

PREISLISTE FÜR DEN EINZELHANDEL 11/2010

Verehrte(r) Weinfreund(in),

mit dem Öffnen einer Weinflasche beginnt eine sensorische, gar sinnliche Erschließung und endet eine nicht immer einfache Reise eines der ältesten und edelsten Getränke. Jahrgang, Boden und Arbeit des Winzers artikulieren sich auf eindrucksvolle Weise über den Wein.

Seit 1982 ist für uns der respektvolle Umgang mit Weinen eine Herzensangelegenheit. Jeder gute Wein, vom Landwein bis zur Spitzenlage, birgt eine Geschichte in sich, die wir schmecken können. Ein bedeutendes Merkmal, was den Unterschied zu anderen Getränken erklärt. Ohne das Engagement und die Persönlichkeit der Winzer und ohne ideale Bedingungen im Weinberg kann diese Leistung nur schwer erbracht werden.

Zwischen steriler Massenproduktion und hochstilisiertem Weinkult gibt es unglaublich viel zu entdecken und zu erfahren. Wir möchten Sie einladen, das Naturprodukt Wein als regionaltypische Basisqualität, terroirgeprägten Winzerwein oder als eindrucksvolles großes Gewächs zu reellem Preise kennen zu lernen.

Mit persönlichem Einsatz werben wir für den Wein um Ihr Vertrauen. Dafür engagieren wir uns auch im WEINBUND Berlin, einer Vereinigung namhafter Berliner Weinhändler und Importeure, die das Kulturgut Wein in seiner Vielfalt pflegen.

Wir möchten es nicht versäumen, uns bei Ihnen für Ihre langjährige Treue und Ihre Anregungen zu bedanken, ohne die wir diesen Weg nicht hätten gehen können.

Besuchen Sie unseren Weinfachmarkt, probieren Sie mit uns, oder nehmen Sie an unseren Seminaren teil. Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Weinfachmarkt

*Paasburg's
WeinAusLeidenschaft*

Zur Benutzung dieser Liste:

Darstellung:	Weissweine = normal, <i>Rot- und Roséweine</i> = <i>Kursiv</i>
Flascheninhalt:	Wenn nicht anders angegeben: 0,75 Ltr.
Geschmack:	Weine sind grundsätzlich trocken ausgebaut, andere Weine, Schankweine und Weine mit Prädikat tragen Geschmacksbezeichnungen
Preise:	Die in der Liste angegebenen Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer sowie ggf. Sekt- bzw. Branntweinsteuer.
Rabatt:	Beim Kauf von 12 Flaschen gewähren wir 10 % Rabatt auf alle Weine.

Wein und Original Selters – eine ideale Verbindung

Eine wissenschaftliche Studie im Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain hat bestätigt, dass die drei Varianten von Selters ideale Begleiter für alle Weintypen sind.

Selters Classic – prickelnd, spritzig-erfrischend:	liebliche Weine
Selters Leicht – kohlenäurereduziert:	trockene Weißweine u. leichte Rotweine
Selters Naturell – still und ohne Kohlensäure:	üppige Rotweine

Wir empfehlen:



INHALTSVERZEICHNIS:

	Seite:
SCHANKWEINE	4
DEUTSCHLAND	
Ahr, Mosel	5
Saar	6
Rheinhesse	7
Nahe, Pfalz	9
Rheingau	11
Baden	12
Franken, Württemberg	13
FRANKREICH	
Elsass	14
Bourgogne	14
Loire	15
Bordeaux	16
Südwest: Bergerac, Cahors, Madiran, Fronton, Gaillac	18
Südfrankreich: Rhône, Provence, Languedoc, Roussillon	19
ITALIEN	
Südtirol	23
Lombardei, Veneto	23
Abruzzen, Toskana	24
Piemont	25
Emilia Romagna, Sardinien, Sizilien	26
ÖSTERREICH	
Kamptal, Burgenland, Carnuntum	27
Steiermark	28
UNGARN	29
SPANIEN	
Navarra, Rioja	29
Penedès, Ribera del Duero	30
PORTUGAL	31
SÜDAFRIKA	31
AUSTRALIEN	32
CHILE	32
SEKT, PROSECCO, CREMANT, CHAMPAGNE	
Haussekt, Winzersekte Deutschland	33
Prosecco Frizzante, Spumante	33
Cava, Crémant	34
Champagne	35
SPIRITUOSEN	35
SÜSSWEINE, LIKÖRE	39
OLIVENÖLE	39
KAFFEE	39

SCHANKWEINE

Mit der gleichen Sorgfalt, mit der wir unsere höherwertigen Weine aussuchen, gehen wir auch bei der Auswahl der sogenannten Schankweine vor. Wir arbeiten hier ausschließlich mit qualitätsorientierten Winzern zusammen und bieten Weine mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis an. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen.

DEUTSCHLAND - Schankweine

Riesling trocken, St. Nikolaus-Hof - Mosel	1,0 Ltr.	6,30 €	
Riesling fruchtsüß, St. Nikolaus-Hof - Mosel	1,0 Ltr.	6,30 €	
Riesling trocken, Ludi Neiss - Pfalz	1,0 Ltr.	6,90 €	
Riesling trocken, Carl Ehrhard - Rheingau	1,0 Ltr.	6,90 €	
Riesling feinherb, Carl Ehrhard - Rheingau	1,0 Ltr.	6,90 €	
Riesling trocken, Robert Weil - Rheingau	1,0 Ltr.	10,10 €	
Riesling halbtrocken, Robert Weil - Rheingau	1,0 Ltr.	10,10 €	
Cuvée Weiß trocken, Horcher - Pfalz	RS: Riesling/M.-T./Weißburgunder	1,0 Ltr.	6,60 €
Grauburgunder trocken, Gutzler - Rheinhessen	1,0 Ltr.	6,90 €	
Weißburgunder trocken, Gutzler - Rheinhessen	1,0 Ltr.	6,90 €	
Dornfelder trocken, Gutzler - Rheinhessen	1,0 Ltr.	6,40 €	

ÖSTERREICH – Schankweine

Grüner Veltliner, Jurtschitsch - Kamptal	1,0 Ltr.	6,80 €
Grüner Veltliner/Riesling, Böhme - Carnuntum	1,0 Ltr.	4,50 €
Zweigelt, Jurtschitsch - Kamptal	1,0 Ltr.	7,40 €

FRANKREICH – Schankweine

„Saint Hendrik“ Blanc de Blancs - Vin de Pays d’Oc	1,0 Ltr.	4,50 €
Côtes de Gascogne „Domaine de Grachies“ Vin de Pays	1,0 Ltr.	5,90 €
Chardonnay Domaine Valensac - Vin de Pays d’Oc	1,0 Ltr.	6,30 €
Entre Deux Mers AOC, Chateau Lavallade	1,0 Ltr.	6,90 €
„Saint Hendrik“ Rosé - Vin de Pays d’Oc	1,0 Ltr.	4,50 €
Rosé de Provence AOC, Les Celliers de Ramatuelle	1,0 Ltr.	6,70 €
„Saint Hendrik“ Rouge - Vin de Pays d’Oc	1,0 Ltr.	4,50 €
Merlot, Domaine La Prade - Vin de Pays d’Oc	1,0 Ltr.	4,50 €
Cabernet Sauvignon, Domaine La Prade - Vin de Pays d’Oc	1,0 Ltr.	4,50 €

ITALIEN – Schankweine

Bianco di Custoza DOC “Rocca Bastia” Casa Vinicola Bennati-Veneto	1,5 Ltr.	5,50 € (3,66/L)
Pinot Grigio & Pinot Bianco I.G.T. Cavazza-Veneto	1,5 Ltr.	7,10 € (4,48/L)
Pinot Bianco I.G.T. Cavazza-Veneto	1,0 Ltr.	5,50 €
Pinot Grigio I.G.T. Cavazza-Veneto	1,0 Ltr.	6,00 €
Merlot del Veneto I.G.T. “Rocca Bastia” Casa Vinicola Bennati	1,5 Ltr.	5,20 € (3,46/L)
Chianti DOCG La Ginestra	1,0 Ltr.	7,80 €
Montepulciano d’Abruzzo DOC “Ca’ Brigiano” Casa Vinicola Bennati	1,0 Ltr.	5,20 €

DEUTSCHLAND

AHR

Weingut Kreuzberg VdP, Dernau – Ahr

Herkunft: Ahr – Boden: Schiefer, etwas Löss

Rebsorten: Spätburgunder, Frühburgunder

Das Weingut Kreuzberg in Dernau zählt ohne Frage zu den ersten Weinadressen der kleinen Rotweinregion Ahr. Die mit Löss durchsetzten Schieferböden bilden eine ideale Grundlage für die Erzeugung eindrucksvoller, fruchtbetonter Rotweine, die man mit Sicherheit zu den besten Burgundern Deutschlands zählen darf.

W.A.L.-Partner seit 2007

2008 Spätburgunder QbA		11,80 € (15,73/L)
2006 Cuvée Noir QbA	RS: Portugieser/Dornfelder/Regent	12,90 € (17,20/L)
2007 Spätburgunder QbA „Unplugged“		16,80 € (22,40/L)
2008 Spätburgunder QbA „Devonschiefer“		26,40 € (35,20/L)
2007 Spätburgunder QbA „Ahrweiler Silberberg“ GROSSES GEWÄCHS		39,50 € (52,64/L)
2008 Spätburgunder QbA „Ahrweiler Silberberg“ GROSSES GEWÄCHS		42,00 € (56,00/L)
1999 Spätburgunder Eiswein - Weißherbst-	0,375 Ltr.	53,20 € (141,87/L)

MOSEL

Weingut St. Nikolaus-Hof, Leiwen - Mosel

Herkunft: Mosel/Leiwen – Boden: Ton-Schiefer

Rebsorten: Riesling, Silvaner, Rivaner

Klaus Schweicher übernahm im Jahr 2000 das väterliche Weingut in Leiwen an der Mosel. Hatte der Vater noch fast ausschließlich Fassweine erzeugt, setzt Klaus Schweicher konsequent auf Qualität. Er erkannte das schlummernde Potential im Weinberg, reduzierte deutlich die Erträge und ergänzte mit viel Fleiß, Talent und der notwendigen Geduld eines guten Winzers. Mit dem nicht ganz einfachen Jahrgang 2003 begann unsere Zusammenarbeit und Klaus Schweicher stellte sein Können mit saftigen trockenem und herrlichen edelsüßen Qualitäten unter Beweis. Seitdem hatten wir mit jedem seiner nachfolgenden Jahrgänge viel Freude.

W.A.L.-Partner seit 2004

Riesling trocken	1,0 Ltr.	6,30 €
Riesling fruchtsüß	1,0 Ltr.	6,30 €
2009 Rivaner QbA		6,30 € (8,40/L)
2009 Riesling Hochgewächs trocken		6,80 € (9,07/L)
2009 Riesling Hochgewächs halbtrocken		6,80 € (9,07/L)
2009 Riesling Hochgewächs fruchtsüß		6,80 € (9,07/L)
2007 Riesling Spätlese trocken „Leiwener Laurentiuslay“		8,80 € (11,73/L)
2006 Riesling Auslese edelsüß „Leiwener Laurentiuslay“	0,5 Ltr.	14,00 € (28,00/L)
2007 Riesling Sekt Brut -handgerüttelt-		12,30 € (16,40/L)

Weingut Reinhold Franzen, Bremm - Mosel

Herkunft: Mosel/Bremm - Boden: verschiedene devonische Schieferarten

Rebsorten: Riesling, Weissburgunder, Elbling

Mit über 60 Grad Neigung und einer Höhe von 350 m ist der Bremmer Calmont der steilste Weinberg Europas. Große Teile dieser einzigartigen Lage waren bereits verwildert, bevor Ulrich Franzen 2002 damit begann, den Calmont aus seinem im wahrsten Sinne des Wortes Dornröschenschlaf zu erwecken. Von Hand wurden die fast senkrechten Hänge gerodet und mit Rebstöcken, aber auch Feigen, Kiwis, Pfirsich-, Mandel- und Aprikosenbäumen neu bepflanzt. Für Iris und Ulrich Franzen bedeutete es nicht weniger als die Erfüllung eines Traumes. Ein Blick aus 300 m Höhe auf

Steilhänge und Mosel lässt einen wahrlich fühlen, welch unglaubliche Leistung hier erbracht wurde. Franzen baut seine Weine fast ausschließlich trocken aus, gemäß seinem Credo „Ich lasse den Wein so natürlich wie möglich“. Die Rieslinge aus dem Calmont sind mineralisch, voller Aromen verschiedenster Früchte und von großer Komplexität. Die angenehmste Art, den steilsten Weinberg Europas kennen zu lernen.

Leider verstarb Ulrich Franzen viel zu früh im Juni 2010 durch einen tragischen Unfall im Weinberg. Für ihn war der Calmont zur Lebensaufgabe geworden, die seine Familie in seinem Sinne fortsetzen wird.

W.A.L.-Partner seit 2007

2009 Riesling „vom Quarzitschiefer“ QbA	8,50 € (11,330/L)
2008 Riesling „Neefer Frauenberg“	11,50 € (15,33/L)
2009 Riesling „Neefer Frauenberg“	11,50 € (15,33/L)
2009 Riesling „Bremmer Calmont“	13,00 € (17,33/L)
2009 Weißburgunder QbA	10,50 € (14,00/L)

Weingut Heymann-Löwenstein VdP, Winnigen - Mosel

Herkunft: Mosel/Winnigen – Boden: verschiedene devonische Schieferarten

Rebsorten: Riesling

Reinhard Löwenstein ist die unumstrittene Nummer Eins an der Terrassenmosel und gilt als einer der besten und eigensinnigsten Interpreten des Rieslings weltweit. Wie kaum ein Zweiter versteht Löwenstein es, das Potential der unterschiedlichen Schieferböden und der Reben auf die Flasche zu bringen. Das Terroir in seiner Gesamtheit und der Riesling sind bei ihm in besten Händen. Michel Bettane, Chefredakteur der Revue du Vin und der wohl einflussreichste Weinjournalist Frankreichs, war von „den besten trockensten Weinen des Anbaugebietes“ begeistert und stellt das Weingut in eine Reihe mit Egon Müller, Dr. Loosen, Fritz Haag und J.J. Prüm. Im Frühjahr 2005 wurde Reinhard und Cornelia Heymann-Löwenstein im Pariser Louvre der Oscar für den „besten ausländischen Wein des Jahres“ (Uhlen Laubach 2002 vor Unico von Vega Sicilia und Montebello von Ridge) überreicht. Weitere Preisträger waren Château Latour (Wein des Jahres) und Château d'Yquem (Sonderpreis Emile Peynaud). Reinhard Löwenstein denkt Riesling und wer ihn im Weinberg und Keller erlebt, weiß, wie er mit dem Riesling kommuniziert, ihn verstehen will. Unter seiner Regie präsentiert sich der Riesling in wahrer Höchstform. Purer Hochgenuss!

W.A.L.-Partner seit 1996

2009 Riesling QbA „Schieferterrassen“			14,80 € (19,73/L)
2004 Riesling QbA „Schieferterrassen“	- Magnum -	1,5 Ltr.	32,20 € (21,47/L)
2008 Riesling QbA „von blauem Schiefer“			18,00 € (24,00/L)
2007 Riesling 1. Lage „Kirchberg“			23,10 € (30,80/L)
2008 Riesling 1. Lage „Röttgen“			23,40 € (31,20/L)
2007 Riesling 1. Lage „Uhlen / Blaufüsser Lay“			28,70 € (38,27/L)
2007 Riesling 1. Lage „Uhlen / Laubach“			34,30 € (45,73/L)
2008 Riesling 1. Lage „Uhlen / Roth Lay“			37,10 € (49,47/L)
2004 Riesling 1. Lage „Uhlen Roth Lay“	- Magnum -	1,5 Ltr.	86,80 € (57,87/L)

(Auf Anfrage: wir haben ältere Jahrgänge verschiedener Lagenweine in kleinen Mengen vorrätig)

SAAR

Weingut von Othegraven VdP, Kanzem – Saar

Herkunft: Saar/Kanzem – Boden: verschiedene devonische Schieferarten

Rebsorten: Riesling

Das Weingut von Othegraven ist wieder auf dem besten Wege einen Spitzenplatz an der Saar einzunehmen. Mitverantwortlich für die Auferstehung des Traditionsbetriebes ist der Top-Önologe Andreas Barth. Er lässt alle Weine mit philosophischer Geduld spontan vergären und gibt dem Riesling die kostbare Zeit die er braucht, um seine eindrucksvolle Stoffigkeit und Nachhaltigkeit zu erreichen. Das Weingut ist seit 1805 im Familienbesitz und seit dem Sommer 2010 führt Günther Jauch diese Tradition in der 7. Generation fort.

W.A.L.-Partner seit 2010

2009 Riesling „VO“ QbA	10,90 € (14,52/L)
2009 Riesling „Max“ QbA	13,40 € (17,84/L)
2009 Riesling tr. „Kupp“ QbA	20,45 € (27,24/L)
2009 Riesling „Altenberg“ 1. Gewächs	32,70 € (43,60/L)

RHEINHESSEN

Weingut Johanninger, Biebelsheim - Nahe, Rheinhessen, Rheingau

Herkunft: Rheingau, Nahe, Rheinhessen/Biebelsheim – Boden: Roter Phyllitschiefer, Löss, Kalk

Rebsorten: Burgunder, Silvaner, Riesling

Die Geschichte dieses Betriebes ist für die deutsche Weinlandschaft sehr ungewöhnlich. Ende 1995 fusionierten die drei Familienbetriebe Haas, Schufried und Heinemeyer zu dem neuen Weingut Johanninger. Die Weinberge verteilen sich auf 23 Hektar Rebfläche mit einer max. Distanz von 15 km um die Mündung der Nahe in den Rhein mit den drei Anbaugebieten Nahe, Rheinhessen und Rheingau. Mit dem sich ergänzenden und gebündelten Wissen der drei Winzer plus dem großen Erfahrungsschatz von Hans Haas Senior wird der Weg zur konsequenten Optimierung der Qualität beschritten. Die individuellen Weine besitzen Profil und Charakter, der die Rebsorten und differenzierten Böden auf hervorragende Weise zum Ausdruck bringt. In der häuslichen Sektmanufaktur reifen feinste Qualitäten auf dem Hefelager (Champagnerverfahren) und mit einer einzigartigen Kupferbrennblase werden in der gutseigenen Brennerei Destillate aus selektierten Weinrohstoffen gebrannt.

W.A.L.-Partner seit 2002

2009 Johanninger Weißweincuvée QbA	RS: Rivaner/Silvaner/Riesling	5,00 € (6,67/L)
2009 Grüner Silvaner „Gron“ QbA		6,70 € (8,93/L)
2008 Pinot Blanc & Chardonnay QbA		7,50 € (10,00/L)
Weißweincuvée QbA „Hans Haas“	RS: Riesling/Huxelrebe	7,50 € (10,00/L)
2005 „Kessler“ Pinot Blanc & Chardonnay QbA		16,00 € (21,33/L)
2009 Rosé vom Pinot Noir QbA		5,30 € (7,08/L)
2007 Rosé vom P.N. & P. QbA	RS: Spätburgunder/Frühburgunder	12,20 € (16,27/L)
2007 Johanninger Rotweincuvée QbA	RS: Dornfelder/Portugieser/St. Laurent	5,00 € (6,67/L)
2004 „Adam Weidmann“ Rotweincuvée QbA	RS: Dornfelder/St. Laurent	9,40 € (12,53/L)
2005 Pinot Noir QbA „Phyllit“		11,60 € (15,47/L)
2002 St. Laurent „Biebelsheimer Kieselberg“		16,30 € (21,73/L)
2004 Pinot Noir „Lorcher Bodenthal-Steinberg“		21,30 € (28,40/L)
2005 Pinot Noir „Assmannshauser Höllenberg“		21,30 € (28,40/L)
2001 Pinot Noir „Lorcher Bodenthal-Steinberg“ – Magnum -	1,5 Ltr.	41,90 € (27,93/L)

Aus der Sektmanufaktur Johanninger

Gutssekt Brut	RS: Scheurebe/Riesling	0,375 Ltr.	7,10 € (18,93/L)
Gutssekt Brut	RS: Scheurebe/Riesling		10,50 € (14,00/L)
Blanc de Blancs Brut			13,20 € (18,48/L)
Blanc de Blancs Brut Magnum	RS: Chardonnay	1,5 Ltr.	32,90 € (21,93/L)
Pinot Rosé Brut	RS: Spätburgunder		13,20 € (18,48/L)

Weingut Gutzler VdP, Gundheim - Rheinhessen

Herkunft: Rheinhessen/Gundheim – Boden: Lehm, Ton, Kalk

Rebsorten: Spätburgunder, Riesling, Burgunder, Dornfelder, Silvaner

Große Anerkennung erlangte Gerhard Gutzler nach der Übernahme des väterlichen Betriebes mit seinen exzellenten Edelbränden. Mittlerweile erregt er auch mit seinen Weinen großes Aufsehen und erhält für seine überzeugende Arbeit viel Lob und Ehrungen. So wurden sein 2003er Riesling Wormser Liebfrauen Kirchenstück und sein 2002

Spätburgunder Westhofener Morstein erstmalig zu GROSSEN GEWÄCHSEN gekürt. Das ist umso bemerkenswerter, da diese hohe Auszeichnung bisher nur VDP-Gütern vorbehalten war. Auch beim Deutschen Rotweinpreis-Finale (Vinum) belegen seine charaktervollen Rotweine in der sicherlich hochwertigsten nationalen Konkurrenz beständig vorderste Plätze. Wir arbeiten seit 1995 mit Gerhard Gutzler erfolgreich zusammen und freuen uns sehr über die stetig wachsende Anerkennung seiner akribischen Arbeit im Weinberg und Keller. Die Erfolgsstory wird sicher weiter gehen, denn mit dem überaus talentierten und sehr engagierten Sohn Michael sitzt schon die nächste Generation mit im Boot. Im Sommer 2006 wurde das Weingut in den Kreis der VDP-Betriebe aufgenommen.

W.A.L.-Partner seit 1995

Grauburgunder trocken	1,0 Ltr.	6,90 €
Weißburgunder trocken	1,0 Ltr.	6,90 €
Dornfelder trocken	1,0 Ltr.	6,40 €

2009 Cuvée Blanc *627* QbA	RS: Silvaner/Sauvignon Blanc	7,40 € (9,87/L)
2009 Weißer Burgunder QbA		7,30 € (9,73/L)
2008 Spätburgunder Blanc de Noirs QbA		8,00 € (10,67/L)
2006 Silvaner QbA „Alte Reben“		16,10 € (21,47/L)
2009 Riesling „Wormser Liebfrauen Kirchenstück“ GROSSES GEWÄCHS		19,90 € (26,53/L)

2008 Dornfelder QbA „Hinter der Mauer“		7,10 € (9,47/L)
2007 Spätburgunder QbA, Holzfass		9,50 € (12,67/L)
2006 Pinot Noir QbA „627“, Barrique		12,20 € (16,27/L)
2007 Pinot Noir QbA „627“, Barrique		12,50 € (116,67/L)
2007 Pinot Noir QbA „627“, Barrique	- Magnum -	1,5 Ltr.
2006 Spätburgunder „GS“ QbA, Barrique		15,80 € (21,07/L)
2002 Cuvée R „GS“ QbA, Barrique	RS: Cabernet Sauv./ Spätb./ Dornf./St. Laurent	15,20 € (20,270/L)
2002 Dornfelder „GS“ QbA, Barrique		19,50 € (26,00/L)
2002 Dornfelder „GS“ QbA, Barrique	1,5 Ltr.	39,20 € (26,13/L)
2003 Spätburgunder „Westhofener Morstein“ GROSSES GEWÄCHS	1,5 Ltr.	72,80 € (48,53/L)
2004 Spätburgunder „Westhofener Morstein“ GROSSES GEWÄCHS		35,80 € (47,73/L)
2003 Flur I Nr. 361 QbA		31,20 € (41,60/L)

2007 Riesling Auslese edelsüß		11,00 € (14,67/L)
2003 Riesling Trockenbeerenauslese	0,375 Ltr.	78,40 € (209,07/L)

Weingut Wittmann VdP, Westhofen - Rheinhessen

2009 Riesling QbA		12,20 € (16,27/L)
2009 Scheurebe QbA		12,20 € (16,27/L)
2009 Riesling „Aulerde“ GROSSES GEWÄCHS		31,50 € (42,00/L)
2008 Spätburgunder QbA		16,80 € (22,40/L)

Weingut St. Antony VdP, Nierstein - Rheinhessen

Herkunft: Rheinhessen/Nierstein – Boden: Roter Schiefer

Rebsorten: 65% Riesling

Unter der langjährigen Leitung des engagierten und sehr sympathischen Dr. Alexander Michalsky entwickelte sich das Weingut zu einem der führenden Rieslingerzeuger der Region. 2005 übernahm der Unternehmer Detlev Meyer den Betrieb und Michalsky, jetzt als Berater tätig, übergab die Verantwortung an den talentierten Kellermeister Felix Peters weiter. Die extraktreichen, mineralischen, trockenen Rieslingweine besitzen internationales Format. Die besten

Lagen (u.a. 3 Große Gewächse) sind ohne Frage die Schieferböden des Rotliegenden in all seinen Facetten. Die beeindruckenden steilen, roten Hänge am linken Rheinufer (Rheinfront) werden zu den besten Weinbergen der Welt gezählt.

W.A.L.-Partner seit 1999

2009 Riesling „Bodenschatz“ QbA	7,30 € (9,73/L)
2009 Riesling „Rotschiefer“ QbA	10,50 € (14,00/L)
2009 Riesling 1. Lage „Niersteiner Orbel“	16,80 € (22,40/L)
2008 Roter Bodenschatz QbA	RS: St. Laurent/Merlot 8,20 € (10,93/L)

NAHE

Weingut Hexamer, Meddersheim, Nahe

Das Meddersheimer Weingut von Harald Hexamer liegt im Tal der Nahe zwischen Bad Kreuznach und Idar-Oberstein, dem wohl regenärmsten Gebiet Deutschlands. Die Weinberge, im Haupttal und in den Seitentälern der Nahe gelegen, sind vorwiegend mit Riesling und Burgundersorten bepflanzt. Hier ist das Kleinklima, durch eine starke Erwärmung tagsüber und durch Fallwinde vom Hunsrück über Nacht, ideal für fruchtige sortentypische Weine. Gesteinsreiche Sedimentböden ergeben besonders feinfruchtige und mineralische Weine von filigraner Struktur. Hexamer beherrscht das Zusammenspiel von Frucht, Süße, Mineralität und einer rassigen Säure nahezu perfekt.

W.A.L.-Partner seit 2009

2009 Weissburgunder QbA	8,70 € (11,60/L)
2009 Riesling „Eisendell“ QbA	8,80 € (11,73/L)
2009 Riesling „Quarzit“ fruchtsüß QbA	8,00 € (11,60/L)
2007 Riesling „XXL“ trocken QbA	19,50 € (26,00/L)
2004 Riesling Spätlese* edelsüß „Meddersheimer Rheingrafenberg“	10,80 € (14,40/L)
2006 Riesling Spätlese** edelsüß „Meddersheimer Rheingrafenberg“	18,90 € (25,20/L)
2005 Riesling Auslese edelsüß „Sobernheimer Marbach“	21,80 € (29,07/L)

Weingut von Racknitz, Odernheim - Nahe

2008 Nahe Riesling	8,70 € (11,33/L)
2008 Riesling „vom Schiefer“	12,50 € (16,67/L)
2008 Riesling „vom Vulkangestein“	12,50 € (16,67/L)
2008 Riesling „Schloßböckelheimer Königsfels“	16,80 € (22,40/L)

PFALZ

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim - Pfalz

Herkunft: Pfalz/Laumersheim – Boden: Lehm/Kalk, teilweise mit Kies versetzt

Rebsorten: Burgunder, Riesling, Dornfelder, Cabernet-Sauvignon, Blaufränkisch, Sangiovese

Philipp Kuhn kann man ohne Frage zu den wohl größten Talenten in der deutschen Weinlandschaft zählen. Mit seinen beiden Kollegen Axel Neiss und Jochen Schmitt treten sie seit Jahren namentlich als selbstbewusstes Trio „Die junge Pfalz“ auf und das mit wachsendem Erfolg. Philipp Kuhn übernahm 1994 das elterliche Weingut in Laumersheim und führte es mit großem Engagement zu höchstem Ansehen. Die Erfolgsstory seiner Rotweine ist wirklich beeindruckend, so wurde das Weingut zum besten Deutschen Rotweinbetrieb 2003 beim Deutschen Rotweinpreis (Vinum-Weinmagazin) gekürt und 2004 bestätigte Kuhn diese Ehrung mit zwei 1. Plätzen (besten Spätburgunder, beste Rotweincuvée Deutschlands) und dem besten Frühburgunder 2005. Herzstück des Pfälzer Weingutes ist ein imposanter Fasskeller mit gut 300 Barriques. Durch die Anerkennung und Erfolge der letzten Jahre ist Philipp Kuhn schneller ausverkauft als uns lieb ist.

W.A.L.-Partner seit 2004

2009 Weißer Burgunder QbA		8,80 € (11,73/L)
2008 Riesling „Burgweg“	GROSSES GEWÄCHS	24,60 € (32,80/L)
2008 „Trinto“ Rotweincuvée QbA	RS: <i>Dunkelfelder/Portugieser/Dornfelder</i>	8,90 € (11,87/L)
2008 „Mano Negra“ Rotweincuvée QbA	RS: <i>Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon</i>	14,40 € (19,20/L)
2007 „Luitmar“ Rotweincuvée QbA	RS: <i>Blaufränkisch/St. Laurent/Sangiovese</i>	26,40 € (35,20/L)
2007 Cabernet Sauvignon		26,60 € (35,47/L)
2006 Spätburgunder „Mandelberg“		28,00 € (37,33/L)
2006 Frühburgunder „Burgweg“		29,70 € (39,60/L)
2007 Pinot Noir „Kirschgarten“	GROSSES GEWÄCHS	37,10 € (49,47/L)
2005 Spätburgunder „Mergelweg“	GROSSES GEWÄCHS	36,20 € (48,27/L)

Weingut A. Christmann VdP, Gimmeldingen - Pfalz

Herkunft: Pfalz (Mittelhaardt)/Gimmeldingen – Boden: Lehm/Sand, Mergelkalk, Buntsandstein

Rebsorten: Riesling, Burgunder

Seit Jahren zählt das Weingut Christmann zu den beständigsten deutschen Spitzengütern. Die Zusammenarbeit und der Austausch an Erfahrungen zwischen Vater Karl-Friedrich und Sohn Steffen klappt hier vorzüglich und ist ein wesentlicher Garant für die Erzeugung erstklassiger Weine. Die Gutsweine bestechen durch ihre klare Linie und einer vorbildlichen Typizität der jeweiligen Rebsorte. Aus den besten Lagen der Mittelhaardt überragen die tiefschichtigen und konzentrierten Rieslinge und komplexen Spätburgunder. Bedauerlicherweise sind die Weine regelmäßig schnell ausverkauft.

W.A.L.-Partner seit 1999

2008 Riesling QbA		10,10 € (13,47/L)
2009 Grauburgunder QbA		11,00 € (14,67/L)
2008 Weißburgunder QbA		11,00 € (14,67/L)
2008 Riesling Spätlese trocken „Gimmeldinger Biengarten“		18,00 € (24,00/L)
2005 Riesling „Langenmorgen“	GROSSES GEWÄCHS	27,90 € (37,20/L)
2007 Riesling „Mandelgarten“	GROSSES GEWÄCHS	33,40 € (44,53/L)
2008 Spätburgunder QbA		13,00 € (16,80/L)
2003 Spätburgunder „Ölberg“		27,90 € (37,20/L)
2005 Spätburgunder „Idig“	GROSSES GEWÄCHS	47,20 € (62,93/L)

Weingut L. Neiss, Kindenheim - Pfalz

Herkunft: Pfalz/Kindenheim – Boden: Lehm/Kalk

Rebsorten: Riesling, Burgunder, Dornfelder

Mitte der 90er Jahre kehrte der „weinreisende“ Jungwinzer Axel Neiss auf das elterliche Weingut zurück und begann sogleich, seine gesammelten Erfahrungen in das brachliegende Potential des Weinbergs zu investieren. Schon sein 96er Spätburgunder aus dem Barrique erhielt beim Deutschen Rotweinpreis (Vinum) die drittbeste Bewertung und auf der ProWein 2003 wurde sein Riesling Alte Reben in einer großen Konkurrenz internationaler Rieslinge auf den 1. Platz gewählt. Mit dem aktuellen 2003er Spätburgunder aus dem Barrique ist dem jungen Pfälzer wieder ein großer Wurf gelungen. Ein kürzlich verkosteter 96er Kindenheimer Spätburgunder präsentierte sich noch in einer blendenden Form.

W.A.L.-Partner seit 1998

Riesling trocken **1,0 Ltr.** **6,90 €**

2009 Riesling Kabinett trocken	8,10 € (10,80/L)
2009 Riesling „Bockenheimer Heiligenkirche“ trocken	10,50 € (14,00/L)

2008 Riesling „Alte Reben“ **16,10 €** (21,47/L)

2008 Spätburgunder „Bockenheimer Vogelsang“ **9,10 €** (12,13/L)

2005 Spätburgunder Barrique „Kindenheimer Gräfenstück“ **18,60 €** (24,80/L)

2003 Frühburgunder Barrique „Kindenheimer Gräfenstück“ **18,60 €** (24,80/L)

Weingut Horcher, Kallstadt - Pfalz

Herkunft: Pfalz/Kallstadt – Boden: leichte sandige Böden teils mit höherem Lehm-/Tonanteil

Das 2004 vom erfolgreichen Berliner Gastronomen Herbert Beltle gegründete Weingut Horcher wird vom engagierten Wolfgang Grün geleitet. Die gut 5 ha Weingärten sind vorwiegend mit Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc sowie Burgundersorten bestockt, deren animierenden Weine sich durch eine feine Struktur und eine klare Sortentypizität auszeichnen. Der 2007er Riesling QbA trocken vom Weingut Horcher belegte bei der Sommer-Verkostung des Tagesspiegels einen hervorragenden 1. Platz und setzte sich damit vor einen Sauvignon Blanc vom Pfälzer Weingut Knipser. Ein toller Achtungserfolg für das junge Weingut und Winzer Wolfgang Grün. Herzlichen Glückwunsch!

W.A.L.-Partner seit 2005

Cuvée Weiß trocken RS: Riesling/M.-T./Weißburgunder **1,0 Ltr.** **6,30 €**

2009 Riesling QbA trocken „Bronce“ **10,20 €** (13,60/L)

2009 Riesling QbA feinherb „Bronce“ **10,20 €** (13,60/L)

2009 Grauburgunder QbA „Bronce“ **10,20 €** (13,60/L)

2008 Gewürztraminer QbA **9,45 €** (12,60/L)

2008 Chardonnay QbA **9,45 €** (12,60/L)

2009 Rosé QbA RS: Portugieser/Spätburgunder/Dornfelder **10,20 €** (13,60/L)

2008 Spätburgunder QbA „Bronce“ **9,45 €** (12,60/L)

Weingut Gabel, Herxheim – Pfalz

2007 Lagrein Rotwein QbA **7,80 €** (10,40/L)

Weingut Hubert Kirchmer, Roschbach, - Pfalz

2007 Regent Barrique **10,90 €** (14,53/L)

RHEINGAU

Weingut Carl Ehrhard, Rüdesheim - Rheingau

Herkunft: Rheingau/Rüdesheim a. Rh. - Boden: Löss, Kies, Mergel, verwitterter Quarz

Rebsorten: Riesling, Spätburgunder

„Harmonie zwischen Tradition und Erneuerung“ lautet die Philosophie des Hauses Ehrhard und sie spiegelt sich im Streben nach höchster Riesling- und Spätburgunderqualität wieder. Der Grundstock guter Weine liegt im Weinberg und dafür setzt Ehrhard auf konsequent naturnahe Anbaumethoden, deutliche Ertragsbegrenzung und gesunde Beeren mit der größtmöglichen Reife. Die saftigen Rieslinge harmonisieren im Zusammenwirken von Eleganz und Fülle. Die feinherbe 2005er Riesling Spätlese wurde 2007 mit einer Goldmedaille (Berliner Wein Trophy) ausgezeichnet.

W.A.L.-Partner seit 2005

Riesling trocken **1,0 Ltr.** **6,90 €**

Riesling feinherb **1,0 Ltr.** **6,90 €**

2009 Riesling Kabinett trocken **7,70 €** (12,27/L)

2008 Riesling Spätlese trocken „Rüdesheimer Berg Rottland“ **10,90 €** (14,53/L)

2008 Riesling Spätlese feinherb „Rüdesheimer Berg Roseneck“		10,90 € (14,53/L)
2003 Riesling Auslese edelsüß „Rüdesheimer Berg Rottland“	0,375 Ltr.	16,10 € (42,93/L)

Weingut Robert Weil VdP, Kiedrich - Rheingau

Herkunft: Rheingau/Kiedrich – Boden: Phyllitschiefer, Lösslehm

Rebsorte: Riesling

Das Weingut Robert Weil ist das wohl national wie international bekannteste Weingut Deutschlands. Wilhelm Weil führte den Traditionsbetrieb innerhalb kurzer Zeit auf eine Spitzenposition und gilt als einer der weltbesten Erzeuger von edelsüßen Rieslingweinen. Natürlich profitieren auch die trockenen Varianten von dieser Erfahrung und Professionalität im Weinberg und Weinkeller und zählen mittlerweile zu den Besten des Landes.

