

# HERBST/WINTER 2011/2012 WEINE AUS FRANKREICH

## BORDEAUX

### BORDEAUX SUPERIEUR

#### **Château Reignac 2003**

r 0,75 32,80

Blend aus Merlot und Cabernet-Sauvignon. Reife rote Früchte, Vollmilch- und dunkle Schokolade. Aromen von Speck und Likör. Überzieht den Gaumen wie schwerer Samt. Körpervoll, mit saftigem Tannin, elegant, von feiner Würze und gesegnet mit reifer, fleischiger Frucht. Einfach sexy! Mit diesem Wein ist Yves Vatelot ein verführerisch sinnlicher Wurf gelungen. Perfekte Variante eines modernen Bordeaux und sehr viel Bordeaux fürs Geld! Aus einem exzellent bewerteten Jahr.

#### **Château Reignac 2005**

r 0,75 32,80

#### **Château Reignac 2005**

r 1,5 66,-

Cuvée von Merlot und Cabernet unfiltriert auf die Flasche gezogen. Ein ungeheuer talentiertes, schöpferisches Kind, das noch eine große Zukunft vor sich hat. Intensives PurpleRubin. Süße Nase von Blaubeeren, Kirschen, geröstetem Brot und etwas Rauch. Körpervoll, mit saftigem Tannin und einem sehr frischen und bei aller Jugendlichkeit formvollendeten Auftritt.

### BORDEAUX CÔTES DE FRANCS

#### **Château Le Puy 2008**

r 0,75 26,80

#### **Château Le Puy 2008**

r 1,5 56,80

Merlot (85) und Cabernet-Sauvignon (15). Die Nase cremig-dicht mit Marzipan, Veilchen und Kirsche. Am Gaumen weich, leicht ölig, etwas rau, mit weichem, wenngleich noch deutlichem Tannin und angenehmer, weil gut eingebauter Säure. Saftig mit klarer Kirsche. Warm und sehr delikate, wenngleich noch zu jung und deshalb nicht sehr lang.

Expression Originale du Terroir ist auf jeder Flasche zu lesen. Und stimmt! Ein Wein, der ganz pur die Trauben

und das Terroir zum Ausdruck bringt. Nicht nachtschwarz und plakativ schwer, kein Tannin-Monster. Das Gegenteil: fein und elegant, nahezu transparent in seiner brillanten Farbe und seinem Geschmack. **BIO**

#### ST-ESTÈPHE

##### **Château Calon Segur 2003**

r 0,75 98,-

Noch sehr verschlossen ist dieser Blend aus Cabernet-Sauvignon (60) und Merlot (40). Die Aromen von Maulbeeren, Blaubeeren und Kirschen, diese dichte und seidige Textur, seine beginnende Weichheit versprechen für die Zukunft viel. Noch zeigt er zuviel Holz, dieses Prachtstück von Madame Denise Gasqueton. Ihm wird (wie auch Madame zu wünschen) ein langes Leben beschieden sein.

#### MARGAUX

##### **Château Rauzan Segla 2005**

r 1,5 168,-

#### SAUTERNES

##### **Château Suduiraut 2001**

w 0,375 47,50

Crème Brûlée, Zitrus karamelisiert, Grand Marnier, Honig und exotische Früchte. Herausragendes Gewächs. Hochdifferenziert. Ab in den Keller für einen unvergeßlichen Abend in 15/20/25 Jahren.

#### ST-EMILION

##### **Château L'Arrosée 2005**

r 0,75 52,80

Himbeeren und Waldboden und etwas Toast: Dieser L'Arrosée ist ein Treffer Per excellence! Verführerisch und transparent gleichermaßen, hat fast etwas von der Sinnlichkeit eines Burgunders. Intensive Frucht mit süßen Spitzen, geschmeidige Tannine, griffige, bestens eingebundene Säure, langes Finale - herrlich!

##### **Château Brun 2008**

r 0,75 16,80

Es gibt sie also doch noch, diese Bordeaux: dicht, jedoch nicht überkonzentriert, feinwürzig und beerenstark intensiv, kraftvoll und doch sehnig schlank mit sehr guter Länge. Ganz klar Bordeaux, nicht ohne Charme, im Auftritt präsent und selbstverständlich. Knapp 10 Hektar groß ist das Weingut, durchschnittlich werden 45000 Flaschen produziert. Merlot von bis zu 65 Jahre alten Reben, der auf reinem Kalkstein steht. Daneben etwas Cabernet Franc und eine Spur Cabernet Sauvignon. Cremig und dicht, dabei präzise und straff. Frisch und terroirgeprägt mineralisch. Weder neu- noch alt- noch sonstwie modisch: klassisch und tiefgründig, herbfruchtvoll würzig und mit Potential ist Château Brun ein hand-made-wine erster Güte. Kernig, cremig, frisch, charaktervoll.

#### LOIRE

##### **Le Volagré 2006, Stéphane Cossais, Montlouis-sur-Loire**

w 0,75 28,-

Chenin Blanc. Elegant und komplex mit feinsten Mineralik. Trotz seiner 13,5 % vol hat dieser Chenin blanc nichts schweres, sondern wirkt leichtfüßig und frisch wie der Frühlingswind. Hell im Ton, gelbe und grüne Früchte: Äpfel, Agrumen, all das behende intensiv und filigran und doch höchst geschmeidig.

Die Weine aus Montlouis verbinden Mineralität mit Charme und delikater Frucht. Reinsortig Chenin blanc, stehen die Rebstöcke auf weicheren und sandigeren Böden als gegenüber in Vouvray und bringen seidige, geschmeidige, sanfte Weine.

Stéphane Cossais arbeitete biodynamisch und schuf unvergleichlich frische und sanfte Weine mit festem Griff.

