

# Grauburgunder QbA trocken

## Weingut Groh, Rheinhessen

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, gelbe Früchte, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 48 31

### Charakteristika

Aromen von gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel mit feinen Zitrusnoten. Am Gaumen würzig und kraftvoll mit einem saftigen, gut ausbalancierten Körper.

### Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechthelm liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

### Ausbau

Nach der Lese erfolgt eine 6-stündige Maischestandzeit. Anschließend werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert im Edelstahltank vergoren. Der Wein reift 4 Monate auf der Feinhefe.

### Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden. Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.



0,10 | 3,30 € 0,25 | 5,90 €

# Mouton Cadet Sauvignon Blanc, Bordeaux AOC

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, mineralisch, ausdrucksstark
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	10-11 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Geflügel oder Lachs
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 13

## Charakteristik

Mit leuchtendem zartgrünlichen Schimmer präsentiert sich der Wein im Glas. Das Bukett dieses reinrassigen Sauvignon Blancs ist von wunderbaren Fruchtaromen geprägt, die an Stachelbeere, Pampelmuse, weißen Pfirsich und Quitte erinnern. Begleitet werden diese Fruchtnoten von Nuancen frisch gemähten Grases. Am Gaumen versprüht er eine saftige Frucht. Die Pampelmuse des Buketts ist neben Citrusnoten auch im Mund deutlich wahrzunehmen. Abgerundet wird der Geschmack durch eine elegante Mineralität.

## Klima/Terroir

Die Trauben stammen aus der Region Entre-Deux-Mers, dem besten Weißweinanbaugebiet in Bordeaux. Die Region befindet sich zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne, einem Gebiet mit Lehm und Kalksteinböden. Während die Trauben durch die Kalksteinböden mineralische Frische erhalten bringt der Ton die charakteristische Frucht und typischen Sauvignon Blanc Noten zum Vorschein.

## Ausbau

Der Wein wird sechs Monate auf der Hefe im Tank ausgebaut. Durch Aufrühren des Hefelagers wird der Wein geschmeidiger und vollmundiger gemacht.

## Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Die Erfolgsgeschichte startete erst 1922, als der damals 20jährige Baron Philippe de Rothschild die Leitung von Château Mouton Rothschild übernahm. Binnen kurzer Zeit machte er das traditionsreiche Weingut zu einem der bedeutendsten Châteaux der Welt. Zu seinen größten Erfolgen zählt allerdings die Kreation des Mouton Cadet. In Anlehnung an „Cadet“ („der Jüngste“) – Baron Philippe war selbst der Jüngste unter 3 Geschwistern – konzipierte er ihn ursprünglich als Zweitwein.



**0,10 | 3,80 € 0,25 | 6,90 €**

# Pomino Bianco, Pomino DOC

## Frescobaldi – Castello Pomino, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Bianco
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	florale Aromen, fein mineralisch, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 17 89

### Charakteristik

Intensive Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Im Mund kräftig und zugleich weich und geschmeidig mit einer raffinierten, ausgewogenen Eleganz.

### Klima/Terroir

Die Weinberge von Pomino sind die höchsten der Toskana. Die Reben wachsen auf 300 bis 750 Metern in einem kühlen und windigen Klima auf verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden.

### Ausbau

Dach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und vergoren. Er reift 3 Monate in Barriquefässern und anschließend noch 1 Monat auf der Flasche.

### Das Weingut

Leicht und mineralisch mit Eleganz und Finesse - Pomino ist ein Juwel, versteckt an den Ausläufern des Toskanisch-Emilianischen Apennin auf einer Höhe von 700 m umgeben von toskanischen Wäldern mit Mammutbäumen, Fichten und Kastanien. Die ungewöhnliche Höhe sorgt mit dem frischen und windigen Mikroklima in Kombination mit der typisch hohen Lichtintensität und den verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden für ideale Reifebedingungen. Die Weinbautradition geht bis in das 16. Jahrhundert zurück, jedoch machte das Weingut erst Mitte des 19. Jahrhunderts auf sich aufmerksam, als Leonia degli Albizzi, die Frau von Angiolo Frescobaldi wesentliche Neuerungen einführte. Die in der Bourgogne geborene Leonia war kühn genug, die erste nur mit Schwerkraft arbeitende Kellerei in Italien zu erbauen und die ersten Chardonnay und Pinot Noir Reben anzupflanzen. Der Erfolg gab ihr Recht und so wurde dem einzigartigen Terroir 1984 der DOC-Status zuerkannt.



0,10 | 4,70 € 0,25 | 8,40 €

# Rosé Côtes de Gascogne I.G.P.

*Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, Frankreich*

Kategorie:	Rosewein
Rebsorte:	Tannat, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, aromatisch
Alkohol:	11,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	14 03 22

## Charakteristik

Fruchtige Aromen von roten Früchten und Erdbeeren. Am Gaumen aromatisch, harmonisch und erfrischend.

## Klima/Terroir

Die Gascogne mit ihrer hügeligen und üppig grünen Landschaft liegt etwas versteckt am Fuße der Pyrenäen. Rund um den Ort Montréal-du-Gers wachsen auf Schwemmlandböden mit Sand- und Kiesanteilen die Reben der Domaine Horgelus. Das Klima der Gascogne ist gemäßigt und wird vom Atlantik und den Pyrenäen geprägt.

## Ausbau

Um die Frische der Weine zu erhalten werden die Trauben in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren.

## Das Weingut

Die Domaine Horgelus liegt am Rande der Gemeinde Montréal du Gers in Mitten der sonnigen Hügel der Gascogne. Einst war die Region für Armagnac und süße Likörweine bekannt. Heute macht sie jedoch auch mit leichten trockenen Weinen mit einem zum Teil verblüffenden Preis-/Qualitätsverhältnis auf sich aufmerksam. Sein Geheimnis hat uns der junge, begabte Winzer Yoan Le Menn bei unserem Besuch folgendermaßen erklärt: „Alles bei uns ist darauf ausgerichtet, die Frucht und die Lebendigkeit der Aromen zu erhalten. Während der Lese stehen wir früh auf und ernten von 3 Uhr morgens bis in den frühen Vormittag, um die kühlen Temperaturen zu nutzen. Auch während der Weinbereitung tun wir alles, um die Frische der Weine zu erhalten. Unser Ziel sind fruchtig, lebendige und unkomplizierte Weine für jeden Anlass.“



**0,10 | 3,00 € 0,25 | 5,40 €**

# „LIFILI“ Primitivo Salento IGP

*a6mani, Apulien*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Primitivo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, würzig, balanciert, guter Trinkfluss
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	gereiften Käse und rotes Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	130134

## Charakteristika

Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Harmonie in Kombination mit langem Nachhall.

## Klima/Terroir

Die Weinberge von a6mani liegen fast 100 Meter über dem Meeresspiegel. Ihre Lage zeichnet sich durch hohe Durchschnittstemperaturen und geringe Niederschläge aus. Die Böden sind hauptsächlich von hohem Lehmanteil geprägt meist mit einem Kalksteinuntergrund, welcher die Erträge auf natürliche Weise niedrig hält.

## Ausbau

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

## Das Weingut

Apulien zählt zu den schönsten Regionen Italiens. So alt wie die menschliche Präsenz in diesem Land ist auch der Weinbau in Apulien. Seit Generationen sind hier zwei Weinbaufamilien durch die gleichen Weinberge miteinander verbunden. Nun fließt ihr Wissen und ihre Fähigkeiten in einem gemeinsamen Weingut zusammen. Gegründet von drei Cousinen, drei Frauen, sechs Händen und einer Passion – a6mani.



0,10 | 3,30 € 0,25 | 5,90 €

# Les Cépages Merlot, I.G.P. Pays d'Oc

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, ausgewogen
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	zu hellem Fleisch, Rindersteaks oder Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 16

## Charakteristika

Intensives Purpur mit granatrotem Teint. Im Bukett verschmelzen rote Frucht- und Kirscharomen mit reiferen Aromen von Heidel- und Brombeere. Mit der Zeit entwickelt sich ein Hauch von feiner Würze. Am Gaumen bestätigen sich eben diese Aromen, sie werden von seidigen Tanninen umhüllt. Im Finale bemerkenswert langezogen mit einem wunderbar weichen Kern.

## Klima/Terroir

In den unterschiedlichen Terroirs rund um die Stadt Limoux finden die Reben der „Les Cépages“-Serie die besten Bedingungen, um ihre sortentypischen Aromen perfekt auszubilden. Das Zusammenspiel aus den kalk-, sand- und tonhaltigen Böden, heißen Tagestemperaturen und der kühlenden Meeresbrise verleiht dem Weine einen kraftvollen Körper, reiche, intensive Frucht, Eleganz und Finesse.

## Ausbau

Bei einer kontrollierten Temperatur von 25-30°C erfolgt der alkoholische Gärprozess innerhalb von ca. sechs Tagen. In der folgenden Mazeration, die 15 Tage andauert, gelangen weitere wichtige Aromen und Farbstoffe aus den Traubenschalen sowie dem Fruchtfleisch in den Most aus dem der spätere Wein gekeltert wird. Der biologische Säureabbau erfolgt in Edelstahltanks.

## Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1995 entschloss sich La Baronne Philippine de Rothschild, auch reinsortige, für die jeweilige Rebe besonders typische Weine auszubauen. Die idealen Bedingungen für ihr Vorhaben fand sie in den paradisischen Weingärten des Languedoc-Roussillon. Das Ergebnis sind moderne, unkomplizierte, charaktervolle Rot- und Weißweine, die die Baronesse schlicht und ergreifend „Les Cépages“ (franz. Rebsorten) nannte.



0,10 | 3,30 € 0,25 | 5,90 €

# Escudo Rojo Blend

*Valle de Maipo, Baron Philippe de Rothschild, Chile*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Cab. Sauvignon, Carmenère, Syrah, Cab. Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, elegant
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16 - 17 °C
Servierempfehlung:	würzige Entenbrust, Lamm oder Schokoladenkuchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 80

## Charakteristik

Dichtes, dunkles Rubinrot. In der Nase mit intensiven Noten schwarzer Beerenfrüchte, wie schwarzen Kirschen und Johannisbeere sowie rauchigen Aromen von geröstetem Kaffee. Am Gaumen kraftvoll mit eleganten Tanninen und einer Kombination aus Aromen, die an Brombeere, Johannisbeere und Heidelbeere erinnern. Abgerundet werden diese Fruchtaromen durch Noten von schwarzem Pfeffer und Mokka.

## Klima/Terroir

Das „Valle Central“ befindet sich südlich der Hauptstadt Santiago. Auf 800 - 1.200 Metern Höhe bietet die Region den Reben optimale Wachstumsbedingungen mit hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, kühlenden Einflüssen des Meeres, viel Sonne und den Schwemmlandböden der Anden, die viel Spannung in die Weine bringen.

## Ausbau

Um der sortentypischen Frucht vollendeten Ausdruck zu verleihen, werden die Cabernet-, Carmenère- und Syrah-Partien zunächst getrennt ausgebaut. Mit jedem Jahrgang wird das Verhältnis der Rebsorten neu variiert, um einen Wein von höchster Intensität und Qualität zu gewährleisten. Nach der Assemblage verleiht eine partielle Eichenfassreife für zwölf Monate den letzten Schliff.

## Das Weingut

Aushängeschild des chilenischen Engagements ist der Escudo Rojo. Um die Erfolge, der 1999 zum ersten Mal vinifizierten Escudo Rojo Cuvée zu bestätigen, entschloss man sich 2002 eine neue, moderne Bodega im Valle de Maipo zu errichten. Bereits ein Jahr später wurde sie dann in Betrieb genommen. Bis 2014 war die Cuvée der einzige Wein, der hier in der noch jungen Bodega vinifiziert wurde. Dann stellten die Önologen dem Aushängeschild eine ganze Reihe sehr eleganter Rebsortenweine aus den besten Parzellen des Central Valley an die Seite.



0,10 | 5,50 € 0,25 | 9,90 €

# Grüner Veltliner „GrüVe“ Qualitätswein trocken

*Weingut Jurtschitsch, Kamptal*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, typisch, frisch
Alkohol:	11,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 00 24

## Charakteristika

Mit Fruchtigkeit, schlanker Struktur und der typisch österreichischen Frische ist der GrüVe ein klassischer Vertreter seines Jahrgangs. Er besticht durch seine großartige Aromatiefe und eine besonders feine Würze.

## Klima/Terroir

Die Weinberge sind ca. 200 bis 300 m hoch gelegene. Im Sommer sind die Tage heiß und die Nächte kühl, außerdem gibt es lange sonnige Herbstperioden. Diese kontrastreichen Bedingungen und die Löss- und Urgesteinböden verleihen den Weinen ihren mineralischen Charakter.

## Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben mit sehr geringem Druck gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most vom Presshaus in den darunterliegenden Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren. Anschließend wird den Wein im Stahltank ausgebaut.

## Das Weingut

Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stefanie leiten die Geschicke im Familienweingut. Sie reisten um die Welt und arbeiteten in Weinbauregionen von Frankreich bis Neuseeland. Behutsam wurde die Rebfläche verkleinert, um sich auf die interessantesten Terroirs des Kamptales zu fokussieren. Die Familienweingärten wurden sensibel auf biologisch-organische Wirtschaftsweise umgestellt und auch der Weinstil erlebt eine Veränderung, so bezeichnet der Gault Millau das Weingut Jurtschitsch als das momentan spannendste in Langenlois.



**0,75 | 21,00 €**



# San Benedetto

## Lugana DOC, Zenato, Veneto

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Lugana
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinwürzige Frucht, floral, harmonische Säure
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Gemüsespeisen mit milden Saucen, Geflügel und Süßwasserfisch - eine Delikatesse zu frischem Spargel!
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	11 24 73

### Charakteristika

Besonders duftig und grazil, dezente Noten von Blüten und Sommerfrüchten im Bukett, am Gaumen eine bestechende, geschmeidige, feinwürzige Frucht.

### Klima/Terroir

Das Lesegut stammt aus Weinbergen mit trockenen, lehmigen und kalkhaltigen Böden. Das Klima ist mediterran geprägt, mit heißen trockenen Sommern und milden feuchten Wintern.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

### Das Weingut

Das 1960 von Sergio Zenato gegründete Weingut hat wie kein anderes zur Popularität der Weine vom Gardasee und insbesondere des Lugana beigetragen. Den Run auf die winzige DOC am Südufer des Gardasees, hat der Pionier aus San Benedetto di Lugana, der 2008 im Alter von 73 Jahren nach langer, schwerer Krankheit starb, noch miterlebt. Seine Kinder Alberto und Nadia führen seither das Unternehmen, zu dem 70 ha der besten Lagen in Lugana gehören, ein Zehntel der DOC. Zenatos Weine sind Musterbeispiele an Typizität und Zuverlässigkeit, seriös, aber stets mit spielerischer Leichtigkeit und seit Jahren so beliebt, dass es auf dem deutschen Markt regelmäßig zu Verknappungen kommt.



0,75 | 24,00 €

# Rheingau Riesling QbA trocken

## Weingut Robert Weil, Rheingau

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, balanciert
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu feinen Fisch- und Geflügelgerichten, Pilzomelette mit Kräutern und hellem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 03 33

### Charakteristika

Raffinierte Duftkombination von Apfel, Pfirsich und Zitronengras. Am Gaumen feingeschliffene, mineralisch unterlegte Frucht, viel Saft und harmonische, lange nachklingende Säure.

### Klima/Terroir

Der Gutsriesling stammt aus den benachbarten Spitzenlagen des Kiedrich Gräfenberg von mittel- bis tiefgründigen Böden aus steinig-grusigen Phylliten mit Lösslehmbeimengungen, Südwesthänge, um das Weingut gelegen, mit Steigungen bis zu 60 %.

### Ausbau

Die Trauben werden nach dem Vertikal-Prinzip auf die Keltern gebracht. Nach schonender Pressung gelangen die Moste in das Auffangtanklager, wo sie mittels natürlicher Sedimentation vorgeklärt werden. Die Gärung verläuft temperaturkontrolliert innerhalb von sechs bis zwölf Wochen. Soweit es das Erntegut erlaubt, werden durch Spontangärung profilierte und authentische Weine erzeugt, die ihre Herkunft deutlich zeigen.

### Das Weingut

Kaum einer hat sich so sehr um das Ansehen der Rheingauer Weine verdient gemacht wie Wilhelm Weil, der Urenkel des Gründers Dr. Robert Weil, der das Kiedricher Weingut heute leitet. Er wacht über 90 ha Weinberge, ausschließlich mit Riesling bepflanzt. Seine besten Lagen, allen voran der Kiedricher Gräfenberg, liegen relativ hoch über dem Rhein, was ihnen einen um etwa zwei Wochen späteren Lesezeitpunkt beschert. Mit seinem historischen Gutshaus und daneben den neuen Kellereigebäuden samt einer umgebenden Gartenlandschaft steht Weingut Robert Weil auch äußerlich für eine Symbiose aus Tradition und Moderne. Eine Verbindung, die Weil auch in seinen Weinen wiederfinden möchte. Über Robert Weil sind sich sogar der Gaullt Millau und Gerhard Eichelmann einig - Robert Weils Kollektionen sind von Weltklasse.



0,75 | 37,00 €

# Sancerre AOC

## *Château de Sancerre, Loire*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, tropisch, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu frischen Austern, Fisch und Meeresfrüchten, auch zu Geflügel oder Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 90 03

### **Charakteristik**

In der Nase intensive Aromen von Zitrusfrüchten, die von dezenten Blütennoten, feinem Brioche, kandierter Orangenschale und rauchigen Noten begleitet werden. Am Gaumen saftig und sehr harmonisch mit bemerkenswerter Fülle und zartem Schmelz. Im Finale kräftig und vollmundig mit mineralischen Anklängen.

### **Klima/Terroir**

In den Weinbergen rund um den Ort Sancerre wechseln sich unterschiedliche Bodenformationen ab. Es gibt überwiegend tonhaltige Kalkmergelböden, Schotter und -Kalksteinböden. Vom Atlantik strömt viel feuchte Luft ins Landesinnere und die vielen Nebenflüsse der Loire sorgen für ein mildes und ausgeglichenes Klima.

### **Ausbau**

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank ausgebaut.

### **Das Weingut**

Château de Sancerre ist das einzige Weingut, das die schon im Mittelalter berühmte Appellation in seinem Namen trägt. Es liegt mitten in den Weinbergen von Sancerre und gehört seit drei Generationen der Familie Marnier-Lapostolle, Produzenten des weltbekannten "Grand Marnier" Likörs. Hier werden seit jeher Sauvignon Blanc Reben angepflanzt, die im speziellen Mikroklima der oberen Loire Weine mit mineralischem und zugleich sehr duftigem Charakter hervorbringen. Stets dem Prinzip der Nachhaltigkeit verpflichtet entstehen Weißweine, die Frankreichs Weinbibel Guide Hachette bereits mehrfach lobend erwähnt und ihnen in der Kategorie "Bemerkenswerte Weine" eine Sonderstellung eingeräumt hat.



**0,75 | 45,00 €**

# Les Beauroys

*Chablis AOC, 1er Cru, Domaine Laroche, Frankreich*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, mineralisch, fruchtig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Spargel, weißes Fleisch und Meeresfrüchte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	11 01 42

## Charakteristik

Nach Pfirsich und Apfelblüte duftendes Bouquet. Am Gaumen charmant und raffiniert. Der Les Beauroys zeigt eine feine Mineralität, begleitet von angenehmer Frucht. Im Nachhall elegant und langanhaltend.

## Klima/Terroir

Die Weinberge liegen mit südlicher Ausrichtung kurz vor der Stadt Chablis. Die Böden sind besonders kalkhaltig. Dies verleiht den Weinen der Domaine Laroche ihre eleganten und mineralischen Züge.

## Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst. Nach der Gärung lagert dieser Chablis bis zur Abfüllung auf feiner Hefe in Eichenfässern.

## Das Weingut

Das Weingut Domaine Laroche ist ein Familienunternehmen, das als eins der besten Weingüter in Frankreich gilt. An der Spitze des Unternehmens ist Michel Laroche, die fünfte Generation der Familie der Winzer. Dank ihm wurde das Weingut von 6 auf etwa 100 Hektar ausgebaut. Das Herz des Unternehmens befindet sich im mittelalterlichen Kloster Obediencerie, inmitten der Stadt Chablis. Michel Laroche pflegt eine Politik der natürlichen Weinherstellung, aber legt auch sehr viel Wert auf Innovation. So bringen sie ihre Weine mit kühnen aber auch kalkulierten Innovationen, auf prestigeträchtige Weinkarten und in die besten Restaurants und Hotels der Welt.



**0,75 | 72,00 €**

# „Invitare“ Condrieu AOC

*M. Chapoutier, Rhône, Frankreich*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vionier
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	exotische Aromen, rund, elegant, lang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	08-10 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen, Currygerichten und gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 43 91

## Charakteristika

Das Bouquet zeichnet sich durch exotische Aromen von Ananas, Litschi und Akazienblüte mit dezenten Röstnoten aus. Am Gaumen rund und kraftvoll mit einer eleganten Frische und einem intensiven, lange anhaltenden Nachhall.

## Klima/Terroir

Condrieu ist die am nördlichsten gelegene Weißwein-Appellation des Rhône-tals und umfasst 110 Hektar. Das Klima ist kontinental beeinflusst. Das Terroir: besteht vorwiegend aus Granit und „Arzelle“, einer Mischung aus sich zersetzenden Felsen, Granit, Glimmer, Schiefer und Lehm.

## Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und nach einer 48-stündigen Sedimentation temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein 8 Monate auf der Feinhefe, zum Teil in Holzfässern.

## Das Weingut

Der erst 50-jährige Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.



**0,75 | 95,00 €**

# Kiederich Gräfenberg Riesling Großes Gewächs

*Weingut Robert Weil, Rheingau*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplexe Frucht und enormer Tiefgang
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu allem aus dem Meer und der asiatischen Küche
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 02 91

## Charakteristika

„Grand Cru von deutschem Boden“, der die qualitative Spitze der trockenen Weine im Weingut darstellt; vielschichtige Struktur und Mineralität; ein „Kraftpaket“ mit komplexen Fruchtaromen und enormem Tiefgang, ein großer trockener Riesling, der par excellence den Terroir-Gedanken verkörpert und ein langes Lagerungspotential über Jahrzehnte hat.

## Klima/Terroir

Die erste Erwähnung dieser Rheingauer Spitzenlage erfolgte Ende des 12. Jahrhunderts als „mons Rhingravii“ (Berg des Rheingrafen). Die Weinberge befinden sich in mittel- bis tiefgründige Südwestlage mit steinig-grusigen Böden, hohem Anteil an Phylliten und Steigungen bis zu 60 %.

## Ausbau

Die Trauben werden nach dem Vertikal-Prinzip auf die Keltern gebracht. Nach schonender Pressung gelangen die Moste in das Auffangtanklager, wo sie mittels natürlicher Sedimentation vorgeklärt werden. Die Gärung verläuft temperaturkontrolliert innerhalb von sechs bis zwölf Wochen. Soweit es das Erntegut erlaubt, werden durch Spontangärung profilierte und authentische Weine erzeugt, die ihre Herkunft deutlich zeigen.

## Das Weingut

Kaum einer hat sich so sehr um das Ansehen der Rheingauer Weine verdient gemacht wie Wilhelm Weil, der Urenkel des Gründers Dr. Robert Weil. Er wacht über 90 ha Weinberge, ausschließlich mit Riesling bepflanzt. Seine besten Lagen, allen voran der Kiederich Gräfenberg, liegen relativ hoch über dem Rhein, was ihnen einen um etwa zwei Wochen späteren Lesezeitpunkt beschert. Mit seinem historischen Gutshaus und daneben den neuen Kellereigebäuden samt einer umgebenden Gartenlandschaft steht Weingut Robert Weil auch äußerlich für eine Symbiose aus Tradition und Moderne.



**0,75 | 119,00 €**

# Modà

## Montepulciano d'Abruzzo DOC, Talamonti, Abruzzen

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Montepulciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, gut Struktur, intensiv
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Eintöpfen, weißem Grillfleisch und frischem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 28

### Charakteristika

Die Farbe ist glänzend rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase intensive und anhaltende Duftnoten von Kirsche, Pflaume und frischen Himbeeren. Voller Geschmack kleiner roter Früchte. Er besitzt eine gute Struktur.

### Klima/Terroir

Die Weinberge liegen auf einer Höhe von ca. 300 m.ü.M. in Süd-Ost-Lage im Tal des Flusses Tavo. Die Böden sind steinig und kalkhaltig. Das Klima von Loreto Aprutino wird durch die Bergkette der Apenninen und das Adriatische Meer beeinflusst, von dem das Weingut nur etwa 25 Kilometer entfernt liegt.

### Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt, anschließend bei kontrollierter Temperatur mazeriert und in Edelstahltanks vergoren. Danach reift der Wein für 6 Monate in großen Holzfässern.

### Das Weingut

Das Weingut Talamonti wurde erst 2001 in Loreto Aprutino gegründet, einer Gemeinde in der Region Pescara, die mit den Gemeinden Moscufo und Pianella das sogenannte Goldene Dreieck dieser landwirtschaftlich reichen Region bildet. Zuvor waren die Weinberge von Talamonti jedoch bereits seit Generationen in Besitz lokaler Familien, darunter der Familie Di Tonno, die federführend bei der Errichtung des modernen Betriebs war. Vater Alfredo und Tochter Antonella Di Tonno, die das Weingut heute führen, brachten also großen Respekt vor den Weinbautraditionen der Abruzzen mit, hatten dabei aber zugleich die neuen önologischen Möglichkeiten im Blick.



0,75 | 18,00 €

# Barbera d'Asti DOCG

*Enrico Serafino, Piemont*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vielschichtig, Aromen roter Beeren, samtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 19

## Charakteristik

Rubinrote Farbe. Das vielschichtige Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren, die von dezenten Röstnoten begleitet werden. Im Geschmack trocken und frisch mit einer samtigen Struktur und einem fruchtigen Finale.

## Klima/Terroir

Seit 2008 hat die Region Barbera d'Asti den begehrten DOCG-Status inne. Auf rund 3.600 ha Rebfläche wachsen in der hügeligen Landschaft mit mediterranem Klima Reben. Die Böden sind sandig, zumeist tonig, sehr kalkhaltig und mittelschwer. Es überwiegen Mergel und Tuffgestein.

## Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gemischt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 6-8 Monate in Eichenholzfässern.

## Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.



**0,75 | 28,00 €**



# Baron Carl Saint-Émilion AOC

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	82% Merlot, 18% Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, kraftvoll
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	Gegrilltes Rumpsteak, Steak mit Pilzsauce, Käseplatte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 61 00

## Charakteristika

Intensives Purpur mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt er reife rote sowie schwarze Früchte von Kirsche und Erdbeere bis hin zu Himbeere. Diese fruchtigen Noten werden von geröstetem Kaffee und einem Hauch Vanille ergänzt. Am Gaumen eine Kombination von reifen Früchten und würzigen Kaffeenoten die durch elegante Tannine abgerundet werden. Im Finish sehr harmonisch jedoch trotzdem kraftvoll.

## Klima/Terroir

Die Region Saint-Emilion ist nach der gleichnamigen Stadt einige Kilometer östlich von Bordeaux benannt. Das Terroir ist entsprechend der Bodenbeschaffenheit in zwei unterschiedliche Zonen geteilt. Zum einen sind lehmige Kalksteinböden vorzufinden, auf denen sich besonders die Rebsorte Merlot gut entwickelt. Zum anderen findet man sandige, sehr kieselhaltige Böden, auf ihnen fühlen sich Cabernet Rebstöcke sehr wohl.

## Ausbau

Nach der Entrappung erfolgt eine vorfermentative Mazeration bei niedrigen Temperaturen. Anschließend folgt eine postfermentative Mazeration bei niedrigen Temperaturen, um den Charakter der jeweiligen Frucht zu begünstigen. Danach reifen Teile des Weines für etwa sechs Monate in Eichenholzfässern.

## Das Weingut

Nathaniel de Rothschild begründete den französischen Zweig des Clans und erwarb 1853 das Château Brane Mouton und nannte es fortan Château Mouton-Rothschild. Mit einer Reihe von Spitzen-Cuvées unter dem klangvollen Namen „Barons et Baronnes“ hat man den bedeutendsten Ahnen der Familie ein Denkmal gesetzt. Jeder Wein steht stellvertretend für eine namhafte Appellation des Bordelais.



**0,75 | 49,00 €**

# Barolo DOCG

*Enrico Serafino, Piemont*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, kraftvoll, elegante Tanninstruktur
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 20

## Charakteristik

Farbe granatrot mit violetten Reflexen. Intensives, elegantes Bukett mit Aromen von dunklen Beeren, Tabak, Lakritz, Vanille und ätherischen Noten. Am Gaumen kraftvoll und harmonisch mit samtiger Tanninstruktur und einem lang anhaltenden Finale.

## Klima/Terroir

Die schroffen Hügel des Anbaugebiets Langhe haben kalkig-lehmige, mäßig kompakte Böden und sind in einigen Untergebieten von einem hohen Sandanteil gekennzeichnet. Hier herrscht gemäßigt, kontinentales Klima mit heißen, trockenen Sommern und hohen Niederschlagsmengen im Winter.

## Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben entrappet und auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein mindestens 24 Monate in Barriques und 12 Monate auf der Flasche.

## Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.



**0,75 | 64,00 €**

# Gran Reserva

## Marqués de Riscal, Rioja DOCa

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvolle Struktur, dicht, lang, komplex
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenen Fleischgerichten wie Entrecote, Rumpsteak, Lammkotelett, zu Gegrilltem und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	31 65 12

### Charakteristika

In der Nase Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen. Feine Eichenholzaromen und kräutrige Noten runden das Bouquet ab. Seine kraftvolle Struktur wird von fein, abgerundeten Tanninen begleitet. Am Gaumen dicht und ausgewogen mit einem ungemein lang anhaltenden Nachhall.

### Klima/Terroir

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica das Ebrothal vor zuviel Feuchtigkeit und Kälte, im Süden das über 2.000 m hohe Massiv der Sierra de la Demanda vor sengender Hitze und heftigen Stürmen der spanischen Hochebene. Kalkhaltige Böden und geringe Temperaturschwankungen lassen Reben ausgezeichnet wachsen.

### Ausbau

Die Trauben stammen von über 80 Jahre alten Reben. Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 2,5-3 Jahre in französischen Eichenholzfässern und weitere drei Jahre auf der Flasche.

### Das Weingut

Marqués de Riscal ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1860 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, nach längerem Aufenthalt in Frankreich eine Bodega in Elciego nach dem Vorbild der großen Bordeaux-Weingüter errichten und baute seinen Rioja-Wein auf die gleiche Weise aus. Er füllte als erster in der Rioja seinen Wein selbst auf Flaschen und gewann schon nach wenigen Jahren hohe internationale Auszeichnungen. Noch immer erzeugt Marqués de Riscal in der Rioja Alavesa ausschließlich Weine ab der Reifestufe Reserva und verwendet dazu nur handverlesenes Rebgut von eigenen Weinbergen.



0,75 | 72,00 €

# Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder GG

Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“, Baden

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, rote Früchte, ausgeprägte Tannine
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Rinderfilet, geschmorten Gerichten, kräftig gebratenem Geflügel und Gegrilltem
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 49

## Charakteristik

Dieser Spätburgunder hat ein ausgeprägtes Aroma nach roten Beeren mit kräftigen Noten von Kirschen und Brombeeren. Im Mund dann samtig und kraftvoll mit ausgewogenen Tanninen im Abgang.

## Klima/Terroir

Die Reben wachsen im Kaiserstuhl in der wärmsten Weinregion Deutschlands, deren Klima durch die burgundische Pforte mediterran beeinflusst wird. Diese begünstigten Verhältnisse zusammen mit dem exklusiven Qualitätspotential der Vulkanverwitterungsböden und ihren teilweise bis zu 30 Meter hohen, kalkhaltigen Löss-Lehmauflagen geben den Weinen ihre vielfältigen Aromen.

## Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank. Anschließend reift er im Holzfass.

## Das Weingut

Am Anfang war bei den Kellers die Gastronomie. Der Schwarze Adler steht seit Jahrzehnten für die Spitze badischer Gastronomiekultur. Seit 1969 hat das Haus ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern. Weine als perfekte Begleiter für gutes Essen auszubauen, ist auf dem Weingut Franz Keller Schwarzer Adler deshalb immer eine der zentralen Ideen des Weinmachens gewesen. Im Rebberg und Weinkeller gilt wie in den Küchen der Restaurants die größte Aufmerksamkeit dem Grundprodukt. Franz Keller und in seiner Folge der jetzige Patron Fritz Keller haben das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler heute in die nationale Spitze geführt, die vielfach ausgezeichneten Weine zählen zu den besten des Kaiserstuhls und besitzen internationalen Rang.



0,75 | 96,00 €