



Weinpassion für

# Burgund 2016



Burgund 2016:  
Einer der allergrössten, aber  
auch rarsten Jahrgänge.

**Grossartige Aromatik.**

**2016 Côte de Nuits-Villages**

Vieilles Vignes

Domaine de Bellène

19/20



## GERSTL

Weinselektionen

**249.–**  
statt 361.–

## Degustations-Box Burgund Weiss

6 x 75cl **Fr. 249.–**  
(ab 18.6.2018 Fr. 361.–)  
Art. 247258

**Degu-  
Boxen**  
zum  
Entdecker-  
Preis

2013 Morey Marc, Puligny-Montrachet 1er Cru AOC, Les Referts  
2015 Fichet Jean Philippe, Hautes Côte de Beaune AOC blanc  
2015 Fèvre William, Chablis 1er Cru AOC blanc, Montée de Tonnerre  
2014 De Bellène, Savigny-les-Beaune AOC blanc  
2015 Moret David, Meursault 1er Cru AOC blanc, Les Genevrières  
2014 Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé AOC blanc, Les Carrons



**249.–**  
statt 359.–

## Degustations-Box Burgund Rot

6 x 75cl **Fr. 249.–**  
(ab 18.6.2018 Fr. 359.–)  
Art. 247259

2012 Guyon, Gevrey-Chambertin AOC rouge  
2013 Rion Michèle & Patrice, Nuits-Saint-Georges 1er Cru, Clos St. Marc  
2013 Pataille Sylvain, Marsannay AOC rouge, Longeroies  
2014 Decelle-Villa, Savigny-les-Beaune AOC rouge, Les Gollardes  
2014 De Bellène, Nuits St. Georges rouge, Vieilles Vignes  
2014 Rion Michèle & Patrice, Chambolle-Musigny AOC rouge



**499.–**  
statt 749.–

## Degustations-Box Burgund 2015

12 x 75cl **Fr. 499.–**  
(ab 18.6.2018 Fr. 749.–)  
Art. 247080

2015 Sylvain Pataille, Chardonnay AOC (W), Le Chapitre  
2015 Jean Philippe Fichet, Auxey Duresse AOC (W)  
2015 Pierre Morey, Monthélie 1er Cru AOC (R)  
2015 Morey-Blanc SA, Meursault AOC (W), Les Narvaux  
2015 Tortochot, Morey-St-Denis 1er Cru AOC (R), Renaissance  
2015 Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin (R), Le Poissenot  
2015 Tolleot-Beaut, Beaune 1er Cru AOC (R), Les Grèves  
2015 Michèle & Patrice Rion, Bourgogne (R), Bons Bâtons  
2015 Monts Luisants, Morey-St-Denis AOC (R), En Pierre Virant  
2015 De Bellène, St-Romain AOC (W), Vielle Vigne  
2015 De Bellène, Côte de Nuits-Villages AOC (R)  
2015 Marc Morey, St-Aubin AOC (W), Charmois



# 2016: Einer der allergrössten, aber auch rarsten Jahrgänge.

Liebe Kundinnen und Kunden  
Sehr geehrte Damen und Herren

Wie in Bordeaux und in Deutschland hat der Jahrgang 2016 auch im Burgund besonders raffinierte Weine hervorgebracht. Die Stilistik der Weine hat eine geradezu frappante Ähnlichkeit mit den beiden erwähnten Gebieten. Im Burgund sind die Weine insgesamt etwas feiner als die 2015er, aber den Genuss schmälert das in keiner Art und Weise, vielleicht sogar im Gegenteil. Die überschwänglichen 2015er sind auf den ersten Blick beeindruckender, aber die Freaks werden wohl die extrem raffinierten 2016er bevorzugen.

**Der Wermutstropfen liegt bei den kaum verfügbaren Mengen.**

Die Winzer wurden 2016 mit allen Widrigkeiten konfrontiert, die es gibt. Von Frost über Hagel bis zu diversen Krankheiten hat die Natur alles ausgepackt, was einem Winzer das Leben schwer macht. Harte, akribische Arbeit im Rebberg wurde aber am Schluss mit hervorragenden Qualitäten belohnt. **Entstanden ist ein Jahrgang, der qualitativ in der Spitze ganz klar zu den allergrössten in der Geschichte des Burgunds gehört. Aber mengenmässig gibt es im Durchschnitt leider bestenfalls eine halbe Ernte.** Die Mengen sind aber je nach Region sehr unterschiedlich. Einzelne Betriebe haben im Durchschnitt gerade mal 5hl pro Hektar geerntet, ganz wenige konnten hingegen sogar eine Normalernte einbringen.

Herzliche Grüsse



Max Gerstl



Roger Maurer



Pirmin Bilger



Max Gerstl, Roger Maurer  
und Pirmin Bilger zu  
Besuch bei Sylvain Pataille.

Gratislieferung ab 24 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 400.–  
(gültig für Lieferungen in der Schweiz und in Liechtenstein).

Wichtige  
Info

# Subskription Burgund 2016

Die 2016er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2018 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2019.)

So funktioniert's:

1. **Auswahl:** Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
2. **Bestellung:** Bestellkarte einsenden
3. **Bezahlung:** Rechnung innerhalb von 30 Tage bezahlen
4. **Lieferung:** Die Weine werden Ende Nov./Dez. 2018 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2019.)

Wichtige  
Info

**Zuteilung der raren Weine** (gekennzeichnet mit: ®)

Aufgrund der sehr knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2016er-Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am **12. Juni** erfolgen (leider sind z.T. nur Einzelflaschen-Zuteilungen möglich). **Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen**, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.

Gemeinsam in den besten Kellern des Burgunds: Max Gerstl mit Pirmin Bilger



# Wein des Jahrgangs

«Authentischer, reiner und unverfälschter kann Burgunder nicht sein.»

Max Gerstl



Nicolas Potel

® Côte de Nuits-Villages Vieilles Vignes (R)  
Domaine de Bellène, Beaune  
19/20 • 2020–2030  
75cl Fr. 39.60 (ab 18.6.18 Fr. 44.–) • Art. 247600

Pirmin Bilger: Die Reben bei diesem Village sind über 50 Jahre alt. Eine zart rauchig-mineralische Feuerstein-Note legt sich über die Kirschen-Duftwolke. Das Alter der Reben zeigt sich mit diesem Tiefgang und der kühlen Aromatik. Was für ein edler, geschmeidiger und nobler Antrunk. Die köstlich süsse und frische Kirschfrucht mit den Gewürznoten verteilt sich elegant am Gaumen und schmeichelt ihm gewaltig. **Ultrafeines Tanningerüst und perfekte Säurestruktur.** Was bringt uns Nicolas noch alles für geniale Weine? **Und was für eine Länge dieser Wein hat!** Die Aromatik glänzt mit einer Nachhaltigkeit, die ihresgleichen sucht.



---

# Grosse Degustation «Burgund 2016 & Piemont»

Di, 5. Juni 2018, im Kosmos Zürich

## ZEIT • EINTRITT

16–20 Uhr

Kasse vor Ort: CHF 50.– p.P. (30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

## ADRESSE

Kosmos, Lagerstrasse 104, 8004 Zürich, [www.kosmos.ch](http://www.kosmos.ch)

**Bitte seitlichen Kino-Eingang benutzen.**

## ANMELDUNG

Via E-Mail an: [events@gerstl.ch](mailto:events@gerstl.ch) (bitte Anzahl Personen, Namen und Anschrift angeben) oder mit beiliegender Karte «Wein-Events» bis spätestens 1. Juni 2018. Vielen Dank.

**Mehrere Weingüter haben uns bereits ihre persönliche Teilnahme zugesichert.  
Die aktuelle Liste finden Sie auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)**

### Hammer-Angebot «Burgund 2016»

Profitieren Sie vom einmaligen Super-Wein-Angebot. Gültig nur vor Ort an der Degu. Ein Besuch lohnt sich!



# Burgund 2016, unsere Selektion:

<b>Domaine de Bellène</b> Beaune	8
<b>Domaine Jérôme Galeyrand</b> Gevrey-Chambertin <b>Neu</b>	13
<b>Domaine Sylvain Pataille</b> Chenôve	16
<b>Domaine Thierry Mortet</b> Gevrey-Chambertin	21
<b>Domaine Armand Rousseau</b> Gevrey-Chambertin	24
<b>Domaine Tortochot</b> Gevrey-Chambertin	27
<b>Domaine Geantet-Pansiot</b> Gevrey-Chambertin	30
<b>Domaine Michèle et Patrice Rion</b> Nuits-St-Georges	34
<b>Domaine Anne &amp; Hervé Sigaut</b> Chambolle-Musigny	37
<b>Domaine Comte de Vogüé</b> Chambolle-Musigny	40
<b>Domaine Jean Grivot,</b> Vosne-Romanée	43
<b>Domaine des Lambrays</b> Morey-St-Denis	47
<b>Domaine Guyon</b> Vosne-Romanée	49
<b>Domaine Decelle-Villa</b> Nuits-St-Georges	54
<b>Domaine des Monts Luisants</b> Morey-St-Denis	58
<b>Domaine Roger Belland</b> Santenay	60
<b>Domaine Tollot-Beaut</b> Chorey-les-Beaune	64
<b>Domaine Bonneau du Martray</b> Pernand-Vergelesses	68
<b>Domaine Marquis d'Angerville</b> Volnay	70
<b>Domaine du Pélican</b> Arbois	73
<b>Domaine Marc Morey</b> Chassagne-Montrachet	75
<b>Domaine Jean-Phillippe Fichet</b> Meursault	79
<b>Domaine Pierre Morey</b> Meursault	83
<b>David Moret</b> Beaune	86
<b>Domaine Leflaive</b> Puligny-Montrachet	88
<b>Domaine Robert-Denogent</b> Fuissé	91
<b>Villa Ponciago</b> Fleurie	94
<b>Domaine William Fèvre</b> Chablis	96





## Domaine de Bellène, Beaune: Diese 2016er gehören in jeden Burgunder-Keller.

Nicolas Potel,  
Sylvain Debord

39.60

Rotwein des  
Jahrgangs  
2016



Nicolas Potel vergleicht die 2016er am ehesten mit den 1991ern. Das kann man absolut nachvollziehen, denn das war auch so ein unglaublich faszinierender Jahrgang. Es wurde zu 100% mit Ganztraube vergoren, da die Trauben derart perfekt waren. Nicolas Potel hat das Weingut aus dem 16. Jahrhundert 2005 erworben, er bewirtschaftet 22 ha biodynamisch und es ist sein Ziel, ausschliesslich alte Reben zu kultivieren. **Die jüngsten Reben sind 35 Jahre alt, die ältesten befinden sich in der Lage Beaune Grèves und sind über 100 Jahre alt.** Mehr als 4 Meter tief reichen die Wurzeln, somit kommen die Pflanzen auch problemlos mit Hitze zurecht. Die Weinlese erfolgt manuell in 10 kg-Körbe und beginnt bei Tagesanbruch, um die Kühle zu nutzen. Etwa 40% der Trauben werden auf Sortiertischen entrappt. Die perfekten Trauben werden nicht entrappt mit dem Ziel, in guten Jahren Ganztrauben zu vergären. Potel lehnt den Einsatz von externen Stoffen bei der Vinifizierung strikt ab, nur die Hefe auf den Beeren startet die Gärung in Edelstahl und alten Eichenfässern. Nach 15 bis 25 Tagen wird die Maische in einer senkrechten Presse gekeltert, aus der durch die Schwerkraft klarer Most fließt und eine Filtration unnötig macht.

**Es wird einem fast schwindlig – das ist einfach abartig gut.**

Ⓜ 2016 Côte de Nuits-Villages Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2020–2030 • 75cl **39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247600

Pirmin Bilger: Die Reben bei diesem Village sind über 50 Jahre alt. Eine zart rauchig-mineralische Feuerstein-Note legt sich über die Kirschen-Duftwolke. Das Alter der Reben zeigt sich mit diesem Tiefgang und der kühlen Aromatik. Was für ein edler, geschmeidiger und nobler Anrunk. Die köstlich süsse und frische Kirschfrucht mit den Gewürznoten verteilt sich elegant am Gaumen und schmeichelt

ihm gewaltig. **Ultrafeines Tanningerüst** und perfekte Säurestruktur. Was bringt uns Nicolas noch alles für geniale Weine? **Und was für eine Länge dieser Wein hat!** Die Aromatik glänzt mit einer Nachhaltigkeit, die ihresgleichen sucht.

® **2016 Bourgogne Chardonnay Clos de la Chapelle (W)**

18/20 • 2019–2028 • 75cl **26.–** (ab 18.6.18 29.–) • Art. 247597

Nicolas Potel: «2016 war ein Jahr wie 2010 – mit viel floraler Aromatik». Pirmin Bilger: Eine strahlend frische Zitruswolke mit einer unglaublichen Kraft strömt mir entgegen. Nebst feinen floralen Noten nach Holunder- und Lindenblüte sind auch Grapefruit und Zitronenaromatik wahrnehmbar. Ein ungemein cremiger Schmelz mit einer überschwänglichen Fruchtsüsse. Die wunderschöne Säure lässt den Wein aber tänzerisch leicht erscheinen und verleiht ihm eine angenehme Frische. Am Schluss kommen noch würzig-mineralische Nuancen zum Vorschein. **Ein wunderbarer Apérowein.**

® **2016 Saint Romain blanc Vieilles Vignes (W)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **36.–** (ab 18.6.18 40.–) • Art. 247603

Pirmin Bilger: 1954 wurden die Reben gepflanzt! Da ist eine unglaubliche Tiefe, die aus dem Glas strömt. Reife gelbe Frucht mit einem würzig-mineralischen Hintergrund. Am Gaumen breit und ausladende Fruchtaromatik mit einer herrlichen Süsse und einem unglaublichen Zug nach vorne. Knackig frische Säurestruktur voller Energie. **Das ist vibrierend gut und bietet einen unheimlichen Trinkgenuss.** Eine wahre Mineralitätsbombe explodiert im Abgang und prägt den Gaumen nachhaltig mit einer enormen Intensität. Das ist fast irre rassig und kraftvoll, gleichzeitig betörend elegant und voller Charme.

® **2016 Bourgogne Maison Dieu (R)**

18/20 • 2020–2032 • 75cl **26.–** (ab 18.6.18 29.–) • Art. 247598

Nicolas Potel: «2016 ist wahrscheinlich einer meiner besten Jahrgänge seit 1997.» Max Gerstl: Das ist «nur» ein Bourgogne, aber da strahlt ein grosser Wein aus dem Glas, der duftet unglaublich intensiv und tiefgründig, komplex und reich. Auch am Gaumen, das ist grosse Klasse, **etwas vom Allerbesten, was ich von der Appellation Bourgogne kenne**, ein Wein mit Charme und Persönlichkeit, Fruchtbündel und Terroirwein in einem, ein absolut faszinierender Wein.

® **2016 Saint-Romain Village Sous Château (R)**

18+/20 • 2021–2035 • 75cl **36.–** (ab 18.6.18 40.–) • Art. 247599

Pirmin Bilger: Der legt im Vergleich mit dem Bourgogne noch eine Schippe drauf. **Man wird fast erschlagen von dieser Intensität, die hier aus dem Glas strahlt.** Man sieht einen Korb voller reifer, saftiger, schwarzer Kirschen vor sich. Dann kommen noch die noblen Gewürznoten dazu – das





■ Domaine de Bellène, Beaune

ist betörend. Der Gaumen – fast erschlagen und gelähmt – ist überwältigt von der immensen Kraft, die von diesem Wein ausgeht. Die dunkle, schwarze Frucht mit diesem enormen Tiefgang hinterlässt einen bleibenden Eindruck und man staunt nur ehrfürchtig vor sich hin. Auch hier zeigen sich beim Abgang jede Menge würzige Kräuternoten.

® 2016 Volnay «Les Grands Poisots» (R)

19/20 • 2024–2038 • 75cl 59.– (ab 18.6.18 66.–) • Art. 247604

Max Gerstl: Der strotzt vor atemberaubender Frische, strahlt so fröhlich aus dem Glas, eine Duftwolke, die man sich edler nicht vorstellen kann. Am Gaumen erinnert er mich an einen ganz grossen Wein von Dujac, er füllt den Gaumen mit faszinierenden Aromen, aber er schwebt förmlich davon, ich bin hin und weg, traue bald meinem Geschmack nicht mehr, **dieser so sagenhaft leichte Wein begeistert mich restlos, ich bin im 7. Himmel**, obwohl es nicht ein Wein ist, den man mit 20 Punkten bewerten könnte.

® 2016 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)

20/20 • 2022–2050 • 75cl 54.– (ab 18.6.18 62.–) • Art. 247601

Pirmin Bilger: Die Reben haben ein unglaubliches Alter von 121 Jahren und wurden im Jahr 1896 gepflanzt! Das ist ein betörend schönes und edles Parfum, das hier aus dem Glas strahlt. Alles ist ganz fein und harmonisch, aber mit einer gewaltigen Komplexität und viel Tiefgang ausgestattet. Das ist zumindest in der Nase gegenüber den anderen nochmals eine



Steigerung. **Am Gaumen – Wahnsinn! – diese Kraft, diese Frische, diese Aromenvielfalt, unglaublich und kaum fassbar.** Die schwarze Frucht schlägt ein wie eine Bombe, das Gewürzbouquet entfaltet sich wie ein Fächer am Gaumen und zieht das Geschmacksspektakel in eine himmlische Länge. Was für ein genialer Wein!

® **2016 Vosne-Romanée Les Quartiers des Nuits (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl **88.–** (ab 18.6.18 98.–) • Art. 247602

Pirmin Bilger: Auch diese Reben weisen ein stolzes Alter von 90 Jahren auf. Die Appellation grenzt direkt an die beiden Grand-Cru-Lagen Echezeaux und Clos de Vougeot. Der Duft ist ein Traum und strahlt nur so vor Eleganz. In diesem Jahr kommt nicht nur das Terroir, sondern auch die Frucht voll zur Geltung. Am Gaumen zeigen sich die kräftigen, aber feinen Tannine. **Ein weicher, cremiger Schmelz verleiht ihm diese Eleganz der Sonderklasse.** Das ist dicht und doch so leicht. Unglaublich nobel und saftig mit einer stolzen Länge und Kraft.

® **2016 Beaune 1er Cru Cuvée du Cinquantenaire (R)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **72.–** (ab 18.6.18 79.–) • Art. 247605

Max Gerstl: Das ist auch wieder so ein Parfüm, das an Sinnlichkeit nicht zu überbieten ist, ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, wir probieren diese Weine im dritten Jahr, **sie haben mich von Anfang an begeistert, aber das hier ist eine völlig neue Dimension.** Das erinnert mich an Weine von Henry Mayer, ich hatte das Glück, solche vor vielen Jahren öfters zu verkosten, sie sind für mein Leben in meinem Hirn eingebrannt. Jetzt habe ich das Gefühl, dass Nicolas Potel ohne es zu wissen dabei ist, etwas Ähnliches zu erschaffen. Das sind auch so Weine mit einer völlig natürlichen, selbstverständlichen Ausstrahlung, aber so unglaublich faszinierend, dass man es mit Worten kaum beschreiben kann.

® **2016 Savigny les Beaune 1er Cru «Hommage à Bartolo Mascarello» (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **67.50** (ab 18.6.18 67.–) • Art. 247606

Pirmin Bilger: Eine herrlich kühle Kirscharomatik mit einem enormen Tiefgang strahlt hier aus dem Glas. Da steckt eine gewaltige Energie drin. Eine gewaltige Fülle an schwarzer Frucht mit einer erhabenen Eleganz. Am Gaumen weich und bestechend harmonisch mit einer noblen Struktur. **Die Frische und die Saftigkeit bereiten ein enormes Trinkvergnügen.** Nach und nach zeigt er auch seinen würzigen Charakter, der ihm zusätzlich noch mehr Komplexität verleiht.



Ⓜ 2014 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Suchots (R)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl 126.– (ab 18.6.18 140.–) • Art. 244978

Jetzt  
lieferbar

Es ist ganz einfach der Duft eines ganz grossen Burgunders. **Was für ein sinnlicher Wein, der hat alles, was man sich von einem grossen Burgunder verspricht und eigentlich auch noch ein wenig mehr**, das ist knisternde Erotik, aber auch spielerische Leichtigkeit, der hat auch etwas Schlichtes an sich und er strahlt eine wunderbare Natürlichkeit aus.

Ⓜ 2014 Savigny-les-Beaune (R)

18/20 • 2020–2035 • 75cl 28.50 (ab 18.6.18 32.–) • Art. 244976

Jetzt  
lieferbar

Der Duft erfrischt die Sinne, ein wunderbares Fruchtbündel, umgeben von einem feinen mineralischen Rahmen, vielfältig und edel. Mir gefällt die Aromatik dieser Weine extrem gut, sie besitzen eine ideale Süsse-Frische-Balance, sie wirken sehr edel und sie haben eine feste, aber sehr feine Struktur, **was für ein wunderbarer Savigny.**

Ⓜ 2014 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2022–2038 • 75cl 54.– (ab 18.6.18 62.–) • Art. 244977

Jetzt  
lieferbar

Was für ein edler, sagenhaft komplexer Duft, das ist grosse Klasse und doch ist es irgendwie schlicht, so selbstverständlich ungekünstelt. Ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, diese Weine fesseln mich mit ihrer Frische, mit ihrer so unglaublich köstlichen Süsse, mit ihrer perfekten Struktur, mit ihrem Charme. **Dieser hier hat auch so etwas erotisch Wildes an sich, nur so einen Hauch, aber es ist absolut faszinierend.**





Neu

## Domaine Jérôme Galeyrand, Gevrey-Chambertin: Grossartige Weine, die ihr Terroir offenbaren.

Seit 2015 produziert Jérôme Galeyrand ehrliche und authentische Weine nach biodynamischem Standard. Seine kleine Domaine umfasst nur gerade 5 Hektaren. Diese Domaine haben wir von Sylvain Pataille empfohlen bekommen, der gleichzeitig beratend bei diesem Weingut mitwirkt. Die beiden haben sich auf der Winzerschule in Beaune kennengelernt. Sylvain war der Lehrer von Jérôme und da sich die beiden sehr gut verstanden haben, ist diese Zusammenarbeit entstanden.

Das Ziel von Jérôme Galeyrand ist, Weine zu produzieren, die ihr Terroir offenbaren. **Dabei unternimmt er alle denkbaren Anstrengungen, um möglichst wenig in die Natur einzugreifen.** Geernet wird von Hand, überhaupt kommen praktisch keine technologischen Hilfsmittel zum Einsatz. Das Resultat sind fantastische Weine mit einer enormen Strahlkraft.

Jérôme Galeyrand



### Was für eine enorme Länge und berausende Tiefe.

© 2016 Gevrey-Chambertin «En Croisette» Vieilles Vignes (R)  
19/20 • 2022–2040 • 75cl **85.50** (ab 18.6.18 95.–) • Art. 247528

Pirmin Bilger: Das genaue Alter der Reben ist nicht bekannt – auf jeden Fall waren diese im Jahr 1936, als die Appellation übernommen wurde, bereits gepflanzt. Tiefgang und ein verführerischer Himbeerduft verwöhnen meine Nase. Was für eine Fülle! **Am Gaumen enorm kompakt und wiederum mit dieser herrlichen Säure ausgestattet.** Kräftiges Tanningerüst und eine unvergleichliche Saftigkeit. Wunderschöne Frucht am Gaumen, die sich beim Abgang mehr und mehr in eine Kräuter- und Mineralaromatik wandelt.

Ⓜ 2016 Côte de Nuits Villages, Vieilles Vignes (R)

18/20 • 2019–2030 • 75cl **52.20** (ab 18.6.18 58.–) • Art. 247527

Pirmin Bilger: Sehr lieblich anmutende Nase. Zart und fein, rotbeerig mit feinen würzigen Noten unterlegt. **Der Wein ist sehr zugänglich und macht enorm Spass.** Sehr gut ausbalanciert und mit einer guten Säure unterlegt. Ich liebe die Frucht, die der Wein zeigt. Sinnlich und harmonisch – einfach zum Geniessen.

Ⓜ 2016 Fixin «Les Champs des Charmes» (R)

18+/20 • 2021–2035 • 75cl **58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247526

Max Gerstl: Das ist für mich Liebe auf den ersten Nasenkontakt, herrlich wie der Wein die Nase verwöhnt mit seiner genialen Frische, mit seiner köstlichen Frucht, seiner raffinierten Mineralität, seiner grossen Fülle. **Endlich wieder einmal ein grosser Fixin.** Ich glaube, wir hatten seit mehr als 20 Jahren keinen Wein von dieser Appellation mehr in unserem Angebot, jetzt habe ich endlich wieder einmal einen gefunden, der mich restlos begeistert, schlank, elegant, ein aromatischer Höhenflug, unendlich lang.

Ⓜ 2015 Gevrey-Chambertin «En Billard» (R)

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247530

Pirmin Bilger: Eine komplexe Verbindung aus roten und schwarzen Beeren. Hätte gedacht, dass sich hier eher die rotbeerige Frucht zeigt. Am Gaumen zeigt sie sich dann, hier entfaltet sich eine wunderschöne Chambertin-Aromatik. Weiche, samtige Struktur mit einem feinen Tanningerüst. Eleganz ist auch hier Programm – ein Wein, der alle Sinne betört. **Mit dieser Saftigkeit und Frische macht der Wein unglaublich viel Spass und bietet eine enorme Trinkfreudigkeit.** Mineralische und würzige Komponenten runden dieses tolle Erlebnis ab.



® 2015 «Les Retraits» Comblanchien Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl **67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247529

Pirmin Bilger: Die Reben wurden 1925 und 1932 gepflanzt. Die Tiefe strahlt förmlich aus dem Glas, gleichzeitig zeigt sich der Wein unglaublich dicht und verwöhnt die Nase mit einer gewaltigen, fruchtigen Duftwolke. **Auch am Gaumen legt sich diese dichte Aromatik aus und nimmt förmlich alle Sinne in Beschlag.** Unterbrochen wird dieses Spektakel von der Säure, die dem Wein diese saftige Frische gibt. Der Les Retraits zeigt eine beeindruckende Länge und ein grandioses Finale mit feinen mineralischen Noten und zarten Kräuternuancen.

® 2015 Gevrey-Chambertin «En Croisette» Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2018–2055 • 75cl **85.50** (ab 18.6.18 95.–) • Art. 247531

Pirmin Bilger: Ich muss zugeben, dass ich ein grosser Gevrey-Chambertin Fan bin. Der Grund sind solche Weine wie der «En Croisette» – ich könnte stundenlang daran riechen. Diese sinnliche süsse Himbeere, Erdbeere – dahinter etwas Johannisbeeren und Kirsche. **Nie ist etwas zu Aufdringlich, stets höflich und elegant verführt er die Sinne** und weiss seine Kraft gekonnt einzusetzen. Der Gaumen wird verwöhnt von einem saftig süssen Fruchtspektakel, welches schöner nicht sein könnte. Der Abgang ist geprägt von Süsse und Würze und zeigt eine enorme Länge.





## Sylvain Pataille, Chenôve: Grandiose Terroirweine aus Marsannay.

Sylvain Pataille,  
rechts mit  
Gerstl-Crew



54.–

Sylvain Pataille: «Im Durchschnitt haben wir im 2016 weniger als 10hl pro Hektar geerntet, dafür hatten die Trauben aber eine exzellente Qualität.»

Sylvain Pataille hat in Beaune und Bordeaux Önologie studiert. Danach war er als önologischer Berater bei vielen namhaften Produzenten im Burgund tätig und hat deren Entwicklung hautnah miterlebt. 1999 gründete er seine eigene Domaine mit gepachteten Reben, vorerst lediglich 1 Hektar. 2001 wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit und widmete sich ganz seiner Domaine, die inzwischen auf 4 ha angewachsen war. Inzwischen umfasst sein Weingut bereits 13 ha. Nebenbei berät Pataille aber weiterhin 15 namhafte Produzenten. **Sein erklärtes Ziel ist es, zu beweisen, dass es in Marsannay grandiose Terroirs gibt, die den besten im Burgund in nichts nachstehen.** Er beschränkt sich denn auch ausschliesslich auf Rebberge in diesem Gebiet, das er wie seine Westentasche kennt und liebt. Sylvain Pataille hat schon von Beginn weg biologisch gearbeitet und sein Weingut ist seit 2008 zertifiziert. **Seit dem Jahrgang 2010 ist er biodynamisch nach Demeter zertifiziert.**

**Ein Wein von atemberaubender Schönheit.**

® 2016 Marsannay rouge Clos du Roy (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl 54.– (ab 18.6.18 60.–) • Art. 247722

Max Gerstl: Hier steht die Frucht eher dezent im Hintergrund, eine unglaubliche mineralische Fülle prägt diesen himmlischen Duft, von Tabak über Leder bis zu schwarzem Trüffel sind hier alles noble Terroirnoten versammelt. **Ein Traum am Gaumen, geballte Kraft auf unglaublich raffinierte Art vorgetragen,** die Extraktsüsse könnte genialer nicht sein, getragen von perfekt darauf abgestimmter Säure, das lässt die Aromen förmlich explodieren, und doch wirkt das Ganze unglaublich raffiniert, fein und tänzerisch.

® **2016 Marsannay blanc (W)**

17+/20 • 2019–2025 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 18.6.18 45.–)  
Art. 247713

Pirmin Bilger: Das ist die pure Feinheit und Eleganz. Wie wenn jemand mit einer Feder über die Nase streichen würde. Ganz zarte Fruchtnoten mit einem Hauch Exotik im Hintergrund. Auch am Gaumen zeigt sich diese Zartheit. **Der Wein ist schon fast etwas scheu, hat aber eine kraftvolle Struktur mit einer tollen Säure.** Im Abgang kommen mineralisch würzige Noten zum Ausdruck.

® **2016 Marsannay blanc «La Charme aux Prêtres» (W)**

19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 18.6.18 90.–) • Art. 247715

Pirmin Bilger: Wow, welch mineralische Duftwolke! Nasser Feuerstein – eine enorme Kraft ausstrahlend. Feinste florale Noten und ganz zarte Frucht im Hintergrund. Das ist eine vibrierende Energie, die einen hier erfasst. **Auch am Gaumen zeigt er sich nobel und puristisch klar** mit einer dominierenden mineralischen Seite. Der Abgang zieht sich enorm in die Länge. Die Energie überträgt sich und man ist hellwach.

® **2016 Fleur de Pinot (Rosé)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 18.6.18 50.–) • Art. 247716

**Die Reben wurden 1949 gepflanzt.** Das ist ein richtiges Zitruspektakel in der Nase und im Gaumen. Der ist noch etwas voller, reicher, konzentrierter als der Charme aux Prêtres, auch ein Hauch cremiger und gleichzeitig noch rassiger. Der Wein hat 14,5% vol. Alkohol, was man bei einem Aligoté kaum für möglich halten würde. Trotzdem ist er federleicht, schwebt richtiggehend über den Gaumen. Der ist so etwas von betörend und belebend. Die Energie dieses Weins durchströmt den ganzen Körper – so richtig elektrisierend!

® **2016 Bourgogne Pinot Noir (R)**

17+/20 • 2019–2028 • 75cl **Fr. 29.70** (ab 18.6.18 33.–) • Art. 247717

Pirmin Bilger: Frucht und Frische lachen einen hier an. Welch wunderschön femininer Burgunder-Duft. Herrlich lieblich und wunderschön nach Himbeeren und Erdbeeren duftend. Am Gaumen wird die geballte Frucht von dieser herrlichen Säure unterstützt, was dem Wein diese geniale Frische gibt. Dann kommen diese aromatisch würzigen Noten mit einer ausgeprägten Mineralität zum Vorschein. **Das ist ein richtiger Schmeichler und bereitet enorm viel Freude.**





■ Sylvain Pataille, Chenôve

® **2016 Marsannay rouge (R)**

18/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247720

Max Gerstl: Der Duft begeistert mich zutiefst, der strahlt so edel aus dem Glas, konzentrierte, reiche, dennoch unaufdringliche Frucht, dahinter jede Menge mineralische Komponenten, der hat etwas von einem ganz grossen Burgunder, eine unglaubliche Tiefe und geniale Fülle. Der Gaumen hält fast noch mehr, als die Nase verspricht. Köstliche Extrakt-süsse, die optimal darauf abgestimmte Rasse, der Wein hat Kraft, wirkt aber total verspielt und leichtfüssig, das ist Trinkvergnügen pur, eine burgundische Köstlichkeit der himmlischen Art, **das ist ganz klar der grösste Marsannay Villages, den Sylvain Pataille je gemacht hat.**

® **2016 Marsannay rouge «Longerois» (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247721

Pirmin Bilger: Nebst der feinen rotbeerigen Aromatik sind hier Kirschnoten im Vordergrund. Feinste Kräuternoten mischen sich unter die breite Vielfalt an Düften. **Genial ist vor allem diese Frische, die auch dem Gaumen diese rassige Struktur gibt.** Zum Schluss kommen wieder diese würzigen Kräuternoten zum Vorschein. Ich glaube, das ist ein Wein, der nie langweilig wird, da er viel Geschmack und eine perfekte Säure hat. Alle Weine von Sylvain haben diese geniale Tiefe und Komplexität. Es ist spannend und macht Spass, wenn man sich auf den Wein einlässt – es gibt immer wieder etwas zu entdecken.

® **2016 Bourgogne Pinot Noir Chapitre (R)**

19+/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247718

Max Gerstl: Der Duft ist von eindrücklicher Intensität, das ist wieder ein Duft, wie man ihn nur von ganz grossen Burgundern kennt, irgendwie total fein, elegant, raffiniert, aber sagenhaft komplex und tiefgründig. Auch am Gaumen stellt der Wein die Feinheit ins Zentrum, das ist ein Filigrantänzer der sinnlichen Art, atemberaubend frisch, aber auch köstlich süss, reich, konzentriert, mit einer aromatischen Intensität, die kaum zu beschreiben ist, und welch irre innere Kraft, **das ist Burgund in Vollendung.**

® **2013 Marsannay L'Ancestrale (R)**

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 18.6.18 78.–)  
Art. 244037

Jetzt  
lieferbar

Der Wein stammt aus verschiedenen, mit 60-80 Jahre alten Rebstöcken beplanteten Parzellen. Wow, was für ein unglaublich tiefgründiger, komplexer, reicher Duft! Schwarze Frucht, begleitet vom burgundischen Himbeer, strahlt Reife aus, die Konzentration ist enorm, dennoch ist der Wein von edler Feinheit, tänzerisch leichtfüssig, **der Spagat zwischen maximaler Kraft und maximaler Leichtigkeit gelingt hier in idealer Weise**, der Wein berührt, der geht direkt ins Herz mit seiner saftigen, generösen Art, mit seinem unwiderstehlichen Charme, das ist Burgund in Vollendung.

® **2014 Marsannay L'Ancestrale (R)**

20/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 77.–** (ab 18.6.18 85.–)  
Art. 245010

Jetzt  
lieferbar

**Der Duft beeindruckt, so duftet nur ein ganz grosser Burgunder, da ist Tiefgang ohne Ende**, der strotzt vor Komplexität und Fülle, das ist reine Eleganz, ein kleines Naturwunder. Fast noch eindrücklicher am Gaumen, hey, ist das raffiniert, Tannine von sagenhafter Feinheit, getragen von einer sinnlichen Extraktssüsse, da ist Rasse ohne Ende, alles ist eine einzige Harmonie, ein aromatisches Feuerwerk. Die Komplexität des Nachhalls lässt sich nicht mit Worten beschreiben, was für eine Länge, einfach himmlisch. Pirmin Bilger: Harmonie in Perfektion, Süsse, Mineralität und Frische in perfekter Balance, Johannisbeer-Gelée, rote und schwarze Beeren – diese Strahlkraft! Im Gaumen ganz gross. Wow, hat der Power und Länge! Diese Kraft haut mich um. **Wie der wohl in 10 Jahren schmecken wird? Ich denke gigantisch.** Trotz allem ist da diese tänzerische Leichtigkeit, verbunden mit intensiven Geschmäckern. Aus 80-jährigen Reben.

® **2014 Bourgogne Aligoté blanc Clos du Roy (W)**

18+/20 • 2018–2025 • 75cl **Fr. 44.50** (ab 18.6.18 52.–)  
Art. 245003

Jetzt  
lieferbar

Eine Aligoté aus alten Reben, 1949 gepflanzt in der Spitzenlage Clos du Roy und erzeugt von einem Top-Winzer, das ergibt einen grossen Wein. Ein unglaublich mineralischer Duft strahlt denn auch aus diesem Glas, enorme Rasse am Gaumen, dennoch ist es ein eher sanfter Auftritt, die Säure ist schön eingebunden in dezent süssem Extrakt, **der Wein macht richtig Trinkspass, ist völlig unkompliziert und natürlich**, zeigt aber auch Grösse und Noblesse, ich erinnere mich nicht, jemals zuvor einen so feinen Aligoté verkostet zu haben.



# Aus 80-jährigen Reben.

99.–



Sylvain Pataille

## ® 2016 Marsannay l'Ancestrale (R)

20/20 • 2024–2050

75cl Fr. 99.– (ab 18.6.18 110.–) • Art. 247723

Pirmin Bilger: Welch ein verführerischer Duft, der mir hier entgegenströmt. Ein geballtes Fruchtpaket mit einer gewaltigen Frische (zart ätherisch nach feiner Minze duftend) und einem enormen Tiefgang unterlegt. Der Gaumen wird von einem Genie verwöhnt. Das ist irre komplex, kraftvoll und frisch zugleich. Nach ein paar Weinen darf man bereits jetzt sagen, dass der Jahrgang 2016 hier wie in Bordeaux grandiose Weine mit perfekter Säure hervorgebracht hat. Welch unglaubliche Länge und betörender Tiefgang. **Das ist die pure Noblesse und Eleganz**, ausgestattet mit einem kraftvollen Tannengerüst und mit perfekter Säure – genial!

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



## Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin: Immer besser, immer charakteristischer, immer beliebter.

Thierry Mortet: «Ich habe seit 25 Jahren nichts verändert in der Vinifikation. Im Rebberg hingegen habe ich sehr viel investiert.» 1984 übernahmen die Gebrüder Thierry und Denis Mortet die Familien-Domaine Charles Mortet & Fils. 1992 teilten sie die Domaine auf, und jeder ging seinen eigenen Weg. Während es Denis Mortet mit seinem modernen Vinifikations-Stil schnell zu Weltruhm schaffte, fand Thierry in den ersten Jahren mit seinem traditionellen Stil etwas weniger Beachtung. In jüngster Zeit kommt man aber immer mehr zur alten Burgunder-Tradition zurück. **Thierry Mortets mit Leidenschaft und Akribie erzeugte Weine finden immer mehr Anklang.** Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktvollen und lagentypischen Weinen, die begeistern. Thierry Mortet arbeitet schon seit vielen Jahren biologisch, seit dem Jahrgang 2010 ist er auch zertifiziert. Man hört ja oft den Spruch „Die Weine sind wie der Winzer“. Selten trifft das so haargenau zu wie hier. Genauso charmant und nobel zurückhaltend, aber präzise im Ausdruck wie Thierry Mortet selbst sind auch seine Weine. Wenn man erlebt hat, mit welcher Präzision und Hingabe er bei der Ernte arbeitet, hat man auch die Erklärung, warum er so überaus klare, ausdrucksstarke Weine mit sehr viel Persönlichkeit erzeugt.

### Geballte Kraft am Gaumen.

Ⓜ 2016 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Clos Prieur (R)

19/20 • 2024–2045 • 75cl 85.– (ab 18.6.18 98.–) • Art. 247623

Max Gerstl: Der kommt wunderbar aus der Tiefe, beinahe schwarze Frucht, Kirsche und ein Hauch Heidelbeer im Hintergrund, die himmlische Mineralität spielt die erste Geige in diesem noblen Duft. Geballte Kraft am Gaumen, das aber ohne auch nur einen Hauch an Feinheit zu verlieren, **der Wein füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel** mit himmlischen Aromen, dies obwohl man ihn kaum spürt auf der Zunge, so leicht ist er mit seinem faszinierenden mineralischen Rückgrat.

Thierry Mortet mit Gerstl-Team





■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

® **2016 Bourgogne Pinot Noir (R)**

17+/20 • 2020–2028 • 75cl **27.–** (ab 18.6.18 30.–) • Art. 247620

---

Max Gerstl: Herrliche Frucht, schwarzbeerig, von Kirsche bis zu einem Hauch Cassis, begleitet von wunderbaren Terroirnoten, irre Komplexität, der Duft ist absolut köstlich. Ganz feiner, wunderbar saftiger Gaumen, herrliche Frische, dezente Süsse, perfekt balanciert, ein köstliches Finessenbündel, samtige Tanninstruktur, herrlich schmackhafter, fülliger Wein, gute Länge. **Es ist schon erstaunlich, welche Klasse hier schon der «einfache» Bourgogne erreicht**, noch vor wenigen Jahren hätte ich einen Wein von dieser Klasse wohl mit mindestens 18/20 bewertet. Inzwischen ist das allgemeine Qualitätsniveau aber dermassen hoch, dass man gegen oben ein Problem bekommt, wenn man schon den Bourgogne mit 18/20 bewerten würde.

® **2016 Gevrey-Chambertin (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **54.–** (ab 18.6.18 60.–) • Art. 247621

---

Pirmin Bilger: Welch betörender Duft – man verliebt sich sofort in diesen Wein. Immer wieder diese Frische, die sich zeigt. Daneben prägende Fruchtaromatik nach Himbeeren und Johannisbeeren. Das Ganze ist mit einer enormen Eleganz ausgestattet und strahlt förmlich so vor sich hin. Rassige Struktur mit lieblich süsser Frucht. Würze und Frische nehmen den Gaumen in Beschlag. **Das ist einfach genial gut – schlank und wuchtig zugleich.**

® **2016 Gevrey-Chambertin vigne belle (R)**

18+/20 • 2023–2040 • 75cl **63.–** (ab 18.6.18 70.–) • Art. 247622

---

Pirmin Bilger: Der Wein verströmt einen enormen Tiefgang. Würzig, ätherisch frische Nase mit rotbeeriger Aromatik. Das zeigt sich auch am Gaumen. **Ganz fein, elegant und rassig mit einer unglaublichen Länge** kommt er daher. Der Wein ist so präzise wie ein Schweizer Uhrwerk. Frucht und Säure reichen sich die Hand – was für eine Symphonie. Herrlich saftig mit enormer Trinkfreudigkeit.

® **2016 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Beaux Bruns (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl **85.–** (ab 18.6.18 98.–) • Art. 247624

---

Pirmin Bilger: Eine etwas wärmere und dichtere Aromatik in der Nase. Intensives Fruchtspektakel mit einem breiten Aromenspektrum. Feinste florale Düfte treffen auf würzige Kräuternuancen. Da kommen rot- und schwarzbeerige Noten von Himbeere, Erdbeere, Kirsche und etwas Lakritze. Am Gaumen wird diese Dichte wiederum durch die herrliche Säure unterbrochen und die Frische gewinnt die Oberhand. **Der Wein ist ultrapräzise und hat eine enorme Kraft in sich.** Welch anmutende Schönheit mit sehr viel Charme.

® 2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 68.– (ab 18.6.18 75.–)

Art. 244960

Jetzt  
lieferbar

Schwarze Kirschen und feine Würze, dazu diese wunderbare Mineralität, das verleiht dem Duft Tiefgang und Komplexität. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, extrem aromatisch, rassig, raffinierte Extraktsüsse, der hat so etwas Verschmitztes, Raffiniertes an sich. Der Wein stützt sich auf eine Tanninmasse, die komplett seidig ist, Eleganz ist oberstes Gebot, gleichzeitig ist es **ein die Sinne berauschender aromatischer Höhenflug**.

® 2014 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2024–2040 • 75cl Fr. 49.50 (ab 18.6.18 55.–)

Art. 244961

Jetzt  
lieferbar

Strahlt viel Frische aus, dieses typisch burgundische Himbeer mit leichter Würze und feinen mineralischen Noten, mit einem zart rauchigen Unterton. Am Gaumen dominiert die Feinheit, **dieser sagenhaft leichtfüssige Wein ist unglaublich konzentriert**, Rasse und Süsse schwingen in perfektem Einklang, eine köstliche Delikatesse.

® 2014 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Beaux Bruns (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 79.– (ab 18.6.18 90.–)

Art. 244962

Jetzt  
lieferbar

Im Antrunk zeigt er zuerst einmal seine irre Kraft, er bleibt aber wunderschön schlank und setzt voll auf Eleganz, was für ein edler Wein, da ist Energie drin, trotzdem hält er sich zurück, sein fast schlichter Auftritt verleiht dem Wein seinen Charme. **Die Zeit steht still, mit diesem köstlichen Elixier am Gaumen bin ich im 7. Himmel**.

Pirmin Bilger: Eleganz, Schmelz und eine unglaubliche Power und Länge.





## Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin: Burgund in Vollendung.

Max Gerstl

Eric Rousseau: **«Der Jahrgang 2016 hat eine sehr gute bis aussergewöhnliche Qualität, ist kraftvoll, ausgewogen und mit einem ausgezeichneten Lagerpotenzial ausgestattet.»** Leider wurde auch die Domaine Armand Rousseau vom Frost getroffen. So gab es 60% Ausfall bei der Chambertin- und 30% bei der Clos St. Jacques-Lage. Erfreulicherweise konnte ansonsten die normale Menge geerntet werden.



### Die pure Harmonie.

#### ® 2016 Gevrey-Chambertin (R)

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247735

Max Gerstl: Im Duft ist hier sogar noch ein Hauch mehr Tiefe als im Clos du Château, er zeigt sich ebenso komplex und raffiniert, auch wieder geprägt von dieser herrlichen 2016er-Frische. Feinste Rasse am Gaumen, der Wein ist so etwas von köstlich süß, er zeigt Kraft und füllt den Gaumen, ist ausserordentlich fein strukturiert, ein kleines aromatisches Feuerwerk. **Ich kann mich nicht erinnern, einen so raffinierten Gevrey Villages verkostet zu haben.**

#### ® 2016 Gevrey-Chambertin Clos du Château (R)

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247726

Pirmin Bilger: Traumhaftes Bouquet – konzentriert und doch so unendlich fein und elegant. Feinste Himbeerfrucht, etwas Johannisbeere. Am Gaumen satt, extrem fruchtig und mit einer noblen Säure. **Noblesse trifft auf Harmonie.** Ultrafeine Struktur und Eleganz. Schon der «Einstiegswein» besticht mit einem minutenlangen Abgang und einer endlosen nachhaltigen Aromenfülle im Gaumen.

® **2016 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux St-Jacques (R)**

18+/20 • 2024–2045 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247728

Pirmin Bilger: Hier strahlt es wie die Sonne aus dem Glas. Würzig-aromatische Aromatik nach roten und schwarzen Beeren. Man kann die Wärme der Sonne förmlich spüren. Bestechendes Säuregerüst, mit wunderschönen Tanninen unterlegt. Herrlich saftig und süß fruchtig. **Der Wein hat eine enorme Kraft mit viel Zug und einem langen Abgang.** Es zeigen sich immer mehr Aromen an Gaumen und das Erlebnis bekommt nach und nach eine würzige Kräuteraromatik.

® **2016 Charmes-Chambertin Grand-Cru (R)**

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247729

Pirmin Bilger: Welch betörende Aromatik – feinste schwarze Kirsche mit etwas Lakritze und Cassis. Dann diese noblen Kräuternuancen. Alles perfekt ausbalanciert – die pure Harmonie. Ein Erlebnis der sinnlichsten Art. **Ein unglaublich edler und cremiger Schmelz verteilt sich über den Gaumen**, das süsse Fruchtelixier ist fantastisch. Eine vibrierende Kraft mit unglaublicher Länge. Das ist an Feinheit und Noblesse kaum zu überbieten.

® **2016 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)**

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247730

Max Gerstl: Wow, diese Tiefe! Schwarze Kirsche in Verbindung mit faszinierenden mineralischen Noten, irre komplex und reich, der Duft deutet schon beinahe ein kleines Monster an. Da ist effektiv geballte Kraft am Gaumen, auf den ersten Blick wirkt der Wein noch verschlossen und unzugänglich, aber was da auf der Gaumenmitte zum Vorschein kommt, ist eindrücklich. Ich kann mich nicht erinnern, hier jemals ein solches Kraftpaket verkostet zu haben, **dabei verliert er aber nicht einen Hauch von der sprichwörtlichen Rousseau-Eleganz**, der Wein bringt mich zum Staunen, zeigt deutlich, dass auch bei Rousseau einiges in Bewegung ist. Der ist schon sehr nahe an der absoluten Vollendung.

® **2016 Clos de la Roche Grand-Cru (R)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247731

Pirmin Bilger: Wie beschreibt man am besten die pure Feinheit und Kraft in einem Wein vereint? Die Aromatik ist sinnlich fruchtig und duftet nach schwarzen und roten Beeren. Schon in der Nase spürt man förmlich das Potenzial, die Dichte und Kraft, die in diesem Wein schlummern. Am Gaumen dicht gewobene Struktur mit einer fantastischen Säure unterlegt. Immer wieder diese Frische, die all diese Wein so genial macht. Nobelste Aromatik, getragen von einem cremigen Schmelz, **verwöhnt den Gaumen eine halbe Ewigkeit.** Wie ein kleines Feuerwerk entfalten sich nach und nach die köstlichen Düften und Aromen.



Pirmin Bilger



Sicht auf Clos  
St. Jacques

■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

### ® 2016 Clos des Ruchottes Chambertin Grand-Cru (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247732

Pirmin Bilger: Ein konzentriertes Bouquet an edelsten Düften. Die dominierende schwarze Frucht wird von feinsten rotbeerigen Nuancen ergänzt. Cassis und schwarze Kirsche, dahinter Johannisbeere und Himbeere. Trotz der Dichte ist alles harmonisch fein und elegant. Eine Spur maskuliner als der Clos de la Roche, aber auf gleichem Grand-Cru-Niveau. **Das ist schlicht perfekt und schwindelerregend schön.** Die noblen Kräuteraromen, die sich zusammen mit der Mineralität mit ihren leicht salzigen Noten beim Abgang zeigen, vervollständigen diesen komplexen und dennoch so einfach zu verstehenden Wein.

### ® 2016 Chambertin Clos de Bèze Grand-Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247734

Max Gerstl: Hier strahlt wieder ein Wein aus dem Glas, in einer Art und Weise, die mich tief berührt, der zeigt einen der feinsten, zartesten Düfte aller 2016er von Rousseau, **gleichzeitig ist es wohl der komplexeste und tiefgründigste**, es ist ein unbeschreibliches Vergnügen, an diesem Glas zu riechen. Auch am Gaumen beeindruckt der Wein zutiefst, eine wohlige Gänsehaut lässt mich förmlich erschauern, dabei ist es auch am Gaumen **einer der zartesten, filigransten Weine der ganzen Palette.** Weil es der zweitletzte Wein ist, erlaube ich mir einen Schluck zu trinken, was für ein Hochgenuss, das ist Burgund wie man es sich schöner nicht vorstellen kann. Was geht da wohl in 20 oder 30 Jahren ab, wenn schon die Fassprobe dermaßen unter die Haut geht?



### Hochkonzentrierte Aromen.

### ® 2016 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques (R)

19/20 • 2024–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 247733

Pirmin Bilger: Beim ersten Hinriechen zeigt sich ein extrem feminin-weicher und eleganter Duft. Ein zartsüßes, beeriges Duftbild. Am Gaumen dann aber präsentiert sich der Clos St. Jacques von seiner maskulinen Seite. Der hat einen enormen Zug drauf, getragen von der gewaltigen Säurestruktur. Ein explosiv würziger Abgang und eine gewaltige Länge. **Man könnte den Wein als perfekte Ehe zwischen Mann und Frau bezeichnen.**



## Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin Massiver Ernteausfall, aber geniale Qualität.

Der Winter in den Burgunder Weinbergen war mild und verregnet. Der Frühling begann mit milden Temperaturen und zahlreichen Regenfällen, die den Grundwasserspiegel auffüllten.

Das Weinjahr 2016 wird den Weinbauern wegen des Frühlingfrosts mit  $-2^{\circ}\text{C}$  in der Nacht vom 27. April in Erinnerung bleiben. Die Knospen waren mit Wasser vollgesogen, und am nächsten Morgen sorgte die aufgehende Sonne für einen Brennglaseffekt, der das Phänomen noch verstärkte. Der mangelnde Wind war fatal.

Ergebnis: **40 % der Knospen wurden zerstört, besonders in den unteren Lagen von Gevrey.** Die Grands Crus wurden nicht verschont: Die Chambertin-Parzelle war stark betroffen. Die Gevrey seitens Brochon und in der Dorfmitte waren hingegen nur mässig betroffen.

Das Gerstl-Team mit  
Chantal Tortochot

**Ein ganz grosser Chambertin und er bleibt erstaunlich erschwinglich.**

Ⓜ 2016 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2050 • 75cl 260.– (ab 18.6.18 280.–) • Art. 247492

Max Gerstl: Schwarze Frucht vom Feinsten strahlt aus dem Glas, kommt raffiniert aus der Tiefe und zeigt enorme Vielfalt, wirkt fein, elegant und sinnlich, das ist pure Noblesse, wirkt noch eine Spur frischer als der geniale 2015er. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber auch hier ist immer die Eleganz im Vordergrund, der Wein stützt sich auf kräftige, maskuline Tannine, die aber perfekt abgerundet und total fein sind, sie tragen die traumhafte Aromatik meilenweit, der Wein besitzt ein **immenses Geschmacksspektrum.**



260.–



■ Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin

Die Blüte begann etwa am 20. Juni und zog sich in die Länge, was auf einigen Parzellen zu Kleinbeerigkeit führte. Dann standen die Reben aufgrund des kalten und feuchten Frühlings unter grossem Mehltaudruck. Alle Parzellen waren betroffen. Der Mehltau war sehr schwer zu behandeln, da die Mittel auf Kupferbasis abgewaschen wurden. **Darauf folgte ein weiterer Ernteverlust von ungefähr 15%.**

Zum Glück kam der Sommer am 14. Juli mit viel Sonne und heissen Temperaturen, die erst Ende September nachliessen. Der Krankheitsdruck war endlich vorbei... Die Trauben begannen, Anzeichen von Dürre und Sonnenbrand zu zeigen. Man entschied sich gegen die Entblätterung. Der Sommer brachte viel Arbeit mit sich, da man sich um die vom Frost betroffenen Parzellen kümmern musste, die ungleichmässig wuchsen. Leider brachte diese harte Arbeit nur ein dürftiges Ergebnis.

