

R o t w e i n

Frankreich:

0,75l

Wein Nr.:	Weingut	Jahrgang	Bezeichnung	Kurzbeschreibung	€
010	Domaine des Remparts	2015	Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge AOP	Rubinrote Farbe, reife rote Früchte, Kirsche, Erdbeere und Himbeere, etwas Lakritz, ausdrucksvoll, sehr schön eingebundene Tannine, harmonisch und ausgewogen. 100% Pinot Noir.	12,90
011		2015	Irancy les Cailles AOP	Rubinrote Farbe, elegant, ausgewogen, mineralisch, voller roter Früchte, Sauerkirsche, Brombeere, Himbeere, dezente Veilchen, sehr schöne Textur. Einer meiner Lieblingsweine. 92% Pinot Noir, 8% Cesar.	16,50
012	Domaine du Grand Tinel	2015	Côtes du Rhône Rouge AOP	Sehr schöne rote Farbe, angenehm frisch und cremig, dunkelrote Beerenfrüchte, Lakritz, Granatapfelkompott, milde Tanninstruktur, schöner Genusswein. 85% Grenache Noir, 10% Syrah, 5% Mourvèdre.	14,50
013		2015	Châteauneuf du Pape Rouge AOP	Intensive Granatfarbe, Konzentration von roten Früchten mit Anklängen von Erdbeere, Komplexes, rot-dunkelbeeriges Bouquet. Opulentes Volumen. Griffige Tanninstruktur. 70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.	29,95
105	Château Lacapelle Cabanac	2015	Tradition AOC <small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	Intensive violette, fast schwarze Farbe mit roten Reflexen, mit einer Fülle von Früchten, vorherrschend Cassis-Aromen und einem Hauch von Veilchen. Kräftige Struktur, fleischig, robust, mit strukturierten feinen Tanninen. 80% Malbec, 20% Merlot	10,50
106	<small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	2015	Prestige AOC	Dunkle, fast schwarze Farbe, immense Dichte, schwarze Früchte, Pflaume, Kirsche, anschiemgsam auf der Zunge, voller Kraft und mit einem langen Abgang. 90% Malbec, 10% Merlot.	14,90
1061	<small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	2010	Malbec XL AOC	Sehr tiefdunkle rubinrote Farbe, immense Dichte, schwarze Früchte, Schokolade, Vanille und Zimt. 100% Malbec.	20,40
1062	<small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	2011	Malbec ORIGINAL AOC	Feine Holz- und Gewürznoten, im Mund sehr reife Brombeeren, sehr rund, unendliche tiefe, im Finale feine hölzerne Röstaromen von eingekochten Früchten, angenehme umhüllte Tannine. 100% Malbec.	24,50
1071	Château la Caminade	2006	Esprit AOC	Fast schwarze Farbe, konzentrierter, wuchtiger Duft nach kleinen roten und schwarzen Waldfrüchten, immens dicht, üppig, saftig, immens langer Abgang. 100% Malbec.	39,90
1091	Château du Cèdre	2002	G~C AOC	Fast schwarze Farbe, konzentrierter, wuchtiger Duft, ähnlich einem Parfümauszug, nach gerösteten kleinen schwarzen Früchten, konzentrierter alles einnehmender Gaumen, sattes Tannin, erstaunliche Finesse, unendliche Länge. 100% Malbec.	78,00
152	Château Petit Gravet	2011	Petit Gravet Grand Cru	Fast tintiges Purpurrot, extrem sauber, schwarze Früchte, Cassis, Waldbeeren, schwarze Kirsche, elegante Vanille, extrem dicht, mustergültig eingebundenes Holz. Samtig-fülliger Gaumen, immenses Volumen, wirkt frisch und zeigt sich sehr lang mit aromatischem Finale. 20% Cabernet Franc, 80% Merlot.	33,50
160	Geringer Restbestand!	2002	Marie-Luise Grand Cru	Ausladendes, warmes Rotpflaumenbouquet, Kaffeeröstnoten, Maulbeere, kleine Waldbeeren, samtig-fülliger Gaumen, schöne Reife, immense Länge, herrliches aromatisches Finale. 52% Cabernet Franc, 48% Merlot.	49,50
161		2008	Marie-Luise Grand Cru	Intensiv ausladendes, warmes Rotpflaumenbouquet, dezente Kaffeeröstnoten, verschwenderische Maulbeere. 10% Cabernet Franc, 90% Merlot.	45,90
162		2011	Marie-Luise Grand Cru	Extrem dicht in Aroma und Struktur, 2011 ist brilliant, enorm tiefgründig mit dunkelroten Früchten, Pflaumen, viel verschwenderische Maulbeere, vielleicht der beste M-L, welchen Petit Gravet produziert hat. Suchtstoff für Weinschnüffler. 10% Cabernet Franc, 90% Merlot.	54,80
110	Domaine Laurens	2016	Marcillac Rot Cuvée Pierres Rouges AOC	Kräftige purpurrote Farbe, im Duft ungewohnt fruchtig, rote Früchte: Johannisbeere, Himbeere und Apfel und Gewürznoten. Sehr angenehme weiche Tannine. 100% Fer Servadou (Mansois).	9,30
1102		2016	Marcillac Rosé Cuvée Eglantine	Kräftige, an Frühkirsche erinnernde Farbe, im Duft nach reifen Himbeeren, frisch, fruchtig, pfefferige Note im Finale.	9,30

Die Preise verstehen sich ab Keller incl. MwSt. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit

Preisliste 03/2018

Zu jedem Jahrgang gibt es eine Weinexpertise

Absender:

Name:

Straße:

PLZ/ Ort:

Für Rückfragen Tel. Nr.:

mail:

**Esprit du Vin
Jürgen Seuß
Hohenstädter Str. 23**

91230 Happurg

Brief-/ Emailbestellung

Einfach ausfüllen und im Briefkuvert einsenden, oder per mail www.espritduvin.de

Flaschen	Wein Nr.	Bezeichnung/ Wein	Einzelpreis	Gesamtpreis
		Gesamtbetrag		

Ort,

Datum

Unterschrift

Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns einfach an: Tel.: 0 91 51 / 81 60 62

Öffnungszeiten und Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

Die Preise verstehen sich ab Keller incl. MwSt. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit