



irrunei
wein

Irrunei GmbH
Dr. Peter Bucher
Hirtenbündtenweg 15
CH-4102 Binningen
Switzerland
T + 41 79 239 76 05
F + 41 61 421 06 18

www.irrunei.ch
info@irrunei.ch

Unser Angebot

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Schaumwein

Champagne

	Champagne Brut	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 27.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 1/3 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, von der Montagne de Reims, handgelesen. Lagerung 8 Monate in Cuves und mindestens 30 Monate auf der Flasche. Der Hauptwein stammt aus dem Jahr 2005. --- Helles Goldgelb, feine Perlage, feine, florale Aromatik mit fruchtigen Noten (Pflirsich). Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative und hat uns nach intensiver Evaluation und in Blinddegustationen mit beigezogenen Fachpersonen überzeugt. --- Er passt als Apéritif, zu Fischgerichten und Krustentieren, Pilzgerichten, an Empfängen und Anlässen und bei festlichen Aktivitäten.					
	Champagne Brut	Prestige des Sacres	150 cl	CHF 59.--	3er Karton
Beschreibung: Siehe oben.					
2004	Champagne Brut Millésimé	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 34.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 1/2 Chardonnay und Pinot Noir, von der Montagne de Reims, handgelesen. Lagerung 8 Monate in Cuves und mindestens 42 Monate auf der Flasche. --- Helles Goldgelb, sehr feine Perlage, feine, florale Aromatik mit Anklängen von Vanille. Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative. --- Er passt als Apéritif und zu festlichen Anlässen.					
2004	Champagne Brut Privilège	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 57.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 1/2 Chardonnay und Pinot Noir, von der Montagne de Reims, handgelesen. Lagerung 8 Monate in Cuves und mindestens 42 Monate auf der Flasche, dazu nach dem Degorgieren mindestens nochmals 6 Monate auf der Flasche. --- Helles Goldgelb, äusserst feine Perlage, komplexe Aromatik mit Apfel-, Birnen-, Hefe- und Gewürznoten. Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative. --- Er passt als Apéritif, zu Fischgerichten und Krustentieren, Pilzgerichten, an Empfängen und Anlässen und bei festlichen Aktivitäten.					

Alsace

2009	Crémant d'Alsace AC Zéro Sulfites ajoutés	Pierre Frick	75 cl	CHF 21.--	6er Karton
Beschreibung: "Vin naturel", hergestellt aus biodynamisch angebauten Trauben, vinifiziert ohne jegliche Zusätze, auch völlig ohne Schwefel. --- Mittleres Gelb, feine Perlage, feine Aromatik von Brioche, gerösteten Erdnüssen, etwas Agrumen, Honig und Pflirsich. Schöne Länge. Passt immer, wenn Schaumwein passt: Apéritif, festliche Anlässe, abends.					

Jura

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
	Crémant du Jura AOC	Domaine Grand	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: -- Sorten: 100 % Chardonnay. Crémant wird nach derselben Methode hergestellt wie Champagner. Médaille d'Argent in Paris. -- Degustation: Feine Perlage, verhalten fruchtige Aromen, mit feiner Hefenote. Einem klassischen Champagner ähnlich. -- Verwendung: Immer dann, wenn Schaumwein passt: Festlichkeiten und Feiern, Apéros, leichte Fischvorspeisen, oder für sich allein nach dem Essen.					
2011	tant mieux vdt pétillant naturel	Philippe Bornard	75 cl	CHF 21.--	6er Karton
Beschreibung: Nachfolger des letztjährig so beliebten "ça va bien" ist heuer der "tant mieux", rosé, 100 % Poulsard, vin naturel. Herrliche Farbe, sehr leicht und bekömmlich, fruchtige Beerenaromatik, passt auf die Sommerterrasse, als Apéro. Dieses Naturprodukt ist in der Flasche nachgereift. Der impulsive Charakter des Weins manifestiert sich in erhöhtem Druck: Bitte äusserst langsam und vorsichtig öffnen, ein Glas in der Nähe - auch so wird man von der überschäumenden Freude noch überrascht... und etwas vom Flascheninhalt verlieren. Der verbleibende Rest lohnt es. Dies ist eine Warnung!					
2004	Crémant du Jura AOC, Millésimé	Domaine Grand	75 cl	CHF 27.--	6er Karton
Beschreibung: -- Sorten: 100 % Chardonnay. Die Herstellung ist identisch wie beim Jahrgangs-Champagner: Lange Lagerung "sur latte", um die extrem feine Perlage und die mineralische Note zu erhalten - das Produkt wird erst 5 Jahre nach der Ernte in Verkehr gebracht. -- Verwendung: Sehr festlicher Schaumwein.					
2007	Crémant du Jura AOC, Millésimé	Domaine Grand	75 cl	CHF 22.--	6er Karton
Beschreibung: -- Sorten: 100 % Chardonnay. Die Herstellung ist identisch wie beim Jahrgangs-Champagner: Lange Lagerung "sur latte", um die extrem feine Perlage und die mineralische Note zu erhalten - das Produkt wird erst 3 Jahre nach der Ernte in Verkehr gebracht. -- Verwendung: Sehr festlicher Schaumwein.					

Loire

2010	Altérité vdt français	Béatrice et Michel Augé	75 cl	CHF 22.--	6er Karton
Beschreibung: Nachfolge der vormalig so genannten Cuvée "Alter et Go". Gekeltet aus Cabernet Sauvignon (junge Reben), biodynamisch angebaut (Demeter, Ecocert) und ohne jeglichen Zusatz gekeltet (auch kein Schwefel), also ein echter "vin naturel": Flaschenabfüllung unmittelbar nach der Gärung mit der durch die Gärung entstandenen Kohlensäure; danach Lagerung in der Flasche auf der Hefe, nach einiger Zeit Entfernen des Gelägers aus der Flasche (analog der Champagnerherstellung). Nicht filtriert, daher etwas Depot möglich. -- Degustation: Intensives Himbeerrosa, feine Perlage, etwas weniger intensiv als bei einem Crémant; Aromen von roten Beeren, Erdbeerkonfitüre, ein wenig Restsüsse. Sehr charmantes, originelles und bekömmliches Getränk, passt im Garten wenn es heiss ist, am besten zu Beginn (Apéro, Vorspeisen), oder für sich allein.					

Weisswein

Alsace

2008	Alsace AOC Silvaner	Pierre Frick	75 cl	CHF 13.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Silvaner, biologisch-dynamisch angebaut nach "Demeter". -- Trockener Wein mit eher neutralem Geschmack, passt zu Apéros und leichten Vorspeisen.					
2008	Alsace AOC Chasselas sans SO2	Pierre Frick	75 cl	CHF 14.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chasselas, biologisch-dynamisch angebaut nach "Demeter". Ausbau und Abfüllung ohne jeglichen Zusatz, auch ohne Schwefel. -- Fülliger Chasselas, mit Schweizer Chasselas nicht zu vergleichen. Aromen nach reifen Äpfeln und Birnen. Passt als Apéro, zu Gemüsen und Käse. Beispiellos bekömmlich, da vollständig naturbelassen.					
2009	Auxerrois "Carrières" Zéro sulfites ajoutés, Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebauten Trauben, vinifiziert ohne jegliche Zusätze, auch völlig ohne Schwefel. Auxerrois ist eine alte Sorte, dem Pinot Blanc verwandt. --- Dementsprechend degustiert sich auch der Wein in Pinot-Blanc ähnlicher Typizität in dezenter Fülle mit Aromen von Pfirsich, Honig, Marzipan, Lindenblüte, Akazie. --- Vielseitig einsetzbar, etwa zu Vorspeisen, Fischgerichten, Quiches.					
2009	Riesling Zéro Sulfites ajoutés, Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebauten Trauben, vinifiziert ohne jegliche Zusätze, auch völlig ohne Schwefel. --- Mittelgelbe Farbe, recht intensiv in der Nase und am Gaumen, mineralisch geprägt, dazu Grapefruit, Apfel, Birne, Brioche; interessantes Säure-Süsse-Spiel, einnehmend. --- Vielseitig einsetzbar, etwa zu Fischgerichten in Sauce, Vorspeisen, leichte Geflügelgerichte.					
2009	Muscat Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 17.--	6er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebauten Trauben. --- Helles Zitronengelb, intensive Muskataromatik, auch Grapefruit, Mandarine, Orange, Lavendel, Eukalyptus, Mandeln und mineralische Noten. --- Passt als Apéritif und zu Amuse-Bouches.					
2009	Gewurztraminer Alsace Grand Cru Steinert AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 27.50	6er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebauten Trauben. --- Gelbe Farbe, bereits intensive Nase, die sich mit etwas Lagerung noch weiter öffnen wird. Komplexe Aromatik von Mango, Litschi, Agrumen, Ingwer, Pfeffer, Rose, Birne, Quitte. Im Mund füllig und rund, bei 13 g Restzucker. --- Passt zu exotischen Gerichten, zu Brioche, salzigem Gugelhopf oder für sich allein, anstelle eines Desserts.					

Jura

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2008	Côtes du Jura AC Tradition	Claude Buchot	75 cl	CHF 15.50	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay, biologisch angebaut (seit 1973!), Ausbau im Fass unter Kahlhufe, daher der typische leichte Sherry-Ton, mit Noten von Hefegebäck wie Gugelhopf, sowie Trockenbirnen, mit etwas animalischen Noten. Passt von Herbst bis Frühling zu vielen Gelegenheiten, Käse, Charcuterie, Gemüsewähen... Einige Jahre haltbar.					
2009	Côtes du Jura AC	Overnoy-Crinquand	75 cl	CHF 15.--	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay, biologisch angebaut, im Fass ausgebaut nach der Methode "ouillé" (Fass spundvoll gehalten), also kein sogenannt juratypischer Sherryton - dennoch, das Terroir merkt man dem Wein an. Nach etwas Belüftung entwickeln sich wundervolle Haselnuss-, Baumnuss-, Caramel- und Hefearomen, bei erfrischender Eleganz und mittlerer Fülle. Passt zu allen möglichen Vorspeisen. Einige Jahre haltbar.					
2006	Côtes du Jura AC	Jean Bourdy	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Das älteste Weingut im französischen Jura besteht seit 1579 und wird heute in der 15. Generation bewirtschaftet - heute in Biodynamie. Grösstes Gewicht misst man hier der Aufrechterhaltung einer traditionellen Weinbereitung zu. Diese wurde hier nicht nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben, sondern von den vielen früheren Generationen in aller Ausführlichkeit auch schriftlich festgehalten. Die Weine werden hier also noch genau gleich gemacht wie vor 100 oder 150 Jahren. Das Ziel war und bleibt, so haltbare Weine wie möglich herzustellen. Der Weisse, seit eh und je aus Chardonnay gekeltert, lagert wie auch der Rote nach der Ernte zunächst 4 Jahre in grossen Holzfudern und wird dort in Ruhe gelassen, wie der Winzer betont. Die Weissen halten länger als die Roten, und zwar über 100 Jahre (gegebenenfalls nicht vergessen, nach 25 Jahren den Korke zu wechseln). Wer's nicht glaubt: Auf dem Weingut (oder durch unsere Vermittlung) ist noch eine grosse Anzahl alter Jahrgänge erhältlich (teuer!), bei den Weissen zurück bis 1888. Was wir davon probiert haben, war hervorragend. Und der Winzer betont, dass auch der Weisse 2006er so werden wird. In etwa 2 Jahren beginne der Wein, ein Genuss zu werden. Diese Zeit sollte man ihm lassen. Degustativ manifestiert der Wein wohl das stabile Potenzial, über viele Jahre zuzulegen. Er ist heute aber am Ausgangspunkt und durchaus unspektakulär. Vorhanden ist eine noch wenig angereifte, durchaus typische Chardonnay-Frucht in ihrer zurzeit noch eher neutralen Ausprägung mit Honig-, Akazien- und Blütenaromen (auch Lindenblüte). Dies präsentiert sich an einem unauffälligen und doch eng gewobenen Säure-Gerüst, dessen es für die weitere Entwicklung gerade bedarf. Mit anderen Worten hat der Wein genug vom richtigen "Fleisch" am richtigen "Knochen", um eine spannende Zukunft zu verheissen. Service dereinst bei 16°-18° C.					
2005	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Domaine Pignier	62 cl	CHF 45.--	6er Karton
Beschreibung: 100 % Savagnin blanc, biodynamisch angebaut, 7 Jahre unter Kahlhufe im Fass ausgebaut, ohne nachzufüllen: von 1 Liter Wein bleiben am Ende 62 cl übrig, daher die Flaschengrösse. Dieser hervorragende 2005er steht keinem Chateau-Chalon in irgendetwas nach. Passt zu Poulet de Bresse in Morchelrahmsauce, Hartkäse, Vacherin Mont d'Or. Gemäss Angaben des Produzenten 100 Jahre lagerfähig, was wir glauben, sofern der Zapfen so lange durchhält... so lange wollen wir aber ja gar nicht warten.					
2003	Château-Chalon AC	Jean Bourdy	62 cl	CHF 67.--	
Beschreibung: Das älteste Weingut im französischen Jura besteht seit 1579 und wird heute in der 15. Generation bewirtschaftet - heute in Biodynamie. Grösstes Gewicht misst man der Aufrechterhaltung einer traditionellen Weinbereitung zu. Diese wurde hier nicht nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben, sondern von den vielen früheren Generationen in aller Ausführlichkeit auch schriftlich festgehalten. Die Weine werden hier also noch genau gleich gemacht wie vor 100 oder 150 Jahren. Das Ziel war und bleibt, so haltbare Weine wie möglich herzustellen. Château-Chalon ist das renommierteste Anbaugebiet für den Weintyp "Vin Jaune". Er besteht aus 100 % Savagnin und wird mindestens 6 Jahre und 3 Monate lang in Holzfässern ausgebaut, ohne dass diese aufgefüllt würden. Dabei bildet sich eine Kahlhufeschicht ("voile"), die für den typischen Geschmack verantwortlich zeichnet. Nach diesem langen Ausbau bleibt von einem Liter Wein noch 62 cl übrig, was dem Inhalt einer "Clavelin"- Flasche entspricht. Der Hersteller gibt eine Lagerfähigkeit von über 100 Jahren an (gegebenenfalls nicht vergessen, nach 25 Jahren den Korke zu wechseln). Wer's nicht glaubt: Auf dem Weingut (oder durch unsere Vermittlung) ist noch eine grosse Anzahl alter Jahrgänge erhältlich (teuer!), bei Château-Chalon zurück bis 1865. Beruhigend ist bei alledem, dass der Wein bereits heute gut schmeckt, und wie! Die typischen Sherry- und Nussaromen werden gestützt durch eine ausserordentliche Extraktfülle im Mund, sodass der Wein, wiewohl vollkommen trocken (kein Restzucker), im Mund doch einen süsslichen Eindruck erweckt. Das rührt auch vom Hitzejahr 2003 her, der die Säurewerte ungewöhnlich tief sinken liess. Wir glauben also dem Produzenten, dass der Wein lange hält - nicht wegen der Säure, sondern wegen dem Extrakt. Vorsicht: wer zuvor nie Vin Jaune degustiert hat, muss sich erst daran gewöhnen. Zu geniessen mit Käse, Nüssen, Poulet de Bresse mit vin jaune-/Morchelrahmsauce. Service bei 16°-18° C.					

Burgund

2010	Chablis AC "Le Grand Bois"	Romain Bouchard	75 cl	CHF 24.50	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay biologisch angebaut, auf Kimmeridge-Böden, vinifiziert mit indigenen Hefen, Ausbau zu 2/3 im Tank und 1/3 in gebrauchten Barriques. Der Wein ist genussbereit und hält ca. 5 Jahre. Mineralisch geprägte Aromatik, auch Honig und leichte Röstaromen, mittlere Säure, passt zu Meeresfrüchten, Austern, Tartar, asiatischer Küche.					
2010	Chablis 1er Cru AC "Vau de Vey"	Romain Bouchard	75 cl	CHF 29.50	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay biologisch angebaut, auf Kimmeridge-Böden, vinifiziert mit indigenen Hefen, Ausbau zu 1/2 im Tank und 1/2 in gebrauchten Barriques. Der Wein ist (März 2012) noch verschlossen und benötigt noch etwas Zeit auf der Flasche, sodass wir ihn im Herbst 2012 in der Degustation präsentieren werden. Er weist mehr Frucht und eine höhere Säure auf als der "Grand Bois" und hält dementsprechend länger, ca. 8 Jahre. Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Tartar, asiatischer Küche.					

Loire

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2009	Muscadet Sèvre et Maine AC	Le Fay d'Homme	75 cl	CHF 11.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Muscadet: dies ist eine neutrale Traubensorte, typische Traubensorte, die in der Gegend von Nantes an der Loire und nahe des Atlantiks angebaut wird - nicht zu verwechseln mit dem aromatischen Muscat aus Südfrankreich und vom Elsass. -- Degustation: Feine, frische Aromatik; im Mund trocken, mit ausgewogener Säure, elegant. -- Klassischer Begleiter zu Meeresfrüchten, insbesondere Austern, aber auch weitere, eher leichte Fischspeisen. Ebenfalls geeignet als Apéro. -- . Der Wein wird eher jung geschätzt; Liebhaber mögen ihn aber auch 5 - 8-jährig gern.					
2011	Hého blanc Vdp Val de Loire	Hautes Noëllés	75 cl	CHF 12.--	6er Karton
Beschreibung: Frischer, knackiger, leichter Apérowein aus der typischen Loire-Sorte Grolleau Gris, deren Anbau, nahe des Atlantiks (Nantes) sich in Umstellung auf biologischen Anbau befindet. Fruchttige Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten, Banane, etwas Muskattöne und weisser Pfeffer. Passt zum Apéro oder etwa zu Crevetten.					
2011	Muscadet AC Château de la Fessardière	Alexis Sauvion	75 cl	CHF 12.50	6er Karton
Beschreibung: Biologisch angebaute Muscadet aus der Gegend von Nantes. Sehr sauberer, zartfruchtiger, leicht mineralischer, typischer Begleiter zu Meeresfrüchten, leichten Fischgerichten und als Apéro: Leicht, bekömmlich, mit angenehmer Säure.					
2011	Sauvignon Blanc Touraine AOC	Domaine Aumonier	75 cl	CHF 14.--	6er Karton
Beschreibung: Ausserordentlich jugendlich-fruchtbetonter Sauvignon Blanc von der Loire, biologisch angebaut. Intensive Aromatik mit Birnen, Bonbons, Litschi, Grapefruit, Ananas, Aprikose und weissem Pfirsich. Passt zum Apéro und leichten Vorspeisen. Die Frucht hält ca. 2 Jahre.					
2011	Sancerre AC	Domaine Vacheron	75 cl	CHF 23.--	12er Karton
Beschreibung: 100 % Sauvignon Blanc, biodynamisch angebaut. Domaine Vacheron gehört zu den renommierten Produzenten in Sancerre, was uns aber wie immer nicht beeindruckt - wohl aber die klassische Eleganz des Weines: Frisch, mineralisch, etwas floral, sehr fein. Passt als gehobener Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichte, Ziegenkäse. Ca. 5 Jahre haltbar.					
2009	Menetou-Salon AC "Les Renardières"	Philippe Gilbert	75 cl	CHF 28.50	6er Karton
Beschreibung: Biodynamisch produzierter Wein aus 100 % Sauvignon Blanc aus alten Reben, in Barriques angebaut. Die kleine, aber uralte Appellation Menetou-Salon liegt an der oberen Loire bei Sancerre. Kimmeridge-Böden herrschen vor. --- Dies ist ein sehr grosser Wein, was bei dem perfektionistischen Winzer nicht verwundert. Entsprechend der Bodenbeschaffenheit, dem Jahrgang, den alten Reben und dem Barriqueausbau resultiert ein konzentrierter, gleichzeitig aber eleganter, perfekt ausgewogener Wein, der den Vergleich auch mit grossen Burgundern nicht scheut. Aromen von Caramel, Vanille und exotischen Früchten paaren sich mit mineralischen Noten, dies bei beträchtlicher Tiefe. Der Wein kann bereits genossen werden, wird aber mit etwas Flaschenlagerung noch zulegen. --- Passt zu festlichen und eher gehaltvollen Vorspeisen.					
2010	Vouvray AC Arpent	Sébastien Brunet	75 cl	CHF 16.--	6er Karton
Beschreibung: 100 % Chenin Blanc, faktisch biologisch angebaut, aber (noch) nicht zertifiziert. Trockener, fruchtig-mineralischer Wein mit sehr typischer Aromatik, komplex, Anflüge von Joghurt, Kiwi, Ananas, Rhabarber, Banane, Rumtopf usw. Klassischer Vorspeisenwein, jetzt voll genussfähig, der aber auch etwas Lagerung gut erträgt und dankt.					
2005	Cour-Cheverny AC Vieilles Vignes "François 1er"	Michel Gendrier	75 cl	CHF 18.--	12er Karton
Beschreibung: 100 % aus der Sorte Romorantin, die der König François 1er zu Beginn des 16. Jahrhunderts hierher gebracht hat. Biologisch angebaut. Die Sorte ergibt einen typischen Lagerwein, gerade die vorliegend zwischen 50 - 88-jährigen Reben. Elegante, frische, raffinierte Aromatik, mit Anklängen von Agrumen, mineralisch, etwas animalisch, erinnert auch etwas an reifen Rheinriesling. Dabei im Mund recht voll und breit, bei gleichzeitig stützender Säure. Die Dichte des Weins verlangt nach anspruchsvollen Vorspeisen, etwa Rauchlachs, Rauchfleisch, Saint-Jacques, spargeln, Käse, Geflügel oder Kalbfleisch an Rahmsauce. Die gehobene Pariser Gastronomie empfiehlt diesen Wein zu Foie Gras mit Artischockenbegleitung.					
2000	Genèse blanc vdf	Xavier Caillard	75 cl	CHF 45.--	
Beschreibung: Chenin blanc, biodynamisch angebaut, vin naturel, in gebrauchten 500l Fässern spundvoll gehalten angebaut und abgefüllt 2011 und ab 2012 auf dem Markt; kleinste Produktion, keine Zusätze, nicht filtriert. Bis ins letzte Detail wird hier traditionell und manuell gearbeitet, was die Avantgarde gerade ausmacht. Der Wein hat den langen Ausbau angesichts seiner komplexen Anlage geradezu benötigt und präsentiert sich ungeachtet seines objektiven Alters durchaus frisch und am Anfang seiner Genussreife. Helle Goldfarbe, elegante, komplexe Aromatik mit Anklängen von Brot, Caramel, Toast, Banane (kein Neuholz!). Sehr lecker und lang mit einer gewissen, dennoch unaufdringlichen Opulenz. Passt zu festlichen Speisen oder für sich allein. Bei guten klimatischen Bedingungen im Keller lange haltbar.					
2001	Genèse blanc vdf	Xavier Caillard	75 cl	CHF 40.--	
Beschreibung: Chenin blanc, biodynamisch angebaut, vin naturel, 5 Jahre in gebrauchten 500l Fässern spundvoll gehalten angebaut; kleinste Produktion, keine Zusätze, nicht filtriert. Bis ins letzte Detail wird hier traditionell und manuell gearbeitet, was die Avantgarde gerade ausmacht. Der 2001er hat nach der Abfüllung in der Flasche eine kleine Nachgärung durchgemacht und sprudelt nun ein wenig, was ihn nur umso charmanter macht. Er ist etwas leichter als der 2002er oder der 2000er, in seiner Art diesen beiden aber dennoch sehr nahe. Passt als Apéro, für sich allein oder zu Vorspeisen. Bei guten klimatischen Bedingungen im Keller noch einige Zeit haltbar.					

Rhône

2010	Marsanne vdp Rhodaniennes	Domaine Monier	75 cl	CHF 16.--	6er Karton
Beschreibung: Marsanne (typische Sorte des Rhonetales) aus biodynamischem Anbau. Der "Winemaker" Monier ist ein Perfektionist, und entsprechend fallen die Weine aus. Dezent, doch komplexe Fruchtaromatik mit Anklängen von Mirabelle, Birne, Aprikose, Datteln, Vanille, im Mund weich und fein; passt zu Apéro riche, Vorspeisen, Spargeln, Fischgerichten.					
2006	Crozes-Hermitage AOC	Domaine Belle	75 cl	CHF 24.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Marsanne, Roussanne, in Barriques angebaut. -- Beschreibung folgt.					
2005	Hermitage AOC	Domaine Belle	75 cl	CHF 70.--	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Marsanne, Roussanne, in Barriques angebaut. Hermitage gilt als einer der besten Weiss- und Rotweine der Welt. -- Im Jahr 2008 noch etwas verschlossene Nase, im Mund druckvoll und dicht, komplex, Aromen von Birne, Aprikose, Pfirsich, Mandeln, Akazie, dazu diskrete Röstaromen, nicht enden wollender Abgang. Der Wein ist bereits heute herrlich, wird aber noch zulegen und ist 10 Jahre oder länger haltbar. -- Passt zu edlen, feinen Gerichten, etwa Fisch-, Gemüse- und auch Fleischspeisen (helles Fleisch), insbesondere in Begleitung von Rahmsaucen, aber auch zu Trüffeln.					

Languedoc-Roussillon Pays d'Oc IGP

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2010	Pays d'Oc IGP	Le Chaz blanc	75 cl	CHF 9.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser Wein - ein Gemeinschaftsprodukt zweier Winzer - wächst an geeigneter Lage in Vias (bei Sète, nahe des Mittelmeers). Sorten: 80% Vermentino, 15 % Chardonnay, 5 % Sauvignon blanc. --- Die zurückhaltend-fruchtige Nase erinnert Vermentino-typisch an Rhabarber, Ananas und etwas Banane. Im Mund ist er bei tiefer Säure rund und süffig, unkompliziert und weist die ebenfalls Vermentino-typische, leichte Salzigkeit auf. --- Es handelt sich um einen mehrheitsfähigen Allround-Wein für jeden Tag, der zu Apéros, Vorspeisen und bei Anlässen passt.					

Languedoc-Roussillon: Vin de pays des côtes de Thongue

2009	Chardonnay VdP Côtes de Thongue	Coste Rousse	75 cl	CHF 9.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Chardonnay. -- Degustation: Notizen folgen.					
2009	Font de Lautre VdP Côtes de Thongue	Coste Rousse	75 cl	CHF 9.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Chardonnay, Sauvignon, Muscat. -- Degustation: Notizen folgen.					
2008	Coste Rousse VdP Côtes de Thongue	Coste Rousse	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Chardonnay, in Barriques ausgebaut. -- Degustation: Notizen folgen.					
2009	Density VdP Côtes de Thongue	Domaine Bourdic	75 cl	CHF 14.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Roussanne, Vermentino. -- Degustation: Notizen folgen.					

Weisse Raritäten (<12 Flaschen)

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2004	Alsace AC: Riesling Rot Murlé	Pierre Frick	75 cl	CHF 22.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Rheinriesling, biologisch angebaut nach "Demeter". -- Aromen von Zitrusfrüchten, Curry und Safran. Typische, gut eingebundene Säure. -- Passt zu Fischgerichten und Gerichten mit Rahmsauce.					
2007	Alsace AC: Riesling Sans SO2	Pierre Frick	75 cl	CHF 21.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Rheinriesling, biodynamisch angebaut, vinifiziert ohne jeglichen Zusatz, auch ohne Schwefel. -- Füllig, sortentypisch, breit, aufgrund des Ausbaus auf der Hefe. Passt zu strukturreichen Vorspeisen wie Fisch an Saucen, Geflügel, Terrinen.					
2003	Alsace AC: Riesling "Rot Murlé"	Pierre Frick	75 cl	CHF 22.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Rheinriesling, biologisch angebaut nach "Demeter". -- Aromen von Zitrusfrüchten, Curry und Safran. Für einen Riesling weich und voll, rund, eher tiefe Säure, dennoch sehr fruchtig, mit leichter Restsüsse. -- Passt zu süss-sauren und exotischen Gerichten sowie leicht süsslich-salzigen Vorspeisen.					
2006	Côtes du Jura AC Savagnin ouillé "Les Chassagnes"	Philippe Bornard	75 cl	CHF 25.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wird aus der juratypischen Traubensorte Savagnin gekellert. Der Wein wurde während vier Jahren in spundvollen Fässern ausgebaut, die wöchentlich nachgefüllt wurden. Die komplexe Aromatik bewegt sich in Richtung Gugelhopf, Orange und Marzipan. Der Wein entwickelt am Gaumen aufgrund seiner Dichte eine Art "Süsse", obschon er vollkommen trocken ist (keinen Restzucker enthält). Ein richtiger grand vin, servieren bei 16° C. Vermutlich lange haltbar.					
2008	Côtes du Jura AOC	Domaine Joly	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Dieser Chardonnay wird vinifiziert wie grosser weisser Burgunder. Er ist mit einem Chassagne-Montrachet zu verwechseln -- allwo der Winzer seine Lehrjahre verbracht hat. Der Wein wirkt noch eher jung, leicht reduktiv beim Öffnen der Flasche. Daher ist frühzeitiges Öffnen oder gar dekantieren zu empfehlen; aber auch noch einige Jahre Lagerung tun ihm gut. --- Degustation: --- Verwendung: Überall wo weisser Burgunder passt, also Vorspeisen, Fischgerichte und ähnliches. Bei ca. 14° C servieren.					
2004	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Jean-Charles Maire	62 cl	CHF 44.--	
Beschreibung: Die biozertifizierte Domaine du Pont de Breux wurde 1991 von Jean-Charles Maire gegründet. Er nennt sich "vigneron-agrobiologiste". Das Weingut wurde von Anfang an biologisch bewirtschaftet, seit 2004 biodynamisch (als solches aber nicht zertifiziert). Nebst den nur 4 ha unter Reben gehören 14 ha Wies- und Ackerland dazu, wo die Charollais-Rinder unter anderem den Dünger für die Reben produzieren... -- Für den Wein besonders interessant ist hier der "Kimmeridge"-Boden, der im Jura sonst nirgends vorkommt. Dieser wird dafür aber in der Champagne, im Chablis und in Irancy äusserst geschätzt, weil er für eine einzigartige Mineralität im Wein sorgt - so auch vorliegend. Diese paart sich mit einer erstaunlichen Frische, die wohl auch mit der in den Côtes du Jura eher nördlichen und auch hohen Lage (400 m.ü.M.) zu erklären ist. Dieser Vin Jaune (100 % Savagnin) wird mindestens 6 Jahre und 3 Monate lang in Holzfässern ausgebaut, ohne dass diese aufgefüllt würden. Dabei bildet sich eine Kahlmeheschicht ("voile"), die für den typischen Geschmack verantwortlich zeichnet. Nach diesem langen Ausbau bleibt von einem Liter Wein noch 62 cl übrig, was dem Inhalt einer "Clavelin"- Flasche entspricht. Vorliegend weist der klassische Jahrgang 2004 die typischen, sehr komplexen medizinal-, nuss-, sherry- und mostartigen Aromen eines vin jaune auf. Doch wirkt er für einen solchen in keiner Weise wuchtig, sondern sehr differenziert und fein ziseliert. Die Weinbereitung entspricht faktisch einem "vin naturel" (natürliche Hefen, keine Zusätze, sehr wenig SO2). Dieser Wein ist 50 Jahre haltbar und dennoch bereits heute ein voller Genuss. Vorsicht: wer zuvor nie Vin Jaune degustiert hat, muss sich erst daran gewöhnen. Zu geniessen mit Käse, Nüssen, Poulet de Bresse mit vin jaune-/Morchelrahmsauce.					
2003	Côtes du Jura AOC, Savagnin	Domaine Grand	75 cl	CHF 25.--	6er Karton
Beschreibung: Gekellert aus der Sorte Savagnin und ausgebaut wie vin jaune (siehe nachstehend), aber "nur" 3 1/2 Jahre. --- Degustation: Goldgelbe Farbe. Der Wein weist dieselben aromatischen Merkmale auf wie vin jaune (oder Sherry), allerdings in etwas geringerer Intensität. Der Wein aus dem Hitzejahr 2003 weist eine für Juraweine eher tiefe, dennoch aber vorhandene Säure bei ausladender Fülle auf und ist heute herrlich zu trinken; er wird ca. 10 Jahre halten. --- Verwendung: Gerichte mit Rahm-/Käsesauce, winterliche Gemüsegerichte, Charcuterie, Nüsse, und Hartkäse: Comté, Emmentaler, Gruyère, auch Mont d'Or. Nicht zu kalt servieren (12 - 14° C).					
2002	Château Chalon	Domaine Grand	62 cl	CHF 56.--	6er Karton
Beschreibung: Beschreibung: Château Chalon galt bis vor 30 Jahren als einer der zehn grössten Weissweine der Welt und ist in letzter Zeit (international) etwas in Vergessenheit geraten, dennoch aber leider nicht billiger geworden. Gründe dafür sind die sehr geringe Produktion und der eigenwillige Geschmack des Weines, der an Sherry (Jerez) erinnert. Château Chalon ist der Name einer Ortschaft im französischen Jura und zugleich die einzige Appellation, wo ausschliesslich sogenannter "vin jaune" erzeugt wird - und zwar nur in guten Jahrgängen. In weniger guten Jahren darf von Gesetzes wegen überhaupt kein Château Chalon produziert werden; darüber entscheidet von Jahr zu Jahr die Behörde. Château Chalon bzw. "vin jaune" wird aus der typischen Weisswein-Traubensorte des französischen Juras, der Savagnin (verwandt mit der Traubensorte Heida im Wallis; nicht zu verwechseln mit Sauvignon), erzeugt. Der Reifeprozess erfolgt während mindestens 6 Jahren und 3 Monaten in Holzfässern, ohne dass diese aufgefüllt würden. Dabei verdunstet während dieser Zeit eine grosse Menge Wein ("la part des anges"), so dass von anfänglich einem Liter Wein schliesslich nur noch 62 cl übrig bleiben - daher die gesetzlich exklusiv zulässige Flaschengrösse von 62 cl ("angeline", "clavelin"). Im Fass entsteht während dieser langen Lagerzeit auf der Oberfläche des Weines eine Schicht aus Kahlmehfe, welche zum Teil für den charakteristischen Geschmack des Weines verantwortlich ist. Degustation: Intensive, sehr komplexe Aromatik u.a. von Marzipan, Baum- und Haselnüssen. Sehr langer Abgang. Klassischer, charakteristischer Chateau-Chalon, mit einer gewissen Fülle. Trinkbereit; 50 Jahre (!) haltbar. --- Verwendung: Zu Rahm- und Pilzgerichten; klassisch zu Poulet de Bresse à la Crème et aux morilles. Sehr gut mit Charcuterie, zu Nüssen und zu Hartkäse: Comté, Emmentaler, Gruyère, auch Mont d'Or. Nicht zu kalt servieren (12 - 14° C).					
2002	Genèse blanc vdt	Xavier Caillard	75 cl	CHF 40.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin blanc. Der Wein wurde 6 Jahre (!!!) im Fass und ein Jahr in der Flasche ausgebaut. Der Winzer wendet vom Weinberg bis zur Flaschenabfüllung radikal traditionelle Methoden an, und zwar mit äusserster Sensibilität für das Produkt. Kein Aufwand ist zu schade, die produzierte Menge aber minimal. Es handelt sich um einen Bio-Wein (Ecocert) und "vin naturel". -- Degustation: Benötigt etwas Belüftung, um sich zu öffnen. Perfekte Balance zwischen kräftiger und doch feiner Struktur, Körper und dem langjährigen Ausbau, der als solcher höchst erstaunlicherweise keineswegs in den Vordergrund tritt. Klassische und der Erwartung entsprechend komplexe Aromatik. Dieser grosse Wein ist für sein Alter unglaublich frisch und wird wohl noch lange nicht müde werden. -- Passt zu Fisch, Meerfrüchten und anderen Speisen in (Rahm-)sauce und zu Käseplatte. Sehr lange haltbar.					
2007	Meursault AOC "Les Casse-Têtes"	Jean et Gilles Lafouge	75 cl	CHF 40.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, in Barriques vergoren. - Degustation: Herrlicher finessenreicher und kräftiger, sehr typischer Meursault auf hohem Niveau, sehr komplexe Aromatik eines typischen weissen Burgunders --- Essensbegleiter zu festlichen Vor- und Hauptspeisen, etwa gehaltvollen Fischspeisen (z.B. mit Rahmsauce oder an Safran), Milken etc. Wird mit der Lagerung noch besser, ca. 10 Jahre haltbar.					
"2009"	"Montagne Hard" Vin de France	P-U-R	75 cl	CHF 32.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wird im südlichen Burgund (Gemeinde Viré bei Mâcon) aus Chardonnay gekellert. Die Rebstöcke sind über 70 Jahre alt, der Ertrag äusserst gering (20 hl/ha) und der Most entsprechend konzentriert. Die Jahresproduktion im hervorragenden Jahr 2009 hat 600 Flaschen betragen. Dem Most, der sich ausserhalb jeder Kategorie bewegt, wurde auch bei der Vinifikation Rechnung getragen. Die Vergärung dauerte sehr lange, und um die Komplexität des Saftes zu unterstützen, wurde nicht filtriert. Das Resultat ist in jeder Hinsicht ungewöhnlich. Der Wein ist trüb und hat ein Depot in der Flasche, was für Weisswein durchaus ungewöhnlich ist. Wer darüber hinweg sieht - und wir tun das gern, ergibt sich der Genuss doch aus dem Geschmack -, erlebt sein weisses Wunder: Daher kommt eine Fülle und Komplexität, die man sich heute auch von grossen weissen Burgundern nicht zu erträumen mag. Der Weinstil nimmt die Tradition wieder auf, die bis in die 1930er-Jahre allerorten in der Gegend gepflegt wurde und die man heute als "Grossvater's Sitte" bezeichnen mag. Jedenfalls grossartig. Natürlich keinerlei Zusätze, auch kein Schwefel. Servieren bei ca. 14°C, Flasche kurz vorher öffnen. Wie lange sich das Produkt hält, wissen wir nicht. Zum Beispiel zu Käseplatte, währschaften Vorspeisen oder gehaltvollen Fischspeisen.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Rosé