W.A.L.-Partner seit 1995

Riesling trocken	1,0 Ltr.	10,10 €
Riesling halbtrocken	1,0 Ltr.	10,10 €

2009 Riesling QbA		12,50 € (18,00/L)
--------------------------	--	--------------------------

BADEN

Weingut Achim Jähnisch, Kirchhofen - Baden

Herkunft: Baden/Markgräflerland/Kirchhofen – Boden: Löss/Lehm, Kalkverwitterung

Rebsorten: Gutedel, Burgunder, Riesling, Chardonnay

Klein aber fein! Treffender kann das Weingut Achim Jähnisch wohl nicht beschrieben werden. Achim hat den Kleinstbetrieb mit knapp 3 Hektar 1999 in Kirchhofen im Markgräflerland gegründet. Die exponierten Lagen sind mit teilweise über 40 Jahre alten Rebstöcken von Spät-, Grau- und Weißburgunder, Chardonnay, Riesling sowie dem regionalen Gutedel bepflanzt. Ein gesundes Traubengut mit niedrigsten Erträgen (teilweise unter 30 Hektoliter pro Hektar) und eine behutsame Verarbeitung im Keller (Ausbau in Barriques aus französischer Eiche) sind die tragenden Säulen für die Weinerzeugung. Achim Jähnisch präsentiert vom leichten Gutedel bis zum edlen Pinot Noir eine reintonige und durchgängig imponierende und äußerst genußvolle Kollektion. Nur der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass die Mengen dieser feinen Weine sehr begrenzt sind. Ein wirklicher Geheimtip!

W.A.L.-Partner seit 2005

2009 Gutedel QbA		6,90 € (9,20/L)
2009 Grauer Burgunder QbA		11,00 € (14,67/L)
2009 Riesling QbA		11,90 € (15,87/L)
2008 Riesling “Kapellenstück”		13,60 € (18,13/L)
2008 Spätburgunder QbA		11,60 € (15,47/L)
2006 Pinot Noir QbA		24,90 € (33,20/L)

Privat-Weingut Schlumberger VdP, Laufen - Baden

Herkunft: Baden/Markgräflerland – Löss/Lehm

Rebsorten: Gutedel, Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Riesling

Unter der Leitung von Ulrich Bernhart und seiner Frau Claudia, eine geborene Schlumberger, hat sich ihr Weingut und die Weinqualität bestens entwickelt. Es zählt mittlerweile zur ersten Kategorie Badens und wohl zum besten im Markgräflerland. Die Weißweine erfreuen durch ihre klare Frucht und Mineralität gleichermaßen wie die eleganten, gut strukturierten Spätburgunder. Dieses kompromisslose Streben nach Qualität wurde 2006 mit der Aufnahme in den Kreis der VDP-Mitglieder belohnt.

W.A.L.-Partner seit 2006

2009 Gutedel QbA		7,20 € (9,60/L)
2009 Weißburgunder Kabinett trocken		10,20 € (13,60/L)

2007 Weißburgunder Spätlese trocken	14,70 € (19,60/L)
2009 Grauburgunder Kabinett	10,20 € (13,60/L)
2007 Scheurebe Spätlese	17,20 € (22,93/L)
2009 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken	10,20 € (13,60/L)
2007 Spätburgunder	10,20 € (13,60/L)
2005 Pinot Noir QbA	18,50 € (24,64/L)
2006 Pinot Noir „Altenberg“	30,00 € (40,00/L)

GROSSES GEWÄCHS

Weingut Benz, Beckstein - Tauberfranken

Herkunft: Tauberfranken – Boden: Muschelkalk, Lösslehm

Hauptrebsorten: Burgunder, Silvaner, Schwarzriesling, Riesling

Hubert Benz erzeugt Weine aus klassischen tauberfränkischen und neuen resistenten Rebsorten, teilweise im biologischen Anbau. Auf mineralstoffreichen Muschelkalkböden in Hang- und Steillagen reifen die Trauben in einem natürlichen Weinbergbiotop. Die im Bocksbeutel abgefüllten Weine überzeugen durch ihre klare Präsenz und Bekömmlichkeit.

W.A.L.-Partner seit 2000

2009 Schwarzriesling „Oberschüpfer Herrenberg“	7,50 € (10,00/L)
---	-------------------------

FRANKEN

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf - Franken

Herkunft: Franken – Boden: Muschelkalk, Lösslehm, Lettenkeuper

Rebsorten: Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Weißburgunder

Die Paraderebsorte des Weingutes ist der Silvaner. Hier findet die Rebsorte die besten Voraussetzungen in den exponierten Lagen wie Böden und in Rainer Sauer einen Winzer, der die Rebsorte wie kaum ein zweiter versteht. Die Weine präsentieren sich rein in der Frucht, sind gradlinig, dabei schnörkellos und von hoher Qualität. Vom QbA bis zum Spitzenwein „L“ verspricht jeder Wein in seiner Kategorie puren Trinkgenuß.

W.A.L.-Partner seit 2005

2009 Müller Thurgau „Frank & Frei“ QbA	7,00 € (9,33/L)
2009 Silvaner Kabinett trocken „Escherndorfer Lump“	8,80 € (11,73/L)
2009 Silvaner Spätlese trocken „Escherndorfer Lump“	12,30 € (16,40/L)
2008 Silvaner „Freiraum“ QbA	12,00 € (16,00/L)
2005 Silvaner „L“ Spätlese trocken „Escherndorfer Lump“	17,50 € (23,33/L)
2006 Silvaner „L“ Spätlese trocken „Escherndorfer Lump“	18,20 € (24,27/L)

Weingut Helmuth Hirth, Obersulm-Willsbach – Württemberg

Die Weinberge vom Weingut Hirth liegen im schwäbischen Willsbach, am Fuß der Löwensteiner Berge. Im Jahr 2000 übernahm Helmuth Hirth das väterliche Gut und begann mit einer strengen Betriebsanalyse. Mit den gewonnenen Erkenntnissen über Potential und Möglichkeiten schaffte er ideale Voraussetzungen im Keller und Weinberg für eine konsequente Qualitätsoptimierung. Hirth konzentriert sich dabei auf die Rebsorten Riesling, Auxerrois, Dornfelder, Lemberger und Spätburgunder, die sich hervorragend für sein Projekt stoffige und langlebige Weine auf die Flasche zu bringen eignen.

2007 Riesling QbA	11,10 € (14,80/L)
2008 Auxerrois QbA	13,60 € (18,14/L)
2006 „Keuper“ QbA	9,40 € (12,53/L)
2006 Lemberger QbA	13,70 € (18,27/L)
2006 Spätburgunder QbA	14,50 € (19,33/L)

RS: Trollinger/Spätburgunder

FRANKREICH

ELSASS

Domaine Jean Wach, Andlau - Elsaß

Herkunft: Elsaß

Hauptrebsorten: Riesling, Burgunder, Gewürztraminer, Silvaner, Muscat

Andlau, das vor kurzem sein tausendjähriges Bestehen feierte, schmiegt sich an den Fuß wunderschöner Hänge (davon 3 Grand-Cru-Lagen) der Vogesen. Jean Wach bewirtschaftet hier mit seinem Sohn Raphael über 8 ha., darunter mit dem Grand-Cru Moenchberg einen der ältesten Weinberge des Elsaß. Mit der Familie verbindet uns eine langjährige Freundschaft, und seine klassischen und unkomplizierten Elsässer Weine gehören seit 25 Jahren zu unserem Sortiment. Sehr beeindruckt sind wir von seinem intensiven Cremant d'Alsace aus reinem Pinot Auxerrois.

2009 Pinot Blanc-Auxerrois AOC	7,90 € (10,53/L)
2009 Muscat AOC	9,10 € (12,13/L)
2009 Gewürztraminer AOC	9,70 € (12,93/L)
2005 Riesling Grand Cru „Moenchberg“	11,00 € (14,67/L)
2006 Riesling Grand Cru „Wiebelsberg“	11,00 € (14,67/L)
2005 Gewürztraminer „Cuvée Lukas“ Vendange Tardive	25,90 € (35,53/L)
Crémant d'Alsace Brut AOC	14,00 € (18,67/L)

RS: Pinot Blanc-Auxerrois

BOURGOGNE

Domaine de Millet, Chablis - Bourgogne

Herkunft: Chablis

Die Domaine liegt inmitten der Natur in der Gemeinde von Tonnerre. Die Reben stehen auf den für Chablis typischen Lehm/Kalk Böden (fossile Austern) und geben vollmundige, lang anhaltende Weine mit einer herrlichen mineralischen Note.

2009 Petit Chablis AOC	11,00 € (14,67/L)
2009 Chablis AOC	13,90 € (17,60/L)
2009 Chablis 1er Cru „Vaucoupins“	19,20 € (25,60/L)

Domaine Chanson Père & Fils, Beaune – Bourgogne / Beaujolais

Herkunft: Bourgogne

Im Jahr 2000 feierte das Haus Chanson sein 250. Jubiläum. Nach langjähriger Familientradition wurde es 1999 vom befreundeten Champagnerhaus Bollinger übernommen. Mit 38 ha in Premier-Cru und Grand-Cru-Lagen der Cote d'Or ist Chanson einer der größten Weingutbesitzer der Region. Das Haus Chanson hat seit jeher den Ehrgeiz der Perfektion, das Wesen der Lagen zum Ausdruck zu bringen. Seit 2001 führt mit Jean-Pierre Confuron einer der besten Oenologen Burgunds Regie im Weinberg und Keller. Die Weine sind geprägt von dem Terroir-Charakter und den einmaligen, authentischen Noten der berühmten Burgunderlagen. Als Weinkeller dient eine mit 8m dicken Mauern ausgestattete Bastion der alten Stadtmauer von Beaune. Ein gewisser Voltaire, Freidenker und Philosoph schätzte schon in seiner Zeit den Genuß von Burgundern aus dem Hause Chanson.

2007 Viré Clessé	13,40 € (17,87/L)
2007 Montagny 1er Cru	17,80 € (23,73/L)
2004 St. Aubin 1er Cru „Les Pitengerets“	27,90 € (37,20/L)
2006 Meursault	38,50 € (51,33/L)
2003 Beaune 1er Cru „Clos des Mouches“	57,40 € (76,53/L)
2006 Puligny Montrachet „Champs Gains“ 1er Cru	62,30 € (83,07/L)

2006 Corton Charlemagne Grand Cru	124,60 € (166,13/L)
<i>2007 Bourgogne Pinot Noir AOC</i>	<i>13,30 €</i> (17,73/L)
<i>2003 Côtes de Nuits-Villages AOC</i>	<i>20,60 €</i> (27,47/L)
<i>2006 Santenay</i>	<i>23,70 €</i> (31,60/L)
<i>2005 Pernand Vergelesses 1er Cru "Les Vergelesses"</i>	<i>32,10 €</i> (42,80/L)
<i>2005 Pernand Vergelesses 1er Cru "Les Vergelesses"</i>	0,375 Ltr. <i>17,50 €</i> (46,64/L)
<i>2005 Beaune 1er Cru "Teurons"</i>	<i>34,70 €</i> (42,67/L)
<i>2002 Beaune 1er Cru „Clos des Fèves“</i>	<i>51,70 €</i> (68,93/L)
<i>2005 Beaune 1er Cru „Clos des Fèves“</i>	<i>57,40 €</i> (76,53/L)
<i>2003 Volnay Santenots 1er Cru</i>	<i>44,10 €</i> (58,80/L)
<i>2004 Charmes Chambertin Grand Cru</i>	<i>96,60 €</i> (128,80/L)
<i>2004 Clos de Vougeot Grand Cru</i>	<i>110,60 €</i> (147,44/L)

Doudet Naudin, Savigny-Les-Beaune – Bourgogne / Beaujolais

Herkunft: Bourgogne

Das Burgunderhaus Doudet-Naudin ist ein Familienbetrieb von bescheidener Größe im Herzen der Côtes de Nuits. Yves Doudet ist ein echter Franzose und aufrechter Burgunder mit Sinn für Familientradition. Moden gelten ihm wenig und vom technischen Fortschritt hält er nur etwas, wenn es hilft, noch bessere Weine zu machen. Doudet-Naudin steht für ungewöhnlich konzentrierte, klassische Burgunder, die lange lagern müssen, um auf ihren Höhepunkt zu kommen.

1999 Puligny Montrachet 1er Cru „Les Caillerets“	77,00 € (102,67/L)
2005 Corton-Maréchaudes Grand Cru	59,00 € (78,66/L)

Beaujolais – Doudet Naudin

2007 Fleurie "Domaine Vial"

11,90 € (15,87/L)

Domaine Gry-Sablon, Emeringes - Beaujolais

2008 Beaujolais Villages

7,50 € (10,00/L)

2009 Morgon

9,50 € (12,67/L)

LOIRE

Château de la Jousnelinière – Muscadet - Loire

Herkunft: Tal der Loire - Muscadet

Die Weine von Chateau de la Jousnelinière werden regelmäßig mit Medaillen ausgezeichnet und dienen mit ihrer Frische, Finesse und Temperament oft als Referenz für die Appellation. Ein idealer Begleiter für Meeresfrüchte.

2009 Muscadet de Sèvre & Maine AOC	RS: Melon de Bourgogne	6,60 € (8,80/L)
---	------------------------	------------------------

Domaine Joseph Mellot – Sancerre / Pouilly Fumé

Herkunft: Tal der Loire – Sancerre, Pouilly-Fumé

Die Familie Mellot sind seit 1513 Winzer in Sancerre. Die unermessliche Erfahrung mit Böden, Trauben und Klima lässt sich in jedem ihrer ausgezeichneten Weine wiederfinden. „Destinea“, Letztgeborener des Sancerre-Hauses, erhielt für seinen ersten Jahrgang den „Coup de Coeur“ des Guide Hachette. Ein Sauvignon, der seinem großen Bruder der Appellation kaum nachsteht.

2009 Sauvignon Blanc „Destinea“ VdP du Jardin de la France	6,70 € (8,93/L)
---	------------------------

2009 Sancerre AOC „Le Chatellenie“	RS: Sauvignon Blanc	15,70 € (20,93/L)
2009 Pouilly Fumé AOC „Le Troncsec“	RS: Sauvignon Blanc	15,70 € (20,93/L)
2009 Sancerre Rosé AOC „Le Rabault“	RS: Pinot Noir	15,70 € (20,93/L)

Bouvet Ladubay – Saumur (mehr von Bouvet siehe unter Crémant, Seite 32)

2007 Bourgueil Rouge AOC „Jean Carmet“	RS: Cabernet Franc	10,00 € (13,33/L)
2008 Saumur Champigny Rouge AOC	RS: Cabernet Franc/Cab.-Sauvignon/Pineau d'Aunes	9,50 € (12,67/L)

BORDEAUX

Château Cadillac

Herkunft: Bordeaux Superieur

Das **Château Cadillac** (Bordeaux Superieur) zählt neben **Château Haut-Selve** (Graves) und **Château de Laubade** (Armagnac) zum Besitz der Familie Lesgourgues. Es liegt auf der Libourner Seite nahe St. André de Cubzac und grenzt an die Weinberge der Appellation Fronsac. Eine charakterliche Stil-Verwandtschaft der gehaltvollen und fleischigen Weine mit dem berühmteren Nachbarn ist unverkennbar. Der Ausbau der Cuvée aus Merlot und Cabernet-Sauvignon findet über 12 Monate in kleinen Fässern französischer Eiche statt.

2008 Château Cadillac „Cuvée J.J. Lesgourges“ Bordeaux Supérieur	RS: Merlot 70/CS	10,70 € (14,27/L)
2006 Château Cadillac „Cuvée J.J. Lesgourges“ Bordeaux Supérieur	0,375 Ltr.	6,90 € (18,40/L)
2004 Château Cadillac „Cuvée J.J. Lesgourges“ Bordeaux Supérieur	Mgn. 1,5 Ltr.	22,20 € (14,80/L)

Château Perayne, Saint André du Bois – Bordeaux

1994 verkauften Henri und Monique Luddecke ihren Hof bei Hannover und erfüllten sich mit dem Erwerb des **Château Perayne** einen Traum. Die mit traditionellen Rebsorten bepflanzten Weinhänge liegen in einer bevorzugten, südlich ausgerichteten Hanglage im Tal der Garonne. Die elegant-sanften, tiefgründigen und wunderbar balancierten Weine werden zum Teil in thermoregulierten Stahltanks sowie in Barriques ausgebaut.

2008 Bordeaux Blanc AOC	RS : 90% Sémillon/Sauvignon Blanc	7,70 € (10,27/L)
2006 Bordeaux Bl. « Cuvée Apollon » AOC	RS : 55% Sémillon/Sauvignon Blanc	11,60 € (15,47/L)
2003 St.Macaire Blanc – edelsüß -	RS : 97% Sémillon/Sauvignon Blanc	0,5 Ltr. 13,90 € (18,53/L)
2006 Bordeaux Rouge AOC	RS : 50% Merlot/ 30% C/F /20% C/S	8,80 € (11,73/L)
2005 Bordeaux Rouge "Cuvée Artemis" AOC	RS : Cabernet Franc	10,90 € (14,53/L)
2005 Bordeaux Supérieur Barrique AOC	RS : 90% C/S /Merlot	13,50 € (18,00/L)

Château Castenet Greffier, Auriolles – Bordeaux / Entre deux Mers

Herkunft: Entre-deux-Mers, Bordeaux

Die Weine von Françoise Greffier sind gern gesehene Stammgäste im französischen Weinführer Guide Hachette. Der Rosé de Castenet wurde schon des Öfteren zum Lieblingswein (Coup de Coeur) der Jury gekürt. Auch sein exzellenter Entre-deux-Mers und seine feinen Rotweine erhalten immer wieder viel Lob und Anerkennung. Seit über 20 Jahren arbeiten wir mit Greffier und seine Weine zählen zu den beliebtesten „Alltagsweinen“ in unserem Sortiment.

