

Nobbimueller
Burgund + Süsswein

Lippmannstr. 59, Tür 10
22769 Hamburg

offen: Do und Fr 16-20 Uhr
Sa 11-14 Uhr

Tel. 01712435102
nobbi-mueller@gmx.de
www.nobbimueller.de

USt-IdNr : DE241572712



Subskriptionsangebot 1/2016 - Burgund + Beaujolais 2014

Die Domainen dieses Angebots:

Domaine Duroché - Gevrey-Chambertin
Domaine Francois Bertheau - Chambolle-Musigny
Domaine Sylvain Langoureau - St. Aubin
Domaine A + P De Villaine - Bouzeron
Domaine Raphael Chopin - Lantignié
Château Thivin - Odenas



Sagen wir es doch 'mal so wie ein befreundeter Burgundhändler:
„Dem Weintouristen wird suggeriert: 'es regnet im Juli und August, oh, das gibt schlechte Weine'. Dabei ist es doch eher so, daß Blüte wie Ende der Reifepériode für die Qualität des Traubenmaterials – und allein darauf kommt es an - entscheidend sind. Das heißt für 2014 eine gute Menge (weil gute Blüte) plus gute Reife, weil perfekte

*Nachsaison (inkl. Nordwind). Auf Basis einer anspruchsvollen wie organischen Vitikultur (was weit wichtiger ist, als wenn es im Juli regnet!) ergibt das für den Jahrgang 2014 **faszinierend schöne saftig-runde Weine**. Jung noch akzessibler als 2013, weil phenolisch reifer. Die Kategorie eines „great vintage“ ist dabei erstmal nicht so interessant – reine kommerzielle Beförderung das. Gaanz viele sehr gute Weine im Unterschied zu vielen.“*

Also ist es in 2014 mal wieder so, wie es die alten Hasen herunterbeten: *June and July make vines and September makes wines!*

„Fans of vintages such as 2010 or 2012 Côte de Nuits are going to love the top 2014 reds as well“ J. Gillmann er meint die ultrafeinen Tannine

faszinierend schöne saftig-runde Weine; hm, das kann man für die Roten so stehen lassen. Bei den Weissen kann man sogar noch einen Tick höher anfassen, denn die Weine haben eine bemerkenswert klare Definition und diesen Hauch von Klasse, der die Burgunder von anderen Chardonnays abhebt (ich weiß, es gibt Ausnahmen), und die Weißwein-Winzer dieses Angebots (*Langoureau, De Villaine*) von einem der besten Jahre des letzten Jahrzehnts sprechen lässt .

Das Angebot (in Klammern der Preis nach dem 15.03.2016):

Die Kritiker: AM - Allen Meadows, SM - Sarah Marsh, NM - Neil Martin, TA – Tim Atkins,

Domaine Duroché – Gevrey-Chambertin

Website: www.vins-duroche.com/

„What I like about Duroché is that they capture the essence of terroir. There's a sense of edginess, a transparency about these wines that express both place and season“, Neal Martin, erobertparker, April 2015
„sehr fein, wunderbar beschwingt und konzentriert in der Aromatik. Grosse Klasse!“ meint ein Kunde.
Stimmt!

Aus dem grossen Portfolio der Domaine haben wir erst diesmal immerhin 5 Cuvées zugeteilt bekommen, bleiben aber weiter dran.

Die Weine werden ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Bei uns im Programm seit Jahrgang 2013

Gevrey-Chambertin 2014 **30,50 €; 6 Fl.** à 28 € ... **168 € (33)**

Pinot Noir; 30 - 65 Jahre alte Reben; So einen schönen Village habe ich zu dem Preis lange nicht mehr gesehen. *“A discreet application of wood sets off more deeply pitched aromas of both red and dark currant with more prominent earth nuances. There is good volume and punch to the intense and lightly mineral-inflected middle weight flavors that possess a caressing mouth feel, all wrapped in an ever-so-mildly rustic finish (87-89)/2020+“* **AM**

Gevrey-Chambertin 'Champ' 2014 **33,50 €; 6 Fl.** à 30,50 € ... **183 € (36)**

Pinot Noir; 45 Jahre alte Reben auf der Nordseite von Gevrey. Etwas mehr Distinktion als der normale Gevrey village. *„This is at once more elegant and slightly fresher as well with its layered array of pretty red currant, spice, floral, game and softly earthy aromas. The sleek, cool and restrained middle weight flavors exhibit good detail and unusually good refinement before terminating in a mineral-inflected finale. This is really quite good and worth checking out. (88-91)/2021+“* **AM**

Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Lavaut St. Jacques' 2014 **62 €; 6 Fl.** à 58 € ... **348 € (66)**

Pinot Noir; 35 -90 Jahre alte Reben. 3 verschiedene Premier Crus bietet die Domaine an. Für uns ist der *Lavaut* der überzeugendste Premier Cru, vereint er doch die Delikatesse und Präzision des *Champeaux* mit der Power des *Estournelles*. *„A brooding nose is classic Gevrey in style with its gamy aromas of dark berries, earth, humus, underbrush and soft spice hints. The intense, muscular and concentrated flavors exude plenty of minerality on the tension-filled, moderately austere and impressively long finish. (91-93)/2024+“* **AM**
Sicher der eleganteste Wein von Duroché

neu! Charmes Chambertin Grand Cru 2014 **93 €; 6 Fl.** à 87 € ... **522 € (99)**

Pinot Noir; zwischen 1959 und 1998 gepflanzte Reben. Etwas weiter gefasst als der *Lavaut* und auf Anhieb irgendwie leckerer. Das Grand Cru-Argument ist eine gewisse Nonchalance und ein bisschen mehr Gewicht. *„Five scattered parcels make up the 0.41 hectares of the Duroché holdings, with an average age of 45 years. This is very impressive in 2014, with dense, smoky oak complemented by plenty of gutsy, plum and blackberry fruit concentration and savoury tannins. 2019-29“* **TA**

neu! Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2014 **145 €; (155), max. 3 Fl. ***

Pinot Noir; 1920 gepflanzte Reben; 20% vendanges entière; *„four barrels this year compared to just two barrels in 2012. The palate is medium-bodied with (again) very fine tannins. I adore the symmetry here, the elegance and razor-sharp precision threaded all the way through to the finish. Pierre Duroché opinend that this is his best cuvée in 2014, better than in 2012 and 2013, and he might well be right.“* 94-96 P. **NM**, Dez. 15

* Clos de Bèze geben wir nur im Verhältnis 1:2 mit anderen Weinen der Domaine ab

Francois Bertheau - Chambolle-Musigny

„Bertheau's wines are things of beauty. They thrive on elegance instead of power. They represent Chambolle without artifice – in all its regal, silken glory.“ Ian McFadden on April 2, 2013

Balance und Reintönigkeit, das sind für uns die herausragenden Merkmale der Weine von Francois Bertheau, der die sehr kleine, familieneigene Domaine in der 5. Generation führt. Es gibt nur Lagen in Chambolle, die Hälfte der insgesamt 6,3 ha sind Village-Lagen. Der Neuholzanteil ist gering, die Essenz der floralen Chambolle-Duftigkeit soll nicht markiert werden. Hier ist nichts aufgesetzt oder extrahiert; sondern fließend, trinkfreudig und delikat; für uns der Inbegriff von feinen und eleganten Burgunderweinen. Dank ihrer Harmonie und Balance sind Bertheau-Weine schon in ihrer Jugend schön zu genießen, altern aber auch hervorragend.

Das ist jetzt sehr technisch beschrieben und fängt nicht ansatzweise das Vergnügen ein, dass man beim Trinken der Bertheau-Weine empfindet.

Von ähnlicher Grundaromatik – Ausnahmen sind Amoureuses und Bonnes Mares, die doch eine weiter gefasste Aromenpalette haben -, werden den Weinen aufsteigend step by step Struktur und Tiefe hinzugefügt. Wirklich aufregend! In 2014 endlich wieder eine normale Erntemenge und etwas reduzierte Preise

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2010

Chambolle-Musigny 2014 **47 €; 6 Fl.** à 43 € ... **258 € (51,50)**

Pinot Noir; 40-45 Jahre alte Reben; *“A notably fresh and ripe nose is composed mostly of various red berries with hints of cassis and spice in the background. There is fine intensity and energy present on the lightly stony middle weight flavors that possess a refined mouth feel that also characterizes the moderately firm finale. Good stuff and very Chambolle. (88-91)/2020+“* **AM**