Côtes du Rhône

2011	"Native" rosé Côtes du Rhône AOC	La Fourmente	75 cl	CHF 13.--	6er Karton
Beschreibung: Rosé aus 90 % Grenache, 10 % Syrah, biodynamisch angebaut, vinifiziert und abgefüllt ohne jegliche Zusätze, auch ohne Schwefel. Dies ist ein kräftiger, sonnengeprägter Rosé im Stil eines Tavel: Intensive Himbeerfarbe, Aromen von reifen Früchten (Himbeeren, Zwetschgen), im Mund rund und gehaltvoll, recht dicht, dabei ausgewogen, eher mild. Kühl servieren bei warmen Temperaturen, etwa als Aperitif, zu Vorspeisen, Gemüsespeisen und asiatischen Gerichten.					
"2010"	"Rosé Fine"	P-U-R	75 cl	CHF 18.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wird aus vorwiegend Mourvèdre mit etwas Carignan, Cinsault und Grenache gekeltert; er wächst in der Nähe von Avignon. Der Wein passt in die Sommerhitze und solange es warm bzw. der nächste Jahrgang abgefüllt ist. Sehr spritzig und lebendig, sodass die eigentliche Fülle in den Hintergrund tritt. Deutlich wahrnehmbare Kohlensäure (von der Gärung her stammend). Gekeltert ohne Zusätze und ohne Schwefel, lediglich minimal bei der Abfüllung mit 0,5 mg/l (erlaubt sind 160). Für Apéros und mehr, draussen und drinnen. Eine Flasche reicht nicht lange hin.					

Rotwein

Alsace

2008	Pinot Noir "Terrasses" Zéro Sulfites ajoutés, Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 25.--	6er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebauten Trauben, vinifiziert ohne jegliche Zusätze, auch völlig ohne Schwefel. --- Mittlere Farbe. Der Wein benötigt etwas Belüftung (vorher öffnen oder dekantieren). Intensive, spannende Aromatik von roten Beeren, getrockneter Kräutermischung und balsamischen Noten, Weihrauch. Der Wein erträgt und dankt noch einige Lagerung. --- Passt zu Tapas, Gemüsesäften, Trockenfleisch.					

Jura

2011	Poulsard Côtes du Jura AC	Domaine Pignier	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Poulsard ist eine indigene Jura-Traubensorte, biodynamisch angebaut, vin naturel ohne jegliche Zusätze und ohne Schwefelbeigabe, unfiltriert. Entsprechend den pigmentarmen Traubenhäuten eher helle Farbe. Zarte, schön entwickelte Fruchtaromatik, Hagebutte, Grenadine, Johannisbeer-Gelée, wirkt leicht und doch voll, servieren bei 14° C zu Vorspeisen, Charcuterie, Vegetarischen Speisen, Käse.					

Beaujolais

2009	Régnié AC	Guy Breton	75 cl	CHF 20.--	6er Karton
Beschreibung: Guy Breton war einer der ersten Winzer, der die Weinbereitungsmethoden des (kürzlich verstorbenen) "vin naturel"-Pioniers Marcel Lapiere übernommen hat - kein Zufall, wirkt er doch ebenfalls in Morgon. Régnié ist der unbekannteste der Crus du Beaujolais (neben Fleurie, Brouilly, St. Amour, Juliéas usw.), aber der fruchtigste. Traubensorte: Gamay, vin naturel. Dieser Wein weist eine helle Farbe auf und ist wunderbar leicht und fruchtbetont (Erdbeeren etc.). Zurzeit ist er in einer reduktiven Phase (braucht Sauerstoff), was sich unmittelbar nach dem Öffnen in unangenehmen Gerüchen manifestiert. Diese verflüchtigen sich vollständig, wenn man dem Wein Sauerstoff zuführt, was in verschiedener Form geschehen kann: Dekantieren, oder 1/2 Tag vorher öffnen und schulterfrei machen, oder (voraussichtlich) einige Monate liegen lassen. Service bei 14/15 °C.					
2009	Morgon AC "p'tit Max"	Guy Breton	75 cl	CHF 28.--	6er Karton
Beschreibung: Guy Breton war einer der ersten Winzer, der die Weinbereitungsmethoden des (kürzlich verstorbenen) "vin naturel"-Pioniers Marcel Lapiere übernommen hat - kein Zufall, wirkt er doch ebenfalls in Morgon. Dieser Morgon wird wie alle Beaujolais aus Gamay gekeltert, hier als vin naturel. "p'tit Max" ist die beste Cuvée dieses Winzers. Während die dicht gewobene Frucht zurzeit noch verschlossen ist, kommt die Aromatik von wenigen neuen Barriques zurzeit umso mehr zur Geltung. In den kommenden Monaten wird sich die Frucht öffnen und die Barrique-Aromen integrieren. Der Wein kann also bereits genossen werden, wird aber noch harmonischer werden. Zu feinen Speisen servieren, bei 16/18 °C. Bei geeigneten Bedingungen einige Jahre lagerfähig.					

Burgund: Côte de Beaune

2006	Auxey-Duresses 1er Cru "Les Duresses" AC	Jean et Gilles Lafouge	75 cl	CHF 29.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir. - Degustation: Notizen folgen					
2004	Volnay "Les Caillerets" 1er Cru AC	Christophe Vaudoissey	75 cl	CHF 38.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Pinot Noir. --- Degustation: Jugendlich-fruchtig, Aromen von Aprikose und Nektarine, etwas Vanille. Voll, dicht, intensiv und der Jugend zum Trotz bereits rund, dank seiner Fülle. Der diskrete Holzeinsatz ist kaum wahrnehmbar. Bietet bereits jetzt höchsten Genuss; haltbar bis ca. 2014. --- Verwendung: Hervorragend zu festlichen Hauptspeisen: Vielseitig einsetzbar zu Fleischgerichten sowie Gerichten, die von Sauce begleitet werden.					

Burgund: Côte de Nuits

2005	Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Champeaux" AC Vieilles Vignes	Claudine Moine-Champy	75 cl	CHF 68.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, unfiltriert, aus 1903 gepflanzten Reben. Sehr geringe Produktion. -- Dunkle Farbe, komplexe Aromatik, verschlossen, konzentriert, kraftvoll, präsent aber angenehme Tannine. -- Grossartiger Burgunder, braucht noch Zeit, lange lagerfähig (2020 oder länger).					