WEINE AUS FRANKREICH	Es ist ein wirkliches Drama, ein großer Verlust für Weinliebhaber, dass dieser ruhige, überaus sympathische und so konsequent arbeitende Winzer im August 2009 noch nicht einmal 40jährig plötzlich gestorben ist. <b>BIO</b>		
	<b>Vouvray Pétillant Cuvée Huet Brut blanc 2005, Domaine Huet, Vouvray</b>	<b>w 0,75 17,80</b>	
	Chenin blanc. Das Gold im Glas mit einer Spur Kupfer, aromatisch lebhaft und intensiv. Gelbe Frucht, Mandel und feine Honignoten in der Nase, am Gaumen dann nachhaltig zitrische Konzentration, fein, elegant, balanciert und doch ungemein kraftvoll. Markante Säure gut eingebunden. Er tapeziert den ganzen Mund mit seiner Aromatik und wird am feinen Säurestrang sehr lang. Noch sehr jung. Wer ihn sich heute in den Keller legt und für ein paar Jahre vergißt, wird eine höchst erfreuliche Überraschung erleben!		
	Die Weine von Huet sind legendär, besonders die Süßweine und ganz besonders, wenn es sich beim Süßwein um einen Première Trie Moelleux handelt aus einem exzellenten Jahr (siehe die nächste Position). Ganz anders die Schaumweine: Sie sind zu unrecht weitgehend unbekannt. Besonders der Pétillant, von dem eine verschwindend kleine Anzahl Flaschen produziert wird, verdiente sehr viel größere Beachtung. Pétillant, mit einem Druck von maximal 2,5 bar auf die Flasche gebracht und deshalb mit einem leisen "Plopp" zu öffnen, zeigt sich mit außerordentlich feiner Perlage und delikatem Mousseux. <b>BIO</b>		
	<b>Clos du Bourg sec 2007, Domaine Huet, Vouvray</b>	<b>w 0,75 19,80</b>	
	Chenin Blanc. Kraftvoll sehnig mit Aromen von Aprikosen, Zitronengras und Honig, mit einer Spur feinen Kalks, die auf die Herkunft deutet. Saftig, klar und tief. Nicht eben filigran, aber eine verdammt eindrucksvolle Länge. 6 Hektar großer Weinberg oberhalb der Kirche von Vouvray. Die Reben wurzeln in kalkigem Fels. <b>BIO</b>		
	<b>Vouvray Le Clos du Bourg Moelleux 2007, Domaine Huet</b>	<b>w 0,75 26,80</b>	
	Honig und Blütenblätter fein und schmeichelnd präsentiert. Sanft und mild, dabei sehr gut konzentriert, mit opulentem, dabei gut balanciertem Körper. Leicht herber Griff sorgt im Finale für wohltuende Frische. Feiner Stoff mit gutem Kellerpotential. <b>BIO</b>		
	<b>Vouvray Tranquille 1ère Trie Le Clos du Bourg 2008, Domaine Huet</b>	<b>w 0,75 36,80</b>	
	Chenin blanc, Traube für Traube händisch ausgewählt. Erstaunlich hell in der Farbe. In der Nase jung und frisch, lebhaft Birne, kräuterwürzig und mit süßen Spitzen. Am Gaumen raffiniert und konzentriert: saftiger grüner Apfel und gelbe Früchte mit einer Spur erfrischender Säure, die von der wirklich reichhaltigen Frucht fein eingesponnen wird. Mineralien satt, zitrische Noten, das alles und mehr...! Mit jedem Schluck tun sich weitere Nuancen auf. Ohne das Gewicht eines guten Sauternes, dafür so präzise. Edelhölzer und Honig im Finish. Seidig texturiert feinstes Futter für alle Geschmacksrezeptoren. Verblüffender Wein von superbem Potential. <b>BIO</b>		
<b>Vouvray Moelleux Cuvée Constance 2005, Domaine Huet</b>	<b>w 0,375 109,80</b>		
Chenin blanc, Traube für Traube botrytisreif ausgewählt und handverlesen von jeder der drei Lagen dieses Weinguts. Derart sorgfältig behandelt ein grundsätzlich altersloser Wein. Wird auch im nächsten Jahrhundert Freude bereiten, gute Lagerung vorausgesetzt. Quitte, Marzipan, Grapefruit, kandierte Limone, Tahitianille und Honig. Elegant und leicht schon bei der ersten Berührung, offenbart dieser Wein unglaubliche honigseidene Reichhaltigkeit. Bei 137 g Restzucker ist das Finale erstaunlich frisch und saftig. Erinnert an Marzipan-Vanillecrème und gebuttertes Gebäck mit Quittenfüllung. Jeder Versuch, diesen facettenreichen Schmetterling von einem Wein adäquat zu beschreiben, muß letztlich scheitern. Wird sich noch unglaublich nuanciert entwickeln und die meisten von uns überleben. Definitiv. <b>BIO</b>			
<b>Sancerre Les Charmes 2010, Domaine André Vatan</b>	<b>w 0,75 13,80</b>		
Kalk in der Nase, Zitrus und Gras. Auf der Zunge dichte Frucht, Gras und Mineralien. Satt und doch frisch.			
<b>Sancerre 2010, Domaine Vacheron</b>	<b>w 0,75 19,80</b>		
Zitrische kristalline Mineralität, strahlend klare zurückhaltende Frucht, steinsalzig. Prachtvoll. <b>BIO</b>			
<b>Sancerre Les Romains 2007, Domaine Vacheron</b>	<b>w 0,75 32,80</b>		
Herrlicher Sancerre! Vereint Klarheit, Brillanz und Opulenz. Immense Kraft des Bodens bringt entsprechende Trauben, die einen beeindruckenden Wein geben. Biodynamische Arbeit in Weinberg und Keller. Aromen von			

WEI N E A U S F R A N K R E I C H	Stachelbeeren, Cassis, Nüssen und Rhabarber. Enorm konzentriert in Frucht und Mineralien. <b>BIO</b>			
	<b>Sancerre Belle Dame 2004, Domaine Vacheron</b>	r	0,75	39,80
	Pinot Noir aus Sancerre. Speck, Nelken, Zimt. Kirsche, Lakritz, Veilchen. Stringent und tief. Erdiger und kantiger als ein Pinot aus Burgund. Nur für Spezialisten! <b>BIO</b>			
	<b>Sancerre Les Montes Damnés 2007, Pascal Cotat</b>	w	0,75	45,80
	Schliff und sehnig schlanke, konzentrierte Art! Mineralisch und durchaus eigenwillig. Und dennoch: 2007 scheint uns erstaunlich modern und gebündelt. Ein Wein, dessen edle Herkunft unverkennbar ist, der sich im Gegensatz zu früheren Jahrgängen sehr konsistent zeigt und nur mehr sanft ungebändig ist. Geschliffen und kultiviert.			
	<b>Sancerre Cuvée Edmond 2005, Alphonse Mellot</b>	w	0,75	44,80
	Fruchtopulent, seidig und reichhaltig, mit Volumen und entsprechendem Nachhall. Ausgebaut im Barrique, insofern ein Marathonläufer. Konzentration! Klarheit! Intensität! Dichte! Tiefe! Faszination!			
	<b>La Petite Bulle, Bouvet-Ladubay</b>	w	0,75	7,80
	Chenin Blanc, Chardonnay. Tankgärung und mit Kronkorken. Gelbfruchtig, herrlich trocken, cremig und frisch. Feine Perlage.			
	<b>Crémant de Loire Brut Blanc Saphir 2009, Bouvet-Ladubay</b>	w	0,75	11,80
Chardonnay. Feinfruchtig in der Nase, weinig am Gaumen mit seidiger Perlage und betörendem Schmelz im Abgang. Aromen von weißen Blumen, gelben Früchten, Geißblatt und Akazie.				
<b>Saumur Tresor Brut Rosé, Bouvet-Ladubay</b>	rs	0,75	16,80	
<b>Saumur Tresor Brut Rosé, Bouvet-Ladubay</b>	rs	1,5	32,80	
Cabernet Franc, Flaschengärung. Die Farbe eines nächtlichen Traums in Lachs. Die Aromen roter Früchte verbinden sich mit feinsten orientalischer Würze. Für die Momente davor wie danach.				
<b>Saumur Rouge Demi-sec, Bouvet-Ladubay</b>	r	0,75	20,-	
Cabernet Franc. Voluptives Purpurrot, feines Mousseux, volles Bouquet von roten, reifen Beeren flankiert von einer pfeffrigen Würze. Am Gaumen tanzen Tannine und Restsüße Hochzeit auf dem Hochseil. Schlicht: sexy.				
<b>Saumur Extra Brut Zéro Dosage 2005, Bouvet-Ladubay</b>	w	0,75	18,80	
Chenin Blanc und Chardonnay. Gärung und Ausbau in Barriques aus Tronçais, zwei Jahre Flaschengärung. "Zero", also ohne Dosage, ohne Aufzuckerung bei der Abfüllung. Insofern kompromißlos trocken, jedoch keineswegs spröde, sondern seidig, geschmeidig und finessenreich. Helles Gold, feinste Perlage, exzellent strukturiert, fein und ausdrucksstark. Harrods spricht vom "most sophisticated Schaumwein der Welt". Allemaal: Mehr "Schaumwein" gibt es zu diesem Preis nicht!				
<b>Saumur Extra Brut Instinct 2006, Bouvet-Ladubay</b>	w	1,5	38,80	
Chenin Blanc und Chardonnay. Gärung und Ausbau in Barriques aus Tronçais, Flaschengärung. Elegante Perlage, exzellente Struktur. Frischer Apfel, Holunderblüten, Zitronengras und reife Mirabellen. Welch prachtvolles Aromenspiel in großer Flasche zu relativ kleinem Preis.				
<b>CHAMPAGNE</b>				
<b>Champagne Cuis 1er Cru Brut sans année, Pierre Gimmonnet</b>	w	0,375	16,80	
<b>Champagne Cuis 1er Cru Brut sans année, Pierre Gimmonnet</b>	w	0,75	29,80	
Chardonnay pur (Blanc des blancs). Leicht, frisch und brilliant jung in der Nase. Das Mousseux delikates die Zunge leicht kitzelnd. Am Gaumen kokett, leicht und charmant, mit leichten Kicks wie aus der Bacardiwerbung: Zitrustöne und die Frische eines Sommers auf weißem Strand. Gut trocken ein klassischer Aperitif. Weder mächtig, noch dominant, noch ungehobelt, schlicht eine unterhaltsame Begleitung. Aus einem durch und durch seriösen, erstklassigen Champagnerhaus ohne jede blasierte Attitüde.				

WEINER AUSFRANKREICH	<b>Champagne Le Club Brut Millésime 2004, Pierre Gimonnet</b>	w 0,75 49,80
	Chardonnay pur. Komplex, substanzvoll, elegant und finessenreich! Starker Terroirwein mit kristalliner Mineralik und fantastischer Struktur!	
	Ergebnis strenger Auslese und das Non-Plus-Ultra der Terroirs des Hauses Gimonnet. Assemblage von Weinen der mit den ältesten knapp 100 Jahre alten Rebstöcken bepflanzten Grand-Cru-Lagen von Cramant und Chouilly mit einem kleinen Teil 1er-Cru-Trauben von Cuis. Heller Champagner, der das Terroir bestens ausdrückt und sich über fantastische Struktur schier endlos in die Tiefe zieht. Mindestens fünf Jahre in der Flasche 'sur lies' gereift. Großer und rarer Wein! Nur 19.620 Flaschen abgefüllt!	
	<b>Champagne Millésime de Collection 2002, Pierre Gimonnet</b>	w 0,75 56,80
	Chardonnay pur. Komplex, subtil, vollmundig und delikater. Neben Le Club die Quintessenz. Fruchtopulent und von unvergleichlich dicht verwobener Cremigkeit. Großer Wein aus hervorragendem Jahrgang!	
	Auch für diesen Champagner, der ausschließlich in Magnums reift, werden Trauben der ältesten Grand-Cru-Lagen verwendet. Assemblage von 12 Parzellen 'cœur de terroir'. Mindestens fünf Jahre in der Magnum 'sur lies' gereift. Sehr schwache Dosage (Zucker 5g / l). Subtile Zitronenaromen, Blüten, Mineralien. Produktion 2824 Magnums. Holzkiste.	
	Als Chardonnay-betonter Champagner state of the art.	
	<b>Special Cuvée sans année, Bollinger</b>	w 0,375 27,-
	<b>Special Cuvée sans année, Bollinger</b>	w 0,75 45,-
	<b>Special Cuvée sans année, Bollinger</b>	w 1,5 105,-
Raue Apfelschale. Die Säure präsent. Etwas kantig mit frischen (leicht grünen?) Noten, befriedigend cremig an der Oberfläche und gut lang. Kann sich bei längerer Lagerung zu etwas Liebenswertem entwickeln. Geradliniger Pinot-Champagner von guter Tiefe und merklicher Struktur. Reminiszenz an so manch guten Moment.		
<b>Grande Annee 2002, Bollinger</b>	w 0,75 118,-	
Dicht und mit der Oberflächenspannung wie eine Glasperle. Hauch von Pilzen und Fensterkitt (Kindheitserinnerung!). Interessant, weil so fest und tief. Die reichhaltige Aromatik blitzt hin und wieder durch die Oberfläche. Guter Essensbegleiter, Steinbutt aus dem Ofen mit in Butter sautierten Pilzen, Languste in ihrem gebutterten Fond, vielleicht sogar geschmortes Rind mit Quitten? Großvolumig und beeindruckend fleischig.		
<b>Grande Annee 1999, Bollinger</b>	w 1,5 198,-	
Herrlich offen und gewinnend, mit Bollinger-untypischem Charme, dafür vielleicht etwas weniger Tiefe.		
<b>Grande Annee 1996, Bollinger</b>	w 1,5 268,-	
Cremig mit leicht nervöser Nase. Reichhaltig mit süßen Facetten. Forsch auf der Zunge und anregend, durchzogen von Zitrusnoten, die in ein rassiges Finale führen. Der Pinot sagt deutlich, wo es lang geht. Entsprechend dicht und etwas rau dieser Stoff.		
<b>Grande Annee 1995, Bollinger</b>	w 3,0 499,80	
<b>Brut Rosé, Ruinart</b>	rs 0,75 56,80	
<b>Brut Rosé, Ruinart</b>	rs 1,5 118,-	
Ein Strauß Rosen! Tango tanzen eine ganze lange Nacht. Der Stoff dafür.		

## BURGUND

## CHABLIS

<b>Chablis 2008, Alain Geoffroy</b>	w 0,75 12,80
Auch hier keinerlei Holzeinsatz! Pure Ausprägung im Edelstahl. Kompakt und dicht. Zitrone, Zitronenmelisse, Salz, Banane ohne Süße, Edelhölzer. Erfrischend und tief. Gutes Volumen.	

WEINE AUS FRANKREICH	<b>CÔTE D'OR – CÔTE DE NUITS</b>		
	<b>Bourgogne rouge 2008, Domaine Vincent Lédy</b>	r	0,75 19,80
	Die Kraft dunkler Beeren fein, elegant, trinkig, zunehmend klar & präzise im Finale.		
	<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge 2008, Domaine Vincent Lédy</b>	r	0,75 19,80
	Scharze Johannisbeere. Herrlicher Druck am Gaumen. Finesse und Kraft. Grosser „kleiner“ Wein!		
	Vincent Lédy ist ein junger Burgunder Winzer, der überragend arbeitet. Welche Freude, seine Weine zu kosten. Er stammt nicht aus einer der großen Burgunderdynastien, und verfügt in einer Region mit dem teuersten Weinland weltweit nicht über große Lagen., jedoch über wirkliche Liebe zum Land und den Rebstöcken, die er pflegt. Klasse!		
	<b>Bourgogne rouge 2008, Méo-Camuzet Frère &amp; Sœurs</b>	r	0,75 24,80
	Rote Kirsche generös, saftig, leicht kalkig & unterlegt mit Wildbret. Gut griffig & klar.		
	<b>Fixin 2007, Méo-Camuzet Frère &amp; Sœurs</b>	r	0,75 29,80
	Schwarze Kirsche herbfruchtig, Spur Marzipan. Fest & dicht mit leicht kalkigem Griff.		
	<b>Charmes-Chambertin Grand Cru 2006, Nicolas Potel</b>	r	0,75 78,-
	<b>Charmes-Chambertin Grand Cru 2005, Nicolas Potel</b>	r	0,75 98,-
	Große Lage, große Jahrgänge, kleine Preise.		
	<b>Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2008, Jean-Marie Fourier</b>	r	0,75 39,80
Freundliche rote Frucht und Blutorange mit sympathischer Bodenhaftung. Frucht, Würze und Transparenz balanciert. <b>BIO</b>			
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2009, Jean-Marie Fourier</b>	r	0,75 118,-	
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2007, Jean-Marie Fourier</b>	r	0,75 98,-	
Kein besserer Gevrey in Gevrey!			
Jean-Marie Fourier erzeugt wunderbar reintonige, natürliche Weine, ungewohnt für den, dessen Geschmack sich über die technisch manipulierten Weine der Moderne gebildet hat. Terroirwein, wie ihn etwa Jean-Marie erzeugt, ist ganz anders! Fourriers Weine spiegeln das Vertrauen und Respekt vor dem Naturell des Pinot und seiner natürlichen Umgebung. Klarheit und Transparenz bei aromatischer Intensität sind seine Präferenzen. So schafft er wundervolle Weine!			
"Neues Holz zu verwenden zeigt die Arroganz des Winzers, der sich selbst vor den Wein stellen will. Ich selbst interessiere mich weit mehr für die beste phenolische Reife, die ich erreichen kann. Die erste Mode war es, die Tannine von den Stielen zu nutzen, jetzt ist es jene, die Tannine des Holzes sprechen zu lassen, aber diese Tannine gehen in den Wein ein, wenn er nicht arbeitet. Eichenholz ist wie Make-up. Mein Ziel ist die Purheit des Weines und damit seine Transparenz gegenüber dem Terroir." <b>BIO</b>			
Allen Meadows Score: 91-93 (tasted: Jan 01/2011)...Soft floral notes add nuance and breadth to the ripe and pretty red berry fruit and earth aromas that precede the powerful, concentrated and focused middle weight plus flavors that culminate in a balanced, focused and beautifully precise finish. This also displays plenty of underlying tension and there is a lovely sense of overall harmony here. Drink 2017+			
<b>Gevrey-Chambertin 2006, Mugneret-Gibourg</b>	r	1,5 148,-	
Klassischer Jahrgang. Sehr gut! Feine Balance von Frucht, Säure und Tannin. Verschwindet zu unrecht etwas hinter 2005. Muß sich auch im direkten Vergleich keineswegs verstecken. Der Unterschied zwischen einer Mozartsonate und einer späten Beethovensonate.			
<b>Gevrey-Chambertin 2005, Mugneret-Gibourg</b>	r	0,75 78,-	
<b>Gevrey-Chambertin 2005, Mugneret-Gibourg</b>	r	1,5 168,-	
Aromen von gebackenen roten Kirschen und Mineralien, ein Hauch von gesalzenem Fleisch. Langam schließt sich der Kreis von faszinierend leichter Cremigkeit und jahrgangstypisch ausgeprägtem Tannin			

WEINE AUS FRANKREICH	Rote Burgunder der drei Damen dieser Domaine, deren Stärken Präzision, Komplexität und Finesse sind. Die Trauben stammen von den jungen Stöcken in Ruchottes-Chambertin!			
	<b>Chambolle-Musigny 2009, Comte Georges de Vogüé</b>	r	0,75	98,-
	<b>Chambolle-Musigny 2006, Comte Georges de Vogüé</b>	r	0,75	79,80
	<b>Chambolle-Musigny 2005, Comte Georges de Vogüé</b>	r	0,75	98,-
	Klassische Interpretation des Chambolle, voll dunkler Frucht, stets gute Würze und eines Spur Holz in der Jugend. Kraftkerle mit kernigem, jedoch charmanten Auftreten und Tiefgang.			
	<b>Chambolle-Musigny 2009, Jacques-Frédéric Mugnier</b>	r	0,75	88,-
	Allen Meadows Score: 87-89 (tasted: Jan 01/2011)...A very fresh and quite expressive red berry fruit nose displays a very subtle hint of spiciness that continues onto the rich, generous and mouth coating middle weight flavors that exude a fine minerality on the delicious and solidly lingering finish. This has the balance to age but with the fat to allow it to be enjoyed young. Drink: 2014+			
	1985 übernahm Jacques-Frédéric Mugnier, des Lebens als Weltreisender in Sachen Erdöl überdrüssig, die Leitung dieser Familiendomäne, die idyllisch am Fuße eines kleinen, steilen Hanges am Rande von Chambolle gelegen ist. Bernard Clair (Domaine Clair Dau), der sich bis dahin um das Rebland und den Weinausbau gekümmert hatte, übergab ihm 4 Hektar tadellos unterhaltener Weinberge: 2 größere Parzellen im Grand Cru Le Musigny (1,14 ha mit 30 bzw. 45 Jahre alten Reben), 0,53 ha im benachbarten Premier Cru Les Amoureuuses, 0,36 ha Les Bonnes Mares, 0,71 ha im südlich daran angrenzenden Premier Cru Les Fuées, dazu kommen noch kleinere Parzellen Premier-Cru-Lagen (insgesamt 1,3 ha), die als Chambolle-Musigny vinifiziert werden. Innerhalb weniger Jahre führte der dynamische Jacques-Frédéric die Weine unter seinem Namen in die absolute Spitze Burgunds (und damit in die Weltelite des Weins). Unabhängig vom Jahrgang beeindruckten Mugniers Weine wie nur ganz wenige andere: Jeder von ihnen ist elegant, höchst nuancenreich, schier unendlich tief und für ein langes Leben geschaffen.			
	<b>Chambolle-Musigny 2008, Jacques-Frédéric Mugnier</b>	r	0,75	79,80
	<b>Chambolle-Musigny 2007, Jacques-Frédéric Mugnier</b>	r	0,75	69,80
	<b>Chambolle-Musigny 2005, Jacques-Frédéric Mugnier</b>	r	0,75	125,-
	Rote Himbeeren und Kirschen tapezieren den Gaumen wie pure Seide. Begleitet von frischen Zitrusaromen und Blumenduft. Das ist Mugnier: zart, begeisternd saftig, seidig texturiert. Faszinierend, die Frische der roten Früchte, die "süß" in ein subtil-würziges, leicht kalkiges Finale führt. Große Weine schon die „Kleinen“. Stets Freude im Glas!			
	<b>Vougeot Petits Vougeots 2009, Jean-Marie Fourrier</b>	r	0,75	78,-
	<b>Vougeot Petits Vougeots 2008, Jean-Marie Fourrier</b>	r	0,75	69,80
2009: Allen Meadows Score: 89-92 (tasted: Jan 01, 2011)...Relatively strong reduction renders the nose impossible to fairly evaluate but the rich, supple and generous middle weight flavors possess good vibrancy and the supporting tannins are actually quite fine, all wrapped in a complex and impressively persistent finish. Lovely. Drink: 2015+				
Jean-Marie Fourriers Weine sind eine genialische Interpretation des Pinot. Der Respekt vor dem Naturell des Pinot in Transparenz, Klarheit und Reinheit umgesetzt. Welch fantastischer Stoff! <b>BIO</b>				
<b>Vosne-Romanée 2007, Mugneret-Gibourg</b>	r	0,75	49,80	
<b>Vosne-Romanée 2006, Mugneret-Gibourg</b>	r	0,75	49,80	
Der kleinste aller Mugneret-Gibourg-Weine und welcher guter Vosne-Romanée! Schwarze Himbeeren, asiatische und orientalische Gewürze verbinden sich zu einem in Seide gehüllten Geschmacksfest.				
<b>Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2006, Robert Chevillon</b>	r	0,75	78,-	
Von allen Chevillonweinen dieses sehr guten Jahrgangs offenbart Les Vaucrains das größte Potential und weitreichendste Expressivität. Wie schon Les Vaucrains aus dem Jahrgang 2005 ist er so konzentriert, daß es einem fast den Atem nimmt! Walnüsse, Kirschen und dunkle Schokolade. Viel Kraft im Finale. Feinste Tannine in Hülle und Fülle mögen dafür sorgen, daß er so lange möglich im Keller bleibt. Und wieder der Beweis: Die Weine von Robert und Bertrand Chevillon sind in Nuits-St-Georges eine Klasse für sich.				

**Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les St. Georges 2006, Chevillon**

r 0,75 78,-

Samtener und mit mehr Finesse als der Kraftkerl Le Vaucrains. Rote und schwarze Kirschen, noch sehr jugendlich mit festen Kernen, purpurne Pflaumen, Mineralien sehr fein auf die Kette gefädelt, eine Spur Teer und Jod kalkig unterlegt und in dicken Schwaden den Mund flutend. Wie schwerer Samt breitet sich Les St. Georges im Mund aus, noch extrem tanningesättigt.

**Nuits Saint Georges Clos de la Maréchal 2009, Jacques-Frédéric Mugnier**

r 0,75 78,-

Kleine Monopol-Fläche direkt südlich Premeaux-Prisseys gelegen und bis 2004 von Faiveley genutzt. Frédéric Mugnier hat einiges verändert, vinifiziert letztlich individueller und läßt den Reben auf diesem kalkigen Terroir ihre Entwicklung. Das schmeckt man. Eine Fülle roter Himbeeren trifft auf eine für dieses Terroir typische Fülle geräucherten Specks. Ein extraktreicher, wenngleich klarer und eleganter Wein. Bei aller Klarheit Schwaden von reifer süßer Frucht, die sich mit ausgeprägtem Tannin ein formidables Rennen liefern, entspannt unterlegt von einer Spur leicht staubigen Kalks, den dieser Wein seinem Terroir verdankt.

Allen Meadows Score: 90-92 (tasted: Jan 01/2011)...An expressive and attractively fresh nose speaks of ripe and earthy red and blue pinot fruit that is very much in keeping with the tautly muscular and firm middle weight flavors that possess plenty of dry extract which buffers well the moderately dense tannins shaping the mouth coating and lingering finish. Outstanding Drink: 2017+

**CÔTE D'OR – CÔTE DE BEAUNE****Bourgogne blanc 2008, Antoine Jobard**

w 0,75 24,80

Die Nase schwächer als der Gaumen. Zitrisch und ein wenig kalkig, griffige Säure, als hätte man Birne ohne Zucker, leicht, frisch, klar, überaus delikat und sehr saftig, mit leicht flirrendem Finale. Auf diesem Level ein Klasse-Burgunder!

**Meursault 'En la Barre' 2008, Antoine Jobard**

w 0,75 46,80

Dunkleres Gold. Spur Vanille und Nüsse in der Nase. Mandelmilch. Dicht und wirklich intensiv, mit einigen süßen Spitzen. Ein Gaumenschmeichler von einigem Gewicht, reichhaltig, rund und gut lang, mit starkem Rückgrat und feiner Säure als Nervenstrang. Sehr Seriöser, superklarer, zitrischer Meursault. Well done!

**Meursault 1er Cru Poruzots 2008, Antoine Jobard**

w 0,75 78,-

Poruzots steht immer für kühle bis ins Finale reichende Mineralik und einen Hauch Feuerstein. Mandeln, Birne, gelbe Pflaumen, Apfel und eben Mineralien satt. Leicht kieselige, wenngleich cremige Textur. Finesse und Länge als besonders ausgeprägte Charaktereigenschaften. Hat noch viele Jahre vor sich.

**Meursault 1er Cru Genevrières 2008, Antoine Jobard**

w 0,75 78,-

Kalkige Nase mit floral-herbem Bukett. Grüne Frucht satt und delikat. Vibrierend auf Zunge und Gaumen. Von jener Saftigkeit, die (fast) süchtig macht und von der man nicht genug kriegen kann. Pur, delikat, extrem lebendig. Stark!

**Puligny-Montrachet Le Trèzin 1er Cru 2008, Antoine Jobard**

w 0,75 46,80

Fülle von Zitrus-, Birnen- und Jasminaromen. Fruchtbrillanz auf einem Grund purer Mineralik. Großer Auftritt.

**Puligny-Montrachet La Truffière 1er Cru 2006, Bruno Colin**

w 0,75 69,80

Wem La Truffière von Bernard Morey zu geschliffen mineralisch, wer also die ein klein wenig runderen Polster am Körper liebt, der findet mit dieser Ausprägung Erfüllung. Sehr elegant und reintönig, getragen weniger von Mineralität als von Zitronenschalen- und Zitrusblüten-Aromen, also eher fruchtupulent als mineralgeschliffen. Seidig und geschmeidig texturiert, mit eindrucksvoll nachhaltigem Finale. La Truffière als Dessert!

**Chassagne-Montrachet Les Blanchots Dessus 1er Cru 2007, Michel Anglada**

w 0,75 59,50

Sattgelbe Frucht, herrlich prononcierte Säure und körnig griffige Mineralien.

Wundervoll gelegen dieses kleine Dreieck am westlichen Ende von Montrachet Grand Cru, Bâtard-Montrachet Grand Cru und Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru. Hochgenuß!

