

**Nobbimueller
Burgund + Süßwein**

Lippmannstr. 59, Tür 10
22769 Hamburg

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

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

USt-IdNr : DE241572712



Subskriptionsangebot 1/2017 - Burgund + Beaujolais 2015

Die Domainen dieses Angebots:

Beaujolais ab Seite 2

Mee Godard - Morgon, Raphael Chopin - Lantignié, Château Thivin - Odenas

Côte Chalonnaise ab Seite 5

De Villaine - Bouzeron, J-B Ponsot - Rully, Stéphane Aladame - Montagny

Côte de Nuits ab Seite 8

Domaine Duroché - Gevrey-Chambertin, François Bertheau - Chambolle-Musigny

Côte de Beaune ab Seite 12

**Sylvain Langoureau - Saint Aubin, Pernot-Belicard - Puligny-Montrachet
Marquis d'Angerville - Volnay, Domaine du Pélican - Arbois (Jura) neu!**

Konditionen auf Seite 15

Um es gleich frei heraus mit **Allen Meadows** zu sagen:

... hot and dry worked in 2015 because it is a genuinely great vintage and it's a great vintage from top to bottom. In fact, in all my years of visiting Burgundy I have never seen a better vintage for wines at the bottom of the appellation hierarchy. To be sure, it's great at the top as well but if ever there was a vintage to explore for value, it's this one. I have never listed so many Top Value choices in the 17 years that I have been publishing Burghound and I was more severe than usual in my choices! Moreover, when the bottom of the hierarchy is exceptional, it's no stretch to imagine that the top portion is exceptional as well.

"It is fair to say it is a seductive vintage. No question. It is rich and fruity, but this is not the entire story as it is fresh and energetic and 'young dog' ie. it is energetic and that's what I like about the vintage; a combination of rich maturity with freshness and cleanliness and energy. ... They are concentrated, dense and dark but airy, not heavy at all." **Guillaume d'Angerville** über 2015

Die Vorschußlorbeeren für 2015 waren also diesmal durchaus gerechtfertigt. Auch wir, mit weitaus weniger Erfahrung als die beiden oben zitierten Cracks, waren im November 2016 teilweise sprachlos ob der Qualität der probierten Weine; dem harmonischen Zusammenspiel der einzelnen Komponenten; der, bei aller Gourmandise, zupackenden, frischen Art – und das in allen Appellationsstufen, vom Bourgogne bis zum Grand Cru.

Doch auch die Weissen sind klasse:

2 zutreffende Statements über den weißen Burgunderjahrgang 2015 in Burgund:

Sarah Marsh: *Generally speaking 2015s are in the warmer family with 2010, 2009, 2006 and 2005 as they are ripe, especially where they are later picked. However they are not rich. The alcohol levels are lower than these years and the texture is slimmer.*

Steen Öhman (Winehog): *The 2015 vintage is a hot vintage – rich, low acidity but often with a quite good PH giving the impression of a nice freshness. As a vintage it's hot and sort of comparable with the 2009 vintage but somehow the wines seem to have more energy despite the low acidity – thanks to the good PH no doubt – and they therefore at this stage seem to drink better than the 2009s. The whites from the 2009 vintage seem to have a slightly dense feel .. and often a glass or two is plenty .. whereas the 2015s seem to drink better so to speak (not that I will endorse gobbling white Burgundies – at least not great wines without me being present!).*

Das Angebot (in Klammern der Preis nach dem 5. April 2017):

Die Kritiker:

AM - Allen Meadows, SM - Sarah Marsh, NM - Neil Martin, SÖ – Steen Öhman, BN – Bill Nanson, BA – Beaujolais Aujourd' hui, Bourgogne Aujourd' hui

BEAUJOLAIS 2015

wenn sich die Winzer im Beaujolais einen Jahrgang hätten malen können wäre dabei wohl so etwas wie 2015 herausgekommen. Das Wetter war sonnig und trocken - mit den nötigen, kurzen Regenschauern zum richtigen Zeitpunkt. Die Trauben waren zum Zeitpunkt der Lese (wichtig war, nicht zu spät zu ernten) gesund; fast nichts musste aussortiert werden. Die Weine sind konzentriert, dabei harmonisch und gourmand; mit kräftigen, aber eleganten Tanninen, die den Weinen genug Edginess und Frische mitgeben.

Wenn Sie (wie wir) den Wein aus dem Beaujolais als eine Melange aus Burgund und nördlicher Rhône sehen (was ja auch geographisch passt), schlägt in 2015 das Pendel eher in nördliche Rhône aus. Vielleicht nicht unbedingt das, was Sie von einem „typischen“ (?) Beaujolais erwarten, aber fantastische, und, auch terroirtreue Weine.

