



## Inhaltsverzeichnis

# Weinliste WINESELECT

Stand Juni 2015

Seite	1...7	Deutschland.... Pfalz
Seite	8	Deutschland.... Rheinhessen, Franken <b>Wolfgang Meirer PRIVAT SELECTION</b> und <b>JUMPING RABBIT</b>
Seite	9 - 11	Frankreich....Bordeaux, mehr & Champagner
Seite	12 - 14	Italien
Seite	15 - 16	Argentinien
Seite	17	Spanien & Kalifornien
Seite	18	Australien
Seite	19	Südafrika
Seite	20	Cognac & Pineau des Charentes
Seite	21	Armagnac - Trester - Brandy
Seite	22	Obstbrände - Liköre
Seite	23	Olivenöl, Delikatessen, Accessoires
Seite	24	Kontakt / Bestellung und AGB's

*...der Wein erfreue des Menschen Herz...* (Psalm 104,15)

*Wer nur vier oder fünf Flaschen Wein im Keller hat, hat relativ wenig,  
wer aber vier oder fünf Flaschen im Kabinett hat, hat relativ viel.*



(Willy Brandt, 1913-1992, deutscher Bundeskanzler)

# Weinliste WINESELECT




## NEUE Weine und WEINGÜTER in unserem PROGRAMM 2015

Preis Brutto / VK / €  
pro Flasche / zzgl. Fracht

### Lucashof / Pfalz

	009.001.14.03.02.DH	0.75 L	2014	<b>Riesling</b> Kabinett trocken Deidesheimer Herrgottsacker vollmundig, mineralisch, pikantes Frucht-Säure-Spiel	7,90 €
	009.001.14.03.02.WG	0.75 L	2014	<b>Riesling</b> Kabinett trocken Wachenheimer Goldbächel	9,50 €

### Geheimer Rat von Bassermann-Jordan / Pfalz

	011.001.14.03.02VBJ	0.75 L	2014	<b>Riesling v. Bass.-Jordan - Gutswein</b> wunderschön eingebundene Säure, aromatisch	8,90 €
	011.018.14.04.01	1,0 L	2014	<b>Weißer Burgunder</b> schmelzig mild, ausgewogen	8,70 €
	011.015.14.03.02	0.75 L	2014	<b>Grauer Burgunder</b> markant, knackig, fruchtig	9,50 €



### Bernhart / Pfalz

	020.018.14.03.03	0.75 L	2014	<b>Weißburgunder Kalkmergel</b> Schmelz pur, aromatisch, dicht	10,00 €
---	------------------	--------	------	---	---------

### Hensel / Pfalz

	035.015.14.03.02	0.75 L	2014	<b>Grauer Burgunder - Aufwind</b> Vanille, Butter, Würze, Haselnüsse	8,20 €
	035.105.14.03.01	0.75 L	2014	<b>Weissburgunder &amp; Chardonnay - Aufwind</b> Frische, Tiefe, leichter Schmelz, rund	7,90 €
	035.003.13.03.05.HÖ	0.75 L	2013	<b>Chardonnay - Höhenflug</b> Schmelz, wunderbare Aromatik, perfekt eingebundenes Holz	15,00 €
	035.014.14.03.02	0.75 L	2014	<b>Cabernet &amp; Merlot Rosé - Aufwind</b> kräftiger Rosé, dicht, frisch, kompakt	9,90 €
	035.023.12.03.01	0.75 L	2012	<b>Spätburgunder</b> großes Holzfass, Johannisbeere, typische Burgundernoten	8,90 €
	035.031.10.03.05	0.75 L	2010	<b>IKARUS Cabernet Cubin</b> Barrique trocken	32,00 €

### Minges / Pfalz

	036.014.12.03.01	0,75 L	2012	<b>Riesling Sekt brut</b> - fruchtig, erfrischend	12,00 €
	036.001.13.03.02.GH	0.75 L	2013	<b>Riesling Gleisweiler</b> klassischer Riesling, verspielt, fruchtig, lebendig, Zitrusaromen	7,80 €

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food


# NEUE Weine und WEINGÜTER in unserem PROGRAMM 2015

Preis Brutto / VK / €  
pro Flasche / zzgl. Fracht

## Oliver Zeter / Pfalz

	074.011.14.03.01	0.75 L	2014	<b>Sauvignon Blanc</b> Kabinett trocken Kiwi, Limette, satte Frucht, dicht & tief, vornehme Expression	11,50 €
	074.011.13.03.03FUM	0.75 L	2013	<b>Sauvignon Blanc Fumé</b> Spätlese trocken Kraft & Holz, reife Maracuja, Aprikose, saftig, feinwürzig, zart nussig	15,00 €
	074.011.13.02.04SW	0.75 L	2013	<b>Sweetheart - Sauvignon Blanc</b> Süßwein Die Süße tanzt mit der Säure und mineralischen Würze zuerst Walzer dann Tango.	9,90 €
	074.117.13.03.03	0.75 L	2013	<b>Viognier</b> trocken opulent, elegant und cremig betörende Fruchtnoten	15,00 €
	074.116.11.03.03	0.75 L	2011	<b>Z - Rotwein</b> Cuvée trocken Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah kräftig, rund, komplex, klassisches Bordeaux-Cuvée	14,00 €
	074.023.11.03.04	0.75 L	2011	<b>Pinot Noir - Réserve</b> hochkarätiger Pinot Noir, wunderschöne Burgundernase aromatisch, kräftig, trotzdem filigran	19,00 €



## Zelt / Pfalz

	039.018.14.03.02	0.75 L	2014	<b>Muskateller</b> trocken wunderschöne Nase, frisch, spritzig, ausgewogen, harmonisch	6,80 €
	039.003.14.03.02KS	0.75 L	2014	<b>Chardonnay "Kalkstein"</b> trocken 10% neues Holz Schmelz, Kraft, zart, elegant, 10% neues Holz	9,50 €
	039.026.13.03.03	0.75 L	2013	<b>Merlot</b> trocken käftig, würzig, trotzdem angenehm süffig	9,50 €

## Kuhn / Pfalz

	043.116.11.03.02	0.75 L	2011	<b>INCOGNITO</b> trocken Rotweincuvée - kräftig, dicht, rund, weiche Tannine, komplex im Geschmack	9,00 €
	043.051.10.03.06KG	0.75 L	2010	<b>Pinot Noir "Kirschgarten"</b> Großes Gewächs	34,00 €



## Hammel / Pfalz

	047.066.13.03.02	0.75 L	2013	<b>Rosé Cuvée Sophie Helene</b> trocken volles Aroma, mild, rund, schöner Terrassen-Rosé	6,50 €
	047.066.13.04.01	1,0 L	2013	<b>Rosé Cuvée</b> feinherb	5,00 €



## Weinprogramm

Preis Brutto / VK / €  
pro Flasche / zzgl. Fracht

### Dr. von Bassermann-Jordan / Pfalz

	011.015.12.03.02	0.75 L	2012	<b>Grauer Burgunder</b>	9,20 €
	011.001.07.03.02.DG	0.75 L	2007	<b>Riesling Kabinett trocken</b> Deidesheimer Grainhübel	11,50 €