WEINE AUS FRANKREICH	<b>SÜDLICHE RHÔNE</b>		
	<b>Côtes-du-Rhône 2009, Eric Texier</b>	r	0,75 8,80
	Grenache, Roussanne, Grenache blanc, Clairette. Kirsch kernig herbe Frucht, weich und seidig mit mürbem Tannin, schlanke Fülle, klar. <b>BIO</b>		
	<b>Côtes-du-Rhône St-Julien en St-Alban 2009, Eric Texier</b>	r	0,75 18,80
	Olive und dunkle Beeren dicht und überhaupt nicht schwer. Abgefahren erdig und klar! Saftig und mineralisch.		
	<b>Côtes-du-Rhône Brézème Roussanne non filtré 2009, Eric Texier</b>	w	0,75 14,80
	Apfel, Birne, Steine. Weich mit Griff, herbwürzig aber nicht anstrengend, dicht texturiert mit cremiger Oberfläche.		
	<b>Vigne du Prieuré Côtes-du-Rhône 2010, Chateau Gigognan</b>	r	0,75 10,80
	Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Zart duftig blau. Johannisbeere. Kraftvoll, schlank, elegant, rohseiden, frisch und geschmeidig. <b>BIO</b>		
	<b>Bois des Moines Côtes-du-Rhône 2009, Chateau Gigognan</b>	r	0,75 14,80
	Grenache, Syrah, Mourvedre. Wilde rote Beeren mit einem Klecks Walnußcrème. Frischfruchtig und weich ist dieser Rote dabei angenehm herb und sehnig. Die Zucht der Reben und der Weinausbau liegen auf Château Gigognan in der Obhut von Eloi Dürrbach, dem Eigner der legendären Domaine Trevallon. Ohne den Einsatz von Herbiziden, auf naturnahe Weise entstehen dort Weine von höchster Qualität. <b>BIO</b>		
	<b>Cuvée Viognier 2010, Chateau Gigognan</b>	w	0,75 14,80
	Viognier reinsortig. Auch um diesen Wein kümmert sich Eloi Dürrbach. Auch er ist ohne den Einsatz von Herbiziden, auf naturnahe Weise entstanden. Zitronencreme, Biskuit und eine Spur Honig. Weich, zart, geschmeidig und elegant texturiert. <b>BIO</b>		
<b>Clos du Roi Chateauneuf du Pape blanc 2007, Chateau Gigognan</b>	w	0,75 46,80	
<b>Clos du Roi Chateauneuf du Pape blanc 2005, Chateau Gigognan</b>	w	0,75 46,80	
Roussanne, Grenache blanc, Clairette. Die Frucht gelb und reif, die Süße delikat. Weich, zartfüßig und gelassen. Leicht herb. Dicht verwoben und doch frisch. Die Stöcke stehen auf den für die Gegend um Orange typischen Rundkieseln. Kleiner Ertrag von nur 29 hl/ha. Biologische Arbeit in Weingarten und Keller. Biodynamie. <b>BIO</b>			
<b>Chateauneuf du Pape rouge Vigne du Regent 2006, Chateau Gigognan</b>	r	0,75 22,80	
Grenache, Mourvèdre, Syrah. Kleine rote Beeren, am Gaumen die herbe Süße echten Kakaos und herbwürzige Bitterschokolade. Frische und die Textur von roher Seide. Sehr fein, diese aromatische Intensität, die sich so gar nicht mächtig, sondern schlank und elegant entfaltet. Mürbe, noble Tannine und ein rohseidener Fluss über die Zunge. Sorgfältig werden die Reben getrennt vinifiziert, um dann in verschiedenen Faßtypen zu reifen. Holz setzt Dürrbach in nur geringem Maß ein. Vigne du Regent schmeckt intensiv, füllt den Mund komplett mit seiner dunklen Aromatik und bleibt bei aller Konzentration ungemein klar. <b>BIO</b>			
<b>Chateauneuf du Pape rouge Cardinalice 2005, Chateau Gigognan</b>	r	0,75 46,80	
Offene, verführerische Nase. Voller Leben und Saft, als ob er direkt aus einem Bündel frischer Trauben geflossen wäre. Klar, mit frischer Frucht und schöner Selbstsicherheit. Grenache mit starkem Ausdruck, der seine Klasse im Weingarten gewinnt, und keine Kellerbasteleien braucht. Typisch Eloi Dürrbach. <b>BIO</b>			
<b>Châteauneuf-du-Pape Blanc 2009, Château de Beaucastel</b>	w	0,75 72,-	
Roussanne, kleiner Anteil von Grenache Blanc, Picardan, Bourboulenc und Clairette. Reichhaltig aromatisch mit einem Touch Kräuter. Mandeln und Honig mit auf der Palette. Der volle Körper gefüllt mit Birnen und gerade eben reifen Aprikosen. Momentan noch dominiert von etwas strenger Struktur, so dass der cremige Charakter			

noch nicht betört. Guter Griff, allerdings ohne jede Bitternis. Noch im Kleinkindstatus, und doch schon harmonisch und spürbar tief, mit steinigem Finale. **BIO**

**Châteauneuf-du-Pape Blanc Vieilles Vignes 2009, Château de Beaucastel**

w 0,75 98,-

Roussanne reinsortig von über 50 Jahre alten Stöcken. Einer der größten Weissweine von der südlichen Rhône. Die reife Quitte so intensiv, dass sie fast aus dem Glas springt. Wie immer dieser Honig, der die Frucht begleitet und doch nicht dominiert, und somit jene Klarheit zulässt, die wir ganz direkt der mineralischen Unterlage verdanken. Bei aller barocken Statur keineswegs fett oder breit, im Gegenteil: sehr elegant mit viel Kraft. Besonders hier der seidige Fluss, der die fruchtopulente kristalline Mineralik in ein schier endloses Finale führt. Ein Meisterstück in der Königsklasse der Schwergewichtler. **BIO**

**Châteauneuf-du-Pape Rouge 2004, Château de Beaucastel**

r 1,5 128,-

**Châteauneuf-du-Pape Rouge 2004, Château de Beaucastel**

r 0,75 68,-

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc und Roussane. Welch dunkles Rot mit purpurnen Reflexen! Welch beeindruckende Aromentiefe! Immer noch jung mit sehr feinen Tannieren und erfrischender Säure. Reife dunkle Frucht, Leder, Trüffel, Kräuter der Garrigue. Komplexes Spiel der Differenz, wie aus einem Guss und doch so voller Facetten. Tief, tief, tief, und ohne jene animalische Würze, die diese Weine ansonsten gerne begleitet. Am Gaumen fest und gaumenfüllend bei schöner Transparenz und Würze. Langanhaltendes Finale. Charakter pur und wirklich guter Stoff! **BIO**

