



Die Weine von Rhône und Languedoc-Roussillon können auch an der **GROSSEN RIESLING-DEGU** am Freitag, 12. Sept 2014 im Kaufleuten Zürich verkostet werden.

Weinpassion für

# RHÔNE

◆◆◆  
**GERSTL**  
Weinselektionen

## & Languedoc Roussillon



NEU

**Domaine  
la Barroche:**  
Ausdrucksstarke  
Châteauneuf-du-Pape.

Seite 2



**Domaine du  
Tunnel:**  
Die Perle von  
Cornas.

Seite 12



**Plô  
Roucarels:**  
Winzer aus  
Leidenschaft.

Seite 14

# Domaine La Barroche

## Domaine la Barroche: Weine aus den ältesten Reben in Châteauneuf-du-Pape.

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.

Die Degustation der Weine verläuft sehr gelassen und sanft. Da lediglich zwei Weine hergestellt werden, können wir uns reichlich Zeit nehmen und die Weine richtig geniessen. Es sind klassische Gewächse aus der Region, unverkennbar mit viel Charakter und Wiedererkennungswert. Wir sind sehr angetan und freuen uns natürlich sehr, als wir den Zuschlag für den Import bekommen. Die Domaine La Barroche ist ein neues, kleines Juwel in unserem Sortiment, das wir Ihnen wärmstens ans Herz legen.

Geschwistern Laetitia & Julien Barrot



### Neu: Ein Juwel aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape.

**2011 Signature**  
**Châteauneuf-du-Pape AOP**  
**Domaine La Barroche**

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.

19/20 • 2015 bis 2030 • Art. 243293  
75cl **Fr. 42.30** (ab 6.10.2014 Fr. 47.–)

**42.30**



NEU

DOMAINE LA  
**BARROCHE**  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

# Mas Amiel

## 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 miserablen Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Olivier Decelle konnte ja nicht ahnen, was da für Schwierigkeiten auf ihn zukommen würden: «Als damaliger Quereinsteiger verstand ich noch zu wenig von Wein, deshalb habe ich dieses Weingut gekauft. Als es zum Verkauf ausgeschrieben war, haben sich viele dafür interessiert, aber wer etwas von der Sache verstand, liess die Finger davon.» Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden. 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!



«Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden.»: Olivier Decelle, Besitzer von Mas Amiel

### Tipp

## Wie ein grosser Portwein.



**2006 Vintage Charles Dupuy Maury AOC**  
100% Grenache

Kommt von einer Parzelle alter Grenache. Intensive, reife, frische, schwarze Frucht, unendlich komplex und reich, die Konzentration ist enorm, dennoch wirkt das Ganze **total elegant**, hat sogar eine gewisse filigrane Art. Am Gaumen ist er absolut vergleichbar mit einem grossen Portwein, zumindest in Bezug auf die Aromatik, dabei wirkt er aber wesentlich leichter, beschwingter, er hat zwar auch 16% Alkohol, aber die spürt man gar nicht, da hat man einfach einen Mund voll köstlich süsser Frucht, aber alles wirkt reizvoll zart und verblüffend schlank, im Nachhall eine wahre Delikatesse.

19/20 • 2014 bis 2040  
Art. 239542 • 75cl **Fr. 46.80**  
(ab 6.10.2014 Fr. 52.–)

**46.80**

## Konzentrierte Frucht.



**2008 Carrerades Côtes du Roussillon Villages AOC**  
40% Grenache, 30% Syrah,  
30% Carignan

Der springt so richtig aus dem Glas, ein traumhaftes Fruchtbündel, wirkt dennoch in erster Linie fein, was für eine sinnliche Duftwolke, **unglaublich, wie elegant dieser sagenhaft konzentrierte Wein duftet**. Am Gaumen ein schlankes Kraftpaket, da hat man einfach einen Mund voller Aromen, da ist enorme Komplexität gepaart mit Saft, Schmelz und köstlicher Rasse. Der Wein vereint die Fülle des Südens mit edler Eleganz und köstliche Rasse mit feiner Extraktsüsse. Er begeistert mit seinem vielfältigen, ellenlangen Nachhall.

18+/20 • 2014 bis 2025  
Art. 241102 • 75cl **Fr. 32.40**  
(ab 6.10.2014 Fr. 36.–)

**32.40**

## Ein Kraftbündel.



**2012 Nôtre Terre Côtes du Roussillon Villages AOC**  
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!**

18/20 • 2014 bis 2023  
Art. 242911 • 75cl **Fr. 22.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 25.–)

**22.50**

# Clos du Caillou

**Clos du Caillou: 2011 ist ein herrlicher Jahrgang mit wunderbar typischen Weinen.**

Sylvie Vacheron: «Wir arbeiten seit Jahren biologisch und ab dem Jahrgang 2010 wird das Weingut auch biologisch zertifiziert. 12 Hektaren bewirtschaften wir bereits biodynamisch, so 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!



«Wir arbeiten seit Jahren biologisch – unsere Reben und Böden sind kerngesund.»  
Sylvie Vacheron

Die Weine von Rhône und Languedoc-Rousillon können auch an der **GROSSEN RIESLING-DEGU** am Freitag, 12. Sept 2014 im Kaufleuten Zürich verkostet werden.

## Überzeugt durch Kraft und Frische!



Tipp

**2011 Tradition**  
**Châteauneuf-du-Pape rouge AOC**  
100% Grenache

Dieser Wein wurde 2011 das erste Mal produziert und stellt die Basis der Châteauneuf-Palette dar – dies aber nur im Preis. Das ist Sinnlichkeit pur! Was für eine herrliche Fruchtsüsse, die zu keinem Moment plump oder schwer wirkt. Der Wein ist ein richtiges Kraftpaket, zeigt aber zugleich Frische und Finesse und wirkt auch nach dem zweiten Glas lebendig und nie langweilig. Langer Abgang. **Wir haben noch kaum je einen Châteauneuf-du-Pape zu diesem Preis und mit dieser Ausdruckskraft, Tiefe und Power probiert.** Wir sind begeistert!

