

16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste



Tisch Nr. 1

**Champagne Forget Brimont - Ludes**

**Standpräsenz: Eva Schubert**

*Fernab der Luxuswelt der großen Champagnermarken produziert das kleine Weingut "Forget Brimont" seit Jahren großartige (Edel) Schaumweine, die eine exzellente Qualität zu absolut "raisonablen" Preisen anbietet. Michel Forget, der Gründer des Champagnerhaus, erzeugt seine 1er und Grand Cru-Qualitäten aus den besten Lagen der südlichen Champagne. Die Weine reifen bei konstanten Temperaturen in den berühmten Kreidekellern auf der Feinhefe und zeichnen sich durch eine herrliche Frische und Finesse aus.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
100	<b>Champagne Brut 1er Cru</b> <i>Der Klassiker von Michel Forget und seit Jahren unser beliebtester "Haus - Champagner" - ein großer Genuss zur "Feier des Tages"!</i> <b><u>Auch in Sondergrößen erhältlich:</u></b> <i>0,375 Liter (13,95 € / Fl.) und 1,5 Liter (56,00 € / Fl.)</i>	<b>22,95 €</b>	
101	<b>Champagne Brut Grand Cru "Blanc de Blancs"</b>	<b>35,00 €</b>	
102	<b>Champagne Brut Rosé 1er Cru</b>	<b>26,50 €</b>	
103	<b>Champagne Brut Rosé "Grand Cru"</b>	<b>32,00 €</b>	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



Tisch Nr. 2

## Weingut Dr. Bürklin-Wolf - Pfalz

**Standpräsenz: Susanne Klohr**

*Das traditionsreiche Weingut Dr. Bürklin-Wolf mit Sitz in Wachenheim gehört dank der Arbeit von Christian und Bettina von Guradze nicht nur wieder zur **Spitze der Pfälzer Weingüter**, es zählt auch zum Besten, was in der deutschen Weinwelt überhaupt erzeugt wird! Nachdem zuerst die Lagenklassifizierung mit Einführung des 3-stufigen Qualitätssystems durchgesetzt wurde, steht heute die **biodynamische Bewirtschaftung** des größten deutschen Privatweinguts (85,5 ha!) im Vordergrund bei "Bürklin-Wolf". Der Erfolg dieses besonders aufwändigen und konsequent naturnahen Weinbaus zeigt sich speziell seit dem genialen Jahrgang 2008 (für den es vom Weinführer "Gault Millau" die Auszeichnung "Kollektion des Jahres" gab) und setzt sich in 2009 und 2010 nahtlos fort - Gratulation!*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
110	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2010</b>	<b>8,90 €</b>	
111	<b>Wachenheimer Riesling trocken 2010</b>	<b>10,50 €</b>	
112	<b>Ruppertsberger Riesling trocken 2009</b>	<b>10,50 €</b>	Die Trauben stammen aus den Lagen Ruppertsberger Nussbien, Ruppertsberger Hoheburg und Reiterpfad; wunderschönes Fruchtbukett mit feinen Zitrusnoten... Eigentlich ist dieser Wein bei Bürklin-Wolf schon lange ausverkauft, aber für unsere Hausmese konnten wir noch einige Flaschen aus der privaten Reserve der Familie ergattern...
113	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2010 &lt;Edition P.C.&gt; "Ruppertsberger Hoheburg"</b>	<b>17,50 €</b>	
114	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2010 &lt;Edition P.C.&gt; "Wachenheimer Rechbächel" <u>-Monopol-</u></b>	<b>17,50 €</b>	Nicht nur einer der wertvollsten Weinbergsböden der Pfalz, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands! Im Alleinbesitz von Bürklin-Wolf.
115	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2009 &lt;Edition P.C.&gt; "Wachenheimer Gerümpel"</b>	<b>17,50 €</b>	
116	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2010 &lt;Edition G.C.&gt; "PECHSTEIN"</b>	<b>38,00 €</b>	
117	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2009 &lt;Edition G.C.&gt; "HOHENMORGEN"</b>	<b>35,00 €</b>	
118	<b>Riesling Qualitätswein trocken 2009 &lt;Edition G.C.&gt; "UNGEHEUER"</b>	<b>35,00 €</b>	
119	<b>Ruppertsberger Riesling Auslese 2010 0,375 Liter</b> <i>Großer Süßweinjahrgang mit üppiger Fruchtsüße und rassiger Säure; ein Aromenfeuerwerk mit unglaublichem Entwicklungspotenzial!</i>	<b>17,50 €</b>	
<b><u>Aus der Schatzkammer des Weinguts:</u></b>			
120	<b>Riesling Qualitätswein trocken 1999 &lt;Edition P.C.&gt; "Ruppertsberger Hoheburg"</b>	<b>24,50 €</b>	

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



Tisch Nr. 3

**Château Corton André - Burgund**

**Standpräsenz: Arnaud Trouvé**

*Das berühmte Château Corton André befindet sich in Aloxé-Corton, einem der schönsten Weindörfer des Burgund. Hier werden große weiße und rote Burgunderweine erzeugt, die das besondere Terroir der weltberühmten "Côte d'Or" und die typischen Merkmale der beiden Edelrebsorten "Chardonnay" und "Pinot Noir" widerspiegeln. Kommt dann noch ein Traumjahrgang wie 2009 hinzu, dann stimmt einfach alles - was man übrigens auch bei den ausserordentlich feinen "Basisweinen" des Hauses schmecken kann - Chapeau!*