"The best examples of 2015 Beaujolais find that balance between fruit intensity and brightness, with crispness and tension." schreibt Neil Martin richtig.

Raphael Chopin – Lantignié

Website: 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.

Seine 2015er sind von einer selten erlebten Geschmeidigkeit und Harmonie zu fantastischen Preisen. GREAT!
Bei uns im Programm seit Jahrgang 2012

rot

neu! Beaujolais Villages La Savoye 2015 **9 €; 6 Fl.** à 8,20 € ... **49,20 €** (9,80)

Gamay; rund und geschmeidig; schon der Einstiegswein bei Raphael ist ein wirkliches Sahnestückchen

Morgon Les Charmes 2015 **12,50 €; 6 Fl.** à 11,50 € ... **69 €** (13,50)

Gamay; „*Raphaël Chopin a produit 4 000 bouteilles de cette merveilleuse cuvée aux arômes « classiques », dans le meilleur sens du terme, de fruits noirs, d'épices... Grand vin dense, gourmand, frais et longs en bouche.*“ (17,5/20) **BA**

Morgon Archambault 2015 **17 €; 6 Fl.** à 15,50 € ... **93 €** (18,50)

Gamay; der mit der Kirsche! mindestens 40 Jahre alte Reben aus der Lage 'Charmes' „*Robe grenat, brillante. Arômes frais, purs, floraux, épicés, fruités... Le vin est long en bouche, bien équilibré, avec un fruité juteux, dense et croquant.*“ (17/20) **BA**; liegt zwar punktemäßig zurück, ist auf längere Sicht aber wohl besser als der Charmes

Régnié Caprice 2015 **15,70 €; 6 Fl.** à 14,50 € ... **81 €** (16,90)

Gamay; „*La valeur n'attend pas le nombre des années et Raphaël Chopin fait déjà partie des vigneronns de référence du Beaujolais. Ce Régnié révèle une robe grenat intense et des arômes de cerises noires, de myrtilles... Superbe « jus » en bouche, concentré, croquant, long, raffiné et harmonieux. Grand vin!*“ (20/20) **BA** bester Wein in der Appellation Régnié!

Mee Godard - Morgon

Website: <http://www.meegodard.com/index.php>

Unsere 5. Domaine aus dem Beaujolais. Eigentlich wollten wir ja in 2016 etwas kürzer treten und keine neuen Weingüter ins Programm nehmen aber die Weine von Mee Godard sind einfach zu gut. Schon seit mehr als einem Jahrzehnt in der Weinbranche tätig, gründete sie 2013! ihre eigene Domaine mit 5 Hektar Rebbestand in Morgon, aufgeteilt in die Lagen *Corcelette*, *Grand Cras* und *Côte du Py*. Schon nach einem halben Jahr war die erste Ernte fällig und obwohl die 2013er schöne, typische Morgons sind, sind sie doch



etwas zu sehr vom Holz geprägt gewesen, meint Mme Godard. Also wurde der Neuholzeinsatz für 2014 zurückgefahren und voilà: Morgons, wie sie typischer nicht sein können: kernig, strukturiert; dabei aber sehr harmonisch und entgegenkommend. **Bill Nanson** (Mai 2016): „*These wines really remind me of Corton – not a too structured and fearsome Corton, but rather for their vibrancy, clarity and line of delivery*“ und „*Simply a must-have Domaine if you taste even vaguely resemble mine – I would take anything here!*“ Ich auch! In 2015 konnten wir aus den Vollen schöpfen und haben alle vier Cuvées im Programm

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2014

rot

Morgon Corcelette 2015 **15,80 €; 6 Fl.** à 14,50 € ... **87 €** (16,90)

Gamay; War der Corcelette in 2014 vielleicht etwas streng und kernig (trotzdem lecker), gibt der Reichtum des Jahres 2015 dem Wein etwas abmilderndes Fett mit auf den Weg; Trotzdem der Wein mit den meisten Ecken und Kanten im Portfolio Mee Godards. „*Dans les millésimes très chauds, il arrive que des cuvées a priori moins concentrées ressortent très bien dans les premières années. C'est le cas ici avec ce Corcelette riche, dense, parfaitement équilibré, long en bouche, complexe et élégant.*“ 17,5/20 **BA**

Morgon Grand Cras 2015 **18 €; 6 Fl.** à 16,50 € ... **99 €** (19,50)

Magnum **39 €;** (44)