19/20 • 2014 bis 2030  
Art. 242200 • 75cl **Fr. 31.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 35.–)

**31.50**

## Sehr elegant – nur Kleinstmengen.



**2012 Les Safres**  
**Châteauneuf-du-Pape blanc AOC**  
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! **92/100 Parker**

19/20 • 2014 bis 2022  
Art. 242579 • 75cl **Fr. 48.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 53.–)

**48.–**





## Ausgeprägte Mineralität.

### 2013 Bouquet des Garrigues Blanc AOC Côte du Rhône

Grenache Blanc, Viognier, Bourboulenc, Clairette

Helles Zitronengelb mit Silber. Mineralischer Auftakt. Aromen von reifer Mango, Ananas, rotem Pfirsich mit leichten Anflügen von Orangenblüten und grünen Mandeln. Am Gaumen mit tiefer Säure und frischer Frucht, wieder exotische Früchte und nussige Aromen mit leicht floralen Noten. Der Bouquet des Garrigues wirkt süffig und harmonisch **mit intensiv mineralisch-salzigem Abgang**. Gut als Apéro oder zu leichten Vorspeisen.

17/20 • 2014 bis 2017  
Art. 242764 • 75cl **Fr. 17.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 19.–)

**17.–**



## Toller Trinkfluss, weiche Tannine.

### 2011 Bouquet des Garrigues Rouge Côtes du Rhône AOC

85% Grenache, 10% Syrah, 5% weitere; 80% der Reben sind über 50 Jahre alt.

Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren, Feigen und schwarzem Pfeffer. Angenehme Fruchtsüße, die schön mit der präsenten Frische harmoniert.

**Schöner Trinkfluss**, mittlerer Körper und weiche Tannine machen diesen Wein zum gut einsetzbaren Essensbegleiter, er eignet sich auch zum unkomplizierten Genuss ganz für sich alleine.

17/20 • 2014 bis 2022  
Art. 242196 • 75cl **Fr. 17.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 19.–)

**17.–**



## Eindrückliches Meisterwerk.

### 2012 Châteauneuf-du-Pape Les Quartz AOC Châteauneuf-du-Pape

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mittleres Rubinviolett. Verschlossener – hoch mineralischer Auftakt. Dezent 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, Anflüge von roten Beeren und Früchten, Gewürznoten und floralen Akzenten. Der Les Quartz **braucht noch einige Jahre Flaschenlagerung bis zu seiner vollen Pracht**.

19/20 • 2016 bis 2033  
Art. 243301 • 75cl **Fr. 68.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 75.–)

**68.–**



## Voller Frucht und Finessen.

### 2012 Châteauneuf-du-Pape Les Safres AOC Châteauneuf-du-Pape

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mittleres Rubinviolett. Mineralisch-komplexer Auftakt. Tiefe Aromen von süßen Waldbeeren, schwarzen Pflaumen, einem Hauch Blaubeeren und Cassiscreme. Begleitet von balsamischen Noten, leicht kalter Rauch, Speck und dunklen Rosen mit getrockneten Veilchen. Deutliche anklänge von nassem Stein. Ein wunderbares Nasenbild. Am Gaumen mit seidigen, festen Tanninen, traumhafter Frucht, Aromen von wilden Beeren, orientalischen Gewürzen und dunklen Blüten und schwarzen Trüffeln. Perfekt verwobenen Barrique und markanter steiniger Mineralik. **Endet lang und gehaltvoll**. Braucht noch Zeit, sich voll zu entfalten.

18+/20 • 2015 bis 2030  
Art. 243300 • 75cl **Fr. 44.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 49.–)

**44.–**



# Domaine La Soumade

## 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 Weingut vom berühmten Bordelaiser Önologen Stéphane Derenoncourt beraten. 2009 ist hier – wie in Châteauneuf-du-Pape – ein ganz grosser Jahrgang! Eine Spur feiner als der opulente 2007er, aber konzentrierter als 2006. Für die grossartige Cuvée «Fleur de Confiance» werden Trauben von 50- bis 100-jährigen Reben geerntet,

der Ertrag ist extrem klein, in diesem Jahr betrug er 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 Familie Roméro scheut keinen Aufwand, aus diesem Traubengut das Allerbeste herauszuholen.

Absolute Toplagen: André Roméro, Roger Maurer



### Einmal mehr: Sehr eindrücklich!

#### 2011 Cuvée Fleur de Confiance Côtes du Rhône Villages AOC Rasteau

Grenache, Mourvèdre; 20 Monate in neuen Doppelbarriques auf der Feinhefe

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 Wein monument, das es mit den besten Châteauneuf-du-Pape locker aufnehmen kann.

19+/20 • 2014 bis 2035  
Art. 242517 • 75cl Fr. 55.–  
(ab 6.10.2014 Fr. 65.–)

**55.–**

### Würziger Syrah mit einem Touch Viognier.

#### 2010 Les Violettes Côtes du Rhône AOC

85% Syrah, 10% Viognier, 5% Roussanne

Was für ein edler, stolzer, aber auch charmanter und vor allem tiefgründiger Duft mit enormer Strahlkraft. Der sprichwörtliche Veilchenduft eines grossen Syrah von der nördlichen Rhône trifft auf die feine Opulenz des Südens in Form von konzentrierter schwarzebeeriger Frucht. Am Gaumen wirkt er eine Spur schlanker, zeigt die raffinierte, blumige Seite seiner Aromatik, herrliche Rasse und feine Extraktsüsse vereinen sich zu einer einzigen Harmonie. **Der Wein begeistert mit seiner sinnlichen Ausstrahlung**, die er mit verspielter Leichtigkeit ausspielt, der Wein wirkt spektakulär, aber dann auch wieder unglaublich fein, eine Perle in der Kollektion der Domaine La Soumade.

18/20 • 2014 bis 2020  
Art. 241741 • 75cl Fr. 32.–  
(ab 6.10.2014 Fr. 39.–)

**32.–**

## Unanständig günstig für diese Qualität.

### 2011 Rasteau Rasteau AOC

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Dunkles, sattes Rubinrot. Der Wein benötigt etwas Belüftung. Dann offenbaren sich köstliche Aromen von Heidelbeeren, wilden Himbeeren, Pflaumen und Kirschen. Im Gaumen gesellen sich Süssholz und Pfeffer dazu; subtile Mineralik. Die Fruchtsüsse wird durch reife, feinkörnige Gerbstoffe und eine saftige Frische gestützt. Dieser Rasteau wirkt trotz Kraft und Fülle sehr elegant. **Er besitzt Tiefe und Klasse – und zwar schon fast unanständig viel zu diesem Preis!**

18/20 • 2014 bis 2022  
Art. 242639 • 75cl Fr. 17.–  
(ab 6.10.2014 Fr.19.–)

**17.–**

In Gross- und  
Kleinflaschen  
erhältlich

## Aus den allerbesten Lagen.

### 2011 Gigondas

Grenache, Syrah

Sattes Rubinviolett. Konzentrierter Auftakt. Aromen von schwarzen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren mit Anflügen von eingelegten Erdbeeren und Himbeergelee. Leichte Anflüge von dunklen Rosen und Veilchen, Pfeifentabak und Sandelholz. Tolle komplexe Nase! **Am Gaumen geschmeidig mit satten, weichen Tanninen**, tiefe Säure und wunderbar präsenzte Aromen von dunklen Beeren und Früchten mit würzig-mineralischen Noten. Der Gigondas endet lang und anhaltend mit fruchtbetontem Finale. Passt sehr gut Wildgeflügel oder Ente aus dem Ofen.

19/20 • 2014 bis 2030  
Art. 243192 • 75cl Fr. 32.40  
(ab 6.10.2014 Fr. 36.–)

**32.40**

Tipp

### Rasteau: In Gross- und Kleinflaschen erhältlich.

2012 • 37.5cl Fr. 10.40 (statt Fr. 11.50) • 242966  
2012 • 150cl Fr. 36.– (statt Fr. 43.–) • 242967  
2012 • 300cl Fr. 89.– (statt Fr. 116.–) • 242968  
2012 • 600cl Fr. 189.– (statt Fr. 232.–) • 242969  
2012 • 900cl Fr. 289.– (statt Fr. 348.–) • 242970

**Gigondas ist nicht gleich Gigondas.** Leider liegt 85% der Appellation Gigondas unten in der Fläche, wo sonst Côtes du Rhône wächst. Deshalb findet man unter diesem Namen sehr viele mittelmässige Qualitäten und das Renommee der Lage ist dementsprechend 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 2010 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 wird nicht mit Herbiziden gearbeitet, die Böden werden mit selbst hergestelltem Kompost genährt, schon **seit 20 Jahren wurde kein Kunstdünger mehr verwendet!**



# Domaine Ancely

**Domaine Ancely: Ein wunderbares Stück Natur.**

**B**ernard Ancely ist ein grosser Naturfreak. Es ist seine grosse Leidenschaft, seinen Rebberg zu pflegen und die bestmöglichen 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.

## Aus einem traumhaft gelegenen Rebberg.

**2011 La Muraille  
Minervois AOC**  
Grenache, Syrah, Carignan

Frischfruchtiges Aromenbild: Zwetschgen, Kirschen, rote Beeren – ohne eine Spur von Überreife. Etwas Kakao, Garrigue-Kräuter und ein Hauch Minze. Der La Muraille ist ein **extraktreicher, aber keinesfalls opulenter Wein** mit einer guten Länge und einer schönen Balance. Trotz seiner 14,5% vol. fühlt er sich keineswegs schwer an, sondern bleibt immer schön frisch und bewahrt so seinen Trinkfluss. Unglaublich, welche Qualität uns von Bernard Ancely hier geboten wird!

17/20 • 2014 bis 2019  
Art. 241970 • 75cl **Fr. 12.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 14.–)

**12.–**



**Tipp**

## Ein ganz grosses Vergnügen!

**2010 Les Vignes Oubliées  
Minervois La Livinière AOC**  
Grenache, Syrah

Dieser Duft ist einfach himmlisch, eine traumhafte Würzigkeit trifft auf feinste Frucht, diese 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, strahlt Lebensfreude und Charme ohne Ende aus, ein sinnliches Getränk.

18/20 • 2014 bis 2025  
Art. 242527 • 75cl **Fr. 24.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 27.–)

**24.–**



# Weltklasse, sehr rar!

Tipp



## Vom Mourvèdre geprägte Weltklasse!

Die Réserve vom Châteauneuf-du-Pape gibt's nur in ausserordentlich guten Jahren. Der hohe Anteil von 40% Mourvèdre verleiht dieser Réserve ihren speziellen Charakter, ebenso wie das spezielle Terroir mit seinen sandigen Böden. Es kommen nur komplett ausgereifte Früchte in diese Cuvée. Eine Maischegärung von sage und schreibe 38 Tagen gibt diesem Wein Stoff und Kraft. Der Ausbau während 18 Monaten in der Doppelbarrique lässt diese Perle definitiv zum edelsten Gewächs heranreifen.

