

## Weisse Burgunderweine 2007

Punkte    Trinkreife    Preis/Fl.

### Henri Boillot

In einem Jahr wie diesem zeigt sich die wahre Grösse eines Winzers. Die Weine von Henri Boillot habe ich öfters (in Abständen) degustiert. Sie sind schlicht begeisternd. Sie überzeugen durch Finesse, Mineralien, Spannung und Extrakt.

#### Bourgogne Chardonnay

16,5/20    2010-2013    CHF 24.70

Helle, strohgelbe Farbe; dezente, verhaltene Aromen von Grapefruits, Äpfeln, Wiesenblumen und Holz; feingliedriges Extrakt, mit einer frischen, präsenten Säure, retronasal sind wieder Fruchtaromen erkennbar; kurzer, erfrischender Abgang. **Ein klassischer, finessenreicher, erfrischender Chardonnay.**

#### Chassagne Montrachet

17,5/20    2010-2015    CHF 47.80

Helle, strohgelbe Farbe; Aromen von Grapefruits, Vanille und dezent gerösteten Mandeln; weiches, füllendes Extrakt, gestützt von einer jugendlichen, frischen Säure, mineralisch ausklingend; nachhaltiger Abgang. **In diesem Jahr gefällt mir der Chassagne besonders gut. Das Extrakt und die frische Säure stehen ihm wunderbar.**

#### Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Chenevottes

18/20    2010-2017    CHF 67.80

Helle, goldgelbe Farbe; verhaltene, komplexe Aromen von weissem Holunder, Mirabellen, Grapefruits, Vanille und Holz; Auftakt eines zart bitterlichen, füllenden Extrakts, gepaart mit einer lebendigen, perfekt eingebundenen Säure, zusammen mit dem Alkohol ausgewogen und füllend; anhaltender Abgang. **Ein ganz toll gelungener Wein, der mit seiner Frische und Fülle begeistert!**

### Domaine Ferret

Neu in unser Sortiment aufgenommen habe ich die Weine der renommierten Domaine Ferret. Es sind Weine, die aufgrund ihres hohen Qualitätsniveaus begeistern.

#### Pouilly Fuissé Ferret

16,5/20    2010-2014    CHF 24.00

Helle, strohgelbe Farbe; Aromen mittlerer Ausdruckskraft von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Vanille; der Körper zeigt sich mit einem zarten Extrakt und einer vifen, gut eingebundenen Säure, retronasal wieder Zitrusfrüchte; kurzer, lebendiger Abgang. **Ein mittelkräftiger, transparenter, geradliniger Pouilly mit viel Finesse.**

#### Pouilly Fuissé Les Ménétrières

17,5/20    2010-2015    CHF 42.00

Satte, strohgelbe Farbe; ausdrucksvolle Aromen von Grapefruits, Blumenblüten und Gewürzen; Auftakt einer mittelkräftigen Struktur, getragen von einer präsenten, reifen Säure, mineralisch und salzig wirkend, danach wieder Fülle und Extrakt; anhaltender, spannender Abgang. **Zweifelsohne einer der grossen Pouilly, die zum Renommée der Domaine Ferret beitragen.**

### Louis Jadot

#### Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos des Guettes

17/20    2010-2014    CHF 29.30

Helle, goldgelbe Farbe; ausdrucksvolle Aromen von Blumenblüten, weissem Holunder und Vanille; elegantes, zartes Extrakt mit einer leicht vibrierenden Säure, retronasal wieder Aromen von Blüten; finessenreicher Abgang. **Ein mittelkräftiger Wein mit einem zarten Extrakt, der sich mit Geflügelgerichten und Fisch vorzüglich vereinen wird.**

#### Pernand Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru

##### Clos de la Croix de Pierre

17/20    2010-2015    CHF 29.30

Helle, goldgelbe Farbe; saubere, noch leicht verhaltene Aromen von Aprikosen, Pfirsichen, gerösteten Mandeln, Vanille und frischem Holz; feingliedriges, leicht kerniges Extrakt, zusammen mit der wahrnehmbaren, jugendlichen Säure sehr spannend, mineralisch und salzig wirkend, eingebettet in einem, im Verhältnis ausgewogenen, Alkohol, retronasal wieder Steinfrüchte; anhaltender, markanter Abgang. **Ein charaktvoller, recht kräftiger Wein mit einem guten Alterungspotenzial.**

#### Meursault 1<sup>er</sup> Cru Les Perrières

18/20    2011-2017    CHF 75.60

Goldgelbe Farbe; eine komplexe Aromenvielfalt von Grapefruits, Steinfrüchten, Blumenblüten, Honig, gerösteten Nüssen und Holz; der Körper ist breit, füllend strukturiert und die tragende Säure schön eingebunden, sie vermittelt eine angenehme Spannung, gepaart mit einer salzigen Note; der Abgang ist anhaltend und nachklingend. **Dieser Wein gefällt mir persönlich ausgezeichnet. Er begeistert durch seine Fülle und Finesse.**

#### Corton Charlemagne Grand Cru

18,5/20    2012-2022    CHF 109.60

Goldgelbe Farbe; die Aromen sind vielschichtig, rein, mineralisch, an Zitrusfrüchten, weissen Blumen und etwas Holz erinnernd; der Körper ist mit einem präsenten Extrakt ausgestattet, kräftig und zusammen mit der Säure dynamisch; der Abgang ist wuchtig und lang anhaltend. **Ein grossartiger Wein, der seine mineralisch betonte Seite mit der Reife verstärken und sein Terroir voll hervorbringen wird.**

## Rote Burgunderweine 2007

Punkte    Trinkreife    Preis/Fl.

- Henri Boillot** Die Rotweine vom renommierten Henri Boillot zeigen sich mit kräftigen Farben und die Körperstrukturen sind aufgrund extrem geringer Erträge robust und sehr vielversprechend.
- Bourgogne Pinot Noir** **16/20 2010-2014 CHF 21.20**  
 Kräftiges Rubin- bis Kirschrot; expressive Aromen von roten Beeren, Cassis, Steinfrüchten und Lakritze; präsenze, mittelkräftige Tanninmasse, gepaart mit einer frischen Säure, retronasal wieder rote Beeren und Steinfrüchte; mittellanger Abgang. **Ein echter, unkomplizierter Burgunder von Henri Boillot.**
- Volnay 1<sup>er</sup> Cru Les Caillerets** **18/20 2011-2018 CHF 79.00**  
 Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen; reife Beeren- und Steinfruchtnoten, sowie Aromen von geröstetem Kaffee in der Nase; dichte, samtige Tanninmasse, gestützt von einer noch jugendlich wirkenden Säure, mit dem Alkohol zusammen in Fülle und Finesse ausbalanciert; anhaltendes Finish. **Ein in seinen Aromen komplexer und im Körper füllender Burgunder auf sehr hohem Qualitätsniveau.**
- Louis Jadot**
- Fixin** **16/20 2010-2015 CHF 22.90**  
 Sattes Rubinrot; Aromen von reifen, roten Beeren und dunklen Steinfrüchten (Kirschen); feingliedriges Extrakt einer präsenten Tanninmasse mit einer lebendigen, vifen Säure, zusammen in Tannin, Säure und Alkohol ausgewogen, retronasal wieder Steinfrüchte; mittellanger, spannender Abgang. **Ein sehr schöner Wein, vielschichtig und finessenreich.**
- Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos des Guettes** **16,5/20 2010-2015 CHF 25.80**  
 Dunkles Rubinrot; gut wahrnehmbare Aromen von roten Beeren, Lakritze und etwas Holz; Auftakt einer samtigen, dichten Tanninmasse und einer gut eingebundenen, reifen Säure, zusammen elegant und ausgewogen; mittellanger, schön ausklingender Abgang. **Dieser Wein begeistert durch seine Samtigkeit, Eleganz und Ausgewogenheit.**
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Theurons** **16,5/20 2011-2017 CHF 33.00**  
 Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen; ausdrucksvolle Aromen von reifen, roten und schwarzen Beeren und Tabak; der Körper ist robust, basierend auf einem präsenten, reifen Tannin und einer noch jugendlichen Säure, retronasal wieder Beeren und Tabak; mittellanger Abgang. **Ein tiefgründiger, robuster Wein mit charaktervollen Konturen.**
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos des Ursules** **17/20 2012-2020 CHF 45.50**  
 Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen; saubere, ausdrucksvolle Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren, Lakritze und angesengtem Holz; feingliedriges, präsenten Extrakt vom Tannin und eine vife Säure, zusammen (Tannin, Säure und Alkohol) sehr ausgewogen strukturiert; das Finish ist lange und nachhaltig. **Aus meiner Sicht wird er nach ein paar Jahren Lagerung mit komplexen Lageraromen und viel Finesse aufwarten.**
- Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Rugiens** **17/20 2012-2018 CHF 55.80**  
 Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen; noch leicht verhaltene Aromen eingemachter Steinfrüchte; dichte, reife, präsenten Tanninmasse mit einer reifen, dezent wahrnehmbaren Säure, viel Extrakt, vom Alkohol sehr gut eingebunden; anhaltender, schön ausklingender Abgang. **Ein kräftiger Pommard mit viel Tiefe!**
- Clos Vougeot Grand Cru** **18/20 2012-2020 CHF 99.00**  
 Tiefe, rubinrote Farbe; Aromen von reifen, dunklen Beeren, Steinfrüchten und Lakritze; kräftig, auf solidem Tannin gebauter Körper, leicht bitterlich wirkend, gestützt von einer präsenten, reifen Säure, retronasal Fruchtaromen erkennbar; kraftvoller, anhaltender Abgang. **Ein charaktervoller, klassischer, kräftiger, langlebiger Burgunder!**
- Jean-Jacques Confuron**
- Chambolle Musigny** **16,5/20 2010-2015 CHF 42.60**  
 Rubinrot mit granatroten Reflexen; Aromen reifer Beerenfrüchte, Lakritze und angesengtem Holz; der Körper ist geprägt von einem reifen, samtigen Tannin und einer lebhaften, jugendlichen Säure, zusammen mit dem Alkohol ausgewogen, retronasal wieder Beerenfrüchte; eleganter, mittellanger Abgang. **Ein weicher, finessenreicher Burgunder.**
- Nuits St. Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Chaboeufs** **17/20 2011-2016 CHF 64.40**  
 Sattes Rubinrot; die Aromen sind noch leicht verschlossen, signalisieren aber ein intensives Beeren- und Steinfruchtbild, durchmischt mit Lakritze und geröstetem Kaffee; der Körper ist geprägt von einem präsenten, robusten Tannin und einer jugendlichen Säure; der Abgang ist kräftig, markant und anhaltend. **Ein maskuliner, kräftiger Wein, der sehr typisch für die Appellation ist.**
- Anne Gros** Die Weine der Domaine Anne Gros habe ich auch mehrmals verkostet. Sie sind von grosser Qualität, finessenreich und widerspiegeln sehr schön das jeweilige Terroir. Weiteres siehe Bestellblatt.
- Armand Rousseau** Auch die Weine der Domaine Armand Rousseau sind überaus finessenreich und weisen eine hohe Widererkennung des Produzenten und der Reblagen aus. Weiteres siehe Bestellblatt.

