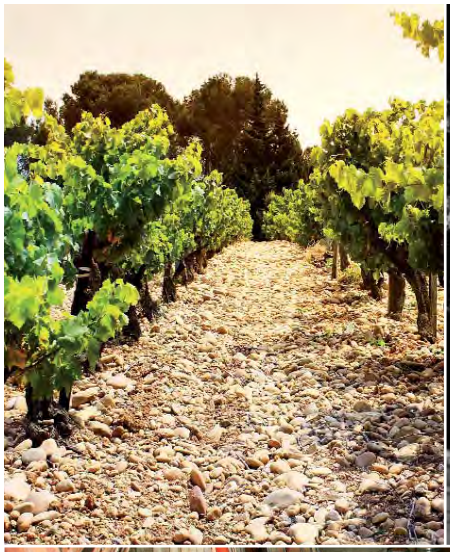
Special'Rarities by Gerstl

# Geniales aus Rhône & Languedoc-Roussillon

Domaine La Barroche
**2013 Fiancée**
Châteauneuf-du-Pape

## Fantastische Trouvaillen aus uralten Reben.



## Die Highlights:

– SEITE 4 –

**DOMAINE LA BARROCHE**

Der Pure von Domaine La Barroche ist Spitze im Châteauneuf-du-Pape. Bitte beachten: Wir haben sogar Grossflaschen bekommen.

– SEITE 10 –

**DOMAINE LA SOUMADE**

Der Anthéa von der Domaine La Soumade ist der Nachfolger des beliebten Les Violettes – und wie immer ein wundervoll strukturierter Wein.

– SEITE 14 –

**MAS AMIEL**

Die neuen Lagenweine von Mas Amiel sind schon fast ein Muss für alle Südfranzosen-Wein-Liebhaber.

Signature

Tipp

Seite 6

Special'Rarities by Gerstl

# Editorial

## Schmeichelhafte Verführer und temperamentvolle Kraftpakete.

### *Liebe Kundinnen und Kunden*

*Südfrankreich mit dem Rhônetal und dem Languedoc-Roussillon begeistern uns immer wieder von Neuem. Da sind einerseits diese typischen, unwiderstehlichen Düfte draussen in der zauberhaft schönen Landschaft. Da sind aber auch die herzerwärmenden Menschen mit ihrer offenen Art und ihrer grossen Gastfreundschaft. Dazu kommen farbenfrohe Märkte wie es sie sonst in diesem Reichtum fast nirgends gibt. Und zu all dem hat man das Gefühl, dass hier die Sonne vor lauter Freude über diese fast märchenhaften Regionen Tag für Tag von morgens bis abends scheine.*

***Was gibt es Genüsslicheres, als hier exzellente Weine aufzuspüren und zu degustieren?*** *Wir haben das auch dieses Jahr wieder mit viel Akribie gemacht und freuen uns sehr, Ihnen mit fantastischen neuen Jahrgängen unsere Selektion aus dem südlichen Frankreich zu präsentieren. So unterschiedlich wie die Landschaften sind auch die Weine.*

- *Unbedingt probieren müssen Sie die* ***2013er Cornas von Domaine de Tunnel,*** *er hat auf sehr hohem Niveau noch einen Zacken zugelegt.*
- *Freude machte uns auch wieder* ***Clos du Caillou,*** *neu hat man auf diesem Spitzengut einen* ***günstigeren Châteauneuf-du-Pape*** *gekeltert, der enorm viel Freude bereitet.*
- *Oder probieren Sie eine unserer* ***zwei Degustations-Boxen*** *und lernen Sie so das abwechslungsreiche, südliche Frankreich kennen.*

*Mit einem herzlichen «Santé»*

*– Roger Maurer –*

## 6 grosse Franzosen.

**349.–** statt 500.– 6 x 75cl

Diese Hochkaräter entdecken und geniessen ist ein wahrer Traum!

# Degustations-Boxen

## 6 grosse Franzosen.

- 2013 Fiancée, Châteauneuf-du-Pape, Domaine La Barroche
- 2014 Pure, Châteauneuf-du-Pape, Domaine La Barroche
- 2013 Châteauneuf-du-Pape, Réserve, Clos du Caillou
- 2010 Origine, Mas Amiel, Maury
- 2012 Maison Rouge, G. Vernay Côte Rôtie AOC
- 2013 VIn Noir, Domaine du Tunnel, Cornas

**Fr. 349.–** (statt 500.–) • 6 x 75cl • Art. 245550

## 12 wundervolle Franzosen.

- 2012 Notre Terre, Mas Amiel, Maury
- 2014 Rasteau AOC, Domaine La Soumade
- 2012 Les Pépieux, Plô Roucarels
- 2015 Bouquet des Garrigues Blanc, Clos du Caillou
- 2013 Vol de Nuit, Mas Amiel
- 2014 Légende, Mas Amiel
- 2013 La Muraille, Minervois, Domaine Ancely
- 2011 Les Vignes Oubliées, Minervois, Domaine Ancely
- 2014 Anthéa, Domaine La Soumade
- 2013 Gigondas, Domaine La Soumade
- 2014 Nature, Clos de Caillou
- 2011 Signature, Châteauneuf-du-Pape, Domaine La Barroche

**Fr. 219.–** (statt 314.–) • 12 x 75cl • Art. 245551

## 12 wundervolle Franzosen.

**219.–** statt 314.– 12 x 75cl

Entdecken Sie die unterschiedlichen Stilrichtungen – vom Rhône-Tal bis ganz in den Süden.

*Domaine*

# La Barroche

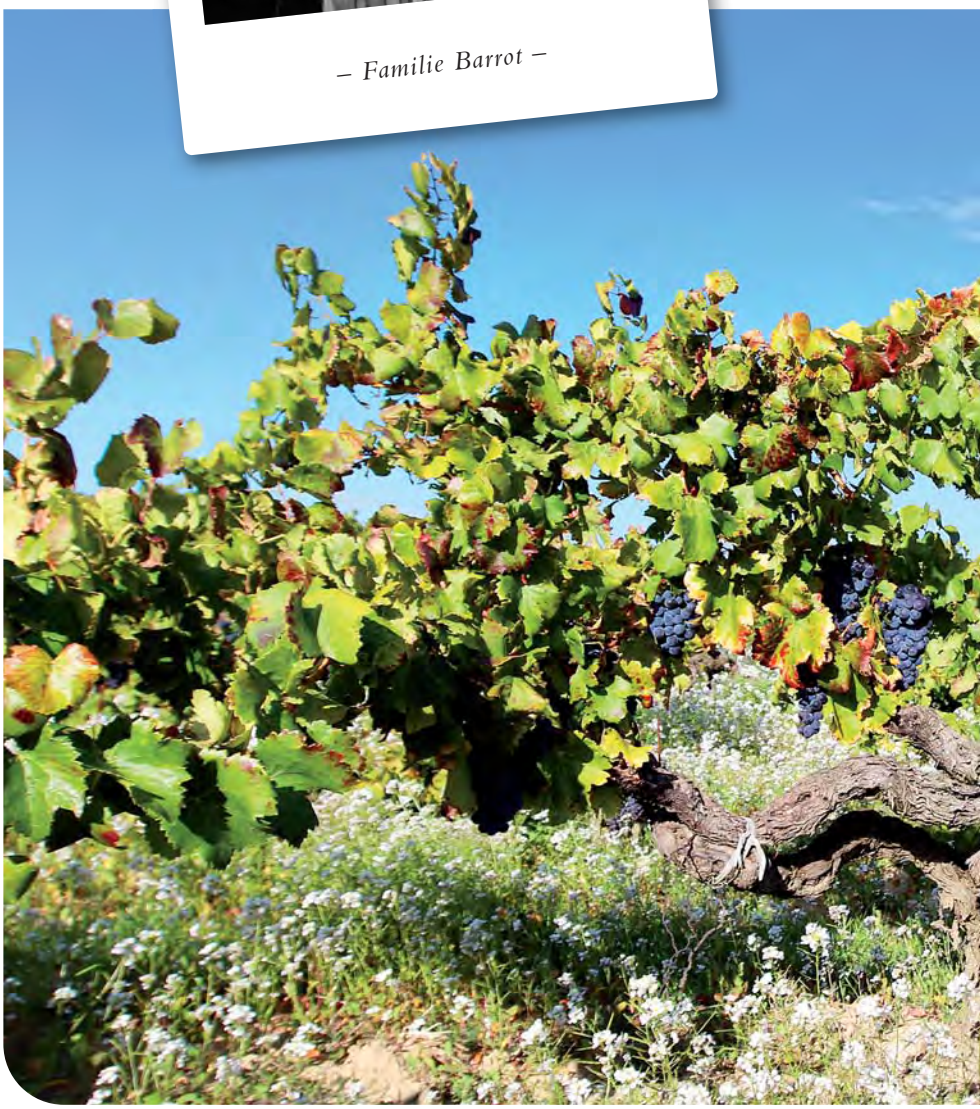
## Weine aus den ältesten Reben in Châteauneuf-du-Pape

– Familie Barrot –

Unser Besuch bei den sympathischen Geschwistern Laetitia & Julien Barrot beginnt mit einem kleinen Rundgang durch den Keller. Da das Weingut mitten im Ort Châteauneuf liegt, ist der Keller historisch gewachsen, verwinkelt und sehr eng. Seit 2002 setzt Julien konsequent auf die einzigartigen Stärken des Weingutes: auf die bis zu 100-jährigen Reben in den allerbesten Zonen der Appellation. Warum also nicht selber diesen Schatz in die Flaschen füllen? Gesagt, getan – und so nahm der kometenhafte Aufstieg seinen Lauf. **Der 2007 Pure wurde von Robert Parker mit sagenhaften 99+/100 Punkten ausgezeichnet!** Auch das beweist, dass sich das Gut auf dem optimalen Weg befindet.

*«Weine direkt aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape.»*

Die Degustation der Weine verläuft sehr gelassen und sanft. Wir können wir uns reichlich Zeit nehmen und die Weine richtig geniessen. Es sind klassische Gewächse aus der Region, unverkennbar mit viel Charakter und Wiedererkennungswert.
Die Domaine La Barroche ist ein kleines Juwel in unserem Sortiment, das wir Ihnen wärmstens ans Herz legen.



**«Pure», Châteauneuf-du-Pape.**
Der Pure stammt aus über 100-jährigen Reben aus dem Osten der AOC Châteauneuf-du-Pape. Da wo die Böden nur aus leichtem Sand bestehen, den sogenannten «Safres». Die Grenache-Trauben werden sorgfältig aus drei historischen Parzellen gelesen: Grand Pierre, Pointu und der **weltberühmten Lage Rayas.**
Der Wein wird im neu errichteten Keller in Betontanks vergoren; es sind dieselben Cuves, die auf dem weltbekannten **1er Grand Cru Classé-Gut Château Cheval Blanc in Bordeaux** verwendet werden. Danach geht es für 18 Monate in gebrauchte 600- bis 900-Liter-Fässer aus französischer Eiche.
Der Pure wird ohne Schönung oder Filtration in die Flasche gefüllt.
**Ein aussergewöhnlicher Wein aus 100% Grenache, der nur in den besten Jahren produziert wird.** Wir haben nur wenige Flaschen bekommen, die Produktion ist streng limitiert. Zögern Sie nicht, **der Pure wird schnell ausverkauft sein.**
.

Auch in Grossflaschen erhältlich

# Pure

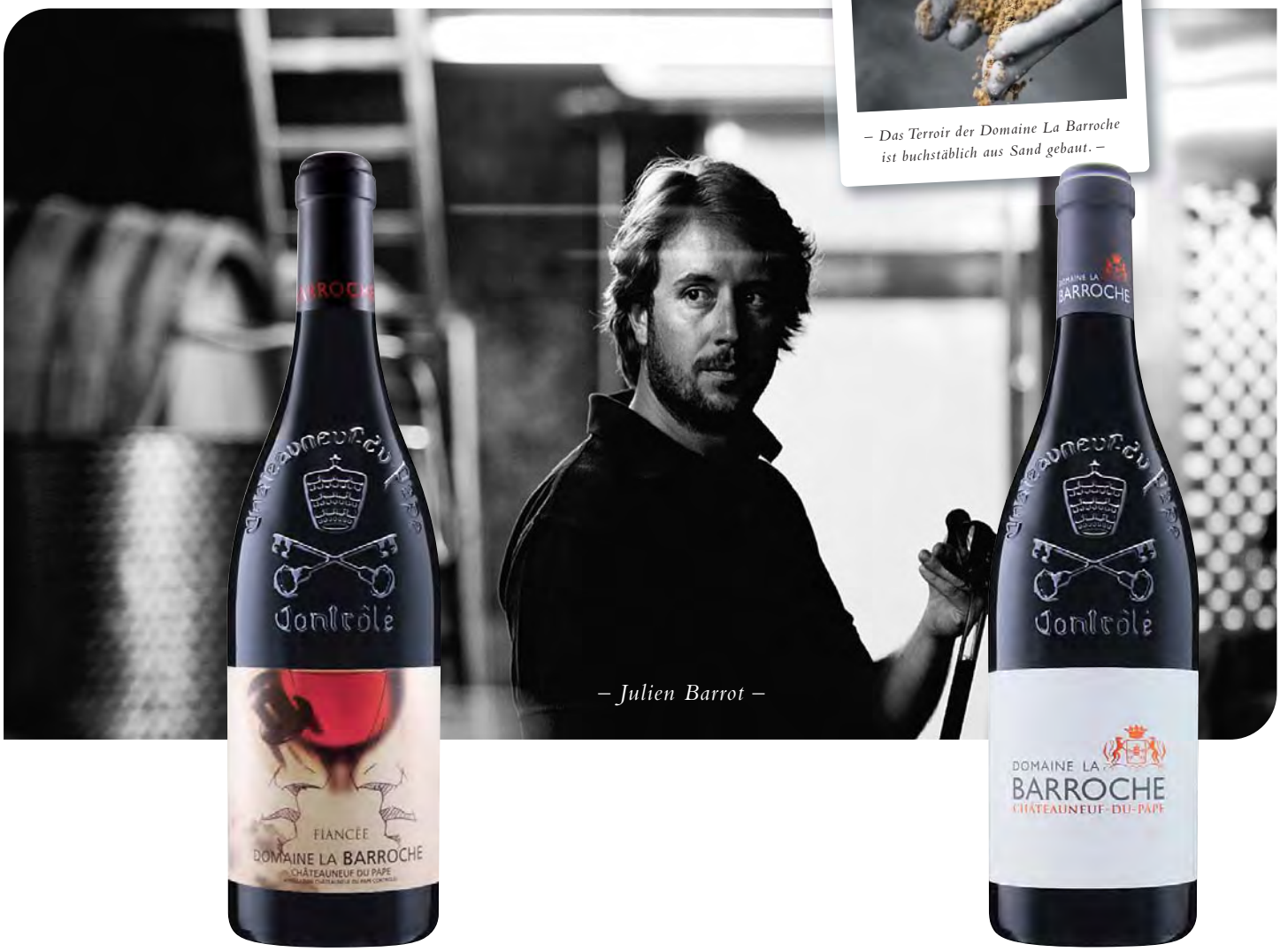
**85.–**

Aus über 100-jährigen Reben.
**2014 Pure**
**Châteauneuf-du-Pape AOP**
**75cl • Fr. 85.–** (statt 95.–)
19+/20 • 2019–2040 • Art. 245350
100% Grenache, Ausbau 18 Monate in grossen Eichenfässern (Foudres), 100-jährige Reben.

Sattes Rubinviolett. Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen von dunklen Waldbeeren, Cassisgelée, eingemachten Kirschen und einem Hauch Brombeeren, begleitet von orientalischem Tabak, Sandelholz, Lakritze, Noten nach dunklen Rosen und Veilchen, geniale Mineralität. Am Gaumen die «Pure» Eleganz, seidenweiche Tannine, feste Struktur und Schmelz ohne Ende. Die Aromen bestätigen sich, dunkle Waldbeeren mit Gewürznoten wie Nelken und schwarzem Pfeffer, untermalt von einer steinigen Mineralität. **Der «Pure» endet lang, kräftig mit markantem, würzig-mineralischem Charakter. Ein Wein zum Lagern, verfügt über ein fantastisches Potenzial.**

*Domaine*

# La Barroche




*– Julien Barrot –*

*– Das Terroir der Domaine La Barroche ist buchstäblich aus Sand gebaut. –*

## *Fiancée*

**85.–**

Die grosse Liebe zweier Traubensorten.

**2013 Fiancée**
**Châteauneuf-du-Pape AOP**
**75cl • Fr. 85.–** (statt 95.–)
19/20 • 2020 – 2040 • Art. 244623
Syrah, Grenache

Sattes Rubinviolett. Noch eher verschlossener, aber sehr eigenständiger Auftritt. Tiefe, komplexe Aromen von roten Pflaumen, eingelegten Kirschen, schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch wilder Himbeeren, untermalt von schwarzem Pfeffer, Lakritze, Oliven, Garrigue-Kräutern und floralen Lavendelnoten. Das Bündel wird begleitet von einer organischen Mineralität, die an schwarzen Trüffel erinnert. Am Gaumen saftig, kraftvoll mit hoher Struktur, Eleganz und Massen von seidigen Tanninen. **Der Fiancée endet lang und kräftig. Grossartig!**

## *Signature*

**40.50**

Auch in Grossflaschen erhältlich

Ein Juwel aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape.

**2011 Signature**
**Châteauneuf-du-Pape AOP**
**75cl • Fr. 40.50** (statt 45.–)
19/20 • 2016 – 2030 • Art. 243293
65% Grenache, 16% Mourvèdre, 13% Syrah, 6% Cinsault; aus 70-jährigen Reben, Ausbau 18 Monate in grossen Eichenfässern.

Klares Rubinviolett. Komplexer Auftritt. Dichte Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Cassis mit einem Hauch wilder Himbeeren, Lakritze und Lavendelnoten. **Dieses bezaubernde Dufterlebnis wird begleitet von einer herrlichen Mineralität.** Am Gaumen sehr saftig und dicht mit hoher Struktur, Eleganz und feinen, seidigen Tanninen. Die Aromen bestätigen sich, schwarzfruchtig mit floralen Anklängen und mineralischer Würze. Der Signature endet lang und kräftig mit intensiv fruchtbetontem, komplexem Abgang.

# Clos du Caillou

## *Etabliertes aus dem Châteauneuf-du-Pape*

Sylvie Vacheron: «Wir arbeiten seit Jahren biologisch und seit dem Jahrgang 2010 ist das Weingut biologisch zertifiziert. Dank der Biodynamie bekommen wir Probleme in den Griff, die mit konventionellen Methoden nicht zu bewältigen waren.» Anmutig liegt die Domaine auf einer kleinen Anhöhe inmitten eines uralten Baumbestandes. Sylvie Vacheron führt das Weingut zusammen mit Bruno Gaspard, einem talentierten und fleissigen Weinbauern. Wenn die Châteauneuf-du-Pape-Weine von Clos du Caillou ein Monument sind, so sind die Côtes-du-Rhône-Weine die Empore dazu!

*– Sylvie Vacheron –*

## *Les Safres*

**48.–**

Grosser Wein in Kleinstmengen.

**2015 Les Safres Châteauneuf-du-Pape blanc AOC**
**75cl • Fr. 48.–** (statt 53.–)
19/20 • 2016–2025
Art. 244678
Roussanne, Grenache blanc, Clairette blanche

Dezente Würze, Noten von Vanille und getrockneter Banane, exotische Früchte mit mineralischer Unterstützung. Feines Gleichgewicht von exotischer Frucht und Mineralität, weisse Pfirsiche, saftig und frisch, ein virtuoser Tänzer im Gaumen mit grazilem Abgang. Ist wegen immer grösserer Fangemeinde nur in Kleinstmengen verfügbar und **wird schnell ausverkauft sein.**

## *Bouquet des Garrigues*

**17.–**

Köstlicher Vorbote der ganz grossen 2015er.

**2015 Bouquet des Garrigues Côtes du Rhône blanc AOC**
**75cl • Fr. 17.–** (statt 19.–)
17+/20 • 2016–2021
Art. 244676
40% Grenache Blanc, 30% Clairette, 15% Viognier, 15% Bourbuolen

Bouquet von Pfirsich, Aprikose, Mirabelle und etwas Banane. Dazu eine schöne Würzigkeit mit schwarzem Pfeffer und spannende florale Akzente. Im Gaumen süffig mit einer gut stützenden Säure. **Die Fruchtsüsse harmoniert sehr schön mit der ausgeprägten Mineralität.** Körperreich und gute Länge! Passt gut zu Meeresfischen, kann aber auch problemlos zum Aperitif genossen werden.

# Tradition

**31.50**

Der «Tradition» überzeugt mit Kraft und Frische.
**2014 Tradition**
**Châteauneuf-du-Pape**
**rouge AOC**
**75cl • Fr. 31.50** (statt 35.–)
17+/20 • 2016–2028
Art. 244677
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mittleres Rubinviolett. Verschlossener, mineralischer Auftakt. Dezente Aromen von reifen roten Pflaumen, Kirschen, vollreifen Erd- und Himbeeren, begleitet von Cassisgelée und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen noch jugendlich, Anflüge von roten Beeren und Früchten, Gewürznoten und floralen Akzenten. **Deutliche mineralische Noten, mittelkräftiger Abgang** mit fruchtbetontem Finish.

# Les Quartz

**65.–**

Eindrückliches Meisterwerk.
**2012 Les Quartz**
**Châteauneuf-du-Pape**
**rouge AOC**
**75cl • Fr. 65.–** (statt 75.–)
19/20 • 2016–2033
Art. 243301
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mittleres Rubinviolett. Verschlossener – hoch mineralischer Auftakt. Dezente Aromen von reifen roten Pflaumen, Kirschen, vollreifen Erd- und Himbeeren begleitet von Cassisgelee und orientalischen Gewürzen, Noten nach Sand und Feuerstein und dunklen Blüten. Am Gaumen noch sehr jugendlich. **Der Les Quarz braucht noch einige Jahre Flaschenlagerung** bis zu seiner vollen Pracht.

# Réserve

**88.–**

Monumentaler Châteauneuf-du-Pape.
**2013 La Réserve**
**Châteauneuf-du-Pape AOC**
**75cl • Fr. 88.–** (statt 105.–)
19/20 • 2017–2032
Art. 244106
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Sattes Rubinviolett. Mineralisch-tieffruchtiger Auftakt. Komplexe, edle Aromen nach Johannisbeeren, reifen dunklen Pflaumen, roten Kirschen, Cassis, Lakritze, untermalt von Sternanis und Gewürznelken, Tabak und Sandelholz. Intensive mineralische Töne nach Quarzsand und Granit. Am Gaumen noch sehr jung und verschlossen. Dezente fruchtige Noten nach schwarzen Beeren und Früchten, Cassis und Lakritze. Mineralisch geprägt mit festen Tanninen und langem Abgang.
**Parker 95/100**

**18.90**

Ganz ohne Schwefel vinifiziert.
**2014 Nature**
**Côtes du Rhônes**
**75cl • Fr. 18.90** (statt 21.–)
17/20 • 2016–2020
Art. 244082
Grenache, Mourvèdre

Ein Körbchen frische Himbeeren springt aus dem Glas. Dazu Kirschen, Heidelbeerkonfitüre und ganz dezente Kaffeenoten. Sehr verspielt, keine Überreife und sehr sauber. Nach dem Öffnen der Flasche gibt es auch nach 2 Tagen keine Anzeichen von Oxidation – wohlgemerkt ohne Zugabe von Schwefel als Konservierungsmittel! Im Gaumen findet man wunderbar mürbe Tannine, eine saftige Säure und herrliches Fruchtextrakt.
**Der «Nature» macht richtig Lust auf ein weiteres Glas!**

# Nature

# Domaine La Soumade

## *Extremes Qualitätsdenken.*

Das 28 Hektar grosse Weingut besitzt sehr viele alte Reben an besten Lagen in der Region Rasteau, unweit von Châteauneuf-du-Pape. Es ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Roméro. Der heutige Besitzer André Roméro hat das Weingut bekannt gemacht und wird zu Recht als **«König von Rasteau»** bezeichnet. Seit 2002 wird das Gut vom berühmten Bordelaiser Oenologen Stéphane Derenoncourt beraten.
Für die Cuvée «Fleur de Confiance» werden Trauben von 50- bis 100-jährigen Reben geerntet, Der Ertrag ist extrem klein, in diesem Jahr war er sogar nur 15 hl/ha. Die Maischegärung dauert 30 Tage in offenen Holzfässern, danach erfolgt der Ausbau über 18 Monate in 100% neuen Doppelbarriques auf der Feinhefe. Die Eigentümer-Familie Roméro scheut keinen Aufwand, um aus diesem exquisiten Traubengut das Allerbeste herauszuholen. **Die zauberhafte «Fleur de Confiance» bestätigt das auf eindrückliche und genüssliche Weise.**

