

# Rhône 2015: Ganz grosser Jahrgang

**Special Rarities**  
by Gerstl

Domaine La Barroche  
**2015 Signature**  
AOC Châteauneuf-du-Pape  
Fr. 40.50 (statt 45.–)

Soeben eingetroffen: Die Meisterwerke unserer Rhône-Winzer.



## Die Highlights:

- SEITE 4 -

### DOMAINE LA BARROCHE

Ein Juwel aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape. Julien Barrot ist begeistert, seine Weine sind von atemberaubender Feinheit.

- SEITE 6 -

### DOMAINE DU TUNNEL

Die 2015er von der Domaine du Tunnel übertreffen alle Erwartungen und gehören zu den ganz grossen Weinen der nördlichen Rhône.

- SEITE 9 -

### CLOS DU CAILLOU

Unglaublich, was uns die grandiose Weinpalette von Clos du Caillou auf jeder Preisstufe bietet!

Signature



Tipp

Seite 5



## Editorial

# Begehrte Gaumenschmeichler und verführerische Kraftpakete.

## Liebe Kundinnen und Kunden

Es kommt uns fast so vor, als hätte die Natur im Jahr 2015 alle nur erdenklichen Wünsche unserer Winzer aus dem Rhône-Gebiet gesammelt und sie dann lückenlos und perfekt erfüllt. Die Voraussetzungen waren tatsächlich ideal. Unsere qualitätsfanatischen Winzer haben dann allerdings auch das Allerbeste daraus gemacht – das ist genauso entscheidend! **Der Jahrgang 2015 ist damit im Rhône-Gebiet von A bis Z genial gelungen. Entsprechend rar und begehrt sind die 2015er-Weine.** Es zeigt sich einmal mehr deutlich, dass wir so richtig stolz sein dürfen auf «unsere» Winzer in diesem Gebiet. Sie repräsentieren mit ihren exzellenten Weinen die absolute Spitze in ihrer Region.

- **Stéphane Robert von Domaine du Tunnel** konnte auf sehr hohem Niveau nochmals einen Zacken zulegen. Leider sind die Mengen hier extrem limitiert.
- **Domaine La Barroche, hat schon 100/100 gekeltert.** Auch beim Jahrgang 2015 ist man hier wieder auf diesem unübertrefflichen Niveau.
- **Clos du Caillou** hat im Einklang mit der Natur auf jeder Preisstufe fantastische Weine gekeltert.
- Oder probieren Sie unsere **zwei Degustations-Boxen** und lernen Sie so das abwechslungsreiche Rhône-Tal kennen.

Mit einem herzlichen «Santé»

Roger Maurer

Max Gerstl

Pirmin Bilger

## 6x Domaine La Barroche

Entdecken Sie jetzt das Spitzenweingut.

189.-  
statt 270.-

6 x 75cl



Special Rarities  
by Gerstl

# Degustations-Boxen



## 6x Domaine La Barroche

2011 Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, Signature  
 2013 Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, Signature  
 2014 Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, Signature  
 2014 Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, Signature  
 2015 Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, Signature  
 2015 Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, Signature

Fr. 189.- (statt 270.-) • 6 x 75cl • Art. 246066

## 12x Clos du Caillou

2015 Bouquet des Garrigues, Côtes du Rhône blanc AOC  
 2015 Bouquet des Garrigues, Côtes du Rhône rouge AOC  
 2016 Rosé, Côtes du Rhône AOC  
 2016 Nature, Côtes du Rhône AOC  
 2015 Les Quartz Côtes du Rhône rouge AOC  
 2016 Réserve, Côtes du Rhône Blanc AOC

Fr. 339.- (statt 489.30) • 12 x 75cl • Art. 246067

2015 Réserve, Côtes du Rhône Rouge AOC  
 2015 Les Safres, Châteauneuf-du-Pape rouge AOC  
 2016 Les Safres, Châteauneuf-du-Pape blanc AOC  
 2015 Tradition, Châteauneuf-du-Pape rouge AOC  
 2015 Les Quartz, Châteauneuf-du-Pape rouge AOC  
 2015 Réserve, Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

## 12x Clos du Caillou:

Die ganze Vielfalt genüsslich kennenlernen.

**339.-**  
statt 489.30

12 x 75cl



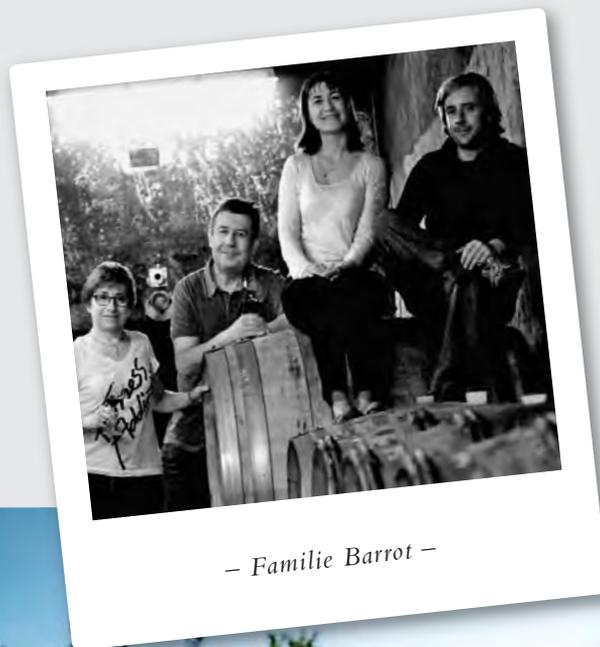
# Domaine La Barroche

Das Juwel mit alten Rebbeständen in den besten Zonen.

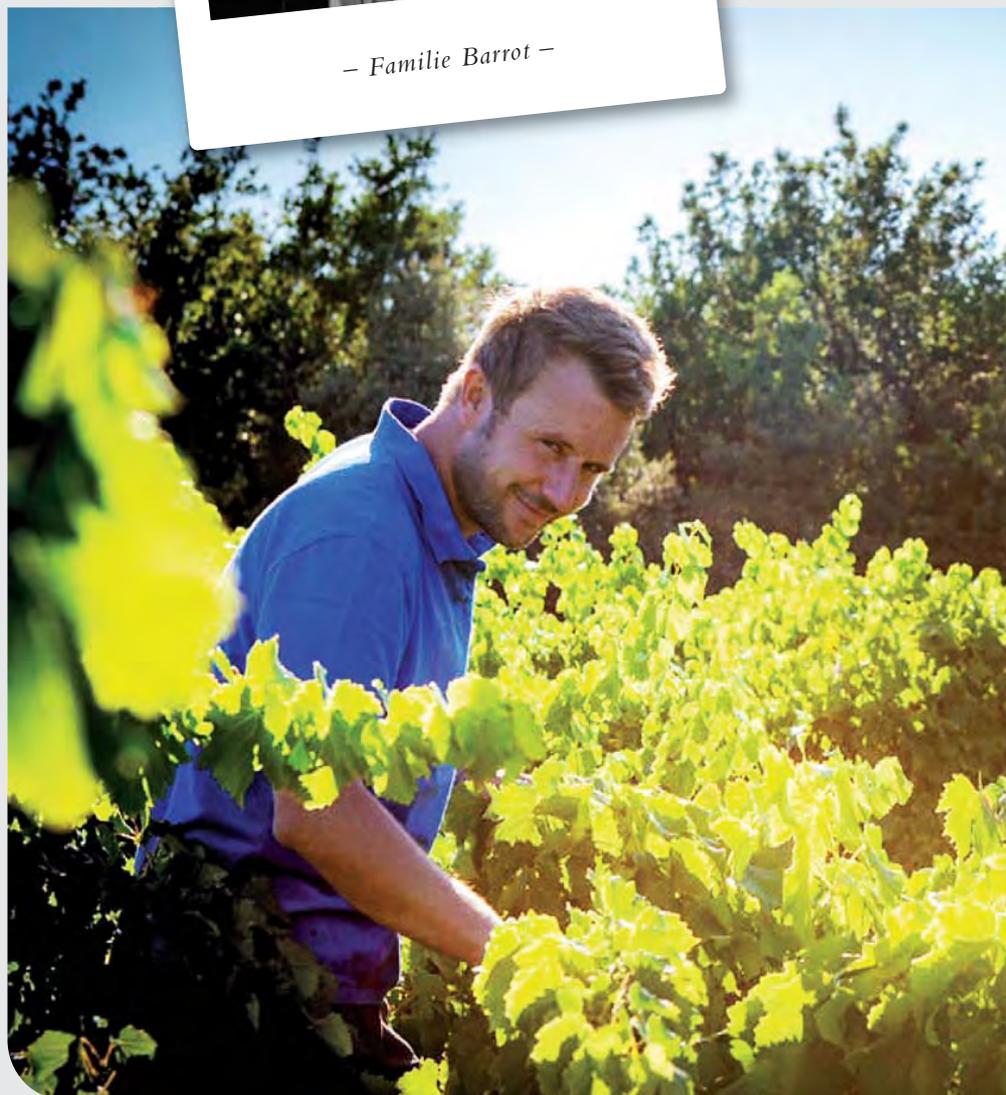
Der Jahrgang 2015 war qualitativ seit vielen Jahrzehnten einer der allerbesten in der ganzen südlichen Rhône und vor allem in der AOC Châteauneuf-du-Pape. Nur die Menge ist bescheiden, weil die Reben wegen Trockenheit nur ganz kleine Beeren produzierten. **Da aber die Domaine La Barroche sehr alte Reben hat, konnte sie kerngesunde und voll ausgereifte Trauben ernten.** Julien Barrot ist begeistert, seine Weine sind von atemberaubender Feinheit und überzeugen mit seidiger Textur und aromatischer Tiefe.

