

## Frankreich

**Bordeaux****App. St. Julien**

<b>1999</b>	<b>Chateau Léoville Poyferrè 2. Grand Cru Classé en 1855 St. Julien</b>	<b>€ 121,00</b>
-------------	---	-----------------

**App. Saint –Emilion**

<b>2000</b>	<b>Château La Dominique Grand Cru Classé Appellation Saint-Émilion Grand Cru Classe</b>	<b>€ 150,00</b>
-------------	---	-----------------

<b>1998</b>	<b>Ch. Léoville-Las Cases 2. Grand Cru Classé en 1855 Appellation Saint-Julien</b>	<b>€ 260,00</b>
-------------	--	-----------------

**App. Margaux**

<b>1999</b>	<b>Chateau Labégorce Zédé Appellation Margaux</b>	<b>€ 85,00</b>
-------------	---	----------------

<b>2007</b>	<b>Château Margaux 1. Grand Cru Classé du Medoc Domaine Château Margaux</b>	<b>€ 980,00</b>
-------------	---	-----------------

**App. Pauillac**

<b>1998</b>	<b>Chateau Haut – Batailley Appellation Pauillac</b>	<b>€ 115,00</b>
-------------	--	-----------------

<b>1998</b>	<b>Château Pichon Lalande 2. Grand Cru Classé en 1855 Appellation Pauillac</b>	<b>€ 220,00</b>
-------------	--	-----------------

<b>2007</b>	<b>Mouton Rothschild 1. Grand Cru Classe du Medoc Domaine Château Mouton-Rothschild</b>	<b>€ 1.100,00</b>
-------------	---	-------------------

**App. Pomerol**

<b>1998</b>	<b>Chateau Le Bon Pasteur Appellation Pomerol</b>	<b>€ 196,00</b>
-------------	---	-----------------

**Bordeaux**

**Prélude Bordeaux** € 9,50 € 34,00  
**Chateau Marsau**

Rebsorten: 100% Merlot  
 Tiefes schwarzrubin bis violett. Nase mit einem dunklen Kirschkompott, feine Toastnoten, Kaffee.  
 Am Gaumen ein Wein mit einer sehr dichten, aber klaren und nicht übertriebenen süßen Frucht. Sehr starke schwarze Tannine, die beginnen den Wein zu festigen. Sehr lang am Gaumen und im Abgang. Vor allem sehr gut balanciert und strukturiert.

**Burgund**

**Givry „Clos du Celliers aux Moines“ 1. Cru,** € 79,00  
**Domaine Jean-Marc Joblot**

Rebsorten: Pinot noir  
 Sehr schöne, fast transparente Farbe. Ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ganz leicht vom Holz, mit ein wenig Vanille und Waldbeeren.

**2008 Corton-Bressandes** € 190,00  
**Domaine Jacques Prieur**  
**Appellation Corton Grand Cru**

**2011 Musigny** € 660,00  
**Domaine Jacques Prieur**  
**Appellation Musigny Grand Cru**

**Rhone**

**Lirac rouge Rhone** € 47,00  
**De La Mordoree**

Rebsorten: Grenach und Syrah  
 Neben einem ausgezeichneten TAVEL ist der köstliche, rote LIRAC zweifellos der feinste Tropfen der Appellation. Bei der Standardcuvée bevorzugt Christophe Delorme die pralle Grenache-Traube, die in der konzentrierten Frucht von schwarzem Beerenobst und dem Tannin der Syrah Unterstützung findet. In besonders guten Jahren wird in begrenzten Mengen die Luxuscuvée "La Reine des Bois" hergestellt, in die zu gleichen Teilen Mourvèdre, Grenache und Syrah fließen. Die ausladenden, üppigen Weine sind beeindruckend, zeigen eine tiefe Färbung und entfalten ein Aroma von Vogelkirschen und gerösteten provenzalischen Kräutern. " Robert M. Parker, Rhône

**Chatauneuf-du-Pape** € 92,00  
**Domaine Pierre Usseglio et Fils**  
**Appellation Châteauneuf-du-Pape**

Rebsorten: 90% Grenache, 5% Mourvedre, 5% Cinsault  
 Mittleres, leuchtendes Rot. Zarte, ätherisch strömende Nase voller Finesse, rein und fein, träumerisch schön. Marzipan, süße rote Kirschen und Sauerkirsche. Im Mund konzentrierte rote Frucht, immer geradeaus, wieder viel Kirsche neben deutlicher Terroirwürze und einem kleinen Hauch Goudron, strukturiert und komplex, gradlinig und eindeutig. Das Gegenteil eines fetten Weins, spielerisch zart und dabei sehr lang, dominieren klar Finesse und Balance.