Loire

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2006	Chinon AC	L'Arpenty	75 cl	CHF 16.--	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Cabernet Franc. --- Dem 2005er nicht unähnlich. Detaillierte Notizen folgen.					
2009	Menetou-Salon AC	Philippe Gilbert	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Biodynamisch produzierter Wein aus 100 % Pinot Noir. Die kleine, aber uralte Appellation Menetou-Salon liegt an der oberen Loire bei Sancerre. Kimmerridge-Böden herrschen vor. --- Auch wenn die Appellation eher für Weiss- denn für Rotwein bekannt ist, bringt es dieser perfektionistische Winzer auf diesem Boden in diesem warmen Jahr fertig, einen Pinot Noir herzustellen, der in solcher sortentypischer Harmonie, Tiefe, Fülle und Zugänglichkeit seinesgleichen sucht. Dies in objektiver Weinsprache so zu beschreiben, dass der Harmonie gerecht würde, ist schwierig - darum lassen wir es für einmal bleiben. Sonst würde es klingen wie jeder Pinot Noir-Beschrieb: Dunkle Beeren, unterlegt mit Gewürzaromen, etwas Nelke, Lorbeer etc. --- Passt für sich allein, zu gehaltvollen Vorspeisen und nicht allzu kräftigen Hauptspeisen.					
"2009"	"L'Icaunais" Vin de France	Etienne Courtois	75 cl	CHF 28.--	12er Karton
Beschreibung: Vin naturel zu 100 % aus der Traubensorte Gascon. Diese alte Sorte wurde vor der Reblauskrise im nördlichen Burgund (département Yonne; "L'Icaunais" = Bewohner der Yonne) auf 9'000 ha angepflanzt - und dann zugunsten der Alleinherrschaft des Pinot Noir aufgegeben; zu Unrecht, wie dieser Wein beweist. Der Vater von Etienne Courtois, Claude, ist vom Burgund her in die Sologne (nahe Tours) eingewandert und hat ein paar Stöcke mitgenommen, die er nun auf 4 ha (von ca 8 ha weltweit) kultiviert, und zwar wurzelecht (nicht gepfropft). Entgegen landläufiger Meinung ist das lokale Klima in Soings en Sologne ausserordentlich günstig und führt zu 2-3 Wochen früherer Reife als etwa an der Côte Rotie. Anbau- und Vinifikationsmethoden stützen sich auf das beim Grossvater Erlernete. Dies entspricht biologischem Anbau. Die als Vorreiter der "vins naturels" geltende Domaine Courtois hat die offizielle Bio-Zertifizierung allerdings nicht nötig und spart sich die Kosten. Wer das Weingut besucht, die Leute kennengelernt, die Reben gesehen und die Fässer durchprobiert hat, glaubt's auch so. --- Dieser Rote, 15 Monate ausgebaut in gebrauchten Barriques, ohne SO2, überrascht mit seiner dunklen Farbe, der Fülle und Samtigkeit. Von einem "nördlichen" Wein aus einer "nördlichen" Sorte erwartet man eher das Gegenteil. Die fruchtigen Aromen wirken noch frisch und doch geschliffen, ergänzt durch Gewürzaromen (Pfeffer, Lorbeer, Wachholder) und solchen, die vom Ausbau her stammen (Speckwürfeli). Im Mund wirkt der Wein bei dieser beachtlichen Fülle ausserordentlich elegant und rund. Er ist sogleich mit vollem Genuss trinkbar und hält einige Jahre. Service bei 18° C zu klassischen Hauptgerichten; eher nicht im Hochsommer.					
2003	Genèse rouge vdf	Xavier Caillard	75 cl	CHF 40.--	
Beschreibung: Cabernet Franc, biodynamisch angebaut, vin naturel, in gebrauchten 500l Fässern spundvoll gehalten ausgebaut, abgefüllt 2011 und ab 2012 auf dem Markt; kleinste Produktion. Bis ins letzte Detail wird hier traditionell und manuell gearbeitet, was die Avantgarde gerade ausmacht. Der Wein hat den langen Ausbau angesichts seiner komplexen Anlage geradezu benötigt und präsentiert sich ungeachtet seines objektiven Alters durchaus frisch. Tertiäre, ausladende, voll entwickelte Aromatik, trockenes Laub, Pilzragout und Baumrinde berühren die Nase, dies bei einer leicht bitteren, entsprechend dem heissen Jahr rundlichen Süsse und ausserordentlichem Extrakt. Passt zu festlichen Speisen oder für sich allein. Jetzt genial, aber bei guten klimatischen Bedingungen im Keller noch recht lange haltbar.					
2004	Genèse rouge vdf	Xavier Caillard	75 cl	CHF 36.--	
Beschreibung: Cabernet Franc, biodynamisch angebaut, vin naturel, in gebrauchten 500l Fässern spundvoll gehalten ausgebaut, abgefüllt 2011 und ab 2012 auf dem Markt; kleinste Produktion. Bis ins letzte Detail wird hier traditionell und manuell gearbeitet, was die Avantgarde gerade ausmacht. Der Wein hat den langen Ausbau angesichts seiner komplexen Anlage geradezu benötigt und präsentiert sich ungeachtet seines objektiven Alters durchaus frisch. Entsprechend dem Jahrgang klassische Struktur, forale Aromatik, frische Kräuter, Pfeffer, balsamisch, schlanker als 2003. Der Wein wird noch ein paar Monate Flaschenlagerung danken. Doch schon zeichnet sich im Abgang die feine "Süsse" ab, klar schlanker als 2003, dennoch schön lang, noch vorhandenes, doch abgerundetes Tannin. Passt zu Braten und anderen Gerichten aus dem Ofen. Bei guten klimatischen Bedingungen im Keller noch recht lange haltbar.					

Bordeaux

2010	Blaye Côtes de Bordeaux AC	L'Atypic (Peybonhomme)	75 cl	CHF 14.--	6er Karton
Beschreibung: Biodynamisch angebaut, ist der Wein "atypic" wegen des Traubensatzes: Kein Merlot, dafür 50 % Cabernet Franc und 50 % Malbec. Vergärung mit indigenen Hefen (= jene, die sich auf den Traubenhäuten befinden, also ohne Zugabe von Reinzuchthefen), keine Filtration, sodass in der Flasche Bodensatz vorhanden ist. Der stört nicht, wenn man vorsichtig einschenkt. Es handelt sich um einen (für bordelaiser Verhältnisse) fruchtbetonten Wein, aber von bemerkenswerter Fülle und Struktur. Bei dunkler, dichter Farbe ist die Frucht offen (dunkle Beeren, Schokolade), im Mund rund, voll, schöne Fülle und Struktur. Passt bei vielen Gelegenheiten, sei es zum Apéro Riche oder zum Essen.					
2005	Côtes de Bourg AOC	Château Grolet, Tête de cuvée	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Cabernet Sauvignon vorwiegend, sowie Merlot. -- Klassischer Bordeaux, biodynamisch produziert. Weitere Notizen folgen.					
2009	Côtes de Bourg AC	Château La Grolet, Tête de Cuvée	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Biodynamisch angebaut, vorwiegend Cabernet Sauvignon mit etwas Merlot. "Tête de Cuvée" ist die Auslese des Châteaus La Grolet. Ausgebaut in Barriques. -- Dieser Wein aus dem hervorragenden Jahr 2009 ist sehr dicht gewoben und auf höchstem Niveau ausgewogen. Konzentrierte Frucht, dezent unterlegt durch den Eichenfass-Ausbau. Im Gegensatz zu vielen Grands Crus aus dem Médoc arbeitet dieses Weingut nicht auf vordergründige Aromatik hin, sondern verschreibt sich den traditionellen Tugenden der grossen Bordeaux. So erwarten wir, dass sich die derzeit samtige Frucht (degustiert 2011) typischerweise nach und nach verschlissen wird, um sich ca. 8-10 Jahre nach der Ernte in Reife wieder zu offenbaren und dann weitere ca. 10 Jahre Freude zu bereiten. Also: Bald trinken - oder zuwarten. Passt zu Hauptspeisen (z.B. Rind).					
2008	Premières Côtes de Blaye AC	Quintessence de Peybonhomme	75 cl	CHF 16.--	6er Karton
Beschreibung: Biologisch angebaut, vorwiegend Merlot mit etwas Cabernet Sauvignon. Die Cuvée "Quintessence" ist die Auslese des Châteaus Peybonhomme-les-Tours. Ausgebaut in Barriques. -- Diesen etwas verrufenenen Jahrgang haben wir gar nicht bestellt, sondern 2009er - irrtümlich wurde 2008er geliefert. Kaum degustiert, ist er uns aber ans Herz gewachsen, und wir geben ihn sicher nicht zurück: Diese "Fehllieferung" (dem tragen wir mit dem reduzierten Preis Rechnung) erweist sich als ausgesprochen süffig, und zwar - jetzt! Eine kernige Frucht mit leicht floralen Noten paart sich mit den verhaltenen Holzfassaromen, was zusammen einen ausgesprochen klassischen und bekömmlichen Bordeaux ergibt. Der grosse Vorteil: Dieser Wein ist sofort genussbereit (und bleibt es für eine Weile) und tröstet einen über die Durststrecke hinweg, bis sich die "grossen" Jahrgänge (z.B. 2005 und 2009) der Reife nähern. Vielfältiger Essensbegleiter.					
2009	Premières Côtes de Blaye AC	Quintessence de Peybonhomme	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Biologisch angebaut, vorwiegend Merlot mit etwas Cabernet Sauvignon. Die Cuvée "Quintessence" ist die Auslese des Châteaus Peybonhomme-les-Tours. Ausgebaut in Barriques. -- Dies ist ein typischer Bordeaux aus einem "grossen" Jahr, der ebenso lagerungsfähig wie - bedürftig ist - ganz anders als der 2008er, dafür nahe dem 2005er. Bei einer tiefen, dunklen Farbe entströmen dem Glas zurzeit (2012) typische, komplexe Fruchtaromen, dezent mit Holz unterlegt. Der Wein befindet sich zurzeit noch in der Fruchtphase. Im Mund viel Tannin, was eine Lagerung (8 - 20 oder mehr Jahre) nahelegt, damit der Wein sich abrundet und seine wahren Anlagen entfalten kann. Wer in jetzt mag, sollte Lammgigt, Schweinebraten, Steinpilze, Rindshohrücken, Wild, Metzgete oder Ähnliches vorsehen. Mit diesen kräftigen Speisen wird der Wein problemlos fertig.					

Cahors

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2007	Cahors AC, Séduction	Clos du Chêne	75 cl	CHF 11.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 70 % Malbec, 30 % Merlot. -- Degustation: Jugendlich-ungestüme Aromen von Preiselbeer, Schokolade, Bärendreck, trockenem Laub und Efeu. Dank dem für einen Cahors relativ hohen Merlot-Anteil offen und rund, enthält noch etwas Kohlensäure. -- Verwendung: Zu einfachen Speisen, sommerlichen Gerichten und Grilladen. Haltbar bis ca. 2012.					
2006	Cahors AC	Clos du Chêne	75 cl	CHF 13.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Malbec, in Barriques ausgebaut, nicht filtriert. -- Degustation: Notizen folgen.					
2007	Cahors AC 100 % Malbec	Clos du Chêne	75 cl	CHF 18.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Malbec, aus über 50-jährigen Weinreben, im alten Stil des "vin noir" hergestellt (geringer Ertrag, Handlese, lange Maischegärung). Degustationsnotizen folgen.					
2006	Cahors AC "Péché du Clos"	Clos du Chêne	75 cl	CHF 24.50	6er Holzkiste
Beschreibung: Sorten: Malbec aus 70-jährigen Rebstöcken, in Barriques ausgebaut, nicht filtriert. -- Degustation: Notizen folgen					
2005	Cahors AC Cuvée Centenaire	Clos de Gamot	75 cl	CHF 38.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Malbec aus 120-jährigen Reben (1885 nach der Reblauskatastrophe gepflanzt, der älteste Weinberg der Region). Nur in guten Jahren ergeben diese knorrigen Stöcke noch Trauben, dann aber sehr konzentrierte. Dieses legendäre Weingut pflegt Anbau und Weinbereitung auf ausgesprochen traditionelle Weise: Keine Unkrautvertilger, Handlese, Ausbau in grossen Holzfudern. -- Degustation: In diesem Paradejahr schon auf der ersten Frucht zugänglich, sortentypische und gleichzeitig komplexe Aromen (Schokolade, Nelken, Zimt, Lorbeer und andere Gewürze). Ausserdordentliche Balance zwischen Extrakt und Rundheit, kräftig, elegant und nobel: Perfekte Frucht gepaart mit perfekt reifen Tanninen. -- Verwendung: Gerade jetzt (Ende 2008) ein hervorragender Festtagswein zu Hauptspesen, besonders Ente, Wildgeflügel, Wild, Rind und Lamm. Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 20 Jahre.					

Savoyen

2009	"Côte Pelée" vin de pays d'Allobrogie	Jean-Yves Péron	75 cl	CHF 29.--	12er Karton
Beschreibung: "vin naturel". Sorte: Mondeuse (lokale Traubensorte in Savoyen), biodynamisch angebaut bei Albertville im Gobelet-Schnitt. Die Reben haben ein Alter zwischen 70 und 115 (!; gerade nach der Reblaus) Jahren. Dort kultiviert der Winzer nicht viel mehr als 2 ha in Steil- und Terrassenlagen. Der Wein wurde in traditioneller Maischegärung vinifiziert. Er ist dunkelschwarz, tanninreich und verschlossen. Es handelt sich um einen klassischen Lagerwein (10 oder mehr Jahre). Will man heute schon eine Flasche geniessen, so empfiehlt es sich, eine geöffnete Flasche während einer Woche oder mehr zu beobachten: Jeden Tag ändert er seinen Geschmack aufs Erfreulichste. Es handelt sich um einen Wein, der klassische Hauptgerichte begleiten sollte. Für sich allein ist er zumindest heutzutage kaum geniessbar. Davon haben wir nur wenige Flaschen erhalten.					

Rhône

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2011	amour de fruit, Côtes du Rhône AOC	La Fourmente	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Traubensorten: 50 % Cinsault, 25 % Grenache, 25 % Syrah, aus biodynamischem Anbau, gekeltert ohne jeglichen Zusatz (auch ohne Schwefel, wie schon der 2010er). Wie der Name sagt, handelt es sich um einen sehr fruchtbetonten Wein mit feinen Tanninen, die jeglicher Aggressivität entbehren. Der Wein sollte nicht zu warm serviert werden (13 - 15° C) und passt zum Aperitif, als Partywein, zu würzigen Gerichten oder Pasta.					
2010	"Native" Visan Côtes du Rhône Villages AOC	La Fourmente	75 cl	CHF 16.--	6er Karton
Beschreibung: Traubensorte: 70 % Grenache, 30 % Syrah, biodynamisch angebaut, aus 25 - 55-jährigen Reben, bei geringem Ertrag, auf kalkhaltigen Böden. Vinifiziert ohne jeglichen Zusatz, auch ohne Schwefelzugabe. Der Wein sollte 1 - 2 Stunden vor dem Genuss karaffiert und dann nicht zu warm serviert werden. Tieffarbig mit komplexer Aromatik - die mit der Belüftung beständig ändert - nach Brasato, Zeder, Wachholder, Brombeer, Cassis; im Mund entwickelt sich eine gewisse "Süsse" bei doch reichhaltigem, aber abgerundetem Tannin. Passt zu Gemüsegratin, rotem Fleisch, Ente.					
2010	Syrah vdp Rhodaniennes	Domaine Monier Perréol	75 cl	CHF 15.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Syrah aus biodynamischem Anbau. Der "Winemaker" Monier ist ein Perfektionist, und entsprechend fallen die Weine aus. Dies ist ein "fruchtbetonter" Syrah, mit gleichwohl tiefdunkler Farbe, doch zugänglich, was die Struktur betrifft. Aromatische Nase mit Anklängen von grünem Pfeffer, Pfingstrose, Curry, Nägeli, Lorbeer, Kardamon, schwarzen Oliven, tropischen Hölzern, Stachelbeer, Hagebutten, Quitten. Ab sofort geniessbar (Flasche etwas vorher öffnen, Service bei 14 - 16° C) zu Lamm, leichten Fleischspeisen, Trockenfleisch, vegetarischen Gerichten.					
2010	Vin de Table / Vin de France	P-U-R	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" ohne jeglichen Schwefelzusatz wächst im südlichen Rhonetal und wird zu 100% aus 70-jährigem Cinsault gekeltert - was man als Rotwein selten findet (meist wird Rosé daraus gekeltert). Der Anbau erfolgt ausserordentlich streng traditionell, selbst gedüngt wird nur pflanzlich (Algen u.ä.). P-U-R hat den Wein mit indigenen Hefen und ohne jegliche Zusätze gekeltert, auch ohne Schwefel, und unfiltriert abgefüllt. Der Produzent bezeichnet den Wein als "gloglou", und wir schliessen uns dem an. Aber Vorsicht, ein einfacher Wein ist das nicht: Entsprechend dem Ausbau auf der Hefe, der (unter anderem) das Schwefeln überflüssig macht, und der unfiltrierten Abfüllung, entströmen dem Wein unmittelbar nach dem Öffnen unangenehme Aromen. Diese entfliehen aber rasch (10-20 Minuten), wenn man den Wein dekantiert, und er dankt es: Dieser - traubensortenspezifisch eher helle - Saft verbreitet eine freudige Vitalität, die man gerade bei dem eher tiefen Alkoholgehalt (12°) gerne hinnimmt: Reiche, sich ständig ändernde Aromen und Geschmäcker von Vierfrucht-Konfi, Kirschen, Griottes, Tomatensauce mit Liebstockel, Bergamotte und vielem anderem mehr haben zur Folge, dass man sich förmlich in den Wein "hineintrinkt" - also "gloglou". Einzigartig und unvergleichlich, zum Essen oder einfach so. Übrigens wird der Wein mit sechs verschiedenen Etiketten pro Karton geliefert, was ihn auch als Geschenkartikel empfiehlt - aber bitte nur für Wein-Insider!					
2009	"Marne Jaune" Côtes du Rhône Villages AC	P-U-R	75 cl	CHF 18.50	6er Karton
Beschreibung: "Vin naturel" aus der Traubensorte Grenache aus dem südlichen Rhonetal. Ausserordentlich streng traditioneller Anbau, selbst gedüngt wird nur pflanzlich (Algen u.ä.). P-U-R hat den Wein mit dem Ziel gekeltert, Frucht und Terroir so natürlich wie möglich im Wein zu belassen. Also mit indigenen Hefen und ohne jegliche Zusätze, auch ohne Schwefel. Heute (Juni 2011) präsentiert sich der Wein zunächst leicht verschlossen und öffnet sich, je leerer die Flasche wird. Aromen von roten Beeren präsentieren sich bereits, zusammen mit einer Portion ganz feiner Tannine und bei einer beträchtlichen, Grenache-typischen Fülle und Konzentration, die aufgrund der relativ hohen Lage der Parzelle (450 M.ü.M) dennoch elegant wirkt. In ein paar Monaten wird der Wein seine volle Kraft zu entfalten beginnen und einige Jahre halten. --- Idealer Essensbegleiter.					
2010	Côtes du Rhône Villages AOC "Notre Dame des Cellettes"	Domaine Sainte-Anne	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre, aus alten Reben. -- Die Familie Steinmaier pflegt seit jeher einen sozusagen burgundischen Stil im Rhonetal, die Weine sind zugleich elegant, komplex und doch kräftig und langlebig. Der 2010er "Cellettes" knüpft im Stil an die beliebten Vorgängerjahre an. Er ist heute (Februar 2012) noch verschlossen, zeigt bei einiger Belüftung aber Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Nägeli, Lorbeer); im Mund präsenste, doch samtiges Tannin, rund, tief, elegant. Es lohnt sich, diesen Wein noch reifen zu lassen; lange haltbar. Passt zu rotem Fleisch.					
2009	Côtes du Rhône Villages AOC Saint-Gervais	Domaine Sainte-Anne	75 cl	CHF 21.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 70 % Mourvèdre, 15 % Syrah, 15 % Grenache. -- Degustation: Die etwas kapriziöse Sorte Mourvèdre hat 2009 von optimalen klimatischen Bedingungen profitiert und präsentiert (März 2012) eine eindruckliche Materie bei eher tiefer Säure, ist aber noch völlig verschlossen und entwickelt erst nach 4 Tagen Belüftung eine spannende Aromatik. Der Wein braucht unbedingt noch etwas Lagerung. Er ist jetzt erhältlich, zur Degustation werden wir ihn aber erst im Herbst 2012 präsentieren. Der Wein ist ein typischer Begleiter von Hauptspeisen.					
2010	"Marne Bleu" Côtes du Rhône AC	P-U-R	75 cl	CHF 22.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wächst im südlichen Rhonetal und wird aus der alten Traubensorte Serine - einer Syrah-Vorläuferin - gekeltert. Die Serine springt einen mit ihrer samtigen, knackigen Frucht förmlich an, so lebendig wirkt in der Jugend ihr purpurnes Kleid mit verführerischen würzig-blumigen Aromen von Nelke, Pfingstrose und Muskat. Dabei bildet die Grundlage dieses Weins strenge Zucht (nur 20 hl/ha), gestandenes Alter (70-jährige Reben) und ein ausserordentlich streng traditioneller Anbau, selbst gedüngt wird nur pflanzlich (Algen u.ä.). P-U-R hat den Wein mit indigenen Hefen und ohne jegliche Zusätze gekeltert, auch ohne Schwefel. Servieren bei 16° C, bei jeder möglichen Gelegenheit (Apéro riche, zum oder nach dem Essen). Der Wein scheint uns stabil, die Lagerfähigkeit kennen wir aber nicht (hängt von den Lagerbedingungen ab).					
2009	St. Joseph AOC "tradition"	Domaine Monier Perréol	75 cl	CHF 24.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Syrah aus biodynamischem Anbau. Die Domaine besteht aus einem Zusammenschluss der beiden Winzer Monier und Perréol. Der "Winemaker" Monier ist ein Perfektionist, und entsprechend fallen die Weine aus. Der 2009er ist dem Jahrgang entsprechend samtig und rund, entfaltet aber auch die terroirspezifischen Qualitäten von Frische und Aromen von Pfingstrosen, Pfeffer und Heidelbeeren. Der Wein wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Er ist ab sofort ein Genuss zu mediterraner und lyonnaiser Küche, und er hält 4 - 5 Jahre.					
2010	St. Joseph AOC "Châtelet"	Domaine Monier Perréol	75 cl	CHF 26.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Syrah aus biodynamischem Anbau. "Châtelet" ist eine spezielle Lage zuoberst auf einem Hügel, wo früher ein römischer Tempel stand. Fachleute haben hier einen besonderen Kraftort ausgemessen - aber davon verstehen wir nichts. Was wir wissen, ist, dass es sich um einen hervorragenden Wein handelt. Die Domaine besteht aus einem Zusammenschluss der beiden Winzer Monier und Perréol. Der "Winemaker" Monier ist ein Perfektionist, und entsprechend fallen die Weine aus. Der spät gereifte 2010er beansprucht hohe Klassizität entsprechend der Herkunft für sich und entfaltet die terroirspezifischen Qualitäten von Frische und Aromen von Pfingstrosen, Pfeffer, Nägeli, Lorbeer und Heidelbeeren, gepaart mit feinsten Gewürznoten, die vom Holzfassausbau herrühren (Kaffee, Zimt). Insgesamt ein dichter, intensiver Wein, der gemessen daran milde, runde Tannine vorweist. Der Wein wurde in neuen Barriques ausgebaut, was nur scheinbar paradoxerweise kaum wahrnehmbar ist. Der Winzer leistet sich nämlich einen Weinfassberater, der unter anderem auch für das berühmte Chateau Latour in Pauillac tätig ist. Seine Dienstleistung besteht darin, für jede Cuvée in jedem Jahrgang genaue Empfehlungen betreffend der Eichenholzqualität (Herkunft, Alter, Lagerung, Einbrand etc.) abzugeben. Das Ziel ist lediglich, Lücken im bestehenden Wein zu füllen, aber nie, ihn zu übertrumpfen. Eindrücklich ist das finessenreiche Resultat. Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt. Er ist heute ein Genuss, aber 1 - 2 Jahre Lagerung werden ihn noch verbessern, und er hält sich sicher 5 - 6 Jahre. Zu lyonnaiser und mediterraner Küche, insbesondere auch Kalbsschnitzel an Zitronensauce und Geflügel.					
2009	Côtes du Rhône Villages AOC "Les Mourillons"	Domaine Sainte-Anne	75 cl	CHF 25.50	6er Karton

