

Weinpassion für

Bordeaux 2007

und Bordeaux 2006-Highlights



GERSTL

Weinselektionen

Subskription 2007: Warum bei Gerstl Weinsektionen.

Wir verraten Ihnen gerne die wichtigsten Gründe, warum es sich lohnt, die schönsten Bordeaux 2007 bei uns zu subscribieren.

- Max Gerstl hat in Bordeaux auf den wichtigsten Châteaux über 600 verschiedene Weine mit Jahrgang 2007 ab Fass degustiert. Nur 100 schafften es in seine Selektion, ausnahmslos alle hat er persönlich degustiert. Gerstl weiss also wie praktisch kein Zweiter, wovon er spricht.
- Gerstl hat schon manchen Wein entdeckt, von dem dann die Presse geschwärmt hat.
- Gerstl hat auch selber eine gute Presse:

«Max Gerstl, der wohl renommierteste Bordeaux-Kenner der Schweiz.» (Südschweiz am Sonntag, 9.3.08)

«Max Gerstl, der vielleicht begeisterungsfähigste Schweizer Bordeaux-Spezialist.» (Sonntagszeitung, 17.2.08)

Gerstl geht bei der Qualität nicht den geringsten Kompromiss ein und achtet bei allen angebotenen Weinen auf ein möglichst gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

So funktioniert die Subskription Bordeaux 2007:

1. AUSWAHL

Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen.

2. BESTELLUNG

Bestellkarte einsenden.

3. ZAHLUNG

Rechnung innerhalb von 30 Tagen bezahlen.

4. LIEFERUNG

Weine in 2 Jahren geliefert bekommen.



Bordeaux 2007: Das Jahr der singenden Weine.

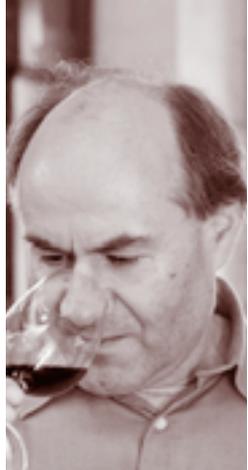
Selten zuvor gab es einen Jahrgang mit so vielen unendlich charmanten Weinen, so vielen fröhlichen Weinen, die singen und vor Lebensfreude strotzen. Unsere Selektion war dieses Jahr – um es in einem modernen Begriff auszudrücken – fast wie ein **Casting: Sehr viele haben teilgenommen, einige kamen in die engere Wahl, nur die Besten schafften es auf unsere Bühne, sprich in unsere Selektion.**

Und so ist nun unser gesamtes Bordeaux 2007-Angebot ein Gesangs-Ensemble der Spitzenklasse. Darunter sind einige Spitzentenöre, die eine ihrem Status entsprechende Gage verlangen. Aber es gibt vor allem eine grosse Anzahl von Weinen, die in erster Linie aus Freude und (noch) gegen ein vergleichsweise bescheidenes Entgelt singen. Öffnen wir für sie den Vorhang, lassen wir sie hier auftreten, lassen wir sie hier ihre grossartigen Qualitäten zeigen, freuen wir uns an ihren sinnlichen Darbietungen: «Mesdames et Messieurs, Ladies and Gentlemen, meine Damen und Herren: **Die Gerstl-Singers!**»

Achten Sie in unserer Selektion auf die Gerstl-Singers. Sie sind die absoluten Hits des Jahrgangs, die wahren Top-Stars, sie bieten höchsten Genuss, sie sind faszinierend und bringen einen zum Träumen. Und zwar nicht nur jetzt und bei der Auslieferung, sondern auch noch ein paar Jahre später.

Wir haben sage und schreibe 35 singende Weine zusammengestellt, die allesamt weniger als CHF 25.– kosten. Also jede Menge Hochgenuss für wenig Geld. Das ist erneut der Beweis: Bordeaux-Weine sind nicht grundsätzlich teuer, nur gewisse Weine aus Bordeaux sind teuer.

Herzliche Grüsse, Max Gerstl



Subskription Bordeaux 2007

Wir hören immer wieder die an sich sehr einfache Frage: «Lohnt es sich denn, Weine in Subskription zu kaufen?» Auf diese einfache Frage gibt es wie so oft im Leben keine einfache Antwort, sondern nur differenzierte Betrachtungsweisen, aus denen sich dann wiederum verschiedene Antworten ergeben. Denn die obige Frage bedeutet eigentlich immer zwei verschiedene Dinge – je nachdem, wer sie stellt.

Oft hören wir sie von Personen, die Wein als Investition betrachten und hoffen, dass sich der Wert der gekauften Weine steigern wird. Dazu ist zu sagen, dass die Preise von erstklassigen Bordeaux-Weinen – und andere haben wir gar nicht in unserem Angebot – in den letzten Jahren zum Teil so massiv gestiegen sind, dass man sich das allein mit Logik nicht mehr erklären kann. Selbst Jahrgänge, die für unsere Begriffe schon zu hohen Preisen auf den Markt gekommen sind, haben preislich im Laufe der Zeit noch zugelegt.

Eine andere Gruppe von Personen stellt genau dieselbe Frage mit einem ganz anderen Hintergrund und einer ganz anderen Absicht. Dort bedeutet die Frage: «Finde ich von den wirklich tollen, beeindruckenden und vor allem auch preiswerten Weinen des Jahrgangs später auch noch Flaschen zu attraktiven Preisen? Oder ist dann nichts mehr zu haben oder nur noch zu massiv höheren Preisen?»

Sie wissen es: Wir unternehmen Jahr für Jahr grosse, ja sogar unnachgiebige Anstrengungen, um für Sie – liebe Kundinnen und Kunden – begeisternde Weine zu fairen Preisen zu entdecken. Das ist uns auch beim Jahrgang 2007 wieder gelungen, Sie finden unsere bekannten und (noch) unbekanntes Trouvaillen in der vorliegenden Selektion. **Bei all diesen Weinen können wir Ihnen garantieren: Ja, es lohnt sich, sie in Subskription zu kaufen.**



Die Qualität des Jahrgangs

Ein heisses Frühjahr sorgte für einen frühen Austrieb und eine sehr frühe Blüte. Ein kühler, feuchter Sommer verzögerte die Reife und begünstigte den Krankheitsbefall der Reben. Man sagt ja in Bordeaux immer «août fait le moût» (der August macht den Most). Und genau dieser August war eben 2007 nicht so, wie ein August sein sollte. Deshalb sind die Weine nicht ganz so kräftig, opulent und füllig. Aber ein perfekter Herbst machte vieles wieder gut. Wer die Krankheiten im Griff und durch nicht zu starken Behang gut belüftete Trauben hatte (plus dazu den Mut, die physiologische Reife abzuwarten), der wurde mit hocharomatischen und perfekt reifen Trauben belohnt. Die Weine sind wie angedeutet etwas leichter als in grossen Jahren, aber die ungewöhnlich lange Hängezeit der spät geernteten Trauben machte sie so wunderbar aromatisch.

Dabei taucht natürlich automatisch die Frage auf: Was suchen wir eigentlich vor allem in einem tollen Wein? Sind es tatsächlich vor allem Kraft, Opulenz, Fülle, Alkohol? Kaum, das sind doch eher zweitrangige Eigenschaften, die man heutzutage schon fast in jedem halbwegs durchschnittlichen Supermarktwein findet. Das Wichtigste sind doch die Aromen. Wenn ich in einem eher leichten Wein ebenso viele Aromen finde wie in einem eher schweren, ist mir das eigentlich sogar lieber. **Das Qualitätsmerkmal der besten Bordeaux 2007 ist denn auch diese tänzerisch leichte und elegante Art, mit der sie ihr wunderbares Aromenspiel vortragen.**



**WEIN
DES JAHRES**

16.–

du Retout
17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **16.–** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237781

Lesen sie den Weinbeschrieb auf Seite 16

Der Markt

Wer den Markt sinnvoll analysieren will, tut gut daran, nichts zu verallgemeinern. Auch wenn viele Weine ganz klar zu teuer sind, so gibt es dennoch einige echte Trouvaillen. In erster Linie seien da einmal die vielen grossartigen Weine in der unteren Preiskategorie erwähnt, die mit den Preisschwankungen des Marktes gar nichts zu tun haben. Sie bieten im internationalen Vergleich sowieso ein fast unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis. Ausserdem muss jeder Wein für sich beurteilt werden. Ich möchte das anhand von einzelnen Beispielen erklären:

1. **Château Lynch-Bages:** Als ich den Preis gesehen habe, kam zuerst einmal etwas Ärger auf – der gleiche Preis wie 2006. Das E-Mail an meine Kollegin Anna, die den Einkauf macht, war schon geschrieben. Wir kaufen den Wein nicht, gleicher Preis wie letztes Jahr = zu teuer. Wir werden unseren Kunden lieber nochmals den 2006er oder einen älteren Jahrgang anbieten. Glücklicherweise habe ich vor dem Abschicken des Mails noch nachgeschaut, wie viel 2006er wir noch am Lager haben. Und siehe da, obwohl wir letztes Jahr ganz gross eingekauft hatten, ist kaum noch etwas da. Und ältere Jahrgänge, die als Alternative in Frage kämen, sind beträchtlich teurer. Jetzt habe ich auch noch festgestellt, dass Lynch-Bages im Gegensatz zu vielen anderen den Preis des 2006ers gegenüber 2005 beträchtlich gesenkt hatte. Das ist auch ein Grund, warum sich der 2006er so gut verkaufte. Es gibt also für die vielen Freunde von Lynch-Bages keine wirkliche Alternative zum 2007er und auch für uns nicht, denn von diesem Wein müssen wir sicher immer etwas am Lager haben.
2. **Les Forts de Latour:** Auch gleicher Preis wie 2006, aber da war 2006 schon gleich teuer wie 2005 und doppelt so teuer wie 2004. Am Lager haben wir zwar praktisch keine Les Forts de Latour. Aber eigentlich spielt das alles sowieso keine Rolle, denn einen netten 17-Punkte-Wein, der mehr als CHF 100.– kostet, würden wir sowieso nie einkaufen. Ähnlich, wenn auch nicht ganz so teuer, ist die Situation bei **Pavillon Rouge, Carruades de Lafite und le Petit Mouton**.
3. **Vieux Château Certan:** Hat den Preis um 33% gesenkt, bei praktisch gleicher Weinqualität wie im Vorjahr. Es gibt also doch noch Produzenten, welche die Preise der Marktsituation auch nach unten anpassen. Da muss man kaufen, denn es gibt zurzeit keinen vergleichbar guten Jahrgang von VCC zu einem ähnlichen Preis auf dem Markt. Zudem bekommt man ohnehin nur wenige Kisten.

4. **Gruaud-Larose:** Praktisch gleicher Preis wie 2006. Der 2006er ist eine Klasse besser. Wir haben auch noch 2004 und 2001 (die beide mindestens so gut oder besser sind als 2007) in ähnlicher Preislage. Somit gibt es gar keinen Grund für einen Kauf dieses Weines. Ähnliches gilt für Weine wie **Léoville-Poyferré, Clerc-Milon, d'Armailhac, Pichon-Lalande, Pichon-Baron, Grand-Puy-Lacoste** und einige mehr.
5. Folgende Weine haben schlicht und einfach Preise, die eine Kaufüberlegung gar nicht erst aufkommen lassen: **La Mission Haut-Brion, Laville Haut-Brion, Pavillon Blanc, Pape-Clément (rot und weiss), Lascombes, la Violette** – der würde sage und schreibe über CHF 200.– kosten. **Falls Sie dennoch einen dieser Weine haben möchten, fragen Sie uns bitte danach. Wir können ihn vermutlich für Sie beschaffen.**

So haben wir jeden Wein sowohl in Bezug auf Qualität wie auch in Bezug auf seine Preiswürdigkeit auf Herz und Nieren geprüft. Wir offerieren Ihnen ausschliesslich Weine, die uns zu 100 % überzeugen. Deshalb ist unser Angebot so klein wie seit 1997 nicht mehr.

Selbstverständlich ist es Ansichtssache, in welcher Preiskategorie ein Wein noch preiswert ist. Ein Premier Cru, der inkl. MwSt. gegen CHF 500.– kostet, liegt nicht mehr in jedermanns Budget. Aber das ist nun einmal die Elite von Bordeaux, und die wollen wir unserer Kundschaft nicht vorenthalten. Genau gleich verhält es sich mit allen Weinen, die nach meiner Beurteilung ein 19- oder sogar 20-Punkte-Erlebnis sind.

Warum soll man in der Subskription kaufen?

Kaufen oder nicht kaufen? Das ist bei jedem neuen Bordeaux-Jahrgang die Frage. Aus meiner Sicht ist die Antwort relativ einfach. Ich muss mich selber fragen: «Soll mein schöner Alltagswein ein namenloser, beliebig austauschbarer Wein von irgendwoher sein? Oder habe ich auch im günstigeren Preissegment gewisse Ansprüche? Habe ich lieber einen Wein mit Persönlichkeit aus einer der klassischen Weinbauregionen? Einen Wein, der nicht nur einfach jung getrunken werden kann, sondern einen mit echtem Entwicklungspotenzial? Einen, der in 10 bis 20 Jahren noch viel komplexer schmeckt als





in der Jungweinphase?» **Wenn mir die Weinpersönlichkeit wichtig ist, kaufe ich ganz klar mit Vorteil Bordeaux en Primeur, also in der Subskription ein.** Denn hier finde ich selbst preiswerte Weine für weniger als CHF 20.–, die echte Persönlichkeiten sind und von denen Kenner auch nach Jahren noch jederzeit blind sagen können, dass das ein Bordeaux ist.

Es ist wie bei einem Lied, das Sie vielleicht noch nicht kennen: Wenn man die Stimme des Sängers erkennt, fühlt man sich schon angezogen. Erkennbare Persönlichkeit ist auch beim Wein sehr wichtig. Hinter einem Bordeaux-Primeur-Kauf steckt eine ganze Philosophie. Wer Bordeaux en Primeur kauft, sollte das möglichst konsequent tun und sich jedes Jahr einen Jahresbedarf in den Keller legen. Das zahlt sich spätestens dann aus, wenn man nach einigen Jahren aus dem Vollen schöpfen kann und in der glücklichen Lage ist, immer grosse Weine in allen Variationen geniessen zu können. Dann kann man die verschiedenen Weinpersönlichkeiten mit all den verschiedenen Jahrgangseigenschaften kreuz und quer geniessen und vergleichen, das ist echte Lebensqualität. Ich weiss, wovon ich spreche, denn ich habe das sagenhafte Glück, mein ganzes Leben lang Weine gesammelt zu haben. Etwas vom Allerschönsten in meinem Leben ist wirklich mein Weinkeller.