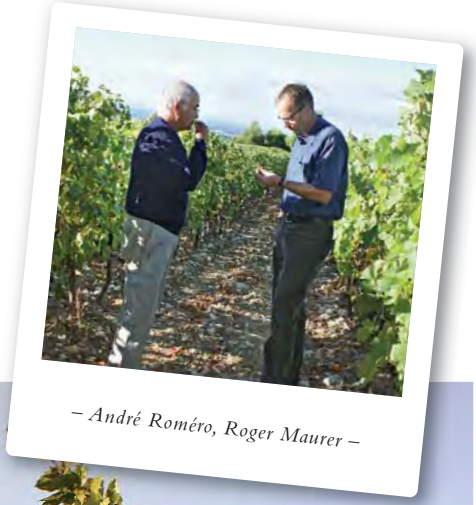
*«Beste Lagen unweit von Châteauneuf-du-Pape.»*

*Fleur de Confiance*

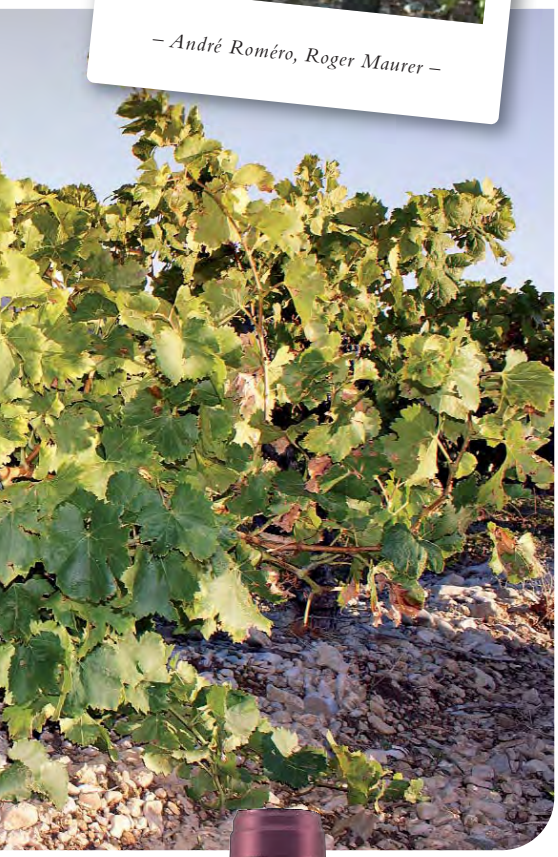
**49.50**

Einmal mehr extrem verführerisch und eindrücklich.
**2012 Cuvée Fleur de Confiance**
**Côtes du Rhône Villages**
**AOC Rasteau**
**75cl • Fr. 49.50** (statt 55.–)
19+/20 • 2016–2035
Art. 244467
Grenache, Mourvèdre; 20 Monate in neuen franz. Doppelbarriques

Dunkles Rubinrot. Komplexer, jugendlicher Auftakt. Grandios verwobene Barrique, wirkt nur unterstützend. Am Gaumen geballte Kraft, gepaart mit unendlicher Eleganz und Harmonie. Massen von sanften, reifen Tanninen, angenehme Säure und tiefe Fruchtnoten. Schwarze Früchte und Beeren mit mineralischer Würze. Der Cuvée Fleur de Confiance endet kräftig und anhaltend mit tief fruchtigem, komplexem Finish. **Ein Weinmonument, das es mit den besten Châteauneuf-du-Pape locker aufnehmen kann.**



– André Roméro, Roger Maurer –



# Anthéa

**26.–**

Der «Les Violettes» heisst neu «Anthéa», die hohe Qualität bleibt.
**2014 Anthéa**
**AOC Côte du Rhône**
**75cl • Fr. 26.–** (statt 29.–)
18/20 • 2016–2030
Art. 245356
50% 18 Monate in gebrauchten Barriques, 50% 18 Monate im Stahltank

Dichtes Rubinviolett. In der Nase, expressive Aromen von roten und schwarzen Früchten: Kirschen, reife Pflaumen und rote Johannisbeeren. Feine Noten nach Veilchen und Lavendel. Gut verwobene Barrique, nie störend oder opulent. Am Gaumen elegant und straff mit seidigen Tanninen. Gut stützende Säure und gute Länge. **Er wirkt sehr harmonisch und jugendlich, dunkle Früchte und Waldbeeren.** Der Anthéa endet lang und anhaltend mit deutlich mineralisch-würzigem Charakter.

# Rasteau

**15.–**

Fast unanständig gut für diesen Preis.
**2014 Rasteau**
**Rasteau AOC**
**75cl • Fr. 15.–** (statt 17.–)
16+/20 • 2016–2024
Art. 245354
80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Mittleres Rubingranat. Fruchtiger Auftakt. Aromen von schwarzen Kirschen und eingelegten Pflaumen, gepaart mit reifen Erdbeeren, Himbeergelée, mediterranen Kräutern, kaltem Rauch und einem Hauch Mineralität. Am Gaumen elegant mit Kraft und geschmeidigem Fluss, hohe Frische und sehr seidige Tannine. **Der Rasteau ist enorm trinkfreudig, er endet mittelkräftig und fruchtbetont.**

# Gigondas

**26.–**

Gigondas aus den allerbesten Lagen.
**2013 Gigondas**
**75cl • Fr. 26.–** (statt 29.–)
19/20 • 2016–2030
Art. 245353
85% Grenache, 15% Syrah

Gigondas ist nicht gleich Gigondas. Leider liegt 85% der Appellation unten in der Fläche, wo sonst Côtes du Rhône wächst. Deshalb findet man unter diesem Namen sehr viele mittelmässige Qualitäten und das Renommée der Lage ist entsprechend nicht gerade berauschend. Würden diese Weine ausschliesslich in den Top-Lagen um das pittoreske Dorf Gigondas produziert, wären sie mit Sicherheit ähnlich gesucht wie jene des Nachbarn Châteauneuf-du-Pape.
Es ist kein Zufall, dass die Domaine La Soumade auch im Jahr 2013 einen hervorragenden Gigondas produziert hat. Sie besitzt ausschliesslich Hanglagen auf bis zu 400m Höhe. Die Rebberge sind teils mit älteren Reben bepflanzt und die Neupflanzungen haben eine Dichte von 7000 Rebstöcken pro Hektar (nicht wie hier üblich 3000). Selbstverständlich werden hier keine Herbizide eingesetzt, die Böden werden mit selbst hergestelltem Kompost genährt, schon seit 20 Jahren wurde kein Kunstdünger mehr verwendet! Der Wein wird 18 Monate in 600 Liter-Fässern ausgebaut.
**Der Gigondas endet lang und kräftig ohne jemals fett oder überladen zu wirken. Ein ganz toller Gigondas.**

# Plô Roucarels

## *Julia & Julien, Winzer aus Leidenschaft.*

Das Weingut «Plô Roucarels» liegt in der AOC Limoux, im Südwesten des Languedoc. Julia & Julien sind beide ausgebildete Önologen und haben ihr Projekt 2006 gestartet. Die zum Teil **80-jährigen Reben** werden naturnah bewirtschaftet, die Gärung findet nur mit natürlichen Hefen statt, was den Weinen einen ausgeprägten Charakter und viel Typizität verleiht. Ihre Rotweine beinhalten die Sorten Merlot, Carignan, Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon, die Weissen bestehen aus Chardonnay und Chenin Blanc.

– Julien & Julia –

## *Les Pépieux*

**19.80**

Schmelz und Finesse.
**2012 Les Pépieux**
**IGP Cité de Carcassonne**
**75cl • Fr. 19.80** (statt 22.–)
17+/20 • 2016–2024
Art. 243343
Carignan, Syrah

Dichtes Rubinrot. Mineralisch-würziger Auftakt. Noten von roten Waldbeeren, Weichselkirschen, Brombeeren mit einem Hauch Blaubeeren, gepaart mit orientalischem Tabak. Am Gaumen die pure Frucht, sehr harmonisch mit festen Tanninen. Zeigt sich mit viel Schmelz und Finesse, tolle Säure, trägt die Aromen bestens. **Der Les Pépieux endet kräftig und anhaltend ohne fett oder opulent zu wirken.**

## *Carignan*

**14.50**

Geschmeidig und elegant.
**2012 Carignan**
**IGP Cité de Carcassonne**
**75cl • Fr. 14.50** (statt 16.–)
16+/20 • 2016–2021
Art. 243835