## 2012 Châteauneuf-du-Pape La Réserve AOC Châteauneuf-du-Pape

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Sattes Rubinviolett. Mineralisch – verschlossener Auftakt. Komplexe, tiefe Aromen nach roten Johannisbeeren, reifen Himbeeren, Kirschen, Cassis, Lakritze untermalt von Sternanis und Gewürznelken, Tabak und Sandelholz. Leicht kalter Rauch mit floralen Noten nach dunklen Rosen. Intensive mineralische Töne nach Quarzsand und Granit. Am Gaumen noch sehr jung und verschlossen. Dezente fruchtige Noten nach roten Beeren und Früchten, Cassis und Lakritze. **Enorm mineralisch geprägt mit festen Tanninen und endlosem Abgang.**

19+/20 • 2017 bis 2038  
Art. 243302 • 75cl Fr. 95.–  
(ab 6.10.2014 Fr. 105.–)

95.–



Max Gerstl mit den typischen, abgerundeten Steinen in den Rebgräten von Clos du Caillou.

# Georges Vernay

## Georges Vernay: Pionier mit den besten Lagen.



In den 40er-Jahren gab es starke Tendenzen, die Appellation Condrieu in die Fläche auszudehnen und die Steillagen ganz aufzugeben. Georges Vernay, der Vater der heutigen Besitzerin, hat sich erfolgreich dagegen gewehrt. Heute besitzt die Familie die allerbesten Lagen von Condrieu praktisch exklusiv. Man kann ohne Übertreibung behaupten: «Wer die Weine der Domaine Vernay nicht kennt, der kennt die Appellation Condrieu nicht.»

Ein Viognier, der auf dem ganz grossen Kalkterroir von Condrieu wächst, zeigt burgundische Leichtigkeit. Das grosse Terroir von Condrieu verleiht den Weinen eine salzig-mineralische Art, die die Weine dermassen prägt, dass man sie leicht mit grossen weissen Burgundern verwechseln kann.

### Eine Legende mit 20/20.



**2012 Côteau du Vernon  
Condrieu AOC**

100% Viognier; 18 Monate in französischen Barriques

Nach Belüftung Aromen von Aprikosen, Mirabellen, gelber Mango, Orangenschale, unterlegt von Akazienhonig, florale Noten mit Mandarinenblüten. Deutlich steinige Mineralität, die an nassen Granit erinnert. Perfekt eingebundene Barrique. Am Gaumen harmonisch und sehr elegant, für einen Viognier gut stützende Säure und deutliche Mineralität. Der Condrieu wirkt niemals fett oder opulent – im Gegenteil schon fast burgundisch. Der Côteau du Vernon endet elegant, harmonisch mit markanter Mineralität. **Max Gerstl: «Der beste Condrieu, den ich je gekostet habe.»**

20/20 • 2014 bis 2028  
Art. 242765 • 75cl Fr. 110.–

**110.–**



### Genialer Condrieu.

**2012 Chaillées de l'Enfer  
Condrieu AOC**

100% Viognier; 25% in gebrauchten französischen Barriques, 75% in grossen Holzfässern

Aromen von weissem Pfirsich, grüner Melone, Aprikose und weissen Pflaumen, untermalt von Mandarinenblüten. Keine Spur von störenden Holznoten. Leichte Anflüge von steiniger Mineralität. Am Gaumen die pure Frucht, wieder Aprikosen und weisser Pfirsich, begleitet von Honig und Mandarinen-schalen. Cremig und harmonisch, **tiefe Säure und guter Schmelz.** Der Terrasse de l'Empire endet fruchtbe-ton und mittelkräftig. Sehr schöner Condrieu, passt gut zu asiatischen Gerichten.

19+/20 • 2014 bis 2022  
Art. 242766 • 75cl Fr. 95.–

**95.–**



### Kraft und Eleganz.

**2011 Maison Rouge  
Côte-Rotie AOC**

100% Syrah; 24 Monate französischen Barriques

Aromen von dunklen Pflaumen, roten Kirschen und dunklen Waldbeeren. Dazu Noten von schwarzem Pfeffer, Kardamon, indischem Curry, Schwarztee und schwarzen Oliven. Tolle mediterrane Würze, gepaart mit beeindruckender Mineralität. Grandiose Aromatik! Am Gaumen sehr elegant mit enormem Druck und aromatischer Tiefe. Noch sehr jugendlich, straff mit guter Säure und harmonischen Tanninen. Der Maison Rouge endet hoch mineralisch, kräftig, ohne je fett oder opulent zu wirken. **Jetzt schon grossartig, wird in einigen Jahren zur Höchstform auflaufen.**

19+/20 • 2014 bis 2035  
Art. 242767 • 75cl Fr. 110.–

**110.–**



### Herrliche Würze.

**2012 Saint-Joseph AOC  
Terres d'Encre**

100% Syrah; 12 Monate französischen Barriques

Aromen von dunklen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren, unterlegt mit Rosmarin, Thymian und Oliven, schwarzem Pfeffer und Lakritze. Schöne, ausgewogene Mineralität. Am Gaumen sehr harmonisch mit festen Tanninen und guter Säure. Perfekt verwobene Barrique. Der Terres d'Encre endet harmonisch und kräftig **mit markanter Würze und Mienarität.** Toller Saint-Joseph, ganz der Tradition verpflichtet.