Chambolle-Musigny 1er Cru 2014 **65,50 €; 6 Fl.** à 60 € ... **360 € (71,50)**

Pinot Noir; 40 - 50 Jahre alte Reben. Assemblage aus den Premier-Cru-Lagen Baudes, Groseilles, Gruenchers und Noirots, alle unterhalb des Grand Crus Bonnes Mares gelegen. *„An exceptionally pretty and airy array of red pinot fruit, lavender and once again a hint of spice introduces slightly bigger and richer flavors that exhibit excellent delineation on the tighter and firmer finale. This should be approachable young but reward up to a decade of cellar time. (89-92)/2021+“* **AM**

Chambolle-Musigny 1er Cru 'Charmes' 2014 **96 €; 6 Fl.** à 88 € ... **528 € (105)**

Pinot Noir; 40-50 Jahre alte Reben auf 0,6 ha; Meadows schreibt: *“A notably floral nose features the super fresh, admirably pure and cool essence of red berry fruit aromas that possess lovely complexity. There is a lovely sense of underlying tension to the attractively textured and rich medium-bodied flavors that are supported by quite fine-grained tannins before culminating in a balanced, long and naturally sweet finish. (90-92)/2022+“*

Chambolle-Musigny 1er Cru 'Amoureuses 2014 **184 €; 6 Fl.** à 170 € ... **1.020 € (198) ***

Pinot Noir; 40 -50 Jahre alte Reben. 0,3 ha besitzt Francois in diesem vermutlich besten Premier Cru an der Côte, das gibt in normalen Jahren wie 2014 ungefähr 1000 Flaschen. Hier ist alles elegant und wundervoll harmonisch. *“A beautiful wine ... lightfooted, airy, filigree and a true pleasure“*

Bonnes Mares Grand Cru 2014 **205 €; 6 Fl.** à 190 € ... **1.140 € (225) ***

Pinot Noir; 50 Jahre alte Reben auf 0,3 ha; ob man nun den etwas breitschulterigen, schmeichelnden Bonnes Mares oder den Amoureuses mit seiner kühlen Eleganz vorzieht, ist Geschmackssache. *„Once again there is excellent intensity and underlying tension to the well-defined and tautly muscular middle weight plus flavors that exhibit a hint of bitter cherry on the sappy, dusty, balanced and ever-so-mildly austere finish (91-93)/2024+“* **AM**

* Amoureuses und Bonnes Mares geben wir nur im Verhältnis 1:1 mit anderen Weinen von Bertheau ab

Domaine Sylvain Langoureau - St. Aubin

AM schreibt: „*this domaine should be added to those of Lamy, Prudhon, Bachelet and Marc Colin for high quality domaines based in or near St. Aubin. If you don't know the wines I strongly suggest you check out an example.*“ Finden wir auch! Frisch, mit präsender Frucht und bemerkenswerter Distinktion zeigen sich die 2014er.

Kräftige Weine mit viel Rückrat, aber eben auch mit mehr Finesse und Eleganz als der Großteil der Weine aus St-Aubin. UND dem Charme des immer noch moderaten Preises der AOC St.Aubin.

Neben De Villaine unsere erste Domaine, die wir direkt importierten.

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2005



St. Aubin 2014 **16,90 €; 6 Fl. à 15,90 € ... 95,40 € (17,90)**
Chardonnay; eine Assemblage aus 8 verschiedenen Lagen in St.Aubin. Lecker, offen und generös

St. Aubin 1er Cru 'Friottes' 2014 **21,50 €; 6 Fl. à 19,50 € ... 117 € (23,50)**
Chardonnay; immer der Premier Cru, der aufgrund seiner verführerischen Zitrusfrüchtearomatik den frischesten Eindruck macht. Hier dauert es meistens ein bisschen länger, bis sich der ganze Reichtum dieses Weines enthüllt.

St. Aubin 1er Cru 'Vermarin à l'Est' 2014 **21,50 €; 6 Fl. à 19,50 € ... 117 € (23,50)**
Chardonnay; sehr offen und expressiv mit viel Muskeln und Power, lebendig. Der Vermarin a l'est ist jedes Jahr geradeaus und stürmisch. Macht vielleicht nicht den distinguiertesten Eindruck, aber das ist gerade auch das Erfrischende an dem Wein.

St. Aubin 1er Cru 'En Remilly' 2014 **22 €; 6 Fl. à 19,50 € ... 117 € (24,50)**
Chardonnay; 60 Jahre alte Reben; perfekte Balance zwischen Reife und fokussiertem Reichtum. Sehr schöne Textur! Schon jetzt super zu trinken, kann man diesem Cru auch ein paar Jahre Zeit geben.