### Villa Niederberger / Pfalz **Rarität**

	029.001.05.03.01	0.75 L	2005	<b>Riesling trocken</b> Neustadter Mönchgarten	21,00 €
	029.003.05.03.01	0.75 L	2005	<b>Chardonnay trocken</b> Neustadter Mönchgarten	21,00 €

### Reichrat von Buhl / Pfalz

	002.001.06.03.02	0.75 L	2007	<b>Riesling Kabinett trocken</b> Deidesheimer Kieselberg	9,00 €
	002.001.07.03.01FPB	0.75 L	2007	<b>Riesling QbA trocken</b> Franz Peter Buhl	12,50 €
	002.019.07.03.01	0.75 L	2007	<b>Cuvée Stuck trocken</b> Riesling – Gewürztraminer	11,30 €
	002.059.05.03.01	0.75 L	2005	<b>Weißburgunder Sekt brut</b>	15,50 €

### Dr. Deinhard / Pfalz

	010.056.06.03.01	0.75 L	2006	<b>Cuvée Hirschblut trocken</b> 25% Spätburgunder – 33 % Dornfelder 25 % Cabernet Cubin - 7 % Acolon 10 % Cabernet Dorsa	14,00 €
---	------------------	--------	------	---	---------

Bei Deinhard AUSVERKAUFT!!

### Theo Minges / Pfalz

	036.001.13.03.02.GH	0.75 L	2013	<b>Riesling Kabinett trocken</b> Gleisweiler	7,80 €
	036.013.12.03.03.BS	0.75 L	2012	<b>Rieslaner Spätlese</b> Burrweiler Schlossgarten Restsüße - ein Traum im Glas	11,00 €
	036.05.12.01.04.FH	0.375 L	2012	<b>Gewürztraminer Auslese</b> Fleminger Herrenbuckel - toll, ohne Worte!	16,00 €
	036.023.04.03.01.FB	0.75 L	2004	<b>Spätburgunder QbA trocken</b> Fleminger Bischofskreuz weich und abgerundet, reife Fruchtaromen, samtige Tannine	9,50 €
	036.073.03.01.05	0.375 L	2003	<b>Cuvée Eva trocken</b> Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc <b>Deutscher Rotweinpreis 2007 / 2. Platz</b> <b>Sensationajahrgang 2003</b>	13,00 €

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food

**Schneider / Pfalz**

033.023.09.03.02	0.75 L	2009	<b>Spätburgunder M trocken</b>	15,90 €
033.026.09.03.03	0.75 L	2009	<b>Merlot trocken</b>	29,50 €

**Winzergemeinschaft Hensel/Schneider**

031.031.11.02.04	0.5 L	2012	<b>Hensel &amp; Gretel - Süß und Rot</b> ein süßer roter Traum, als Dessert, zum Dessert, oder als Aperitiv	26,90 €
------------------	-------	------	--	---------















**Völcker / Pfalz**

038.025.11.03.05	0.75 L	2011	<b>Cabernet Sauvignon trocken</b>	25,00 €
038.025.11.05.05	1,5 L	2011	<b>Cabernet Sauvignon trocken</b>	55,00 €
038.025.11.06.05	3,0 L	2011	<b>Cabernet Sauvignon trocken</b>	115,00 €
038.114.11.03.05	0.75 L	2011	<b>Cuvée N° 05 trocken</b>	25,00 €
038.114.11.05.05	1,5 L	2011	<b>Cuvée N° 05 trocken</b>	55,00 €
038.114.11.06.05	3,0 L	2011	<b>Cuvée N° 05 trocken</b>	115,00 €
038.072.11.03.05	0.75 L	2011	<b>Cabernet Franc trocken</b>	27,00 €
038.072.11.05.05	1,5 L	2011	<b>Cabernet Franc trocken</b>	59,00 €
038.072.11.06.05	3,0 L	2011	<b>Cabernet Franc trocken</b>	120,00 €
038.023.11.03.05	0.75 L	2011	<b>Spätburgunder trocken Privat</b>	27,00 €
038.023.11.05.05	1,5 L	2011	<b>Spätburgunder trocken Privat</b>	59,00 €
038.023.11.06.05	3,0 L	2011	<b>Spätburgunder trocken Privat</b>	120,00 €
038.114.09.05.05	1,5 L	2009	<b>Cuvée N°04</b>	57,00 €
038.025.09.05.05	1,5 L	2009	<b>Cabernet Sauvignon QbA trocken</b>	57,00 €
038.025.05.03.05	0.75 L	2005	<b>Cabernet Sauvignon QbA trocken</b>	28,00 €
038.025.05.06.05	3,0 L	2005	<b>Cabernet Sauvignon QbA trocken</b>	120,00 €
038.025.05.08.05	6,0 L	2005	<b>Cabernet Sauvignon QbA trocken</b>	220,00 €
038.023.07.05.05	1,5 L	2007	<b>Spätburgunder QbA trocken</b>	62,00 €
038.023.07.06.05	3,0 L	2007	<b>Spätburgunder QbA trocken</b>	120,00 €



**Johann F. Ohler / Pfalz**

008.001.08.03.01.ME	0.75 L	2008	<b>Riesling QbA halbtrocken</b> Mußbacher Eselshaut Minze, Süß-Säure-Spiel, Zitrusfrüchte	6,80 €
008.001.07.01.04.GM	0.375 L	2007	<b>Riesling Auslese</b> Gimmeldinger Mandelgarten kandierte Ananas, schöne Säure, Honig	8,00 €



**Bernhart / Pfalz**

	0.020.003.07.01.01	0.375 L	<b>2007</b>	<b>Chardonnay trocken VS</b> 20 % neue Barriques Aromen von Lychees, Vanille, junger Pfirsich, Quitte - angenehmer Schmelz mit frischem Abgang	7,20 €
	0.020.003.07.03.01	0.75 L	<b>2007</b>	<b>Chardonnay trocken VS</b> 20 % neue Barriques Aromen von Lychees, Vanille, junger Pfirsich, Quitte - angenehmer Schmelz mit frischem Abgang	12,00 €
	0.020.044.05.03.01	0.75 L	<b>2005</b>	<b>Auxerrois trocken VS</b>	7,70 €
	0.020.044.06.03.01	0.75 L	<b>2006</b>	<b>Auxerrois trocken VS</b>	7,70 €
	020.023.11.03.01	0.75 L	<b>2011</b>	<b>Spätburgunder</b>	9,80 €
	020.023.10.03.10	0.75 L	<b>2010</b>	<b>Spätburgunder "S" Spätlese tr. Barrique</b>	18,00 €
	020.023.04.03.10	0.75 L	<b>2004</b>	<b>Spätburgunder "S" Spätlese tr. Barrique</b>	21,00 €
	020.023.07.03.06.R	0.75 L	<b>2007</b>	<b>Spätburgunder Rädling trocken</b> Großes Gewächs Barrique - Genußreife bis ca. 2016	37,00 €
	020.023.06.03.06.R	0.75 L	<b>2006</b>	<b>Spätburgunder Rädling trocken</b> Großes Gewächs Barrique - Genußreife bis ca. 2016	38,00 €
	020.023.06.05.06.R	1,5 L	<b>2006</b>	<b>Spätburgunder Rädling trocken</b> Großes Gewächs Barrique - Genußreife bis ca. 2016	75,00 €
	020.028.04.01.09	0.375 L	<b>2004</b>	<b>St. Laurent „S“ trocken Barrique</b>	9,80 €
	020.029.05.01.09	0.375 L	<b>2005</b>	<b>Cabernet Sauvignon / Merlot „S“ tr. Barrique</b>	9,50 €
	020.029.08.05.09	1,5 L	<b>2008</b>	<b>Cabernet Sauvignon / Merlot „S“ tr. Barrique</b>	42,00 €
	020.029.09.03.09	0,75 L	<b>2009</b>	<b>Cabernet Sauvignon / Merlot „S“ tr. Barrique</b>	17,00 €