Entre-deux-Mers AOC, Chateau Lavallade **1,0 Ltr. 6,90 €**

2009 Castenet Entre-Deux-Mers sec	RS: Sauvignon/Sémillon/Muscadelle	7,80 € (9,33/L)
2009 La Rosé de Castenet, Bordeaux-Rosé	RS: Merlot/Cabernet Sauvignon/Franc	7,80 € (9,33/L)
2008 Château Haut Castenet, Bordeaux	RS: Merlot/Cabernet Sauvignon/Franc	7,30 € (9,73/L)
2005 Le Coeur de Castenet, Bordeaux-Supérieur	RS: Cabernet Sauvignon 85/Merlot	14,70 € (19,60/L)

Bordeaux Superieur Blanc / Sauternes

2002 Château Martinon, Bordeaux Supérieur Blanc	RS: Sémillon 80/Sauvignon/Muscadelle	11,60 € (15,47/L)
1996 Château de Malle, Sauternes „2. Grand Cru Classé“	RS: Sémillon/Sauvignon/Muscadelle	45,50 € (60,67/L)

Saint Emilion

Die Weine des **Château Moulin Noir** sind sanft und dennoch fest mit einer Frucht von Johannisbeeren und Brombeere. Eine noble Eichennote und milde Tannine sorgen für einen angenehmen Genuß. Die „Grand Cru-Weine“ von **Château Cantenac** besitzen Kraft und eine große Harmonie mit samtigen und anhaltenden Tanninen.

2006 Château Moulin Noir, St. Emilion	RS: Merlot	13,90 € (18,53/L)
2007 Château Cantenac, St. Emilion Grand Cru	RS: Merlot 80/Cabernet Sauvignon/Franc	21,00 € (28,00/L)
2007 Château Cantenac, St. Emilion Grand Cru	RS: Merlot 80/ C/S/ C/F	0,375 Ltr. 11,30 € (30,13/L)
2006 Château Cantenac, St. Emilion Grand Cru	RS: Merlot 80/ C/S/ C/F	1,5 Ltr. 44,80 € (29,87/L)
2001 Château de Ferrand, St. Emilion Grand Cru	RS: Merlot 75/Cabernet Sauvignon/Franc	22,30 € (29,73/L)
2005 Château Larmande, St. Emilion Grand Cru	RS: Merlot 65/CF 30/CS 5	41,90 € (55,87/L)

Médoc

Philippe Bérard (**Château le Breuil Renaissance** und **Château des Cabans**) verkörpert mit seinen Weinen die Leichtigkeit des Médocs auf angenehmste Art. Der hohe Merlot-Anteil verleiht den Weinen eine würzige Frucht und einen feinen, runden Geschmack. Die Offenheit und Unkompliziertheit der Weine entspricht nicht zufällig dem Wesen seines Erzeugers.

Château Charmail liegt in der Gemeinde Cadourne in unmittelbarer Nachbarschaft zum **Château Sociando-Mallet**. Olivier Seze hat mit seinen extraktreichen und konzentrierten Weinen das Château zu einem Geheimtip (3 x Coup de Coeur im Hachette) der Appellation gemacht.

Der 2000er **Karolus** wird in einer kleinen Auflage von max. 600 Kartons produziert und ist die Premiumcuvée des **Château Sénéjac**. Der kräftige, dichte Wein wird zu einem Drittel in neuen Barrriques ausgebaut.

2007 Château Le Breuil Renaissance, Médoc	RS: Cabernet Sauvignon 50/Merlot	9,70 € (12,93/L)
2007 Château Le Breuil Renaissance, Médoc	RS: Cabernet Sauvignon 50/Merlot	1,5 Ltr. 20,30 € (13,53/L)
2005 Château des Cabanes „Cru Bourgeois“ Médoc	RS: Cabernet Sauvignon 70/Merlot	13,30 € (17,73/L)
2004 Château Charmail „Cru Bourgeois“ Haut-Médoc	RS: Cab. Sauvignon/Merlot/Cab.-Franc	23,80 € (31,73/L)
2000 Château Clément Pichon „Cru Bourgeois“ Haut-Médoc	RS: C-S./Merlot/Cab.-Franc	24,50 € (32,67/L)
2000 Karolus, Haut-Médoc	RS: Cabernet Sauvignon/Cab.-Franc/Merlot/Petit Verdot	43,40 € (57,87/L)

Chateau Anthonic ist ein würdiger Vertreter der geschmeidigen, fleischigen Moulis-Weine. Seit Jahren überzeugt das Weingut mit einem vorbildlichen Preis- Leistungsverhältnis und straft damit das Vorurteil des teuren Bordeaux Lügen. Chateau Poujeaux zählt seit Generationen zur absoluten Spitze der Appellation und kann sich in manchen Jahren mit den „ganz Großen“ des Medocs messen.

2006 Chateau Anthonic „Cru Bourgeois“ Moulis	RS: Merlot/Cabernet Sauvignon/Cab.-Franc	17,90 € (23,87/L)
2004 Chateau Anthonic „Cru Bourgeois“ Moulis	RS: Merlot/C/S / C/F	1,5 Ltr. 34,30 € (22,86/L)
2004 Château Poujeaux „Cru Bourgeois“ Moulis	RS: Cab. Sauv. 50/Merlot 40/C.-Franc/P. Verdot	33,60 € (44,80/L)
2005 Château Poujeaux „Cru Bourgeois“ Moulis	RS: Cab. Sauv. 50/Merlot 40/C.-Franc/P. Verdot	34,90 € (46,53/L)

2003 Château Tour de Pez „Cru Bourgeois“ St. Estephe	RS: C-S/Merlot/P. Verdot/Cab.-Franc	23,80 € (31,73/L)
2003 Château Pedesclaux, Pauillac „5. Grand Cru Classé“	RS: C-S 75/Merlot/C.-Franc	32,10 € (42,80/L)

Pomerol / Lalande de Pomerol

Chateau La Cabanne liegt im Herzen von Pomerol. Der Wein ist geprägt von einem sehr hohen Merlot-Anteil, von intensiver Farbe und entfaltet ein Aroma von Früchten und Gewürzen. Im Geschmack füllig und fleischig und mit einer schönen Tanninstruktur ausgestattet, verfügt er über ein gutes Lagerungspotential.

2004 Château Belles Grave, Lalande de Pomerol RS: Merlot 80/Cabernet Franc **20,90 €** (27,87/L)

Graves / Pèssac-Léognan

2006 Château Haut Selve, Graves RS: Merlot 50/Cabernet Sauvignon **13,70 €** (18,27/L)

2005 Château Haut Selve, Graves RS: Merlot 50/Cabernet Sauvignon **1,5 Ltr.** **32,90 €** (21,93/L)

2006 Château Haut Selve, Graves RS: Merlot 50/Cabernet Sauvignon **0,375 Ltr.** **8,30 €** (22,13/L)

1995 Le Clémentin du Pape Clément, Pèssac-Léognan RS: Cabernet Sauvignon 60/Merlot **39,10 €** (52,13/L)

2003 Château Olivier Grand Cru Classé RS: Cabernet Sauvignon 60/Merlot **41,90 €** (55,87/L)

SÜDWEST - Bergerac, Cahors, Madiran

P.A Barriat - Bergerac

Herkunft: Bergerac, Pécharmant

Der sehr sympathische Paul-André Barriat ist Lehrer an der Universität von Bordeaux, Besitzer von 9 ha Weinbergen und seit Jahren ein sehr gefragter Oenologe und Berater verschiedener Chateaux. Barriat stellt sehr große Anforderungen und seine vorbildlichen Weine besitzen eine gute Struktur, Komplexität und viel Feinheit. Seit vielen Jahren schon zählen sie zu den beliebtesten Rotweinen unserer Kundschaft. Aufgrund seines großen Einsatzes für die Region, wurde er im September 2000 zum Präsidenten des Syndicat de l'AOC Bergerac gewählt.

2008 Bergerac Rouge AOC RS: Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc **6,60 €** (8,80/L)

2007 Pécharmant AOC RS: Merlot/Malbec/Cabernet Sauvignon **10,50 €** (14,00/L)

Cahors

2007 Cahors „Clos La Coutale“ V. Bernerde RS: Malbec/Merlot/Tannat **8,30 €** (11,07/L)

2002 Cahors „Le Petit Sid“ Cosse Maisonneuve RS: Malbec **17,50 €** (23,33/L)

Madiran

2000 Madiran „Greenwich 43 N“ Château Peyros RS: Tannat/Cabernet Franc **22,30 €** (29,73/L)

Château Clément Termes – Gaillac

Der Weinbau in Gaillac, im südwestlichen Departement Tarn gelegen, kann mit Stolz auf eine tausendjährige Geschichte verweisen. Château Clément Termes, dessen Ursprünge auf das Jahr 1860 zurückgehen, zählt zu den besten Weingütern der Appellation. Mit Leidenschaft und einem Erfahrungsschatz von 6 Generationen setzt sich die Winzerfamilie David für die Authentizität und Typizität des Gaillac ein. Das Ziel ist eine stetige Optimierung der Weinqualität unter Respektierung der Natur und Bewahrung der Tradition.

2009 Blanc Perlé, AOC Gaillac RS: Loin de l'œil/Muscadelle/Mauzac **6,60 €** (8,80/L)

2009 Sauvignon Blanc & Mauzac VdP RS: Sauvignon/Mauzac **5,90 €** (7,87/L)

2009 Château Clément Termes Blanc RS: Mauzac/Muscadelle **7,00 €** (9,33/L)

2008 Château Clément Termes Rouge RS: Syrah/Braucol/Duras **7,70 €** (10,27/L)

Château Flotis – Fronton RS

Der Erfolg für Château Flotis kam in Gestalt von drei engagierten Winzerinnen. Im Jahr 2004 erwarben Cathy, Katia und Myriam aus der Winzerfamilie Ribes (Domaine le Roc) das heruntergekommene Weingut und führten es innerhalb kurzer Zeit mit ihren ursprünglichen Weinen in den Blickpunkt der AOC Fronton. Die Weingärten, mit Negrette, Syrah

und Cabernet Sauvignon bepflanzt, wurden wieder in Form gebracht und ein neuer Gär- und Fasskeller gebaut. Die lagerfähigen Frontonweine sind intensiv, begeistern mit dunkler Frucht, blumig-würzigen Aromen und sind bereits in ihrer Jugend sehr angenehm zu trinken.

2008 Cuvée Elles Rosé Château Flotis	RS: Negrette 70/Syrah 20/ C/S	6,50 € (8,67/L)
2005 Cuvée Elles Rouge Château Flotis	RS: Negrette 80/Syrah 10/ C/S	7,00 € 9,33/L)
2005 Château Flotis Rouge	RS: Negrette 50/Syrah 40/ C/S	9,70 € (12,93/L)

SÜDFRANKREICH – Rhône, Provence, Languedoc, Roussillon

Cave de Rasteau, Rasteau - Côtes du Rhône

Herkunft: Côtes du Rhône

Die Winzergenossenschaft von Rasteau ist einer der modernsten Betriebe der Region. Seit 1995 wurden viele Millionen Franc bzw. Euro in die Modernisierung der Keller gesteckt. Eine weitere wichtige Voraussetzung für die Erzeugung guter Qualitäten ist ein alter Rebstockbestand, der bei Rasteau im Durchschnitt mehr als 40 Jahre! beträgt (15% des Weinbergs wurden vor 1914 gepflanzt). Bei unserer Magnum-Probe im Dezember 2001 überraschten ein guter 86er und ein hervorragender 82er Rhône-Villages „Tradition“ mit einer ungeahnten Lebendigkeit und Eleganz.

2008 „Les Viguiers“ Blanc, Côtes du Rhône	RS: Grenache blanc/Clairette/Bourboulenc	6,60 € (8,80/L)
2008 „Les Viguiers“ Rouge Côtes du Rhône	RS: Grenache Noir/Carignan/Cinsault	6,30 € (8,40/L)
2008 „Tradition“ Côtes du Rhône Villages AOC	RS: Grenache Noir/Carignan/Cinsault	8,70 € (11,60/L)
2008 „Tradition“ Côtes du Rhône Villages AOC	RS: Grenache Noir/Carignan/Cinsault 1,5 Ltr.	19,30 € (12,87/L)
2005 „Les Hauts du Village“ AOC	RS: Mourvèdre/ Grenache/Syrah	17,10 € (22,80/L)
2006 Domaine Pisan, Côtes du Rhône Villages AOC	RS: Grenache/Mouvedre	16,70 € (22,27/L)

Stéphane Vedeau, La Ferme du Mont und J. Boutin – Côtes du Rhône

Seit Ende 2009 führen wir die großartigen Weine von Stéphane Vedeau, einem leidenschaftlichen Winzer mit Visionen. Bevor sich Vedeau gänzlich den Weinen widmete, ging der Winzersohn seinen eigenen Weg, war ein hervorragender Leichtathlet und studierte Naturwissenschaften und Mathematik. Zur Freude seiner Mutter, einer engagierten Winzerin an der nördlichen Rhône, entdeckte Vedeau 1988 seine Leidenschaft für Wein, die ihn bis heute nicht mehr losgelassen hat. Nach seinen Lehrjahren gründete er 1992 eine Weinhandelsfirma im Languedoc-Roussillon, für die er auch in Eigenregie Weine vinifizierte. Mit stetig wachsendem Erfolg wurde er immer mehr in die Unternehmensleitung eingebunden und verlor mehr und mehr den Kontakt zu Weinbergen und Trauben. Getrieben von dem Wunsch, noch bessere Weine zu machen und nicht immer noch mehr Flaschen zu verkaufen, veräußerte er 2005 seine Firmenanteile. Zurück gekehrt zu seinen Wurzeln an der Rhône suchte er sich Weingärten, wo die Kombination aus Bodenstruktur, Rebsorten, Alter und Klima eine optimale Verbindung eingehen. Eine perfekte Symbiose ist für ihn unabdingliche Voraussetzung, um ein optimal gereiftes Traubengut zu erhalten. Seine bevorzugten Weinflächen liegen an den höheren Hängen von Bergen. „Dort reifen die Trauben länger. Die Lese ist spät aber die Weine haben am Ende mehr Inhalt“ sagt er. Mit großer Sorgfalt werden die Weine im Keller verarbeitet oder wie Vedeau es ausdrückt „...die Entdeckung des Universums innerhalb weniger Quadratmeter eines Kellers, ist für mich eine unbeschreibliche Sensation.“ Seine Weine sind wahrlich großartige Tropfen, geprägt von einer Fülle reifer Früchte und mediterranen Kräutern, mit sanften Tanninen und einer angenehmen Säurestruktur, die den Weinen Geschmeidigkeit schenkt und die Schwere gleichwohl nimmt. Dieser neue Stil hat nicht nur uns begeistert, sondern auch von anerkannten Weinkritikern sehr positive Bewertungen erhalten.

La Ferme du Mont

Herkunft: südliche Rhône

2009 „La Truffière“ Côtes du Rhône Blanc AOC	RS: Grenache Blanc/Viognier/Clairette	9,50 € (12,67/L)
2007 „Première Côte Rouge“ Côtes du Rhône AOC	RS: Grenache Noir 60/Syrah 30/Mourvèdre	7,70 € (10,27/L)

2007 „Le Ponnant Rouge“ Côtes du Rhône Villages AOC	RS: Grenache Noir 60/Syrah	9,80 € (13,07/L)
2006 „Côtes Capelan“ Chateauneuf du Pape AOC	RS: Grenache Noir 80/Syrah 10/Mourvèdre	32,10 € (42,80/L)
2007 „Côtes Capelan“ Chateauneuf du Pape AOC	RS: Grenache Noir 80/Syrah 10/Mourvèdre	39,80 € (53,07/L)

Jeannine Boutin

Herkunft: nördliche Rhône

2007 „Les Hautes Granites“ Crozes Hermitage AOC	RS: Syrah 98/Roussane	16,10 € (21,47/L)
2007 „Les Mauves“ St. Joseph AOC	RS: Syrah	18,60 € (24,80/L)
2006 „Bonnevaux“ Côtes Rotie AOC	RS: Syrah 88/Viognier	39,90 € (53,20/L)
2006 „Arena Mica“ Hermitage AOC	RS: Syrah	41,90 € (55,87/L)

Rhône – Crozes Hermitage, Vacqueras, Châteauneuf-du-Pape

2005 Vacqueyras, Domaine Roubine	RS: Grenache 70/Syrah 20/Mourvèdre 10	16,70 € (22,27/L)
2004/05 Gigondas, Domaine Roubine	RS: Grenache 70/Syrah 20/Mourvèdre 10	20,30 € (27,07/L)
2006 Châteauneuf du Pape, Domaine Chanssaud	RS: Grenache 86/Syrah/Mourvèdre/Cinsault	22,70 € (30,27/L)

Provence

Domaine de la Courtade, Porquerolles - Côtes de Provence

Die Île de Porquerolles liegt vor Toulon und gehört zur Inselgruppe von Hyères. Inmitten eines Naturschutzgebietes (seit den 1960er Jahren) befindet sich die Domaine de la Courtade mit ihren 40 Hektar Weinbergen. Die Reben profitieren einerseits von den besonderen Schieferböden und dem gemäßigten maritimen Klima. Die außergewöhnlichen Weine besitzen sehr feine Tannine, sind körperreich, ohne dabei zu kräftig zu sein und haben deutlich weniger Alkohol als die Provence-Weine vom Festland.

2009 Alycastre Blanc	RS: Rolle	9,20 € (12,27/L)
2009 Alycastre Rosé	RS: Mourvedre/Grenache/Tibouren	9,20 € (12,27/L)
2006 Alycastre Rouge	RS: Mourvedre 2/3/Grenache	10,00 € (13,33/L)
2004 La Courtade Blanc	RS: Rolle	0,5 Ltr. 15,00 € (30,00/L)
2005 La Courtade Rosé	RS: Mourvedre 70/Grenache/Tibouren	0,5 Ltr. 13,00 € (26,00/L)
2003 La Courtade Rouge	RS: Mourvedre 97/Syrah	20,90 € (27,87/L)

Languedoc / Roussillon

Domaine de Bisconte

Herkunft: Côtes du Roussillon

Dieser gut balancierte, vielschichtige Rotwein aus dem Roussillon erfreut mit jedem Jahrgang immer wieder aufs Neue. Eine geschmeidige Cuvée aus Syrah, Grenache Noir und Carignan. Die Jahrgänge 2003 und 2004 wurden im Berliner Weinführer 2006 und 2007 jeweils zum besten Rotwein seiner Klasse gekürt.

2008 Domaine de Bisconte, Côtes du Roussillon AOC	RS: Syrah/Grenache/Carignan	5,90 € (7,87/L)
2009 Sauvignon Blanc „Montarells“ Vin de Pays d’Oc, Alignan du Vent		4,60 € (6,13/L)

Domaine Valensac, Florensac - Languedoc

Herkunft: Vin de Pays d’Oc

Große Investitionen in den 1990er Jahren waren notwendig, um erst das große, schlummernde Potential dieser

Domaine abzurufen. Im Jahre 1997 machten wir unsere erste Bestellung bei dem Weingut und waren damit der 1. Kunde für Valensac in Deutschland. Die Weine sind gut strukturiert und klar in ihrer Ansprache und Frucht. Mit einem guten Valensac im Glas beobachten wir mit Freude die weitere Entwicklung dieser vorbildlichen Domaine.