Gamay; Grand Cras ist eine Lage eher in der Ebene. Der Wein hat einen etwas weicheren Approach als die anderen Cuvées. „*c'est distingué, minéral, dense, paré pour vieillir. Grande classe.*“ schreibt die LeMonde. „*Robe intense, « noire ». Arômes expressifs, riches, précis de cerises noires, de pivoines, d'épices... Superbe jus en bouche, croquant, intense, frais, long et harmonieux.*“ (17,5/20) **BA**

Morgon Côte du Py 2015 **20 €; 6 Fl.** à 18 € ... **108 €** (22)

Magnum **44 €;** (49)

Gamay; deeper und strukturierter als die beiden vorherigen Weine, aber das ist die Lage! „*Vignes de 65 ans, 3 semaines de macération, élevage de 14 mois... Un cahier des charges de grand vin pour cette cuvée aux arômes de violettes, de réglisse... Bouche concentrée, sur les fruits noirs, avec des tannins encore fermes. Patience...*“ (17,5/20) **BA** Toller Wein!

Neu! Morgon Passarelle 577 2015 **28,50 €; 6 Fl.** à 26 € ... **156 €** (31,50)

Magnum **60 €;** (67)

Gamay; Passarelle ist eine Parzelle innerhalb der Morgon Lage Côte du Py mit seinem Boden aus Vulkanverwitterungsgestein. Spannung und Präzision, wie bei allen Weinen von Mee Godard und vom Format her wohl auch der Beste.

Château Thivin - Odenas

viel zu schnell waren die 2015er von Thivin diesmal zur Neige gegangen, darum haben wir nochmal nachgeordert. Diesmal mit Magnum. „*In my mind, Côte de Brouilly is a level above Brouilly itself. I adore the depth of fruit, mineralité and tension coming from this incline on the volcanic granite, diorite and schist soils on Mont Brouilly*“ **NM**

Côte de Brouilly sept Vignes 2015 **13,50 €** (14,50)
Gamay; 15,5/20 Punkte **BA**

* Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie 2015 **23 €;** (24,90), **max. 3 Fl.**
* Magnum **56 €;** (62)
Gamay; 19,5/20 P. **BA**

* Cuvée Zaccharie geben wir nur im Verhältniß 1:1 mit anderen Weinen der Domaine ab

CÔTE CHALONNAISE

Stéphane Aladame - Montagny

Website: <http://aladame.fr/>

Ganz im Süden der Côte Chalonnaise – wirklich jwd - gründete Stéphane Aladame 1993 im Alter von 18 Jahren diese Domaine. In Montagny werden nur Weißweine erzeugt und Stéphane ist inzwischen zu dem Aushängeschild der Appellation aufgestiegen, in der er 6,5 ha bewirtschaftet. Er benutzt wenig bis gar kein neues Holz und unterstützt damit die Purheit und reintönige Delikatesse seiner Montagnys. Die Weine sind sehr harmonisch, wunderschön balanciert und werden von feinen – meist floralen – Aromen getragen. Wenn Sie die Weine von *De Villaine* mögen, sind Sie hier genau richtig. Von dort kam auch der Tip, sich die Domaine einmal anzuschauen.

Neben *De Villaine*, *Ponsot* und *Dureuil-Janthial* ist das nun schon unsere vierte Domaine aus der Côte Chalonnaise, deren Grundvoraussetzungen – Boden, Klima, Know How der besten Winzer – fast identisch denen der Côte d'Or sind, nur eben ... die Reputation, die im Laufe der Jahrhunderte unter z.B.

Massenproduktion schon sehr gelitten hat. Nach und nach erholt sich die Côte Chalonnaise davon, aber die Preise sind, gemessen an dem, was hier die besten Winzer anbieten, immer noch fantastisch niedrig. Für Burgundeinsteiger sehr zu empfehlen.

Die 2015er sind fein, würzig, unaufgeregt in sich ruhend, aber mit dem nötigen Biss. Sie machen einen schönen reifen, sonnigen Eindruck, ohne auch nur ansatzweise schwer zu sein.

Bei uns im Programm seit Jahrgang 2014

weiss

Bourgogne 'Mon Blanc' 2015

12 €; 6 Fl. à 10,50 € ... **63 €** (12,90)

Chardonnay; 20 - 40 Jahre alte Reben aus der Parzelle 'Le Clou' im Nachbarort St-Clement-sur-Guye. Ausbau zu 75% im Cuve und 25% im großen Fass. Glasklar und frisch, erfrischend; der ideale Apperitiv.



Neu! Montagny 'Prélude' 2015

14,50 €; 6 Fl. à 13 € ... **78 €** (15,90)

Chardonnay; Assemblage von 2 Parzellen in Montagny. Ausbau im Cuve; etwas mehr Substanz als der Bourgogne, mehr aromatische Finesse, aber von der gleichen Klarheit

Montagny 1er Cru 'les Maroques' 2015

20 €; 6 Fl. à 18 € ... **108 €** (22)

Chardonnay; 20 – 60 Jahre alte Reben auf 3,5 ha. Ausbau zu 20% im Cuve und 80% in gebrauchten Fässern. Dezent florale Aromen, etwas strenger vom Charakter her, dafür ordentlich Druck.