**Weegmüller/ Pfalz****VintnerSeries**












	0.012.012.07.03.01	0.75 L	<b>2007</b>	<b>Scheurebe QbA trocken VS</b> Aromen von exotischen Früchten, Grapefruit, vollmundig und trotzdem frisch Speiseempfehlung: Asiatische Küche	8,50 €
	0.012.005.05.03.03	0,75 L	<b>2005</b>	<b>Traminer Spätlese halbtrocken VS</b> Haardter Bürgergarten würzig, fruchtig, Rosenduft, trockenes Geschmacksbild	9,90 €

**Lucashof / Pfalz**



	009.001.12.03.03.FP	0.75 L	<b>2012</b>	<b>Riesling LS trocken</b> Forster Pechstein	15,00 €
	0.009.001.07.03.03	0.75 L	<b>2007</b>	<b>Riesling Spätlese trocken VS</b> Forster Pechstein Aromen von reifen Äpfeln und Pfirsich, noch zurückhaltend, außergewöhnlich dicht und schmelzig, viel Frucht und Mineralität großes Potential - SUPER <b>Speiseempfehlung:</b> kräftige Grillgerichte (auch rotes Fleisch) – asiatische Küche	13,00 €



**Siegirst / Pfalz**

	030.018.09.05.05	1,5 L	2009	<b>Pinot Blanc ** Spätlese trocken - sur lie</b>	40,00 €
	030.003.11.05.03	1,5 L	2011	<b>Chardonnay ** Spätlese trocken - sur lie</b>	48,00 €
	0.030.003.07.03.03	0.75 L	2007	<b>Chardonnay Selection sur lie trocken VS</b> Barrique, Schmelz, Kraft, rund und vollmundig, gereift, edel idealer Speisebegleiter	22,00 €
	0.030.015.06.03.03	0.75 L	2005	<b>Pinot Gris Spätlese trocken VS</b> Aromen von reifen Pfirsichen und Aprikosen, sehr mineralisch, mittlerer bis kräftiger Körper,	11,00 €
	030.012.03.03.04	0,75 L	2003	<b>Scheurebe Spätlese trocken</b>	8,20 €
	0.030.024.05.04.05	1,5 L	2005	<b>Pinot Noir ** trocken - Barrique VS</b>	42,00 €
	0.030.050.05.01.05	0.375 L	2005	<b>Pinot Noir *** trocken - Barrique VS</b> 17 Monate in Eichenfässern gereift Aromen von schwarzer Kirsche, floral, kräftig und harmonisch <b>Speiseempfehlung:</b> Dunkle Fleischgerichte und Käse	17,00 €
	030.050.05.03.05	0,75 L	2005	<b>Pinot Noir *** trocken, Barrique</b> sehr feines Tannin, excellente Fruchtkonzentration	33,00 €
	030.051.03.03.05	0,75 L	2003	<b>Pinot Noir **** trocken, Barrique</b>	47,00 €
	030.051.03.06.05	3,0 L	2003	<b>Pinot Noir **** trocken, Barrique</b>	220,00 €
	030.063.01.03.05	0,75 L	2001	<b>Spätburgunder *** trocken, Barrique</b>	26,00 €
	030.027.99.05.05	1,5 L	1999	<b>Dornfelder trocken, Barrique</b>	42,00 €
	030.026.05.03.05	0,75 L	2005	<b>Merlot *** trocken, Barrique</b>	32,00 €
	030.026.03.03.05	0,75 L	2003	<b>Merlot *** trocken, Barrique</b>	32,00 €

**Vollmer / Pfalz**

	028.025.09.03.05	0,75 L	2009	<b>Cabernet Sauvignon Altum trocken, Barrique</b> 15 Monate im Barrique gereift, weich und kräftig, klassische Cabernet-Akzente, feine Fruchtkomponenten <b>Speiseempfehlung:</b> hervorragend zu dunklem Fleisch	14,90 €
	028.023.09.03.04	0,75 L	2009	<b>Spätburgunder Auslese Altum trocken, Barrique</b> 22 Monate im Barrique gereift, Fülle von roten Beerenaromen, Kirschnoten und ein Hauch von Vanille <b>Speiseempfehlung:</b> ein idealer begleiter zu Gegrilltem, Wild und Käse	24,90 €

**Ziegler / Pfalz**

	034.001.14.04.01	1,0 L	2014	<b>Riesling trocken</b> DLG Qualitätsweinsiegel	5,10 €
---	------------------	-------	------	--	--------

**Karl Schaefer, Bad Dürkheim**

	044.001.11.05.03.BAS	1,5 L	2011	<b>Riesling Basalt trocken</b> Forster Pechstein	28,00 €
---	----------------------	-------	------	---	---------

**Wagner-Stempel / Rheinhessen**

041.001.07.03.01	0,75 L	2007	<b>Riesling vom Porphyrtrocken</b>	13,50 €
041.001.06.03.01	0,75 L	2006	<b>Riesling vom Porphyrtrocken</b>	13,50 €

**Schloss Sommerhausen / Franken**

042.042.10.03.01	0,75 L	2010	<b>Dinarazade ST 5</b> Muskatsilvaner - Muskateller Klar und rein wie ein Eiskristall, Aromatisch wie ein orientalischer Bazar	12,00 €
------------------	--------	------	--	---------

**WOLFGANG MEIRER – PRIVATE SELECTION Sonderabfüllung**

030.029.05.01.05	0.375 L	2005	<b>Cabernet / Merlot trocken - Barrique</b> Weingut Siegrist Vollmundig, dicht, weich, rund <b>Ein Traum!</b> <u>Speiseempfehlung:</u> gegrillte Steaks und Schmorgerichte	13,00 €
			<b>RARITÄT</b>	
030.029.05.03.05	0.75 L	2005	<b>Cabernet / Merlot trocken - Barrique</b> Weingut Siegrist	25,00 €
			<b>RARITÄT</b>	
035.031.03.03.05	0.75 L	2003	<b>Cabernet Cubin "Ikarus"</b> Weingut Hensel	34,00 €
			<b>RARITÄT - Restbestand</b>	

**„JUMPING RABBIT“ Sonderabfüllung**

1.030.021.08.03.01	0.75 L	2008	<b>Cuvée Noir trocken - Barrique</b> 45% Cabernet Sauvignon, 31% Frühburgunder, 24% Pinot Noir 12 Monate in Eichenfässern gereift Aromen von schwarzer Kirsche, Vanille - kräftig Speiseempfehlung: Kräftige Fleisch - und Wildgerichte	9,80 €
--------------------	--------	------	---	--------




Frankreich

	47.1	0.75 L	2000	<b>Les Clots</b> Domaine Luc Lapeyre / Minervois beste Anlagen, Aromen von schwarzer Kirsche mit präsenten, gut eingebundenen weichen Tanninen	13,50 €
	47.2	0.75 L	1998	<b>Cigalus – Grand d’ Oc</b> Gerard Bertrand 50% Cabernet Sauvignon – 25 Jahre alte Reben, 50% Merlot – 40 Jahre alte Reben Bukett sehr intensiv und dicht nach reifen schwarzen Früchten, nach einer Weile Gewürze und Röstaromen, im Mund opulent mit samtigen Tanninen und Fruchtaromen von schwarzen Beeren, Schwarzkirsche und Pflaumen, gut balanciert und langer Nachhall	35,00 €
	39.3	0.75 L	1997	<b>Château Poujeaux</b> Moulis / Medoc, Bordeaux In der Nase sehr dicht, etwas unruhig, dunkle Kirschfrucht. Im Mund ebenfalls sehr dicht, Mokkanoten, dunkle Kirschen, Anklänge von Lakritz. Hinten merkliche Säure.	29,00 €
	42.3	0.75 L	1997	<b>Château Gloria</b> St. Julien / Haut Medoc, Bordeaux	42,00 €
	42.2	0,375 L	1997	<b>Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande</b> 2eme Gru Classé, Pauillac, Bordeaux	38,00 €
	42.1	0,75 L	1997	<b>Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande</b> 2eme Gru Classé, Pauillac, Bordeaux	68,00 €
	4011	0,375 L	1999	<b>Château Charmail</b> Haut-Médoc, Bordeaux In der Farbe sattes Purpur mit violetter Schimmer. Intensives, nach Brombeeren und Black Currant duftendes Bouquet, recht fett, Schokoton. Im Gaumen füllig, weich, samtig, wiederum schöner Brombeerton. Tolle Leistung. Kann noch zulegen bis 2012 <b>85 Punkte</b> ALLES ÜBER WEIN 3/2000 16 Punkte 2003-2012 WeinWisser 5/2000	29,00 €
	4000	0,375 L	2000	<b>Château Talbot</b> St. Julien / Haut Medoc, Bordeaux Wunderbare Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen begleiten bis zum vollmundigen Geschmack. Samtige Tannine und ein eleganter langer Abgang. Fast Klassisch. Bester Talbot seit Jahren <b>92-94 Punkte im WINE SPECTATOR:</b> dieser Wein ist sexy, verführerisch und zweifelsohne schwer zu widerstehen <b>90-92 Parker Punkte</b>	89,00 €
	4002	0,375 L	2000	<b>Château Grand Mayne</b> St. Emilion, Bordeaux	35,00 €
	4003	0,75 L	2000	<b>Château Grand Mayne</b> St. Emilion, Bordeaux Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 15% <b>93 Parker Punkte</b> <b>92 Gault Milau</b>	59,90 €



Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food

Frankreich

	4004	0.375 L	2000	<b>Chateau Citran</b> Haut-Médoc, Bordeaux Der Jahrgang 2000 ist einer der besten Weine, der jemals auf der Domäne erzeugt wurde. Er hat eine tiefe, violette Farbe und ein frisches und hölzernes Bukett mit Noten von Rhabarbermarmelade, in dem der Cabernet-Sauvignon klar zum Ausdruck kommt. Der Gaumen spiegelt all diese Elemente authentisch und mit zivilisierter Männlichkeit wieder. Ein echter Médoc !	18,50 €
	4010	0.375 L	2000	<b>Château Gloria</b> St. Julien / Haut Medoc, Bordeaux	22,00 €
	4005	0.75 L	2000	<b>Château Gloria</b> St. Julien / Haut Medoc, Bordeaux Ein schöner, intensiver, eleganter, mineralischer St. Julien mit viel Frucht in der Nase. Voller Gaumen mit einer reifen geschmeidigen Tanninstruktur. Dichte Säuren kombiniert mit komplexer Frucht. <b>Parker 89 Punkte</b> <b>Vinum 15 Punkte</b> <b>WeinWisser 17 Punkte</b> <b>Wine Spectator 90 Punkte</b>	42,00 €
	4006	0,375 L	2000	<b>Château d'Aiguilhe</b> Cote de Castillon, Bordeaux	16,90 €
	4007	0,75 L	2000	<b>Château d'Aiguilhe</b> Cote de Castillon, Bordeaux Graf Stefan von Neipperg war einer der ersten, die das großartige Potenzial der Côtes de Castillon erkannt haben. Auf Château D´Aiguilhe erzeugt er einen der Top-Weine. Sein Wein besitzt viel reife Frucht, geschmeidige Tannine und eine hochelegante Struktur. Sicher einer der besten Weine der Region.	32,00 €
	4008	0,375 L	2000	<b>Château Yon-Figeac</b> St. Emilion, Bordeaux	26,90 €
	4009	0,75 L	2000	<b>Château Yon-Figeac</b> St. Emilion, Bordeaux Granatrot mit violetten Reflexen, duftige Beerenaromen, <a href="#">sehr harmonisch und elegant</a> . Bewertung durch <b>Parker</b> : <b>89</b> / 100	49,00 €
	41.2	0,75 L	2000	<b>Château Paloumey</b> Haut Medoc, Bordeaux Cru Bourgeois Tiefdunkles, undurchsichtiges Bordeaux. In der Nase reife rote Früchte mit Cassis und Kirsch. Leichte, subtile Noten von Lakritz, Zigarre und Zedernholz ergänzen sich wunderbar zu einem Hauch Vanille, also ein sehr gut gelungener Barrique-Ausbau. Alles in allem sehr ausgewogenes Spiel zwischen Frucht, Süße, Säure und Tannin, die dem Wein einen langen Abgang geben. Ein kompletter Wein, den man 2 Stunden vor dem Genuss dekantieren sollte.	35,00 €

Preis Brutto / VK / €  
pro Flasche / zzgl. Fracht

Frankreich


	41.3	0,375 L	2000	<b>Château Lanessan</b> Haut Medoc, Bordeaux	13,50 €
	41.4	0,75 L	2000	<b>Château Lanessan</b> Haut Medoc, Bordeaux Einer der besten Cru Bourgeois aus dem Haut-Médoc. Klassisch gemacht. Kräftig, trocken. Gut eingebundene Tannine.	25,00 €
	102.102.00.03.16	0,75 L	2000	<b>Château Laforge</b> Saint-Emillion Grand Cru, Bordeaux im Glas funkeldes Kirsch-bis Purpurrot. In der Nase ein feinfruchtiges, sehr elegantes Merlot-Bouquet und Aromen von Pflaume und Kirsche. Am Gaumen vollmundige würzige Noten von dunklen Beeren, ein Hauch von Toast und sehr gute Säure. Feste feinkörnige Tannine mit schlanker, seidiger Textur. Im Abgang eine wunderschöne Länge. <b>Wine Advocate: 91 Punkte JG 2008</b> <b>Decanter: 4 Sterne April 2007</b> Paßt gut zu saftigem Rinderbraten oder Ochsenschwanz mit reduzierten Saucen, zu geschmorten Nierchen, Wildgeflügel oder feinen Wildragouts mit Pilzen	62,00 €

Champagner

	48.92	0.75 L		<b>Veuve Emille</b> Die Cuvée besteht aus Trauben der Rebsorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay.	24,00 €
	69.66.10.03.18	0.75 L		<b>Laurent Perrier Rosé</b> einer der besten Champagner Frankreichs	69,00 €

