbetrieb Südtirols herangewachsen und definierte die Qualitätsstandards für eine Winzergenossenschaft neu. Das Angebot reicht von außergewöhnlich guten Alltagsqualitäten über selektive Lagenweine mit Feinsinn, bis hin zur nun schon legendären Kollektion *St. Valentin* aus einer eng umgrenzten Einzellage. Die Stärke der Weine von St. Michael liegt in ihrer aromatischen Klarheit und Nachhaltigkeit. Jeder Wein ist in seinem Grundcharakter rein und ehrlich, ausgewogen und feinsinnig.

■ 2009 Sauvignon Lahn Alto Adige weiß Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2011; 13,5% vol.; 89+/100	15,87 €/Ltr.	<b>11,90 €</b>
■ 2005 Pinot Bianco St. Valentin Alto Adige weiß, Barrique Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2011; 14,0% vol.; 90/100	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
■ 2006 Chardonnay St. Valentin Alto Adige weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 91/100	28,00 €/Ltr.	<b>21,00 €</b>
■ 2006 Pinot Grigio St. Valentin Alto Adige weiß, Barrique Rebsorte: Grauburgunder; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 91/100	28,00 €	<b>21,00 €</b>
■ 2007 Sauvignon St. Valentin Alto Adige weiß Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2013; 14,0% vol.; 92/100	28,67 €/Ltr.	<b>21,50 €</b>

## LUIGI SPERTINO Mombercelli BIO

Piemont

2005 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



MAURO SPERTINO ist der Meister des Barbera und 2007 ist ein sensationeller Barbera-Jahrgang. Sein Barbera *Superiore La Mandorla*, ist die Frucht einer biodynamisch bewirtschafteten Rebfläche. Das beste Lesegut trocknete SPERTINO wie bei der Produktion eines Amarone bis Ende Oktober. Ausgebaut wurde dieser unglaubliche Wein in neuen 500-Liter-Tonneaux der Tonnellerie Adour, der auch ROMANO DAL FORNO sein Vertrauen schenkt. Unglaubliche Extraktwerte und etwa 16% Alkohol bringen die spärlichen 3000 Flaschen jeweils auf die Waage und kommen in Duft und Geschmack den Weltklasseweinen von DAL FORNO nah. Die Produktion ist mit 3200 Flaschen Pinot Nero und 13000 Flaschen Barbera mehr als überschaubar. Auch der einfache 2007er Barbera wurde zu etwa einem Drittel aus getrockneten Trauben produziert und übertrifft alle vorigen Jahrgänge!

■ 2007 Barbera d'Asti rot Rebsorte: Barbera; Genussreife: bis 2012; 14,5% vol.; 93/100	21,20 €/Ltr.	<b>15,90 €</b>
■ 2007 Barbera d'Asti Superiore La Mandorla rot Rebsorte: Barbera; Genussreife: bis 2020; ca. 15,0% vol.; 95/100	48,00 €/Ltr.	<b>36,00 €</b>
■ 2005 Monferrato rosso IGT Pinot Nero La Mandorla rot, Barrique Rebsorte: Spätburgunder; Genussreife: bis 2015; 14,0% vol.; 93/100	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>



## CASCINA CUCCO Cucco

Piemont

Einer der größten Geheimtipps des gesamten Barolo-Gebietes kommt aus der Einzellage Vigna Cucco von der Cascina Cucco, was soviel wie »Tölpel« bedeutet. Er wächst auf schweren Böden in Serralunga, wo die gehaltvollsten Barolo herkommen. Diesen Charakter trägt der *Vigna Cucco* in Reinkultur in sich: mächtig, intensiv, mit geschmeidig süßem Tanningerüst und kraftvollem Körper. Von mineralischem Druck und würzig-intensiver Frucht angetrieben, paart sich beim *Vigna Cucco* grandiose Fülle mit dichter Struktur. Er erinnert von seinem groß angelegten Gefüge und noblen Würze an berühmte Namen wie GIACOMO CONTERNO – kostet jedoch nur einen Bruchteil dessen! Mit dem Jahrgang 2005 ist der VIGNA CUCCO nun im »WEINWISSEK« als einer der jahrgangsbesten Barolo in der Ausgabe 11/2009 vorgestellt worden. Mit 17 von 20 Punkten ist der *Vigna Cucco* einer der höchstbewerteten Barolo des Jahrgangs und liegt punktgleich mit Schwergewichten wie *Cascina Francia* von GIACOMO CONTERNO, *Le Roche del Faletto* von BRUNO GIACOSA, *Cerequio* von MICHELE CHIARLO, *Vigna Colonello* von ALDO CONTERNO, *Parafada* und *Margheria* von MASSOLINO. Damit liegt er sogar einen Punkt vor dem *Cannubi* von E. PIRA, *Brunate* und *Rocche* von VIETTI, *Bussia* von PRUNOTTO oder *Rocche dell'Annunziata* von RENATO RATTI und anderen. Mit dem 2006er *Vigna Cucco* kommt nun der bislang beste Barolo der CASCINA CUCCO auf den Markt!

■ 2006 Barolo Vigna Cucco rot Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2022; 14,5% vol.; 95/100	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
--	--------------	----------------



## ELIO GRASSO Monforte d'Alba

Piemont



Der Familienbetrieb von ELIO GRASSO gehört zu den führenden Barolo-Erzeugern. ELIO war ursprünglich Bankdirektor und gab seinen Beruf auf, um das elterliche Weingut zu übernehmen. Anfangs unbekannt, arbeitete er sich mit Fleiss und Akribie an die Spitze. Gemeinsam mit seiner Frau MARINA und dem Sohn GIANLUCA macht ELIO zwei der besten traditionellen Barolo, die in großen Holzfässern reifen: Der rassige Verführer *Gavarini* aus der Lage Chinera und der mächtige Männerwein *Casa Matè* aus der Lage Ginestra. Beides sind grandiose, ausdrucksstarke und vor allem typische Barolo aus Monforte d'Alba. Die barriqueausgebaute Spitzencuvée Rüncot des Jahrgangs 2004, die noch in einem eigens gefrästen Tunnel im Berg hinter dem Anwesen der Grassos reift, kommt nun in diesem Jahr auf den Markt.

■ 2005 Barolo Chinera Gavarini rot Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2020; ca. 14,0% vol.; 92/100	70,40 €/Ltr.	<b>52,80 €</b>
■ 2005 Barolo Ginestra Casa Matè rot Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2020; ca. 14,0% vol.; 93/100	70,40 €/Ltr.	<b>52,80 €</b>
■ 2004 Barolo Rüncot rot ab Herbst 2010 – limitiert	119,87 €/Ltr.	<b>89,90 €</b>
■ 2004 Barolo Rüncot Magnum 1,5 ltr. rot ab Herbst 2010 – limitiert Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2024; ca. 14,5% vol.; 96/100	119,93 €/Ltr.	<b>179,90 €</b>



**LUCIANO SANDRONE** Barolo

Piemont

LUCIANO SANDRONE ist einer der berühmten Pioniere des modernen Barolo. Er führte in den 80er Jahren den Barriqueausbau ein. Bis Ende der 90er Jahre arbeiteten wir eng mit LUCIANO zusammen. Dann schrumpften mit dem internationalen Erfolg die verfügbaren Mengen und die Preise kletterten unaufhaltsam. Im Rahmen des Besuches der Vinitaly 2008 in Verona sind wir unserem alten Freund LUCIANO SANDRONE wieder begegnet und natürlich war eine kleine Plauderei und kurze Verkostung unausweichlich – zum Glück! Denn mit seiner aktuellen Kollektion liegt SANDRONE wieder ganz vorne unter den Top-Erzeugern des Piemont. Trotz Punktesegen aus Amerika, der den Verkauf extrem beschleunigt (98/100 für den *Cannubi Boschis* 2004), wollte er extraprima unbedingt in alter Verbundenheit eine kleine Zuteilung verschaffen.

■ 2008 Dolcetto d'Alba rot <i>Rebsorte: Dolcetto; Genussreife: bis 2012; ca. 13,0% vol.; 89/100</i>	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
■ 2007 Barbera d'Alba rot <i>Rebsorte: Barbera; Genussreife: bis 2012; ca. 13,5% vol.; 90+/100</i>	28,00 €/Ltr.	<b>21,00 €</b>
■ 2007 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore rot <i>Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2013; ca. 14,0% vol.; 92/100</i>	38,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
■ 2005 Barolo Le Vigne rot	106,53 €/Ltr.	<b>79,90 €</b>
■ 2005 Barolo Le Vigne Magnum 1,5 ltr. rot <i>Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2017; ca. 14,0% vol.; Parker 94/100</i>	119,33 €/Ltr.	<b>179,00 €</b>
■ 2005 Barolo Cannubi Boschis rot limitiert	118,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>
■ 2005 Barolo Cannubi Boschis Magnum 1,5 ltr. rot limitiert <i>Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2020; ca. 14,5% vol.; Parker 95/100</i>	132,67 €/Ltr.	<b>199,00 €</b>

**BRUNO ROCCA** Barbaresco

Piemont

In Barbaresco ist BRUNO ROCCA zu einem der Gralshüter für guten Nebbiolo geworden. Anders als seine berühmten Kollegen ANGELO GAJA und GIORGIO RIVETTI setzt er nicht auf ein ehrgeiziges Projekt in der Toskana, sondern kümmert sich weiterhin leidenschaftlich um seinen überschaubar gebliebenen, handwerklich geführten Betrieb mit einer Gesamtproduktion von etwa 40.000 Flaschen. Er scheut keine Mühen um die hohe Qualität seiner Weine zu gewährleisten. Im Jahrgang 2006 gelangen ihm wieder perfekt balancierte Weine, die seiner Handschrift mit finessenreichen Tanninen, transparent-eleganter Frucht und handfest zupackender Struktur treu bleiben. Beide Barbareschi, der einfache und der Lagen-Barbaresco *Rabajà* zeigen eine phantastische Sortentypizität und die dem Barbaresco eigene, feminine Note in einem maskulinen Wein.

■ 2006 Barbaresco rot <i>Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2017; ca. 14,0% vol.; 92/100</i>	49,33 €/Ltr.	<b>37,00 €</b>
■ 2006 Barbaresco Rabajà rot <i>Rebsorte: Nebbiolo; Genussreife: bis 2020; ca. 14,0% vol.; 93/100</i>	77,33 €/Ltr.	<b>58,00 €</b>

**ELIO PERRONE** Castiglione Tinella

Piemont



Die Familie PERRONE erzeugt seit dem Ende des 19. Jahrhunderts Moscato auf den Hügeln um Castiglione Tinella. Der sympathische STEFANO PERRONE übernahm das Gut 1989 mit dem Anspruch die Traubenqualität und Vinifikationsmethoden deutlich zu verbessern. Heute zählt er zu den führenden Erzeugern der Region. Sein *Moscato d'Asti Clarté* reift bis in den April. Der ungewöhnlichste Wein von PERRONE ist sein *Bigaró*. Es ist eine Cuvée aus weißem Moscato und rotem Brachetto. Das Resultat ist ein rosafarbener, leichter Dessertwein, der ebenso wie der Moscato zart perlt und bei einem Alkoholgehalt von 5% in der Gärung gestoppt wurde. Der ideale Begleiter zu Erdbeeren mit Rhabarber.

■ Bigaró Mosto rosé, Dessertwein <i>Rebsorte: Moscato, Brachetto; Genussreife: jetzt; 5,0% vol.; 89/100</i>	14,00 €/Ltr.	<b>10,50 €</b>
■ Moscato d'Asti Clarté Dessertwein <i>Rebsorte: Moscato; Genussreife: jetzt; 5,0% vol.; 89/100</i>	16,00 €/Ltr.	<b>12,00 €</b>

**SCHIOPETTO** Cividale del Friuli

Friaul

MARIO SCHIOPETTO führte als leidenschaftlicher Autodidakt seinen Betrieb in Capriva del Friuli und wurde zu einem der berühmtesten Erzeuger des Friaul. Seine Weine findet man in den besten Restaurants der Welt. Er gilt heute als Weinbaupionier und gab seinen drei Kindern MARIA ANGELA, CARLO und GIORGIO einen Großteil seines intuitiven Verständnisses für hochwertige Weine weiter. Heute führen sie das Weingut Schiopetto, nachdem der Vater vor einigen Jahren verstorben ist. Sie bekleiden im friulanischen Weinbau weiterhin eine Führungsrolle und konnten gar die Konstanz in der Qualität der Weine weiter steigern. Die Weißwein-Kollektionen des 2007er und 2008er Jahrgangs sind gleichermaßen von bestechender Güte. Der *Rivarossa* ist eine beeindruckende Cuvée aus Merlot und Cabernet, dessen reife, ausgewogene Frucht wunderbar harmoniert.

■ 2007/8 Blanc des Rosis Friuli IGT weiß	24,67 €/Ltr.	<b>18,50 €</b>
Rebsorte: Tocai Friulano, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 88/100		
■ 2007/8 Collio Pinot Grigio weiß	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
Rebsorte: Grauburgunder; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 89/100		
■ 2007/8 Collio Sauvignon weiß	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
Rebsorte: Sauvignon; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 91/100		
■ 2007/8 Mario Schiopetto Venezia Giulia IGT weiß	31,33 €/Ltr.	<b>23,50 €</b>
Rebsorte: Tocai Friulano, Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 92/100		
■ 2007 Rivarossa Venezia Giulia IGT rot ab Herbst 2010	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; Genussreife: bis 2015; 15,0% vol.; 92/100		

## RECHSTEINER SAS

Veneto

Der 2003er Merlot *selezione* des Baron STEPSKY-DOLIWA ist ein ganz besonderer und dennoch preiswerter Wein aus Oderzo im Veneto, unweit von Venedig gelegen! Die extrem warme Witterung des Jahrgangs ergab einen konzentrierten Merlot, der über 48 Monate in großen Eichenfässern zu einem wunderbar abgerundeten Rotweine reifte. Aus der langen Reifezeit resultiert auch seine weiche Struktur, die gemeinsam mit einer vollmundigen, würzigen Frucht einen sehr ausgewogenen Charakter ergeben. Eigentlich sollte dieses Fass gar nicht vier Jahre in Vergessenheit geraten, doch leider hatte die schwere Krankheit seiner Frau dem Baron nicht die Zeit gelassen, sich ausgiebig um die Weinproduktion zu kümmern. Und dieser beeindruckende *kleine* Merlot wollte anfänglich auch in Ruhe gelassen werden. Heute ist er ein wunderbarer, entschleunigter Rotwein – in der heutigen Zeit absolut ungewöhnlich.

■ 2003 Merlot del Veneto <i>selezione</i> rot RESTPOSTEN statt 7,90 €	7,87 €/Ltr.	<b>5,90 €</b>
■ 2003 Merlot del Veneto <i>selezione</i> Magnum 1,5 ltr. rot RESTPOSTEN statt 17,90 €	8,33 €/Ltr.	<b>12,50 €</b>
Rebsorte: Merlot; Genussreife bis 2012; 12,5% vol.; 88/100; Glas: CC		

## ZENATO San Benedetto

Veneto

Die ZENATOS besitzen etwa 70 Hektar Weinberge mit besten Lagen für Lugana und Valpolicella. Eines der Herzstücke ist das Gut S. Cristina das etwa 40 Hektar umfasst. Hier wachsen die besten Trauben für den *Lugana Vigneto Massoni* heran. Eine Gletschermuräne erzeugte vor tausenden von Jahren eine vielfältige Bodenstruktur mit Kalk, Ton, Gesteinen und Mineralien. Ideal zur Erzeugung der wichtigsten italienischen Weißweinrebsorte, der Trebbiano. Die ZENATOS machen außerordentliche Weine aus Valpolicella in drei Qualitätsstufen: Valpolicella Superiore, Ripassa della Valpolicella und Amarone della Valpolicella. Der einfache Valpolicella wird aus frisch geernteten Trauben gemacht, während das Lesegut für den Amarone über mehrere Monate nach der Ernte getrocknet wird (*Appassimento*), wodurch der entstehende Wein wesentlich mehr Extrakt, Frucht und Kraft bekommt. Der Ripassa ist ein Zwischending: Nach der Gärung des Amarone werden dessen Traubenschalen, in denen noch gärbarer Zucker enthalten ist, dem frischen Valpolicella beigefügt (*Ripassao-Verfahren*), wodurch dieser eine zweite Gärung durchläuft und an Kraft und Würze deutlich zulegt. Der 2005er Amarone hat die begehrten 3 Gläser des »GAMBERO ROSSO« erhalten!

■ 2009 Bianco di Custoza weiß	6,93 €/Ltr.	<b>5,20 €</b>
Rebsorte: Garganega, Trebbiano; Genussreife: bis 2011; 12,0% vol.; 87/100		
■ 2009 Lugana weiß	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: Trebbiano; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 88/100		
■ 2009 Pinot Grigio delle Venezie IGT weiß	9,60 €/Ltr.	<b>7,20 €</b>
Rebsorte: Grauburgunder; Genussreife: bis 2011; 12,5% vol.; 86/100		
■ 2009 Lugana S. Cristina Vigneto Massoni weiß	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ 2008 Lugana S. Cristina Vigneto Massoni 0,375 ltr. weiß	18,40 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
Rebsorte: Trebbiano; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 89+/100		
■ 2009 Bardolino Chiaretto rosé	8,27 €/Ltr.	<b>6,20 €</b>
Rebsorte: Corvina, Molinara; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 88/100		
■ 2008 Bardolino rot	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: Corvina, Molinara; Genussreife: jetzt; 12,0% vol.; 85/100		
■ 2007 Valpolicella Superiore rot	11,33 €/Ltr.	<b>8,50 €</b>
Rebsorte: Rondinella, Corvina; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 89/100		
■ 2007 Ripassa Valpolicella Superiore rot	19,86 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
■ 2007 Ripassa Valpolicella Superiore Magnum 1,5 ltr. rot	26,60 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2006 Ripassa Valpolicella Superiore Doppelmagnum 3 ltr. rot	33,33 €/Ltr.	<b>99,90 €</b>
Rebsorte: Rondinella, Corvina, Sangiovese; Genussreife: bis 2017; 13,5% vol.; 90+/100		
■ 2005 Amarone della Valpolicella rot	41,33 €/Ltr.	<b>31,00 €</b>
■ 2005 Amarone della Valpolicella 0,375 ltr. rot	46,67 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>
■ 2005 Amarone della Valpolicella Doppelmagnum 3,0 ltr. rot	58,33 €/Ltr.	<b>175,00 €</b>
Rebsorte: Rondinella, Corvina, Sangiovese; Genussreife: bis 2016; 16,5% vol.; 92/100		





**ROCCOLO GRASSI** Mezzane di Sotto

Veneto



Das kleine Weingut Rocco Grasso der energischen Geschwister MARCO und FRANCESCA SARTORI liegt im Gebiet Val di Mezzane 25 km nordöstlich von Verona. Hier überschneidet sich das östliche Herzgebiet des Valpolicella mit einigen der besten Lagen des Soave. MARCOS visionäre Zielstrebigkeit und der unbedingte Wille, charaktervolle, ausdrucksstarke Qualitäten zu produzieren, mündet in Weine, die auf die Symbiose von Kraft, Extrakt und Authentizität in Verbindung mit Finesse und Eleganz ausgelegt sind. Nur zehn Hektar gehören zu dem äußerst akkurat geführten, perfekt eingerichteten Weingut. Der studierte Oenologe MARCO SARTORI schaffte es in weniger als zehn Jahren in die Spitzengruppe der Amarone-Erzeuger vorzustoßen. Der 2004er Valpolicella hat die begehrten 3 Gläser des »GAMBERO ROSSO« erhalten. Perfekt balanciert, feingliedrig und dennoch kraftvoll-nachhaltig und von betörender Duftigkeit beweist er die außergewöhnlichen Möglichkeiten dieser Region. MARCO erläutert mit großem Detailwissen und absoluter Begeisterung seine Weine. Seine vielfältigen Erfahrungen belegen den Hang zur Experimentierfreude und nachhaltiger Zielstrebigkeit. Das einzige Problem bei ROCCOLO GRASSI ist die geringe Verfügbarkeit der Weine von maximal 42.000 Flaschen.