Meursault 1er Cru 'La Pièce sous le Bois' 2014 **36,50 €; 6 Fl. à 34 € ... 204 € (39,50)**
Chardonnay; hat mehr Schmelz als die St.Aubins. Weit oben am Hang gelegen; der Unterschied zum *La Garenne* ist etwas mehr Oppulenz und Cremigkeit (?).

Puligny-Montrachet 1er Cru 'La Garenne' 2014 **36,50 €; 6 Fl. à 34 € ... 204 € (39,50)***
Chardonnay; auch weit oben am Hang gelegen, das gibt dem Wein Luftigkeit und Frische, allerdings auch die typische Puligny-Nervigkeit und Eleganz, die den La Garenne etwas über die St.Aubins stellt.

* Puligny La Garenne geben wir nur im Verhältnis 1:1 mit anderen Weinen der Domaine ab

Aubert de Villaine, Mitbesitzer der Domaine Romanée-Conti, betreibt seit 1986 zusammen mit seiner Frau Pamela ein eigenes Weingut in Bouzeron. Auch hier werden keine Mühen und Kosten gescheut, die Quintessenz aus den weniger renommierten Lagen der Côte Chalonnaise zu ziehen. Manuelle Ernte, Auslesetisch; das sind keinesfalls Selbstverständlichkeiten in der Côte Chalonnaise, im Gegenteil! *Pierre de Benoist*, dem Neffen, ist inzwischen die Verantwortung übertragen worden, und mit Akribie und Sorgfalt werden Weine erzeugt, die weit über dem Niveau der Appellation liegen. Besonders dem Bouzeron Aligoté gilt seine Aufmerksamkeit, der von Jahr zu Jahr immer feiner und eleganter wird und mit dem Jahrgang 2012 von der Domaine im Preis angepasst wurde (leider, aber aus wirtschaftlicher Sicht unumgänglich). Biologische Bewirtschaftung seit Ende der 80er Jahre!

"Aubert de Villaine produces some of the best generic wines in Burgundy, and if anything were proof that there is something special in the Bouzeron soil, not just for Aligoté but for Pinot Noir and Chardonnay, it can be found in his wines. ... delicious wines in both colors". Clive Coates

Auch 2014 zeigt sich hier in grosser Form, laut Pierre einer der 3 besten Jahrgänge des neuen Jahrtausends.

Die Roten haben einen schönen aromatischen Reichtum und wundervolle feine Tannine; die Weissen präsentieren eine bemerkenswerte Tiefe der Frucht mit schöner Frische.

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2005

rot

Bourgogne Côte Chalonnaise 'La Fortune' 2014 16,70 €; 6 Fl. à 15,50 € ... 93 € (17,90)

Pinot Noir; knapp 30 Jahre alte Reben in Bouzeron; wie alle Roten von De Villaine ungefähr 30% Vendanges Entière. Direkter, trinkfreudiger Wein, in 2014 auch durchaus dicht und schmeichelnd, bekommt er mit dem Älterwerden der Reben immer mehr Struktur und Substanz. Der Unterschied zum La Digoine ist gar nicht mehr so gross.

Bourgogne Côte Chalonnaise 'La Digoine' 2014 19,50 €; 6 Fl. à 18 € ... 108 € (21)

Pinot Noir; 40-60 Jahre alte Reben in Bouzeron; strukturierter, deeper als der La Fortune, ernsthafter Wein und auf Bourgogne-Level nahezu konkurrenzlos. *"So attractiv" SM*. Die Domaine empfiehlt eine Flaschenlagerung von 12-15 Jahren, wir können dem *La Digoine* allerdings auch jung einiges abgewinnen. Obwohl: ein zuletzt auf der Domaine getrunkenen 2001er zeigte das ganze Reifepotential dieses Weines an. Sehr schön harmonisiert, wirkliche Tiefe und immer noch sehr lebendig

Mercurey 'Montots' 2014 21,50 €; 6 Fl. à 19,50 € ... 117 € (23,50)

Pinot Noir; 55-65 Jahre alte Reben, 1991 wurden zusätzlich Pinot fin-Klone aus Nuits St. Georges gepflanzt; dunkelfruchtige Aromen; kompakt und trotzdem elegant. In 2014 einmal mehr die Quintessenz eines sehr guten Côte Chalonnaise - Weines.

weiss

Bouzeron Aligoté 2014 16,90 €; 6 Fl. à 16 € ... 96 € (17,80)

