

# R o t w e i n

Frankreich:

0,75l

Wein Nr.:	Weingut	Jahrgang	Bezeichnung	Kurzbeschreibung	€
007	<b>Domaine la Garrigue</b>	2016	<b>Gigondas Rouge AOC</b>	Dunkle Farbe, extrem fruchtig, reife, kräftige Brombeerfrüchte, Himbeere, Cassis, Wacholder, gut strukturierte, feste Tannine, körperreich, kraftvoll, komplex, harmonisch und ausgewogen.	<b>17,50</b>
008		2016	<b>Vacqueyras Cuvée Hostellerie AOC Rouge</b>	Purpurrote Farbe, extrem fruchtig, reife rote Früchte, gekochte Pflaumen, Erdbeermarmelade, Kräuter der Provence, schwarzer Pfeffer, körperreich, komplex, harmonisch ausgewogen, mit Aromen von schwarzen Kirschen und Gewürzen.	<b>16,50</b>
009		2016	<b>Vacqueyras Osez le détour AOC Rouge</b>	Purpurrot, sauber und dicht, Nase pfeffrig, fruchtig, Feigen – Pflaumen – Erdbeerkompott. Am Gaumen Schmelz, Honigaromen ohne Süße, Kräuter, finessreich, leichte Tannine, schwarze Beeren, kompakte Fruchtigkeit. Ein Wein mit Schmelz und Finesse.	<b>23,00</b>
010	<b>Domaine des Remparts</b>	2016	<b>Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge AOP</b>	Rubinrote Farbe, reife rote Früchte, Kirsche, Erdbeere und Himbeere, etwas Lakritz, ausdrucksvoll, sehr schön eingebundene Tannine, harmonisch und ausgewogen. 100% Pinot Noir.	<b>12,90</b>
011		2015	<b>Irancy les Cailles AOP</b>	Rubinrote Farbe, elegant, ausgewogen, mineralisch, voller roter Früchte, Sauerkirsche, Brombeere, Himbeere, dezente Veilchen, sehr schöne Textur. Einer meiner Lieblingsweine. 92% Pinot Noir, 8% Cesar.	<b>16,50</b>
013	<b>Domaine du Grand Tinel</b>	2015	<b>Châteauneuf du Pape Rouge AOP</b> <b>Wenige Restflaschen!</b>	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.	<b>29,95</b>
105	<b>Château Lacapelle Cabanac</b>	2015	<b>Tradition AOC</b> <small>biologisch kontrollierter Anbau</small> <b>AUSVERKAUFT!</b>	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	<b>10,50</b>
106	<small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	2016	<b>Prestige AOC</b> <small>Goldmedaille Vignerons Independants Concours 2019</small>	Dunkle, fast schwarze Farbe, immense Dichte, schwarze Früchte, Brombeere, Pflaume, anschmiegsam auf der Zunge, voller Kraft und mit einem langen Abgang. 90% Malbec, 10% Merlot.	<b>15,50</b>
1061	<small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	2015	<b>Malbec XL AOC</b>	Sehr tiefdunkle rubinrote Farbe, immense Dichte, schwarze Früchte, Schokolade, Vanille und Zimt. 100% Malbec.	<b>20,90</b>
1062	<small>biologisch kontrollierter Anbau</small>	2011	<b>Malbec ORIGINAL AOC</b>	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.	<b>24,50</b>
1071	<b>Château la Caminade</b>	2006	<b>Esprit AOC</b> <b>AUSVERKAUFT!</b>	Fast schwarze Farbe, konzentrierter, wuchtiger Duft nach kleinen roten und schwarzen Waldfrüchten, immens dicht, üppig, saftig, immens langer Abgang. 100% Malbec.	<b>39,90</b>
1091	<b>Château du Cèdre</b>	2002	<b>G~C AOC</b> <b>Wenige Restflaschen!</b>	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.	<b>78,00</b>
152	<b>Château Petit Gravet</b>	2011	<b>Petit Gravet Grand Cru</b> <b>AUSVERKAUFT!</b>	Fast tintiges Purpurrot, extrem sauber, schwarze Früchte, Cassis, Waldbeeren, Kirsche, elegante Vanille, extrem dicht, mustergültig eingebundenes Holz. Samtig-fülliger Gaumen, immenses Volumen, mit aromatischem Finale. 20% Cabernet Franc, 80% Merlot.	<b>33,50</b>
161		2008	<b>Marie-Luise Grand Cru</b>	Intensiv ausladendes, warmes Rotpflaumenbouquet, dezente Kaffeeröstaromen, verschwenderische Maulbeere. 10% Cabernet Franc, 90% Merlot.	<b>45,90</b>
162		2011	<b>Marie-Luise Grand Cru</b>	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.	<b>54,80</b>
110	<b>Domaine Laurens</b> <small>-Sonderpreis-</small>	2018	<b>Marcillac Cuvée Pierres Rouges AOC</b>	Kräftige purpurrote Farbe, im Duft ungewohnt fruchtig, rote Früchte: Johannisbeere, Himbeere und Apfel und Gewürznoten. Sehr angenehme, weiche Tannine. 100% Fer Servadou (Mansois).	<b>8,90</b>
112		2019	<b>Marcillac Rosé</b>	Brillante kirschrote Farbe, präzise entfalten sich frische und fruchtige Aromen nach reifen roten Himbeeren, leicht pfeffriges Finale.	<b>8,90</b>

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

**Preisliste 11/2020**

**Zu jedem Jahrgang gibt es eine Weinexpertise**