Was ich Ihnen bereits jetzt sagen kann: Der Jahrgang 2007 ist kein Spekulationsjahrgang. Es wird ohne Zweifel Experten geben, die Ihnen darum von einem Kauf abraten. Bloss: Warum muss sich denn ein Weinkauf überhaupt in spekulativer Hinsicht lohnen? Ein Vergleich: Wenn Sie irgendeinen namenlosen Wein kaufen, lohnt sich das? Solche Weine können Sie nie mehr verkaufen, während ein Bordeaux fast immer zumindest seinen Wert behält. Und Bordeaux kauft man am besten «en Primeur». Das sage ich Ihnen aufgrund meiner langjährigen Erfahrung als Weinliebhaber. Als Weinhändler verkaufen wir Ihnen die Weine auch gerne später noch, da sind die Margen für uns in der Regel attraktiver. In der Subskription sind meist noch alle gewünschten Weine verfügbar, auch in verschiedenen Flaschengrössen. Mit ganz wenigen Ausnahmen waren sie in der Subskription auch immer am günstigsten. Wenn man in Betracht zieht, wie oft sie danach sogar sehr viel teurer wurden, fallen die wenigen Ausnahmen, wo die Weine nach der Subskription leicht günstiger waren, schon gar nicht mehr ins Gewicht.

Welche Weine soll man kaufen?

Diese wichtigen Facts sollten Sie bei einem Kaufentscheid kennen:

1. Der Qualitätsunterschied zwischen der Spitzenklasse der Premiers und der Kategorie Cru Bourgeois etc. ist längst nicht mehr so gross wie noch vor 10 oder 15 Jahren.
2. Dies im Gegensatz zum Preisunterschied, der so gross ist wie nie zuvor.
3. Auch der Qualitätsunterschied zwischen den Spitzenjahrgängen und den durchschnittlichen Jahrgängen ist bei weitem nicht mehr so gross wie früher.
4. Bordeaux-Spitzenklasse ist heute mindestens so preiswert wie vor 20 Jahren, geändert haben nur die Namen der Weingüter.
5. Jeder Weinliebhaber kann selber entscheiden, ob er Weine braucht, die einen gewissen Namen tragen – dafür muss er den entsprechenden Preis bezahlen. Wer aber überdurchschnittliche Weine zu fairen Preisen will, findet sie in unserer mit Leidenschaft und Akribie zusammengestellten Selektion.
6. Es gibt im Jahrgang 2007 aufgrund der schwierigen Verhältnisse auch viele unreife Weine. Davon sind auch einige namhafte Weingüter betroffen. Im «Weinpassion Newsletter» habe ich die Wichtigsten davon erwähnt.

Meine Bewertungen

Meine Bewertungen beziehen sich nicht auf den aktuellen Moment, sondern auf die Zeit der schönsten Trinkreife. Wenn ich beispielsweise 17+/20 gebe, so glaube ich, dass der Wein ein 18-Punkte-Vergnügen bieten wird, bin mir aber noch nicht ganz sicher. Wir probieren ja noch unfertige Fassproben. Nach der Erfahrung mit 26 Bordeaux-Jahrgängen kann ich zwar recht gut abschätzen, was der Fassausbau dem Wein noch bringen wird, aber der Wein ist ein Naturprodukt und entwickelt sich nicht immer nach einem gewissen Schema. Ich habe die Weine grundsätzlich eher vorsichtig bewertet und kann mir gut vorstellen, dass sie uns in ein paar Jahren positiv überraschen.





Wie unsere Selektion zustande kam

Ich war während 15 Tagen in Bordeaux und habe dabei auf zahlreichen Châteaux über 600 Weine degustiert. Ich wollte tief eintauchen, ich wollte alles ganz genau spüren, alle meine Antennen waren ganz sensibel auf Empfang gestellt. Es wäre ja schon anspruchsvoll, wenn man nur genießen müsste. Aber wenn man aus über 600 Weinen noch kritisch und unvoreingenommen die Essenz herauskristallisieren muss, dann kann man – offen gestanden – schon auch einmal an die Grenze des Machbaren stossen. Damit Sie sich einmal ein Bild einer solchen Reise machen können, haben wir den **«Weinpassion Newsletter»** produziert. Er liegt diesem Versand bei und ist ein eigentliches Tagebuch meiner diesjährigen Bordeaux-Reise mit persönlichen Notizen, vielen Impressionen und schönen Bildern. Sie können ihn gerne auch separat bestellen, am besten per Mail an info@gerstl.ch.



WEIN
DES JAHRES

16.–

du Retout

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, 16.– (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237781

Lesen sie den Weinbeschrieb auf Seite 16

Unsere Selektion – Bordeaux 2007:

SELEKTION BORDEAUX 2007

Bordeaux supérieur	12
Côtes de Bourg	12
Côtes de Blaye	13
Côtes de Castillon	13
Médoc / Haut-Médoc	14
Moulis	18
Margaux	19
St. Julien	23
Pauillac	24
St. Estèphe	30
Pessac-Léognan	33
St. Emilion	35
Fronsac / Canon-Fronsac	45
Pomerol	45
Lalande de Pomerol	48
Graves Blanc / Pessac-Léognan	49
Sauternes	50

HIGHLIGHTS BORDEAUX 2006

Bordeaux 2006	26 – 30
---------------	---------

HIT! GERSTL-SINGER!

Trocard Monrepos

16/20, 2010–2018 ■ 75cl, **12.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237853

Dieser unglaublich preiswerte Wein ist auch eine Rarität. Er stammt von einer nach Süden ausgerichteten Parzelle von lediglich 4 Hektar, Gesamtproduktion 25'000 Flaschen, 100% Merlot, ausgebaut in französischen Eichenfässern, 30% Neuholz. Wunderbar reifer Duft nach schwarzen Beeren, intensiv und beeindruckend komplex. Gute Struktur, raffinierte Aromatik, feine Extraktsüsse, da ist jede Menge frische Frucht im Finale. Ein Wein von schlichter Schönheit. Und vor allem: Es führt auch nicht gleich zu finanziellen Problemen, wenn man seinem Charme erliegt.



HIT
GERSTL
SINGER

CÔTES DE BOURG

Roc de Cambes

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl, **62.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237844

François Mitjaville: «Das ist der frischeste Jahrgang des Jahrzehnts.» Ich liebe diesen Duft, der ist so köstlich süß, von perfekt reifen Früchten, so reich, komplex und eindrucklich aromatisch. Die Tannine sind von sagenhafter Feinheit, der Wein drückt den Jahrgang in seiner schönsten Form aus, das ist pure, konzentrierte Feinheit, das ist zarte Delikatesse, wo nimmt er nur diese eindruckliche Aromatik her, glücklicherweise weiss François Mitjaville immer einiges zu erzählen. So kann ich den Wein noch eine Weile geniessen. Das ist die Kunst der grossen Weine, bei aller Schlichtheit so eine unglaubliche Aromenfülle auszustrahlen, ein Naturphänomen. Ich bin einfach total begeistert von diesem absolut verführerischen, erotischen Wein.

CÔTES DE BLAYE

HIT! GERSTL-SINGER!

Bel-Air la Royère

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **21.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237732

HIT
GERSTL
SINGER

Strahlend frische Frucht, schwarzbeurig, reich, zarte Süsse, ein Duft mit sinnlicher Ausstrahlung. Schlanker aber konzentrierter, saftiger Gaumen, was für eine Wohltat, nach einigen überextrahierten St. Emiliens diesen charmanten, köstlich aromatischen Wein zu verkosten, die Tannine sind von erster Qualität, verleihen dem Wein Struktur und Persönlichkeit, eine hochechtfreuliche Begegnung, der Wein beinhaltet alles, was den Charme dieses Jahrgangs ausmacht.

CÔTES DE CASTILLON

HIT! GERSTL-SINGER!

D'Aiguilhe

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **24.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237773

HIT
GERSTL
SINGER

Ein köstliches Fruchtbündel, im Duft wie auch am Gaumen, tiefschwarze Frucht, total frisch und köstlich süß. Sehr weicher, herrlich saftiger Gaumenfluss, ein Wein zum Verlieben, wunderschöner Nachhall, ein sinnlicher Bordeaux Marke Stefan von Neipperg zu einem sehr fairen Preis.

HIT! GERSTL-SINGER!

Brisson

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **14.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237740

Wunderschön süsse, schwarze Frucht, Heidelbeeren, Brombeeren, ein Hauch Frische verleihende Minze, ein Duft, der Charme versprüht. Saftiger Gaumen, die Tannine sind weich wie Seide, viel süßes Extrakt, herrliche Frische, der Wein singt, das ist delikat und fein, aber auch konzentriert und reich, eine wahre Freude. Brisson ist zu einer echten Weinpersönlichkeit gereift, das bestätigte auch die Vertikalprobe aller Jahrgänge seit 1998 (siehe Newsletter, 14. Tag).

HIT
GERSTL
SINGER





Jean-Pierre Marie,
Château Cambon
la Pelouse

HIT! GERSTL-SINGER!

Clos Puy Arnaud

17+/20, 2012–2028 ■ 75 cl, **26.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237758



Jetzt strahlt er wieder, mein Clos Puy Arnaud. 2006 war wohl für die ganze Region ein sehr schwieriger Jahrgang, da hatte leider auch dieser Wein nicht die Klasse, um in unsere Selektion aufgenommen zu werden. 2007 aber zählt zum Besten, was hier je produziert wurde. Seit 2005 ist das Weingut in der Biodynamie. Thierry Valette ist überzeugt, dass das selbst in diesem für Bio extrem schwierigen Jahr ein Vorteil war. Es hat den Ertrag zwar um 25% reduziert, was aber zu verbesserter Traubenreife geführt hat. Das ist frische, reife Frucht der himmlischen Art, reich, komplex, von berauschender Schönheit. Samtener Gaumenfluss, eine Symbiose aus köstlicher Süsse, herrlicher Frische und himmlischer Aromatik, das liebe ich, das ist Charme, der Wein singt, das ist reines Trinkvergnügen, wow, hat der Saft, schmilzt wie Butter auf der Zunge, eine sensationelle Delikatesse.

MÉDOC / HAUT-MÉDOC

Belgrave

17+/20, 2012–2025 ■ 75 cl, **29.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237733

Tiefschwarze Frucht, herrliche Mineralität, strahlt richtig aus dem Glas. Ist eine Kategorie konzentrierter als die meisten vergleichbaren Weine, ohne dadurch an Charme und Feinheit zu verlieren, wunderbar erfrischendes Aromenspiel mit der nötigen Extraktsüsse für die Balance, macht richtig Trinkspass. Einer der preiswertesten Cru classés von Bordeaux.

HIT! GERSTL-SINGER!

Cambon la Pelouse

17/20, 2012–2025 ■ 75 cl, **17.20** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237741



Komplexer, rotbeeriger Duft, da ist auch Tiefe drin, Trüffel, Tabak. Ein wunderschöner Charakterwein, tolle Aromatik, markante, aber gut abgerundete Tanninstruktur, da sind Süsse, Kraft und Schmelz, das ist ein ungemein liebenswürdiger Wein. Bei den Cru Bourgeois einer der Überragenden. Klar besser als beispielsweise Sociando-Mallet oder Charmail. Jean-Pierre Marie: «Für das Ausdünnen und ganz allgemein um den Gesundheitszustand der Trauben zu bewahren, mussten wir die Zahl der Hilfskräfte mehr als verdoppeln. Erntebeginn (Merlot) war am 20. September, Ernteschluss (Cabernet) am 13. Oktober. Wir haben vor der Ernte jeweils die Trauben probiert, um festzustellen, wo sie wirklich reif sind. Die verschiedenen Parzellen wurden in total anderer Reihenfolge als gewohnt geerntet. Der Jahrgang 2007 war ein echter Tauglichkeitstest für einen Weinbaubetrieb in Bordeaux.»

HIT! GERSTL-SINGER!

Clos du Jaugueyron

17+/20, 2010–2025 ■ 75cl, **18.20** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237753

Herrlich schwarzbeerige Nase, feine Cabernet-Würze, strahlt Frische und viel Aromatik aus. Am Gaumen beginnt er mit purer Rasse, Massen von sehr feinen Tanninen, erscheint zuerst etwas kühl, dann kommt aber auch die raffinierte Extraktsüsse, der Wein ist absolut köstlich, ein beeindruckendes Aromenbündel. Bei Thunevin zum zweiten Mal probiert, neben Cambon la Pelouse und Paloumey, was für ein sinnliches Cru-Bourgeois-Trio! Dem jungen Winzer Michel Théron ist erneut ein Glanzstück gelungen.

HIT
GERSTL
SINGER



HIT! GERSTL-SINGER!

Cru Monplaisir

16+/20, 2010–2015 ■ 75cl, **12.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237764

Feine, schwarze Frucht, herrlich aromatisch. Weicher, wunderbar saftiger, süsser Gaumen, einfacher, aber wunderschön aromatischer Wein, raffinierte Süsse im Extrakt, geniale saftige Aromatik, der hat unglaublich Schmelz und eine Tanninstruktur von nobelster Feinheit, das ist so eine fröhliche, feine Delikatesse zu einem sensationell günstigen Preis.

HIT
GERSTL
SINGER





Héléne und Frédéric
Soual-Kopp

HIT! WEIN DES JAHRES

du Retout

17/20, 2012–2025 ■ 75 cl, 16.– (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237781

Frédéric Soual Kopp: «Wir haben so lange wie möglich mit der Ernte gewartet und konnten letztlich sehr reife und aromatische Trauben ernten. Der Wein erinnert am ehesten an 2001, aber die Tannine sind feiner, wir beherrschen inzwischen auch die Vinifikation besser. Von den geernteten 1568 hl werden lediglich 900 hl für Château du Retout verwendet.» Der Duft jedenfalls ist extrem viel versprechend, herrlich reife, schwarze Frucht, Cassis, Brombeeren, sehr klar und präzise. Weicher, saftiger Gaumen, dezent süßes Extrakt, extrem weiche, feine Tannine, der Wein geht durchaus auch in die Tiefe, zeigt das Terroir, ein richtig fröhlicher Wein, der ist unkompliziert und liebenswert, einfach unendlich gut. Bestätigung bei den Cru Bourgeois, hier habe ich ihn als Referenzwein benutzt. Nachdem ich eine grosse Anzahl Weine – teilweise mit klingenden Namen – probiert habe und keiner mehr so richtig Freude macht, komme ich nochmals auf du Retout zurück, um zu sehen, ob es vielleicht an mir liegt, dass mir gar nichts mehr schmeckt. Das ist eine andere Welt, endlich wieder ein Wein, der singt, das ist einer der ganz wenigen Cru Bourgeois 2007, die eine richtig schöne Extrakt-süsse haben. So bestätigt sich die Klasse von du Retout eindrücklich.

16.–



**WEIN
DES JAHRES**



Martine Cazeneuve, Château Paloumey

Paloumey

17 + / 20, 2012–2025 ■ 75 cl, **18.20** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237822

Eigentlich wollte ich ihn bei Thunevin nur mal kurz im Vergleich mit anderen probieren, um einen ersten Anhaltspunkt zu haben. Aber der hat mich gleich gefesselt, schon der Duft ist von unglaublicher Raffinesse, zart und gleichzeitig sehr intensiv und komplex. Ein charmanter Gaumenschmeichler, die Tannine sind von nobler Feinheit, die Aromatik unendlich raffiniert, herrlich frische Frucht und sublime Extraktsüsse ergänzen sich zu einem perfekten Ganzen, eine erfrischende Köstlichkeit. Bei den Cru Bourgeois noch eindrücklicher, der ist absolut überragend, was für eine köstliche Delikatesse. Zuletzt auf dem Weingut nochmals probiert, da konnte er sich nur noch bestätigen. Martine Cazeneuve: «Es war wichtig, die Trauben gut durchlüftet zu haben, um Fäulnis zu verhindern und die optimale Reife abwarten zu können. Entscheidend war auch eine schonende Vinifikation mit nicht zu hohen Temperaturen.»