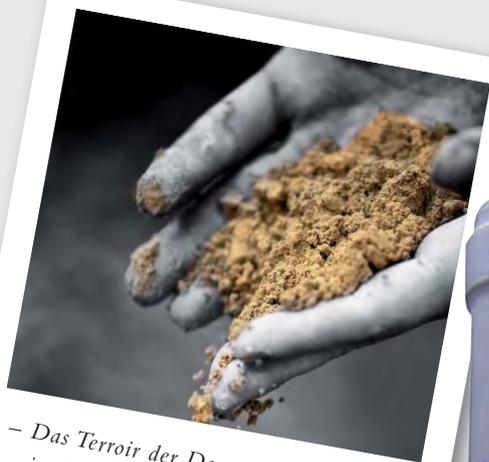
Wir degustieren die Weine im neu errichteten Keller, einem kleinen Juwel. Die neuen Betontanks stammen vom gleichen Hersteller wie die von Château Cheval Blanc (1er Grand Cru Classé) in Bordeaux. Der Keller wurde bis zu 20 Meter in den Boden gegraben, der Fasskeller für den Weinausbau befindet sich also tief unter dem Boden mit regulierbarer Temperatur und konstanter Feuchtigkeit.

Die Weine lassen keine Wünsche offen, sie widerspiegeln die Region und die Traubensorten schlicht perfekt. Tauchen Sie ein in die Welt der Domaine La Barroche. **Diese traumhaften Rotweine suchen mit ihrer betörenden Finesse und ihrer verführerischen Eleganz weltweit ihresgleichen.**



– Familie Barrot –





– Das Terroir der Domaine La Barroche ist buchstäblich aus Sand gebaut. –

«Direkt aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape.»



Signature

40.50

**Die exzellente Handschrift der Domaine La Barroche.**

**2015 Signature Châteauneuf-du-Pape AOP**

**75cl • Fr. 40.50** (statt 45.–)

19/20 • 2018–2035 • Art. 246068

65% Grenache, 16% Mourvèdre, 13% Syrah, 6% Cinsault;

Ausbau 22 Monate in grossen Eichenfässern (Foudres). 70- bis 80-jährige Reben.

Strahlendes Rubinviolett. Komplexer Auftritt. Zeigt sich noch jung und etwas wild. Nach einigen Minuten öffnet sich der Wein langsam. Am Gaumen tief und schwarzbeerig mit floralen Anklängen. Fantastische Tannine, gut verwobener Alkohol und markante Mineralität. Ich bin sicher, dass sich der Wein nach der Füllung in seiner ganzen Pracht zeigen wird. Das ist ein Wein, der **in den nächsten Jahren noch gewaltig zulegen wird.**

Auch in  
Grossflaschen  
erhältlich

40.50

**Ein Juwel aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape.**

**2014 Signature Châteauneuf-du-Pape AOP**

**75cl • Fr. 40.50** (statt 45.–)

18+/20 • 2017–2030 • Art. 245346

65% Grenache, 16% Mourvèdre, 13% Syrah, 6% Cinsault; aus 70- bis 80-jährige Reben, Ausbau 18 Monate in grossen Eichenfässern.

Klares Rubinviolett. Komplexer Auftritt. Dichte Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Cassis mit einem Hauch wilder Himbeeren, Lakritze und Lavendelnoten. Dieses bezaubernde Dufferlebnis wird begleitet von einer herrlichen Mineralität. **Am Gaumen sehr saftig und dicht mit hoher Struktur, Eleganz und feinen, seidigen Tanninen.** Die Aromen bestätigen sich, schwarzfruchtig mit floralen Anklängen und mineralischer Würze. Der Signature endet lang und kräftig mit intensiv fruchtbetontem, komplexem Abgang.

# Domaine du Tunnel

*Cornas & Saint Péray: Kleine Weltklasse-AOPs.*

**C**ornas gehört mit nur gerade 128 Hektaren eher zu den kleineren AOC. Zusammen mit Hermitage belegt sie aber beim Syrah den absoluten Spitzenrang.

Die Lage ist einzigartig, mit steilen, perfekt nach Süden ausgerichteten Terrassen bietet die AOC Cornas ideale Bedingungen für die spät reifende Traube Syrah. Der Boden besteht aus verwittertem Granit, ist extrem felsig und wasserdurchlässig. Das kontinentale Klima wird oft durch den kühlen Nordwind Mistral beeinflusst.

**Die AOC Cornas erlaubt ausschliesslich Rotwein aus 100% Syrah.** Die Lese erfolgt selbstverständlich von Hand. Nach der Vergärung lässt man die Jungweine traditionell in so genannten «demi-muids» bis zu 24 Monaten reifen. Auch bei Stéphane Robert lagern die Weine in solchen Holzfässern. Gekeltert werden verschiedene Cuvées: der Basis Cornas, der Vin Noir und der Pur Noir aus den ältesten Reben der Domaine du Tunnel.

**In Saint Péray, der an Cornas angrenzenden AOC, sind ausschliesslich Weissweine aus den Sorten Marsanne und Roussanne erlaubt.** Das Klima ist kühler als in Cornas, die Terrassen sind etwas sanfter und nicht so steil. Die Weissweine von Stéphane zeigen charaktervolle mineralische Noten. Es sind enorm charmante, harmonische Gewächse, die man als **Liebhaber von kräftigen Weissweinen unbedingt probieren** sollte.

**Die 2015er von der Domaine du Tunnel übertreffen alle Erwartungen und gehören zu den ganz grossen Weinen der nördlichen Rhône.** Ihr Alterungspotenzial ist sehr hoch und damit perfekt für eine lange Lagerung. **Die Mengen sind streng limitiert und werden wohl schnell ausverkauft sein.**

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Liebhaberinnen und Liebhaber der nördlichen Rhône: **Sichern Sie sich ein paar Flaschen**, in einigen Jahren werden Sie reichlich mit eindrucklichen Aromen beschenkt.

Cornas



– Stéphane Robert –



**39.50**

**Fantastischer Syrah.**

**2015 Cornas  
AOC Cornas  
75cl • Fr. 39.50** (statt 44.–)  
19/20 • 2018–2035  
Art. 245916  
100% Syrah; 18 Monate  
in neuen französischen Barriques.