18/20 • 2014 bis 2020  
Art. 242768 • 75cl Fr. 31.–  
(ab 6.10.2014 Fr. 34.–)

**31.–**



# Clos Triguedina

## Clos Triguedina, Jean-Luc Baldès: Aus der Heimat des Malbecs.

Das Cahors, die Heimat des Malbec, befindet sich ca. 165 km südöstlich von Bordeaux im Tal des Flusses Lot und ist mit 4500 ha Reben bestockt. Die Rebzeilen erstrecken sich auf zwei Terrassen, die Böden sind hauptsächlich kieshaltig vermischt mit Kalk. Jedoch gibt es auch einzelne bevorzugte Lagen, die aus Schiefer und den sogenannten «Galets Roulés» bestehen. Seit

einigen Jahren werden wieder Reben auf dem begehrten Plateau angepflanzt. Der Boden ändert sich hier zu reinem Kalk, was den Weinen mehr Mineralik und durch die Höhe insbesondere noch mehr Frische verleiht. **Clos Triguedina gehört zweifellos zu den besten Weinbaubetrieben der Region.**

Jean-Luc Baldès



Tipp

### Eleganter Essensbegleiter.

**2010 Probus AOC Cahors**  
100% Malbec



Dichtes Purpurrot. Aromen von Cassislikör, Blaubeeren und reifen, wilden Brombeeren mit Anflügen von schwarzen Kirschen und Veilchen. Dazu Noten von weißem Pfeffer, Moccapulver und getrocknetem Lorbeer. Enorm komplex und vielschichtig. Am Gaumen mit grossartigem Schmelz, toller Eleganz, guter Balance und perfekt eingebundener Säure. Die Barrique wirkt nie störend oder opulent, unterstützt die Aromen bestens. Wieder Blaubeeren, Brombeeren und schwarzer Trüffel mit einer schönen Mineralität. Der Probus endet kräftig mit tieffruchtigem Finish. Auch ein Cahors zum Einlagern, er wird in einigen Jahren seine wahre Stärke zeigen. **Öffnet sich durch langes Dekantieren zunehmend, zeigt auch nach 3 Tagen keine oxidativen Noten.**

18+/20 • 2015 bis 2030  
Art. 243298 • 75cl Fr. 34.–  
(ab 6.10.2014 Fr. 39.–)

**34.–**

### Fruchtige Bordeaux-Alternative.

**2011 Petit Clos AOC Cahors**  
80% Malbec, 20% Merlot



Mittleres Purpurviolett. Aromen von frischen Waldbeeren, roten Pflaumen, schwarzen Kirschen mit leichten Noten von Tabak, Schokolade und schwarzem Pfeffer. Wirkt fruchtig und zugänglich, begleitet von einer leichten, kalkigen Mineralik. **Am Gaumen die pure Trinkfreude.** Wieder Beerenaromen mit Pflaumen und würzig-mineralischen Noten. Wunderschöne, feinkörnige Tannine mit tragender Säure. Wirkt sehr geschmeidig und elegant. Der Petit Clos endet mittelkräftig mit fruchtbetontem Abgang. Ein Wein mit Anspruch in dieser Preisklasse und eine schöne Alternative zu einem mittelschweren Bordeaux.

17/20 • 2014 bis 2019  
Art. 243297 • 75cl Fr. 13.50  
(ab 6.10.2014 Fr. 15.–)

**13.50**

### Geschmeidig und kraftvoll.

**2009 New Black Wine AOC Cahors**  
100% Malbec



Aromen von schwarzen Kirschen, blauen Pflaumen, Brombeeren, begleitet von Tabakblättern, Sandelholz, Pfeffer und schwarzem Trüffel. Dazu gesellen sich Noten von Cassis, dunklen Rosen und einer kieselhaltigen Mineralik. Die Barrique ist bestens verwoben. Am Gaumen die pure Eleganz und Kraft. Feinkörnige Tannine unterstützen die Frucht perfekt. Gut tragende Säure mit perfekter Balance. Grossartige Mineralik die sich im Abgang deutlich zeigt. **Der Black Wine endet lang anhaltend, kraftvoll und sehr harmonisch.** Ein unglaublicher Cahors, der einige Jahre Flaschenreife braucht, um sein volles Potenzial entfalten zu können.

19+/20 • 2015 bis 2030  
Art. 241941 • 75cl Fr. 55.–  
(ab 6.10.2014 Fr. 69.–)

**55.–**

# Domaine du Tunnel

## 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, der Weg ist alles andere als gemütlich, sondern extrem steil, kurvenreich und schmal. 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. Sogenannte Lieu-Dits, wie zum Beispiel La Côte, Les Renards oder Les Chaillots.

Es sieht gut aus für das Jahr 2014. 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. Darum beschliessen wir entgegen unserer ursprünglichen Absicht: Wir müssen unser Sortiment unbedingt mit Stéphane's hervorragenden Weissweinen erweitern. Liebe Kundinnen und Kunden, das dürfen wir ihnen nun wirklich auf keinen Fall vorenthalten.

Wir fahren mit einem sehr guten Gefühl Richtung Schweiz, der Ausflug an die nördliche Rhône hat sich gelohnt. Wir sind überaus glücklich, ihnen diese herrlichen Gewächse anbieten zu können. Stéphane Robert gehört zur absoluten Spitzenklasse von Cornas, man wird in Zukunft garantiert noch viel Gutes von ihm hören und lesen.



«Herrliche Gewächse!»  
Stéphane Robert, Roger Maurer,  
Pier Tognini (v.l.n.r.)

### Herrlich frischer Rosé.

**2013 Rosé  
Vin de France**  
100% Syrah

Rotfruchtiger Auftakt mit mineralischen Akzenten. Dezente Aromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und roten Pflaumen, untermalt von einer leichten Kräuterwürze. Am Gaumen straff und trocken, sehr harmonisch mit leicht fruchtigen Noten, wieder rote Beeren und Steinfrüchte. Das ganze Bündel wird getragen von einer **fantastischen Frische**, die eher an einen Weisswein erinnert. Der Rosé endet leichtfüssig mit markant mineralischer Note. Herrlich als Apéro an heissen Sommerabenden.