18.20

**HIT! GERSTL-SINGER!****La Garricq**

17/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **22.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237801

Der hohe Anteil von 15% Petit Verdot trägt zur Noblesse dieses Weines bei. Die frühe Blüte und die späte Ernte (5. und 6. Oktober) haben diese edlen Trauben zu wahren Aromenbündeln heranreifen lassen. Geniale, blaubeerige Frucht, Cassis und Brombeeren, strahlt Frische und Reife aus, der Duft hat auch Tiefgang, schwarze Trüffel und ein Hauch Minze. Ein Gaumen wie Samt und Seide, herrlich süß, reich, da ist Saft ohne Ende, mit einem absolut sinnlichen Aromenspiel, perfekt dem Jahrgang angepasst, ein unglaublich fröhlicher, aufgestellter Wein.

**HIT
GERSTL-
SINGER**

HIT! GERSTL-SINGER!**Poujeaux**

17+/20, 2012–2028 ■ 75 cl, **26.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237841

Erster Eindruck: Das feine Poujeaux-Parfüm ist da, ein wunderschöner Wein, aber doch etwas gar schlank? Bei der Union des Grands Crus probiere ich ihn nochmals, habe ich ihn vielleicht doch unterschätzt? Köstlich aromatisch ist dieser leichte Wein auf jeden Fall. Es kommt ja letztlich auf diese Aromen an, und die hat er. Ich ertappe mich dabei, sogar einen Schluck getrunken zu haben. Der Wein ist köstlich süß und besitzt durchaus auch Konzentration und Fülle, ein wahres Finessenbündel. Jetzt erinnert er mich an den genialen 97er. Jetzt, wo ich am Überarbeiten der Degustationsnotizen bin, muss ich unbedingt diesen 97er wieder einmal probieren. So habe ich denn gestern Sonntagabend mit meiner Frau eine Flasche Poujeaux 97 (18/20) getrunken, was für ein unglaublich sinnlicher Wein. Einer übrigens, der beweist, dass die Hierarchie in Sachen Qualität in Bordeaux schon lange nicht mehr stimmt. Poujeaux ist im Jahr 1997 einer der allerbesten Weine von ganz Bordeaux, lässt praktisch sämtliche grossen Namen hinter sich.

**HIT
GERSTL-
SINGER**

d'Angludet

17/20, 2013–2028 ■ 75cl, **28.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237774

48% Cabernet, 42% Merlot, 10% Petit Verdot. James Sichel: «Wir haben in letzter Zeit viel Petit Verdot gepflanzt, das war in diesem Jahr die Traubensorte, die am besten gelungen ist.» Duftet nach süßer, schwarzer und sehr frischer Frucht, ein kleiner Hauch grüne Peperoni bringt zusätzliche Frische, steht ihm gut. Im Antrunk fällt gleich die gute Qualität der Tannine auf, der Wein ist wunderbar rund, hat enorm viele Aromen und zeigt Tiefgang, wir probieren ihn ein erstes Mal auf dem Weingut, da war er noch etwas von der Malo gezeichnet, aber das Potenzial ist deutlich sichtbar. 10 Tage später, bei der Union des Grands Crus, begeistert er mich, ist auch klar besser als diverse Crus classés. Er ist im Gegensatz zu vielen anderen reif und süß, so richtig raffiniert, grandioser Angludet, ich liebe diesen Wein.

du Tertre

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **34.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237863

Wow, dieses köstliche Parfüm, schwarze Frucht der filigranen Art, feine Würze, raffinierte Kräuternuancen, ich liebe diesen Duft. Dieser Wein hat Charme ohne Ende, ich bekomme eine wohlige Gänsehaut, das würde eigentlich schon in Richtung 19 Punkte gehen, aber dafür ist nicht ganz die nötige Konzentration da, dennoch ist das Trinkvergnügen perfekt. Der Wein ist gar nicht so leicht einzustufen, einerseits flippe ich fast aus und doch ist es eher ein Leichtgewicht, ich bin selber richtig gespannt, wie der sich auf der Flasche präsentieren wird. Ich habe ihn mehrmals probiert, diese sensationelle Raffinesse und diese unglaubliche Aromenvielfalt verdienen mindestens 18 Punkte.

Ferrière

17+/20, 2014–2030 ■ 75cl, **34.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237782

Duftet nach einer zarten Delikatesse, schwarzbeerig, schöne Kräuternuancen, komplex. Sehr weicher, saftiger Gaumen, reifes Traubengut, verspielte Aromatik, der Wein hat so etwas sagenhaft Raffiniertes an sich, das ist eine köstliche Delikatesse, vielschichtiger Nachhall. Claire Villars: «Wir hatten perfekte Cabernets, die Merlots waren weniger interessant. In Margaux war die Blüte optimal. Mir gefällt vor allem das perfekte Gleichgewicht im Ferrière. Es lagen um die 130 Tage zwischen Blüte und Ernte.»



Eric Grangerous

Les Eyrins

17+/20, 2012–2028 ■ 75cl, **25.–** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237816

Das Weingut ist mit 3 Hektaren sehr klein. Die Parzelle war lange an Château Margaux vermietet, der Vater von Eric Grangerous war dort Kellermeister. Der Wein duftet herrlich nach schwarzen Kirschen mit einem Hauch Himbeeren, enorm vielschichtig, kündigt einen zarten, fast burgundischen Finessenwein an. Am Gaumen ist mehr Kraft als erwartet, herrliche Frische, schwarze Frucht, dennoch ist auch ein burgundischer Einschlag vorhanden, feines Himbeeraroma, die Tanninstruktur ist aber typisch Bordeaux, mir gefallen vor allem die süsse Saftigkeit und das erotische Aromenspiel, das mich vermuten lässt, dass er sich in Richtung des sensationellen 2001ers entwickelt. Ein grosser, rarer Margaux zu einem fast unglaublich günstigen Preis. Das ist die sympathische Seite von Bordeaux, ein mit Liebe und Herzblut gepflegter Wein. Der Besitzerfamilie kommt es nicht im Traum in den Sinn, die Rarität spekulativ ausnutzen zu wollen.

25.–



Giscours

18+/20, 2015–2035 ■ 75cl, **50.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237784

Schwarze Frucht mit herrlicher Würze strahlt mich an, das ist so ein wunderbar erfrischender Duft, der die Sinne erfreut. Schlanker, aber ungemein rassiger, saftiger Gaumen, der Wein strahlt eine noble Sinnlichkeit aus, alle Proportionen stimmen bis ins letzte Detail, da wurde das Maximum aus dem Jahrgang gemacht, will heissen die Aromen in die Flasche gebracht, ohne zuviel zu wollen. Alexander van Beck: «Das Wichtigste war, den Charme des Jahrgangs zu erhalten.» Hier stimmt auch das Preisverhältnis. Er ist 10% günstiger als letztes Jahr und qualitativ auf gleichem Niveau. Er ist qualitativ auch sehr nahe bei den ganz grossen Giscours-Jahrgängen 2000 und 2005. Hat vielleicht sogar das beste Preis-Leistungs-Verhältnis unter den absoluten Top-Weinen des Jahrgangs.

Rar Margaux

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **473.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237882

Paul Pontallier: «Die Petit Verdot waren zwar aromatisch perfekt, aber die Tannine hatten nicht die nötige Feinheit, wir haben versucht, dem Grand Vin wenigstens ein oder zwei Prozent beizugeben, aber das hätte ihm die Feinheit genommen. Lediglich 32% der Ernte wird Grand Vin.» Der Duft ist nicht weniger aromatisch als auf Château Margaux üblich, herrliche schwarze Frucht, dazu feines Himbeer und Erdbeer, viel noble Würze, grazile Mineralität. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, da ist herrlich viel Saft drin, der Wein ist unglaublich schlank und elegant, verspielt leicht im Auftritt, aber da sind köstliche Aromen ohne Ende, das ist Bordeaux der sinnlichen Art.

Rar Palmer

19/20, 2015–2040 ■ 75cl, **210.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237884

2007 wird es lediglich ca. 72'000 Flaschen geben. Der gute, aber leider zu teure «Alter Ego» hatte schon angetönt, dass man sich von Palmer einiges erhoffen kann. Das ist denn effektiv auch grossartig, was aus diesem Glas duftet, ein absolut sinnliches Palmer-Parfüm wie in ganz grossen Jahren, zart und doch von unglaublicher Intensität, strahlt ebensoviel Charme wie Noblesse aus. Am Gaumen ist es gleichzeitig einer der elegantesten, aber auch der konzentriertesten Weine des Jahrgangs, hei, ist der köstlich süss, das ist es, was Bordeaux so unvergleichlich macht. Ohne mit enorm viel Kraft, Körper und Alkohol auftrumpfen zu müssen, sind da sinnliche Aromen ohne Ende, das ist einer der magistralen Tenöre des Jahrgangs. Eine Weinpersönlichkeit, die halt auch ein entsprechendes Honorar verlangt. Hat in jeder Beziehung die Qualität der Premier Crus.



Thomas Duroux,
Château Palmer



Laurent Vonderheyden

Monbrison

18/20, 2012 – 2028 75 cl, **28.–**(inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237820

Ich habe in dieser Reihenfolge probiert: Berliquet, Rauzan-Ségla, Giscours, du Tertre und jetzt Monbrison, langsam beginne ich fast euphorisch zu werden. Das Vergnügen, diese Weine zu verkosten, ist unbeschreiblich, das sind so unendlich zarte Pflänzchen, irgendwie traue ich mich nicht, sie höher als mit 18 Punkten zu bewerten, das ist eine Art Bordeaux-Weine, wie ich sie nie zuvor erlebt habe. Mir fehlt die Erfahrung, wie genau sich solche Weine entwickeln werden. Wie mag wohl der Clos St. Martin 64 damals ab Fass geschmeckt haben? Von der Stilistik her sicher ähnlich wie diese 2007er, aber niemals so klar und präzise. Ich bin mir eigentlich fast sicher, dass die besten 2007er unterbewertet werden, einfach weil es keine Kraftprotze sind. Aber das Trinkvergnügen, das sie bieten, könnte kaum grösser sein. Auch dieser Monbrison, das ist so eine unglaublich köstliche Delikatesse, da ist alles bis ins letzte Detail perfekt, der Wein ist zwar etwas schlanker als üblich, aber er hat eher noch mehr Aromen, ich war selten so begeistert von einem Monbrison.

28.–



Rauzan-Ségla

18/20, 2014–2035 ■ 75cl, **68.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237842

Sehr würzige, rotbeerige Nase, der Duft kommt wunderschön aus der Tiefe, da sind auch Trüffel und schwarze Frucht, raffinierte Komplexität. Sehr schlanker, aber ungemein aromatischer Wein, köstlich süß, ein absoluter Filigrantänzer, hei, ist das ein raffinierter Wein, der singt, der strahlt. Auch wenn er fast zerbrechlich fein daherkommt, bleibt es ein köstliches Aromenbündel. Das ist mit Abstand der raffinierteste Rauzan-Ségla, den ich kenne, mit keinem andern Jahrgang vergleichbar, ich liebe diesen Wein, für mich ein Muss. Er ist gut 12% günstiger als 2006 und 35% günstiger als 2005, die Preisrelationen stimmen also auch. Dazu ist zu sagen, dass der überragende 2006er auch um diese 12% besser ist. Den 2005er hatten wir damals nicht gekauft, er war viel zu teuer und qualitativ etwa auf gleichem Niveau wie jetzt 2007.

ST. JULIEN

Ducru-Beaucaillou

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **99.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237864

Das ist Klasse, das ist die pure Eleganz, dieser Duft ist von unbeschreiblicher Raffinesse, ganz zart, aber ungemein aromatisch und aus der Tiefe kommend. Genauso ist der Wein, schlanker kann ein Wein nicht mehr sein, aber die Aromatik ist schlicht genial, schlichte Schönheit, getragen von einem Tanningerüst, das man kaum spürt, aber dennoch Struktur verleiht, ein beeindruckendes Finessenbündel. Eigentlich ist er genau so, wie ich mir einen grossen Lafite vorstelle. Billig ist er immer noch nicht, aber immerhin 35% günstiger als letztes Jahr. Ein grosser Ducru wie dieser 2007er ist eine unvergleichliche Weinpersönlichkeit. Im internationalen Vergleich ist dieser Preis nicht übertrieben.

Lagrange

17+/20, 2014–2030 ■ 75cl, **47.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237874

Das macht Freude, der Charme des Lagrange strahlt mich an, eine Mischung aus feinsten, perfekt reifer Frucht, sublimer Mineralität und herrlichen Kräutern. Auch am Gaumen, wie man es von Lagrange erwartet, perfekt dem Jahrgang angepasst, schön schlank und herrlich aromatisch, die frische Frucht wird unterstützt vom exakt richtigen Quäntchen Extraktsüsse, ein schönes Erlebnis.

Langoa-Barton

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **54.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237875

Schwarze Frucht mit feiner Cabernet-Würze, ein sehr sublimer, sinnlicher Duft. Die Tannine sind extrem fein und die Aromatik herrlich erfrischend, viel ausgeprägt schwarze Frucht, die die gute Reife der Trauben zeigt, im Nachhall kommen Saftigkeit und Extraktsüsse besonders schön zum Ausdruck. Ist wie immer sowohl qualitativ als auch stilistisch sehr nahe beim Bruder Léoville und somit eine noch preiswertere Alternative. Nur ist er leider eher noch rarer.



Bruno Borie,
Château Ducru-Beaucaillou



Château Bellegrave

Léoville Barton

18+/20, 2015–2040 ■ 75 cl, **70.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237878

Auf La Fleur de Boüard bin ich ihm zum ersten Mal begegnet. Es ist interessant, wenn man so einen Wein zuerst einmal inmitten einer grossen Degustation probiert. Der sticht halt sofort heraus, der überstrahlt alles mit seiner Eleganz, das sind hohe Konzentration und geniale Finesse, Präzision in jeder Beziehung. So richtig in Ruhe probiere, nein genieße ich ihn auf dem Weingut. Dieser Duft ist einfach himmlisch, zart wie der Duft einer Orchidee und dennoch intensiv, reich, komplex, ein sinnliches Erlebnis. Am Gaumen ist er noch eine Spur süsser als der geniale Langoa, wirkt schlanker als der mächtige 2006er, den wir daneben auch nochmals probieren, aber ebenso aromatisch und vielschichtig. Der Vergleich mit dem 2006er ist spannend. Die meisten würden aufgrund der Konzentration wohl gleich sagen, 2006 sei der grössere Wein. Ich bestreite das nicht, aber 2007 ist zumindest der raffiniertere. Mich begeistert das halt besonders, wenn ein relativ leichter Wein so viele Aromen hat. Wie immer in den letzten Jahren hat Léoville Barton Premier-Cru-Format, und das zu einem unglaublich fairen Preis. Deshalb wird zweifellos auch in diesem Jahr die Nachfrage unsere Bestände übersteigen. Es ist ein Gebot der Fairness, dass wir ihn für Kunden reservieren, die auch weniger rare Weine bei uns kaufen.

