

Die Weingeister

Stand 30.11.2010

Inhaltsverzeichnis

Seite

Deutschland:

Rheinessen	Weingut Rebenhof, Hans-Jürgen Schittler	1
Pfalz	Weingut Jülg	1,2
Mosel-Saar	Margarethenhof	3
Württemberg	Weingut Merkle	4
Baden (Kaiserstuhl)	Weingut Arndt Köbelin	5

Österreich:

Weinviertel	Weingut Stacher	6
Weinviertel	Weingut Prechtl	7

Spanien:

Rueda	Javier Sanz Viticultor	8
Penedes	Raventos Rosell	8
Kastilien	Bodegas Eguren, Bodegas Victorianas	9
Rioja	Heredad Ugarte / Aspaldi	10
Navarra	Bodegas Alconde	10
Ribera del Duero	Bodegas Monteabellón	11
Salamanca	Bodegas Valdeaguila	11
Montsant	Celler de Capcanes	12
Priorat	Sangenis i Vaque	13
Jerez	Bodegas Barbadillo	13

Portugal:

Vinho Verde	Casa de Sezim	14
Douro / Port	Encosta Longa, Quinta da Romaneira, Quinta de Santa Eufemia	14
Madeira	Blandy`s	15
Dao	Quinta de Saes	16
Estremadura	Quinta de Pancas	16
Alentejo	Monte de Ravasqueira	17

Italien:

Romagna	Cantina Ronchi	19
Piemont	Ca` Radice	18
Veneto	Cantina Montelliana	19
Veneto	Vini Tonon	20
Toskana	Fattoria di Bibbiani, Az. Agr. Altiero	21
Marken	Tenuta Cocci Grifoni	22
Abruzzen	Dario D'Angelo	22
Sizilien	Weingut Di Giovanna	23

Frankreich

Bergerac	Chateau les Fontenelle	24
Bordeaux	Chateau les Bordelaises	24
Bordeaux	Chateau Segonzac, Château Pierre de Montignac (Medoc)	25
Cahors	Chateau de Parnac	25
Rhône/Vaucluse	Domaine de Cassillac	26
Rhône/Vaucluse	Domaine Jean David	26
Languedoc / Cabardes	Château de Pennautier	27
Champagne	Janisson-Baradon	28
Loire	Domaine Merieau	28

Sonstiges

Pastis, Absinth, Whisky	Jean Boyer	29
Brände	Privatbrennerei Rügamer, Franken	30
Oliven und anderes	Siglo XXI / Sarasa	31
Espresso und Feinkost	Montano und Diverse	32
Geschäftsbedingungen	33

Weingut Schittler - Rebenhof

Rheinhessen

Besitzer: Hans-Jürgen Schittler
Größe: 20 ha (+15 ha Reben im Weingut der Frau)
Produktion: 150 000
Weinstil: ganz klare Weine, die viel Spaß machen

Nicht mehr still und leise, sondern mit großem Nachdruck meldet Rheinhessen sich zu Wort. War man früher für die unsägliche Liebfrauenmilch bekannt, so trägt die Arbeit engagierter Winzer Früchte: Die Region ist momentan das innovativste Weingebiet Deutschlands
Die junge Winzerfamilie Schittler wird geführt von Hans-Jürgen Schittler, gelernter Winzermeister, und Frau Simone, ebenfalls Winzermeisterin mit eigenem Weingut. Tochter Julia ist gerade in Ausbildung und Senior-Chef Edgar, gelernter Küfer, steht mit Rat und Tat zur Seite. Seit 1798 ist das Weingut in Weinolsheim, zwischen Mainz und Worms, nun in Familienbesitz. Die Familie verbindet vor allem die Liebe zum Wein und zur Natur und lässt dies in ihren Weinen spiegeln.
Das Ergebnis sind fruchtig-frische Weißweine und dunkle, aromatische Rotweine. Die Vielfalt der Lagen ermöglicht ganz unterschiedliche Weine, die, mit großer Sorgfalt im Weinberg und Keller gepflegt, ein Stückchen Urlaub in den Alltag bringen.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Weißweine:			
2009er Kerner Kabinett trocken	D030	0,75	4,30
leichter Weißwein, rund, ausgewogen und süffig			(GP 4,30/L.)
2009er Riesling Kabinett trocken	D031	0,75	4,60
klasse Frucht, viel Kraft und Frische, ausgewogene Säure			(GP 6,13/L.)
2009er Riesling Kabinett halbtrocken	D032	0,75	4,60
etwas Restsüße hebt die Frucht und macht ihn umso süffiger			(GP 6,13/L.)
2009er Weißburgunder Kabinett trocken	D036	0,75	4,80
wunderbar schmelziger Burgunder, schöne Mineralität am Gaumen			(GP 6,40/L.)
2009er Scheurebe Kabinett lieblich	D036	0,75	4,40
ganz intensive Zitrusaromatik, süffig, nachhaltig			(GP 5,87/L.)
Rosewein:			
2009er Portugieser WH QbA trocken	D231	0,75	4,40
schön leichter Rosé, frisch, erdbeerig und sehr süffig			(GP 5,87/L.)
Rotweine:			
2008er Dornfelder QbA trocken	D330	0,75	5,00
runder und ausgewogener Dornfelder, kräftiges Rot			(GP 6,67/L.)
2009er Dornfelder QbA lieblich	D331	0,75	5,00
fruchtig, mit feinem Süße-Säure-Spiel			(GP 6,67/L.)
sehr lebendiger, feiner und fruchtiger Rotwein, wenig Gerbstoffe, trocken			(GP 8,27/L.)

Weingut Jülg

Pfalz / Deutschland



Weinmacher: Werner Jülg
 Größe: 17 ha
 Weinstil: frische, fruchtige Weine mit viel Substanz

Wer durchs Tor tritt, kommt in den stilvollen Hof - ein Platz, wo man gemütlich essen und trinken - oder mit Atmosphäre feiern kann. Rechts geht's zu der Gastwirtschaft und geradeaus zur Probierstube. Man merkt in allem, hier ist man als Gast willkommen und es wird großen Wert auf Qualität gelegt!
 Klassische Rebsorten spielen die Hauptrollen im Sortiment: Am besten vielleicht die Burgunder: Weiß- und Grauburgunder dazu noch Chardonnay bei den Weißen und Spätburgunder und Schwarzriesling bei den Roten. Alle mit klarer Frucht, frisch, aromatisch und saftig stecken sie voll Lebenskraft, Schwung und Energie. So wie ihre Heimat: Pfälzer Weine mit einem Schuss Elsass.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
<u>Weißweine:</u>			
2009er Riesling QbA fruchtig-leichter Riesling, trocken	D045	1,00	4,90 (GP 4,90/L.)
2009er Weißburgunder QbA leichter Burgunder, frisch und saftig, trocken	D046	1,00	4,90 (GP 4,90/L.)
2009er Chardonnay Kabinett trocken schöne Fülle, schönes Spiel am Gaumen, macht viel Spaß!, trocken	D050	0,75	6,50 (GP 8,67/L.)
2009er Weißer Burgunder Kabinett trocken frische, elegante Frucht, sehr elegant, trocken	D051	0,75	6,50 (GP 8,67/L.)
2007er Gewürztraminer Kabinett trocken kräftiger Riesling, schöne, typische Frucht, ausgewogen, trocken	D052	0,75	6,30 (GP 8,40/L.)
2009er Grauer Burgunder Kabinett trocken ein feiner Burgunder; etwas kräftiger und nachhaltiger als der Weißburg., trocken	D053	0,75	6,50 (GP 8,67/L.)
<u>Sekt:</u>			
2004er Weißer Burgunder Sekt b.A. BRUT vom Winzer handgerüttelt!, etwas frischer und fruchtiger als der Chardonnay, trocken	D551	0,75	8,10 (GP 10,80/L.)
2007er Pinot Sekt b.A. EXTRA BRUT vom Winzer handgerüttelt!, mit einer pikanten Tanninnote am Gaumen, trocken	D552	0,75	8,80 (GP 11,73/L.)
2007er Muskateller Sekt b.A. BRUT vom Winzer handgerüttelt!, sehr feiner, intensiv blumiger Sekt, trocken	D554	0,75	10,80 (GP 14,40/L.)

Margarethenhof

Deutschland / Mosel-Saar

Besitzer: Jürgen und Dorothee Weber
Weinmacher: Jürgen Weber
Größe: 12 ha
Erzeugung: 80 000 Flaschen
Weinstil: Feine, spritzige, elegante Rebsortenweine

1983 stieg Jürgen Weber nach dem plötzlichen Ableben seiner Mutter in den elterlichen Betrieb ein. Mit neuen Ideen baute er das Weingut innerhalb von 5 Jahren vom reinen Fassweinlieferanten zum Flaschenweinproduzenten um. Naturbezogener Anbau, selektive Arbeit im Weinberg, gepaart mit moderner Kellertechnologie sind die Basis für den heutigen Qualitätsstand. Herrlich frische Weißweine werden durch ein kleines Programm an Rotweinen ergänzt. Die ‚Weißen‘ aber sind das Rückgrat und Aushängeschild.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Weißweine:			
2009er Elbling QbA Fruchtiger Weißwein, knackige Säure, trocken	D020	1,00	5,20 (GP 5,20/L.)
2009er Elbling QbA ‚Der Spritzige‘ Spritzig-frisch, ein eleganter Sommerwein, trocken	D021	0,75	4,90 (GP 6,53/L.)
2005er Riesling QbA Wunderbar süffiger Schoppenwein, lieblich	D023	1,00	4,70 (GP 4,70/L.)
2009er Riesling Hochgewächs elegant, feingliedrig – hat uns begeistert..., trocken	D026	0,75	6,70 (GP 8,93/L.)
2008er Riesling Spätlese Klasse Riesling, rassig-fein, ein Genuß, trocken	D028	0,75	8,30 (GP 11,07/L.)
Sekt:			
2008er Riesling Sekt b.A. BRUT sehr frischer, durchgängiger Sekt, intensiver Zitrusduft, trocken	D551	0,75	11,30 (GP 15,07/L.)

Weingut Georg und Anja Merkle

Württemberg

Größe: 10 ha
Durchschnittsertrag: 90000 Fl./Jahr
Weinstil: feine, filigrane Weißweine, stoffige, fruchtbetonte Rotweine

Ochsenbach liegt ca. 50 km südwestlich von Heilbronn idyllisch angelehnt an den Liebenberg, einer in Deutschland geologisch einmaligen Keuper-Formation. Die Wärme speichernden Böden, die Lage der Rebhänge, das hier entstehende Mikroklima bilden fast ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Vor 8 Jahren lernten wir die Jungwinzer Georg und Anja Merkle kennen, die sich damals wie heute mit ihren Weinen nicht vor den großen Namen Württembergs verstecken müssen. Angefangen hat alles mit der 4 Hektar Reblagen und der Übernahme des elterlichen Kleinbetriebs durch Georg Merkle. Zusammen mit seiner Frau Anja begann er seine Weine selbst auszubauen, abzufüllen und zu vermarkten. In den folgenden Jahren wurde der Betrieb mit viel Engagement und Investitionen auf seine heutige Größe von 10 Hektar gebracht. Wir freuen uns besonders, dass wir diese „alte“ Entdeckung nun für Sie in unserem Programm anbieten können.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotweine:			

2007er Trollinger QbA

der Klassiker – nachhaltig und stoffig, wenig Gerbstoffe, ganz trocken

D340 0,75 5,80
(GP 7,73/L.)

2007er Trollinger mit Lemberger QbA

Des Württembengers „Nationalgetränk“, halbtrocken

D341 1,0 6,00
(GP 6,00/L.)

2007er Lemberger QbA

süffig-eleganter Rotwein, samtig-weich am Gaumen, halbtrocken

D343 0,75 7,60
(GP 10,13/L.)

2006er Pinot Meunier QbA

auch Schwarzriesling genannte Rebsorte, sehr fein und lebendig

D344 0,75 6,20
(GP 8,27/L.)

2009er Muskattrollinger QbA

blumig, üppig, rosenduftig; wohl eine spontane Mutation des Trollinger so was haben sie noch nie verkostet!

D347 0,75 9,90
(GP 13,20/L.)

Arndt Köbelin**Kaiserstuhl**

Besitzer: Arndt Köbelin.
Größe: 10 ha.
Weinstil: komplexe, strukturierte Weißweine



Spätestens seit seinem Sieg beim Internationalen Grauburgunder-Preis 2008 gehört Arndt Köbelin zu den ganz Großen des Kaiserstuhls.

Qualität ist kein Zufall sondern basiert auf harter Arbeit. Als ich Pfingsten sein Weingut besuchte, hat mich sehr beeindruckt wie konsequent und zielstrebig er das Ziel verfolgt, Wein auf höchstem Niveau zu erzeugen.

Nach Auslandspraktiken in Neuseeland und im Burgund hat er 2005 das elterliche Weingut in Eichstetten am Kaiserstuhl übernommen. Schnell war klar, dass die Räumlichkeiten zu klein waren und so begann er im Juni 2006 mit dem Bau eines neuen Weingutes. Seine Vision ist, den Weinen einen unverwechselbaren, eigenen Ausdruck zu geben. "Die Gegend muss man schmecken", so sein Leitspruch. So setzt er im Weinberg auf biodynamisch / organische Arbeitsweise.