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food














Italien

49.		0.75 L		<b>Prosecco brut - IL Fresco</b> Villa Sandi <b>Der beste Prosecco der letzten Jahre!</b> Dieser besonders frisch-fruchtige Prosecco schimmert im zartem Goldgelb im Glas. Feine und lang anhaltende Perlage. Nicht umsonst trägt er den Beinamen il fresco, was übersetzt "der Frische" bedeutet. Im Geschmack gibt er sich spritzig-fruchtig, harmonisch und elegant mit einem zarten Duft nach grünen Äpfeln, Stachelbeere, Pfirsich und einer feinen Honignote. <u>Speiseempfehlung:</u> ideal als Aperitif oder zu kalten Speisen Trinktemperatur: 6 - 8° C <u>Auszeichnungen</u> <b>Prosecco des Jahres 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 und jetzt</b> "Bester Schaumwein Italiens 2010" Magazin Weinwirtschaft	8,50 €
051.008.01.01		0.75 L	2001	<b>Moscato Passito - Süßwein</b> Tenuta IL Falchetto – Gioglio Forno / Piemont Aromen der Aprikose, Rosinen, exotisch, <b>Traumhaft</b>	29,00 €
051.074.01.03.13		0.75 L	2001	<b>Dolcetto D´Alba DOC</b> Tenuta IL Falchetto – Gioglio Forno / Piemont <b>Souli Broida</b> Duft nach Schokolade, Bittermandel und Kirsche – Würzaromen – kernige lebendige Säure von jungen Kirschen, kräftiger Rotwein, angenehm zu trinken. <b>Idealer Begleiter zu Wildgerichten</b>	11,00 € <b>8,00 €</b>
051.077.00.03.13		0.75 L	2000	<b>Lurei - Barbera D´Asti DOC</b> Tenuta IL Falchetto – Gioglio Forno / Piemont Junger kerniger Rotwein, Kirsche, Marzipan, gut eingebundene Säure, gutes Potential	13,00 € <b>11,00 €</b>
051.078.99.03.13		0.75 L	1999	<b>Bricco Paradiso Superiore - Barbera D´Asti DOC</b> Tenuta IL Falchetto – Gioglio Forno / Piemont Weiches angenehmes Bukett von Schokolade und Dörripflaumen, im Geschmack perfekte Harmonie zwischen Fruchtsäure und samtigen Tanninen, Aromen von Himbeeren und Feigen Feiner eleganter Wein mit langen Nachgeschmack. <b>Perfekt zu hausgemachten Nudeln mit Pesto oder Trüffeln</b>	16,00 € <b>13,00 €</b>
051.078.00.03.13		0.75 L	2000	<b>Bricco Paradiso Superiore - Barbera D´Asti DOC</b> Tenuta IL Falchetto – Gioglio Forno / Piemont Anlehnung an den 99er, genauso stark aber etwas weniger und gut eingebundene Tannine. Der Duft von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren offenbart auch Noten von Minze, Gewürze und Kaffee. Im Mund ist er voll und umhüllend mit einem unendlich langen Abgang. Wunderbar !!	16,00 € <b>12,00 €</b>
051.079.03.03		0.75 L	2003	<b>La Mora</b> Tenuta IL Falchetto – Gioglio Forno / Piemont Das Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Barbera begeistert durch Aromen von roten Beerenfrüchten, ausgewogenen Tannine, samtig und schmelzig Perfekt zu Schmorgerichten oder zum PUR genießen.	16,00 € <b>13,00 €</b>

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food

Italien

LA Brancaia und **Agricola Querciabella** gehören zu den Vorzeige-Weingütern der Toskana und erhalten für ihre Spitzenweine jedes Jahr nationale und internationale Auszeichnungen. Alle Weine sind klar strukturiert, elegant, besitzen viel Frucht und eine beeindruckende Harmonie – unbedingt probieren!

	052.083.02.03.15	0.75 L	2002	<b>Brancaia – Ilatraia – Rosso Maremma, ITG</b> 60 % Cabernet, 30 % Sangiovese 10 % Petit Verdot Dunkle Beerenfrüchte, vielseitig	34,00 €
	052.083.02.05.15	1.5 L	2002	<b>Brancaia – Ilatraia – Rosso Maremma, ITG</b> 60 % Cabernet, 30 % Sangiovese 10 % Petit Verdot Dunkle Beerenfrüchte, vielseitig	74,00 €
	013.085.00.03.14	0.75 L	2000	<b>Agricola Querciabella Palafreno</b> 55 % Merlot, 45% Sangiovese 3 Gläser im Gambero Rosso - sagenhaft	54,00 €
	013.085.00.08.14	6,0 L	2000	<b>Agricola Querciabella Palafreno</b> 55 % Merlot, 45% Sangiovese 3 Gläser im Gambero Rosso - sagenhaft	440,00 €
	013.087.05.01.14	0.375 L	2005	<b>Agricola Querciabella Chianti Classico DOCG</b> 90% Sangiovese, 10% Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon	9,90 €
	013.087.05.03.14	0.75 L	2005	<b>Agricola Querciabella Chianti Classico DOCG</b> 90% Sangiovese, 10% Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon Dunkle Kirschen, Beeren, Röstaromen und dazu ein feste, frische Struktur mit gut eingebundenem Tannin und der saftigen Säurestruktur des Sangiovese. Vielleicht kein typischer Chianti, aber ein toller Wein mit ungemein viel Stoff. Michael Liebert: 97 Punkte (Preis/Genuss-Wertung)	19,50 €
					
	013.087.06.01.14	0.375 L	2006	<b>Agricola Querciabella Chianti Classico DOCG</b> 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon 14 Monate im Barrique	9,90 €
	013.087.06.03.14	0.75 L	2006	<b>Agricola Querciabella Chianti Classico DOCG</b> 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon 14 Monate im Barrique	19,50 €
	013.087.06.06.14	3,0 L	2006	<b>Agricola Querciabella Chianti Classico DOCG</b> 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon 14 Monate im Barrique	89,00 €
	013.087.06.07.14	5,0 L	2006	<b>Agricola Querciabella Chianti Classico DOCG</b> 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon 14 Monate im Barrique	162,00 €
	013.086.05.03.14	0.75 L	2005	<b>Agricola Querciabella Mongrana Maremma</b> Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot frisch, fruchtig. In der Nase finden sich rote Früchte, Kirsche und Himbeere. Am Gaumen Fruchtfülle mit klassischer Eleganz Der Neue" von Querciabella	13,50 €
					

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food



Italien

49.2	0.75 L	1999	<b>Castelli del Duca</b> Emilia Romagna / Colli Piacentini Gutturnio Superiore (60 % Barbera, 40 % Bonarda Aromen von Kirschen, Vanille und Kräutern, weiche Tannine, langer harmonischer Abgang tolles Preis- Genussverhältnis!	<b>Sonderpreis</b> 12,00 € 8,90 €
025.084.01.01	0.375 L	2001	<b>Barolo Roggeri _ Ciabot Berton</b> 100% Nebbiolo	19,00 €
025.084.01.03	0.75 L	2001	<b>Barolo Roggeri _ Ciabot Berton</b> 100% Nebbiolo, Holzfassausbau Brombeere, Pflaume und leichte Kaffenoten. Dicht, kraftvoll volumenreich und doch weich und würzig. Sehr langer Abgang. Spitzenjahrgang 2001im Piemont WineSpectator: 91 Punkte	35,00 €
025.084.01.05	1.5 L	2000	<b>Barolo Roggeri _ Ciabot Berton</b> 100% Nebbiolo	74,00 €
102.088.97.03.14	0.75 L	1997	<b>Barolo DOCG</b> Prunotto S.r.l. Alba, Piemont	49,00 €



# Argentinien

## Belasco de Baquedano

Das Weingut Belasco de Baquedano befindet sich in Mendoza am Fuße der Anden. Es ist umgeben von 70 ha Weinbergen, die im Jahre 1910 ausnahmslos mit Malbec-Reben bepflanzt wurden.