Rar Léoville Las Cases

18+/20, 2015–2040 ■ 75 cl, **162.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237879

Das ist Eleganz, der strahlt Persönlichkeit aus, da kommt Freude auf bei diesem köstlich komplexen Duft, der riecht nach einem ganz grossen Bordeaux und strahlt gar die Wärme eines grossen Jahrgangs aus. Geniales Aromenspiel am Gaumen, das ist ganz grosse Klasse, der Wein ist vor allem königlich elegant, aber auch reich, vollmundig, kraftvoll und konzentriert, mit allen Attributen ausgestattet, die man von einem grossen Las Cases erwartet.

PAUILLAC

Batailley

17/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **33.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237730

Schon im Duft überragt er die ganze Palette der Borie-Manoux-Weine um Längen. Der geht so richtig in die Tiefe, schwarze Trüffel riecht man nicht in jedem Wein von 2007. Auch am Gaumen vermag er durch seinen harmonischen, saftigen, genial aromatischen Auftritt zu begeistern, ein richtiger Sexywein, hei, ist das Trinkvergnügen, ich bin begeistert, das ist Klasse.

HIT! GERSTL-SINGER!

Bellegrave

17/20, 2012–2028 ■ 75 cl, **23.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237734

Das ist pure schwarze Frucht, ganz leicht floral, dezente grüne Cabernet-Würze. Sehr saftige Frucht, strahlende Frische, schöne Süsse, reife Frucht,



Rar = Beschränkte Verfügbarkeit, Kürzungen vorbehalten

herrlich aromatischer, sehr typischer Pauillac. Bestätigt sich auch bei den Cru Bourgeois als einer der herzerfrischenden Weinpersönlichkeiten, erstaunlicherweise deutlich besser als das Schwesterweingut du Glana (auf Glana ist mir der Wein zum ersten Mal aufgefallen).

Rar **Lafite-Rothschild**

18/20, 2015–2040 ■ 75cl, **468.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237872

Der strahlt Süsse und Opulenz aus, tiefschwarze Frucht, Kirschen, Brombeeren, feine Würze. Ein herrlich schlanker, charmanter Finessen-Lafite wie ich ihn liebe, die Tannine sind markant, körnig und irgendwie doch weich wie Seide, so schlank war Lafite seit Jahren nicht mehr, dabei ist er wunderbar aromatisch und faszinierend verspielt, totale Frische, totale Reife, hat irgendwie auch etwas Burschikoses an sich, aber mir gefällt das.

Rar **Latour**

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **478.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237810

Duftet extrem fein, herrlich reife Frucht, da ist sehr viel Tiefgang, feiner, eher zarter, aber unendlich aromatischer Duft. Die Tannine sind eine ganze Nummer feiner als beim Les Forts, das ist ein richtig raffinierter Latour, es setzt sich fort, man sucht und findet hier immer mehr die Finesse, der Wein ist ungewöhnlich leicht, dennoch ist die Aromatik intensiv, köstlich süss. Der wird zweifellos einmal so fein wie der 87er Mouton. Wie fast immer in den letzten Jahren ist er eher femininer als der Lafite.

Lynch-Bages

18+/20, 2014–2040 ■ 75cl, **74.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237881

Ein fröhlicher Strahlemann lacht aus diesem Glas, da ist jede Menge süsse rot- und schwarzbeerige Frucht, tolle Würze und feine Mineralität, der Charme eines herrlich charaktervollen Lynch-Bages. Am Gaumen steht die Eleganz im Vordergrund, die gute, aber sehr weiche Tanninstruktur trägt die köstlichen Aromen, das ist echt raffiniert, was da abgeht, rassige Frische in Verbindung mit zarter Extraktsüsse in der optimalen Dosis. Der Tag war schon lang, es ist bald 18 Uhr. Nachdem wir heute gegen 100 Weine probiert haben, machen sich erste Ermüdungserscheinungen bemerkbar, aber dieser Wein weckt mich wieder, ich bin hellwach, das ist nicht Arbeit, das ist purer Genuss, dieser herrliche Lynch-Bages. Er hat sich auch bei mehreren Nachverkostungen eindrücklich bestätigt. Was uns weniger gefällt, ist sein Preis, der gleich ist wie letztes Jahr. Ein heisser Typ ist der 2006er («es hät solangs hät»), auch noch einige 3/8-Flaschen und wenige Magnums). Der 2006er wird wohl bald ausverkauft sein, und dann ist dieser 2007 der weitaus günstigste Jahrgang. Lynch-Bages erreichte halt in den letzten Jahren regelmässig das Qualitätsniveau der 1er Crus und ist somit eine valable Alternative zu ihnen. Deshalb findet man auch kaum noch einen Lynch-Bages unter CHF 100.– auf dem Markt.



Charles Chevalier,
Château Lafite-Rothschild

Bordeaux 2006

Die Preise von Bordeaux 2007 sind unserer Ansicht nach bei diversen Weinen zu teuer. Das gilt insbesondere bei Weinen, die 2006 deutlich besser waren, die als 2007er aber trotzdem praktisch zum gleichen Preis angeboten werden.

Darum bieten wir Ihnen hier auch eine Auswahl von überzeugenden und preiswerten Weinen mit Jahrgang 2006 an.

Château Léoville Poyferré 2006

St-Julien AOC

19/20, 2014–2040 ■ 75cl, **84.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236429

«Möglicherweise im Moment noch unterschätzt», habe ich letztes Jahr bei der Subskription geschrieben. Das hat sich ganz klar bestätigt. Die Nachverkostung hat ergeben, dass das klar ein 19-Punkte-Wein ist und er somit eine Klasse besser ist als der 2007er. Schon der Duft ist von ungemeiner Tiefe und Intensität, eine geballte Ladung köstlichster Frucht. Ein monumentales, aber perfekt in den Körper eingewobenes Tanningerüst, jede Menge Saft und Schmelz, köstlich süßes Extrakt in der genau richtigen Dosis, Kraft und Fülle, aber auch sublimen Feinheiten. Das ist ein monumentaler Poyferré, der dem 2005er in nichts nachsteht.



Château Léoville Poyferré 2006

St-Julien AOC

84.–

2006

Bordeaux 2006

Château Grand-Puy-Lacoste 2006

Pauillac AOC

18+/20, 2014–2040 ■ 75cl, **78.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236172

Seltsam, dass er mir vor einem Jahr etwas schlanker als gewöhnlich vorkam. Inzwischen hat er sich zu einem gigantischen GPL entwickelt, der nahe an der 19-Punkte-Marke liegt und diese mit grösster Wahrscheinlichkeit auch erreicht. Der Duft aus schwarzen Trüffeln und reifer schwarzer Frucht beeindruckt mich nach wie vor. Die Konzentration am Gaumen ist enorm, aber das Schöne daran ist, dass weder Charme noch Sinnlichkeit darunter leiden. Ein GPL der Spitzenklasse, der über dem guten, aber zu teuren 2007er steht.

Château Gruaud-Larose 2006

St-Julien AOC

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **64.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236173

Auch hier hat sich inzwischen sein ganzes Potenzial entwickelt, das ist jetzt ein klarer 19-Punkte-Wein. Insbesondere die Tannine haben sich verfeinert und sind jetzt perfekt von Stoff und Fülle umhüllt. Der Duft ist von genialer Feinheit, so riecht ein ganz grosser Bordeaux. Am Gaumen bestätigt sich ein wunderbarer, klassischer Gruaud mit enormer Konzentration und jeder Menge Feinheiten. Lässt den 2007er um eine Klasse hinter sich. Es ist nicht nachvollziehbar, warum man dafür den gleichen Preis bezahlen soll.



**Château
Grand-Puy-Lacoste 2006**
Pauillac AOC

78.–



**Château
Gruaud-Larose 2006**
St-Julien AOC

64.–

2006

Bordeaux 2006

Château Bellevue 2006

St. Emilion

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **58.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236365

Das ist ein Duft zum Ausflippen, unendlich sinnlich, da ist verschwenderische Vielfalt, opulente Süsse, gepaart mit köstlicher Frische und Tiefgang in Form von Trüffel und Tabak. Pure Feinheit im Antrunk, veloursartige Tannine – aber in Massen vorhanden – bilden das Rückgrat dieser köstlichen Delikatesse. Ein himmlisch frisches Fruchtbündel, mit köstlicher Süsse garniert, schon dieses Fassmuster zu verkosten ist ein unbeschreibliches Vergnügen, wie wird der erst in 10 Jahren die Sinne verzaubern? Diesen Wein konnte ich leider nicht nachdegustieren, deshalb diese Notiz aus dem Vorjahr. Aber hier ist der 2007er (18/20) gar teurer als dieser 2006er, der wahrscheinlich ein 19-Punkte-Erlebnis wird. Auch hier gilt: Diese Preispolitik ist schwer nachvollziehbar, zumal wir ja noch einige Kisten 2006er haben.

Clos L'Eglise 2006

Pomerol AOC

19/20, 2014–2050 ■ 75cl, **124.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236385

Ein erstes Mal probiere ich ihn schon im Februar bei einer Probe des «Cercle Rive Droite» in Zürich, da war er der absolut überragende Wein unter den gegen 50 präsentierten Mustern. Das ist eine eigene Kategorie Wein, hatte ich mir notiert, pure konzentrierte Finesse, ein Wein von seltenem gehobener Präzision. Auf dem Weingut Anfang April begeistert er mich fast noch mehr, obwohl oder vielleicht gerade weil ich inzwischen den Vergleich mit den ganz grossen Weinen des Jahrgangs ziehen kann. Schon der Duft fesselt mich, nicht durch Opulenz oder Wucht, aber durch subtile Finesse und unendliche Komplexität. Feinere Tannine als dieser Wein hat kein Bordeaux 2006, sie bilden genau das nötige Gerüst, um das sinnliche Aromenspiel voll zur Geltung zu bringen; die Harmonie zwischen süsssem Extrakt und erfrischender Frucht könnte perfekter nicht sein, das ist eine reine unverfälschte Schönheit der Natur.



Château Bellevue 2006

St. Emilion AOC

58.–



Clos L'Eglise 2006

Pomerol AOC

124.–

2006

Bordeaux 2006

Château Pichon-Longueville Baron 2006

Pauillac AOC

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **125.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236458

Ein Traumbuket strahlt mich an, das ist ein himmlisches Vergnügen, an diesem Glas zu riechen, ein köstliches Fruchtelixier, schwarze Kirschen vom Feinsten, intensiv und unendlich tiefgründig, schwarze Trüffel ohne Ende, einen ganz grossen Wein ankündend. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, noble Opulenz, fast mächtige Extraktüsse, dann ist da aber auch eine wunderbare Frische, himmlische Aromatik gespickt mit genialen Finessen, herrlich diese Saftigkeit, im Nachhall zeigt er auch die Struktur des Jahrgangs und eine Nachhaltigkeit zum Staunen. Auch hier: 2007 (18/20) kostet praktisch gleich viel wie 2006.

Château Meyney 2006

St-Estèphe AOC

18/20, 2012–2035 ■ 75cl, **32.–**, (inkl. MwSt.)

Art. 236440

Ich haben mindestens 3mal den leider ziemlich grünen, rustikalen 2007er Meyney (16/20) probiert und konnte es fast nicht begreifen, ist mir doch der 2006er als absolut genial in Erinnerung. Ich konnte ihn leider nicht nachdegustieren, aber klar ist, dass Meyney-Liebhaber mit Vorteil den 2006er kaufen, den ich im Vorjahr wie folgt beschrieben hatte: Duftet absolut köstlich, da ist eine traumhafte Süsse, da ist Fülle und Komplexität, schwarze Frucht. Eine Köstlichkeit auch am Gaumen, von beschwingter Leichtigkeit, wunderbar saftig und zartschmelzend, verspielte Aromatik, ein wunderbarer Wein.



Château Pichon-Longueville

Baron 2006

Pauillac AOC

125.–



Château Meyney 2006

St-Estèphe AOC

32.–



Hervé Berland, Château
Mouton-Rothschild

Rar **Mouton-Rothschild**

19/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **468.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237883

170'000 Flaschen, die kleinste Produktion seit 1969. Wow, dieser Duft verblüfft mich, so etwas habe ich dieses Jahr noch nicht gerochen, der geht extrem in die Tiefe, Teer, schwarze Trüffel und frische Frucht ohne Ende, strotzt vor Kraft und Intensität. Der Körper zeigt sich schlanker als der Duft erwarten lässt, aber die Aromen tanzen Samba, das ist eine absolut sinnliche Delikatesse, das ist hohe Klasse, da hat man die Feinheiten des Jahrganges bis ins letzte Detail in den Wein gebracht, ein atemberaubend schöner Wein. Für mich der beste Premier Cru des Jahrgangs.

Pibran

17/20, 2012–2028 ■ 75 cl, **28.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237839

Der Duft ist genial, feinste schwarze Frucht, köstlich süss und reich, da ist eine für den Jahrgang ungewöhnliche Opulenz drin, rauchig, feine Cabernet-Würze. Die Tannine sind von samtener Feinheit, da sind Frische und eine sublimen Extraktsüsse, der Wein hat Charme, Saft und Schmelz, mit Persönlichkeit und Ausstrahlung.

Pontet-Canet

18+/20, 2015–2045 ■ 75 cl, **81.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237889

An diesem Glas muss man nur riechen, dann ist alles klar, das ist eine kleine Sensation, ein absolut köstlicher Duft, einerseits sehr zart, aber dennoch ungemein ausdrucksvoll und reich, da ist sogar so ein kleiner Hauch Opulenz, den es sonst in diesem Jahr kaum gibt, genau das deutet auf einen der ganz grossen Weine des Jahrgangs hin. Bestätigung am Gaumen: Was für ein köstliches Aromenbündel, herrlich süss, schmackhaft, Tannine wie Samt und Seide, ein grosser, sehr nobler Wein. Alles würde stimmen, bis auf den Preis. Wir haben trotz des unserer Ansicht nach zu hohen Preises einige Kisten gekauft, weil es halt einer der überragenden Weine des Jahrgangs ist. Der 2007er kostet praktisch gleich viel wie der grossartige 2006er (19+/20). Ich gebe zu, den 2006er hatte ich im Vorjahr etwas unterschätzt. Er könnte sich vielleicht sogar zum bisher besten Pontet-Canet-Jahrgang der Neuzeit entwickeln.

ST. ESTÈPHE

Calon-Ségur

18/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **60.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237856

Der Duft des Calon-Ségur bei der Fassprobe hat immer eine bestimmte Ausstrahlung, das ist auch dieses Jahr nicht anders, diese rauchige, schwarzbeerige, sehr würzige Art, ein kleiner Hauch grüne Peperoni – die Cabernet-Würze – ist auch praktisch immer im Spiel, schon der Duft zeugt von einer grossen Weinpersönlichkeit. Sehr weicher, aromatischer Gaumen, ein verspielt leichter, wunderbar aromatischer, sehr zarter, eleganter

Rar = Beschränkte Verfügbarkeit, Kürzungen vorbehalten

Wein, die Harmonie ist absolut perfekt, das ist eine köstliche Delikatesse, Trinkvergnügen der sinnlichen Art. Diesen Wein kauft man mit Vorteil in Subskription, da er später meist kaum noch zu finden ist.

Cos d'Estournel

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **120.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237860

Ein Duft wie in heißen Jahren, schwarze Frucht, viel Kräuter, Teer, Trüffel, enorme Komplexität, ein Duft, der mir schon fast ungläubiges Staunen entlockt. Am Gaumen ein kleines Monument, wo nimmt er diese Konzentration, diese Fülle, diese herrliche Süsse her? Das macht im ersten Moment fast Angst, dass er dadurch den Charme verlieren könnte. Aber das ist überhaupt nicht der Fall, das ist auch eine geniale Köstlichkeit, ein sinnliches Aromenspiel. Das ist einer der allergrössten Weine des Jahrgangs, mindestens so gut wie Mouton und meiner Ansicht nach besser als alle anderen Premier Crus. Er ist 20% günstiger als 2006 bei gleicher Qualität und praktisch halb so teuer wie 2005. Und selbst von 2005 ist er qualitativ nicht um Welten entfernt.

HIT! GERSTL-SINGER!

Le Boscq

17/20, 2013–2028 ■ 75cl, **25.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237811

Wow, dieses Parfüm, der Duft ist von beeindruckender Raffinesse, geniale schwarze Frucht, herrliche Würze. Der Wein ist die Zuverlässigkeit in Person, auch dieses Jahr wieder überragend, ein geniales Fruchtbündel voller Charme, die Tannine sind markant, aber perfekt abgerundet, zur herrlichen Frische gesellt sich köstlich süßes Extrakt, der Wein strahlt ansteckende Fröhlichkeit aus.



Montrose

18/20, 2015–2050 ■ 75cl, **85.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237934

Tiefgründige, schwarzbeerige Nase, schwarze Kirschen, viel feine Würze, strahlend klar, einen Finessen-Montrose andeutend. Die Tanninstruktur ist für Montrose aussergewöhnlich fein, sehr schlanker, eleganter Wein, da ist auch jede Menge Schmelz. Eine köstliche Saftigkeit, tolle Rasse und feine Extrakt-süsse bilden eine raffinierte Harmonie, das ist ein ausserordentlich delikater Montrose, feingliedrig, wunderbar aromatisch, die Proportionen stimmen genau, schön in die Länge ausklingend, verspricht sehr viel Trinkvergnügen. Montrose ist zwar lediglich 10% günstiger als im Vorjahr, er hat aber den Preis von 2005 auf 2006 schon um gut 20% reduziert. Zudem ist 2007 ebenso gut wie 2006. Montrose ist halt eine Weinpersönlichkeit, die ihren Preis hat.



**DIE TOP-EMPFEHLUNG
VON ROGER MAURER,
LEITER GERSTL
WEINSELEKTIONEN**

Phélan-Ségur

18/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **33.50** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237838

33.50



Für mich war das Nachtessen auf Château Phélan-Ségur das Highlight auf meiner fünftägigen Bordeaux-Tour. Es ist ja nicht gerade so, dass Phélan-Ségur noch ein Geheimtipp wäre, aber die Entwicklung auf diesem Château ist wirklich beeindruckend. Wir hatten das Vergnügen, mit dem Besitzer Thierry Gardinier die letzten fünf Jahrgänge zu degustieren. Das

wirklich Tolle daran ist, dass jeweils die Vorzüge jedes einzelnen Bordeaux-Jahrgangs perfekt reflektiert werden. Beeindruckend ist auch die Lagerfähigkeit dieser Weine, ein Paradebeispiel dafür war der 89er, den wir zum Nachtessen genossen. Ich bin überzeugt, dass gerade auch die jüngeren Jahrgänge ebenso gut reifen werden.

Phélan hat einfach immer diese unglaublich charmante Art zu strahlen, das ist so ein unendlich fröhlicher, aufgestellter Wein, schon der Duft ist die pure Lebensfreude, vereint geniale, reife Frucht mit enorm viel Tiefgang. Die Tannine sind mit die feinsten aller degustierten Weine, die Aromatik ist von umwerfender Schönheit mit totaler Reife, aber auch extrem viel Frische drin, alles in einem extrem zarten, filigranen Wein, der hat so eine noble Schlichtheit, hei, ist der köstlich. Phélan-Ségur gehört einmal mehr zu den absoluten Top-Weinen von Bordeaux. Da bekommt der Weinfreund einmal mehr viel Qualität für einen guten Preis. Den kauft man auch mit Vorteil in der Subskription, es gibt kaum noch einen Phélan-Ségur unter CHF 40.– auf dem Markt.

Domaine de Chevalier18/20, 2014–2035 ■ 75cl, **47.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237776

Das ist wieder einmal dieser köstlich süsse Duft, den ich so liebe, einige Weine, die ich unmittelbar vorher probiert hatte, dufteten ziemlich grün, dieser Wein hingegen strahlt Reife aus, konzentrierte, schwarze Frucht und eine feine Mineralität. Am Gaumen ist er schlank wie alle Weine dieses Jahrgangs, aber zwei Klassen aromatischer als die meisten, die Tanninstruktur ist markant, aber von erster Güte. Da ist vor allem eine herrliche Süsse im Extrakt und viel reife Frucht, die Konzentration ist höher als bei den meisten Weinen des Jahrgangs, dennoch bleibt er delikat und finessenreich, toller Chevalier.

Haut-Bailly18+/20, 2014–2040 ■ 75cl, **63.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237792

Veronique Sanders: «Die Assemblage ist etwas aussergewöhnlich, 70% Cabernet-Sauvignon, 26% Merlot, 4% Cabernet Franc. Die Cabernets waren wirklich perfekt, weil wir mit ihrer Ernte bis Mitte Oktober warten konnten, dieses Jahr haben wir ein Phänomen festgestellt, das es vorher noch nie gab, die Cabernets haben vor den Merlots begonnen, Farbe zu bekommen.» Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, das war ja einer meiner absoluten Lieblingsweine des letzten Jahres. Der Duft ist schon beeindruckend, der strahlt, der hat Charme, der geht in die Tiefe, der ist ungemein komplex, geniale Frucht, schwarze Beeren vom Feinsten, ein absolut köstliches Parfüm. Was für eine perfekte Tanninstruktur, was für eine himmlische Aromatik, das ist eine absolut köstliche Delikatesse, da ist Frische drin, da sind Saft und Schmelz, alles sehr schlank, unkompliziert. Zum zweiten Mal probiere ich ihn in der Serie aller Pessac-Léognan, da sticht er richtig heraus, ist zusammen mit Domaine de Chevalier und Smith Haut-Lafitte der überragende Wein. Am Samstag auf Moulin d'Eyquem ist er mein Referenzwein, auch hier beweist er sich klar als einer der überragenden Weine des Jahrgangs. Qualitativ ist das durchaus auch eine Alternative zu den 1er Crus. Vielleicht wird der 2007er letztlich auch näher an die überragenden Haut-Bailly-Jahrgänge 2005 und 2006 herankommen, als das im Moment den Anschein macht. Für mich der drittbeste Haut-Bailly der Neuzeit, deutlich besser als 2000, 01, 02, 03 und 04.

Rar Haut-Brion18+/20, 2014–2040 ■ 75cl, **468.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237792

Der Duft ist sehr zart, feingliedrig, geht aber in die Tiefe, schwarze Beeren, Trüffel und Tabak, der bekannt sinnliche Haut-Brion-Duft strahlt klar und präzise. Ein charmanter Gaumenschmeichler, was für eine köstliche Delikatesse, in diesem unendlich feinen Wein sind Aromen ohne Ende, der ist wunderbar saftig und schmilzt wie Butter auf der Zunge, strotzt vor frischer schwarzer Frucht, die Extraktsüsse ist von sublimer Feinheit, im Nachhall kommt nochmals eine sagenhafte Frische und ein bezaubernd sinnliches Aromenspiel, das durch Länge und Intensität zu begeistern weiss.



Château Haut-Bailly



Denis Darriet

Seguin

17+/20, 2013–2030 ■ 75cl, **24.50** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237847

Das war letztes Jahr einer der meistverkauften Weine unserer Subskription. Ich habe vor dem Besuch des Weingutes meine Degustationsnotiz vom letzten Jahr nochmals gelesen und war offen gestanden schon ein wenig nervös, als dieser 2006er auf dem Weingut nochmals eingeschenkt wurde. Er stand, wie damals bei mir zu Hause, neben dem 2005er und überragte ihn jetzt noch klarer. Ich kann beruhigt durchatmen, ich habe nicht zu viel versprochen, alle die ihn gekauft haben, können sich auf ein geniales 18-Punkte-Erlebnis freuen. Jetzt aber zum 2007er: Der ist eine Spur schlanker als 2006, aber mindestens ebenso aromatisch, wow, ist das ein raffinierter, ja geradezu erotischer Wein, da ist gebündelte Finesse, feine Mineralität, eine geniale Köstlichkeit. Der einzige Wein ohne grossen Namen, der im Konzert der besten Weine von Pessac-Léognan problemlos mithalten kann.

24.50



Smith-Haut-Lafitte

18/20, 2014–2035 ■ 75cl, **59.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237849

Sehr komplexe, rot- und schwarzbeerige Nase, noble Kräuternuancen, das ist faszinierend, dieser Duft strahlt Charme und Klasse aus. Am Gaumen kein Blender, aber ein schlanker, hocharomatischer Wein, der durchaus auch Struktur und Fülle hat, zusammen mit Haut-Bailly überragend in der Appellation. Am Samstag auf dem Château nochmals probiert, das ist definitiv eine der allerschönsten Delikatessen von Smith. Ich liebe diesen Wein von Jahr zu Jahr mehr, er wird immer mehr zum Finessenkönig der Appellation.

ST. EMILION

Rar Angélus

18+/20, 2014–2040 ■ 75cl, **182.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237854

Der Inbegriff von konzentrierter schwarzer Frucht, enorm komplex und reich, vereint Frische mit nobler Opulenz, schon der Duft ist von beeindruckender Fülle und Eleganz. Angélus schafft es wie kaum ein anderer Wein, höchste Konzentration mit nobler Finesse zu vereinen, dieses gigantische Kraftpaket wirkt nie fett oder breit, da ist monumentale Kraft, aber nichts wirkt aufdringlich oder vordergründig, da sind Tannine im Überfluss, die sind aber von einer sagenhaften Feinheit, da ist jede Menge Extrakt-süsse, die aber durch Struktur und Frische in ein perfektes Gleichgewicht gebracht wird, im minutenlangen Finale sind nur noch pure Fruchtaromen spürbar, ein absolut sinnlicher Wein, einer der ganz Grossen. Wer die Finesse sucht und dennoch nicht auf Kraft und Fülle verzichten will, der ist mit diesem Wein gut bedient.

Rar Ausone

19/20, 2014–2040 ■ 75cl, **935.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237855

Der Duft kommt aus der Tiefe, konzentrierte, schwarze Frucht, wirkt sehr nobel, da sind delikate Feinheiten im Spiel, aber auch gigantische Konzentration und fast mächtige Fülle. Am Gaumen vereint er köstliche Extrakt-süsse, herrlich frische, süsse Frucht, getragen von Massen von extrem feinen Tanninen, das ist einer der konzentriertesten Weine des Jahrgangs, ohne dass die Jahrgangstypizität in Form von köstlichen Feinheiten und sublimem Aromenspiel darunter leiden müsste, ein Wein von genialer Präzision und Feinheit, absolut beeindruckend.

Balestard La Tonnelle

18/20, 2012–2025 ■ 75cl, **37.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237728

Da wo wir alle St. Emilion Grand Cru classés probieren, rieche ich ohne grosse Erwartungen an diesem Glas. Ich bin hin und weg, wow, ist das ein himmlisches Fruchtelixier. Da erinnere ich mich, dass mir dieser Wein in den letzten Jahren auch schon das eine oder andere Mal positiv aufgefallen ist, aber doch nie so, dass er es in unsere Selektion geschafft hätte. Das ist von A-Z ein köstliches Aromenbündel, herrlich süss, reich, königlich elegant,



Château Smith-Haut-Lafitte

voller unwiderstehlichem Charme, ein absolut grandioser Wein. Später sind wir auf dem Weingut, jetzt konnte ich ihn nochmals probieren, oder besser gesagt genießen. Das ist in der Tat ein Aromenbündel der sinnlichen Art, wunderschön schlank, fein elegant, aber auch füllig, reich, ja sogar eine gewisse noble Opulenz ist mit im Spiel, solche Weine liebe ich über alles.

Canon-La-Gaffelière

19/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **72.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237857

Traumhaftes Parfüm von schwarzen Kirschen, viele köstliche Kräuter, dieser enorm vielschichtige Duft ist von einer unglaublichen Intensität. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber weich wie Seide, die Tannine sind von eindrücklicher Qualität, das ist gebündelte Finesse, da ist jede Menge frische schwarze Frucht, getragen von einer Extraktsüße, die man sich raffinierter nicht vorstellen kann. Das ist ohne Zweifel der feinste Canon-La-Gaffelière der letzten Jahre, so sublim habe ich ihn kaum je zuvor erlebt, und das ohne dass die Konzentration darunter leiden würde.

Canon

18/20, 2014–2035 ■ 75 cl, **70.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237742

Auch aus diesem Glas strahlt pure Finesse, John Kolasa ist es wirklich gelungen, auf Rauzan-Ségla wie auch hier, die ganzen Feinheiten des Jahrgangs in den Wein zu bringen, das ist der Inbegriff der Harmonie aus sublimer Aromatik, feinsten Tanninen, köstlicher Extraktsüße und unaufdringlicher Fülle.

Cap de Mourlin

18/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **33.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237745

Die letzten Jahrgänge hatten es angedeutet, die Qualitätsspirale zeigte stetig nach oben. Dass er aber ausgerechnet in einem Jahr wie 2007 zu den absoluten Highlights des Jahrgangs gehören würde, war nicht vorauszu-sehen. Ich hatte den Wein schon am Morgen vor unserem Besuch auf dem Weingut ein erstes Mal probiert und war beeindruckt. Hier stand jetzt mit Cap de Mourlin, Balestard La Tonnelle und Petit Faurie de Soutard ein Trio der sinnlichen Art vor mir. Keinen dieser drei hatte ich jemals zuvor gekauft, und Neuentdeckungen macht man sonst eher in einem grossen Jahr. Aber an diesen Weinen führt kein Weg vorbei. Die müssen selbstverständlich in unsere Selektion, das war schnell beschlossen. Der Cap de Mourlin zeigte sich auf den ersten Schluck eher etwas kühler als Petit Faurie de Soutard, um dann aber gleich seine Perfektion bis ins letzte Detail zu offenbaren, das ist einer der konzentriertesten Weine des Jahrgangs und er bleibt dennoch eine reine Delikatesse, einfach herrlich. Das «Geheimnis» ist wohl die extrem späte Ernte. **Ernteschluss bei den Weingütern der Familie Capdemourlin war am 26. Oktober. Ob es so etwas in St. Emilion jemals zuvor schon einmal gab, ist mir nicht bekannt.**



Patrick Valette

Berliquet

18/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **33.50** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237736

Ich habe diesen sensationell delikaten Wein im Januar, kurz nach dem Säureabbau, schon einmal probiert und hätte ihn am liebsten dann schon glasweise getrunken. Auf Moulin d'Eyquem probiere ich ihn inmitten vieler anderer grosser Weine zum ersten Mal richtig und bin restlos begeistert. Was für eine geniale Delikatesse, der Wein besteht eigentlich aus nichts anderem als aus köstlichen Aromen. Die Tannine sind so fein, dass man sie gar nicht spürt, da ist Saft, Schmelz, feinste Extraktsüsse und ein unglaublich sinnliches Rückaroma. Sticht auch bei den Grand Crus classés heraus, der ist so etwas von delikat und saftig. Zum 5. Mal auf Le Grand Verdus mit der Vertikale probiert, das ist effektiv eine der schönsten Delikatessen des Jahrgangs.