Montagny 1er Cru 'Les Vignes Derrière' 2015

21 €; 6 Fl. à 19 € ... **114 €** (23)

Chardonnay; 5 – 25 Jahre alte Reben. Ausbau 50/50 im Cuve und in alten Fässern. Ein wirklich feiner und eleganter Burgunder, der smooth as silk über die Zunge gleitet.

Neu! Montagny 1er Cru 'Les Burnins' 2015

23 €; 6 Fl. à 20,50 € ... **123 €** (25,50)

Chardonnay; 90 Jahre alte Reben. Ausbau in alten Fässern. Dank der alten Reben eine schöne Cremigkeit. Nur 900 Flaschen in 2015!

Jean-Baptiste Ponsot - Rully

Schon seit dem Jahrgang 2006 beobachten wir die Weine von JEAN-BAPTISTE PONSOT, der, obwohl erst knapp über 30, die Geschicke der im Jahr 1954 gegründeten Familiendomaine schon seit der Jahrtausendwende bestimmt. Durch Zukauf und langfristige Pachtverträge beträgt das Volumen der Domaine inzwischen 8,5 ha in den besten Lagen von Rully. Ausbau in 350l - Pieces. Ein Viertel davon neu. Kommen die Weine von *De Villaine* und *Aladame* eher über Feinheit und Balance, ist der Zugang zu den Ponsot-Weinen Kraft und eine satte Fruchtigkeit. Trotzdem: auch hier gibt es die makellose Interpretation der einzelnen Lagen, die Burgund so einzigartig macht. Reichhaltige und doch elegante Burgunder. UND recht preisgünstig

Bei uns im Programm seit Jahrgang 2010

rot

Rully 1er Cru 'Molesme' 2015 **22 €; 6 Fl.** à 20 € ... **120 € (24)**

Pinot Noir; rund und geschmeidig; „*Nez profond de petits fruits rouges écrasés avec une touche empyreumatique. La bouche est fraîche, avec de beaux tanins et un boisé fin. 15,5/20 P.*“ **BA**

weiss

Rully 1er Cru 'Molesme' 2015 **21,50 €; 6 Fl.** à 19,50 € ... **117 € (23)**

Chardonnay; in den 60er Jahren gepflanzte Reben; „*Un grand vin qui a fait l'unanimité auprès des dégustateurs, emballés par sa richesse. Nez intense d'agrumes bien mûrs et avec des notes d'épices. La bouche est superbe, avec une grosse matière et beaucoup de douceur. Belle longueur, avec de la fraîcheur. (18,5/20)*“

BA Bester Wein der Appellation Rully!

Rully 1er Cru 'Montpalais' 2015 **21,50 €; 6 Fl.** à 19,50 € ... **117 € (23)**

Chardonnay; 1954 gepflanzte Reben. Der Unterschied zwischen den beiden Premier Crus ist frappierend. Überzeugt der Molesme durch fruchtige Direktheit und einer gewissen Fülle, liegen die Stärken des Montpalais eher in Richtung eleganter Struktur und feiner mineralischen Strenge. Es ist Geschmackssache, welchem Cru man den Vorzug gibt. „*Nez fin et raffiné avec une belle maturité des fruits jaunes. Superbe chair en bouche, avec un côté gourmand et une finale toute en pureté. 17/20 P.*“ **BA;**

A + P de Villaine - Bouzeron

www.de-villaine.com

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

Sehr reichhaltige Weine in 2015, bei den Roten etwas mehr *Vendanges Entière* als sonst (ungefähr 50%).

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2005

rot

Bourgogne Côte Chalonnaise 'La Fortune' 2015 17,50 €, 6 Fl. à 16 € ... **96 €** (18,50)
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

Bourgogne Côte Chalonnaise 'La Digoine' 2015 20,50 €, 6 Fl. à 19 € ... **114 €** (22,50)
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 2015 23 € (25), **sold**
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 2015 einmal mehr die Quintessenz eines sehr guten Côte Chalonnaise – Weines.

weiss

Bouzeron Aligoté 2015 17,50 €, 6 Fl. à 16 € ... **96 €** (18,50)
Aligoté dorée; aus 10 verschiedenen Parzellen, in ganz Bouzeron verteilt, die meisten oben am Hang. Soft und digestiv, aber mit dem nötigen Biß.



Bourgogne Côte Chalonnaise 'Les Clous Aimé 2015 16,90 €, 6 Fl. à 16 € ... **96 €** (17,90)
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. 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' 2015 19,50 €, 6 Fl. à 18 € ... **108 €** (21)
Chardonnay; 1990 gepflanzte Reben. Die Stärke des St.Jacques liegt in seiner Finesse und Purheit der Aromen. Eher zart als kraftvoll.

Côte de Nuits

Domaine Duroché – Gevrey-Chambertin

<http://www.vins-duroche.com/>

Gevreys, die eher auf der eleganten Seite sind

„These wines see about 20% new oak and show terrific Gevrey typicity. In fact all his wines show real vineyard definition, thanks in part to their purity of fruit. His handling of the tannins is so gentle that though the wines are clearly intense and concentrated they are gorgeously seductive and aromatic“ **NM**

„sehr fein, wunderbar beschwingt und konzentriert in der Aromatik. Grosse Klasse!“ meint ein Kunde. Stimmt

„The quality has improved tremendously over the last years, as the son Pierre Duroché now has taken over the vinification. Pierre began to take over in 2005 and now has established himself as one of the new and promising estates of Gevrey-Chambertin.

The wines are all made with a quite light hand – impression of oak is limited as is extraction. All the cuvées offer a nice expression of terroir and are classic yet slightly modern Gevreys – pure, transparent and juicy. Let me just say ... Pierre has really taken this estate to a whole other level.“ **SÖ**

Im 3. Jahr unser Zusammenarbeit mit Pierre haben wir endlich mal ein paar mehr Crus zugeteilt bekommen

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2013

rot

Gevrey-Chambertin 2015

31 €, 6 Fl. à 28 € ... 168 € (34)

Pinot Noir; 30 - 65 Jahre alte Reben; „The palate is well balanced with crisp acidity that cuts through the dark cherry and cassis fruit. There is plenty of sucrosity here, but that does not seem to take the edge of the finish that demonstrates good persistence. Even though this is just a village cru I recommend giving this 2-3 years in bottle.“ **NM**

Gevrey-Chambertin 'Champ' 2015

34 €, 6 Fl. à 31 € ... 186 € (37,50)

Pinot Noir; 45 Jahre alte Reben auf 0,7 ha auf der Nordseite von Gevrey. Etwas mehr Distinktion als der normale Gevrey village; „Its made from a plot located in the upper northern part of Gevrey – below Les Champeaux and on the Brochon side of the village. This is a classic Gevrey village, earthy with a fruit on the riper side of the vintage, offering nice balance and weight. Good+ (87 – 88p)“ **SÖ**

neu! Gevrey-Chambertin 'Les Jeunes Rois' 2015

41 €, 6 Fl. à 37 € ... 222 € (45)

Pinot Noir; 1953 gepflanzte Reben auf 0,33 ha; dunkelfruchtig, der kräftigste der Village-Weine „This is aromatically quite similar to the Le Clos but with a bit more overall complexity. There is a highly seductive mouth feel to the sleek, indeed even refined middle weight flavors that contrast somewhat with the ever-so-mildly rustic finale that exhibits more evident minerality and structure. A quality Gevrey villages. (88-91)/2022+“ **AM**

„... This is both a serious and playful wine – a bit darker in the fruit , but offering a lovely playful energy in the mid-palate fruit along with a lovely richness. It's classic and yet it offers a lovely generosity and depth – old wines planted in 1953. Very Good (88 – 90p)“ **SÖ**

*** Gevrey-Chambertin 'Aux Etelois' 2015 54 €, 6 Fl. à 50 € ... 300 € (59), max. 6 Fl.**

Pinot Noir; 1971 gepflanzte Reben auf 0,34 ha, direkt unterhalb des Grand Cru Griotte Chambertin gelegen. Delikat und seidig, sehr deep für einen Village „On the palate very generous, rich and velvet .. with a tremendous depth and intensity for a village wine. 2015 was a hot year for Griotte, but still this wine has retained a fine balancing freshness .. a quite magnificent village by all standards – Fine (91 – 92p).“ **SÖ**

neu! Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Champeaux' 2015 **63 €**, **6 Fl.** à 58 € ... **348 €** (69)

Pinot Noir; 1986 gepflanzte Reben auf 0,13 ha; fein, elegant, mit der nötigen Premier Cru – Tiefe.