---

**Les Blancs:**

<b>130</b>	<b>Bourgogne Blanc 2009 "Réserve"</b>	<b>9,80 €</b>
<b>131</b>	<b>Rully Blanc 2009</b>	<b>16,95 €</b>
<b>132</b>	<b>Chassagne Montrachet 2009</b> <i>Der große Name für feinste Chardonnays an der "Côte d'Or", ein Meisterwerk für viele Jahre, aber auch jetzt schon ziemlich gut!</i>	<b>36,50 €</b>
<b>133</b>	<b>Chassagne Montrachet Premier Cru 2009 "Maltroie"</b> <i>-Limitiert-</i>	<b>65,00 €</b>

---

**Les Rouges:**

<b>134</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir 2009 "Vieilles Vignes"</b> <i>Was für ein "Basis" Pinot Noir! Aber die Trauben stammen nur aus Lagen der "Côte de Nuits", die Reben sind mindestens 25 Jahre alt, und der Jahrgang ist nun mal 2009! Ein Schnäppchen für alle Burgunder Freunde...</i>	<b>9,80 €</b>
<b>135</b>	<b>Savigny-les-Beaune 2009 "Clos des Guetottes"</b> <b>&lt;Monopole&gt;</b>	<b>29,80 €</b>
<b>136</b>	<b>Aloxé Corton Premier Cru 2009</b> <b>"Les Petits Lolières"</b>	<b>39,80 €</b>
<b>137</b>	<b>Corton Grand Cru 2009</b> <b>"Les Chaumes"</b> <i>...ja, ist denn schon Weihnachten?</i>	<b>69,00 €</b>

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



Tisch Nr. 4

**Gourmet Markt:**

*Feine Kost aus Deutschland, Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Griechenland*

**Standpräsenz: Andrea Knippers**

<u>Art. Nr</u>	<u>Artikel</u>	<u>Preis/ Verkaufs-Einheit</u>	<u>Bemerkung</u>
<b>Antipasti &amp; Tapas</b>			
140	Riesenkapern aus Spanien 370g -Alcaparras Asensio Sanchez-	4,50 €	
141	Cornichons extra fein 340g Fallot - Burgund Die echten kleinen Cornichons aus dem Burgund, etwas pfeffrig eingelegt, mit der typischen (und erfrischenden) Säure - très bon!	4,60 €	
142	Pomodori Secchi 280g - Montanini- Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl - der Klassiker unter den Antipasti, oft kopiert, aber nie erreicht!	6,50 €	
143	Thunfisch in pikanter Sauce 200g -Calvi-	8,95 €	
<b>Essige &amp; Öle</b>			
144	Olivenöl "Biolea" 0,25 Liter Dimitriadis & Co. - Chania (Kreta) mit Orangen aromatisiert	8,95 €	
145	Olivenöl Extra Virgen 2010 0,5 Liter <Arbequina> Bodegas Ochoa - Navarra	9,80 €	
146	Olivenöl Extra Vergine di Oliva 0,5 Liter "Raccolto 2010" <DOP Chianti Classico> Borgo Scopeto - Castelnuovo Berardenga Spitzenöl aus der Toskana, mit kräftigem Geschmack und großer Länge; ausgezeichnet mit dem "DOP" Siegel	19,80 €	
147	Crema all'Aceto Balsamico di Modena "Premium" 250 ml Rocca di Vignola - Emilia Romagna	4,95 €	
148	Condimento Balsamico bianco "Prelibato" 200 ml Acetaia Malpighi Farbloser Balsamico mit (fast) unvorstellbarer Aromendichte, 5 Jahre in Eichenholzfässern gereift - einzigartig!	22,95 €	

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



**Gebäck**

<b>149</b>	<b>Galettes de Bretagne 100g</b> <b>Jos Péron - Coray (Bretagne)</b> <i>knusprig, zart und butterduftig - ein Genuss zum Kaffee oder feinsten Tees</i>	<b>2,50 €</b>
<b>150</b>	<b>Calissons 45g</b> <b>Manon - Peyruis (Provence)</b> <i>Weiche, fruchtige Marzipanpralinen in Rautenform geschnitten - die Spezialität der Provence!</i>	<b>2,95 €</b>
<b>151</b>	<b>Cantuccini "La Mattonella" 500g</b> <b>Mattei - Toskana</b>	<b>11,50 €</b>
<b>152</b>	<b>Cantuccini "La Mattonella" 500g</b> <b>Mattei - Toskana</b> <i>- in der Schmuckdose</i> <i>Ideal zur Aufbewahrung von Cantuccini!</i>	<b>17,50 €</b>

**Konfitüre**

	<b>Amarena Kirschkonfitüre 380g</b> <b>Luxardo - Venetien</b> <i>Feinste Kirschkonfitüre aus den berühmten Amarena Kirschen. Fruchtanteil: 170% - eine absolute</i>	<b>9,95 €</b>
--	---	---------------

**Nüsse**

<b>153</b>	<b>Mandeln aus Valencia 125g</b> <b>Almondeli S.L. - Alicante</b> <i>Mit Schale geröstet und mit Meersalz bestreut - köstlich!</i>	<b>3,95 €</b>
------------	--	---------------

**Schokolade**

<b>154</b>	<b>Vollmilchschokolade mit Babelutte 70g</b> <b>Dolfin - Belgien</b> <i>Köstliche Vollmilchschokolade mit dem original Karamell "Babelutte" aus Brügge</i>	<b>2,80 €</b>
<b>155</b>	<b>Vollmilchschokolade mit Spekulatius 70g</b> <b>Dolfin - Belgien</b>	<b>2,80 €</b>
<b>156</b>	<b>Zartbitterschokolade "Plaisiers d'Hiver" 70g</b> <b>Dolfin - Belgien</b> <i>mit Zimt, Orangenschale und Ingwer - limitierte Produktion nur für die Winterzeit!</i>	<b>2,80 €</b>
<b>157</b>	<b>Weißer Trüffelschokolade mit Oliven 70g</b> <b>Pernsteiner - Bayern</b> <i>Einzigartige Rezeptur und ein wahres Geschmackserlebnis!</i>	<b>4,95 €</b>
<b>158</b>	<b>Schokolade mit Scotch Whisky "Mull of Kintyre"</b> <b>Pernsteiner - Bayern</b> <i>Würzig und wärmend wie ein guter Scotch!</i>	<b>4,95 €</b>
<b>159</b>	<b>"Toscano Black" 63% 50g</b> <b>AMEDEI - Toskana</b> <i>Aromen nach Honig, Holzofenbrot, Tabak und Marmelade - ein reichhaltiger Geschmack wie eine Trinkschokolade...</i>	<b>4,50 €</b>

## 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



<b>160</b>	<b>AMEDEI "9" 75% Kakao 50g</b> <b>AMEDEI - Toskana</b> Kakao-Blend aus 9 Plantagen mit unglaublich reichhaltigem Aroma und Länge - in den letzten beiden Jahren von der "Academy of Chocolate" als beste Schokolade der Welt prämiert!	<b>6,50 €</b>
------------	---	---------------

### Wurstwaren & Terrinen

<b>161</b>	<b>Paté di Cinghiale 180g</b> <b>Viani &amp; Co.</b> Toskanische Wildschweinpastete mit Tomaten, Oliven, Rotwein und einem Hauch Zartbitterschokolade abgeschmeckt - einfach lecker!	<b>5,95 €</b>
<b>162</b>	<b>Salsiz Contadino 90g</b> <b>Hateke - Engadin</b> Magere Salami aus Engadiner Rind- und Schweinefleisch in Bio-Qualität; gewürzt mit Meersalz, Madagaskar Pfeffer, über Buchenholz angeräuchert und sechs Wochen luftgetrocknet.	<b>7,95 €</b>
<b>163</b>	<b>Salsiz Cervino 240g</b> <b>Hateke - Engadin</b> <i>Luftgetrocknete Hirschsalami mit einem Fettanteil von 2 - 3%, das Fleisch stammt aus der Bündner Jagd.</i>	<b>32,50 €</b>
<b>164</b>	<b>Spanische Pfeffersalami 300g</b> <b>Casa Riera Ordeix - Katalonien</b>	<b>9,95 €</b>
<b>165</b>	<b>Wildschweinsalami ca. 350g</b> <b>Falorni - Toskana</b>	<b>11,95 €</b>
<b>166</b>	<b>Original Kasseler "Ahle Wurscht" ca. 300g</b> <b>Speisekammer - Deutschland</b>	<b>11,95 €</b>

### Trüffelprodukte

<b>167</b>	<b>Crostinicreme mit Trüffeln 180 g</b> <b>Viani &amp; Co.</b> Der Klassiker aus der Toskana mit Hühnerleber und Hähnchenfleisch...und edlen Trüffeln!	<b>7,95 €</b>
<b>168</b>	<b>La Tartufata 120g</b> <b>Viani &amp; Co.</b> <i>Gehaltvolle Trüffelcreme aus frischen Champignons, Sommertrüffeln, Olivenöl und Gewürzen. Universell einsetzbar für die feine Herbst- und Winterküche!</i>	<b>7,95 €</b>
<b>169</b>	<b>Essenza di Tartufo 55ml</b> <b>Viano &amp; Co.</b> Das erste Trüffelöl der Welt, das mit den natürlichen Aromen des weißen Trüffels aromatisiert ist! Normales Trüffelöl enthält 2 - 3 Geschmackskomponenten, der echte Trüffel ganze 48! Das Ergebnis ist ein tiefer, subtiler und dezenter Geschmack vom allerfeinsten - <b>Weltneuheit!</b>	<b>13,80 €</b>
<b>170</b>	<b>Sommertrüffel ganz 50g</b> <b>Viani &amp; Co.</b> <i>Ganze Trüffel, ausgereift geerntet und in Trüffelsaft eingekocht...ein ganz besonderer Vorrat für Trüffelliebhaber!</i>	<b>14,95 €</b>

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



Tisch Nr. 5

**Der Duft des Südens:**

*Große Weine und Entdeckungen aus dem südlichen Rhôneetal und dem Languedoc*

**Standpräsenz: Nicole Trolet**

**Luc Pirlet - Languedoc**

*Das Weingut liegt im Languedoc, zwischen Mittelmeer und den schneebedeckten Höhen der Pyrenäen - mit einer Vielfalt von Natur und Kultur, wie die weltentrückten Katharerburgen, romanische Klöster, Kirchen und Paläste sowie der mittelalterliche Bilderbuchstadt Carcassonne. In den Weinbergen von Luc Pirlet findet man neben Chardonnay und Cabernet Sauvignon auch die lokalen Rebsorten wie Syrah und Mourvèdre. In dem modernen Weinkeller von Douzens werden die Weine in Edelstahl-Tanks vinifiziert und zum Teil in Eichenfässern ausgebaut.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
180	<b>Sauvignon blanc 2010</b> <b>&lt;Pays d'Oc IGP&gt;</b>	<b>6,80 €</b>	
181	<b>Merlot 2010 1 Liter "Les Ponts de Douzens" &lt;Pays d'Oc IGP&gt;</b>	<b>5,95 €</b>	
182	<b>Syrah - Mourvèdre 2009 "Réserve"</b> <b>&lt;Pays d'Oc IGP&gt;</b>	<b>7,80 €</b>	