■ 2007 Soave Superiore La Broia weiß	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
Rebsorten: Garganega; Genussreife: bis 2012; ca. 13,0% vol.; 91/100		
■ 2006 Valpolicella Superiore rot	33,20 €/Ltr.	<b>24,90 €</b>
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina; Genussreife: bis 2017; ca. 14,5% vol.; 93/100		
■ 2004 Amarone della Valpolicella rot	86,67 €/Ltr.	<b>65,00 €</b>
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina; Genussreife: bis 2022; ca. 16,5% vol.; 95-96/100		
■ 2004 Recioto di Soave 0,375 ltr. weiß, Dessertwein		<b>AUS</b>
Rebsorte: Garnega; Genussreife: bis 2018; ca. 14,0% vol.		
■ 2006 Recioto di Valpolicella 0,375 ltr. rot Dessertwein	76,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina; Genussreife: bis 2019; ca. 14,5% vol.; 94/100		



**ROMANO DAL FORNO**

Veneto

ROMANO DAL FORNO als den besten Weinmacher der Welt zu bezeichnen ist keineswegs vermessen. Kein anderer Betrieb schafft es, die Qualität seiner Weine kontinuierlich über alle Jahrgangsschwankungen hinweg auf einem derartigen Weltklasseniveau zu halten – nicht Latour, nicht Margaux oder die ehrwürdige Domaine de la Romanee Conti. Ohnehin gibt es nur einige wenige Weinbaubetriebe auf der Welt, deren herausragende, qualitative Sonderstellung von keinem seiner regionalen Mitbewerber angezweifelt wird. In Deutschland sind das beispielsweise EGON MÜLLER von der Saar oder J.J. PRÜM, in Bordeaux lediglich Château D'Yquem und Château Ausone, im Burgund vielleicht CLAUDE DUGAT. Bei ROMANO DAL FORNO kommt noch eine weitere Dimension hinzu. Ambitionierteren und risikoreicheren Weinbau gibt es weltweit nicht! Und ROMANO DAL FORNO ist einer der passioniertesten und der bei weitem akribischste Weinmacher, dem man überhaupt begegnen kann.

■ 2004 Valpolicella Monte Lodoletta rot	105,33 €/Ltr.	<b>79,00 €</b>
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Croatina, Osoletta; Genussreife: bis 2025; 15,0% vol.; 95+/100		
■ 2003 Amarone della Valpolicella rot	345,33 €/Ltr.	<b>259,00 €</b>
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Croatina, Osoletta; Genussreife: bis 2025; ca. 17% vol.; 98/100		
■ 2003 Vigna Seré IGT 0,375 ltr. rot, Dessertwein	456,00 €/Ltr.	<b>171,00 €</b>
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Croatina, Osoletta; Genussreife: bis 2028; 14,0% vol.; 95/100		



**TRE CASTELLI** Staffolo

Marken

Die Rebflächen des Weinguts Tre Castelli bei Staffolo, 40 km süd-westlich von Ancona, liegen zwischen drei Schlössern verteilt. Daher lag deren Namensgebung für EMANUELE und GIANFILIPPO PALPACELLI auf der Hand: Tre Castelli. Ihre Weine sind trotz ausgezeichneten Qualität weitestgehend unbekannt. Auch das Anbaugebiet Esino, das nach einem kleinen Fluss benannt ist, macht wenig von sich Reden. Um so erstaunlicher sind die herausragenden, runden, süffigen Rotweine, die das junge Winzerduo bereitet. 15 Jahre lang haben sie ihre Trauben an umliegende Weingüter verkauft und auch ihre moderne Kellertechnik an benachbarte Hobbywinzer vermietet, um Erfahrungen zu sammeln. Seit 2005 zaubern sie aus Sangiovese, Montepulciano und Merlot enorm preiswerte und ohne Umschweife trinkbereite Rotweine, die an freundlich-hemdsärmeligem Charme, saftiger Fruchtigkeit und geschmeidiger Fülle kaum zu überbieten sind. Sicher haben wir schon lange nicht mehr so preiswert einen derart guten, italienischen Rotwein anbieten können.

■ 2007 Esino rosso DOC Tre Castelli rot	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
Rebsorten: 70% Montepulciano, 30% Merlot; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 89/100		
■ 2007 Sangiovese Marche IGT Tre Castelli rot	9,20 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
Rebsorten: Sangiovese; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 87/100		
■ 2005 Lalocco Marche IGT Riserva Tre Castelli rot	17,07 €/Ltr.	<b>12,80 €</b>
Rebsorten: Montepulciano; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 91/100		

**MONTERAPONI** Radda in Chianti

Toskana



MICHELE BRAGANTI übernahm vor einigen Jahren die Leitung des kleinen Familienbetriebes vor den Toren Raddas im Chianti Classico. Es war klar, dass er einen ehrlichen, traditionellen Chianti produzieren wollte. Zu diesem Weg verhalf ihm auch der Oenologe DANIELE ROSSELLINI, dessen sensationellen *Campinuovi* aus Montecucco wir seit vergangenem Jahr führen. Die Weine von Monteraponi sind wunderschöne, elegante, ausdrucksstarke Sangiovese mit einer besonderen Finesse, Duftigkeit und Zartheit, die den Genießer sanft, Schluck für Schluck verführen und nicht mehr los lassen. Monteraponi ist traditioneller Chianti Classico in seiner schönsten Form – ohne Überkonzentration, Cabernet- oder Merlot-Einflüsse!

■ <b>2007 Chianti Classico rot, Holzfass</b> Rebsorte: Sangiovese; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 91/100	21,20 €/Ltr.	<b>15,90 €</b>
■ <b>2004 Chianti Classico Riserva rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 92/100	34,00 €/Ltr.	<b>25,50 €</b>

**CAMPINUOVI** Montecucco

Toskana



Selbst eingefleischte Toskana-Fans werden aufhorchen, wenn sie den *Montecucco* von DANIELE ROSSELLINI das erste Mal probieren! Denn dieser vollkommen unbekannt, nahezu reinsortige Sangiovese, dem lediglich eine fünfprozentige Spur von Cabernet Sauvignon noch etwas Eleganz verleiht, besticht durch große Feinheit, tiefe Frucht und beeindruckende Präzision. Montecucco liegt unweit des südwestlichen Zipfels des Anbaugebietes von Brunello di Montalcino und nutzt daher von einem ähnlich milden Klima. DANIELE ROSSELLINI sammelte wichtige Erfahrungen in Montalcino, als er über vier Jahre als Agronom und Oenologe beim berühmten Weingut Case Basse arbeitete. Heute ist DANIELE hauptberuflich als Chef-Oenologe und Technischer Direktor beim Konsortium des Chianti Classico in Castellina tätig. Nebenbei legte er im Jahr 2002 die ersten sieben Hektar Weinberge auf einem einsamen Hügel bei Castiglioncello Bandini an und bewirtschaftet diese nach biodynamischen Methoden. Das bedeutet aufwändige Handarbeit am Stock und intensive Bodenbearbeitung mit natürlicher Düngung ohne Pestizide und Herbizide. Die ideale Lage (süd bis südwest in 350–450 m ü. d. M.) zwischen dem Gipfel des Monte Amiata und dem Mittelmeer (jeweils 40 km entfernt) bringt vor allem im Frühling und Sommer eine vorteilhafte Windströmung. Die Vergärung verläuft spontan ohne Reinzuchthefen in konischen Holzbottichen, der Ausbau erfolgt über 12 Monate in großen Eichenfässern, die Abfüllung ohne Schöpfung und Filtration.

Nebenbei legte er im Jahr 2002 die ersten sieben Hektar Weinberge auf einem einsamen Hügel bei Castiglioncello Bandini an und bewirtschaftet diese nach biodynamischen Methoden. Das bedeutet aufwändige Handarbeit am Stock und intensive Bodenbearbeitung mit natürlicher Düngung ohne Pestizide und Herbizide. Die ideale Lage (süd bis südwest in 350–450 m ü. d. M.) zwischen dem Gipfel des Monte Amiata und dem Mittelmeer (jeweils 40 km entfernt) bringt vor allem im Frühling und Sommer eine vorteilhafte Windströmung. Die Vergärung verläuft spontan ohne Reinzuchthefen in konischen Holzbottichen, der Ausbau erfolgt über 12 Monate in großen Eichenfässern, die Abfüllung ohne Schöpfung und Filtration.

■ <b>2006/7 Montecucco Campinuovi rot, Holzfass</b> Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 90/100	18,53 €/Ltr.	<b>13,90 €</b>
■ <b>2006 Montecucco Riserva Campinuovi rot, Holzfass</b> Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon; Genussreife: bis 2016; 14,0% vol.; 93/100	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>

**PIANCORNELLO** – Montalcino

Toskana

SILVANA PIERI ist eine Cousine von GIANCARLO PACENTI vom Weingut Siro Pacenti. Beide haben von ihrer Familie Rebflächen in der hervorragenden Lage Piancornello zwischen Sant Angelo in Colle und Castelnuovo dell'Abate im südlichen Anbaugebiet Montalcinos übernommen. SILVANA PIERI und CLAUDIO MONACI begannen Anfang der 90er Jahre damit Weine zu bereiten. Sie nannten ihr kleines Gut schlicht nach der Lage Piancornello. Cousin GIANCARLO gab anfangs hier und da einen Ratschlag, doch CLAUDIO entdeckte bald sein Talent. 1993 war der erste Jahrgang, den wir von Piancornello gekauft hatten. Der 1999er erhielt dann die begehrten 3 *Gläser* des »GAMBERO ROSSO« und die Nachfrage explodierte. Heute erzeugt CLAUDIO MONACI einen der konstant besten und preiswertesten Brunello, auch sein Rosso und der Einstiegswein *Poggio dei Lecci* sind hervorragend!

■ <b>2007 Sant Antimo Poggio dei Lecci rot</b> Rebsorten: Sangiovese, Syrah, Colorino, Canaiolo; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 88/100	15,33 €/Ltr.	<b>11,50 €</b>
■ <b>2007 Rosso di Montalcino rot</b> Rebsorten: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2014; 14,5% vol.; 90/100	22,00 €/Ltr.	<b>16,50 €</b>
■ <b>2004 Brunello di Montalcino rot</b> Rebsorten: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2015; 14,0% vol.; 93/100	48,67 €/Ltr.	<b>36,50 €</b>

**CONTI COSTANTI** Montalcino

Toskana

CONTE ANDREA COSTANTI führt in sechster Generation mit großer Leidenschaft eines der traditionsreichsten Weingüter in Montalcino. TITO COSTANTI präsentierte im Jahre 1870 einen der ersten Weine mit dem Namen Brunello aus dem Jahrgang 1865. ANDREA COSTANTIS Weine sind Ausdruck dieser großen Tradition, denn sie tragen die Handschrift einer klassischen Vinifikation mit einer adaptierten, modernen Präzision. Der 2003er Brunello zählt neben den Weinen von Poggio di Sotto und Siro



Parenti zum absolut **Besten** des Jahrgangs! Derartige Frische in den Aromen und hochfeine Tanninstruktur können nur eine handvoll Brunelli aufweisen. Außerdem ist er erfreulich preiswert!

■ <b>2004 Calbello Ardingo rot</b> Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot; Genussreife: bis 2014; 14,0% vol.; 92/100	35,33 €/Ltr.	<b>26,50 €</b>
■ <b>2003 Brunello di Montalcino rot</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2016; 13,5% vol.; 93/100	50,00 €/Ltr.	<b>37,50 €</b>

**NEU STELLA DI CAMPALTO** Montalcino

Toskana

Der erste Brunello-Jahrgang der jungen, charismatischen Winzerin STELLA DI CAMPALTO reiht sich nahtlos in die Riege der Spitzenweine des Jahrgangs 2004 ein. Zwar kündeten die fabelhaften Rosso di Montalcino seit ihrem Erscheinen mit dem Jahrgang 2001 bereits das große Potenzial dieses neu gegründeten Betriebes an, doch das in so kurzer Zeit erreichte Niveau ist tatsächlich verblüffend. Mit intellektueller Akribie, technischer Perfektion und einfühlsamer, biodynamischer Philosophie stemmte die gutaussehende junge Neapolitanerin einen grandiosen Wein aus dem Nichts, der an modern-fruchtiger Anmut, satter Aromenfülle und geschmeidig-eleganter Kraft kaum zu überbieten ist. Ihr außergewöhnliches Brunello-Debüt unterstreicht eindrucksvoll, dass sich Castelnuovo dell'Abate im Süd-Osten der Anbauzone weiter als vermutlich bestes Terroir in Montalcino herauskristallisiert. Auch der 2005er Brunello zählt zur Jahrgangsspitze in Montalcino.

■ <b>2008 Rosso di Montalcino rot</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2016; ca. 14,5% vol.		<b>offen</b>
■ <b>2005 Brunello di Montalcino rot</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2020; 14,5% vol.; 95/100	86,67 €/Ltr.	<b>65,00 €</b>



**SIRO PACENTI** Montalcino

Toskana



In den 18 Jahren unserer Zusammenarbeit entwickelte GIANCARLO PACENTI seinen Rosso und Brunello di Montalcino immer weiter. Bereits mit dem ersten Brunello-Jahrgang wurden ihm die 3 Gläser des »GAMBERO ROSSO« verliehen. Der PACENTI-Brunello, der die bis dahin gekannten Maßstäbe erstmals deutlich überschritt war die ungemein rare 1990er *Riserva*. Nur 900 Flaschen wurden davon produziert. 1995 war der nächste Meilenstein, denn mit diesem Jahrgang baute er seinen *Brunello* erstmals vollends in französischen Barriques aus. Zuvor schwand der Anteil des klassischen, großen Holzfasses im Keller kontinuierlich. 1997 wurde von der Presse hochgejubelt, auch wenn der grandiose 1998er deutlich besser war. Dann kam einer der besten Brunello di Montalcino aller Zeiten: 1999. Auch heute benötigt dieses Monument von Sangiovese mindestens vier Stunden Belüftung in einer Karaffe! Den *Brunello* 2001 bezeichnete der »WINESPECTATOR« als »dramatische Einführung in das neue Millennium für den berühmtesten Rotwein der Toskana«. Den 2002er Brunello deklassierte PACENTI zu Rosso, da ihm der Jahrgang zu schwach erschien. Nun kam mit dem 2004er *Brunello di Montalcino* ein weiterer, monumentaler Brunello auf den Markt. Er wirkt noch jugendlicher und verschlossener als der 2001er damals. Der 2004er *Brunello di Montalcino* von SIRO PACENTI ist mit Sicherheit einer der perfektesten Sangiovese, die bislang weltweit erzeugt wurden. Seine Anmut und Grazie, sein unglaublicher Feinschliff, das ebenmäßige Antlitz dieser unpräntiösen Diva sind schlicht umwerfend. Von ROBERT PARKER wurden der 2007er *Rosso* (92 Punkte) und der 2004er *Brunello* (97 Punkte) als jeweils jahrgangsbeste Weine aus Montalcino ausgezeichnet.

■ <b>2007 Rosso di Montalcino rot, Barrique</b> bei Abnahme von 12 Flaschen nur	32,67 €/Ltr.	<b>24,50 €</b>
	30,00 €/Ltr.	<b>22,50 €</b>
■ <b>2007 Rosso di Montalcino 0,375 ltr. rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2017; 14,5% vol.; 93/100	38,67 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>
■ <b>2008 Rosso di Montalcino rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2018; 14,5% vol.	28,67 €/Ltr.	<b>21,50 €</b>
■ <b>2003 Brunello di Montalcino rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2020; 14,5% vol.; 94/100	79,87 €/Ltr.	<b>59,90 €</b>
■ <b>2004 Brunello di Montalcino rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2024; 14,5% vol.; 97/100 Parker-Punkte	85,33 €/Ltr.	<b>64,00 €</b>
■ <b>2005 Brunello di Montalcino rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2022; ca. 14,5% vol.	72,00 €/Ltr.	<b>54,00 €</b>
■ <b>2004 Brunello di Montalcino PS (Einzellagen-Selektion) rot, Barrique</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2029; ca. 14,5% vol.; 96/100 Parker-Punkte	118,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>



**POGGIO DI SOTTO** Montalcino

Toskana

Beim direkten Vergleich ist der 2004er *Poggio di Sotto* von PIERO PALMUCCI dem 2001er sehr ähnlich. Ein Wein mit großer mineralischer Kraft, erdverbundener Würze und wohl dosiertem Druck. Der rein traditionelle Ausbau von vier Jahren im großen Holzfass gibt dem *Poggio di Sotto* eine besondere Eleganz, Anmut und Delikatesse bei gleichzeitiger Wucht und morbid-gereifter Aromenführung, wie sie nur große, klassische Rotweine aus dem Piemont und der Toskana hervorbringen. PIERO PALMUCCI verabscheut Barriques für den Ausbau eines Brunello. Er ist der letzte große Traditionalist in Montalcino und seine zugegebenermaßen kostspieligen Weine sind rare Zeugen des klassischen Weinbaus.

■ <b>2006 Rosso di Montalcino rot</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2018; 13,5% vol.; 94+/100	64,67 €/Ltr.	<b>48,50 €</b>
■ <b>2004 Brunello di Montalcino rot</b>	119,87 €/Ltr.	<b>89,90 €</b>
■ <b>dito 1,5-Liter-Magnum rot</b> Rebsorte: Sangiovese Grosso; Genussreife: bis 2021; 14,0% vol.; 95+/100	130,00 €/Ltr.	<b>195,00 €</b>

**SANTADI** Santadi

Sardinien

Bei der Cooperative Santadi, im gleichnamigen Ort im Süden Sardinien gelegen, entschied man sich vor vielen Jahren, nicht mehr den Weg des Massenweinbaus zu verfolgen. Vor allem erkannte man das bei weitem ungenutzte Potenzial autochthoner Rebsorten, allen voran des Carignano. Carignano ist eine im Mittelmeerraum weit verbreitete Rebsorte. Sie stammt aus dem Ort Cariñena in Nordspanien und wird in Frankreich Carignan genannt. Die Spielart Carignano del Sulcis ergibt einen Wein von besonderer Würze und Charakter. Heute ist Santadi eine der angesehensten Winzergenossenschaften Italiens. Ihr Flaggschiff *Terre Brune*, ein reinsortiger, barriqueausgebauter Carignano del Sulcis, zählt zu den charakterstärksten Spitzenweinen am italienischen Weinhorizont. Aber auch die einfacheren Qualitäten überzeugen durch große Persönlichkeit und kräftige Statur.