„*A pungent nose displays notes of wood and reduction that introduce sleek, restrained and mineral-inflected medium weight flavors that possess a lovely sense of underlying tension on the earthy and distinctly mineral and savage-inflected finale. Duroché's prediction that his 2015s should drink well young but age well should certainly apply here. (89-91)/2022+*“ **AM**

„*This is classic Gevrey .. earthy minerality, lovely darkly toned fruit – blueberries, dark cherries – lovely mid-palate fruit – very balanced and quite delicate – Fine (91 – 92p).*“ **SÖ**

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut St. Jacques 2015 **73 €**, **6 Fl.** à 68 € ... **408 €** (79)

Pinot Noir; zwischen 1923 und 1971 gepflanzte Reben auf 1,2 ha; präzise, elegant und lang, mit sehr feiner Frucht „... *Tremendously vibrant and juicy fruit very playful and energetic red mid-palate fruit .. with a fine tension from notes of red currant and pomegranate. Love the gorgeous layered red fruit – a sensual wine – Very Fine (93 – 94p)*“ **SÖ**

Charmes-Chambertin Grand Cru 2015 **115 €** (129), **max. 6 Fl.**

Pinot Noir; zwischen 1959 und 1998 gepflanzte Reben auf 0,41 ha; 50% vendanges entière; Etwas weiter gefasst als der Lavaut und auf Anhieb irgendwie leckerer. Das Grand Cru-Argument ist eine gewisse Nonchalance und ein bisschen mehr Gewicht „... *This is for me a quintessential Charmes – a generous wine, rich and quite expressive with a nice complexity. It's a hedonistic pleasure, as with most Charmes that aim to please rather than to challenge and intrigue. ... Very Fine (93 – 94p)* .“ **SÖ**

*** Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2015** **215 €** (245), **sold**

Pinot Noir; 1920 gepflanzte Reben; 50% vendanges entière; Ganz stark. „... *comes from a plot located in the southern end towards Les Chambertin and above Griotte-Chambertin. This is a serious wine underlining there is no other Grand Cru in the appellation that can match Clos de Beze and Le Chambertin. This is a large scaled wine with a firm and defined backbone. The bouquet offer delicate red and dark fruits .. fresh elements of red currant and pomegranate interlinked with the powerful minerality. On the palate layered and deep red-berry fruit – presumably a lot of millerandage berries – from the very old vines planted in 1920. It's tremendously deep and layered – and both intense and fresh offering all the best sides of the 2015 vintage. An Outstanding (95 – 96p) wine by all standards.*“ **SÖ**

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

Domaine Francois Bertheau - Chambolle-Musigny

Old School Chambolles

„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 delikate; 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, das 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!

Die Weine sind in 2015 etwas konzentrierter, aber gleichzeitig auch von einer bezaubernden Leichtig- und Luftigkeit. Das burgundische Paradox

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2010

rot

neu! Bourgogne rouge 2015

20,50 €, 6 Fl. à 18 € ... 108 € (23)

Pinot Noir; 30 - 65 Jahre alte Reben; Aus der Lage les Graviers in Chambolle.

Ein Kunde machte uns darauf aufmerksam, daß Bertheau ja auch einen Bourgogne macht und warum wir ihn nicht anbieten würden. Tja, die Wahrheit ist, Francois hatte ihn uns nie zum Probieren gegeben und so wußten wir bis vor einem Jahr gar nichts von seiner Existenz. Bei unserem letzten Besuch darauf angesprochen, meinte Bertheau: „Ich dachte, ihr interessiert euch nur für die Chambolles“. Fadenscheinig. Ich glaube, es gibt vom Bourgogne nur sehr, sehr wenig und er teilt die paar Flaschen rigoros zu als seinen Amoureuses. Na ja, auf jeden Fall eine tolle Einführung in die Weine Bertheaus: rotfruchtig, elegant und sappy

Chambolle-Musigny 2015

52 €, 6 Fl. à 48 € ... 288 € (56)

Pinot Noir; 40-45 Jahre alte Reben auf 0,7 ha; „This is really quite pretty and very Chambolle with its floral-inflected aromas of red and blue pinot fruit. The supple, round and delicious middle weight flavors possess a refined mouth feel along with the intrinsic minerality of the terroir while culminating in a pliant finale. This could easily be enjoyed upon release but it should also reward a few years of bottle age too. (87-89)/2019+“

AM

Chambolle-Musigny 1er Cru 2015

70 €, 6 Fl. à 65 € ... 390 € (75)

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. Im großen Fass (750l) ausgebaut „A discreet but not invisible touch of wood sets off the more elegant and more complex nose that is composed of notes of red cherry, currant, violet and a hint of spice. The medium weight flavors possess a bit more volume and mid-palate density that coats the mouth on the caressing finish where a hint of bitter cherry arises. This too should be approachable young if that's your preference. (89-91)/2020+“ AM

Chambolle-Musigny 1er Cru 'Charmes' 2015

105 €, 6 Fl. à 95 € ... 570 € (115)

Pinot Noir; 40-50 Jahre alte Reben auf 0,6 ha; „... Once again there is more volume and richness to the delicious, stylish and refined flavors that also coat the palate on the seductively textured and lingering finale. Lovely and very Charmes in basic character. (90-92)/2021+“ AM Charmant!