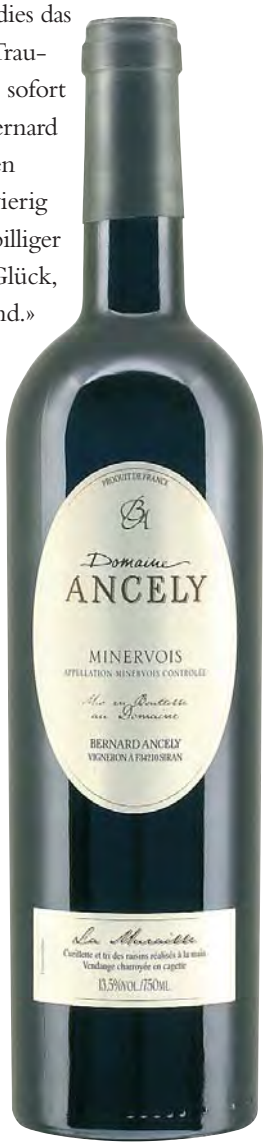
Sattes Rubinviolett. Konzentrierte Aromen von schwarzen, wilden Beeren und Früchten, Pflaumen, Blaubeeren und Kirschen, einem Hauch Crème de Cassis, schwarzem Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen besticht der Carignan mit tiefer Frucht und Eleganz, feinkörnigen Tanninen und guter Struktur. Bezeichnend ist seine fantastische Geschmeidigkeit. **Er endet lang und mittelkräftig mit beeindruckender Mineralität.**

# Domaine Ancely

## *Ein grosses Stück Natur.*

Bernard Ancely ist ein grosser Naturfreak. Es ist seine grosse Leidenschaft, seinen Rebberg zu pflegen und die bestmöglichsten Trauben zu erzeugen. Schon als Kind war es für ihn keineswegs eine Strafe, wenn er seinen Eltern im Rebberg helfen musste. Die Familie bewirtschaftete damals 12 ha Reben, vier davon waren gepachtet. 1989 starb sein Vater im Rebberg. Bernard gab daraufhin die gemieteten Reben zurück und behielt nur die eigenen 8 ha zur Bewirtschaftung. Bei der Ernte 2001 musste er zuschauen, wie seine schönen, gehegten und gepflegten Trauben zusammen mit den faulen in der Kooperative verarbeitet wurden. Ein unerträglicher Anblick! Da sagte er sich, dass dies das letzte Mal war, dass er hier Trauben abgab und beschloss, ab sofort eigenen Wein zu keltern. Bernard Ancely: «Meine Eltern haben Rebberge gekauft, die schwierig zu bearbeiten und deshalb billiger waren. Jetzt haben wir das Glück, dass das die besten Lagen sind.»

*– Absolute Natur- und Weinfreaks: Das Winzerpaar Ancely. –*




## La Muraille

**12.–**

Der temperamentvolle Südfranzose.
**2013 La Muraille**
**Minervois AOC**
**75cl • Fr. 12.–** (statt 14.–)
17/20 • 2016–2024
Art. 244630
Grenache, Syrah, Carignan

Sattes Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt! Aromen von Brombeeren, schwarzen Pflaumen mit einem Hauch Cassisgelée, Lakritze und mediterranen Kräutern. Toller weicher Gaumen, seidige Tannine, tiefe Säure und frische, intensiv schwarzbeerige Aromen. **Der La Muraille endet fruchtbetont mit frischem Finish.**

## Les Vignes Oubliées

**24.–**

Der 2011er: ein ganz grosses Vergnügen!
**2011 Les Vignes Oubliées**
**Minervois La Livinière AOC**
**75cl • Fr. 24.–** (statt 27.–)
18/20 • 2016–2026
Art. 243649
Grenache, Syrah

Dieser Duft ist einfach himmlisch, eine traumhafte Würzigkeit trifft auf feinste Frucht, sie strahlt genial frisch und köstlich süss, das ist sinnliches Parfüm, wirkt sehr edel. Im Antrunk erinnert er beinahe an einen Amarone, dann kommt ein Schub Frische dazu sowie jede Menge Saft und Schmelz, **das ist ein Mund voll Wein, kraftvoll, reich, ins Opulente tendierend** und doch erstaunlich schlank und elegant. Der Wein hat genau den gleichen Charme wie das Produzenten-Ehepaar, er strahlt Lebensfreude ohne Ende aus, ein sinnliches Getränk.

# Mas Amiel

## *Mit viel Herzblut und Leidenschaft.*

Olivier Decelle – Besitzer der Châteaux Jean-Faure, Haut-Maurac und Haut Ballet – hat mit Mas Amiel das Weingut seiner Träume gefunden. 200 Hektar Reben in idyllischer Landschaft gelegen, alles wie geschaffen, um ein biodynamisches Weingut daraus zu machen. Dass bei der Übernahme alles in miserablem Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Mit viel Leidenschaft und Herzblut hat es Olivier Decelle geschafft, dass auf Mas Amiel nun schon seit einigen Jahren grosse Weinpersönlichkeit heranwachsen. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen und viele Entbehrungen – aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!

## *Notre Terre*

**18.–**

Ein wunderbar fröhlicher Wein!
**2012 Nôtre Terre**
**Côtes du Roussillon Villages AOC**
**75cl • Fr. 18.–** (statt 20.–)
18/20 • 2016–2023
Art. 242911
Merlot, Cabernet Franc

Konzentrierte schwarze Frucht – vor allem Kirsche – begleitet von einem Hauch Leder, Tabak und feinen Würzkomponenten. Gut strukturiert, dennoch samtig im Fluss, **ein Kraftbündel, strotzt vor intensiven Fruchtaromen,** wirkt dennoch nie überladen, in die opulente Süsse mischt sich auch ein Hauch Frische und verleiht dem Wein seine beschwingte Sinnlichkeit im Nachhall, was für ein wunderbar fröhlicher Wein!

NEU *im Sortiment*

## *Origine*

**30.50**

Aus drei Parzellen, gepflanzt 1914.
**2010 Origine**
**AOC Maury sec**
**75cl • Fr. 30.50** (statt 35.–)
19/20 • 2016–2033
Art. 245543
80% Grenache, 10% Carignan, 10% Syrah. Ausgebaut in Foudres von 40 hl bis zur Flaschenfüllung.

Sattes Rubingranat. Komplexer, tieffruchtiger Auftakt. Edle Aromen nach Johannisbeeren, reifen dunklen Pflaumen, eingelegten Kirschen, Cassis, Lakritze, untermalt von Sternanis und Gewürznelken, Tabak und Sandelholz. Leicht kalter Rauch mit floralen Noten nach dunklen Rosen. Gepaart mit balsamischen Noten nach Lavendelöl und Minze. Intensive mineralische Töne nach Schiefer und Granit. Am Gaumen mit seidigen Tanninen und unglaublicher Tiefe. **Subtile fruchtige Noten nach schwarzen Beeren und roten Früchten, Cassis und Lakritze.** Mineralisch geprägt mit toller Struktur und anhaltendem Abgang.

– Olivier Decelle –

# Vol de Nuit

**35.–**

Enorme Frische aus über 100-jährigen Reben.
**2013 Vol de Nuit**
**AOC Maury sec**
**75cl • Fr. 35.–** (statt 39.–)
18+/20 • 2016–2030
Art. 245544
100% Carignan, aus der Parzelle Col de Beou, **gepflanzt 1900 und 1925.** Ausgebaut in Betoneiern bis zur Flaschenfüllung.

Strahlendes Rubinviolett. Komplexer, frischer Auftakt. Aromen von roten und dunklen wilden Beeren und roten Kirschen. Gepaart mit leichten Noten von mediterranen Kräutern. Betörende Mineralität. Wirkt unglaublich frisch und belebend. Am Gaumen elegant, vielschichtig mit feinkörnigen Tanninen und reifen, rotfruchtigen Aromen. Gut stützende Säure verleiht dem Wein Lebendigkeit und tollen Trinkfluss. **Der Vol de Nuit ist wunderbar harmonisch, mit enorm explosiver Frucht und deutlich mineralischem Finish.**

# Légende

**28.50**

Schon heute eine elegante Legende.
**2014 Légende**
**AOC Maury sec**
**75cl • Fr. 28.50** (statt 32.–)
18+/20 • 2016–2028
Art. 245545
80% Grenache, 20% Carignan, aus der Parzelle Cabirou, gepflanzt 1949. Ausgebaut in Betontanks bis zur Flaschenfüllung.