Sattes Rubinviolett. Elegant und tief. Frische Aromen von roten Früchten, Beeren und Cassis, untermalt von Räucherspeck, schwarzen Oliven und schwarzem Pfeffer. Dezent mineralische Noten. Wunderschöner, finesenreicher Gaumen, wiederum rote Früchte, mineralisch geprägt, lang und anhaltend im Abgang. **Ein grandioser Syrah, klassisch und charaktervoll**, wirkt noch verschlossen und jung. Wird in Zukunft viel Freude bereiten. **91-93/100 Parker**

# Vin Noir



**68.-**

**Mit gigantischem Potenzial.**

**2015 Vin Noir**

**AOC Cornas**

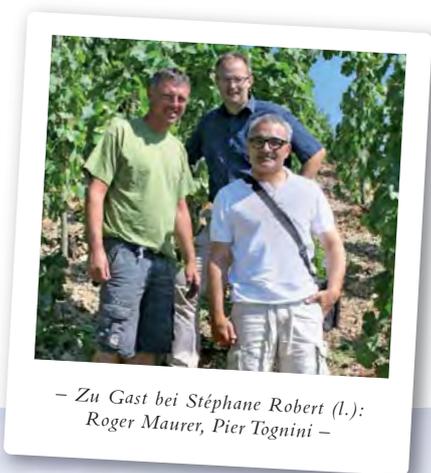
**75cl • Fr. 68.-** (statt 75.-)

19+/20 • 2020–2039

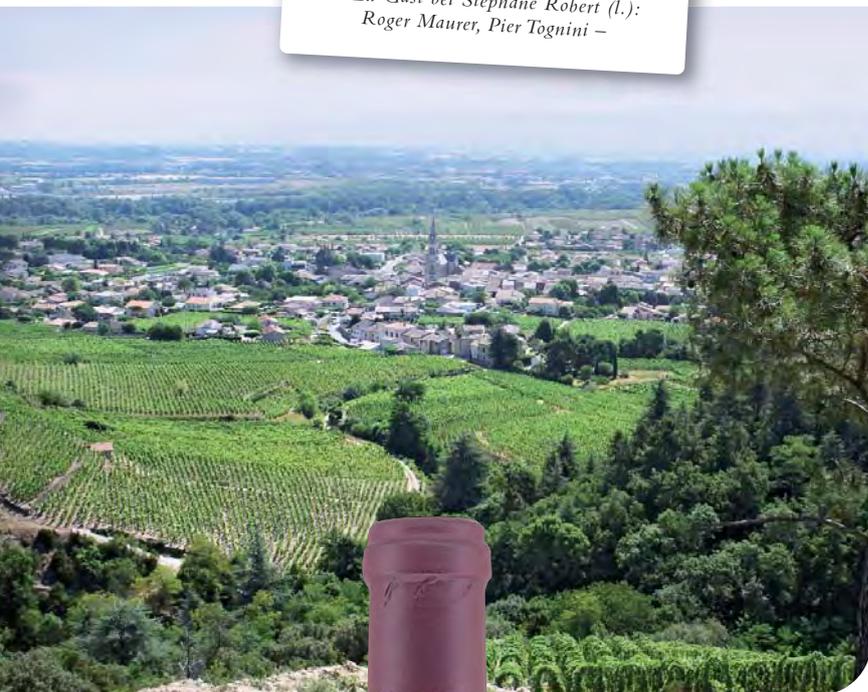
Art. 245917

100% Syrah; 18 Monate in neuen französischen Barriques. Aus bis zu 100-jährigen Reben.

Sattes Rubinviolett. Tief und komplex. An Eleganz und Finesse kaum zu überbieten. Zeigt sich momentan eher verschlossen. Leichte Anflüge von tieffruchtigen Noten, floral mit deutlich mineralischem Druck, orientalische Würze, gepaart mit dezenten Rauchnoten. Am Gaumen eine betörende Textur, feingliedrig mit enormem Druck und Länge. Anflüge von schwarzen Pflaumen und wilden Himbeeren, gepaart mit mineralischen Noten und blauen Veilchen. Kräftiges, elegantes Finish. **Legen Sie diesen Wein in den Keller, sein Potenzial ist gigantisch. 95-97+/100 Parker**



– Zu Gast bei Stéphane Robert (l.): Roger Maurer, Pier Tognini –



– Das Städtchen Cornas. –

# Pur Noir



**140.-**

**Syrah-Erlebnis der Spitzenklasse.**

**2015 Pur Noir**

**AOC Cornas**

**75cl • Fr. 140.-** (statt 155.-)

20/20 • 2022–2042

Art. 245919

100% Syrah; von drei Parzellen mit 100-jährigen Reben. Ausbau; 18 Mt. in französischen Barriques.

Pier Tognini: Diesen Wein zu beschreiben ist fast unmöglich. Da stimmt einfach alles, Dichte, Frucht, Textur – alles passt perfekt zueinander. Im Moment braucht es Zeit und Geduld, um diese Tiefe und Komplexität aufbrechen zu lassen. **Das ist einer der besten Syrah, die ich in meiner langen Laufzeit als Sommelier je probiert habe. Leider bekommen wir nur wenige Flaschen, entscheiden Sie sich schnell – bevor alle weg sind. 96-99/100 Parker**



– Stéphane Robert: «Unsere Lagen bieten perfekte Bedingungen für die spät reifende Traube Syrah.» –



**32.–**

**Schon jetzt herrlich trinkfreudig.**

**2015 Saint-Joseph**

**AOC Saint-Joseph**

**75cl • Fr. 32.–** (statt 36.–)

18/20 • 2017–2030

Art. 245915

100% Syrah; 18 Monate in neuen französischen Barriques.

Mittleres Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt. Typische Aromen von Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, gepaart mit Gewürzen, Oliven und blauen Veilchen. Wunderbarer, finessenreicher Gaumen. Wirkt unglaublich trinkfreudig mit seidigen Tanninen und toller Frucht. Mittelkräftig im Abgang mit leicht mineralischen Noten.

**Ein fantastischer Syrah, kann man jetzt schon geniessen, sein Potenzial ist aber gross.** Wirkt offener als seine Brüder aus Cornas. **91-94/100 Parker**

# Roussanne



**32.–**

**Zauberhafter Roussanne-Genuss.**

**2015 Roussanne AOC Saint Péray**

**75cl • Fr. 32.–**

18+/20 • 2017–2028

Art. 245912

50- bis 80-jährige Roussanne-Reben. Ausbau 12 Monate in französischen Barriques.

Helles Zitronengelb. Eleganter, tief-fruchtiger Auftakt. Betörende Aromen von frischen Quitten, kandierten Orangenschalen, gepaart mit Marzipan, etwas Vanille, mit Noten von Wiesenkräutern und fermentiertem Heu. Am Gaumen mit Finesse und Eleganz. Leichte Anflüge von Jasmin und kandierten Zitronen. Typische tiefe Säure die von der Mineralität bestens aufgefangen wird. Der Roussanne endet mittelkräftig und feingliedrig mit viel Charakter und Tiefe.

**Ein Weisswein, den Sie entdecken sollten, grandioses Aromenspiel mit unglaublicher Textur.**

# Saint-Joseph

# Pur Blanc



**58.–**

**Extrem limitierte Rarität.**

**2015 Pur Blanc**

**AOC Saint Péray**

**75cl • Fr. 58.–** (statt 65.–)

19/20 • 2018–2033

Art. 245914

100-jährige Marsanne-Reben aus Einzellage mitten im Dorf.

Ausbau 12 Monate in französischen Barriques.

Ein Wein von betörender Aromatik. Im Moment noch zu jung und verschlossen. Marsanne vom Feinsten, wie ein grosser weisser Hermitage. Komplex mit enormer Tiefe und gebündelter Frucht. Kann noch viele Jahre reifen. **Es ist noch zu früh, um ein Gesamturteil abzugeben, ich bin aber überzeugt, da kommt etwas ganz Grosses auf uns zu.** Extrem limitiert, wir bekommen nur ganz wenige Flaschen. **95/100 Parker**

# Clos du Caillou

*Biologische Weine auf Weltklasse-Niveau.*

Sylvie Vacheron, die Inhaberin der Domaine Clos du Caillou, macht alles richtig. Dass sie voll auf die biologische Bewirtschaftung der Reben setzt, zahlt sich von Jahrgang zu Jahrgang immer mehr aus. Vor allem im trockenen Sommer 2015 konnten ihre Reben den Stress besser verarbeiten als andere in der gleichen Gegend. Der Jahrgang prägt auch die Weine von Clos du Caillou stark. **Dicht, jugendlich und mit einer atemberaubenden Präzision zeigen sich die Weine dieser traditionsreichen Domaine.**

Clos du Caillou hat eine bedeutende Gemeinsamkeit mit La Barroche und dem legendären Château Rayas. Ihre Reben stehen zu einem grossen Teil auf den kühleren Sandböden in der Region Les Rayas. Das ist ein klarer Vorteil in so trockenen und warmen Jahren wie 2015. Darum erstaunt auch die hohe Qualität ihrer Gewächse nicht. Sie sind stets elegant, harmonisch und nicht zu konzentriert oder gar opulent.

**Liebe Kundinnen und Kunden, Clos du Caillou keltert Weine von ungeahnter Feinheit und grosser Klasse.** Lassen Sie sich diese Preziosen nicht entgehen.

*Bouquet des Garrigues*



– Sylvie Vacheron –



**Clos de Caillou ist unser Special Guest**  
an der grossen Degustation  
«Arrivage Bordeaux 2014» am  
Donnerstag den 4. Mai 2017,  
von 16–20 Uhr,  
im Volkshaus Zürich.  
Die Weine werden von  
der Winzerfamilie  
persönlich vorgestellt.

**17.–**

**Köstlicher Sommerwein zum Superpreis.**

**2016 Bouquet des Garrigues AOC Côtes du Rhône blanc**

**75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)**

17/20 • 2017–2022

Art. 246037

40% Grenache Blanc,  
30% Clairette Rose, 20% Viognier,  
10% Roussanne; aus 40- bis  
50-jährigen Reben

Helles Zitronengelb. Fruchtiger, floraler Auftakt. Viel frischer Apfel, vollreife Birne und frische Zitrone, leichte Noten nach wilden Rosen und frischen Mandeln. **Toller frischer Gaumen mit Schmelz, Harmonie und Trinkfluss.**

Mittlere Länge mit frischem, fruchtigem Abgang.

# La Réserve

«Seit 2010  
sind wir  
bio-zertifiziert.»



**29.50**

**Rarer Réserve der Spitzenklasse.**

**2015 La Réserve**  
**AOC Côtes-du-Rhône**  
**75cl • Fr. 29.50** (statt 32.–)  
18+/20 • 2017–2034  
Art. 246044  
70% Grenache, 30% Syrah;  
aus 50-jährigen Reben,  
Ausbau 14 Monate in  
gebrauchten demi-muids.

Intensives Rubinrot. Was für eine Ansage von einem Côtes-du-Rhône! **Der stellt locker einige Châteaux-neufs in den Schatten.** Dunkle Beeren und wilde Pflaumen, Tabak, Kaffee, gepaart mit Gewürzen und dezenten Röstnoten, sehr komplex und harmonisch. Grandioser Gaumen, elegant mit Finesse und aromatischer Tiefe. Wieder dunkle Früchte und dezent mineralische Anklänge. Der Réserve endet kräftig mit enormer Länge. **Ein Gewächs von einsamer Klasse.**

# Rosé



**13.50**

**Fruchtiger Sommerwein.**

**2016 Le Caillou Rosé**  
**AOC Côtes-du-Rhône**  
**75cl • Fr. 13.50** (statt 15.–)  
16/20 • 2017–2020  
Art. 246040  
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Helles Zwiebelrot. Rotfruchtiger Auftakt. Aromen von roten Johannisbeeren, Himbeeren und roten Pflaumen. Leichte Anflüge von hellen Rosen und Veilchen. Wirkt unheimlich frisch und fruchtig. **Am Gaumen leichtfüßig mit prägnanten rotfruchtigen Aromen.** Wieder Himbeeren und Pflaumen, gepaart mit Kirschen und floralen Noten. Der Rosé endet mittelkräftig und enorm fruchtig.

# Bouquet de Garrigues



# Nature



17.-

**Ideal für Grenache-Einsteiger.**

**2015 Bouquet de Garrigues AOC Côtes-du-Rhône**

**75cl • Fr. 17.-** (statt 19.-)

17/20 • 2017–2027

Art. 246042

85% Grenache, 10% Syrah, 5% Carignan & Mourvèdre; aus 50-jährigen Reben.

Ausbau 15 Monate in gebrauchten foudres

Tiefes Rubinrot. Expressiver Auftakt. Frische Aromen nach wilden Himbeeren und Walderdbeeren. **Toller Garrigues-Charakter, etwas Thymian und Rosmarinblüten.** Seidiger Gaumen, frische, lebendige Frucht. Wieder rote Beeren und Pflaumen mit dezenten Noten nach Pfeffer und Oliven. Gute Säure und mittelkräftiger Abgang. Fantastischer Einstieg für Grenache-Entdecker.



19.50

**Ganz ohne Schwefel vinifiziert.**

**2016 Nature AOC Côtes-du-Rhône**

**75cl • Fr. 19.50** (statt 22.50)

16+/20 • 2017–2024

Art. 246041

85% Grenache, 15% Syrah; aus über 50-jährigen Reben

Mittelkräftiges Rubin. Intensiv fruchtig, rotbeerige Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren und wilden Pflaumen. Sehr sauber, keine Reduktion wie sonst bei Vin Naturel. **Frischer, belebender Gaumen mit seidigen Tanninen und enormem Trinkfluss.** Mittelkräftiger Abgang, extrem fisch und expressiv. Wird nicht geschwefelt, perfekt geeignet für Menschen mit einer Schwefel-Allergie. **Der «Nature» macht richtig Lust auf ein weiteres Glas!**



Weltklasse,  
sehr rar!

«Die Réserve vom  
Châteauneuf-du-  
Pape gibt's nur in  
ausserordentlich guten  
Jahren.»

## Vom Mourvèdre geprägte Weltklasse.

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

**98.–**

**Châteauneuf-du-Pape  
mit Höchstnote.**

**2015 La Réserve  
AOC Châteauneuf-du-Pape  
75cl • Fr. 98.– (statt 110.–)**

20/20 • 2017–2041

Art. 246048

60% Grenache, 40% Mourvèdre;  
aus 60- bis 100-jährigen Reben,  
Ausbau 18 Monate in gebrauchten  
demi-muids.

Strahlendes, zauberhaftes Rubin. Wegen dem hohen Anteil an alten Mourvèdre-Reben deutlich kräftiger als der Les Quartz. Momentan noch verschlossen. Zeigt Tiefe und Harmonie. Anflüge von Walderdbeeren, Pflaumen, Kirschen, etwas Vanille und Zimt. Atemberaubender Gaumen, tief und komplex. Viel rote Beeren, mineralische Anklänge, begleitet von Kaffee, Tabak und edler Würze. **Unendlicher Abgang mit viel Finesse und Klasse. Ein wahrlich grosser Wein: 20/20 Punkte!**



# Les Safres



# Réserve Blanc



**47.50**

**Grosser Wein in Kleinstmengen.**

**2016 Les Safres blanc**  
**AOC Châteauneuf-du-Pape**  
**75cl • Fr. 47.50** (statt 53.–)  
19/20 • 2018–2029  
Art. 246039  
40% Grenache blanc,  
30% Clairette Rose,  
30% Roussanne; aus 50-jährigen Reben. Ausbau 3 Monate in gebrauchten demi-muids.