Chardonnay Domaine Valensac, Vin de Pays d'Oc	1,0 Ltr.	6,30 €
2008 Chardonnay „Grand Valensac“ Vin de Pays d'Oc		6,90 € (9,20/L)
2009 Rosé de Valensac Vin de Pays d'Oc	RS: Merlot 80/Cabernet Sauvignon	5,50 € (7,33/L)
2008 Merlot Vin de Pays d'Oc		5,20 € (6,93/L)
2006 Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc		5,20 € (6,93/L)
2007 „Cuvée Triade“ Vin de Pays d'Oc	RS: Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot	8,90 € (11,87/L)

Domaine Les Yeuses, Mèze - Languedoc

Herkunft: Vin de Pays d'Oc

Auf der Domaine les Yeuses werden vorwiegend regionale Rebsortenweine erzeugt, die schon im günstigen Einstiegsbereich außergewöhnlich gut gefallen. Die Weinberge profitieren hier von dem klimatischen Einfluß des nahen Mittelmeeres. Einer unserer Favoriten ist die Cuvée „Les Epices“, ein würziger, saftiger Syrah, der in seiner Preisklasse sehr selten zu finden ist.

„Saint Hendrik“ Blanc de Blancs, Vin de Pays d'Oc	1,0 Ltr.	4,50 €
„Saint Hendrik“ Rosé, Vin de Pays d'Oc	1,0 Ltr.	4,50 €
„Saint Hendrik“ Rouge, Vin de Pays d'Oc	1,0 Ltr.	4,50 €

2007 Syrah Vin de Pays d'Oc	4,90 € (6,53/L)
2007 Syrah „Les Epices“ Vin de Pays d'Oc	6,50 € (8,67/L)
2008 Grenache „Le Frût Mûrs“ Vin de Pays d'Oc	6,50 € (8,67/L)

Bioghetto – Alan Coumont, Clermont l'Herault - Languedoc

Weine aus biologischem Anbau

Alan Coumont erzeugt aus kleinen Erträgen von 30-35 Hektoliter pro Hektar fruchtbetonte und auf charmante Art unkomplizierte Weine aus biologischem Anbau. Die originelle Flasche erinnert mit ihrem Bügelverschluss an vergangene Gepflogenheiten, bei denen man Weine für den Sonntagsausflug noch in eben solchen Flaschen beim Winzer vor Ort abfüllen ließ.

„RN 13“ Blanc Vin de Pays de l'Hérault	RS: Chenin/Viognier/Chardonnay/Sauvignon	7,60 € (10,13/L)
„RN 13“ Rosé Vin de Pays de l'Hérault	RS: Cinsault/Syrah/Grenache	7,00 € (9,33/L)
„RN 13“ Rouge Vin de Pays de l'Hérault	RS: C-S/Syrah/Mouvèdre/Grenache	7,00 € (9,33/L)

Domaine Lauriers, Castelnau de Guers - Languedoc

2009 Picpoul de Pinet AOC	5,90 € (7,87/L)
----------------------------------	------------------------

Château de la Négly, Fleury d'Aude - La Clape Côteaux du Languedoc

Herkunft: Côteaux du Languedoc „la Clape“

Unter der Leitung von Jean Rosset begann Mitte der 90er Jahre der kometenhafte Aufstieg des Weingutes. Die unglaublich komplexen und konzentrierten Weine sind mit einem berausenden Aromenreichtum ausgestattet. Négly gehört mittlerweile zur absoluten Spitze des Languedocs und das noch zu erschwinglichen Preisen. Da überrascht es wenig, daß die Weine nur begrenzt vorrätig sind.

2009 „La Brise Marine“ AOC	RS: Grenache Blanc/ Roussane/Clairette	10,20 € (13,60/L)
2007 „La Côte“ AOC	RS: Grenache/Carignan	10,10 € (13,47/L)
2006 „La Falaise“ AOC	RS: Syrah/Grenache/Mourvèdre	17,50 € (23,33/L)

Château Grès St. Paul/Grange Philippe, Lunel - Côteaux du Languedoc

Herkunft: Côteaux du Languedoc

Jean Philippe Servieres übernahm Mitte der 90er das väterliche Weingut und setzte fortan auf Qualität statt Quantität. Sein Glück war die Bekanntschaft mit Philippe Salasc, einem im positiven Sinne Weinverrückten Winzer. Gemeinsam erkannten und entlockten sie den Weinbergen (Syrah, Grenache, Mourvèdre) das in ihnen vorhandene Potential und machten aus Grès St. Paul eine der ersten Adressen der AOC Côteaux du Languedoc.

2006 Grange Philippe Rouge AOC RS: Syrah 70/Grenache/Mourvèdre **8,40 €** (11,20/L)

2006 Cuvée „Antonin“ AOC RS: Syrah **11,60 €** (15,47/L)

Château de Gourgazaud, Minervois - La Livinière

Herkunft: Minervois – La Livinière

Guy Bascou ist mitverantwortlich für den grandiosen Aufstieg der Gemeinde Minervois-La Livinière, die erst in den 90ern eine eigene Appellation erhalten hat. Die Weine bestechen durch ihren Duft nach Kräutern und Zedernholz, einer ausgeprägten Frucht sowie streichelnden Tanninen.

2008 Chardonnay Vin de Pays d'Oc **7,00 €** (9,33/L)

2008 „Tradition“ Minervois AOC RS: Syrah 80/Mourvèdre/Carignan **6,60 €** (8,80/L)

2006 „Reserve“ Minervois-la Livinière AOC RS: Syrah 80/Mourvèdre **12,50 €** (16,67/L)

Domaine Bertrand-Bergé, Paziols - Fitou

Herkunft: Fitou

Die Appellation Fitou wurde 1948 als erste Rotwein-AOC des Languedoc klassifiziert. Bereits in der 6. Generation leitet Jérôme Bertrand den Familienbetrieb Bertrand-Bergé. Er kann auf einen bis zu 70 Jahre alten Rebbestand (Carignan, Grenache, Syrah) zugreifen, der auf dem tonsandigen Lehm-Kalk-Terroir ideale Bedingungen vorfindet. Die tiefgründigen, hochwertigen Fitou- Rotweine von Bertrand-Bergé zählen jedes Jahr zu den besten Tropfen der Region Languedoc-Roussillon.

2008 „Origines“ AOC RS: Carignan 60/Grenache **8,70 €** (11,60/L)

2006 „Les Megalithes“ AOC RS: Carignan **13,70 €** (18,27/L)

2004 „Jean Sirven“ AOC RS: Carignan 50/Syrah 45/Grenache **47,60 €** (63,47/L)

Berail-Lagarde-Roque Sestière, Luc-sur-Orbieu - Corbières

Herkunft: Corbières

Roland Lagarde ist mit seinen faszinierenden Weißweinen (40-55 Jahre alte Rebstöcke) seit Jahren die erste Adresse in der Appellation Corbières. Nun hat der Perfektionist mit seinen mittlerweile famosen Rotweinen nachgezogen und kann sich auch hier mit den ganz großen Corbières-Weinen messen. Eine Besonderheit des Weingutes ist es, einen Teil seines Rotweines im Tank (konzentrierte Frucht) und einen Teil des gleichen Weines im Eichenfaß (balsamische Noten) auszubauen.

2009 „Carte Noire“ AOC RS: Macabeu 70/Grenache Blanc **7,30 €** (9,73/L)

2009 „Vieilles Vignes“ AOC RS: Macabeu 60/Grenache 35/Malvoisie **9,30 €** (12,40/L)

2009 „Gouttes d'Or“ AOC RS: Rousanne 50/Grenache Blanc **21,80 €** (29,07/L)

2007 „Tradition“ AOC RS: Carignan/Syrah **7,40 €** (9,87/L)

2007 „Carte Blanche“ AOC RS: Carignan/Syrah **10,70 €** (14,27/L)

Domaine des Chênes, Vingrau - Côtes du Roussillon Villages

2008 „Les Grands Mères“ AOC RS: Carignan/Grenache/Syrah/Mourvèdre **8,10 €** (10,80/L)

2005 „Le Mascarou“ Tautavel AOC RS: Carignan/Grenache/Syrah **10,50 €** (14,00/L)

Plô Roucarels, Carcassonne

2009 Rosé Cité de Carcassonne IGP RS: Caladoc/Syrah/Grenache **6,50 €** (8,67/L)

2007 Carignan VdP de la Cité de Carcassonne		9,80 € (13,07/L)
2007 Les Pépieux VdP de la Cité de Carcassonne	RS: Carignan//Syrah	13,90 € (18,53/L)

ITALIEN SÜDTIROL

Weingut Peter Zemmer, Kurtining - Südtirol

Herkunft: Südtirol

Überzeugende Qualitäten begründen den guten internationalen Ruf von Peter Zemmer. Einige seiner Lagen befinden sich in direkter Nachbarschaft zu den Weinbergen des Alois Lageder. Der Wine-Spectator bewertete seinen Pinot Grigio als einen der besten Italiens. Für seine erfolgreiche Arbeit wurde Peter Zemmer in seiner Heimat zum Winzer des Jahres 2001 gewählt.

2009 Pinot Grigio DOC		11,30 € (15,07/L)
2007 Lagrein DOC		11,10 € (14,80/L)
2005 Lagrein Riserva DOC		22,30 € (29,73/L)

Weingut Manincor, Kaltern - Südtirol

Herkunft: Südtirol

Südtirol hat sich mit einem konsequenten Streben nach Qualität einen Spitzenplatz unter den Weinregionen Italiens erworben. Das Weingut Manincor ist beispielhaft für diese durchweg positive Entwicklung. Ihr imposanter, bis ins Detail durchdachter und im Weinberg verborgener Weinkeller ist ein Zeugnis hoher Weinkultur. Bestens exponierte Weinberge, die Vielfalt der Lagen, alte Rebbestände, das besondere Mikroklima und eine handwerkliche Sorgfalt mit kompromisslosem Qualitätsdenken sind die Grundlage für einzigartige Charakterweine.

2009 Moscato Giallo DOC		12,90 € (17,20/L)
2008 Reserve della Contessa DOC	RS: Pinot Bianco/Chardonna	12,60 € (16,80/L)
2006 Sophie IGT	RS: Chardonnay/Sauvignon	18,90 € (25,20/L)
2009 Kalterer See Classico DOC	RS: Edelvernatsch	10,00 € (13,33/L)
2007 Reserve del Conte DOC	RS: Cabernet/Merlot/Lagrein	13,70 € (18,27/L)
2008 Mason DOC	RS: Pinot Nero	23,90 € (31,87/L)
2005 Cassiano IGT	RS: Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot	22,80 € (30,40/L)
2005 Lagrein DOC	RS: Lagrein	21,00 € (28,00/L)

LOMBARDEI

Agricola Bottarelli, Polpenazze del Garda - Lombardei

Südllich des Gardasee in der Provinz Brescia liegt das kleine Anbaugebiet für den weißen Lugana, der bereits 1967 als D.O.C. klassifiziert wurde. Die mit Steinsalz durchsetzten Böden aus Ton, Kalk und mikroorganischen Ablagerungen moränischen Ursprungs bieten der Rebsorte Trebbiano di Lugana ideale Bedingungen. Das Weingut Bottarelli wurde 1937 von Giacomo Bottarelli auf den Hügeln der oberen Valtenesi gegründet und wird heute von Franco und Valerio Bottarelli geführt. Auf gegenwärtig 15 ha werden neben Wein auch Olivenbäume für die eigene Produktion angebaut.

2009 Lugana 12 %Vol.	RS: Trebbiano di Lugana	7,80 € (10,40/L)
2009 Lugana Etichetta Nera 12,5 %Vol.	RS: Trebbiano di Lugana	10,20 € (13,60/L)

VENETO

Azienda Agricola Cavazza, Montebello - Veneto

1928 kaufte Giovanni Cavazza in Selva di Montebello die ersten Weinberge und legte damit den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft der Winzerfamilie. Es ist das erklärte Ziel der Familie Cavazza, durch die Reduzierung von Traubenerträgen mehr Qualität und Struktur in ihre Weine zu bekommen. Ein Bestreben, dass in einer Umgebung, wo mehr Quantität als Qualität gefragt ist, sehr oft belächelt wurde. Das Weingut Cavazza verarbeitet für ihre fruchtig klaren Weine ausschließlich eigenes Traubengut.

Pinot Grigio & Pinot Bianco I.G.T.	1,5 Ltr.	7,10 € (4,73/L)
Pinot Bianco I.G.T.	1,0 Ltr.	5,50 €
Pinot Grigio I.G.T.	1,0 Ltr.	6,00 €

2009 Pinot Grigio DOC **6,90 €** (8,20/L)

Casa Vinicola Bennati, Cazzano di Tramigna - Veneto

Bianco di Custoza DOC "Rocca Bastia"	1,5 Ltr.	5,50 € (3,67/L)
Merlot del Veneto I.G.T. "Rocca Bastia"	1,5 Ltr.	5,20 € (3,47/L)
Montepulciano d'Abruzzo DOC "Ca' Brigiano"	1,0 Ltr.	5,20 €
2009 Bianco di Custoza DOC	RS: Garganega/Trebbiano/Tocai/Cortese	5,00 € (6,67/L)
2008 Merlot del Veneto IGT		5,10 € (6,80/L)

Tenuta St. Antonio - Veneto

2006 Amarone della Valpolicella DOC RS: Corvina/Rondinella/Molinara **39,90 €** (53,20/L)

Frat. Speri, Pedemonte - Veneto

2005 Amarone della Valpolicella Classico DOC RS: Corvina/Rondinella/Molinara **48,50 €** (63,33/L)

ABRUZZEN

2008 Montepulciano d'Abruzzo "Sistina" DOC, Citra Vini **7,40 €** (9,87/L)

TOSKANA

2007 Chianti DOCG "La Ginestra"	RS: Sangiovese	7,30 € (9,73/L)
Chianti DOCG "La Ginestra"	RS: Sangiovese	1,0 Ltr. 7,80 €

Az. Agr. Tiberini, Montepulciano-Siena - Toskana

Seit 6 Generationen ist die Winzer-Familie Tiberini in Montepulciano ansässig. Das wunderschön gelegene Weingut umfasst 22 Hektar, wovon 16,5 ha mit Rebstöcken und 2 ha mit Olivenbäumen bepflanzt sind. Auf den südlich der Stadt gelegenen Hügeln, in einer Höhe von 300-400 Metern, finden die Rebstöcke auf den mit Tuffstein durchsetzten Kalksandböden ideale Bedingungen vor. Für den *Vino Nobile* wird seit Jahrhunderten die Rebsorte Prugnolo Gentile verwendet, eine spezielle, gerbstoffreichere Variation des Sangiovese

2007 Chianti Colli Senesi DOCG	RS: Prugnolo Gentile 85/Canaiolo Nero	9,10 € (12,13/L)
2006 Rosso di Montepulciano DOC	RS: Prugnolo Gentile 90/Canaiolo Nero/Sauvignon	9,90 € (13,20/L)
2004 Vino Nobile di Montepulciano DOCG	RS: Prugnolo Gentile 85/Canaiolo/Mammolo	16,70 € (22,27/L)
2001 Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG	RS: Prugnolo Gentile 85/Canaiolo/Mammolo	20,40 € (27,20/L)
2004 VIRGULTO Rosso di Toscana I.G.T.	RS: Prugnolo Gentile	25,10 € (33,47/L)

Tenuta Villa Cerna, Castellina - Toskana

Herkunft: Toscana

Die Geschichte der Villa Cerna geht bis in das Jahr 1000 zurück. Die besondere Hügellage der Rebflächen auf 290 m

ü. d. M. und das trockene und gut durchlüftete Mikroklima bieten ideale Voraussetzungen für den Weinanbau. Villa Cerna ist eine geglückte Synthese aus liebevoll bewährter Tradition im Weinbau und moderner Kellertechnik.

2007 Chianti Classico DOCG	RS: Sangiovese 90/Canaiolo	12,50 € (16,67/L)
2005 Chianti Classico Riserva DOCG	RS: Sangiovese 90/Colorino 7/Canaiolo	18,90 € (25,20/L)

Fattoria di Lornano, Toskana

2007 Chianti Classico DOCG		10,60 € (14,13/L)
2006 Chianti Classico Riserva "Il Bandite" DOCG		12,60 € (16,80/L)

Tenuta Il Poggione, Montalcino - Toskana

Herkunft: Toscana

Seit dem Generationswechsel auf dem Weingut befindet sich die „große Dame des Brunello“ in einem bemerkenswerten Wiederaufschwung. Il Poggione wird im Johnson 2001 bezeichnet als „der vielleicht zuverlässigste Brunello-Produzent“.

2007 Rosso Toscano IGT	RS: Sangiovese 75/Merlot	9,40 € (12,53/L)
2007 Rosso di Montalcino DOC	RS: Sangiovese	14,70 € (19,60/L)
2000 Rosso di Montalcino DOC	RS: Sangiovese	18,10 € (24,13/L)
2004 Brunello di Montalcino DOCG	RS: Sangiovese Grosso	35,00 € (46,47/L)
1997 Brunello di Montalcino DOCG	RS: Sangiovese Grosso	42,00 € (56,00/L)
1988 Brunello di Montalcino Riserva DOCG	RS: Sangiovese Grosso	49,00 € (65,33/L)

PIEMONTE

Francesco Rinaldi, Alba - Piemont

Herkunft: Piemont

Der Traditionsbetrieb Francesco Rinaldi, am Ortsausgang vom wunderschönen Barolo gelegen, wird von der jungen Paola Rinaldi geleitet. Neben den Spitzenlagen Cannubi und Brunate wird auch bei den „kleineren“ Gewächsen sorgfältig darauf geachtet, Lagen- und Rebsortencharakter optimal zum Ausdruck zu bringen. Das vorhandene Potential an Frucht und Körper, erlaubt den sofortigen Genuß der charaktervollen Rotweine sowie eine längere Lagerung.

2007 Dolcetto d'Alba "Roussot" DOC		11,10 € (14,80/L)
2008 Barbera d'Alba DOC		13,60 € (18,13/L)
2003 Barbaresco DOCG	RS: Nebbiolo	25,10 € (33,47/L)
2005 Barolo „Cannubio“ DOCG	RS: Nebbiolo	39,90 € (53,20/L)

Villa Lanata - Piemont

Herkunft: Piemont

Tausendsassa Gianni Martini besitzt u.a. das Weinschlößchen Cascina La Toledana in Gavi, sowie Cascina Lo Zoccolaio in Barolo. Der Gavi di Gavi (100% Cortese) präsentiert sich in überzeugender Qualität, die den Namen Gavi di Gavi verdient. Der Barbera „Sucule“, aus dem Herzen der südlichen Langhe, ist gehaltvoll und schokoladenartig. Der hoch bewertete voluminöse Barolo entstammt der legendären Einzellage „Brunate“.

Castello La Toledana, Gavi - Piemont

2009 Gavi di Gavi „La Toledana“ DOCG	RS: Cortese	11,20 € (14,93/L)
---	-------------	--------------------------

Lo Zoccolaio, Barolo - Piemont

2007 Barbera d'Alba „Suculé“ DOC		12,90 € (17,20/L)
2004 Barolo “Lo Zoccolao” DOCG	<i>RS: Nebbiolo</i>	35,70 € (47,60/L)

EMILIA ROMAGNA

San Patrignano - Emilia Romagna

Die Sommelier Union Italiens kürte San Patrignano zum Weingut des Jahres 2002. „Mit ihren Weinen trägt San Patrignano zur Identifikation einer ganzen Region und Landschaft bei.“ Der „Avi“ wurde schon des Öfteren mit 3 Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet.

2008 Sangiovese Rubicone „Aulente“ IGT		10,50 € (16,67/L)
2005 Sangiovese di Romagna Riserva „Avi“ DOC		35,70 € (47,60/L)

SARDINIEN

Ferruccio Deiana, Settimo San Pietro - Sardinien

Herkunft: Sardinien

Ferruccio Deiana ist seit 20 Jahren einer der gefragtesten Oenologen Sardiens. Seitdem er vor einigen Jahren das väterliche Weingut bei Settimo San Pietro übernahm, hat es einen bemerkenswerten Aufstieg hinter sich. Ohne Frage werden seine Weine mittlerweile zu den besten der Mittelmeerinsel gezählt. Sein Cannonau-Cuvée „Ajana“ erhielt im Gambero Rosso 2006 als einer von vier sardischen Weinen 3 Gläser.

2009 Vermentino di Sardegna DOC „Donnikalia“		8,40 € (11,20/L)
2008 Monica di Sardegna DOC „Karel“		8,40 € (11,20/L)
2007 Cannonau di Sardegna DOC „Sileno“		10,50 € (14,00/L)
2002 Isola dei Nuraghi Rosso IGT „Ajana“	<i>RS: Cannonau/Carignano/Bovale</i>	35,00 € (46,67/L)

SIZILIEN

Maggio Vini - Sizilien

Herkunft: Sizilien

2009 Insolia IGT “Pithoi”		5,50 € (7,33/L)
2008 Catarratto IGT “Rasula”		7,40 € (9,87/L)
2009 Rosato IGT “Pithoi”		5,50 € (7,33/L)
2008 Nero d'Avola IGT “Pithoi”		5,50 € (7,33/L)
2008 Nero d'Avola IGT “Rasula”		7,40 € (9,87/L)

Terre di Montelusa – Sizilien

Herkunft: Sizilien

2009 Nero d'Avola, Terre di Montelusa		5,70 € (7,60/L)
--	--	------------------------

Fatascià, Balestrate - Sizilien

Herkunft: Sizilien

Die passionierte Oenologin Stefania Lena und ihr Mann Giuseppe Natoli gründeten im Jahr 2000 das Weingut Fatascia. Der Nero d'Avola „Almanera“ erhielt auf Anhieb 3 Gläser des Gambero Rosso 2004 und wurde als preiswerter Geheimtipp unter den Spitzenweinen gehandelt. Ohne Frage, Stefania wird mit diesem Weingut ihren Weg machen und uns noch viel Freude bereiten.

2008 Nero d'Avola IGT		7,30 € (9,73/L)
2007 Nero d'Avola IGT „Almanera“		10,50 € (14,00/L)
2005 Nero d'Avola/Syrah IGT „Aliré“	<i>RS: Nero d'Avola/Syrah</i>	12,50 € (16,67/L)

Terre di Ginestra; Tenuta Calatrasi - Sizilien

Herkunft: Sizilien

Mit dem Engagement des australischen Oenologen Brian Fletcher (Winemaker of the year-Winespectator 1998) hat der beeindruckende Aufstieg der Terre di Ginestra-Weine begonnen. Seitdem erfuhren die autochtonen Rebsortenweine eine Vielzahl an Ehrungen und zählen zu den besten Weinen Siziliens.

2008 Catarratto IGT		11,50 € (15,33/L)
2008 Nero d'Avola IGT		12,50 € (16,67/L)

ÖSTERREICH

Weingut Jurtschitsch – Kamptal

Herkunft: Kamptal

Das Motto der drei Brüder Edwin, Paul und Karl Jurtschitsch lautet: "Für uns gibt es nichts Faszinierenderes als Weinreben zu pflanzen, um bekömmliche charaktervolle Weine auszubauen." Die leidenschaftlichen Winzer respektieren das ökologische Gleichgewicht im Weinberg, verschrieben sich den Grundsätzen des naturnahen Weinbaus und wurden schon 1981 als die Pioniere des biologischen Weinbaus gefeiert. Aus harmonisch gereiften und Terroir geprägten Trauben entstehen Weine, die zu den besten und meist prämierten Österreichs zählen.

Grüner Veltliner	1, 0 Ltr.	6,70 €
Zweigelt	1,0 Ltr.	7,40 €

2009 Grüner Veltliner „GrüVe“		8,30 € (11,07/L)
2009 Grüner Veltliner „Stein“		9,80 € (12,93/L)
2008 Grüner Veltliner „Alte Reben“		18,20 € (24,27/L)
2008 Riesling „Zöbinger Heiligenstein“		16,10 € (21,47/L)
2002 „Rotspon“ Reserve Barrique	<i>RS: Blauburgunder/Zweigelt/Merlot</i>	22,80 € (30,40/L)

Weingut Tinhof, Eisenstadt – Burgenland

Herkunft: Burgenland-Neusiedlersee-Hügelland

Der sympathische Winzer Erwin Tinhof studierte Weinbau in Wien und Montpellier und absolvierte ein Praktikum auf dem weltbekannten Weingut Mas de Daumas-Gassac im Languedoc. Sein Augenmerk legt Tinhof auf die traditionellen Rebsorten, die seit Generationen in der Region beheimatet sind. Die in Deutschland kaum bekannte Rebsorte Neuburger (natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner & Silvaner) hat uns mit ihrer frischen Fruchtigkeit auf Anhieb überzeugt. Es ist bemerkenswert, in welcher kurzen Zeit die eleganten Weine in der österreichischen Spitzengastronomie ihren Platz gefunden haben.

2009 Neuburger		9,10 € (12,13/L)
2006 Leithaberg weiß	<i>RS: 65% Neuburger/Weißburgunder</i>	16,40 € (21,87/L)
2009 Rosé vom Blaufränkisch		8,10 € (10,80/L)
2005 Blaufränkisch		9,90 € (12,10/L)
2004 Feuersteig	<i>RS: Blaufränkisch/Zweigelt/St. Laurent</i>	17,50 € (23,33/L)

Weingut Hans & Philipp Grassl, Göttlesbrunn – Carnuntum

Herkunft: Carnuntum

Der Weinbau im Weinbaugebiet Carnuntum (liegt östlich von Wien) geht bis in die Römerzeit zurück. Der passionierte

Jungwinzer Philipp Grassl wird heuer zu den talentiertesten Jungwinzern Österreichs gezählt. Aus heimischen Rebsorten (Zweigelt, St. Laurent) werden im besten Sinne „erdverbundene“ Weine von internationalem Qualitätsniveau erzeugt. Sein Credo: „Wir möchten nicht größer werden, nur besser.“

2009 Zweigelt Classic		9,50 € (12,67/L)
2008 St. Laurent Classic		11,90 € (15,87/L)
2007 St. Laurent Reserve		22,80 € (30,40/L)
2008 Rubin Carnuntum	RS: Zweigelt 85/Blaufränkisch/Merlot	14,00 € (18,67/L)
2007 Cuvée „Neuberg“	RS: Zweigelt 60/Blaufränkisch/Merlot	18,90 € (25,20/L)
2005 Cuvée „Bärnreiser“	RS: Zweigelt 50/ Merlot 40/Cab.-Sauv.	30,70 € (40,93/L)

Weingut Böheim, Arbesthal – Carnuntum

Der Arbesthaler Traditionsbetrieb liegt im Herzen des Weinbaugebietes Carnuntum. Die klimatischen Verhältnisse und sandigen Lehm-Löss-Böden des Arbesthaler Hügellandes bieten optimale Voraussetzungen für den Weinanbau. Auf kühleren, höher gelegenen Lagen entstehen bemerkenswert elegante Weissweine und das warme pannonische Mikroklima ist nahezu ideal für die gehaltvollen, kräftigen Rotweine.

Böheim weiß	RS: Grüner Veltliner/Riesling	1,0 Ltr.	4,50 €
2009 Grüner Veltliner & Friends	RS: Gr. Veltliner/Riesling/Sauvignon Blanc		7,40 € (9,87/L)
2009 Grüner Veltliner Reserve			10,70 € (14,27/L)
2007 Blaufränkisch			10,20 € (13,60/L)
2007 Rubin Carnuntum	RS: Zweigelt		12,20 € (16,27/L)
2005 Cuvée „Stuhlwerker“	RS: Zweigelt/Merlot/Syrah		22,30 € (29,73/L)

Weingut Wohlmuth, Kitzack / Weingut Meinhardt Hube, Steinbach – Südsteiermark

Das 1803 gegründete Weingut der Familie Wohlmuth liegt am Fuße von Kitzack im Herzen der Südsteiermark. Gerhard Wohlmuth steigert durch konsequente Ertragsreduzierung, je nach Sorte zwischen 3200 und 4500 Litern Ertrag pro Hektar, die Qualität der Trauben und Weine. Die Lese erfolgt unter größtmöglicher Sorgfalt per Hand, ohne Botrytis, sehr selektiv. Der Mond spielt dabei eine nicht unwesentliche Rolle. Die Vergärung wird temperaturkontrolliert möglichst langsam und schonend durchgeführt, damit sich die Aromen bestmöglich entwickeln können. Neben den vielfach ausgezeichneten Weißweinen zählen auch die Rotweine zur absoluten Spitze des Landes. Der 2004er Altenberg wurde kürzlich zum besten Pinot Noir Österreichs (Gault Millau) gewählt. Auf dem 2005 erworbenen Weingut Meinhardt Hube werden stilistisch ergänzende filigrane, animierende Weißweine erzeugt.

2009 Chardonnay, Meinhardt Hube		9,70 € (12,93/L)
2009 Muskateller, Meinhardt Hube		9,80 € (13,07/L)
2009 Sauvignon Blanc		11,00 € (14,67/L)
2009 „GG“	Rebsorten: 70% Semillon/30% Sauvignon Blanc	11,70 € (15,60/L)
2007 Sauvignon Blanc „Steinriegel“		19,00 € (25,33/L)
2007 Cuvée Aristos		11,00 € (14,67/L)
2007 Blaufränkisch Hochberg		7,50 € (10,00/L)
2007 Pinot Noir		11,70 € (15,60/L)
2005 Pinot Noir „Altenberg“		23,70 € (31,60/L)
2005 „Rabenkropf“ (Neckenmarkt-Burgenland)	RS: Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon	28,00 € (37,33/L)

Andreas Tscheppe, Glanz – Südsteiermark

Das Weingut, seit 1682 in Familienbesitz, mit seinen 9 ha Rebfläche liegt in einer klimatisch begünstigten Kessellage bei Glanz. Andreas Tscheppe versucht neue Wege zu gehen, mit teilweise unkonventionellen Methoden. Ziel ist es, lebendige Weine mit langer Haltbarkeit zu erzeugen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Auf von ihm selbst erbauten Rebterrassen entstehen beste Lagen auf optimalen Böden, deren Erhalt einzigartiger Charakter durch biodynamischen Anbau ideal unterstützt wird. „Den Pflanzenschutz optimieren wir durch den Einsatz von Grandewasser,

wobei wir auf die Wirkung des Mondes auf Wasser und damit auch auf die Pflanze achten.“

2008 Sauvignon Blanc « Blaue Libelle »		15,40 € (20,53/L)
2008 Sauvignon Blanc « Grüne Libelle »		26,60 € (35,47/L)
2009 Morillon classic		12,30 € (16,40/L)
2008 Morillon „Salamander“		19,30 € (25,73/L)
2007 „Erdfass“	RS: Sauvignon Blanc	40,50 € (54,00/L)

Weingut Weninger, Horitschon – Mittelburgenland

Herkunft: Mittelburgenland

Franz Weninger ist kein Freund des lauten Wortes, lieber lässt er seine Weine für sich sprechen. Mit Beharrlichkeit und konsequentem Umsetzen seiner Visionen hat er das Weingut zu einen der wegweisenden Betriebe des Burgenlandes aufgebaut. Die lehm- und tonhaltigen Weingärten sind fast ausschließlich mit Rotweinreben (Blaufränkisch, Cabernet, Merlot) bepflanzt, deren Durchschnittsalter 44 Jahre beträgt. Auf der ungarischen Seite des Neusiedler Sees betreibt sein Sohn Franz Reinhard Weninger in Balf ein weiteres bemerkenswertes Weingut. Auf mineralischen Schieferböden wachsen hier Blaufränkisch, Syrah und Merlot.

2008 Blaufränkisch		10,50 € (14,00/L)
2005 Blaufränkisch „Hochäcker“		13,50 € (18,00/L)
2002 Blaufränkisch „Dürau“		63,00 € (84,00/L)

UNGARN

Weingut Weninger, Sopron/Balf - Ungarn

2004 Kekfrankos	RS: Blaufränkisch	9,10 € (12,13/L)
2002 Cuvée „Frettnér“	RS: Blaufränkisch/Syrah/Merlot	15,70 € (20,93/L)

SPANIEN

Bodegas Inurrieta, Falces - Navarra

Herkunft: Navarra

Die Weinberge der Bodega Inurrieta liegen unter atlantischem sowie auch mediterranem Einfluß. Diese Besonderheit wurde in den Rotweinen „S“ und „N“ berücksichtigt. Der „Sur“ ist eine Cuvée traditioneller heimischer Rebsorten (Tempranillo, Graciano), die über 4-5- Monate im Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut wurde. Der „Norte“ wiederum ist eine Cuvée aus Cabernet und Merlot und wurde in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

2006 Inurrieta „Norte“ DO	RS: Merlot 60/Cabernet Sauvignon	6,70 € (8,93/L)
2006 Inurrieta „Sur“ DO	RS: Garnacha 65/Tempranillo 20/Graciano	6,70 € (8,93/L)

Bodegas Navajas, Navarrete – Rioja Alta

Herkunft: Rioja

Die Bodegas Navajas liegt in der Region Rioja Alta mit ihrem atlantischen Klimaeinfluß. Der beabsichtigte Stil der Weine (Tempranillo, Garnacha) ist eine Vereinigung des „neuen“ und des „alten“ Rioja. Die Basis-Cuvée ist seit Jahren unser mit Abstand meist verkaufter Rotwein.

2009 Rioja Blanco DOCa	RS: Viura	5,00 € (6,67/L)
2009 Rioja Rosado DOCa	RS: Garnacha	5,00 € (6,67/L)
2009 Rioja Tinto DOCa	RS: Tempranillo 85/Garnacha/Mazuelo	5,00 € (6,67/L)
2007 Rioja Tinto Crianza DOCa	RS: Tempranillo 85/Garnacha	7,80 € (10,40/L)

2004 Rioja Tinto Reserva DOCa	RS: Tempranillo 80/Garnacha/Mazuelo	11,90 € (15,87/L)
2005 Rioja Tinto Crianza „Graciano“ DOCa	RS: Graciano	11,90 € (15,87/L)

Union de Cosecheros de Labastida, Labastida - Rioja Alavesa

Herkunft: Rioja

Die Region Rioja Alavesa am linken Ebro-Ufer ist durch das Kantabrische Gebirge gegen die Nordwinde geschützt und hat ausgezeichnete Sonnenlagen. Auf den gelben, kalkhaltigen Tonböden wachsen die elegantesten Rotweine mit köstlichen Aromen. Die Cooperativa Vinicola de Labastida verfügt über die besten Lagen in Rioja Alavesa und ihre kraftvollen Weine konkurrieren mit den besten Bodegas.

2006 Rioja „Solagüen“ Crianza DOCa	RS: Tempranillo	8,70 € (11,60/L)
2004 Rioja „Solagüen“ Reserva DOCa	RS: Tempranillo	12,90 € (17,20/L)
2001 Rioja Reserva „Manuel Quintano“	RS: Tempranillo	37,90 € (50,53/L)

Bodegas Mont Marcal, Castelv de la Marca - Penedès

Herkunft: Penedès

Die Bodega Mont Marcal tätigte in den letzten Jahren riesige Investitionen und die Kellerei zählt heute zu den modernsten im Penedès. Die gut strukturierten Rotweine sind klar in Ansprache und Frucht und verzichten hier auf den überreifen Stil, der für den traditionellen spanischen Rotwein typisch ist.

2008 Mont Marcal Tinto DO	RS: Tempranillo/Merlot	4,20 € (6,60/L)
2006 Mont Marcal Crianza DO	RS: Tempranillo/Carinena/Cabernet Sauvignon	5,50 € (7,33/L)
2003 Mont Marcal Reserva „Extremarium“ DO	RS: Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot	7,00 € (9,33/L)
2005 Cabernet Sauvignon Reserva DO	RS: Cabernet Sauvignon/Merlot	8,30 € (11,07/L)
Cava Brut Reserva DO	RS: Macabeo/Xarel-lo/Parellada	8,70 € (11,60/L)
Cava Brut Nature Reserva DO	RS: Macabeo/Xarel-lo/Parellada	8,70 € (11,60/L)

Covides, Vilafranca del Penedès - Penedès

Herkunft: Penedès

Die Cooperativa Vinicola Covides ist eine kleine qualitätsorientierte Genossenschaft im Penedès. Der „Duc de Foix Blanco“ ist ein frischer, leicht-mineralischer Weißwein, der auf angenehme Art die Sinne belebt. Aus dem gleichen Hause bieten wir auch den von Grund auf ehrlichen Cava „Moli de Foc“ Brut an. Beide zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

2008 „Duc de Foix“ Blanco Secco Joven DO	RS: Xarel-lo/Macabeu/Parellada	4,90 € (6,53/L)
Cava „Moli de Foc“ Brut DO	RS: Macabeo/Xarel-lo/Parellada	8,10 € (10,80/L)

Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado – Ribera del Duero

Herkunft: Ribera del Duero

2008 Valduero Tinto DO	RS: Tempranillo	9,70 € (12,93/L)
1999 Valduero Crianza DO	RS: Tempranillo	19,00 € (25,33/L)
2004 Valduero Reserva DO	RS: Tempranillo	27,90 € (37,20/L)

Stéphane Vedeau, Vincola del Priorat – Priorat

Herkunft: Priorat

Stéphane Vedeau, der leidenschaftliche Winzer von der Rhône, führte seine Liebe für Grenache- und Syrahtrauben bis nach Spanien. Er entdeckte über 100 Jahre alte Grenacherebstöcke in 500 m Höhe mitten im Priorat und war Feuer und Flamme. Das Resultat: ein Wein voll Harmonie und Würze, der sich nicht mit anderen vergleichen lässt.