Aligoté dorée; 40 hl/ha in 2014; aus 10 verschiedenen Parzellen, in ganz Bouzeron verteilt, die meisten oben am Hang. Soft und digestiv, aber mit dem nötigen Biß.

neu! Bourgogne Côte Chalonnaise 'Les Clous Aimé' 2014 16 €, 6 Fl. à 15 € ... 90 € (17)

Chardonnay; 30-50 Jahre alte Reben in Bouzeron. Bis vor kurzem hieß dieser Cru nur *'Les Clous'*. *Les Clous Aimé* ist, wenn ich Pierre richtig verstanden habe, ein alter Ausdruck der Winzer in Bouzeron für in den Chardonnay-Weinberg gehen. Ich frag' nochmal genauer nach.

Für einen Bourgogne recht komplex und in der Jugend nicht unbedingt so einladend wie die anderen Weißen, profitiert der *Clous Aimé* von 3,4 Jahren Lagerung.

Rully 'Les St. Jacques' 2014 18,50 €; 6 Fl. à 17,50 € ... 106 € (19,80)

Chardonnay; 1990 gepflanzte Reben. Die Stärke des St.Jacques liegt in seiner Finesse und Purheit der Aromen. Eher zart als kraftvoll.

Rully 1er Cru 'Gresigny' 2013 36 € (39) max. 6 Fl. *

Chardonnay; 80 Jahre alte Reben; eine Neuerwerbung der Domaine, der 2013er ist erst der 2. Jahrgang. Im Sommer 2015 abgefüllt, darum erst jetzt der 2013er im Angebot. Zeichnen sich die De Villaine-Weine doch immer durch eine für die Côte Chalonnaise ungewohnte Eleganz aus, setzt dieser Wein in Punkto Finesse und Klasse noch einen drauf. So gut, wie Rully nur sein kann!

* Rully Gresigny geben wir nur im Verhältnis 1:2 mit anderen Weinen der Domaine ab

Beaujolais:

Es ist ja zum Glück inzwischen so, dass man gar nicht mehr auf die Idee kommen würde, bei den besten Adressen nur von sehr guten Beaujolais-Weinen zu sprechen; es sind tolle Weine in its own right mit, auf dem weltweiten Weinmarkt, konkurrenzlos niedrigen Preisen. Viele sehr gute Winzer polieren den ramponierten Ruf der Region mit fantastischen Weinen auf. Mit *Chopin* als sehr junges Weingut und *Thivin* als eines der Ältesten haben wir zwei sehr gute Beispiele in diesem Angebot. Zum erstenmal seit Jahren sind die Charakteristika des Jahrgangs im Beaujolais und Burgund ähnlich; auch im Verhältnis zum Vorgänger 2013. Rund, schmeichelnd, köstlich, mit sehr feinen Tanninen (2014) – hoctönig, fein und präzise (2013)

Raphael Chopin - Lantignié www.domaine-raphael-chopin.fr/

Raphael Chopin gehört zu jener jungen Winzer-Generation im Beaujolais, die den ramponierten Ruf dieser Weinregion mit viel Elan und fantastischen Weinen aufpoliert. 2009 war sein erster Jahrgang. 5 ha bewirtschaftet er in Morgon, Régnié und Lantignié, das zum Beaujolais-Villages zählt. Die 2014er-Kollektion ist wohl seine bisher Beste, sagt Raphael auch. Leider kein *Gaia* in 2014, also haben wir uns auf die 3 Cuvées unten beschränkt.

Bei uns im Programm seit Jahrgang 2012

Morgon 'Charmes 2014 **12,50 €**, 6 Fl. à 11,70 € ... **70,20 €** (13,50)
Gamay; im Stahltank ausgebaut; eleganter, charmanter (der Name sagt es), trotzdem kraftvoller Morgon

Morgon Archambault 2014 **17 €**, 6 Fl. à 15,80 € ... **94,80 €** (18,50)
Gamay; die Trauben kommen aus der Lage 'Charmes'; im 350l – Holzfass ausgebaut. Durchaus maskulin oder kräftig, dabei aber harmonisch, rund und köstlich. In diesem Jahr ganz klar der nachhaltigste Wein des Kellers. Ein Zusammenspiel von Wärme und Kraft, sagt Raphael. Sehr, sehr lang

Régnié Caprice 2014 **15,90 €**, 6 Fl. à 14,90 € ... **89,40 €** (16,90)
Gamay; aus der Lage 'La Ronze'; 12 Monate im Holzfass ausgebaut. 'Kapriziös' nennt Raphael diese Cuvée, da der Wein beim Ausbau immer etwas rumzickt. Und auch auf der Flasche ist der Wein doch eher eine Primadonna als ein Kumpeltyp. Der Puligny unter den Weinen Chopins. Wird allerdings nicht mehr in der schlanken Rieslingflasche abgefüllt. Schade.

ab Ende April wieder lieferbar:

Domaine du Vissoux - St. Verand

Beaujolais blanc 2014 **10,90 €**, 6 Fl. à 10 ... **60 €** (11,90)
Chardonnay;

Château Thivin - Odenas

www.chateau-thivin.com/

Im Beaujolais Weingüter zu finden, die seit mehr als drei Jahrzehnten ihre Weine selbst abfüllen, ist nicht einfach. Die Tradition der selbstvermarktenden Güter ist im Beaujolais eher jung. Noch bis in die 1990er Jahre lieferten die allermeisten Winzer ihre Trauben oder fertigen Weine bei Négociants ab. Auf Château Thivin besteht hingegen eine lange Tradition der Domaine-Abfüllung. Aus dieser Zeit stammt auch das wunderschön altmodische Flaschenetikett, welches nun schon seit 4 Jahrgängen unser Weinregal schmückt. Eine Institution im Beaujolais! Die Weine strahlen, wie jedes Jahr, schon eine gewisse Noblesse aus.

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2011



Côte de Brouilly 'Les 7 Vignes' 2014 **12,80 €**, 6 Fl. à 11,80 € ... **70,80 €** (13,80)
Gamay; durchschnittlich 50 Jahre alte Reben aus 7 Parzellen auf 8,3 ha. Sechs Monate Ausbau in gebrauchten Fuderfässern. Sehr schöne Frucht, kann jung getrunken werden, profitiert aber von zwei bis drei Jahren Flaschenreife. Der 2012er z.B. trinkt sich zur Zeit sehr schön.

Côte de Brouilly 'La Chapelle' 2014 **17,30 €**, 6 Fl. à 16 € ... **96 €** (18,50)
Gamay; Die Parzelle „La Chapelle“ befindet sich am oberen Teil des Mont de Brouilly mit 50% Hangneigung. Auch der La Chapelle wird in Fuderfässern ausgebaut, jedoch zumeist für 9 Monate. In 2014 mit mehr Fett auf den Rippen als sonst, aber immer noch sehr elegant und frisch.

Côte de Brouilly 'Cuvée Zaccharie' 2014 **22,20 €**, 6 Fl. à 20,50 € ... **123 €** (24)
Gamay; 40 –90 Jahre alte Reben. Assemblage der ältesten Reben aus den Top-Lagen der Domaine; u.A. 'La Chapelle' und 'Godeffroy'. 12-monatiger Ausbau im kleinen Holzfass (pièce). Sehr harmonischer Wein!

weiss

Beaujolais blanc 'Clos de Rochebonne' 2014 **13,90 €**, 6 Fl. à 13 € ... **78 €** (14,90)
Chardonnay; aus dem Süden des Beaujolais (Pierre Dorée), dort, wo der Boden kalk — und lehmhaltiger ist. Ausbau im Barrique mit 10% neuem Holz. Ich wollte es eigentlich nicht schreiben, aber der Wein macht doch einen sehr burgundischen Eindruck. Schöne, angenehme Fruchtsüsse, reichhaltig und doch elegant.

Konditionen:

Alle Preise inkl. 19% MwSt; Bestellung bitte telefonisch oder per E-Mail

Lieferkosten: 8 € pro angefangenen 12er Karton. Ab 650 € Bestellwert frei.

EU-Ausland: 16 € pro angefangenen 12er Karton. Ab 950 € frei

Zahlungsmodus: 100% bei Rechnungstellung; ab einem Bestellvolumen von 600 € kann die Zahlung gesplittet werden. 50% sofort, 50% zum 10. April 2015. Bitte bei Ihrer Bestellung angeben, ob Sie von dieser Regelung Gebrauch machen wollen.

Skonti: 2% ab 350 €, 3% ab 750 €, 4% ab 1.200 €

Langoureau, De Villaine, Chopin und Thivin sind lieferbar ab Ende April 2015; *Duroché und Bertheau* ab Juni 2016.

Das Angebot ist gültig bis zum 15.03.2016, solange der Vorrat reicht.

Vielen Dank für Ihr Interesse!