**Château L'Ermitage - Costières de Nîmes**

*Château l'Ermitage wurde im 11. Jh. von den Eremiten des Klosters Sainte Cécile d'Estagel gegründet. Es ist eine Etappe auf dem Pilgerweg nach Santiago de Compostela. Das Weingut umfasst insgesamt 80 Hektar sonniger Rebflächen in Hanglage, die von dem windigen Mittelmeer-Klima profitieren. Michel und Jérôme Castillon, die beiden Eigentümer, gehören zu den dynamischsten und talentiertesten Winzern im Rhôneetal. Dank ihrer minutiösen Arbeit können sich die Reben bestens entfalten, die dann so weit wie möglich in Eichenfässern ausgebaut werden.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
183	<b>Costières de Nîmes Blanc 2010</b>	<b>7,95 €</b>	
184	<b>Costières de Nîmes Blanc 2010</b> <b>"Cuvée Sainte Cécile"</b> <i>Cuvée aus 70 % Roussane, 20 % Viognier und 10 % Grenache Blanc, 3 Monate in Eichenholzfässern gereift - ein großer Weißwein!</i>	<b>10,60 €</b>	
185	<b>Costières de Nîmes Rouge 2009</b>	<b>7,80 €</b>	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste




---

<b>186</b>	<b>Costières de Nîmes Rouge 2009</b> <b>"Cuvée Sainte Cécile"</b> <i>Kleinste Erträge, alte Rebstöcke und 12-monatiger Ausbau in Barriques - ein Costières vom feinsten!</i>	<b>10,80 €</b>
------------	--	----------------

---

## Domaine Jaume - Vinsobres

*Das Weingut Domaine Jaume befindet sich bereits seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Jaume. **Pascal und Richard** haben nun die Geschäfte übernommen und führen die altbewährte Qualitätstradition ihres Vaters Claude fort. Die Weinberge liegen in dem außerordentlichen Terroir Vinsobres im Rhônetal, das die Vorteile des südlichen als auch des nördlichen Teils des Rhônets in sich vereint.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
<b>187</b>	<b>Côtes du Rhône Rouge 2009</b> <b>-5 Liter Weinschlauch- (1 Liter = 4,90 €)</b>	<b>24,50 €</b>	
<b>188</b>	<b>Vinsobres 2009 "Altitude 420"</b> <i>Hervorragende Assemblage von Grenache- und Syrah-Trauben. Das beste Erzeugnis aus dem Vinsobres-Terroir. 91 Punkte im Winespector - sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis!</i>	<b>9,95 €</b>	

---

## Domaine Saint François Xavier - Gigondas

*Die "Domaine Saint François Xavier" befindet sich auf der alten "Domaine des Princes d'Orange". Die Rebfläche beträgt 13ha in Gigondas Lage. Die Familie Gras hat den Weinberg im Jahre 1960 übernommen und hart daran gearbeitet, um das Qualitätsniveau zu verbessern. Heutzutage zählt die Domaine zu einem der besten Weingüter der Appellation.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
<b>189</b>	<b>Gigondas 2010 "Sélection Fruitée"</b> <i>Tiefdunkel, würzig und voller, reifer roter Beerenfrucht - oh du schöne Wildsaison!</i>	<b>14,95 €</b>	

---

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



**Château Chante Cigale - Châteauneuf du Pape**

*Das Weingut Domaine Chante Cigale in der Gemeinde Châteauneuf-du-Pape befindet sich bereits seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Sabon-Favier, von der es auch heute noch exklusiv betrieben wird. Heute wird es von Alexandre Favier geleitet, der trotz seines jugendlichen Alters (28 Jahre alt), bereits jetzt schon zu den führenden Winzern der renommierten Appellation gehört.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
190	Châteauneuf du Pape blanc 2010	22,95 €	
191	Châteauneuf du Pape Rouge 2008 "Tradition"	29,80 €	

Tisch Nr. 6

**Chile!**

**Standpräsenz: Romy Moreno**

**Viña Casa Marin - San Antonio**

*Mit viel Engagement und Zielstrebigkeit gründete die **Winzerin Maria Luz Marin** im Jahr 2000 das Weingut " Viña Casa Marin. Ihr Ziel ist es "Terroir Weine" in dem vom nahen Atlantik beherrschten Klima der Region San Antonio zu erzeugen. Bereits die ersten Jahrgänge wurde von der Fachwelt mit hervorragenden Ergebnissen benotet, heute gehört der mit 25 ha Weinbergen für chilenische Verhältnisse eher kleine Betrieb, mit seinen frischen und aromastarken Weißweinen, als das Aushängeschild der Region - **Deutschlandpremiere!***