*** Chambolle-Musigny 1er Cru 'Amoureuses' 2015 228 €, 6 Fl. à 208 € ... 1.248 € (250)**

Pinot Noir; 40 -50 Jahre alte Reben. 0,3 ha besitzt Francois in diesem vermutlich besten Premier Cru an der Côte, das gibt in mengenmäßig normalen Jahren wie 2015 ungefähr 1000 Flaschen. Hier ist alles elegant und wundervoll harmonisch. *"A beautiful wine ... lightfooted, airy, filigree and a true pleasure"*

Eigentlich verstehe ich nicht, wie man so einem wundervollen Wein mit einer so technischen Beschreibung, wie Allen Meadows es macht, gerecht werden will (gilt auch für die anderen Bertheau-Weine!); hier ist sie trotzdem: *„As it almost always is, this is the spiciest and most elegant wine in the range with its expressive and ripe yet cool nose of sandalwood, spice, violet, anise and a hint of Asian-style tea. The sleek, refined and pure medium weight flavors exude a fine bead of minerality onto the harmonious and classy finale. In contrast to the prior wines, this would best be allowed at least 5-ish years of cellar time first. (91-93)/2022+“* **AM**

Bonnes Mares Grand Cru 2015

235 €, 6 Fl. à 210 € ... 1.260 € (260)

Pinot Noir; 50 Jahre alte Reben auf 0,3 ha; Bertheau meint, ob man nun den etwas breitschulterigen, schmeichelnden Bonnes Mares oder den Amoureuses mit seiner kühlen Eleganz vorzieht, ist

Geschmackssache. Finden wir auch. Grossartig sind sie beide. *„Interestingly there is also a touch of sandalwood (hat er wohl gerade etwas falsches zu Mittag gegessen, der Verf.) present here as well on the much more restrained nose of red currant, earth, underbrush and a hint of the sauvage. As one would expect there is more volume, power and intensity to the relatively concentrated medium-bodied flavors that are shaped by moderately firm tannins on the beautifully persistent finish. This too would best be allowed at least 5 to 7 years of cellaring and should reward as many as 10. (91-94)/2023+“* **AM**

*** Amoureuses geben wir nur im Verhältniß 1:2 mit anderen Weinen der Domaine ab**

Côte de Beaune

Sylvain Langoureaux - St. Aubin

Seit 1989 leitet Sylvain diese 9 ha umfassende Domaine. Für den Jahrgang 2015 fand er nur einmal Battonage während des gesamten Ausbaus für vollkommen ausreichend. Sehr reife Trauben. Am 7. September wurde mit der Ernte begonnen

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

weiss

St. Aubin Village 2015 **18 €; 6 Fl.** à 16,50 € ... **99 €** (19,50)
Chardonnay; eine Assemblage aus 8 verschiebenen Lagen in St.Aubin. Lecker, offen und generös.

St. Aubin 1er Cru 'Vermarin à l'est' 2015 **25 €; 6 Fl.** à 23 € ... **138 €** (27,50)
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. In 2015 durch den Reichtum des Jahres schön aufgepeppt.

St. Aubin 1er Cru 'Friottes' 2015 **25 €; 6 Fl.** à 23 € ... **138 €** (27,50)
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 'En Remilly' 2015 **26 €; 6 Fl.** à 23,50 € ... **141 €** (28,50)
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.

neu! Chassagne-Montrachet 'Houllières' 2015 **32 €; 6 Fl.** à 29 € ... **174 €** (35)
Chardonnay; 1980 gepflanzte Reben; die Lage bordert Puligny. Hatten wir immer schon ein Auge auf diesen Wein geworfen, konnten wir in 2015 wirklich nicht mehr an ihm vorbeigehen. Klassischer Chassagne mit etwas mehr Oppulenz, ohne in die Breite zu gehen (das ist die Kunst!).

Puligny-Montrachet 1er Cru 'La Garenne' 2015 **42 €; 6 Fl.** à 38 € ... **228 €** (46)
Chardonnay; 2 Parzellen mit sehr altem Rebbestand (bis zu 90 Jahre alt!) sehr 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.

Meursault 1er Cru 'La Pièce sous le Bois' 2015 **42 €; 6 Fl.** à 38 € ... **228 €** (46)
Chardonnay; hat mehr Schmelz als die St.Aubins. Weit oben am Hang gelegen; der Unterschied zum La Garenne ist etwas mehr Oppulenz und Cremigkeit (?).