**Im September reiften die verbleibenden Trauben optimal.** Mit der Ernte wurde am 24. September begonnen. Die geernteten Trauben wiesen eine ausgezeichnete Zuckerreife sowie ein gutes Säuregleichgewicht und eine hohe Farbintensität auf.

® **2016 Gevrey-Chambertin «Les Corvées» (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247496

Pirmin Bilger: Wunderschöne, harmonische Nase mit einem herrlichen Mix aus schwarzer und roter Frucht. Intensiver, süsser Duft, der eine enorme Wärme ausstrahlt. Am Gaumen bestätigt sich die vermutete, dicht gewobene Struktur. **Feinste reife Frucht trifft auf eine perfekte Säure.** Dahinter zeigen sich mehr und mehr edle Kräuterdüfte, die sich – unterstützt von feiner Mineralität – in einem langen Finale offenbaren.

® **2016 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru «Les Champeaux» (R)**

18+/20 • 2023–2048 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 18.6.18 105.–) • Art. 247493

Max Gerstl: Der Duft kommt wunderbar aus der Tiefe, strahlt Wärme aus und wirkt überaus vielfältig. **Ein raffiniertes Kraftbündel** am Gaumen, enorme Fülle, zarte Opulenz, auch am Gaumen zeigt er seinen warmherzigen Ausdruck mit köstlicher Süsse, der Wein hat Charme, der hat einen fröhlichen, offenerzigen Auftritt und wirkt sehr edel, **ein komplexer Terroirwein.**

® **2016 Morey St. Denis 1<sup>er</sup> Cru Renaissance (R)**

19/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 95.–** • Art. 247495

Pirmin Bilger: Ätherisch kühle Aromatik steigt aus dem Glas. **Ein enormer Tiefgang** offenbart sich hier. Schwarzbeerig und verführerisch strahlt er uns entgegen. Auch ein bunter Kräutermix ist hier im Spiel. Am Gaumen harmonisch und doch kraftvoll mit reifen, aber prägnanten Tanninen. Wunderschön fruchtig und süß mit einer genialen Säure. **Ein herrlicher 1er Cru.**

® **2016 Mazys Chambertin Grand Cru (R) (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 216.–** (ab 18.6.18 240.–) • Art. 247497

Pirmin Bilger: Kühle schwarze Frucht mit einem enormen Tiefgang. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausbalanciert und harmonisch. Weicher, cremiger Schmelz mit viel süßerer Frucht nach Kirschen und Johannisbeeren. Das ist **ein Grand Cru voller Eleganz und Komplexität**. Er zeigt auch eine schöne Länge mit würzig-kräuterigem und mineralischem Nachgang.

® **2015 Gevrey-Chambertin Champerrier Vieilles Vignes (R)**

18+/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 65.–)  
Art. 246184

Jetzt  
lieferbar

60 Jahre alte Reben. Der Wein offenbart gleich zu Beginn herrlich himbeerige Noten und eine tolle Fruchtsüße – die Hitze des Jahrgangs ist förmlich spürbar. **Er zeigt viel Terroir im Duft und ist ausgeprägt mineralisch.** Am Gaumen wunderbar süß, fein in den Tanninen und mit hoher Konzentration. Herrlich mineralische, salzige Noten und ein erfrischendes Finale. Das ist eine wunderbare burgundische Delikatesse mit einer genialen, sinnlichen Aromatik – das macht richtig Spass.

® **2015 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru «Les Champeaux» (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 86.10** (ab 14.6.17 95.–)  
Art. 246183

Jetzt  
lieferbar

Insgesamt wurden rund 5000 Flaschen von diesem Wein, der zu 50% in neuen Fässern ausgebaut wurde, produziert. Durch das Terroir bestimmt, erscheint der Wein etwas maskuliner. Herrliche schwarze Frucht, Kirsche, geniale Mineralität, viel Terroirtiefe, Kräuter, Gewürze bis hin zu einem Hauch Trüffel – die Aromatik ist irre komplex und verführerisch. Am Gaumen begeistern Süße, Konzentration und Fülle. Die vielschichtige Aromatik, die feinen Tannine, die rassige Säure – all das ist in perfekter Balance. **Das ist echt Klasse, ein grosser Burgunder mit viel Persönlichkeit, enorm lang, ein komplexer Terroirwein.**





## Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin Wein-Bijoux aus bis zu 115-jährigen Reben.

Fabien Geantet  
mit Gerstl-Team

Die Domaine Geantet-Pansiot wurde 1954 in Gevrey-Chambertin gegründet, als Edmond Geantet Bernadette Pansiot heiratete. Die Domaine bearbeitete damals 3 Hektaren Rebland in den Appellationen Gevrey-Chambertin und Bourgogne. 1977 begann Vincent Geantet mit seinem Vater zusammenzuarbeiten und trat 1989 seine Nachfolge an. Der erste Jahrgang, den Vincent alleine kelterte, war 1990, und **sein «Charmes-Chambertin» erhielt auf Anhieb Höchstnoten in der Fachpresse.**

Die Domaine umfasste nun 7 Hektaren. 2006 stieg Fabien in den Betrieb seines Vaters ein und führte die Philosophie seiner Vorgänger fort. Die natürliche Nachfolge ist ein Merkmal der Domaine Geantet-Pansiot.

Heute bearbeitet die Domaine 23 Hektaren und produziert in guten Jahren gegen 150'000 Flaschen. Viele Lagen davon sind durch Verträge mit ihren Besitzern gesichert. Seit einigen Jahren bearbeitet Vincent auch sehr kleine Parzellen in den Grand-Cru-Lagen Clos Vougeot und Chambertin. Die Trauben werden nach der Ernte gekauft und vinifiziert – also wird der ganze Rebbau-Zyklus von Vincent und seiner Equipe bearbeitet.

Den Kern der Anbauflächen bilden aber noch immer rund 12 ha sehr gut gelegene Parzellen in der Gemeinde Gevrey-Chambertin. **Die ältesten Rebstöcke wurden 1903 in der Lage «En Champs» gepflanzt (noch heute stehen rund 80% davon im Ertrag!),** aber auch die «Vieilles Vignes» verdienen ihren Namen mit einem Alter von 75 Jahren. Weitere Lagen bearbeitet Vincent in Fixin, Marsannay, Chambolle-Musigny sowie in der Appellation Bourgogne. **Der respektvolle Umgang und die naturnahe Bewirtschaftung der Böden und Reben zeichnen die Arbeit von Vincent aus.**

Wenn die Anforderungen an die Arbeit im Rebberg so hoch sind, ist es nur logisch, wenn auch die nachfolgenden Arbeitsschritte mit der gleichen Konsequenz durchgeführt werden. **Alle Trauben werden manuell gelesen und am Sortiertisch akribisch genau geprüft.** Danach werden sie entrappt, aber nicht gequetscht, damit die nachfolgende temperaturkontrollierte Kaltmazeration stattfinden kann. Die alkoholische Gärung ist spontan. Der Ausbau der Weine dauert generell ca. 14 Monate und erfolgt in neuen (30%) und gebrauchten Barriques.

Die Weine der Domaine Geantet-Pansiot sind jung schon unglaublich verführerisch, vereinen Kraft mit Eleganz, zeichnen sich aus durch eine **beeindruckende Balance zwischen reifer Frucht und harmonischer Struktur.** Trotz der Zugänglichkeit in der Jugend haben die Weine aber auch ein grosses Alterungspotenzial.



**Max Gerstl: So etwas von irre komplex, ich bin hin und weg.**

® 2016 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru «Le Poissenot» (R)  
19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 117.– (ab 18.6.18 130.–)  
Art. 247470

Max Gerstl: Da muss man tief ins Glas hinein schnüffeln, um alle Feinheiten dieses Duftes zu erhaschen. Aber es lohnt sich, dem die volle Aufmerksamkeit zu widmen, das ist zutiefst raffiniert, so etwas von irre komplex, **ich bin hin und weg.** Der Gaumen hält fast noch mehr als der Duft verspricht, das ist eine kleine Fruchtbombe, aber so etwas von superelegant, sagenhaft frisch mit einer Extraktsüsse unterlegt, die raffinierter nicht sein könnte, **so etwas kann nur ein ganz grosser Pinot.**

® 2016 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru (R)  
19/20 • 2022–2045 • 75cl Fr. 117.– (ab 18.6.18 130.–)  
Art. 247474

Max Gerstl: Normalerweise werden vom 1er Cru zwei Lagen abgefüllt. **Aufgrund der geringen Menge gibt es dieses Jahr jedoch nur eine Assemblage aus beiden Lagen.** Das ist einfach herrlich, der Duft erinnert mich an Weine von Dujac, ich liebe das über alles, das ist geniale schwarze Frucht, feinste Kräuter, jede Menge Terroirnoten, sehr ausdrucksvoll und mit Strahlkraft. Am Gaumen begeistert er mit Frische und Komplexität, was ist der charmant, kraftvoll, aber extrem leichtfüssig und elegant, zur rassigen Säure findet er immer die exakt balancierte Extraktsüsse, **eine geniale Delikatesse.**





■ Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin

Ⓜ **2016 Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2055 • 75cl **Fr. 550.–** • Art. 247475

Pirmin Bilger: **Leider gibt es von diesem Wein nur extrem wenige Flaschen.** Ein Hauch von nichts und ein Hauch von allem – das Ganze in einer Hülle aus Eleganz und Noblesse. Aus der Ferne vibriert diese gewaltige Kraft und lässt einen ehrfürchtig den ersten Schluck genießen. Am Gaumen ein Muskelpaket im Ballettkleid. Eine tänzerische Raffinesse mit einer gewaltigen Struktur und einem dichten Körper. Das berührt meine Seele und lässt mich förmlich erschauern. **Ein ganz grosser Wein – sensationell!**

Ⓜ **2016 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2024–2055 • 75cl **Fr. 210.–** (ab 18.6.18 230.–) • Art. 247469

Max Gerstl: Wow, **ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus**, dieser Duft verspricht etwas vom Allergrössten, was ich je aus dieser Lage verkostet habe, das ist ein beinahe übersinnliches Parfüm, explosive Frische steht gegen eine beinahe opulente Süsse, aber das Ganze ist von totaler Harmonie, eindrücklich klar und präzise. Am Gaumen kommt sofort die Bestätigung, das ist **grandioser Pinot der himmlischen Art, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein**, man spürt ihn kaum am Gaumen, aber er erfüllt ihn mit einer immensen Fülle von absolut himmlischen Aromen, ein Traumwein, der sich mit Worten kaum beschreiben lässt.

Ⓜ **2016 Gevrey-Chambertin «En Champs» (R)**

19+/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 18.6.18 105.–) • Art. 247472

Pirmin Bilger: Das Alter dieser Reben – 115 Jahre – schraubt die Erwartungen in die Höhe. Wenn man am Glas riecht, wird man nicht enttäuscht. Eine unglaubliche Kraft und Dichte gehen von diesem Wein aus. Ich könnte stundenlang an ihm schnuppern, der hat so etwas betörend Sinnliches. Süsse, reife, schwarze Frucht strahlt mir hier entgegen. Wow, und der Gaumen setzt noch einen drauf. Nebst dieser verführerischen Fruchtaromatik zeigt sich auch diese herrliche Frische, die im Mix dieses saftig-noble Erlebnis bildet. **Was für ein Energiebündel, ein Strahlmann mit nobler Ausstrahlung und Eleganz – ein wahrer Verführer.**

Ⓜ **2016 Bourgogne «Pinot Fin» (R)**

18/20 • 2020–2028 • 75cl **Fr. 35.–** (ab 18.6.18 39.–) • Art. 247473

Pirmin Bilger: Kühle, frische Aromatik mit Tiefgang. Würzige und leicht ätherische Noten. Schwarze, reife Kirsche. Gut strukturierter Gaumen mit einer tollen Säure, sprich Frische unterlegt. Die Würze scheint die schwarze Frucht fast zu übertönen. Ein Wein mit einer tollen Spannung und präsenten, aber feinen Taninen. **Betörend saftig, was ihn enorm trinkfreudig macht.** Im Abgang zeigen sich noch feine mineralische Noten und die Kräuteraromatik bleibt minutenlang am Gaumen haften.

® **2015 Gevrey-Chambertin 1er Cru  
«Combes aux Moines» (R)**

19/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 117.–** (ab 18.6.18 130.–)  
Art. 246166

Jetzt  
lieferbar

40-jährige Reben mit einem Ertrag von 35 hl/ha. Ausbau in 40% neuem Holz. Wunderbare rotbeerige Frucht in der Nase. Im Gaumen ein Schwall von intensiver Fruchtsüsse und Frische, was für eine wunderbare Dichte. Etwas süsser als der «Le Poissenot», etwas femininer. **Fein und delikates im Gaumen mit einer süffigen Saftigkeit.** Der Wein hat eine verführerische Eleganz und raffiniert verwobene, kaum wahrnehmbare Tannine. Tolles Struktur- und Säuregerüst. Der ist so etwas von lecker – möchte man gleich trinken und genießen.

® **2015 Bourgogne «Pinot Fin» (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 35.–** (ab 18.6.18 39.–)  
Art. 246171

Jetzt  
lieferbar

35 hl/ha, Ausbau in 20% neuem Holz. Eine sehr interessante Nase, die schwarze und die rote Frucht duften um die Wette. Wobei die schwarze Frucht das Rennen gewinnt. Dazu herrliche Kräuteraromatik und Frische. Eine wunderschöne Fruchtsüsse. Wunderbar saftig im Gaumen mit feinen Tanninen und rassischer Säure, die dem Wein Halt geben. **Im Abgang wieder diese wunderschönen würzigen und mineralischen Noten.**

**Von Reben aus 1903 mit unglaublicher Kraft.**

® **2015 Gevrey-Chambertin «En Champs» (R)**

19/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 86.50** (ab 18.6.18 95.–)  
Art. 246170

Jetzt  
lieferbar

**Die Reben stammen von 1903, sind also 114 Jahre alt – unglaublich!** Sie wurzeln extrem tief und liefern mineralische Komponenten, die dem sehr dichten Wein eine grossartige Komplexität verleihen. Da ist eine unglaubliche Kraft. Im Gaumen zeigt sie sich auf eindrückliche Art. Der Wein hat zwar eine gewisse Opulenz, wirkt aber nie überladen, nein, er wirkt auf den zweiten Eindruck sogar frisch und elegant. So sollten Pinots sein – mit viel Geschmack und Aromatik, aber trotzdem noch elegant, nobel und fein.

86.50





## Domaine Michèle et Patrice Rion, Nuits-Saint-Georges: Qualitativ sehr gut, quantitativ sehr wenig.

Maxime und  
Patrice Rion



Patrice Rion: «2016 ist der kleinste Jahrgang für die Domaine seit 15 Jahren!» Wenn der Frost in der Côte de Nuits von einer Gemeinde zur anderen schwankt, sind Chambolle Musigny und Premeaux-Prissey zweifellos die am stärksten betroffenen Gemeinden. Tatsächlich wurden bei der Appellation Clos des Argillières nur 7hl pro Hektar und bei Clos St. Marc nur 10hl pro Hektar geerntet. **Qualitativ sind die Weine aber sehr gut.** Der Jahrgang erinnert an 1996: Konzentration, gepaart mit einer schönen Säure.

### Explosive Frische am Gaumen.

#### ® 2016 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Clos St. Marc (R)

19/20 • 2028–2055 • 75cl Fr. 112.50 (ab 18.6.18 125.–) • Art. 247665

Pirmin Bilger: Gegenüber dem Clos des Argillières kommt der Clos St. Marc etwas zarter und feiner daher. Er glänzt mit einer enormen Eleganz und seinem Tiefgang. Eine dominierende schwarze Frucht mit einer kühlen Aromatik prägt das Duftbild. Am Gaumen dann diese explosive Frische mit noblen, saftigen, schwarzen Fruchtaromen. Nach und nach setzt sich die Gewürzaromatik durch und füllt den Gaumen aus. **Der Wein zeigt Biss und Zug und eine unglaubliche Länge.**

#### ® 2016 Bourgogne Les Bons Bâtons (R)

17+/20 • 2019–2028 • 75cl Fr. 24.30 (ab 18.6.18 27.–) • Art. 247663

Pirmin Bilger: Welch angenehm lieblicher Duft, der hier in die Nase steigt. Ein edler Mix aus schwarzer Kirsche mit feiner, rotbeeriger Frucht im Hintergrund und zarten Gewürznoten. Die Frische ist deutlich spür- bzw. riechbar und zeigt schon fast leicht ätherische Noten. Dieses Frischerlebnis zeigt sich auch umgehend am Gaumen. Wunderbar saftig und gut strukturiert mit einem eleganten, würzig-weichen Körper. Herrlich, wie sich hier die Aromen entfalten – sind es zuerst die Fruchtnoten, kommen nach und nach die würzigen Komponenten zum Vorschein. **Ein genialer Bourgogne.**

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® **2016 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Clos des Argillières (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 89.–** (ab 18.6.18 99.–) • Art. 247664

Max Gerstl: Wow, der Duft zieht mich gleich in seinen Bann, was ist der fein, das geniale burgundische Himbeer steht im Zentrum, der Duft geht direkt ins Herz, ein Traum, überschwängliche Fülle trifft auf pure Eleganz, **das ist ein beinahe übersinnliches burgundisches Parfüm.** Am Gaumen zeigt er zuerst einmal seine männlich-robuste Seite, um dann gleich auch seine Raffinessen auszupacken, verbindet feinste Rasse mit sublimer Extraktsüsse, das ist sagenhaft raffiniert, stolze, aber sehr feine Tanninstruktur, da ist gewaltig Spannung drin, **ein Burgunder der Spitzenklasse.**

® **2016 Chambolle-Musigny Les Cras (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 18.6.18 90.–) • Art. 247666

Max Gerstl: Im Duft zeigt er sich eher etwas reservierter, die Frucht steht im Hintergrund, die Terroirtiefe ist eindrücklich, wirkt überaus nobel. Auch am Gaumen will er zuerst nicht so richtig aus sich heraus kommen, zeigt einiges an Konzentration auf der Gaumenmitte, aber auch hier gibt er sich eher reserviert, wirkt aber total präzise und gradlinig, **da steckt gewaltig Potenzial drin, ein Wein mit grosser Zukunft,** den ich vielleicht (oder sogar ziemlich sicher) im Moment etwas unterschätze. Ich würde mich nicht wundern, wenn der eines Tages förmlich explodiert und zu einem **genialen 19-Punkte-Erlebnis** wird.

® **2016 Vougeot 1<sup>er</sup> Cru Les Cras (R)**

18+ bis 19/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 99.–** (ab 18.6.18 110.–)

Art. 247667

Pirmin Bilger: Ein dominierend zartes Duftbild der sinnlichen Art. Hier muss man schon genauer hinriechen, um all seine Facetten aufnehmen zu können. Der strahlt einen enormen Tiefgang aus und lässt seine noble Struktur bereits beim ersten Hinriechen erahnen. Satt, saftig und frisch am Gaumen, mit einer gewaltigen Kraft und einem starken Tanningerüst. **Die Kräuterexplosion am Gaumen berauscht förmlich die Sinne.** Es steckt viel Potenzial in diesem Wein – ein grosser Wein, der in Zukunft noch sehr viel Freude bereiten wird.



Selektion durch das Gerstl-Team im Keller der Domaine Patrice Rion.



Patrice Rion

■ Domaine Michèle & Patrice Rion, Nuits-St-Georges

® 2012 Chambolle-Musigny «Les Cras» (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 72.– (ab 18.6.18 78.–)

Art. 242861

Jetzt  
lieferbar

Nur schon der Duft dieses Weines ist ein sinnliches Erlebnis, diese herrlich frische Frucht, diese traumhafte Süsse, diese unglaubliche Vielfalt, was für ein köstliches Parfüm. Am Gaumen begeistert er beinahe noch mehr, das ist so etwas von unendlich gut. **Das Ganze ist eine einzige Harmonie, eine Aromen-Symphonie der himmlischen Art**, ganz fein, ganz zart, dennoch eindrücklich konzentriert und reich, eine sagenhaft raffinierte Delikatesse.

® 2012 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Clos des Argillières (R)

19+/20 • 2022–2045 • 75cl Fr. 85.– (ab 18.6.18 95.–)

Art. 242862

Jetzt  
lieferbar

Dieser Duft ist ein Traum, wollüstig reife, schwarze Frucht trifft auf immense Terroir-Tiefe, was für eine attraktive Duftwolke, ein Hauch Wildaromen verleiht dem Ganzen noch einen erotischen Einschlag. **Das ist ein Kraft- und Finessenbündel der Superlative**, die kühle Frische von Nuits-St-Georges in Verbindung mit der edlen Süsse von auf den Punkt gereiften Früchten, das macht den Wein unglaublich raffiniert, verleiht ihm diese betörende Sinnlichkeit, ein Traumwein, Pinot der himmlischen Art.





## Domaine Anne & Hervé Sigaut, Chambolle-Musigny Perfekte Terroirweine dank viel Natur und wenig Technik.

Das Weingut ist unter den Pinot-Liebhabern schon länger ein Begriff und gilt als Geheimtipp. Hervé Sigaut und seine Frau Anne übernahmen das Weingut von Maurice Sigaut im Jahr 1990. Die Domaine ist nur 9,3 ha gross, besitzt aber **spektakuläre alte Rebstöcke in Chambolle-Musigny 1er Cru** Les Fuées, Les Sentiers und Noirots.

Wir haben die Sigauts als sehr sympathische und authentische Menschen kennengelernt. Sie sind Winzer aus Leidenschaft und verbringen viel Zeit in den Weinbergen, um sicherzustellen, dass die Frucht das höchste Qualitätsniveau erreicht. Viele ihrer Weinberge werden noch immer mit den Pferden gepflügt und Hervé folgt dem Mondkalender für die meisten Aktivitäten im Weinberg. Auch im Keller wird möglichst naturnah gearbeitet und ein **Minimum an technischen Hilfsmitteln** eingesetzt. Die ganze Arbeit wird der Schwerkraft überlassen. Die Winzeranlage wurde 2004 umgebaut, mit modernster Ausstattung inklusive Sortiertisch, Edelstahl-Fermentationstanks und Volltemperaturregelung. Der Einsatz von neuem Holz wird möglichst gering gehalten. **Das Resultat der ganzen Arbeit sind ausdrucksstarke, elegante und perfekt ausgewogene Terroirweine**, die sicherlich auch bei uns viele Freunde gewinnen werden.

**Extrem nobel und ganz nahe an der Perfektion.**

Ⓜ 2016 Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers  
Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **108.–** (ab 18.6.18 120.–) • Art. 247671

Pirmin Bilger: Schon beim ersten Hinriechen wird mir bewusst, welch grosse Klasse dieser Wein hat. Was für ein Tiefgang und diese sinnliche Feinheit, die der Wein ausstrahlt. Da zeigt sich ein sehr edler Charakter mit einem ätherisch kühlen und würzigen Bouquet nach reifer, schwarzer Kirschfrucht. **Der Gaumen wird verwöhnt mit**

Anne et Hervé Sigaut

Anne Sigaut mit Pirmin  
Bilger und Max Gerstl





Anne Sigaut

■ Domaine Anne & Hervé Sigaut, Chambolle-Musigny

**einem die Sinne raubenden, unglaublich harmonischen Elixier.** Voller Körper mit genialer Säure und einem edlen Tanningerüst. Alles in perfekter Reife und mit viel Geschmack. Das ist wieder einer dieser Weine, die man am besten für sich alleine genießt und sich mit allen Sinnen darauf einlässt.

® **2016 Chambolle-Musigny Derrière le Four (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **88.–** (ab 18.6.18 98.–) • Art. 247672

Pirmin Bilger: Ein Duft der sinnlichsten Art strömt mir entgegen. Würzig, von einer kühlen Aromatik geprägt und mit viel reifer, schwarzer Frucht unterlegt. Der Wein hat eine enorm verführerische Strahlkraft und glänzt mit einer fast **unglaublichen Eleganz und Noblesse**. Der Gaumen ist kraftvoll und herrlich saftig. Die 2016er-Frische verleiht ihm diese wunderschöne, kühle Aromatik. Der hat alles, was ein grosser Wein braucht: viel Geschmack ohne jemals aufdringlich zu werden und eine perfekte Säure, die ihm **diese Leichtigkeit und dieses tänzerische Gaumenvergnügen verleiht**. Abgerundet wird dieses Weinerlebnis mit einem schier endlos langen, würzigen Kräuter-/Kirsch-Feuerwerk.

® **2016 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Charrières (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **94.50** (ab 18.6.18 105.–) • Art. 247673

Auch beim Les Charrières ist diese kühle Aromatik das prägende Element. Nebst der dominierenden schwarzen Frucht zeigen sich auch ganz feine rotbeerige Nuancen im Hintergrund. Ein Wein, bei dem man auch nach mehrmaligem Hinriechen immer wieder etwas Neues entdeckt. Nebst der Frische zeigen sich im Bouquet auch viel würzige Komponenten. Der Gaumen ist mit einer feinen Extra-Fruchtsüsse ausgestattet und zeigt eine ausladende Aromatik. **Genial auch hier, wie harmonisch alles zueinander passt und dadurch eine enorme Trinkfreudigkeit bietet**. Betörend saftig und frisch geht es einem würzigen Finale entgegen und man freut sich bereits auf den nächsten Schluck. Ein Geniesser-Pinot der Extraklasse.

® **2015 Chambolle-Musigny Les Buisières (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **73.–** (ab 18.6.18 82.–) • Art. 246239

Jetzt  
lieferbar

Anne Sigaut: «Das ist mein Kind.» Die Reben wurden 1959 gepflanzt, die Parzelle ist ziemlich produktiv. Der Wein reift in 30% neuen Fässern. Das ist rabenschwarze Frucht, die mir da entgegen strahlt, mit einer immensen Brillanz, atemberaubend komplex, reich und verführerisch. Ein sehr delikates, weiches und harmonisches, zart-süßliches Duftbild mit viel Tiefgang und Frische. Das ist ein Bijou von Wein, der strahlt wie ein Maikäfer, berauschend süß und perfekt in der Balance. **Er ist von perfekter Klarheit und mit messerscharfer Struktur – ein kleines Prunkstück**. Eine gewaltige Struktur am Gaumen mit komplex breiter Aromatik. Im Nachhall setzen sich die Kräuteralomen durch. Zum Davonfliegen schön.

# Unwiderstehlicher Charme.



91.80



Grosser Terroirwein.

® 2015 Chambolle-Musigny

1er Cru Les Chatelots (R)

Domaine Anne & Hervé Sigaut

19/20 • 2024–2045

75cl 91.80 (ab 18.6.18 102.–) • Art. 246238

Jetzt  
lieferbar

Ein halber Hektar aus verschiedenen Parzellen, die aus durchschnittlich 45 Jahre alte Reben bestehen. Hier wurden rund 30% neue Fässer benutzt. Der kommt in der Nase nochmals wunderbar kühl und frisch daher. Das ist ein superfeines Parfum, sehr edel, irre komplex und tiefgründig, strahlt Noblesse und Persönlichkeit aus. Ein pures Kraftpaket, das saftig süss, aber mit einem stark-zarten Tanningerüst daherkommt. Der hat eine nicht enden wollende Energie, die den ganzen Körper durchströmt. Hei, ist der köstlich, **mit jedem Wein, den wir von dieser Domaine probieren, steigert sich meine Begeisterung für dieses Weingut.** Der zeigt die Klasse eines ganz grossen Burgunders mit unglaublich viel Charme, wirkt total offenherzig, zugänglich und hat auch so eine noble Schlichtheit. Das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann.



## Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny: Die unbestrittenen Meister des Musigny.

François Millet,  
Max Gerstl,  
Pirmin Bilger



Kellermeister François Millet: «Die Nachtriebe waren 3 Wochen später, aber dank des idealen Sommers trotzdem gleichzeitig reif. Das gab den Weinen diese unglaubliche Frische.» **Die Domaine besitzt stolze drei Viertel der Fläche des Musigny, einer der renommiertesten Lagen im Burgund.** So ist es natürlich etwas einfacher, die Trauben für den Musigny grosszügig zu selektionieren, als wenn man nur ein paar wenige Rebzeilen besitzt. Das ist auch einer der Gründe, warum die Weine von Vogüé hier das Mass aller Dinge sind. Erst wenn die Rebstöcke ein Mindestalter von 25 Jahren haben, beginnt man sich hier Gedanken zu machen, ob der Wein aus diesen Trauben als Musigny verkauft werden kann. Aus Rebstöcken, die jünger als 25 Jahre alt sind, wird der Chambolle-Musigny 1er Cru gekeltert.

**Eine traumhafte Delikatesse, jenseits aller Worte.**

® 2016 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2080 • 75cl Fr. 650.– • Art. 247675

Max Gerstl: Wenn man ihm die nötige Aufmerksamkeit schenkt, beeindruckt er mit seiner sagenhaften Tiefe, mit seinem im Gegensatz zu den andern 2016ern von Vogüé betont schwarzebeirigen Ausdruck. Mit etwas Luft öffnet er sich immer mehr, zeigt auch seine raffinierten floralen Komponenten und einen sublimen Hauch schwarze Trüffel. Was ist der delikat am Gaumen, so fein habe ich den Bonnes-Mares noch nie erlebt, die Tannine sind immer noch ein zentrales Element, aber feiner denn je, die spektakuläre Frische trägt die Aromen meilenweit, die raffinierte Extraktsüsse verleiht zusätzli-

che Fülle und betont die Aromatik von der anderen Seite, der Wein versetzt mich ins Staunen, **zum Glück haben wir ausreichend Zeit, um den minutenlangen Nachhall zu genießen** bis er ausgeklungen ist. Die Emotionen gehen mit mir durch die Decke, ich versinke in einen Traum.

**Max. 3 Flaschen pro Person.**

® **2013 Chambolle-Musigny (R)**

18/20 • 2023–2038 • 75cl **Fr. 145.–** • Art. 243935

Jetzt  
lieferbar

Herrliche rotbeerige Frucht, der feine Duft springt förmlich aus dem Glas, was für ein himmlisches Parfüm, klar, präzise und mit viel Strahlkraft. Die sprichwörtliche burgundische Feinheit am Gaumen, köstlich süßes Extrakt und feinste reife Säure ergänzen sich in idealer Weise, **ein aromatischer Höhenflug** und ein wunderbar schlanker, leichtfüßiger Wein, ein Traum, ich habe wieder eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, schon beim Villages. Bei Vogüé «passiert» mir das eigentlich immer, irgendetwas ist hier einfach magisch.

® **2014 Chambolle-Musigny (R)**

19/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 145.–** • Art. 244991

Jetzt  
lieferbar

Der Duft ist einfach himmlisch, raffinierter kann ein Wein eigentlich gar nicht duften, diese unglaubliche Feinheit ist sprichwörtlich und sie ist im «einfachsten» Wein von Vogüé schon genauso präsent wie beim Musigny. Auch am Gaumen ist die Raffinesse sprichwörtlich, feinste Frucht, zarte Mineralität, raffinierte, blumige Nuancen, feinste Kräuter und Gewürze und **alles schwingt in absolut perfekter Harmonie**, ist total fein, aber auch intensiv, reich, tiefgründig, eine noble Köstlichkeit.

® **2014 Bonnes-Mares Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2055 • 75cl **Fr. 520.–** • Art. 244988

Jetzt  
lieferbar

François Millet: «Wir sind froh, den Bonnes-Mares zu haben, das ist der Kontrast in unserer Palette.» Schon die Farbe ist dunkler als alle anderen und auch der Duft geht eher in Richtung schwarze Beeren, in Sachen Intensität des Duftes scheint der nochmals einen obendrauf zu setzen, eindrücklich, wie der ätherisch duftend die Nase betört. Der Wein stützt sich immer auf ein männlich robustes Tanningerüst, aber es sind mehr die Massen von Tanninen, die das Ganze eher männlich erscheinen lassen, denn ihre Struktur ist ebenso fein wie die des Amourees. Der Wein strotzt vor Frische, wirkt beinahe kühl und doch besitzt er eine innere Wärme, die mich fasziniert, **ein emotional berührendes Wein-Unikat mit Seele und sagenhaften 20 Punkten!!**





## DAS SCHWEIZER MÜNZENAUKTIONSHAUS.

Nutzen Sie die Vorteile!



- + Attraktive Konditionen
- + Umfassende Beratung
- + Erstklassiges Marketing
- + Diskrete und effiziente Abwicklung
- + Internationale Kundschaft
- + Weltweit vernetzte Spezialisten
- + Grossauktionen zweimal jährlich
- + Wertfächer 24/7 – sicher und versichert
- + Ein- und Auslieferung in der EU auch über SINCONA DEUTSCHLAND GMBH



[www.sincona.com](http://www.sincona.com)





## Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée Gigantische 2015er, sehr gesucht.

Bei diesem Weingut sind wir immer ein Jahr verschoben, somit werden jetzt die 2015er lanciert.

Diese kleine 15 Hektar-Domaine mitten in Vosne-Romanée, **direkt vis-à-vis von der befreundeten Domaine de la Romanée Conti**, besitzt so ziemlich die besten Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Von Suchot Vosne-Romanée über Beaumont, Echezeaux bis Richebourg ist alles vorhanden. Aber auch der normale Vosne-Romanée ist grosses Kino. Die Domaine Jean Grivot befindet sich in der 6. Generation. Der jetzige Grossvater von Mathilde, der potenziellen Nachfolgerin vom jetzigen Regisseur Etienne, benannte die Domaine um. Sie hat in der grossen Krise der 20er-Jahre als erste ihre Weine selbst in Flaschen gefüllt und verkauft, weil sie die krisenhaften Dumpingpreise nicht akzeptieren wollte. Die Domaine produziert insgesamt nur 70'000 Flaschen. In den Jahrgängen 2010 bis 2014 wurde nochmals deutlich weniger als diese Menge produziert, häufig unter 50'000, d.h. **diese Weine sind extrem rar**. Sie werden zu über 80% exportiert. Die grössten Märkte sind USA, England und Japan. Die Weine werden ausschliesslich selbst abgefüllt.

Die Weinberge werden komplett organisch bearbeitet, aber nicht zertifiziert. Hier wird zu 100% entrappt, aber mit den neuen Super-Entrappungs-Maschinen, die die Beeren überhaupt nicht verletzen. Das Ganze wird mechanisch in die Inox-Gärbehälter überführt, dann gibt es eine Woche Kaltmazeration, und danach beginnt die eigentliche Vergärung, aber alles mit ganzen Beeren. Es wird nichts angequetscht, d.h. die Gärung läuft unglaublich langsam, und erst nach ein bis eineinhalb Wochen wird das erste Mal der ganze Hut heruntergedrückt, und die restlichen Häute platzen auf, der restliche Saft tritt aus. Diese Vergärung dauert in der Regel drei Wochen, extrem sanft. Danach wird der Saft in einen anderen Tank umgepumpt, um sich für ca. eine Woche abzusetzen. Anschliessend wird er in spezielles Holz überführt, das kaum getoastet und sehr hart ist, damit es möglichst wenig



■ Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée

Neuholz- oder Toasting-Einfluss gibt. **Der Wein verbleibt hier für 15 bis 18 Monate ohne Batonnage in den Barriques**, wo er sich auf der Vollhefe entwickeln kann. Die Malo verläuft natürlich auch im Barrique. Am Ende werden alle Barriques in einen Tank überführt, dann wird das Ganze noch einmal einige Tage als gleichmässige Cuvée für die normale Klärung durch Absetzen stehen gelassen, und erst dann wird gefüllt. Dies ist in der Regel im März und April des übernächsten Jahres der Fall. Grivot schönt und filtert nicht, seine Weine sind sehr gut haltbar und bestechen zudem mit **höchstmöglicher Terroirtypizität**.

® **2015 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2019–2029 • 75cl **39.50** (ab 18.6.18 45.–) • Art. 247271

Pirmin Bilger: Verführerischer Duft mit zart süssen Himbeeren, Johannisbeeren und etwas schwarzer Kirsche im Hintergrund. Das kommt ganz leicht und beschwingt daher und zeigt sich enorm elegant.

**Was für ein Gaumen für einen «einfachen» Bourgogne!** Diese unglaublich frische Frucht, gepaart mit einer fantastischen Würze. Der Wein hat eine Spannung und Kraft, es ist unglaublich genial. Was für ein toller Einstieg bei Grivot!



**Ein Wein wie Samt und Seide.**

® **2015 Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes (R)**

19/20 • 2019–2040 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 18.6.18 162.–)

Art. 247273

Pirmin Bilger: Die pure Feinheit und Eleganz eines Vosne-Romanée strahlt hier aus dem Glas. Man muss sich die Aromen erschnüffeln.

**Die kühle 2015er-Aromatik zeigt auch hier einen enormen Tiefgang.** Eine starke, präzise Tanninstruktur und ein starkes Säuregerüst verleihen dem Wein die Kraft und Frische. Eine Fruchtbombe, die aber nie zu üppig wirkt. In diesem Wein steckt zwar eine gewaltige Energie, er glänzt aber mit Eleganz und Raffinesse.

® **2015 Vosne-Romanée Village (R)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **70.–** (ab 18.6.18 78.–) • Art. 247272

Pirmin Bilger: Herrlich frische Frucht mit viel Kraft mit schwarzer Frucht und Johannisbeere, etwas Cassis – wow diese Kraft! **Das ist der pure Wahnsinn im Gaumen – und das schon beim Village.** Unglaublich fruchtig und herrlich süß. Das ist derart würzig und kräftig und präsentiert sich in einer unglaublich frischen Eleganz.

® **2015 Chambolle-Musigny La Combe d’Orveau Villages (R)**

18+/20 • 2019–2029 • 75cl **85.50** (ab 18.6.18 95.–) • Art. 247276

Pirmin Bilger: Welch wunderschöne würzige Aromatik in der Nase. Viel Frucht nach schwarzen Beeren und roter Johannisbeere. Der Wein wirkt edel und elegant. Am Gaumen butterweich und samtig, harmonisch und zugleich rassig. Ein gewaltiges Fruchtspektakel spielt sich hier ab. **Es ist aber diese unglaubliche Feinheit, die alles überstrahlt.** Unglaublich saftig und im Abgang ganz zart mineralisch.

® **2015 Nuits-St-Georges Les Pruliers (R)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **144.–** (ab 18.6.18 160.–) • Art. 247275

Pirmin Bilger: Würzig aromatische Nase mit schwarzer Frucht im Vordergrund. Intensiv und dicht. Edle Kräuteraromatik. Auch am Gaumen sehr dicht und schwarzbeerig dominiert. **Ein richtiger Kraftprotz, der mit seinen Muskeln spielt, aber auch einen enormen Charme verströmt.** Es fehlt ihm keineswegs an Saftigkeit. Präsenze Tannine bilden eine starke Struktur.

® **2015 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)**

18+/20 • 2019–2034 • 75cl **67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247274

Pirmin Bilger: Eine geniale, hocharomatische Nase mit einer Symphonie aus Johannisbeere, Kirsche und edlen Gewürzen. Am Gaumen zeigt er eine fast unglaubliche Energie und kraftvolle Mineralität. Was für eine Fruchtbombe mit wunderschönen floralen Noten. Die tolle Säure und die perfekten Tannine verleihen dem Wein ein enormes Rückgrat. **Was für ein genialer Nuits-St-Georges Villages** mit einer hohen Lebenserwartung.

® **2015 Clos Vougeot Grand Cru (R)**

20/20 • 2023–2060 • 75cl **234.–** (ab 18.6.18 260.–) • Art. 247277

Pirmin Bilger: Da kommt diese kühle, schwarze Frucht von ganz weit unten – es lässt einen fast erschauern. Im Antrunk zuerst nichts von der erwarteten kühlen Art, nein, es kommen Wärme und weiche, liebliche, süße und saftige Frucht. Wow, kommt der harmonisch daher, welche Eleganz und Energie (wie ein Côte Rôtie)! Der strahlt eine Klarheit und Intensität aus und ist unglaublich vielschichtig und komplex. **Ein Überwein!**





■ Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée

### ® 2015 Echezeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2023–2060 • 75cl **324.–** (ab 18.6.18 360.–) • Art. 247278

Pirmin Bilger: Kraftvolles Bouquet, das die Wärme des Jahrgangs widerspiegelt, ohne dabei an Tiefe und Eleganz zu verlieren. Edle Kirsche mit zart erdigen Aromen und etwas Johannisbeere im Hintergrund. Am Gaumen betörend elegant, mit einer unglaublichen Energie und Spannung. Beim Abgang zeigen sich zart pfefferige Nuancen mit mineralischen Komponenten. Ein **hervorragender und äusserst komplexer Echezeaux** von Etienne Grivot.

### ® 2015 Richebourg Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2070 • 75cl **1200.–** • Art. 247279

Pirmin Bilger: Bis jetzt hatten wir bereits viele Top-Weine probiert – ob nun der grosse Richebourg die Messlatte noch höher legen kann? Die Nase wird von einem Duft verwöhnt, der in Sachen Eleganz, Tiefe und Komplexität fast nicht zu toppen ist. Auch der Gaumen lässt mich erschauern. Man schmeckt die Grösse dieses Weines und trotzdem kommt er so unglaublich zugänglich, zart, saftig und geschmeidig daher.

**Ein Wein von einem anderen Stern. Max. 1 Flasche pro Person.**

### ® 2014 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Pruliers (R)

19/20 • 2018–2038 • 75cl **108.–** (ab 18.6.18 120.–) • Art. 246113

Jetzt  
lieferbar

Es offenbart sich eine würzig frische, intensive Nase mit Johannisbeernoten. Im Gaumen zeigt er eine gute Struktur, herrlich saftig und frisch, zudem diese mineralischen Komponenten. **Ein grosser und ausgewogener Wein**, der durch eine beeindruckende Säure und Intensität überzeugt.

### ® 2014 Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau (R)

18+/20 • 2018–2028 • 75cl **68.–** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 246114

Jetzt  
lieferbar

Wunderbare Aromatik in der Nase nach dunkler, reifer Frucht und etwas Johannisbeere im Hintergrund, edel und elegant. Im Gaumen butterweich, harmonisch und zugleich rassig. Extrem fruchtig und fein. Frisch, saftig und ganz zart mineralisch. Der Wein zeigt sich sehr zugänglich und dennoch komplex. Schön ausgewogene und seidige Tannine und ausgewogene Säure. **Der lässt sich bereits heute sehr gut geniessen.**

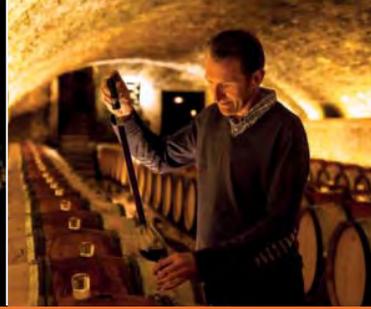
### ® 2014 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2028 • 75cl **170.–** (ab 18.6.18 190.–) • Art. 246115

Jetzt  
lieferbar

Was für ein Tiefgang, der hier aus dem Glas strahlt, welch feine würzige Aromatik, alles ist sehr delikat und charmant. Am Gaumen überzeugen dann die superfeinen Tannine und die wundervollen saftigen Fruchtnoten. **Ein extrem klarer Wein, präzise, dicht, aber nie zu opulent.** Im Abgang zeigen sich Mineralität und eine unglaubliche Länge. Braucht sicherlich noch Zeit, um die perfekte Reife zu erlangen, ist und wird aber ein ganz grosser Wein – was für eine wuchtige Eleganz!

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



## Domaine des Lambrays, Morey-Saint-Denis: Heimat des legendären Clos des Lambrays.

Der knapp 9 Hektar umfassende Clos des Lambrays ist bis auf ein paar wenige Rebstöcke im Alleinbesitz der Domaine. Dass es halt nicht ganz Alleinbesitz ist und dass die Flaschen deshalb den Begriff Monopol nicht tragen dürfen, ist für die Besitzer zwar ärgerlich, aber Fakt ist eben auch, dass es neben dem Clos des Lambrays der Domaine keinen anderen auf dem Markt gibt.

Dass der Clos des Lambrays als Lage auf gleicher Stufe ist wie die Nachbarn Bonnes-Mares und Clos de la Roche, ist unbestritten. **Der Clos des Lambrays ist in der Regel günstiger zu haben als die Nachbarlagen von vergleichbaren Spitzenproduzenten.** Das liegt wohl meistens an den produzierten Mengen. Bonnes-Mares und Clos de la Roche teilen sich verschiedene Produzenten und jeder hat nur sehr kleine Mengen, während die Domaine de Lambrays doch einigermaßen aus dem Vollen schöpfen kann. Die Domaine produziert auch einige hervorragende Weissweine. Aber angesichts der Tatsache, dass wir das Glück haben, die «Crème de la Crème» der besten Weissweinproduzenten des Burgunds in unserem Sortiment zu haben, konzentrieren wir uns hier auf die Rotweine. **Der Clos des Lambrays gehört zweifellos zu den allerbesten Grand-Cru-Lagen.**

### Eine Legende mit 20/20 Punkten.

® 2016 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 250.– • Art. 247679

Pirmin Bilger: **Beim Jahrgang 2016 wurden 95% Ganztrauben im Clos des Lambrays verarbeitet.**

Traumhaft! Dieser Duft ist einfach himmlisch gut. Edelste rotbeerige Frucht mit einer ganz zarten ätherischen Note im Hintergrund, die einen enormen Tiefgang ausstrahlt. Wunderbar wird der Gaumen mit diesem cremig weichen und intensiv süßen Saft verwöhnt. Auch hier zeigt sich diese **tänzerische Leichtigkeit des 16er-Jahrgangs trotz der unglaublichen Dichte und Energie.** Dann diese Intensität an zarten Tanninen bis zum Schluss, er endet





■ Domaine des Lambrays, Morey St. Denis

in einem langen Abgang mit würzigen Noten. Im Anschluss dürfen wir nochmals einen 15er probieren, der maskuliner und mit mehr schwarzer Frucht daherkommt. **Der 16er hat einfach noch eine Spur mehr Frische und Eleganz** – beide haben aber unglaubliche Kraft und Energie.

**Ganz einfach grandios.**

® 2013 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 185.– • Art. 244059

Jetzt  
lieferbar

Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, was kommt nach dem bombastischen 2012er? Der Duft zeigt schon mal grosse Klasse, der kommt wunderbar aus der Tiefe, ist eindrücklich komplex und von edler Schönheit. Auch am Gaumen zeigt der Wein seine Grösse, **mit malerischer Feinheit, monumentaler Kraft und unglaublicher Fülle** weiss er zu begeistern, das ist grosses Kino, auch Struktur und Extraktsüsse harmonieren im Einklang. Den letzten Wein des Tages kann ich aus vollen Zügen geniessen, der ist schon sagenhaft raffiniert, ein feiner Kerl mit sehr viel Charme und einem grossen Zukunftspotenzial, obwohl er auch schon in seiner Jugend recht zugänglich sein wird.

**Da ist enorme Spannung drin!**

® 2014 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 195.– • Art. 244907

Jetzt  
lieferbar

Das ist einfach genial, so raffiniert kann nur ein ganz grosser Burgunder duften, Intensität und Komplexität sind enorm, dennoch ist die absolute Feinheit das oberste Gebot, das ist pure, faszinierende Sinnlichkeit. Im Antrunk ist geballte Kraft, feste und gleichzeitig feine, perfekt abgerundete Tannine bilden das Fundament, auf das dieser faszinierende Wein gebaut ist, da ist Spannung drin, da geht die Post ab, und der Wein bleibt fein und superelegant, **dieses Spiel aus Kraft und Finesse ist genial.** Ein grosser Wein mit riesigem Potenzial.





## Domaine Guyon, Vosne-Romanée: 4-mal mit der Höchstnote von 20/20!

**Fast sämtliche Weine werden mit Ganztraubengärung gekellert.** Das heisst, lediglich etwa 10% der Trauben werden abgebeert und angequetscht, um etwas Saft im Tank zu haben. Die restlichen werden samt Stielen direkt aus den Erntekistchen in die Gärtanks gekippt und mit Trockeneis gekühlt, damit die Gärung nicht gleich losgeht (Kaltmazeration). Dann werden die Gärtanks verschlossen, und es wird ca. 3 Wochen lang praktisch nichts mehr gemacht. Jean-Pierre Guyon: «Das ist nicht etwa eine neue Methode, die ich erfunden habe, so ähnlich wurden die Weine in den Urzeiten gemacht (mit Ausnahme der Kühlung). So sind früher grosse Weinlegenden entstanden, freilich nur in Ausnahmejahren, wenn alles von Natur aus perfekt funktioniert hat. Alles war damals noch im natürlichen Gleichgewicht, insbesondere die Erträge. Wenn dann die Trauben perfekt reif und nicht faul waren, hat es legendäre Weine ergeben. Heute schaffen wir es (manchmal mit sehr viel Aufwand) fast jedes Jahr, reife und gesunde Trauben zu ernten. **Die Ganztraubengärung darf man aber nur wagen, wenn das Traubengut absolut perfekt ist.** Schon geringe Fäulnisanteile können sich bei dieser Methode fatal auswirken (manchmal gibt es Fäulnis in den Trauben, die von aussen kaum sichtbar ist), und Unreife verträgt es schon gar nicht.»

**Pure Eleganz, stolze Kraft, vielfältige Aromen.**

Ⓜ 2016 Clos Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 250.– • Art. 247658

Pirmin Bilger: Es ist dieser Tiefgang mit seiner unerreichten kühlen Aromatik, den ich hier erwartet habe. Raffiniert und ultrafein vom Duft, mit einer unbändigen Energie strahlt diese betörende schwarze Frucht aus dem Glas. Am Gaumen breitet sich dieses noble und mit einer erhabenen Eleganz ausgestattete Elixier mit seinem warmen, weichen Körper aus. **Seine sinnliche Art und Weise raubt mir fast den Verstand.** Da duellieren sich edelste schwarze

Jean-Pierre Guyon  
mit Gerstl-Team





Jean-Pierre Guyon

■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

Fruchtnoten mit würzigen Kräutern um die Wette. Eine gehörige Portion Extraktsüsse verleiht diesem Wein einen sehr sinnlichen Charakter und verstärkt den Genuss noch mehr. Der ist so etwas von genial saftig und trinkfreudig. Natürlich lädt seine Komplexität zum Entdecken ein und drückt seine Grand-Cru-Klassifizierung aus.

Ⓜ 2016 Bourgogne Pinot Noir (R)

17+/20 • 2019–2026 • 75cl Fr. 36.– (ab 18.6.18 40.–) • Art. 247649

Pirmin Bilger: Welch raffiniert köstlicher Duft. Der strahlt bereits einen gewaltigen Tiefgang aus, eine enorm dichte Duftwolke, getragen von einer köstlichen Frische. Feinste rotbeerige Frucht mit einer wunderschönen Süsse bringt die Ganztraubenvergärung zum Ausdruck. Betörend sind auch die zarten, tänzerischen, floralen Noten. Der Gaumen wird von einer dichten, herrlich anmutenden Aromatik überflutet. Da ist sehr viel Frucht im Spiel, dazu kommt eine gehörige Portion würzige Noten. Der Körper ist elegant und geschmeidig weich, hat aber auch eine dichte und gleichzeitig frische Struktur. **Was für ein genialer Bourgogne!**

Ⓜ 2016 Savigny les Beaune Les Planchots (R)

18+/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 43.20 (ab 18.6.18 48.–) • Art. 247651

Pirmin Bilger: Wunderschöne florale Düfte treffen auf eine intensive Fruchtaromatik. Ein Parfum der sinnlichsten Art, rotbeerige und schwarzbeerige Frucht, wobei die Himbeer-Aromatik dominiert. Feinstes Kräuterbouquet verleiht dem Wein eine zusätzliche Dimension und Frische. Am Gaumen ist die Kirschenaromatik im Vordergrund, dazu etwas Lakritze und Cassis. Die saftige Struktur und diese betörende Energie sind einfach einmalig und verleihen dem Wein eine **gewaltige Energie und Trinkfreudigkeit**. Es fehlt ihm auch nicht an einer Extraportion Würze, die sich im Abgang explosiv entfaltet. Feinste mineralische Komponenten runden dieses Erlebnis ab.

43.20



Ⓜ 2016 Choresy les Beaune «Les Bons Ores» (R)

18+/20 • 2022–2038 • 75cl Fr. 43.20 (ab 18.6.18 48.–) • Art. 247650

Max Gerstl: Man kann eigentlich nur staunen über den Duft dieses Weines, das ist immer einer meiner Lieblinge, aber **dieses Jahr übertrifft er sich selbst**, gigantische Tiefe, der strahlt aus dem Glas in seiner ganzen Fülle und Schönheit, das ist eine Fassprobe, aber ich habe das Gefühl, einen fertigen Wein in seiner ganzen Schönheit zu riechen, auch wenn Jean-Pierre Guyon mir sagt, er sei gerade umgezogen und entsprechend verschlossen – mehr als der jetzt zeigt, ist gar nicht möglich. Auch am Gaumen, das ist schlicht sagenhaft raffiniert, superfein, elegant und spannend, der schmilzt wie Butter auf der Zunge und hinterlässt eine **geballte Ladung Frucht mit immenser Brillanz**, betont aber immer die Feinheit und die Eleganz, eine noble Köstlichkeit.

® **2016 Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Peuillets (R)**

19/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247652

Max Gerstl: Das ist pure Noblesse, edler kann ein Wein nicht duften, total fein, zart, er streichelt die Nase auf unbeschreiblich charmante Art, ein Duft, den man erleben muss, Worte vermögen ihn nicht treffend zu beschreiben. **Ein sinnliches Finessenbündel, eindrucklich strukturiert**, betont die Rasse, trotzt vor edler Frische und begeistert mit raffiniert süßem Extrakt, das ist eine Persönlichkeit, der steht da wie eine Eins, hat auch Charme ohne Ende, ein Fruchtelixier mit eindrucklicher mineralischer Basis, findet die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse, wirkt hyperelegant und belebend, was für ein himmlisches Erlebnis.