Helles Zitronengelb. Weissfruchtig, viel Pfirsich und frische Birne, leicht floral, untermalt von Bourbon-Vanille und leichten Röstnoten. Mineralisch geprägter Gaumen mit viel Pfirsich und Aprikosen, leichte Anflüge von Mandeln und Haselnüssen. **Kräftiger Abgang mit guter Länge und Eleganz.**



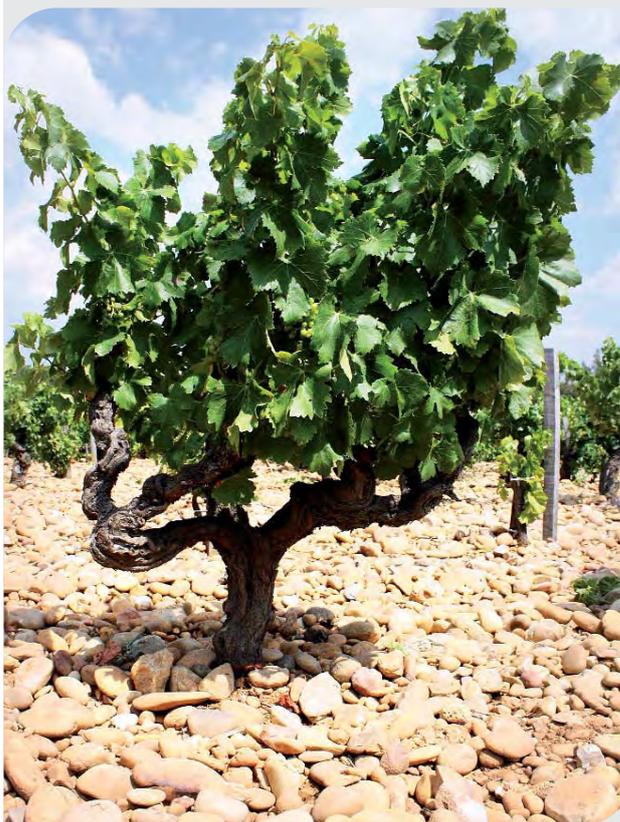
**29.50**

**Wie ein grosser weisser Châteauneuf-du-Pape.**

**2016 La Réserve Blanc**  
**AOC Côtes-du-Rhône**  
**75cl • Fr. 29.50** (statt 32.–)  
18+/20 • 2017–2027  
Art. 246038  
100% Clairette Rose; aus 50-jährigen Reben. Ausbau 3 Monate in gebrauchten demi-muids.

Helles Zitronengelb. Exotisches Aromabild. Konfierte Ananas, frische Mango mit Orangenschalen, dezent unterlegt von Marzipan und Vanille. Grandioser Gaumen, viel Schmelz, tolle Textur mit komplexen Aromen. Wieder sehr exotisch mit leicht floralen Noten. Im kräftigen und langem Finish mineralisch geprägt. **Kann mit jedem weissen Châteauneuf-du-Pape locker mithalten.**

# Clos du Gaillou



# Les Safres



**45.-**

**Die reinste Eleganz.**

**2015 Les Safres  
AOC Châteauneuf-du-Pape**

**75cl • Fr. 45.-** (statt 49.-)

18+/20 • 2017–2034

Art. 246046

95% Grenache, 5% Mourvèdre, Vaccerèse, Cinsault; aus 50- bis 60-jährigen Reben. Ausbau 17 Monate in gebrauchten foudres

Leuchtendes Rubinrot. Verschlössen und sehr jugendlich. Aromen von roten Waldbeeren und dunklen Pflaumen mit Anflügen von orientalischen Gewürzen, Tabak, Kaffee und konfierten Orangen. Sehr komplex und tief. Toller Gaumen, straff und vielschichtig mit rotbeerigen Aromen. **Der Les Safres ist ein Musterbeispiel eines extrem eleganten Châteauneuf-du-Pape.**

Er endet wie gewohnt sehr lang und kräftig mit intensiver Frucht und schöner Mineralität.

# Tradition



**31.50**

**Der «Tradition» überzeugt mit Kraft und Frische.**

**2015 Tradition  
AOC Châteauneuf-du-Pape rouge**

**75cl • Fr. 31.50** (statt 35.-)

18+/20 • 2017–2030

Art. 246045

85% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Syrah; aus 30- bis 40-jährigen Reben. Ausbau 15 Monate in gebrauchten foudres.

Sehr dichtes Rubin. Rotbeerig mit floralen Anklängen. Mineralische Würze gepaart mit leichten Noten nach Vanille und blauen Veilchen. Weicher, offener Gaumen, zeigt sich harmonisch mit Trinkfluss, tollen Tanninen und schöner Frische. Der Tradition endet kräftig mit tiefer Frucht und guter Länge. **Erstklassiges Genuss-Preis-Verhältnis für einen Châteauneuf-du-Pape.**

# Les Quartz



**68.-**

**Eindrückliches  
Meisterwerk.**

**2015 Les Quartz  
AOC Châteauneuf-du-Pape**

**75cl • Fr. 68.-** (statt 75.-)

19/20 • 2017–2040

Art. 246047

85% Grenache, 15% Syrah; aus 60-jährigen Reben. Ausbau 17 Monate in gebrauchten demi-muids (Syrah in gebrauchten Barriques).

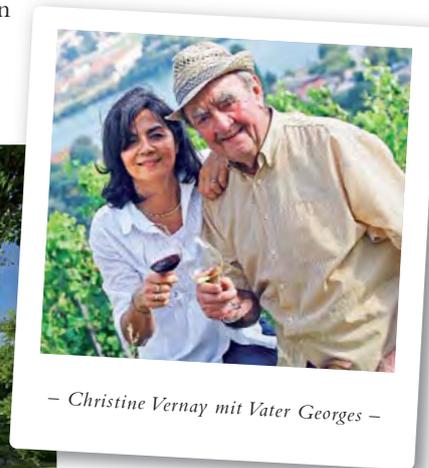
Tiefes Rubin. Ganz grosses Kino! Noch verschlossen und unnahbar. Zeigt unendliche Tiefe und Komplexität. Anflüge von roten Beeren, wilden Pflaumen und würzigen Noten. Dezent balsamisch, Minze und Eukalyptus blitzen auf. Grandioser Gaumen, Schmelz mit seidigen Tanninen. **Langer, kräftiger Abgang, komplex ohne Ende. Ein Klassiker!** Typischer Vertreter der kräftigen Art.

# Domaine Georges Vernay

Pionier mit den besten Lagen im Condrieu.

In den 1960er-Jahren schrumpfte die Anbaufläche der 1940 erstellten AOP Condrieu auf gerade Mal 12 Hektaren. Doch es gab sie schon immer, die Liebhaber des Viognier – und zum Glück gab es Winzer wie Georges Vernay, die dem Condrieu neues Leben einhauchten. Heute beträgt die Fläche 164 Hektaren, das ist immer noch klein im Vergleich zu anderen Appellationen in Frankreich. Das Weingut Georges Vernay **hat sich dem Erhalt des wahren Condrieus verschrieben.** Christine Vernay keltert Weine von ungeahnter Finesse und Tiefe. Sie besitzt die

besten Lagen in Condrieu und bewirtschaftet sie sanft und sorgfältig. **Ihre Condrieus sind von burgundischer Feinheit mit hochmineralischen Akzenten,** ohne dabei die expressive Frucht zu verleugnen. Sie lassen sich traumhaft mit Gerichten mit asiatischem Einschlag vermählen. Curry, Chili, Wasabi passen wunderbar zu einem Glas dieser eigenwilligen Weissweine. Condrieus sollten nicht zu alt getrunken werden, nach 5-7 Jahren zeigen sie ihre wahre Stärke.