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
Beschreibung: Sorten: 100 % Syrah, in Barriques ausgebaut. -- Degustation: Undurchdringliche Farbe. Etwas verschlossene Nase, im Mund lecker, viel Extrakt mit harmonischer "Süsse", viel Schmelz. Wird mit Belüftung noch zugänglicher und ist einige Jahre haltbar. Passt zu Wild und Käse.					
2009	"Grains Sauvages" Visan Côtes du Rhône AOC	La Fourmente	75 cl	CHF 26.--	6 er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache aus 45 - 70- jährigen Reben, biodynamisch angebaut, bei sehr geringem Ertrag. Lange Maischegärung und Vinifikation sowie Ausbau ohne Schwefelzugabe; unfiltriert abgefüllt. Dieser dunkelfarbene Wein ist von ausserordentlicher Dichtheit und Komplexität, also schwer zu schlagen - ein richtiger Wettkampfwein. Keine Aromen dominieren. In Harmonie vereinen sich, auf höchstem Niveau, solche von reifen Früchten und verschiedensten Gewürzen. Sehr langer Abgang. Die ganze vorhandene Schwere wird aber interessanterweise relativiert durch eine terroirgestützte mineralische Komplexität. Heute ein Genuss und voraussichtlich problemlos haltbar (bei geeigneten Bedingungen; ungeschwefelte Weine schätzen Lagertemperaturen unter 14°C).					
2006	Châteauneuf-du-Pape AOC	Eddie Féraud	75 cl	CHF 32.50	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache (60 %), Mourvèdre, Carignan, Syrah, Cunoise und andere; wächst angrenzend an das legendäre Château Rayas auf demselben Boden; unfiltriert und in Holzfudern ausgebaut. -- Degustation: Komplexe Aromatik mit Gewürzen, Fruchtekompott, Zeder. Im Mund füllig, dicht, mit Reserven, dennoch feingliedrig. Wirkt heute jugendlich, aber einladend, und wird sich kontinuierlich weiter öffnen bis zur besten Trinkreife ca. 2014. --- Verwendung: Festessen, Fleisch mit Sauce, Rindsbraten u.ä.					
2009	Côte Rôtie AC	P-U-R	75 cl	CHF 64.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wächst im sehr renommierten gebratenen Hang (Côte Rôtie) südlich von Lyon und wird aus Syrah sowie ca. 20 % Viognier hergestellt. Letztere ist eine Weissweinträubensorte und zeichnet für die fruchtig-blumigen Seiten dieses Weines verantwortlich; Syrah für die dunkle, ernste Seite und die Struktur. Vinifiziert wurde dieser herausragende 2009er ohne jegliche Zusatz, auch ohne Schwefel. Ausbau 12 Monate in Barriques. Ausladendes Parfüm von Kirschen, William, Trüffel und Bärendreck. Samtig-weiche Textur im Mund bei langem Abgang. Die Leichtigkeit, mit welcher sich dieser Wein heute kommuniziert, soll über seine Komplexität nicht hinwegtäuschen. Im Unterschied zu vielen anderen "grossen" Weinen benötigt dieser Wein jedoch keine weitere Lagerung: Er ist jetzt herrlich und wird es wohl über ca. 5 Jahre hinweg bleiben. Die Leckerheit dieses Weins empfiehlt ihn zum Genuss während oder nach dem Essen. Service 16 - 18° C.					
2005	Hermitage AOC	Domaine Belle	75 cl	CHF 70.--	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Notizen folgen.					

Languedoc-Roussillon Pays d'Oc IGT

2010	Pays d'Oc IGP	Le Chaz rouge	75 cl	CHF 9.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser Wein - ein Gemeinschaftsprodukt zweier Winzer - wächst an gesegneter Lage in Vias (bei Sète, nahe des Mittelmeers). Sorten: 35% Grenache, 35 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cinsault und 10 % Merlot. --- Die zurückhaltend-fruchtige Nase erinnert an Feigen, Brombeer, Heidelbeer, Hagebutte und Pflaume. Im Mund ist der Wein bei tiefer Säure rund und voll, dennoch für einen Wein aus dem Süden verhältnismässig leicht. --- Dieser sehr zugängliche "easy drinking" Wein passt jeden Tag, wenn der Rote unkompliziert sein soll, und somit auch für Anlässe.					

Languedoc-Roussillon Vin de pays des côtes de Thongue

2010	Cabernet Franc, Côtes de Thongue vdp	Coste Rousse	75 cl	CHF 9.--	6er Karton
Beschreibung: 100 % Cabernet Franc. Eine richtige Fruchtbombe (besonders Beeren: Johannisbeer, Himbeer, Cassis, Brombeer) und zum sofortigen Genuss bestimmt. Weiche Tannine, schöne Struktur, recht kräftig. Unkomplizierter Wein für jeden Tag und fröhliche Feste, Grill- und Gartenpartys.					
2007	Le Pech de Montfo VdP Côtes de Thongue	Domaine Coste Rousse	75 cl	CHF 10.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: --- Degustation: Weitere Angaben folgen.					
2007	Coste Rousse VdP Côtes de Thongue	Coste Rousse	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, zwei Jahre in Barriques ausgebaut. -- Degustation: Dem 2005er sehr ähnlich: In der Nase komplexe Fruchtaromatik, Cassis, Waldbeeren, Schokolade. Im Mund rund, kräftig, üppig, mit diskretem Barrique-Einsatz; noch leicht präsenten Tannin, das sich rasch abrunden wird. -- Verwendung: Mediterrane Küche.					
2008	Domaine de Coste Rousse vdp Côtes de Thongue	Coste Rousse	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, zwei Jahre in Barriques ausgebaut. -- Degustation (März 2012): Erst seit kurzem auf der Flasche, benötigt der Wein noch ein wenig Zeit. Etwas eleganter als die früheren Jahrgänge, wird der 08er die gewohnte Fruchtaromatik mit Cassis und Waldbeeren, dazu Lorbeer, und im Mund eine gefällige Fülle entwickeln, mit samtenem Tannin. Passt zu mediterraner Küche.					
2007	Grenache VdP Côtes de Thongue	Domaine Bourdic VdP Côtes de Thongue	75 cl	CHF 15.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache, biologisch angebaut. -- Degustation: Notizen folgen.					
2005	"Sentinelle" vdp Côtes de Thongue	Domaine Bourdic	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Seit sie zu Beginn de 90 Jahre die Domaine Bourdic übernommen haben, achten Hans Hürlimann und Christa Vogel auf kontinuierliche Konvertierung des Rebbergs in immer natürlichere Bewirtschaftungsformen. Mittlerweile sind sie Bio-zertifiziert. Ein grosses Augenmerk gilt aber auch den sehr tiefen Erträgen, was konzentrierte Weine ergibt, die einen langen Holzfassbau nicht nur ertragen, sondern benötigen. Das ist beim Sentinelle 2005 der Fall (34 Monate in Allier-Eiche!). Er wird aus 70 % Cabernet Sauvignon und 30 % Syrah hergestellt. Der Cabernet, das südliche Klima, der lange Ausbau und die pflege kommen voll zum tragen: Der Wein weist angereifte Noten auf, wobei die Sorten deutlich erkennbar sind (Aromen von getrockneten Zwetschgen u.ä.). Es tut dem Wein gut, wenn man ihn eine Stunde vor dem Genuss öffnet. Er ist genussreif, weist aber noch Tanninreserven auf, was die Lagerung auf einige Jahre hinaus ermöglicht. Passt zu Fleischgerichten und mediterranen Speisen.					

Rote Raritäten (<12 Flaschen)

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2003	Brouilly AC	Terrier-Jonnery	75 cl	CHF 14.--	6er Karton
Beschreibung: -->Sorten: Gamay. -->Degustation: Typisch für das heisse Jahr 2003: Intensiv und dicht, Trockenfrüchte, insbesondere Feigen und Rosinen. 5 Jahre haltbar. -->Verwendung: Eher deftige Küche: Zu Schweinefleisch, Würsten, Charcuterie, Kartoffelspeisen, Gerichten mit Rahmsauce, Bohnengerichten, Berner Platte.					
2009	Beaujolais Villages AC "Amène"	P-U-R	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: P-U-R (Production unique rebelle) ist der Zusammenschluss der beiden "Winemaker" Cyril Alonso und Florian Looze. Sie haben keine eigenen Reben, sondern keltern die Trauben von meist älteren Winzern, die ihren kleinen Rebberg nach altväter's Sitte von Hand und naturbelassen bearbeiten (Beaujolais und nördliche Côtes-du-Rhône). Man muss ihr Konzept und ihre Weine als unkonventionell bezeichnen. Die Cuvée "Amène" (=Amen) besteht wie jeder Beaujolais aus 100 % Gamay, vin naturel. Dieser trinkreife Trinkwein mit der lebensbejahenden Etikette weist für einen "einfachen" Villages naturel eine erstaunliche Fülle auf und ist auch ein wenig aromatisch (Mirabelle, Pfirsich, Birne), wenn auch keine Fruchtbombe. Nicht zur langen Lagerung bestimmt, sondern zu nicht zu leichter, nicht zu schwerer Kost.					
2006	Côtes du Jura AC	Jean Bourdy	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Das älteste Weingut im französischen Jura besteht seit 1579 und wird heute in der 15. Generation bewirtschaftet - heute in biodynamie. Grösstes Gewicht misst man der Aufrechterhaltung einer traditionellen Weinbereitung zu. Diese wurde hier nicht nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben, sondern von den vielen früheren Generationen in aller Ausführlichkeit auch schriftlich festgehalten. Die Weine werden hier also noch genau gleich gemacht wie vor 100 oder 150 Jahren. Das Ziel war und bleibt, so haltbare Weine wie möglich herzustellen. Der Rote, aus allen drei Jura-Sorten Poulsard, Trousseau und Pinot Noir gekeltert, lagert wie auch der Weisse nach der Ernte zunächst 4 Jahre in grossen Holzfudern und wird dort in Ruhe gelassen, wie der Winzer betont. Die Roten halten etwas weniger lange als die Weissen - "bloss" 50-60 Jahre (gegebenenfalls nicht vergessen, nach 25 Jahren den Korken zu wechseln). Wer's nicht glaubt: Auf dem Weingut (oder durch unsere Vermittlung) ist noch eine grosse Anzahl alter Jahrgänge erhältlich (teuer!), bei den Roten zurück bis 1915. Was wir davon probiert haben, war hervorragend. Und der Winzer betont, dass auch der Rote 2006er so werden wird. Heute ist er zurückhaltend, bei etwas Belüftung tritt dann aber eine sehr vielfältige Aromenpalette mit balsamischen und würzigen Noten sowie verschiedenen Baumharzen hervor. Im Mund wirkt der Wein noch jung mit einigen Tanninreserven, allerdings bei einer gewissen Feinheit, und einer abgerundeten Säure. Der Winzer sagt, in etwa 2 Jahren beginne der Wein, ein Genuss zu werden. Wir mögen ihn ehrlich gesagt heute schon. Man kann also, muss aber nicht warten. Service bei 16°-18° C.					
2009	Arbois Pupillin AC, Trousseau "Le Ginglet"	Philippe Bornard	75 cl	CHF 27.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wird aus der Traubensorte Trousseau gekeltert, die es nur im französischen Jura gibt. Ausbau auf der Hefe in gebrauchten Holzfässern und -fudern. Der Wein präsentiert sich sehr dicht und würzig, nachhaltig am Gaumen. Auffallend ist das Gleichgewicht von Charme und Fülle auf sehr hohem Niveau. Bei geeigneten Bedingungen einige Jahre haltbar.					
1998	Cahors AC	Clos de Gamot	75 cl	CHF 18.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Malbec. Dieses legendäre Weingut pflegt Anbau und Weinbereitung auf ausgesprochen traditionelle Weise: Keine Unkrautvertilger, Handlese, Ausbau in grossen Holzfudern. -- Degustation: Lakritze, Schokolade, etwas rote Beeren, leicht animalisch. Das Tannin ist bereits etwas geschmolzen, dennoch aber noch durchaus präsent. -- Verwendung: Als Essensbegleiter zu Hauptspeisen. Haltbar bis ca. 2014.					
2005	Fixin AC "Champs des Charmes" Vieilles Vignes	Claudine Moine-Champy	75 cl	CHF 32.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, unfiltriert; aus ca. 75-jährigen Reben. -- Dunkle Farbe, saubere, tiefgründige und jugendliche Fruchtaromatik. Noch etwas verschlossen; typischer Lagerwein, benötigt etwas Geduld (2015-2020). -- Zu Hauptspeisen.					
2002	Cahors AC	Clos de Gamot	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Malbec. Dieses legendäre Weingut pflegt Anbau und Weinbereitung auf ausgesprochen traditionelle Weise: Keine Unkrautvertilger, Handlese, Ausbau in grossen Holzfudern. -- Degustation: Lakritze, Schokolade, etwas rote Beeren, leicht animalisch. Das Tannin ist bereits etwas geschmolzen, dennoch aber noch durchaus präsent. -- Verwendung: Als Essensbegleiter zu Hauptspeisen. Haltbar bis ca. 2018.					
2006	Côtes du Rhône Villages AOC "Les Mourillons"	Sainte-Anne	75 cl	CHF 26.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Vorwiegend Syrah, in Barriques ausgebaut. Degustation: Komplex, bereits zugänglich, lange haltbar. Weitere Notizen folgen.					
2005	Navis, Vin de pays des coteaux du Salagou	Mas d'Agalis	75 cl	CHF 23.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 50 % Syrah, 10 % Grenache, 30 % Carignan (70-jährige Reben), 10 % Mourvèdre. 60 % der Menge werden 18 Monate in Barriques ausgebaut, der Rest im Tank. "Vin naturel": Im Weinberg und im Keller naturnah produziert. --- Degustation: Herrliche Aromatik nach Schokolade, Veilchen, Pflaumen, Pfingstrose. Im Mund seidenfeine Textur, mittlere Länge, mit leicht wahrnehmbarem Barrique-Ausbau. --- Verwendung: Zum Essen und für besondere Gelegenheiten. Jetzt trinkreif, haltbar bis ca. 2013.					
2006	Le Vieux Grenache des Garrigues, Visan Côtes du Rhône Villages AOC	Domaine La Fourmente	75 cl	CHF 18.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache aus alten Reben; biologisch angebaut. --- Degustation: Noch zurückhaltende, jugendliche Aromatik von roten Beeren, Zeder, etwas Minze. Im Mund dicht, lang anhaltend, leicht trocknende Tannine, schöne "Süsse" (der Wein ist aber trocken). Ca. 15 Jahre haltbar.					
2009	"Garrigues" Visan Côtes du Rhône Villages AOC	La Fourmente	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Traubensorte: Grenache, biodynamisch angebaut, aus 55-jährigen Reben, bei sehr geringem Ertrag, auf Böden, die jenen von Châteauneuf-du-Pape ähnlich sind. Entsprechend ist dies ein sehr üppiger und dichter Wein, konzentriert und intensiv. Aromatisch dominieren gekochte Früchte, Kompott, Kirschen. Der Wein passt zu intensiven Gerichten wie Ente, aber auch Pasta oder gewissen Käsesorten. Er ist bereits ein Genuss und wird es über einige Jahre hinweg bleiben.					
2008	Collioure AC	Casa Blanca	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache, Syrah. -- Der Wein folgt dem Stil des Weingutes auch in diesem Jahr: Voll, rund, sehr ansprechend gerade in seiner Jugend, mit einer im Vergleich zu den Vorgängerjahrgängen leicht fruchtigen Pointe. Trinkreif, hält aber 6 Jahre oder länger. -- Verwendung: Zu mediterraner Küche.					