2006 „Homenaje a Gaudi“ Priorat DO	RS: Carinena/Garnaxta negra/C-S/Merlot/Syrah	27,30 € (36,40/L)
---	--	--------------------------

Bodega La Cigarrera, Sanlucar de Barrameda – Jerez-Xérès-Sherry

Herkunft: Jerez de la Frontera

Sherry Manzanilla: trocken, aromatisch, leicht	11,70 € (15,60/L)
Sherry Moscatel: süß, seidig, voll	11,70 € (15,60/L)
Sherry Oloroso: trocken, aromatisch, körperreich	13,30 € (17,73/L)
Sherry Amontillado: trocken, pikante komplexe Aromatik	13,30 € (17,73/L)
Sherry Pedro Ximenez: extrem süß und aromatisch	18,00 € (24,00/L)

PORTUGAL

2009 Vinho Verde, Quinta da Lixa,		4,55 € (6,07/L)
2007 „Cortello“ Tinto, Quinta do Gradil, Estremadura	RS: Castelao/Aragonez	4,50 € (6,00/L)

Herdade dos Lagos – Alentejo

Anfang der 80iger Jahre erwarb der Bremer Kapitän Horst Zeppenfeld die Herdade dos Lagos in den Ebenen des Alentejo. Das trocken-heiße Klima im Süden Portugals und der von Schiefer geprägte Boden bringen lagerfähige, ausgewogene Weine mit einem großen Potential hervor. Den traditionellen heimischen Rebsorten werden von erfahrenen Oenologen bewährte internationale Sorten an die Seite gestellt. So entstehen Weine von expressivem Charakter und hoher Qualität.

2009 „Vinho Verde		6,90 € (9,20/L)
2006 Vinho Tinto	RS: Aragonez/Syrah	7,70 € (10,27/L)
2007 Aragonez		9,80 € (13,07/L)
2003 Reserva	RS: Aragonez/Syrah	13,90 € (18,53/L)

Quinta de la Rosa - Pinhao

White Port Dry		14,00 € (18,67/L)
Port Finest Reserve Vintage Character		18,10 € (24,00/L)
Late Bottled Vintage Port 2003		22,30 € (29,73/L)

SÜDAFRIKA

Culemborg Wines - Origin Western Cape

Herkunft: Western Cape

Die geographischen und klimatischen Bedingungen am Kap der guten Hoffnung bieten hervorragende Voraussetzungen zum Anbau von köstlichen, sonnenreifen, frischen Weinen mit einem sehr guten Preis-Freude-Verhältnis. Die hier angebotenen Culemborg-Weine werden ausschließlich im Erzeugerland Südafrika abgefüllt.

2010 « Culemborg » Blanc de Noir		5,30 € (7,07/L)
---	--	------------------------

Dornier Wines – Stellenbosch

Herkunft: Stellenbosch

Das Dornier-Weingut liegt im „goldenen Dreieck“ von Stellenbosch. Der Künstler Christoph Dornier übernahm 1995 die beiden Traditionsfarmen Stellenrust und Keerwieder und sanierte sie von Grund auf. Das Herzstück bildet ein moderner, durch seine Architektur Aufsehen erregender Keller, in welchem seit 2002 viel versprechende Weine aus einer perfekten Verbindung von traditionellem Handwerk und modernster Kellertechnologie entstehen. Die Weinberge profitieren von den hervorragenden klimatischen Verhältnissen und den optimalen Bodenbedingungen. Der Einfluß der

False-Bay kühlt die Anlagen und versorgt sie mit einem feuchten Meeresklima. Die Böden aus verwittertem roten und gelben Granit mit hohem Lehmenteil befinden sich zwischen 100 und 200 Metern über dem Meeresspiegel. Die kraftvollen und dabei eleganten Weine erfreuen mit einer spürbaren Ausgewogenheit, begeisternder Frucht und Komplexität.

2009 Chenin Blanc		8,50 € (11,33/L)
2009 Sauvignon Blanc		9,50 € (12,67/L)
2007 Donatus White	RS: Chenin Blanc/Semillon	15,00 € (20,00/L)
2008 Cocoa Hill Rosé	RS: Cabernet Franc/Merlot	8,50 € (11,33/L)
2008 Cocoa Hill	RS: Cab.-Sauvignon/Shiraz/Merlot	9,50 € (12,67/L)
2005 Cabernet Sauvignon		14,70 € (19,60/L)
2006 Pinotage		14,50 € (19,33/L)
2002 Donatus Red	RS: Cab.-Sauvignon/Shiraz/Merlot/Cab.-Franc	21,50 € (28,67/L)
2008 Chardonnay Unwooded, De Meye - Stellenbosch		6,90 € (9,20/L)

Warwick Estate – Stellenbosch

Herkunft: Stellenbosch

In über 30 Jahren führte die als „First Lady vom Kap“ berühmte Norma Ratcliffe ihr Weingut an die Spitze der südafrikanischen Weinelite. Unter der Führung ihres Sohnes Mike gelang Warwick Estate in den letzten Jahren der Sprung an die Weltspitze der „Top 100 Wineries of the Year“ (Wine & Spirits Magazine).

2008 Warwick “First Lady”	RS: Cabernet Franc/Merlot	12,50 € (17,60/L)
2006 Warwick “Three Cape Ladies”	RS: Cabernet Franc/Merlot/Shiraz	18,50 € (26,00/L)

AUSTRALIEN

Beresford Wines - Origin McLaren Vale

Herkunft: McLaren Vale

Das von den Gebrüdern Horn 1896 gegründete Weingut Beresford liegt in der Region Langhorne Creek. Auf 110 ha eigener Anbaufläche, für australische Verhältnisse ein Klecks, wachsen in einem Mikroklima Trauben, die in Verbindung von Tradition und dem Einsatz neuester Technologie, hochwertige und moderne Weine hervorbringen.

2006 Shiraz/Cabernet Sauvignon “Katherine Hills”		7,40 € (9,87/L)
---	--	------------------------

Thorn Clarke Wines – Origin Barossa Valley

Herkunft: Barossa Valley

2007 Chardonnay “Milton Park”		9,40 € (12,53/L)
2008 Shiraz “Terra Barossa”		11,90 € (15,87/L)
2008 Shiraz „Shotfire Ridge“		18,90 € (25,20/L)

CHILE

Julio Bouchon - Maule Valley

Herkunft: Chile – Maule Valley

Die Tradition und Leidenschaft des Weinmachens haben sie aus Bordeaux - der Heimat ihrer Väter - mitgebracht.

Heute leitet Julio A. Bouchon das Weingut in 3. Generation, das schon heute zu den besten chilenischen Weinerzeugern gezählt wird.

2008 Sauvignon Blanc	7,70 € (10,27/L)
2008 Chardonnay	8,30 € (11,07/L)
2008 Cabernet Sauvignon Reserva	8,30 € (11,07/L)
2007 Carmenère/Syrah Reserva	9,10 € (11,73/L)
2003 Cabernet Sauvignon Reserva Especial	12,60 € (16,80/L)
2005 Malbec Reserva Especial	12,60 € (16,80/L)
2005 Carmenera Reserva Especial	13,00 € (17,33/L)

SEKT – PROSECCO- CRÉMANT - CHAMPAGNER

Haussekt

Für unsere seit Jahren beliebte Hausmarke „Ruch X-Brut“ werden ausgesuchte Grundweine aus gesundem Traubengut verwendet. Daher kann auf einen übermäßigen Zusatz von Zucker (max. 2 gr.) verzichtet werden, um die leichtperlige Bekömmlichkeit auch eines preiswerten Sektes zu gewährleisten.

Ruch X-Brut - „Hausmarke“	RS: Trebbiano/ Rivaner		5,90 € (7,87/L)
Ruch X-Trocken - "Hausmarke"	RS: Trebbiano/Rivaner	0,2 Ltr.	2,10 € (10,50/L)

DEUTSCHLAND - Winzersekt / Flaschengärung

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville - Rheingau

2008 Riesling Sekt Brut,	17,50 € (23,33/L)
2008 Sauvignon Blanc Sekt Brut,	18,00 € (24,00/L)

Aus der Sektmanufaktur Johanninger

Gutssekt Brut	RS: Scheurebe/Riesling	0,375 Ltr.	7,10 € (18,93/L)
Gutssekt Brut	RS: Scheurebe/Riesling		10,50 € (14,00/L)
Blanc de Blancs Brut			13,20 € (18,48/L)
Blanc de Blancs Brut Magnum	RS: Chardonnay	1,5 Ltr.	32,90 € (21,93/L)
Pinot Rosé Brut	RS: Spätburgunder		13,20 € (18,48/L)

Riesling Brut, St. Nikolaus-Hof, Mosel	12,30 € (16,40/L)
---	--------------------------

ITALIEN - Prosecco Frizzante & Spumante

Beim Prosecco, der aus der gleichnamigen Rebsorte stammen muß, wird zwischen „Frizzante“ (perlend) und „Spumante“ (schäumend) unterschieden. Ein „Spumante“ ist in der Regel höherwertig und unterliegt, wie auch jeder Sekt und Champagner auf Grund des höheren Drucks in der Flasche der Sektsteuer (z.Z. 1,02 € pro 0,75 l-Fl.).

„Casa Gheller“ Vino Bianco Frizzante I.G.T. – Stelvin_	RS: Prosecco/Pinot Bianco	4,20 € (5,60/L)
„Casa Gheller“ Prosecco Frizzante DOC – Stelvin -		5,50 € (7,33/L)

“La Piazza” Prosecco Frizzante IGT, Lombardini	6,90 € (9,20/L)
---	------------------------

"Il Ponte" Prosecco Spumante V.S.A.Q., Viticoltore Ponte	8,70 € (11,60/L)
---	-------------------------

La Riva dei Frati, Cornuda, Valdobbiadene - Veneto

Nahe Valdobbiadene, in der einladenden Marca Trevigiani, liegt die private Weinkellerei La Riva dei Frati. Die Familie Adami verarbeitet nur eigene Trauben, die ausschließlich per Hand gepflückt werden. Ihrer Ideologie zufolge, entsteht die Qualität des Weines im Weinberg selbst und findet erst in der Kellerei mit Hilfe moderner Techniken zur Vollendung. Cesare und Marise Adami verbinden hier alte Geheimnisse mit moderner Technologie, immer mit dem Ziel, ihre elegantfruchtigen Weine ständig zu verbessern. Nur der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass Prosecco dieser Machart nichts mit der allgegenwärtigen Proseccoschwemme zu tun hat.

„Col Die“ Prosecco Frizzante Colli Trevigiani I.G.T. – Corona/Kronkork -	6,20 € (8,27/L)
Prosecco Frizzante di Valdobbiadene DOC - Tappo Raso -	7,60 € (10,13/L)

SPANIEN - Cava / Méthode Traditionelle, Penedès

Cava ist ein spanischer Schaumwein, der nach der méthode traditionnelle (Champagnerverfahren) hergestellt wird und seinen Ursprung in Katalonien hat. Ein leicht erdiges Aroma ist eines der Wesensmerkmale eines guten Cava.

„Moli de Foc“ Cava Brut DO, Covides	RS: Macabeo/Xarel-lo/Parellada	8,30 € (11,07/L)
„Mont Marcal“ Cava Brut DO Reserva	RS: Macabeo/Xarel-lo/Parellada	8,70 € (11,60/L)
„Mont Marcal“ Cava Brut Nature DO Reserva	RS: Macabeo/Xarel-lo/Parellada	8,70 € (11,60/L)

FRANKREICH – Vin Mousseux – Crémant – Champagne

Bouvet-Ladubay, Saumur - Loire

Tuffstein, Chenin Blanc und Patrice Monmousseau sind die drei wichtigsten Bestandteile für einen der brillantesten Sekt der Welt. Die Kreideböden um Saumur gleichen denen der Champagne und unterstützen die natürliche Kohlensäurebildung der dort wachsenden Rebsorten. Eine davon, Chenin Blanc, ist neben dem Riesling die wohl vielseitigste Rebsorte der Welt. Die Variationen reichen vom trockenen leichtblumigen Jungwein bis zum langlebigen feinsten Süßwein und irgendwo dazwischen auch zur Schaumweinherstellung. Dieses im Boden und in der Rebe steckende große Potential hat Patrice Monmousseau, Alchimist und sympathischer Herrscher der Sektkellerei Bouvet-Ladubay, verstanden und in einer nahezu perfekten Balance auf die Flasche gebracht. Die Top-Cuvée „Trésor“, verfeinert mit 20 % Chardonnay und einem Hauch Barrique, gilt bei Harrod's als „one of the most sophisticated brut sparkling wines in the world“. Die etwas leichtere „Saphir“ ist seit Jahren ein Bestseller im Sortiment. Jüngster Spross aus dem Hause Bouvet sind die Perlweine „La Petite Bulle“ Blanc und Rosé. Vorsicht! Einmal Bouvet – immer Bouvet.

„La Petite Bulle“ Blanc, Vin Pétillant	RS: Chenin Blanc/Chardonnay	6,90 € (9,20/L)
„Saphir“ Brut, Saumur AOC	RS: Chenin Blanc 90/Chardonnay	10,90 € (14,53/L)
„Saphir“ Brut, Saumur AOC - Magnum -	RS: Chenin Blanc 90/Chardonnay	1,5 Ltr. 25,10 € (16,73/L)
„Saphir“ Brut, Saumur AOC - Jeroboam -	RS: Chenin Blanc 90/Chardonnay	3,0 Ltr. 82,00 € (27,33/L)
„Saphir“ Brut, Saumur AOC - Methusalem -	RS: Chenin Blanc 90/Chardonnay	6,0 Ltr. 179,00 € (29,83/L)
„150“ Chardonnay Brut, Vin Mousseux		10,90 € (14,53/L)
„Trésor“ Blanc Brut, Saumur AOC	RS: Chenin Blanc 80/Chardonnay	15,90 € (21,20/L)
„Trésor“ Blanc Brut, Saumur AOC - Magnum -	RS: Chenin Blanc 80/Chardonnay	1,5 Ltr. 32,90 € (21,93/L)
„Zero“ Extra Brut, Saumur AOC	RS: Chenin Blanc 80/Chardonnay	15,90 € (21,20/L)
„Instinct“ Blanc Brut, Saumur AOC - Magnum -	RS: Chenin Blanc/Chardonnay	1,5 Ltr. 37,80 € (25,20/L)
„Taille Princesse“ Cuvée Gérard Depardieu, Saumur AOC		19,90 € (26,52/L)
„La Petite Bulle“ Rosé, Vin Pétillant	RS: Cabernet Franc	6,90 € (9,20/L)
„Excellence“ Rosé Brut, Vin Mousseux	RS: Cabernet Franc	10,90 € (14,53/L)
„Trésor“ Rosé Brut, Vin Mousseux	RS: Cabernet Franc	15,90 € (21,20/L)
„Trésor“ Rosé Brut, Vin Mousseux - Magnum -	RS: Cabernet Franc	1,5 Ltr. 32,90 € (21,93/L)
„Rubis Rouge“ Demi Sec, Vin Mousseux	RS: Cabernet Franc	10,90 € (14,53/L)

Jean Wach, Andlau – Elsaß

Der Crémant d'Alsace von Jean Wach besteht aus 100 % Pinot-Auxerrois, eine kleinbeerige, säureärmere Form des sonst im Elsaß verwendeten Pinot Blanc. Das Resultat sind ein intensiveres Aroma und ein fülliger Geschmack mit einer schönen Länge.

Crémant d'Alsace Brut AOC

RS: Pinot Blanc-Auxerrois

14,00 € (18,67/L)

CHAMPAGNE Jacques COPINET, Montgenost - Champagne

Der Familienbetrieb Jacques Copinet hat seine 7 ha Weinberge mit vorwiegend Chardonnay und Pinot Noir bestückt. Dank des günstigen Mikroklimas im Vallée de la Marne besitzen die Trauben reichlich Aromen, denen Jacques Copinet durch traditionelle Kelterung und Ausbau unter Nutzung moderner Technik zu optimaler Entfaltung verhilft. Die Weine überzeugen mit einem Bukett frischer Aromen und einer eleganten Präsenz auf dem Gaumen, ohne dabei aufdringlich zu wirken.

J. COPINET Brut Extra Quality

RS: Chardonnay 60/Pinot Noir

26,50 € (35,33/L)

J. COPINET Blanc de Blancs Brut

RS: Chardonnay

27,30 € (36,40/L)

J. COPINET Brut Millesimé 2004

RS: Chardonnay

40,00 € (54,00/L)

J. COPINET Brut Millesimé 2002

1,5 ltr.

RS: Chardonnay

84,00 € (56,00/L)

Champagne Mandois, Epernay - Champagne

Champagne Mandois Blanc des Blancs Millésimé 2004 Premier Cru

32,10 € (42,80/L)

Champagne Mandois Brut Rosé Grande Réserve

30,90 € (41,20/L)

CHAMPAGNE Bollinger, Ay – Champagne

Das Champagner-Haus Bollinger ist eines der wenigen traditionsreichen Häuser in Familienbesitz und besitzt zwei Drittel der Rebflächen in Grand Cru und Premier Cru Lagen. Mit dem hohen Qualitätsanspruch und dem Streben nach geschmacklicher Einzigartigkeit gehört die Special Cuvée zu den besten Non-Vintage Champagnern der Region. Das Haus Bollinger übernahm 1999 das Weingut Chanson im Burgund, mit dem wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten.

Bollinger Special Cuvée Brut

RS: P. Noir, Chardonnay, P. Meunier

49,80 € (66,40/L)

CIDRE Cidre de Cru aus der Normandie

Dieser Cidre de Cru aus der Normandie ist ein reiner Saft, der zu mindestens 90% aus Cidreäpfeln der Sorte Gros Oeillet hergestellt ist. Der Cidre begeistert durch den reinen Geschmack dieser uralten Apfelsorte: feinherb, sehr rund und vollmundig.

Cidre "Gros Oeillet" Brut Pur Jus, Duché de Longueville

AS: Gros Oeillet 90 %

3,95 € (5,27/L)

EDLE BRÄNDE

DEUTSCHLAND –

Weingut Kreuzberg - Ahr

Calva-d'Ahr Apfelbrand

42% Vol.

0,35 Ltr.