■ <b>2007 Grotta Rossa, Carignano del Sulcis rot</b> Rebsorte: Carignano; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 88/100	9,20 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
■ <b>2007 Araja, Valli di Porto Pino IGT rot</b> Rebsorte: Carignano; Genussreife: bis 2013; 14,0% vol.; 88/100	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ <b>2006 Rocca Rubia, Carignano del Sulcis Riserva rot, Barrique</b>	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>
■ <b>2006 Rocca Rubia, Carignano del Sulcis Riserva Doppelmagnum 3,0 ltr. rot, Barrique</b>	26,63 €/Ltr.	<b>79,90 €</b>
■ <b>2004 Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore rot, Barrique</b>	47,33 €/Ltr.	<b>35,50 €</b>
■ <b>2004 Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique</b>	46,00 €/Ltr.	<b>69,00 €</b>
■ <b>2005 Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Doppelmagn. 3,0 ltr. rot, Barrique</b> Rebsorte: Carignano; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 93/100	58,33 €/Ltr.	<b>175,00 €</b>



## NOTIZEN



## CHÂTEAU D'OUPIA Oupia

Languedoc

1994 Deutschlandpremiere bei Extraprima!

ANDRÉ ICHÉ vom Château d'Oupia ist Ende 2007 einem Krebsleiden erlegen. Er war die Seele, der Initiator und Triebfeder des zu stiller Berühmtheit gelangten Vorzeige-Betriebes des Minervois, südlich von Carcassonne. Doch vorausschauend legte er bereits einige Jahre zuvor die Schienen um sein geliebtes Weingut in familiärer Obhut gleichsam auf stabilen Gleisen fortführen zu lassen. Seine Tochter MARIE-PIERRE engagiert sich mit großem Fleiß und leistet in des Vaters Sinn, gemeinsam mit dem bisherigen Kellermeister und Außenbetriebsleiter, weiterhin großartige Arbeit. Die Liebe zum Detail und die urwüchsige Qualitätsbesessenheit spürt man gleichwohl bereits beim Einstiegswein! Kann man einen schönen, preiswerten Landwein eigentlich irgendwie besser machen, wie es die ICHÉS aus Oupia seit Jahren tun? Wohl kaum, denn bereits hier steckt sehr viel Arbeit drin! Das nächste Qualitätsniveau füllt der ausgezeichnete, kraftvolle Minervois des Château d'Oupia aus. Ein Wein mit Charakter – Ecken und Kanten zieren seine Konturen – kein Wein für Weichtrinker. Wer möchte, kann ihn reifen lassen wie ein bordelaiser Cru Bourgeois, drei bis vier Jahre dürfen es schon sein. Darüber liegt der *Les Barons* mit adligem Languedoc-Geschmeide und kraftvoll-satt strukturiertem Körper. Der *Les Barons* ist mit Sicherheit einer der preiswertesten und besten Südfranzosen um 10 Euro! Das Spitzen-Niveau bekleiden die beiden Top-Cuvées *Nobilis* (Syrah, Grenache und Carignan) und der *Oppius* (reiner Syrah). Während der *Nobilis* der feinere, komplexere und vielschichtiger Wein mit grandioser Fülle und extravaganter Fruchttintensität ist, setzt der opulente *Oppius* noch eine Schippe Extrakt und Fett drauf. Exotisch und geradezu strotzend vor Kraft erscheint er explosiv und beeindruckend strukturiert. Neu ist die im Gedenken an ANDRÉ ICHÉ, der 2007 verstarb, erzeugte Cuvée *Memoires d'André*, die es in diesem Jahrgang einmalig geben wird.

■ 2009 Delcoeur Viognier Vin de Pays weiß	7,33 €/Ltr.	5,50 €
Rebsorte: Viognier; Genussreife: jetzt; 13,0% vol.; 88/100		
■ 2007 Delcoeur Vin de Pays de l'Hérault rot, Synthetikverschluss	6,53 €/Ltr.	4,90 €
Rebsorte: Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2010; 13,0% vol.; 88/100		
■ 2007 Minervois Tradition rot	8,67 €/Ltr.	6,50 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2012 13,5% vol.; 89/100		
■ 2007 Minervois Les Barons rot, Barrique	13,07 €/Ltr.	9,80 €
■ 2007 Minervois Les Barons Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique	15,33 €/Ltr.	23,00 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2013 13,5% vol.; 90/100		
■ 2007 Minervois Cuvée Memoires d'André rot, Barrique <b>limitierte Verfügbarkeit</b>	31,33 €/Ltr.	23,50 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 93/100;		
■ 2006/7 Minervois Cuvée Nobilis rot, Barrique <b>limitierte Verfügbarkeit</b>	31,33 €/Ltr.	23,50 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2015; 14,0% vol.; 93+/100;		
■ 2007 Minervois Cuvée Oppius rot, Barrique	32,67 €/Ltr.	AUS
Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2015; 14,0% vol.; 92/100; Limitierte Verfügbarkeit		
■ 2004 Selection des Grains Nobles Emérantine 0,5 ltr. Dessertwein	39,80 €/Ltr.	19,90 €
Rebsorte: Grenache blanc; Genussreife: bis 2011; 14,0% vol.; 92/100		



## MAS DE LA DEVÈZE Tautavel

Roussillon

2006 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



OLIVIER BERNSTEIN kann man getrost als Weinverrückten und Liebhaber schöner Dinge bezeichnen. Er quittierte seine lukrative Beschäftigung bei einem Großunternehmen, für das er französische Metro- und TGV-Technik in Asien und Südamerika installierte, arbeitete kurze Zeit bei einem klassischen Musikverlag, um sich dann seinem großen Hobby Wein völlig hinzugeben. Er besuchte Winzer, diskutierte, half in Weinberg und Keller und schaute ihnen über ihre Schulter. Über Jahre sammelte er große Weine, gründete dann eine Firma, um diese Raritäten an enthusiastische Liebhaber zu verkaufen und erkannte schließlich, dass er seinen eigenen Wein machen wollte. Daher studierte er mit seiner Frau ANNE-LISE Önologie und Viticulture in Beaune und arbeitete mit dem berühmten »Phantom« HENRY JAYER in Vosne-Romanée zusammen!

Im Sommer 2002 fand er ein altes Gut bei Tautavel im Roussillon, wo er seine präferierte Rebsorte Grenache kultivieren konnte. Heute bewirtschaftet er 15 Hektar mit ton- und kalkhaltigen Böden sowie Schiefer. Das raue Klima und der beständige Wind bei Tautavel begünstigen das langsame Wachstum der Trauben. OLIVIER BERNSTEIN arbeitet sehr naturnah und verwendet keinerlei chemische Präparate. Seine Weine zeichnen sich durch eine ganz besonders klare, frische und saftige Fruchtigkeit aus. Sie besitzen weiche, vollreife Tannine, eine brillante Harmonie und weit gefasste, lange Struktur. *Sarabande* und *Le 66* (Syrah, Grenache und Carignan) sind im Tank ausgebaut, während der *La Devèze* (Grenache und Syrah) in gebrauchten Barriques reifte. Beachten Sie bitte auch die sensationelle Burgunder-Kollektion von OLIVIER BERNSTEIN!

■ 2007 Côtes du Roussillon Villages Sarabande rot	10,53 €/Ltr.	7,90 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 88/100		
■ 2007 Côtes du Roussillon Villages Le 66 rot	15,87 €/Ltr.	11,90 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan; Genussreife: bis 2014; 14,5% vol.; 92/100 Parker-Punkte		

■ 2007 Côtes du Roussillon Villages Mas de la Devèze rot	22,00 €/Ltr.	16,50 €
Rebsorte: Syrah, Grenache; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 93/100 Parker-Punkte		
■ 2005 Côtes du Roussillon Villages Mas de la Devèze Magnum 1,5 ltr. rot	28,33 €/Ltr.	42,50 €
Rebsorte: Syrah, Grenache; Genussreife: bis 2014; 14,5% vol.; 93/100		
■ 2005 Côtes du Roussillon Villages Astrée rot	48,00 €/Ltr.	36,00 €
Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2020; 14,5% vol.; 93+/100		

## COUME DEL MAS Banyuls

Roussillon

2004 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



PHILIPPE GARD gründete mit seiner Frau NATHALIE im Jahre 2000 das Weingut Coume del Mas in Banyuls. Ihre betagten Weinberge befinden sich in unterschiedlichen Lagen aus reinem Schiefer hinter dem Ort Banyuls. Diese Böden hier sind besonders karg, die Erträge daher gering, der Aufwand enorm groß. PHILIPPE GARD brachte sein in Bordeaux erworbenes Wissen mit und verschrieb sich, im Gegensatz zur hiesigen Tradition, dem ertragsreduzierten Anbau, sowie reduktivem Ausbau. Er sucht die Präzision und Klarheit der Aromen. Er verzichtet auf hohen Alkohol und versucht, seinen Weinen einen besonderen Schliff zu verleihen. Er bevorzugt lange Maischestandzeiten, um weiche, feste Tannine zu erreichen. Wichtigste Rebsorte ist Grenache, die als Noir, Blanc und Gris angepflanzt ist. Sie passt sich den extremen Witterungsverhältnissen optimal an: Karge Böden, heiße Tage, kalte Nächte, scharfe Winde. Die Weine von Coume del Mas sind daher außergewöhnlich. Der weiße *Collioure* ist rassig, elegant, geschliffen und tief. Er weist fast burgundische Fülle auf und erinnert an einen sehr guten Condrieu. Ein hochinteressanter, fast einzigartiger Wein aus Grenache gris. Der rote *Collioure Quadratur* (nur 15 hl/ha Ertrag) aus Grenache Noir, Mourvèdre und Carignan benötigt etwas Luft in einer Karaffe. Dann flutet er das Glas mit überbordender Fülle, trotzdem zeigt er sich fein und sinnlich, tief gestaffelt mit einer lebendigen Säure durchwoben. Der neueste Spross bei Coume del Mas ist ein hochkonzentrierter und dennoch transparenter *Collioure* aus Syrah und Grenache – *Abysses*. Der mächtige süße, rote Banyuls *Quintessence* trägt seinen Namen zurecht. Nur 8 hl/ha erntet PHILIPPE GARD von diesem reinen Grenache Noir. Entsprechend konzentriert ist der viskose, hochverdichtete und doch frische Extrakt. Tief und duftig in der Frucht, majestätische Konzentration und beschwörende Süße. Laut »REVUE DU VIN DE FRANCE« 6/2005 ist Coume del Mas nach Clos des Fees und Domaine Gauby das drittbeste Weingut des Roussillon!



■ 2009 Collioure blanc Folio weiß, Barrique	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ 2008 Collioure blanc Folio Magnum 1,5 ltr. weiß, Barrique	24,00 €/Ltr.	36,00 €
Rebsorte: Grenache gris; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.; 92/100		
■ 2009 Consolation Mourvèdre rosé, Barrique	16,67 €/Ltr.	12,50 €
Rebsorte: Mourvèdre; Genussreife: bis 2014; ca. 13,5% vol.; 91/100		
■ 2008 Collioure rouge Schistes rot, Barrique	20,67 €/Ltr.	15,50 €
Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2013; ca. 14,0% vol.; 90/100		
■ 2006 Collioure rouge Quadratur rot, Barrique	34,53 €/Ltr.	25,90 €
Rebsorte: Grenache, Mourvedre, Carignan; Genussreife: bis 2013; 14,5% vol.; 92/100		
■ 2007 Collioure rouge Quadratur rot, Barrique	34,53 €/Ltr.	25,90 €
Rebsorte: Grenache, Mourvedre, Carignan; Genussreife: bis 2017; 14,5% vol.; 93/100		
■ 2007 Collioure rouge Abysses rot, Barrique	39,33 €/Ltr.	29,50 €
Rebsorte: Grenache, Mourvedre, Carignan; Genussreife: bis 2017; 14,5% vol.; 94/100		
■ 2006 Collioure rouge Abysses rot, Barrique	41,33 €/Ltr.	31,00 €
Rebsorte: Syrah, Grenache; Genussreife: bis 2014; 14,5% vol.; 93/100		
■ 2007 Banyuls Galateo 50 cl rot, Dessertwein	35,00 €/Ltr.	17,50 €
Rebsorte: Grenache noir; Genussreife: bis 2013; ca. 16,5% vol.; 91/100		
■ 2007 Banyuls Quintessence 50 cl rot, Dessertwein	59,00 €/Ltr.	29,50 €
Rebsorte: Grenache noir; Genussreife: bis 2017; ca. 17,0% vol.; 92/100		

## MAS DES BRESSADES Manduel

Rhône

1994 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



Im »STERN« stellte MARTIN KÖSSLER vor einigen Jahren unseren einfachen *Mas des Bressades rouge Tradition* als »fröhlich unbeschwerten, aber anspruchsvollen Weingenuss für jeden Tag« vor, »wie er dennoch nicht alltäglich ist«. Die »mustergültig preiswerten Rotweine« von Mas des Bressades zählen nach wie vor zu den besten Empfehlungen Südfrankreichs. Denn die Detailliebe und der große Arbeitseinsatz, den CYRIL MARÈS allen seinen Weinen zugute kommen lässt, ist außergewöhnlich. Das spürt man übrigens auch bei den phantastischen Weißweinen! Die Beschreibung »saftig, rund und einfach lecker« passt auf alle Weine von Mas des Bressades, da deren Rebstöcke auf einem meter tiefen Kiesbett und Muschelkalk in den Costières de Nîmes stehen. Daher rührt auch das unglaubliche Preis-Genuss-Verhältnis, das den ohnehin sympa-



thischen CYRIL MARÈS zu einem wahren Helden des Alltagsweins macht. Neu im Sortiment ist eine kleine Selektion von 50jährigen Grenache-Trauben, die CYRIL *Quintessence* nannte. Er wächst auf Terroir, das dem im Châteauneuf-Gebiet sehr ähnlich ist und zeigt auch eine entsprechende Charakteristik. Ein kleiner »Châteauneuf« also für winziges Geld.

■ 2009 Costières de Nîmes blanc Tradition weiß	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: Roussanne, Marsanne; Genussreife: bis 2010; 13,0% vol.; 87/100		
■ 2008/09 Costières de Nîmes blanc Excellence weiß, Barrique	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
Rebsorte: Roussanne, Viogner; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 90/100		
■ 2008/09 Costières de Nîmes rosé Tradition rosé	8,27 €/Ltr.	<b>6,20 €</b>
Rebsorte: Syrah, Grenache; Genussreife: bis 2010; 13,5% vol.; 87/100		
■ 2008 Costières de Nîmes rouge Tradition rot	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: Syrah, Grenache; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.; 89/100		
■ 2007 Costières de Nîmes rouge Excellence rot, Barrique	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 90/100		
■ 2008 Cabernet-Syrah Vin de Pays du Gard rot, Barrique	14,40 €/Ltr.	<b>10,80 €</b>
Rebsorte: Cabernet, Syrah; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 90/100		
■ 2008 Quintessence Grenache Noir rot	23,33 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>
Rebsorte: Grenache Noir; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 90/100		



### CHÂTEAU DE SAINT COSME Gigondas BIO

Rhône



Das Château de Saint Cosme ist das älteste Weingut in Gigondas. LOUIS BARRUOLS Familie besitzt es seit 1490! Das Alter der Rebstöcke ist beträchtlich und eine wichtige Grundlage für die Qualität auf Saint Cosme. LOUIS BARRUOLS sensationelles Talent als Weinmacher ist hinlänglich bekannt. Mit den 2007ern ließ er seine Konkurrenten weit hinter sich und erntete für den *Hominis Fides* erstmals die 100 Punkte von ROBERT PARKER. Der Motor LOUIS BARRUOLS ist seine Faszination für Terroir, das er in seinen Weinen zum maximalen Ausdruck bringt. Daher hat er seine Gigondas Spitzencuvées *Valbelle* und *Hominis Fides* um zwei weitere Crus erweitert: *Le Claux* und *Le Poste*. Alle vier Selektionen unterscheiden sich vor allem durch die Böden, was sich fundamental im Geschmack niederschlägt. Der eine ist explosiv und dicht, der andere von likörig-intensiver Grenache-Frucht getrieben, wieder einer schlummert noch verschlossen und der vierte glänzt mit großer Mineralität und langem Nachhall. Auch der 2008er *Gigondas Classique* ist wieder hervorragend gelungen, denn Louis deklassierte die Selektion der *Cuvée Valbelle* und unterstützte damit die Basis-cuvée. Er verwendet keinerlei Reinzuchthefen, weder Schönung noch Filtration werden für die lange gereiften Weine vollführt. Lediglich der Basis-Côtes-du-Rhône wird leicht filtriert. Dessen Qualität ist bereits außergewöhnlich. Es ist ein extrem stoffiger Wein zum Kauen, mit betörender Frucht und großer Trinkfreude. Der Côtes-du-Rhône *Les Deux Albions* ist für LOUIS eine Herzensangelegenheit. Er wird heuer biodynamisch erzogen und liegt qualitativ auf Gigondas-Niveau.

■ 2009 Condrieu weiß ab Herbst 2010	59,33 €/Ltr.	<b>44,50 €</b>
Rebsorte: Viogner; Genussreife: bis 2017; ca. 13,5% vol.; 91/100		
■ Little James Basket Press Vin de Table rot	9,20 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
Rebsorte: Grenache; Genussreife: sofort; 13,0% vol.; 89/100		
■ 2008 Côtes-du-Rhône rot	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
■ 2009 Côtes-du-Rhône Magnum 1,5 ltr. rot	11,00 €/Ltr.	<b>16,50 €</b>
Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.; 89/100		
■ 2008 Côtes-du-Rhône Les Deux Albion rot	15,87 €/Ltr.	<b>11,90 €</b>
Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Clairette; Genussreife: bis 2017; ca. 14,0% vol.; 90/100		
■ 2008 Gigondas Tradition rot	28,67 €/Ltr.	<b>21,50 €</b>
Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault; Genussreife: bis 2018; 14,5% vol.; 91/100		
■ 2008 Gigondas Le Claux rot, Barrique – limitiert	48,67 €/Ltr.	<b>36,50 €</b>
Rebsorte: Grenache, Syrah; Genussreife: bis 2023; ca. 14,5% vol.; 90–92/100 Parker-Punkte		
■ 2008 Gigondas Hominis Fides rot, Barrique – limitiert	55,33 €/Ltr.	<b>41,50 €</b>
Rebsorte: Grenache, Syrah; Genussreife: bis 2023; ca. 14,5% vol.; 90–92/100 Parker-Punkte		
■ 2008 Gigondas Le Poste rot, Barrique – limitiert	55,33 €/Ltr.	<b>41,50 €</b>
Rebsorte: Grenache, Syrah; Genussreife: bis 2023; ca. 14,5% vol.; 91–93/100 Parker-Punkte		
■ 2007 Châteauneuf-du-Pape rot, Barrique	42,00 €/Ltr.	<b>31,50 €</b>
■ 2007 Châteauneuf-du-Pape Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique	48,33 €/Ltr.	<b>72,50 €</b>
Rebsorte: Grenache; Genussreife: bis 2024; ca. 14,5% vol.; 94/100 Parker-Punkte		
■ 2007 Côte-Rôtie rot	60,00 €/Ltr.	<b>45,00 €</b>
Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2020; ca. 13,0% vol.; 94/100		



## HENRI BONNEAU Châteauneuf-du-Pape

Rhône



Die Weine HENRI BONNEAUS sind sehr schwer zu finden. Zu klein ist die Produktion, zu eigenbrötlerisch ihre Verteilung. Auf den Listen der Raritätenhändler tauchen seine Châteauneufs meist zu schwindelerregenden Preisen auf. In den Restaurants der südlichen Rhône erntet man nur ein Achselzucken und stille Bewunderung wenn man nach den Weinen von BONNEAU fragt. Fotos von BONNEAU existieren kaum. Bereits zehn mal bewertete ROBERT PARKER einen Châteauneuf-du-Pape von BONNEAU zwischen 95 und 100 Punkten und beschreibt ihn als einen der letzten Verfechter des traditionellen Weinbaus! Am Klingelschild BONNEAUS hängt seit 20 Jahren ein handgeschriebener Zettel mit der Aufschrift »cave fermée« (Keller geschlossen). Klingeln ist zwecklos. HENRI BONNEAU ist eine absolute Legende, seine Châteauneufs erlangten Kult-Status. Sie sind die Überlieferung einer uralten Winzertradition. BONNEAU lehnt jegliche moderne Vinifikations- und Ausbaumethode ab und folgt unbeirrt der Tradition. Ein Besuch in seinem Keller führt in längst vergangene Zeiten. Seine Weine sind von einzigartiger Opulenz und Aromenfülle. Außergewöhnlich bereits der »einfache« *Vin de Table Les Rouliers* ohne Jahrgang, der viele Châteauneufs das Fürchten lehrt. BONNEAUS Weine sind schwer zu beschreiben – eigenwillig, urwüchsig, wild und unerreich. Sie entziehen sich durch ihre schwerelrige Fülle der gewohnten Wortwahl. Sie sind einzigartig und beeindruckend. Die Cuvée *Les Célestins* ist BONNEAUS beste Selektion, die er nur in sehr guten Jahren produziert. Die verfügbaren Mengen sind minimal.