Mittleres Rubinviolett. Eleganter Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, Kirschen, wilden Blaubeeren mit Noten von Walderdbeeren und Himbeergelée. Unterlegt von orientalischen Gewürzen und toller Mineralität. Leichte Anflüge von Rosen und Veilchen, Pfeifentabak und Sandelholz. Tolle, vielschichtige Nase! Am Gaumen geschmeidig mit sanften, weichen Tanninen, tiefe Säure und wunderbar präsente Aromen von dunklen Beeren und roten Früchten mit würzig-mineralischen Noten. **Der Légende endet lang und kräftig mit fruchtbetontem, mineralischem Finale.**

# Wissenswertes über Maury AOC.

Die AOC Maury wurde 1936 für die **«Vins Doux Naturel»-Weine** ins Leben gerufen. Für die trockenen Weine wurde sie 2011 aktualisiert. Bei den «Vins Doux Naturel» wird die Gärung durch Zugabe von Alkohol gestoppt, um den Restzucker zu bewahren. In Frankreich wird dieser Vorgang Mutage genannt. Die Lagerung der Weine ist eine – wie soll ich es ausdrücken – eher kontraproduktive Art, um die Entfaltung der Aromen zu bewirken. Die Jungweine werden im ersten Jahr nach der Gärung in einem grossen Glasbehälter direkt an die pralle Sonne gestellt, jeder Witterung und jeder Temperaturschwankung ausgesetzt. Natürlich oxidieren die Weine vollständig. Nun wird es aber spannend: **Der Wein kommt danach für mehrere Jahrzehnte in gebrauchte Eichenfässer von 225 bis 500 Liter Inhalt. Darin durchläuft er eine magische Verwandlung in einen köstlichen Süsswein von höchster Qualität und Güte.** Er reift langsam vor sich hin, gewinnt an Komplexität, die Aromen beginnen sich zu entfalten, die Tannine integrieren sich komplett und sind nur noch seidig wahrnehmbar. Diese Art von Weinen **passt sehr gut zu Schokoladendesserts, Tartes aus dunklen Früchten, Blauschimmelkäse oder Wildgeflügel.** Je länger sie gelagert wurden, umso besser eignen sie sich als Meditationsweine oder zu einer hochwertigen Zigarre.

*– Vins Doux Naturel –*

## *20 Ans d'Âge*

NEU im Sortiment

**40.50**

Eine einmalige Süsswein-Erfahrung.
**20 Ans d'Âge**
**«Vins Doux Naturel»**
**Maury AOC**
**75cl • Fr. 40.50** (statt 45.–)
18+/20 • 2016–2040
Art. 245547
90% Grenache, 5% Carignan, 5% Macabeu

Helles Bernstein. Komplexer, oxidativer Auftritt. Nach Belüftung tiefe Aromen von **getrockneten Feigen, Orangenschalen, Pflaumenkompott, roten Johannisbeeren, gepaart mit dunkler Schokolade, Eukalyptus, orientalischen Gewürzen, hellem Tabak, Lakritze, gerösteten Mandeln und Baumnüssen.** Sehr typische Aromen für diesen Rancio-Stil. Am Gaumen süss mit balsamischen Noten. Komplett ausgereifte, ja schon fast zu Feinstaub gewordene Tannine. Der Wein endet elegant, lang und mit berauschender Trockenfrucht-Aromatik.

## *Millésime 1969*

NEU im Sortiment

**108.–**

Die 47-jährige Süsswein-Legende.
**1969 Millésime 1969**
**«Vins Doux Naturel»**
**Maury AOC**
**75cl • Fr. 108.–** (statt 120.–)
20/20 • 2016–2050
Art. 239536
100% Grenache

Mas Gerstl: Was für ein unendlich komplexer Duft; Honig, Lakritze, edle Kräuter, feine Kakaovariationen, Kaffee – und alles getragen von einem erfrischenden Hauch Minze. Auch die Frucht am Gaumen wirkt zart und überaus komplex, da ist eine absolut köstliche Süsse, die mit sehr viel Saft und Schmelz wie Sahne über die Zunge fliesst, von der Aromatik her einem grossen Portwein nicht unähnlich. **Die verspielte Leichtigkeit, mit der dieser Wein über die Zunge tanzt, sucht man bei einem Portwein allerdings vergebens.** Das ist eine wahre Delikatesse, zeigt auch am Gaumen diese raffinierte Frische und eine überaus sinnliche, komplexe Aromatik. An einem kühlen Ort aufbewahrt, kann eine geöffnete Flasche während mehreren Wochen ohne Qualitätsverlust genossen werden.

# Vintage Rouge

**16.–**

Ideal zu Schokolade und Blauschimmelkäse.

**Vintage Rouge 2013**
**AOC Maury**
**37.5cl • Fr. 16.–** (statt 18.–)
18/20 • 2016–2040
Art. 245548
100% Grenache

Dunkles Rubinviolett. Tieffruchtiger Auftakt. Aromen von überreifen Erdbeeren, Pflaumenkompott, Feigenkonfitüre gepaart mit Lakritze, Cassislikör, schwarzem Pfeffer, Zimt und einem Hauch Honig. Leichte Noten nach schwarzem Trüffel und feuchtem Waldboden. **Am Gaumen süss und verführerisch, eingelegte rote Beeren mit schwarzen Steinfrüchten und kandierten exotischen Früchten.** Organische Mineralität mit etwas Trüffel. Weiche Tannine, tiefe Säure und gut verwobener Alkohol machen diesen Süsswein zu einem perfekten Begleiter von Schokoladendesserts und Blauschimmelkäse.

# Vintage Charles Dupuy

**49.50**

Fantastischer roter Süsswein.

**Vintage Charles Dupuy 2009**
**AOC Maury**
**75cl • Fr. 49.50** (statt 55.–)
19/20 • 2016–2050
Art. 245564
100% Grenache

Dunkles Rubingranat. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen nach Amarenakirschen, warmen Walderdbeeren, Pflaumentarte, dazu süsse rote Johannisbeeren mit Crème de Cassis, einem Hauch Bourbon-Vanille, Bitterschokolade, süssem Tabak und schwarzem Trüffel. Balsamische Noten nach Lavendelöl und Minze. Enorm komplexe Nase. Am Gaumen tolle Süsse, berauschend mit reifen Tanninen und seidigem Trinkfluss. Wieder Aromen von eingemachten Beeren und überreifen Steinfrüchten, gepaart mit orientalischen Gewürzen, Tabak und süssem Cappuccino. Der Charles Dupuy endet elegant, komplex mit tieffruchtigem Finale. **Eine sensationelle Alternative zu einem Portwein mit deutlich weniger Alkohol.**

# Domaine Georges Vernay

## Pionier mit den besten Lagen im Condrieu.

In den 1960er-Jahren schrumpfte die Anbaufläche der 1940 erstellten AOP Condrieu auf gerade Mal 12 Hektaren. Doch es gab sie schon immer, die Liebhaber des Viognier – und zum Glück gab es Winzer wie Georges Vernay, die dem Condrieu neues Leben einhauchten. Heute beträgt die Fläche 164 Hektaren, das ist immer noch klein im Vergleich zu anderen Appellationen in Frankreich. Das Weingut Georges Vernay **hat sich dem Erhalt des wahren Condrieus verschrieben.** Christine Vernay keltert Weine von ungeahnter Finesse und Tiefe. Sie besitzt die besten Lagen in Condrieu und bewirtschaftet sie sanft und sorgfältig. **Ihre Condrieus sind von burgundischer Feinheit mit hochmineralischen Akzenten,** ohne dabei die expressive Frucht zu verleugnen. Sie lassen sich traumhaft mit Gerichten mit asiatischem Einschlag vermählen. Curry, Chili, Wasabi passen wunderbar zu einem Glas dieser eigenwilligen Weissweine. Condrieus sollten nicht zu alt getrunken werden, nach 5-7 Jahren zeigen sie ihre wahre Stärke.

*Terre d'Encre*

**29.–**

Herrliche Würze.
**2013 Terre d'Encre**
**AOP St. Joseph**
**75cl • Fr. 29.–** (statt 34.–)
17/20 • 2016–2025 • Art. 243501
100% Syrah

Strahlendes Rubinviolett. Fruchtige Aromen von roten Pflaumen, Weichselkirschen, Blaubeeren, unterlegt mit Rosmarin, Thymian, Feigen und Oliven, schwarzem Pfeffer und Lakritze. Schöne, ausgewogene Mineralität. Am Gaumen sehr harmonisch mit festen Tanninen und gut tragender Säure. Perfekt verwobene Barrique. **Der Terre d'Encre endet harmonisch und kräftig mit markanter Frucht und leichter Mineralik.**

– Christine Vernay mit Vater Georges –

**Die Condrieus von Christine und Georges Vernay sind von burgundischer Feinheit mit hochmineralischen Akzenten,** ohne dabei die expressive Frucht zu verleugnen. Sie lassen sich traumhaft mit Gerichten mit asiatischem Einschlag vermählen. Curry, Chili, Wasabi passen wunderbar zu einem Glas dieser eigenwilligen Weissweine. Condrieus sollten nicht zu alt getrunken werden, nach 5-7 Jahren zeigen sie ihre wahre Stärke.

