

BORDEAUX

CHÂTEAU LA HASE – BORDEAUX ROUGE

Ein winzig kleines Edel-Château fasziniert Liebhaber originärer, eleganter Bordelaiser Gewächse zu extrem günstigem Preis!

„Nur“ ein Bordeaux rouge, ohne prestigeträchtigen Appellationsnamen, wird so mancher Kenner der Szene sich verwundert die Augen reiben? Ja. Und deshalb eben nichts für Etikettentrinker!

Doch was ist das für ein faszinierendes Kleinod vom rechten Ufer der Dordogne, das wir Ihnen hier ganz ausdrücklich ans Herz legen, gelegen in unmittelbarer Nähe zu Fronsac, einer der interessantesten Satellitenappellationen des gesamten Bordelais, von wo bereits seit Jahren unter Insidern hoch angesehene Weine mit hoher Qualität und zumeist erfreulich angenehmen Preisen kommen. Einer der heißesten Geheimtipps aus dieser recht verschlafenen wirkenden Region, in der man noch die echten Schnäppchen finden kann, wenn man denn intensiv recherchiert und abseits der ausgetretenen Journalistenpfade neue Wege beschreitet, wird von dem jungen **Jean-Yves Milaire**, einem der größten Winzertalente des Bordelais, aus einhundert Prozent erstklassiger Merlottrauben von hervorragend gepflegten Reben im besten Alter (fast 50 Jahre) vinifiziert. Seine behutsame, aber ungemein engagierte Weinbergsarbeit (**biologischer Anbau!**) legt die Basis für den außergewöhnlichen Charakter seines Weines – ein Terroirgewächs voll originärem Charakter. Als vor einem halben Jahrhundert sein Großvater die nur ein Hektar (!) große Parzelle bepflanzte, ließ er Obstbäume in der Mitte der Reihen stehen, typisch für die gute alte Zeit, in der die Winzer noch eine – heute zumeist lange in Vergessenheit geratene – wohlüberlegte Vorstellung von einem intakten ökologischen Gleichgewicht in ihren Weinbergen hatten. Diese Obstbäume stehen immer noch an der gleichen Stelle und haben so in der Vergangenheit glücklicherweise eine maschinelle Bearbeitung dieses exzellenten Terroirs verhindert (Zudem dienen die Bäume als Schattenspender und Oasen der Erholung während der anstrengenden Pflegearbeiten von Boden und Reben).

So werden auch heute noch die Weinberge ausschließlich per Hand bearbeitet, bis auf das Pflügen der exzellenten Böden, das mit dem Traktor geschieht. Der extrem dichte Anbau sorgt aufgrund der Konkurrenzsituation für tief in die Erde wurzelnde Rebstöcke, die so die Mineralien des Bodens optimal in die Trauben transportieren. Die Anstrengungen im Weinberg sind gigantisch: Aufwändige Blattwerksarbeiten zur optimalen Belüftung, um Fäulnisprozesse zu vermeiden und eine ungehinderte Sonnenbestrahlung der Trauben zu erzielen sowie ein striktes Eindämmen der Wuchsstärke der Reben, um die Träubchen pro Stock im optimalen Gleichgewicht zu halten.

Nach einer extrem sorgfältigen Handlese im Weinberg werden die vollreifen Trauben noch einmal einer rigorosen Selektion im Keller unterzogen, was sich in dem traumhaft komplexen und finessenreichen Wein bei jedem Schluck erschmecken lässt. Auf Château La Hase wird nur ein Wein erzeugt, in den auch die besten Trauben gelangen, die sonstwo nur allzu gerne zur Erzeugung angeblicher Luxus cuvées herhalten müssen. Die Vinifizierung erfolgt sehr traditionell, ausschließlich mit wein-eigenen Hefen. Nach 4 Wochen wird der neue Wein in Barriques (ein Drittel davon neu) französischer und amerikanischer Provenienz abgefüllt, wo die malolaktische Gärung erfolgt. Nach weiteren 10 Monaten eines schmeckbar schonenden Ausbaus wird er so schnell wie möglich, nur ganz leicht filtriert, in Flaschen abgefüllt, um die ganze Fülle, die Frucht und den Geschmack dieses wunderbaren Weines in die Flasche hinüberzuretten. Unbedingt probieren: **Unter Preis-Genusssgesichtspunkten ist dieser rein biologisch angebaute Wein, das genaue Gegenteil eines simplen Bordeaux, einfach unschlagbar!**

584106 Château La Hase, rouge 2006

13% Vol. 11,33 €/l 8,50 €

Ein charaktervolles, nobles Gewächs, mit großer Hingabe vinifiziert, aber ohne Konzentrationsverfahren, wie sie heute im Bordelais auf so vielen Châteaux üblich sind. So rührt die tiefst dunkelrote Farbe ausschließlich von den alten Merlotreben her (daher auch die stilistischen Anklänge an edle Pomerol-Gewächse), aus denen dieser faszinierende Wein gewonnen wurde. In der Nase betört eine derart saftige, komplexe, dunkelbeerig-minzige und zart würzige Aromatik (dazu vanillige Noten, Zimt, Nougat, Holunder, geröstetes dunkles Brot und reife Schattenmorellen), dass viele Kunden, die diesen Wein erstmals in unseren Proben degustieren, den extrem genussfreundlichen Preis dieses phantastischen Gewächses kaum glauben wollen. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und konzentriert zugleich und bereitet ungemein viel Trinkfreude: Seine Balanciertheit und Struktur, seine traumhafte Frische, seine moderate, höchst trinkanimierende Alkoholgradation von knapp 13% und seine reifen, cremig-seidenen Tannine, die nach mehrstündiger Öffnung noch weicher und schmelziger werden, findet man in dieser Preiskategorie fast so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen. Dazu wird die Zunge von zarten Röstaromen, Cassis und wiederum Minzanklängen sowie durch eine verführerisch-laszive Textur und einen bemerkenswert langen, feinwürzigen, saftigen Nachhall verwöhnt. **Christina Hilker**, „Deutschlands Sommelier des Jahres 2005“, urteilt



begeistert über dieses winzig kleine Edel-Château, dessen Preis seit Jahren unverändert günstig (welch altruistisch noble Einstellung!) geblieben ist: „Für einen so genannten ‚einfachen‘ Bordeaux eine **sagenhafte Qualität!**“ In der Tat ist Château La Hase eines der wenigen Güter im Bordelais, bei denen der 2006er noch eine Spur besser ausgefallen ist als der grandiose Vorgängerjahrgang. Zu genießen ist dieses kleine Weinwunder ab sofort, Höhepunkt Mitte 2009 bis etwa 2015.

Allen Liebhabern großartiger Bordelaiser Gewächse mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis (solche Weine in Bordeaux zu finden ist derzeit wohl die größte Herausforderung für den Weinhandel überhaupt) wollen wir diese fabelhafte Pretiose besonders ans Herz legen. Greifen Sie unbedingt zu, es lohnt sich sehr. **Château La Hase**, das ist eine Referenzqualität in seiner so genussfreundlichen, ungemein fairen Preisklasse!

CHÂTEAU POITEVIN – MÉDOC CRU BOURGEOIS

**Vom Decanter in einer Blindverkostung großer Cru Bourgeois
des im Bordelais fabelhaften Jahrgang 2003 mit 4 Sternen ausgezeichnet: „Highly recommended“!**

**René Gabriel, WeinWisser, vergibt begeistert 16/20 Punkten,
eine spektakuläre Bewertung in dieser so konsumfreundlichen Preisklasse!**

Der neue strahlende Stern am Bordelaiser Weinhimmel glänzt im nördlichen Médoc, wo das tiefgründige, steinige Terroir aus Lehm- und Tonerde durchsetzt ist mit Flusskieseln. Die Geschichte dieses Senkrechtstarters reicht zurück bis in die 50er Jahre, als der Großvater des heutigen Besitzers, René Poitevin, die ersten Weinberge erwarb. Dessen Sohn kaufte nach und nach mit Augenmaß und viel Fingerspitzengefühl weitere Lagen mit hervorragendem Terroir auf den wenigen sanften Hügeln im ansonsten eher flachen Teil des Médoc hinzu, Grundlage aller Qualitäten, die heute auf dieser viel gerühmten Domaine vinifiziert werden.

René Poitevin und dessen Sohn Georges, die ersten beiden Generationen in der noch jungen Weingutsgeschichte, bestellten nur die Weinberge und lieferten dann die Trauben in der lokalen Kooperative ab. Der Aufbruch des Château zu neuen Ufern erfolgte mit der Übernahme der Verantwortung für die Weinbergs- und Kellerarbeit durch Guillaume Poitevin, Renés Enkel. Nach Abschluss seiner Ausbildung zum Önologen kehrte Guillaume auf das Familiengut zurück und beschloss, das Potential der erstklassigen Böden selbst zu nutzen. Seitdem ist auf dem Weingut viel passiert! Zunächst hat Guillaume, um die Qualität seiner Weine nachhaltig zu verbessern und im Hinblick auf spätere Generationen, die Arbeit im Weinberg radikal umgestellt. **„Ich möchte meinen Kindern irgendwann einmal kerngesunde Weinberge in natürlichem Zustand übergeben; deshalb habe ich für meinen Betrieb eine eigene Qualitäts-Charta verfasst, deren Ziel die Produktion bestmöglicher Trauben bei gleichzeitigem Respekt vor der Natur, Rücksichtnahme auf die Umwelt und der Bewahrung der Qualität der Böden ist. Alle Arbeiten im Weinberg erfolgen so schonend wie möglich, eine deutliche Ertragsreduzierung war ein weiterer wichtiger Schritt auf meinem Weg zu einem hohen Qualitätsstandard“** philosophiert Guillaume, der, je länger mein Besuch bei ihm dauert, immer engagierter in seinen Ausführungen wird.

Der nächste Qualitätsschub war die Folge der Investitionen in die Kellertechnik: 1997 wurde ein komplett neuer Weinkeller mit temperaturkontrollierten Edelstahl tanks auf dem neusten Stand der Technik errichtet sowie der Fasskeller vergrößert. Heute werden nach der Selektion im Weinberg die Trauben vor Beginn der Weinbereitung auf einem Sortiertisch nochmals von Hand verlesen. Die schonende, temperaturkontrollierte Vinifizierung bei niedrigen Temperaturen zielt auf die Extraktion der feinsten Fruchtaromen und weicher Tannine. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in Barriques (30% neues Holz) bester französischer Provenienz. Fast folgerichtig wurde Château Poitevin nach einer ganzen Reihe konstant herausragender Jahrgänge bei der Neuklassifizierung der Cru Bourgeois 2003 berücksichtigt und gilt zu Recht als einer der Senkrechtstarter im ansonsten doch eher traditionsverkrusteten Bordelais. Was uns besonders freut: Wie auf unseren beliebten Klassikern, den Domainen Brun, Eyrins oder Chainchon, fährt man auf Château Poitevin eine extrem restriktive Preispolitik, so dass wir Ihnen, werte Kunden, mit dem ungemein saftigen, großartigen 2003er eine der so raren Trouvaillen aus dem Bordelais anbieten können, **bei der das Preis-Genuss-Verhältnis erheblich gestört ist, allerdings zu Gunsten des Konsumenten!**

848103 Château Poitevin, Cru Bourgeois Médoc rouge 2003

13% Vol.

14,67 €/l

11,00 €

Der bisher größte Wurf in der jungen Karriere des Guillaume Poitevin! Das extrem reife Lesematerial in diesem ungewöhnlich heißen Sommer lieferte den Grundstoff für einen fast schon wollüstigen, saftigen Bordeaux moderat moderner Prägung. Der Wein präsentiert ein dunkles Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen zum Rand. In der Nase sehr duftig, ausgeprägte Kirschfrucht in Verbindung mit Cassisnoten und vegetabilen Noten von Paprika, dazu Edelhölzer und leichte Anklänge von frisch geschrotetem Pfeffer sowie Veilchennoten. Dem Gaumen schmeicheln reife, saftige Frucht- und zarte Würzaromen, ein Hauch von Vanille, Schokolade und etwas Tabak. Welch opulente Sinnlichkeit! Das weiche Tannin ist von einer

Qualität, die ihresgleichen sucht in dieser so genussfreundlichen Preisklasse und die angenehme, ungemein trinkanimierende Säure rundet diesen Wein in einem langen Abgang perfekt ab. Ein nobler Tropfen und dennoch von gewaltiger barocker Kraft, der wie Seide über die Zunge gleitet. Zu genießen ab sofort bis 2012.

CHÂTEAU DES EYRINS – MARGAUX

„CHAMPION DE BORDEAUX“: Frankreichs renommierte Weinzeitschrift REVUE DU VIN DE FRANCE feiert den Basiswein unseres Bordelaiser Kleinods als Referenzwein seiner Region!

Kein Wunder! Entspringt doch der geniale Winzer Eric Grangerou einer hoch angesehenen Kellermeisterdynastie: Sowohl sein Urgroßvater als auch sein Großvater und schließlich sein Vater waren von 1904 bis 1996 verantwortlich für eine der berühmtesten Domainen der Welt mit magischem Klang: Châteaux Margaux. So war Eric schon als Kind bei vielen Arbeiten in den Weinbergen und im Keller dieser renommierten Domaine mit Feuereifer dabei. Doch trotz seiner erblichen Vorbelastung entschied er sich nach einem Weinbaustudium und Praktika auf weiteren reputierten Domainen, nicht in die Fußstapfen seiner Vorfahren zu treten, sondern sich selbständig zu machen. Denn in ihm entflammte die Liebe für ein kleines Fleckchen Erde im Herzen der Appellation Margaux, einer nur 1ha großen Fläche, die zur Hälfte unmittelbar an die herausragenden Parzellen von Château Margaux angrenzt und die sein Vater und Großvater im Laufe ihrer jahrzehntelangen Tätigkeit als



Kellermeister infolge ihrer Insiderkenntnisse und exzellenten Kontakte erwerben konnten. Ein Bravourstück. Denn hinter diesen Filetparzellen waren verständlicherweise sämtliche renommierten Güter der Region her wie der Teufel hinter der armen Seele.

Mittlerweile hat Eric sein erstklassiges Terroir um 1,5 ha wertvoller alter Reben vergrößern können und mit weiteren Erwerbungen bester Parzellen im Haut Médoc verfügt er nunmehr über insgesamt 9 ha Besitz. Diese erstklassigen Lagen haben ihm den Schritt in die Selbständigkeit leichter gemacht und ihn den Lockrufen von Château Margaux widerstehen lassen. Denn sein großartiges Terroir ist wie prädestiniert, seinen großen Traum zu verwirklichen von exzellenten Weinen, die seinem von Margaux geprägten Geschmacksbild entsprechen: Finesse, Eleganz, Frische, Balance und ein harmonisches Gleichgewicht aller Faktoren im Wein. Natürlich werden alle drei Weine der Domaine aus optimal gereiften Trauben hergestellt, denen jedoch alles Überkonzentrierte, Marmeladige oder Pflaumige, das sich mittlerweile als Modetrend in so vielen Bordelaiser Gewächsen findet, völlig abgeht. Authentischer Ausdruck des Terroirs, Trinkfreude und Finesse kommen bei diesen phantastischen Weinen vor schierer Extraktion und Konzentration, die Sie in so vielen untereinander austauschbaren Önologenweinen finden. Erics Gewächse sind Meisterwerke klassischer Bordelaiser Winzerkunst, die nicht zuletzt wegen ihrer seidigen Tanninstruktur, die sie relativ früh trinkreif werden lässt, **Maßstäbe setzen in ihrer jeweiligen Preisklasse. Sie gehören somit zu den ganz großen Juwelen unseres Programms!**

570105 Cru Monplaisir, Bordeaux supérieur rouge 2005 13% Vol. 13,20 €/l **9,90 €**

Als „**CHAMPION DE BORDEAUX**“ feierte die REVUE DU VIN DE FRANCE bereits den herausragenden Jahrgangsvorgänger unseres Kleinods aus dem Bordelais! Und unser heute präsentierter großer Wein aus dem Jahrhundertjahrgang 2005 ist schlichtweg fabelhaft! Aus den klassischen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot aus ausgezeichneten Parzellen in unmittelbarer Nähe der Gironde vinifiziert Eric einen sehr feinen, intensiv aromatischen Wein mit ausgeprägter Frucht und harmonischer Balance. In der Nase offenbaren die noblen Aromen klassischer Bordelaiser Rotweine bereits heute, unmittelbar nach der Abfüllung, eine fabelhafte Komplexität, die in dieser Preisklasse einzigartig ist. Diese extrem tiefgründige Cuvée offeriert zudem auf der Zunge eine erstaunliche Dichte mit cremigen, reifen Gerbstoffen, intensiven Anklängen an Schwarzkirschen, Waldbeeren und Cassis und all diese Ingredienzien sind traumhaft verpackt in eine erstaunliche Fülle und eine vielschichtige, anspruchsvolle Textur. Dazu präsentiert sich dieser extrem feine Wein voller Rasse und Eleganz und mit einem festen mineralischen Kern auf der Zungenmitte. Was für ein leckerer Wein mit einem tollen Potential, der bei aller Dichte sehr vornehm wirkt und überhaupt nicht „marktschreierisch“, der vielmehr von seiner kühlen, rassigen Stilistik geprägt wird und dies alles zu extrem fairem Preis. **Cru Monplaisir ist ein beeindruckender „kleiner“ Bordeaux, ein neuer Stern in seiner so preiswerten Supérieur-Klasse, der viele wesentlich teurere Namen mühelos an die Wand spielt und daher ein ganz heißer Tipp in der Insiderszene von Bordeaux!** „A top-flight“ lobt selbst Parker diese Preissensation aus dem Jahrhundertjahrgang 2005! Zu genießen ab sofort, Dekantieren bitte, Höhepunkt 2009 bis 2015.

5701103 Cru Monplaisir, Bordeaux supérieur rouge 2003 Magnum 12,5% Vol. 24,67 €/l **18,50 €**

5701105 Cru Monplaisir, Bordeaux supérieur rouge 2005 Magnum 13% Vol. 25,20 €/l **18,90 €**

5701203 Cru Monplaisir, Bordeaux supérieur rouge 2003 Impériale (6 l) 12,5% Vol. 20,83 €/l **125,00 €**

5701305 Cru Monplaisir, Bordeaux supérieur rouge 2005 Impériale (6 l) 13% Vol. 21,67 €/l **130,00 €**

570204 Sélection Grangerou, Haut-Médoc rouge 2004 12,5% Vol. 19,87 €/l **14,90 €**

Die Sélection Grangerou (70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot), eine Hommage an Erics berühmte Vorfahren, ist ein beeindruckender Haut Médoc, gewachsen auf steinigem Kalkboden in unmittelbarer Nähe von Margaux, mehrere Monate länger in seinen Barriques gereift als die Basis cuvée, um seine Liebhaber mit spielerischer Konzentration, kühler Finesse und reifer Tanninstruktur zu erfreuen. Im komplexen, dunkelbeerigen Bouquet wirkt diese Cuvée aus klassischem Jahrgang kraftvoll, würzig, edel und reif. Am Gaumen fasziniert eine feinnervige Frische; tiefgründige Gewürz-, Holz-, Beeren- und Kirschnoten sorgen für Fülle und Komplexität, dazu beeindruckt er durch eine tolle Säurestruktur und eine nachhaltige Länge – dies ist ein großer Haut Médoc mit dem Potential zum Klassiker, ein Bordeauxwein, den man sich noch leisten kann und der dennoch alle positiven Charakteristika des großen Jahrgangs ins Glas bringt. Die Tannine sind saftig, weich und herrlich cremig. Zu genießen ab sofort bis nach 2014.

Einige wenige Kisten des hervorragenden 2003ers können wir Ihnen noch anbieten. Zudem wird bis zum Erscheinen des Katalogs der großartige 2005er bei uns eingetroffen sein. Eine ausführliche Beschreibung folgt in einer der kommenden Pinwände.

570203 Sélection Grangerou, Haut Medoc rouge 2003 12,5% Vol. 19,87 €/l **14,90 €**

570205 Sélection Grangerou, Haut Medoc rouge 2005 19,87 €/l **14,90 €**

570304 Château des Eyrins, Margaux rouge 2004 12,5% Vol. 34,67 €/l **26,00 €**

„Wie ein Alchimist hat Eric Grangerou das Ausufern der Temperaturen im heißen Sommer 2003 gemeistert“, huldigte die ‚Revue du vin de France‘ bereits in der Jahrgangsbewertung 2003 in ihrer Laudatio dem Jahrgangsvorgänger dieses groß-

artigen Margaux und verlieh ihm ihre sehr selten vergebene, höchste Auszeichnung, den ‚coup de coeur‘ („Lieblingswein“). Und in der Tat kann Eric sehr stolz sein auf das, was er mittlerweile auf seinem nur 2,5 ha großen, erstklassigen Terroir mit seinen mehr als 40 Jahre alten Reben mit einem sehr hohen Anteil an Cabernet Sauvignon (70%, der Rest Merlot, 25%, und Petit Verdot) Jahr für Jahr leistet. Aus niedrigstem Ertrag von unter 30 hl/ha vinifiziert er eine brillante Qualität, einen der wahren Stars des Jahrgangs, und das nicht nur in der angesichts seiner Qualität fast unglaublich günstigen Preisklasse! Dieser edle Margaux beeindruckt mit einer sagenhaften Finesse und Ausgewogenheit und seiner großen Fülle, die aber auf faszinierende Weise frisch wirkt und duftig. Eric hat sein Ziel, ein optimales Reifestadium der Trauben zu erreichen, ohne aber bis zur marmeladigen Überreife zu gehen, dafür aber die feinfruchtige und aromatische Seite der Trauben zu erhalten, mit Bravour erreicht. Von sehr dichter Farbe zeigt sich der herrlich saftige Wein, im Duft von exquisiter Eleganz und Komplexität, seine klassische Margaux-Nase offenbart intensiven Schwarzkirsch- und Waldbeerengeruch, dezente Röstaromen und differenzierte Gewürznoten. Über die Zunge rollt der dichte, konzentrierte, dabei so elegante und finessenreiche Wein mit unglaublicher Länge und Vielschichtigkeit, dabei in seiner noblen Textur ein herrliches Mundgefühl vermittelnd. Die sehr harmonischen, seidenen Tannine und ein lang anhaltender, superber Abgang (weiße Schokolade!) zaubern einen grandiosen Nachhall. Dieser große Wein mit den Leitideen **Eleganz, Finesse und Harmonie** ist ganz sicherlich einer der heißesten Tipps in Bordeaux zurzeit. Er erhielt daher zu Recht die **höchste Auszeichnung in der REVUE DU VIN DE FRANCE „Nous avons beaucoup aimé“** und die **Beurteilung: „Sehr großer, mineralischer Wein, lang anhaltend, große Frische, herausragender Charakter. Ein großer Erfolg!“**

Für viele Weinliebhaber vielleicht noch wichtiger: **Dieser aristokratische Wein besitzt gerade einmal 12,5% Alkohol, so wie in der guten alten Zeit**, als Bordeaux noch nach Bordeaux schmeckte und nicht mit Neue-Welt-Weinen um die Vorherrschaft im Marmeladekochen rang. Edle Bordelaiser Gewächse bewegen sich fernab jeglicher Alkoholorgien und bestechen durch Finesse, Mineralität und Eleganz. Wohl bekomm's! Zu genießen voraussichtlich 2008 bis nach 2020.

Vom grandiosen 2003er können wir Ihnen zudem noch einige Magnums anbieten:

5703103 Château des Eyrins, Margaux rouge 2003 Magnum

12,5% Vol.

65,33 €/l

49,00 €

CHÂTEAU DE CHAINCHON – CÔTES DE CASTILLON

Weingourmet: „Gehört zu den 50 besten Schnäppchen aus Bordeaux, und das zu kleinem Geld!“

Unser fast schon legendärer Geheimtipp vom rechten Ufer brilliert seit mehreren Jahren mit einer sensationellen Qualität, gegen die auch viele wesentlich teurere Grand Crus aus Saint Émilion keine Chance haben!

Ungemein spannend ist zurzeit die Entwicklung in den Satellitenappellationen um Bordeaux, wo erstklassige Qualitäten zu derart günstigen Preisen produziert werden, dass man selbst im Bordelais wieder „Schnäppchen auf Top-Niveau“ (FEIN-SCHMECKER) finden kann. Folgerichtig urteilt auch die ‚Revue du vin de France‘, die renommierte französische Weinzeitschrift, dass die Appellation Côtes de Castillon, die mit ihrem erstklassigen Terroir unmittelbar an die berühmten Lagen von St. Émilion anschließt und mit einem identischen Mikroklima gesegnet ist, zu einem neuen **El Dorado des rechten Ufers** geworden sei, mit großartigen Qualitäten und noch sehr attraktiven Preisen. Und Parker fordert die Bordeauxliebhaber ausdrücklich auf, sich in dieser noch weitgehend unbeachteten Region nach attraktiven Alternativen zu den Hochpreisprodukten umzuschauen.

Das haben wir bereits vor mehreren Jahren getan und eine damals in Deutschland noch völlig unbekanntes Familiendomaine für Sie aufgespürt, die in kleinen Mengen erstklassige terroirbetonte Weine erzeugt, die mittlerweile zu den großen Rennern unseres Programms gehören. Verantwortlich für dieses kleine „Weinwunder“ zeichnet **Patrick Erésué**, ein genialer Winemacher spanischer Herkunft, der 1995 den väterlichen Betrieb übernommen hat. Zuvor war er über mehrere Jahre als **Kellermeister und Önologe maßgeblich am kometenhaften Aufstieg des Grand Cru Classé Weingutes „Canon La Gaffelière“ (St. Émilion, Besitzer Graf Neippberg) beteiligt**. Mit dem dort erworbenen „Know-how“ produziert er seither auf seinem eigenen Gut traumhafte Bordeauxweine, die Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen dürfen, da sie ein derart günstiges Preis-Genussverhältnis besitzen, wie man es nur ganz selten findet. Neben seinem immensen önologischen Wissen nennt Patrick aber auch erstklassige Hanglagen in südwest- und südlicher Ausrichtung sein eigen, die zwar mineralstoffreich, aber ansonsten so mager und „arm“ sind, dass keinerlei Ausdünnung der Trauben vorgenommen werden muss, da sie schon von Natur aus nie mehr als 40 hl/ha Ertrag erbringen. Eine für Bordelaiser Verhältnisse, wo gar die Premier Grand Cru Güter mehr als 50 hl/ha Trauben einfahren, geradezu **extrem niedrige Ernte!** Diese deutlich reduzierten Traubenerträge von teilweise sehr alten, teilweise neu angepflanzten Rebstöcken mit großem Potential (60 % Merlot, 40 % Cabernet-Sauvignon) werden anschließend von Patrick in seinem technisch so wohltuend einfach gehaltenen Keller möglichst sanft und behutsam in neuen sowie gebrauchten Barriques ausgebaut, ohne Schönung oder Filtration erleiden zu müssen.

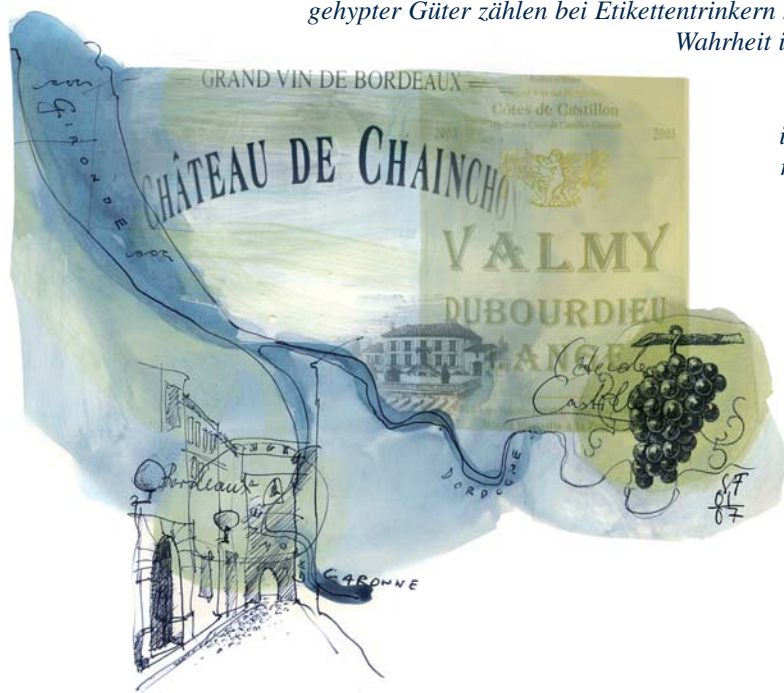
Daher präsentieren sich diese originären Gewächse auf der Flasche in einem wohltuend „altmodischen“ oder besser gesagt, klassischen Bordelaiser Stil, haben natürlich keinen Mosikonzentrator gesehen, sind elegant, extrem finessenreich, dicht, harmonisch, geschmeidig, mit schmelziger Textur und sehr feinkörnigen Tanninen ausgestattet und besitzen eine dunkelbeerrige Frucht. Es ist uns eine besondere Freude, Ihnen den fabelhaften 2005er **Valmy Dubourdiu Lange** anbieten zu dürfen, seit Jahren einer der beliebtesten Rotweine in unserem Programm, der viele seiner wesentlich berühmteren und teureren Nachbarn aus St. Émilion ganz schön alt aussehen lässt! Patrick hat in 2005 die besten Weine seiner Winzerkarriere vinifiziert, die ich auch im Kontext mehrerer vergleichender Bewertungen mit den berühmten Namen aus Saint Émilion jeweils mit 92+ Punkten bewertet habe. Phantastisches Preis-Genussverhältnis und meine ganz besondere Empfehlung!

512305 Valmy Dubourdiu Lange, rouge 2005 13,5% Vol. 19,87 €/l **14,90 €**
5123105 Valmy Dubourdiu Lange, Côtes de Castillon rouge 2005 Magnum 13,5% Vol. 33,33 €/l **32,00 €**
Vom WEINGOURMET Dezember zu den „50 besten Bordeaux-Schnäppchen zu vergleichsweise kleinem Geld“ (bis 34,90 Euro) gezählt: „Es gibt sie noch – gute Bordeaux zum realen Preis“.

Ausschließlich aus im naturnahen Anbau gewachsenen, kerngesunden Merlottrauben mit optimaler physiologischer Reife vinifizierte Patrick ohne jegliche kellererische Manipulation einen tiefdunklen, attraktiven, klassisch-traditionellen Wein des rechten Ufers mit faszinierenden Anklängen an aromatische rote und schwarze Früchte (Cassis, Kirsche, Brombeere, Haselnuss), edle Bitterschokolade, schwarzen Tee, Holunderblüten, feine Gewürze, Tabak und zarte Röstaromen. Am Gaumen gleitet dieses faszinierende Extrakt fast zärtlich über die Zunge und ummantelt liebevoll eine perfekt eingebundene Säure, die ein großes Entwicklungs- und Lagerpotential aufzeigt; dazu überzeugen faszinierend weiche, cremige, seidig-elegante Tannine und ein sehr moderater Alkoholgehalt von ca.13%, der nicht ermüdet, sondern lustvoll animiert auf das nächste Glas!

Ein ganz großer Wurf von Patrick, der es sich mit seinem mutigen Schritt in die Selbständigkeit nicht leichte machte und sich nicht auf seinen Lorbeeren und seiner sicheren Anstellung als renommierter Kellermeister von Canon-La-Gaffelière ausruhte, stattdessen mit unermüdlichem Elan, höchstem vinologischem Können und enorm viel Intuition das alt eingesessene Gut an die Spitze der mittlerweile glänzend beleumdeten Aufsteiger-Appellation führte. Was mir so besonders an Patricks Weinen imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergsarbeit unzulänglich kaschiert! Bei Patrick hingegen finden Sie das genaue Gegenteil: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zarter Fruchtsüße, extrem feine Struktur, Tiefgründigkeit, Eleganz, Ausgewogenheit und Finesse pur; kernige, dennoch feinsaftige, cremige Tannine für ein großes Lager- und Entwicklungspotential und nicht den Hauch einer marmeladigen Opulenz.

Dieser große Wein ist nichts anderes als ein phänomenaler Triumph des Terroirs über alle moderne Kellertechnik. Ein unglaublich beeindruckendes Bordelaiser Gewächs, und das zu einem fabelhaft fairen Preis. **Immer noch ein Geheimtipp klassischen Stils mit tiefgründiger Mineralität, der nicht nur Maßstäbe in seiner Preisklasse setzt, sondern wesentlich berühmtere Nachbarn in St. Émilion teilweise ganz schön alt aussehen lässt!** Genießen können Sie diesen traumhaften Klassiker des rechten Ufers ab Frühjahr 2008, seinen Höhepunkt wird diese unerhörte Provokation wesentlich teurerer Bordelaiser Prestige Gewächse (im Bordeaux gehen die Uhren halt anders und die überteuerten Preise hoch gehypter Güter zählen bei Etikettentrinkern mehr als bei wahren Kennern und Liebhabern die Wahrheit im Glas) zwischen 2010 und etwa 2020 erreichen!



PS.: Bei der Durchsicht der Bewertungen der internationalen Fachjournalisten habe ich zu meiner freudigen Überraschung festgestellt, dass sich doch tatsächlich ein renommierter Journalist auf

Château Chainchon verirrt hat und die Qualitäten dieses fast völlig unbekanntes 2005er Valmy Dubourdiu Lange adäquat bewertet: Mario Scheuermann (u.a. Herausgeber des empfehlenswerten Internetportals www.best-of-wine.com) vergab begeistert 90-91 Punkte und notierte: „Dunkles, sehr tiefes rubinviolett.

Schon die dichte, kompakte Frucht und Würze der Nase lässt die Ambitioniertheit dieses Weins erahnen. Am Gaumen saftig, rund und weich, sehr harmonische, reife Tannine. Lang nachklingend, ausgesprochen lecker“.

Zur Einschätzung von Scheuermanns Bewertung sollte hier noch angefügt werden, dass er stets deutlich zurückhaltender in seiner Notenvergabe ist als alle anderen Journalisten, dass der ‚Valmy‘ die höchste Bewertung aller Weine der Côtes de Castillon erzielte und dass selbst in der Renommierregion Saint-Émilion, deren Weine preislich in einer völlig anderen Liga spielen als unserer Kleinod aus Castillon, nur knapp zwei Dutzend Weine höher bewertet wurden, ein Drittel davon wiederum mit nur einem Punkt. Diese Relation demonstriert unter

Berücksichtigung der gewaltigen Preisunterschiede das sensationelle, schier unübertreffliche Preis-Genussverhältnis unseres grandiosen Klassikers aus einer Satellitenappellation von Saint-Émilion. Lassen Sie sich dieses fabelhafte Schnäppchen auf keinen Fall entgehen!

PS.II: Die WEINWELT urteilt in einer sehr interessanten Reportage über die Möglichkeiten, in Bordeaux noch „**Entdeckungen zu besten Preisen**“ zu machen: „Bordeaux gilt als Herkunft teurer Weine. Ganz Bordeaux? Nein. Wir haben für Sie ausgiebig die fünf Côtes de Bordeaux durchkreuzt. Und haben entdeckt: In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze heben... Die Côtes de Castillon liegt nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelierten Saint-Émilion und Pomerol entfernt“. Und dann werden 5 Weine mit 4 Sternen geadelt und damit als **die besten Entdeckungen des Bordelais** gefeiert: Darunter unser Valmy Dubourdiou Lange!

Als tägliches Trinkvergnügen empfehlen wir Ihnen die beiden „kleinen Brüder“ des Valmy, phantastische, ungemein leckere Alltagsweine. Viel Vergnügen damit!

512105	Château de Chainchon, rouge 2005	13,5% Vol.	8,67 €/l	6,50 €
512205	Le Prestige, rouge 2005	13,5% Vol.	11,87 €/l	8,90 €

CHÂTEAU BRUN – SAINT ÉMILION

Ein funkelnder Edelstein und absoluter Geheimtipp mit phantastischem Preis-Genussverhältnis, VINUM schwärmt begeistert: „Sie werden immer seltener, die authentischen Weine dieses Stils“.

Der wohl klingende Name einer weltberühmten Appellation garantiert noch lange keinen großen Wein. Und selten ist die Diskrepanz zwischen überbeuertem Anspruch und banaler Wirklichkeit gravierender als in der Bordelaiser Renommierregion Saint-Émilion. „Ein undurchsichtiger Dschungel von Klassikern, Aufsteigern, Einsteigern, Supercuvées und zu teuren Spitzenweinen“ erschwert dem Weinliebhaber die Orientierung, urteilt daher René Gabriel, einer der renommiertesten Bordeauxexperten der Welt völlig zu Recht. Besagter Dschungel von Saint-Émilion umfasst ca. 5.500 ha und wie viele Weingüter es hier letztendlich gibt, weiß niemand so genau. Auch das Klassifikationssystem, das anspruchsvolle Weine von industrieller Massenware unterscheiden soll, hat nur geringe Aussagekraft, was viele Weinliebhaber aus schmerzlicher Erfahrung wissen. Nur die Qualitäten in den Fässern und in der Flasche legen beredtes Zeugnis ab über die wahren Werte eines Weines. Bei meinen Verkostungen vor Ort bin ich infolge eines exklusiven Tipps eines kompetenten Weinfreundes auf eine Domaine gestoßen, in der ein qualitätsbesessener Traditionalist in bester handwerklicher Tradition authentische Rotweine produziert, die zu finden heutzutage in Saint-Émilion nur als großer Glücksfall bezeichnet werden kann.

Wir präsentieren Ihnen daher mit großer Freude ein in Deutschland noch fast gänzlich unbekanntes Weingut (mit 9,6 ha Größe und produziert durchschnittlich 45.000 Flaschen pro Jahr schlichtweg klein aber fein!), das sich bereits seit 1571 im Besitze der Familie Brun befindet und daher als älteste Familendomäne der gesamten Appellation gilt. Und dieses uralte Weingut, das über den wertvollen Schatz eines erstklassigen Kalksteinterroirs verfügt, schickt sich seit einigen Jahren an, unter Insidern einen legendären Ruf zu erwerben. Handverlesene 85% Merlot (von bis zu 65 Jahre alten Reben!), 13% Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon von optimal gepflegten Parzellen bringen keine fette oder gar marmeladige Struktur auf die Zunge, stattdessen faszinieren bei aller Cremigkeit und Dichte dieses leckeren, fruchtigen Rotweins eine präzise, straffe Textur mit klarer Frische und kalkgeprägter Mineralität, traumhaft eingehüllt in eine saftige süße Reife, die das Ergebnis vorbildlicher Weinbergsarbeit darstellt. Der Jahrgang 2005 von ‚Château Brun‘ präsentiert sich daher als klassischer, tiefgründiger, mineralisch geprägter Saint-Émilion von traditioneller, ja im besten Wortsinne ‚altmodischer‘ Stilistik. Diese lange Zeit eher in Vergessenheit geratenen, heute aber von immer mehr Weinliebhabern wieder stark nachgefragten Eigenschaften dieses erstklassigen Weines verdanken wir dem sympathischen Eigner der Domaine, **Hervé Brun**, einem unbeirrbar Charakterkopf, der nur eins im Sinne hat: Die Rückbesinnung auf die Traditionen und Wurzeln seiner berühmten Region.

Hervé geht dabei unbeirrbar seinen eigenen Weg. Er vinifiziert nur einen einzigen Wein. Punktum. Dieser enthält logischerweise auch die besten Trauben seiner besten Parzellen. Nie im Traume dachte Hervé daran, eine hoch gehypte Supercuvée oder irgendeinen modischen, überbeuerten Garagenwein auf den Markt zu bringen. Ganz bewusst steht auch auf dem Etikett nur der Name der Region, ohne Klassifizierung! „Saint-Émilion, das muss genügen. Dieser berühmte Name steht für eine

jahrhundertealte Tradition und für großen Wein. Alles andere ist nur modischer Schnick-Schnack ohne jegliche Aussagekraft!“, erläutert Hervé engagiert seine sympathische Philosophie. Auf Château Brun scheint die Zeit irgendwie stehen geblieben zu sein. Doch Hervé ist kein weltfremder Spinner. So sensibel und sorgfältig er im Weinberg arbeitet, so schonend der Wein im Keller ausgebaut wird, immer darauf bedacht, „dass niemals das Holz den Wein dominieren darf“, so professionell arbeitet das gesamte Team der Domaine. Guillaume Brun, der jüngste Sohn, ist nach seinen Lehr- und Wanderjahren auf dem berühmten Château Angéus und der Domaine de Chevalier voller Tatkraft auf das alte Familienweingut zurückgekehrt und niemand anderes als **Gilles Pauquet, der auch für die weltberühmten Güter Ausone und Cheval Blanc** zuständig ist, zeichnet als Önologe verantwortlich! Davon unbeeinflusst bleibt jedoch der urwüchsige Stil der Domaine: Wie vor 100 Jahren schon erfolgt die Maischegärung in traditionellen Betontanks, der mindestens 18monatige Ausbau erfolgt nur zu einem Drittel in neuen Barriques, damit feinst balancierte Weine weit jenseits einer langweiligen „Moderne-Welt“ Stilistik entstehen. Schön, dass es solche handwerklichen Tropfen heute noch gibt!

Das findet übrigens auch VINUM: In einer großen Degustation bezüglich der „**besten Schnäppchen aus dem Bordelais**“ wird Château Brun als einer von ganz wenigen Weinen seiner Preisklasse euphorisch gefeiert: „**Fruchtig, saftig, macht Spaß. Sie werden immer seltener, die authentischen Weine dieses Stils**“. Und genau diese urwüchsigen Gewächse verdienen meine ganz besondere Empfehlung!

524105 Château Brun, Saint Emillion rouge 2005

13% Vol. 15,07 €/l 15,90 €

Dieser naturnah angebaute Wein ist ein authentisches Gewächs, vinifiziert ohne Konzentrationsverfahren, wie sie heute im Bordelais auf so vielen Châteaux üblich sind. So rührt die tiefst dunkelrote Farbe ausschließlich von den alten Merlotreben, aus denen dieser faszinierende Wein gewonnen wurde und aus den geringen, selektiv gelesenen Erträgen. In der Nase betört eine komplexe, feinbeerige, kirschige und zart würzige Aromatik (dazu ein Hauch von vanilligen Noten, Karamell, Nougat und geröstetes dunkles Brot), die sich in einer wunderbaren Balance befindet, also nicht ins vordergründig Kitschige abgleitet. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und saftig, aber auch dicht und konzentriert zugleich und bereitet ungemein viel Trinkfreude wegen seiner traumhaft weichen, cremigen Tannine, seiner Frische und seines moderaten Alkoholgrades von nur 12,8%. Dieses ungemein leckere, charaktervolle Gewächs ist von modernem „Winemaking“ erfreulich wenig berührt, fasziniert stattdessen durch seine feine Blaubeerenaromatik, feinst unterlegt von einer mineralischen Note und Graphitanklängen, eine kernig-cremige Struktur sowie eine rassige, tiefgründige Textur und eine mineralische Kühle. Handgelesen, spontan vergoren und nur ganz leicht filtriert vor der Füllung wirkt dieser urwüchsige Wein wie alles andere als ein glatt gebügelter Saint Émilien, er ist stattdessen ein traumhaftes Beispiel der Vermählung von gelebter Tradition und den Segnungen der Moderne, die eine kleine Elite Bordelaiser Winzer meisterhaft in große Kunstwerke transmittiert. Es gibt sie also doch noch die raren, aber „**authentischen Weine**“, VINUM. Zu genießen ab Mitte 2008 bis 2015, mindestens.

Sensation: René Gabriel vergibt diesem grandiosen Wein mit 17/20 Punkten eine traumhafte Bewertung angesichts des unfassbar niedrigen Preises. Viele berühmte Namen erhalten die gleiche Beurteilung oder gerade einmal einen Punkt mehr, kosten aber ein Vielfaches. Château Brun ist daher (zusammen mit Valmy Dubourdieu Lange von Chainchon, Château des Eyrins, Margaux und dessen „Zweitwein“ Cru Monplaisir) einer der **ganz heißen Kandidaten für das beste Preis-Genuss-Verhältnis** des großartigen Jahrgangs.

Bereits wunderschön trinken lässt sich ab sofort der klassische Jahrgang 2004!

524104 Château Brun, Saint Emillion rouge 2004

13% Vol. 18,53 €/l 13,90 €

CHÂTEAU BELLE-BRISE – POMEROL

Herrlich altmodisch anmutender, klassischer Pomerol aus biologischem Anbau mit betörender Frucht und feinsten Mineralität!

Als ich aufgrund des eindringlichen Hinweises eines exzellenten Kenners der französischen Weinszene und Mitglied der renommierten „Grand Jury Européen“ zum ersten Mal das Château besuchte, war meine Erwartungshaltung dennoch nicht sonderlich hoch, hatte ich doch bisher kaum etwas über dieses kleine Gut im Südwesten dieser großartigen Appellation gehört, geschweige denn deren Weine getrunken.

Aber welche positive Überraschung barg meine Visite: Zunächst stachen die herausragenden Böden ins Auge, kleine Steine gemischt mit reinem Kies und eisenhaltigen Adern, eher untypisch für diese Region, wo normalerweise mehr sandige Böden zu finden sind und weniger Eisen im Untergrund. Und dann die Bekanntschaft mit dem Besitzer dieses Kleinods, **Henry-Bruno de Coincy**, einem dynamischen, sympathischen Gentleman vom Scheitel bis zur Sohle, der früher in leitender

Funktion bei einer großen Bank in Paris arbeitete, der aber auch bereits seit seinem sechzehnten Lebensjahr (!) einen der besten Armagnacs auf einer alten Familiendomaine produziert.

Er erwarb das winzige Weingut **Belle-Brise** 1991 aufgrund des Insider-Tipps eines guten Freundes, dass dieses „Objekt der Begierde“, auf das schon viel illustre Châteaux aus Pomerol seit langem ein Auge geworfen hatten, zum Verkauf stünde. Der extrem gute Zustand der umschlossenen Weinberge (80% Merlot und 20% Cabernet Franc), schöne 80 bis 100 Jahre alte Rosenstöcke zieren den Eingang, war wie geschaffen für einen alten Kindheitstraum: im Herzen des Bordelais einen großen Wein zu erzeugen. Schon der erste selbst abgefüllte 92er Pomerol (Sie wissen sicherlich, dass sich dieser schwierige Jahrgang als der problematischste der 90er Jahre im Bordelais erwies), verblüffte mich bei unserer Querverkostung aufgrund seiner bemerkenswerten Struktur und Fülle.

Diese erstklassigen Qualitäten entstehen ausschließlich im Weinberg, wo **rein biologischer Anbau** praktiziert wird, um zum einen bekömmliche Weine zu erzielen und um zum anderen die Wurzeln der Reben tief in den kargen Untergrund zu zwingen. Eine riskant späte Ernte, Verwendung ausschließlich weineigener Hefen bei der Vergärung, **keinerlei Einsatz der modernen Konzentrationstechniken, die allenthalben im Bordelais ihren Siegeszug angetreten haben**, nicht einmal auf Temperaturkontrolle wird bei der Gärung zurückgegriffen, Ausbau des Weines nicht in kleinen Barriques, sondern in neuen, sowie ein und zwei Jahre alten Holzfudern, damit das Holz nicht die Frucht dominiert, keine Schönong, keine Filtrierung.

Was für ein herrlich altmodisch anmutender, klassischer Bordeaux wird hier unter der Ägide dieses leidenschaftlichen Weinliebhabers de Coincy erzeugt, dessen Art der Weinbereitung sehr an diejenige des genialen Francois Mitjavile, dem Eigner von Tertre Rôteboeuf, erinnert. „Weine zu schaffen, wie die Natur sie vorgibt“, lautet die Philosophie des begnadeten Künstlers de Coincy, der seine Weine noch nie den bekannten Journalisten zur Nabelschau vorgestellt hat, die stattdessen gleichsam „unter der Hand“ von wenigen ausgewählten Importeuren vermarktet werden.

Und so ist es uns eine besondere Freude, Ihnen zwei große Jahrgänge dieses Gutes mit viel Zukunft anbieten zu können, den „vin de garde“ 98, einen grandiosen Wein mit großem Entwicklungspotential, den man ab sofort bis nach 2020 genießen sollte, und den schmeichlerischen 99er, der ab sofort bis wenigstens 2015 Trinkgenuss pur zu bieten hat. Kennzeichen der Weine von Belle-Brise sind ihre süße, aber ungemein feine, lasziv-erotische Schwarzebeerencharakteristik und die Anklänge an reife Pflaumen, Zedernholz, Schokolade und schwarze Trüffel. Auf der Zunge verwöhnen ihre seidige, weiche Frucht, traumhaft unterlegt von einer tiefgründigen mineralischen Note und ihre anfangs markanten und dennoch weichen, samtigen Tannine, ihre Konzentration, ihre bemerkenswerte Tiefe, verbunden mit einer wunderschönen Finesse und das Fehlen jeglicher Holzdominanz. Meine ganz besondere Empfehlung für Liebhaber klassischer Pomerols eines urtraditionellen, altmodischen Stils, den viele Liebhaber solcher fabelhaften Tropfen angesichts der heute dominierenden marmeladigen Weine verzweifelt suchen. **Diese eigenständigen betörenden und verführerischen Gewächse scheinen dem Freund wahrhaft charaktervoller, zutiefst mineralischer Bordelaiser Weine geradezu als Renaissance des Authentischen!**

588198	Château Belle-Brise Pomerol, rouge 1998	12,5% Vol.	126,67 €/l	95,00 €
588199	Château Belle-Brise Pomerol, rouge 1999	12,5% Vol.	126,67 €/l	95,00 €

Pinard de Picard hat sich in den letzten Jahren stark im Handel mit Bordeaux-Weinen engagiert. Sie, werte Kunden, haben sich offensichtlich sehr über unser Engagement gefreut und diese grandiosen Weine so stark in unseren Subskriptionskampagnen nachgefragt, dass wir mit vielen Gewächsen ausverkauft sind. Dennoch können wir Ihnen einige wenige, aber edle Tropfen anbieten, die so ausführlich in den bekanntesten Weinführern beschrieben sind, dass wir sie hier an dieser Stelle nur auflisten. Viel Spaß mit diesen großen Weinen aus einer der renommiertesten Regionen der Welt!

MÉDOC

571103	Château Lousteauneuf, Médoc rouge 2003	13% Vol.	18,53 €/l	13,90 €
567104	Château d'Escurac, Cru Bourgeois 2004	13,5% Vol.	18,53 €/l	13,90 €

HAUT-MÉDOC

566104	Château Cambon La Pelouse, Cru Bourgeois Supérieur rouge 2004	13% Vol.	19,87 €/l	14,90 €
568104	Château Paloumey, Cru Bourgeois Haut-Médoc rouge 2004	13% Vol.	22,53 €/l	16,90 €
569104	Château d'Agassac Cru Bourgeois, Haut-Médoc, rouge 2004	13% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
5691101	Château d'Agassac, Haut-Médoc, rouge 2001 Magnum	13% Vol.	56,00 €/l	42,00 €

MARGAUX

541104 *Château Palmer, Margaux 3e cru classé rouge 2004* 158,67 €/l 119,00 €

SAINT ÉMILLION

589100 *Château Monbousquet, Saint Émilion rouge, 2000* 13,5% Vol. 153,33 €/l 115,00 €

POMEROL

587101 *Vieux Château Certan, Pomerol rouge 2001* 13% Vol. 144,00 €/l 108,00 €

CÔTES DE CASTILLON

577103 *Château Clos de Lunelles, rouge 2003* 14,5% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

FRONSAC

575103 *Château Vrai Canon Bouché, Fronsac rouge 2003* 13,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €

ALSACE

DOMAINE MARCEL DEISS – BERGHEIM

113404 *Pinot Blanc Bergheim 2004* 18,67 €/l 14,00 €

113805 *Muscat Bergheim 2005* 13% Vol. 24,67 €/l 18,50 €

114505 *Riesling 2005* 11,5% Vol. 25,33 €/l 19,00 €

116101 *Rotenberg, blanc 2001* 13,5% Vol. 45,33 €/l 34,00 €

113604 *Grasberg 2004* 48,00 €/l 36,00 €

ca. 85% Riesling, 5% Pinot Gris, 10% Gewürztraminer 12,5% Vol.

113104 *Schoffweg blanc 2004* 49,33 €/l 37,00 €

ca. 40% Riesling, 60% Pinot Gris + Pinot Beurot + Pinot Noir + Pinot Blanc 12% Vol.

113704 *Burg 2004* 52,00 €/l 39,00 €

ca. 50% Riesling, Rest Pinot Blanc, Muscat, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Chasselas, Savahnain 13% Vol.

Grand Cru:

114404 *Altenberg de Bergheim Grand Cru, blanc 2004* 82,67 €/l 62,00 €

ca. 40% Riesling, ca. 20% Pinot Gris + Gewürztraminer, 20% andere 12% Vol.

114401 *Altenberg de Bergheim Grand Cru 2001* 12,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

114804 *Schoenenbourg Grand Cru, blanc 2004* 82,67 €/l 62,00 €

80% Riesling, 20% unbekannte Rebsorten aus sehr altem Weinberg, 10% Vol.

116204 *Mambourg Grand Cru, blanc 2001* 92,00 €/l 69,00 €

Pinot Gris, Pinot Beurot, Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Meunier 14% Vol.

114700 *Pinot Gris, Grand Cru Altenberg de Bergheim, Sélection de grains nobles 2000* 12,5% Vol. 73,33 €/l 55,00 €

DOMAINE MARC KREYDENWEISS – ANDLAU

111105 *Pinot Blanc Kritt „Les Charmes” 2005* 12,5% Vol. 14,53 €/l 10,90 €

111405 *Gewürztraminer Kritt „Les Charmes” 2005* 13,5% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

112306 *Riesling Andlau „Au-dessus de la Loi” 2006* 16,66 €/l 12,50 €

1123304 *Riesling Andlau „Au-dessus de la Loi” 2004 (0,375l)* 20,00 €/l 7,50 €

111606	Riesling Wiebelsberg Grand Cru „La Dame” 2006	32,66 €/l	24,50 €
111704	Riesling Kastelberg Grand Cru „Le Château” 2004	53,20 €/l	39,90 €
111504	Moenchberg Pinot Gris Grand Cru „Le Moine” 2004	29,33 €/l	22,00 €
112401	Rebberg Pinot Gris, „Aux Vignes”, SGN 2001 (0,5l)	12,5% Vol. 98,00 €/l	49,00 €