® **2016 Gevrey-Chambertin (R)**

19/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 18.6.18 90.–) • Art. 247653

Pirmin Bilger: Ich muss immer wieder hinriechen, so vielfältig und raffiniert ist das Duftbild dieses Weines. Ein intensives süßes Bouquet nach Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Cassis und feinsten Kräuternuancen. Ein Mix aus Intensität und Frische mit einem enormen Tiefgang. Sein saftiger Körper entfaltet am Gaumen ein wahres Glücksgefühl. Die Energie ist deutlich spürbar und die Frische mit ihrer würzigen Aromatik ist unübertrefflich. **Alles ist so perfekt harmonisch aufeinander abgestimmt.** Ein Tanningerüst der Sonderklasse. Der Gevrey-Chambertin glänzt mit einer Feinheit von einem anderen Stern – dahinter aber verbirgt sich diese vibrierende Kraft. Man wird zusätzlich mit einem endlosen Abgang und einem gewaltigen Aromenspektakel verwöhnt.

® **2016 Vosne-Romanée (R)**

19/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 88.20** (ab 18.6.18 98.–) • Art. 247654

Max Gerstl: Der Sprung von der Côte de Beaune in die Côte de Nuits ist immer eindrucklich, wir probieren diesen Wein nach dem Savigny 1er Cru. Hier ist einfach alles nochmals feiner, zarter, raffinierter, auch wenn man glaubt, das sei gar nicht mehr möglich, das ist ein sublimes, überaus attraktives Parfüm. Auch am Gaumen ist totale Feinheit angesagt, die Tannine sind kaum noch spürbar, **der Wein schwebt trotz dieser geballten Ladung an Aromen**, Frucht und Terroir sind perfekt in der Balance, alles ist superdelikat, unendlich raffiniert und gleichzeitig intensiv und komplex in der Aromatik, einfach herrlich.

® **2016 Vosne-Romanée «Les Charmes de Mazière» (R)**

19+/20 • 2023–2050 • 75cl **Fr. 117.–** (ab 18.6.18 130.–) • Art. 247655

Pirmin Bilger: Was für ein Charmeur und mit einer Extraportion Frische ausgestattet. Beeindruckend kühle, ätherische Nase, ganz anders als die anderen Weine. Der strahlt noch mehr Tiefe und eine kraftvolle, schwarze Frucht aus. Fein im Hintergrund die zarten Kräuternoten. Er schwebt förm-





lich am Gaumen herum mit seiner Eleganz. Satt und perfekt strukturierter Körper mit einer gewaltigen Energie. Die vibrierende Saftigkeit verleiht dem Wein einen enormen Trinkgenuss. Als wäre es noch nicht genug, zeigt sich beim Abgang ein breit gefächertes Kräuterbouquet mit einer tollen Mineralität. **Ein Wein, der einen berührt und in Ehrfurcht versinken lässt.**

® 2016 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Brulées (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 170.– (ab 18.6.18 190.–) • Art. 247656

Pirmin Bilger: Das ist ein sublimes Parfüm, das edler nicht sein könnte, eine kleine Duftorgie in Sachen Vielfalt, es ist ein himmlisches Vergnügen, sich die Nase davon verwöhnen zu lassen, ein beinahe überirdisches Naturereignis. Auch am Gaumen, **das ist einfach die totale Perfektion, besser kann ein Wein nicht schmecken**, überschwängliche Komplexität und Fülle verbinden sich mit erhabener Eleganz, der Gaumen ist beinahe überfüllt mit himmlischen Aromen und doch wirkt alles so leicht so natürlich, irgendwie einfach selbstverständlich und schnörkellos, ein Wunder der Natur.

® 2016 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru En Orveaux (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 170.– (ab 18.6.18 190.–) • Art. 247657

Max Gerstl: Attraktiver kann ein Duft nicht sein, feinste Frucht und edle mineralische Noten verbinden sich zu einer Duftwolke, die edler nicht sein könnte, das Ganze wirkt atemberaubend tiefgründig und komplex. Am Gaumen zeigt der Wein einen männlich stolzen Auftritt, **ein ziemlich mächtiger Kerl, der aber auch geniale Feinheiten in sich birgt**, auf der Gaumenmitte explodiert er förmlich, eine kleine Saftbombe, aber setzt immer die Eleganz ins Zentrum, trägt alles mit verspielter Leichtigkeit vor, herrlich saftiger, nobler Nachhall, **ein Genie von Wein**.

® 2016 Echezeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 275.– • Art. 247659

Max Gerstl: Nach den überschwänglichen Clos de Vougeot wirkt der auf den ersten Blick fast etwas verhalten, ist aber keineswegs weniger komplex, einfach nochmals einen Hauch raffinierter, **dieses sublime Gänsehaut-Parfüm ist wie nicht von dieser Welt**, das ist zum Ausflippen schön, total zart und filigran, aber irgendwie dennoch eine kleine Duftorgie. Reiner Nektar am Gaumen, den Wein spürt man nicht, so fein ist er, aber das ist Spektakel pur, unglaublich was der aufführt, eine wahre Aromenexplosion, aber total unaufdringlich und fein, **der Wein schwebt, treibt mich fast zum Wahnsinn**, der übertrifft einfach nochmals alles, was wir vorher probiert haben, die Perfektion war ja schon lange vorher erreicht, ich weiss wirklich nicht mehr, was ich schreiben soll...

® **2016 Morey St. Denis blanc (W)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247660

Pirmin Bilger: Eine beeindruckende Zitruswolke mit viel Mineralität nach nassem Feuerstein strömt mir entgegen. Der strahlt einen enormen Tiefgang aus, es ist aber nicht die erwartete Frische, die den Gaumen zuerst in Anspruch nimmt, sondern die wunderschöne süsse Frucht. Mit cremigem Schmelz legt er sich weich und harmonisch über alle Geschmackssinne. Es fehlt ihm aber auch nicht an einer saftig frischen Struktur – nein, er ist mit einer genialen Säure ausgestattet, die ein **enormes Trinkvergnügen garantiert**. Seine Energie durchströmt den ganzen Körper und bleibt noch ewig am Gaumen haften.



® **2012 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru En Orveaux (R)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 18.6.18 115.–)  
Art. 242838

Jetzt  
lieferbar

Ein immenses Spektrum von Aromen springt mir regelrecht in die Nase, dieser Duft ist zum Ausflippen schön. Überaus reizvoll und verführerisch wirkt der Wein auch am Gaumen, ein Kraftbündel, das schwerelos über die Zunge tänzelt, **die unvergleichliche Leichtigkeit des Seins**, die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren.

® **2013 Clos de Vougeot Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 180.–** (ab 18.6.18 200.–)  
Art. 244061

Jetzt  
lieferbar

Was für ein köstliches Fruchtbündel, und was für eine mineralische Vielfalt! Am Gaumen explodiert er förmlich, bleibt aber auch hier immer fein, ein sinnliches Aromenpaket, das ist pure Raffinesse. **Ein Wein, den man probiert haben muss, da er sich letztlich in seiner Komplexität und Vielfalt jeder Beschreibung entzieht.**

® **2013 Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> Cru «Les Peuillets» (R)**

18+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 218.6.18 46.–)  
Art. 244064

Jetzt  
lieferbar

Der kommt wunderbar aus der Tiefe, köstlich, grazil und verführerisch, feinste, frische, schwarzbeerige Frucht trifft auf sinnliche Mineralität. Sehr feiner, ausdrucksvoller Gaumen, Süsse und Rasse bilden eine harmonische Einheit, das ist eine herrlich saftige Delikatesse, ein Stück wunderschöne Natur, **ein köstliches, traumhaft feines Fruchtelixier.**



## Domaine Decelle-Villa, Nuits-Saint-Georges: Maximale Qualität, minimale Menge.

Jean Lupatelli (r),  
Kellermeister bei  
Decelle-Villa

Jean Lupatelli: «Wir haben im Durchschnitt weniger als 5hl pro Hektar geerntet.»

58.50



### Ein Wolf im Schafspelz.

Ⓡ 2016 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Teurons (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 58.50 (ab 18.6.18 65.–)  
Art. 247612

Pirmin Bilger: Eine Duftwolke der sinnlichen Art strömt mir entgegen. Ein elegant femininer Duft voller roter Beerenaromatik und mit einer intensiv zarten Süsse. Meine Erwartungen nach Harmonie werden am Gaumen nicht enttäuscht. Ein cremig weicher, geschmeidiger und sanfter Körper mit starken Tanninen streichelt über den Gaumen. Das ist ein Wolf im Schafspelz – er zeigt zwar seine Eleganz auf eine liebeliche Art und Weise, **dahinter verbirgt sich aber eine enorme Energie und ein würzig maskuliner Abgang** mit einer genialen Länge.

® **2016 Meursault (W)**

18+/20 • 2021–2040 • 75cl **Fr. 63.–** (ab 18.6.18 70.–) • Art. 247608

Pirmin Bilger: Betörend puristische, mineralische Duftwolke, die an Feinheit kaum zu überbieten ist. Dieser Meursault verströmt eine **enorme Eleganz und Frische**. Feinste Zitrusfrucht und Mineralität treffen auf zart würzige Noten. Im Antrunk herrlich frisch und saftig mit einem satten Zug. Wunderschöne Zitrusfrucht und zarte, reife, gelbe Pflaume. Dann zeigen sich nach und nach noble Kräuternuancen und die Mineralität kommt immer mehr zum Vorschein. **Dieser Meursault ist mit einer unglaublichen Energie ausgestattet.**

® **2016 Chorey-les-Beaune (R)**

18+/20 • 2020–2030 • 75cl **Fr. 39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247609

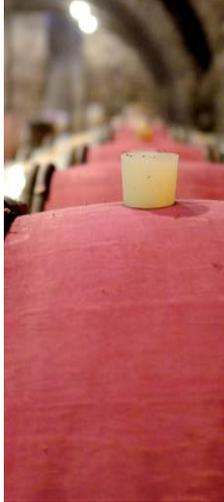
Max Gerstl: Das begeistert mich, wie der fröhlich aus dem Glas strahlt, ein köstliches Fruchtbündel und **ein Charmebolzen, dem man sich nicht verschliessen kann**; ein Duft, den man einfach lieben muss. Genauso am Gaumen, der Wein ist von eindrücklicher Klarheit und Präzision. Schade, dass es nur gerade vier Fässer davon gibt, das ist eine himmlische Erfrischung, vereint Rasse und Süsse in idealer Art, feinwürzige Aromen treffen auf attraktive Fruchtnoten, einfach genial.

**Unkompliziert, geniale Frische.**

® **2016 Bourgogne blanc (W)**

17+/20 • 2019–2025 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 18.6.18 29.–)  
Art. 247607

Pirmin Bilger: Genial frische, kräftige Zitruswolke lacht mir entgegen. Das ist ein richtiger Strahlemann. Feinste mineralische Aromatik begleitet die Fruchtnoten. **Am Gaumen versprüht er einen enormen Charme mit seiner Frische**. Mit einem herrlich cremigen Schmelz füllt er den Gaumen sofort mit seiner fruchtig-süßsen Aromatik nach feinsten Zitrus aus. Der macht richtig Spass und ist ein herrlicher Wein zum Geniessen.





® **2016 Savigny-les-Beaune Pimentiers (R)**

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247610

Max Gerstl: Aufgrund der geringen Mengen wurde der gesamte Ertrag aller Savigny-les-Beaune-Lagen in diesem Wein verarbeitet. Der strahlt pure Frische aus, schwarze Frucht der himmlischen Art, Kirsche mit einem Hauch Cassis, wirkt überaus verführerisch mit seinem raffiniert floralen Duft. Auch da ist **wieder diese beeindruckende Präzision, der fährt so richtig ein mit seiner genialen Rasse**, unterstützt von raffinierter Extraktsüsse lässt er die Aromen tanzen, Massen von ganz feinen Tanninen bilden das Rückgrat dieses edlen Weines, zum Ausflippen schön.

® **2016 Côte de Nuits Villages (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 43.20** (ab 18.6.18 48.–) • Art. 247611

Max Gerstl: Konzentrierte, dunkle Frucht, köstlich floral und begleitet von feinen Noten von edlen Kräutern, der Duft ist von strahlender Klarheit und zeigt sich vielschichtig und elegant. **Das ist ein Bilderbuch-Burgunder, eine Weinschönheit ohne Starallüren, da ist Charme ohne Ende**, was ist das für ein köstlicher Wein, das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann, dabei total natürlich, offen, zugänglich, einfach herrlich.

® **2016 Vosne-Romanée (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 76.50** (ab 18.6.18 85.–) • Art. 247614

Pirmin Bilger: Unverkennbare tänzerische Leichtigkeit und ausgeprägte Feinheit eines typischen Vosne-Romanée. Hier zeigen sich zudem noch ganz zarte, leicht rauchige, mineralische Noten im Hintergrund. Frische Frucht aus einem bunten, rot-schwarzen Mix strahlt mir entgegen. Satt am Gaumen, **mit einer Extra-Portion Frische unterlegt entfaltet er seine Fruchtaromatik**. Die betörend zarte Süsse wird von den würzigen Noten im Abgang unterbrochen. Feinste Mineralität wird später erkennbar.

® **2016 Nuits-St-Georges (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 18.6.18 60.–) • Art. 247615

Max Gerstl: Jeder Wein dieser eindrucklichen 2016er-Palette von Decelle-Villa ist irgendwie einzigartig, der hier strotzt vor schwarzer Frucht, und was für eine Tiefe, der strahlt pure Frische aus, was ist der raffiniert mit seinem floralen Untergrund. Die typische Struktur des Nuits-St-Georges ist perfekt ins köstlich süsse Extrakt eingebunden, auch dieser Wein ist von selten gesehener Präzision, **eine himmlische Erfrischung und ein einzigartiges Energiebündel**, da ist dramatische Spannung, ein berührender Wein.

® **2016 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Boussselots (R)**

20/20 • 2025–2055 • 75cl **Fr. 85.50** (ab 18.6.18 95.–) • Art. 247616

Pirmin Bilger: Da ist diese himmlische Fruchtaromatik, aus der die Süsse wie eine aufgehende Sonne strahlt. Das ganz klar dominierende Element: die Himbeere. Auch zeigt sich ein enormer Tiefgang mit einer kühlen Aromatik, die einen sanft erschauern lässt. Auch der Antrunk ist gewaltig beeindruckend. Welch elegante Fülle an Geschmack, welche nobler Charakter! Das Ganze hat eine perfekte Balance, ist unglaublich saftig mit noblen Tanninen. **Eine atemberaubende Länge macht dieses Erlebnis perfekt – ein ganz grosser Wein!**



® **2014 St. Aubin 1<sup>er</sup> Cru blanc Sous Roche Dumay (W)**

18/20 • 2017–2025 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 18.6.18 60.–)

Art. 244970

Jetzt  
lieferbar

Max Gerstl: Der Duft ist wie immer traumhaft mineralisch, dazu gesellen sich dezente Frucht und raffinierte blumige Komponenten, strahlt Noblesse aus und wirkt beschwingt und fröhlich. Am Gaumen ein unerwartetes Kraftbündel, der fährt richtig ein, voller, reicher, dennoch super-eleganter, wunderbar schlanker Körper, der Wein hat Klasse wie immer, **ein genialer weisser Burgunder zu einen erschwinglichen Preis.**

® **2014 Côte de Nuits Villages Aux Montagnes (R)**

18/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 18.6.18 40.–)

Art. 244973

Jetzt  
lieferbar

Max Gerstl: Der komplexe, tiefgründige Duft lässt auf einen Traumwein schliessen, feinste Frucht trifft auf edle mineralische Variationen, da ist Strahlkraft ohne Ende. Nach den wunderbaren 1er Crus aus der Côte de Beaune steht der immer noch da wie eine Eins mit seiner wunderbar feinen Tanninstruktur, seiner edlen Rasse und der raffinierten Extraktsüsse, **das ist echt ein köstlicher Wein, macht uneingeschränkt Trinkspass**, faszinierend, wie der schwerelos über die Zunge tänzelt und wie er mit seiner paradiesisch feinen Aromatik die Sinne betört.



## Domaine des Monts Luisants, Jean-Marc Dufouleur, Morey-St-Denis: Weinhandwerk vom Feinsten.

Jean-Marc Dufouleur

Hier wird alles zu 100% mit Ganztrauben gekeltert und erstaunlicherweise merkt man es den Weinen kaum an. **Jean-Marc Dufouleur stampft die Maische mit den Füßen, er macht konsequent alles selber**, diese delikate Arbeit überlässt er keinem anderen. Aber das ist die schonendste Methode, deshalb ist hier überhaupt kein Hauch von Stielaromen auszumachen.



**1<sup>er</sup> Cru mit enormem Tiefgang.**

® 2016 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Monts Luisants (R)  
19+/20 • 2025–2055 • 75cl Fr. 95.– (ab 18.6.18 105.–)  
Art. 247684

Pirmin Bilger: Bereits der Village ist auf einem sehr hohen Niveau, denn der 1er Cru ist nicht Welten von ihm entfernt. Im Duftbild zeigt sich ein etwas grösserer Tiefgang und eine noble, kühle Aromatik. Auch die Würze legt hier noch eine Stufe zu und geht schon fast ein wenig ins Ätherisch-Kühle. Die Fruchtaromatik bleibt aber mit etwas mehr Wucht gleich sinnlich elegant. Das ist die pure, reife Kirsche mit einer Extraktsüsse der Sonderklasse. In Sachen Intensität legt er auch nochmals eine Schippe drauf – **das ist die pure Kraft**, die wir hier im Glas haben. Gleichzeitig wird der Wein von einer Frische unterstützt, die die perfekte Balance bringt. Ein breit gefächertes Kräuterbouquet verleiht diesem 1er Cru eine **beeindruckende Komplexität**. Das ist ein Wein mit enormem Tiefgang und einer Länge, die ihm die nötige Achtsamkeit zugeht. Ein richtiger Charmeur.

® 2016 Morey-Saint-Denis «En Pierre Virant» (R)

18+/20 • 2024–2045 • 75cl Fr. 63.– (ab 18.6.18 70.–) • Art. 247683

Max Gerstl: Schwarze Kirsche, zutiefst raffiniert, intensiv, wirkt traumhaft frisch und sehr edel, gradlinig, klar, präzise, der Duft ist ein Traum und von malerischer Schönheit. Auch am Gaumen dominiert die Frische, unterstützt von raffinierter Extraktsüße, das ist so ein fröhlicher Wein, der direkt ins Herz geht, alles ist total rund und harmonisch, verspielt leicht und tänzerisch, aber auch kraftvoll und genial aromatisch, **schlicht ein Bijou von Wein**. Was für ein himmlisches Vergnügen, diesen Wein zu kosten, der ist so etwas von fein, so etwas von elegant und strahlend klar, da kann man gar nicht anders, als restlos begeistert sein, **das ist «nur» ein Villages, aber ein grosser Burgunder**, sehr generös und mit Tiefgang.

® 2016 Clos de la Roche (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 360.– (ab 18.6.18 400.–) • Art. 247685

Pirmin Bilger: Gewaltig, mit welcher Wucht dieses Fruchtbündel die Nase verwöhnt. Es ist ein Bouquet der sinnlichsten Art – zarte Himbeere, Erdbeere dahinter feine schwarze Kirschfrucht, alles unglaublich elegant und schwebend. **Der Gaumen wird von einem samtig-seidigen Körper verwöhnt. Zart süsse Fruchtaromatik trifft auf eine saftig frische Struktur**. Der Wein hat meine volle Aufmerksamkeit – alle Sinne werden gefordert. Seine enorme Kraft ist gekonnt in ein nobles Kleid gehüllt. Er strahlt einen enormen Tiefgang aus und zeigt immer wieder neue Facetten. Edle florale Düfte zeigen sich im Hintergrund. Im Abgang offenbart er edle Kräuternuancen und feine mineralische Noten. Ein grossartiger Clos de la Roche!

® 2015 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Monts Luisants (R)

19/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 85.50 (ab 18.6.18 95.–)

Art. 246244

Jetzt  
lieferbar

Da kommt eine eindruckliche Kraft aus der Tiefe. Der zeigt sich deutlich intensiver im Duft, schwarze Kirschen vom Feinsten, reich, mit einer noblen Opulenz. **Hier stimmt auch die Komplexität und der deutet eine gewaltige Fülle an, das ist ein wunderbares Parfum**. Der gefällt auch am Gaumen, die totale Harmonie, streicht wie eine Feder über die Zunge und ist total schlank und elegant. Er hat aber auch viel Kraft und eine enorme Konzentration, das ist ein absolut faszinierender Wein, der tänzelt, der singt, der hat einen Charme, dem man kaum widerstehen kann. Das ist ein unglaubliches Fruchtbündel, man merkt kaum, dass das Ganztraubengärung ist, das ist schon ein absolut faszinierender Wein, nochmals ein ganz eigener Stil, **das ist effektiv perfektes Handwerk, es ist ein Naturereignis, aber von Menschenhand in die richtigen Bahnen gelenkt**. Ein kleines Pinot-Monster ist hier im Glas.





## Domaine Roger Belland, Santenay: Familienbetrieb in 6. Generation.

Julie Belland,  
Max Gerstl



Julie Belland: »Die Trauben im 2016 waren so perfekt, dass wir **so viel Ganztraubenvergärung gemacht haben wie nie zuvor**. Wir haben eine extrem kleine, aber qualitativ ausserordentliche Ernte.« Im aktuell 23 Hektaren grossen Familienbetrieb arbeiten heute die fünfte und sechste Generation. Vater Roger und Tochter Julie beschäftigen sich gemeinsam intensiv und naturnah mit der Herstellung grosser Burgunder. Die Weine kommen aus insgesamt 6 verschiedenen Gemeinden. Die wichtigsten sind Santenay, Pommard, Puligny und Chassagne. Mit der **Handlese und Handauslese auf dem Sortierband** beginnt die Entstehung der einzigartigen Belland-Weine. Besonders hervor sticht die Chassagne-Montrachet Premier Cru «Clos Pitois» (Weiss- und Rotwein), eine **3 ha Monopollage der Bellands**, die von Mönchen der Abbey Morgeot 1421 angelegt wurde. Zum anderen erbringt die Domaine den Beweis, dass auch in Santenay hervorragende Pinots gekeltert werden. Die Weine der Bellands glänzen mit einem **sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis**.

**Max Gerstl: «Ich liebe diesen Wein.»**

Ⓜ 2016 Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Pitois (R)

19+/20 • 2024–2045 • 75cl 54.– (ab 18.6.18 60.–) • Art. 247642

Max Gerstl: Der Wein hat das gewisse Etwas, das mich jedes Jahr besonders begeistert, ich kann nicht beschreiben, was es genau ist, aber das fasziniert mich, Frucht und Mineralität schwingen im Einklang, alles ist **superklar und edel, reich und vielfältig, einfach köstlich**. Auch am Gaumen, ich liebe diesen Wein, das ist so ein geniales Charmebündel, ein Fruchtpaket, aber niemals aufdringlich, hat so einen charmant schlichten Auftritt, der berührt, gleichzeitig ist es eine ganz grosse Weinpersönlichkeit, ein Kraftbündel und eine **delikate Köstlichkeit**.

(R) = Rotwein Ⓜ = rarer Wein

® **2016 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Morgeot-Clos Pitois (W)**

19+/20 • 2021–2040 • 75cl **Fr. 67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247635

Max Gerstl: Raffinierter kann ein Duft nicht mehr sein, diese die Sinne berauschende Mineralität, begleitet von ganz feiner, erfrischender Zitrusfrucht, irre komplex und mit Strahlkraft. **Auch am Gaumen ein Gedicht, das ist ein ganz grosser weisser Burgunder**, strahlend klar, eindrücklich präzise, eine Aromatik, wie man sie sich spannender nicht erträumen könnte, die Säurestruktur ist schlicht perfekt, irre rassig und trotzdem sehr fein, dieser traumhafte Schmelz verleiht dem Wein seinen genialen Charme, das ist so etwas von köstlich, ich bin total begeistert, **das ist der vielleicht grösste weisse Pitois des Weingutes**, ganz nahe an der absoluten Perfektion.

® **2016 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Champs-Gains (W)**

19+/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 76.50** (ab 18.6.18 85.–) • Art. 247636

Pirmin Bilger: Genial dieses florale Zitrusparfum, das aus dem Glas strahlt. Dahinter dieser enorme mineralische Tiefgang. Ein wenig Exotik schwingt auch mit. **Was für eine Energie am Gaumen!** Eine geniale Frische, welche die Zitrusfrucht unterstützt. Der Körper ist füllig und geschmeidig zugleich, zeigt eine irre Rasse und ist mit einer harmonischen Süsse unterlegt. Das ist die pure Eleganz, die wir hier im Glas haben. Die wunderschöne Mineralität verleiht dem Wein zusätzlichen Glanz.

® **2016 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 324.–** (ab 18.6.18 360.–) • Art. 247637

Pirmin Bilger: Ein wahres Spektakel leuchtet hier aus dem Glas. Was für ein Tiefgang, der von diesem Grand Cru ausgeht. **Da steckt eine gewaltige Energie, eine unbändige Kraft drin.** Der Duft ist hingegen die pure Eleganz und Feinheit. Zarte Zitrusfrucht und noble florale Düfte streicheln um die Nase. Am Gaumen diese kraftvolle Rasse, gleichzeitig diese ungemein noble und elegante Struktur. Die Frucht ist ganz zart mit einer erhabenen Aromatik, dann zeigt sich aber diese gewaltige Mineralität, die sich beim Abgang enorm in die Länge zieht. Wow, der hat eine unglaubliche Strahlkraft und Intensität.

® **2016 Santenay Charmes (R)**

18/20 • 2021–2035 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 18.6.18 35.–) • Art. 247638

Max Gerstl: Was für ein ausladendes, reiches Bouquet! Schon der sinnliche Duft macht dem Namen des Weines alle Ehre. Man muss nur einmal die Nase in dieses Glas halten und schon ist man gefangen, dieses köstliche, überaus raffinierte Fruchtbündel muss man einfach lieben. Hei, ist der gut, **ein Gedicht, auch am Gaumen dominiert diese köstlich süsse Frucht**, ohne dass sie das Geschmacksbild übermässig beherrscht, da ist auch Terroir, da ist auch Mineralität, ein aromatischer Höhenflug,





■ Domaine Roger Belland, Santenay

**das ist ein grosser Burgunder zu einem sehr freundschaftlichen Preis.** Bis vor wenigen Jahren gab es so etwas noch kaum, die grossen qualitativen Fortschritte, die das Burgund in den letzten Jahren gemacht hat, kommen in dieser Kategorie Wein am meisten zum Tragen, **das ist schlicht genial.**

Ⓜ **2016 Santenay-Commes 1<sup>er</sup> Cru (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 18.6.18 40.–) • Art. 247639

Pirmin Bilger: Ein ganz anderes und frischeres Bouquet als der Charmes. Feinste Himbeere und Kirsche streiten sich um die Oberhand. Zarte ätherische Noten verleihen dem Wein einen enormen Tiefgang und eine kühlere Aromatik. **Das ist genial saftig und frisch am Gaumen.** Extrem reife Fruchtaromatik mit einer harmonischen Süsse zeigt sich satt und ausladend. Die Tannine sind zuerst spürbar, verschwinden im Abgang aber wieder. Zurück bleibt ein nobler, würziger Nachhall mit einem bunten Strauss an Kräutern.