Art. Nr.	Artikel	Preis/Flasche	Bemerkung
200	Riesling 2009 "Cartagena"	7,95 €	
201	Sauvignon blanc 2010 "Cipreses Vineyard" <i>Feinste Sauvignon Blanc Frucht mit intensiven Noten von Stachel- und Johannisbeere; erfrischend und komplex strukturiert - einfach großartig! Ausgezeichnet mit dem "Decanter World Wine Award 2010"</i>	15,80 €	

**Bodegas Rucahue**

Art. Nr.	Artikel	Preis/Flasche	Bemerkung
202	Cabernet Sauvignon 2010	5,95 €	
203	Syrah - Merlot 2009	5,95 €	
204	Carmenère Reserva 2007	8,60 €	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



## Bustamante Vineyard - Maule Valley

*Die Geschichte des Weinguts der Familie Bustamante geht bis in das 17. Jahrhundert zurück! Im Jahr 1900 pflanzte **Don Miguel Bustamante del Campo** die ersten französischen Edelrebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot an, die noch heute in den Spitzencuvées des Hauses verwendet werden und für das große Renomé dieses in Chile legendären Weinguts verantwortlich sind!*

Art. Nr.	Artikel	Preis/Flasche	Bemerkung
205	"La Orilla" Reserva 2008 <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Camenère und Merlot</i>	9,95 €	
206	"Mantum" 2007 <i>Der Top Wein der Bodega, Gesamterzeugung nur knapp 2.500 Flaschen, der Ertrag stammt von zum Teil über 100-jährigen Rebstöcken - ein Gigant!</i>	17,50 €	

## Viña La Reserva de Caliboro - Maule Valley

*Francesco Marone Cinzano, Nachfahre der berühmten Wein-Dynastie aus der Emilia Romagna, erzeugt auf seinem wunderschönen Weingut "Viña La Reserva de Caliboro" im Maule Valley nur einen Wein, aber der ist ein Gedicht! Die Cuvée aus Cabernet und Merlot besitzt eine wunderschöne Frische, Ausgewogenheit und Komplexität, die mit den überreifen und "marmeladigen" Rotweinen früherer Zeiten nichts mehr gemein hat - Chapeau! Ein echtes Kleinod unter den chilenischen "Boutique Winerys".*

Art. Nr.	Artikel	Preis/Flasche	Bemerkung
207	Erasmus 2006	15,80 €	

## Gillmore Winerys - Loncomilla Valley

*In der kleinsten Weinregion Chiles, dem „Valle de Loncomilla“, wurzeln die uralten Rebstöcke für den großen Rotwein der „Gillmore Winerys“. Die erst 1990 gegründete „Family Estate“ liegt ungefähr 300 km südlich von Santiago de Chile und umfasst nur 20 ha Weinberge, was für chilenische Verhältnisse äußerst klein ist. Doch in puncto Qualität gehört „Gillmore Winerys“ jetzt schon zu den besten Erzeugern der Andenrepublik. Der Schlüssel zum Erfolg ist das „dry farming“-Konzept, wonach die Weinberge nicht, wie in Chile normalerweise üblich, bewässert werden, sondern ihren Wasserbedarf ausschließlich über die geringen Niederschläge decken.*

Art. Nr.	Artikel	Preis/Flasche	Bemerkung
208	Carignan 2008 <Old Vines> "Hacedor de Mundos"	16,95 €	
209	Merlot 2006 "Hacedor de Mundos"	16,95 €	
210	Cabernet Sauvignon Reserva 2007 "Hacedor de Mundos"	16,95 €	

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



Tisch Nr. 7

**Bella Italia : Lombardei, Toskana & Sizilien**

**Standpräsenz: Roberto Bosticco & Thomaso Zeller**

**Valle dell Acate - Sizilien**

*Der Betrieb Valle dell'Acate wurde im Jahre 1981 von zwei alt eingesessenen Familien aus Ragusa im Südosten der Insel gegründet. Seit 1990 leitet die engagierte Winzerin **Gaetana Jacono** das inzwischen auf 100ha angewachsene Weingut, das sich überwiegend auf die Inseltypischen, also "autochthonen" Rebsorten konzentriert.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
220	<b>Case Ibidini "Insolia" 2010</b>	<b>6,95 €</b>	
221	<b>Zagra 2010</b> <Cuvée aus Grillo & Insolia>	<b>9,80 €</b>	
222	<b>Case Ibidini "Syrah" 2010</b>	<b>7,95 €</b>	
223	<b>Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Classico 2008</b> <i>Überraschend feine Rotweincuvée aus Nero d'Avola und der kaum bekannten Rebsorte "Frappato"; sehr gut zu gereiften Käsen oder geschmortem Fleisch!</i>	<b>13,95 €</b>	
224	<b>Rusciano 2007</b>	<b>16,95 €</b>	

**Cá dei Frati - Lombardei**

*In der Nähe der mittelalterlichen Stadt Sirmione, am Südrand des Gardasses, liegt das renommierte Weingut Cá dei Frati, das sich unter der Leitung der **Familie dal Cerro** zu einem der führenden Erzeugern Italiens entwickelt hat! Berühmt (und das Aushängeschild des Hauses) ist der geniale "Lugana", aber auch die anderen Weißweine, der Dessertwein, der Rosé und der ganz besondere Rotwein namens "Ronchedone" sind ein Gedicht - aber probieren Sie selbst...*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
225	<b>Lugana 2010 "I Frati"</b> <i>100% Turbiana, die autochthone Rebsorte der Region verleiht diesem Klassiker eine herrliche Eleganz und große Ausgewogenheit - einfach lecker!</i> <b><u>Neu - auch in kleinen Flaschen verfügbar:</u></b> <i>0,375 Liter (6,95 € / Fl.)</i>	<b>11,80 €</b>	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