33.50

Clos Dubreuil

19/20, 2014–2035 ■ 75 cl, **75.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237755

Benoit Trocard: «Die Gesamtproduktion beträgt ca. 7500 Flaschen. Wir haben am 10., 11. und 14. Oktober geerntet.» Da strahlt schon enorme Konzentration aus dem Glas, eine geballte Ladung Frucht. Der Konzentrierteste aller bisher degustierten Weine, da sind Tannine in Massen, aber von unglaublicher Feinheit, die Frucht ist strahlend klar und sagenhaft aromatisch, die Extraktsüsse könnte raffinierter nicht sein, plötzlich spüre ich die Tannine überhaupt nicht mehr, jetzt habe ich nichts als pure Aromen im Gaumen, dem Jahrgang entsprechend sehr fein und zart, gleichzeitig gigantisch intensiv und reich. Ein Wein von unglaublicher Präzision, ja Perfektion.

Clos de L'Oratoire

18/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **34.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237751

Das ist ein extrem sinnlicher, tiefgründiger Duft, der aus diesem Glas strömt, schwarze Beeren, Pflaumen, Tabakkiste, sogar ein in diesem Jahr sehr seltener Hauch Eukalyptus ist auszumachen. Das ist eine unglaubliche Delikatesse, sensationell fein und filigran, gleichzeitig aber auch intensiv, unendlich vielschichtig, köstlich süß und für den Jahrgang geradezu unglaublich konzentriert, echt grossartig. Einer der allerbesten Clos de L'Oratoire der letzten Jahre. Zudem hat Stefan Neipperg auch das Gefühl für einen fairen, der aktuellen Marktsituation angepassten Preis. Einer der Weine, die man mit Freude und ohne zu zögern einkauft.

Clos St. Julien

18/20, 2014–2035 ■ 75 cl, **34.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237759

40% Cabernet Franc, 60% Merlot. Nur gerade 3000 Flaschen produziert dieses 1 Hektar kleine Bijou von Weingut. Duftet sehr nobel, herrliche Mineralität, feine sublimale Frucht, wunderbar süß, reif und komplex, das muss eine geniale Delikatesse sein, das deutet schon dieser absolut köstliche Duft an. Der Wein hat einen unwiderstehlichen Charme, der ist von unendlicher Feinheit, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, wow, ist das eine sinnliche Aromatik, da ist unendlich viel Frische kombiniert mit feiner Extraktsüsse, herrliche Länge, eine Delikatesse, wie man sie sonst fast nur im Burgund erlebt. Einer der grössten Weine von St. Emilion, dazu eine Rarität. Wer sich davon ein paar Flaschen gönnt, macht garantiert keinen Fehler.

Clos St. Martin

18+/20, 2014–2035 ■ 75cl, **56.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237760

Wow, ist das ein Duft, etwas vom Allerschönsten, was ich bisher 2007 erlebt habe, intensive Frucht, aber von einer sinnlichen Feinheit, was für eine köstliche Süsse, das ist ein fast übersinnliches Parfüm, da könnte ich stundenlang nur die Nase in dieses Glas halten. Die Vorfreude auf den ersten Schluck ist gross. Es ist für heute der letzte Wein, den wir degustieren, und ich habe spontan beschlossen, ihn nicht nur zu degustieren, sondern zu trinken. Er ist absolut fein, unendlich elegant, das ist Perfektion in Sachen Harmonie in jeder Beziehung, die Extraktsüsse ist köstlich, da ist auch jede Menge Frische und Rasse. Mit 1,33 Hektar ist Clos St. Martin das kleinste Cru classé-Gut von St. Emilion. Der 2007er ist vielleicht sogar noch besser als der grandiose 2006er. Trotz allem ist dieser extrem rare Wein gut 10% günstiger als im Vorjahr.



Sophie Fourcade,
Clos St. Martin
Côte de Baleau
Les Grandes Murailles

HIT! GERSTL-SINGER!

Côte de Baleau

17+/20, 2012–2025 ■ 75cl, **20.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237761

Sophie Fourcade: «Wir haben sehr spät geerntet, vom 2. bis 17. Oktober.» Die optimale Reife riecht man denn auch förmlich, strahlende, wunderbar klare Frucht, schwarze Kirschen, wirkt süss, reich, vielschichtig, sehr elegant. Tänzerisch leichter, aber köstlich aromatischer Gaumen, eine herrlich schmackhafte Delikatesse, raffiniert süsses Extrakt, der Wein hat Charme, der singt, dieser Sänger versprüht pure Lebensfreude. Einer der allerschönsten Erfolge dieses Weingutes, in Sachen Aromatik erinnert er gar an den herrlichen 98er, auch wenn er nicht ganz so konzentriert ist.

HIT
GERSTL
SINGER





Thierry Manoncourt,
Château Figeac

Dassault

17+/20, 2013–2030 ■ 75 cl, **35.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237775

Hei, dieser Duft, das ist herzerwärmender Charme, eine köstliche Delikatesse ankündend. Das ist 2007er-Finesse wie aus dem Bilderbuch, hei, macht das Spass, den könnte man gleich flaschenweise trinken, ich gönne mir auch einen kräftigen Schluck, was für eine Wohltat. Wir probieren den Wein am Sonntagmorgen nochmals auf la Fleur, pure Heidelbeeren in der Nase, ein sensationelles Fruchtbündel, minutenlanger Nachhall aus reiner, frischer, wunderbar süsser Frucht. Vielleicht ist das sogar der beste, mit Sicherheit aber der raffinierteste Dassault aller Zeiten, Chapeau! Starke Leistung!

Figeac

19/20, 2015–2040 ■ 75 cl, **94.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237866

Mmmh, der Figeac-Duft, ich liebe das, gibt sich total zart und filigran, mich begeistert er gerade deshalb umso mehr, ich muss die Nase tief ins Glas halten, um ihn zu erschnüffeln, aber was für ein köstliches Parfüm ich ihm dadurch entlocken kann, da habe ich schon eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken. Auch am Gaumen, eine reine Delikatesse, die Tannine sind fein wie Seide, der Wein gertenschlank, aber voller Aromen der sinnlichen Art, diese erotische Ausstrahlung ist einfach himmlisch, das ist kein vordergründig beeindruckender Wein, aber eine subtile Weinschönheit. Auf dem Château kommt er mir noch eine Spur konzentrierter vor als zuvor bei zwei anderen Gelegenheiten. Ein Gegenstück zu den monumentalen Ausone, Angélus, Canon-La-Gaffelière und la Mondotte, aber qualitativ auf gleichem Niveau. Gehört zu den überragenden Weinen des Jahrgangs, deshalb fand er Aufnahme in unserer Selektion. Im Gegensatz etwa zu einem La Mission, der sage und schreibe 4mal mehr kosten würde.

HIT! GERSTL-SINGER!

Grand Corbin-Despagne

17+/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **27.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237785



Herrliche Frucht, schwarzbeerig, Frische ausstrahlend und aus der Tiefe kommend, schwarze Trüffel, Tabak. Am Gaumen ist der Wein für mich überraschend fein, da sind ja plötzlich Tannine wie Samt und Seide, da muss sich etwas geändert haben, ich bin seit langem wieder einmal begeistert von diesem Wein, vergessen sind die diversen überextrahierten Jahrgänge, das ist eine richtige Delikatesse, so gefällt mir der Wein. Und sein freundschaftlicher Preis macht ihn zusätzlich sympathisch.



Laurence Brun mit Ehemann, Romain Despons

La Fleur

18/20, 2014–2035 ■ 75 cl, **36.–** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237798

Der Duft ist einfach himmlisch, intensive, schwarze Frucht, Frische verleihende Minze, Trüffel, Tabak, köstliche Mineralität, einfach grossartig, ein Parfüm der nobelsten Sorte. Weicher Gaumenfluss, die Tannine sind von erster Güte, feinkörnig, perfekt abgerundet, verleihen dem Wein seine erhabene Struktur, die Konzentration ist enorm, das ist einer der konzentriertesten Weine des Jahrgangs, und es gelingt ihm dennoch, den Charme zu bewahren, das ist Noblesse pur und gleichzeitig die Liebenswürdigkeit in Person. Ich bin restlos begeistert von diesem Wein.



36.–

Rar **La Mondotte**

19/20, 2015–2040 ■ 75 cl, **185.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237802

Der Duft ist schon extrem delikater, unendlich würzig und reich, sehr noble Ausstrahlung und gleichzeitig enorm konzentriert. Was für eine geniale Delikatesse am Gaumen, das ist zum Ausflippen schön, der Wein ist so filigran, wie ich ihn kaum je zuvor erlebt habe, dennoch eine wahre Aromenorgie von unglaublicher Intensität, sensationelle Länge.

Les Grandes Murailles

18/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **45.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237817

Duftet fast wie ein grosser Burgunder, feine rote Beeren, delikate Würznuancen, extrem vielschichtig, nobel, voller Charme. Weicher, leichter, aber köstlich aromatischer Wein, der hat unglaublich Schmelz, hei, ist eine Delikatesse, der Wein ist so fein, dass man ihn kaum spürt, aber er füllt den Gaumen mit himmlischen Aromen, vielleicht der charmanteste Grandes Murailles, den ich kenne. In der Salle Dominiquaine probiere ich ihn nochmals als Referenzwein nach einigen Weinen, die der Zunge ziemlich wehtun, das ist wie Balsam.

Pavie-Macquin

18/20, 2012–2025 ■ 75 cl, **59.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237935

Was für ein köstlicher, konzentrierter, reicher Duft, schwarze Frucht, schwarze Trüffel, geniale Würze, ein Traum. Der Wein findet die ideale Harmonie zwischen Konzentration und Finesse, der ist fein, der ist süss, der hat Saft und Charme und ein Aromenspiel der sinnlichen Art, grosser Wein.

Rar **Tertre-Rôteboeuf**

19/20, 2013–2040 ■ 75 cl, **180.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237851

Köstlich, dieses rauchige, tiefgründige Parfüm, raffiniert süss, herrlich frisch und von unglaublicher Vielfalt. Am Gaumen der pure Charme, hei, ist das ein köstliches Fruchtelixier, so fein und sublim habe ich diesen Wein selten zuvor erlebt, Backpflaumen, intensive, reiche Beerenfrucht, ein Parfüm der sinnlichen Art, der Wein hat eine raffinierte Süsse, die Aromen schmeicheln dem Gaumen, die perfekte Reife geht nicht zu Lasten der Frische, ein Traumwein, zusammen mit Figeac St. Emilions Überflieger in Sachen Finesse.

Petit Faurie de Soutard

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **30.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237829

Einer aus dem phänomenalen Trio der Familie Capdemourlin. Vom 12. bis 24. Oktober geerntet. Das 8 Hektar grosse Gut wird als das Bijou der Familie bezeichnet. Es geht um Nuancen und vielleicht auch um eine Momentaufnahme, aber mich hat der Wein fast am meisten beeindruckt von den dreien. Das ist ein feines Fruchtbündel, pure schwarze Frucht in der Nase, Brombeer, Heidelbeer. Genial feine Tanninstruktur, da ist jede Menge süsses Extrakt in diesem frischen Fruchtpaket, der Wein strahlt, das ist eine sehr edle Weinschönheit, reich, enorm komplex, saftig, das ist der pure Charme, ich flippe fast aus, absolut genialer Wein.

Petit Gravet Aîné

18/20, 2014–2030 ■ 75cl, **29.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237939

Der Wein mit dem höchsten Anteil Cabernet Franc von ganz Bordeaux (70%), dazu 30% Merlot. Herrlich tiefgründiger, komplexer Duft, schwarzbeerig, wunderbar süss mit einem noblen Hauch Opulenz. Weicher, süsser Gaumen, da ist jede Menge Saft und Schmelz, verschwenderische Aromenvielfalt, ein absolut genialer Charakterwein. Cabernet Franc ist bekanntlich nicht die Traubensorte, die für Jungweine bei der Fassprobe vorteilhaft ist. So wird man wohl diesen Petit Gravet Aîné ähnlich wie den Cheval-Blanc bei der Fassprobe eher unter- als überschätzen. Der Wein kann nicht nur in Bezug auf seine Traubensorte mit dem Cheval-Blanc konkurrieren, das haben schon mehrere Blindproben bewiesen. Sein Preis ist genauso sympathisch wie die Besitzerin Catherine Papon-Nouvel.





HIT! GERSTL-SINGER!

Trianon

17/20, 2013–2028 ■ 75 cl, **26.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237852

Da ist noch so eine unglaublich feine St. Emilion-Delikatesse, die man auf keinen Fall links liegen lassen darf. Duftet nach schwarzen Kirschen und Backpflaumen, dazu ein köstlicher Hauch Minze, absolut raffiniert, dieser Duft. Der Wein ist präzise, köstlich süß, wunderbar aromatisch und von nobler Feinheit, ein sehr klassischer St. Emilion im positiven Sinn. Ich habe ihn mindestens 4mal probiert und war immer begeistert. Das Weingut, das dem Sohn des ehemaligen Cheval-Blanc-Direktors Jacques Hebrard gehört, zählt schon lange zur St. Emilion-Spitze. Dass wir ihn nicht schon früher öfters mal gekauft haben, lag am zu hohen Preis. Im Jahr 2000 kostete er 3mal so viel wie jetzt der 2007er. Angesichts dieses Preises bin ich aber gerne Ambassador für diesen Wein.

HIT
GERSTL
SINGER

Valade

17+/20, 2013–2030 ■ 75 cl, **27.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237947

Brisson-Besitzer Pierre Valade hat dieses 3,5 Hektar kleine Gut in St. Emilion gekauft. Es liegt direkt neben Valandraud. Was für ein köstlich aromatischer Duft, konzentriertes Heidelbeer und herrliche Kräuter, dazu ein Hauch schwarze Trüffel. Auch am Gaumen eine absolute Köstlichkeit, die Tannine könnten perfekter nicht sein, vereint frische, rassige Frucht mit raffiniert süßere Reife. Das ist eine bemerkenswerte Leistung, schon im ersten und nicht einfachen Jahr so eine bezaubernde Delikatesse zu erzeugen.

HIT
GERSTL
SINGER

FRONSAC / CANON-FRONSAC

HIT! GERSTL-SINGER!