Ⓜ **2016 Santenay-Beauregard 1<sup>er</sup> Cru (R)**

18+/20 • 2024–2045 • 75cl **Fr. 37.80** (ab 18.6.18 42.–) • Art. 247640

Pirmin Bilger: Das war 2015 unser Titelwein, er bestätigt auch in diesem Jahr seine Superform. Ein Traum von einem Duft, so unglaublich lieblich und harmonisch. Gleichzeitig mit der nötigen Komplexität ausgestattet und mit würzigen Kräutern unterlegt. Die ätherischen Noten widerspiegeln die zusätzliche Frische des 2016er-Jahrgangs. Der Körper ist wunderbar cremig weich und voller Frische am Gaumen. Eine edle Tanninstruktur widerspiegelt die Kraft dieses Weines. **Auch in diesem Jahr ein absolutes Genie von Wein.**



(R) = Rotwein Ⓜ = rarer Wein

® **2016 Santenay-Gravières 1<sup>er</sup> Cru (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 37.80** (ab 18.6.18 42.–) • Art. 247641

Pirmin Bilger: In Sachen Eleganz schwingt der Gravières bei den 1er Crus obenauf. Der Duft ist nochmals eine Spur feiner und nobler. Ein enormer Tiefgang lässt sich aus dem Glas erschnüffeln. Eine herrlich kühle, ätherische Note sorgt für zusätzliche Spannung. Da steckt eine vibrierende Raffinesse im Glas. Edelste rotbeerige Frucht mit etwas Kirsche und einem ausladenden Kräuterbouquet. Am Gaumen überzeugt diese noble Süsse, gefolgt von der irren, saftigen Struktur. Eine geniale Säure zieht sich durch den Gaumen. Da ist eine unglaubliche Spannung im Spiel, verbunden mit einer betörenden Komplexität. Würzig mineralische Nuancen zeigen sich beim nicht mehr enden wollenden Abgang – **das ist dieses Jahr unser Liebling.**

® **2016 Pommard Les Cras (R)**

19/20 • 2021–2040 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247643

Pirmin Bilger: Der Pommard Les Cras ist in diesem Jahr eine betörende Schönheit mit enormer Strahlkraft. **Die Frucht hat eine explosive Wucht** und bringt eine süsse Duftwolke mit sich. Ganz feine Kräuteraromatik lässt sich im Hintergrund erschnuppeln. Eine gewaltige, süsse Welle überströmt den Gaumen mit opulenter, roter Fruchtaromatik. Zusammen mit seiner genialen Säurestruktur ergibt das ein einmaliges Frische-Erlebnis. Rassig und satt am Gaumen mit einer irren Länge und einem würzig mineralischen Finale. **Grandioser Pommard!**

® **2016 Volnay-Santenots 1<sup>er</sup> Cru (R)**

19/20 • 2024–2045 • 75cl **Fr. 63.–** (ab 18.6.18 70.–) • Art. 247644

Pirmin Bilger: Auch der strahlt aus dem Glas wie ein Maikäfer; allein schon das Vergnügen, sich die Nase von diesem Wein verwöhnen zu lassen, ist die Reise ins Burgund wert. Der belebt die Sinne, mit so einem Duft in der Nase kann man niemals müde werden, ich weiss nicht, ob das der 90. oder der 100. Wein ist, den wir heute probieren, aber der spült jeden Anflug von Müdigkeit gleich weg. Am Gaumen weckt mich dieses eindrückliche Energiebündel definitiv, **das ist so etwas von genial, ein Filigrantänzer und ein Kraftpaket in einem.**





## Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune: Charakterstarke Terroirweine vom Allerfeinsten.

Nathalie Tollot  
mit Gerstl-Team

Der sympathische, 24 ha grosse Familienbetrieb wird in 5. Generation von Nathalie Tollot und ihren Geschwistern geführt. Die Domaine existiert seit rund 100 Jahren und bereits 1921 wurden die ersten Weine abgefüllt. Die Gewächse zeigen sich als grosse, klassische Burgunder. Man kam hier noch nie in Versuchung, die Weine durch moderne Kelterungsarten «mundgerechter» zu machen. **Charaktervolle Terroirweine sind das oberste Ziel der Bemühungen.** Was vermeintlich ein Schuss Moderne ist, den man in den letzten Jahren immer mehr beobachten konnte, kommt daher, dass man hier immer noch mehr Wert auf den präzisen Erntezeitpunkt legt. Perfekt reife Trauben bringen naturgemäss Weine mit mehr Extraktsüsse und Fülle als Weine aus knapp reifen Trauben. Dadurch verlieren die Gewächse aber sicher nichts von ihrer Eleganz und Typizität, sondern gewinnen im Gegenteil noch Charakter dazu.

### Raffinesse in Perfektion.

® 2016 Aloxe-Corton 1<sup>er</sup> Cru Les Vercots (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **76.50** (ab 18.6.18 85.–) • Art. 247585

Pirmin Bilger: Es gibt nur eine halbe Ernte, weil die Hälfte der Reben neu bepflanzt wurde. **Was für ein gewaltiges Monument!** Das ist zum Davonschweben schön und von einer Eleganz geprägt, die unbeschreiblich ist. Man kann hier mit Superlativen nur so um sich werfen. Schon der 15er hat uns extrem begeistert, und der 16er setzt mit seiner kühlen, frischen Art fast noch eine Schippe drauf. Das ist ein derart raffiniert würziger Kirschenduft, dass man alles um sich herum vergisst. **Am Gaumen setzt sich diese Perfektion fort.** Samtig und seidig streichelt seine zart-süsslich saftige Kirsch um die Geschmackssinne. Ein perfektes, ultrafeines Tanningerüst, ein edler cremiger Schmelz verleihen diesem Erlebnis einen weichen noblen Gaumenfluss. Die Energie und die Kraft, die in diesem Wein stecken, zeigen sich in dieser unglaublichen Länge, die mit einem explosiven Kräuterbouquet ausgestattet ist. **Wir sind restlos begeistert.**



(R) = Rotwein ® = rarer Wein

® **2016 Bourgogne Pinot Noir (R)**

17+/20 • 2020–2032 • 75cl **29.70** (ab 18.6.18 33.–) • Art. 247591

Pirmin Bilger: In diesem Jahr scheinen die Bourgognes besonders gut gelungen zu sein. Auch dieser leuchtet mit einer gewaltigen Intensität. Was für ein traumhaftes Fruchtbouquet, lieblich und zart mit feinstem Mix aus schwarzer und roter Frucht. **Am Gaumen eine frische und saftige Wucht.** Welch köstliche Extraktüsse, die sich von Beginn an zeigt. Die Aromatik ist himmlisch – eine wahre Fruchtbombe mit einer tänzerischen Eleganz. Was für ein viel versprechender Auftakt bei Nathalie Tollot!

® **2016 Chorey-les-Beaune (R)**

18/20 • 2022–2038 • 75cl **36.–** (ab 18.6.18 40.–) • Art. 247590

Max Gerstl: Eine traumhafte Mineralität, begleitet von feinsten Fruchtsorten wie Himbeer, raffiniert floral und mit wunderbaren Kräuternuancen. **Ein Traum am Gaumen, explosive Frische und köstliche Süsse in perfekter Balance,** die feine Frucht ist ein prägendes Element, begleitet von wunderbarer Terroirtiefe, herrlich saftiger, rassiger Wein, irre spannend und gleichzeitig ist das so ein liebenswerter, fröhlicher Kumpel, in den muss man sich einfach verlieben.

® **2016 Beaune 1<sup>er</sup> Cru (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl **83.–** (ab 18.6.18 92.–) • Art. 247588

Pirmin Bilger: Dieser Wein besteht aus einem Teil der Lage «Les Grèves» und zwei Teilen «Clos du Roy». Der Duft ist äusserst verführerisch und anmutend – mit einem unvergleichlichen Tiefgang, schon fast etwas an einen Dujac erinnernd. Ein komplexer Duft aus Kirschen, Kräutern und einer ätherischen Würze, die ihm diese kühle, herrliche Aromatik verleiht. Am Gaumen kommt er so wunderbar saftig und beschwingt daher. Die süsse Frucht wird von diesen tollen Gewürznuancen unterstützt. Das Tanningerüst zeigt seine Kraft, wirkt aber nie störend. Eine geniale Säure verleiht dem Wein diese Frische, die ihn so unglaublich leicht erscheinen lässt. **Was für ein eleganter Charmeur mit einer gewaltigen Kraft im Hintergrund!**

® **2016 Aloxé-Corton (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247587

Max Gerstl: Dem Charme dieses Duftes kann man unmöglich widerstehen, diese Feinheit, diese unglaubliche Strahlkraft, diese edle Sinnlichkeit, **so duftet ein grosser Burgunder,** eindrücklich auch, was der an Tiefe in sich birgt. Ein Filigrantänzer der sinnlichen Art, superschlank und elegant, aber kraftvoll, reich, mundfüllend und beinahe spektakulär aromatisch. Einen Aloxé Villages von dieser Klasse und Raffinesse habe ich selten gesehen – und als Zugabe gibt es noch einen Hauch mehr Frische, das ist schlicht phänomenal, **zum Ausflippen schön, da kann man einfach nur restlos begeistert sein.**





Nathalie Tollot

■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

### ® 2016 Aloxe-Corton 1<sup>er</sup> Cru Les Fournières (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **76.50** (ab 18.6.18 85.–) • Art. 247586

Pirmin Bilger: Der Fournières kommt mit einem Tick mehr Süsse und etwas weniger Frische in der Nase daher. Nicht weniger anmutend aber ist diese leckere Duftwolke. Man ist versucht zu sagen, dass dies der etwas femininere Wein ist. Auch zu Beginn zeigt er etwas mehr süsse Kirschfrucht und auch etwas rotbeerige Noten am Gaumen. Das Tanningerüst ist etwas kräftiger, aber auch hier sehr fein und nicht störend. Die gewaltige ausladende Würze, die in Hülle und Fülle vorhanden ist, zeigt dann aber doch auch noch die maskuline Seite dieses Weines. Der Abgang will gar nicht mehr enden – da bleibt eine gewaltige Gewürzaromatik am Gaumen haften. **Immer wieder kommen neue geschmackliche Nuancen zum Vorschein.** Der entlädt seine Kraft und Energie Schritt für Schritt.

### ® 2016 Corton-Bressandes Grand Cru 2015 (R)

20/20 • 2028–2060 • 75cl **120.–** • Art. 247583

Pirmin Bilger: Auch in diesem Jahr wieder die pure Fruchtbombe – ein Spektakel sondergleichen. Hier sind nicht nur Kirschen im Spiel, sondern es zeigen sich verschiedenste Fruchtaromen, unter anderem auch rotbeerige Nuancen. Die Würze ist etwas dezenter, aber auch der Corton-Bressande hat diese berauschend kühle Aromatik. Das ist die pure Noblesse in der Nase. Diese himmlische Aromenvielfalt zeigt sich auch am Gaumen. **Ganz zärtlich schmiegt sich der Wein an den Gaumen** und erfrischt mit seiner saftigen Struktur alle Sinne. Ein intensives Fruchtspektakel, das trotz allem nicht überheblich wirkt und immer wieder von würzigen Nuancen unterbrochen wird. Edelste Tannine und eine geballte Energie verleihen dem Corton-Bressande eine **Erhabenheit der Sonderklasse. Max. 3 Flaschen pro Person.**



## Renata Galovics Tipp

### Renata Galovic, Leiterin Einkauf- und Verkaufsadministration

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

24.–



## «Unwiderstehliche Frische, Burgunder vom Feinsten!»

Kraft und Fülle mit begeisternder Raffinesse.  
2015 Chablis Domaine  
William Fèvre

Jetzt  
lieferbar

Die Frische, die aus diesem Glas strahlt, ist ein Traum. Zitrusfrüchte vom Feinsten, dazu eine verblüffende Mineralität. **Feingliedriger, saftiger, schmackhafter Gaumen, wunderschön cremiger Fluss**, verspielte, vielfältige Aromatik, eine traumhafte Erfrischung und einer der allerbesten Chablis Villages, die ich kenne. Pirmin: Im ersten Moment ein genialer Duft von Frische, Zitrone, dann wirkt er eher mineralisch. Cremiger Schmelz, wunderbare Süsse, feine Mineralität, nachhaltig, man kann noch lange in diesem genialen Geschmack schwelgen.

17+/20 • 2018 bis 2025 • Art. 246186  
75cl Fr. 24.– (ab 18.6.18 26.–)



## Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses: Grosse Persönlichkeit.

Sicht auf das  
Städtchen Corton

Die Ernte 2016 ist leider extrem klein. Um das Manko ein wenig auszugleichen hat uns das Weingut **ein paar wenige Flaschen von älteren Jahrgängen** offeriert. 1998 und 1999 sind jetzt in ihrer schönsten Genussphase, 2005 noch etwas jugendlich, aber auch schon am Anfang der Trinkreife.



220.-

### Köstliches Elixier.

® **2016 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)**  
20/20 • 2024–2050 • 75cl **220.-** • Art. 247625

Max Gerstl: In diesem Duft ist Stahlkraft ohne Ende, ein Traum, die totale Frische, hat so eine angenehm kühle Ausstrahlung, er zeigt sich zuerst einmal ungemein zart und filigran, dann aber auch mit Tiefgang und enorm komplex, da ist verschwenderische Vielfalt. **So superdelikat war er selten zuvor, was hat der Wein für einen genialen Schmelz**, der hat einen unglaublich sanften Auftritt! Trotzdem ist da Rasse ohne Ende, die Süsse ist ein Traum und wird von der genialen Säure meilenweit getragen, **ich habe wie selbstverständlich wieder Gänsehaut, bin tief beeindruckt von diesem köstlichen Elixier**, diese unglaubliche Feinheit ist mit Worten kaum zu beschreiben, ich glaube so raffiniert habe ich ihn noch nie erlebt. **Max. 3 Flaschen pro Person.**

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

■ Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

® **2005 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)**  
20/20 • 2018–2030 • 75cl **220.–** • Art. 236714

Jetzt  
lieferbar

® **1999 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)**  
20/20 • 2018–2025 • 75cl **220.–** • Art. 232795

Jetzt  
lieferbar





## Domaine Marquis d'Angerville, Volnay: Markanter Qualitätssprung in den letzten Jahren.

Guillaume d'Angerville

Kellermeister François  
Duvivier (Mitte)  
mit Max Gerstl und  
Pirmin Bilger



Guillaume d'Angerville: «Das Frühjahr war sehr schwierig, der Frost ist bekannt, aber das war bei weitem nicht das einzige Problem. Aber wer letztlich alles gemeistert hat, konnte herrliche Trauben ernten. Die tieferen Lagen waren extrem betroffen vom Frost, die Hanglagen wenig bis gar nicht.»

Die 13 Hektar grosse **Domaine ist seit über 200 Jahren und 6 Generationen in Familienbesitz.** Sie ist schon seit Urzeiten ein Juwel, aber seit Guillaume d'Angerville sie leitet, wurde nochmals einiges perfektioniert. Nicht nur das Weingut selbst und die Keller wurden auf den neusten Stand gebracht und präsentieren sich jetzt in glanzvollem Licht, auch im Rebberg und bei der Weinbereitung wurden viele Details verbessert. Guillaume d'Angerville: **«Alles was wir machen, hat das Ziel von möglichst viel Finesse.** Wenn die Trauben die perfekte Reife erreichen, ist es einfach, dann sind eigentlich grosse Weine vorprogrammiert.»

### Unglaubliche Eleganz.

® 2016 Volnay 1er Cru (R)

19/20 • 2024–2045 • 75cl 88.– • Art. 247740

Pirmin Bilger: Welch sinnliche Duftwolke – traumhaft süsse Frucht mit rotbeeriger Aromatik und schwarzen Kirschnoten. Ein nobles Kräuterbouquet, das sich scheu hinter der Frucht versteckt, aber mit einer unglaublichen Eleganz glänzt. Was für ein nobles Parfum. **Die pure Raffinesse am Gaumen mit einer explosiven Frische.** Ein satter Körper mit einem starken Tanningerüst und viel Zug nach vorne. Geniale Säurestruktur, die dem Wein diese Leichtigkeit verleiht. Das ist einfach unglaublich elegant und finessenreich, zudem extrem saftig. Herrlich würziger Abgang mit nobler Länge.

(R) = Rotwein ® = rarer Wein

Die Weine von Angerville kenne ich fast am besten von allen Burgundern. Dies aus verschiedenen Gründen. Ich habe es schon besucht, lange bevor ich begann, Weine aus dem Burgund zu importieren; und **es war auch eines der ersten Güter, mit denen ich eine Zusammenarbeit startete**. Zudem hatte ein Restaurant in Landquart zu sensationell günstigen Preisen viele alte Jahrgänge von d'Angerville auf der Karte. Das haben wir damals ausgiebig genutzt. Ich hatte auch eine gute Beziehung zu Jacques d'Angerville, dem Vater des heutigen Besitzers Guillaume. Jacques, der das Weingut seit 1952 bis zu seinem Tod 2003 führte, war eine der ganz grossen Persönlichkeiten im Burgund.

Die Domaine d'Angerville – die bereits im Jahr 1507 mit praktisch den gleichen Rebflächen wie heute in den Büchern des Staates erwähnt wurde – hat zu allen Zeiten grosse Weine produziert. Auch zu Jacques d'Angervilles Zeiten zählte das Weingut zu den renommiertesten im Burgund. Ich habe selbstverständlich auch die Entwicklung aufmerksam verfolgt, die das Weingut seit der Übernahme 2003 durch seinen Sohn Guillaume d'Angerville durchlaufen hat. **Heute wird auf dem Weingut noch um eine ganze Kategorie präziser gearbeitet**. Der Generationenwechsel sowie die Erkenntnis, dass die Qualität durch noch präzisere Arbeit im Rebberg nochmals entscheidend gesteigert werden kann, haben zu einem markanten Qualitätssprung nach oben geführt.

#### ® 2016 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Fremiet (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl 120.– • Art. 247739

Max Gerstl: Da ist Terroirtiefe ohne Ende, der Duft ist irre komplex. Der tritt auf wie eine Eins, eine eindruckliche Weinpersönlichkeit, strotzt vor Rasse und hat die exakt dazu passende Süsse, ein monumentales Kraftbündel und so verspielt leichtfüssig, feste, aber sehr feine Struktur, der Wein vibriert förmlich, **ein Knaller mit seinem explosiven Auftritt, das ist so etwas von genial**, ohne Zweifel einer der grössten Fremiets, die ich kenne. Auch hier wieder: **Dieser Jahrgang 2016 ist ganz klar ein Überflieger!**

#### ® 2016 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Champans (R)

20/20 • 2026–2050 • 75cl 150.– • Art. 247737

Max Gerstl: Ich habe das Gefühl, diese Weine von Angerville machen jedes Jahr nochmals einen Sprung nach oben, dieser Duft raubt mir den Verstand, diese Tiefe, diese Vielfalt diese unbändige Strahlkraft, zum Ausflippen schön, unglaublich, wie der ätherisch duftend die Nase betört. **Am Gaumen ist das einfach nichts weniger als die absolute Perfektion**, besser, raffinierter, eindrucklicher kann ein Wein nicht sein, das ist reiner Nektar, ein aro-





■ Domaine Marquis d'Angéville, Volnay

matischer Höhenflug, aber so ungemein leichtfüssig und tänzerisch verspielt, dazu bombastisch konzentriert und reich, da sind einfach **alle nur vorstellbaren Superlativen** versammelt.

® **2016 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Taillepieds (R)**

20/20 • 2026–2050 • 75cl **170.–** • Art. 247738

Pirmin Bilger: Der Taillepieds ist mit einer ganz anderen Aromatik als die anderen bisherigen Volnays ausgestattet. Zwar ist auch hier die kühle und frische Art ein prägendes Element, aber bei ihm setzen sich vor allem schwarze, reife Kirschnoten durch. Dieses Gesamtpaket strahlt einen enormen Tiefgang aus – gewaltig. Am Gaumen zeigt sich eine geniale Extraportion Fruchtsüsse. Gewaltiger Druck am Gaumen und irre Intensität, das ist klar nochmals **um einiges dichter und kräftiger als die vorhergehenden 1er Crus**. Unglaubliche Intensität, eine Aromenbombe, die alles in den Schatten stellt. Ein samtig-seidiger Körper, gleichzeitig aber enorm kraftvoll und mit einer explosiven Energie. Trotzdem ist es letztlich die pure Raffinesse mit einer tänzerischen Leichtigkeit. **Ein Überwein.**

® **2016 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos des Ducs (R)**

20/20 • 2028–2055 • 75cl **250.–** • Art. 247736

Max Gerstl: Am Mittag haben wir den edlen 2011er getrunken, ein himmlisches Vergnügen und ein Wein nahe an der Vollendung. Aber das hier ist nochmals eine ganz andere Nummer, das zeigt schon dieser exorbitante Duft, das ist pure Sinnlichkeit, superfein und zart, aber auch hochkonzentriert und ausladend, **ein Phänomen der Natur**. Es ist klar, von Caillerets über Taillepieds bis zu Champans, die waren alle schon absolut perfekt, der Clos des Ducs kann gar nicht noch besser sein, vielleicht schlummern da noch ein paar zusätzliche Raffinessen, die erst die Zeit zum Vorschein bringen wird, aber so wie er sich jetzt probiert, ist es einfach **die gleiche Vollendung, die gleiche Klasse wie die grandiosen 2015er** mit einem Hauch zusätzlicher Frische als Zugabe, das sind Weine, vor denen man nur ehrfürchtig den Hut ziehen kann – und dankbar sein, dass man das Privileg hat, so etwas zu erleben. **Max. 3 Flasche pro Person.**



## Domaine du Pélican, Jura: Mit jedem Jahrgang noch faszinierendere Weine.

Das Weingut wurde 2012 von **Guillaume d'Angerville und François Duvivier**, dem Betriebsleiter der bestbekanntesten Domaine d'Angerville in Volnay, gegründet. Es umfasst 15 Hektaren, 10 davon werden aktuell bewirtschaftet, 5 sind neu bepflanzt. Die Traubensorten sind 40% Savagnin, 30% Chardonnay, 10% Trousseau, 10% Poulsard und 10% Pinot Noir.

Ein Hektar Rebfläche an allerbesten Lage im Jura kostet 11-mal weniger als der Durchschnitt aller Lagen in der Côte d'Or. Das ist aber nicht der einzige Grund, warum d'Angerville und Duvivier im Jura investieren. **Das hervorragende Kalk-Lehm-Terroir der Appellation Arbois ist prädestiniert, um grosse, langlebige Weine zu erzeugen.** Durch die Übernahme des Château de Chavanne gelangten sie in den Besitz von 5,8 ha Rebfläche, die bereits seit 2003 biodynamisch bewirtschaftet wurden. 2014 ging Jacques Puffeney, ein renommierter Winzer der Region, in Pension und verpachtete den d'Angervilles seine 4,25 ha Rebfläche. Weitere 5 ha konnten sie von Jean-Marc Brignot kaufen, diese waren aber in schlechtem Zustand, sodass sie gerodet und neu bepflanzt werden mussten.

### Überaus erfrischend und leichtfüssig.

#### Ⓡ 2016 Trois Cépages (R)

18/20 • 2019–2028 • 75cl **Fr. 39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247668  
60% Pinot Noir, 35% Trousseau und 5% Poulsard.

Max Gerstl: Wunderschöne Frucht, reife rote Beeren, verspielte Mineralität, hat auch eine raffinierte, würzig-pfeffrige Art, wirkt sehr fein und edel, schöne Ausstrahlung. **Wunderbar feiner, saftiger, rassiger Gaumen**, der Wein schmeckt köstlich, profitiert zweifellos auch von den Qualitäten des grossen Jahrgangs. Er zeigt auch diese erfrischende, leichtfüssige, süffige Art und eine irre innere Kraft, ein überaus charmanter Wein, der sicher niemals langweilig wird, das macht so richtig Trinkfreude und ist sicherlich **ein erster Höhepunkt in der jungen Geschichte des Weingutes.**

Guillaume  
d'Angerville





■ Domaine du Pélican, Arbois

Das gesamte Weingut befindet sich aktuell in Umstellung auf Biodynamie. Es ist klar, dass Guillaume d'Angerville und François Duvivier hier mit der gleichen Präzision und Hingabe arbeiten wie auf der Domaine d'Angerville. **Bereits 2015 sind hier beachtliche Weine entstanden und es ist absehbar, dass die Domaine du Pélican eine grosse Zukunft vor sich hat.**

® **2016 Poulsard (R)**

17+/20 • 2018–2022 • 75cl **Fr. 43.20** (ab 18.6.18 48.–) • Art. 247669

Pirmin Bilger: Die Farbe gleicht eher einem Rosé als einem Rotwein. In der Nase ein lieblicher Charmeur mit einer ganz eigenen Persönlichkeit. Ein Bouquet wie aus einem Gewürz-/Kräutergarten. Dazu kommen feinste florale Nuancen und zarte rotbeerige Frucht, die hier eigentlich eher im Hintergrund steht. Ein süssfruchtiger und frischer Auftakt am Gaumen. Der ist mit einer guten Säure ausgestattet und hat eine gewaltige Energie. Würziger Abgang mit feinen mineralischen Komponenten. **Ein Wein, bei dem sich Leichtigkeit und Intensität ideal verbinden.**

® **2016 Savagnin (W)**

18/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247670

Max Gerstl: Der duftet so etwas von raffiniert; unglaublich, was da an Aromen versammelt ist, alles ist superfein, wirkt sehr nobel, eher introvertiert, aber mit Klasse. Dieser Wein hat mich schon vom ersten Jahrgang an fasziniert, das ist eine echte Weinpersönlichkeit, ein himmlisches Aromenbündel, das auf viel Frische setzt, eindruckliche Rasse in Verbindung mit feinem Schmelz, **der Wein schmeckt köstlich, hat beinahe etwas Spektakuläres an sich, genial.**

**2015 Chardonnay (W)**

18/20 • 75cl **Fr. 32.40** (ab 14.6.17 36.–) • Art. 245022

Jetzt  
lieferbar

Der Duft ist genial, feine Zitrusfrucht trifft auf raffinierte Mineralität, da ist Spannung drin, da muss ein Wein dahinterstecken, der durchaus burgundische Klasse hat, er tendiert fast etwas in Richtung Chablis. Bestätigung am Gaumen, der Wein hat die Rasse eines wunderbaren Chablis und die Fülle eines klassischen Chardonnays aus der Côte de Beaune. Ein kleines aromatisches Feuerwerk, der Wein wirkt wunderbar leichtfüssig, hat Charme und Charakter. **Das ist eine Spielart des Chardonnay, die mich begeistert, klassisch burgundisch, aber auch sehr eigenständig und mit viel Persönlichkeit,** faszinierend, der cremige Schmelz in Verbindung mit der genialen Säurestruktur.



## Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet: Weissweine von Weltruf auf nur 9 Hektaren.

Sabine Mollard-Morey: «2016 haben wir lediglich 40% einer Normalernte, aber was in den Flaschen ist, macht mich sehr glücklich.» Wie Pierre Morey in Meursault ist Marc Morey in Chassagne-Montrachet einer der absoluten Top-Produzenten. Der sympathische und bescheidene Bernard Mollard und seine Tochter Sabine produzieren auf der 9 ha grossen Domaine Weine von Weltruf. **Die Leidenschaft gilt klar den grossen Weissweinen.** Bernard Mollard: «Ich bin ein grosser Fan von Weissweinen, ich kann ein ganzes Essen damit begleiten, ich finde die haben mehr Finessen als die Rotweine.» Die Weine der Domaine Marc Morey erinnern mich immer wieder an jene von Fritz Haag. Sie zeichnen sich ebenfalls durch ihre strahlende Klarheit aus, durch diese absolute Präzision und Feinheit. Bernard und Sabine Mollard wie auch Wilhelm Haag schaffen es wie nur wenige, **auch die konzentriertesten Weine zum Schweben zu bringen.**

### Allerhöchstes Genusslebnis.

Ⓜ 2016 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru En Virondot (W)  
19/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 95.– (ab 18.6.18 105.–)  
Art. 247630

Pirmin Bilger: Der Virendot glänzt mit absoluter Feinheit und Harmonie. Ein wunderbarer Strauss von floralen Düften tänzelt aus dem Glas. Wenn das kein Charmeur ist! **Ich muss für einen Moment das Glas abstellen und meine Gedanken ordnen.** Beim zweiten Hinriechen zeigen sich frische Zitrusnoten. Irre rassig am Gaumen mit einem unglaublich energischen Zug und einem **Frische-Mineral-Mix der Extraklasse.** Wow, ich bin überwältigt! Zuerst dachte ich, dass dieser Wein eher etwas zarter beseelt ist, aber nun hat sich das Blatt total gewendet. Dieser Nasen-Schmeichler hat mit seiner unbändigen Energie viel zu bieten. **Höchstes Genusslebnis.**

Sabine Mollard-Morey,  
Max Gerstl,  
Pirmin Bilger





Bernard Mollard

■ Domaine Marc Morey & Fils, Chassagne-Montrachet

Genau so wie Oliver Haag eins zu eins in die Fusstapfen seines Vaters Wilhelm getreten ist, knüpft hier auch Tochter Sabine an die Philosophie ihres Vaters an. Die Übergabe des Betriebes von Vater zu Tochter funktionierte nahtlos. Selbstverständlich ist Bernard Mollard immer noch sehr oft im Betrieb anzutreffen. Er leistet sich etwas mehr Ferien als früher, ansonsten steht er aber seiner Tochter Sabine nach wie vor tatkräftig zur Seite. Wer Veränderungen in der Weinqualität sucht, wird sicher nicht fündig. Glücklicherweise, denn diese ausdrucksstarken Weine würde man vermissen, wenn es sie in dieser Form nicht mehr gäbe. Bleibt noch etwas zu sagen, was mir eigentlich schon lange ein Rätsel ist: **Warum sind eigentlich die Weine von Chassagne weniger gefragt und entsprechend auch deutlich preiswerter als jene von Puligny?** Ich weiss die Antwort nicht, denn qualitativ sind sie absolut ebenbürtig.

® **2016 Bourgogne Chardonnay (W)**

17+/20 • 2020–2028 • 75cl **Fr. 32.40** (ab 18.6.18 36.–) • Art. 247627

Pirmin Bilger: Wie ich mich auf dieses Weingut gefreut habe – **noch nie (auch bei älteren Jahrgängen) wurde ich von einem Wein von Marc Morey enttäuscht.** Schon der Bourgogne ist in der Nase ein absoluter Traum. Zarte Frucht trifft auf feinste florale Noten und noble Mineralität im Hintergrund. Im Antrunk hinterlässt der cremig weiche Körper einen noblen Eindruck. Was für eine elegante Aromatik! Eine gute Säurestruktur verleiht ihm die nötige Frische. Im Abgang zeigen sich wiederum Mineralität und feinste Zitrusaromatik mit zarten, feinen, würzigen Noten.

® **2016 Chassagne-Montrachet (W)**

18+/20 • 2021–2040 • 75cl **Fr. 67.50** (ab 18.6.18 75.–) • Art. 247629

Max Gerstl: Der strotzt vor Frische, Zitrusfrucht der himmlischen Art, dazu eine mineralische Basis, wie man sie sich raffinierter nicht vorstellen könnte und was für eine eindruckliche aromatische Brillanz! Das ist ein **Musterbeispiel eines genialen Weines von Marc Morey, vereint feinste Rasse mit edler Fülle** und raffiniert süßem Extrakt, der schmeckt einfach köstlich, das ist ganz klar schon ein richtig grosser weisser Burgunder mit allen Qualitäten, die es dafür braucht, in sich total stimmig, einfach herrlich.

® **2016 Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru Charmois (W)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 52.–** (ab 18.6.18 58.–) • Art. 247628

Pirmin Bilger: Genialer, mineralisch klarer, puristischer Duft. Die Frucht zeigt sich ganz fein, aber mit einer enormen Kraft und Frische. Feine Holunder und etwas Lindenblüte bilden die florale Aromatik. **Am Gaumen zeigt er eine unglaubliche Kraft und diese rassige Säurestruktur mit ihrer energetischen Frische.** Bestechende Zitrusfrucht mit einer kühlen Aromatik und einer Kraft ohne Ende. Diese tänzerische Leichtigkeit und gleichzeitig dieser voluminöse Auftritt – wie ist das nur möglich? Genial!

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

Ⓜ 2016 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Morgeot (W)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 95.– (ab 18.6.18 105.–) • Art. 247631

Pirmin Bilger: Sagenhaft komplexer Duft in der Nase. Das ist eine gewaltige mineralische Wolke, und man riecht förmlich die rauchigen Noten des Feuersteines. Der hat eher einen maskulineren Charakter, der aber nicht weniger überzeugt. Die Mineralität zeigt sich auch am Gaumen auf eine explosive Art und Weise. Sie wird noch zusätzlich von dieser Frische getragen, die sich mit dem ewig langen Abgang durchzieht und nicht mehr enden will. Die Zitrusaromatik mit ihrer noblen und saftig süßen Struktur gerät fast etwas in den Hintergrund. **Finesse trifft auf Kraft, aber alles ist perfekt ausbalanciert** und zeigt sich auf eine tänzerische Art.



Ⓜ 2016 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Pucelles (W)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 103.50 (ab 18.6.18 115.–) • Art. 247632

Pirmin Bilger: Les Pucelles – einer unserer Favoriten in den letzten Jahren – glänzt mit einer unübertrefflichen Feinheit. **Hier lacht mich die Sonne an – was für ein Charmeur!** Gleichzeitig riecht man diese Mineralität, die ganz tief von unten kommt. Das Gesamtbild ist komplex und strahlt eine liebliche Noblesse aus. Der Gaumen gefällt und überzeugt auf Anhieb. Cremig weich und samtig fein fließt der Pucelles über die Geschmacksknospen. Seine superleckere, herrlich süße Frucht beeindruckt. Die Säurestruktur, die für die **unübertreffliche Frische** verantwortlich ist, zieht dieses einmalige Erlebnis in die Länge und die Aromatik will gar nicht mehr enden...





**Wunderbar gereifte Burgunder:**

**2006 Chassagne-Montrachet Morgeot 1<sup>er</sup> Cru (R)**

17/20 • 2018–2025 • 75cl **Fr. 43.20** (ab 18.6.18 48.–) • Art. 237765

Jetzt  
lieferbar

Am Gaumen zeigt er Kraft, Fülle und viel Süsse im Extrakt, und da finde ich wie immer die für diesen Wein typischen, markanten Tannine, die noch etwas Ausbau benötigen, aber ich liebe das, **das ist mein Bordeaux aus dem Burgund**, dank diesem Wein kann man auch einmal einen Burgunder zu einem Schmorbraten trinken oder eben zum Boeuf Bourguignonne, zu dem eigentlich sonst kein Burgunder so richtig passen will.

**® 2014 Puligny-Montrachet Les Referts 1<sup>er</sup> Cru (W)**

19/20 • 2019–2030 • 75cl **76.50** (ab 18.6.18 85.–) • Art. 244937

Jetzt  
lieferbar

Der zeigt eine verblüffende Mineralität, umrahmt von feinsten Zitrusfrucht, herrlich, dieser verführerische Terroirduft. Sehr sanfter, aber irre rassistischer Gaumen, **ist es ein Kraftpaket oder eine feine Delikatesse?** So unglaublich das klingt, aber beide Beschreibungen passen, der Wein hat Klasse, hey, ist der gut. Pirmin Bilger: Geniale Mineralität und Frische, ein schöner cremiger Schmelz, leicht öliger Fluss, angenehm süsslich und kraftvoll. Zarte Salznoten am Schluss.





## Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault: «Grosse Weine entstehen ausschliesslich im Rebberg.»

Ich habe es nicht für möglich gehalten, dass wir im Burgund noch ein Weingut von dieser Klasse entdecken. Und **Jean-Philippe Fichet produziert nicht erst seit gestern sensationelle Weine**, das haben der geniale 2007er Bourgogne Chardonnay und der traumhafte 2008er Meursault eindrücklich gezeigt, die wir im Anschluss an die 2016er-Probe noch degustiert haben.

Jean-Phillippe Fichet

**Auch in diesem Jahr ein Überwein.**

Ⓢ **2016 Meursault Le Tesson (W)**

19+/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 94.50** (ab 18.6.18 105.–)

Art. 247746

Pirmin Bilger: Im letzten Jahr war dies für mich ein würdiger Vertreter eines Coche-Dury und entsprechend bin ich auf diesen Wein gespannt. Ich rieche hin und **ein enormes Glücksgefühl erfasst mich**. Da strahlt die pure Mineralität mit Feuersteinaromatik aus dem Glas. Wiederum eine beängstigende Energie, die er in sich hat. Ja, und da ist diese Aromatik am Gaumen – **genial, genialer, Le Tesson!** Da sind Spannung und Rasse, und zwar alles auf eine absolut puristische Art eines Genies.





■ Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault

Jean-Philippe stand schon immer dem Wein und den Weinbergen nahe. Er repräsentiert die **dritte Generation von Winzern in seiner Familie**. 1981 konnte er, dank der Übergabe einer der Vertragsvereinbarungen seines Vaters, seinen eigenen Weinberg erschaffen. Das Vertrauen seines Vaters und der Besitzer erlaubten es ihm, mit deren Geräten und Maschinen für drei Jahre auf ihrem Gelände zu arbeiten. Als Ergebnis **produzierte er seinen ersten Jahrgang im Alter von 20 Jahren**. Drei Ernten später, 1984, gab ihm der Erwerb von Gebäuden bei «Vieux Saint Christophe» die Möglichkeit, seine eigenen Weine in seinen eigenen Kellern zu produzieren. Schliesslich, als Resultat seiner über 10-jährigen Arbeit, gewann er das Vertrauen von zwei neuen Besitzern, die ihm eine neue Perspektive eröffneten: Vier Hektar Rebfläche auf Meursault und Auxey-Duresses nahmen ihren Platz in seinem Betrieb ein. Im Jahr 2000 wurde sein bisheriges Zuhause zu klein, da kaufte er das alte Gasthaus «Le Creux du Coche». 2006 beschloss Jean-Philippe, seine eigene Kompost-Anlage zu gründen, um die Qualität seines Bodens zu kontrollieren. Heute ist er überzeugt, dass es nur mit extremer Gründlichkeit möglich ist, dass jeder seiner Weine sein Terroir reflektieren kann. **Er weiss, dass Respekt die Leitlinie für jeden Schritt seiner Arbeit ist.**

#### ® 2016 Bourgogne Aligoté (W)

17/20 • 2018–2025 • 75cl **Fr. 21.60** (ab 18.6.18 24.–) • Art. 247741

Pirmin Bilger: Ein so ganz anderer Duft als ein Chardonnay – tropische Aromatik mit etwas Mandelduft. Auf jeden Fall faszinierend. **Am Gaumen mit cremigem Schmelz und toller Frische**. Dazu vermehrt Zitrusnoten, was man aufgrund des Duftes nicht hätte erwarten können. Auch kommt die Mineralität beim Abgang so richtig zum Tragen.

#### ® 2016 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes (W)

17+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 39.60** (ab 18.6.18 44.–) • Art. 247742

Max Gerstl: Da ist einiges mehr an Tiefe und Komplexität als beim Bourgogne von den jungen Reben, der Duft ist sehr edel und ausdrucksvoll, feinwürzige Aromen treffen auf verführerische Zitrusfrucht. Geniale Rasse schon im Antrunk, der fährt so richtig ein, das ist superelegant, schmackhaft, saftig, traumhaft aromatisch – **ein Bourgogne der Spitzenklasse**.

#### ® 2016 Auxey-Duresses (W)

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 44.–** (ab 18.6.18 49.–) • Art. 247743

Pirmin Bilger: **Es gibt leider nur 30% einer normalen Ernte**. Was für eine traumhafter, mineralischer und puristischer Duft! Das wirkt unglaublich elegant und nobel und zeigt eine enorme Komplexität. Ganz klar und mit einer immensen Strahlkraft. Am Gaumen rührt er mit der ganz grossen Kelle an, hochkonzentrierte Zitrusfrucht mit einer überschwänglichen Energie. Die Säure ist einfach genial und zeigt eine irre Rasse. Die Kraft der Mineralität ist beeindruckend. **Ein kleines, präzises Meisterwerk**.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

Ⓜ 2016 Meursault (W)

18+/20 • 2023–2045 • 75cl Fr. 63.– (ab 18.6.18 70.–) • Art. 247744

Max Gerstl: Der strahlt so verschmitzt aus dem Glas, was für ein fröhlicher Wein, ganz feine Frucht, wunderbare mineralische Basis, **die totale Feinheit, aber er hat auch viel Ausdruckskraft.** Der Gaumen hält noch mehr als die Nase verspricht, ist das wirklich «nur» ein Villages? Das ist grosse Klasse, eine Aromatik, die reizvoller nicht sein könnte, cremiger Schmelz und geniale Rasse bilden eine Einheit, **das ist schon fast spektakulär, was da abgeht,** das ist ein ganz grosser, edler Meursault.

Ⓜ 2016 Meursault Les Gruyaches (W)

19/20 • 2023–2045 • 75cl Fr. 85.50 (ab 18.6.18 95.–) • Art. 247745

Pirmin Bilger: Nochmals eine Spur puristischer, man muss den Wein richtiggehend erschnüffeln. Hochedle Mineralität mit einer Frische, die einen alles vergessen lässt. **Der enthält eine ungeheure Kraft.** Der Gaumen wird zuerst von einer zartsüssen Zitrusfrucht erfasst, gleich danach setzt sich aber die mineralische Aromatik durch, die Säure durchbricht den cremigen Schmelz und bringt eine enorme Frische mit. **Einmal mehr genial, was Fichet hier gezaubert hat.**

Ⓜ 2016 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Referts (W)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 126.– (ab 18.6.18 140.–) • Art. 247748

Max Gerstl: Ein köstlicher Strahlemann, der Duft springt so richtig aus dem Glas, erfrischende Zitrusfrucht, feine florale Noten, eine noble Duftwolke, wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann. Der schmeichelt den Gaumen auf ganz besonders raffinierte Art, das ist so etwas von **fein und cremig weich, aber auch sensationell rassig,** der zündet er ein wahres aromatisches Feuerwerk, da geht die Post ab, das ist an Genialität kaum zu überbieten. Der erinnert an den traumhaftem 2015er, zeigt aber einem zusätzlichen Hauch Frische, **ein Weinmonument der sinnlichen Art.**

Schlichtweg grandios.

Ⓜ 2016 Meursault Les Chevalières (W)

19/20 • 2023–2045 • 75cl 95.– (ab 18.6.18 105.–) • Art. 247747

Pirmin Bilger: Gleich beim ersten Hinriechen bin ich hin und weg. Was für eine erhabene Aromatik, was für ein edler Duft! Gegenüber dem Les Gruyaches ist das in Sachen Mineralität nochmals eine Steigerung. **Absolut puristisch, klar und kraftvoll am Gaumen.** Ich muss mich festhalten, dass mich diese geballte Kraft nicht umhaut. Das ist die pure Mineralikbombe, **die Frische ist unglaublich.** Auch wenn die Frucht ganz dezent zum Einsatz kommt, schwebt doch eine Zitrusaromatik überall am Gaumen herum.





■ Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault

Ⓜ **2015 Bourgogne Aligoté (W)**

17+/20 • 2017–2025 • 75cl **Fr. 19.80** (ab 18.6.18 22.–)  
Art. 246315

Jetzt  
lieferbar

**80-jährige Reben.** Der Duft eines grossen Aligoté hat etwas absolut Faszinierendes an sich, der zeigt sich mindestens so mineralisch wie ein Chardonnay, auch hier ist die Frucht dezent im Hintergrund, eher tropische Früchte, aber auch viel Zitrusfrische. Absolut faszinierender, erfrischender Gaumen mit einem **wunderschönen cremigen Fluss**. Genial rassig, wunderbar süss, hohe Konzentration, der schmeckt köstlich, was ist das für ein himmlisches Trinkvergnügen!

Ⓜ **2015 Rully (W)**

18/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 34.–** (ab 18.6.18 38.–)  
Art. 246318

Jetzt  
lieferbar

Eine vibrierende Klarheit, die hier aus dem Glas strahlt wie ein glasklarer Bergsee. Das könnte aufgrund des Duftes schon fast ein grosser Riesling sein, rassig, edel, präzise, komplex, eine verführerische Duftwolke. Auch am Gaumen ist das **eine Präzision, wie man sie sich idealer nicht vorstellen könnte**, ein weicher, süsser Antrunk mit wunderbarem, cremigem Schmelz. Der Wein hat enorm Struktur, ist messerscharf, total klar und gradlinig, da ist Energie drin und zarteste Mineralität.

Ⓜ **2015 Meursault Les Gruyaches (W)**

19+/20 • 2022–2042 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 18.6.18 95.–)  
Art. 246320

Jetzt  
lieferbar

**82 Jahre alte Reben**, der Rebberg liegt in unmittelbarer Nachbarschaft des Meursault Charmes. Zarte florale Düfte, gepaart mit feinsten Zitrusnoten und einer tollen mineralischen Frische. Der Duft ist überaus edel, reich, komplex und tiefgründig. Enorme Fülle am Gaumen, wird von einer traumhaft feinen, rassigen Säure getragen, der Wein besitzt ein vibrierendes mineralisches Rückgrat, das verleiht Struktur und Eleganz und zieht die himmlischen Aromen wunderbar in die Länge. Ein Geschmack reich an Frucht und mit viel Charme.





## Domaine Pierre Morey, Meursault: Der König von Meursault.

Der Name Pierre Morey steht seit vielen Jahren für **Weissweine der absoluten Spitzenklasse**. Inzwischen sind aber auch seine Rotweine ebenbürtig. Die Familie Morey ist seit 1793 in Meursault. Alle Generationen haben in den Weinbergen gearbeitet. Auguste Morey, der Vater von Pierre, wurde 1935 Pächter eines Teils der Reben der Domaine Comtes Lafon. Die Anfangszeit war extrem schwierig nach der Krise von 1929. Die Reben waren alt und mussten teilweise neu gepflanzt werden.

1971 stieg Sohn Pierre Morey in den elterlichen Betrieb ein und übernahm die Pacht der Familien Lafon, Poirier und Morey. 1984 entschied die Familie Lafon, die Reben zurückzunehmen und die Weine selber zu produzieren. Die Reben mussten schrittweise zurückgegeben werden, so etwa der Montrachet erst nach der Ernte 1991. In dieser Zeit **begann Pierre Morey die Zusammenarbeit mit der Domaine Leflaive**. 1989 ging der alte Regisseur Jean Viot in Rente und Pierre Morey wurde nach einer Übergangszeit dort technischer Direktor. Ab dann und bis zu seiner «Pensionierung» Mitte 2008 leitete Pierre Morey gleichzeitig seinen Betrieb und den technischen Teil (Reben und Keller) der Domaine Leflaive.

**Pierre Morey gilt als einer der Pioniere der Biodynamie im Burgund**. Er hat diese Anfang der 90er-Jahre nicht nur bei sich selber eingeführt, sondern auch bei der Domaine Leflaive. Seit 1997 ist die Domaine Pierre Morey offiziell unter Biodynamik, sie umfasst heute 11 Hektaren.

### Vibrierender Gaumen.

Ⓜ **2016 Meursault 1er Cru Perrières (W)**

20/20 • 2024–2050 • 75cl **160.–** • Art. 247696

Max Gerstl: Der Perrières von Pierre Morey ist ein Wein mit Grand-Cru-Format, der mich – seit ich ihn kenne – jedes Jahr von Neuem beeindruckt. **Dieser Duft berührt mich zutiefst, das ist superfein und so etwas von raffiniert**, ganz zart in der Frucht, dazu himmlisch mineralisch; auch die subtilen floralen Noten sind ein

Anne und Pierre Morey,  
mit Max Gerstl und  
Pirmin Bilger





zentrales Element in diesem edlen Duftbild. Das ist ein eindrückliches Ereignis, unglaublich was der am Gaumen aufführt, **geballte Kraft und schmetterlingshafte Leichtigkeit, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen**, zündet ein aromatisches Feuerwerk der Superlative und zeigt eindrücklich, was dieser Jahrgang für paradiesische Weine hervorgebracht hat. Hier habe ich wohl die am längsten anhaltende Gänsehaut, **dieses Weinerlebnis geht unter die Haut. Max. 3 Flaschen pro Pers.**

® **2016 Monthelie (R)**

18/20 • 2021–2030 • 75cl **40.–** • Art. 247692

Pirmin Bilger: Verführerisch tänzelt die zart süssliche, charmant-liebliche Duftwolke in die Nase und verströmt eine zart würzige Kirschenaromatik. Das ist ein **wunderschönes, harmonisches und delikates Duftbild**. Am Gaumen besticht die frische Frucht, die ihre Energie entfaltet. Aromatik nach rotbeeriger Frucht – etwas Himbeere und Johannisbeere. Die Struktur hat einen unglaublich frischen Charakter und der Körper eine gewaltige Kraft – das wirkt fast wie ein Stromstoss. Geniales Gewürzbouquet am Gaumen, das diesem Monthelie eine besondere Raffinesse gibt. Alles zieht sich gewaltig in die Länge mit einem zart mineralischen Finale. Die Tannine sind ultrafein und kaum spürbar. Der verströmt eine unglaubliche Eleganz – **was für eine wunderschöne Weinpersönlichkeit!**

® **2016 Mazis-Chambertin Grand Cru Hospices de Beaune (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **600.–** • Art. 247699

Pirmin Bilger: Der Duft ist genial und riecht verführerisch nach Chambertin. Die rotbeerige Frucht mit bezaubernden Himbeernoten verströmt geschickt ihren Charme. Dahinter feine Kirschenaromatik und dezente Kräuterwürze. Zart ätherische Düfte unterstützen die Frucht mit einer kühlen Aromatik. **Gewaltig frisch und kraftvoll am Gaumen – diese betörende Energie durchströmt alle Sinne**. Das ist so herrlich saftig und lecker süß. Eine perfekte Säurestruktur verleiht dem Wein eine enorme Trinkfreudigkeit. Das **Frucht-Kräuter-Spektakel** hinterlässt nachhaltig seine Spuren am Gaumen und will gar nicht mehr enden. Was für ein raffinierter Charmebolzen – das ist **zum Ausflippen schön** und harmonisch elegant.

Ⓜ 2016 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2019–2030 • 75cl 40.– • Art. 247694

Pirmin Bilger: **Es gibt dieses Jahr leider nur 9 statt 50 Fässer davon.** Der Bourgogne von Pierre Morey hatte schon immer eine grosse Klasse, aber in diesem Jahr scheint er von besonders gelungener Qualität zu sein. Der strahlt für seine Klasse eine unglaubliche Intensität aus, eine gewaltige Zitrusbombe mit überschwänglicher Mineralität. **Man ist sofort hellwach, so vibrierend gut ist dieser Wein.** Am Gaumen die pure mineralische Aromatik – so kraftvoll und doch so elegant. Die Frucht versteckt sich förmlich und tänzelt frisch und fröhlich herum. Die perfekte Säurestruktur offenbart einen unglaublichen Zug. Auch das Finale und der Abgang sind betörend mineralisch geprägt und zeigen eine **gewaltige Länge.**





## David Moret, Beaune: Ein ziemlich besessener Weinmacher.

David Moret



David Moret ist ein ziemlich besessener Weinmacher, der nicht mehr unbedingt für Geld arbeitet, sondern nur für die Ehre und das Bestreben, auch ohne eigenen Weinbergbesitz so ziemlich die besten Weine der jeweiligen Appellation zu machen. Als Burgund-Insider kann er sich von seinen besten Freunden separate Teile ihrer besten Weinberge aussuchen. Das Ergebnis ist umwerfend und gerade die fehlende Notwendigkeit des Gelderwerbs garantiert langfristig bei extrem kleinen Mengen (weniger als 1000 Flaschen je 1er Cru, denn es soll ein Hobby bleiben!) eine überragende Qualität. **Die Weine von David Moret sind nie geschönt und nie gefiltert, immer im Fass, nur vor der Füllung im Cuve.** Daraus entstehen extrem frische, **nicht durch Holzeinsatz verfälschte Weine** mit einer herrlichen Mineralität. Jeder Burgunder-Weisswein-Liebhaber wird begeistert sein.

### Grosser Klassiker und komplexer Terroirwein.

© 2015 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

19+/20 • 2024–2050

75cl 117.– (ab 18.6.18 130.–) • Art. 246227

Jetzt  
lieferbar

Der Wein reift in 40% neuen Fässern. **Eine betörend komplexe Corton-Nase.** Mehr Rasse und Würze mit einer unglaublichen Tiefe. Das ist die pure erfrischende Eleganz. Am Gaumen mit der typischen Struktur des Charlemagne, trotzdem fein, spielerisch, der Wein hat Klasse. Überaus cremig, zart und wuchtig zugleich. Zum Schluss Frische, Eleganz und zarte florale Noten. Etwas Birne im Abgang, gepaart mit einer herrlichen Mineralität und einer tollen Länge.

® **2015 Chassagne-Montrachet (W)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 18.6.18 65.–)  
Art. 246223

Jetzt  
lieferbar

Ganz fein, superzart, elegant und eine betörende Zitruswolke in der Nase. Der strahlt eine enorme Frische aus. Ein cremiger Schmelz breitet sich im Gaumen aus, harmonische Zitrusfrucht und elegante Süsse. Hat beim Abgang ebenfalls diese tollen mineralischen Noten. Wieder so wunderbar delikat, der Wein hat einen unglaublichen Charme, **diese verspielte, leichtfüssige Art, die sensationelle Balance mit einer immensen Brillanz, ein Traumwein.**

® **2015 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 18.6.18 95.–)  
Art. 246226

Jetzt  
lieferbar

Ein traumhafter Duft, **welch wunderschöne Chardonnay-Nase, so etwas von sagenhaft raffiniert.** Herrliche florale Noten, unterstützt von feinsten erfrischender Frucht, total fein und unglaublich komplex, sinnlich, der berührt mich zutiefst. Da ist Tiefe und Mineralität. Auch am Gaumen ein Gedicht, der ist so etwas von fein, dabei sensationell intensiv und vielfältig in der Aromatik. Wow, hat der eine Kraft und Länge, einen Zug am Schluss mit edelster Mineralität. Hühnerhautstimmung.