– Christine Vernay mit Vater Georges –



98.–

**Kraft und Eleganz.**

**2013 Maison Rouge**

**AOP Côte Rôtie**

**75cl • Fr. 98.–** (statt 110.–)

19+/20 • 2018–2038

Art. 245296

100% Syrah

Mineralische, komplexe Nase. Aromen von wilden Himbeeren, Johannisbeeren und Weichselkirschen, mit einem Hauch Blaubeeren und Cassisblüten. Dazu Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritze, Schwarztee, Gewürznelken, Oliven, untermalt von leichten Anklängen an Veilchen. Unglaublich frisch! Schöne Mineralik, die das Fruchtbündel bestens unterstützt. Am Gaumen sehr elegant mit Kraft und fantastischer Struktur. Niemals opulent oder fett. Der Côte-Rôtie endet langanhaltend mit nobler Eleganz, Harmonie und Feinheit. **Natürlich noch viel zu jung, warten lohnt sich.**

Maison Rouge

29.50

**Herrliche Würze.**

**2013 Terre d'Encre**

**AOP St. Joseph**

**75cl • Fr. 29.50** (statt 34.–)

17/20 • 2017–2025

Art. 243501

100% Syrah

Strahlendes Rubinviolett. Fruchtige Aromen von roten Pflaumen, Weichselkirschen, Blaubeeren, unterlegt mit Rosmarin, Thymian, Feigen und Oliven, schwarzem Pfeffer und Lakritze. Schöne, ausgewogene Mineralität. Am Gaumen sehr harmonisch mit festen Tanninen und gut tragender Säure. Perfekt verbobene Barrique. **Der Terre d'Encre endet harmonisch und kräftig mit markanter Frucht und leichter Mineralik.**

Terre d'Encre



# Domaine La Soumède

*Die Könige von Rasteau.*

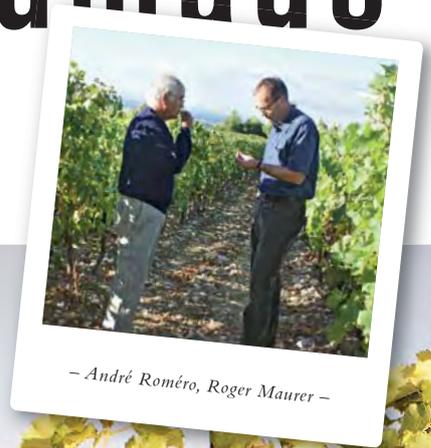
Das 28 Hektar grosse Weingut besitzt sehr viele alte Reben an besten Lagen in der Region Rasteau, unweit von Châteauneuf-du-Pape. Es ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Roméro. Der heutige Besitzer André Roméro hat das Weingut bekannt gemacht und wird zu Recht als «König von Rasteau» bezeichnet. Seit 2002 wird das Gut vom berühmten Bordelaiser Oenologen Stéphane Derenoncourt beraten.

Für die Cuvée «Fleur de Confiance» werden Trauben von 50- bis 100-jährigen Reben geerntet. Der Ertrag ist extrem klein, in diesem Jahr war er sogar nur 15 hl/ha. Die Maischegärung dauert 30 Tage in offenen Holzfässern, danach erfolgt der Ausbau über 18 Monate in 100% neuen Doppelbarriques auf der Feinhefe. Die Eigentümer-Familie Roméro scheut keinen Aufwand, um aus diesem exquisiten Traubengut das Allerbeste herauszuholen.

**Die zauberhafte «Fleur de Confiance» bestätigt das auf eindrückliche und genüssliche Weise.**

«Beste Lagen  
unweit von Châteauneuf-du-Pape.»

*Fleur de Confiance*



– André Roméro, Roger Maurer –

– Uralte Weingärten –



**49.50**

**Einmal mehr extrem verführerisch und eindrücklich.**

**2012 Cuvée Fleur de Confiance  
Côtes du Rhône Villages  
AOC Rasteau**

**75cl • Fr. 49.50 (statt 55.–)**

19+/20 • 2017–2035

Art. 244467

Grenache, Mourvèdre; 20 Monate in neuen franz. Doppelbarriques

Dunkles Rubinrot. Komplexer, jugendlicher Auftakt. Grandios verwobene Barrique, wirkt nur unterstützend. Am Gaumen geballte Kraft, gepaart mit unendlicher Eleganz und Harmonie. Massen von sanften, reifen Tanninen, angenehme Säure und tiefe Fruchtnoten. Schwarze Früchte und Beeren mit mineralischer Würze. Der Cuvée Fleur de Confiance endet kräftig und anhaltend mit tief fruchtigem, komplexem Finish. **Ein Weinmonument, das es mit den besten Châteauneuf-du-Pape locker aufnehmen kann.**

# Cuvée Prestige



**19.80**

**Genüsslicher Wein mit Prestige.**

**2012 Cuvée Prestige AOC Rasteau**

**75cl • Fr. 19.80** (statt 22.–)

17+/20 • 2017–2023

Art. 243572

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Sattes Rubinviolett. Charaktervoller Auftakt. Aromen von schwarzen Waldbeeren, Kirschen, Blaubeeren, mit Anflügen von eingelegten Erdbeeren und Himbeergelée. Unterlegt von orientalischen Gewürzen und feiner Mineralik. Tolle komplexe Nase! **Am Gaumen seidenweich mit reifen, weichen Tanninen**, tiefe Säure und wunderbar präsenzte Aromen von dunklen Beeren und Früchten mit würzig-mineralischen Noten. Der Cuvée Prestige endet anhaltend mit fruchtigem Finish.

# Anthéa



**26.–**

**Der «Les Violettes» heisst neu «Anthéa», die hohe Qualität bleibt.**

**2014 Anthéa AOC Côte du Rhône**

**75cl • Fr. 26.–** (statt 29.–)

18/20 • 2017–2030

Art. 245356

Syrah, Viognier; 50% 18 Monate in gebrauchten Barriques, 50% 18 Monate im Stahltank

Dichtes Rubinviolett. In der Nase, expressive Aromen von roten und schwarzen Früchten: Kirschen, reife Pflaumen und rote Johannisbeeren. Feine Noten nach Veilchen und Lavendel. Gut verbundene Barrique, nie störend oder opulent. Am Gaumen elegant und straff mit seidigen Tanninen. Gut stützende Säure und gute Länge. **Er wirkt sehr harmonisch und jugendlich, dunkle Früchte und Waldbeeren.** Der Anthéa endet lang und anhaltend mit deutlich mineralisch-würzigem Charakter.

# Rasteau



**14.50**

**Fast unanständig gut für diesen Preis.**

**2014 Rasteau Rasteau AOC**

**75cl • Fr. 14.50** (statt 17.–)

16+/20 • 2017–2024

Art. 245354

80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Mittleres Rubingranat. Fruchtiger Auftakt. Aromen von schwarzen Kirschen und eingelegten Pflaumen, gepaart mit reifen Erdbeeren, Himbeergelée, mediterranen Kräutern, kaltem Rauch und einem Hauch Mineralität. Am Gaumen elegant mit Kraft und geschmeidigem Fluss, hohe Frische und sehr seidige Tannine.

**Der Rasteau ist enorm trinkfreudig, er endet mittelkräftig und fruchtbetont.**

# Confiance



**26.–**

**Mächtiger, sagenhaft frischer Wein.**

**2014 Cuvée Confiance AOC Rasteau**

**75cl • Fr. 26.–** (statt 29.–)

18+/20 • 2017–2025

Art. 245355

85% Grenache, 15% Syrah

Feine Brombeer-, Himbeer- und Cassisaromen; dazu der Duft eines provenzalischen Kräutergartens, mit schwarzem Pfeffer und einem Hauch von Curry. Die leichte Holznote ist perfekt eingebaut in die volle Frucht; schöne Mineralität. **Der Wein zeigt trotz seiner Mächtigkeit und Fruchtsüsse eine wunderbare Frische** – sehr bekömmlich und elegant! Im Gaumen ist eine ganz leichte Salzigkeit spürbar; ein Wein mit einem endlos langen Abgang!

# Plô Roucarels

*Julia & Julien, Winzer aus Leidenschaft.*

Das Weingut «Plô Roucarels» liegt in der AOC Limoux, im Südwesten des Languedoc. Julia & Julien sind beide ausgebildete Önologen und haben ihr Projekt 2006 gestartet. Die zum Teil **80-jährigen Reben** werden naturnah bewirtschaftet, die Gärung findet nur mit natürlichen Hefen statt, was den Weinen einen ausgeprägten Charakter und viel Typizität verleiht. Ihre Rotweine beinhalten die Sorten Merlot, Carignan, Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon, die Weissen bestehen aus Chardonnay und Chenin Blanc.

*Les Pépieux*



– Julien & Julia –

**19.50**

**Schmelz und Finesse.**

**2012 Les Pépieux**

**IGP Cité de Carcassonne**

**75cl • Fr. 19.50** (statt 22.–)

17+/20 • 2017–2024 • Art. 243343

Carignan, Syrah

Dichtes Rubinrot. Mineralisch-würziger Auftakt. Noten von roten Waldbeeren, Weichselkirschen, Brombeeren mit einem Hauch Blaubeeren, gepaart mit orientalischem Tabak. Am Gaumen die pure Frucht, sehr harmonisch mit festen Tanninen. Zeigt sich mit viel Schmelz und Finesse, tolle Säure, trägt die Aromen bestens. **Der Les Pépieux endet kräftig und anhaltend ohne fett oder opulent zu wirken.**

# Domaine Ancely

*Ein grosses Stück Natur.*

**B**ernard Ancely ist ein grosser Naturfreak. Es ist seine grosse Leidenschaft, seinen Rebberg zu pflegen und die bestmöglichen Trauben zu erzeugen. Schon als Kind war es für ihn keineswegs eine Strafe, wenn er seinen Eltern im Rebberg helfen musste. Die Familie bewirtschaftete damals 12 ha Reben, vier davon waren gepachtet. 1989 starb sein Vater im Rebberg. Bernard gab daraufhin die gemieteten Reben zurück und behielt nur die eigenen 8 ha zur Bewirtschaftung. Bei der Ernte 2001 musste er zuschauen, wie seine schönen, gehegten und gepflegten Trauben zusammen mit den faulen in der Kooperative verarbeitet wurden. Ein unerträglicher Anblick! Da sagte er sich, dass dies das letzte Mal war, dass er hier Trauben abgab und beschloss, ab sofort eigenen Wein zu keltern. Bernard Ancely: «Meine Eltern haben Rebberge gekauft, die schwierig zu bearbeiten und deshalb billiger waren. Jetzt haben wir das Glück, dass das die besten Lagen sind.»



– Absoluter Natur- und Weinfreaks:  
Bernard Ancely. –

**12.–**

**Der temperamentvolle Südfranzose.**

**2013 La Muraille  
Minervois AOC**

**75cl • Fr. 12.–** (statt 14.–)

17/20 • 2017–2024

Art. 244630

Grenache, Syrah, Carignan

Sattes Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt! Aromen von Brombeeren, schwarzen Pflaumen mit einem Hauch Cassisgelée, Lakritze und mediterranen Kräutern. Toller weicher Gaumen, seidige Tannine, tiefe Säure und frische, intensiv schwarzbeerige Aromen. **Der La Muraille endet fruchtbe-  
tont mit frischem Finish.**



*La Muraille*

**22.50**

**Der 2011er: ein ganz  
grosses Vergnügen!**

**2011 Les Vignes Oubliées  
Minervois La Livinière AOC**

**75cl • Fr. 22.50** (statt 25.–)

18/20 • 2017–2026

Art. 243649

Grenache, Syrah

Dieser Duft ist einfach himmlisch, eine traumhafte Würzigkeit trifft auf feinste Frucht, sie strahlt genial frisch und köstlich süss, das ist sinnliches Parfüm, wirkt sehr edel. Im Antrunk erinnert er beinahe an einen Amarone, dann kommt ein Schub Frische dazu sowie jede Menge Saft und Schmelz, **das ist ein Mund voll Wein, kraftvoll, reich, ins Opulente tendierend** und doch erstaunlich schlank und elegant. Der Wein hat genau den gleichen Charme wie das Produzenten-Ehepaar, er strahlt Lebensfreude ohne Ende aus, ein sinnliches Getränk.



*Les Vignes Oubliées*

# Mas Amiel

*Mit viel Herzblut und Leidenschaft.*

Olivier Decelle – Besitzer der Châteaux Jean-Faure, Haut-Maurac und Haut Ballet – hat mit Mas Amiel das Weingut seiner Träume gefunden. 200 Hektar Reben in idyllischer Landschaft gelegen, alles wie geschaffen, um ein biodynamisches Weingut daraus zu machen. Dass bei der Übernahme alles in miserablen Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Mit viel Leidenschaft und Herzblut hat es Olivier Decelle geschafft, dass auf Mas Amiel nun schon **seit einigen Jahren grosse Weinpersönlichkeiten heranwachsen**. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen und viele Entbehnungen – aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!



– Olivier Decelle –

Carerades



**26.–**

**Wunderbar langer Abgang.**

**2009 Carerades**

**Côtes du Roussillon Villages AOC**

**75cl • Fr. 26.–** (statt 29.–)

18+/20 • 2017–2026

Art. 245208

40% Grenache, 30% Syrah,  
30% Carignan Ausgebaut in Foudres  
von 40 hl bis zur Flaschenfüllung.

Ein traumhaftes Fruchtbündel, was für eine sinnliche Duftwolke, unglaublich, wie elegant dieser sagenhaft konzentrierte Wein duftet. Am Gaumen ein schlankes Kraftpaket, da ist enorme Komplexität gepaart mit Saft, Schmelz und köstlicher Rasse. **Er begeistert mit seinem vielfältigen, ellenlangen Nachhall.**



# Vol de Nuit



**35.-**

**Enorme Frische aus über 100-jährigen Reben.**

**2013 Vol de Nuit AOC Maury sec**  
**75cl • Fr. 35.-** (statt 39.-)  
 18+/20 • 2017–2030  
 Art. 245544  
 100% Carignan, aus der Parzelle Col de Beou, **gepflanzt 1900 und 1925**. Ausgebaut in Betoneiern bis zur Flaschenfüllung.

Strahlendes Rubinviolett. Komplexer, frischer Auftakt. Aromen von roten und dunklen wilden Beeren und roten Kirschen. Gepaart mit leichten Noten von mediterranen Kräutern. Betörende Mineralität. Wirkt unglaublich frisch und belebend. Am Gaumen elegant, vielschichtig mit feinkörnigen Tanninen und reifen, rotfruchtigen Aromen. Gut stützende Säure verleiht dem Wein Lebendigkeit und tollen Trinkfluss. **Der Vol de Nuit ist wunderbar harmonisch, mit enorm explosiver Frucht und deutlich mineralischem Finish.**



**29.50**

**Schon heute eine Legende.**

**2014 Légende AOC Maury sec**  
**75cl • Fr. 29.50** (statt 32.-)  
 18+/20 • 2017–2028  
 Art. 245545  
 80% Grenache, 20% Carignan, aus der Parzelle Cabirou, **gepflanzt 1949**. Ausgebaut in Betontanks bis zur Flaschenfüllung.