16/20 • 2014 bis 2017  
Art. 243311 • 75cl **Fr. 13.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 15.–)

**13.50**



Prädikat wertvoll:  
die einzigartigen Weingärten mit ihren  
bis zu 100jährigen Rebstöcken.

### Für die grossen Gläser.

**2013 Roussanne  
Saint-Péray AOP**

100% Roussanne; 40- bis 80-jährige Reben der eher seltenen Weissweinsorte Roussanne. Ausbau 8 Monate in französischen Barriques.

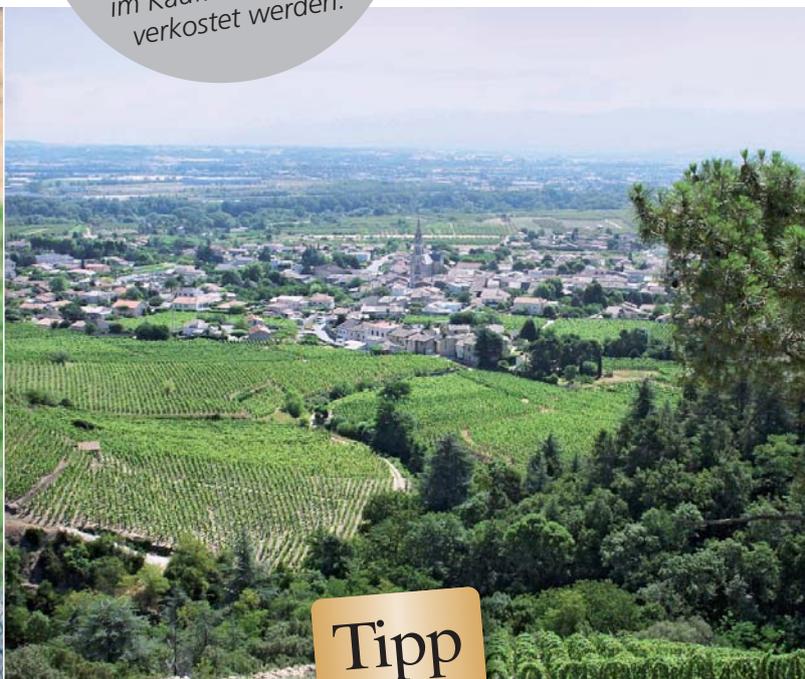
Helles Zitronengelb. Eleganter, mineralischer Auftakt. Tiefe Aromen von frischen Quitten, kandierten Orangen, Mandarinschalen und rotem Pfirsich. Am Gaumen mit Finesse und Schmelz, wirkt harmonisch mit feiner Frucht. Zarte Aromen von Orangenschalen, frischem Quittengelée und leichten Anflügen von Jasmin und kandierten Zitronen. Fantastisch verwobene Barrique mit deutlich mineralischer Note. Typische tiefe Säure, die von der Mineralik bestens aufgefangen wird. Der Roussanne endet lang und feingliedrig **mit viel Charakter und Tiefgang**. Ein grandioser Weisswein, der perfekt zu Krustentieren und Muscheln passt.

18/20 • 2014 bis 2020  
Art. 243309 • 75cl **Fr. 32.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 36.–)

**32.50**

Die Weine von Rhône und Languedoc-Rousillon können auch an der **GROSSEN RIESLING-DEGU** am Freitag, 12. Sept 2014 im Kaufleuten Zürich verkostet werden.

Freie Sicht auf das Städtchen Cornas.



**Tipp**

## Mediterraner Charme ohne Ende.

### 2012 Saint-Joseph Saint-Joseph AOP

100% Syrah; Ausbau 18 Monate in französischen Barriques.

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Frischer Auftakt. Aromen von reifen, roten Waldbeeren, Sauerkirschen und wilden Himbeeren. Tolle Würze, die an Cayenne-Pfeffer und schwarze Oliven erinnert, untermalt von mediterranen Kräutern und gepaart mit leichten Anflügen von schiefriger Mineralik. Am Gaumen mittelkräftig mit gut stützender Säure, feinkörnigen Tanninen und markanter rotbeeriger Frucht. Wieder Sauerkirsche und Himbeeren mit feiner Kräuterwürze. Der Saint-Joseph endet mittelkräftig und elegant mit dezenten mineralischen Anflügen. Ein toller Syrah, der gut zu Grilladen und geschmortem Fleisch passt.

18/20 • 2014 bis 2022  
Art. 243304 • 75cl **Fr. 32.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 36.–)

**32.50**

## Sagenhafte Würze und pure Eleganz.

### 2012 Cornas Cornas AOP

100% Syrah; von drei Parzellen mit 100-jährigen Syrahreben. Ausbau 18 Monate 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, die an schwarzen Pfeffer, Taggiasca-Oliven und Sternanis erinnert. Leichte Anflüge von kaltem Rauch und granitartiger Mineralik. Am Gaumen die pure Eleganz mit satten, feinen Tanninen, bestens integrierter Barrique und fantastisch eingebauter Säure. Die Aromen bestätigen sich, rote Beeren und tolle Mineralik, untermalt von orientalischen Gewürzen. Der Cornas endet kräftig und langanhaltend mit sagenhafter Frische. Ein Wein zum Lagern, er wird erst in ein paar Jahren seine wahre Grösse zeigen.