® **2015 Meursault-Genevrières 1er Cru (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 18.6.18 95.–)  
Art. 246225

Jetzt  
lieferbar

Noch eine etwas feinere und komplexere Nase, sehr dezent in der Frucht, von viel Terroir umrahmt. Dieser traumhaft cremige Schmelz ist himmlisch, diese irre Rasse, diese unglaubliche Konzentration bei diesem so sagenhaft leichtfüssigen Wein. Klar mehr Frische und Mineralität im Gaumen, eindeutig mehr tolles Meursault! **Das ist zum Ausflippen schön, an Sinnlichkeit kaum zu überbieten, ein bewegendes Naturschauspiel.**

® **2015 Rully AOC blanc (W)**

18/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 18.6.18 29.–)  
Art. 246222

Jetzt  
lieferbar

Würzig-verführerische, mineralische Nase mit erfrischender Frucht. Florale Noten zeigen sich auf eine unglaublich komplexe Art und Weise. Ein harmonisches Gaumenerlebnis – ein Spiel zwischen Süsse, Frucht, Mineralität, Säure. **Der Wein hat eine gute Fülle und ist sehr trinkfreudig. Macht richtig Spass.**





## Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet: Fantastische Qualität in Kleinstmengen.

Pierre Vincent heisst der neue Kellermeister auf der Domaine Leflaive. Inzwischen wird hier mit 5 verschiedenen Pressmaschinen gearbeitet. Die Kellieranlage ist absolut beeindruckend und weist eine von der Natur aus hohe Feuchtigkeit auf. **2016 ist fantastisch gelungen**, aber wie fast überall gibt es auch hier nur extrem kleine Mengen. Wir werden daher praktisch nur Einzelflaschen zuteilen können und danken Ihnen jetzt schon für Ihr Verständnis.



**Ganz klar 20-Punkte-Perfektion.**

® **2016 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon (W)**

20/20 • 2022–2050 • 75cl **139.50** (ab 18.6.18 155.–)

Art. 247575

Max Gerstl: Sehr ausdrucksvoll und vielschichtig, sensationelle Mineralität, wirkt eindrücklich tiefgründig, eine die Sinne berauschende Duftwolke. So sagenhaft raffiniert habe ich ihn noch nie erlebt, **die Harmonie ist vollendet, perfekter kann ein Wein nicht sein.** Der schmeichelt dem Gaumen auf unglaublich raffinierte Art, das ist pure Sinnlichkeit, ein betörendes Weinerlebnis, ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse, **zutiefst beeindruckend in jeder Hinsicht.**

® **2016 Bourgogne Chardonnay (W)**

18+/20 • 2019–2035 • 75cl **54.–** (ab 18.6.18 60.–) • Art. 247573

---

Pirmin Bilger: Dieser Bourgogne verströmt seinen Charme mit unglaublicher Schönheit. Wir sind **im Chardonnay-Himmel** angekommen. Diese herrliche Aromatik nach feinsten Mineralität und Zitrusfrucht ist immer wieder unvergleichlich. Feine Feuersteinnoten setzen sich durch. Betörende Frische und Energie. Am Gaumen ein **wunderschöner, cremiger Schmelz** und eine elegante, finessenreiche, süsse Fruchtaromatik. Dazu eine noble Mineralität beim Abgang.

® **2016 Puligny-Montrachet (W)**

19/20 • 2020–2040 • 75cl **94.50** (ab 18.6.18 105.–) • Art. 247574

---

Max Gerstl: 15% Neuholz. Herrlicher, total offener, erfrischender Duft, feine Zitrusnoten in Verbindung mit genialen floralen und mineralischen Komponenten, total auf der Finessenseite. **Verschwenderische Vielfalt am Gaumen**, der Wein wirkt überaus reizvoll und verführerisch, besitzt ein immenses Geschmacksspektrum, ästhetisch makellos mit Saft und Schmelz ohne Ende, fantastische Substanz, **das ist einer der besten Puligny Villages, die ich kenne.**

® **2016 Meursault 1er Cru «Sous le dos d'âne» (W)**

19+/20 • 2022–2045 • 75cl **150.–** • Art. 247576

---

Pirmin Bilger: Ein gewaltiger Schwall Feuerstein-Aromatik schwappt mir entgegen. Das ist die pure, geniale Mineralität. Hier steht die Frucht hinten an, **Puristen werden bei diesem Meursault begeistert sein.** Satt mit einem vollen mineralischen Körper am Gaumen. Der ist zum Ausflippen genial – die Feinheit zieht sich vom Anfang bis zum Ende durch. Was für ein himmlisches Aroma, das alle Sinne in Anspruch nimmt. Zart würzige Noten zeigen sich beim Abgang und machen ihn noch komplexer. **Ein genialer Meursault auf höchstem Niveau.**

® **2016 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles (W)**

20/20 • 2022–2050 • 75cl **225.–** (ab 18.6.18 250.–) • Art. 247579

---

Pirmin Bilger: Immer einer unserer Favoriten unter den 1er Crus. Das Pucelles-Parfum ist unvergleichlich und von nobelster Schönheit. Ich frage mich, ob dies in Sachen Eleganz und Feinheit überhaupt noch zu toppen ist? Klar und puristisch lacht es hier aus dem Glas. **Er verströmt einen enormen Charme am Gaumen und zeigt eine Raffinesse ohnegleichen.** Wunderschöne, zart süsse Zitrusfrucht trifft auf eine noble Mineralität – die Aromatik ist unvergleichlich edel und himmlisch schön.





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

® **2016 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **520.–** • Art. 247580

Pirmin Bilger: Wir waren bereits auf einem derart hohen Niveau, dass ich mir gar nicht mehr vorstellen konnte, wie es nun weitergeht. Das ist die puristische Perfektion und in Sachen Feinheit und Eleganz, **schlicht nicht mehr zu toppen**. Tausende Finessen, man könnte stundenlang am Glas schnuppern. Der zeichnet sich noch durch eine zusätzliche Portion Extraktzüsse aus. Erst beim Abgang zeigt er auf eindrückliche Art, welche Energie in ihm steckt. Eine **mineralisch-würzige Explosion** mit einer Wahnsinnslänge.

**Es kann maximal 1 Flasche zugeteilt werden.**

® **2016 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **550.–** • Art. 247581

Pirmin Bilger: Der Bâtard zeigt gegenüber dem Bienvenues nochmals eine Spur mehr Mineralität und Tiefgang. Die absolute Feinheit und Eleganz ist auch hier Programm. **Im Raum ist es ganz still geworden, alle schnuppern ehrfürchtig am Glas**. Der ist so wunderschön klar und raffiniert leichtfüßig und doch so einnehmend kraftvoll. Was für ein Rassepferd. Hier explodiert eine Finesse nach dem anderen. Da Frucht, dann Mineralität, dann Würze, Frische, Säure, dann wieder Mineralität. Man ist hin und weg und kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus. **Ich verneige mich vor dieser Schönheit. Es kann maximal 1 Flasche zugeteilt werden.**

® **2016 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **660.–** • Art. 247582

Pirmin Bilger: Der Chevalier ist nochmals **einen Zacken konzentrierter** und zeigt eine etwas wärmere Fruchtaromatik. Alle Grand Crus haben wir mit einem spektakulären Tiefgang erlebt, dieser hier hat aber gegenüber allen anderen leicht die Nase vorn. Das ist das raffinierteste und sinnlichste Parfum, das ich mir vorstellen kann. Der streichelt mit einer derart noblen Eleganz um sich, dass ich alles um mich herum vergesse. Ein herrlich cremiger Schmelz wird von dieser perfekten Säurestruktur in die Länge getragen, die Frische ist unvergleichlich und dieses Finale – **wow, ich könnte weinen vor Glück. Es kann maximal 1 Flasche zugeteilt werden.**



## Domaine Robert-Denogent, Fuissé: Preiswerte Weissweine auf höchstem Niveau.

Das Weingut umfasst 5 Hektaren und ist zusammengesetzt aus **den besten Lagen der Region**. Es wurde anfangs des 20. Jahrhunderts gegründet von Claude Denogent, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Jean-Jacques. Jean-Jacques Robert begann gleich nach der Übernahme des Weinguts 1988, alle Weine auf dem Weingut abzufüllen und selber zu vermarkten. Schon seit vielen Jahren haben seine Weine ein **Qualitätsniveau erreicht, das jenem der grossen Weissweine aus der Côte de Beaune in nichts nachsteht**. Der grosse Unterschied liegt lediglich im Preis.

Jean-Jacques  
Robert mit  
Gerstl-Team



### Unendlich viel Trinkspass.

#### ® 2016 Mâcon-Villages «Les Sardines» (W)

18/20 • 2020–2030 • 75cl **23.40** (ab 18.6.18 26.–) • Art. 247645

Max Gerstl: Die verführerische Frische springt förmlich aus dem Glas, **der hat Charme, der strahlt richtig Lebensfreude aus, eine noble Köstlichkeit**, da steckt viel edle Mineralität dahinter. Da erscheint alles so einfach, so selbstverständlich, unkompliziert und mit einer noblen Schlichtheit. Aber der Wein wirkt auch sehr edel, zeigt Grösse, schmeckt einfach köstlich, da ist Saft, da ist Schmelz, da sind sinnliche Aromen, es ist absolut kein komplizierter Wein, aber er macht **unendlich Trinkspass**.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein



«Lebendige Weine  
mit Charakter.»  
Jean-Jacques Robert

■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

Ⓜ 2016 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

18+/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 35.– (ab 18.6.18 39.–) • Art. 247646

Pirmin Bilger: Die Frische des 16er-Jahrgangs verleiht den Weinen von Robert Denogent eine neue Dimension und macht sie **in diesem Jahr besonders genial**. Würzig mineralisch und fruchtig süß umschmeichelt einen dieser Wein. Zarte florale Noten komplettieren dieses überzeugend noble Duftbild. Die Stilistik eines heissen und kühlen Jahrgangs zugleich.

**Ein Fruchtbündel der besonderen Art mit Tausenden von Nuancen.**

Die Raffinesse zeigt sich durch die perfekte Säure und die zart würzigen Noten, die im Abgang auch noch eine wunderschöne Mineralität offenbaren. **So gut haben mir die Weine von Robert noch nie geschmeckt.** Das bietet ungeheuren Trinkspass, aber auch noblen Genuss. Was für eine Eleganz von strahlender Schönheit.

Ⓜ 2016 Pouilly-Fuissé «Les Reisses» (W)

19/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 42.– (ab 18.6.18 46.–) • Art. 247647

Pirmin Bilger: Was für ein Strahlemann! Die Aromatik nach frischer, intensiver Zitrusfrucht ist gewaltig. Die mineralische Kraft kommt von ganz weit unten und verströmt einen kühlen Duft. Cremig weicher Schmelz legt sich um den Gaumen. **Diese tänzerische Raffinesse ist betörend.**

**Eigentlich ist das ein Monster**, aber diese Säurestruktur gibt dem derart viel Frische, dass alles ganz fein und elegant erscheint, ohne dabei auch nur eine Spur an Intensität zu verlieren. Es ist ein wahrer Steigerungslauf – alles beginnt ganz fein und lässt diesen Muskelprotz nicht erkennen, dann diese explosiv dichte und gleichzeitig frische Aromatik mit einem betörend saftigen Körper. Zum Schluss kommen immer mehr mineralische Nuancen zum Vorschein. **Ein echter Wolf im Schafspelz, der aber immer elegant und nobel bleibt.**



® 2016 Pouilly-Fuissé «Cuvée Claude Denogent» (W)

19/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 42.– (ab 18.6.18 46.–) • Art. 247648

Max Gerstl: Das ist purer Charme, ein fröhlicher Strahlemann, vereint feinste Frucht mit tiefgründiger Mineralität, ist irre komplex und reich und zeigt Strahlkraft ohne Ende. Total präziser, klarer Auftritt, das ist ein Energiebündel der Sonderklasse, im ersten Moment eher introvertiert, dennoch ausdrucksstark, da ist einiges los am Gaumen, eine sagenhafte Aromenfülle, aber mit verspielter Leichtigkeit vorgetragen, **ein berührender Wein und einer der grossen Erfolge dieses Weingutes.**



® 2014 Pouilly-Fuissé «Le Carron» (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 49.50 (ab 18.6.18 55.–)  
Art. 244950

Jetzt  
lieferbar

Das ist eigentlich der Grand Cru der Domaine und es wäre vermutlich auch einer, wenn diese Lage an der Côte de Beaune beheimatet wäre. Das erste Fass zeigt sich im Duft noch reduktiv und entsprechend verhalten. Beim zweiten Fass ist die Nase schon ziemlich offen, zeigt ganz feine Frucht und viel mineralische Tiefe. Eine Pracht am Gaumen, auch der gibt sich zwar noch total wild und ungezügelt, es gelingt ihm aber nicht, seine edle Schönheit zu verborgen, **da ist verschwenderische Vielfalt, in die genial rassige Säurestruktur mischt sich viel köstlich süsse Frucht, ein Kraftpaket mit wunderbar schlanker Figur**

Ein supereleganter, grandioser Wein.

® 2015 Pouilly-Fuissé La Croix (W)

18+/20 • 2021–2030 • 75cl 33.30 (ab 18.6.18 37.–)  
Art. 246279

Jetzt  
lieferbar

Der ist im Duft sehr floral, überaus komplex und reich, aber superelegant und nobel. Das ist der erste Wein, der fertig gegoren hat, bei dem sich die Stilistik der 2015er-Weine von Robert Denogent zeigt wie sie beim fertigen Wein sein wird. Hier ist es definitiv eher die Stilistik eines heissen Jahrgangs, **der Wein ist im Antrunk ziemlich voll und voluminös, aber es geht niemals zu Lasten der Eleganz**, die Säure ist genial, verleiht Struktur, Länge und Eleganz, das ist ein supereleganter, spannender, grandioser Wein. Auch wenn die Aromen noch einen etwas wilden und ungezügelten Eindruck hinterlassen, Vielfalt und Konzentration sind eindrücklich, da entsteht zweifellos ein grosser Wein.





## Domaine Villa Ponciago, Fleurie: Beaujolais in Bestform.

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.

Diese Weine erreichen inzwischen eine absolut eindruckliche Qualität. Es zeigt sich immer mehr, dass ein Gamay, wenn er auf einem grossen Terroir gedeiht und wenn im Rebberg entsprechend akribisch gearbeitet wird, ebenso grosse, edle und auch langlebige Weine hervorbringen kann wie ein Pinot Noir. Das Beaujolais führt aus unerfindlichen Gründen nach wie vor ein Mauerblümchendasein – völlig zu Unrecht! Wir können Ihnen nur raten, liebe Kundin, lieber Kunde: **Wagen Sie einen Versuch, Sie werden entdecken, dass hier ganz grosse Weine zu verhältnismässig bescheidenen Preisen** zu haben sind.



16.–

### Von eindrucklicher Klarheit.

#### 2016 Fleurie Les Hauts du Py (R)

19/20 • 2022–2050 • 75cl Fr. 16.– (ab 18.6.18 18.–) • Art. 247617

Max Gerstl: Der Duft kommt genial aus der Tiefe, da kündigt sich eine grosse Weinpersönlichkeit an, das ist extrem raffiniert, burgundische Feinheit und Eleganz lediglich mit einer ganz anderen Aromatik, das ist ein an Sinnlichkeit nicht zu überbietendes Parfüm. Auch am Gaumen bestätigt sich der Wein als eindruckliche Persönlichkeit, da sind **köstlichste Aromen ohne Ende, alles von eindrucklicher Klarheit und Präzision, der Wein geht unter die Haut**, das ist ein berührendes, sinnliches Weinerlebnis, unendlich raffiniert auch nochmals im minutenlangen Nachhall. Der Wein hat auch ein beinahe unendliches Potenzial, wird mit Sicherheit mit der Flaschenreife noch zulegen.

### 2016 Morgon «Les Pierres Bleues» (R)

18/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 16.– (ab 18.6.18 18.–) • Art. 247618

Pirmin Bilger: Der Morgon hat eine etwas ausbalanciertere Nase, will heissen, wirkt weicher und noch etwas harmonischer. Auch hier ist sehr viel Geschmack vorhanden. Am Gaumen zeigt er seine tolle saftige Struktur und wirkt eher frischer als die anderen. Das macht ihn **ungemein trinkfreudig und tiefgründig komplex**. Rotbeerige Aromatik mit zarten Cherrynoten.

### 2016 Fleurie La Réserve (R)

18+/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 16.– (ab 18.6.18 18.–) • Art. 247619

Pirmin Bilger: In Sachen Tiefgang und Komplexität hat dieser Fleurie einiges mehr zu bieten. Da ist von nichts zu viel oder zu wenig. Genial kühle, frische Aromatik. Am Gaumen schon fast eine burgundische, rotbeerige Aromatik. Auch hier sind viele Kräuter im Spiel. **Saft und Kraft am Gaumen – verspielt und lieblich.**

### 2014 Fleurie Les Hauts du Py (R)

18+/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 16.– (ab 18.6.18 18.–) • Art. 246181

Jetzt  
lieferbar

Der Duft hat eine geniale mineralische Basis, feine rotbeerige Frucht im Hintergrund, Kräuter, florale Noten, feine Gewürze, die Komplexität ist eindrücklich. Samtiger, aber auch rassischer Gaumenfluss, geniale Säure, unterlegt mit viel süßem Extrakt, schmackhaft, konzentriert, vielschichtig, **das ist eine sensationell raffinierte, brillante Delikatesse, burgundische Feinheit und Noblesse**, ein grosser komplexer Terroirwein mit extrem viel Tiefgang.





## William Fèvre, Chablis: Der grosse Name für exzellente Chablis.

Didier Séguier



Der Jahrgang 2016 setzt die Stilistik der Weine von Chablis ganz besonders schön in Szene. Im Idealfall sind das die Rieslinge aus dem Burgund – und 2016 ist so ein Idealfall! Die kleine Ernte hat sich positiv auf die Konzentration der Weine ausgewirkt, und **die geniale 2016er-Säure macht die Weine so herrlich schlank und elegant**. Ein Chablis muss vor allem raffiniert sein und das sind diese 2016er auf sehr eindrückliche Art.

### Herrliche Mineralität.

® 2016 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2018–2025 • 75cl Fr. 23.40 (ab 18.6.18 26.–) • Art. 247592

Pirmin Bilger: **Sinnliche Frische** leuchtet mir hier entgegen. Das ist feinste Zitrusfrucht mit zarten Butternoten, leicht tropischer Aromatik und noblen floralen Noten, die an Holunderblüten erinnern. Der strahlt auch eine edle Mineralität aus, die aus der Tiefe kommt. Die Aromatik erinnert mich schon fast ein wenig an einen Roussanne, nur ist sie natürlich viel zarter und frischer. **Köstlich cremiger Schmelz beim Antrunk, der diesen weichen und samtig vollen Körper widerspiegelt**. Eine wunderschöne Süsse mit Aromen, die das Nasenbild bestätigen. Dazu beim Abgang eine noble Mineralität und zart würzige Nuancen.

® **2016 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre (W)**

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 18.6.18 60.–) • Art. 247593

Max Gerstl: Dieser mineralische Duft fasziniert, das ist Natur pur, eine strahlende Schönheit von eindrücklicher aromatischer Klarheit, ein sinnliches Weinparfüm, das unter die Haut geht. **Diese tänzerisch-verspielte Leichtigkeit muss einfach begeistern**, die unbändige Rasse, dieses sinnliche Spiel der Aromen, das erfrischt, das verblüfft. Mit diesem Wein am Gaumen ist man automatisch hellwach, das ist Natur pur, wie man sie sich schöner kaum vorstellen kann.

® **2016 Chablis 1er Cru Vaulorent (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 18.6.18 65.–) • Art. 247594

Max Gerstl: Der strahlt eine unglaubliche Tiefe aus, das ist schon fast pure Mineralität, geht in Richtung Feuerstein, zarte gelbe Frucht und ein edler Hauch von der herben Holunderblüte vervollständigen das eindrückliche Duftbild. Der hat den **Auftritt eines grandiosen Grand Cru**, was hat der Wein doch für einen traumhaften Schmelz, dazu die geniale Rasse des Jahrgangs 2016, **ein aromatisches Meisterwerk**.

® **2016 Chablis Grand Cru Les Clos (W)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 99.–** (ab 18.6.18 110.–) • Art. 247596

Max Gerstl: Das ist ganz grosse Klasse, man muss einfach tief beeindruckt sein von diesem Duft. Man riecht hinein und meint, da sei fast nichts, und dann öffnet sich das Tor ganz langsam und **gibt feinste Aromen frei, über die man nur staunen kann**. Dieses so sagenhaft feine Parfüm zeigt eine Komplexität und Tiefe, die man erlebt haben muss, sonst hält man das für unmöglich. Hier ist alles nochmals eine Dimension feiner, die Frische, das sinnliche Spiel der Aromen, der zauberhafte Ausdruck. Auch am Gaumen ist pure Feinheit angesagt, **verspielter kann ein Wein nicht sein, wo nimmt so ein federleichter Wein diese Kraft und Fülle her?** Das ist ein eindrückliches Naturereignis, damit zu meditieren ist ein fast überirdisch sinnliches Erlebnis.





■ Domaine William Fèvre, Chablis

® **2014 Chablis Grand Cru Bougros (W)**

19+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 85.50** (ab 18.6.18 95.–)  
Art. 245001

Jetzt  
lieferbar

Max Gerstl: Der Duft ist ein Traum, die Vielfalt eindrücklich, was für ein die Sinne berauschendes, sagenhaft feines, dennoch unglaublich intensives Parfüm, was für eine Strahlkraft! Berauschend, wie der leichtfüssig über den Gaumen tänzelt; und was für eine sinnliche Aromatik, irre Rasse in Verbindung mit feinstem Schmelz. **Schlicht und einfach grossartig!**

® **2013 Chablis Grand Cru Les Clos (W)**

19+/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 91.80** (ab 18.6.18 102.–)  
Art. 244008

Jetzt  
lieferbar

Max Gerstl: Der Duft des Clos ist immer etwas Besonders, so raffiniert wie dieses Jahr war er kaum jemals zuvor, was dieser so unglaublich feine, zarte Duft für eine Tiefe ausstrahlt, ist unglaublich. Am Gaumen begeistert der geradezu sensationell cremige Fluss, dennoch ist da Rasse ohne Ende, der Wein schwebt förmlich über den Gaumen, die Aromatik ist pure Sinnlichkeit, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein, **die absolute Perfektion bis ins kleinste Detail, ein göttliches Getränk.**

Pirmin Bilger: Das Grand Cru Erlebnis! Tiefe – ein Bad in den Düften, alles harmonisch vereint. Auch im Mund ganz klar ein Grand Cru, intensiv, edel, harmonisch, süssliches Parfüm, Zitrone, exotische Duftnoten, wunderbare Mineralität, cremiger Schmelz.



## Lieferkonditionen

### Gratislieferung:

Ab 24 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 400.– Bestellwert.

### Lieferpauschale

Für Lieferungen bis 23 Flaschen à 75cl  
(unter 400.– Bestellwert): CHF 12.– Lieferkosten

### Lieferfrist:

5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

## Öffnungszeiten Lager

### Öffnungszeiten für Weinabholungen:

Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

### Weinberatung:

Montag bis Freitag:  
08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

## Weine abholen

### Zufahrt Gerstl Weinlager:

**Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14,  
5612 Villmergen.**

Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.



Tipp

## Gerstl Partner

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

### Shop

#### Wein & Design

Güterstrasse 169  
4053 Basel  
Tel. 061 263 71 71  
www.weinunddesign.ch

### Shop

#### Muff Haushalt / Vitrum

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

### Shop

#### Muff Haushalt

Stadthausstrasse 113  
8400 Winterthur  
Tel. 052 213 22 33  
www.muff-haushalt.ch

### Restaurant

#### Bacchus | Bistro & Genussmanufaktur

Sempacherstrasse 1  
6024 Hildisrieden  
Tel. 041 530 00 30  
www.bacchus-bistro.ch

### Restaurant & Shop

#### Ziegelhüsi

Bernstrasse 7  
3066 Deisswil/Stetten  
Tel. 031 931 40 38  
www.ziegelhuesi.ch

### Shop

#### Weinrampe

Neustadtstrasse 13  
9400 Rorschach  
Tel. 071 244 67 09  
www.weinrampe.ch

### Restaurant

#### Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2  
4457 Diegten  
Tel. +41 61 971 22 35  
www.landgasthof-hirschen.ch

### Restaurant

#### Landgasthof Farnsburg

Farnsburgweg 194  
4466 Omlingen  
Tel. 061 985 90 30  
www.landgasthof-farnsburg.ch

### Restaurant

#### Restaurant Sternen

Dorfstrasse 72  
8957 Spreitenbach  
Tel. 056 401 10 44  
www.sternen-spreitenbach.ch

### Restaurant & Shop

#### 1733 – Weinlokal St.Gallen

Goliathgasse 29  
9000 St.Gallen  
Tel. 076 585 1733  
www.1733.ch

Mailing-Angebot gültig bis 17. Juni 2018 oder solange Vorrat.

# Charme- offensive.

Jetzt  
lieferbar

## ® 2015 Gevrey-Chambertin (R)

19/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 72.–

(ab 18.6.18 80.–) • Art. 246258

Genial, diese Filigranität und Feinheit, die hier aus dem Glas strahlen. Eine Aromatik von beinahe purer Frucht. Die Terroiraromen sind etwas mehr im Hintergrund, bilden dennoch ein wichtiges Element im raffinierten Duft – einfach köstlich. Rotbeerige und schwarze Frucht, ganz aus der Tiefe kommend. Im Gaumen ist das eine phänomenale Harmonie. Ein Mund voll Wein, enorm konzentriert, aber das ist auch pure Eleganz, was für ein himmlischer Strahlmann, man könnte glatt davonschweben. **Der wohl beste Gevrey, den ich jemals von Guyon probiert habe**, da ist alles dermaßen perfekt in der Balance, ich kann nur noch genießen und staunen, der Spagat zwischen Kraft und Feinheit gelingt hier in höchster Perfektion.

72.–



## ® 2015 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2019–2025 • 75cl Fr. 29.70

(ab 18.6.18 33.–) • Art. 246255

Im ersten Moment durchfährt mich diese Energie, die von diesem Wein ausgeht. Schon der Duft des Bourgogne bestätigt meine Vermutung, die überschwengliche Frucht von Guyon in Verbindung mit den raffinierten Aromen der Ganztraubenvergärung, das ist schlicht genial. Dieser Duft des Bourgogne erinnert mich an einen reifen Wein von Dujac. Wir probieren aus einem Zalto Glas, das mag diesen Eindruck noch unterstützen. **Was für eine köstliche Süsse am Gaumen, ein traumhaftes Fruchtbündel** und doch erstaunlich dezent, keineswegs aufdringlich, eher fein, sublim, superelegant, das ist echt Klasse, ein richtig raffinierter Bourgogne, ich flippe schon hier aus, wie soll das noch weiter gehen...

29.70