Mittleres Rubinviolett. Eleganter Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, Kirschen, wilden Blaubeeren mit Noten von Walderdbeeren und Himbeergelee. Unterlegt von orientalischen Gewürzen und toller Mineralität. Leichte Anflüge von Rosen und Veilchen, Pfeifentabak und Sandelholz. Tolle, vielschichtige Nase! Am Gaumen geschmeidig mit sanften, weichen Tanninen, tiefe Säure und wunderbar präsen Aromen von dunklen Beeren und roten Früchten mit würzig-mineralischen Noten. **Der Légende endet lang und kräftig mit fruchtbetontem, mineralischem Finale.**

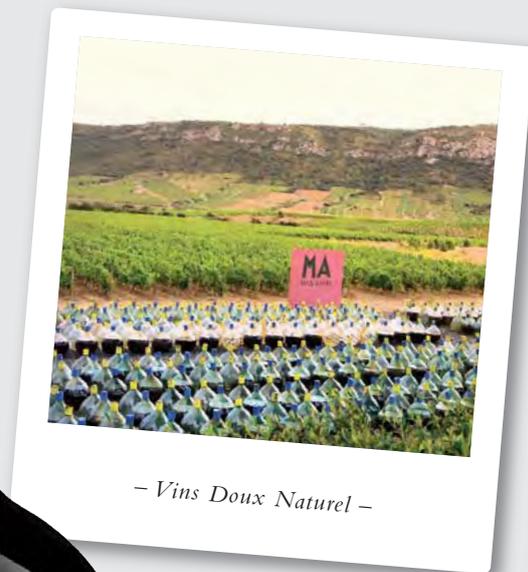
# Légende

# Wissenswertes über Maury AOC.

Die AOC Maury wurde 1936 für die «Vins Doux Naturel»-Weine ins Leben gerufen. Für die trockensten Weine wurde sie 2011 aktualisiert. Bei den «Vins Doux Naturel» wird die Gärung durch Zugabe von Alkohol gestoppt, um den Restzucker zu bewahren. In Frankreich wird dieser Vorgang Mutage genannt. Die Lagerung der Weine ist eine – wie soll ich es ausdrücken – eher kontraproduktive Art, um die Entfaltung der Aromen zu bewirken. Die Jungweine werden im ersten Jahr nach der Gärung in einem grossen Glasbehälter direkt an die pralle Sonne gestellt, jeder Witterung und jeder Temperaturschwankung ausgesetzt. Natürlich oxidieren die Weine vollständig. Nun wird es aber spannend: **Der Wein kommt danach für mehrere Jahrzehnte in gebrauchte Eichenfässer von 225 bis 500 Liter Inhalt. Darin durchläuft er eine magische**

**Verwandlung in einen köstlichen Süsswein von höchster Qualität und Güte.** Er reift langsam vor sich hin, gewinnt an Komplexität, die Aromen beginnen sich zu entfalten, die Tannine integrieren sich komplett und sind nur noch seidig wahrnehmbar.

Diese Art von Weinen **passt sehr gut zu Schokoladendesserts, Tartes aus dunklen Früchten, Blauschimmelkäse oder Wildgeflügel.** Je länger sie gelagert wurden, umso besser eignen sie sich als Meditationsweine oder zu einer hochwertigen Zigarre.



– Vins Doux Naturel –

20 Ans d'Âge



**39.50**

**Eine einmalige Süsswein-Erfahrung.**

**20 Ans d'Âge**

**«Vins Doux Naturel»**

**Maury AOC**

**75cl • Fr. 39.50** (statt 45.–)

18+/20 • 2017–2040

Art. 245547

90% Grenache, 5% Carignan,  
5% Macabeu

Helles Bernstein. Komplexer, oxidativer Auftritt. Nach Belüftung tiefe Aromen von **getrockneten Feigen, Orangenschalen, Pflaumenkompott, roten Johannisbeeren, gepaart mit dunkler Schokolade, Eukalyptus, orientalischen Gewürzen, hellem Tabak, Lakritze, gerösteten Mandeln und Baumüssen.** Sehr typische Aromen für diesen Rancio-Stil. Am Gaumen süss mit balsamischen Noten. Komplett ausgereifte, ja schon fast zu Feinstaub gewordene Tannine. Der Wein endet elegant, lang und mit berauschernder Trockenfrucht-Aromatik.



Millésime 1969



120.–

**Die 47-jährige Süsswein-Legende.**

**1969 Millésime 1969**

**«Vins Doux Naturel»**

**Maury AOC**

**75cl • Fr. 120.–**

20/20 • 2017–2050

Art. 239536 • 100% Grenache

Mas Gerstl: Was für ein unendlich komplexer Duft; Honig, Lakritze, edle Kräuter, feine Kakaovariationen, Kaffee – und alles getragen von einem erfrischenden Hauch Minze. Auch die Frucht am Gaumen wirkt zart und überaus komplex, da ist eine absolut köstliche Süsse, die mit sehr viel Saft und Schmelz wie Sahne über die Zunge fliesst, von der Aromatik her einem grossen Portwein nicht unähnlich. **Die verspielte Leichtigkeit, mit der dieser Wein über die Zunge tanzt, sucht man bei einem Portwein allerdings vergebens.** Das ist eine wahre Delikatesse, zeigt auch am Gaumen diese raffinierte Frische und eine überaus sinnliche, komplexe Aromatik. An einem kühlen Ort aufbewahrt, kann eine geöffnete Flasche während mehrerer Wochen ohne Qualitätsverlust genossen werden.

Vintage Charles Dupuy



49.50

**Fantastischer roter Süsswein.**

**2009 Vintage Charles Dupuy AOC Maury**

**75cl • Fr. 49.50** (statt 55.–)

19/20 • 2017–2050

Art. 245546

100% Grenache

Dunkles Rubingranat. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen nach Amarenakirschen, warmen Walderdbeeren, Pflaumentarte, dazu süsse rote Johannisbeeren mit Crème de Cassis, einem Hauch Bourbon-Vanille, Bitterschokolade, süssem Tabak und schwarzem Trüffel. Balsamische Noten nach Lavendelöl und Minze. Enorm komplexe Nase. Am Gaumen tolle Süsse, berauschend mit reifen Tanninen und seidigem Trinkfluss. Wieder Aromen von eingemachten Beeren und überreifen Steinfrüchten, gepaart mit orientalischen Gewürzen, Tabak und süssem Cappuccino. Der Charles Dupuy endet elegant, komplex mit tief-fruchtigem Finale. **Eine sensationelle Alternative zu einem Portwein mit deutlich weniger Alkohol.**

# 2015 Tradition • Châteauneuf-du-Pape

31.50

Tipp



Sylvie Vacheron, die Inhaberin der Domaine Clos du Caillou, macht alles richtig. Dass sie voll auf die biologische Bewirtschaftung der Reben setzt, zahlt sich von Jahrgang zu Jahrgang immer mehr aus. Vor allem im trockenen Sommer 2015 konnten ihre Reben den Stress besser verarbeiten als andere in der gleichen Gegend. Der Jahrgang prägt auch die Weine von Clos du Caillou stark. **Dicht, jugendlich und mit einer atemberaubenden Präzision zeigen sich die Weine dieser traditionsreichen Domaine.**



– Sylvie Vacheron –

**Der «Tradition» überzeugt mit Kraft und Frische.**  
**2015 Tradition • Châteauneuf-du-Pape rouge AOC Clos du Caillou**

**75cl • Fr. 31.50** (statt 35.–)

18+/20 • 2017–2030 • Art. 246045

85% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Syrah;

aus 30- bis 40-jährigen Reben. Ausbau 15 Monate in gebrauchten foudres.

Sehr dichtes Rubin. Rotbeerig mit floralen Anklängen. Mineralische Würze gepaart mit leichten Noten nach Vanille und blauen Veilchen. Weicher, offener Gaumen, zeigt sich harmonisch mit Trinkfluss, tollen Tanninen und schöner Frische. Der Tradition endet kräftig mit tiefer Frucht und guter Länge. **Erstklassiges Genuss-Preis-Verhältnis für einen Châteauneuf-du-Pape.**

## Gerstl Partner

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

### Shop Wein & Design

Rheinsprung 1  
4051 Basel  
Tel. 061 263 71 71  
www.weinunddesign.ch

### Restaurant & Shop Ziegelhüsi

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

### Restaurant & Shop 1733 – Weinlokal St.Gallen

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

### Shop Muff Haushalt / Vitrum

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

### Shop Weinrampe

Oststrasse 14  
9000 St.Gallen  
Tel. 071 244 67 09  
www.weinrampe.ch

### Shop Muff Haushalt

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

### Restaurant Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2  
4457 Diegten  
Tel. 041 61 971 22 35  
www.landgasthof-hirschen.ch

### Landgasthof Farnsburg

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



# GERSTL

Weinselektionen

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