Die Weine HENRI BONNEAUS sind sehr schwer zu finden. Zu klein ist die Produktion, zu eigenbrötlerisch ihre Verteilung. Auf den Listen der Raritätenhändler tauchen seine Châteauneufs meist zu schwindelerregenden Preisen auf. In den Restaurants der südlichen Rhône erntet man nur ein Achselzucken und stille Bewunderung wenn man nach den Weinen von BONNEAU fragt. Fotos von BONNEAU existieren kaum. Bereits zehn mal bewertete ROBERT PARKER einen Châteauneuf-du-Pape von BONNEAU zwischen 95 und 100 Punkten und beschreibt ihn als einen der letzten Verfechter des traditionellen Weinbaus! Am Klingelschild BONNEAUS hängt seit 20 Jahren ein handgeschriebener Zettel mit der Aufschrift »cave fermée« (Keller geschlossen). Klingeln ist zwecklos. HENRI BONNEAU ist eine absolute Legende, seine Châteauneufs erlangten Kult-Status. Sie sind die Überlieferung einer uralten Winzertradition. BONNEAU lehnt jegliche moderne Vinifikations- und Ausbaumethode ab und folgt unbeirrt der Tradition. Ein Besuch in seinem Keller führt in längst vergangene Zeiten. Seine Weine sind von einzigartiger Opulenz und Aromenfülle. Außergewöhnlich bereits der »einfache« *Vin de Table Les Rouliers* ohne Jahrgang, der viele Châteauneufs das Fürchten lehrt. BONNEAUS Weine sind schwer zu beschreiben – eigenwillig, urwüchsig, wild und unerreich. Sie entziehen sich durch ihre schwerelrige Fülle der gewohnten Wortwahl. Sie sind einzigartig und beeindruckend. Die Cuvée *Les Célestins* ist BONNEAUS beste Selektion, die er nur in sehr guten Jahren produziert. Die verfügbaren Mengen sind minimal.

■ <b>Les Rouliers Vin de Table rot</b> Rebsorte: vorwiegend Grenache; Genussreife: jetzt; 13,5% vol.; 90/100	28,67 €/Ltr.	<b>21,50 €</b>
■ <b>2001 Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau rot limitiert</b> Rebsorte: vorwiegend Grenache; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; Parker 91–94	83,33 €/Ltr.	<b>62,50 €</b>
■ <b>2003 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Marie Beurrier rot limitiert</b> Rebsorte: vorwiegend Grenache; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; Parker 91–93	145,33 €/Ltr.	<b>109,00 €</b>
■ <b>2004 Châteauneuf-du-Pape Réserve des Célestins rot limitiert</b> Rebsorte: vorwiegend Grenache; Genussreife: bis 2021; 14,5% vol.; Parker 96–98	212,00 €/Ltr.	<b>159,00 €</b>
■ <b>1998 Châteauneuf-du-Pape Réserve des Célestins rot limitiert</b> Rebsorte: vorwiegend Grenache; Genussreife: bis 2023; 14,5% vol.; Parker 98		<b>auf Anfrage</b>
■ <b>1998 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale rot limitiert</b> Rebsorte: vorwiegend Grenache; Genussreife: bis 2023; 15,0% vol.; Parker 96		<b>ausverkauft</b>



## DOMAINE DE MARCOUX Châteauneuf-du-Pape

Rhône



In den Archiven des Erzbistums Avignon ist die Familie ARMENIER seit dem Jahr 1344 als Weinbergsbesitzer eingetragen. CATHERINE und SOPHIE ARMIER, die ihre Domaine de Marcoux heute mit großem Einsatz und Weitsicht führen, haben in den vergangenen 15 Jahren eine qualitativ spektakuläre Renaissance vollbracht und ihre Weine sind heute einer der Referenzpunkte des Anbaugesbietes. Ihr Bruder Philippe führte 1990 den biodynamischen Anbau nach der anthroposophischen Lehre RUDOLPH STEINERS ein, um einen möglichst natürlichen Wein zu erzeugen. Durch den Einfluss des Kosmos auf die Erde unterliegen Pflanzen und Lebewesen natureigenen Rythmen, die in der Biodynamie Berücksichtigung finden. Sämtliche Arbeiten im Weinberg werden nach festen Jahreszyklen ausgeführt, abhängig vom Stand der Sonne und

des Mondes. Auf Kunstdünger, Pestizide und Herbizide wird vollends verzichtet, Krankheiten werden präventiv beispielsweise mit Brennessextrakt bekämpft. Auch im Keller wird sehr traditionell gearbeitet, daher zählen die Châteauneuf-du-Pape der Domaine de Marcoux heute regelmäßig zu den Top 10. Die »REVUE DU VIN DE FRANCE« attestiert den Weinen von Marcoux eine einzigartige Tiefe, Energie und Geschmacksfülle. Auch ROBERT PARKER ist begeistert von der Arbeit der talentierten Schwestern und erhob sie im Jahr 2005 zu den Weinpersönlichkeiten des Jahres. In seiner Laudatio bescheinigt er, dass dies das »natürlichste winemaking« sei, »das man weltweit finden kann«!

■ <b>2007 Châteauneuf du Pape blanc weiß</b> Rebsorten: Roussanne, Marsanne; Genussreife: bis 2012; 14,5% vol.; 94/100	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ <b>2007 Lirac Domaine Lorentine rot</b> Rebsorten: vorwiegend Grenache Noir; Genussreife: bis 2012; 15,0% vol.; 91/100	19,87 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
■ <b>2006 Châteauneuf du Pape rot</b> Rebsorten: vorwiegend Grenache Noir; Genussreife: bis 2020; 15,0% vol.; 93/100	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ <b>2007 Châteauneuf du Pape rot</b>	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ <b>2007 Châteauneuf du Pape 0,375 ltr. rot</b> Rebsorten: vorwiegend Grenache Noir; Genussreife: bis 2027; 15,5% vol.; 94/100	56,00 €/Ltr.	<b>21,00 €</b>
■ <b>2007 Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes rot limitiert</b> Rebsorten: vorwiegend Grenache Noir; Genussreife: bis 2032; 16% vol.; 98/100	172,00 €/Ltr.	<b>129,00 €</b>



**NEU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL** Châteauneuf-du-Pape

Rhône

Der hochkonzentrierte 2008er ist einer der bemerkenswertesten Châteauneufs vom berühmten Château de Beaucastel und übertrifft deutlich den großen Jahrgang 2007! Er zeigt bereits jetzt mehr Fokus und bleibt länger frisch und klar definiert im Mund, mit konzentriert-dunkelbeeriger Struktur. Mit geballter Ladung, bohrt er sich wie ein Torpedo, leise und durchschlagend am Zungenboden entlang. Doch der Höhepunkt der Detonation wird noch einige Jahre auf sich warten lassen. Durch Penonospora (Mehltau) büßte die Familie PERRIN bereits im Frühjahr einen großen Teil der Ernte ein. Bei der Lese musste nochmals rigoros aussortiert werden, sodass mit 18 hl/ha nur noch 40% einer normalen Ernte eingefahren werden konnte. Wir bieten Ihnen diesen hervorragenden Wein bis Mitte des Jahres in Subskription an. Die Auslieferung erfolgt im November 2010.

■ 2008 Châteauneuf du Pape blanc weiß	78,67 €/Ltr.	<b>59,00 €</b>
<i>Rebsorten: 80% Roussanne, 15% Grenache blanc und andere; Genussreife: bis 2022; 15% vol.; 94/100</i>		
■ 2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel rot	ab November 2010 65,33 €/Ltr.	<b>49,00 €</b>
■ dito Halbe 0,375 ltr. rot	ab November 2010 65,33 €/Ltr.	<b>24,50 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr. rot	ab November 2010 65,33 €/Ltr.	<b>98,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. rot	ab November 2010 79,33 €/Ltr.	<b>238,00 €</b>
<i>Rebsorten: 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault und andere; Genussreife bis 2023; ca. 15% Vol.; 94/100</i>		

**DOMAINE DES HAUTS-CHÂSSIS** La Roche de Glun

Rhône

2005 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



FRANCK FAUGIER ist ein Senkrechtstarter von der Rhône – Winzer mit Leib und Seele. Er wagte den Sprung heraus aus der Winzergenossenschaft erst spät. Für seinen eigenen Bedarf vinifiziert er seit langem, doch den Großteil aus 12 Hektar Syrah lieferte er in die Ungewissheit der Cooperative ab. Seinen Start als Weinmacher plante er mit Bedacht und Zielstrebigkeit. Mit dem Jahrgang 2003 war es soweit. Zweckmäßig und effizient gestaltete er seine funktionellen, klimatisierten Hallen. Spezielle Gärtanks mit großer Deckelöffnung ermöglichen das behutsame Zertreten der Trauben mit den Füßen. Möglichst wenig stört er seine Weine beim Ausbau und gibt ihnen die Zeit zu reifen. Der Crozes-Hermitage *Les Galets* zeigt eine großangelegte, tiefe Frucht von erdverbundener Würze. Man schmeckt fast die großen Kieselsteine (Galets),

die ihm den Namen verleihen. *Les Chassis* kommt aus der gleichnamigen Lage. Er reifte in neuen 600-Liter-Fässern der Nobel-Küferei Taransaud. Seine Tiefe und Struktur zeigen Größe, die viele Hermitagen nicht hervorbringen können. Seine Tanninstruktur ist feinerstäubt wie ein dezentes Parfum. Der hohe Extrakt ist fest eingebunden und nicht aufdringlich. Seine athletische Kraft bei durchsichtiger Struktur ist beeindruckend. »Coup de Coeur« in der »REVUE DU VIN DE FRANCE«!

■ 2007 Crozes-Hermitage Les Galets rot, Barrique	19,87 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
■ 2007 Crozes-Hermitage Les Galets 0,375 ltr. rot, Barrique	11,33 €/Ltr.	<b>8,50 €</b>
<i>Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2015; 13,0% vol.; 92/100</i>		
■ 2007 Crozes-Hermitage Les Chassis rot, Barrique	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
■ 2007 Crozes-Hermitage Les Chassis Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique	28,33 €/Ltr.	<b>42,50 €</b>
<i>Rebsorte: Syrah; Genussreife: bis 2017; 13,0% vol.; 93/100</i>		

**DOMAINE CHAMPAULT** Champtin

Loire

Die Domaine Roger Champault in Champtin bei Crézancy ist ein dynamischer, aufstrebender Betrieb, der gerade von der jüngeren Generation übernommen wurde. Der Weinberg Clos du Roy wird seit dem 11. Jahrhundert mit Reben bewirtschaftet. Der kalkhaltige Untergrund bringt besonders klare und tiefe Weine hervor. Bei den CHAMPAULTS steht die außerordentliche Qualität der geradlinigen, schnörkellos-fruchtigen Sauvignons im Vordergrund.

■ 2008 Sancerre Clos du Roy weiß	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>
<i>Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2013; 12,5% vol.; 89/100</i>		

**A. CAILBOURDIN** Pouilly-sur-Loire

Loire

ALAIN CAILBOURDIN arbeitet mit unspektakulärer, stiller Perfektion jedes Jahr am Limit dessen, was ein klassischer Pouilly-Fumé sein soll – ohne Exzentrik und Extreme, aber viel Rasse und Terroir. Die Betonung liegt auf Finesse, Harmonie und mineralischem Druck. Eine zu hohe Extraktion würde seine Weine aus dem Gleichgewicht bringen. Gleichwohl sind es Weine mit Kraft und Langlebigkeit. Der Pouilly-Fumé *Les Cris* kam im »FEINSCHMECKER«-Test vom Juli 2003 unter die zehn besten Sauvignons von der Loire!

■ 2008 Pouilly-Fumé Les Cris weiß	19,33 €/Ltr.	<b>14,50 €</b>
■ 2009 Pouilly-Fumé Les Cris 0,375 ltr. weiß	21,07 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
<i>Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2013; 13,0% vol.; 90/100</i>		

## DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES Montlouis

Loire

2006 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



Der junge, enthusiastische XAVIER WEISSKOPF war auf dem Château de Saint Cosme in Gigondas die rechte Hand LOUIS BARRUOLS. Er träumte davon, ähnlich wie LOUIS, Charakterweine aus uralten Rebstöcken zu machen. Umringt von Renaissance-Schlössern und alten Städten fand er in Amboise, bei Vouvray an der Loire, ein ungewöhnliches Kleinod. Einen vor über 300 Jahren in den Kreidelfelsen gehauenen, höhlenartigen Weinkeller am Lauf der Loire. Die neun Hektar umfassenden Weinberge sind zwischen 30 und bis über 100 Jahre alt. Der Keller hat ein einmaliges Klima, das XAVIERS Experimentierfreude entgegenkommt. Bei konstant 12°C reifen seine Weine unter optimalen Bedingungen. In seinem Debut-Jahrgang 2005 füllte XAVIER gleich zwei

der besten trockenen Chenin-Blancs der gesamten Loire ab: Den *Montlouis Touche Mitaine*, zu 50% in gebrauchten Barriques vergoren und den *La Négrette*, der komplett in Eichenholz reifte. Ich kann Ihnen diese liebevoll, handwerklich hergestellten Weine nur dringend empfehlen. Mehr Emotion und Authentizität kann man in eine Flasche Wein wirklich nicht packen!

■ 2008 Montlouis Touche Mitaine weiß, Barrique	15,33 €/Ltr.	<b>11,50 €</b>
Rebsorte: Chenin blanc; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 92/100		
■ 2009 Sauvignon de Touraine weiß ab Herbst 2010	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
Rebsorte: Sauvignon blanc; Genussreife: bis 2015; 13% vol.; 93/100		
■ 2007 Montlouis La Négrette weiß, Barrique	19,87 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
Rebsorte: Chenin blanc; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 94/100		
■ 2005 Montlouis Moelleux 70g Restzucker, weiß, Dessertwein	18,00 €/Ltr.	<b>13,50 €</b>
Rebsorte: Chenin blanc; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 92/100		
■ 2005 Montlouis Moelleux Passerillage 0,5 ltr. 130g Restzucker, weiß, Dessertwein	42,00 €/Ltr.	<b>21,00 €</b>
Rebsorte: Chenin blanc; Genussreife: bis 2015; 13,0% vol.; 94/100		



## DOMAINE DE LA COTELLERAIE St.-Nicolas-de-Bourgueil

Loire



GERALD VALLÉES Rotweine aus St.-Nicolas-de-Bourgueil haben wir bereits seit einigen Jahren mit wachsender Aufmerksamkeit beobachtet. Mit dem Jahrgang 2004 platzte der Knoten! Die Domaine de la Cotelleraie ist bereits seit mehreren hundert Jahren im Familienbesitz. Nachdem er sie 1997 übernahm, vollbrachte GERALD jede Anstrengung, die Qualität der Trauben auf ein maximales Niveau zu bringen. Den Keller renovierte er Stück für Stück, um so seinen Cabernets den besonderen Schliff verleihen zu können. Kontinuierlich arbeitete sich Vallée in die Spitzenkategorie der roten Loire-Weinmacher! Auch in der »REVUE DU VIN DE FRANCE« wurde er als einer der besten Erzeuger der Loire gefeiert. So klar und präzise, rassig und dicht, mineralisch druckvoll und feinsinnig konzentriert waren seine St.-Nicolas-de-Bourgueil

zuvor noch nicht. Die brillante Frische und hervorragende Sortentypizität, präzise Aromenstaffelung gepaart mit reifer, runder Frucht und geschmeidigem Tannin sind absolut begeisternd. Faszinierend ist auch die Mischung aus distinguiertes Finesse und großer mineralischer Kraft bei moderatem Alkoholgehalt. Eine perfekte Symbiose aus handwerklicher Winzertradition und klassisch-moderner Vinifikation.

■ 2004 St.-Nicolas-de-Bourgueil L'Envol (70 Jahre alte Rebstöcke) rot, Barrique	20,67 €/Ltr.	<b>15,50 €</b>
Rebsorte: Cabernet franc; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 93/100		
■ 2005 St.-Nicolas-de-Bourgueil L'Envol (70 Jahre alte Rebstöcke) rot, Barrique	23,87 €/Ltr.	<b>17,90 €</b>
Rebsorte: Cabernet franc; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 93/100		

## LOUIS LATOUR Beaune

Burgund

Das Haus Louis Latour wurde im Jahre 1797 gegründet und gelangte in seiner 200jährigen Geschichte zu weltweitem Ruhm. Die Produktion umfasst heute die wichtigsten Appellationen des Burgund aus allen berühmten Terroirs. Die Maison Latour besitzt auch Rebanlagen in einigen Premier und Grand Crus – allen voran den grandiosen Corton-Charlemagne und Chevalier-Montrachet. Außergewöhnlich preiswert sind auch die beiden Chardonnays Vin de Pays aus der Ardèche. Mit deutlich burgundischer Machart zeigen sie eine in dieser Preisklasse seltene Charakterstärke mit unverfälschter Sortentypizität.

■ 2007 Ardèche Vin de Pays weiß	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 88/100		
■ 2009 Bourgogne Chardonnay weiß	10,40 €/Ltr.	<b>7,80 €</b>
Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 90/100		
■ 2007 Grand Ardèche Vin de Pays weiß, Barrique	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 90/100		



■ 2006 Pouilly-Vinzelles En Paradis weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 89/100	15,73 €/Ltr.	<b>11,80 €</b>
■ 2008 Pouilly-Fuissé weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2011; 13,0% vol.; 89/100	22,53 €/Ltr.	<b>16,90 €</b>
■ 2005 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2019; 13,0% vol.; 92/100	50,67 €/Ltr.	<b>38,00 €</b>
■ 2004 Corton Charlemagne Grand Cru weiß, Barrique	118,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>
■ 2005 Corton Charlemagne Grand Cru Magnum 1,5 ltr. weiß, Barrique	150,00 €/Ltr.	<b>225,00 €</b>
■ 2006 Corton Charlemagne Grand Cru weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2020; 13,0% vol.; 94/100	157,33 €/Ltr.	<b>118,00 €</b>
■ 2006 Chevalier-Montrachet Les Demoiselles Grand Cru weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2030; 14,0% vol.; 95/100	358,67 €/Ltr.	<b>269,00 €</b>
■ 2007 Montrachet Grand Cru Einzelholzkiste, weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2032; 14,0% vol.; 95/100	560,00 €/Ltr.	<b>420,00 €</b>
■ 1998 Corton Grancey Grand Cru rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2013; 14,0% vol.; 92/100	70,00 €/Ltr.	<b>52,50 €</b>



### AURÉLIEN VERDET Nuits-St.-Georges

Burgund

2006 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



AURÉLIEN VERDET ist das Megatalent in den Hautes-Côtes-de-Nuits, dem Hinterland der berühmten Côte d'Or im Burgund, wo er selbst ein paar kleine Parzellen besitzt. Sein einzigartiges Feingefühl für große Burgunderemotionen verhalf ihm dazu, dass er mit dem Jahrgang 2006 die Chance bekam aus drei berühmten Terroirs Trauben zukaufen zu können: Vosne-Romanée als Dorfloge, sowie den 1<sup>er</sup> Crus Damodes und Boudots aus Nuits-St.-Georges. Für einen jungen Winzer ist das eigentlich unmöglich, denn er konkurriert mit den zahlungskräftigen Handelshäusern des Burgund. Doch erfreulicherweise gibt es noch einige wenige Weinbergsbesitzer, die einem hochbegabten Newcomer die Möglichkeit bieten, erstklassiges Traubenmaterial einzukaufen, ohne dass er die sündteuren Weinberge selbst je besitzen kann. AURÉLIEN erlernte bei seinem Vater ANDRÉ die Grundlagen von Weinanbau und -bereitung. Bei seinem Schwager DAVID DUBAND, der schnell einer der Senkrechtstarter der neuen Generation wurde, leitete er dann die Weinbergs- und Kellerarbeit. Nun bereitet AURÉLIEN auf einem kleinen Teil der familieneigenen Rebberge seine eigenen Weine. AURÉLIEN verfolgt kein Rezept, pure Intuition und minutiöse Detailversessenheit sind die Attribute seiner Arbeit. Seine Weine sind einzigartig und erstaunlich. Die Weinberge in den Hautes-Côtes hatte der Vater AURÉLIENS bereits im Jahr 1971 BIO-zertifiziert – zu einer Zeit als die meisten Winzer unbedacht Chemie auf ihre Weinberge kippten und den Boden damit für Generationen kontaminierten.