LANGUEDOC-ROUSSILLON/CORBIERES/ROUSSILLON

**Château Ollieux Romanis Tradition Blanc 2010, Ollieux Romanis, Corbieres**

w 0,75 9,80

Hälftig Roussanne, hälftig Marsanne gewachsen auf rotem mediterranen Geröll. Viele gute und sehr gute Jahrgänge dieses Weines haben wir getrunken. Pierre Bories gelangen in jedem Jahr sehr gute Weine, weiße wie rote. Die Frucht erinnert an Weinbergspfirsiche frisch vom Busch. Ganz hinten öffnen sich feine Honig-Kräuter-Aromen. Massiv, dunkel und konzentriert ist dieser Wein, tief, kühl, seidig, samtig und klar. **BIO**

**Château Ollieux Romanis Tradition Rouge 2009, Ollieux Romanis**

r 0,75 9,80

Das Gegenstück in Rot. Carrignan von sehr alten Stöcken, Grenache und Syrah. Die Stöcke zwischen 25 und 100 Jahren alt. Kleinste Erträge ermöglichen einen sehr konzentrierten, dabei keineswegs fetten Wein. Nase von süßen Himbeeren mit einer kraftvollen Spur Eukalyptus. Im Mund kirschig und blättrig, mit gutem Griff, viel Saft und herbfruchtvollem Finale. **BIO**

**Château Ollieux Romanis Prestige Blanc 2009, Ollieux Romanis**

w 0,75 16,80

Roussanne und Marsanne aus dem Barrique: reife gelbe Früchte, helle Gewürze. Fest und dicht gewirkt, mit feinem Biß, strahlender aromatischer Intensität und einer Textur, geschmeidig wie rohe Seide. Schon immer ein überragender Wein, in diesem Jahr besonders profiliert! **BIO**

**Château Ollieux Romanis Prestige Rouge 2008, Ollieux Romanis**

r 0,75 13,50

Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah. Dunkler und würziger, auch mürber im Tannin als Tradition Rouge. Von der Wildheit roter Macchia-Beeren ein paar Schritte in Richtung Wald. Eine Spur Cassis, auch Kakao. **BIO**

**Château Ollieux Romanis Atal Sia 2008, Ollieux Romanis**

r 0,75 23,80

“So sei es” könnte man das Statement dieses Weins von Ollieux übersetzen. Von dunklem Kardinalrot ist der Atal Sia. In der Nase Kirsche, dunkel und voll, Cassis, Schlehencreme und Pinienholz. Im Mund dickflüssig mit viel Kakao. Herb-süßer Kern und eine Spur Pfeffer. Wunderbarer Auftritt, üppig, leicht herb und seidig klar. Gemacht wird er wie alle Roten von Ollieux aus Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah. **BIO**

**Château Ollieux Romanis Cuvée d’Or 2009, Ollieux Romanis**

r 0,75 23,80

Carignan von 100 Jahre alten Stöcken, Grenache noir, Mourvèdre und Syrah. In Barriques gereift, ein weiteres Jahr auf der Flasche. Ungeheuer klare dunkle Intensität. Wilde Beeren, Garriguekräuter und die Arbeit mit tiefwurzelnden Stöcken im Glas konzentriert. Präzise, geschliffen und bei aller Kraft finessenreich. **BIO**

WEINE AUS FRANKREICH	<b>Carignan Vieilles Vignes 2008, Domaine Giocanti</b>	r	0,75	24,80
	Carignan reinsortig von 120 Jahre alten, wurzelechten Stöcken! Versteht sich von selbst, daß die Erträge extrem gering sind: 15 hl pro Hektar. Die Rebstöcke stehen auf Schiefer. Dunkles Purpur im Glas. Bukett von sattem Kirschfleisch, darübergelegt Lakritz und herbes Karamel. Enorm konzentriert, diese Nase. Im Mund weich, saftig und dunkelfruchtig, mit jeder Menge superfeinen Tannins. Fester Kern mit Aromen von echtem Kakao und süßer, cremiger Vollmilchschokolade. Zugleich massiv, fest und hochelegant. Nicht geschönt, nicht gefiltert, unter Schwerkraft abgefüllt, extrem wenig geschwefelt. Eigenpersönlich wild. <b>BIO</b>			
	<b>Grand Cuvée 2008, Domaine Giocanti</b>	r	0,75	19,80
	Grenache, Syrah und Carignan von 120 Jahre alten, wurzelechten Stöcken! Auch bei dieser Cuvée sind die Erträge sehr klein: 15 – 18 hl pro Hektar. Die Rebstöcke stehen auf Schiefer. Im Bukett erst einmal animalisch mit der Nase in Richtung Schafstall, dann zunehmend strengfruchtig, mit den Aromen von herben Waldbeeren, Schlehenn und dem Duft von Pinienwald. Im Mund Schwaden von herber Frucht, schlanker Körper sehr fest mit wundervoll harmonischem Säurekern, der diesen Wein bei aller Konzentration zu einem exzellenten Essensbegleiter macht. Die Früchte, noch nicht ganz reif, überstäubt mit fruchtigem Kakao. Nicht geschönt, nicht gefiltert, unter Schwerkraft abgefüllt, extrem wenig geschwefelt. Selbstverständlich <b>BIO</b>			
	<b>Cabernet Franc Vin de Pays 2008, Domaine Bernard Alias</b>	r	0,75	9,80
Wenn schon plakativ fruchtvoll und opulent, dann so! Schwarze Beeren, Schokolade und Speck. Fest, mit mürben Tanninen und einem herb-kräuterwürzigen, steinigen Finale.				
<b>Etoile Filante Rosé 2009, Domaine Pradines d'Amont</b>	r	0,75	11,80	
Grenache & Syrah. Herbfruchtig die Erdbeeren, erfrischend herb auch die Zitrusaromen im Finale.				
<b>BANYULS/COLLIOURE</b>				
<b>Cuvée des Peintres 2008, L'Abbé Rous</b>	r	0,75	8,80	
Grenache pur. In der Nase klar, Aromen von Bittermandel und Kirsche, mürb texturiert, mit süßen und herben Noten. Herb und klar auch im Mund, dabei weich, mit feiner Süße im Kern. Das Bukett bestimmt von dezenter Kirsche, Süßholz und hellem Lakritz. Stoffig und konzentriert, wobei die Süße die herben Aromen fast unmerklich und sehr elegant begleitet. Schlankes Finale, dominiert vom Kern der Kirsche.				
<b>Banyuls Grand Cru Helyos Vin doux naturel 2003, L'Abbé Rous (Süßwein)</b>	r	0,75	39,80	
25 bis 60 Jahre alte Grenache. Spätlesecharakter mit herrlich feiner, kakaoiger Süße. Aromen von getrockneten Kirschen, Kirschlikör und gerösteten Mandeln, Brombeeren, Blaubeeren und eine Spur Lakritz. Körpervoll. Die Frucht reichhaltig und konzentriert, der Wein als Gesamtkunstwerk frisch, elegant und finessenreich. Banyuls ist ein kleines südfranzösisches Hafendorf im Roussillon. Auf steil zum Meer abfallenden Schieferterrassen gewachsen, erreicht die Grenache hier extrem hohe Reifegrade. Die Gärung wird mit hochprozentigem Alkohol gestoppt und der natürliche Zuckergehalt der Trauben zu einem guten Teil erhalten. Vollkommener Begleiter zu Schokoladegerichten!				
<b>Banyuls Cornet Rimage Vin doux naturel 2009, L'Abbé Rous (Süßwein)</b>	r	0,5	12,80	
Grenache noir und Grenache gris. Rumrosinen, Datteln, Dörrobst. Die Süße fein, zart und etwas mürbe.				
<b>PROVENCE</b>				
<b>Trevallon Rouge 2004</b>	r	0,75	46,80	
Halb Cabernet-Sauvignon, halb Syrah. 2004 waren die Nächte kühl, feine Säure durchzieht, perfekt integriert, diesen Wein. Die Frucht reif und präsent, der Geschmack lebhaft, die Tannine fest. Hochelegant! <b>BIO</b>				
<b>Trevallon Rouge 2000</b>	r	0,75	49,80	
Halb Cabernet-Sauvignon, halb Syrah. Ungewöhnliche Cuvée eines ungewöhnlichen Winzers. Ruhig, nach-				