## Maison Rouge

**95.–**

Kraft und Eleganz.
**2012 Maison Rouge**
**AOP Côte Rôtie**
**75cl • Fr. 95.–** (statt 110.–)
19+/20 • 2018–2038
Art. 243500
100% Syrah

Mineralische, komplexe Nase. Aromen von wilden Himbeeren, Johannisbeeren und Weichselkirschen, mit einem Hauch Blaubeeren und Cassisblüten. Dazu Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritze, Schwarztee, Gewürznelken, Oliven, untermalt von leichten Anklängen an Veilchen. Unglaublich frisch! Schöne Mineralik, die das Fruchtbündel bestens unterstützt. Am Gaumen sehr elegant mit Kraft und fantastischer Struktur. Niemals opulent oder fett. Der Côte-Rôtie endet langanhaltend mit nobler Eleganz, Harmonie und Feinheit. **Natürlich noch viel zu jung, warten lohnt sich.**

## Chaillées de l'Enfer

**85.–**

Genialer Condrieu.
**2013 Condrieu**
**Chaillées de l'Enfer**
**AOP Condrieu**
**75cl • Fr. 85.–** (statt 95.–)
19/20 • 2016–2028
Art. 243499
100% Viognier; 25% in gebrauchten französischen Barriques, 75% in grossen Holzfässern

Helles Goldgelb. Aromen von reifem weissem Pfirsich, Papaya, Aprikosenkompott und weissen Pflaumen, untermalt von Marzipan und Mandarinenblüten. Keine Spur von störenden Holznoten. Leichte Anflüge von steiniger Mineralität. **Am Gaumen die pure präsente Frucht.** Cremig und harmonisch, saftige Säure und guter Schmelz. Der Chaillées de l'Enfer endet fruchtbetont, leicht mineralisch und mittelkräftig.

## Le Pied de Samson

**26.–**

Ein toller Viognier!
**2014 Le Pied de Samson**
**VdP**
**75cl • Fr. 26.–** (statt 29.–)
18/20 • 2016–2025
Art. 244265
100% Viognier

Eine Parzelle am oberen Teil des Côteau von Condrieu (über 300 m hoch) mit einem Rebendurchschnittsalter von 20 Jahren. Einfacher Guyot-Schnitt. 6'000 Reben pro Hektar. Nach der manuellen Ernte in kleinen Kästen werden die Trauben unentrappt und ohne Mazeration sofort gepresst. Manuelle Vorklärung. Alkoholische Gärung in thermoregulierten Holzfudern über 3 bis 4 Wochen. Abstich und Ausbau in Holzfudern auf der Feinhefe über 6 Monate. **Ein toller Viognier zu diesem sehr anständigen Preis.**

# Domaine du Tunnel

## *Die Perle von Cornas.*

Cornas ist eines der besten Anbaugebiete für hochwertige Syrahs. Das Gebiet ist mit lediglich 130 Hektaren ziemlich klein und doch weltberühmt. Seine Lagen auf verwittertem Granit sind atemberaubend. Steil und unwegsam, hart zu bearbeiten und zeitaufwendig.

Wir fahren mit Stéphane Robert in seinem Jeep hoch hinauf, ganz oben kommen wir aus dem Staunen nicht mehr heraus. Der Blick auf Cornas ist schlicht überwältigend! Die Syrah-Stöcke sind an steilen Hängen angebaut und in kleine Parzellen unterteilt, die alle einen Namen tragen. Stéphane erklärt uns die Anbaumethoden und zeigt uns, wo seine über 100-jährigen Reben stehen. Die wachsen buchstäblich aus dem blanken Granit heraus, fantastisch! Zurück auf dem Weingut degustieren wir die neuen Jahrgänge. Von den weissen bis zu den roten Weinen sind wir ausnahmslos begeistert.

*– Stéphane Robert –*

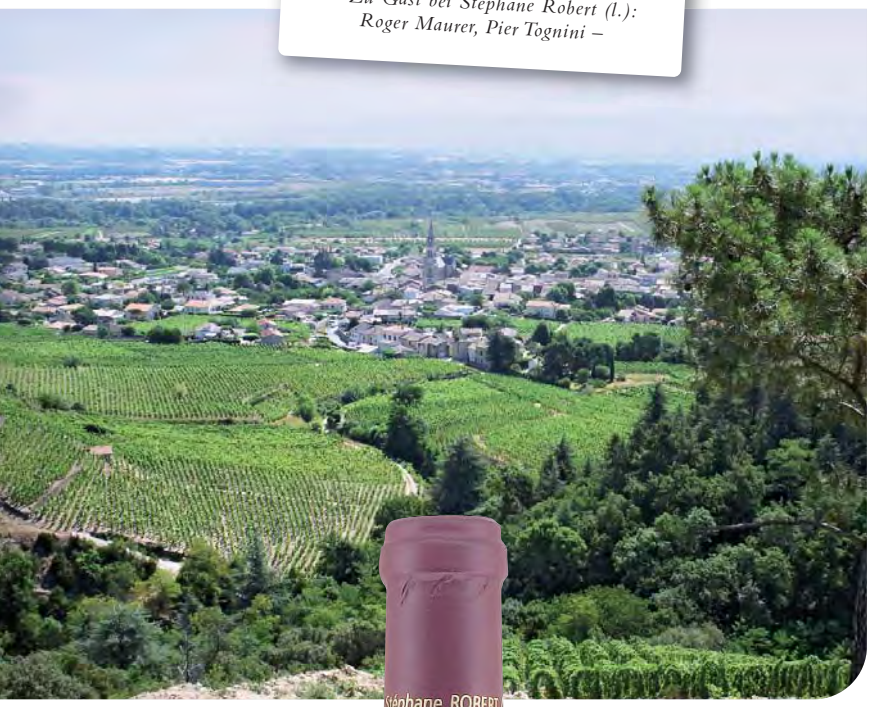
*Cornas*

**39.50**

Sagenhafte Würze und pure Eleganz.
**2012 Cornas**
**AOC Cornas**
**75cl • Fr. 39.50** (statt 44.–)
18+/20 • 2016–2022
Art. 243305
100% Syrah; von drei Parzellen mit 100-jährigen Reben. Ausbau; 18 Mt. in französischen Barriques.

Sattes Rubin mit violetten Reflexen. Tiefe Aromen von reifen roten Kirschen, roten Pflaumen, Blaubeeren und süssen Walderdbeeren, untermalt von einer sagenhaften Würze. **Am Gaumen die pure Eleganz mit satten, feinen Tanninen,** bestens integrierter Barrique und fantastisch eingebauter Säure. Der Cornas endet kräftig und langanhaltend mit sagenhafter Frische. Ein Wein zum Lagern, er wird erst in ein paar Jahren seine wahre Grösse zeigen.

– Zu Gast bei Stéphane Robert (l.): Roger Maurer, Pier Tognini –



– Das Städtchen Cornas. –

# Saint-Joseph

# Vin Noir

**58.–**

Konzentration und Frische.
**2013 Vin Noir**
**AOC Cornas**
**75cl • Fr. 54.–** (statt 60.–)
19/20 • 2018–2035
Art. 244692
100% Syrah; 18 Monate in neuen französischen Barriques. Aus bis zu 100-jährigen Reben.

Tiefe, noble Aromen nach Brombeeren, roten Pflaumen, roten Kirschen, Cassislikör und Lakritze, untermalt von orientalischem Pfeffer, süssem Tabak und Zedernholz. Am Gaumen noch jung und verschlossen, zeigt aber ein absolut gewaltiges Potenzial an. Seidenweiche Tannine, und langer, kräftiger Abgang. **Ein grandioser Wein, der noch einige Jahre Flaschenreife braucht,** um sich voll zu entfalten. Sichern Sie sich diese Rarität, wir haben nur eine limitierte Anzahl Flaschen erhalten.

**32.–**

Mediterraner Charme ohne Ende.
**2013 Saint-Joseph**
**AOC Saint-Joseph**
**75cl • Fr. 32.–** (statt 36.–)
18/20 • 2016–2028
Art. 244691
100% Syrah; 18 Monate in neuen französischen Barriques.

