



JAHR

Fl. 0,75l

Frankreich

Bordeaux

App. St. Julien

**1999 Chateau Léoville Poyferrè € 121,00
2.Grand Cru Classé en 1855
St. Julien**

App. Saint -Emilion

**2000 Château La Dominique € 150,00
Grand Cru Classé
Appellation Saint-Émilion Grand Cru Classe**
**1998 Ch. Léoville-Las Cases € 260,00
2. Grand Cru Classé en 1855
Appellation Saint-Julien**

App. Margaux

**1999 Chateau Labégorce Zédé € 85,00
Appellation Margaux**
**2007 Château Margaux 1. Grand Cru Classé du Medoc € 980,00
Domaine Château Margaux**

App. Pauillac

**1998 Chateau Haut – Batailley € 115,00
Appellation Pauillac**
**1998 Château Pichon Lalande € 220,00
2.Grand Cru Classé en 1855
Appellation Pauillac**
**2007 Mouton Rothschild 1. Grand Cru Classe du Medoc € 1.100,00
Domaine Château Mouton-Rothschild**

App. Pomerol

**1998 Chateau Le Bon Pasteur € 196,00
Appellation Pomerol**



JAHR

Fl. 0,75l

Bordeaux

Prélude Bordeaux € 9,50 € 34,00
Chateau Marsau

Rebsorten: 100% Merlot
Tiefes schwarzrubin bis violett. Nase mit einem dunklen Kirschkompost, feine Toastnoten, Kaffee.
Am Gaumen ein Wein mit einer sehr dichten, aber klaren und nicht übertriebenen süßen Frucht. Sehr starke schwarze Tannine, die beginnen den Wein zu festigen. Sehr lang am Gaumen und im Abgang. Vor allem sehr gut balanciert und strukturiert.

Burgund

Givry „Clos du Celliers aux Moines“ 1. Cru, € 79,00
Domaine Jean-Marc Joblot

Rebsorten: Pinot noir
Sehr schöne, fast transparente Farbe. Ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ganz leicht vom Holz, mit ein wenig Vanille und Waldbeeren.

2008 Corton-Bressandes € 190,00
Domaine Jacques Prieur
Appellation Corton Grand Cru

2011 Musigny € 660,00
Domaine Jacques Prieur
Appellation Musigny Grand Cru

Rhone

Lirac roue Rhone € 47,00
De La Mordoree

Rebsorten: Grenach und Syrah
Neben einem ausgezeichneten TAVEL ist der köstliche, rote LIRAC zweifellos der feinste Tropfen der Appellation. Bei der Standardcuvee bevorzugt Christophe Delorme die pralle Grenache-Traube, die in der konzentrierten Frucht von schwarzem Beerenobst und dem Tannin der Syrah Unterstützung findet. In besonders guten Jahren wird in begrenzten Mengen die Luxuscuvée "La Reine des Bois" hergestellt, in die zu gleichen Teilen Mourvèdre, Grenache und Syrah fließen. Die ausladenden, üppigen Weine sind beeindruckend, zeigen eine tiefe Färbung und entfalten ein Aroma von Vogelkirschen und gerösteten provenzalischen Kräutern. " Robert M. Parker, Rhône

Chatauneuf-du-Pape € 92,00
Domaine Pierre Usseglio et Fils
Appellation Châteauneuf-du-Pape

Rebsorten: 90% Grenache, 5% Mourvedre, 5% Cinsault
Mittleres, leuchtendes Rot. Zarte, ätherisch strömende Nase voller Finesse, rein und fein,träumerisch schön. Marzipan, süße rote Kirschen und Sauerkirsche. Im Mund konzentrierte rote Frucht, immer geradeaus, wieder viel Kirsche neben deutlicher Terroirwürze und einem kleinen Hauch Goudron, strukturiert und komplex, gradlinig und eindeutig. Das Gegenteil eines fetten Weins, spielerisch zart und dabei sehr lang, dominieren klar Finesse und Balance.