226	<b>Lugana 2010 "Brolettino"</b> <i>10 Monate in kleinen Barriques Fässern gereift, komplexer und nachhaltiger in den Aromen - ein ganz großer Lugana mit Lagerpotenzial!</i>	16,50 €
227	<b>"Pratto" 2009 Benaco Bresciano IGT</b> <i>Cuvée aus Turbiana, Chardonnay und etwas Sauvignon blanc; sehr voll und cremig, ein Gedicht zu Risotto mit Trüffeln und reifen Käsen!</i>	17,50 €
228	<b>Rosa dei Frati 2010</b> <i>Dieser Rosé schmeckt auch in der kalten Jahreszeit!</i>	11,95 €
229	<b>Ronchedone 2009</b> <i>Einzigartige Cuvée aus Marzemino, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Dank seiner verführerischen Reife auch jetzt schon ein vollendeter Genuss, der aber auch Reifungspotenzial für viele Jahre besitzt!</i> <b><u>Auch in Sondergrößen erhältlich:</u></b> <i>0,375 Liter (9,95 € / Fl.) &amp; 1,5 Liter (38,95 € / Fl.)</i>	16,95 €
230	<b>"Tre Filer" 2008 0,375 Liter</b>	19,80 €

## Salcheto - Toskana

Auf 37 ha erzeugt ein junges Team um **Michele Manelli** *Vino Nobile* der anspruchsvollen Art. Die relativ hohe und begünstigte Lage der Weinberge und eine absolut qualitätsorientierte Arbeit machen dies möglich. Derzeit baut der sympathische und angenehm "verrückte" Winzer sein Weingut **zum ersten voll biologisch zertifizierten Weingut der Welt um**. Und was wir bei einem Besuch in diesem Sommer sehen konnten, war mehr als beeindruckend! Hier nur ein Detail: im gesamten Keller gibt es kein elektisches Licht mehr, die Beleuchtung erfolgt ausschließlich über Lichtschächte und Spiegelsysteme, die das Tageslicht auch in die entlegensten Bereiche leitet - Genial! Der Top Wein von Michele Manelli heisst "**Salco**" und gelangt erst nach fünf Jahren in den Verkauf. Es ist immer ein ausserordentlicher Rotwein, der zudem auch in jedem Jahr mit einer ganz eigenen "Aufmachung" präsentiert wird - lassen Sie sich überraschen!

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
231	<b>Chianti Colli Senesi 2008</b> <i>Einfach guter Begleiter zu Pizza und Pasta - für das tägliche Italien Feeling...</i>	8,95 €	
232	<b>Vino Nobile di Montepulciano 2005</b> <i>Der "Edle Weine" aus Montepulciano in Bestform - großer Jahrgang!</i>	16,95 €	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



233 **Vino Nobile di Montepulciano 2004** 29,80 €  
**"Salcho Evoluzione"**  
*Eine Rarität unter den besten Vino Nobile ist der "Salcho", den Michele Manelli aus einem einzigartigen und nur auf Salcheto vorkommenden natürlichen Klon der Rebsorte "Prugnolo Gentile" vinifiziert: tiefdunkel mit Aromen von Cassis und Waldbeeren, feine, aber präsenste Tannine....ein großer Rotwein mit bestem Lagerpotenzial.*

---

234	<b>Vino Nobile di Montepulciano 2005</b> <b>"Salcho Evoluzione"</b> <i>Den neuen Jahrgang des inzwischen legendären Salcho gibt nur in 2er Holzkisten, aber was ist noch darin? Und warum immer zu zweit? Roberto wird es Ihnen erzählen (und zeigen...)</i>	59,00 €	<b>Preis für 2er Holzkiste mit 2 Flaschen a 0,75 Liter)</b>
-----	--	---------	---

---

## Doga delle Clavule - Maremma

*Das neue Projekt von Elisabetta Gnudi-Angelini befindet sich im äußersten Südosten der Toskana, in der so genannten "Maremma". Früher wegen der Sümpfe gefürchtet, gilt dieser heiße Landstrich heute als eine der spannendsten Weinbauregionen der Toskana, weil hier große, reife und vollmundige Rotweine erzeugt werden können, die auch schon in der Jugend viel Trinkspass bieten und dazu ein ausgezeichnetes Preis-Qualitätsverhältnis bieten.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
235	<b>Morellino di Scansano 2010</b> <i>Großer Jahrgang!</i> <b><u>Achtung Messe Aktion:</u></b> <b><i>Beim Kauf von 6 Flaschen, erhalten Sie die 7. Flasche gratis!</i></b>	9,80 €	

---

## Borgo Scopeto - Toskana

*Im Jahre 1998 übernahm Elisabetta Gundi-Angelini dieses wunderschön gelegene Weingut im Chianti Classico, um daraus ein Schmuckstück machen. Zuerst entstand inmitten der Weinberge ein Keller nach den neuesten Erkenntnissen.*

*Dann wurde der Borgo unter Beibehaltung der alten Substanz zu einem luxuriösem Hotel umgebaut, in dem man einige sehr entspannte Urlaubstage mit feinen Speisen und gutem Wein verbringen kann...*

---

236	<b>Borgonero 2009</b> <i>Der "Supertuscan" von Borgo Scopeto, Cuvée aus Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon.</i>	12,80 €	
-----	--	---------	--

---

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



## Tenuta Caparzo - Toskana

Anfang der 70er Jahre beschloss eine Gruppe von Freunden aus Mailand, auf dem kurz zuvor erworbenen Weingut bei Montalcino Brunello zu erzeugen. Niemand konnte damals ahnen, dass Caparzo einmal zu einem der führenden Erzeuger der Region zählen würde. Unter der umsichtigen und konsequenten Leitung von **Nuccio Turone** entstand ein Juwel, das man am besten mit „**Substanz statt Show**“ beschreiben kann. Hier wurden zum ersten Mal mit **La Casa** Brunello und **La Caduta** Rosso absolute Spitzenweine aus Einzellagen erzeugt. 1998 erwarb die Römerin Elisabetta Gnudi-Angelini das Weingut und setzt die Arbeit von Nuccio Turone konsequent fort.

237	<b>"Le Grance" 2006</b> <i>Aussergewöhnliche Weißweincuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und etwas Gewürztraminer</i>	12,95 €
238	<b>Rosso di Montalcino 2008</b>	11,95 €
239	<b>Rosso di Montalcino 2009 "La Caduta"</b> <i>Legendäre Einzellage und ein großer Jahrgang; kommt dem "großen Bruder" sehr nahe...</i>	17,50 €
240	<b>Ca' del Pazzo 2007</b> <b>"DOC Sant Antimo Rosso"</b> <i>Sangiovese und Cabernet Sauvignon sind einfach ein tolles Paar...</i>	19,80 €
241	<b>Brunello di Montalcino 2006</b> <i>Der große Klassiker &amp; Toskana pur!</i>	29,80 €
242	<b>Brunello di Montalcino 2006 "La Casa"</b> <b>Ein Brunello - Gigant:</b> <i>wunderschöne, reife Gewürz- und Fruchtaromen gepaart mit seidigen Tanninen und großer Länge.</i>	45,00 €

**16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss  
am 5. November 2011  
Degustationsliste**



Tisch Nr. 8

**Kultweine & Entdeckungen aus Spanien und Italien**

**Standpräsenz: Arnd Lauterjung**

**Colpetrone - Umbrien**

*Es hat etwas länger gedauert, aber auch die Journalisten der Fachpresse haben mittlerweile das Thema Sagrantino di Montefalco für sich entdeckt. Jahrzehntelang schlummerte in der umbrischen Region Montefalco eine gewaltig verkannte Rebsorte, die Sagrantino. Von den heimischen Winzern traditionell als portweinähnlicher Süßwein ausgebaut, bedurfte es eines Anstoßes von außerhalb, um das gewaltige Potential zu erkennen und zutage zu fördern. Einer der ersten Pioniere des modernen Sagrantino di Montefalco war das Weingut Colpetrone. Mit alten, gepachteten Stöcken begann mühsam die Suche nach den richtigen Methoden im Weinberg und im Keller, um das massive Tanningerüst der Sagrantino-Traube zu bändigen. In der Intensität aller Inhaltsstoffe ist die Sagrantino höchstens noch mit der südfranzösischen Tannat-Rebe vergleichbar – es kommt jedoch maßgeblich darauf an, was man daraus macht. Chef-Önologe **Riccardo Cotarella** von Colpetrone, hat nach kurzer Experimentierphase offensichtlich das richtige Rezept gefunden – **der Gambero Rosso verlieh dem Wein die letzten 9 Jahre ohne Unterbrechung die begehrten Drei Gläser!***

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
<b>250</b>	<b>Montefalco Rosso 2008</b> <i>Cuvée aus Sangiovese, Sagrantino und etwas Merlot - die "leichte" Form des Sagrantino...</i>	<b>14,95 €</b>	
<b>251</b>	<b>Sagrantino di Montefalco 2006</b> <i>100% Sagrantino - 100% Umbrien. Ein Wein von einer beeindruckenden Intensität, mit einer veritablen Menge an reifem und weichem Gerbstoff, ein Wein für Fortgeschrittene.</i>	<b>36,50 €</b>	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



## Bodegas Tempore - Baja Aragon

Hinter diesen samtigen, würzigen und tiefdunklen Rotweinen, steckt eine nagelneue Bodega namens „TEMPORE“ mit Sitz in Nordostspanien, genauer gesagt in Lécera im alten Königreich Aragon. Stolze 30 Hektar Land gehören hier der Familie **Yago Aznar**, die Weinbergslagen mit zum Teil uralten Garnacha Reben ihr eigen nennen können und die konsequent biologisch bewirtschaftet werden. In den letzten Jahren wurden noch einige Parzellen mit der spanischen Edelrebe „Tempranillo“ angepflanzt, woraus ein großartiger Tinto erzeugt wird, der so manch anderen Vertreter aus berühmteren Weinbauregionen der iberischen Halbinsel blass aussehen lässt! Dass hier ein neuer Stern am spanischen Weinhimmel entsteht, dass hat sich auch schon bis zu den Geschmacksknospen eines ziemlich berühmten amerikanischen Weinkritiker herumgesprochen...