Leuchtendes Rubinviolett. Eleganter Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, Kirschen, einem Hauch Blaubeeren mit Anflügen von frischen Erdbeeren und Waldhimbeeren. Leichte Noten von schwarzem Pfeffer, schwarzen Oliven, Kardamon und Pfeifentabak. **Tolle vielschichtige Nase!** Am Gaumen sehr straff und elegant mit dichten, reifen Tanninen, knackiger Säure und wunderbar präsenten Aromen von roten Beeren und schwarzen Früchten mit beeindruckender Mineralik. Der Saint-Joseph endet mittelkräftig und anhaltend mit würzig-mineralischem Finale.

# Le Clos des Fées

## *Zauberhafte Entdeckung am Fuss der Pyrenäen.*

Das Weingut Clos des Fées liegt ganz in der Nähe der Pyrenäen im französischen Teil Kataloniens im Weinanbaugebiet Roussillon. Ein ganz besonderer Ort. Das Klima wird stark vom Mittelmeer beeinflusst, darum müsste man annehmen, dass es hier fürchterlich heiss ist. Das stimmt nur zum Teil. Am Tag ist es tatsächlich sehr warm, die Trauben gelangen eigentlich jedes Jahr zur Vollreife. Doch die kühlen Winde, welche die Berghänge hinunterströmen, kühlen die Reben in der Nacht wohltuend ab. Somit werden die tiefe Frucht und die schöne Frische in den Weinen bewahrt. **Clos des Fées gehört seit Jahren zur absoluten Spitze im ganzen Süden von Frankreich.**

*– Hervé Bizeul, Weinliebhaber eleganter Weine. –*

*Les Sorcières*

**15.–**

Erfrischender Feen-Wein für sonnige Tage.

**2015 Les Sorcières Rouge**
**AOC Côtes du Roussillon**
**75cl • Fr. 15.–**
16/20 • 2016–2021
Art. 245552
35% Grenache, 35% Carignan, 30% Syrah. Ausbau im Stahltank.

Mittleres Rubinviolett. Frischer Auftakt. Aromen von roten und dunklen Waldbeeren und Weichselkirschen, gepaart mit subtilen Noten von mediterranen Kräutern, kaltem Rauch, Veilchen und Cassis. **Wirkt unglaublich frisch und belebend.** Am Gaumen mittelkräftig mit reifen Tanninen. Die stützende Säure verleiht dem Wein Eleganz und tollen Trinkfluss. Der Sorcières endet **harmonisch und überaus süffig** mit intensiver, rotbeeriger Frucht. Bitte nicht wärmer als mit 16°C geniessen, **ein idealer Rotwein für sonnige Tage.**

*Le Clos des Fées*

**54.–**

Traumhaft südfranzösische «l'art de vivre».

**2013 Le Clos des Fées**
**AOC Côtes du Roussillon Villages**
**75cl • Fr. 54.–**
19/20 • 2017–2032
Art. 245553
50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah. Ausbau 18 Monate in neuen franz. Barriques.

Dichtes Rubinviolett. Jugendlicher, konzentrierter Auftakt. Komplexe, edle Aromen nach wilden Brombeeren, dunklen Pflaumen, Bergkirschen, Cassislikör, Lakritze, mit Gewürznelken, hellem Tabak, Räucher- speck und Zedernholz. Subtile Noten nach Bourbon-Vanille mit floralen Aromen nach Veilchen. Markante mineralische Töne nach Schiefer und Granit. Am Gaumen noch sehr jung und verschlossen. Noble Noten nach schwarzen wilden Beeren und eingelegten Steinfrüchten, Crème de Cassis und Lakritze, gepaart mit mineralischer Würze und dezenten Röstnoten. Seidenweiche Tannine mit elegantem, langem, kräftigem Abgang. **Ein ganz grosser Wein aus dem Roussillon, den sollte man sich einige Jahre in den Keller legen.**

# Domaine Gauby

## *Kult bei Weinliebhabern aus aller Welt.*

– Gérard Gauby –

Die Domaine Gauby keltert Weine, die sich ganz der Frische und Eleganz verschrieben haben, dazu kommt noch ein tiefer Alkoholgehalt, der in dieser Region eher die Ausnahme unter den Weingütern bildet. So entstehen Weine **von sagenhafter Leichtigkeit** ohne aber an Tiefe, Länge und Komplexität zu verlieren. Frische Frucht und ausgeprägte Mineralik stehen im Zentrum. Liebe Kundinnen und Kunden, freuen Sie sich mit uns auf die Weine der Domaine Gauby, die bei den Liebhabern aus der ganzen Welt schon Kultstatus erreicht haben **und in den besten Restaurants der Welt zu finden sind.**

## *La Muntada*

**81.–**

Aristokratische Eleganz und gigantisches Potenzial.
**2013 La Muntada**
**AOC Côtes du Roussillon Villages**
**75cl • Fr. 81.–**
19+/20 • 2019–2045
Art. 245556
45% Grernache, 45% Carignan, 5% Syrah, 5% Mourvèdre.
Ausbau in Beton und Stockiner-Holzcuvées.

Hochkomplexer Auftakt. Aromen von wilden Kirschen und roten Johannisbeeren, gepaart mit reifen Himbeeren, Blaubeeren und dunklen Pflaumen. Grandiose Mineralität. Am Gaumen dicht verwoben, feingliedrig und hochelegant. Im Nachhall kräftig mit enormer Länge. Für mich **einer der elegantesten Weine Frankreichs.** Unbedingt einige Stunden vor dem Genuss dekantieren. **Der La Muntada kann noch Jahrzehnte im Keller reifen.**

## *Le Calcinaire*

**19.–**

Genüsslicher Einstieg in die berühmte Domaine Gauby.
**2014 Le Calcinaire Rouge**
**AOC Côtes du Roussillon Villages**
**75cl • Fr. 19.–**
16+/20 • 2016–2021
Art. 245554
50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache, 10% Carignan.
Ausbau in Inox, Beton und Stockiner-Holzcuvées.

Mittleres Rubinviolett. Fruchtbetonter Auftakt. Nach Belüftung Aromen von roten wilden Beeren und Steinfrüchten wie Pflaumen, Weichselkirschen und eingemachten Himbeeren. Wirkt sehr frisch und leichtfüssig. **Am Gaumen mittelkräftig mit reifen Tanninen und erfrischender Frucht.** Der Calcinaire endet rotfruchtig mit mittlerer Länge. Auch zu Fisch vom Grill ein überaus angenehmer Begleiter. Bitte nicht wärmer als mit 15°C geniessen.

## *Vieilles Vignes*

**34.–**

Betörende Noblesse.
**2013 Vieilles Vignes Rouge**
**AOC Côtes du Roussillon Villages**
**75cl • Fr. 34.–**
18/20 • 2017–2029
Art. 245555
30% Syrah, 10% Mourvèdre, 25% Grernache, 35% Carignan.
Ausbau in Beton und Stockiner-Holzcuvées. Die Reben sind zwischen 30 und 125 Jahre alt.

Tiefe Aromen von roten Pflaumen, roten Kirschen, einem Hauch Blaubeeren und Cassis mit Anflügen von frischen Erdbeeren und Waldhimbeeren, begleitet von frischen mediterranen Kräutern. **Hochkomplexe Nase!** Am Gaumen sehr nobel und elegant mit dichten, reifen Tanninen und betörender Mineralität. Der Vieilles Vignes endet lang, elegant und kräftig mit würzig-mineralischem Finale. **Unbedingt 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren.**

# Goodbye *Wine*

*Top-Ausverkaufswein zum Hammerpreis!*

*Le Plaisir Rouge*

25%

**12.50**
statt 17.–

30% auf diesen frischen Rotwein!

**2012 Le Plaisir rouge**
**Mas Amiel**
**75cl • Fr. 12.50** (statt 17.–)
17/20 • 2016-2018
Art. 242098
Grenache, Syrah, Carignan

Leuchtendes Granatrot. Raffinierte, kräftige Nase mit Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und roten Kirschen. Süsslicher Auftakt, samtige Gerbstoffe und eine schöne Frische. **Am Gaumen viel Frucht und schöne Mineralität.**

## Nicht verpassen:

## Gerstl Partner:

***Erleben Sie Weingenuss pur!*** *Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:*

**Shop**
**Wein & Design**
Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

**Shop**
**Vitrum**
Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

**Restaurant & Shop**
**Ziegelhüsi**
Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

**Shop**
**Weinrampe**
Oststrasse 14
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

**Restaurant & Shop**
**1733 – Weinlokal St.Gallen**
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Tipp