■ 2008 Bourgogne blanc weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 89/100	18,00 €/Ltr.	<b>13,50 €</b>
■ 2008 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc weiß, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2014; 12,5% vol.; 91/100	24,67 €/Ltr.	<b>18,50 €</b>
■ 2006/7 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge Le Prieuré rot, Barrique	24,67 €/Ltr.	<b>18,50 €</b>
■ 2006 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge Le Prieuré Magn. 1,5 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2013; 12,5% vol.; 91/100	28,00 €/Ltr.	<b>42,00 €</b>
■ 2006 Gevrey-Chambertin rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 92/100	42,00 €/Ltr.	<b>31,50 €</b>
■ 2006 Vosne-Romanée rot, Barrique	45,33 €/Ltr.	<b>34,00 €</b>
■ 2007 Vosne-Romanée Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 92/100	48,00 €/Ltr.	<b>72,00 €</b>
■ 2006 Chambolle-Musigny rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 92/100	45,33 €/Ltr.	<b>34,00 €</b>
■ 2006 Nuits-St.-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Damodes rot, Barrique	72,00 €/Ltr.	<b>54,00 €</b>
■ 2006 Nuits-St.-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Damodes Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2022; 13,5% vol.; 93/100	76,67 €/Ltr.	<b>115,00 €</b>
■ 2006 Nuits-St.-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Aux Boudots rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2022; 13,5% vol.; 93/100	72,00 €/Ltr.	<b>54,00 €</b>

### ALAIN JEANNIARD Morey-St.-Denis

Burgund

2004 Deutschlandpremiere bei Extraprima!



Bereits seit einigen Jahren sind die Weine ALAIN JEANNIARDS ein fester Bestandteil unseres Burgunder-Sortiments. Sie sind die Essenz dessen, was das Burgund ausmacht, denn Finesse, Vielschichtigkeit und großartige Eleganz zeichnen diese Weine aus. Dabei entwickeln sie vor allem einen einzigartigen Zug mit großem Nerv, der auf die asketische Durchdrungenheit von JEANNIARD selbst zurück geht. Sie lassen den geneigten Verkoster nicht mehr los, ohne überschwängliche Draufgänger



zu sein. Vielmehr graben sie sich tief ins vegetative Nervensystem und hüllen die Wahrnehmung in Samt und Seide. ALAIN JEANNIARD ist ein Naturtalent und Quereinsteiger. Aus der IT-Branche kommend, übernahm er den kleinen Weinbergbesitz seiner Familie im Jahr 2000 um sich seiner eigentlichen Berufung zu stellen. Bescheiden und mit einfachsten Mitteln vinifizierte er sich in wenigen Jahren an die Spitze der Weinmacher in Morey-St-Denis. In »BOURGOGNE AU JOUR D'HUI« wurde sein *Vieilles Vignes* 2004 als jahrgangsbester Morey-Saint-Denis gelobt. Die kleine Produktion von wenigen Tausend Flaschen ist jedes Jahr sehr schnell vergriffen. Ein Importeur in den USA, ein Kanadier, ein Japaner und extraprima sind die wichtigsten Kunden.

■ 2006 Côtes-de-Nuits-Villages rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 91/100	32,67 €/Ltr.	<b>24,50 €</b>
■ 2006 Morey-St-Denis Vieilles Vignes rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2018; 13,5% vol.; 92/100	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ 2007 Morey-St-Denis Vieilles Vignes rot, Barrique	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ 2007 Morey-St-Denis Vieilles Vignes Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2018; 13,5% vol.; 92/100	52,00 €/Ltr.	<b>78,00 €</b>
■ 2006 Gevrey-Chambertin rot, Barrique	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ 2007 Gevrey-Chambertin rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2018; 13,5% vol.; 91/100	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ 2006 Morey-St-Denis 1 <sup>er</sup> Cru Chenevery rot, Barrique	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2007 Morey-St-Denis 1 <sup>er</sup> Cru Chenevery rot, Barrique	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2007 Morey-St-Denis 1 <sup>er</sup> Cru Chenevery Magnum 1,5 ltr. rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 94+/100	72,00 €/Ltr.	<b>108,00 €</b>
■ 2007 Vosne-Romanée rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2018; 13,5% vol.; 92/100	50,00 €/Ltr.	<b>37,50 €</b>
■ 2006 Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Combottes rot, Barrique	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2007 Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Combottes rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 94+/100	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ 2007 Nuits-St.-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Damodes rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 94+/100	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>

#### GROSSFORMATE

■ 2006 Chambolle-Musigny Mathusalem 5 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2028; 13,5% vol.; 92/100	79,80 €/Ltr.	<b>399,00 €</b>
■ 2006 Morey-St-Denis Mathusalem 5 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2028; 13,5% vol.; 92/100	79,80 €/Ltr.	<b>399,00 €</b>
■ 2006 Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Combottes Mathusalem 5 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2028; 13,5% vol.; 94+/100	95,00 €/Ltr.	<b>475,00 €</b>
■ 2006 Morey-St-Denis Gargante 6 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2028; 13,5% vol.; 92/100	74,17 €/Ltr.	<b>445,00 €</b>
■ 2006 Chambolle-Musigny Gargante 6 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2028; 13,5% vol.; 92/100	74,17 €/Ltr.	<b>445,00 €</b>
■ 2006 Gevrey-Chambertin Gargante 6 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2028; 13,5% vol.; 91/100	74,17 €/Ltr.	<b>445,00 €</b>
■ 2006 Morey-St-Denis Vieilles Vignes Gargante 6 Liter rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2031; 13,5% vol.; 92/100	77,50 €/Ltr.	<b>465,00 €</b>

#### DOMAINE DES BEAUMONT Morey-St.-Denis

Burgund



Eigentlich ist es absolut verwunderlich, dass die Weine von THIERRY BEAUMONT noch keine größere Reputation genießen, daher kann man diesen Erzeuger auch ohne weiteres als Geheimtipp bezeichnen. Die Domaine erstreckt sich über sieben Hektar in Chambolle, Gevrey und Morey, darunter auch ein Grand Cru Charmes-Chambertin. 1991 gegründet, verkaufte BEAUMONT bis 1998 seine Trauben an Handelshäuser und begann 1999 Stück für Stück mit der eigenen Weinproduktion. Heute verarbeitet er 100% der Trauben selbst und exportiert zwischen 80–90% der Weine außerhalb Frankreichs. Die modern-traditionelle Vinifikation bewahrt Frucht und Frische in den Weinen, der schonende Ausbau verleiht ihnen Fülle. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet. Das Herzstück der Produktion sind die alten Weinberge in Gevrey-Chambertin. Der sensationelle 1<sup>er</sup> Cru Cherbaudes liegt direkt gegenüber des Grand Cru Chambertin Clos de Bèze, in der Nähe des Griotte-Chambertin. Der großartige *Charmes-Chambertin* zählt zu den besten Weinen der Appellation, nur wesentlich preiswerter als bei seinen berühmten Kollegen.

■ 2004 Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Cherbaudes rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 93/100	79,33 €/Ltr.	<b>59,50 €</b>
■ 2005 Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Cherbaudes rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2017; 13,5% vol.; 94/100	79,33 €/Ltr.	<b>59,50 €</b>



■ **2005 Charmes-Chambertin Grand Cru rot, Barrique** 113,33 €/Ltr. **85,00 €**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 95/100



**CLAUDE DUGAT** Gevrey-Chambertin

Burgund



CLAUDE DUGAT ist einer der besten Winemacher der Welt und dennoch ein bescheidener Mann. Seine Weine überragen die meisten Burgunder. Grund dafür ist das ideale Gleichgewicht seiner Weinberge. Durch aufwändige Weinbergspflege müssen seine Reben das ganze Jahr durch arbeiten und bringen zum Lohn Trauben von unglaublicher Qualität. Über seine Vinifikation redet CLAUDE DUGAT nicht gerne, betont nur, dass er ganz traditionelle Mittel anwendet. Ganztraubengärung, keine Reinzuchthefen, lange Maischstände, schonender Ausbau, Pumpen mit Luftdruck, keine Filtration. Der erste Jahrgang, den wir vom damals völlig unbekanntem CLAUDE DUGAT kauften, war der 1992er. Selbst in diesem schwierigen Jahr erzeugte er samtig-volle, anmutige Burgunder mit enormem Schmelz. Für seinen 1993er *Griotte-Chambertin* bekam er die unheilvollen 100 Punkte von ROBERT PARKER. Seitdem stieg die Nachfrage, daraufhin auch die Preise und die Mengen schrumpften. Vor ein paar Jahren realisierte er bei einem Aufenthalt in den USA auf Einladung seines Importeurs, dass für seine Spitzenweine 1.000 \$ gezahlt wurden und er entschloss sich, die Preise drastisch zu erhöhen, denn sein Verkaufspreis lag weit darunter. Dennoch sind wir froh, Ihnen diese Weine als einer der wenigen Importeure anbieten zu können.

■ **2007 Bourgogne rot, Barrique** 38,00 €/Ltr. **28,50 €**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2012; 12,5% vol.; 90/100

■ **2007 Gevrey-Chambertin rot, Barrique** 74,67 €/Ltr. **67,00 €**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2024; 13,0% vol.; 93/100

■ **2007 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux-St-Jacques rot, Barrique** **auf Anfrage**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 94/100

■ **2007 Charmes-Chambertin Grand Cru rot, Barrique** **auf Anfrage**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2024; 13,5% vol.; 94/100

■ **2007 Griotte-Chambertin Grand Cru rot, Barrique** **auf Anfrage**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2024; 13,5% vol.; 95/100



**OLIVIER BERNSTEIN** Gevrey-Chambertin

Burgund



OLIVIER BERNSTEIN ist ein Quereinsteiger. Seine Laufbahn im Vertrieb und Aufbau von TGV-Technik gab er seinem Hobby Wein zuliebe auf und studierte gemeinsam mit seiner Frau ANNE-LISE Oenologie im Burgund. Im Alter von 35 Jahren gründete er 2002 ein Weingut im Roussillon, Mas de la Devèze. Der Erfolg stellte sich zwar bald ein, doch das Burgund ließ ihn nicht los. So suchte er in den Jahren 2005 und 2006 nach Winzern, die alte Reben in den besten Lagen besaßen, aber selbst keinen Wein produzierten. Ihnen bot er an, Sie nach dem voraussichtlichen Maximalgewicht der zu erwartenden Ernte zu bezahlen, tatsächlich aber, die Erträge durch rigoroses Zurückschneiden zu begrenzen um dadurch eine bessere Traubenqualität zu erreichen. Im schwierigen Jahrgang 2007 erzeugte er ein kleines Sortiment handverlesener Premier- und Grand Cru aus mindestens 40- bis über 80jährigen Reben. 47 Fässer verarbeitete OLIVIER, doch nur 31 befand er als gut genug, um seinen Namen zu tragen – das sind etwa 9000 Flaschen.

Die ersten Kommentare der Journalisten sind überschwänglich: ALLEN MEADOWS, der derzeitige Burgunder-Papst schrieb auf seiner Website burghound.com: »potentially one of the top Grand Crus of the vintage!«. MEADOWS führt auch einen 2008er von BERNSTEIN unter den besten Weinen des Jahrgangs mit 93–96 Punkten hinter *Romanée Conti* und *La Tache* (94–97), gleichauf mit *La Romanée* von LIGIER-BELAIR, *Richebourg* von MÉO-CAMUZET, *Musigny* von COMTE DE VOGÜE, *Chambertin* von DUGAT-PY oder *Clos St. Denis* von PONSOT! Im »WEINWISSENER« 02/2010 erhielten *Meursault* und *Vosne-Romanée* 18+/20 und der *Bonnes Mares* 19/20 ... »genial«, »zweifellos groß«. Weine, die man nicht so schnell vergisst und an denen man sich kaum sattfühlen kann.

■ **2008 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Champ Gains ab September 2010** 132,00 €/Ltr. **99,00 €**  
 Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 94/100; ca. 600 Fl. Produktion

■ **2008 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Chaumes weiß, Barrique ab September 2010** 132,00 €/Ltr. **99,00 €**  
 Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 94–95/100; ca. 600 Fl. Produktion

■ **2008 Gevrey-Chambertin rot, Barrique** 64,67 €/Ltr. **48,50 €**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 92/100

■ **2007 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Lavrottes rot, Barrique** 132,00 €/Ltr. **99,00 €**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 93/100; 2365 Fl. Produktion

■ **2008 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Lavrottes rot, Barrique ab September 2010** 132,00 €/Ltr. **99,00 €**  
 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 93/100; ca. 2400 Fl. Produktion

■ 2008 Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Cazetières rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 94–95/100; ca. 900 Fl. Produktion	132,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 2007 Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Champeaux rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 94–95/100; 1177 Fl. Produktion	132,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 2008 Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Champeaux rot, Barrique ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 94–95/100; ca. 1200 Fl. Produktion	132,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 2007 Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru Les Suchots rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 94/100; 880 Fl. Produktion	132,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 2008 Clos de Vougeot Grand Cru rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 94/100; ca. 600 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2007 Clos de la Roche Grand Cru rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 95+/100; 587 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2008 Clos de la Roche Grand Cru rot, Barrique ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 95/100; ca. 600 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2007 Charmes-Chambertin Grand Cru rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 95+/100; 879 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2008 Charmes-Chambertin Grand Cru rot, Barrique ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 95/100; ca. 900 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2007 Bonnes Mares Grand Cru rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 95–96/100; 593 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2008 Bonnes Mares Grand Cru rot, Barrique ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 96/100; ca. 600 Fl. Produktion	265,33 €/Ltr.	199,00 €
■ 2008 Mazis-Chambertin Grand Cru rot, Barrique ab September 2010 – limitiert Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 97/100; ca. 600 Fl. Produktion	305,33 €/Ltr.	229,00 €

**NEU JACQUES PRIEUR** Meursault

Burgund

Die Domaine Jacques Prieur in Meursault verfügt über eines der spannendsten, breit angelegten Lagen-Portfolios des Burgund. Über die gesamte Côte d'Or sind die 21 Hektar Weinberge, vorwiegend in Premier-Cru-Lagen (12 Hektar) und Grand Cru-Lagen (fünf Hektar) verteilt. In den vergangenen Jahren hat sich dieses Domaine an die Spitze des Anbaubereiches gearbeitet und erzeugt gleichermaßen im Chardonnay- wie im Pinot-Noir-Bereich Spitzenweine, die ihresgleichen suchen. Die Grand Crus, allen voran der *Le Montrachet*, sind von beeindruckender Klarheit, großer Vielschichtigkeit und nachhaltiger Dichte.

■ 2008 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Clos de Mazeray weiß ab September 2010 Rebsorte: Chardonnay, Genussreife: bis 2018; ca. 13,5 % vol.; 90–92/100	56,67 €/Ltr.	42,50 €
■ 2008 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Perrières weiß ab September 2010 Rebsorte: Chardonnay, Genussreife: bis 2022; ca. 13,5 % vol.; 93–94/100	132,00 €/Ltr.	99,00 €
■ 2008 Montrachet Grand Cru weiß ab September 2010 Rebsorte: Chardonnay, Genussreife: bis 2028; ca. 13,5 % vol.; 96–98/100	573,33 €/Ltr.	430,00 €
■ 2008 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Champs Pimont rot ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir, Genussreife: bis 2018; ca. 13,5 % vol.; 90/100	44,67 €/Ltr.	33,50 €
■ 2008 Echezeaux Grand Cru rot ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir, Genussreife: bis 2023; ca. 13,5 % vol.; 93–95/100	193,33 €/Ltr.	145,00 €
■ 2008 Musigny Grand Cru rot ab September 2010 Rebsorte: Pinot Noir, Genussreife: bis 2028; ca. 13,5 % vol.; 94–95/100	265,33 €/Ltr.	199,00 €

**LOUIS CARILLON** Puligny-Montrachet

Burgund

Die Domaine Louis Carillon ist einer der angesehensten Erzeuger in Puligny-Montrachet. Aus diesem Ort kommen die berühmtesten weißen Burgunder. Sie sind hochelegant und doch fleischig, tragen große Rasse und dicht gestaffelte Aromatik in sich. Die 2007er von LOUIS CARILLON benötigen sehr viel Luft. Selbst die Dorfloge, sollte man derzeit mehrere Stunden dekantieren. Dann sind diese Weine von einer besonderen Saftigkeit, Brillanz und Transparenz. Sehr tief und mineralisch ruhen diese kraftvollen, ausdauernden Monumente in sich – wie aus Stein gemeißelt. Denn die Domaine Carillon folgt keinen Modeerscheinungen, sondern geht unbeirrt den Weg des klassischen Puligny – schnörkellos und puristisch, mit dem Anspruch Weine für eine lange Reifezeit zu schaffen.

■ 2007 Puligny-Montrachet weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 92/100	53,20 €/Ltr.	39,90 €
■ 2006/7 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Combettes weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2017/8; 13,5% vol.; 93/100	79,87 €/Ltr.	59,90 €
■ 2007 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Perrières weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2019; 13,5% vol.; 94/100	83,33 €	62,50 €



**BERNARD MOREAU** Chassagne-Montrachet

Burgund



Aus Chassagne-Montrachet kommen die vielleicht feinsten und elegantesten weißen Burgunder überhaupt. Sie sind immer etwas schlanker als die Nachbarn aus Puligny und wesentlich eleganter als die opulenten Meursaults. Die Domaine Bernard Moreau ist einer der heimlichen Superstars in Chassagne-Montrachet. Die Weinberge befinden sich in den besten Lagen, daher verfügen die Weine auch über eine besondere Tiefe und Brillanz. Glasklar und mit polierter, saftiger Frucht verbinden sie extraktreichen Schmelz mit filigran-nachhaltiger Würze. ALEXANDRE MOREAU leitet die Familiendomaine heute in vierter Generation mit dem nötigen Sinn für Details. Das merkt man auch seinen grandiosen Weinen an, die von 15 Hektar äußerst gepflegten Weinbergen kommen. Sensationell ist auch der rote Chassagne aus alten Pinot-Reben. Seine Saftigkeit, satte Frucht und beherzte Fülle sind unwiderstehlich.

■ 2006/7 Chassagne-Montrachet weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014/5; 13,5% vol.; 93/100	43,33 €/Ltr.	<b>32,50 €</b>
■ 2006 Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Chenevottes weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 93+/100	66,53 €/Ltr.	<b>49,90 €</b>
■ 2007 Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Vergers weiß, Barrique Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2017; 13,5% vol.; 94/100	71,73 €/Ltr.	<b>53,80 €</b>
■ 2006/7 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes rot, Barrique Rebsorte: Pinot Noir; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.; 91/100	31,33 €/Ltr.	<b>23,50 €</b>

**PATRICK PIUZE** – Chablis

Burgund



Chablis ist bedauerlicherweise durch seine weltweite Popularität zu einem industriell hergestellten Massenwein verkommen. Doch nun gibt es einen jungen Franco-Kanadier, der den klangvollen Namen Chablis wieder mit bewundernswerten Weinen erfüllt. PATRICK PIUZE kam nach Aufhalten in Australien und Südafrika im Jahr 2000 nach Frankreich. Erst arbeitete er bei OLIVIER LEFLAIVE in Puligny, später bei JEAN-MARIE GUFFENS von Verget und Guffens-Heynen im Maconnais. Seine Chablis sind von purer Eleganz, berauscher Klarheit und unglaublich nachhaltiger Leichtigkeit bei gleichzeitiger, sensibler Intensität. Der edle, weiße Siegellack, der jede seiner Flaschen abdichtet, und das geschmackvoll-kultige Etikett lassen auch bei der Ausstattung keine Wünsche offen. PATRICK PIUZE ist mit einem explosionsartigen Paukenschlag, ja mit seinem ersten Jahrgang überhaupt in die Topriege der Chablis-Erzeuger zu den berühmten Domainen Raveneau und Dauvissat aufgestiegen. Ein unglaublicher Erfolg! Die schlummernden 2009er versprechen ebenso großartiges. Sein umfassendes Sortiment von derzeit 19 Lagen-Chablis bietet alles, was das Herz des Chardonnay-Liebhabers bietet. Die Piuze-Kollektion ist gespickt mit überraschenden Trouvaillen, die wir von 89 bis 96 Punkte bewertet haben.