18+/20 • 2014 bis 2022  
Art. 243305 • 75cl **Fr. 46.80**  
(ab 6.10.2014 Fr. 52.–)

**46.80**

## Konzentration und Frische.

### 2011 Vin Noir Cornas AOC

100% Syrah; der Wein stammt aus über 100 Jahre alten Reben.

Was für eine herrliche Syrah-Nase! Dazu dezente Barrique-Aromatik mit Kakao und Schokolade, mineralische und florale Anklänge. Die Tannine sind straff, aber sehr reif und feinkörnig. Sehr langer Abgang. Der Vin Noir besitzt eine ausserordentliche Konzentration und Dichte, dazu eine fast schon leichtfüssige Eleganz und einen enormen Tiefgang. Momentan noch eher verschlossen. Bei frühem Genuss unbedingt dekantieren.

**95+/100 Parker**

19+/20 • 2015 bis 2035  
Art. 241992 • 75cl **Fr. 59.–**  
(ab 6.10.2014 Fr. 66.–)

**59.–**

# Plô Roucarels

**Plô Roucarels: Julia & Julien sind Winzer aus Leidenschaft.**

Das Languedoc-Roussillon gilt flächenmässig als eines der grössten Weingebiete der Welt. Vor noch nicht allzu langer Zeit wurde die Region von Genossenschaften dominiert, die mehr oder weniger austauschbare Massenweine herstellten. Dass hier auch qualitativ hochstehende Weiss- und Rotweine gekeltert werden, beweist Plô Roucarels auf eindrückliche Weise. Das Weingut liegt in der AOC Limoux – ein Gebiet, das im Südwesten des Languedoc liegt und eigentlich für seine fruchtig-frischen Schaumweine bekannt ist. Julia & Julien von Plô Roucarels sind beide ausgebildete Önologen und haben ihr Projekt 2006 gestartet. **Die zum Teil 80-jährigen Reben werden naturnah bewirtschaftet** und die Gärung findet nur mit natürlichen Hefen statt, was den Weinen Charakter und Typizität verleiht. Ihre Rotweine beinhalten die Sorten Merlot, Carignan, Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon, die Weissen bestehen aus Chardonnay und Chenin Blanc.

Es freut uns sehr, Ihnen mit Plô Roucarels ein Weingut zu präsentieren, das mit viel Enthusiasmus und Know-how eine überaus erfolgreiche Zukunft haben wird. Einmal mehr zeigen wir Ihnen damit, dass uns keine Mühe zu gross ist, auch abseits des Mainstreams hochwertige Weine für Sie aufzuspüren und Ihnen ans Herz zu legen.



## Tipp

### Geschmeidiger Südfranzose.



**2010 Carignan**  
**IGP Cité de Carcassonne**  
100% Carignan; 70-jährige Reben,  
30hl/ha.; Tankausbau.

Sattes Rubinviolett. Tolle, offene Nase. Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen, gepaart mit Brombeeren, mediterranen Kräutern und einem Hauch steiniger Mineralität. Am Gaumen **elegant mit Kraft** und geschmeidigem Fluss, hohe Frische und sehr seidige Tannine. Wieder schwarzfruchtig mit mineralischen Anklängen. Der Carignan endet mittelkräftig und fruchtbetont. Passt sehr gut zu Wildgerichten oder geschmortem Geflügel.

16+/20 • 2014 bis 2020  
Art. 242520 • 75cl **Fr. 14.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 16.–)

**14.50**

### Verführerisch intensiv.



**2011 Les Pépieux**  
**IGP Cité de Carcassonne**  
70% Carignan, 30% Syrah; 70-jährige  
Reben, 25hl/ha., 18 Monate im Doppelbarrique.

Sattes Rubinviolett. Aromen von Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Cassis, gepaart mit leichten Toastnoten und trockener Vanille. Dazu gesellen sich Anklänge von schwarzem Tee und Wiesenkräutern. Mineralische Noten komplettieren das Fruchtbündel bestens. Am Gaumen mit guter Fülle und aromatischer Tiefe, wieder schwarze Beeren und Früchte. Der Wein wirkt sinnlich mit **traumhafter Struktur und Eleganz**. Zeigt viel Charakter und betörende Frische. Der Pépieux endet kräftig mit fruchtig-mineralischem Finish. Passt sehr gut zu Wachteln mit schwarzem Trüffel.

18/20 • 2014 bis 2022  
Art. 242521 • 75cl **Fr. 19.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 22.–)

**19.50**

### Reichhaltig und komplex.



**2011 Limoux Rouge AOP**  
50% Merlot, 16% Syrah, 17%  
Cabernet Sauvignon, 17% Grenache;  
30hl/ha.; 20 Monate im Doppelbarrique.

Sattes Rubinviolett. Dichte Aromen von schwarzen Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, begleitet von Mocca, Lakritze und einem Hauch Gewürznelken sowie schwarzem Pfeffer. Dazu gesellen sich leichte Noten von Toast und Graphit. Wirkt tief, komplex und konzentriert. Am Gaumen zeigt er viel Charme und ein velours-artiges Extrakt. Wieder Brombeeren und Mocca vermischt mit Tahitivanille und schwarzem Pfeffer, wirkt noch sehr jugendlich und leicht verschlossen. Der Limoux Rouge **endet kräftig mit seidigen Tanninen** und leicht mineralischen Anklängen. Darf noch etwas liegen, in 2-4 Jahren wird er wohl sein wahres Gesicht zeigen, wir sind gespannt und freuen uns!

