



**Jacques Bouille**

**WEINIMPORT**

*Frankreich / Spanien / Italien*

*Kutschenreuterweg 13*

*D-94474 Vilshofen-Albersdorf*

*☎ 08541 / 88 45 📠 88 04*

*Mobil: 0160 / 284 66 93*

*E-Mail: jacques.bouille@t-online.de*

## ***Von einem Weinliebhaber – für Weinliebhaber***

Verehrte Weinfreunde !

Jacques Bouille Weinimport ist seit  
**1989** der Spezialist für  
französische und spanische Weine in der Region!

Unsere Devise: **BESTE QUALITÄT FÜR SIE !**

Durch den guten persönlichen Kontakt mit den  
Weinbauern ist Jacques Bouille in der Lage,  
seinen Weinliebhabern aktuelle Informationen und  
ausgesuchte Sorten aus den besten  
Weinregionen Frankreichs und Spaniens anzubieten

Der Direktimport vom Châteaux bzw. dem  
Erzeuger/Abfüller selbst, garantiert Ihnen hervorragende  
Qualität in allen Preisklassen.

Überzeugen Sie sich selbst!

Ihr

Jacques Bouille

## Frankreich, weiß

### Loire

<b>007</b>	<b>2018</b>	<b>PETITE ROCHE IGP</b>	<b>€</b>	<b>8,50</b>
------------	-------------	-------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Petite Roche*

#### **VAL DE LOIRE IGP**

*Rebsorte : 100 % Chenin blanc*

*Feiner Duft von Stachelbeeren, Passionsfrucht sowie frischem Apfel. Die Fruchtsäure ist äußerst harmonisch und gut eingebunden. Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Meeresfrüchten oder auch zu leichten Speisen wie Fisch, weißem Fleisch, Geflügel und Gemüseaufläufen.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : °8 - 10°*

<b>008</b>	<b>2017</b>	<b>ORIGINE DE LA ROCHE IGP</b>	<b>€</b>	<b>12,50</b>
------------	-------------	--------------------------------	----------	--------------

*Erz.-Abf. Petite Roche*

#### **VAL DE LOIRE IGP**

*Rebsorte : 100 % Chenin blanc*

*Leuchtendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Verspieltes Bouquet mit reifer Melone, Mirabelle und Lindenblütenhonig. Gute Säurestruktur und perfekt balanciert. Im aromatischen Finale frische Aprikosen und Mandeln.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : °8 - 10°*

<b>015</b>	<b>2018</b>	<b>CHARDONNAY Ciceron IGP</b>	<b>€</b>	<b>5,50</b>
------------	-------------	-------------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Domaine Auriol*

*Fruchtig und leicht mit wenig Säure. Ein Wein für viele Anlässe.*

*Die edelste Rebsorte für Weißwein. Trocken!*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : °8 - 10°*

<b>019</b>	<b>2018</b>	<b>SANCERRE AOP</b>	<b>€</b>	<b>19,50</b>
------------	-------------	---------------------	----------	--------------

*Erz.-Abf. Domaine Gérard Fiou*

#### **LOIRE AOP**

*Sauvignon wird weltweit angebaut, aber nur von der Loire kommen einmalig noble Weine wie dieser Sancerre. Fiou lässt zudem die Trauben in Edelstahltanks gären und danach auf Feinhefe reifen. Dadurch erhält der Sancerre Blanc AOC seine typischen Aromen nach Zitronen, Minze und Mineralität.*

*Perfekt zu Fisch, Meeresfrüchte und zur asiatischen Küche.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

## Frankreich, weiß

Pays d'Oc

<b>045</b>	<b>2018</b>	<b>PLAISIR DES SENS IGP</b>	<b>€</b>	<b>7,50</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Eric Gelly*

### **CÔTES DES THONGUE IGP**

*Rebsorten: Chardonnay - Sauvignon - Viognier*

*Bei dieser Cuvée dominiert der Chardonnay mit sonnenverwöhnten, vollreifen Früchten und dem Duft gelber und exotischer Früchte. Ein frischer Wein mit schönen Kräuteraromen.*

**\* Auszeichengezeichnet von Weinführer Frankreich Guide Hachette**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>047</b>	<b>2018</b>	<b>SAUVIGNON BLANC TARANI IGP</b>	<b>€</b>	<b>5,80</b>
------------	-------------	-----------------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens*

### **GAILLAC IGP**

*Jung, frisch und lebendig, mit ausgezeichnetem Gleichgewicht zwischen Fülle und Säure.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

<b>016</b>	<b>2018</b>	<b>CHARDONNAY 1850 IGP</b>	<b>€</b>	<b>9,50</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Eric Gelly*

### **LANGUEDOC IGP**

*Dieser Chardonnay dominiert im Duft von weißen Blüten und kandierten Früchten. Im Mund frische Noten von Birne und Pfirsich.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>026</b>	<b>2017</b>	<b>CLOSERIE D'IBRY IGP</b>	<b>€</b>	<b>13,50</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	--------------

*Erz.-Abf. Domaine Saint Georges d'Ibry*

### **LANGUEDOC IGP**

*Rebsorten: 60 % Chardonnay – 40 % Viognier*

*Dieser Weißwein besticht durch ein intensives, fruchtiges Bouquet. Dezent Holznoten geben ihm das gewisse Etwas und begleiten die Frucht ausgezeichnet. Er ist fruchtig, elegant und schön ausbalanciert.*

## Frankreich, weiß

### Elsaß

<b>032</b>	<b>2018</b>	<b>PINOT BLANC AOP Réserve</b>	<b>€ 10,50</b>
------------	-------------	--------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Caves Ribeauvillé*

**Von Hand selektiert.** Dieser Pinot blanc besticht durch seine fruchtigen Düfte in Verbindung mit einer leicht gerösteten Note. Er verfügt über einen angenehmen Körperreichtum und ist deshalb ausgewogen im Geschmack.

*Der Pinot blanc bringt bei jedem Schluck neue Aromen ins Spiel*

*Ein Wein, der wahre Freude bereitet!*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>034</b>	<b>2018</b>	<b>RIESLING AOP Collection</b>	<b>€ 11,00</b>
------------	-------------	--------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Caves Ribeauvillé*

**Von Hand selektiert.** Ein eleganter Riesling mit sehr schönen grünen Reflexen und einem angenehmen Duft nach ausgereiften Zitrusfrüchten. Er besticht vor allem durch seine wunderbare Mineralität und durch seine ausgewogene feine Säure.

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>036</b>	<b>2017</b>	<b>GEWÜRZTRAMINER AOP Collection</b>	<b>€ 11,50</b>
------------	-------------	--------------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Caves Ribeauvillé*

**Von Hand selektiert.** Der Gewürztraminer erreicht gerade im Elsaß seine ganze Perfektion!

*Er erinnert an Rosen, Grapefruit und Litschi und präsentiert sich voll und weich und dennoch trocken. Der Gaumen ist würzig und nachhaltig.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

### Côtes de Thau

<b>040</b>	<b>2018</b>	<b>PIQUEPOUL AOP</b>	<b>€ 6,50</b>
------------	-------------	----------------------	---------------

*Erz.-Abf. Henri Richemer*

**CÔTES DE THAU AOP**

*Er duftet köstlich nach Limetten, grüner Apfel und gelben Blüten und Frühlingswiese. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer großen Frische, eine echte Spezialität von der französischen Mittelmeerküste.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>043</b>	<b>2018</b>	<b>HIPPOCAMPE AOP</b>	<b>€ 8,50</b>
------------	-------------	-----------------------	---------------

*Erz.-Abf. Henri Richemer*

**CÔTES DE THAU AOP, Chardonnay, Viognier und Sauvignon**

*Die Blütenaromen vereinen sich mit den Holz-, Vanille- und Muskatnussaromen. Voll und holzig. Im Mund weist er Aromen von reifen Früchten, Geröstetem und Karamell auf.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

✳ **Unsere persönliche Empfehlung !**

## Frankreich, weiß

### Bourgogne

<b>013</b>	<b>2018</b>	<b>CHABLIS AOP</b>	<b>€ 19,50</b>
------------	-------------	--------------------	----------------

*Erz.-Abf. Ropiteau Frères*

*Mit zarter, goldgelber Farbe kommt der Ropiteau Frères Chablis AOC ins Glas. Der Nase offenbart er ein elegantes und feinfruchtiges Bukett mit Noten von frischem, grünem Apfel, Citrusaromen, etwas Mirabelle und knackig frischer Birne. Am Gaumen ist der Ropiteau Frères Chablis wunderbar geschliffen, mineralisch und frisch.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>017</b>	<b>2016</b>	<b>CHARDONNAY DU CHATEAU AOP</b>	<b>€ 17,50</b>
------------	-------------	----------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet*

*Beinahe ein kleiner Montrachet! Der reinsortige Chardonnay wurde zu einem Teil im Holz vergoren, wodurch ihm diese wundervolle Balance aus zarter Cremigkeit und aromatischer Frische gelingt.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 12 - 14°*

✳ **Unsere persönliche Empfehlung !**

<b>024</b>	<b>2008</b>	<b>SAINT AUBIN 1<sup>er</sup> CRU</b>	<b>€ 24,50</b>
------------	-------------	---------------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet*

**1er CRU LES CHAMOIX, 100% Chardonnay**

*Der Wein weist ein reiches Bukett exotischer Früchte auf. Unterstrichen wird das elegante Spiel von einer pikanten Würze und einem satten Körper.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>028</b>	<b>2008</b>	<b>MEURSAULT AOP</b>	<b>€ 29,50</b>
------------	-------------	----------------------	----------------

*Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet*

*Die guten Meursaults sind voll und lang im Geschmack mit einem imposanten Bouquet und von hoher Qualität.*

*Eine Klasse für sich, der seinen weltweiten Ruf wirklich verdient.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>029</b>	<b>2015</b>	<b>CHASSAGNE MONTRACHET AOP</b>	<b>€ 42,00</b>
------------	-------------	---------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet*

**EN PIEMONT**

*Volles Grüngelb, reifer Duft von Pfirsich und Butter, massiver, opulenter und kompakter Wein; mineralische Note, elegante Säure.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

## Frankreich, weiß

### Pays de Gascogne

<b>048</b>	<b>2019</b>	<b>GASCOGNE HORGELUS BLANC IGP</b>	<b>€</b>	<b>5,80</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Domaine Horgelus*

#### **GASCOGNE IGP**

*Rebsorten: Colombard und Sauvignon*

*Gascoigne in seiner typischen Form, knackig, spritzig und frisch*

**mit nur 11,5% Alkohol.**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

**Unser Meistverkaufter Wein: Der Hit**

<b>011</b>	<b>2019</b>	<b>SAINT LANNES, SIGNATURE IGP</b>	<b>€</b>	<b>6,80</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Domaine Saint Lannes*

#### **GASCOGNE IGP**

*Leckerer Trinkspaß, eine erfrischende Cuvée aus den regionalen Reben*

*Colombard 80 % und Gros Manseng, gilt unter Kennern als einer der spannendsten*

*trockenen Weißweine. Fruchtiges Bouquet von exotischen Früchten und rosa Grapefruit.*

✳ **Goldmedaille in Lyon**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

✳ **Unsere persönliche Empfehlung !**

<b>014</b>	<b>2019</b>	<b>SAINT LANNES, SAUVIGNON-CHARDONNAY IGP €</b>	<b>6,80</b>
------------	-------------	---	-------------

*Erz.-Abf. Domaine Saint Lannes*

#### **GASCOGNE IGP**

*Ein ungewöhnlicher Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon.*

*Aromen von exotischen Früchten und Stachelbeere.*

*Die Finesse der beiden Rebsorten bringt ein interessantes Wechselspiel.*

✳ **Goldmedaille in Concours National des vins**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

## Frankreich, weiß

### Bordeaux

<b>058</b>	<b>2017</b>	<b>CHÂTEAU LA PEYRIÈRE</b>	<b>€</b>	<b>7,80</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	-------------

*Erz. Abf. Producta*

*Rebsorten : Sauvignon blanc (80%), Sémillon (15%), Muscadelle (5%)*

*In einem hellen Sonnengelb präsentiert sich der edle Tropfen und duftet animierend nach frischem Apfel, Pfirsich und Zitronenblüten. Am Gaumen bilden Frucht und Säure eine natürliche Balance, die dem Wein Leben und Charakter*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>059</b>	<b>2018</b>	<b>CHATEAU LAMOTHE AOP</b>	<b>€</b>	<b>8,80</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	-------------

*Schlossabfüllung Lamothe de Haux*

*Rebsorten : Sauvignon blanc (40%), Sémillon (40%), Muscadelle (20%)*

*Trockener, frischer, verführerischer, weißer Bordeaux mit guter Säure.*

*Seit vielen Jahren ein Lieblingswein unserer Kunden von zuverlässig gleichbleibender Qualität.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>065</b>	<b>2012</b>	<b>CHATEAU LA GARDE AOP</b>	<b>€</b>	<b>34,00</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------	--------------

*Schlossabfüllung, Château La Garde*

**PESSAC – LÉOGNAN AOP, Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris.**

*Das runde, frische Bukett ist saftig mit einer wahrnehmbaren Vanillenote in der Nase. Am Gaumen zeigt sich die lebendige Art des Weines, die durch exotische Frucht nuances und eine kräftige Struktur abgerundet wird.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

### Dessertweine

<b>075</b>	<b>2018</b>	<b>LES GRANITIERS DOUX</b>	<b>€</b>	<b>6,50</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens*

*Rebsorte: Mauzac, Muscadelle, Len de l'El*

*Probieren Sie einen harmonischen Wein, fruchtig, mit würzigen Nuancen und leichter Mineralität. Der Nachgeschmack ist süß und aromatisch.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 10 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 9 - 12°*

<b>076</b>	<b>2017</b>	<b>TERRE ET MER AOP, halbtrocken</b>	<b>€</b>	<b>6,50</b>
------------	-------------	--------------------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Henri Richemer*

**CÔTES DE THAU AOP**

*Helles und leuchtendes Gelb. In der Nase öffnen sich Noten von kandierten Zitrusfrüchten. Im Geschmack sanft, aromatisch und rund.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

## Frankreich

### Roséweine

<b>110</b>	<b>2018</b>	<b>WEIN MIT FRUCHTAROMEN</b>	<b>€ 5,20</b>
------------	-------------	------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Charles Picard*

**DER SOMMERHIT**

*Ein Sommer-Hit aromatisiert mit Birne oder Pampelmuse.*

*Frisch und fruchtig mit nur **7,5 %Alkohol**.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 4 - 6°*

<b>104</b>	<b>2018</b>	<b>PETITE ENVIE ROSÉ IGP, Magnum</b>	<b>€ 11,50</b>
------------	-------------	--------------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Eric Gelly*

**CÔTES DES THONGUE IGP**

*Guter trockener einfacher Alltagswein aus Südfrankreich.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>115</b>	<b>2018</b>	<b>ORIGINE DE LA ROCHE ROSÉ IGP</b>	<b>€ 12,50</b>
------------	-------------	-------------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Petite Roche*

**VAL DE LOIRE IGP**

*Rebsorte : 100 % Cabernet Franc*

*Filigran und elegant mit feiner Frucht. Feine Aromen von Himbeeren und etwas Pflaume, zarte Säure und ausgewogene Struktur. Sehr angenehm, fruchtig und mild.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

<b>120</b>	<b>2018</b>	<b>TARANI GAMAY ROSÉ IGP</b>	<b>€ 5,80</b>
------------	-------------	------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens*

**GAILLAC IGP**

*Der Duft macht an: knackfrische Pfirsiche, Aprikosen, rosa Grapefruits und saftige Himbeeren. Am Gaumen lebt der Wein von Frucht und Frische und weckt sommerliche Vorfreude.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

✳ **Unsere persönliche Empfehlung !**

<b>121</b>	<b>2018</b>	<b>SYRAH CICERON IGP ROSÉ</b>	<b>€ 5,80</b>
------------	-------------	-------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Domaine Auriol*

*Aus dem Süden Frankreichs, dem Pay d'Oc, ein sauber gemachter Rosé aus der Rebsorte Syrah. Rosa im Glas, Aromen von kleinen, roten Beeren in der Nase sowie Gewürze im Gaumen.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

<b>125</b>	<b>2019</b>	<b>GASCOGNE HORGELUS IGP ROSÉ</b>	<b>€ 5,80</b>
------------	-------------	-----------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Domaine Horgelus*

**GASCOGNE IGP**

*Rebsorten: Merlot - Tannat*

*Am Gaumen rund und erfrischend, dominiert von roten Früchten*

**mit nur 11,5% Alkohol.** *Die Nase duftet nach Pflaumen, Kirschen und Orangemarmelade. Saftig und elegant mit geschmeidigem Abgang.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

<b>131</b>	<b>2019</b>	<b>SAINT LANNES, MERLOT IGP ROSÉ</b>	<b>€ 6,80</b>
------------	-------------	--------------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Domaine Saint Lannes*

**GASCOGNE IGP, Merlot - Cabernet Sauvignon**

*Bei einer Weinprobe gefiel der renommierte Weinjournalist Pit Falkenstein der Rosé besonders gut: ein Traum-Rosé, er duftet und schmeckt.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

✳ **Unsere persönliche Empfehlung !**



## Frankreich, rot

### Vins de Pays

<b>203</b>	<b>2018</b>	<b>PETITE ENVIE rot IGP</b>	<b>€</b>	<b>4,80</b>
<b>204</b>	<b>2018</b>	<b>PETITE ENVIE rot IGP, Magnum</b>	<b>€</b>	<b>11,50</b>

*Erz.-Abf. Eric Gelly*

#### **CÔTES DES THONGUE IGP**

*Guter trockener einfacher Alltagswein aus Südfrankreich.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12°*

<b>345</b>	<b>2018</b>	<b>MERLOT CICERON IGP</b>	<b>€</b>	<b>5,50</b>
------------	-------------	---------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Domaine Auriol*

*Aus dem Süden Frankreichs, dem Pay d'Oc, ein sauber gemachter Rotwein aus der Rebsorte Merlot. Tiefrot im Glas, Aromen von roten Beeren in der Nase sowie Gewürze und Kirscharomen im Gaumen.*

✳ **Goldmedaille, Concours national des vins IGP**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>346</b>	<b>2018</b>	<b>MERLOT VEGAN BIO IGP</b>	<b>€</b>	<b>7,50</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Domaine Auriol*

**NEU** *Ein feiner veganer und biologisch angebauter Rotwein aus der Rebsorte Merlot. Tiefe, intensive Nase mit Noten von roten Früchten, süßen Gewürzen und Lakritz. Am Gaumen angenehm mit weichen Tanninen.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>360</b>	<b>2017</b>	<b>CABERNET TARANI IGP</b>	<b>€</b>	<b>5,80</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens*

#### **GAILLAC IGP**

*Ein enorm fruchtiger Cabernet, voll gepackt mit reifen dunklen Beerenfrüchten und einem Hauch Vanille am Gaumen.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2- 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

## Frankreich, rot

### Languedoc

<b>385</b>	<b>2018</b>	<b>SYRAH 1850</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>386</b>	<b>2016</b>	<b>SYRAH 1850 Magnum</b>	<b>€ 19,50</b>

*Erz.-Abf. Eric Gelly*

#### **LANGUEDOC IGP**

*Ein kräftiger Syrah aus Südfrankreich von granatroter Farbe. Im Duft erinnernd an einen Korb roter Beeren und im Geschmack vollmundig mit Noten von Pfeffer, Gewürzen und Brombeeren.*

- ⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 4 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>361</b>	<b>2017</b>	<b>VILLA DES ANGES RÉSERVE, IGP</b>	<b>€ 8,80</b>
------------	-------------	-------------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Jeff Carrell*

#### **LANGUEDOC IGP**

*Rebsorte : 100 % Cabernet Sauvignon*

*Die neueste Kreation von Jeff Carrel, Villa des Anges Cabernet Reserve, ist ein reizvoller und charmanter Wein, der Liebhaber von Holzweinen begeistern wird. Feine Aromen, süße Gewürze und schöne Tannine.*

*Dieser Wein ist vielen Bordeaux-Weinen überlegen, die den doppelten Preis wert sind!*

- ⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>305</b>	<b>2016</b>	<b>CONDAMINE BARRIQUE IGP</b>	<b>€ 8,80</b>
------------	-------------	-------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Domaine Bruno Andreu*

#### **LANGUEDOC IGP**

*Seit 200 Jahren wird auf diesem Château Wein gekeltert, und zu Recht gilt es heute als Top-Empfehlung. Niedrige Erträge und höchstes Qualitätsstreben ergeben dichte Terroir-Weine. Diese Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre wurde durch eine neunmonatige Barrique-Reifung weiter verfeinert.*

*Ein sehr harmonischer und ausgeglichener Rotwein mit einem runden vollen Vanillearoma.*

- ✗ **Silbermedaille in „Der große internationale Weinpreis Deutschland“**
- ✗ **Silbermedaille MUNDUS VINI**
- ⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 6 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>300</b>	<b>2017</b>	<b>ELIXIR IGP</b>	<b>€ 15,50</b>
------------	-------------	-------------------	----------------

<b>301</b>	<b>2016</b>	<b>ELIXIR IGP, Magnum</b>	<b>€ 34,00</b>
------------	-------------	---------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Domaine Bruno Andreu*

**LANGUEDOC IGP, 84% Syrah 8% Grenache 8% Cabernet Sauvignon.**

*Eine Note schwarze Johannisbeere und Lakritze begleitet von einem Bukett gekochter roter Früchte.*

*Vollmundiger, konzentrierter und runder Geschmack.*

*12 Monate lang in Eichenfässern gereift.*

*Sensationeller Wein, man muss so einen Wein mal probiert haben!!*

- ⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 6 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*
- ✗ **Unsere persönliche Empfehlung**

<b>370</b>	<b>2016</b>	<b>AMIS DES PINS IGP</b>	<b>€ 13,50</b>
------------	-------------	--------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Domaine Saint Georges d'Ibry*

#### **CÔTES DE THONGUE IGP**

*Rebsorten: Merlot – Cabernet Sauvignon*

*Der Ausbau erfolgt über zwölf Monate in Eichenholzfassern.*

*Das Resultat ist ein opulenter Rotwein mit einem völlig neuen Stil. Reife Fruchtaromen von Kirschen, und Mokkanoten sowie ein außergewöhnlich langer Abgang mit etwas Süssholz.*

- ✗ **2015 – Medaille D'or Concours Des Grands Vins Du Languedoc-Roussillon**
- ✗ **2014 – Medaille D'argent Concours Des Vignerons Independants De France**
- ✗ **2013 – Medaille D'argent Concours Des Vignerons Independants De France**
- ⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 – 6 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16- 18*

## Frankreich, rot

### Languedoc

<b>375</b>	<b>2017</b>	<b>CUVÉE 1860 AOP</b>	<b>€ 21,00</b>
------------	-------------	-----------------------	----------------

*Erz.-Abf. Domaine Saint Georges d'Ibry*

**LANGUEDOC AOP, Syrah – Cabernet Franc**

*Elegant strukturierter Rotwein mit einem umwerfenden Bukett von roten gekochten Früchten, Vanille und Bitterschokolade.*

*12 Monate Barrique-Ausbau*

- ✱ **2016 - 2 \* Et Un Coup De Coeur - Guide Hachette**
- ✱ **2015 – Medaille D'argent – Concours Des Vignerons Independants De France**
- ✱ **2013 – Medaille D'or – Concours Des Grands Vins Du Sud**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 - 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

### Côtes Ventoux

<b>480</b>	<b>2014</b>	<b>TERRA VENTOUX AOP</b>	<b>€ 6,50</b>
------------	-------------	--------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Terra Ventoux*

*70 % Grenache, 30 % Syrah – Ertrag: 50 hl/ha*

*Und was ist das für ein herrlicher Alltagswein:*

*diese harmonische, elegante, traumhaft frische und ungemein trinkfreudige Cuvée ist in ihrer sympathischen Preisklasse konkurrenzlos gut! Im Mund fruchtig und rund. Ein unkomplizierter Genusswein „par excellence“.*

- ✱ **2 Sterne Guide Hachette**
- ✱ **Silbermedaille Concours des Vins**

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>483</b>	<b>2014</b>	<b>TERRES DE TRUFFES AOP</b>	<b>€ 9,50</b>
------------	-------------	------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Terra Ventoux*

*50 % Grenache, 50 % Syrah – Ertrag: 40 hl/ha*

*In der Nase intensive Aromen von kleinen schwarzen Beeren, Veilchen und Gewürze. Im Mund, offenbart sich eine breit gefächerte aromatische Palette (schwarze Beeren, Kirsche, Tabak, Kaffee, Pfeffer, ...).*

*Große Konzentration und Länge. Für besondere Anlässe.*

- ✱ **88 Punkte Wine Spectator**
- ✱ **Goldmedaille in Paris**

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>485</b>	<b>2012</b>	<b>LA CAVÉE AOP</b>	<b>€ 13,50</b>
------------	-------------	---------------------	----------------

*Erz.-Abf. Terra Ventoux*

*70 % Grenache, 30 % Syrah – sehr geringer Ertrag: 20 hl/ha!*

*14 – 16 Monate Barrique-Ausbau (neue Barriques).*

*In der Nase intensive und komplexe Aromen.*

*Reichhaltige Aromen im Mund (Schwarzkirsche, Trüffel und Röstnoten).*

*Komplex mit Tanninbiss und Tiefe. Großes Finale. Für besondere Anlässe.*

- ✱ **89 Punkte (herausragend) Sopexa Verkostung Prowein.**

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

## Frankreich, rot

### Cahors

<b>306</b>	<b>2015</b>	<b>CHATEAU D'ALVIGNES, MALBEC AOP</b>	<b>€ 7,80</b>
------------	-------------	---------------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Château Alvignes*

#### **CAHORS AOP**

*Dieser Wein macht Spaß! Fruchtig und weich am Gaumen, eine gute Struktur und Aromen von roten Früchten und Gewürzen.*

*Ein ausgewogener und angenehmer Wein.*

✳ **Goldmedaille Concours International**

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

### Bourgogne

<b>425</b>	<b>2014</b>	<b>GIVRY LA GRANDE BERGE 1<sup>er</sup> CRU</b>	<b>€ 24,00</b>
------------	-------------	---	----------------

*Erz.-Abf. Michel Picard*

*Der höchste Ausdruck des Pinot Noir ist die Finesse.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>452</b>	<b>2011</b>	<b>POMMARD AOP</b>	<b>€ 32,00</b>
------------	-------------	--------------------	----------------

*Erz.-Abf. Michel Picard*

*Großartiger Burgunder aus dem weltberühmten Dörfchen Pommard.*

*Dichte und komplexe Fruchtstruktur. Voller Finesse!*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

## Frankreich, rot

### Bordeaux

<b>502</b>	<b>2016</b>	<b>CHATEAU SAINTOGEY AOP</b>	<b>€</b>	<b>7,50</b>
------------	-------------	------------------------------	----------	-------------

*Schlossabfüllung Yung Frères*

#### **PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX**

*50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc  
30 Jahre alte Rebstöcke*

**\* Ausgezeichnet im Weinführer Frankreich**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>510</b>	<b>2016</b>	<b>CHATEAU CHAMP DE LA GRAVE AOP</b>	<b>€</b>	<b>6,80</b>
------------	-------------	--------------------------------------	----------	-------------

*Schlossabfüllung Champ de la Grave*

*Merlot – Cabernet-Sauvignon - Cabernet Franc*

*Ausdrucksvoll mit reizvollen Noten von dunklen Früchten,  
gut strukturiert mit sanften Tanninen.*

**\* Silbermedaille, Concours General de Paris**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>511</b>	<b>2015</b>	<b>CHATEAU PEY LA TOUR AOP</b>	<b>€</b>	<b>14,50</b>
------------	-------------	--------------------------------	----------	--------------

*Schlossabfüllung Pey La Tour*

#### **BORDEAUX SUPÉRIEUR**

*Merlot – Cabernet-Sauvignon – Cabernet Franc – Petit Verdot*

*Diese Cuvée "Réserve du Château" wurde mit besonderer Sorgfalt hergestellt  
und zählt zu den besten Bordeaux Supérieurs. Große Fülle, feine Holznote und  
intensiven Aromen. 12 Monate Barrique-Ausbau*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>512</b>	<b>2005</b>	<b>CHATEAU LAMOTHE AOP Magnum</b>	<b>€</b>	<b>22,00</b>
------------	-------------	-----------------------------------	----------	--------------

*Schlossabfüllung Lamothe de Haux*

#### **PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX**

*60 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc*

*Weiche Gerbsäure, geschmeidig und voller Frucht.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

#### **INTERNATIONALE EXPORTBEZIEHUNGEN**

FAUCHON ( Paris ) MANUEL ( Lausanne ) DALLMAYR ( München )

<b>515</b>	<b>2014</b>	<b>CHATEAU BOURDON LA TOUR AOP</b>	<b>€</b>	<b>9,00</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------	-------------

*Schlossabfüllung Yung Frères*

#### **CÔTES DE BORDEAUX AOP**

*Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc*

*Weiche Gerbsäure, geschmeidig und voller Frucht.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>518</b>	<b>2015</b>	<b>CHATEAU D'AS AOP</b>	<b>€</b>	<b>14,50</b>
------------	-------------	-------------------------	----------	--------------

*Schlossabfüllung Yung Frères*

#### **GRAVES AOP**

*60 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc*

*Rubinrot, fruchtige und würzige Aromen, weiche Tannine.*

**\* Ausgezeichnet im Weinführer Frankreich 2009**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

## Frankreich, rot

### Bordeaux

<b>521</b>	<b>2016</b>	<b>NUMÉRO 1 DE DOURTHE AOP</b>	<b>€ 11,50</b>
------------	-------------	--------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Dourthe*

*Ein erstaunlicher Wein: rund, geschmeidig, mit feiner Gerbsäure, dicht strukturiert mit Fülle und Ausgewogenheit.*

✳ **Ausgezeichnet beim "Concours Mondial des Vins" in Brüssel**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>540</b>	<b>2015</b>	<b>CHATEAU BONNIN PICHON AOP</b>	<b>€ 12,50</b>
------------	-------------	----------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Claude Bonnin*

**LUSSAC-ST. EMILION**

*Ein traumhaft fülliger Wein mit köstlich intensivem Duft von roten Beeren!! Ein Jahr in Barriquefässern ausgebaut.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>543</b>	<b>2013</b>	<b>CHATEAU GRAND CARDINAL</b>	<b>€ 25,50</b>
------------	-------------	-------------------------------	----------------

*Schlossabfüllung Ollet Fourreau & Fils*

**SAINT-EMILION GRAND CRU**

*Merlot – 20 % Cabernet Franc*

*Der Château Grand Cardinal zeigt eine Nase von schwarzen Früchten und einen Gaumen zugleich weich und köstlich.*

*Dieser Wein ist voll und kräftig mit einer starken Dichte, die Tanine sind delikate und elegant zugleich. Sie bringen diesem Weine eine schöne Ausgeglichenheit.*

*Ein schöner fruchtiger und explosiver Abgang.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

✳ **Preis - Qualität - Verhältnis : SEHR GUT**

<b>545</b>	<b>2012</b>	<b>CH. GRAND BARRAIL LAMARZELLE</b>	<b>€ 27,50</b>
------------	-------------	-------------------------------------	----------------

<b>545</b>	<b>2013</b>	<b>CH. GRAND BARRAIL LAMARZELLE</b>	<b>€ 27,50</b>
------------	-------------	-------------------------------------	----------------

*Schlossabfüllung Lamarzell*

**SAINT-EMILION GRAND CRU**

*Der Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac besticht durch sein feines*

*und sehr von roten Beeren bestimmtes Bukett. Komplexe Fruchtaromen*

*machen diesen Wein zu einem sehr weichen aber auch vollmundigen Tropfen.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 - 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>585</b>	<b>2014</b>	<b>CHATEAU BELGRAVE Haut Médoc</b>	<b>€ 41,00</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------------

*Schlossabfüllung Château Belgrave*

**HAUT MEDOC GRANS CRU CLASSÉ**

*Hervorragende Kirsch- und Cassisfrucht verbindet sich mit floralen Noten.*

*Toastwürze setzt einen weiteren Akzent. Dieser Wein fordert gerade dazu heraus, ihm weitere Zeit zur Entwicklung zu gewähren.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 6 Jahre Entwicklung*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

<b>590</b>	<b>2012</b>	<b>CHATEAU LA GARDE AOP</b>	<b>€ 32,00</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------------

<b>590</b>	<b>2015</b>	<b>CHATEAU LA GARDE AOP</b>	<b>€ 32,00</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------------

*Schlossabfüllung Château La Garde*

**PESSAC-LÉOGNAN**

*Der Rotwein des Gutes wird 12 bis 18 Monate in zu 40 - 60% neuen Barriques ausgebaut und zeigt erstaunliche Klasse und Persönlichkeit. Begleitet von einem elegantem Bukett dunkler Frucht, vor allem schwarzer Johannisbeere,*

*und einem kräftigen noblen Eichenton besticht seine überaus klassisch-tiefe Struktur sowie seine Länge und Nachhaltigkeit.*

*"Einer der besten Pessac-Léognan-Werte" schreibt Weinkritiker René Gabriel.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 - 6 Jahre Entwicklung*

⇒ *Trinktemperatur : 18 - 20°*

## Spanien weiß

<b>703</b>	<b>2018</b>	<b>RODRIGUEZ SANZO VERDEJO</b>	<b>€</b>	<b>7,50</b>
------------	-------------	--------------------------------	----------	-------------

Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.

**RUEDA D.O., Verdejo**

*Herrlich frisch am Gaumen präsentiert sich Viña Sanzo Verdejo Viñas Viejas mit Kräuternoten, Passionsfrucht, Anklängen an feuchtes Gras sowie Anis und Fenchelaromen. Da einige Prozent des Weißweins im Barrique ausgebaut wurde, verfügt dieser Verdejo über eine cremige Textur, die ihn zum idealen Begleiter zu Fisch aber auch Schweinefleisch werden lässt.*

- \* **Viña Sanzo Verdejo Viñas Viejas 2014 hat in der 2015er Ausgabe von Spaniens bekanntestem Weinführer Guía Peñín 91 Punkte erreicht.**  
**Diese 91 Punkte entsprechen der Kategorie Exzellenter Wein.**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 6 – 8 °C*

<b>704</b>	<b>2017</b>	<b>RODRIGUEZ MARIA SANZO ALBARINO</b>	<b>€</b>	<b>9,80</b>
------------	-------------	---------------------------------------	----------	-------------

Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.

**RIAS BAIXAS D.O., Albarino**

*Nur wenige Kilometer vom atlantischen Ozean und unweit der portugiesischen Grenze in der DO Rias Baixas, liegt der mehr als 30 Jahre alte Weinberg. Der klassische **Jakobsweg** hat auch für den Weinbau wichtige Impulse geliefert: der Sage entstand die Albariño Traube aus Rieslingreben, die von pilgernden Mönchen im Mittelalter aus dem Elsass mitgebracht wurden.*

*Der atlantische Einfluss ist bei diesem Wein unverkennbar: Aprikose, Birne und Aromen von weißen Blüten ergänzen die körperreiche und mineralische Noten zu einem sehr frischen Weißwein, der perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten passt.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 1 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12 °C*

<b>705</b>	<b>2019</b>	<b>RODRIGUEZ SANZO SAUVIGNON</b>	<b>€</b>	<b>7,50</b>
------------	-------------	----------------------------------	----------	-------------

Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.

**NEU** **RUEDA D.O., Sauvignon**

*Der Vina Sanzo Sauvignon Blanc stammt aus der Rueda und wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Grapefruit, grüner Apfel, Mango, Maracuja, Salbei und Holunder.*

*Am Gaumen frisch, saftig, dicke Frucht, zarte Würze, finessenreich, animierende Eleganz, viel Charme und ein langer Nachhall.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 1 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 10 - 12 °C*

## Spanien rot

**707 2010 TORRELONGARES RESERVA € 8,00**

Erz.-Abf. Covinca

**CARINENA RESERVA**, Granacha-Tempranillo-Syrah

*In einem schönen kirschrot glänzt dieser Gran Reserva im Glas. Vollmundig, saftig und würzig im Geschmack. Der Torrelongares ist ein ausdrucksstarker und dennoch weicher Rotwein mit einer feinen Tanninstruktur. Langanhaltend im Geschmack. Dem 18 monatigen Barriqueausbau in amerikanischer Eiche folgten weitere 3,5 Jahre Flaschenlagerung.*

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 6 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 16 - 18°

**716 2018 OROMONTE 1,0 Liter € 5,80**

Erz.-Abf. Bodega Navarro Lopez

Tempranillo – Garnacha

**halbtrocken**

*Dunkle kirschrote Farbe mit rubinroten Nuancen.*

*Im Geschmack angenehm fruchtig mit einer dezenten Süße.*

*Dieser Wein eignet sich perfekt als Begleiter kräftiger Vorspeisen, würzigen Pastagerichten oder gereiftem Käse.*

⇒ Trinkreife: jetzt und weitere 4 Jahre

**720 2014 HERENCIA ALTÉS Negra D.O. € 7,80**

Erz.-Abf. Bodega Herencia Altés

**KATALONIEN D.O.**, Garnatxa negra (Grenache)

*Am Gaumen wirkt er kräftig mit klaren Noten von roten und dunklen Beeren.*

*Die junge Winzerin Núria Altés erfüllt sich einen Traum und keltert*

*erstklassige Einzellagen-Weine aus den uralten Garnacha - Reben ihrer Familie.*

✳ **Ausgezeichnet mit 91 Parker Punkte**

*“Ein weiteres unglaubliches Schnäppchen und ein Vollblut-Wein...”*

**Robert Parker's Wine Advocate (2011er)**

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 18 - 20°

**721 2015 VINA VILANO Roble Black Edition D.O. € 9,50**

Erz.-Abf. Bodega Vina Vilano

**RIBERA DEL DUERO D.O.**, 100 % Tempranillo

*Das Schnäppchen aus dem eigentlich teuren Ribera del Duero!*

*Dieser Vina Vilano Black ist ein extraktreicher, intensiver spanischer Rotwein mit dichter Struktur.*

*10 Monate in Barrique ausgebaut.*

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 18 - 20°

✳ **Unsere persönliche Empfehlung**



## Spanien rot

<b>723</b>	<b>2003</b>	<b>VILANO INCOGNITA</b>	<b>€ 34,00</b>
------------	-------------	-------------------------	----------------

Erz.-Abf. Bodega Vina Vilano

**RIBERA DEL DUERO D.O.**, 100 % Tempranillo

Beste CRU Lage in Pedrosa mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken.

Am Gaumen sehr dicht, kräftiges Gerbstoffgerüst, viel Frucht, sehr lang. Schmelziges Fruchtextrakt. Mächtiger Tempranillo mit noch einigem Alterungspotential.

Dieser Top-Wein erhielt:

✳ **Ausgezeichnet mit 92 Parker Punkte**

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 18 - 20°

<b>740</b>	<b>2012</b>	<b>CALDERONA Crianza</b>	<b>€ 10,50</b>
------------	-------------	--------------------------	----------------

Erz.-Abf. Bodega Frutos Villar

**CIGALES D.O.**

**Was für ein genialer Wein.** Die Farbe tiefschwarz mit violetten Rändern.

In der Nase eine Explosion an Beerenaromen, Himbeeren, schwarze Johannisbeere, wilde Erdbeeren, feine Holzaromen und etwas Tabak.

Am Gaumen unwiderstehlich gut, komplex und ein ewig langes Finale.

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 16 - 18°

✳ **Unsere persönliche Empfehlung !**

<b>741</b>	<b>2017</b>	<b>CALDERONA Joven</b>	<b>€ 6,20</b>
------------	-------------	------------------------	---------------

Erz.-Abf. Bodega Frutos Villar

**NEU CIGALES D.O.**

Der Calderona Joven ist ein leichter Tempranillo aus dem Cigales.

Seine Frucht erinnert an dunkle Kirsche und Brombeere, dazu kommt eine feine Lakritznote. Er ist rund, unkompliziert, trocken und weich.

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 16 – 18

<b>750</b>	<b>2016</b>	<b>RAMON BILBAO Crianza</b>	<b>€ 11,80</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------------

<b>751</b>	<b>2011</b>	<b>RAMON BILBAO Crianza Magnum</b>	<b>€ 24,00</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------------

Erz.-Abf. Bodega Ramon Bilbao

**RIOJA D.O.**

14 Monate Barrique-Ausbau verleihen diesem rubinrotem

100 %-igem Tempranillo-Wein komplexe Aromen nach

verschiedenen Früchten, Mandelholz und etwas Zimt.

Weich und samtig, langes Finale mit reifen Tanninen

✳ Das Weingut Ramón Bilbao wurde als „Weingut des Jahres“ von der Grupo Gourmets in Spanien ausgezeichnet.

✳ **Auszeichnung Mundus Vini: Silbermedaille**

✳ **Penin: 85+ / 100 Punkte**

⇒ Trinkreife : jetzt und weitere 4 – 6 Jahre

⇒ Trinktemperatur : 16- 18

## Spanien rot

<b>755</b>	<b>2014</b>	<b>RAMON BILBAO LIMITADA CRIANZA</b>	<b>€</b>	<b>15,50</b>
------------	-------------	--------------------------------------	----------	--------------

*Erz.-Abf. Bodegas Ramon Bilbao*

### **RIOJA D.O.**

*Der Ramón Bilbao Edition Limitada Crianza ist eine limitierte Variante des einfachen Crianza's besteht aus handselektioniertem Lesegut bester Qualität. Die Nase des Ramón Bilbao Edition Limitada Crianza ist voll von Schwarzkirschen und offeriert mit tiefdunkler Farbe eine im Vordergrund stehende Vanillearomatik, mit etwas Toastaromen und reifen roten Früchten. Am Gaumen eine Vielfalt von Aromen - aber besonders die Schwarzkirschnote.*

✳ **Auszeichnung Mundus Vini: Silbermedaille**

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 – 8 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16- 18*

<b>757</b>	<b>2015</b>	<b>RAMON BILBAO RESERVA</b>	<b>€</b>	<b>16,50</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------	--------------

<b>758</b>	<b>2014</b>	<b>RAMON BILBAO RESERVA MAGNUM</b>	<b>€</b>	<b>34,00</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------	--------------

*Erz.-Abf. Bodegas Ramon Bilbao*

*Die Ramón Bilbao Reserva wurde vor kurzem von **Mundus Vini mit 'sehr gut' ausgezeichnet.***

*Ein toller, charaktervoller Rioja Reserva. Sehr dicht und komplex, geschmacksintensiv, fruchtig, erdig und rauchig, mit einem fantastischen Duft nach Blaubeeren und Kirschen.*

*Ein super Individualist, den man unbedingt probieren sollte. **Lecker***

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 – 8 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16- 18*

<b>771</b>	<b>2013</b>	<b>LAS COLINAS DEL EBRO D.O.C.</b>	<b>€</b>	<b>8,50</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------	-------------

*Bodegas Terra Alta Las Colinas del Ebro*

**ABANICO D.O.C.**, Syrah & Garnacha

*Die Trauben stammen von alten Reben und die Weine sind dennoch zu günstigem Preis erhältlich. **Also ein großartiges Preis-Genuss-Verhältnis.***

*Prächtigen Frucht-Bouquet von Blaubeeren und Brombeeren.*

*Saftig-ausgewogen mit gutem Extrakt und Schmelz am Gaumen.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 – 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16- 18*

<b>712</b>	<b>2016</b>	<b>CAPELLANA D.O.</b>	<b>€</b>	<b>4,50</b>
------------	-------------	-----------------------	----------	-------------

*Erz.-Abf. Bodegas Nodus*

**UTIEL-REQUENA D.O.**, 100 % Tempranillo

*Capellana besitzt eine angenehm fruchtige Note und ist samtig am Gaumen.*

*Die Säure und Tannine sind perfekt ausgewogen, um seinen vollen Charakter zu bringen. Eine tiefrote Farbe und Röstaromen runden diesen Wein perfekt ab.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

## Spanien rot

**733 2014 RODRIGUEZ VALL SANZO CRIANZA D.O. € 11,50**

*Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.*

**RIBERA DEL DUERO D.O., Tempranillo**

*Ein sehr komplexer Körper der zum Nachdenken anregt. Je nach Jahrgang lagert der Rotwein nun zwischen 12 und 14 Monaten in diesen Barriques, gefolgt von einer mindestens 6 monatigen Flaschenreifung. Im Glas präsentiert sich der Vall Sanzo Crianza Rotwein von kirschroter Farbe mit purpurnen Tönen und rubinrotem Funkeln. Vielschichtige Aromen nach dunklen Waldfrüchten, Johannisbeere, Gewürzen und Schokolade. Sehr balsamisch und elegant. Die edlen und substanzreichen Tannine verleihen diesem außergewöhnlichen Rotwein großes Alterungspotenzial. Der Abgang überrascht mit einer angenehmen Beharrlichkeit.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 8 - 10 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18 °C*

**738 2016 RODRIGUEZ SANZO LA SENOBA D.O. € 25,50**

*Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.*

**RIOJA D.O., Tempranillo, Garaciano**

*Für den La Senoba 2012 Rotwein werden die Tempranillo und Graciano Trauben getrennt vinifiziert und reifen für 12 Monate in neuer Französischer und Ungarischer Eiche. Erst nach dieser Zeit werden die beiden Rotweine zusammengeführt und können sich gemeinsam im Faß für weitere 6 Monate entwickeln. Am Gaumen präsentiert sich La Senoba 2012 straff und konzentriert mit tiefgründigem Duft nach Himbeere, Schokolade und Graphit. Großartiges Zusammenspiel zwischen reifer Frucht und hoher Eleganz.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 8 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18 °C*

**730 2018 RODRIGUEZ SANZO LACRIMUS 5 D.O. € 7,80**

*Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.*

**RIOJA D.O., Tempranillo**

*Die Nase des Lacrimus 5 zeichnet sich durch fruchtige Aromen aus roten Früchten, Waldbeeren und dezenten Tabaknoten aus. Im Mund vollmundig und Weich mit einer ausgereiften Tanninstruktur. Leichte Vanillenote sind weiterhin Präsent, die den Wein im Abgang begleiten und ihn nobel und fein gestalten.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18 °C*

**731 2016 RODRIGUEZ SANZO LACRIMUS Crianza D.O. € 9,50**

*Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.*

**NEU RIOJA D.O., Tempranillo**

*Die Lacrimus Crianza wurde aus Tempranillo mit einem kleinen Anteil von Graciano erzeugt. Der Wein reifte für rund 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Der Wein verfügt über ein faszinierendes Bukett von Brombeeren, Kirschen, Vanille, und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, absolut samtig mit viel Frucht und langem Nachhall.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18 °C*

**735 2015 RODRIGUEZ SANZO APASIONADO D.O. € 14,50**

*Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.*

**Castilla y Leon D.O., Tempranillo**

*Im Glas präsentiert sich Apasionado Premium von tief kirschroter Farbe mit rubinrotem Schimmer. In der Nase entdecken wir Aromen von reifen, schwarzen Früchten, Schokolade, Vanille und Tabak. Am Gaumen körperreich mit massiver Frucht, sehr geschmeidig mit einem sehr schönen Finale aus süßlicher Frucht.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 3 - 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18 °C*

## Italien weiß

<b>800</b>	<b>2018</b>	<b>PINOT GRIGIO D.O.</b>	<b>€ 5,80</b>
------------	-------------	--------------------------	---------------

*Erz.-Abf. La Trigi*

*Leichter unkomplizierter Essbegleiter aus Italien.*

*Zitrus und etwas Bittermandel in der Nase, frisch und fruchtig am Gaumen und milde Säure.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

<b>802</b>	<b>2018</b>	<b>GRILLO SICILIA IGT</b>	<b>€ 6,50</b>
------------	-------------	---------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Mondo del Vino*

*Die weiße Rebsorte Grillo wird in Italien ausschließlich auf Sizilien angebaut.*

*Der Itynera Grillo ist ein frischer, eingängiger Wein mit Aromen von Zitrone und Limone. Dieser Wein passt zu gegrilltem Fisch und milden Käsesorten*

⇒ *Trinkreife: 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 – 10°*

<b>804</b>	<b>2018</b>	<b>CUSTOZA DOC</b>	<b>€ 8,20</b>
------------	-------------	--------------------	---------------

*Erz.-Abf. Cecilia Beretta*

*Rebsorten: Trebbiano, Garganega, Tocai*

*Aufgrund seiner Traubenzusammensetzung ist der Custoza ein recht komplexer Wein. Er zeichnet sich in erster Linie aus durch seine strohgelbe Farbe, ein intensives, leicht aromatisches, nach Frischobst duftendes Bouquet und einen weichen, zarten Geschmack. Er ist frisch, fruchtig und angenehm trocken.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

<b>810</b>	<b>2018</b>	<b>LUGANA ROVEGLIA DOC</b>	<b>€ 10,50</b>
------------	-------------	----------------------------	----------------

<b>811</b>	<b>2018</b>	<b>LUGANA ROVEGLIA DOC, Magnum</b>	<b>€ 24,50</b>
------------	-------------	------------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Tenuta Rovaglia, Lombardei*

*Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana.*

*Ein herrlich saftiger Weißwein vom südlichen Gardasee, von einem der besten Weingüter im Herzen des Lugana-Gebietes.*

*Dieser Wein glänzt mit milder Fruchtigkeit und vitaler, perfekt eingebundener Fruchtsäure. Etwas was man schwer erklären kann und besser getrunken haben sollte. Magie pur!*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

✘ **Unsere persönliche Empfehlung**

<b>820</b>	<b>2016</b>	<b>NESPOLI "LE COSTE" DOC</b>	<b>€ 8,20</b>
------------	-------------	-------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Poderi dal Nespoli*

*Rebsorte: 100% Trebbiano di Romagna*

*Der Nespoli Le Coste Trebbiano di Romagna DOC ist ein leichter, frischer und fruchtiger Wein von klarer, zartgelber Farbe. Er besitzt den blumigen und fruchtigen Duft von Zitrusfrüchten und grünem Apfel und zugleich ein schön ausgeglichene Säure.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 – 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 8 - 10°*

## Italien rot

<b>830</b>	<b>2018</b>	<b>NERO D'AVOLA SICILIA IGT</b>	<b>€ 5,80</b>
------------	-------------	---------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Mondo del Vino*

*Der Nero d'Avola von Itynera ist sehr aromatisch mit Anklängen von Nelke und Beerenfrüchten. Sehr harmonisch und elegant am Gaumen, dieser Wein macht Lust auf mehr.*

- ⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>835</b>	<b>2017</b>	<b>ASIO OTUS DOC</b>	<b>€ 9,50</b>
------------	-------------	----------------------	---------------

*Erz.-Abf. Mondo del Vino*

*Cabernet – Merlot – Syrah*

*Der Asio Otus verkörpert einen sehr modernen, trendigen Weinstil. Opulente Fruchtaromen treffen auf eine kräftige Würze, die im Nachhall mit einer sehr harmonischen Fruchtsüße ihren Höhepunkt findet. Ein Wein, der aktuell voll im Trend liegt!*

- ⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*
- ✳ **Unsere persönliche Empfehlung!**

<b>838</b>	<b>2014</b>	<b>AMMASSO IGT</b>	<b>€ 16,50</b>
------------	-------------	--------------------	----------------

<b>838</b>	<b>2014</b>	<b>AMMASSO IGT, Magnum</b>	<b>€ 35,50</b>
------------	-------------	----------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Barone Montalto*

**TERRE SICILIANE IGT**

*Nerello, Merlot, Cabernet, Nero d' Avola*

*Sehr gut gemacht! Dieser Ammasso Rosso Sicilia ist sehr rund, vollmundig und fruchtig. Mit einem feinen Duft nach schwarzen Beeren, Kirschen und Vanille.*

*Man spürt die Tannine, sie bleiben aber tief im Hintergrund und stören auf keinen Fall. Der Charakter ist gezeichnet von großer Opulenz und Eleganz sowie seiner Reifung im Holzfass.*

- ⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 3 - 5 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>840</b>	<b>2017</b>	<b>PRIMITIVO SALENTO IGT</b>	<b>€ 8,50</b>
------------	-------------	------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Mondo del Vino*

**SALENTINO 100 % PRIMITIVO.**

*Der Primitivo Salento hat Schwarzkirsche, Kardamom und etwas Leder in der Nase. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen, große Fruchtfülle, sanftes Tannin und ein sehr langes Finale. Dieser Wein passt zu kräftigen Fleisch- und Nudelgerichten.*

- ✳ **Auszeichnung Mundus Vini**
- ⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>841</b>	<b>2013</b>	<b>CAIAROSSA IGT</b>	<b>€ 48,00</b>
------------	-------------	----------------------	----------------

*Erz.-Abf. Poderi dal Nespoli*

**TOSCANA I.G.T.** 23 % Cabernet Franc, 26 % Merlot, 12 % Sangiovese, 19 % Cabernet Sauvignon, 4 % Petit Verdot, 16 % Syrah

*Funkelndes aufhellendes Rubinviolett. Eröffnet mit intensiven Noten nach Tabak, viel Zwetschgen und Johannisbeeren. Am Gaumen saftig, viel reife, satte Beerenfrucht, öffnet sich mit fein- maschigem Tannin, langer Nachhall.*

*In Tonneaux und Barriques vollzog sich die lange Reifelagerung des Weines von ca. 18 Monaten. Darauf folgten weitere sechs Monate in Zementbottichen vor der Abfüllung auf die Flasche*

- ⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*
- ⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

## Italien rot

<b>842</b>	<b>2016</b>	<b>NESPOLI SANGIOVESE DOC</b>	<b>€ 8,20</b>
------------	-------------	-------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Poderi dal Nespoli*

**100 % SANGIOVESE**

*Dieser Nespoli Sangiovese di Romagna "Fico Grande" DOC ist ein Wein für jedermann und eignet sich als perfekter Begleiter für viele Speisen. Fruchtig, frisch und weich, typische Noten von Kirsche und Veilchen, mit sanften Tanninen.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 2 - 3 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 16 - 18°*

<b>848</b>	<b>2012</b>	<b>CHIANTI CLASSICO Riserva D.O.C.</b>	<b>€ 18,50</b>
------------	-------------	--	----------------

*Erz.-Abf. Castello di Gabbiano*

**TOSCANA D.O.C., 100% Sangiovese.**

*Rote Früchte und würzige Noten von schwarzem Pfeffer in der Nase.*

*Am Gaumen gehaltvoll, würzig und viel Fruchtfülle, Holzaromen, gute Länge.*

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 4 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur: 17 - 19°*

<b>852</b>	<b>2016</b>	<b>BARBERA D'ALBA DOC</b>	<b>€ 13,80</b>
------------	-------------	---------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Fontanafredda*

**PIEMONTE D.O.C.**

*Sehr intensiv und charakteristisch in der Nase. Blumig und fruchtig zugleich, mit schönen leichten Obertönen aus Holz, Gewürzen und Vanille. Der Geschmack ist voll, beständig, angenehm trocken und samtig.*

✳ **Auszeichnung Wine Enthusiast Wine Star Award 2017**

⇒ *Trinkreife: jetzt und weitere 3 – 5 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 18 – 20°*

<b>891</b>	<b>2012</b>	<b>AMARONE Della Valpolicella D.O.C.</b>	<b>€ 44,50</b>
------------	-------------	--	----------------

*Erz.-Abf. Cecilia Bereta*

**VALPOLICELLA D.O.C.**

*Der Amarone Terre di Cariano ist ein Meisterwerk aromatischer Raffinesse und Eleganz. Sein Bukett ist reich an feinen Würznoten von Kräutern, zeigt Aromen reifer Beerenfrüchte und großer Struktur.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 6 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 17 - 19°*

## Sekt / Cava

<b>940</b>	<b>PIU PROSECCO BIANCO FRIZZANTE</b>	<b>€ 4,20</b>
------------	--------------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Porte delle Calli*

*Für sämtliche Anlässe, mit Schraubverschluss.*

*Leicht fruchtiger Duft nach Apfel und grünem Obst. Schöne Struktur, frisch, leichte Restsüße.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 6 - 8°*

<b>904</b>	<b>VEUVE AMBAL Blanc de Blancs Brut</b>	<b>€ 8,50</b>
------------	---	---------------

*Erz.-Abf. Veuve Ambal*

*Die lebhaft Nase präsentiert fein abgestimmte Aromen von frischen Aprikosen gepaart mit süßem Honig.*

*Sein Geschmack punktet mit leckeren fruchtigen und blumigen Noten.*

⇒ *Trinkreife : jetzt und weitere 2 Jahre*

⇒ *Trinktemperatur : 6 - 8°*

<b>916</b>	<b>RIVAROSE PRESTIGE Brut rosé</b>	<b>€ 12,50</b>
------------	------------------------------------	----------------

*Erz.-Abf. Rivarose Provence*

*Rebsorte: Syrah, Cinsault*

**Ein Traum wird wahr.** *Rosé aus der Provence - prickelnd und perlend.*

*Erdbeeraromen und exotische Früchte verbinden sich mit einer feinen und eleganten Perlage zu einem herrlich sommerlichen Trinkvergnügen.*

**Der absolute Überflieger!!!** *"Komm! Den trinken wir selbst!"*

*Jeder Schluck des Rivarose Brut bringt sie dem unbeschweren südfranzösischen Charme der Provence näher.*



<b>920</b>	<b>TARANI FRIZZANTE, rosé</b>	<b>€ 9,50</b>
------------	-------------------------------	---------------

*Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens*

*In der Nase finden wir typische Aromen von weißem Muskat mit floralen Noten von Rosen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigen die feinen Blasen alle Fruchtigkeit von Tarani Frizzante. Finale frisch und durstlöschend.*

*Tarani Frizzante Rosé hat einen niedrigen Alkoholgehalt: 9% vol.*

## Champagne / Crémant

**917 GRAND CUVÉE CRÉMANT DE BOURGONGE blanc, AOP € 13,50**

*Erz.-Abf. Veuve Ambal*

**NEU** *Das Grande Cuvée Brut Veuve Ambal wird aus Pinot Noir und Chardonnay hergestellt. Der Crémant blanc Brut besitzt eine goldgelbe Farbe mit leichten Perlen im Glas. Sein fruchtiger Geschmack mit exotischen Noten von weißen Blüten, Litchies, Zitronen und Orangen sind harmonisch aufeinander abgestimmt.*

**919 CRÉMANT DE BOURGONGE Brut, AOP, rosé € 19,50**

*Erz.-Abf. Veuve Ambal*

*Schöne Perlage, in der Nase feine Nuancen nach Brioche, Birne und gehackten Nüssen, cremiges Mousseux mit viel Fruchtpräsenz. Rund - saftig und lebhaft am Gaumen mit mineralischer Struktur.*

**995 CHAMPAGNE GOSSET EXTRA BRUT € 38,50**

*Erz.-Abf. Champagne Gosset*

*Er zeigt einen komplexen und runden Charakter, während er Extra Brut ist. Es eine Cuvée aus 45% Pinot Noir, 32% Chardonnay und 23% Pinot Meunier. Die Trauben stammen fast ausschließlich aus Grand Cru Lagen der Appellation.*

## Schnäpse

**1001 Vieille Prune € 49,00**

**1002 Vieil Abricot € 59,00**

**1003 Vieille Poire € 49,00**

**1004 Vieille Cerise € 59,00**

**1005 Vieille Framboise € 49,00**

*Ausgezeichnete Edelobstbrände aus der Schweiz.*

*Im Eichenholzfass zur Perfektion gereift und anschließend mit naturreinen Auszügen aus getrockneten Früchten veredelt.*



## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

- Preise:** *Die Preise verstehen sich einschließlich. Mehrwertsteuer.  
Die MwSt. wird in der Rechnung separat ausgewiesen.*
- Lieferung:** *Bereits ab € 150.- liefern wir in PLZ 94 frei Haus.  
Bis zu € 150,00 zahlen Sie pauschal nur € 8,00.*
- Zahlung:** *Unsere Rechnung ist gleichzeitig auch Auftragsbestätigung.  
Sie erhalten deshalb die Rechnung noch vor der Lieferung.  
Die Bezahlung der Rechnung erbitten wir nach Erhalt rein netto.  
Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur  
vollständigen Bezahlung aller noch offenen Forderungen vor.*
- Garantie:** *Vor Import der von uns angebotenen Weine, die im  
Anbaugebiet abgefüllt werden, haben wir viele Weinproben  
durchgeführt, um ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis zu erreichen.  
Wenn Ihnen trotzdem einmal ein Wein nicht zusagt,  
so können Sie uns die original verschlossenen Flaschen  
bis zu 4 Monaten nach Lieferung frei Haus zurücksenden.  
Eine Begründung ist nicht erforderlich. Wir tauschen nach  
Ihren Wünschen den Wein um.*
- Sonstiges:** *Mit dem Erscheinen dieser Liste sind alle vorherigen  
Listen ungültig.*
- Gerichtsstand:** *Als Gerichtsstand wird Vilshofen vereinbart.  
Die Geschäftsbedingungen werden für den Vertragspartner  
mit der Auftragserteilung bindend.*
- Reklamationen:** *Lassen Sie sich Fehlmengen und Glasbruch bei  
Anlieferung auf dem Frachtbrief bestätigen. Benachrichtigen  
Sie uns direkt, wir erledigen alles Weitere für Sie.*