Moulin Haut-Laroque

17+/20, 2013–2030 ■ 75cl, **23.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237920

65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec. Wow, ist das eine Fruchtexplosion, leicht konfitürig, aber auf sehr angenehme Art, strahlt auch Noblesse und eine köstliche Süsse aus. Die Tannine sind herrlich weich, der Wein hat eine köstliche Aromatik, total süss, reich, fast ins Opulente tendierend, gleichzeitig aber elegant, komplex und mit köstlichen Feinheiten ausgestattet. Das ist erneut der beste Fronsac, den ich verkostet habe. Der Besuch auf dem Weingut hat auch gezeigt, dass das kein Zufall ist. Jean-Noël Hervé: «Die Rebe ist viel stärker als der Mensch, unser Terroir ist kompliziert, man braucht viel Zeit, um es zu verstehen, man hat sehr schnell Fehler gemacht. Wenn man die Böden oberflächlich anschaut, sagt man schnell, das ist Merlot-Terroir. Ich kenne z.B. grosse 1961er, damals hatten wir noch 75% Cabernet Franc. Ich pflanze heute auch Cabernet Franc, wo immer es sich aufdrängt.»

POMEROL

Beauregard

18/20, 2013–2035 ■ 75cl, **35.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237731

Von hier erwartet man in so einem Jahr eine Delikatesse. Die frische Frucht ist von betörender Schönheit, begleitet von feiner Pomerol-Würze und herrlichen Kräuternuancen ergibt das diesen unvergleichlichen und sehr sinnlichen Duft eines grossen Pomerol. Der Gaumen ist, ich habe es auch nicht anders erwartet, weich wie Seide, ein sinnliches Aromenspiel auch hier, der Wein ist von einer Klarheit, einer Präzision und einer Schönheit wie selten zuvor, dass er etwas leichter ist als in grossen Jahren, ist für meinen Geschmack überhaupt kein Nachteil.

Clinet

18/20, 2014–2035 ■ 75cl, **63.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237748

Sehr tiefgründiger feiner Duft, reife Frucht ohne Ende, enorm komplex. Am Gaumen total fein und weich, enorm konzentriert, geniale Süsse, ein absolut betörender, grosser Pomerol, klar besser als 2006 und 20% günstiger. Der 2007er kostet praktisch halb so viel wie seinerzeit der 2005er und etwa gleichviel wie 2004. So sollte es eigentlich sein. Wir haben ja Verständnis, dass die Preise bei grossen Jahrgängen und extremer Nachfrage nach oben schnellen. Aber man sollte sich auch dem Markt anpassen, wenn es einmal in die andere Richtung geht. Clinet tut das und offeriert einen absolut preiswerten Wein, warum sollen wir Ihnen für mehr als den doppelten Preis z.B. Evangile anbieten? Abgesehen vom Preis ist der in jeder Beziehung vergleichbar mit Evangile.

**HIT
GERSTL-
SINGER**



Jean-Noël Hervé, Château
Moulin Haut-Laroque



Max Gerstl, Jean-Louis Trocard

Clos de la Vieille Eglise

18/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **41.–** (inkl. MwSt.),

Art. Nr. 237750

Jean-Louis Trocard: «Wir haben vom 22. bis 24. September geerntet, mit den letzten Pomerol.» Köstlich süsser, reicher Duft mit nobler Opulenz, geniale Komplexität, das ist ein himmlisches Parfüm. Herrlich saftiger Gaumen, der Wein hat Charme, schmiegt sich wie Sahne an die Zunge, der singt, da ist knisternde Erotik, in Sachen Finesse übertrifft er alles Bisherige, da ist sogar ein Hauch kalifornische Hitze, sensationelle Süsse, ein Wein zum Reinbeissen, dennoch ist es die pure Eleganz, grossartig. Das 1,5 Hektar kleine Weingut produziert durchschnittlich 9000 Flaschen pro Jahr. Bei der Pomerol-Degustation im Maison du Vin war er unter 66 Weinen nebst Certan de May klar der Beste. Das ist ein grosser, rarer Pomerol und unter diesem Gesichtspunkt fast ein Geschenk. Vergleiche mit Pétrus und Le Pin braucht er in qualitativer Hinsicht nicht zu scheuen.

41.–



Rar L'Eglise-Clinet

18/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **134.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237814

Tiefgründige, schwarzbeerige Nase, Trüffel, Tabak, grosse Konzentration ausstrahlend. Ungewöhnlich schlanker, aber herrlich saftiger und sehr aromatischer Eglise-Clinet, so viel Charme hatte er selten zuvor, das ist eine echte Delikatesse, die Tannine sind in grossen Mengen vorhanden, aber weich wie Seide, unendlich schmackhafter Wein, der singt, Lebensfreude ausstrahlt, richtig köstlich. Eglise-Clinet mit dem Charme des Jahrgangs 2007 ist irgendwie fast eine neue Dimension. Ich bin nicht jedes Jahr ein Freund dieses Weines, aber dieses Jahr liebe ich ihn.

La Conseillante

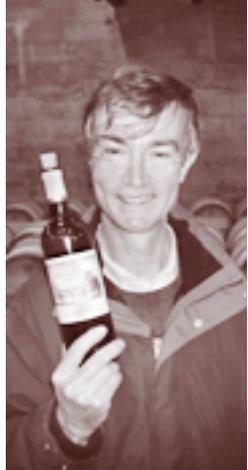
19/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **106.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237870

Rot- und schwarzbeeriger Duft, feine Cabernet-Würze, raffinierte Kräuter-
nuancen, köstlich, dieser erotische Pomerol-Duft. Am Gaumen begeistern
die geschliffenen feinen Tannine, der Wein ist von schlichter Zartheit, feine
Extraktüsse, geniales, ungemein vielschichtiges und intensives Aromen-
spiel, eine Extraktüsse, die raffinierter nicht sein könnte, eine feine
Delikatesse, sehr nobel und von berauscher Schönheit. Ich kann mich
kaum erinnern, jemals einen so raffinierten La Conseillante verkostet zu
haben. Das ist erneut einer der allerbesten Pomerol, ja einer der besten
roten Bordeaux des Jahrgangs überhaupt, besser als die meisten 1er Crus
und genauso gut wie der sensationelle 2006er.

Rar Vieux Château Certan

18+/20, 2015–2040 ■ 75 cl, **116.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237892

Es war fast schon früh klar, dass Vieux Certan seine Feinheiten in einem
solchen Jahr besonders schön zur Geltung bringen kann. Bestätigung
schon im Duft, hei, ist das delikate, diese sublime Fruchtaromatik, schwarze
Beeren der himmlischen Art, dazu mischen sich feine Kräuternuancen, aber
auch schwarze Trüffel und eine feine Mineralität. Extrem weicher, saftiger,
herrlich süsser, unendlich aromatischer Gaumen, eine herzerfrischende
Köstlichkeit, der Wein singt in den schönsten Tönen, ein absoluter Traum.
Dieser extrem rare, grosse Wein ist selbstverständlich nicht billig, aber
immerhin 50% günstiger als 2006 und das bei praktisch gleicher Qualität.



Alexandre Thienpont,
Vieux Château Certan

LALANDE DE POMEROL

HIT! GERSTL-SINGER!

La Croix Bellevue

17/20, 2011–2025 ■ 75cl, **17.80** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237797

25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot. Duftet schon sehr edel, herrliche schwarze Kirschen, feine Kräuter und ein Hauch Schokolade. Weicher, saftiger Gaumen, voller frischer Frucht, viel süßes Extrakt, eine konzentrierte Delikatesse. Das ist so ein fröhlicher, beschwingter, absolut köstlicher Wein, von dem man niemals satt wird.

La Fleur de Boüard

17/20, 2013–2030 ■ 75cl, **31.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237799

Duftet wie ein grosser Pomerol, süß, komplex, reich, ein Hauch von nobler Opulenz. Saftiger, unendlich schmackhafter, köstlich süßes Gaumen, der Wein hat Klasse, der singt, das ist Trinkvergnügen ohne Ende, eine feine Delikatesse. Und vor allem auch ein sympathischer Preis, er kostet gleich viel wie damals der 2004er.



WEIN
DES JAHRES

16.–

du Retout

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **16.–** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237781

Lesen sie den Weinbeschrieb auf Seite 16

Weissweine

GRAVES BLANC / PESSAC-LÉOGNAN

Domaine de Chevalier blanc

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **103.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237862

Der Wein hat einen unglaublich sinnlichen, mineralischen Duft, erinnert fast etwas an einen grossen Riesling aus Deutschland, sehr zart und fein, aber auch unendlich komplex, herrlich frische Zitrusfrucht, köstliche Blüten-töne, strahlend klar und präzise. Am Gaumen eine sensationelle Delikatesse, zeigt rieslingähnliche Rasse, aber auch einen für diesen Jahrgang unerwartet feinen, samtigen Gaumenfluss, der hat ja gewaltig Schmelz, da ist die Säure wirklich total reif und trägt seine unendlich sinnliche Aromatik meilenweit, ein eindrücklicher Filigrantänzer, grosse Klasse. Das ist einer der ganz grossen Weissweine dieser Welt, und so gesehen ist sein Preis durchaus nicht übertrieben.

Rar Haut-Brion blanc

19/20, 2014–2040 ■ 75cl, **690.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237868

Im Duft eher würzig, zarte Frucht, strahlt Frische und Eleganz aus. Schlanker, aber hocharomatischer, sehr klassischer Gaumen, die Säure ist ungewöhnlich prägnant, aber von allerbesten Qualität, bringt dem Wein Rasse und zieht ihn in die Länge, ein verspielt leichter, aber wunderschön aromatischer Haut-Brion blanc.

Rar Laville Haut-Brion

19/20, 2012–2040 ■ 75cl, **665.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237876

Der Wein besteht wie immer zum überwiegenden Teil aus Sémillon (83%), dazu 17% Sauvignon. Er strahlt eine gigantisch konzentrierte Frucht aus und eine sagenhafte Mineralität; was für ein Vergnügen, an diesem Glas zu riechen. Erstaunlicherweise erinnert mich dieser Duft gleich an ein Grosses Gewächs 2007 aus Deutschland. Auch am Gaumen ist durchaus die Rasse eines grossen Rieslings, da ist auch geballte Kraft, eine feine Extraktsüsse und ein sinnliches Aromenspiel, grosser Laville.

Rar Smith Haut-Lafitte

19/20, 2012–2035 ■ 75cl, **84.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237890

Bei der Probe aller weissen Pessac-Léognans sticht nach einigen eher mittelmässigen Weinen plötzlich ein Duft heraus, nicht durch enorme Kraft und Intensität, aber durch köstliche Raffinesse, ein Duft von atemberaubender Schönheit. Dann der Gaumen, der vereint lebendige Rasse mit zartschmelzender Feinheit, irgendwie geht gleich die Sonne auf, wenn ich diesen Wein



Jean-Philippe Mascleff,
Château Haut-Brion



Sandrine Garbay,
Château D'Yquem

probiere, der erfreut das Herz, das ist ein absolut sinnliches Getränk, Raffinesse steht im Vordergrund, aber da sind auch Kraft, Fülle und ein himmlisches Aromenspiel, zusammen mit Chevalier der überragende Wein dieser Probe. Er ist nicht billig, aber das ist halt einer der ganz grossen Weissweine der Welt.

SAUTERNES

Ähnlich wie 1997 ist 2007 für Sauternes ein absolutes Spitzenjahr. Der goldene Herbst hat die Botrytistrauben optimal eingetrocknet, und die lange Schönwetterperiode erlaubte es den Weingütern, ihre Selektionen in aller Ruhe zu machen.

D'Yquem

20/20, 2020–2080 ■ 75 cl, **720.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237865

Der duftet schlicht himmlisch, was für ein sensationelles Fruchtelixier, da ist jede Menge Tropenfrucht mit viel frischem Zitrus dabei, feine Minze, köstliche Kräuternuancen, sehr edle, fröhliche Ausstrahlung, ein zarter Hauch feinsten Botrytis. Am Gaumen spürt man den Wein kaum, so weich und zartschmelzend ist er, ich glaube, ich habe noch nie so einen feingliedrigen Sauternes probiert, dennoch ist er unendlich aromatisch, reich, vielschichtig, der Mund ist fast überfüllt von traumhaften Aromen, sensationell! Pierre Lurton: «Am Anfang der Ernte war es wie 1997, am Schluss wie 1967.»

Doisy-Daëne

18+/20, 2015–2060 ■ 75 cl, **46.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237902

Herrlicher, wunderschön mineralischer Duft, erfrischende Zitrusnoten, feine, strahlend klare Botrytis, enorme Komplexität. Schlanker, saftiger Gaumen, einer der Filigrantänzer unter den Sauternes, köstlich süss, aber nicht zu mächtig, feine, rassige Säure, verspieltes, vielschichtiges Spiel der Aromen, gehört einmal mehr zu den allerbesten Sauternes.

Guiraud

18+/20, 2018–2080 ■ 75 cl, **57.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237790

In den erfrischenden Limettenduft mischt sich eine opulente Süsse, Honig und reife Tropenfrucht. Voller, reicher, sehr aromatischer Körper, ein monumentales Kraftpaket, da ist aber auch enorm viel Rasse für einen Sauternes, die erfrischende Säure ist schön weich und zartschmelzend, oder – anders gesagt – seine opulente Seite wird durch Rasse schön ausbalanciert, was dem Wein auch Eleganz verleiht. Zusammen mit Suduiraut ist das der Wuchtigste unter den Sauternes dieses Jahrgangs und diesem überhaupt in jeder Beziehung sehr ähnlich. Es gibt keinen plausiblen Grund, für den Suduiraut 30% mehr zu bezahlen.

La Tour Blanche

19+/20, 2018–2080 ■ 75cl, **62.50** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237803

Kellermeister Jean-Pierre Faure: «Bis zur Ernte war es kein einfaches Jahr. Es begann schon im Frühjahr, da haben Schnecken die Triebe gefressen und den Ertrag reduziert. Es wird lediglich ca. 42'000 Flaschen geben, obwohl wir im Oktober nur noch perfekt eingetrocknete Botrytis hatten und aus dem Vollen schöpfen konnten.» Der Wein strahlt Frische aus, herrliche Zitrusfrucht, Grapefruit, Ananas, Mango, ein ganzer Strauss von fast überreifen Tropenfrüchten. Am Gaumen eine feine Sauternes-Delikatesse, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, geniale Aromatik, der ist frisch wie ein Riesling, da ist jede Menge rassige Säure, total fein und reif, einen so wunderbar schlanken und aromatischen La Tour Blanche habe ich selten probiert. In Sachen Finesse überstrahlt er alle andern und gehört zur absoluten Spitze von Sauternes. Er hat auch noch einen fairen Preis. Die vergleichbaren Rieussec und Suduiraut sind 30% respektive 20% teurer (und sind genau deshalb nicht in unserer Selektion zu finden).



Lafaurie-Peyraguey

19/20, 2018–2080 ■ 75cl, **54.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237807

Der Wein strahlt Zitrusfrucht der edelsten Art aus, das ist die pure Frische, feines Vanille, viel reife Tropenfrucht, extrem komplex und reich. Ein Knaller am Gaumen, der explodiert förmlich im Antrunk, das ist pure Rasse, die Säure ist aber total fein und zartschmelzend, himmlisches Aromenspiel, rieslingartige Eleganz, enorme Konzentration und Fülle, das ist grosse Klasse, ich habe selten so einen fröhlichen Sauternes gesehen, ein Kraftpaket, aber auch eine köstliche Delikatesse.