Die Familie Belasco aus Olite in Navarra / Spanien kaufte das Gut, investierte in eine neue ultramoderne Produktionsanlage nebst Barriquelager und präsentierte mit dem 2004er Llama Malbec Roble ihren ersten argentinischen Wein. Modern vinifiziert, aus über 80 Jahre alten Malbec-Reben und mit der ganzen Erfahrung der spanischen Kellermeister. Das Ergebnis ist ein absolut beeindruckender Wein.

Die Weinmacher sind der beratende Önologe Bertrand Bourdil (Chateau Mouton-Rothschild, Chateau Andeli) sowie der ortsansässige Kellermeister Jose Ponce.

Beide bestätigten die Einzigartigkeit dieser Malbec-Lagen und bewirtschaften alle Weinberge auf organischer Grundlage. Die Weine zeigen eine außergewöhnlich tiefe, rubinrote Farbe, ein konzentriertes Bukett nach roten Früchten und eine seidige Struktur.

Alle Weine bei Familia BELASCO werden weder filtriert noch stabilisiert – so werden die subtilen Aromen bestmöglich bewahrt.

Diese Malbecs muss man probiert haben.

	101.052.05.03	0.75 L	2005	<b>Swinto</b>	24,00 €
					
<p>Belasco de Baquedano 100% Malbec 18 Monate in französischen Eichenfässern gereift, 12 Monate in der Flasche Tiefes Purpur mit schwarzem Kern. Aromen von schwarzen Kirschen, süßen Beerenfrüchten und Waldboden, Röstaromen, Würze + Leder. Im <b>Geschmack</b> reichhaltige Aromen von reifem, rotem Steinobst und Johannisbeergelee, verbunden mit Gewürzen und Toast. Kraftvoll und köstlich am <b>Gaumen</b>, nussig, komplex und samtig Unglaublich schmackhaft dieser Rotwein. Speiseempfehlung: Bitterschokolade (wow!!) Schmorgerichte, Zigarre Trinktemperatur: 16°-18° C Lagerfähigkeit: bis ca. 2016 Extrem voll und dicht, zeichnet sich Swinto Malbec typisch durch eine hervorragende Balance von robustem Charakter und seidiger Eleganz aus. 90 Punkte Robert Parker</p>					

# Argentinien

101.052.06.03

0.75 L

2006



**Swinto**

24,00 €



Belasco de Baquedano  
100% Malbec  
15 Monate in neuen französischen Eichenfässern gereift  
Gewaltiger Flagshipwein von Belasco de Baquedano.  
Tiefes Purpur mit schwarzem Kern.  
Komplexe **Nase** von reifen Früchten, Leder, Waldboden und Minze.  
Am **Gaumen** kraftvoll und eindringlich. Reife Kirschen,  
Johannisbeergelee und Gewürznoten. Überall im Mund ist Malbec, auch  
noch Minuten nach dem Abgang.  
Bei diesem Wein hieß das Motto: Klotzen statt Kleckern.  
Allerbestes Lesegut und 15 Monate neues französisches Barrique.  
Nichts für schwache Nerven!  
Speiseempfehlung: Bitterschokolade (wow!!) Schmorgerichte, Zigarre  
Diesen Malbec muss man probiert haben.  
Das Preis-Genussverhältnis ist schier unglaublich.

Spanien


	026.094.01.03	0.75 L	2001	<b>Capçanes Cabrida</b> Montsant 100% Granacha (75 – 95 Jahre alte Rebstöcke) 92 Parker Punkte, traumhaft	38,00 €
	53.12	0.75 L	2000	<b>Gloria de Ostatu</b> Bodegas Ostatu, Rioja Alavesa Die neue Rioja-Generation - kraftvoll, viel Frucht und Schmelz mit großem Potential - einfach toll	49,00 €

Bodegas Mustiguillo


Bodegas Mustiguillo (der Name des Ortes in der sich das Weingut befindet) ist das Projekt von Antonio Sarrión, ein junger Mann aus Utiel-Requena, der eigentlich Bachelor in Management und Business Administration ist, aber sich eines Tages mit dem Wein-Virus infizierte und ein Weingut gründete. Und schon in der Planungsphase überlies er nichts dem Zufall. Nach einer gründlichen Ausbildung in Weinbau und Önologie in Requena, bereiste er zusammen mit Pablo Calatayud (Celler del Roure) und Pepe Mendoza (Bodegas Enrique Mendoza) Chile und Argentinien, um Erfahrungen im Hot-Climate-Weinbau zu sammeln.

1999 war es dann soweit. Mithilfe seines Vaters – ein vermögender Bauunternehmer – entstand die bestens ausgestattete Kellerei und **90 Hektar Weinberge** wurden bepflanzt. Vor allem Bobal, dazu Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Garnacha Tintorera und in einer Höhe zwischen 800 und 900m. ü.d.M.. Das Wissen, das er in Übersee erwarb, wurde mit den Prinzipien Bordelaiser Grand Cru-Châteaux verwoben. Bei der Reberziehung orientierte man sich an Weingütern der südlichen Hemisphäre und schneidet so, dass die Blätter einen natürlichen Schutz vor der Sonne bilden. Auch das Pflanzen in sehr hohen Lagen sorgt für kühle Nächte, überreifes Lesegut wird so vermieden. Aus Bordeaux stammt die extreme grüne Lese und die strenge Selektion des Lesegutes.

Die Weine der Bodegas Mustiguillo haben sich schnell einen exzellenten Ruf erworben. Kein zweites Weingut schafft es aus der Rebsorte Bobal derart komplexe Weine zu machen.