WEINE AUS FRANKEICH	denklich und überaus geradlinig in seinem Auftreten vermählt Eloi Dürbach zwei vermeintlich nicht füreinander bestimmte Reben und schafft mit dieser inszenierten Ehe eine ungeheuer tiefe Verbindung ganz eigener Prägung. Brombeeren & Thymian: das Bukett der Provence seidig in Szene gesetzt. Ausgeglichen, fein, komplex und finessenreich. <b>BIO</b>			
	CAHORS			
	<b>Rosé Plaisir Vin de Pay du Lot 2010, Château de Chambert</b>	rs	0,75	9,80
	Malbec und Merlot. Sonnenfrucht – schwarz in der Nase, sattrot im Mund. Ein Mund voll Cassis und Lakritz! Welche Fülle! Fruchtopulenz wie auf einem Bild von Nolde. Imposanter, dichter, schier überwältigender Sommerrosé für Beerenfreunde.			
	<b>Malbec 2005, Château de Chambert</b>	r	0,75	13,80
	Auxerrois (Malbec), Merlot. Tiefschwarz, würzig, satt. Schwarzer Kakao und Thymian. Dunkle Sahne, blausüße Frucht. Satte Würze, kompakte Fülle, mürbes Tannin. Sehr starker Auftritt.			
	JURANÇON			
	<b>Jurançon classique 2007, Domaine Cabarrouy</b>	w	0,75	10,80
	Gros und Petit Manseng. Amarettini, bestrichen mit würzigem Klee Honig. Die Intensität gelber Früchte, leicht herb im Finale mit guter Fruchtsüße und steinigen Tönen. Das helle strahlende Grau von Bergkieselstein trifft auf das Gelb der Baumfrüchte und das Gold des Honigs. Ganz wundervoll. Vor Jahren haben wir die Weine aus Jurançon entdeckt. Seitdem sind wir in diese Gegend am Fuße der Pyrenäen und ihre Weine verliebt. Die Weine der Freya Skoda und ihrer Domaine Cabarrouy gehören auch in dieser Gegend zu den ganz besonderen Entdeckungen, insofern sie die den Mansengtrauben eigene enorme Fruchtfülle und dichtverwobene Textur aufs Allerfeinste ins Glas bringen.			
	<b>Jurançon Cuvée Ste Catherine 2005, Domaine Cabarrouy</b>	w	0,5	15,80
Spätlese von Petit Manseng nach den ersten Herbstfrösten. Fröste, die insbesondere die Trauben dieser Domaine veredeln, die im letzten, südlichen Teil des Jurançongebiets liegt, sehr nahe den Pyrenäen. Goldgelackt. Rauchig buttrige Aprikose in der Nase, eine Aprikose, die, verbunden mit der Intensität von in Zitrusöl getauchtem Biskuit auch Zunge und Gaumen in Erstaunen setzt. Spur getrockneter Pflaumen. Aromatische Intensität findet herrlich beiläufig ihre leichte Textur. Kleine Sensation.				
<b>Jurançon Cuvée Passerillage 2006, Domaine Cabarrouy</b>	w	0,75	15,80	
Petit Manseng reinsortig. Glänzendes dunkles Gelb mit grünen Reflexen. Essenz von Honig und Steinen. Mango satt, dicke Zitrus- und Orangenschalen am Gaumen. Passerillage bezeichnet den Weg, Trauben natürlich am Stock zu trocknen, wobei Zuckergehalt und Säure konzentriert werden, was diesen Wein bei aller Stoffigkeit sehr frisch wirken läßt. Petit Manseng ist für diese Methode wie geschaffen. Die Beeren sind sehr klein und berühren sich nicht. Der Südwind, der die Weingärten durchstreift, trocknet (und konzentriert) die Trauben. Deren dicke Schale macht sie gegen Fäulnis widerstandsfähig, und erhält so die vitale, Frische spendende Säure.				
<b>Symphonie du Novembre 2007, Domaine Cauhapé</b>	w	0,75	33,-	
Petit Manseng. Der Bogen gespannt von satter Frucht, die an Mango, gelbe reife Pfirsiche, geschmorte Marillen und leicht herbe Kiwi erinnert, hin zu Krokant und Rahmbaiser. Die Symphonie mit feiner Süße vorne im Mund und kräuterwürzig herben Noten im Finale.				
<b>Noblesse du Temps 2005, Domaine Cauhapé</b>	w	0,375	23,50	
<b>Noblesse du Temps 2005, Domaine Cauhapé</b>	w	0,75	47,-	
Petit Manseng. Konzentrierter als Symphonie, mit deutlich mehr Süße auch im Finale.				

W E I N E A U S F R A N K R E I C H	<p><b>Quintessence du Petit Manseng 2005, Domaine Cauhapé (Süßwein)</b></p> <p>Mango, reife Pfirsiche, geschmorte Marillen... die Liste köstlicher Aromen ließe sich nahezu endlos fortsetzen. Eben die Quintessence der eh feinen Süßweine aus Jurançon!</p> <p>Die Preise in dieser Liste sind Bruttopreise. Bezahlung: Vorkasse. Wir schicken die Weine innerhalb von 48 Stunden nach Eingang des Rechnungsbetrags.</p> <p>Innerhalb Deutschlands liefern wir frei Haus ab einem Warenwert von 150,00 €, ansonsten berechnen wir 7,50 € Transportkosten. Bei Lieferungen ins Ausland stellen wir nach Absprache die tatsächlichen Transportkosten in Rechnung.</p> <p>Bei Interesse schicken Sie uns bitte eine Email an <a href="mailto:wein@walterundbenjamin.de">wein@walterundbenjamin.de</a>, wir senden Ihnen dann eine Proforma-Rechnung.</p> <p>Prices are in Euros per bottle. The sales tax is included in the listed prices. Payment: Advanced.</p> <p>No minimum order. Delivery within Germany: orders &gt; 150,00 Euro free of charge, otherwise 7,50 Euro. For export we take the real costs of transport. Delivery: 48 h after reception of the payment (or collecting for later joined delivery).</p> <p>Should you be interested please let us know, as we will be pleased to send you the Proforma invoice.</p>	<p>w 0,75 126,80</p>
--	---	----------------------