Nairac

19/20, 2018–2080 ■ 75cl, **73.–** (inkl. MwSt.), Art. Nr. 237821

Nicolas Heeter-Tari: «95% Sémillon 2,5% Sauvignon, 2,5% Muscadelle. Es wird ca. 1000 Kisten geben. Für mich der früheste Erntebeginn seit ich 1993 begonnen habe. Am Anfang haben wir sehr schlanke, rassige Weine geerntet, am 9. Oktober konzentrierte Botrytis, vom 12. bis 25. Oktober die Haupternte.» Strahlende, klare, ausdrucksvolle Zitrusfrucht, herrliche Mineralität, der Wein strahlt Frische aus, unendlich reich und komplex. Am Gaumen beeindruckt die unglaubliche Leichtigkeit dieses hochkonzentrierten Sauternes, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, die Aromen sind von unglaublicher Konzentration, das ist ein Wein von unübertrefflicher Präzision, alles ist von funkelnder Klarheit, so viel Rasse habe ich in einem Sauternes noch nie erlebt, die Säure ist gewaltig intensiv, aber perfekt reif und fein. Der mit Yquem und Climens zusammen grösste Sauternes des Jahrgangs ist immer noch deutlich günstiger als Rieussec und Suduiraut.



**DIE TOP-EMPFEHLUNG
VON STEFAN GRAF,
GERSTL
WEINSELEKTIONEN**

© Bérénice Lurton

Climens

20/20, 2015–2080 ■ 75cl, **162.–** (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237901

162.–



Der Besuch auf Château Climens während der Primeur-Degustation ist zu vergleichen mit einem Rückzug an einen Ort der Stille, weg vom hektischen Treiben auf all den andern Châteaux hin zu einer Konzentration auf das Wesentliche. Während es überall von modernster Technik im Keller nur so blitzt und funkelt, finden wir auf Climens nur eine Presse und Barriques, an Schlichtheit nicht zu überbieten. Das ist nicht der wichtigste Grund, weshalb es mir hier immer besonders gut gefällt, sondern, dass hier nun schon seit Jahren seriös gearbeitet wird und Climens zu alter Grösse gefunden hat. Bérénice Lurton und ihr Directeur technique Frédéric Nivelles sorgen nun für Kontinuität, und die Degustation des neuen Jahrgangs mit ihnen ist zweifellos immer eines der Highlights. Dieses Jahr waren wir natürlich besonders gespannt, was die beiden aus dem viel versprechenden Jahrgang für Süssweine bereits herausgeschält haben.

Um es gleich vorwegzunehmen: Der grosse Wein von Château Climens ist noch nicht fertig geboren. Das macht die Degustation auf Climens ja auch so einzigartig. Dieses Jahr können wir noch 11 von ursprünglich 18 verschiedenen Lots ab Barrique degustieren, die ursprünglich einzeln eingekellert worden sind. Nach und nach werden die besten Lots assembliert – bis der grosse Wein geboren ist.

Die Lese lässt sich in drei Perioden einteilen: Mitte bis Ende September, Mitte Oktober und eine letzte Leseperiode Ende Oktober, insgesamt 14 Lesetage. Der Ertrag ist mit 12 hl/ha ein durchschnittlicher Normalertrag auf Climens. So lässt sich auch die Degustation der Lots recht gut in die Order der Lesetage einordnen. Die Lots aus der ersten Leseperiode sind dann auch sehr geprägt von fruchtigen und floralen Aromen (Melone, gelber Pfirsich, Lindenblüte), im Gaumen aber weisen sie eine unglaubliche Cremigkeit auf mit Noten von Caramel und Kakao, total expressiv. Die ausgeprägte Säure fällt sofort auf, und das ist wohl ein Faktor, der diesen Jahrgang zu einem sehr grossen machen wird. Durch den eher schlechten Sommer ist die Säure viel weniger in den Beeren reduziert worden, und der lange – von schönem, aber nicht heissem Wetter geprägte – Herbst hat die Aromatik und die Konzentration auf ein Höchstmass gebracht. Die Lots der zweiten Leseperiode weisen dann schon reifere Aromen auf wie Williamsbirne, Quitten, Dörraprikosen, geröstete Haselnuss, ah, es ist einfach herrlich, durch diesen Barriquekeller zu streifen und all die unterschiedlichen Weine zu degustieren und sich vorzustellen, was wohl in den grossen Wein kommen wird. Natürlich, nicht alle Lots sind von gleicher Qualität, aber die besten ergeben bestimmt einen grossartigen Wein (es kommen ja auch nur die besten Lots in den grossen Wein), das können wir nach der Degustation der Lots aus der 3. Leseperiode mit Bestimmtheit sagen. Diese sind an Komplexität und Dichte kaum mehr zu übertreffen! Die Assemblage wird die Vorzüge der verschiedenen Lots zu Tage bringen und uns mit einem umwerfenden Trinkvergnügen in all den nächsten Jahren beglücken!



Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Bestellen

Wir beraten Sie gerne telefonisch von
Montag bis Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr.

Tel. +41 58 234 22 88

Fax +41 58 234 22 99

www.gerstl.ch

Gerstl Weinsektionen, Güterstrasse 20, CH-8953 Dietikon

Unsere KundenberaterInnen



Roger Maurer
Leitung



Max Gerstl
Einkauf, Verkauf



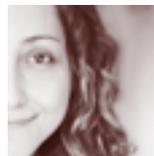
Renata Galovic
Verkauf



Stefan Graf
Einkauf, Verkauf



Kosovare Krasniqi
Verkauf



Elisabete Terrao
Verkauf



Catherine Richard
Verkauf



Sarah Badri
Verkauf



Anita Rosenblatt
Verkauf

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

der Gerstl Weinselktionen, einem Bereich der Badaracco SA

1. Allgemeines

Diese AGB's regeln die Vertragsbestimmungen für unsere Verkäufe einschliesslich online Bestellungen mit Auslieferung/Abholung in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Für Subskriptionen gehen die besonderen Bedingungen in Ziff. 14 vor. Für Gastronomie und Wiederverkauf gelten separate Bedingungen.

2. Vertragsabschluss

Die Bestellung des Kunden gilt als Antrag zum Vertragsabschluss. Sie kann online, per Fax oder per Post erfolgen. Bei unsicherer Verfügbarkeit erhält der Kunde vorerst unsere provisorische Auftragsbestätigung. Der Vertrag kommt in jedem Falle erst mit unserer definitiven Auftragsbestätigung/Rechnung zustande. Durch Ihre Bestellung erklären Sie sich mit diesen AGB von Badaracco SA (Gerstl Weinselktionen) einverstanden.

3. Angebot und Preise

Das gesamte Angebot von Gerstl Weinselktionen, einem Bereich der Badaracco SA, Dietikon, gilt solange Vorrat. Sortimentsänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7.6% (Ausnahme Bordeaux-Primeur) und die vorgezogene Entsorgungsgebühr auf Glas sind in unseren Preisen inbegriffen. Preisänderungen sind bis zu unserer Auftragsbestätigung jederzeit möglich und bedürfen keiner vorgängigen Ankündigung. Es gilt die jeweils aktuellste Preisliste, welche alle früheren Preise ersetzt.

4. Verfügbarkeit

Vor allem von älteren Jahrgängen sind oft nur wenige Einzelflaschen vorrätig. Bestellungen werden nach dem Eingang berücksichtigt. Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Reservationen machen können.

5. Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach Auftragsbestätigung an den Rechnungsempfänger oder an eine von ihm gewählte Lieferadresse. Unsere Lieferkosten (inkl. Transportversicherung CH + FL bis CHF 10'000.-) betragen für: 1 Flasche: CHF 11.-, 2 Flaschen: CHF 13.90, 3 Flaschen: CHF 14.30, 4 bis 12 Flaschen: CHF 16.-, 13 bis 24 Flaschen: CHF 32.-, 25 bis 36 Flaschen: CHF 48.-, 37 bis 108 Flaschen: CHF. 56.-.

1 Flasche (Einheit) = 1 x 75cl-Flasche

Andere Kisten- oder Flaschenformate werden entsprechend umgerechnet. Ab Fr. 1500.- liefern wir franko Domizil. Die Lieferzeit beträgt in der Regel 4 bis 5 Tage. (Expresslieferungen auf Anfrage.)

6. Abholung

Das Abholen von bestellten Weinen ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im Voraus) zu den folgenden Tagen/Zeiten möglich: Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr
Donnerstag: 07.00 – 19.00 Uhr

Abholadresse: Gerstl Weinselktionen, Güterstrasse 20, 8953 Dietikon
Tel. 058 234 22 88
Plan unter www.gerstl.ch

7. Mahngebühr

bleiben die Weine nach erfolgter Auftragsbestätigung mehr als 2 Monate liegen, wird ab dem 3. Monate eine Lagergebühr von monatlich CHF 1.00 pro 12er-Kiste erhoben. Andere Kisten- oder Flaschenformate werden entsprechend umgerechnet.

8. Kosten- und Gefahrenübergang

Die Kosten und die Gefahr des Verlustes oder der Beschädigung für die bestellten Weine gehen bei Ablieferung an oder Abholung durch den Kunden auf den Kunden über.

9. Zahlung

Innerst 30 Tagen netto. Nach Ablauf der Zahlungsfrist sind wir – nach einmaliger Mahnung – berechtigt, nach unserer Wahl die Bestellung zu annullieren oder 1% Verzugszins pro Monat plus CHF 20.- Mahngebühr zu berechnen. Alle Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Neukunden Zahlung vor Abholung/Abholung verlangen.

10. Zapfen

Zum Glück ein Problem, dem man bei hochkarätigen Gewächsen nur sehr selten begegnet, da deren Produzenten die besten und teuersten Korken verwenden. Nach unserer Erfahrung ist etwa jeder fünfte vermeintliche Korkgeschmack auch wirklich einer. Wenn wir beanstandete Flaschen ersetzen würden, müssten wir das Risiko in unseren Margen einkalkulieren. Wir verzichten aber lieber auf einen Zapfen-Risiko-

Zuschlag und bitten um Verständnis, dass wir Zapfen nicht als Mangel behandeln und keine geöffneten Flaschen zurücknehmen können.

11. Füllniveau

Ältere Weine können naturgemäss etwas Schwund aufweisen. Wir haben bei vielen Proben festgestellt, dass ein etwas tieferes Füllniveau die Qualität des Weines sehr oft gar nicht negativ beeinflusst. Trotzdem bleibt ein gewisses Risiko. In solchen Fällen senden wir Ihnen ein Foto der Flasche per E-Mail zu und Sie können selbst entscheiden, ob Sie den Wein kaufen möchten oder nicht.

12. Abfüllungen

B.B., E.B., F.B., D.B., CH bedeutet, dass es sich bei diesem Wein nicht um eine Châteaue-Abfüllung sondern um eine belgische, englische, französische, holländische oder Schweizer Händler-Abfüllung handelt.

13. Garantie und Umtauschrecht

Wir bitten Sie, die Lieferung nach Erhalt auf Richtigkeit, Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen und uns allfällige Beanstandungen innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt zu melden. Rechtzeitig gerügte mangelhafte oder falsche Lieferungen nehmen wir diskussionslos zurück und gewähren Ersatz. Wein ist vor allem Geschmackssache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen ein Wein nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ungeöffnete Flaschen dieses Weines jederzeit innerhalb von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen sie gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

14. Subskriptionen

Bei Subskriptionen kaufen wir nach Erhalt Ihrer Zahlung die von Ihnen bestellten Weine in unserem Namen aber auf Rechnung und Gefahr des Kunden. Erhalten wir Ihre Bezahlung nicht innerhalb von 30 Tagen nach unserer Auftragsbestätigung und Rechnungsstellung betrachten wir dies als Annullation Ihrer Bestellung.

Die Preise für Subskriptionen verstehen sich pro 75cl-Flasche, inkl. Mehrwertsteuer, inkl. Zoll, Transport, Versicherung und Import bis unser Lager Dietikon. Die Preise beinhalten auch unsere Ansprüche als Kommissionär auf Auslagenersatz und Kommission. Die Nachbelastung einer allfälligen Erhöhung der Mehrwertsteuer bis zum Zeitpunkt der Auslieferung bleibt vorbehalten.

Der Kunde erwirbt direkt das Eigentum an der Ware mit deren Auslieferung durch das Châteaue. Wir besorgen den Import der Weine für den Kunden und liefern diese nach unserer schriftlichen Avisierung an den Kunden aus (Lieferkosten gemäss Ziff. 5 dieser AGB) Es besteht auch die Möglichkeit zur Abholung der Weine gemäss Ziff. 6 dieser AGB.

Flaschengrössen

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auch in Subskription sämtliche Flaschen einzeln zu kaufen. Kistenanbruch pauschal CHF 4.- pro Position.

75cl	= 12 Flaschen	75cl	In OHK	Ausrechnung: 1 x Preis + *
37.5cl	= 24 3/8	37.5cl	In OHK	Ausrechnung: 0.5 x Preis + 1.50
150cl	= 6 Magnum	150cl	In OHK	Ausrechnung: 2 x Preis + 3.00
DM	= 1 Doppelmagn.	300cl	In OHK	Ausrechnung: 4 x Preis + 40.00
IM	= 1 Impérial	600cl	In OHK	Ausrechnung: 8 x Preis + 80.00

* teilweise bieten die Weingüter nur 6er an

Zuteilung

Von einigen Weinen werden wir für Sie wohl zu wenig einkaufen können. Um diese so gerecht als möglich zu verteilen, sammeln wir die Bestellungen und machen eine entsprechende Zuteilung. Sollte ein Wein aus irgendeinem Grunde nicht lieferbar sein, werden wir uns bemühen, Ihre Bezahlung beim Lieferanten, in der Regel Châteaue oder Négociant, für Sie zurück zu fordern. Nach Möglichkeit sind solche Rückerstattungsansprüche durch Bankgarantien abgesichert.

15. Gesetzliche Bestimmungen

Alkoholische Getränke dürfen in der Schweiz gemäss den gesetzlichen Bestimmungen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren verkauft werden, Spirituosen nicht an Minderjährige unter 18 Jahren. Mit Ihrer Bestellung anerkennen Sie diese Bestimmungen und bestätigen, dass Sie zum Einkauf berechtigt sind.

16. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Badaracco SA
30.05.2007

Das Angebot Bordeaux 2006/2007 ist gültig bis am 31. August 2008 oder solange Vorrat. Auslieferung/Abholung der Weine im Frühling 2009 für den Jahrgang 2006 und Frühling 2010 für den Jahrgang 2007 nach unserer Avisierung.

Neue Lageröffnungszeiten:

Bestellte Weine können nach telefonischer Vereinbarung unter der Nummer 058 234 22 88 (bitte zwei Tage im Voraus) wie folgt abgeholt werden:

Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag: 07 – 17 Uhr

Donnerstag: 07 – 19 Uhr

Abholadresse: Gerstl Weinselktionen, Güterstrasse 20, 8953 Dietikon



WEIN DES JAHRES

16.–

du Retout

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, 16.– (inkl. MwSt.),
Art. Nr. 237781

Lesen sie den Weinbeschrieb auf Seite 16