20,60 € (58,86/L)

Arno Dirker - Rheinhessen

Haselnußgeist

40% Vol.

0,5 Ltr.

32,00 € (64,00/L)

Sahnelikör von Haselnußgeist

18,50% Vol.

0,5 Ltr.

21,90 € (43,80/L)

Weingut Gutzler - Rheinhessen

Brand von Quitten	40% Vol.	0,5 Ltr.	35,40 € (70,80/L)
Himbeerbrand	44% Vol.	0,5 Ltr.	81,00 € (162,00/L)
Brand von Mirabellen	40% Vol.	0,5 Ltr.	35,40 € (70,80/L)
Traubenbrand von Muskattrauben	40% Vol.	0,5 Ltr.	29,80 € (59,60/L)
Williamsbrand	40% Vol.	0,5 Ltr.	35,40 € (70,80/L)
Brand vom Roten Weinbergspfirsich	44% Vol.	0,5 Ltr.	37,50 € (75,00/L)
Kirschenbrand	40% Vol.	0,5 Ltr.	35,40 € (70,80/L)
Brand von Wildkirschen	42% Vol.	0,5 Ltr.	69,30 € (138,60/L)
Brand von Schwarzen Johannisbeeren	42% Vol.	0,5 Ltr.	55,90 € (111,80/L)
Brand vom Apfel im Eichenfass gereift	40% Vol.	0,5 Ltr.	37,50 € (75,00/L)
Waldhimbeerbrand	46% Vol.	0,5 Ltr.	113,40 € (226,80/L)
Tresterbrand von Muskattrauben	41% Vol.	0,5 Ltr.	38,40 € (76,80/L)
Tresterbrand von Rieslingtrauben	41% Vol.	0,5 Ltr.	26,00 € (52,00/L)

ÖSTERREICH

Brennerei Guglhof, Hallein

Williams Birne Reserve, Jahrgang	43% Vol.	0,7 Ltr.	63,30 € (90,43/L)
Waldhimbeerbrand Reserve, Jahrgang	43% Vol.	0,7 Ltr.	66,90 € (95,57/L)
Kirschbrand Reserve, Jahrgang	43% Vol.	0,7 Ltr.	61,60 € (88,00/L)
Zwetschgenbrand Reserve, Jahrgang	43% Vol.	0,7 Ltr.	44,90 € (64,14/L)
Marillenband Reserve, Jahrgang	43% Vol.	0,7 Ltr.	65,00 € (92,86/L)
Alter Obstbrand, Jahrgang	40% Vol.	0,7 Ltr.	40,00 € (57,14/L)
Zwetschgenlikör	26% Vol.	0,7 Ltr.	29,00 € (41,43/L)
Marillenlikör	26% Vol.	0,7 Ltr.	29,00 € (41,43/L)

Brennerei Freihof, Alt Lustenau

Williams Birne	40% Vol.	0,7 Ltr.	25,90 € (37,00/L)
Marille	40% Vol.	0,7 Ltr.	25,90 € (37,00/L)
Himbeergeist	40% Vol.	0,7 Ltr.	25,90 € (37,00/L)
Obstler	40% Vol.	0,7 Ltr.	14,30 € (20,43/L)

Brennerei Reisetbauer, Axberg

Williamsbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	47,00 € (134,29/L)
Zwetschkenbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	34,40 € (104,00/L)
Weichselbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	51,80 € (148,00/L)
Vogelbeerbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	77,00 € (220,00/L)
Quittenbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	57,50 € (164,29/L)
Marillenbrand	42,% Vol.	0,35 Ltr.	47,50 € (135,71/L)
Himbeerbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	88,00 € (251,43/L)
Ingwerbrand	41,5% Vol.	0,35 Ltr.	88,00 € (251,43/L)

FRANKREICH

EAU DE VIE - Destillerie Hohmann, Elsass

Poire William	45% Vol.	0,7 Ltr.	31,80 € (45,43/L)
Mirabelle	45% Vol.	0,7 Ltr.	31,50 € (45,00/L)
Kirsch	45% Vol.	0,7Ltr.	31,80 € (45,43/L)
Quetsch	45% Vol.	0,7 Ltr.	27,70 € (39,57/L)
Framboise	45% Vol.	0,7 Ltr.	31,80 € (44,43/L)
Cassis	45% Vol.	0,7 Ltr.	31,80 € (45,43/L)
Marc d'Alsace de Gewürztraminer	45% Vol.	0,7 Ltr.	27,70 € (39,57/L)
Esprit de Bierre	40% Vol.	0,7 Ltr.	28,30 € (40,43/L)

ARMAGNAC - Château Laubade, Armagnac

Bas Armagnac V.S.O.P.	40% Vol.	0,7 Ltr.	28,90 € (41,29/L)
Bas Armagnac X.O.	40% Vol.	0,7 Ltr.	40,50 € (57,86/L)
Bas Armagnac Jahrgang 1995	40% Vol.	0,7 Ltr.	53,90 € (77,00/L)
- weitere Jahrgänge auf Anfrage -			
Vieille Eau de Vie de Prune	42% Vol.	0,7 Ltr.	29,30 € (41,86/L)

CALVADOS - Marquis de Saint-Loup, Pays d'Auge, Normandie

Calvados Grand Fine	40% Vol.	0,7 Ltr.	35,20 € (50,30/L)
Calvados Reserve	40% Vol.	0,7 Ltr.	43,90 € (62,71/L)
Calvados Age Inconnu	40% Vol.	0,7 Ltr.	86,00 € (122,86/L)
Pommeau de Normandie, Apéritif	18% Vol.	0,7 Ltr.	17,20 € (24,57/L)

COGNAC - Maxime Trijol, Cognac 1er Cru Grande Champagne

Cognac V.S.O.P. (ca. 10 Jahre alt)	40% Vol.	0,7 Ltr.	23,70 € (33,86/L)
Cognac V.S.O.P. 1er Cru Grande Champagne (ca. 15 J.)	40% Vol.	0,7 Ltr.	39,00 € (55,71/L)
Cognac X.O. (ca. 25 Jahre alt)	40% Vol.	0,7 Ltr.	57,70 € (82,43/L)
Cognac X.O. 1er Cru Grande Champagne (ca. 30 Jahre)	40% Vol.	0,7 Ltr.	78,00 € (114,43/L)
Pineau des Charentes, Maxime Trijol	17% Vol.	0,75 Ltr.	15,40 € (22,00/L)

PASTIS

Pastis 45 Anilou, Comptoir des Ducs	45% Vol.	1,0 Ltr.	17,20 €
Pastis Bardouin, Henri Bardouin, Provence	45% Vol.	0,7 Ltr.	24,20 € (34,57/L)

HEFEBRAND – TRESTER - GRAPPA

Hefe- und Tresterbrände

Marc vom Spätburgunder, WG Johanninger, Nahe	43% Vol.	0,5 Ltr.	25,90 € (51,80/L)
Marc Très Vieux de Bourgogne, Doudet Naudin	44% Vol.	0,7 Ltr.	26,20 € (37,43/L)
Marc d'Alsace de Gewürztraminer, Hohmann, Elsass	45% Vol.	0,7 Ltr.	27,30 € (39,00/L)
Tresterbrand von Muskattrauben, WG Gutzler	41% Vol.	0,5 Ltr.	38,40 € (76,80/L)
Tresterbrand von Rieslingtrauben, WG Gutzler	41% Vol.	0,5 Ltr.	26,00 € (52,00/L)

GRAPPE

Grappino Bianco, Bertagnolli, Trentino	40% Vol.	0,7 Ltr.	19,90 € (28,43/L)
Grappa Koralis (Barrique), Bertagnolli, Trentino	42% Vol.	0,7 Ltr.	27,90 € (39,86/L)
Grappa di Cabernet, Bertagnolli, Trentino	42% Vol.	0,7 Ltr.	27,30 € (39,00/L)
Grappa Amara, Bertagnolli, Trentino	40% Vol.	0,7 Ltr.	23,40 € (33,43/L)
Grappa con Miele, Bertagnolli, Trentino	34% Vol.	0,5 Ltr.	19,60 € (39,20/L)
Grappa Ruta, Bertagnolli, Trentino	40% Vol.	0,7 Ltr.	23,40 € (33,43/L)
Grappa di Barolo, Marchesi de Barolo, Piemont	42% Vol.	0,5 Ltr.	27,00 € (54,00/L)
Grappa di Brunello, Il Poggione, Toskana	45% Vol.	0,7 Ltr.	37,00 € (52,86/L)

SCHOTTLAND - Whisky

Der Malt Whisky aus Schottland zählt zu den besten und markantesten Whiskys der Welt. Er weist einen eigenen individuellen Charakter auf, der durch die Herstellung und die Lagerung bestimmt wird. Im Gegensatz zu einem Verschnitt mehrerer Whiskysorten (Blend) stammt ein Single Malt Whisky aus einer einzigen Brennerei. Als Getreidebasis wird ausschließlich gemälzte Gerste verwendet und durch das Darren (Trocknen unter Torffeuer) beim Mälzen erhält der Whisky seinen rauchigen Geschmack und Geruch. Der Whisky reift dann bis zu 50 Jahren in Sherry- oder Bourbonfässern. und kann nach seiner eigentlichen Reifezeit auch noch in andere Fässer umgefüllt werden, um den Geschmack gezielt zu beeinflussen, z.B. Sherry-, Port-, Rum- oder Weinfässer.

Benromach „Organic“	Single Highland Malt	43% Vol.	0,7 Ltr.	51,80 € (74,00/L)
Springbank 10 Jahre	Single Campbeltown Malt	46% Vol.	0,7 Ltr.	45,50 € (65,00/L)
Arran 10 Jahre	Single Island Malt	46% Vol.	0,7 Ltr.	37,80 € (54,00/L)
Little Mill 12 Jahre	Single Lowland Malt	40% Vol.	0,7 Ltr.	37,40 € (53,43/L)
Bruichladdich „Norrie Campell Tribute“	Single Islay Malt	46% Vol.	0,7 Ltr.	49,00 € (70,00/L)
1993 Glenfarclas „Oloroso Cask“	Single Highland Malt	46% Vol.	0,7 Ltr.	65,80 € (94,00/L)
Bruichladdich „Octomore“	Single Islay Malt	59% Vol.	0,7 Ltr.	115,00 € (164,29/L)

SHERRY

Bodega La Cigarrera, Sanlucar de Barrameda – Jerez-Xérès-Sherry

Herkunft: Jerez de la Frontera

Sherry Manzanilla: trocken, aromatisch, leicht	11,70 € (15,60/L)
Sherry Moscatel: süß, seidig, voll	11,70 € (15,60/L)
Sherry Oloroso: trocken, aromatisch, körperreich	13,30 € (17,73/L)
Sherry Amontillado: trocken, pikante komplexe Aromatik	13,30 € (17,73/L)
Sherry Pedro Ximenez: extrem süß und aromatisch	18,00 € (24,00/L)

PORT

Quinta de la Rosa - Pinhao

White Port Dry	14,00 € (18,67/L)
Port Finest Reserve Vintage Character	18,00 € (24,00/L)
Late Bottled Vintage Port 2003	22,30 € (31,86/L)

LIKÖRE – NATÜRLICHE SÜSSWEINE etc.

“Apero” Traubensaft mit Destillat, Johanninger, Nahe	18% Vol.	0,5 Ltr.	14,70 € (29,40/L)
Crème de Cassis, Doudet Naudin, Bourgogne	15% Vol.	0,7 Ltr.	11,20 € (16,00/L)
Crème de Pêche, Doudet Naudin, Bourgogne	18% Vol.	0,7 Ltr.	13,00 € (18,57/L)
Vin Doux Naturel, Cave de Rasteau, AOC	16% Vol.	0,75 Ltr.	12,80 € (17,06/L)
2006 Vin Doux Naturel “Signature” Cave de Rasteau, AOC	16% Vol.	0,75 Ltr.	17,20 € (22,93/L)
2008 Muscat de Rivesaltes, Dom Brial	15,5% Vol.	0,75 Ltr.	12,30 € (16,40/L)
2005 “Vendanges”, La Tour Vieille, Banyuls AOC	16,5% Vol.	0,5 Ltr.	19,30 € (38,60/L)
Pineau des Charentes, Maxime Trijol	17% Vol.	0,75 Ltr.	15,40 € (22,00/L)

OLIVENÖL

Duc de Foix, Covides, Penedes - Spanien

Das Olivenöl Duc de Foix ist das Ergebnis eines sorgfältigen Prozesses des Anbaus, der Auswahl und der Herstellung. Gefertigt mit besonderer Berücksichtigung der Ökologie und der Umwelt. Das Öl wird ausschließlich aus der Sorte Arbequina gewonnen und nur die besten Früchte erhalten die Qualitätsauszeichnung DO Siurana. Die DO ist ein Zusammenschluß von Dörfern, die nur Olivenöl aus dieser speziellen Sorte produzieren. Es ist ein sehr natürliches und fruchtiges Öl, auf traditionelle Weise kaltgepresst und direkt abgefüllt, ohne irgendwelche weitere Prozesse. Der angenehme Geschmack und die auffallende Bekömmlichkeit machen dieses Olivenöl so einzigartig.

Olivenöl “Duc de Foix” OS: Arbequina **0,75 Ltr.** **8,90 €** (11,87/L)

Le Moulin Soulas, Collagues, Gard - Frankreich

Le Moulin Soulas wurde 1930 von Eduard Soulas in der Gemeinde Collagues, 10 km westlich von Uzès – nahe Pont du Gard) gegründet. Heute führen die Söhne Jean und Georges das Unternehmen und produzieren nach traditionellem Verfahren ein intensives, pikantes Olivenöl.

Huile d’Olive “Soulas” OS: Picholine/Ascolana/Rougette/Noirette/Vermiale **0,5 Ltr.** **8,50 €** (17,00/L)
Huile d’Olive “Picholine du Gard” OS: Picholine **0,5 Ltr.** **9,90 €** (19,80/L)

Herdade dos Lagos, Alentejo

Herkunft: Alentejo

Auf der Herdade dos Lagos sind ca. 30 Hektar mit Olivenbäumen verschiedener autochthoner und spanischer Olivensorten bepflanzt. Sie werden kalt gepresst und zum Nativen Spitzenöl “Extra Virgem” weiter verarbeitet. Die Pressung erfolgt auf dem “Mercedes” unter den Olivenölpresen. Durch moderne Technik werden die Olivenkerne vor dem Pressen entfernt, die besonders für die Bittertöne im Olivenöl verantwortlich sind. Anschließend werden die Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren schonend kalt gepresst. Alle Produktionsschritte unterliegen ständigen Qualitätskontrollen.

Natives Olivenöl „Extra Virgin“ **0,5 Ltr.** **8,90 €** (17,80/L)

KAFFEE

Andraschko Kaffemanufaktur – 100% Arabica

Dem Wiener-Berliner Wilhelm Andraschko liegt der Kaffee im Blut. Seine Leidenschaft für die braunen Bohnen bewies er schon als ehemaliger Betreiber der Einstein-Kaffeehäuser in Berlin. Mit der Gründung einer eigenen Kaffeerösterei erfüllte sich der geborene Wiener einen Traum. Seine Spezialität ist die Herstellung von Espresso, für den ausschließlich die edle Arabica-Bohne Verwendung findet. Andraschko stellt sehr hohe Qualitätsanforderungen bei der Auswahl der kostbaren Rohstoffe und bei der Röstung der Bohnen. Eine Eigenschaft, die ihn mit den besten Weinerzeugern verbindet. Die verschiedenen Espressomischungen überzeugen nicht nur durch ihre fein abgestimmte

Aromatik, sie setzen neue Maßstäbe für unvergleichlichen Kaffeegenuß.

Wiener Kaffeehausmischung, ganze Bohnen	500g	10,50 € (21,00/kg)
Wiener Kaffeehausmischung, ganze Bohnen	1000g	19,90 €
Pura Vida, ganze Bohnen aus biologischem Anbau	500g	11,90 € (23,80/kg)
Pura Vida, ganze Bohnen aus biologischem Anbau	1000g	22,90 €
Monsoon, ganze Bohne	1000g	21,90 €
Nightexpress, ganze Bohne, entkoffeiniert	1000g	19,90 €
Nightexpress, gemahlen, entkoffeiniert	1000g	19,90 €

Unsere Allg. Geschäftsbedingungen für den Einzelhandel

Paasburg's WeinAusLeidenschaft

Inhaber: Rolf Paasburg

Preise: Unsere Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und der eventuellen Verbrauchssteuer. Flascheninhalt, wenn nicht anders angegeben: 0,75l.

Rabatte: Beim Kauf von 12 Flaschen gewähren wir 10 % Rabatt auf alle Weine.

Bestellungen: Ihre Bestellungen können Sie unter der Tel.-Nr. 030/611018-38, per Fax 030/611018-48 oder per E-Mail unter info@paasburg.de aufgeben.

Mit Ihrer Bestellung akzeptieren Sie vorbehaltlos unsere Geschäftsbedingungen.

Unser Angebot ist freibleibend und gilt, solange der Vorrat reicht. Änderungen der Sorten und Preise bleiben vorbehalten. Ausverkaufte Jahrgänge werden durch die nächst verfügbaren ersetzt.

Zahlungsbedingungen: Fälligkeit der Rechnungen nach Erhalt der Ware. Neukunden und regelmäßige Mahnkunden beliefern wir nur gegen Vorkasse oder Nachnahme (zuzügl. 4,00 €), wofür wir um Verständnis bitten. Unsere Rechnungen sind nicht skontierbar. Für Mahnungen erheben wir eine Gebühr von 5,00 €. Unsere Bankverbindung: Commerzbank AG, Konto-Nr.: 687 33 50 BLZ: 100 400 00.

Lieferbedingungen: Wir liefern innerhalb Berlins ab einem Warenwert in Höhe von 150 EURO (unter 150 € werden zusätzlich 10 € Fracht berechnet) frei Haus. Innerhalb Deutschlands versenden wir zu folgenden Tarifen:

6 Fl.	7,50 €
12 Fl.	10,00 €
18 Fl.	12,00 €

Für internationalen Versand erfragen Sie bitte die aktuellen Tarife.

Reklamation: Wir bitten Sie, evtl. Reklamationen aller Art unverzüglich schriftlich an uns zu richten und mangelhafte Weine bitte innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt an uns zu melden. Wir bemühen uns um Kulanz. Weinstein beeinträchtigt nicht den Geschmack und ist kein Fehler. „Korkkranke“ Weine können, wie international üblich, leider nicht ersetzt werden.

Eigentumsvorbehalt: Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen unser Eigentum.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB zum Teil unwirksam sein, bleiben die übrigen Bedingungen nicht vom Vertrag entbunden. Abweichungen von diesen Bedingungen bedürfen der Schriftform.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Teile Berlin.