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
252	<b>Tinto Joven 2009</b> <i>Großartiger "Jungwein" (also ohne Fassreife) von uralten Garnacha Rebstöcken, ein echtes "Schnäppchen"!</i>	<b>5,95 €</b>	
253	<b>Tempranillo Roble 2005</b> <i>10 Monate in Barriques gereift</i>	<b>8,60 €</b>	

## Huerta de Albalá - Cadiz

**Vincente Taberner** hat Mut! Mitten in Andalusien, am Fuße der „Sierra de Grazelema“, errichtete der weinverrückte Pionier im Jahr 2002 das erste Weingut in der Provinz Cádiz, das ausschließlich Rotweine, und diese nur in höchster Qualität erzeugt – Caramba! Zusammen mit der aus der Rioja stammenden Weinmacherin Milagros Viñegra keltert Vincente Taberner drei großartige Tintos, die aus den berühmtesten Edelreben der Welt (Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon) komponiert sind.

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
254	<b>Barbazul 2009</b> <i>Samtig-weich mit vollendeter Harmonie - keine Wunder, dass der Barbazul unser neuer Bestseller ist!</i>	<b>9,80 €</b>	
255	<b>Taberner 2007</b>	<b>24,95 €</b>	
256	<b>Taberner No.1 2006</b> <i>Der "Taberner 1" ist eine radikale Selektion mit 14 Monaten Barrique, sehr rar, extrem limitiert und in der Fachpresse sehr hoch bewertet. Bitte nur im Sitzen genießen....</i>	<b>75,00 €</b>	

# 16. Weinmesse in der WeinGalerie am Schloss am 5. November 2011 Degustationsliste



## Bodegas Muga - Rioja

*Bodegas Muga ist eines der traditionellsten und höchstbewerteten Weingüter Spaniens und eine Legende in Rioja. Die komplette Weinbereitung findet ausschließlich in Holzfässern statt, alles ist handwerklich solide und auf höchstem Niveau. Von der Reserva bis zur Einzellage sind alle Weine individuell, regionaltypisch, stilsicher und auf höchstem Niveau. Torre Muga und Prado Enea gehören zu den 10 besten spanischen Rotweinen.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
257	<b>Blanco Barrica 2010</b> <i>Klassischer weißer Rioja aus den Rebsorten Viura und Malvasia, natürlich im Barrique gereift.</i>	<b>12,60 €</b>	
258	<b>Reserva 2007</b> <i>Eleganz statt Power- so schmeckt der traditionelle Rioja!</i> <b><u>Achtung Messe Aktion:</u></b> zu jeder Flasche gibt's ein "Drop Stop" gratis!	<b>19,80 €</b>	
259	<b>Reserva 2005 "Selección Especial"</b> Produktion nur in Spitzenjahrgängen. Strenge Selektion des Leseguts. Gärung in großen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen. Feinste Fruchtaromen und Gewürze im Bukett, schön eingebundene Röstaromen, am Gaumen viel konzentrierte Frucht, schokoladig, geschmeidige Tannine., mineralische Note, herrliche Textur. <b>Achtung Messe-Aktion:</b> <b>Zu jeder Flasche gibt's einen Korkenzieher der Marke "Pulltaps" gratis!</b>	<b>32,50 €</b>	
260	<b>Prado Enea Gran Reserva 2004</b> Stilbildend und eine Legende ist die Gran Reserva Prado Enea - ein Wein wie aus einer anderen Zeit, der am ehesten mit großen, gereiften Burgundern verglichen werden kann.	<b>45,00 €</b>	
261	<b>Torre Muga 2006</b> Muga beherrscht auch den "modernen" Rioja Stil mit viel Körper, mächtigen Tanninen und ausgeprägter Fruchtsüße- aber probieren Sie selbst! <b>Achtung Messe - Aktion: Bei Abnahme von 3 Flaschen Torre Muga erhalten Sie einen Dekanter der Bodegas Muga gratis dazu!</b>	<b>69,00 €</b>	

## Cims de Porrera - Priorat

*Ursprünglich angelegt als ein Projekt, um die Landflucht in den kargen Bergen des Priorat im Nordosten Spaniens zu stoppen, hat Cims de Porrera (benannt nach dem Dorf Porrera) vom ersten Jahrgang weg die Fachwelt begeistert. Der sensationelle Wein von **Prof. José Luís Perez** gilt als einer der fünf besten Weine Spaniens und wird als Aushängeschild der Region Priorat betrachtet.*

Art. Nr.	Wein	Preis/Flasche	Bemerkung
262	<b>Solanes 2006</b> Der Solanes als "Zweitwein" stammt aus einer Selektion von ebenfalls Cariñena und Garnacha, enthält aber zusätzlich kleine Anteile an Cabernet, Merlot und Syrah und ist eine herausragende Einstiegsvariante in die Toposphäre erstklassiger Priorat-Weine.	<b>24,95 €</b>	
263	<b>Cims de Porrera 2006</b> Einer der Besonderheiten des Cims war schon immer, daß er fast ausschließlich aus der Rebsorte Cariñena besteht mit geringen Teilen von Garnacha. Nur noch selten läßt sich ein Wein von einer solchen Intensität finden - der Cims ist kein dicker Brocken, sondern ein wunderbar feingeschliffener, überaus eleganter Wein mit größter Authentizität. Nach wie vor bringen die teilweise mehr als 100 Jahre alten Reben lediglich einen Ertrag von unglaublichen 5 hl/ha, das entspricht etwa 200 Gramm pro Stock - dies dürfte einer der geringsten Erträge weltweit sein!	<b>59,80 €</b>	