■ 2008 Chablis Terroirs de Courgis weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 89+/100	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
■ 2008 Chablis Terroirs de Fleys weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 89+/100	18,00 €/Ltr.	<b>13,50 €</b>
■ 2009 Chablis Terroirs de Chablis weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 89+/100	18,53 €/Ltr.	<b>13,90 €</b>
■ 2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourneaux weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 91/100	26,00 €/Ltr.	<b>19,50 €</b>
■ 2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaucopin weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,0% vol.; 92/100	37,73 €/Ltr.	<b>23,80 €</b>
■ 2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaillons »Les Minots« weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 93/100	41,33 €/Ltr.	<b>31,00 €</b>
■ 2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,5% vol.; 93/100	48,00 €/Ltr.	<b>36,00 €</b>
■ 2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Mont de Milieu weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2014; 12,5% vol.; 93/100	48,00 €/Ltr.	<b>36,00 €</b>
■ 2008 Chablis Grand Cru Bougros »Côte de Bouqueyreaux« weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2016; 12,5% vol.; 94/100	69,33 €/Ltr.	<b>52,00 €</b>
■ 2008 Chablis Grand Cru Les Clos weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2016; 12,5% vol.; 94/100	82,67 €/Ltr.	<b>62,00 €</b>
■ 2008 Chablis Grand Cru Preuses weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2018; 12,5% vol.; 96/100	96,00 €/Ltr.	<b>72,00 €</b>

## CHÂTEAU FEYTIT-CLINET Pomerol

Bordeaux



JÉRÉMY CHASSEUIL ist eines der größten Weinbautalente in Bordeaux! Innerhalb von kürzester Zeit brachte er sein Château Feytit-Clinet an die Spitze der Betriebe in Pomerol. Doch es bedurfte schon eines besonders schwierigen Jahrgangs, dass auch die »REVUE DU VIN DE FRANCE« den dramatischen Qualitätsaufschwung bei Feytit-Clinet erkannte. Mit dem 2007er wertete die »RVF« Château Feytit-Clinet in die Gruppe der besten neun Pomerols gemeinsam mit großen Namen wie Petrus, Le Pin, Trotanoy, Vieux Château Certan, Lafleur und l'Eglise-Clinet und verdrängte damit Evangile, La Conseillante, Clinet, Fleur-Pétrus und Fleur de Gay aus dieser Kategorie! In dieser Spitzengruppe ist er natürlich der günstigste aller Pomerols! Daher empfehlen wir bereits seit dem Jahrgang 2004 diesen enorm preiswerten, großartigen Pomerol.

		AUS
■ 2006 Château Feytit-Clinet – Pomerol rot		
■ dito Magnum 1,5 ltr.	72,67 €/Ltr.	109,00 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	81,67 €/Ltr.	245,00 €
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	83,17 €/Ltr.	499,00 €
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 93/100</i>		
■ 2007 Château Feytit-Clinet – Pomerol rot	63,33 €/Ltr.	47,50 €
■ dito Halbe 0,375 ltr.	65,33 €/Ltr.	24,50 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	81,67 €/Ltr.	245,00 €
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	79,67 €/Ltr.	475,00 €
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc; Genussreife: bis 2020; 13,5% vol.; 93/100</i>		



## BORDEAUX Diverse Châteaux

Bordeaux

■ 2007 Château de Fieuzal blanc – Pèssac-Léognan weiß	70,00 €/Ltr.	52,50 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	72,67 €/Ltr.	109,00 €
<i>Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2022; 13,0% vol.; 94/100</i>		
■ 2002 Château Bernadotte – Haut-Médoc rot	19,33 €/Ltr.	14,50 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot; Genussreife: bis 2014; 13,0% vol.; 89/100</i>		
■ 2005 Château Aurilhac 0,375 ltr. – Haut-Médoc rot	26,40 €/Ltr.	9,90 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot; Genussreife: bis 2013; 14,0% vol.; 90/100</i>		
■ 2005 Château Veyry – Côtes du Castillon rot	28,67 €/Ltr.	21,50 €
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 90/100</i>		
■ 2005 Magrez-Tivoli – Médoc (Bernard Magrez) rot	38,00 €/Ltr.	28,50 €
<i>Rebsorte: 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot; Genussreife: bis 2025; 13,5% vol.; 94/100</i>		
■ 2006 Château Belle-Vue – Haut-Médoc rot	23,33 €/Ltr.	17,50 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2018; 13,0% vol.; 88-90/100</i>		
■ 2006 Château Charmail – Haut-Médoc rot		ausverkauft
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	33,33 €/Ltr.	99,90 €
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	49,83 €/Ltr.	299,00 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2018; 13,0% vol.; 88-90/100</i>		
■ 2006 Château d'Aiguilhe – Côtes-du-Castillon rot	34,53 €/Ltr.	25,90 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	48,33 €/Ltr.	145,00 €
■ dito Salmanazar 9,0 ltr.	55,44 €/Ltr.	499,00 €
■ dito Melchior 18,0 ltr.		ausverkauft
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2016; 13,5% vol.; 89-90/100</i>		
■ 2006 Château La Grave – Pomerol rot	46,00 €/Ltr.	34,50 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	66,33 €/Ltr.	199,00 €
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2021; 13,0% vol.; 90-91/100</i>		
■ 2006 Château La Serre Grand Cru Classé – St. Emilion rot	48,00 €/Ltr.	36,00 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	48,33 €/Ltr.	72,50 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	66,33 €/Ltr.	199,00 €
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	66,50 €/Ltr.	399,00 €
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2021; 13,5% vol.; 90-92/100</i>		
■ 2006 Château d'Armailhac (Domaines Rothschild) 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – Pauillac rot	56,00 €/Ltr.	42,00 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2022; 12,5% vol.; 90-91/100</i>		
■ 2006 Château Sociando-Mallet – Haut-Médoc rot		AUS
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	83,17 €/Ltr.	499,00 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2022; 13,0% vol.; 91-93/100</i>		
■ 2006 Château Bélair – St. Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé rot	79,87 €/Ltr.	59,90 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	99,67 €/Ltr.	299,00 €
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	99,83 €/Ltr.	599,00 €
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 13,5% vol.; 92-94/100</i>		
■ 2006 Château Langoa-Barton 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – St-Julien rot	70,00 €/Ltr.	70,00 €
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	99,67 €/Ltr.	299,00 €
■ dito Salmanazar 9,0 ltr.	111,00 €/Ltr.	999,00 €
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 12,5% vol.; 90-91/100</i>		





■ 2006 Château Léoville-Barton 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Class – St-Julien rot		<b>AUS</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	119,67 €/Ltr.	<b>359,00 €</b>
■ dito Melchior 18,0 ltr.		<b>AUS</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 12,5% vol.; 91–93/100</i>		
■ 2006 Château Pontet-Canet 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – Pauillac rot	113,33 €	<b>85,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 13,0% vol.; Parker 93–95/100</i>		
■ 2006 Château Certan de May – Pomerol rot	132,00 €/Ltr.	<b>99,00 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	132,67 €/Ltr.	<b>199,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	150,00 €/Ltr.	<b>450,00 €</b>
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 13,5% vol.; 93–94/100</i>		
■ 2006 Les Forts de Latour – Pauillac rot	131,45 €/Ltr.	<b>99,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2024; 13,0% vol.; 91–92/100</i>		
■ 2006 Château Cos d'Estournel 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – St.-Estèphe rot	198,67 €/Ltr.	<b>149,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 13,5% vol.; 92–93/100</i>		
■ 2006 Château Ducru-Beaucaillou 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – St-Julien rot	198,67 €/Ltr.	<b>149,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2026; 13,0% vol.; 93–94+/100</i>		
■ 2006 Château Pétrus – Pomerol rot		<b>AUS</b>
<i>Rebsorte: Merlot; Genussreife: – 2026; 13,5% vol.; 95/100</i>		
■ 2007 Château BOLAIRE – Bordeaux Supérieur rot	16,67 €/Ltr.	<b>12,50 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	18,33 €/Ltr.	<b>27,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	29,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	33,00 €/Ltr.	<b>99,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	31,50 €/Ltr.	<b>189,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2015; 88/100</i>		
■ 2007 Château La Tour Haut Caussan – Haut-Médoc rot	22,00 €/Ltr.	<b>16,50 €</b>
■ dito Halbe 0,375 ltr.	26,13 €/Ltr.	<b>9,80 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	26,60 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	36,33 €/Ltr.	<b>109,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	39,67 €/Ltr.	<b>119,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2018; 89/100</i>		
■ 2007 Château Belle-Vue – Haut-Médoc rot	23,33 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	25,00 €/Ltr.	<b>37,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	36,33 €/Ltr.	<b>109,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	39,67 €/Ltr.	<b>119,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	38,17 €/Ltr.	<b>229,50 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2018; 89/100</i>		
■ 2007 La Petite Église – Pomerol rot	38,00 €/Ltr.	<b>28,50 €</b>
■ dito Halbe 0,375 ltr.	44,00 €/Ltr.	<b>16,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	56,33 €/Ltr.	<b>169,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	53,33 €/Ltr.	<b>320,00 €</b>
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2017; 91–92+/100</i>		
■ 2007 Château Monbrison – Margaux rot	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
■ dito Halbe 0,375 ltr.	44,00 €/Ltr.	<b>16,50 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	41,67 €/Ltr.	<b>62,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	53,00 €/Ltr.	<b>159,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	58,33 €/Ltr.	<b>175,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	54,83 €/Ltr.	<b>329,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2022; 92/100</i>		
■ 2007 Château La Grave – Pomerol rot	46,00 €/Ltr.	<b>34,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	59,67 €/Ltr.	<b>179,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	65,00 €/Ltr.	<b>195,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	72,33 €/Ltr.	<b>369,00 €</b>
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2022; 91/100</i>		
■ 2007 Château La Serre Grand Cru Classé – St. Emilion rot	46,00 €/Ltr.	<b>34,50 €</b>
■ dito Halbe 0,375 ltr.	50,40 €/Ltr.	<b>18,90 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr.	59,67 €/Ltr.	<b>179,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	65,00 €/Ltr.	<b>195,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	72,33 €/Ltr.	<b>369,00 €</b>
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2022; 92/100</i>		
■ 2007 Clos du Marquis – St. Julien rot	58,00 €/Ltr.	<b>43,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	76,33 €/Ltr.	<b>229,00 €</b>
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot; Genussreife: bis 2022; 91/100</i>		
■ 2007 Château Larcis-Ducasse Grand Cru Classé – St. Emilion rot	70,00 €/Ltr.	<b>52,50 €</b>
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2027; 93/100</i>		
■ 2007 Château Bélair 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé – St. Emilion rot	79,87 €/Ltr.	<b>59,90 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	98,33 €/Ltr.	<b>295,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	94,83 €/Ltr.	<b>569,00 €</b>
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2027; 94/100</i>		

■ 2007 Château Haut-Bailly Grand Cru Classé – Pèssac-Léognan rot	88,67 €/Ltr.	<b>66,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	105,33 €/Ltr.	<b>316,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr. Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2022; 92/100	106,66 €/Ltr.	<b>640,00 €</b>
■ 2007 Château Léoville-Barton 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – St. Julien rot	93,20 €/Ltr.	<b>69,90 €</b>
■ dito Magnum 1,5 ltr.	95,00 €/Ltr.	<b>142,50 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	109,67 €/Ltr.	<b>329,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr.	116,50 €/Ltr.	<b>699,00 €</b>
■ dito Salmanazar 9,0 ltr. Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2027; 94/100	120,00 €/Ltr.	<b>1080,00 €</b>
■ 2007 Château Montrose 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé – St. Éstephe rot	118,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2027; 91/100		
■ 2007 Château La Fleur Pétrus – Pomerol rot	118,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>
■ dito Doppelmagnum 3,0 ltr. Einzelholzkiste	153,00 €/Ltr.	<b>459,00 €</b>
■ dito Imperiale 6,0 ltr. Rebsorte: Merlot, Cabernet franc; Genussreife: bis 2027; 94/100	166,50 €/Ltr.	<b>999,00 €</b>



## SÜSSWEINE

		Bordeaux
■ 1999 Château d'Yquem Lur Saluces Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru Süßwein	426,67 €/Ltr.	<b>320,00 €</b>
■ dito 0,375 ltr. Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2022; 14,0% vol.; 95/100	426,67 €/Ltr.	<b>160,00 €</b>
■ 2001 Château Rayne-Vigneau Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru Süßwein Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2015; 13,5% vol.; 94/100	63,33 €/Ltr.	<b>47,50 €</b>
■ 2003 Château Coutet Sauternes-Barsac 1 <sup>er</sup> Grand Cru Süßwein Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2015; 14,0% vol.; 94/100	60,00 €/Ltr.	<b>45,00 €</b>
■ 2003 Château de Fargues Lur Saluces Sauternes Süßwein Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2015; 14,0% vol.; 95/100	86,00 €/Ltr.	<b>64,50 €</b>
■ 2003 Château Rieussec Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru Süßwein	70,00 €/Ltr.	<b>52,50 €</b>
■ dito 0,375 ltr. Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2022; 14,0% vol.; 94/100	78,67 €/Ltr.	<b>29,50 €</b>
■ 2005 Château d'Yquem Lur Saluces Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru 0,375 ltr. Süßwein Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2022; 14,0% vol.; 95/100	770,67 €/Ltr.	<b>289,00 €</b>
■ 2006 Château Climens 1 <sup>er</sup> Grand Cru – Barsac Süßwein	145,33 €/Ltr.	<b>109,00 €</b>
■ dito 0,375 ltr. Rebsorte: Sauvignon blanc, Sémillon; Genussreife: bis 2036; Parker 94/100	149,33 €/Ltr.	<b>56,00 €</b>



## NOTIZEN



**WEINGUT FRITSCH – Oberstockstall**

Wagram



Der Wagram im Donauland war die frühere natürliche Begrenzung der Donau. Heute wachsen hier auf stark kalkhaltigen Lössböden außergewöhnlich gute Weine. KARL FRITSCH übernahm nach erfolgreichem Studium und Auslandsaufenthalt im Jahr 1990 die Regie über Weinberg und Keller, bis er 1999 den gesamten Betrieb von seinen Eltern übernahm. Seine Weine zeichnen sich durch ein besonderes Spiel und große Tiefe aus. KARL FRITSCH sucht nicht die Extraktion bei seinen Weißweinen, sondern die perfekte Harmonie bei eleganter Struktur. KARL FRITSCH wurde im Jahr 1997 Winzer des Jahres beim einflussreichen österreichischen Weinmagazin »FALSTAFF«. Seine Grünen Veltliner gehören zu den besten Weißweinen Österreichs. Seit dem Jahrgang 2006 arbeitet KARL FRITSCH biodynamisch, was ihm seither Jahr für Jahr eine faszinierende Produktpalette bescherte.

■ 2009 Grüner Veltliner Windspiel weiß Rebsorte: Grüner Veltliner; Genussreife: bis 2011; 12,0% vol.; 88/100	8,67 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
■ 2009 Grüner Veltliner Steinberg weiß Rebsorte: Grüner Veltliner; Genussreife: bis 2014; 12,5% vol.; 92/100	14,53 €/Ltr.	<b>10,90 €</b>
■ 2009 Grüner Veltliner Schlossberg 1. Lage weiß Rebsorte: Grüner Veltliner; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 92/100	23,33 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>
■ 2005 Zweigelt Red Soil rot Rebsorte: Zweigelt; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 90/100	14,00 €/Ltr.	<b>10,50 €</b>

**WEINGUT LETH – Fels am Wagram**

Wagram

FRANZ LETHS konservative, gepflegte äußere Erscheinung lässt nicht auf seine kompromisslose, qualitätsorientierte Haltung rückschließen. Seine aktuelle Kollektion stünde auch einem jungen Wilden mit langen Haaren und entsprechender Kleidung gut zu Gesicht. Seine spontan vergorenen Lagenweine aus Gelbem Muskateller, Rotem Veltliner, Sauvignon, St. Laurent, Zweigelt und Cabernet sind von durchdrungenem Detailwissen, beherzter Charakterstärke und großer Leidenschaft geprägt. Keine Frage, hier arbeitet ein qualitätsbesessener Mensch, der erdverbundene Weine mit innerer Spannung und Präzision produziert. Er weiß genau was er zu tun und zu unterlassen hat, um die Qualität seiner Weine zu perfektionieren. Eines seiner best gehüteten Geheimnisse ist der sensationelle Sauvignon Brunenthal, den er seit dem Jahrgang 2005 produziert. Er gärt in neuen Barriques und reift sieben Monate zu einem wahrhaft grandiosen Prototyp seiner Art, der vielfach im Preis, jedoch nur selten in seiner Qualität übertroffen wird.

■ 2007 Gelber Muskateller weiß Rebsorte: Gelber Muskateller; Genussreife: bis 2009; 12,0% vol.; 89/100	11,87 €/Ltr.	<b>8,90 €</b>
■ 2007 Roter Veltliner weiß Rebsorte: Roter Veltliner; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.; 93/100	20,67 €	<b>15,50 €</b>
■ 2008 Sauvignon Brunenthal weiß, Barrique	19,87 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
■ 2007/8 Sauvignon Brunenthal Magnum 1,5 ltr. weiß, Barrique Rebsorte: Sauvignon; Genussreife: bis 2014; 13,5% vol.; 94/100	19,93 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>

**WEINGUT PRIELER Schützen**

Burgenland



Die wichtigste österreichische Weinzeitschrift, der »FALSTAFF«, hat heuer in seiner Ausgabe 3/2009 die Familie PRIELER als Winzer des Jahres gewürdigt. Die herzliche Harmonie zwischen IRMGARD und ENGELBERT PRIELER mit ihren Kindern SILVIA, MICHAELA und GEORG überträgt sich auf das gemeinsame Ziel – die bestmögliche Traubenqualität zu erlangen und daraus Weine zu machen, die »man nicht vergisst«. Mehrfach wurde der Prielersche Goldberg Blaufränkisch als bester, österreichischer Rotwein bewertet. Und auch die stahlvergorenen Pinot Blanc Seeberg und Chardonnay Sinner zählen zur Spitze der Alpenrepublik. 2008, sagt ENGELBERT PRIELER in seiner offenen, unprätentiösen Art, »ist ein toller Jahrgang, weil einfach alles gepasst hat«. Die Trauben waren reif, die Gärung verlief unproblematisch und die resultierenden Weine sind

schlicht hervorragend.

■ 2008 Pinot Blanc Seeberg weiß Rebsorte: Weißburgunder; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 90/100	14,53 €/Ltr.	<b>10,90 €</b>
■ 2008 Chardonnay Sinner weiß Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2012; 13,0% vol.; 90+/100	14,53 €/Ltr.	<b>10,90 €</b>



**BODEGAS VALDELANA** Elciego

Rioja

Die Bodegas Valdelana ist einer der besten Betriebe in der Rioja Alavesa. Sie sitzt in Elciego, unweit der Rioja Alta, 20 km westlich von Haro. Valdelana besitzt 150 Hektar eigene Rebfläche, weshalb man auf den Zukauf von Trauben weitgehend verzichten kann. Der Ausbau erfolgt in einem traditionsreichen Gebäude, das auch unterirdische Keller aus dem 16. Jahrhundert umfasst. Bei Valdelana setzt man auf modernere Weinbereitung, ohne jedoch dem Trend zu folgen, mit parkerisierten Extraktbomben Aufmerksamkeit zu erhaschen. Mit sehr guten Qualitäten zu bodenständigen Preisen wurden bereits der *Tinto Joven Juan de Valdelana* als bester Jungwein Spaniens und der 2003er *Agnus* als beste Crianza der Rioja Alavesa gefeiert. Auch wurden die Weine Valdelanas bereits mehrfach für ihr hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis ausgezeichnet!