Neuanpflanzungen werden nur mit selektierten Reben ausgeführt, die er von einem alten Winzer im Elsaß bezieht. Diese Reben bringen von Natur aus einen geringeren Ertrag und damit einfach ein mehr an Typizität ins Weinglas. Die Kelterung erfolgt ohne jegliches Pumpen, d.h. der Wein wird nur mit Schwerkraft bewegt. Die Gärung erfolgt spontan mit weinbergseigenen Hefestämmen. Die Weine erhalten genügend Feinhefekontakt und werden je nach Ausbaustil im Edelstahl oder Holzfass ausgebaut.

Alles wird so schonend wie möglich verarbeitet, um Qualität und Typizität zu erhalten. Das Ergebnis sind grandiose Weiß- und Roséweine, die nie schwer und breit sondern immer fein, elegant und ungemein intensiv schmecken. Freuen wir uns auch schon auf die Spätburgunder Rotweine, die ab Herbst erhältlich sind.

Wein Art.-Nr. Inhalt Preis pro Fl.

Weißweine:**2008er Weißer Burgunder Kabinett trocken**

elegante, ausgewogene Burgunderaromatik mit herrlicher Dichte, saftiger Säure und dezentem Tanin.

D062 0,75 8,70
(GP 11,60/L.)

2008er Grauer Burgunder Kabinett trocken

feine Walnussaromen, gelbfleischiger Apfel, eine wunderbare Einheit aus Finesse, Kraft und Mineralität.

D063 0,75 8,90
(GP 11,87/L.)

2008er Grauer Burgunder * Spätlese trocken**

herrlich feiner Duft nach Trockenfrüchten und Toast, sehr dicht, komplex, cremig-weich, mit viel Kraft und Struktur, ungemein intensiv, 4 M.Barrique

D067 0,75 14,20
(GP 18,93/L.)

Rotweine:**2008er Spätburgunder QbA trocken**

sehr aroma- und farbintensiver Spätburgunder mit feiner Kirschnote, dunkler Beerenfrucht und saftig-weichem Tannin.

D361 0,75 8,90
(GP 11,87/L.)

2008er Spätburgunder QbA * trocken****D363 0,75 14,90**

ein Spätburgunder der Spitzenklasse mit feinsten Aromen nach dunkler Beerenfrucht, einem Hauch Tabak, dezenter Barriquenote und feinwürzigem Tannin.

(GP 19,87/L.)

Weingut Stacher**Österreich / Weinviertel**

Inhaber: Erhard und Martina Stacher
 Weinmacher: Erhard Stacher
 Größe: 17 ha
 Flaschenabfüllung: ca. 125 000 Flaschen
 Weinstil: bodenständige, sortentypische Weine mit Charakter

Als Erhard Stacher 1995 den gemischt-landwirtschaftlichen Betrieb von seinen Eltern, die ihn auch heute noch tatkräftig unterstützen übernommen hat, stand er vor der Frage Weinbau, Getreide oder Viehwirtschaft zu betreiben. Das Weinviertel in der Gegend um Bad Pirawart lebte lange davon, Weine offen an die großen österreichischen Kellereien zu verkaufen (in erster Linie Lenz Moser und Schlumberger). Als diese Ende der 90er Jahre immer mehr dazu übergingen süditalienische Billigweine zu verarbeiten, traf das viele Winzer im Weinviertel sehr hart. Umso mehr muß man seine Entscheidung für den Weinbau bewundern! Konsequenz und mit großem Einsatz hat er nach und nach seine Rieden erneuert und auf Qualitätsweinbau umgestellt. Wir sind davon überzeugt, dass nach der Renovierung des Kellers seine Weine einen weiteren Schritt in Richtung Qualität tun werden und freuen uns schon auf die sicherlich spannende Entwicklung der nächsten Jahrgänge.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißweine:**2009er Grüner Veltliner Landwein****Ö001 1,00 3,30**

geradliniger, sortentypischer Veltliner, trocken

(GP 3,30/L.)

2009er Rivaner Landwein**Ö002 1,00 3,30**

etwas fruchtiger und weicher als der Veltliner, trocken

(GP 3,30/L.)

2009er Grüner Veltliner DAC**Ö006 0,75 4,80**sehr intensive, frische Frucht nach Zitrus und Stachelbeeren
nachhaltig und äußerst lecker, trocken

(GP 6,40/L.)

2009er Welschriesling QbA**Ö004 0,75 4,80**

sehr fruchtiger Weißwein, frisch mit feiner Säure, halbtrocken

(GP 6,40/L.)

Rosewein:**2009er Rosé Landwein****Ö200 1,00 3,30**

aus 100% Zweigelt gekeltert; frisch, leicht und angenehm zu trinken, trocken

(GP 3,30/L.)

Rotweine:**2008er Zweigelt Landwein****Ö301 1,00 3,30**

rund und süffig, schöne Kirsch-Frucht, trocken

(GP 3,30/L.)

2007er ‚Cuvee‘ QbA, Zweigelt / Cabernet Sauvignon**Ö305 0,75 4,80**

kräftig, sehr fruchtig und nachhaltig, trocken

(GP 6,40/L.)

Weingut Prechtl

Weinviertel / Österreich

Besitzer: Franz Prechtl.
Önologe und Weinmacher: Franz Prechtl
Größe: 12 ha
Weinstil: frische, mineralische Weißwein

Ich kann mich noch gut an meinen ersten Besuch bei Franz Prechtl erinnern. Im heißen Sommer 2003 sind wir im kühlen Verkostungsraum gesessen und haben uns durch seine phantastischen Veltliner gekostet. Seitdem ist der Kontakt mit den Pechtls nicht abgerissen. Jedes mal wieder überzeugen die Weine durch ihre Klarheit, Frische und Intensität. Auch wenn das Weinviertel nicht die Bekanntheit seiner kleineren Nachbarn, Wachau und Kamptal hat, die Grünen Veltliner von Franz Prechtl zählen zu den besten Weißweinen Österreichs und sind Vorbild für so manchen bekannten Winzer in der Wachau. 2008er hat es einmal wieder mit seinem Veltliner "Äussere Bergen" unter die besten 10 Grünen Veltliner Österreichs geschafft!

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißweine:

2009er Grüner Veltliner <Classic> DAC	Ö021	0,75	6,90
--	-------------	-------------	-------------

Ungemein klare, fast schon kristalline Frucht, erinnert an grünen Apfel, Grapefruit, dazu ein feiner Walnußton. Der Wein wird durch seine frische Säure und eine feine mineralische Ader strukturiert. Er präsentiert sich ausgesprochen trinkig, wozu auch der eher niedrige Alkoholgehalt beiträgt. (12 %

(GP 9,20/L.)

2009er Grüner Veltliner <Ried Längen> DAC	Ö023	0,75	9,50
--	-------------	-------------	-------------

Von 25 jährige Reben auf tiefgründigem Löss gewachsen. Das charakteristische Pfefferl im Bukett, dann auch Stachelbeeren; sehr klar und präsent am Gaumen; elegant und lang im Abgang. Top-Veltliner, jedes Jahr unter den besten Veltlinern Österreichs

(GP 12,67/L.)

2008er Grüner Veltliner <Äußere Bergen> QbA	Ö025	0,75	14,00
--	-------------	-------------	--------------

Alte Reben auf Urgesteinsboden, ein Granithochplateau, sehr niedrige Erträge, Selektion der besten Trauben, ein Spitzenweißwein, die Frucht erinnert uns an rotes Steinobst, Ananas und helle Blüten, dazu Noten von Tabak und mineralische Würze, viel Druck am Gaumen, vielschichtig und immer elegant. Zeigt komplexe Struktur und große Länge, ein Spitzenweißwein!

(GP 18,67/L.)

2009er Sauvignon blanc QbA	Ö027	0,75	8,40
-----------------------------------	-------------	-------------	-------------

wunderbar intensiver Sauvignon mit eleganter Zitrusaromatik

(GP 11,20/L.)

Javier Sanz Viticultor

Spanien / Rueda

Größe: 104 ha
Erzeugung: 600 000 Flaschen
Weinstil: frische, aromatische Weine mit gutem Säuregerüst

Rueda gilt unter Kennern als das Weißweingebiet Spaniens. Bekannt ist die Region vor allem durch die Verdejo-Rebe, die hauptsächlich hier beheimatet ist; erste Plantagen sind aus dem 11. Jhd. dokumentiert. Sie bildet die Grundlage für feine, körperreiche Weine, mit Aromen von frischen Früchten. Die Palette der Rebsorten wird ergänzt durch die Viura, die mit Schmelz und weniger Säure vorwiegend in Cuvées mit der Verdejo ausgebaut wird und durch die Sauvignon. Es werden auch anständige Rotweine produziert, für uns ist jedoch der Ruf als die Region für spanische Weißweine entscheidend gewesen.

Die Geschichte der Winzerfamilie Sanz reicht in die Anfänge des 20. Jahrhunderts zurück. Auf seinem Weinberg ‚Villa Narcisa‘ kulivierte der Urgroßvater Agustin Nanclares seine Trauben und verkaufte diese an die nahegelegenen Kellereien. Heute produziert die Familie ihre Weine selbst und bringt die besten Produkte unter dem Namen des alten Weinberges auf den Markt.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißweine:

2009er ‚Rey Santo‘ DO Rueda	S020	0,75	6,20
je 50% Verdejo und Viura, trocken			(GP 8,27/L.)
ein klassischer Sommerwein, frisch, fruchtig, feine Duftnoten			

2009er ‚Villa Narcisa‘ Verdejo DO Rueda	S321	0,75	7,90
für uns der schönste Weißwein des Gutes, trocken			(GP 10,53/L.)
herrliche feine mineralische Noten mit Schmelz und Länge			

Bodega Raventos Rosell

Spanien / Penedes

Größe: 38 ha
Erzeugung: 240 000 Flaschen
Weinstil: geradlinige, fruchtbetonte Weine – Spezialist für Cava!

Das Penedes wurde vor allem durch die Produktion hervorragender Cavas, dem spanischen Pendant zum Champagner bekannt. Im Gegensatz zu den großen Marken setzt man bei Raventos Rosell gerade bei der Cavaproduktion auf klassische An- und Ausbaumethoden. Schonende, naturnahe Pflege der Rebanlagen, ergänzt durch moderne Kellertechnik, aber auch dem traditionellen ‚Abrütteln der Hefe‘ per Hand bringen Sekte von außerordentlicher Finesse hervor.

Schaumwein:

Cava DO BRUT	S523	0,75	8,30
Feine Mousse und Frucht, wirklich Brut! Für die ganz ‚Trockenen‘			(GP 11,07/L.)

Cava DO Brut Nature	S524	0,75	8,80
Das erstklassige Lesegut bringt eine Fruchtigkeit hervor, die für einen ‚knochentrockenen‘			(GP 11,73/L.)
Sekt äußerst erstaunlich ist. wunderbar ausgewogen, fein – ein herrliches Trinkvergnügen			

Cava DO Brut Nature ‚Magnum‘	S524F	1,50	16,90
			(GP 11,27/L.)

Bodegas Eguren

S. / Vino de la Tierra di Castilla

Besitzer:	Familie Eguren Ugarte
Größe	120 Hektar
Produktion	6000 hl
Weinstil:	moderne, fruchtbetonte und zugängliche Weine

1957 begann die Familie Eguren Ugarte mit dem Ausbau von Weinen in der Rioja Alavesa. Heute stehen 2 Betriebe im Familienbesitz. Der Stammsitz Heredad Ugarte in Laguardia und die Bodegas Eguren in Vitoria. Der zweite Betrieb liegt am Rand der D.O. Rioja und fällt mit seinen Weinen unter die Bezeichnung Vino de la Tierra de Castilla. Neben einer Reihe bodenständiger Weine für den täglichen Bedarf entstand vor einigen Jahren die Idee zu einer Reihe von ausgesuchten und fruchtbetonten Weinen, die der Tochter des Hauses gewidmet sind, und unter dem Namen Mercedes Eguren abgefüllt werden.

Im Stammsitz der Familie werden die edlen Rioja-Weine produziert.

Die Weine werden hier unter dem Respekt vor der Tradition mit den Möglichkeiten der modernen Kellertechnik hergestellt. Die exzellente Substanz und die perfekt ausbalancierte Säure zeugen von engagierter Weinbergsarbeit. So entstehen hier Rotweine, die jetzt schon ungemein Spaß machen und die den geduldigen Genießer durch eine herrliche Aromenvielfalt und Finesse belohnen werden.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotweine:

2008er 'Mercedes Eguren' Shiraz / Tempranillo	S343	0,75	4,60
ganz weicher und runder Rotwein mit satter Frucht, herrlich ausgewogen und zugänglich		(GP 6,13/L.)	

Monterio - Bodegas Victorianas

Spanien

Die Bodegas Victorianas gehören zur Gruppo Faustino, einem der führenden Qualitätsweinproduzenten Spaniens mit Weingütern u.a. in der Rioja und im Navarra. Die Produktion ist perfekt durchorganisiert, die Trauben werden zur besten physiologischen Reife gelesen, die Vinifikation erfolgt unter Temperaturkontrolle und penibler Sauberkeit, Zur Reifung werden gebrauchte Barriques genutzt. Die Bezeichnung „Vino de la Tierra de Castilla“ (Landwein aus Kastilien) umfasst einen sehr weiten Bereich Nordostspaniens. In den Monterio fließen Trauben aus den Junganlagen der anderen Weingüter der Gruppo Faustino aus dem Rioja und Navarra ein.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotwein:

2008er Monterio Roble Vino de la Tierra de Castilla	S331	0,75	3,50
Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, typische Tempranillo-Würze, klar im Ausdruck, reif und rund auf der Zunge, zeigt eine Komplexität und Nachhaltigkeit die in dieser Preisklasse nur schwer zu finden ist.		(GP 4,67/L.)	

Heredad Ugarte

Spanien / Rioja Alavesa

Besitzer:	Familie Eguren Ugarte
Größe	120 Hektar
Produktion	6500 hl
Weinstil:	klassischer Rioja-Stil, feine, nachhaltige Weine

Die Qualität des Weines wächst im Weinberg!

Auf 120 ha eigene Weinberge in den besten Lagen es Rioja Alavesa wachsen die Tempranillo und Granacha Trauben. In diesem etwas höher gelegenen Teil des Rioja ist das Klima etwas kühler und feuchter als im Rioja Alta und Baja. Die Trauben haben daher mehr Zeit um auszureifen und können viel mehr Aromastoffe einlagern. Der Barrique-Ausbau erfolgt schonend, so dass die Fruchtaromen erhalten werden. Kein Wunder also, dass Heredad Ugarte bekannt ist für ausgewogene, konzentrierte Weine mit langem Lagerpotential.

Rotweine:

2007er ‚Aspaldi‘ DOCa Rioja	S360	0,75	5,80
würzig, mit feinen Fruchtaromen, trocken			(GP 7,73/L.)
2007er ‚Aspaldi‘ Crianza DOCa Rioja	S361	0,75	8,40
vielfältige Aromen, Fruchtsüße, fein eingebundenes Holz, große Klasse			(GP 11,20/L.)
2006er ‚Aspaldi‘ Reserva DOCa Rioja	S361	0,75	12,40
vielfältige Aromen, Fruchtsüße, fein eingebundenes Holz, große Klasse			(GP 16,53/L.)

Bodegas Alconde

Spanien / Navarra

Größe:	490 ha
Erzeugung:	4 000 000 Flaschen
Weinstil:	fruchtbetonte, klartönige Weine mit niedriger Säure

Gegründet wurde das Weingut als Bodega Virgen Blanca im Jahre 1956, seit 2007 firmiert man nun unter dem neuen Namen. Durch die nun straffere Führung der beiden Eigentümerfamilien wird eine bessere Ausrichtung auf Qualitätsweinbau gelegt. Als Nachbargebiet des ‚großen‘ Rioja hat man ähnliche Bodenverhältnisse, man pflegte auch die gleichen Rebsorten. Das etwas wärmere Klima führt zu kräftigen und weichen Wein die sehr gut im Barrique reifen können.

Schwerpunkt wie bei vielen spanischen Erzeugern sind die Rotweine aus den spanischen Edelreben Tempranillo und Garnacha, und den aus Bordeaux stammenden Merlot und Cabernet Sauvignon, meist in der Barrique verfeinert. Eine Spezialität der Bodega ist der Roséwein, rebsortenrein aus Garnacha gekeltert, der von vielen Verkostern als einer der besten Roséweine Spaniens eingeschätzt wird!

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
<u>Roséwein:</u>			
2009er Sardasol Rosado DO	S201	0,75	4,60
fruchtig-nachhaltiger Wein, trocken			(GP 6,13/L.)
<u>Rotwein:</u>			
2008er Sardasol Tempranillo DO	S301	0,75	3,20
mittelkräftiger, fruchtbetonter Rotwein, trocken			(GP 4,27/L.)
2008er Sardasol Roble DO (Tempranillo-Merlot)	S302	0,75	4,30
nachhaltiger Rotwein mit Barriqueausbau, trocken			(GP 5,73/L.)
2007er Sardasol DO Crianza	S304	0,75	6,20
kraftvoller, lagerfähiger Rotwein, Barriqueausbau, trocken			(GP 8,27/L.)
2005er Sardasol Cabernet Sauvignon DO Reserva	S305	0,75	7,20
kraftvoller, samtiger Rotwein ebenfalls im Barrique ausgebaut, trocken			(GP 9,60/L.)

2005er Sardasol Merlot DO Reserva	S307	0,75	7,40
butterweicher Rotwein, voll, samtig und ganz weich, Barriqueausbau, trocken			(GP 9,87/L.)
2005er Seleccion Garnacha DO Reserva	S309	0,75	9,90
ganz intensiver Rotwein, sehr weich und geschmeideig, Barriqueausbau, trocken			(GP 13,20/L.)

Bodegas Monteabellón Spanien / Ribera del Duero

Besitzer:	Familie Garcia
Größe:	50 ha
Produktion:	200 000
Weinstil:	ungemein intensive, konzentrierte Weine

Erst im Jahre 2000 gegründet, gehört das Weingut der Familie García schon heute zu den Top-Betrieben im Ribera del Duero. Die 50 Hektar eigenen Weinbergslagen Weinberge liegen in einer Flussbiegung des Duero und haben mit den kieselhaltigen Kalkböden den idealen Untergrund für die Tempranillo- Rebe. Um beste Qualität zu erzielen, werden die Erträge auf maximal 35 Hektoliter je Hektar begrenzt, der Ausbau der Weine erfolgt in modernen Räumen mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, die Qualität wird mit modernster Technologie von der Traube bis zur Abfüllung und Etikettierung kontrolliert. Der Ausbau erfolgt je zur Hälfte in Barriques aus amerikanischer und aus französischer Eiche.

Wichtig war auch die Verpflichtung von Manuel Burgos, einen der besten Weinmacher des Duero. Zudem wurde 2005 einer der talentiertesten spanischen Weinmacher, Isaac Fernandez als beratender Önologe engagiert, dessen Lehrmeister der Ex- Weinmacher eines der legendärsten Weine des Globus war: Mariano Garcia und sein VEGA SICILIA. Fernandez arbeitete lange Jahre sehr erfolgreich als beratender Önologe bei vielen aufsteigenden Projekten wie Bodegas Mauro, auch seine eigene Bodegas Neo ist weltweit in aller Munde. Juan Manuel Garcia ist mit allem Ehrgeiz an die Qualitätsspitze der Region vorprescht!

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotweine:

2009er ,AVANIEL' DO Ribeira del Duero Joven	S440	0,75	6,60
100% Tempranillo , kein Barrique. Keinesfalls eindimensional, gut strukturierter, gehaltvoller Körper – beides selten in dieser Preisklasse. Am Gaumen deutlich säurefrische Töne und ein seidiges Tanningerüst. Macht Lust auf herzhaftes Speisen.			(GP 8,80/L.)
2008er DO Ribeira del Duero 5 Meses in Barrica	S442	0,75	8,40
100% Tempranillo , die Frucht bleibt Vordergrund, dunkle Kirschen, komplex, samtiges Tannin, feines Holz			(GP 11,20/L.)
2007er Crianza DO Ribeira del Duero 14 Meses in B.	S444	0,75	13,60
100% Tempranillo. Über 14 Monate in zu 70% franz. und 30% amerik. Eiche ausgebaut. Aromen von reifen Heidelbeeren, Holunder, Karamell, Rauch, Kakao, Anis, Gewürznelken, Zeder und mineralische Noten. Am Gaumen kräftig, ausgewogen, mit dichter Frucht, wunderbarer Würze, körnigem Tannin und mit einem sehr langen Nachhall.			(GP 18,13/L.)

Bodegas Valdeaguilas Salamanca / Spanien

Önologe:	Joan Milá
Größe:	60 ha
Weinstil:	moderne, fruchtbetonte Weine, dezenter Holzfasseinsatz

Südwestlich der großen castillianischen Meseta erheben sich die Berge der Sierra de Salamanca. Obwohl nicht als Qualitätsweinanbaugebiet klassifiziert war die Gegend unweit der portugiesischen Grenze schon immer berühmt für seine lagerfähigen Weine.

Die Bodegas Valdeaguila wurden im Jahr 2000 von den Winzern von Garcibuey gegründet. Man wollte nicht mehr nur reiner Traubenproduzent für Großbetrieb sein, sondern selbst Wein machen und das auf was man stolz ist selbst vermarkten.

Wichtigste Rebsorte ist die Rufete, die perfekt an das harte Klima der Sierra de Salamanca angepasst ist. Sie ergibt frische, fruchtbetonte Wein mit relativ niedrigem Alkoholgehalt und großer Eleganz.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißwein:

09er Vina Salamanca, Vino de la Tierra de Castillo y Leon	S071	0,75	4,60
überraschend frischer Weißwein aus Malvasia und Verdejo, intensiv und fruchtig (Birne, Pfirsich, Grapefruit), trocken			(GP 6,13/L.)

Roséwein:

09er Vina Salamanca, Vino de la Tierra de Castillo y Leon	S271	0,75	4,60
ausdrucksstarker Rosé mit Aromen nach roten Früchten wie Erdbeeren und Kirschen, Karamell schöne Länge, trocken			(GP 6,13/L.)

Rotwein:

08er Vina Salamanca, Vino de la Tierra de Castillo y Leon	S371	0,75	4,60
reife Aromen nach Himbeeren und Kirschen, feiner, gut ausbalancierter Rotwein, 4 Monate im Barrique ausgebaut, je 50% Rufete u. Tempranillo, trocken			(GP 6,13/L.)
06er ALAGON, Vino de la Tierra de Castillo y Leon	S375	0,75	8,20
80 % Rufete, 12 Monate Barriqueausbau			(GP 10,93/L.)

Celler de Capcanes

Montsant / Spanien

In den Bergen hinter Tarragona, unweit der noblen Weinregion Priorat, versteckt sich das kleine Gebiet von Montsant. Das Traubengut aus dieser Gegend war aufgrund des reifen, fruchtig-komplexen Charakters schon immer hochgeschätzt, um im Verschnitt die einfachen Qualitäten anderer Regionen aufzubessern.

Der Schritt zum hochwertigen Flaschenweinerzeuger erfolgte bei ‚Celler de Capcanes‘ dank der Idee der Jüdischen Gemeinde von Barcelona, einen koscheren Wein nach dem ‚Lo Mebushal‘-Verfahren (nicht pasteurisiert) zu erzeugen. Bei diesem Verfahren unterliegt von der Traubenannahme bis zur Abfüllung und Etikettierung alles der Kontrolle und Obhut des Rabbiners. Es bedarf dabei einer zweifachen Ausführung an Filtern, Schläuchen, Pumpen usw., da koscherer und nichtkoscherer Wein nicht in denselben Kellergerätschaften verarbeitet werden darf. Die koschere Weinerzeugung nimmt zwar nur einen kleinen Teil der Gesamtproduktion ein, trotzdem ist der ‚Flor de Primavera kosher‘ (Peraj Ha’abib) für den Werdegang der Kellerei von großer Bedeutung, da dank ihm und dem Einsatz neuer Technik wichtige Erfahrungen gesammelt und erste Erfolge verbucht werden konnten.

Dies stärkte das Selbstvertrauen der bis dahin als Lieferant für Offenweine agierenden Genossenschaft und ebnete den Weg für die erst danach entstandenen konventionellen – nicht koscheren – Capcanes-Weine.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Roséwein:

2008er Mas Donis Rosat DO Montsant	S200	0,75	5,80
kräftiger Rosé mit Biss und Länge, frisch mit einer feinen Frucht nach Him- und Erdbeeren, trocken			(GP 7,73/L.)

Rotweine:

2008er Mas Donis DO Montsant	S400	0,75	6,40
frischer, ausgesprochen geschmackvoller Wein sehr fruchtig, trocken			(GP 8,53/L.)

2008er Mas Collet DO Montsant fruchbetonter, kraftvoller Wein, <Semi-Crianza> 8 Monate Barrique, trocken	S401	0,75	8,60 (GP 11,47/L.)
2005er Costers del Gravet DO Montsant kraftvoller, wärmender Rotwein, feine Frucht- und Holznoten Wein, ausgewogen und nachhaltig (GP 18,40/L.) <Crianza> 12 Monate Barrique, trocken	S403	0,75	13,80
2005er Flor de Primavera DO Montsant - kosher - was für ein Wein! Tiefdunkel, wuchtig, mit Aromen nach Beeren, Kirschen, feinste Moccanoten (GP 32,13/L.) dabei mit großer Struktur, perfekt ausbalanciert! 12 Monate Barrique, trocken	S406	0,75	24,10
2008er Cabrida DO Montsant rebsortenreiner Granacha von 70-95 Jahre alten Reben; als ich den Wein das erste Mal bei einer großen Spanien-Verkostung probiert habe, toppte er mit seiner intensiven-komplexen Fülle alle anderen Weine aus Rioja und Ribeira del Duero; Wine Guide 2004 Spain (Andreas Proensa) :97 Punkte; 12 Monate Barrique, trocken	S408	0,75	32,50 (GP 43,43/L.)

Sangenis i Vaque

Priorat / Spanien

Das Priorat ist das Aufsteigergebiet Spaniens, seine Weine zählen zu den teuersten und gesuchtesten des Landes. Die Besonderheit des Gebiets ist neben seiner Abgeschlossenheit der Boden aus tiefgründigem Schieferschutt, der die Reben zwingt sehr tief im Boden zu wurzeln um an Wasser zu kommen. Diese Bedingungen limitieren die Erträge auf natürliche Weise und führen zu Weinen mit großer Intensität. Pere Sangenis und Conxita Vaque übernahmen Ende der 80er Jahre den familieneigenen Weinberg und richtete einen Keller ein. Verkauft man Anfangs den Wein noch offen, begann man 1996 mit der Flaschenfüllung. Eine wirklich kluge Entscheidung!

<u>Wein</u>	<u>Art.-Nr.</u>	<u>Inhalt</u>	<u>Preis pro Fl.</u>
Rotweine:			
2004er 'Vall Por' DOQ in den Nase schwarze Früchte, kräftig, dicht und komplex am Gaumen mit Noten nach Kaffee, kräuterwürzig	S432	0,75	16,40 (GP 21,87/L.)
2004er 'Coranya' DOQ tiefe Farbe, in der Nase noch verhalten explodiert er förmlich am Gaumen mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Nüssen auch Kaffee und Kräuter kompakt, komplex, genial, einfach großes Kino	S433	0,75	24,90 (GP 33,20/L.)
2004er 'Clos Monlleo' DOQ bei DEM Wein kriegen Sie leuchtende Augen, wetten!!	S435	0,75	44,00 (GP 58,67/L.)

Barbadillo

Sanlúcar / Spanien

Besitzer:	Antonio Barbadillo
Größe:	712 ha
Durchschnittsproduktion:	10 Mill. Flaschen./Jahr
Weinstil:	Wein: leichte, frische Weine, geradlinig, mit feinen salzigen Noten Sherry: ausgereifte, ausdrucksstarke und tiefgründige Weine

Eigentlich wollte sich ja der junge Don Benigno Barbadillo y Ortiguela auf Dauer in Mexiko ansiedeln. Doch fern der Heimat fühlte es sich nicht wohl! Also kehrte er seiner Wahlheimat den Rücken und segelte zurück nach Cadiz, um sich fortan der Erweiterung des familiären Weinguts Bodega del Torro zu widmen. 1821 erwarb er die Casa de la Cilla, den alten Bischofspalast von Sanlúcar samt Wein, Weinbergen und Kellereien. Der Aufstieg zum größten Manzanilla-Produzenten, der lokalen Spielart des edlen Fino war eingeleitet. Auch heute ist das Weingut Barbadillo zu hundert Prozent in Besitz der Familie und gehört zu den besten Erzeugern in Andalusien.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Sherry:			
Amontillado DO Medium, 17,5% Ein zum Amontillado gereifter und oxidiertes sortenreiner Manzanilla, er wurde mit sehr altem Sherry abgerundet, herrliche Karamel- und Fruchtnoten	S803	0,75	8,00 (GP 10,66/L.)
Oloroso DO Cream, 17,5% 75% Moscatel und 25% Pedro Ximenez bestimmen den Charakter dieses Cream mit einem hohen Anteil an sehr altem Oloroso; üppige Süße, nussige Aromen!	S804	0,75	8,00 (GP 10,66/L.)
Pedro Ximenez DO, 19% Ein süßer Sherry aus der P.X. „Pasas“, die Trauben werden vor dem Keltern einige Tage an der Luft getrocknet, um den Zuckergehalt zu konzentrieren. Dunkles Mahagoni, im Duft Feigen, Rosinen, Honig, auch Trockenfrüchte, Länge	S805	0,75	9,20 (GP 12,26/L.)
Amontillado DO Aged 30 Years , 20,5% Das Flaggschiff von Barbadillo. Für einen 30 Jahre alten Sherry überrascht er mit herrlich frischen Fruchtnoten. Seine feinen Aromen von getrockneten Früchten, Holz, Bratäpfeln und feinen Hefenoten geben ihm Fülle, Wärme und Kraft.	S812	0,75	51,00 (GP 68,00/L.)

Casa de Sezim

Portugal / Vinho Verde

Der weiße Vinho Verde ist der Inbegriff des jungen, spritzigen Weines. Mit seinen 8-11,5 Vol-% Alkohol entspricht er genau dem Prototyp des leichten Sommerweines. Der Name Vinho Verde heißt zwar direkt übersetzt grüner Wein, meint aber nicht, daß er von unreifen Trauben stammt, sondern aus dem feuchten und immergrünen Norden Portugals, der ihm den Namen gegeben hat. Die niedrigen Alkoholgrade trotz hoher physiologischer Reife erklären sich durch die besonderen Reberziehungsmethoden und die verwendeten Rebsorten, große Ausnahme ist der Sonderfall der Alvarinho-Vinho Verdes mit bis zu 13,5° Alkohol.

Die Casa de Sezim wird vom DEKANter zu den besten drei Erzeugern ihres Gebietes gezählt, was wir mit der Erfahrung aus unzähligen Verkostungen bestätigen können.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Weißwein:			
2009er ,Tia Chica' DOC Vinho Verde feiner, leichter und eleganter Wein, trocken Der Beweis, dass auch Weine mit niedrigem Alkohol viel Geschmack bieten können!	P101	0,75	4,60 (GP 6,13/L.)

Quinta da Romaneira

Portugal / Douro

Spektakulär am Hang über dem idyllischen Douro gelegen steht die Quinta da Romaneira. Seit kurzer Zeit befindet sie sich in Besitz des großen Portweinhauses Quinta do Noval. Die Quinta gehört mit ihrem Grundbesitz von ca. 400 ha, wobei 115 ha mit Reben bepflanzt sind, zu den ganz großen Besitzungen des Douro. Das wichtigste Produkt des Weingutes ist natürlich der Portwein. Besonders stolz ist man, alle Portwein-Stilrichtungen zu erzeugen und unter eigenem Etikett (Q.da Pulga, Q.das Liceiras sind Zweitetiketten) in den Handel zu bringen.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Portwein:			
Fine Tawny Port, 19,5% mindestens 8 Jahre gereifter heller Portwein, süß	P802	0,75	14,50 (GP 19,33/L.)
Ruby Port, 19,5% Sehr fruchtiger Portwein, süß	P801	0,75	13,60 (GP 18,13/L.)
92er Vintage Port, Quinta das Linceiras, 19,5% etwas leichter als die Romaneira-Ports, süß	P812	0,375	10,30 (GP 27,47/L.)
97er Vintage Port, 19,5% traumhafter Port aus einem Traum-Jahrgang, süß	P805	0,75	31,30 (GP 41,73/L.)

Quinta de Santa Eufêmia

Portugal / Douro

1894 von Bernardo Rodrigues de Carvalho gegründet wird die Quinta de Santa Eufêmia heute in der 4. Generation der Familie Carvalho geführt. Linksseitig des Douro erstrecken sich die 45 Hektar Weinberge des Gutes in den besten Lagen. Die Quinta gehört damit nicht zu den großen aber zu den feinsten Adressen der privaten Portwein-Erzeuger. Als Ergänzung zu unserem Port-Programm haben wir einen klassischen Tawny und den 20 Jahre alten Tawny ausgesucht, die wir besonders lecker finden. Seit kurzem haben wir auch den trockenen White Port im Programm, der den letztes Jahr nicht produzierten weißen Port von Romaneira ersetzt. Die Weine sind ganz in alter Tradition hergestellt. Die Trauben werden in den Lagares von den Arbeitern und ihren Familien mit den Füßen stundenlang zertreten und gequetscht, dies gilt den Traditionalisten als die schonendste und gründlichste Art der Pressung und ist beim Gesang alter Volkslieder immer Anlass zu herrlichen Festen.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Portwein:			
White Dry Port, 19% Feiner, nussiger Aperitiv, trocken	P800	0,75	11,50 (GP 15,33/L.)
Tawny Port, 19% Feinfruchtiger, traditionell ausgebaute Tawny, süß	P815	0,75	11,50 (GP 15,33/L.)
10 Years Old Tawny Port der Klassiker, Würzaromen, Kaffee, Schokolade	P817	0,75	22,60 (GP 30,13/L.)
2003er Late Bottled Vintage Port, 19% Ca. 4 Jahre gereifter Portwein, süß	P806	0,75	21,00 (GP 28,00/L.)
1995er Colheita Port, 20% würziger, komplexer Spitzen-Portwein, 8 Jahre im Holzfass ausgebaut, süß	P807	0,75	38,50 (GP 51,33/L.)

Blandy`s

Madeira / Portugal

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Madeiras:			
Rainwater DOC Madeira - Medium Dry, 18% Cossart Gordon Abfüllung	P851	0,75	14,30

Sercial DOC Madeira 5 Years old - Dry, 19%	P853	0,75	17,40
Verdelho DOC Madeira 5 Y. old - Medium Dry, 19%	P854	0,75	17,40
Bual DOC Madeira 5 Years old - Medium Rich, 19%	P855	0,75	17,40
Malmsey DOC Madeira 5 Years old - Rich, 19%	P856	0,75	17,40

Quinta de Saes

Portugal / Dao

Besitzer	Alvaro de Castro
Größe:	40 ha
Erzeugung:	100 000 Flaschen
Weinstil:	komplexe, opulente Weine, dezenter Holzeinsatz!

Dao, jene zentral gelegene Region, begrenzt durch die Bergzüge der Serra do Caramulo im Nordwesten und der Serra da Estrela im Südosten, steht seit jeher für kompakte, langlebige Rotweine. In diesem hochgelegenen Gebiet (Lagen bis in 800 m Höhe) sorgen die deutlichen Temperaturschwankungen dafür, daß die Trauben alles was für große Weine nötig ist, anreichern können – Säure, Extraktstoffe, die für die Aromenbildung und die Substanz der Weine verantwortlich zeichnen.

Alvaro de Castro ist nach einigen Jahren des Experimentierens zu den Wurzeln des Dao zurückgekehrt und erzeugt nun wirklich große Weine, die durch Dichte, Kraft und Wärme zu begeistern wissen.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotwein:

2007er Dao tinto DOC	P411	0,75	7,90
			(GP 10,53/L.)
ganz intensive, komplexe Frucht, Eleganz und Länge, trocken			

2007er Dao DOC Reserva <Estagio Prolongado>	P412	0,75	15,20
			(GP 20,26/L.)
großartiges, besonders dichtes Bouquet mit Aromen, die sowohl an Waldbeeren als auch an Hölzer und Harze erinnern. Große Klasse! Mit viel Lagerpotential.			

Quinta de Pancas

Portugal / Estremadura

Besitzer	Familie Guimaraes
Größe	80 Hektar
Produktion	500000 Flaschen

Die Region nördlich der Hauptstadt Lissabon ist momentan im Aufbruch. Sehr viele Weingüter entstehen neu und bestehende Betriebe setzen verstärkt auf Qualität statt Masse. Die traditionsreiche Quinta da Pancas ist in den letzten 15 Jahren nach und nach modernisiert worden und geht nun neue Weg in der Vermarktung, um ihre schon immer guten Weine besser verkaufen zu können. Unser Genuss-Tip ist der ‚forgotten field‘, ein Wein aus überwiegend portugiesischen Rebsorten (Periquita, Tinta Miuda) und etwas Cabernet Sauvignon, temperaturkontrolliert bei 28-30° im Edelstahl vergoren und kurzzeitig im Barrique verfeinert. Ein sehr weicher Wein mit viel Frucht!

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißwein:

2008er ‚Quinta de Pancas‘ VR Lisboa	P102	0,75	6,50
			(GP 8,67/L.)
kräftiger, nachhaltiger Weißwein aus den Rebsorten Arinto, Vital und Chardonnay, trocken			

Rotweine:

2008er ‚Forgotten Field‘ VR Estremadura	P401	0,75	4,50
			(GP 6,00/L.)
herrlich fruchtiger, zugänglicher Rotwein mit kurzer Barriqueabrundung, trocken			

2009er ‚Quinta de Pancas‘ VR Lisboa	P402	0,75	6,50
			(GP 8,67/L.)
kräftiger, nachhaltiger Rotwein mit viel Frucht, trocken			

2006er Quinta de Pancas ‚Selecao do Enologo‘ VR	P406	0,75	9,50
opulente Frucht, rund, weich, ungemeint konzentriert 9 Monate Barrique , trocken		(GP 12,67/L.)	
Cuvée aus Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon und Alicante Bouchet			
2007er Cabernet Sauvignon VR Estremadura	P404	0,75	10,20
kräftiger, im Barrique ausgebauter Cabernet, trocken		(GP 13,60/L.)	

Monte de Ravasqueira

Alentejo / Portugal

Das Landgut gehört seit Generationen der Familie Mello. Ende der 90er Jahre beschloß man die optimalen geologischen und klimatischen Voraussetzungen für den Weinbau zu nutzen. Eine Untersuchung erfolgte um die Neupflanzung der verschiedenen Rebsorten genau auf das Terroir anzupassen. Der Rebsortenspiegel enthält neben den typisch portugiesischen Rebsorten Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franceca auch einen Anteil Syrah und Cabernet Sauvignon. Kelterhaus und Kellertechnik wurden entsprechen dem neuesten Stand der Technik modernisiert.

Neben Weinbau widmet man sich auch der Olivenölproduktion und der Zucht der berühmten Lusitanier-Pferde. Am Weingut bestehen auch ein Spezialitäten-Restaurant und Reitmöglichkeiten.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotweine:			
2008er ‚Calantica‘ VR Alentejano	P326	0,75	4,50
sehr fruchtiger Rotwein mit würzigen Aromen, sehr rund und ausgewogen		(GP 6,00/L.)	
2008er ‚Fonte de Serrana‘ VR Alentejano	P327	0,75	5,80
		(GP 7,73/L.)	
2008er ‚Monte de Ravasquera‘ VR Alentejano	P328	0,75	9,90
Dichte, tiefe Strukturen lassen ein vielfältiges Aromenspektrum am Gaumen erleben.		(GP 13,20/L.)	
Sehr gutes Lesegut und das gute Terroir machen diesen Wein zu einem langanhaltenden Genuss			

Cantina Ronchi

Italien / Romagna

Besitzer:	Mario und Guiseppe Ronchi
Weinmacher:	Mario Ronchi
Größe:	0 ha, Trauben stammen ausschließlich von Vertragswinzern
Weinstil:	moderne, harmonische Weine im Stil von Topp-Chiantis

Die Sangiovese-Traube, die die Grundlage so renommierter Weine wie Chianti, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello die Montalcino bildet, wird auch nördlich des Apennins in der Emilia-Romagna gepflegt. Im großen Forschungsprogramm des ‚Chianti 2000‘, loteten die Chianti-Winzer die Möglichkeiten ihres Weinbaugebiets aus. Dabei zeigte es sich, dass die Sangiovese-Klone der Romagna sogar bessere Qualität bieten als die der Toskana. Mit diesem Wissen im Gepäck gingen wir auf die Suche nach einem Winzer, der unserem Verständnis von Qualitätsweinbau entspricht und das bei angenehmerem Preisniveau als in der Toskana.

Gefunden haben wir ihn mit Mario Ronchi aus Lugo, einer kleinen, eher nüchternen Stadt in der Poebene. Wenn Sie eher die klassisch-strengen Chiantis mögen, so werden Sie den ‚Muratto‘ lieben und bei seinem Top-Wein, dem ‚Borsignolo‘ lassen Sie so manchen Super-Toskaner stehen. Probierenswert ist auch der ‚Caramella‘ ein feurig-milder Rotwein aus der aus dem Friaul bekannten Rebsorte Refosco dal peduncolo rosso.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotweine:			
2009er ‚Frutto‘ Sangiovese di Romagna DOC	I342	0,75	4,30
fruchtig-leichter Sangiovese, trocken		(GP 5,73/L.)	

2008er 'Muratto' Sangiovese di Romagna DOC Sup.	I343	0,75	5,60
sehr fruchtiger, frischer Sangiovese, mittelkräftig, trocken (GP7,47/L.)			
2003er 'Borsignolo' Sangiovese di Romagna DOC Sup.	I344	0,75	8,10
intensiv-nachhaltiger Sangiovese, Barriqueausbau, trocken (GP 10,80/L.)			
2009er 'Caramella' Cagnina di Romagna DOC Sup.	I348	0,75	5,10
eine regionale Spezialität aus Refosco-Trauben, mild (GP 6,80/L.) Restsüße gepaart mit fruchtig-herbem Rotweincharakter			

Ca' Radice

Italien / Piemont

Größe:	16 ha
Durchschnittsertrag:	50-70 hl/ha
Weinstil:	harmonische Weine mit fein herausgearbeiteter Frucht

Das Dorf Moasca liegt inmitten einer idyllischen Hügellandschaft etwas südlich von Asti. Hier ist das Reich des Barbera! Dass die Familie Mazzei wie keine andere versteht mit dieser Rebsorte umzugehen beweist Ihre lange Liste von Auszeichnungen. Sympathisch und vernünftig finden wir auch, dass nicht nur schwere Hochgewächse erzeugt werden, sondern dass unter dem Namen <Cavalieri di Moasca> stahlfassausgebaute Weine gekeltert werden. Es sind unkomplizierte Weine für jeden Tag, die viel Spaß machen und ihren ursprungs- und sorten-typischen Charakter bewahrt haben.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißwein:

2009er Cortese DOC <Cavalieri di Moasca>	I060	0,75	4,40
feine, frische Aromen, Citrus, kompromisslos trocken (GP 5,87L.)			

Rotwein:

2008er Barbera d'Asti DOC <Cavalieri di Moasca>	I363	0,75	5,40
Ein Barbera, wie wir ihn lange gesucht haben. Trocken, feines Säurespiel, Harmonisch, füllig, warm (GP 7,20/L.)			

2006er Barbera d'Asti DOC <San Martino>	I366	0,75	7,70
Die Lagerung im großen Holzfass bringt die ganze Feinheit und Eleganz des Barberas zur Geltung (GP10,26/L.)			

2004er Barbera d'Asti Superiore DOC <Roccanera>	I367	0,75	10,30
Eine Fülle von Fruchtaromen im Duft entwickelt er sich harmonisch und vollmundig im Geschmack, feine Holznoten. Perfekt zu Wildgerichten. (GP13,73/L.)			

2003er Barolo DOCG <Argante>	I368	0,75	26,50
Ein Barolo, auf den Sie nicht noch 5-10 Jahre warten müssen (aber könnten)! Ein bis zwei Stunden vor dem Genuss dekantiert wird er Sie mit seiner Eleganz und seinen reichhaltigen Aromen verwöhnen. (GP35,33/L.)			

Grappe:

Grappa di Moscato <Cavalieri di Moasca>	I763	0,70	17,50
Sehr fruchtiger Weißweingrappa (GP 25,00/L.)			

Grappa di Nebbiolo <Cavalieri di Moasca>	I764	0,70	17,50
Kräftig, weicher Rotweingrappa (GP 25,00/L.)			

Grappa di Barbera <Roccanera>	I767	0,50	17,70
Im Barrique ausgebauter Grappa aus Trestern des obigen Weines (GP 35,40/L.)			

Nur etwas eine halbe Stunde südwestlich liegt die Cantina Montelliana am Fuße der Hügelzone des Gebietes Montello und Colli Asolani im Herzen der Marca Trevigiana. Sie profitiert hier von idealen Boden- und Klimaverhältnissen für den Weinbau. Die meisten Weingärten befinden sich auf Hügeln in einer Höhe von 120-250 Metern über dem Meeresspiegel. Die unterschiedlichen Lagen erlauben es, eine große Bandbreite verschiedener Weine zu produzieren. Frische, jung zu trinkende Weine stehen im Vordergrund und sind die Stärke dieses Vorzeigebetriebes.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißwein:

2009er Chardonnay IGT Veneto	I001	0,75	3,30 (GP 4,40/L.)
2009er Chardonnay IGT Veneto	I001F	1,50	4,60 (GP 3,07/L.)
2009er Chardonnay IGT Veneto leichter, frischer Weißwein, trocken	I001I	5,00	14,90 (GP 2,98/L.)
2009er Pinot Grigio IGT Marca Trevigiana duftiger-aromatischer Weißwein, weich, trocken	I002	0,75	4,50 (GP 6,00/L.)

Rotwein:

2008er Merlot DOC Montello e Colli Asolani	I301	0,75	3,40 (GP 4,40/L.)
2008er Merlot IGT Veneto	I301F	1,50	4,50 (GP 3,00/L.)
2008er Merlot IGT Veneto leichter, fröhlicher Trinkwein, trocken	I301I	5,00	13,40 (GP 2,68/L.)

Frizzante e Spumante:

2009er Prosecco frizzante IGT feiner, hochwertiger Prosecco, trocken	I501	0,75	3,90 (GP 5,20/L.)
2009er Marzemino frizzante IGT vollmundig-prickelnder Rotwein, süß !!	I502	0,75	3,70 (GP 4,93/L.)

Besitzer: Familie Tonon
Weinmacher: Loris Tonon
Größe: 15 ha
Weinstil: harmonische Weine, klasse Sekt und Prosecco

In den ersten Hügeln der Voralpen liegt das Weingut der Familie Tonon. Bekannt ist die Gegend nicht nur aufgrund ihrer faszinierenden landschaftlichen Schönheit, sondern vor allem als Herkunft der besten Prosecci. Wer einmal probieren will, welche Klasse die Prosecci hatten bevor die große Massenwelle über die Alpen schwappte, muss hierher kommen. Ein Musterbeispiel für hochklassigen Prosecco ist der Etiketta Aura. Was für eine feine Frucht! Wie kann ein so intensiver Frizzante so leicht und beschwingt schmecken?! Einfach große Klasse!
Gut gefallen haben uns auch die Weine aus Lagen in der Nähe der Piave-Ebene. Hier entstehen nachhaltige Weine mit klaren Fruchtaromen. Ausgebaut im typisch norditalienischem Stil mit großer Harmonie vermitteln sie viel Trinkfreude.

Wein Art.-Nr. Inhalt Preis pro Fl.

Weißwein:

2009er Incrozio Manzoni 6.O.13. IGT Veneto I030 0,75 5,60
weicher Wein mit feinen Mandelnoten am Gaumen, trocken (GP 7,47/L.)

Rotwein:

2008er Cabernet DOC Piave I331 0,75 5,80
nachhaltiger Rotwein mit rundem Tannin, trocken (GP 7,73/L.)

Frizzante e Spumante:

2009er Prosecco frizzante IGT Veneto ‚Meticò‘ I531 0,75 5,80
origineller Prosecco mit Bügelverschluss, trocken wiederverschliessbar! (GP 7,73/L.)

2009er Prosecco frizzante DOC ‚Etiketta Aura‘ I532 0,75 7,00
einfach Klasse!!, trocken – für uns mit das beste was Sie z.Zt. an Prosecco kaufen können (GP 9,33/L.)

2009er ‚Rosa Mundi‘ Vino Rose frizzante IGT I535 0,75 5,50
aus der Raboso-Traube, schöne Frucht, gute Perlage, trocken (GP 7,33/L.)

Grappa:

Fine Grappa di Monovitigno Prosecco, Riserva I731 0,70 28,90
weicher Grappa, sehr kräftig (GP 41,29/L.)

Fattoria di Bibbiani

Toscana / Italien

Technischer Direktor: Fulvio Galgani
Önologe: Dr. Attilio Pagli
Größe: 15 ha
Prod. Flaschen: 50 000/Jahr
Weinstil: typische, harmonische Weine mit Tiefe

Am Fuße des Monte Albano nur ca. 20 westlich von Florenz liegt die Villa Bibbiani. Die Ursprünge des Landgutes gehen bis in die etruskische Zeit zurück. Danach war es ein lombardischer Herrschaftssitz. Später beherbergte es ein Kloster der Benediktiner. Die berühmte Familie der Frescobaldi verlor ihn durch Heirat an die der Ridolfi. Cosimo Ridolfi war es dann auch, der aus dem Gut einen Modellbetrieb machte und den berühmten Park der Villa Bibbiani anlegte.

Bei dieser lange zurückreichenden Geschichte ist klar, dass auch im Keller die Tradition des ‚alten‘ Chiantis hochgehalten wird. Nach Vorschrift des Barone Ricasoli entsteht hier ein graziler Chianti, schlank, mit feinen Fruchtnoten und eleganter Säure, der sich ganz erheblich von den mächtigen, modischen Cabernet-Merlot-Barrique-Chianti-Classicos absetzt, die der ‚Bedeutung‘ ihre Seele und Identität geopfert haben.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotweine:			
2009er Chianti DOCG <Poggio Vignoso>	I351	0,75	5,60
fruchtig, fröhlich, trinkig, ein Bilderbuch Chianti, trocken			(GP 7,47/L.)
2007er Chianti Montalbano DOCG	I352	0,75	6,90
kräftiger, mineralischer, nachhaltiger, trocken			(GP 9,20/L.)
Vin Santo:			
Vin Santi di Bibbiani	I059	0,75	19,50
genialer Dessertwein mit Aromen nach Dörrobst wie getrocknete Aprikosen und Feigen, traditionell über 3 Jahre in den Caratelli gelagert, halbtrocken			(GP 26,00/L.)

Az.Agr. Altiero

Toscana / Italien

Besitzer: Paolo Baldini.
Größe: 6 ha
Produktion: ca. 7000 Fl./Jahr
Weinstil: moderner, eleganter und fruchtbetonter Chianti

Das Weingut Altiero befindet sich 2 km westlich von Greve im Bereich der Conca d'Oro. Die teils sehr steilen, auffallend wohlgepflegten Weinberge liegen sehr hoch zwischen 450 m und 500 m ü.N.N. und ermöglichen so eine lange Reifezeit. Paolo Baldini verzichtet auf Merlot und Cabernet und macht seinen Chianti zu 100% aus der toskanischen Edelrebe Sangiovese. Danach baut er ihn in schon einmal belegten Barriques aus. Sein Wein ist weich und harmonisch, würzig, mit intensiver Kirschfrucht, gutem Körper der von dezenten Holzaromen gestützt wird. Er endet lang mit feinem Tannin und eleganter Säure.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotwein:			
2008er Chianti Classico DOCG	I401	0,75	9,80
sehr feiner, komplexer Chianti, trocken			(GP 13,06/L.)

Tenuta Cocci Grifoni

Italien / Marken

Besitzer: Familie Cocci Grifoni seit 1970
Weinmacher: Dott. Paola Cocci Grifoni
Größe: 45 ha Reben, 6 ha Oliven
Jahresproduktion: 360 000 Flaschen
Weinstil: kräftige, ausdrucksstarke Rot- und Weißweine

Die Tenuta Cocci Grifoni liegt im südlichen Teil der Marken, gegründet von der Familie Grifoni mit der Absicht Weine von Top-Qualität und Authentizität mit interessantem Preis-Leistungs-Verhältniss zu erzeugen. Da man wie viele Spitzenweingüter der Meinung ist, daß die Qualität im Weingarten wächst, setzt man auf naturnahe Rebkultivierung bei niedrigen Erträgen - wir finden, daß schmeckt man!
Für uns einer der besten Weine Italiens, die wir seit langer Zeit verkostet haben, ist der Vigna Messieri. Gekeltert zu 70% aus Montepulciano und 30% Sangiovese und über 14 Monate im Barrique verfeinert. Er verfügt über eine intensive Frucht nach Waldbeeren und Gewürzen, hat eine kräftige Tanninstruktur und endet in einem langen Finale.

Wein Art.-Nr. Inhalt Preis pro Fl.

Weißwein:

2009er 'Le Torri' Falerio dei Colli Ascolani DOC	I010	0,75	5,20
weicher, aromatischer Weißwein mit gutem Gehalt, trocken (GP 6,93/L.)			
2008er 'Vigneti San Basso' Falerio DOC	I012	0,75	6,90
kräftiger, aromatischer Weißwein mit runder Säure, trocken (GP 9,20/L.)			
2008er 'Podere Colle Vecchio' Pecorino DOC Offida	I015	0,75	10,20
das der Pecorino zu einem in ganz Italien gefragten Modewein avanciert ist ist ganz sicher das Verdienst von Guido Cocci Grifoni. Er hat sie wiederentdeckt, gehegt und verbreitet und setzt mit seinem 'Colle Vecchio' sicher die Maßstäbe an denen sich alle anderen Winzer messen (GP 13,60/L.)			

Rotweine:

2009er Rosso Piceno DOC	I310	0,75	5,40
mittelkräftiger, ausgewogener Rotwein, trocken (GP 7,20/L.)			
2006er 'Le Torri' DOC Rosso Piceno Sup.	I311	0,75	6,90
intensiv, nachhaltig, delikat, rund mit gutem Körper (GP 9,20/L.)			
2004er 'Vigna Messieri' DOC Rosso Piceno Sup.	I312	0,75	11,70
kräftiger, körperreicher Rotwein, trocken (GP 15,60/L.)			
2003er 'Il Grifone' DOC Offida Rosso.	I315	0,75	18,50
ein großer Wein in der Blüte seiner Reife, trocken (GP 24,67/L.)			

Dario D'Angelo

Abruzzen / Italien

Besitzer: Dario D'Angelo.
Größe: 300 ha
Produktion: ca. 1 Mio Fl./Jahr
Weinstil: kräftige, markante Weine

Die Abruzzen sind in vielen Bereichen noch ein sehr traditionelles Gebiet. Als die Familie D'Angelo in der 70er Jahren beschloss das Weingut aufzubauen setzte man von Anfang an auf modernen, qualitätsorientierten Weinbau. Sämtliche Weine werden nur aus eigenem Traubenmaterial erzeugt. Man reduziert die Erträge um konzentriertes, intaktes Lesegut zu erhalten. Die Lese erfolgt stets mit der Hand. Nach einer Phase der Kaltmaturation werden die Weine unter Temperaturkontrolle vergoren um die Komplexität und Aromenvielfalt zu fördern. Je nach Qualität folgt dann der Ausbau im Stahl, die Spitzenweine werden natürlich auch hier im Barrique verfeinert.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotwein:			
2008er Montepulciano d'Abruzzo DOC typisch, kräftiger Rotwein, angenehm herbe Note, trocken	I321	0,75	3,90 (GP 5,20/L.)
2004er <DARIS> Montepulciano d'Abruzzo DOC kräftig-nachhaltiger Rotwein, markant, trocken	I325	0,75	8,80 (GP 11,73/L.)

Weingut Di Giovanna

Sambuca di Sicilia

Die ersten Weingärten wurden 1860 vom Urgroßvater Don Totò angelegt, der den Wein in großen Eichenfässern im Weinkeller des alten steinernen Gutshauses in Fiuminello ausbaute.
 1985 leitete Vater Aurelio eine gründliche Untersuchung der mikroklimatischen Gegebenheiten und des Bodens ein, um so nach sorgfältiger Klonbestimmung und Probepflanzungen die Auswahl der bestgeeigneten Rebsorten zu ermöglichen. Die Zukunft aber bestimmen die Söhne Gunther und Klaus mit italienischer Kreativität und deutscher Akribie (die Mutter kommt aus Deutschland).
 Die Weinberge Miccina (9 ha), Gerbino (12 ha) und Paradiso (15 ha) befinden sich 300-450 m ü.d.M. in der Gemeinde Contessa Entellina. In den Bergen der Gemeinde von Sambuca di Sicilia gedeihen auf 650-800 m ü.d.M. die Weingärten von San Giacomo (4 ha) und Fiuminello (11 ha).
 Gunther und Klaus arbeiten im Weinberg nach biologischen Richtlinien und verfolgen An- und Ausbaumethoden, die nur beste Qualität garantieren. Beraten werden Sie durch den international renommierten Önologen Riccardo Cotarella.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Weißwein:			
2008er GERBINO Chardonnay IGT Sicilia kräftig nachhaltiger Chardonnay mit ganz weicher Säure	I070	0,75	7,00 (GP 9,33/L.)
2007er GERBINO Inzolia IGT Sicilia finessenreicher, feiner Wein aus zwei autochtonen Rebsorten	I070	0,75	9,10 (GP 12,13/L.)
Rotweine:			
2008er GERBINO Rosso IGT Sicilia ganz üppiger, satt-fruchtiger Rotwein aus Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, sehr lecker!	I370	0,75	6,80 (GP 9,06/L.)
2007er GERBINO Nero d'Avola IGT Sicilia Aromatischer und dichter Rotwein aus der Königstraube Siziliens Strukturierter und eleganter als der Rosso, teilweise im Barrique ausgebaut	I371	0,75	9,10 (GP 12,13/L.)

Chateau Les Fontenelles

Frankreich / Bergerac

Besitzer und Weinmacher: Familie Bourdil
Größe: 22 ha
Weinstil: ausdrucksstarke Weine mit intensiver Frucht

„Authentisch, großzügig, natürlich...“ so sollen sie sein, die Weine der Familie Bourdil. Was sollen wir erzählen, natürlich werden die Erträge durch starken Rückschnitt im Frühjahr und Ausdünnung im Sommer begrenzt. Natürlich hat moderne Kellertechnik wie Edelstahltanks und Temperaturkontrolle auch in diesem Keller Einzug gehalten. Selbstverständlich versucht man die Frische zu erhalten durch Lagerung auf der Feinhefe. Aber das haben Sie jetzt schon so viele Male gelesen. Da ist es besser, Sie probieren die Weine selbst, denn wie heißt der schöne Satz:

Die Wahrheit ist im Glas.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißweine:

2009er Bergerac sec AOC	F010	0,75	4,90
fruchtig, frisch, ausgewogen, trocken			(GP 6,53/L.)

2008er Bergerac moelleux AOC	F011	0,75	5,10
sehr fruchtig, nachhaltig, süß			(GP 6,80/L.)

Roséwein:

2008er Bergerac AOC	F201	0,75	4,90
fruchtig-frischer Wein, trocken			(GP 6,53/L.)

Rotwein:

2008er Bergerac AOC	F300	0,75	4,90
viel Frucht, rundes Tannin, trocken			(GP 6,53/L.)

2007er Bergerac AOC Barrique	F300	0,75	6,80
kraftvoller, nachhaltiger Rotwein in der Tradition von Bordeaux Barriqueausbau, trocken			(GP 9,07/L.)

Chateau Les Bordelaises

Frankreich / Bordeaux

Besitzer: Dominique und Jean-Louis Pointet
Weinmacher: Jean-Louis Pointet
Größe: 12 ha
Weinstil: fruchtbetonter, moderner Bordeaux

Wir können nichts dafür! – Ist der Name ein Auswuchs modernen Marketings? Nein - das Weingut heißt wirklich so!

Wir notierten bei der Verkostung: klares, dichtes Rot; recht intensives Bouquet nach Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen noch frisch aber dennoch abgerundet. Gute Struktur. Das Tannin ist spürbar aber weich und elegant und verschmilzt mit dem Aroma reifer roter Früchte. Schöne Länge

Fazit: da gibt's richtig was ins Glas fürs Geld, der muß her!

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotwein:

2007er Bordeaux AOC	F400	0,75	5,10
klassischer Bordeaux, trocken			(GP 6,80/L.)

Chateau Segonzac

Frankreich / Bordeaux

Besitzer:	Thomas Herter
Größe:	30 ha
Ertrag:	55 hl/ha
Rebsorten:	Merlot (75%) Cabernet-Sauvignon (25%)
Weinstil:	klassischer Bordeaux-Stil, gutes Lagerpotential

Hier im Blayais entstanden schon große Bordeaux-Weine, bevor gegenüber im Medoc, mit den berühmten Châteaux wie Latour, Mouton oder Margaux, überhaupt Reben gepflanzt wurden.

Das Château Segonzac befindet sich etwas nördlich der beeindruckenden Zitadelle von Blaye mit Blick über die Gironde Richtung Westen. Aufgrund seiner erstklassigen Lagen wurde es schon bald nach seiner Gründung im Jahr 1887 als ‚Cru Bourgeois‘ klassifiziert.

Die Reben für unseren <Vieilles Vignes> sind zwischen 40 und 50 Jahre alt. Um bestmögliches Lesematerial zu erhalten legt man Wert auf niedrigen Ertrag, ausdünnen im Sommer und Handlese. Die Vinifikation erfolgt nach den klassischen Bordeaux-Regeln mit einer mindestens 21 Tage lang dauernden Maischegärung, bevor der Jungwein sich für 12 Monate in den Barriques (1/3 Neu) verfeinern kann.

Der 03er Château Segonzac Vieilles Vignes wurde 2005 als bester Cru Bourgeois in den Côtes du Blaye ausgezeichnet. Zwei Sterne im Guide Hachette

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotwein:

2007er 'Vielles Vignes' Premières Côtes de Blaye AOC	F411	0,75	10,40
kräftig-nachhaltiger Bordeaux mit Lagerpotential, Barriqueausbau, trocken			(GP 13,87/L.)
2004er 'Vielles Vignes' Premières Côtes de Blaye AOC	F411B	0,75	4,90
2006er 'Heritage' Bordeaux Superieur AOC	F412	0,75	13,50
der Topwein des Gutes, kräftig, herb und ungemein dicht, sicher der komplexeste Wein des Weingutes, lange lagerfähig, trocken			(GP 18,00/L.)

Chateau De Parnac

Frankreich / Cahors

Besitzer und Weinmacher:	Georg Delmas
Größe:	25 ha
Ertrag:	55 hl/ha
Weinstil:	traditionelle Weine, kräftig und kernig. Weitgehender Verzicht auf Filtration, daher ist Depotbildung in den Flaschen möglich!

Georg Delmas erzeugt denn auch hier aus Trauben von überwiegend alten Auxerois-, Merlot- und Tannat-Rebstöcken Weine, die ganz der Typizität dieser idyllisch and den Talhängen des Lot gelegenen Anbaugbiets entsprechen: Kräftig und kernig müssen sie sein, männliche Weine die gut zu Gebriltem und den deftigen Eintöpfen Zentralfrankreichs passen!

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Rotwein:

2004er Cahors AOC	F330	0,75	5,80
kerniger Wein mit den typischen Frucht- und Tanninnoten, trocken			(GP 7,73/L.)
2004er 'Closierie de Regagnac' AOC	F331	0,75	7,20
klassischer französischer Lagerwein mit perfekter Reife, Barriqueausbau, trocken			(GP 9,60/L.)

Domaine de Cassillac

Frankreich / Vaucluse

Nur etwa 50 Kilometer nördlich der Domaine de la Tourade, im Département Vaucluse befindet sich die Domaine de Cassillac, die von der jungen Winzerfamilie Faure bewirtschaftet wird. Unsere Geduld auf der langen Suche nach guten und bezahlbaren Weinen von der Rhône ist hier belohnt worden.

Das Gut gehört zwar zu keinem Verband (was wir mittlerweile sogar begrüßen!), aber der Anbau und die Pflege der Rebflächen lassen sich als konsequent biologisch bezeichnen. In den Weinbergen der Domaine wächst eine Vielzahl an Gräsern, Blumen und Kräutern, die teils aus Wildwuchs und teils aus bewussten Pflanzungen stammen. Daraus resultiert eine natürliche Mengenbegrenzung beim Traubenwuchs an den Rebstöcken.

Die vorherrschende Rebsorte bei den Roten ist die Grenache noir, ergänzt durch Syrah, Carignan und Mourvedre. Zudem werden zwei reinsortige Landweine aus der Merlot und der Caladoc-Rebe gewonnen. Hierbei handelt es sich um eine durch die Kreuzung mit der Malbec veredelte Grenache, sie ergibt tiefdunkle Weine mit viel Saft und Kraft. Der weiße Rebbestand setzt sich aus Grenache blanc mit 90% Anteil und Viognier zusammen. Als modern vinifizierte Weine zeichnen sich schon in ihrer Jugend durch Fruchtigkeit und gute Trinkbarkeit aus.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Roséwein:			
2009er VdP de Vaucluse	F260I	5,00	14,00
herzhaft-frischer Rosé, das richtige für den Sommer, trocken (GP 2,84/L.)			
Rotwein:			
2008er VdP de Vaucluse	F360I	5,00	14,00
Grenache 90% und 10% Syrah, trocken Herrlich süffiger, nicht zu schwerer Wein im 5-Liter Bag-in-Box (GP 2,80/L.)			
2009er ‚Caladoc‘ VdP de Portes de Méditerranée	F363	0,75	4,80
gehaltvoller, kräftiger Rotwein, trocken dunkelrot, fruchtig und vollmundig (GP 6,40/L.)			
2008er AOC Côtes du Rhône	F365	0,75	5,80
körperreicher und nachhaltiger Rotwein, trocken Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan, frische Früchte in der Nase Weich und rund im Abgang (GP 7,73/L.)			

Domaine Jean David

Seguret / Rhône

Besitzer und Weinmacher: Jean und Martine David
 Größe: 32,5 ha
 Durchschnittsertrag: 35 hl./Jahr
 Weinstil: tiefgründige Weine mit viel Frucht und Wärme

Wer einmal die Gelegenheit hatte mit Jean David durch dessen Weinberge zu wandern und in seinem Keller zu verweilen, der bekommt einen nachhaltigen Eindruck von dem, was diesen Ausnahmewinzer bewegt. Der tiefe Respekt vor der Natur und der Erde, die ihm und seiner Familie die Lebensgrundlage liefert wird bildhaft greifbar. Seine Weine sind Ausdruck seiner Lebensweise und der besonderen Gegebenheiten seines Terroirs. Der schonende Umgang mit der Natur, die von Haus aus geringen Erträge bilden die Basis für Weine von satter Struktur und großer Wärme. Nicht unbedingt auf den ersten Schluck zugänglich, bereiten sie von Glas zu Glas mehr Vergnügen und zeigen das immense und immer noch unterschätzte Potential dieser Region. Seit 1979 bewirtschaftet Jean David zusammen mit seiner Frau Martine seine Rebanlagen nach den streng biologischen Richtlinien des Dachverbandes ‚Nature et Progrès‘..

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Rotwein:			
2009er Côtes du Rhône AOC	F341	0,75	7,90
noch jung, überdecken anfangs die Gerbsäuren die fruchtigen Noten, nimmt man sich die Zeit, durchaus 2-3 Tage, dann wird er einfach immer besser, entwickelt Wärme und seine vollen und würzigen Fruchtaromen (GP 10,53/L.)			
2008er Seguret Côtes du Rhône Villages AOC	F344	0,75	11,00
die besten Lagen, bis zu 75 Jahre alter Rebbestand sind der Garant für diesen außergewöhnlichen Wein. Dunkle Farbe, satter Duft und viel Kraft und Saft für die nächsten Jahre. (GP 14,67/L.)			

2007er Seguret Côtes du Rhône Villages AOC**F345 0,75 13,90**

Cuvée Les Levants

Es war schon überraschend und ein besonderes Aha-Erlebnis, nach fast 8 Jahren wieder einen Wein von Jean David kredenz zu bekommen. Kräftiges Tannin, aber dann eine Wärme und Fülle, einfach herrlich, zum Reinlegen!

(GP 18,53/L.)

Château de Pennautier**Cabardes / Südfrankreich**

Größe: 106,5 ha
 Durchschnittsertrag: 700 000 Fl./Jahr
 Weinstil: gut strukturierte, frische Weißweine,
 charaktervolle, sehr sortentypische stoffige Rotweine

Hauptattraktion von Carcassonne ist der komplett erhaltene mittelalterliche Stadtkern und ein Besuch dieser einmaligen Cité ist Pflicht. Nach dem beeindruckenden und etwas anstrengenden Rundgang empfehlen wir die Einkehr in die wenige Kilometer westlich gelegene Weinbar von Château de Pennautier, in der Sie nicht nur die ausgezeichneten Weine trinken, sondern auch phantastisch essen können. Übrigens, das Schloss ist von Ludwig XIII. unter der Regie des Architekten von Versailles erbaut worden und wird nunmehr in der 11. Generation von der Familie de Lorgeril bewohnt. Das dazugehörige Weingut umfasst ca. 150 ha bester Lagen im Anbaugebiet von Cabardes. Nur 30 Minuten vom Mittelmeer entfernt bringen die Abwinde aus dem Massif Central willkommene Erfrischung und nächtliche Abkühlung. Hier gedeihen neben den typisch südfranzösischen Rebsorten Syrah und Grenache auch Merlot, Cabernet Sauvignon und Chardonnay. Die Weine sind elegant, fruchtig mit klar definiertem Sortencharakter. Sie bieten durch ihre Eleganz und Ausgewogenheit viel mehr Trinkspaß als die meist gerbstoffreicheren, alkoholbetonten Tropfen der Küstenregion.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
------	----------	--------	---------------

Weißwein:

2009er Chardonnay de Pennautier VdP	F050	0,75	5,60
feiner, fruchtiger Chardonnay, durchaus mit Biss, trocken			
			(GP 7,47/L.)
2008er <Marquis de Pennautier> Chardonnay VdP	F051	0,75	8,50
ganz komplexer, barriqueausgebauter Chardonnay, cremig-weiche Textur, trocken			
			(GP 11,33/L.)

Rotwein:

2008er Merlot de Pennautier VdP d'Oc	F350	0,75	4,80
weich, rund feine Kirscharomen, trocken			
			(GP 6,40/L.)
2008er Cabernet-Sauvignon de Pennautier VdP d'Oc	F351	0,75	4,80
kernig-kräftiger Wein, Paprika und Pfeffernoten			
			(GP 6,40/L.)
2008er Syrah de Pennautier VdP d'Oc	F352	0,75	4,80
ein frischer und ganz klarer Syrah ohne die weitverbreiteten animalischen Noten! das ist richtig viel Stoff fürs Geld!			
			(GP 6,40/L.)
2005er <Marquis de Pennautier> Cabardes AOC	F355	0,75	9,00
filigraner, wunderbar harmonischer Rotwein; zuerst kommen Aromen nach Himbeeren und Sauerkirschmarmelade, dann wird das Holz (18 Monate Barrique) schmeckbarer das Finale ist gut strukturiert mit spürbaren, reifen Tanninen			
			(GP 12,00/L.)

Janisson – Baradon

Champagne

Besitzer: Cyril Janisson.
Weinstil: großer Champagner in der klassischen Typizität

Bereits seit 1922 besteht das Haus. Georges Baradon, der 12 Jahre als Rüttler für Moët & Chandon gearbeitet hat, und sein Schwiegersohn Maurice Janisson, gelernter Tonnelier, der 10 Jahre für Pol Roger tätig war, haben es gegründet.

Seit Cyril Janisson im elterlichen Betrieb die Leitung übernommen hat, hat er sehr viel geändert. Studiert hat er in Burgund und von dort nicht nur seine Frau mit nach Epernay gebracht, sondern auch einige Methoden der Weinbereitung. Wichtig ist ihm, dass man Champagner als Wein versteht. Die Qualität dieses Weines wird bestimmt von der Qualität der Trauben am Stock. Verarbeitet werden ausschließlich Trauben aus den eigenen Weinbergen in Epernay. Beim stolzen Durchschnittsalter von 40 Jahren ergeben sie natürlich konzentrierte Moste. Die Weine werden Parzelle für Parzelle separat angebaut. Alle Weine durchlaufen die malolaktische Gärung. Die Reserveweine (20% beim Brut Selection) und Jahrgangschampagner werden im Barrique angebaut.

Die Champagner sind füllig und konzentriert, enorm körperreich und dominant, allesamt sehr nachhaltig. Der Jahrgangschampagner enthält wie die meisten anderen auch je zur Hälfte Chardonnay & Pinot Noir, angebaut wird er aber 5 statt 3 Jahre lang auf der Hefe. Durch das lange Hefelager zeichnen sich alle Champagner durch feinste Perlage aus. Diese delikate Cremigkeit kann schon als Markenzeichen von Janisson Baradon gesehen werden.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Champagner BRUT SELECTION	F521	0,75	26,80
sehr feines Mousseux, im Mund würzig und tief, noch hefige Noten, auch Rauchnoten sowie etwas Birnenduft. Ungemein intensiv im Mund.			(GP 35,73/L.)
Champagner Cuvée Prestige Brut "Georges Baradon"	F525	0,75	43,00
Intensiver, verschwenderischer Duft nach Brioche, dezenter Limonenduft, Im Mund die einzigartige, typische Cremigkeit			(GP 57,33/L.)
Champagner BRUT Rosé "	F524	0,75	29,80
fruchtiger Champagner mit Aromen nach Himbeer, Erdbeer und Cassis			(GP 39,73/L.)

Domaine Merieau

Touraine / Loire

Besitzer und Weinmacher: MERIEAU Patricia & Jean-François
Größe: 32,5 ha
Durchschnittsertrag: 1500 hl./Jahr
Weinstil: tiefgründige Weine von großer Finesse

Die Touraine, im Herzen Frankreichs an der Loire gelegen, beherbergt nicht nur berühmte Schlösser wie Amboise, Chenonceaux oder Chambord. Die weißen Sauvignons sind bei Kennern bekannt für ihre feine Mineralität und große Eleganz und aus der roten Gamay werden hier sehr fruchtige und weiche Rotweine gekeltert. Seit nunmehr drei Generationen bearbeitet die Familie Morieau Ihre Weinberge in St.Julien de Chedon. Nach Maßstäben der Vereinigung 'Terra Vitis' wird großer Wert auf naturbelassene Bewirtschaftung gelegt mit weitgehendem Verzicht auf chemische Spritzmittel. Begrünung der Weinberge und Reduzierung der Erträge sind selbstverständlich. Die Weine werden im natürlich temperierten Felsenkeller schonend ohne Zusatz von Reinzuchthefen vergoren und angebaut. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration. So entstehen hier keine mächtigen Fruchtbomben sondern filigrane, tiefgründige Weine von großer Eleganz die ihre Rebsorte, ihren Boden und das Klima der Region repräsentieren. Also Terroirweine in Perfektion.

Wein	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Weißwein:			
2009er Sauvignon AOC Touraine, 'L'arpent de Vaudons'	F120	0,75	7,60
verspielt fruchtiger Sauvignon; eine ‚kleine Mademoiselle‘, trocken - ab Mai -			(GP 10,13/L.)
Rotwein:			
2007er Gamay AOC Touraine, ‚Le Bois Jacon‘	F420	0,75	7,30
sehr angenehmer weicher und fruchtiger Rotwein, mildes Tannin, trocken			(GP 9,73/L.)

Jean Boyer

Frankreich / Bayonne

Jean Boyer gründete 1975 sein Unternehmen mit dem Ziel Spirituosen aus der ganzen Welt nach Frankreich zu importieren und die gehobene Gastronomie und Feinkostläden zu beliefern. Bald erkannte er den Bedarf an hochwertigem Pastis, dem französischen Nationalgetränk und fasste den Entschluss, selbst zu produzieren. 1991 brachte seinen ersten eigenen Pastis mit großem Erfolg auf den Markt. Seit seinem überraschenden Ableben im Jahr 1992 führen die Nachfolger die Produktion in seinem Sinn fort und modernisierten die Herstellungsanlagen.

Zwei unumstößliche Prinzipien liegen der Produktion zu Grunde.

Die verwendeten Aromen werden selbst durch die Maceration von über 100 verschiedenen Kräutern in Alkohol hergestellt. Es werden also keine Konzentrate sondern Tinkturen verwendet.

Der zweite Faktor ist die Zeit. Die Getränke werden nicht durch Filtration sondern durch den Lauf der Zeit geklärt, da der Einsatz von Filtern die Qualität beeinträchtigt und sich nachteilig auf die Aromenfülle auswirkt. So kann die Herstellung einer Flasche von Jean Boyer durchaus ein Jahr oder länger dauern im Gegensatz zu industriell gefertigten, die nur wenige Minuten benötigen.

Artikel	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
Pastis 'de Campagne à la fine' 45% Fülliger Pastis, Zitrus und Vanille im Geschmack	F701	0,70	27,50 (GP 39,28/L.)
Pastis 'Domaine des Restanques' 45% Ein feiner, weicher und komplexer Pastis, frisch und herb Mit den Kräutern des Landgutes 'Restanques' in der Provence	F702	0,70	22,50 (GP 32,14/L.)
Pastis de Gascogne LOU SOU 45% Ein echter Gascogner mit rauer Schale und weichem Kern	F707	1,00	23,50 (GP 23,50/L.)
< Absinthine > 50%	F710	0,70	25,70 (GP 36,71/L.)

Absinth – Ein Destillat aus Artemisia Absinthium einer Pflanze aus der Familie der Wermuthgewächse. Das Destillat enthält neben dem Bitterstoff Absinthin in kleinsten Mengen auch das Nervengift Thujon aufgrund dessen Absinth fälschlicherweise lange Zeit verboten war (in Deutschland ab 1926). Heute weiß man, dass Thujon erst in hoher Dosierung gefährlich werden kann und die Probleme auf die damals schlechte Alkoholqualität zurück zu führen sind.

Vieille Prune, 45% über 10 Jahre im Holzfass gereift, alter Zwetschgenbrand, aus der hochwertigeren Reineclaude gebrannt, die aromatischer als die Zwetschge schmeckt	F711	0,70	34,70 (GP 49,57/L.)
---	-------------	-------------	-------------------------------

Die Firma Jean Boyer hat sich als unabhängiger Abfüller ausgesuchter Whiskys selbst im nationalstolzen Schottland einen ausgezeichneten Ruf erworben. Im Stil des Hauses wird starker Wert auf die Weichheit und Nachhaltigkeit der Whiskys gelegt. Um den ganzen Geschmacksreichtum zu erhalten, wird vor der Abfüllung weder kaltfiltriert noch wird mit Zuckercouleur die Farbe verstärkt.

1999 Balmenach, Speyside Single Malt Whisky, 43% fetter, körperreicher Whiskey, viel Frische in der Nase mit fruchtigen Komponenten, Vanille, Honig; weicher, süßer Abgang. - reeoped hogsheads	W710	0,70	34,60 (GP 49,43€/L.)
1999 Linkwood, Speyside Single Malt Whisky, 43% feiner, malzduftiger Whisky, am Gaumen nussig-malzig ja fast ein bisschen (GP 51,57€/L.) nach Honig, im Abgang dann kräftiger werden mit einer spürbaren Holznote.	W711	0,70	36,10
1994 Speyside, Speyside Single Malt Whisky, 43% reeoped hogsheads diese neue Destille (erster Malt 1991) liegt am Oberlauf des Spey süßer. reichhaltiger Malt mit Noten nach Apfel und Nuss, ausgewogen und weich mit einer gewissen Öligkeit, spürbare Holznote.	W712	0,70	40,50 (GP 57,86€/L.)
1996 Speyside, Speyside Single Malt Whisky, 43% Sauternes finish Üppig, kräftig, mit holzig rauchigen Noten, feine Frucht, auch nach Trockenfrüchten, Caramell	W727	0,70	46,60 (GP 66,57€/L.)

1996 Benrinnes, Speyside Single Malt Whisky, 43%	W714	0,70	48,50
üppige, sherryduftende Nase mit Noten von kandierten Früchten, angenehm rauchig am Gaumen, dann wieder Gewürze, Sherry und reife Früchte. anhaltend - first fill sherry cask (GP 69,29€/L.)			
1997 Bunnahabhain, Islay Single Malt Whisky, 43%	W715	0,70	39,10
der feinste Whisky aus Islay, salzig-frische Nase, mit rauchig-iodigen Aroma auch Noten von Toffee und Holz. Hier mit einer deutlich torfigen Not., ein Kraftpaket für Liebhaber des Islay-Stils. - recoopered hogsheads (GP 55,86€/L.)			
1998 Glen Ord, Northern Highland Sing.Malt Whisky, 43%	W721	0,70	35,50
Kerniger Whisky aus der Nähe von Inverness. Erdige, holzige Aromen. Er gehört nicht zu den milden, eher zu den wilden Vertreter seiner Gattung, ganz interessant die salzigen Noten, leicht torfig (GP 50,71€/L.)			
1997 Mortlach Speyside Single Malt Whisky, 43%	W717	0,70	39,10
sherry cask süßlich, malzig, fruchtig; ein Hauch von Torf, schöne Holznoten, Honig sehr fein und ausgewogen, nicht mächtig im Abgang aber lang und ausbalanciert (GP 55,86€/L.)			
1997 Glengoyne, Perthshire Single Malt Whisky, 43%	W713	0,70	42,40
recoopered hogsheads sauberer, malziger Whisky, feiner Honigton, butterig, seidig am Gaumen sehr komplex, die Destille liegt genau auf der Grenze, gebrannt wird er in den Highlands, gelagert in den Lowlands (GP 55,86€/L.)			
2002 Glendullan, Speyside Single Malt Whisky, 43%	W725	0,70	31,00
trotz seines jungen alters schon erstaunlich komplexer Whisky aus Dufftown. in der Nase süße fruchtige Noten auch Holz; nachhaltig mit Holz/Torf und etwas Vanille. Fein und nicht so kräftig. (GP 44,29€/L.)			
2001 Bowmore, Islay Single Malt Whisky, 43%	W726	0,50	32,20
sehr weicher, vom Sherryfass geprägter Malt, frisch, fruchtig mit Toast und Holzaromen, viel Torf, weich im Abgang - sherry cask (GP 64,40€/L.)			
1991 Macallan, Speyside Single Malt Whisky, 43%	W716	0,70	60,50
Der Klassiker von der Speyside, Malz, Karamel, Orangemarmelade, herrlich voll, weich, lang und komplex - recoopered hogsheads (GP 86,43€/L.)			

Privatbrennerei Rügamer Deutschland / Franken

Inhaber und Brennmeister: Klaus Rügamer
Erzeugung: ca. 30 000 Liter/Jahr

Ein Hinweis von unserem fränkischen Winzer brachte uns sozusagen auf den Geschmack. Leidenschaft für seine Arbeit wäre zuwenig um auszudrücken mit welchem Enthusiasmus sich Klaus Rügamer in dem kleinen fränkischen Winzerdorf Obereisenheim der Brennerei und ausschließlich dieser widmet. Williams-Birne, Quitte und jetzt auch Zwetschge destilliert er hier und Tresterbrand, der erst einmal 12 Jahre im Tank lagert. Alles was seinen Hof verlässt, ist so wie es aus der Brennblase kommt – hochprozentig und rein. Ein Freund übernahm für uns die Aufgabe, die Destillate sorgsam und schrittweise auf Trinkstärke zu strecken. Abgefüllt haben wir dann selbst in formschöne Schlegelflaschen.

Artikel	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro Fl.
<u>Brände:</u>			
Trester	D701	0,50	12,80
nach 12jähriger Lagerung im Stahlfass sehr weich (GP 25,60/L.)			
Quitte	D702	0,50	12,80
mit den feinen Bitter-Noten der Quitte (GP 25,60/L.)			
Williams-Birne	D703	0,50	12,80
aus der Maische vollreifer Birnen gebrand (GP 25,60/L.)			

Oliven, Olivenöl, Chornichons & Co.

Olivenprodukte aus Spanien

Spanien stellt mehr als die Hälfte der Weltproduktion an Olivenöl und hier vor allem Virgen Extra, das Gold des Mittelmeeres. Zudem sind die Iberer der weltweit größte Produzent von Tafeloliven. Da stand es für uns außer Zweifel, dass wir uns einen Erzeuger von Oliven, Öl und ähnlichen Produkten suchen:

Von der Oleicola Siglo XXI in der Estremadura stammt unser Olivenöl. Dort versteht man sich auch auf die Produktion einer leckeren Olivenpaste (in Frankreich Tapenade).

Sarasa wiederum, von denen wir die Oliven, Cornichons und Peperoni beziehen, liegt in Andosilla, der Nachbarortschaft der Bodega Alconde. Bemerkenswert in beiden Fällen sind die, vor allem bei der gebotenen Qualität, äußerst moderaten Preise!

Oliven und anderes:

Aceitunas Verdes Rellena de Anchoa, Sarasa	S600	150g	1,40
Grüne Oliven mit Anchovi-Paste gefüllt			
Aceitunas Negras Cacerena, Sarasa	S601O	150g	1,20
Ganze schwarze Oliven ohne Stein			
Aceitunas Negras Cacerena, Siglo XXI	S601N	150g	1,10
Ganze schwarze Oliven mit Stein			
Aceitunas Verdes Cacerena, Sarasa	S602	185g	1,20
Ganze grüne Oliven mit Stein			
Pepinillos Anchoados - Cornichons, Sarasa	S604	115g	1,30
Knackige Gürkchen, mit einem Hauch von Anchovis			
Guindilla Vasca - ‚fast‘ milde Peperoni, Sarasa	S605	150g	4,00
Leicht pikante, eingelegte Peperoni, eine baskische Spezialität mit Biss			
Pimientos del Piquillo, Simes	S606	300g	3,50
Über offenem Feuer gegrillte und danach enthäutete eingelegte Paprika			
Patés de Aceitunas Negras, Siglo XXI	S630	180g	3,70
Olivencreme aus schwarzen Oliven, verfeinert mit Virgen Extra Öl			(GP 20,55/kg)
Patés de Aceitunas y Almendras, Siglo XXI	S631	180g	3,70
Olivencreme aus grünen Oliven und Mandeln, verfeinert mit Virgen Extra Öl			(GP 20,55/kg)
<u>Olivenöl:</u>			
‘La Chinata - Seleccion’ Aceite de Oliva Virgen Extra	S610	0,50	4,90
Kaltgepresstes Olivenöl 1.Pressung aus Manzanilla Cacerena			(GP 9,80/L.)
Aceite de Oliva Virgen Extra	S611	5,00	32,00
Kaltgepresstes Olivenöl 1.Pressung, in lichtabschirmender Blechdose			(GP 6,10/L.)

Feinkostartikel

Italien

Artikel	Art.-Nr.	Inhalt	Preis pro St.
Salzgebäck aus Andria / Apulien, schmeckt hervorragend zu kräftigem Rotwein			
Taralli tradizionali all'olio - Salzgebäck mit Olivenöl	I620	400g	2,30
Amarettini in der Tüte	I625	250g	1,80
Lecker zum Espresso und natürlich auch zum Tee! Aus den Abruzzen der Klassiker:			
Cantuccini alle Mandorle - Mandelgebäck	I626	250g	2,90
Der klassische Begleiter zu Vin Santo, Port, Madeira			
Fusilli Calabro - Pasta aus Hartweizengries	I634	500g	1,80
Pesto Genovese in Olio d'Oliva / Livio	I640	190g	2,90
Sugo Pomodoro e Basilico - Tomatensauce / Marabotto	I643	300g	2,90
Sugo ai Funghi Porcini - Tomatensauce mit Steinpilzen	I641	300g	3,10
Aceto Balsamico 'Gocce Santa Croce'	I601	0,50	2,80
'Olio Vita' Extra Vergine - Olivenöl kaltgepresst	I615	1,00	6,90
'Grifondoro' Olio Extra Vergine di Oliva, Ten.Cocci Grifoni	I610	0,75	15,50
sehr würziges, oliviges Öl von Frantoio, Leccino, und Carboncella-Oliven (GP 20,67/L.)			

Vor 20 Jahren gründete Carmine Mazzei seine kleine Kaffeerösterei in dem Dorf Cerva auf halbem Wege von der Provinzhauptstadt Catanzaro nach Petilia fast am Absatz des italienischen Stiefels. Hier in Kalabrien liebt man den Kaffee kräftiger im Aroma und röstet ihn daher etwas stärker. Von der Auswahl der Rohkaffeemischung über die Röstung bis hin zur Verpackung liegt hier alles in einer Hand. Höchste Qualitätsansprüche sind selbstverständlich.

Espresso gemahlen, Montano	I665	250g	3,20
Italienischer Espresso-Kaffee aus Kalabrien, kräftig (GP 12,80/kg)			
Espresso Ganze Bohnen, Montano	I666	1kg	13,30

Geschäftsbedingungen

Unser Angebot ist freibleibend. Die Preise verstehen sich als Endpreise in Euro inklusive der gültigen Mehrwertsteuer von 19%, bzw. 7%. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren die vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Lieferung: Unsere knapp kalkulierten Preise sind Abholpreise ab Donaustauer Str.93. Nach Absprache liefern wir Ihre Bestellung im Einzugsgebiet Regensburg auch ins Haus (Einzelflaschen ausgenommen).

Versand: Überregionale Lieferungen erfolgen in der Regel per Versand mit UPS. Pro Versandeinheit (6,12,18 oder 21 Flaschen) berechnen wir pauschal € 6,00. Die Bezahlung erfolgt ausschließlich per Nachnahme, bzw. Vorkasse.

Leergut: Zurückgebrachtes Leergut, ausgenommen Pfandflaschen und –kisten, entsorgen wir genauso wie Sie über die öffentlichen Glascontainer. Uns in Rechnung gestelltes Pfand geben wir an den Kunden weiter, momentan nur bei Weingut Stacher. Bitte bringen Sie daher das entsprechende Leergut bei Ihrem nächsten Besuch bei den Weingeistern wieder mit.

Qualität: Falls Ihnen ein bei uns gekaufter Wein nicht zusagt, so können Sie ihn selbstverständlich zurückgeben. Sie bekommen für jede zurückgegebene Flasche gleichwertigen Ersatz oder den bezahlten Betrag zurück.

Mängelanzeige: Sollten Sie Grund zu einer Beanstandung haben, bringen Sie uns den Wein zurück. Sie erhalten von uns Ersatz oder Ihr Geld zurück!

Bei der Verwendung von Naturkork kommt es manchmal zu Fehltonen, auch in diesem Falle tauschen wir um!

Darüber hinaus versuchen wir bei unseren Gesprächen mit den Winzern darauf hinzuwirken, dass alternative Verschlüsse wie Kronenkorken und Drehverschluß verstärkt eingesetzt werden, um der Vernichtung großer Mengen hochwertiger Weine vorzubeugen.

Bei naturbelassenen Weinen ist die Ablagerung von Weinstein und Depot ein natürlicher Vorgang, der durch Dekantieren behoben werden kann.

Eigentumsvorbehalt: Bis zur endgültigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die Ware Eigentum des Verkäufers. Bei nicht fristgerechter Zahlung behalten wir uns vor, einen monatlichen Zins von 1% (Jahreszinssatz 12%) zu erheben.

Unsere Öffnungszeiten

Sie finden uns in der Donaustauer Str. 93, 93059 Regensburg, Tel.: 0941/467-2259
auch zu anderen Zeiten, aber garantiert von:

Montag geschlossen (außer im Dezember vor Weihnachten)
Dienstag bis Donnerstag: 14⁰⁰-19⁰⁰ Uhr
Freitag und Samstag: 10⁰⁰-19⁰⁰ Uhr

Am Faschingsdienstag ist zu, an Silvester und Heiligabend sind wir bis 13:00 Uhr da

Die Weingeister – Inh. Dieter Bachmann
Weine, Sekt, Spirituosen, Feinkost, Accessoires
Donaustauer Straße 93 – D-93059 Regensburg
info@dieweingeister.de – www.dieweingeister.de
Tel 0049-941/467-2259 Fax 0049-941/467-2525

Bankverbindung: Volksbank Regensburg
Konto: 74446 – Bankleitzahl: 750 900 00

Ust-IdNr.: DE 2606 26011