Dessertwein

Alsace

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2008	Pinot Blanc de Noir Moëlleux Zéro Sulfites ajoutés, Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 29.50	6er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebautem Pinot Noir, sofort abgepresst, vinifiziert ohne jegliche Zusätze, auch völlig ohne Schwefel - was bei einem Dessertwein sehr erstaunlich ist. --- Goldgelbe Farbe, Aromatik von Quitte, getrockneten Apfelschnitzen, Nüssen, Grüntee. Füllig im Mund bei 30 g Restzucker. --- Passt zu Foie Gras oder einfach so.					
2010	Pinot Blanc de Noir Grains Cendrés Zéro Sulfites ajoutés, Alsace AC	Pierre Frick	37,5 cl	CHF 27.--	12er Karton
Beschreibung: Vin naturel, hergestellt aus biodynamisch angebautem Pinot Noir, sofort abgepresst, vinifiziert ohne jegliche Zusätze, auch völlig ohne Schwefel - was bei einem Dessertwein sehr erstaunlich ist. Bezüglich Zuckergehalt der Trauben entspricht der Wein einer "Sélection de Grains Nobles" oder Trockenbeerenauslese. --- Caramelfarbe, Aromatik von Kuchen, Biscuits, Haselnuss, Mandeln, Feige, Marzipan, getrockneten Aprikosen, Quitte und Honig. Erinnert an einen Vin de Paille aus dem Jura mit den leicht oxydativen Anklängen. Füllig im Mund, dies unterlegt durch den sehr hohen Trockenextrakt von 63 g/l. --- Passt zu Foie Gras, Kaffee und Kuchen oder einfach so.					

Loire

2005	Bonnezeaux AC Séduction	Philippe Gilardeau	75 cl	CHF 24.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin blanc. --- Konzentrierte Fruchtaromatik, Ananas, Pfirsich, Aprikose, Birne, Banane, Mandeln. Recht süß mit einer leichten Bitternote. Der Wein ist trinkreif und mindestens 15 Jahre haltbar. -- Passt zu Desserts und Gebäck.					
2003	Bonnezeaux AC Quintessence	Philippe Gilardeau	50 cl	CHF 42.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin blanc. Restzucker: 246 g/l ! --- Ein Elixier von einem Wein, ausserordentlich konzentriert und süß, mit allerbesten Sauternes und Trockenbeerenauslesen vergleichbar. Erstaunlich frische Aromen von exotischen Früchten, komplex, aber auch Rumtopf und Konfitüre, etwa von Aprikosen. -- Passt zu Desserts oder anstelle von Desserts. Der Wein ist mindestens 30 Jahre haltbar, allerdings sollte nach 20 Jahren der Zustand des Korkens überprüft und dieser gegebenenfalls ersetzt werden.					

Languedoc-Roussillon: Frontignan

2005	Muscat Petits Grains Vendange d'automne, Barrique, VdP d'Oc	La Peyrade	50 cl	CHF 18.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Muscat à Petits Grains. Zwei Monate nach der ordentlichen Ernte aus an der Rebe getrockneten Trauben gekeltert und in Barriques ausgebaut. -- Degustation: Frische Zitrusaromatik, Williams, Aprikose, etwas Caramel und Kaffee. -- Verwendung: Wähen, Tiramisù, Gebäck.					
2009	Languedoc Muscat de Frontignan AC	Château de la Peyrade	75 cl	CHF 17.50	
Beschreibung: Sorten: Muscat à Petits Grains. -- Degustation: Helles Zitronengelb, feingliedrige fruchtige und florale Aromatik, mittlere Süsse. -- Verwendung: Für sich allein nach dem Essen oder als Begleiter zum Dessert. Am besten zu fruchtbetonten Desserts wie Fruchtsalat, Wähe etc., aber auch zu Eierdesserts, Desserts mit Vanille, zu Gebäck oder zu Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort).					

Languedoc-Roussillon: Banyuls AC

2006	Banyuls AC	Casa Blanca	75 cl	CHF 21.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache noir; jung abgefüllt, entspricht einem Vintage Port und reift auf der Flasche. -- Degustationsnotizen folgen; dem 2005er ähnlich. Kann bereits genossen werden, wird sich aber mit der Lagerung noch verbessern (10 Jahre oder mehr). -- Verwendung: Passt zu nicht allzu süßen Desserts mit Schokolade, Feigen, Nüssen, oder zum Rauchen.					

Languedoc-Roussillon: Rivesaltes

1955	Rivesaltes ambré AOC	Domaine Mounié, Nectar du Prieuré	75 cl	CHF 90.--	
Beschreibung: Beschreibung folgt.					

Dessertwein-Raritäten (<12 Flaschen)

2005	Languedoc Muscat de Frontignan AC	Château de la Peyrade	75 cl	CHF 17.50	
Beschreibung: Sorten: Muscat à Petits Grains. -- Degustation: Helles Zitronengelb, feingliedrige fruchtige und florale Aromatik, mittlere Süsse. -- Verwendung: Für sich allein nach dem Essen oder als Begleiter zum Dessert. Am besten zu fruchtbetonten Desserts wie Fruchtsalat, Wähe etc., aber auch zu Eierdesserts, Desserts mit Vanille, zu Gebäck oder zu Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort).					
2003	Muscat Petits Grains Vendange d'automne, Barrique, VdP d'Oc	La Peyrade	50 cl	CHF 21.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Muscat à Petits Grains. Zwei Monate nach der ordentlichen Ernte aus an der Rebe getrockneten Trauben gekeltert und in Barriques ausgebaut. -- Degustation: Goldgelbe Farbe. Aromen von Äpfeln, Birnen, Quitte, Pfirsich und getrockneten Aprikosen; zurückhaltende Holzaromatik. -- Verwendung: Jedwelches Gebäck, auch Guetzli, insbesondere Weihnachtsguetzli (ohne Brunzli), sowie Desserts mit Vanille-, Caramel- oder Kaffeearomen, z.B. Tiramisù, Caramelköppli, gebrannte Crème usw.					
2005	Banyuls AC	Casa Blanca	75 cl	CHF 20.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache noir; jung abgefüllt, entspricht einem Vintage Port und reift auf der Flasche. -- Degustation: Noch etwas verschlossen; jugendlich-fruchtige Aromatik, Feigen, Schokolade. Im Mund frisch, nicht zu süß, noch vorhandenes, angenehmes Tannin. Kann bereits genossen werden, wird sich aber mit der Lagerung noch verbessern (10 Jahre oder mehr). -- Verwendung: Passt zu nicht allzu süßen Desserts mit Schokolade, Feigen, Nüssen, oder zum Rauchen.					

Cognac

1991	Cognac Bois Ordinaires de l'Île d'Oléron AC	Jean Groperrin	50 cl	CHF 79.--	1er Geschenkpackung
Beschreibung: Jahrgangscognac ist selten. Cognac von der atlantischen Ile d'Oléron auch. Biologisch zertifizierter Cognac auch. Das Haus Groperrin ist spezialisiert darauf, bei kleinen Produzenten das eine oder andere Fass des Familienstolzes zu kaufen und dann selber auszubauen - und zwar unverfälscht, also insbesondere auch ohne die üblichen Zusätze wie z.B. Caramel -, es handelt sich also um Unikate. Dieser biologische 1991er ist ein Unikat, dem man es anmerkt. Die meerumbrandete Insellage im Golfstrom sorgt für eine salzige Fülle und wild-milde Kraft. Dunkle Farbe, würzig-füllige Aromatik. Die Flaschen sollten stehend gelagert werden und halten sehr, sehr lange.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Wir nehmen Ihre Bestellung gerne per E-Mail, schriftlich oder telefonisch entgegen.
Irrunet stellt Geschenkgutscheine in der von Ihnen gewünschten Höhe aus.

Lieferbedingungen:

Wir führen kein Ladenlokal. Sie können die Weine in unserem Lager in Binningen abholen (Termin nach Absprache) und dabei etwas degustieren, wenn Sie möchten. Der Versand erfolgt grundsätzlich zum Selbstkostenpreis. Lieferungen ab 24 Flaschen erfolgen in den Regionen Basel und Luzern frei Haus, in der übrigen Schweiz ab einem Warenwert ab Fr. 800.--.