■ <b>2008 Rioja Joven Juan de Valdelana rot</b> Rebsorte: Tempranillo; Genussreife: bis 2010; 13,5% vol.; 88 /100	7,87 €/Ltr.	<b>5,90 €</b>
■ <b>2004 Rioja Reserva de Valdelana rot</b> Rebsorte: Tempranillo; Genussreife: bis 2016; 13,5% vol.; 89 /100	16,67 €/Ltr.	<b>12,50 €</b>
■ <b>2004 Rioja Crianza Agnus de Valdelana rot, 6er Holzkiste</b> Rebsorte: Tempranillo; Genussreife: bis 2011; 14,0% vol.; 90/100	19,87 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>



**BODEGAS MONTECASTRO** Castrilla de Duero

Ribera del Duero

2004 Deutschlandpremiere bei Extraprima!

Montecastro ist eine komplett neue Bodega, die teilweise neue Weinberge angelegt hat, aber auch alte Rebanlagen zukaufte. So verfügt Montecastro über 31 Hektar Reben mit einem Alter zwischen 25 bis 40 Jahren. Die Weinberge liegen in unterschiedlichen Lagen mit diversen Bodenstrukturen. Ziel ist es, dadurch eine größere Aromentiefe und Komplexität zu erreichen. Der französische Oenologe JEAN-FRANCOIS HEBRARD führte dieses ehrgeizige Projekt schnell an die qualitative Spitze des Ribera del Duero, bis er sich im Jahr 2007 einer neuen Aufgabe annahm. In den Weinbergen wird auf Chemie weitgehend verzichtet. Die Lese erfolgt per Hand in Kassetten von maximal 20 kg. Etwa vier Tage Kaltmazeration in modernen Betontanks ergeben maximale Frucht und Farbe, die 10-tägige, kühle Vergärung erhält die beerigen, frischen Aromen. Danach erfolgt die malolaktische Gärung und der Ausbau auf vorwiegend französischen Barriques.

■ <b>2005 Ribera del Duero Montecastro rot</b> Rebsorte: Tinto fino (Tempranillo); Genussreife: bis 2013; 14,5% vol.; 93/100	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
---	--------------	----------------



**RAFAEL PALACIOS** Rua Querense

Valdeorras

RAFAEL PALACIOS ist der Bruder von ALVARO PALACIOS, der in den 90ern mit seinen mächtigen Rotweinen *Finca Dofi* und *l'Ermita* die Auferstehung des Anbaugebietes Priorat einläutete. RAFAELS Liebe zu französischen Weißweinen trieb ihn an, ein ebenfalls pionierhaftes Projekt im galizischen Anbaugebiet Valdeorras, unweit der portugiesischen Grenze in Nordspanien zu beginnen. Der Name Valdeorras heißt soviel wie »goldenenes Tal«. Hier vinifiziert RAFAEL aus der Godello-Traube Weine, die zur spanischen Elite zählen und auch im Vergleich mit den französischen Vorbildern beeindrucken. *Louro do Bolo* und *As Sortes* sind zwei hochspannende, eigenwillige Weißweine, die neugierig machen auf ihre sicherlich eigenwillige Entwicklung. Den *As Sortes* kann man ohne Übertreibung als besten Weißwein Spaniens bezeichnen.

■ <b>2008 Valdeorras Godello Louro do Bolo weiß, Barrique</b> Rebsorte: Godello; Genussreife: bis 2013; 13,5% vol.; 91/100	22,53 €/Ltr.	<b>16,90 €</b>
■ <b>2007 Valdeorras Godello As Sortes weiß, Barrique</b> Rebsorte: Godello; Genussreife: bis 2017; 13,5% vol.; 94/100	41,33 €/Ltr.	<b>31,00 €</b>



**BODEGAS BESTUÉ** Enate

Somontano

Neben Spaniens berühmten Herkunftsbezeichnungen gibt es einige, die erst seit kurzer Zeit in aller Munde sind. Somontano liegt am Fuße der Pyrenäen und verfügt über ein besonderes Klima. Hier erzeugt LORENZO BESTUÉ phantastisches Traubenmaterial aus alten Weinbergen. Das ist kein Wunder, denn die lange Winzertradition der Familie BESTUÉ blickt zurück bis in das Jahr 1640! Früher lieferte die Familie ihr bestes Lesegut an einen ortsansässigen Großherzog, bis sich LORENZO BESTUÉ entschloss, endlich selbst Weine herzustellen. Bereits der erste Jahrgang 2002 seines Rotweins *Finca Rableros*, aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo, geriet hervorragend. Er wurde von PAULA BOSCH im Magazin der »SÜDDEUTSCHEN ZEITUNG« zu gegrilltem Schweinekotelett von ECKART WITZIGMANN empfohlen. Der *Finca Rableros* zeigt ein reifes, tiefes, feingliedriges Aroma von Beeren und Vanille. Nicht übertrieben breit, eher elegant und saftig, immer frisch, vielschichtig und lang. Die Selektion *Santa Sabina* bringt noch etwas mehr Fülle und Dichte mit.

■ <b>2007 Finca Rableros Tempranillo-Cabernet rot</b> Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon; Genussreife: bis 2012; 13,5% vol.; 88/100	10,93 €/Ltr.	<b>8,50 €</b>
■ <b>2007 Finca Santa Sabina Cabernet –Tempranillo rot</b> Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon; Genussreife: bis 2013; 14,0% vol.; 89/100	18,00 €/Ltr.	<b>13,50 €</b>





**LA MANO** Bierzo

Bierzo

Der *La Mano* ragt aus der unüberschaubaren Menge der spanischen Alltagsrotweine wie ein Monument heraus. Selten findet man einen derart ausgewogenen und ansprechenden roten Spanier in dieser Preisklasse. Erfreulicherweise veranlassten die hochverdienten 90 PARKER-Punkte seine Schöpfer nicht zu einer Preisanpassung, wie man es bei anderen Gelegenheiten oft genug leidvoll erfahren hat. Der *La Mano* kommt aus dem Anbaugebiet Bierzo, im westlichsten Bezirk Léons. Bierzo liegt in etwa 500 Metern Höhe, umschlossen von einer bis zu 2000 m hohen Gebirgskette, die kalte Winde abhält, was ein sehr eigenständiges Mikroklima mit sich bringt und ideale Wachstumsbedingungen schafft. Der *La Mano* wird aus Mencia, einer autochthonen Rebsorte dieser Region, bereitet und reift sechs Monate in amerikanischen Holzfässern.

■ 2008 Bierzo La Mano Mencia robele rot	7,33 €/Ltr.	<b>5,50 €</b>
Rebsorte: Mencia; Genussreife: bis 2011; 12,0% vol.; 87/100		

**NEU FINCA DE LOSADA** Bierzo

Bierzo

Die französische Önologie-Legende ÉMILE PEYNAUD bezeichnete vor über 40 Jahren die nordwestspanische Region Bierzo als eines der weltweit besten Terroirs zur Erzeugung von Spitzenweinen. Lange hat es gebraucht bis diese Vorhersage zu nachvollziehbaren Ergebnissen führte. Eine illustre Schar spanischer Geschäftsleute mit einem ausgeprägten Hang zu feinem Essen und allerbesten Weinen hat sich bei dem Projekt Finca de Losada zusammen gefunden und die beiden Macher GUILLERMO PRADA und AMANCIO FERNANDEZ engagiert. Eleganz und Feinheit stehen als Zielsetzung im Vordergrund, statt superkonzentrierter Monsterweine. Denn das subtile Spiel der Rebsorte Mencia ermöglicht es hochfeine, charmante Weine zu produzieren, die animierend und trinkig sein sollen. Der Top-Wein *Altos de Losada* stammt ausschließlich aus steilsten Einzellagen aus dem Besitz der Finca, die vor mehr als 60 Jahren angelegt wurden und seit einigen Jahren biodynamisch bewirtschaftet werden.

■ 2007 Bierzo Altos de Losada Mencia rot	32,00 €/Ltr.	<b>24,00 €</b>
Rebsorte: Mencia; Genussreife: bis 2017; 14,5% vol.; 92/100		



**CARE BODEGAS ANADAS** Cariñena

Cariñena

Mit der Bodegas Anadas wurde im Jahr 2000 in Cariñena, dem ältesten Weinanbaugebiet Spaniens, ein innovatives, ehrgeiziges Projekt ins Leben gerufen. Die Weine der jungen Bodega sind nicht nur mit ihrem Namen *CARE* auf einen modern-urbanen Publikumsgeschmack zugeschnitten. Bereits die Flaschenausstattung lässt den besonderen, fruchtig-frechen Charakter der Weine erahnen. Und was sollte daran falsch sein, wenn moderne Weine, ebenso wie aktuelle Mode, zeitgemäß und *fesch* auftreten? Im Glas überzeugen die Weine natürlich auch, sonst wären sie niemals im extraprima-Sortiment gelandet. Wunderbar duftig und saftig ist der Chardonnay, dessen exotische Frucht von einer 15prozentigen Prise Viognier profitiert. Die Rotweine sind ansprechend fruchtig, saftig-abgerundet und von sehr ausgewogener Statur.

■ 2008 Chardonnay weiß	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
Rebsorte: Chardonnay; Genussreife: bis 2010; 13,5% vol.; Parker 90/100		
■ 2007 Syrah-Tempranillo rot	10,00 €/Ltr.	<b>7,50 €</b>
Rebsorten: Syrah, Tempranillo; Genussreife: bis 2011; 14,0% vol.; 87/100		
■ 2005 Crianza rot	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot; Genussreife: bis 2011; 14,0% vol.; 88/100		



**BODEGA JIMENEZ-LANDI** Mentrída

Mentrída

DANIEL JIMENEZ-LANDI machte sich nach seiner Ausbildung zum Oenologen und mehreren Lernstationen bei berühmten Weinbaubetrieben in Frankreich, an der Loire und im Burgund, daran ein ehrgeiziges Ziel zu verfolgen. Auf ausgesuchten Höhenlagen (750–900 m NN) im Anbaugebiet Mentrída bereitet er in biodynamischer Bewirtschaftung hochindividuelle und anspruchsvolle Rotweine, die mit ihrer burgundischen Delikatesse und seidig-süßem Extrakt überzeugen. Aus den tieferen Lagen kommt der Sotorrondero – ein dichter, schmelziger Rotwein mit beeriger Frucht, der sehr an einen guten Priorat erinnert, obwohl er mehrheitlich aus Syrah mit etwas Merlot (15%) und Cabernet Sauvignon (5%) besteht. Der mächtige Piélagos aus den höheren Lagen wächst auf Granit und besteht aus 60% Syrah und 40% Grenache von bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken. Der *Piélagos* hat einen deutlich gesteigerten Extrakt durch die ertragsschwachen, alten Rebstöcke und wird von einem wahrhaft edlen Terroir unterstützt, das an noble Hermitages von der nördlichen Rhône erinnert. Die Spitzen-cuvées *El Fin del Mundo* und *El Reventon* gehören zu den mächtigsten und feinsten Weinen ganz Spaniens!

■ 2008 Mentrída Bajondillo rot	10,53 €/Ltr.	<b>7,90 €</b>
Rebsorte: Garnache, Syrah, Tempranillo, Merlot, Cabernet; Genussreife: bis 2016; 14,5% vol.; 88/100		
■ 2008 Mentrída Sotorrondero rot	18,40 €/Ltr.	<b>13,80 €</b>
Rebsorte: Syrah, Merlot; Genussreife: bis 2015; 14,5% vol.; 90/100 – Parker 91/100		

■ <b>2006 Mentrida Pielago rot</b>	30,00 €/Ltr.	<b>22,50 €</b>
<i>Rebsorten: Syrah, Grenache; Genussreife: bis 2020; 14,5% vol.; 92/100 – Parker 94/100</i>		
■ <b>2007 Mentrida El Fin del Mundo rot</b>	46,67 €/Ltr.	<b>35,00 €</b>
<i>Rebsorten: Grenache; Genussreife: bis 2022; 14,5% vol.; 94/100</i>		
■ <b>2007 El Reventon VdT de Castilla y León rot</b>	64,00 €/Ltr.	<b>48,00 €</b>
<i>Rebsorten: Grenache; Genussreife: bis 2022; 14,5% vol.; 95/100</i>		

**BODEGA JUAN GIL** Jumilla

Jumilla

Die Bodega Juan Gil verfügt über sehr alte Rebestände, die kraftvolle und konzentrierte Weine entstehen lassen. Die spät reifende Monastrell widersteht der alljährlichen Hitzeperiode in der Jumilla besonders gut und ergibt einen sehr tannin- und alkoholreichen, beerig-fruchtigen und saftig-runden Rotwein für alle Tage.

■ <b>2008 Juan Gil Monastrell Monastrell rot</b>	9,20 €/Ltr.	<b>6,90 €</b>
<i>Rebsorte: Monastrell; Genussreife: bis 2015; 15,0% vol.; Parker 90/100</i>		

**DOMINIO DE LA PESETA** Alicante

Alicante

Die Bodega Casa de la Ermita ist einer der führenden Erzeuger in der DO Jumilla. Mit Dominio de la Peseta strengte das Casa-Ermita-Team ein neues Projekt im 100 km westlich gelegenen Anbaugebiet Alicante an. Hier werden süffige, klar strukturierte Rotweine aus den Rebsorten Syrah, Tempranillo, Merlot und Monastrell erzeugt. Das Hauptaugenmerk liegt auf der sauberen, verführerischen Fruchtigkeit der Pesetas. Einen besonderen Reiz übt der Crianza im Salmanazar-Format (neun Liter) aus. Denn eigentlich sind Weine in solchen Großflaschen deutlich teurer als die entsprechende Anzahl von Eintelflaschen. Doch hier liegt der Preis nur unwesentlich über dem 12fachen Flaschenpreis, welches dem Inhalt von neun Litern entspricht!

■ <b>2007 Alicante Roble – Dominio de la Peseta rot</b>	10,00 €/Ltr.	<b>7,50 €</b>
<i>Rebsorte: Monastrell, Tempranillo, Merlot; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 87/100</i>		
■ <b>2004 Alicante Crianza – Dominio de la Peseta rot</b>	13,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ <b>2004 Alicante Crianza – Dominio de la Peseta Magnum 1,5 ltr. rot</b>	13,27 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>
■ <b>2004 Alicante Crianza – Dominio de la Peseta Salmanazar 9 ltr. rot</b>	14,33 €/Ltr.	<b>129,00 €</b>
<i>Rebsorte: Monastrell, Tempranillo, Syrah; Genussreife: bis 2012; 14,0% vol.; 88/100</i>		

**ODISSEIA** Valdigem

Porto

Der französische Oenologe JEAN-HUGUES GROS ist einer der besten Weinmacher im Portweingebiet. Er arbeitet für mehrere Weingüter und kauft für sein eigenes Projekt Odisseia Trauben aus den besten Lagen der Zone zusammen. Aus den klassischen Rebsorten Tinta Roriz, Touriga Franca und Tinta Barocca extrahiert er einen wunderbar fruchtigen, betörend explosiven Port, der aus mehreren Jahrgängen zusammengestellt wird, um eine größtmögliche Vielschichtigkeit und Frische zu erreichen. Das beerige Aroma des *Odisseia Ruby Special Reserve Port* ist von beeindruckender, cremiger Fülle und der reichhaltige Körper kleidet geschmeidig den gesamten Mundraum aus. 98 g Restzucker. Perfekter, preiswerter Port für Profis, Liebhaber, Anfänger und ambitionierte Hobbyköche.

■ <b>Odisseia Special Reserve Ruby Port Port</b>	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
<i>Rebsorte: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barocca; Genussreife: sofort; 19,5% vol.; 92/100</i>		

**GRAHAM'S**

Porto

Die Familie SYMINGTON besitzt eine beherrschende Position im Qualitäts-Portwein-Segment. Ihr gehören unter anderem die Häuser Graham's, Warre's und DOW'S. Das Sortiment von Graham's umfasst alle Spielarten des Portweinangebots. Die Qualitäten sind ausgezeichnet

■ <b>GRAHAM'S Fine White Port Port</b>	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
<i>Rebsorte: Codèga, Malvasia, Rabigato, Viosinho; Genussreife: jetzt; 19,0% vol.;</i>		
■ <b>GRAHAM'S Fine Ruby Port Port</b>	17,20 €/Ltr.	<b>12,90 €</b>
<i>Rebsorte: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barocca; Genussreife: jetzt; 19,0% vol.;</i>		
■ <b>GRAHAM'S Six Grapes Port Port</b>	25,20 €	<b>18,90 €</b>
<i>Rebsorte: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz und andere; Genussreife: jetzt; 20% vol.;</i>		
■ <b>2003 GRAHAM'S Late Bottled Vintage Port Port</b>	23,87 €/Ltr.	<b>17,90 €</b>
<i>Rebsorte: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz und andere; Genussreife: jetzt; 20% vol.;</i>		
■ <b>2007 GRAHAM'S Vintage Port Port</b>	105,33 €/Ltr.	<b>79,00 €</b>
■ <b>2007 GRAHAM'S Vintage Port Halbe 0,375 ltr. Port</b>	52,67 €/Ltr.	<b>39,50 €</b>
■ <b>2007 GRAHAM'S Vintage Port Magnum 1,5 ltr. Port</b>	105,33 €/Ltr.	<b>158,00 €</b>
<i>Rebsorte: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz und andere; Genussreife: bis 2037; 20% vol.; 97/100 Parker-Punkte</i>		





### ITALIEN GRAPPA

#### DISTILLERIA SANTA TERESA FRATELLI MAROLO Mussotto d'Alba

PAOLO MAROLO zählt zu den besten Brennern ganz Italiens. Er kauft nur beste Tresterqualitäten, oft von berühmten Winzern. Er verwendet keinerlei Zucker oder Karamell um Fehltonen zu kaschieren, denn MAROLO brennt makellos und sauber. Seit einigen Jahren vermerkt MAROLO den Jahrgang der Lese und teilweise auch die Namen der Winzer auf dem Rückenetikett. Mit dem Moscato-Trester *Après* gelang ihm eine sensationelle Grappa. Die Süße der Holzfässer mit der Fruchtigkeit des Moscato ergibt eine neue Geschmacksdimension von unglaublicher Anziehungskraft, die sich gleichermaßen auf Kenner und Unbedarfte, Männer und Frauen auswirkt.

■ Grappa di Barbera Pianpolvere 42% – 0,5 ltr. klar	63,00 €/Ltr.	<b>31,50 €</b>
■ Grappa di Arneis Renesio 42% – 0,5 ltr. klar	67,00 €/Ltr.	<b>33,50 €</b>
■ Grappa di Barbera 40% – 0,7 ltr. klar	47,86 €/Ltr.	<b>33,50 €</b>
■ Grappa di Moscato 42% – 0,7 ltr. klar	53,57 €/Ltr.	<b>37,50 €</b>
■ Grappa di Barolo 50% – 0,7 ltr. 5 Jahre fassgereift	62,14 €/Ltr.	<b>43,50 €</b>
■ Grappa di Moscato Après 42% – 0,7 ltr. 5 Jahre fassgereift	62,14 €/Ltr.	<b>43,50 €</b>
■ Grappa di Moscato Après 42% – 0,2 ltr. 5 Jahre fassgereift	97,50 €/Ltr.	<b>19,50 €</b>
■ Grappa dedicata al Padre 60% – 0,7 ltr. klar	69,29 €/Ltr.	<b>48,50 €</b>
■ Grappa di Barolo 9 anni 50% – 0,7 ltr. 9 Jahre fassgereift	81,43 €/Ltr.	<b>57,00 €</b>
■ Grappa di Barolo 12 anni 50% – 0,7 ltr. 12 Jahre fassgereift	96,43 €/Ltr.	<b>67,50 €</b>
■ Grappa di Barolo 15 anni 50% – 0,7 ltr. 15 Jahre fassgereift	112,14 €/Ltr.	<b>78,50 €</b>
■ Grappa di Barolo 20 anni 50% – 0,7 ltr. 20 Jahre fassgereift	132,14 €/Ltr.	<b>92,50 €</b>

### FRANKREICH COGNAC

#### NEU LA GABARE JEAN GROSPELLE Chermignac

JEAN GROSPELLE war lange Zeit als »Cognac-Broker« (Courtier) tätig, der bei kleinen Winzern und Brennereien alte Fässer aufspürte und diese den namhaften Cognac-Häusern als Grundlage für ihre Luxusabfüllungen verkaufte. Mit seiner Firma »La Gabare« begann GROSPELLE die besten Fässer unverschnitten als Jahrgangscognacs in kleiner Auflage unter strenger behördlicher Kontrolle abzufüllen. Er war der erste Erzeuger, der zur Erlangung des Jahrgangstatus seine Brände wissenschaftlich durch die C14-Methode aus der Saurierforschung auf ihr Alter untersuchen ließ. Hinter jedem seiner einzigartigen Cognacs verbirgt sich eine Geschichte. Die ältesten Cognacs verloren während ihres Ausbaus bis zu 80% der Flüssigkeit. Teilweise füllt GROSPELLE seine Cognacs in Fässstärke ab, immer jedoch unfiltriert und ungeschönt, ohne Zuckercouleur oder Aromastoffe. »La Gabare« sind echte Cognacs, bei deren Genuss man versteht, wie diese Region zu weltweitem Ruhm gelangte.