18+/20 • 2014 bis 2024  
Art. 242522 • 75cl **Fr. 31.50**  
(ab 6.10.2014 Fr. 35.–)

**31.50**

# Das Gerstl Team:



**Renata Galovic • Einkauf- und Verkaufadministration**

renata@gerstl.ch  
058 234 22 21  
Renata ist dafür besorgt, dass die Weinflaschen von den verschiedenen Produzenten den Weg in unser Lager Villmergen finden. Ebenso hilft sie im Verkauf mit – die Beratung beim Kauf von Deutschen Rieslingen ist ihre besondere Stärke.



**Gabriela Müller Marketing**

gabriela@gerstl.ch  
058 234 22 31  
Mit Freude und Elan ist Gabriela im Marketing tätig. Sie ist unter anderem verantwortlich, dass an unseren zahlreichen Wein-Events alles klappt, die Website aktualisiert und der Newsletter verschickt ist.



**Nadja Pachatz Verkauf-Innendienst**

nadja@gerstl.ch  
058 234 22 29  
Nadja betreut mit ihrer aufgestellten Art, viel fachkundigem Wissen und langer Erfahrung aus der Gastronomie unsere Kundschaft aus der ganzen Schweiz.



**Michelle Seger Verkauf-Innendienst**

michelle@gerstl.ch  
058 234 22 88  
Wir freuen uns, Michelle wieder bei uns zu haben. Sie ist nach sechs Jahren Abwesenheit wieder zurück im Gerstl-Team. Michelle kümmert sich um die Wünsche der Kunden und schaut, dass die Weine zur richtigen Zeit am richtigen Ort sind.



**Pier Tognini Einkauf & Verkauf**

pier@gerstl.ch  
079 934 60 08  
Pier war während 20 Jahren Sommelier in den renommiertesten Restaurants der Schweiz. Weinverrückt wie wir alle bringt er enormes Wissen und immense Erfahrung mit. Er ist verantwortlich für den Weineinkauf aus Italien, Spanien, Österreich und der Westschweiz und betreut auch die Gastronomiekunden.



**Max Gerstl Partner und Gründer**

max@gerstl.ch  
058 234 22 26  
Max besorgt den Einkauf bei den Weingütern und schildert seine Eindrücke voller Leidenschaft in periodisch erscheinenden Mailings. Die grossen Weine Europas und die schönsten Trouvaillen sollen auf dem direktesten Weg vom Weingut in die Keller unserer Kundschaft.



**Armando Filippi Buchhaltung und Verkauf**

armando@gerstl.ch  
078 652 89 15  
Auch Armando kann schon viele Jahre Erfahrung in der Weinbranche vorweisen. Er ist für die Einkaufs-Administration verantwortlich und betreut unsere Wiederverkaufs-/Gastronomiekunden.



**Jürg Strässle Gebietsverkaufsleiter**

juerg@gerstl.ch  
077 206 56 40  
Unsere Gastronomie- und Fachhändler-Kunden profitieren von Jürgs langjähriger Erfahrung als Weinberater im Aussendienst und in der Gastronomie. Jürg betreut unsere Kunden in den folgenden Gebieten: Zentralschweiz (LU, ZG, SZ, NW, OW, UR) und Kantone BE, AG, SO, FR.



**Pirmin Bilger Verwaltungsratspräsident**

pirmin@gerstl.ch  
079 667 42 07  
Pirmin unterstützt als Verwaltungsratspräsident die Geschäftsleitung mit seiner unternehmerischen Erfahrung und zeichnet sich mitverantwortlich für die Unternehmensstrategie. Seine Leidenschaft für gute Weine ist seine Motivation, Gerstl Weinektionen nachhaltig und erfolgreich weiterzuentwickeln.



**Roger Maurer Partner und Geschäftsführer**

roger@gerstl.ch  
079 705 96 63  
Mit Leidenschaft und viel positiver Energie ist Roger verantwortlich für Gerstl Weinektionen, immer mit dem Ziel: Kunden, Winzer und das Gerstl-Team zu begeistern.

# RHÔNE

Degustations-  
Boxen

## & Languedoc Roussillon



### Faszinierendes Südfrankreich und Rhône für jeden Tag.

2011 Bouquet des Garrigues Rouge, Clos du Caillou

2013 Bouquet des Garrigues Blanc, Clos du Caillou

2011 Rasteau, Domaine la Soumade

2011 La Muraille, Domaine Ancely

2012 Nôtre Terre, Mas Amiel

2010 Carignan, Plô Roucarels

**79.-**

Art. 243315  
6x75cl **Fr. 79.-**  
(ab 6.10.2014 Fr. 112.-)

statt 112.-

### Weltklasse-Weine aus dem Rhônetal.

2011 Signature, Châteauneuf-du-Pape, Domaine La Barroche

2012 Les Quarz, Châteauneuf-du-Pape, Clos du Caillou

2011 Cuvée Fleur de Confiance, Domaine la Soumade

2012 Chaillées de l'Enfer, Condrieu AOC, Georges Vernay

2011 Maison Rouge, Côte-Rotie AOC, Georges Vernay

2011 Vin Noir, Cornas AOC, Domaine du Tunnel

**319.-**

Art. 243316  
6x75cl **Fr. 319.-**  
(ab 6.10.2014 Fr. 458.-)

statt 458.-

## GERSTL PARTNER

Erleben Sie Weingenuß pur! Folgende Partner  
führen exklusiv das Gerstl Weinsortiment:

Tip



#### Wein & Design

Rheinsprung 1  
4051 Basel  
Tel. 061 263 71 71  
Facebook: /weinanddesign

#### Vitrum

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

#### Hotel Allegra

Vuorcha  
7524 Zuoz  
Tel. 081 850 16 16  
www.allegra-golf.com

#### Steakhouse Seegarten

Seestrasse 23  
6442 Gersau  
Tel. 079 755 08 04  
www.steakhouse-seegarten.ch



**GERSTL**

Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

