

## **Crémant und Champagne - Glas 0,1 l**

Crémant d'Alsace, Henri Kieffer Fils	
Blanc	10,50 €
Rosé	11,50 €
Champagne Gosset, Epernay	14,00 €

## **Offene Weine**

### **Weiß:**

Henri Kieffer Fils, Blienschwiller, Alsace:	
Riesling d'Alsace, Grand Cru A.C.	0,2 l 12,90 €
	0,5 l 32,00 €
Domaine Valjulus, Herault, Julien Sarda	
Chardonnay & Grenache, Vin de Pays	0,2 l 11,90 €
	0,5 l 29,50 €
Secret de Famille, Côtes du Rhône Blanc	
Paul Jaboulet Aîné	0,2 l 12,40 €
	0,5 l 31,00 €
Picpoul-de-Pinet, Coteaux du Languedoc A.C.	0,2 l 11,10 €
	0,5 l 27,50 €
Terre de Fumée, Sauvignon Blanc de Henry Bourgeois, Loire	
	0,2 l 13,00 €
	0,5 l 32,50 €

### **Süßwein:**

Bisous, Vin de Liqueur de Gascogne	0,05 l 8,50 €
Sauternes A.C.	0,1 l 11,00 €

### **Rosé :**

Rosé du Domaine Valjulus, Herault, Julien Sarda	
Vin de Pays	0,2 l 11,70 €
	0,5 l 29,00 €

**Rot :**



Rouge du Domaine Valjulius, Herault, Julien Sarda	
Vin de Pays	0,2 l 12,30 € 0,5 l 30,50 €
Petit Clos de Jean-Luc Baldès, Cahors A.C.	0,2 l 12,70 € 0,5 l 31,50 €
Beaujolais-Villages, Louis Jadot, Bourgogne A.C.	0,2 l 12,90 € 0,5 l 32,00 €

### *Über die Weinfreuden*

*Der Wein begleitet die Menschheit schon seit frühester Zeit. Die Helden Homers sprachen ihm wacker zu und vergaßen nie, den Göttern Trankopfer zu darzubringen. Noah pflanzte Weinberge und trank fleißig; daß er mit 950 Jahren starb, mag eine heilsame Lehre für alle diejenigen sein, die zur Unmäßigkeit neigen. Und von Christus wissen wir, daß er die Hochzeitsgäste zu Kanna mit Wein zur Genüge versorgte. Der Wein kann Freude, Nachdenklichkeit, Verliebtheit und Witz wecken oder zur Trunksucht, Besessenheit und Lüsternheit führen. Das Studium des Weines gibt dem forschenden Geist daher Anlaß zur Betrachtung der menschlichen Natur wie zu Gedanken über Geographie, Gartenbau, Geschichte und Kunst.*

*Nach Hugh Johnson. Weintheater.*

*Jahrgangsänderung vorbehalten!*



## CHAMPAGNE

*Champagne - eine Klasse für sich !  
Kein Wein der Welt hat diesen Klang, keiner dieses Renommé und diese unvergleichliche Ausstrahlung. Hier verbinden sich Exklusivität, Kreativität, leidenschaftlicher Einsatz für ein Produkt, die Noblesse der großen Marken mit dem Ausdruck von Lebensfreude und Esprit. Champagne eignet sich nicht nur als Aperitif. Er ist auch ein idealer Begleiter für ein Menu von der Vorspeise bis zum Dessert.*

### Champagne Taittinger

*Das Haus, das Pierre Taittinger 1932 übernahm, wurde bereits 1734 gegründet, es gehörte den Grafen der Champagne. Mit deren Ländereien gingen auch die prächtigen Gebäude in den Besitz des Hauses Taittinger über, die noch heute mit bescheidenem Stolz dem Besucher präsentiert werden. Zu den Besitzungen gehören die Grand Cru-Lagen der Champagne rund um Reims.*

### Champagne Taittinger

**Brut Réserve** 0,75 l 85,- €  
Komponiert aus 40 % Chardonnay und 60 % Pinot Noir und Pinot Meunier, zusammengestellt aus 35 Lagen und mehreren Jahrgängen. Der Wein reift 3-4 Jahre auf der Hefe.  
Das prächtige Bouquet verströmt den Duft von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen, unterlegt mit leicht mineralischen Anklängen. Am Gaumen duftig und lebendig mit saftiger Frische. Die fein anhaltende Perlage und die harmonische Balance von lebhafter Säure begleiten aromatische Frucht und elegant kreidig-rauchige Noten. Im Finale seidig mit schöner Länge. Der perfekte Einstieg für ein klassisches Menü.

### Champagne Taittinger

**Brut Prestige Rosé** 0,75 l 98,- €  
30 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir und Pinot Meunier, 15 % Stillwein aus besten Lagen der Montaigne de Reims und Riceys.  
Farbe und Perlung: lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung.  
Duft: definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze.  
Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch.

## Champagne Laurent Perrier

*Das Haus wurde 1812 in Tours-sur-Marne gegründet. Schon im 19. Jahrhundert verzeichnete Laurent-Perrier aufgrund innovativer Techniken besondere Erfolge. 1887 begann mit Veuve Mathilde-Emilie Laurent, geborene Perrier, der internationale Erfolg. Ihrer Experimentierfreude verdankt die Genießerwelt den ultratrockenen „Grand Vin sans sucre“, einen Champagne ohne Dosage.*

*Trauben von über 800 Hektar Weinbergen werden verarbeitet. Die Lese geschieht von Hand, auch das Aufrütteln in den Rüttelpulten ist reine Handarbeit. Die Weinbereitung jedoch wird nach modernsten Prinzipien mit entsprechender technischer Unterstützung durchgeführt.*

### Champagne Laurent Perrier Grand Siècle

Tours-sur-Marne

0,75 l

320,- €

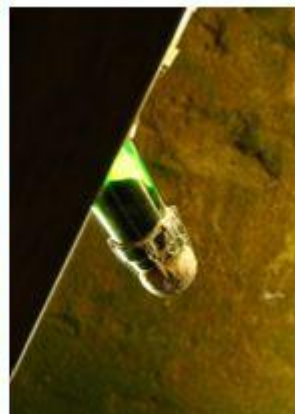
Ein Prestige-Champagne ohne Jahrgang! Außergewöhnliche Geschmackstiefe, köstliche Frucht und feinste Säure. Hinreißend!

100% Grand Cru Lagen. Assemblage von drei außergewöhnlichen, von Laurent Perrier ausgewählten Weinjahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen: ein Jahr für die Struktur, ein Jahr für die Finesse und ein Jahr für die Frische. Man braucht dann noch mindestens 8 Jahre Geduld, damit sie heranreifen kann. Grand Siècle ist einzigartig, das Höchstmaß der Kunst der Assemblage. Sie verkörpert die Suche nach der Vortrefflichkeit der Champagne: „Das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten“.

Rebsorten: Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%.

Die renommiertesten Grand Cru Lagen fließen in die Assemblage des Grand Siècle ein. Für den Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Mailly. Für den Chardonnay: Avize, Cramant und Le Mesnil-sur-Oger.

Diese Cuvée sollte mit einer Temperatur von 10-12° verkostet werden, um ihre aromatische Fülle zu genießen.



### Champagne Charles Heidsieck

*Das Weinhaus Charles Heidsieck ist in Reims beheimatet. Seine Gründung datiert auf das Jahr 1851. Die Wurzeln reichen jedoch bis ins Jahr 1775 zurück, als sich Florence-Ludwig Heidsieck, Pastorensohn aus Westfalen, entschloss, in der Champagne Wein anzubauen.*

*Der besondere Stil des Brut Réserve, der „Visitenkarte“ des Hauses Charles Heidsieck, beruht auf seiner Komplexität. Der Wein wartet mit einer frischen Säure auf, seine Perle ist fein, seine Aromen breiten sich reich und cremig aus. Für dieses Geschmackserlebnis braucht es einen hohen Anteil von Reserveweinen.*

*Kellermeister Daniel Thibault hat diesen Stil der Weinbereitung zu einer Kunstform geführt. Er und seine Nachfolger, Régis Camus und der viel zu früh verstorbene Thierry Roset, ernteten höchstes Lob, wurden mehrfach „Sparkling Winemaker of the year“, zuletzt 2014.*

1995 Charles Heidsieck Blanc de Millénaires      0,75 l      290,- €  
Reims

Die Prestige Cuvée des Hauses Charles Heidsieck.

Trauben aus vier Grand Cru Lagen und einer Premier Cru Lage der Côtes des Blancs. Chardonnay 100 %

Ein mystischer Jahrgang. Südlich von Epernay liegen die Chardonnayfelder für diesen grandiosen Wein. „Wenn Gold einen Duft hätte, dann den des Blanc de Millénaires 1995.“

### Champagne Gosset

*Das Haus Gosset ist das älteste Weinhaus der Champagne. Sein Ursprung datiert sich auf das Jahr 1584.*

*Dem Verbund der Grandes Marques gehört Gosset seit 1992 an. Die Ländereien liegen rund um die Gemeinde Ay nordöstlich von Epernay, die als Grand Cru-Lage klassifiziert ist.*

### Champagne Gosset

Brut Excellence      0,75 l      86,- €

45 % Pinot Noir, 19 % Pinot Meunier, 36 % Chardonnay

Im Glas zeigt er sich ein hellem Gold, durchsichtig und kristallin, sprudelnd, mit einer feinen Perlage. Die offene und expressive Nase ist reich an Aromen von reifen, gelben Steinfrüchten wie Aprikosen oder Pfirsich. Vom ersten Schluck an ist er reich, abgerundet und kraftvoll am Gaumen. Er zeigt eine schöne Entwicklung, kombiniert mit einer angenehmen Frische.

**Grande Réserve Brut** 0,75 l 98,- €  
 42 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier, 43 % Chardonnay  
 Dieser Champagner ist aus Weinen dreier Jahrgänge komponiert.  
 Die elegante Cuvée hat eine leuchtende, funkelnde gelb-goldene  
 Farbe. Fruchtig, geschmeidig und ausgeglichen mit einem Geschmack von  
 Feige, getrockneter Pflaume und eingelegten Kirschen und  
 Aromen von Zwieback, gebrannten Mandeln und leicht gerösteten  
 Kaffeebohnen.

**Champagne Gosset**  
**Grand Rosé Brut** 0,75 l 109,- €  
 35 % Pinot Noir, 58 % Chardonnay, Rotwein : 7 %  
 Klares, lachsfarbenes Rosa mit kirschroten Schimmern. Dieser  
 Champagner weckt Assoziationen an sommerliche Früchte. Verhaltene  
 Anklänge an Zimt und Muskat. Reintönig, reichhaltig und weinig, üppig  
 sanft und ausdrucksstark am Gaumen. Langer Abgang, dem ein intensives  
 Geschmackserlebnis mit komplexen fruchtigen Aromen vorausgeht.

**Gosset Grand**  
**Blanc de Blanc brut** 0,75 l 135,- €  
 100 % Chardonnay  
 Im Glas zeigt dieser Champagner eine goldgelbe Farbe mit den typisch  
 grünen Reflexen. Hinzu kommt eine feine Perlage. In der Nase zeigt sich  
 ein perfektes Zusammenspiel von Mineralität und Blumigkeit. Feine  
 Aromen von weißen Früchten, Aprikosen, Mirabellen und einem Hauch  
 von Zitrone, Zitrusfrüchten, Quitte und Honig. Am Gaumen harmonisch  
 und frisch, beeindruckende Verwobenheit von Komplexität und Feinheit.  
 Im Finale seidig und harmonisch.



**Gosset Grand**  
**Millésime 2006 brut** 0,75 l 140,- €  
 56 % Pinot Noir ; 44 % Chardonnay  
 2006 war vor allem die Pinot Noir-Ernte von besonderer Expression. In  
 der Cuvée hat sie mit 56 % das Übergewicht (anders als beim Millésime  
 2004). Charakterisierung:  
 Im Glas kommt das typische Gelb des Chardonnay zum Ausdruck. Die  
 feinen Perlen steigen üppig und konstant. Das elegante Bouquet findet in  
 Zitrus- und Vanillenoten am Gaumen seine Entsprechung. Abgerundet  
 werden die mineralischen Noten von Mango und Ananas, aber auch von  
 floralen Anklängen wie Hagebutten-, Weißdorn-, Kamillen- und  
 Jasminblüte. Er lagert mindestens 6 Jahren auf der Hefe. Der Gosset  
 Grand Millésime 2006 ist ein komplexer gradliniger Champagner mit viel  
 "Finesse".

### Nicolas Feuillatte

*Die Geschichte eines der jüngsten großen Champagner-Produzenten klingt wie ein modernes Märchen. Als Geschäftsmann Nicolas Feuillatte 1986 auf Henri Macquart, Gründer des Centre Vinicole de la Champagne (CVC), traf, hatten beide bereits beeindruckende Karrieren vorzuweisen. 1972 wagte Nicolas Feuillatte, Jahrgang 1926, in seiner Heimat einen Neustart und kaufte ein 12 Hektar großes Weingut nahe Reims. Seit 1976 baute er dort eigene Champagner-Cuvées auf höchstem Niveau aus. 1972 gründete Henri Macquart das Weinbauzentrum in Chouilly, um in der Genossenschaft die Bedingungen für die Winzer zu verbessern. Auch hier wuchs der Erfolg, da sich immer mehr Kooperativen anschlossen.*

*1986 verkaufte Feuillatte seinen Markennamen und sicherte damit auch den Fortbestand seines eigenen Unternehmens Frankreichs Nr. 1, Top 3 der Welt! Nicolas Feuillatte ist der meistverkaufte Champagner im Mutterland des gehobenen Geschmacks; weltweit zählt er zu den drei beliebtesten Champagner-Marken. Und das liegt sicherlich nicht nur an der Menge, die das „Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte“ dank seiner mehr als 80 Kooperativen mit rund 5000 Winzern auf gesichertem Niveau produziert. Der größte Vorteil der Genossenschaft ist der buchstäbliche Reichtum an außergewöhnlich hoher Traubenqualität: Allein 13 der 17 Champagne Grand Crus, 33 von 42 Premier Crus und 259 von 320 weiteren Crus wachsen in den Hängen der Feuillatte-Winzer.*

### Champagne Nicolas Feuillatte

**Brut Réserve Exclusive** 0,75 l 96,- €

40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir & 20% Chardonnay

Der Brut Grande Réserve Champagner stellt so etwas wie den Botschafter des Hauses Feuillatte dar und ist das perfekte Zusammenspiel der drei Champagnerrebsorten - Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier-. Leicht, beschwingt und lebhaft bringt er mit jedem Schluck den besonderen Feuillatte-Stil zum Ausdruck. Intensive Aromen von saftigen Birnen, Apfel und knackigen Aprikosen sowie ein lebhaftes Perlenspiel offenbaren dabei sanft den vielseitigen Charakter der Champagne. Delikat und elegant, ein Highlight für jeden Anlass. Insgesamt ein feinperliger, harmonischer Champagner mit einer lebendigen Säure, einer mittleren Länge und einem unkomplizierten Stil.

## Champagne Nicolas Feuillatte

**Brut Réserve Exclusive Rosé**

0,75 l

105,- €

10% Chardonnay, 45% Pinot Meunier & 45% Pinot Noir

Das Haus Feuillatte, die Nummer 1 in Frankreich, präsentiert hier einen wunderbar harmonischen, fruchtigen Rosé Réserve.

Ein aromatischer Auftakt, der mit Rosenblüten, Hagebutte, roten Johannisbeeren, Himbeerdrops, Kirsche, Pfeffer und Zimt und etwas Toast die Nase betört und den Gaumen einstimmt. Die Mousse ist weich und mundfüllend, der Geschmack so intensiv wie das Bouquet, trocken und gleichzeitig mit schöner Fruchtfülle ausgestattet. Ein saftiger Auftakt mit Noten von Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, mit Ingwer parfümierte Blutorangen. Im langen Abgang stellt sich eine Erinnerung an reife, süße Orangen ein. Ein Champagner, der die kleinen und die großen Augenblicke des Lebens verzaubert.



## Champagne Nicolas Feuillatte

**Collection Vintage Blanc de Blancs 2008**

0,75 l

111,- €

100% Chardonnay

Blanc de Blancs nennt man diejenigen Champagner, die zu 100% aus Chardonnay hergestellt werden.

Im Auge spiegelt sich ein zartes goldenes Funkeln sowie ein feines und üppiges Perlenspiel. Die Nase bietet Noten von weißen Blüten wie Weißdorn und Akazie. Auch zarte Düfte von Zitrusfrüchten, Birnen und Lindenblüten kommen zum Vorschein. Am Gaumen ist der Auftakt lebhaft, frisch und kräftig, der Nachklang komplex mit Zitrusfrüchten und Honig.

Insgesamt ein Kraftvoller mit viel Ausdruck und einem langanhaltenden Finish zeigt dieser elegante Champagner, dass er die vielen Auszeichnungen, die er gewonnen hat, allemal verdient hat.



## Champagne Nicolas Feuillatte

**Premier Cru Terroir** 0,75 l 115,- €

33 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir & 33 % Pinot Meunier

Der Terroir Premier Cru ist ein authentischer Champagner voller Kultur. Aus Premium-Crus in der Champagne kreiert, drückt er die Kreativität und das einzigartige Savoir-faire von Nicolas Feuillattes Chef-Kellermeister Guillaume Roffiaen aus.

Mit einer ausgewogenen Mischung aus einem Drittel jeder Rebsorte (Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay) ist er ein weltoffener und offenherziger Wein. Seine Mineralität und Spannung spiegeln seine Herkunft wider, wobei die Böden aus den fünf weitläufigen Premier Cru-Anbaugebieten klar zum Ausdruck kommen.

Von dem typischen mineralischen Charakter der Kalksteinböden nach einem leichten Regen an den Hängen der Côte des Blancs bis zum würzigen Pinot Noir aus dem Süden der Montagne de Reims, der dem Wein seine Intensität und Struktur verleiht, wird der Wein schließlich vom samtigen Pinot Meunier umschmeichelt und strahlt dabei eine einzigartige Geschmacksvielfalt aus.

Der Abgang ist lebhaft und frisch mit fast salzig anmutendem Anklang und regt zusammen mit seiner ausgewogenen Balance die Geschmacksknospen an.

## Champagne Nicolas Feuillatte

**Grand Cru Pinot Noir Milléssimé 2010** 0,75 l 127,- €

100% Pinot Noir

Ein Champagner aus den besten Pinot Noirs. Der erste Eindruck ein strahlendes Strohgelb, kristallklar, funkelnde und lebendige goldene Perlen, die im Glas aufsteigen. Die Nase verrät einen kraftvollen und typischen Pinot Noir. Einladende Noten von sehr reifen Früchten mit hochkonzentrierten, fast honigsüßen Aromen treten in den Vordergrund. Sobald der Wein etwas Luft bekommt, beginnen sich Düfte nach Zitrusfrüchten und Aprikosen sowie getrockneten Fruchtnoten von Mandel, Dattel und Feige freizusetzen. Am Gaumen präsentiert sich der Grand Cru Pinot Noir frisch und kraftvoll mit einem weichen und enorm runden Abgang. Auch im Gaumen finden sich Herbstfrüchte und angenehme Noten von frisch getrocknetem Stroh wieder.

Liebe Weinfreunde,  
 unsere Weinkarte offeriert Ihnen eine sehr persönliche Auswahl  
 französischer Weine bester Qualität und Herkunft. Der Genuss  
 des Weines Ihrer Wahl soll ein ungetrübtes Vergnügen sein.  
 Wir lagern daher unsere Flaschenweine in einem speziellen  
 Klimaschrank, der optimale, schwankungsfreie Temperatur,  
 Luftfeuchtigkeit und erschütterungsfreie Ruhe garantiert, ganz wie  
 in einem Naturweinkeller. - A votre santé - auf Ihr Wohl!

WEISSWEINE



ALSACE

- 2018 **Riesling Henri Kieffer Fils -  
 Grand Cru Winzenberg**  
 Appellation Contrôlée  
 Mis en Bouteilles par Henri Kieffer Fils      0,75 l      41,50 €  
 Fruchtbetont, feine Säure, süffig.
- 2016 **Gewürztraminer Henri Kieffer Fils**  
 Grand Cru Winzenberg  
 Appellation Contrôlée  
 Mis en Bouteilles par Henri Kieffer Fils      0,75 l      45,80 €  
 Schöne Frucht, runde, volle Aromen.

*Bordeaux*

*Sauternes*

- 2012 **Château Delmond de Jean-Christophe Barbe**  
 Sauternes A.C.      0,75 l      70,50 €  
 Jean-Christophe Barbe, Professor an der önologischen Universität in  
 Bordeaux, vinifiziert auf familieneigenen Parzellen mit jüngerem  
 Rebbestand diesen Zweitwein des Château Laville. Das Weingut liegt im  
 Süden des Anbaugebietes Sauternes bei Preignac. Der Wein ist leicht und  
 verwöhnt mit einer Aromenfülle von Sommerfrüchten. Schön als Aperitif  
 und als Begleiter fruchtiger Desserts.

## CÔTES DU RHÔNE

### 2018 Brunel de la Gardine

#### **Côtes du Rhône Blanc**

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée      0,75 l      43,50 €

Mis en Bouteille par Patrick Brunel

**30% Roussanne, 20% Clairette, 20% Grenache blanc, 20 % Viognier,  
10% Bourboulenc**

Ein typvoller Weisser der Familie Brunel vom nördlichen Rhôneetal.

Eine geschliffene Vermählung der Sorten Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Viognier und Bourboulenc.

Strohgelb mit grünen Reflexen; die Nase erinnert an Zitronenschale, Gras, Blüten und mineralische Noten, wie etwa nasser Stein; am Gaumen vollmundige Frucht, saftig-rassig mit frischem Säurespiel und schöner Mineralität, kräuterwürzig im Nachhall.

**Passt sehr gut zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.**

### 2018 Secret de Famille

Appellation d'Origine Contrôlée      0,75 l      39,90 €

Mis en Bouteille par Paul Jaboulet Aîné

**50% Grenache Blanc, 20% Marsanne, 20% Viognier, 10% Bourboulenc**

Der Wein besitzt einen ganz herzhaften und vollmundigen Geschmack und kommt völlig frisch und hoch-aromatisch in Ihr Glas. Es strömen balsamische, wohlriechende und sommerliche Düfte - ein volles Bouquet weisser Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen hinterlässt der hell-blonde mit hell-grünen Reflexen ein herzhaftes und volles Mundgefühl. Original florale Noten und der Charme dieser üppigen Vielfalt potenzieren sich zu einem Hochgefühl des Genusses.

**Er ist ein schöner Begleiter für exotische Gerichte oder ganz fantastisch für Fischspezialitäten sowie Salaten geeignet.**

### 2016 Château de la Gardine

#### **Châteauneuf-du-Pape Blanc Cuvée Tradition**

Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée      0,75 l      59,80 €

Mis en Bouteille par Patrick Brunel

**50% Roussanne, 20% Clairette, 20% Grenache blanc, 10% Bourboulenc**

In der Nase einige feine und lebendige Aromen von Zitrus, Thymian und Kräutern, sowie einige zart gewürzte Noten von Lakritz und Fenchel. Am Gaumen ist der Wein köstlich, rund und aromatisch mit einem knackigen Finale.

**Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Käse.**

## BOURGOGNE

### 2016 Chablis Premier Cru - Montée de Tonnerre

Domaine du Chardonnay

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 57,50 €

Hellgelb. Raffinierte, ausdrucksstarke Nase, die florale Noten, Zitronen- und Menthol-ähnliche Berührungen vermischt. Reicher, voller Gaumen, der langlebige Zitronen- und Mineral-Aromatik verspricht.

**Ideal mit Fisch, Hummer, weißem Fleisch und Käse**

### 2016 Chablis Premier Cru - Beauroy

Domaine du Chardonnay

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 52,80 €

Weingoldenen Farbe mit leichtem grünen Schimmer. Glänzend, leuchtend und ungetrübt. In der Nase spiegeln sich Sonne, Frohsinn, Schönheit und Reife wieder. Es ist ein vollmundiges und vornehmes Bouquet verschiedener Blumensorten, ein Fruchtekorb in der Frische eines sommerlichen Morgens. Der Mund ist üppig und abgerundet, er stellt ein perfektes Gleichgewicht zwischen der Mächtigkeit und der Feinheit, der Weichheit und der Frische dar.

**Passt gut zu Crevetten und anderen Fischarten wie Steinbutt, Rochenflügel oder Zander. Aber auch zu Gänseleber oder Käse.**

### 2017 Chablis

Domaine du Chardonnay

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 47,80 €

klare und helle Farbe, die Nase ist jung und rein und zeigt junge grüne Früchte, Kamille, Mandeln und einige mineralische Noten, ziemlich leicht mit einer gewissen Bitterkeit

**Ideal mit Fisch, weißem Fleisch, Hummer und Käse**



- 2017 Bourgogne Aligoté**
- 2018** Appellation d'Origine Contrôlée **0,75 l** **45,50 €**  
 Mis en Bouteille par Louis Jadot  
**100% Aligoté**  
 Frisches, duftiges Bouquet mit Noten von reifen Trauben, grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch Johannisbeere. Auch am Gaumen eine lebhaft frische mit eleganter Balance von zugleich sanfter und fruchtiger Säure, feiner Mineralität und schöner Länge im Finale.  
 Ein schöner Aperitif, als originaler "Kir" mit einem guten Schuss Crème de Cassis oder pur, passt gut zu Pasteten und Terrinen mit Fleisch, frisch gebeiztem oder gegrilltem Fisch, Ziegenkäse und Meeresfrüchten.
- 2017 Les Hauts-Jarrons**  
**Savigny-les-Beaune Premier Cru**  
 Appellation d'Origine Contrôlée **0,75 l** **64,20 €**  
 Mis en Bouteille par Maurice Ecard  
**100 % Chardonnay**  
 Wundervoll fruchtige Note mit einem Hauch von Holz. Die vielschichtige Aromatik von weißen Blüten und Walnußaromen verbindet sich perfekt mit Fisch- und Fleischgerichten, auch mit intensiven Pilzgerichten und Beilagen wie Wirsing und anderen Kohlsorten.
- 2017 Pouilly Fuissé - Grand Vin de Bourgogne**  
**« Les Chailloux »**  
 Appellation Contrôlée **0,75 l** **65,80 €**  
 Großer weißer Burgunder, geerntet von alten Reben.  
 Schöne Mineralität, sehr trocken mit starken Würznoten.

## Côtes d'Or - Côtes de Beaune

### Domaine Michel Voarick, Aloxe-Corton:

#### 2015 Aloxe-Corton

Appellation Contrôlée 0,75 l 74,50 €

Vollfruchtige Duftaromen, sehr trocken mit ausdrucksstarken Würznoten, elegante angenehme Säure. 100 % Chardonnay.

#### 2016 Corton-Charlemagne - Grand Cru

Appellation Contrôlée 0,75 l 155,80 €

Würzig und vollmundig, dabei trocken. Charaktervoll, aber schmeichelnd. Jeder Schluck ein Genuß!

Großartiger Chardonnay bester, weltberühmter Lage. Bis ins späte 18. Jahrhundert gehörte dem Kloster Saulieu die Besetzung am Fuße des Corton, des die Landschaft beherrschenden Höhenzugs.

### Domaine Veuve Moroni, Puligny-Montrachet :

#### 2017 Meursault - "Les Tillets"

Appellation Contrôlée 0,75 l 95,50 €

Würzig und vollmundig, sehr gehaltvoll. Kräftiges Blütenbouquet, facettenreich.

#### 2017 Puligny-Montrachet 1er Cru

„Les Perrières“

Appellation Contrôlée 0,75 l 139,80 €

Weltberühmter Chardonnay bester Lage. Außerordentlich differenziert. Würzig, fruchtig, tiefgründig.

Perfekt zu exotisch gewürzten Speisen, zu Geflügel, Kalbfleisch und Käse.



## LOIRE

- 2016 Château de la Chesnaie**  
**Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie**  
Appellation d'Origine Protégée  
Mis en Bouteilles par Bernard Chéreau      **0,75 l**                      **39,90 €**  
Frischer und fruchtbetonter Loirewein mit der typischen leichten Hefenote aus dem natürlichen Depot. 100 % Melon de Bourgogne-Rebe. Sehr schön zu Meeresfrüchten, speziell zu Austern, aber auch zu leichten Fischgerichten.
- 2018 Terre de Fumée**  
**Sauvignon Blanc de Henry Bourgeois**  
Appellation Coteaux du giennois Contrôlée  
Mis en Bouteilles par Henry Bourgeois      **0,75 l**                      **42,- €**  
Der einzigartige Charakter dieses Weines mit leichten Räucheraromen stammt von seinem Terroir reich an Feuerstein. Ideal als Apéritif, zu Fischgerichten und Meeresfrüchten
- 2018 Sancerre «Domaine de la Perrière »**  
Appellation Sancerre Contrôlée  
Mis en Bouteille au Domaine de la Perrière **0,75 l**                      **49,90 €**  
Von einer der ersten Lagen von Sancerre, 100 % Sauvignon, trocken und von sehr feinem Bouquet.
- 2017 Le Domaine Saget**  
**Pouilly Fumé A.C.**    **0,75 l**                      **55,50 €**  
Komplex und elegant, 100 % Sauvignon blanc.  
In der achten Generation betreibt die Familie Saget Weinbau an der Loire in verschiedenen Anbaugebieten. Ein Aushängeschild für die Region insgesamt ist ihr Pouilly Fumé, der mit dem ebenso typischen wie köstlichen Duft des Sauvignon lockt : Melone, Quitte, Zitrus und Steinobst. Am Gaumen überzeugt er mit großartiger Frische, feiner Frucht und kühler Mineralität. Neun Monate reift der Rebsaft auf der Hefe, nach der Abfüllung auf Flaschen ruht er weitere 6 bis 8 Monate, bevor er in den Handel gelangt.

## LANGUEDOC

### 2018 **Domaine Valjulius**

Mis en bouteilles par Julien Sarda au Domaine

Vin de Pays de l'Herault

0,75 l

38,- €

Prächtige Cuvée von Chardonnay und Grenache blanc.

Vollmundig, würzig, facettenreich, trocken.

### 2018 **Malassagne**

**Picpoul de Pinet**

Coteaux de Languedoc - Appellation Contrôlée

Cave les Costières de Pomerols

0,75 l

35,20 €

**100 % Piquepoul Blanc**

Schöner frischer Aperitifwein, perfekt als Auftakt zu Austern und Meeresfrüchten. Die deutliche, aber angenehme Säure transportiert feine Aromen von Limette und Mango, weißem Pfirsich, Pampelmuse und Thymian. Fisch-, Spargel- und mediterrane Gemüsegerichte finden hier ihren idealen Begleiter.

## LE SUD-OUEST

### GASCOGNE

### 2017 **La Côte d'Heux**

**Domaines Chiroulet**

Appellation Côtes de Gascogne

0,75 l

39,90 €

**100 % Gros Manseng**

Dieser Weißwein mit seinen expressiven Aromen ,in der Nase mineralische Noten, exotische Früchte; am Gaumen fruchtig und lebhaft mit sehr guter Länge macht Spaß beim Weingenuss. Eine lange Lagerung auf der Feinhefe macht den Domaine Chiroulet La Côte d'Heux zu einem **perfekten Begleiter für würzige, exotische Speisen sowie klassische Speisen mit sahnigen Soßen.**





## ROSEWEIN



## LOIRE

2015 Sancerre Rosé  
« **Domaine les Vignolles** »  
Appellation Contrôlée  
Mis en Bouteilles par H.Legrand 0,75 l 48,80 €  
Trocken und vollmundig, zarte Beerennoten.

## LANGUEDOC

2018 **Domaine Valjulius**  
Vin de Pays de l'Herault  
Mis en bouteilles par Julien Sarda 0,75 l 37,20 €  
Wunderbar frischer Cuvée aus Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah.  
Aromen von Johannisbeeren, Schwarzkirschen und Schokolade.

## PROVENCE

2018 **Château de Pibarnon Rosé Bandol**  
Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 59,90 €  
65 % Mourvèdre, 35 % Cinsault  
Großartiger Rosé, vielschichtig und strukturiert: Zarte lachsrosa Tönung  
mit klaren Aromen von Steinobst, Zitrusfrüchten und süßen Gewürzen.  
Konzentriert, saftig und fleischig.  
Beeindruckendes Volumen und langes Finale.  
Perfekt zur mediterranen Küche mit gegrillten Fleisch, Fisch und  
Meeresfrüchten, ebenso zu orientalischen Gerichten und Ratatouille.



## ROTWEINE

*Welchem Rotwein gebührt die Krone? Eine alte und immer wieder neu gestellte Streitfrage. Die Franzosen haben sie so entschieden: Der Burgunder ist der König, der Bordeaux ist die Königin.*

## BOURGOGNE

2018 Beaujolais-Villages

**Rouge Combe Aux Jacques**

Appellation d'Origine Contrôlée

0,75 l

41,50 €

Mis en Bouteille par Louis Jadot

100 % Gamay

Saftige Aromen von Himbeeren, Kirschen, duftigen Rosen und Veilchen, unterlegt von leichten erdigen Noten und Anklängen von Kräutern.

Exzellente strukturiert mit festem Tannin - ein Wein, so wunderschön wohliger wie seine malerische Heimat.

**Passt gut zu Schweinefleisch, Wachtel und anderem Geflügel sowie zu mildaromatischem Käse.**

2015 Aloxe Corton

Appellation Contrôlée

0,75 l

58,50 €

Mis en Bouteille par Michel Voarick

Ein Bilderbuch-Pinot Noir: Schöne klare Farbe, köstliche Nase, wundervolle Geschmacksfülle. Trocken und harmonisch, feine Tannine, verhaltene Gewürznoten. Herrlich zu Ente, geschmortem Kalb oder leichten Wildgerichten.

Finessenreicher Pinot Noir, kraftvoll und tieffarben.

2016 Albert Bichot Mercurey

Appellation Contrôlée

0,75 l

54,00 €

100 % Pinot Noir

In der Nase verströmt dieser rote Mercurey wilde und fruchtige Aromen mit Noten von roten und schwarzen Früchten, aber auch Pflaume und Pfirsich. Am Gaumen ist dieser Gourmetwein voll von Finesse. Das Finale ist harmonisch und anhaltend.

14-16 Monate in Eichenholzfässern

**Passt gut zu gegrilltem rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.**

**2016 Santenay - 1a Malsdière Premier Cru**

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 69,50 €  
Mis en Bouteille par Jean - Claude Boisset  
100 % Pinot Noir

Ein Burgunder von außerordentlicher Qualität: Voll und weich, trocken und harmonisch. Von einer der besten Lagen.

**2017 "Aux Clous" - Savigny-Les-Beaune Premier Cru**

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 65,- €  
Mis en Bouteille par Maurice Ecard  
100 % Pinot Noir

Wunderbarer kirschroter Pinot Noir mit der Aromatik von Walderdbeeren und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer. Saftig, mit samtig weichen Tanninen und erfreulicher Zugänglichkeit. Perfekt zu dunklem Fleisch mit fruchtigen Saucen.

**Côte d'Or - Côte de Beaune**

**2011 Beaune Premier Cru « Les Vignes Franches »**

**Domaine Veuve Moroni**

Appellation Contrôlée 0,75 l 72,50 €

Hervorragender Burgunder von einer Spitzenlage in Beaune. Außerordentlich samtig und differenziert.



## BORDEAUX

Rotweine aus dem Bordelais werden bevorzugt aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, sowie in kleineren Anteilen Petit Verdot, Cabernet Franc, Carménère und Malbec gekeltert.

Die Komposition der verschiedenen Rebensäfte obliegt der Entscheidung des jeweiligen Kellermeisters und wird häufig streng nach Tradition gehandhabt. Merlottrauben geben dem Wein Vollmundigkeit, ausgewogene Fruchtnoten und sorgen für eine schnellere Reifung. Die Edelrebe Cabernet Sauvignon liefert neben Tanninen und Säure intensive Aromen von roten Früchten. Sie gibt dem Wein Beständigkeit und Struktur. Die in kleinen Anteilen zugeführten Rebsorten machen in Regel nicht mehr als 10 % aus und dienen ganz unterschiedlichen Erfordernissen: Mehr Säure oder mehr Frucht, mehr Tannine oder mehr würzige Aromen.

### Médoc

#### 2016 Château Castera – Grand Vin de Bordeaux

##### **Cru Bourgeois**

Appellation Médoc Contrôlée 0,75 l 49,50 €

Großartige Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot: Samtiges, lang anhaltendes Zusammenspiel von dunklen Früchten, reifen Tanninen und Eichennoten.

**Idealer Begleiter zu Kalbfleisch und dunklem Geflügel.**

#### 2012 Château Loirac

##### **Cru Bourgeois**

Mis en Bouteilles au Château

Appellation Médoc Contrôlée 0,75 l 43,80 €

**60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot**

Dieser Wein hat eine schöne intensive Granatfarbe, in der Nase entwickelt der Wein ein komplexes Bouquet. Am Gaumen geschmeidig mit Andeutungen von reifen roten Beeren und feinen Aromen der Holzfasslagerung.

Der Wein wird in Edelstahl mit Temperatur gekeltert. Anschließend reift der Wein für 12-15 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

**Passt gut zu gegrilltem Lamm, rotem Fleisch und Käse.**

## Saint Émilion

2016 **Château Rozier, Grand Cru**

2017 Appellation Contrôlée

Mis en Bouteilles au Château 0,75 l 59,50 €

Aus stark parzellierten Lagen kreiert Familie Saby mit 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc einen wundervollen dunklen Wein mit herrlichem Bouquet und weichem, aber kraftvollem Geschmack, finessenreich und vielschichtig mit anhaltendem Abgang.

**Perfekt zu rotem Fleisch.**

2011 **Château Coutet, Grand Cru**

Appellation Contrôlée 0,75 l 71,80 €

Mis en Bouteilles au Château par Alain et Xavier Beaulieu

In der Nachbarschaft von Château Angelus und Château Beauséjour gedeiht unter den Händen der Familie Beaulieu diese prächtige und elegante Komposition von Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Prayssac.

Weich und stimmig, sehr feine Tannine, komplexe Fruchtnoten.

2016 **Château Puy-Razac, Grand Cru**

Mis en Bouteilles par Borie Manoux

Appellation Contrôlée 0,75 l 49,90 €

**55% Merlot, 45% Cabernet Franc**

Der Wein besticht durch eine tiefrote, undurchdringliche Farbe; im Bouquet Noten von reifen roten und schwarzen Früchten, Preiselbeere, Crème de Cassis, Pflaume, Brombeere und Kaffeeröstnoten. Am Gaumen harmonisch und weich, schöne Balance. Im Abgang zeigen sich rote Früchte und Schokolade.

**Zu rotem Fleisch, zu Wild wie Hase, Reh, Hirsch, sowie zu Geflügel und Geschmorten. Natürlich auch zu Käse ein Genuss.**

## Pomerol

2013 **Château Lafleur Gazin**

2015 **Mis en Bouteille par Jean Pierre Moueix**

Appellation Contrôlée 0,75 l 85,50 €

**85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon**

Dieser Wein zeichnet sich durch Aromen von schwarzen Früchten aus. Im Hintergrund balsamische Noten, die den Noten von Toastings, Kaffee, Gewürzen, Rauch sowie mineralischen Noten und Pfeifentabak weichen. Äußerst elegant in der Nase. Kräftige Tannine binden Kräuternoten und Aromen von dunklen Früchten. Stark und eigenwillig. 16 bis 22 Monate im Eichenfass gereift.

**Passt zu gebratenem, rotem Fleisch und gereiftem Käse.**

## Pauillac

2012 **Château Batailley 5ème Cru Classé**

**Mis en Bouteille par Borie Manoux**

Appellation Contrôlée 0,75 l 95,50 €

**74 % Cabernet-Sauvignon, 22 % Merlot, 2 % Petit Verdot ,  
2 % Cabernet-Franc**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Splendides, offenes Black-Currant-Bouquet, süßlich, mit einer Nuance Brombeergelée. Im Gaumen weich, samtig, sehr feine Tannine, schon völlig präsent.

**Passt zu edlem roten Fleisch, Wild und Käsespezialitäten**

2012 **Château Haut-Bages Monpelou**

**Cru Bourgeois Superieur**

**Mis en Bouteille par Borie Manoux**

Appellation Contrôlée 0,75 l 54,80 €

**70% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot , 3% Cabernet Franc**

Haut-Bages Monpelou ist der kleine Bruder des Borie Manoux Flagships Batailley und reift in speziell auf Batailley eingerichteten Kellern. Ein typischer Pauillac mit den Noten von Brombeeren und Graphit mit präziser Frucht. Er ist tiefrot und dicht, mit Aromen von dunklen Beeren und weichen, reifen Tanninen, einer mittleren Struktur am Gaumen und einem langen Abgang.

**Schöner Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und Käse.**



## CôTES DU RHÔNE

### 2016 Secret de Famille

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 41,50 €

Mis en Bouteille par Paul Jaboulet Aîné

60% Grenache, 40% Syrah

Eine lange Maischegärung sorgt für ein Höchstmaß an Farbe und Frucht, bevor der Wein im Edelstahltank ausgebaut wird. Der Wein besitzt eine strahlend tiefrote Farbe und ein elegantes Bouquet voller Früchte und Gewürze. Am Gaumen ist er angenehm würzig und mineralisch frisch. Er bietet viel Frucht und wirkt trotz seines Körperreichtums elegant. Reife Tannine verleihen ihm Samtigkeit, bevor er mit einer würzigen Beerenfrucht lange ausklingt.

**Perfekt zu gegrillten oder gebratenen Fleisch bis zum reifen Käse**

### 2016 Château de Beaucastel - Perrin & Fils

„Coudoulet de Beaucastel“

Appellation Contrôlée 0,75 l 53,80 €

Fruchtig, trockener Cuvée mit ausgewogenen Gerbstoffen.

Gekeltert von alten Reben. Biodynamischer Anbau.

### 2015 Châteauneuf-du-Pape „Télégramme“

Appellation Contrôlée 0,75 l 69,20 €

Mis en Bouteille par Fam. Brunier

Die „schöne Schwester“ des Télégraphe. Die Komposition der Rebsorten Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Cinsault, in eigener Gewichtung und Vinifizierung von „jungen“ Rebstöcken (ca. 40 Jahre alt) liefert einen geschmeidigen, jung trinkbereiten Wein.

### 2014 Châteauneuf-du-Pape „Vieux Télégraphe“

Appellation Contrôlée 0,75 l 99,50 €

Mis en Bouteille par Fam. Brunier

Außergewöhnliche Cuvée von Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette mit elegantem Bouquet. Die Rebstöcke sind wenigstens 65 Jahre alt und liefern entsprechend extraktreichen Saft.

Sehr sorgfältige Vinifizierung, Ausbau in Holzfässern aus französischer Eiche. Facettenreich, tiefgründig, köstlich.

## LE SUD-OUEST

### Cahors

2015 **Petit Clos**

2016 Appellation Cahors Contrôlée 0,75 l 40,90 €

Mis en Bouteille par Jean-Luc Baldès

**85 % Malbec, 15 % Merlot**

Ausdruckvolles, würziges-fruchtiges Bouquet: Dunkle Pflaumen, eingelegte Kirschen, Blaubeeren, feinen Noten von Lakritz. So auch am Gaumen. Vollmundig, rund und harmonisch. Weiche gereifte Tannine sorgen für warme Würze, Kraft und Frische und bereiten pures Trinkvergnügen.

**Perfekt zu herzhaftem Käse, kräftigen Fleischgerichten, wie Roastbeef, Rehbraten, Ente oder Entrecote.**

2015 **Clos Triguedina**

Appellation Cahors Contrôlée 0,75 l 57,80 €

Mis en Bouteille par Jean-Luc Baldès

**85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat**

Konzentrierter, intensiver und unverkennbarer Malbec mit würzigen Aromen von dunklen Pflaumen, reifen Schattenmorellen, Blaubeeren, Veilchen und einem Hauch Menthol. Kleine Anteile Merlot und Tannat unterstreichen die sanfte Frische und Struktur am Gaumen, die lange Fassreife vollendet ihn harmonisch mit eleganter Fülle, Kraft und Länge. Passt zu feinen und würzigen Pasteten oder gegrilltem Rind- und Lammfleisch, besonders schön mit Trüffeln, gebratenem Fleisch (rot oder weiß) mit Waldpilzen, zu Wildgerichten und zu pikantem Käse.

### Madiran

2014 **Veine**

Appellation Madiran Contrôlée 0,75 l 44,50 €

Mis en Bouteille par Vignobles Marie Maria

**80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Tannat**

Zwölf Monate Fassreife vollenden den Wein mit seidigem Tannin, dunkler Frucht, dichten, würzigen Aromen und einem Hauch Pfeffer.

## PROVENCE

2015 **Les Restanques de Pibarnon Bandol**

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 57,90 €

Mis en Bouteille par Pibarnon

**70 % Mourvèdre, 30 % Grenache**

Prächtige Cuvée von dunklem Kirsch- bis Brombeerrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase rote und schwarze Früchte, sowie feine Anklänge von Tabak, Pfeffer, Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen entwickelt sich eine verführerische, sanft gezügelte Kraft mit langem Finale.



## LANGUEDOC - ROUSSILLON - MINERVOIS

*Frankreich, Südfrankreich - Mittagszeit.*

*Die Sonne steht hoch, strahlend und wirft, falls möglich, kleine, aber scharfe Schatten - sattes Grün.*

*Ein runder Dorfplatz. Die Straße ist gelb, sandig. Niedrige, offene Häuser.*

*Ein Insekt zirpt. Es riecht nach Blumen. Sie werden groß rot-weiß sein.*

*Er aber ist dunkelrot, undurchsichtig - Rotwein.*

*Annette Plesse*

### 2016 **Domaine Valjulius**

Vin de Pays de l'Herault - Languedoc

Mis en bouteilles par Julien Sarda au Domaine 0,75 l 39,50 €

**80% Syrah, 15% Grenache noir, 5% Cabernet Sauvignon**

Der Rotwein wird aus den ältesten Weinstöcken der Ländereien produziert. Aromen von Johannisbeeren, Schwarzkirschen und Schokolade. Bio-Siegel.

### 2016 **Château Hospitalet « Art de Vivre »**

2015 Appellation d'Origine Protégée Côteaux de Languedoc La Clape

Mis en Bouteilles par Gérard Bertrand 0,75 l 45,80 €

Vollmundige und schön ausbalancierte Cuvée der klassischen Reben des Südens: Syrah, Grenache und Mourvedre. Klare Tannine, rassig und elegant. **Perfekt zu Lamm und Rindfleisch.**

### 2015 **Grand Terroir La Clape**

Appellation d'Origine Protégée Côteaux du Languedoc La Clape

Mis en Bouteilles par Gérard Bertrand 0,75 l 46,50 €

Zwischen Narbonne und Mittelmeer bietet La Clape optimale Reifebedingungen für gesunde, kraftvolle Trauben. Aus Syrah, Carignan und Mourvèdre, die eine Cuvée mit einer sehr eleganten Melange aus dunklen Früchten und zarten Röstaromen der Fassreife ergeben.

## Minervois

### 2015 **Cumulo Nimbus**

Appellation d'Origine Contrôlée 0,75 l 55,30 €

Mis en Bouteilles par Abbotts and Delauney

**80 % Syrah, 20 % Grenache noir**

Der Cumulo Nimbus (was „die Gewitterwolke“ bedeutet) ist ein dunkelrot und violett leuchtender Wein. In der Nase fruchtige Aromen von Schwarzkirschen, Cassis, Himbeeren sowie würzigen Noten von Schokolade, Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen klassisch, geschmeidig und vollmundig. Die Tannine sind elegant eingebunden, das Finale ist erfrischend und seidig.

**Delikat zu Käse, zu Currygerichten, zu Wild- und Wildgeflügel.**

# Aus der Raritätenkammer

## Bordeaux

### Haut-Médoc - Pauillac



#### Château Mouton Rothschild

##### **Premier Grand Cru Classé en 1973**

Château Mouton Rothschild gehört zur Riege der berühmtesten Weingüter der Welt.

Im Gebiet der Gemeinde Pauillac liegen drei der fünf Premier Grand Cru Classé - Châteaux. Die eherne Klassifizierung von 1855 wurde für das Ausnahme-Weingut Château Mouton Rothschild einmalig erweitert. Seit 1973 zählt auch Château Mouton Rothschild zu den Ersten Gewächsen.

Hier werden 80 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc mit 8 % Merlot und 2 % Petit Verdot vermählt. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 50 Jahre alt, was der Mengenbegrenzung natürlicherweise entgegenkommt. Der junge Wein wird fast ausschließlich in neuen Barriques ausgebaut. Immer wieder veranlaßt seine unendliche Geschmacksfülle und Aromenvielfalt Weinkritiker zur Vergabe von Höchstnoten, Weinliebhaber zu Lobeshymnen. Vielschichtige Fruchtaromen von Pflaumen über Schwarzkirschen zu dunklen Beeren, aber auch würzige Rauch- und Holznoten.

1991	Château Mouton Rothschild Grand Cru Classé	0,75 l	690,-€
1993	Château Mouton Rothschild Grand Cru Classé	0,75 l	705,- €



## Château Lafite Rothschild

### **Premier Grand Cru Classé en 1855**

Château Lafite Rothschild – Inbegriff für Erstklassigkeit: Generationen von Weinkennern schwärmen von seiner delikaten Vielschichtigkeit, seiner Eleganz und Finesse. Allen Jahrgängen, deren Assemblage unterschiedlich gewichtet ist, gemeinsam ist ein unverwechselbarer Duft nach Mandeln und Veilchen, der sich auch geschmacklich offenbart. Die Cuvée besteht aus mindestens 80 % Cabernet Sauvignon. Sein Anteil ist manchen Jahrgängen durchaus höher, nur wenig Merlot und Petit Verdot werden beigegeben. Der Anteil von Cabernet Franc ist mit bis zu 20 % recht hoch. Der 1986er gehört zu den überaus geschätzten, mittlerweile raren Jahrgängen.

1986	Château Lafite Rothschild Grand Cru Classé	0,75 l	1480,- €
1988	Château Lafite Rothschild Grand Cru Classé	0,75 l	960,- €
1993	Château Lafite Rothschild Grand Cru Classé	0,75 l	885,- €

## St. Émilion

### **1995 Château Angelus - Premier Grand Cru Classé „A“**

Appellation Controlée

Boüard de Laforest & Fils

0,75 l

840,- €

Großartiger Jahrgang eines großartigen Weines. Gekeltert von alten Rebstöcken der Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Sehr geschmeidig und harmonisch, trocken, dabei fruchtig und nuancenreich.