	027.097.01.03	0.75 L	2001	<b>Mustiguillo Finca Terrerazo</b> 60% Bobal, 20 % Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon , <b>92 Parker Punkte</b> ohne Filtration und Kältestabilisierung 15 Monate in neuer frz. Eiche. Farbe: Intensives Kirschrot. In der <b>Nase</b> Toastnoten und dunkle Früchte in Kompott. Am <b>Gaumen</b> körperreich, vollmundig, füllig, reichliche volumige Tannine, lang anhaltend. Passt gut zu: Lammrücken in Kräuterkruste Trinktemperatur: Zwischen 16° und 18°C "Eine schier unglaubliche Symbiose aus Finesse, Eleganz und Kraft. Der Finca Terrerazo ist »hecho a mano« reine Handarbeit ....." Weinwisser	27,00 €
---	---------------	--------	------	---	---------

Kalifornien

	32004	0,75 L	1997	<b>Zinfandel</b> Camus Vineyards Rutherford - Napa Valley	36,00 €
---	-------	--------	------	---	---------

Australien

55	0.75 L	1999	<b>Chestnut Grove-Manjimup Western</b> Cabernet Merlot Aromen von schwarzer Johannisbeere, sehr fruchtig, mit samtigen Tanninen, perfekt balanciert, guter Abgang – Super!	19,50 €
56	0.75 L	1998	<b>Parker - Coonawarra Estate</b> Cabernet Sauvignon Ein großes Jahr in Australien Im Bukett Anflug von Zimt, Eukalyptus und etwas Paprika, intensive Fruchtaromen (Johannis- und Brombeere), im Mund saftige junge Beerenfrüchte mit feinen Lakritze und Vanilleton, sehr weiche Tannine, langer Nachhall Perfekt zu Wildgerichten Trinkreife bis 2020 !!!! 96 Parker Punkte !!!	29,00 €
57	0.75 L	1999	<b>Maxwell - Lime Cave / McLaren Vale</b> Cabernet Sauvignon Sehr dichtes Aroma von roten Beerenfrüchten, unglaublich samtig und schmelzig, gut einge- bundene Tannine, perfekt balanciert, großes Lagerpotential, traumhaft <b>93 Parker Punkte</b>	29,90 €
58	0.75 L	1995	<b>Mitchelton - Victoria / Gouldburn Valley</b> Print Shiraz 100% Shiraz, ausladende, intensive, fast aufdringliche Frucht in Nase und Mund (Kirsche, Johannisbeere, Beerengrütze) mit präsenten aber weichen Tanninen, unglaublich dicht und langer Nachgeschmack ein monumentaler Wein mit großem Lagerpotential	36,00 €
58.2	0.75 L	1997	<b>Clarendon Hills – Grenache</b> 100% Grenache 89 Punkte WINE SPECTATOR	39,00 €
58.3	0.75 L	1997	<b>Clarendon Hills – Merlot</b> 100% Merlot	45,00 €

## Südafrika

58401

0.75 L

2005

**Pinotage - Laroche L'Avenir**

25,00 €



Stellenbosch

14 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Wirklich außergewöhnlich - **SUPER !!**

Farbe: dunkles, dichtes Purpurrot

Duft: opulentes Bouquet saftig reifer Schwarzkirschen, Pflaumen und Waldbeeren mit Noten von Bitterschokolade, feinwürzigem Zedernholz und warmen, gut integrierten Eichenholztönen

Geschmack: am Gaumen vollmundig, weich und elegant, doch mit spürbar starkem Rückgrat.

Aromen von Himbeeren und reifen Pflaumen,

Kaffee und Vanille, samtige milde Tannine, dicht und komplex

Gut gereiftes Tannin und würzig konzentrierte Fruchtaromen

begleiten ein **Finale** von beeindruckender Länge

Empfehlung:

zu saftig gegrilltem oder geschmortem Rind- und Lammfleisch,

zu Ente und Wildgeflügel oder würzig-pikant abgeschmeckten

Eintöpfen, sowie zu mittelkräftigen Weichkäsesorten

58.41

0.75 L

2003

**Ernie Els**

79,00 €



Stellenbosch

Außergewöhnlicher Blend aus fünf Bordeaux-

Rebsorten mit deutlichem Cabernet Anteil,

20 Monate im Barrique gereift.

Lange lagerfähig !!!

Einer der besten Rotweine vom Kap.

4 ½ Sterne „Outstanding!“ John Platter

„Top 100 Weine der Welt“ Wine Spectator

# Liköre und Spirituosen

Preis Brutto / VK / €  
pro Flasche / zzgl. Fracht

## Jahrgangs - Cognac / Guy Lhéraud

Der hier angebotene **Jahrgangs-Cognac** aus dem **Hause Lhéraud (seit 1680)** stammt aus der besten Anbaulage in Cognac der "Grand Champagne". Es wird in zwei Brennvorgängen 2 mal destilliert, ohne Reduktion und Zusätze in Holzfässern aus Limousin-Eiche gelagert und unter behördlicher Aufsicht gereift und abgefüllt. Das Resultat ist ein Cognac von aller feinsten Qualität, mit einem reichen Bukett, einem kräftigen und vollmundigen Geschmack und einem endlos langem Nachhall.

59.1	0,7 L	1971	<b>Cognac Grande Champagne</b> Guy Lhéraud	225,00 €
59.2	0,7 L	1965	<b>Cognac Grande Champagne</b> Guy Lhéraud	250,00 €
60.	0,7 L	1950	<b>Cognac Grande Champagne</b> Guy Lhéraud	260,00 €

## Pineau des Charentes

Hierfür werden wie beim Cognac nur die edelsten und ältesten Rebsorten, Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard für den Pineau des Charentes weiß und Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot für den Pineau Rosé in den sonnigsten Lagen ausgewählt.  
Nach der Lese wird der Most mit einem alten Cognac veredelt (Verhältnis 3:1) und in Eichenfässern gelagert, um Feinheit und Edelwürze zu gewinnen.

032.098.XX.03	0,7 L		<b>Vieux Pineau</b> Guy Lhéraud mit 15 Jahre altem Cognac Duft nach reifer Mirabelle und Quitte, schmelzig, traubige Fruchtsüße mit Aromen eines reifen Cognacs unterlegt. <b>Gekühlt als Aperitif oder zum Dessert (z.B. Mousse von Bitterschokolade) - TRAUMHAFT !</b>	39,00 €
032.099.62.03	0,7 L	1962	<b>Tres Vieux Pineau</b> Guy Lhéraud mit Jahrgangscognac 1962 sensorischer Eindruck wie beim Vieux Pineau, jedoch noch mehr Schmelz, Frucht und Finesse. Ebenfalls gekühlt als Aperitif, als Dessertwein oder zur Gänseleber servieren - <b>einfach UNGLAUBLICH !!</b>	129,00 €
032.099.71.03	0,7 L	1971	<b>Tres Vieux Pineau</b> Guy Lhéraud mit Jahrgangscognac 1971 interessante Alternative zum Jahrgang 1962 einfach probieren	115,00 €

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food



Preis Brutto / VK / €  
pro Flasche / zzgl. Fracht

Jahrgangs-Armagnac

61.4	0,2 L	1975	Bas Armagnac Baron G. Legrand	26,00 €
61.5	0,2 L	1969	Bas Armagnac Baron G. Legrand	31,00 €
61.6	0,2 L	1966	Bas Armagnac Baron G. Legrand	36,00 €
61.7	0,2 L	1965	Bas Armagnac Baron G. Legrand	36,00 €
61.184	0,7 L	1989	Bas Armagnac Baron G. Legrand	45,00 €
61183	0,7 L	1986	Bas Armagnac Baron G. Legrand	45,00 €
61.10	0,7 L	1985	Bas Armagnac Baron G. Legrand	45,00 €
61.11	0,7 L	1982	Bas Armagnac Baron G. Legrand	47,00 €
61.12	0,7 L	1979	Bas Armagnac Baron G. Legrand	49,00 €
61.13	0,7 L	1978	Bas Armagnac Baron G. Legrand	51,00 €
61.15	0,7 L	1966	Bas Armagnac Baron G. Legrand	82,00 €
61.16	0,7 L	1965	Bas Armagnac Baron G. Legrand	88,00 €
61182	0,7 L	1963	Bas Armagnac Baron G. Legrand	92,00 €
61.17	0,7 L	1961	Bas Armagnac Baron G. Legrand	98,00 €
61.19	0,7 L	1941	Bas Armagnac Baron G. Legrand	165,00 €

Trester

Weingut Siegrist - Pfalz

030.099...02.07	0,7 L	0,4	Mirabellenbrand	17,00 €
030.107...02.07	0,7 L	0,4	Williams Christ Birnenbrand	17,00 €
030.097...02.07	0,5 L	0,4	Tresterbrand aus Chardonnay	19,00 €
030.111...02.19	1,5 L	0,4	Tresterbrand aus Beerenauslese	60,00 €

Weingut Bernhart - Pfalz

020.109...02.19	0,5 L		Gewürztraminer Trester	12,00 €
020.112...02.19	0,5 L		Spätburgunder Barrique Trester	13,00 €

Brandy

61.28	0,70 L		Fernando de Castilla - Solera Reserva	24,50 €
61.29	0,70 L		Fernando de Castilla - Gran Reserva	47,00 €

Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food

**Obstbrände der Brennerei DIETER WALZ**

In einem Ortsteil von Lindenfels, verarbeitet die **Brennerei DIETER WALZ** das Streuobst von Odenwälder Wiesen und einer ausgesuchten Odenwälder Quelle zu hochwertigen Produkten der Kelterei- und Destillierkunst.

Gleichbleibend ist die hohe Qualität, die die kleine Brennerei liefert, und das zeigt sich nicht zuletzt in den **vielfachen Auszeichnungen**.

Bei der diesjährigen Pfälzer Landesprämierung in Neustadt/Weinstraße hat sie 9 Gold-, 22 Silber- und 3 Bronze Medaillen errungen.

63.16	0,10 L	Bascus Obstbrand	6,00 €
63.15	0,10 L	Apfelhefebrand	6,00 €
63.14	0,10 L	Spätburgunderbrand	6,00 €
63.19	0,10 L	Goldparmäne Obstbrand	6,00 €
63.13	0,10 L	Speierlingbrand	12,00 €
61.31	0,10 L	Reneklodenbrand	13,00 €
61.32	0,10 L	Johannisbeerbrand	21,00 €
61.30	0,10 L	Vogelbeerbrand	25,00 €
61.34	0,50 L	Vogelbeerbrand	99,00 €
61.35	0,50 L	Reneklodenbrand	61,00 €
61.36	0,50 L	Johannisbeerbrand	80,00 €

**Liköre DIETER WALZ**

Sonderabfüllung – **WINESELECT** – anders als man sie kennt!

Nicht klebrig süß, sondern fruchtig explosiv – unbedingt probieren!

62.2	0,20 L	Williamslikör	12,80 €
62.3	0,20 L	Brombeerlikör	12,80 €
62.4	0,20 L	Quittenlikör	12,80 €
63.32	0,20 L	Brennender Dornbusch - Zierquitte	12,80 €
62.6	0,50 L	Quittenlikör	20,50 €
62.8	0,50 L	Kirschlikör	20,50 €
63.2	0,50 L	Holunderlikör	20,50 €
63.4	0,50 L	Sauerkirschlikör	20,50 €
63.6	0,50 L	Erdbeerlikör	20,50 €
63.7	6x 0,10 L	Aromatherapie in Holz-Geschenkbbox Bestehend aus 6 Flaschen à 0,1 l Holunder-, Sauerkirsch-, brennender Dornbusch-, Waldbrombeer-, Bohnelle- und Pflaumenlikör	46,20 €

Olivenöle

072.110.11.02



0,5 L    **Oleum Artis von Marques de Grinon**    16,90 €

eines der Besten wenn nicht sogar das Beste Olivenöl in Spanien.  
Kaltgepresstes Olivenöl Extra Virgen höchster Qualität;  
erzeugt aus den Olivensorten Arbequina, Manzanilla und Picul;  
maximale Säure 0,2°.  
Das Projekt von Carlos Falco (Marques de Grinon) und Partner Inigo Valdenebro wurde zusammen mit dem italienischen Olivenöl-Guru Dr. Marco Mugelli unter Berücksichtigung modernster Technologie in Malpica de Tajo (Toledo) realisiert  
**Farbe:** Öl von brillianter Farbe, mit leuchtenden Reflexen, zartes Gelb mit grünen Nuz  
**Aroma:** starkes Aroma mit Noten von Artischocke, wilder Distel und Salat und Anklängen von Rosmarin und Minze.  
Ein Hauch von grünen Tomaten und frisch geschnittenem Gras.  
**Geschmack:** intensiv mit deutlicher Bitternote und einem Abgang von schwarzem Pfeffer und süßer Mandel  
**Speiseempfehlung:** perfekt für Vorspeisen mit Champignons, Thunfisch-Carpaccio, Spinat, gratinierte Tomaten, Minestrone, gebackenem Seefisch, Rindfleisch tartar, gereiftem Hartkäse, oder einfach zum Salat oder mit Meersalz zu einem frischen knackigen Weißbrot  
**Auszeichnungen**  
TOP50 - Feinschmecker 2011  
TOP50 - Feinschmecker 2010  
Olio Award - Feinschmecker 2013  
**Carlos Falcó als "Olivenöl-Produzent des Jahres 2013" ausgezeichnet**  
**Höchstbewertung 98/100 Punkten laut Olivenöl-Führer "Flos Olei"**

Vacu Vin

71.1	<b>Sektkühl-Manschette</b>	12,90 €
71	<b>Weinkühl-Manschette</b>	8,95 €
VACU VIN GM PP	<b>GlasMarker Party People</b>	7,20 €
VACU VIN GM CHR	<b>GlasMarker Christmas</b>	7,20 €



Grün - Weisswein  
Rot - Rotwein  
Rosa - Roséwein  
Hellblau - Sekt/Champagner  
Lila - Food

## **Kontakt**

### **WINESELECT**

Franz-Kugler-Strasse 1  
D-67435 Neustadt an der Weinstrasse

Fon    +49 6321 67 90 160  
Fax    + 49 6321 60 152

info@wineselect.eu  
www.wineselect.eu

### **Bestellungen unter:**

#### **Matthias Klippel**

Fon    06321 - 67 90 160  
Fax    06321 - 60152  
Mob    0176 - 84 00 2543  
mail   matthias.klippel@wineselect.eu

#### **Renate Lützenkirchen**

Fon    06321 - 67 90 160  
Fon    06321 - 67 00 09  
Fax    06321 - 60152  
Mob    0179 - 69 39 867  
mail   renaete-luetzenkirchen@wineselect.eu

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Mwst., zuzügl. Transportkosten

Ab 48 Flaschen oder einem Warenwert von Euro 800,-- portofrei - nur innerhalb Deutschland!

Großhandel und Gastronomie erhalten spezielle Konditionen.

Preis- oder Sortimentsänderungen bleiben vorbehalten.

**Mit der jetzigen Preisliste werden alle vorangegangenen Preislisten ungültig.**

Zahlung innerhalb 14 Tage netto ohne Skonto.

Verzugs- und Mahngebühren werden unverzüglich in Rechnung gestellt.

Wir behalten uns vor, bei Neukunden die bestellte Ware nur gegen Vorkasse zu liefern.

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

KEIN VERKAUF AN MINDERJÄHRIGE!