■ Cognac Le Roch VSOP 41% – 0,7 ltr. 12 Jahre fassgereift	64,29 €/Ltr.	<b>45,00 €</b>
■ 1991 Cognac Bois Ordinaires (Île d'Oleron) 55,8% – 0,7 ltr. 16 Jahre fassgereift	117,14 €/Ltr.	<b>82,00 €</b>
■ 1988 Cognac Fins Bois 50% – 0,7 ltr. 19 Jahre fassgereift	140,00 €/Ltr.	<b>98,00 €</b>
■ 1980 Cognac Grande Champagne 51,5% – 0,7 ltr. 27 Jahre fassgereift	160,00 €/Ltr.	<b>112,00 €</b>
■ 1976 Cognac Petite Champagne 42,9% – 0,7 ltr. 31 Jahre fassgereift	139,29 €/Ltr.	<b>115,00 €</b>
■ 1968 Cognac Fins Bois 41,2% – 0,7 ltr. 40 Jahre fassgereift	300,00 €/Ltr.	<b>210,00 €</b>
■ No.67 Cognac Fins Bois 47,5% – 0,7 ltr. 40 Jahre fassgereift	257,14 €/Ltr.	<b>180,00 €</b>
■ 1965 Cognac Petite Champagne 59,7% – 0,7 ltr. 43 Jahre fassgereift	342,86 €/Ltr.	<b>240,00 €</b>
■ 1961 Cognac Petite Champagne 47,4% – 0,7 ltr. 43 Jahre fassgereift	327,14 €/Ltr.	<b>229,00 €</b>
■ 1944 Cognac Bons Bois 42,5% – 0,7 ltr. 61 Jahre fassgereift	670,00 €/Ltr.	<b>469,00 €</b>
■ 55 ans Cognac Petite Champagne 41,3% – 0,7 ltr. 66 Jahre fassgereift	664,29 €/Ltr.	<b>465,00 €</b>
■ 55 ans Cognac Petite Champagne 41,3% – 0,35 ltr. 66 Jahre fassgereift	700,00 €/Ltr.	<b>245,00 €</b>
■ No. 24 Cognac Grande Champagne 44% – 0,7 ltr. 74 Jahre fassgereift	570,00 €/Ltr.	<b>399,00 €</b>
■ No. 14 Cognac Grande Champagne 40,8% – 1,0 ltr. 85 Jahre fassgereift		<b>auf Anfrage</b>



**ACETO BALSAMICO**

■ Extraprima Aceto Balsamico 3 Jahre gereift 500ml	16,00 €/Ltr.	<b>8,00 €</b>
■ Extraprima Aceto Balsamico Vecchio 8 Jahre gereift 500ml	35,00 €/Ltr.	<b>17,50 €</b>

**OLIVENÖL**

■ Extraprima Olivenöl – abgefüllt in Ligurien 500ml	13,00 €/Ltr.	<b>6,50 €</b>
■ Extraprima Olivenöl – abgefüllt in Ligurien 1000ml	11,50 €/Ltr.	<b>11,50 €</b>
■ Valdelana Agnus Olivenöl – Rioja 500ml	19,80 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ Siro Pacenti Olivenöl Olio d'Olive Extra Vergine – Toscana 750ml	26,53 €/Ltr.	<b>19,90 €</b>

**LA ORGANIC Naturprodukte**

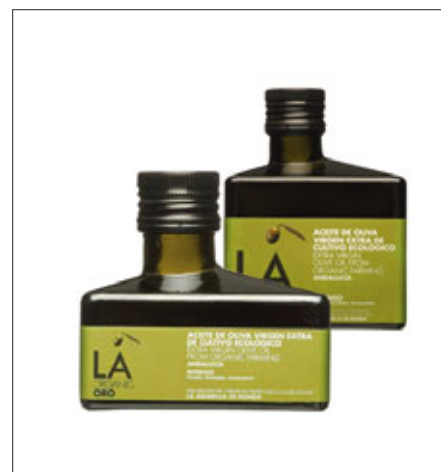
Das Projekt LA Organic basiert auf einer 100 Jahre alten Tradition der Familie GOMEZ DE BAEZA aus Andalusien, die gemeinsam mit international angesehenen Experten hochwertigste Olivenöle von Grand-Cru-Lagen aus organischem Anbau erzeugt. MICHEL ROLLAND, der bekannte Oenologe aus Bordeaux aber auch in Spanien hochangesehene Spezialisten wie CRISTINO LOBILLO (spanischer Olivenöl-Guru) oder JOSÉ CANO (Experte für ökologischen Anbau) stehen dahinter. Der hohe qualitative Anspruch wird auch im Packaging, das eigens PHILIPPE STARCK entwarf, und im Vertrieb aufrecht erhalten. Mit der Food Library werden ausgesuchte Essige, Weltklasse-Olivenöle und weitere, einzigartige Grundprodukte aus kleiner, handwerklicher Produktion angeboten.

**LA ORGANIC OLIVENÖL EXTRA VIRGEN**

■ LA Organic Olivenöl Suave 250ml Dose	47,60 €/Ltr.	<b>11,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl Suave 500ml Dose Olivensorte: Arbequina, Picudo	37,80 €/Ltr.	<b>18,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl Intenso 250ml Dose	47,60 €/Ltr.	<b>11,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl Intenso 500ml Dose Olivensorte: Arbequina, Picual, Hojiblanca	37,80 €/Ltr.	<b>18,90 €</b>

**LA ORGANIC FOOD LIBRARY**

■ LA Organic Balsamico de Jerez 125ml Glasflasche	119,20 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
■ LA Organic Balsamico de Mele (Apfelbalsamico) 125ml Glasflasche	127,20 €/Ltr.	<b>15,90 €</b>
■ LA Organic Balsamico de Modena 125ml Glasflasche	175,20 €/Ltr.	<b>21,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl ORO Suave 125ml Glasflasche	79,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl ORO Suave 250ml Glasflasche Olivensorte: Arbequina, Pajarera.	59,60 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl ORO Intenso 125ml Glasflasche	79,20 €/Ltr.	<b>9,90 €</b>
■ LA Organic Olivenöl ORO Intenso 250ml Glasflasche Olivensorte: Arbequina, Pajarera, Hojiblanca	59,60 €/Ltr.	<b>14,90 €</b>





**NOTIZEN**

## DIE BESTEN WEINGLÄSER DER WELT! DIE RIEDEL-SOMMELIERS-SERIE

Für alle die es noch nicht wissen oder nicht glauben: Die Gläser der SOMMELIERS-Serie sind die **besten Weingläser der Welt**, denn ihre Oberflächenbeschaffenheit ist einzigartig. Sie sind der Spiegel des Weins, denn nur in Ihnen schmecken die Weine 100%ig so, wie sie sind. In jedem anderen Glas reduziert sich der Genuss automatisch.

Bei dem einen Wein mehr, beim anderen weniger. Mit einfacheren Gläsern verzichten Sie auf Genuss, der Ihnen eigentlich zusteht. Natürlich sind die handgemachten SOMMELIERS-Gläser nicht billig, das können sie auch nicht sein. Doch wenn Sie sich Ihren jährlichen Weinkonsum zusammenrechnen und dann bedenken, dass Sie möglicher-

weise auf 20% Genuss verzichten, springen für diesen Wertverlust ein paar RIEDEL-Gläser raus, die Ihnen das Leben schöner machen! Wer es immer noch nicht glauben will, dem demonstrieren wir gerne mit einer Gläserprobe in unserem Geschäft den Unterschied – Sie werden verblüfft sein!

 <p><b>4400/00 Riedel Sommeliers</b> Bordeaux Grand Cru   1. Wahl H 270 mm   Inh. 860 ml statt 73,00 € für <b>65,70 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	 <p><b>4400/16 Riedel Sommeliers</b> Burgunder Grand Cru   1. Wahl H 248 mm   Inh. 1050 ml statt 73,00 € für <b>65,70 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	 <p><b>4400/30 Riedel Sommeliers</b> Hermitage   1. Wahl H 235 mm   Inh. 590 ml statt 63,00 € für <b>56,70 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>
 <p><b>4400/31 Riedel Sommeliers</b> Tinto Riserva Grand Cru   1. Wahl H 248 mm   Inh. 620 ml statt 63,00 € für <b>56,70 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	 <p><b>4400/15 Riedel Sommeliers</b> Riesling Grand Cru   1. Wahl H 226 mm   Inh. 380 ml statt 52,00 € für <b>46,80 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.) <i>früher Chianti Classico</i></p>	 <p><b>4400/1 Riedel Sommeliers</b> Rheingau   1. Wahl H 206 mm   Inh. 210 ml statt 52,00 € für <b>46,80 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>
 <p><b>4400/0 Riedel Sommeliers</b> Chardonnay   1. Wahl H 216 mm   Inh. 350 ml statt 52,00 € für <b>46,80 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.) <i>früher Bordeaux</i></p>	 <p><b>4400/7 Riedel Sommeliers</b> Montrachet   1. Wahl H 200 mm   Inh. 500 ml statt 52,00 € für <b>46,80 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	 <p><b>4400/28 Riedel Sommeliers</b> Jahrgangschampagne   1. Wahl H 245 mm   Inh. 330 ml statt 52,00 € für <b>46,80 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>
 <p><b>4400/33 Riedel Sommeliers</b> Loire   1. Wahl H 235 mm   Inh. 350 ml statt 52,00 € für <b>46,80 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.) <i>*nicht vorrätig</i></p>	 <p><b>4400/71 Riedel Sommeliers</b> Cognac VSOP   1. Wahl H 165 mm   Inh. 160 ml statt 47,00 € für <b>42,30 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	 <p><b>4400/80 Riedel Sommeliers</b> Single Malt Whisky   1. Wahl H 115 mm   Inh. 200 ml statt 47,00 € für <b>42,30 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>
 <p><b>4400/60 Riedel Sommeliers</b> Vintage Port   1. Wahl H 172 mm   Inh. 250 ml statt 47,00 € für <b>42,30 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	 <p><b>4400/20 Riedel Sommeliers</b> Wasser   1. Wahl H 130 mm   Inh. 290 ml statt 47,00 € für <b>42,30 €</b> (Das entspricht 10% Rabatt.)</p>	<p><b>Microfaser Kristalltuch von RIEDEL</b> <b>12,50 €</b> Geniales Glastuch zur Glasreinigung</p> <p>Weitere Riedel-Gläser, sowie Verfügbarkeit und Liefertermine erfragen Sie bitte bei uns unter: <b>(06 21) 2 86 52</b> oder <a href="mailto:info@extraprima.com">info@extraprima.com</a></p>

## FÜR DEN ALLTÄGLICHEN WEINGENUSS: GLÄSER VON SPIEGELAU

 <p><b>Spiegelau Authentis</b> Rotwein Magnum H 232 mm   Inh. 650 ml <b>7,40 €</b></p>	 <p><b>Spiegelau Authentis</b> Weisswein H 210 mm   Inh. 420 ml <b>7,40 €</b></p>	 <p><b>Spiegelau Authentis</b> Sekt H 225 mm   Inh. 190 ml <b>6,90 €</b></p>
 <p><b>Spiegelau Willsberger Collection</b> Burgund 00 H 238 mm   Inh. 725 ml <b>34,00 €</b></p>	 <p><b>Spiegelau Vino Grande</b> Karaffe H 200 mm   Inh. 1000 ml <b>42,50 €</b></p>	 <p><b>Spiegelau Vino Grande</b> Magnum Karaffe H 233 mm   Inh. 1500 ml <b>52,50 €</b></p>





## UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Flasche in Euro inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Wenn nicht anders angegeben, ist der Flascheninhalt 0,75 Liter. Es gilt die aktuelle Preisliste. Alle vorherigen Preise sind mit Erscheinen dieser Liste ungültig. In den Preisen sind Schaumwein-, Branntwein- und Zwischenerzeugnissteuer enthalten. Die Preise gelten ab Lager Mannheim.

### Zahlung

Unsere Rechnungen sind sofort nach Lieferung ohne Abzug von Skonto zahlbar. Bei Neukunden sowie bei Sendungen ins Ausland behalten wir uns vor, gegen Vorkasse zu liefern. Die Rechnung liegt im Regelfall der Lieferung bei.

### Verfügbarkeit und Vertragsschluss

Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich und gelten, solange der Vorrat reicht, es sei denn, dass die Angebote ausdrücklich als verbindlich bezeichnet wurden.

Eine Bestellung des Kunden, die als Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrages zu qualifizieren ist, können wir innerhalb von zwei Wochen durch Übersendung einer schriftlichen Auftragsbestätigung oder durch Zusendung der bestellten Produkte innerhalb der gleichen Frist annehmen. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise für den Fall zu erhöhen, dass die Lieferung der Ware aus Gründen, die der Kunde zu vertreten hat, erst nach Ablauf einer Frist von vier Monaten erfolgen kann.

Sollte ein Produkt ausverkauft sein, So bieten wir Ihnen branchenüblich den Nachfolgejahrgang an, sofern er in Qualität und Preis gleichwertig ist. In diesem Fall muss unser Angebot durch den Kunden bestätigt werden.

### Lieferung und Eigentumsvorbehalt

Wir liefern per DHL oder UPS in geprüften Versandkartonagen bis 18 Flaschen Inhalt. Bei größeren Mengen liefern wir mit Spedition. Ab einem Nettowarenwert von 150,- Euro (in einer Lieferung) liefern wir frachtfrei innerhalb der BRD. Unter diesem Nettowarenwert fallen die entsprechenden Frachtkosten an (6,50 Euro netto zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer je Versandkartonage von maximal 18 Flaschen). Wünschen Sie den Versand per Spedition unter 150,- Euro Nettowarenwert berechnen wir die anfallenden Frachtkosten in vollem Umfang weiter. Alle Lieferungen sind gegen Bruch, Brand und Raub versichert.

Bis zur Erfüllung der Forderungen in Bezug auf eine Bestellung, die uns gegen den Kunden zustehen, bleibt die gelieferte Ware (Vorbehaltsware) unser Eigentum.

Bei Verzögerung der Lieferung informieren wir Sie umgehend. Im allgemeinen liefern wir innerhalb von 2-3 Werktagen ab Bestellung, sofern alle Produkte vorrätig sind. Zur besseren Koordination ist es hilfreich, wenn Sie uns bei der Bestellung eine Telefonnummer oder E-Mail-Adresse angeben, unter der wir Sie erreichen können. Wir verkaufen ausschließlich an Personen über 18 Jahre; der Käufer versichert mit der Bestellung/Kauf seine Volljährigkeit. Aufgrund des Jugenschutzgesetzes ist es erforderlich, bei der Anlieferung in einem Haushalt mit minderjährigen Kindern, dies bei der Bestellung anzugeben, damit wir die Auslieferung mit Altersprüfung der entgegennehmenden Person veranlassen können.

### Jugenschutz

Der Kunde verpflichtet sich, die Angaben zur Registrierung (inkl. Altersangabe) wahrheitsgemäß zu machen. Mit Absenden einer Bestellung erklärt der Kunde, mindestens 18 Jahre alt zu sein.

### Bruch und Fehler bei der Auslieferung

Bitte überprüfen Sie jede Lieferung anhand des Lieferscheins auf ihre Vollständigkeit und Unversehrtheit. Bitte informieren Sie uns umgehend, wenn Ihnen bei der Lieferung ein Mangel auffällt, spätestens jedoch 7 Tage nach der Auslieferung. Offensichtliche Schäden lassen Sie sich bitte vom ausliefernden Fahrer schriftlich bestätigen. Wir sind erreichbar unter: info@extraprima.com, Fon: 06 21 - 2 86 52 und Fax: 06 21 - 2 49 57

### Widerrufsrecht

#### Widerrufsbelehrung

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder – wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird – durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die

Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Vertragsschluss, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312e Abs. 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an:

Extraprima Weinimport  
Friedrichsplatz 16, 68165 Mannheim  
(E-Mail: info@extraprima.com,  
Fon: 0621-28652 und Fax: 0621-24957)

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beiden Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben.

### Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Dies kann dazu führen, dass Sie die vertraglichen Zahlungsverpflichtungen für den Zeitraum bis zum Widerruf gleichwohl erfüllen müssen. Bei der Überlassung von Sachen gilt dies nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung – wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre – zurückzuführen ist. Im Übrigen können Sie die Pflicht zum Wertersatz für eine durch die bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Sache entstandene Verschlechterung vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt. Paketversandfähige Sachen sind auf unsere Kosten und Gefahr zurückzusenden. Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenen Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung geleistet haben. Andernfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung, für uns mit deren Empfang.

Ende der Widerrufsbelehrung

### Qualität

Alle Weine sind Erzeugerabfüllungen und nach hohen Qualitätskriterien ausgewählt und für Sie selektiert. Sie stellen in ihrer jeweiligen Art und Preisklasse das höchste Maß an Qualität ihres Ursprungsgebietes dar. Natürlich kann ein Wein dennoch nicht Ihrem persönlichen Geschmack entsprechen. In diesem Fall sind wir selbstverständlich bemüht, eine positive Lösung für Sie zu finden. Für Korkfehler liefern wir branchenüblich keinen Ersatz. Sollte eine Sorte einen ungewöhnlich hohen Anteil an korkkranken Flaschen aufweisen, setzen wir uns natürlich für Ihre Ansprüche beim Erzeuger ein.

### Subskription

Die jeweils aktuellen Bordeaux-Jahrgänge können wir Ihnen in Subskription anbieten. Rechnungsstellung erfolgt sofort nach Ihrer Bestellung und unserer Auftragsbestätigung. Die Rechnung ist sofort ohne Abzug zahlbar. Die Auslieferung der subskribierten Weine erfolgt im Frühjahr nach ihrer Abfüllung/Freigabe durch den Produzenten. Sollte sich der Mehrwertsteuersatz vor der Auslieferung ändern, stellen wir den Differenzbetrag bei der Auslieferung in Rechnung bzw. erstatten den Differenzbetrag. Frei-Haus-Lieferung ab 500,- Euro Warenwert.

### Anwendbares Recht, Erfüllungsort, Teilunwirksamkeit

Diese Vereinbarung unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Erfüllungsort ist Mannheim. Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten aus und im Zusammenhang mit dieser Vereinbarung ist, soweit zulässig, Mannheim. Wir sind jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Wohn- und/oder Geschäftssitz zu verklagen.

Sollte eine der Bedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so behält der Vertrag im Übrigen seine Wirksamkeit.



*Thomas Boxberger-von Schaabner bei der Verkostung des 2009er Jahrgangs auf Château Latour*

# extraprima<sup>®</sup>

Weinimport und Versand  
Thomas Boxberger-von Schaabner  
Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim  
Telefon (06 21) 2 86 52  
Telefax (06 21) 2 49 57  
info@extraprima.com  
www.extraprima.com

## **Öffnungszeiten**

Mo. geschlossen  
Di.–Do. 10:00 – 18:30 Uhr  
Fr. 10:00 – 20:00 Uhr  
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr