W e i n t a r i f

LA CARAFE
WEINIMPORT

powered by

Malte Looman's
MÄUSEFALLE

Malte Looman´s Mäusefalle e.K.
Markthalle Reutlingen
Obere Wässere 3-7
72764 Reutlingen

Kontakt :
T 0179/ 651 49 57
www.malte@loomans-maeusefalle.de
www.lacarafe.de
malte@loomans-maeusefalle.de

Tarif 11/ 2020

Startseite

Rabatte

Profitieren Sie von unserem Rabattsystem!

Sie erhalten folgende Preisnachlässe ab einem Einkaufswert von:

100 € 5%
300 € 10%
600 € 15%

Ausgenommen davon sind Sonder- und Einführungsangebote.

Geschäftsbedingungen

Meine **Preise** verstehen sich in Euro **je Flasche / Stück inkl. 16% MwSt** (Lebensmittel 5 %). Soweit nicht anders vermerkt, Flascheninhalt 0,75 l für Wein, sehr alte Weine und Spirituosen 0,70 l.
Alle nicht näher bezeichneten Weine sind Qualitätsweine.
Probeflaschen werden zum vollen Preis berechnet.
Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf, Änderungen der Sorten, Jahrgänge und Preise sowie eventueller Irrtum vorbehalten.
Ein Auftrag gilt als erteilt, wenn er von schriftlich bestätigt wurde.
Meine Rechnungen sind innerhalb 14 Tagen rein netto, ohne jeden Abzug zahlbar. **Erstbestellungen nur gegen Vorkasse oder Nachnahme.** Das Eigentum an der gelieferten Ware geht erst nach vollständiger Bezahlung auf den Käufer über. Gerichtsstand für beide Teile ist Reutlingen.

Unsere **Bankverbindung**: Fidor Bank AG: IBAN DE 07 7002 2200 0020 2920 32; BIC: FDDODEMMXXX

Der **Versand** innerhalb Deutschlands erfolgt ab 400 € an eine Adresse frei Haus.
Bei Bestellungen unter 400€ berechnen wir Ihnen folgende anteiligen **Fracht und Verpackungskosten**: Bis 6 Flaschen 7,50 €, bis 12 Fl. 11,00 €, über 12 Fl. 17,50 €. Europäische Auslandssendungen nach Rücksprache.
Die Lieferung im Raum Reutlingen/ Tübingen/ Stuttgart erfolgt ab 200 € frei Haus.

Natürliche Ablagerungen wie Depot oder Weinstein sowie Korken mit Schimmel beeinflussen die Qualität eines Weines nicht und sind kein Anlass zu Beanstandungen. Reklamationen können nur beim Zurückbringen der in Frage kommenden Flaschen mit einem Restinhalt von mindestens zwei Drittel berücksichtig werden.

Die Ware ist nach Anlieferung sofort auf Vollzähligkeit laut Lieferschein / Rechnung zu prüfen. Mindermengen oder Bruchschäden können nur anerkannt werden, wenn sie von Ihnen und von dem Fahrer der Spedition oder Paketdienstes auf dem Lieferschein oder Frachtbrief schriftlich bestätigt werden. In einem solchen Fall bitten wir um sofortige Benachrichtigung. Bei nachträglicher Reklamation besteht kein Anspruch auf Ersatz. Hinsichtlich möglicher Verspätungen bei der Auslieferung Ihrer Bestellung sind wir stets bemüht, Ihre Aufträge schnellstmöglich auszuführen. Eine Haftung für eine durch unsere Spedition oder Paketdienst verursachte Verspätung können wir jedoch nicht übernehmen.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

INHALTSVERZEICHNIS

ab Seite

Abkürzungsverzeichnis I
Jahrgangstabelle II

Weine Frankreich

Alsace - Elsass 1
Bordeaux und Umgebung Rotweine 5
Castillon, Francs, Fronsac, Blaye, Côtes de Bordeaux 5
Margaux 6
Médoc, Haut Médoc 6
Moulis, Listrac 5
Pauillac 7
Pomerol, Lalande de Pomerol 6
St-Emilion, Montagne, Lussac 7
St-Estephe 7
St-Julien 7
Bordeaux, Weißweine trocken, halbtrocken, natursüß 8
Entre Deux Mers, Graves 8
St-Croix-du-Mont 8
Sauternes und Barsac 8
Burgund Weißweine 2
Burgund Rotweine 3
Gebietslagen / Dorflagen 3
Premier Cru-Lagen / Grand Cru-Lagen 4
Champagner 17
Cremant und Méthode Taraditionelle 17
Loire/Centre 2
Rhônetal Nord 9
Rhônetal Süd 9
Beaume-de-Venise, Gigondas 10
Cairanne, Châteauneuf-du-Pape. 11
Côtes du Rhône, Villages Plan de Dieu 10
Tavel 9
Ventoux 12
Sud de France / Languedoc und Roussillon 13
Faugères, St.Christol 15
Limoux 13
Minervois 14
Süd-West 15
Jurançon 15

Spirituosen 19

Edelobstbrände, Marc / Trester 19
Rum / Rhum 19
Calvados, Cognac 21

Gläser und Karaffen

Stölzle und Riedel 21

Weinzubehör

Screwpull, Wecomatic, Drop Stop, Wine Fresh, etc. 22

Feinkost

Gänse-Konserven aus dem Elsass 22

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

ABKÜRZUNGEN UND ERKLÄRUNGEN

A

AC/AOC **A**ppellation d'**O**rigine **C**ontrôlée, französischer Qualitätswein, alte Bezeichnung

AOP **A**ppellation d'**O**rigine **P**rotégée, französischer Qualitätswein

B

französiches BIO-Wein-Zeichen (enspricht Demeter oä.)

C

CB **C**ru **B**ourgeois, zweithöchste Qualitätsstufe im Médoc

Ch. Château, Weingut

D

DMg Doppelmagnumflasche, Inhalt 3 Liter

Dom. Domaine, Weingut

G

GC **G**rand **C**ru, Großes Gewächs beste Lage in der Bourgogne

GCC **G**rand **C**ru **C**lassé, Höchste Qualitätsstufen im Médoc von 1855

H

HK Holzkiste

Hachette französischer Weinführer, erscheint jährlich und beschreibt z.B. in der Ausgabe 2018: 10.000 Weine, die von mehr als 40.000 Weinen blind von 800 unabhängigen Fachleuten ausgewählt Mit seinen Bezeichnungen:

Coup de Coeur	Liebelingswein der Jury
***	außergewöhnlicher Wein
**	bemerkenswerter Wein
*	sehr geglückter Wein
Ohne Stern	geglückter Wein

I

IGT **I**ndication **G**éographique **P**rotégée, französischer Landwein

Impérial Inhalt 6 Liter (8 Normalflaschen)

M

Mg Magnumflasche, Inhalt 1,5 Liter

Moelleux ½ süßer bis süßer Weißwein

O

oJ Ohne Jahrgang

R

r Rot / Rotwein

ro Rosé / Roséwein / rosé Champagner / Clairet

S

SGN **S**élection de **G**rain **N**obles, Beerenauslese,Trauben mit Edelfäule

V

VdF **V**in **d**e **F**rance, französischer Tafelwein, neue Bezeichnung

VdP **V**in **d**e **P**ays, französischer Landwein, alte Bezeichnung

VDQS **V**in **D**élimité de **Q**ualité **S**upérieure, französischer Qualitätswein

VdT **V**in **d**e **T**able, französischer Tafelwein

VT **V**endange **T**ardive, Spätlese

Vinum **e**uropäisches Weinmagazin, erscheint 10x im Jahr für die Schweiz und Deutschland

Vinification Integral
www.vinificationintegrale.com/en

VV **V**ieilles **V**ignes, alte Reben, mehr als 50 Jahre

W

w Weiß / Weißwein / "weißer" Champagner

WE Wine Enthusiast

1. Cru Premier Cru, 1. Klasse in der Bourgogne

1/2 Fl. Halbe Normalflasche, Inhalt 0,375 Liter

***** So gekennzeichnete Weine wurden nicht gefiltert

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Info zur Jahrgangstabelle

Ich verkaufe meine Weine nach der Tabelle „ le Guide Hachette des Vins“.

(Ich mache meine Jahrgangstabellen *nicht* nach meinem Lagerbestand. ☺)

Erläuterung:
Die Hachette Jahrgangstabelle hat das 20- Punktesystem

- 10 Punkte, durchschnittlicher Wein
- 20 Punkte, maximale Punktezahl

Jahrgangstabelle	Alsace	Bordeaux rouge	Bordaux liquoreux	Bordaux blanc	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc	Champagne	Languedoc-Roussillon	Provence rouge	Loire blanc	Rhône nord	Rhône sud
2005	15	18	17	18	19	18	14	15	12	18	16	18
2006	12	14	16	14	14	16	15	15	16	10	16	15
2007	16	14	17	15	12	13	13	16	14	13	15	18
2008	14	15	16	15	14	15	16	15	12	12	14	14
2009	15	18	18	19	17	16	15	15	14	14	18	18
2010	14	18	18	19	16	17	14	18	14	16	16	15
2011	15	16	17	15	14	15	13	15	16	15	14	14
2012	16	14	12	14	14	15	18	16	14	10	15	15
2013	15	11	17	13	14	15	14	17	13	13	15	15
2014	13	16	16	17	16	16	14	15	13	16	13	13
2015	16	18	18	17	18	16	17	17	15	15	19	19
2016	14	18	19	17	17	16	15	18	14	18	18	18
2017	15	15	17	16	15	16	13	17	14	15	17	17
2018	17	17	16	16	17	18	17	18	14	16	15	14

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

ALSACE – ELSASS

11	16	w	**Sylvaner**	Dom. M. Fonné, Bennwihr	10,80	8,10
12	17	w	**Pinot Blanc**	Dom. M. Fonné, Bennwihr	12,00	9,00
33	15	w	**Muscat,** Tradition *-trocken-*	Dom. M. Fonné, Bennwihr	16,13	12,10
52	16	w	**Gewurztraminer,** Tradition	Dom. M. Fonné, Bennwihr	16,13	12,10
40	15/16	w	**Pinot Gris,** Tradition	Dom. M. Fonné, Bennwihr	16,13	12,10
20	17	w	**Riesling,** Tradition	Dom. M. Fonné, Bennwihr	16,13	12,10
23	14/15	w	**Riesling,** Rebgarten	Dom. M. Fonné, Bennwihr	17,87	13,40
54	09/15	w	**Gewurztraminer,** Roemerberg	Dom. M. Fonné, Bennwihr	17,60	16,90
42	15	w	**Pinot Gris**, Roemerberg	Dom. M. Fonné, Bennwihr	22,53	16,90

***Zu Pinot Gris, Roemberg,* Hachette 2013:**
„Auf Böden von Ton und Schlick hat Michel Fonné einen gelben Grauburgunder hochgezogen, der in die Nase die unverfälschten Aromen von Zitrusfrüchten und gebrannten Mandeln steigen lässt. Dazu kommt noch der Geschmack von Pfirsich, alles zusammen anfangs lieblich, gegen Ende frisch. Der Jahrgang 2010 ist schon sehr angenehm und wird sich während der nächsten 10 Jahre weiter entwickeln.“ (HS)
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

25	07/09	w	**Riesling, Mambourg Grand Cru**	Dom. M. Fonné, Bennwihr	29,20	21,90
34	06	w	**Muscat, Marckrain Grand Cru**	Dom. M. Fonné, Bennwihr	29,20	21,90
56	06	w	**Gewurztraminer, Marckrain Grand Cru**	Dom. M. Fonné, Bennwihr	31,20	23,40
44	08	w	**Pinot Gris, Vendanges Tardives**	Dom. M. Fonné, Bennwihr	38,00	28,50

Bennwihr

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

LOIRE – CENTRE Weißweine

5930	18	w	**Pouilly Fumé,** Jean Pabiot	Dom.des Fines Caillottes	23,87	17,90

***Zu Poully Fumé, Dom.des Fines Caillottes, 2014,* Hachette 2016:**
„Die Aromen des 2014ers sind sehr intensiv, exotisch mit starkem Passionsfruchtgeschmack. Beim Kontakt mit Luft schmeckt man auch die Mineralien. Anfangs kurz etwas salzig, dann rund im Mund mit einem Nachhall von Feuerstein und einer leicht bitteren Note. Ein sauberer vollmundiger Wein." HS
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

BURGUND Weißweine

Burgund Gebietslagen

431	18	w	**Bourgogne**	Dom.Vincent Bachelet	31,73	23,80

Burgund Dorflagen

413	18	w	**Mâcon Solutré**	J.-Pierre & Michel Auvigue	17,47	13,10
416	17	w	**Saint Veran** „les Chênes"	J.-Pierre & Michel Auvigue	25,07	18,80
417	18	w	**Saint Veran** „les Chênes"	J.-Pierre & Michel Auvigue	25,47	19,10
414	17	w	**Pouilly-Fuissé** „la Frérie" à Solutré	J.-Pierre & Michel Auvigue	39,07	29,30
415	18	w	**Pouilly-Fuissé** „la Frérie" à Solutré	J.-Pierre & Michel Auvigue	39,60	29,70

***Zu Pouilly-Fuissé, la Frérie* 2013, Hachette 2016:**
„Stark fruchtig, ruft der Geruch nach weißen und gelben Früchten, mit einem Duft von Vanille im Hintergrund wach. Auf dieser gleichen Linie entwickelt er sich am Gaumen füllig und frisch, jedoch noch etwas unruhig von der Lagerung im Holzfass. Geduld! H.S.
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

***Zu Pouilly-Fuissé, la Frérie* 2015, Hachette 2018:**
„Ein blumiger sehr eleganter Wein gestützt von feiner Lebendigkeit mit mineralischen Noten." H.S.

418	18	w	**Pouilly-Fuissé,** Vieilles Vignes	J.-Pierre & Michel Auvigue	40,27	30,20

***Zu Pouilly- Fuissé, Veilles Vignes* 2015, Hachette 2018:**
„Der neunmonatige Ausbau im Barrique haben diesem Wein hübsche bronzefarbene Lichtreflexe verliehen, dazu bezaubernde Duftnoten nach weißen Blüten, Lindenblüten und frischer Butter. Am Gaumen entwickelt er sich klar und kräftig, langanhaltend und gut ausgewogen. Er hat Profil und Charakter." H.S.
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

433	18	w	**Meursault,** Clos du Cromin	Dom.Vincent Bachelet	84,80	63,60
435	18	w	**Puligny Montrachet**	Dom.Vincent Bachelet	84,80	63,60
437	18	w	**Chassagne Montrachet**	Dom.Vincent Bachelet	84,80	63,60

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

BURGUND, Rotweine

Burgund Gebietslagen

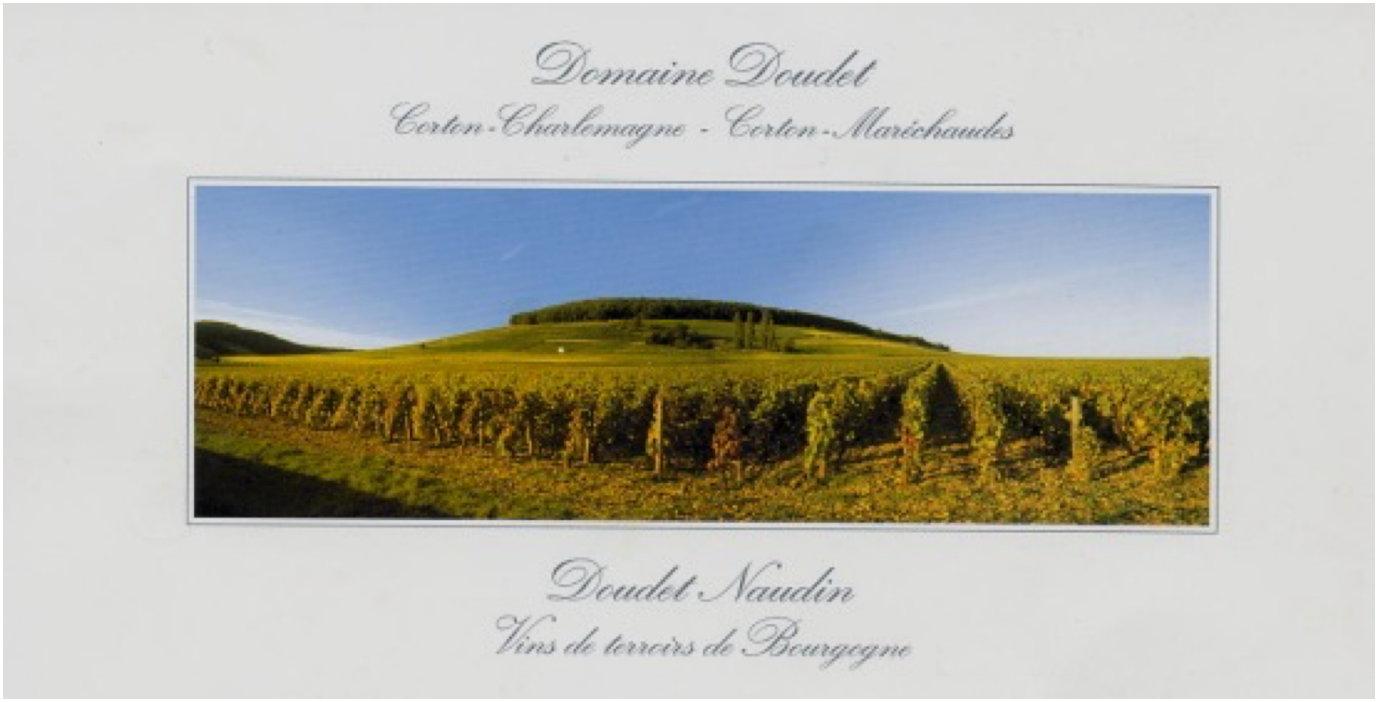
940	17	r	**Bourgogne**	Dom.Vincent Bachelet	21,20	15,90
941	18	r	**Bourgogne**	Dom. Tollot-Beaut	38,27	28,70

Burgund Dorflagen

1030	17	r	**Chassagne-Montrachet**, les Benoites	Dom. Vincent Bachelet	35,47	26,60
1031	18	r	**Chassagne-Montrachet**, les Benoites	Dom. Vincent Bachelet	35,47	26,60

Zu Chory-les-Beaune von Tollt-Beaut, Serena Sutcliffe, Burgund 2003/2004:
"Der Villages dieses Erzeugers ist sein Geld wirklich wert."

1010	17	r	**Chorey-lès-Beaune**	Dom.Tollot-Beaut	48,27	36,20
1017	13	r	**Chorey-lès-Beaune**	Dom.Tollot-Beaut	49,20	36,90
1018	18	r	**Chorey-lès-Beaune**	Dom.Tollot-Beaut	48,27	36,20
1134	17	r	**Savigny-lès-Beaune**	Dom.Tollot-Beaut	56,93	42,70
1135	13	r	**Savigny-lès-Beaune**	Dom.Tollot-Beaut	57,20	42,90
1136	18	r	**Savigny-lès-Beaune**	Dom.Tollot-Beaut	56,93	42,70
1150	12	r	**Beaune** "Blanches Fleuers"	Dom.Tollot-Beaut	68,40	51,30
1652	14	r	**Aloxe-Corton**	Dom.Tollot-Beaut	73,87	55,40
1653	18	r	**Aloxe-Corton**	Dom.Tollot-Beaut	73,87	55,40



Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Burgund Premier Cru-Lagen Rotweine

1522	17	r	**Maranges, 1.Cru la Fussière VV**.....	Dom.Vincent Bachelet.....	35,47	26,60
1611	14	r	**Savigny lès Beaune, 1.Cru Les Lavières**	Dom.Tollot-Beaut	77,87	58,40
1612	17	r	**Savigny lès Beaune, 1.Cru Les Lavières.**	Dom.Tollot-Beaut	72,67	54,50
1613	18	r	**Savigny lès Beaune, 1. Cru Les Lavières**	Dom.Tollot-Beaut	72,67	54,50
1688	09	r	**Savigny lès Beaune, 1.Cru Les Guettes.**	Dom.Doudet.....	66,53	49,90
1822	06	r	**Beaune, 1. Cru Clos du Roi**.....	Dom.Tollot-Beaut.....	101,87	76,40
1833	18	r	**Beaune, 1. Cru Clos du Roi**.....	Dom.Tollot-Beaut.....	101,87	76,40

Burgund Grand Cru-Lagen Rotweine

1762	18	r	**Corton-Bressandes, Grd Cru**.....	Dom.Tollot-Beaut	156,80.	... 117,60

Zu Corton-Bressandes Grand Cru von Dom. Tollot-Beaut 1997, **Vinum 4/00** Ausgabe F:
"Ein Wein, der mehr begeistert als die anderen wegen seiner köstlichen, fruchtigen Aromen, die so charakteristisch sind für einen Corton: rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen auf Anhieb voll und anhaltend, saftig und lang im Mund, edel, kräftige und lebhafte Tannine, ein sehr schöner Wein."
17,5/20 Punkte Trinkreife 04 bis 20

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

BORDEAUX UND UMGEBUNG, rot

2013	16	r	**Ch.Buisson-Redon**	Bordeaux	10,53	7,90
2016	15	r	**Ch.de Cazenove ---1/2 Flasche---**	Bordeaux Sup.	15,70	5,90
2014	14/15	r	**Ch.de Cazenove**	Bordeaux Sup.	11,07	8,30
2015	15	r	**Ch.les Pins de Bossuet**	Bordeaux Sup.	11,47	8,60
2018	16	r	**Ch.la Verrière,** 85% M, 15% CS	Bordeaux Sup.	12,27	9,20
2019	16	r	**Ch.la Verrière, ---**Magnum **1,5 l---**	Bordeaux Sup.	12,60	18,90
2017	12	r	**Petit Paveil, ---**Magnum **1,5 l---**	Bordeaux	33,58	25,20

Zu Château la Verrière 2016, Hachette 2019:

„Mit diesem Wein ist 2016 eine hervorragende Cuvée entstanden von dunkler Farbe mit violetten Reflexen. Der Geruch nach feinen Düften von schwarzen Johannisbeeren und reifen Brombeeren harmonisiert neben dem von Vanille getragenen Röstaromen aus dem Barrique. Dies findet sich alles wieder am Gaumen. Reichhaltig und sanft mit samtigen und runden Tanninen, ein sehr ausgewogener Geschmack zwischen Kraft und Eleganz.“ HS

3 von 3***Sterne = außergewöhnlicher Wein***

... und Coup de Coeur = Liebling der Jury = höchste Auszeichnung!

CASTILLON, - FRANCS UND FRONSAC

2026	16	r	**Ch.de Francs**	Côtes de Francs	18,80	14,10
2025	15	r	**Ch.de Francs, ---**Magnum **1,5 l---**	Côtes de Francs	15,33	23,00
2030	16	r	**Ch.Bréhat**	Castillon	16,13	12,10
2027	14	r	**Ch.du Roc** Agriculture Biologique	Castillon	23,60	17,70
2028	16	r	**Ch. Mayne-Vieil,** 15% Barrique	Fronsac	15,73	11,80
2029	18	r	**Ch. Mayne-Vieil, Cuvée Aliénor** 100% Barrique	Fronsac	22,27	16,70

MOULIS UND LISTRAC

2670	11	r	**la Salle de Poujeaux**	Moulis/2.Wein Ch.Poujeaux	26,53	19,90
2671	15	r	**la Salle de Poujeaux**	Moulis/2.Wein Ch.Poujeaux	32,67	24,50
2669	16	r	**Ch. Poujeaux**	Moulis	66,53	49,90
2675	14	r	**Ch.Gressier Grand Poujeaux**	Moulis	30,67	23,00
2676	16	r	**Ch. Maucaillou**	Moulis	53,20	39,90

Petit Paveil, Bordeaux, Magnumflasche 1,5 l

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

HAUT MEDOC UND MEDOC

2115	16	r	**Reflets du Ch.Cissac**	Ht.Mèdoc, 2.Wein Ch.Cissac	19,60	14,70
			68% CS, 27% Me,5% PV			
2117	16	r	**Ch.la Cissac**	Ht.Mèdoc/Cru Bourgeois	30,53	22,90
2119	15	r	**Ch.la Cissac---**Magnum **1,5 l---**	Ht.Mèdoc/Cru Bourgeois	27,87	41,80
2120	16	r	**Ch.la Cissac---**Magnum **1,5 l---**	Ht.Mèdoc/Cru Bourgeois	30,20	45,30
2021	16	r	**Les Hauts de Lynch Moussas**	2. Wein Ch. Lynch Moussas	40,00	30,00

***Zu Chateau Cissac* 2014, Hachette 2018:**
„Reiches Aroma von reifen, dunklen Früchten und Vanille, eingebunden in einen weichen und runden Wein, sehr ausgeglichen, frisch und lang anhaltend mangelt es nicht an Dichte.“ H.S.
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

2235	16	r	**la Closerie de Camensac**	2.Wein Ch.Camensac	35,60	26,70
2219	15	r	**Potensac**	Mèdoc/Cru Bourgeois	52,20	42,90
2231	14	r	**Ch.Camensac**	Grand Cru Classé	62,40	46,80
2232	15	r	**Ch.Camensac**	Grand Cru Classé	71,73	53,80
2233	16	r	**Ch.Camensac**	Grand Cru Classé	71,87	53,90
2234	16	r	**Ch.Camensac---**Magnum **1,5 l---**	Grand Cru Classé	70,00	105,00

***Zu Château de Camensac* 2014, Hachette 2018:**
„Die Brillanz und Leuchtkraft der Farbe sind typisch für diesen ausdruckstarken Ht. Medoc. Die violetten Reflexe deuten auf eine vielversprechende Jugend. Elegant verbinden sich die Aromen von schwarzer Johannisbeere mit Vanille und Toast. Lang anhaltend und kräftig sind die Tannine in diesem noch verschlossenen Stadium.” HS
2 von 3*** Sternen = bemerkenswerter Wein**

MARGAUX

2539	12	r	**Ch.Pavel de Luze, ---**Magnum **1,5 l---**	Cru Bourgeois	55,60	83,40
2540	16	r	**La Sirene de Giscours**	2. Wein Ch. Giscours	61,33	46,00
2541	16	r	**Château Giscours**	Grand Cru Classé	133,07	99,80
2542	16	r	**Château Kirwan**	Grand Cru Classé	98,13	73,60

POMEROL UND LALANDE DE POMEROL

2544	14	r	**Ch.la Fleuer St. Georges**	Lalande de Pomerol	25,07	18,80
2545	14	r	**Ch. La Fôret**	Lalande de Pomerol	22,53	16,90
2548	15	r	**Ch. La Truffe**	Pomerol	48,80	36,60
2546	15	r	**Le Seuil de Mazeyres**	Pomerol	39,87	29,90
2547	16	r	**Ch. Mazeyres**	Pomerol	68,27	51,20
2549	16	r	**Ch. Gazin**	Pomerol	188,53	141,40

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

ST - EMILION, MONTAGNE - UND LUSSAC - ST - EMILION

3346	16	r	**Pavillon du Haut Rocher**	St.Emilion	23,07	17,30
3345	16	r	**Ch. Haut Rocher**	Grand Cru	31,73	23,80
3344	15	r	**Ch. Larmande**	Grand Cru	56,13	42,10

ST - JULIEN

2745	13	r	**la Croix de Baucaillou, ---**Magnum 1,5 l in HK---		66,60	99,90
2746	14	r	**Ch. Moulin de la Rose**		58,93	44,20
2747	16	r	**Les Fiefs de Lagrange**		57,60	43,20
2748	15	r	**Château Talbot**	Grand Cru Classé	136,00	102,00
2749	15	r	**Château Branaire Ducru**	Grand Cru Classé	124,40	93,30
2750	16	r	**Château Lagrange**	Grand Cru Classé	109,87	82,40

ST - ESTEPHE

3345	15	r	**La Chapelle de Lafon Rochet**		45,20	33,90
3346	16	r	**Ch. Lafon Rochet**	Grand Cru Classé	106,93	80,20
3347	15	r	**Ch. Cos Labory**	Grand Cru Classé	71,87	53,90

Connetable Talbot

Château le Grand Treuil

fleuer de Pédesclaux

Château Clerc Milon

les Fiefs de Lagrange

le Cadet de Lamande

PAUILLAC

2854	15	r	**la Gabare de Croizet-Bages**	2.Wein Ch. Croizet-Bages	50,13	37,60
2852	15	r	**Ch.Croizet-Bages**	Grand Cru Classé	80,67	60,50
2853	16	r	**Ch.Croizet-Bages**	Grand Cru Classé	82,40	61,80

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

BORDEAUX und GRAVES, Weißweine trocken

4004	18	w	**Ch.Haut Pougnan,** 70%Sb, 25% Sem, 5% Mous	Entre-Deux-Mers	11,87	8,90
4006	18	w	**la Verrière** 100%Sb	Bordeaux blanc	11,20	8,40
4020	16	w	**Clos des Lunes Lune d'Argent**	Bordeaux blanc	22,53	16,90

BORDEAUX, Weißweine halbtrocken / Moelleux

4066	06	w	**Les Combelles**	Bordeaux Sup. Moelleux	10,40	7,80
4067	09	w	**Ch.Peyruchet,** "Jean-Baptiste"	Bordeaux Sup. Moelleux	11,33	8,50
4065	09	w	**Graves Supérieures**	Graves Supérieures	11,47	8,60

SAUTERNES und BARSAC, Weißweine natursüß

4127	05	w	**Ch.d' Armajan des Ormes, 1/2 Fl**	Grand Cru	45,07	16,90
4140	95	w	**Ch.Bernisses, 1/2 Fl**	Sauternes	57,33	21,50
4160	95	w	**Ch.la Rayne-Vigneau, 1/2 Fl.**	1er Cru Classé	66,67	25,90
4161	90	w	**Ch.la Rayne-Vigneau, 1/2 Fl.**	1er Cru Classé	104,00	39,00

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

RHONETAL – NORD

Domaine Lionel Faury

5454	18	r	**Saint-Joseph, Hedonism,** 100% Syrah	Dom. Lionel Faury	32,27	24,20
5455	17	r	**Côte-Rôtie,** 90% Syrah, 10% Viognier	Dom. Lionel Faury	65,73	49,30
5456	18	w	**Saint-Joseph, Tradition**	Dom. Lionel Faury	34,53	25,90
5457	18	w	**Condrieu, La Berne**	Dom. Lionel Faury	62,40	46,80

RHONETAL – SÜD

Domaine Vieux Moulin und Domaine Vieux Lavoire, Tavel

5517	16	ro	**Côte du Rhône**	Dom.Vieux Lavoire	10,00	7,50

60% Grenache, 25% Cinsault, Clairette, Bourboulenc, Picpoul, 10% Grenache Blanc, Syrah, Mourvèdre, 5% Carignan

5519	19	ro	**Tavel**	Dom.Vieux Moulin	14,40	10,80

Zu Tavel, 2018, Vinum Marktschau Rosés aus Frankreich (6/2019):
"Ein Tavel für kleines Geld, der alle Erwartungen erfüllt: Himbeerfarben fliesst er ins Glas, klare Aromen von Erdbeeren,Himbeeren und süssen Kirschen und eine charmante Säure. Die Cuvée aus Grenache, Syrah,Cinsault, Carignabn und Picpoul Noire wirkt trotz ihrer 13,5 Vol.-% geradezu leichtfüssig." ***15,5/20 Punkte***

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Domaine de Durban, Beaume-de-Venise

5537	18	w	**Viognier de Durban, 100%**	Dom. De Durban	11,73	8,80
			Vin doux naturel, 100% Muscat à petits grains blancs			
5543	17	w	**Muscat de Beaume de Venise**	Dom. De Durban	26,40	19,80
			70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre			
5541	17	r	**Beaume de Venise*,** Vieilles Vignes	Dom.de Durban	16,13	12,10
			70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre, 12 Monate im Barrique			
5542	17	r	**Beaume de Venise*,** Cuvée Prestige	Dom.de Durban	23,73	17,80

***Zu Domaine de Durban, Veilles Vignes,* Hachette 2016:**
"Dieser Wein stammt von alten Reben, Grenache, Syrah, und Moutvedère mit Nuancen von frischen roten Früchten, Lakritz und Garrique. Der Geschmack von roten Kirschen entwickelt sich im Mund rund und samtig, getragen von leichten und weichen Tanninen." H.S
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

***Zu Domaine de Durban, Veilles Vignes, 2015,* Hachette 2018:**
"Diese alten Reben, bestehend aus Grenache, Syrah und Mouvèdre haben die Aromen roter Früchte, mit Kirsche in der Kopfnote und Gewürzen vereint dazu am hinteren Gaumen pfeffrig.
Ein harmonischer Wein mit Frische und Eleganz. ." H.S

Domaine Saint Jean und Château Raspail, Gigondas

Marie-Claude + Francois Meffre

			80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre			
5551	16	r	**Côte du Rhône**	Ch.St.Jean	11,87	8,00
5552	17	r	**Côte du Rhône**	Ch.St.Jean	10,67	8,90
			70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan			
5554	16	r	**Côte du Rhône Villages, Plan de Dieu**	Ch.St.Jean	13,73	10,30

***Zu Château Saint-Jean,* Christian *Meffre, Plan de Dieu,* Wein+Markt:**
„Aromen von reifen Kirschen, Tannine sehr prägnant, aber reif und gut eingebunden. Hat dadurch ein sehr gutes Reifepotential." **Von 20 verkosteten Weinen auf dem 6. Platz.**
Hachette 2012: "Im Bukett finden sich rote Früchte und Gewürze harmonisch vereint. Am Gaumen schmecken angenehme Tannine und Lebendigkeit, eine sehr erfreuliche Kombination, die bereits trinkbar ist." H.S
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

			60% Grenache, 28% Syrah, 12% Mourvèdre			
5557	16	r	**Gigondas**	Ch.Raspail	23,07	17,30
5560	16	r	**Châteauneuf-du-Pape**	Ch.St.Jean	34,13	25,60
5561	12	r	**Châteauneuf-du-Pape, Magnum**	Ch.St.Jean	40,27	60,40

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Domaine Berthet-Rayne, Cairanne

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Carignan, Erntemenge ca. 35 hl/ha

5575 19 r **Cairanne,** Vieilles Vignes Agriculture Biologique.. Dom.Berthet-Rayne ..... 17,07 . 12,80

***Zu Domaine Berthet-Rayne, Cairanne, Vieilles Vignes,* Hachette 2016:**

"Die alten Reben (Grenache, Syrah, Crignan) sind 50 Jahre alt. Von Ihnen stammt diese Cuvée ab. Der Duft ist aus roten, reifen Früchten, Veilchen und Gewürzen zusammengesetzt. Ein edler und kräftiger Wein im Mund, entstanden durch dichte Tannine, die einen langen und warmen Nachhall hervorrufen." H.S.

1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

Clairette, Bourboulenc, Rousanne, Marsanne, Viognier, Grenache blanc, Erntemenge ca. 40 hl/ha

5577 19 w **Cairanne,** Castel Mireio Agriculture Biologique ... Dom.Berthet-Rayne ..... 23,07 . 17,30

Wein+Markt 2012:

„Feiner Duft prägnante Holzaromatik, am Gaumen aber schön soft und geschmeidig"

Von 20 verkosteten Weinen auf dem 4. Platz.

Wir meinen: Der perfekte Begleiter zu scharfen asiatischen Gerichten!

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, Erntemenge ca. 30 hl/ha

5579 17 r **Cairanne,** Castel Mireio Agriculture Biologique ... Dom.Berthet-Rayne ..... 23,07 . 17,30

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château la Nerthe

Château la Nerthe unter Leitung von Alain Dugas gehört heute zur Spitzengruppe von Châteauneuf-du-Pape. Seine Weine sind auf lange Lebensdauer ausgelegt, was den hohen Anteil von Syrah und Mourvèdre in der Cuvée erklärt.
Die Cuvée des Cadettes, produziert nur in besten Jahrgängen, 30% Syrah und Mourvèdre, 40% Grenache, zu 100% ausgebaut in neuen Barriques.
Die Weißweine: 50% Grenache blanc und zwischen 15 und 20% Roussanne, Bourboulenc und Clairette.

5339 93	r	**Châteauneuf / Pape "Cuvée Cadettes"**	Ch.la Nerthe	.....	108,00	81,00
5340 19	w	**Châteauneuf-du-Pape.....**	Ch.la Nerthe	.....	66,00	49,50
5341 16	r	**Châteauneuf-du-Pape.....**	Ch.la Nerthe	.....	60,13	45,10
5342 19	r	**Côte du Rh. Villages, Les Cassagnes**	Ch.la Nerthe	.....	25,07	18,80

VENTOUX

Domaine Aymard, Carpentras

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault

5245 19	r	**Ventoux, "**Cave Aymard"	Dom.Aymard	.....	11,07	8,30

40% Grenache, 40% Cinsault, 20% Syrah

5246 18/19	ro	**Ventoux,** "rosé"	Dom.Aymard	.....	11,07	8,30

***Zu Domaine Aymard, rosé 2016,* Hachette 2018:**
"Bereits ausgezeichnet mit dem Coup de Coeur für den rosé 2015 ist dieser Domaine auch der Folgejahrgang gelungen. Mit leuchtender Farbe entwickelt sich in der Nase der Duft roter Früchte nach Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsich und Lichi. Im Mund frisch und köstlich.." HS **1* von 3*** Sternen = sehr gelungener Wein**

40% Grenache blanc, 30% Clairette, 30% Roussanne

5248 18/19	w	**Ventoux,** "blanc"	Dom.Aymard	.....	11,87	8,90

***Zu Domaine Aymard, weiß,* Hachette 2016:**
"Diese Cuvée besteht aus weißer Grenache, Clairette und duftet nach Akazienblüten, Pfirsich und Aprikose. Diese Intensität lässt im Mund nicht nach, verführerisch auch das Volumen, die Frische und Länge." HS

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

5249 16	r	**Ventoux,** "Cuvée Galères"	Dom.Aymard	.....	11,87	8,90

***Zu Domaine Aymard, Cuvée les Galières 2009,* Hachette 2012:**
"Grenache, Syrah und ein wenig Carignan sind in dieser aromatischen Cuvée vereint. Der Geschmack nach dunklen Früchten ist ein wenig würzig und zugleich abgerundet und lebhaft im Mund. Die Tannine sind gegenwärtig, aber nicht aufdringlich. Der Wein ist trinkreif." H.S. **1* von 3*** Sternen = sehr gelungener Wein**

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Limoux

Anne de Joyeuse, Limoux

100% Chardonnay, im Barrique vergoren und 8 Monate darin gelagert

5712	18	w	**Limoux,** la Butinière, Èlevé en fût de chêne	Anne de Joyeuse	17,73 .	13,30

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Malbec

5712	18	r	**Limoux,** la Butinière.....	Anne de Joyeuse	17,73 .	13,30

Zu Anne de Joyeuse, rot 2011, **Hachette 2015:**
"Nach einem Jahr im Barrique duftet dieser 2011er holzig und fruchtig nach reifen roten Früchten und Veilchen. Am Gaumen zeigt er sich warm, rund und weich. Ein sehr harmonisches, intensives und samtiges Zusammenspiel HS (Lager bis ca.2020, ideale Trinktemperatur 15°C) **2** von **3*** Sternen = bemerkenswerter Wein**

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

MINERVOIS / VdP DE L'HERAULT

Domaine la Croix de Saint-Jean, Bize

***Zu Domaine la Croix de Saint-Jean,* lo Paire *2013,* Hachette 2017:**
"Im Angebot ist **Lo Paire** (der Vater), im Holzfass augebaut. Die Hauptrolle spielt mit 95% Syrah vervollständigt durch Grenache und Mourvèdre. Der 2013er verlangt Respekt durch seine kraftvolle Reife, begleitet von würzigen und vanilligen Tanninen. Ein typischer Wein für diesen kräftigen Jahrgang. **Lo Mainatage** (das Kind) 2014 bevorzugt Grenache mit einer Spur Syrah und wird nicht im Holzfass ausgebaut. Seine Aromen von roten Früchten sind Jugendlich und lebhaft." H.S.

2* von 3* Sternen = bemerkenswerter Wein**
91 Punkte bei Robert Parker

Domaine la Croix de St. Jean, lo Paire '09

70 % Grenache, 30 % Syrah, Erntemenge ca.35 hl/ha

6029 17	r	**Minervois** "Lo Mainatage"	La Croix de St-Jean	20,67	15,50
6030 16	r	**Minervois** "Lo Mainatage"	La Croix de St-Jean	19,33	14,50

70 % Syrah, 25 % Grenache, 5% Mourvèdre, Erntemenge ca.25 hl/ha, **Vinification Integral**

6033 15	r	**Minervois** "Lo Paire"	La Croix de St-Jean	34,00	25,50
6031 13	r	**Minervois** "Lo Paire"	La Croix de St-Jean	33,07	24,80
6032 12	r	**Minervois** "Lo Paire"	La Croix de St-Jean	31,86	23,90

Zu Domaine la Croix de Saint-Jean,* lo Paire 2010, *Hachette 2015:
"Bereits 2009 erhielt la Croix de Saint-Jean die Auszeichnung coup de ceuer für die Cuvée lo Paire. Seit bereits drei Generationen ist man stets der Tradition verpflichtet. Der 2010 enthüllt unter seinem tiefen Granatrot mit purpurfarbenen Reflexen eine große Vielfalt an Aromen sowohl in der Nase, wie am Gaumen. Kraftvoll und harmonisch abgestimmte Noten von Röstaromen, Schokolade Pfeffer vereinen sich mit dem Geschmack reifer schwarzer Johannisbeeren und der Süße von Himbeeren und verhüllen kernige Tannine" H.S.

2 von 3*** Sternen = bemerkenswerter Wein**
90+ Punkte bei Robert Parker

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.		Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

SÜD – WEST

5878	15	w	**Jurançon** doux	Le Valoisin	18,40	13,40
5881	16	w	**Jurançon** doux	Grain d'Automne	19,87	14,90

LANGUEDOC (Coteaux du)

Domaine de Familongue, Saint André de Sangonis

durchschnittlicher Ertrag 35 hl/ha, Rebenalter von 35 bis 65 Jahre (Carignan)

			ca. 35% Grenache, 33% Cinsault, 24% Syrah (Presswein und Saftabzug)			
5811	18	ro	**Eté à Familongue**	Dom. Familongue	10,00	7,50
			55% Grenache, 20% Clairette, 10% Roussane, 5% Rolle/Vermentino			
5813	19	w	**l'Envol de Familongue**	Dom. Familongue	10,80	8,10
			43% Grenache, 25% Carignan, 19% Syrah, 7% Cinsault, 1% Mourvèdre			
5815	17/19	r	**l'Envol de Familongue**	Dom. Familongue	11,73	8,80
			34% Carignan, 28% Syrah, 17% Grenache, 12% Mourvèdre, 9% Cinsault			
5817	18	r	**l'Amie de Familongue,** Terrasses du Larzac.	Dom. Familongue	15,07	11,30
			31% Syrah, 29% Mourvèdre, 25% Grenache, 10% Carignan, 5% Cinsault, Vergärung und Ausbau im Holzfass			
5819	15	r	**3 Naissances,** Terrasses du Larzac	Dom. Familongue	21,47	16,10

La Bastide aux Oliviers, Saint André de Sangonis

			38% Mourvèdre, 32% Syrah, 30% Carignan, Ausbau im Holzfass			
5821	13	r	**Pierre et Bastien,** Terrasses du Larzac	Dom. La Bastide aux Oliviers	34,53	25,90

Zu Pierre et Bastien, 2013, Vinum Marktschau Languedoc Cru(9/2019):

"Nur 13,5 Vol.-% hat diese Cuvéeaus Mourvèdre (38%), Carignan (30%) und Syrah (32%), die mit ihrer leichten, animierenden Art überzeugt. Im Bouquet dunkle Beerenfrüchte, am Gaumen dann eine dichte Frucht, die von einer frischen Säure getragen wird. Einer der seltenen 2013 am Markt, noch dazu gut gereift."

15/20 Punkte

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

LANGUEDOC-ST.CHRISTOL

Domaine Guinand, Saint Christol

		Grenache, Syrah, Cinsault, Erntemenge ca. 42 hl/ha			
6070 19	ro	**Eternel Eté**	Dom.Guinand	11,20	8,40
		Grenache, Syrah, Mouvèdre, Carignan, Erntemenge ca. 42 hl/ha			
6080 17	r	**Cuvèe Vieilles Vignes**	Dom.Guinand	10,53	7,90
		Syrah, Carignan, Erntemenge ca. 40 hl/ha, 12 Monate Faßlagerung			
6082 17	r	Saint Christol, **les Frênes**	Dom.Guinand	15,60	11,70
		Syrah, Grenache, Erntemenge ca. 30 hl/ha, 18 Monate Faßlagerung			
6084 15	r	Saint Christol, **Grande Cuvée**	Dom.Guinand	24,80	18,60

***Zu Domaine Guinand, Grande Cuvée 2014,* Hachette 2018:**
„Anfangs ein zurückhaltender Duft, dann enthüllen sich Aromen von schwarzer Johannisbeere, Zwetschge Quitte und Vanille. Weiche Gewürze und Kakao, dann am Gaumen noch etwas straffe Tannine. Ein dichter Wein mit einem mediterranem Charakter. Seine Farbe ist sehr dunkel mit lila Reflexen. “ H.S.

FAUGÈRES

CHÂTEAU GRÉZAN

Château de Grézan, Laurens

durchschnittlicher Ertrag 55 hl/ha, Rebenalter von 35 bis 100 Jahre (Carignan)

		90% Syrah, 10% Mourvédre, **Vinification Intégrale**			
6054 15	r	**Schistes Dorés**	Ch.Grézan	30,67	23,00
6056 14	r	**Schistes Dorés, Mg**	Ch.Grézan	35,33	53,00

***Zu Château Grezan, la Schistes Dorés 2014,* Hachette 2017:**
„Dominiert von Syrah mit etwas Mourvèdre ist dieser Wein im Holzfass hergestellt und ausgebaut. In der Nase entwickelt er vielschichtige Düfte von dunklen Früchten, Unterholz und Aromen der Garrique. Nach dem Geschmack von Kakao, Vanille und Lakritz, entwickelt er sich am Gaumen warm und dicht. Bedingt durch seine jungen Tannine eignet er sich zur Lagerung. 2018-2023.“ H.S.
2* von 3* Sternen = bemerkenswerter Wein**

***Zu Château Grezan, la Schistes Dorés 2015,* Hachette 2018:**
„Eine Explosion kleiner roter und schwarzer Beeren Himbeere, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere), sanft-mit rauchigen Aromen die der Nase schmeicheln. Am Gaumen wohlschmeckend und frisch, weich mit noch festen Taninan.“ H.S.
1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

CREMANT UND METHODE TRADITIONELLE

7014	w	**Saumur,** Méthode Traditionnelle, brut	Houet & Tessier	21,20	15,90
7012	ro	**Crémant,** Méth. Traditionnelle, rosé brut	Dom. M. Fonné	21,87	16,40
7013	w	**Crémant,** Cuvée Emotion, Blanc de Noir	Dom. M. Fonné	24,80	18,60

CHAMPAGNER

Parkers Wein-Guide, Frankreich: "Französischer Champagner ist unwiderlegbar der feinste moussierende Wein der Welt. ... Leider sind die französischen Champagner in ihrer Komplexität und Finesse wirklich ohne Alternative. Es gibt zwar weniger kostspielige Alternativen, insbesondere die Schaumweine aus dem Tal der Loire, einige Crémants aus dem Elsaß und Burgund sowie die Schaumweine aus Kalifornien, Spanien und Italien, doch, von ein paar Ausnahmen abgesehen, kommt keines der perlenden Getränke diesen Quellen auch nur entfernt an die Qualtität französischen Champagners heran."

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Domaine Jacques Busin, Verzenay, Grand Cru (RM)

Alle Champagner Domaine Busin sind Grand Crus (100%) und Winzer-Champagner (RM)

		70% Pinot Noir, 30% Chardonnay			
7140	w	**Champagne Grand Cru, Tradition, brut**	Dom.J.Busin	48,27	36,20
7151	w	**Champagne Grand Cru, Tradition, la Demi**	Dom.J.Busin	66,13	24,80
7152	w	**Champagne Grand Cru, Tradition, le Magnum**	Dom.J.Busin	52,00	78,00
		100% Pinot Noir			
7150	ro	**Champagne Grand Cru, rosé, brut**	Dom.J.Busin	52,80	39,60
		70% Pinot Noir, 30% Chardonnay			
7153 14	w	**Champagne Grand Cru, Réserve, brut**	Dom.J.Busin	46,00	42,00

Zu Champagne Jacques Busin,

Hachette 2012:

"Halb Pinot Noir, halb Chardonnay, dieser Grand Cru 2004 bietet eine umfangreiche Palette von reifen Früchten und Gewürznoten, im Mund dicht und nachhaltig. Der Rosé Grand Cru besteht aus reinem Pinot Noir der Ernte 2007 und ist ein Klassiker mit seiner Aprikosennote." H.S.

2 von 3*** Sternen = bemerkenswerter Wein**

Hachette 2014:

"Der „brut Tradition" setzt sich zusammen aus 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Er wird sehr geschätzt wegen seines Dufts nach Brioche (Hefegebäck), nach frischen Früchten und Vanille, seiner Fülle und Länge. Der Grand Cru **2006** setzt sich zusammen aus gleichen Teilen Pinot Noir uns Chardonnay. Man schätzt ihn wegen seiner Aromen nach Honig, getrockneten Früchten und seiner Reife." H.S.

1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

Hachette 2016:

"Ein **Rosé** aus dunklen Trauben, also aus Pinot Noir. Kräftig und fruchtig in der Nase begeistert er durch seine Frische, Länge und Feinheit. Grand Cru Tradition: 70% Pinot Noir verbinden sich mit Chardonnay in diesem Champagner und entwickeln in der Nase den Duft nach reifen Früchten, Butter, Vanille und Milchkaramell. Ein Geschmack von Konditorei und Weinaromen auf der Zunge mit gutem Nachhall." H.S.

1* von 3* Sternen = sehr gelungener Wein**

Jacques Busin

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

EDELOBSTBRÄNDE 0,7 l

7543		**Framboise** 45% Himbeere	T.Preiss	57,00	39,90
7526		**Kirsch,** 45%	T.Preiss	57,00	39,90
7516		**Mirabelle,** 45%	T.Preiss	57,00	39,90
7520		**Poire Williams,** 45%	T.Preiss	57,00	39,90
7545		**Prunelle** 45% Schlehe	F.Meyer	59,43	41,60

MARC 0,7 l -Tresterbranntwein-

7678		**Vieux Marc de Bourgogne,** Jacquemat, 43%	Edmond Briotett	42,57	29,80
7630		**Marc de Gewürztraminer, GR** 45 %	F.Meyer	52,71	36,90
7680		**Marc de Bourgogne,** 20 ans d'Age, 45%.	Dom.Capitain-Gagnerot	98,57	69,00

FINES 0,7 l -Traubenbranntwein-

7710		**Fine de Franche-Comté 40%**	Ch.la Muyre	64,29	45,00

RUM – RHUM aus *100% frischem* Zuckerrohrsaft

Distilleries Agricole Bally und Clémant, Martinique

Jacques Bally hatte als Erster die Idee seinen Rum in kleinen Eichen-Holzfässern reifen zu lassen, um ihm komplexere Aromen zu verleihen und kreierte dazu die dreieckige Flasche, die seinen Rum weltbekannt machte. Im Holzfass altert Rum im karibischen Klima *dreimal schneller* als europäische Brände.

7770		**Vintage 2002** 43%	Bally	0,7l	82,29	57,60
7769		**Vintage 2000** 43%	Bally	0,7l	82,86	58,00

Reich, warm, intensive Struktur und gute Länge. Pur genießen!

Das **Haus Clément** produziert Rum Agricole Martinique ausschließlich nach traditioneller Methode und den strengen Richtlinien für das AOC/AOP Zertifikat. Es wird ausschließlich Vorlaufsaft von eigenem Zuckerrohr verarbeitet.

7778		**Blanc** 50%	Clément	1l	28,50	28,50
7779		**Vieux VSOP** 40%	Clément	0,7l	55,00	38,50
7780		**Vieux XO** 42%	Clément	0,7l	76,43	53,50

Mindestlagerzeit 6 Jahre wechselweise in neuen Eiche- oder Bourbonfässer

7784		**Vieux 10 Years** 42%	Clément	0,7l	105,00	73,50

Mindestlagerzeit 10 Jahre wechselweise in neuen Eiche- oder Bourbonfässer, traumhafte Konzentration und Balance

7786		**Vieux 15 Years** 42%	Clément	0,7l	184,28	129,00

Durch die Alterung bleibt 75% des Ausgangsvolumen durch natürliche Verdunstung. Ds Ergebnis ist hochkonzentriert mit vollendeter Finesse

7788		**Cuvée Spèciale Homère Clément** 44 %	Clément	0,7l	154,29	108,00

Intensive Aromen von gerösteten Kakaubohnen und süßer Vanille, Kraft und Finesse, mimdestens 6 Jahre gereift

7790		**Très Vieux l'Elixier** 42%	Clément	0,7l	182,86	128,00

Komplexer würziger, fruchtiger Rhum, Röstaromen mit milden Honignoten, langer vielschichtiger Nachhall, mimdestens 10 Jahre gereift

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

Single Cask, ungefiltert, Limited Edition

7792 **Très Vieux 100% Canne Bleue** **41,6%** ...Clément.....0,5l ... 118,00 . 59,00
Ca. 10 Jahre in *eienem* Eichenfass gelagert, 100% blaues Zuckerrohr: Orangenblüten, exotische Früchte, Vanille, sehr aromatisch mit feiener Süße

7796 **Très Vieux Moka Intense** **42,2%**.....Clément.....0,5l ... 122,00 . 61,00
Außergewöhnlich aromatisch mit kräftigen Mokka- und Kaffeenoten, Feigen, Datteln, Mandeln gefolgt von Vanille und roten Beeren

7798 **Très Vieux Vanille Intense** **42,8%**.....Clément.....0,5l ... 114,00 . 57,00
10 Jahre in Bourbonfässern gelagert, intensives Vanillearoma mit dezenten Holznoten, feine Fruchtnoten mit langem Finale

Alter Rum (braun) aus der Karibik wird wie Cognac im Schwenker *ohne* Eis und Wasser bei Zimmertemperatur getrunken.

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€
CALVADOS, Pays d'Age, 0,7 l -Apfelbranntwein- 42%					
7816		**Calvados Réserve**	Dom.Dupnt	53,57	37,50
7817		**Calvados 1985**	Dom.Dupnt	113,57	79,50
COGNAC 0,7 l 40%					
7905		**Cognac VS**	D.Chainier	41,86	29,30
7920		**Cognac VSOP**	D.Chainier	55,57	38,90
7940		**Cognac Vieille Réserve**	D.Chainier	67,71	47,40
7945		**Cognac XO**	D.Chainier	74,00	51,80
APERITIF - LIKÖR 0,7 l					
8108		**Picon á Bière 1 Liter**	18%	15,50	15,50
8109		**Noilly Prat, Extra Dry, Vermout, 0,75 l**	18%	18,80	14,10
8110		**Pineau des Charentes, blanc 18%**	Chainier	19,07	14,30
8165		**Mac-Vin de Franche Comté 18%**	Ch.la Muyre	25,33	19,00
8167		**Ratafia Réserve 16,5%**	Dom.Janin-Naltet	19,87	14,90
8169		**Pastis de Provence, Henry Bardouin** 45%		41,50	28,70
GLÄSER, Stölzle, Serie Classic long-life					
8510	**200 00 35**	**Bordeaux** Classic long-life	Stölzle		6,30
8512	**200 00 00**	**Burgunder** Classic long-life	Stölzle		6,30
8514	**200 00 02**	**Chardonnay** Classic long-life	Stölzle		5,40
8515	**215 00 29**	**Champagner** mit 0,1 l CE Zeichen	Stölzle		2,30
8516	**200 00 29**	**Champagner** Classic long-life	Stölzle		5,00

Alle aufgeführten Gläser und Karaffen führen wir lagermäßig.
Formen und Abmessungen siehe: http://stoelzle-lausitz.com

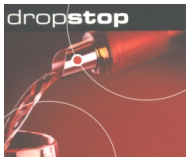
Domaine Saint Jean

Bitte beachten Sie unsere Staffelrabatte auf der Startseite zu dieser Preisliste

Art-Nr.	Jg.	Erzeugnis	Erzeuger / AOP	€/Liter	€

WEINZUBEHÖR

8910		**Drop Stop** das Orginal	Drop Stop		2,10
9010		**Wine Fresh mit 2 Stopfen**	Wecomatic		19,50
9020		**Champagne Fresh, 1 Stopf.mit Klammer** (neu)	Wecomatic		22,90
9015		**Ersatzstopfen für Wine Fresh**	Wecomatic		3,50
9025		**Ersatzstopfen mit Klammer/Champ.**	Wecomatic		9,60
9027		**Ersatzstopfen für Vacu-Vin**, 2 Stückpackung	Vacu-Vin		6,00
9030		**Spangen-Korkenzieher "Ah-So"**	Monopol...für alte & weiche Korken!		9,90
9041		**Kapselschneider**	Screwpull		8,90
9049		**Korkenzieher Standmodell**	Screwpull		22,90
9050		**Korkenzieher Taschenmodell**	Screwpull		22,90
9060		**Korkenz. Standmod. + Kapselschneider**	Screwpull		25,90
9073		**Ersatzspirale für Leverpull**	Screwpull		16,90
8920		**Weinflaschenhalter für halbe Flaschen, "Schwan" Metall**			42,90
8930		**Abtropfständer, versilbert mit Holzstab.**			81,30
9105		**Weinthermometer für Weinglas** aus Kunststoff	TfA		2,00
9110		**Keller Thermo-Hygrometer, elektronisch**, digit	TfA		23,00



FEINKOST MwSt 5 % Abtropfgewicht €/ kg €

Fois-gras du vignoble

100% reine Gänseleber, Halbkonserven im Glas, aus dem Elsass

9302		**Foie Gras d'Oie**	**100 g**	290,00	29,00
9304		**Foie Gras d'Oie**	**200 g**	290,00	58,00

Gänse-Vollkonserven im Glas, aus dem Elsass

9310		**Rillettes pure d'Oie,** Gänseschmalzfleisch	**180 g**	47,22	8,50
9305		**Confit im Glas,** 2 Gänsekeulen gekocht	**600 g**	58,33	35,00

***Gourmet Magazin** Nr. 69: "Das Beste aus Frankreichs Regionen"*
"Die Besten Foie-gras-Terrinen entstehen für unseren Geschmack nach wie vor bei Haeberlin in Illhäusern ... Gut auch die Angebote von ***Conrad*** ..." (Fois-gras du vignoble)

Wir sind klein genug,
um Sie persönlich zu beraten –

und groß genug,
um Ihre Weinwünsche zu erfüllen.

Es macht keinen Sinn zu trinken, was andere Leute mögen.
Jeder muss herausfinden, was ihm selbst schmeckt.
Jancis Robinson