### Bestellblatt

Anzahl  
Flaschen

		Punkte	Trinkreife	Preis/Fl.
<b>Weisse Burgunderweine 2007</b>				
Henri Boillot	_____ Bourgogne Chardonnay	16,5/20	2010-2013	CHF 24.70
	_____ Chassagne Montrachet	17,5/20	2010-2015	CHF 47.80
	_____ Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru			
	_____ Les Chenevottes	18/20	2010-2017	CHF 67.80
Domaine Ferret	_____ Pouilly Fuissé Ferret	16,5/20	2010-2014	CHF 24.00
Louis Jadot	_____ Pouilly Fuissé Les Ménétrières	17,5/20	2010-2015	CHF 42.00
	_____ Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru			
	_____ Clos des Guettes	17/20	2010-2014	CHF 29.30
	_____ Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru			
	_____ Clos de la Croix de Pierre	17/20	2010-2015	CHF 29.30
	_____ Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Les Perrières	18/20	2011-2017	CHF 75.60
	_____ Corton Charlemagne Grand Cru	18,5/20	2012-2022	CHF 109.60
<b>Rote Burgunderweine 2007</b>				
Henri Boillot	_____ Bourgogne Pinot Noir	16/20	2010-2014	CHF 21.20
	_____ Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Les Caillerets	18/20	2011-2018	CHF 79.00
Louis Jadot	_____ Fixin	16/20	2010-2015	CHF 22.90
	_____ Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru			
	_____ Clos des Guettes	16,5/20	2010-2015	CHF 25.80
	_____ Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Theurons	16,5/20	2011-2017	CHF 33.00
	_____ Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Ursules	17/20	2012-2020	CHF 45.50
	_____ Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Les Rugiens	17/20	2012-2018	CHF 55.80
	_____ Clos Vougeot Grand Cru	18/20	2012-2020	CHF 99.00
Jean-Jacques Confuron	_____ Chambolle Musigny	16,5/20	2010-2015	CHF 42.60
	_____ Nuits St. Georges 1 <sup>er</sup> Cru Les Chaboeufs	17/20	2011-2016	CHF 64.40
Anne Gros und Armand Rousseau geben die Preise erst im Frühjahr 2009 bekannt. Unverbindliche Reservationen nehmen wir gerne entgegen.				
Anne Gros	_____ Bourgogne Rouge Hautes Côtes de Nuits	16/20	2010-2014	
	_____ Bourgogne Rouge Pinot Noir	16/20	2010-2014	
	_____ Chambolle Musigny La Combe d'Orveau	17/20	2010-2016	
	_____ Vosne Romanée Les Barreaux	17/20	2010-2016	
	_____ Clos Vougeot Grand Cru	18/20	2012-2020	
Armand Rousseau	_____ Gevrey-Chambertin	16,5/20	2011-2015	
	_____ Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Clos St. Jacques	18/20	2012-2020	
	_____ Ruchottes			
	_____ Clos des Ruchottes Chambertin Grand Cru	17,5/20	2012-2020	
	_____ Clos de la Roche Grand Cru	17,5/20	2012-2020	
	_____ Chambertin Grand Cru	18,5/20	2012-2022	
	_____ Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	18,5/20	2012-2022	

**Konditionen:** Bestelleinheiten sind 12, 18, 24 usw. Flaschen. Die Preise sind inklusive 7,6% Mwst. und zahlbar rein netto bei Erhalt der Rechnung (Rechnungsstellung zirka Februar 2009). Die Weine werden Ende 2009 bei uns eintreffen, danach werden wir Sie zur Abholung einladen. Für eine Lieferung an ein Domizil verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 20,00. Sollte der Wein aus irgend einem Grund nicht lieferbar sein, wird der von Ihnen bezahlte Betrag zu 3% verzinst zurückerstattet. Das Angebot gilt bis 14. Februar 2009 oder solange Vorrat reicht.

Name \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon Privat \_\_\_\_\_

Telefon Geschäft oder Natel \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_ Newsletter  ja  nein

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_