Pernot-Belicard - Puligny-Montrachet

Der junge Winzer Philippe Pernot (Enkel von Paul Pernot) hatte das Glück, in die Familie Belicard einzuheiraten – die ebenfalls einen sehr alten Rebbestand in Puligny besitzt -, und so entstand im Jahr 2009 zeitgleich zur Hochzeit die Domaine Pernot-Belicard, die inzwischen 6 Hektar bewirtschaftet. Praktisch! Ab dem Jahrgang 2013 läßt er seine Weine länger im Holz liegen (vorher wurde nach einem Jahr abgefüllt) und das tut den Weinen, zusammen mit dem Runterfahren der Battonnage, gut. „*To be honest I have only tasted the 2015s from Domaine Pernot-Belicard – so I can only asses the style and the quality based on this .. and while its a quite hot and in some cases a rather extreme vintage I do feel very confident that Philippe Pernot is a man to follow – as he has managed to make such cool and vibrant 2015s.*“ **SÖ**

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2013

Bourgogne blanc 2015 **18 €; 6 Fl.** à 16,50 € ... **99 €** (19,50)

Chardonnay; aus 4 verschiedenen Parzellen in Puligny; Ausbau: 80% im Holz, 20% im Stahltank. Schön viel Fleisch auf den Rippen, bleibt trotzdem elegant. „*The Bourgogne Chardonnay 2015 is a delightful glass offering a lovely freshness and a fine “affordable” note of Puligny. ... The nose offer white and yellow fruit – nice hint of minerality with a nice reference to the Puligny appellation. On the palate fine grip and balance for the vintage – slight reduction with a stony grape induced finish. Love the mineral notes in this wine ... this is a tremendous generic Burgundy. Good+ (86 – 87p).*“ **SÖ**

„*Sweet and rounded, but fine too. The sunny character of the vintage, but with minerals at the end. It is a proper Puligny Bourgogne*“ **SM**

Meursault vieilles vignes 2015 **42 €; 6 Fl.** à 38 € ... **228 €** (46)

Chardonnay; 70 Jahre alte Reben aus 3 verschiedenen Parzellen (les Pellans, Pelles Dessus) über die Appellation verteilt „*The nose offer fresh orchard fruits with a fresh citrus note – lime/grape. On the palate rich yet very balanced feel with a good mid-palate grip to keep the fruit focused. It offers a very good freshness for the vintage. Very Good (88 – 89p)*“ **SÖ**

„*This is full, rich and generous. Viscous texture and a lot of concentration, but minerals and freshness at the end. It is a richer style, more full bodied, but it finishes on a more mineral Puligny not*“ **SM**

Puligny-Montrachet 1er Cru 'Champ Gain' 2015 **65,50 €; 6 Fl.** à 60 € ... **360 €** (72)

Chardonnay; sehr weit oben im Hang, wo es immer etwas kühler als in den unteren Lagen ist. 'strenge, knackige Frucht, druckvoll, elegant,' habe ich notiert. In der Erinnerung ist der Champ Gain ein Wein, der durch seine Gradlinigkeit und kühle Puligny-Eleganz begeistert. „*The nose offer juicy yellow and white orchard fruits – white peach, acacia and a hint of pineapple – balanced by a rather powerful stony minerality and some fresh citrus notes. On the palate rich and quite powerful – but with a nice fresh balance – and a fine focus from the powerful mineral backbone. Fine+ ((91 – 93p)*“ **SÖ**

„*Elegant, straight and lively. A long and vibrant line. It is sweet and direct with good energy and the finish very pure and long and tight. I do like this. Score 92*“ **SM**

Puligny-Montrachet 1er Cru 'Perrières' 2015 **70 €; 6 Fl.** à 63,50 € ... **381 €** (76)

Chardonnay; 60 Jahre alte Reben; rund und harmonisch; floral und duftiger als der Champ Gain, mit etwas mehr Gewicht. ... *offer a more refined and balanced side of the Puligny appellation in 2015. The nose is fresh with a fine filigree minerality and a lovely citrus infused fruit. ... it's still both long and intense and has a more effortless and refined expression ... Fine++ (92 – 93p)* **SÖ**

* Meursault 1er Cru 'Perrières' 2015 **78 €; 6 Fl.** à 71 € ... **426 €** (85)

Chardonnay; 900 Flaschen in 2015; Grand Cru? Zumindest die Aura eines großen weißen Burgunders umschmeichelt diese wohl prominenteste Lage in Meursault. Schöne cremige Struktur und trotzdem elegant. „*Last but not least the Meursault Les Perrières 2015: a tremendously balanced effort for the vintage. Its from a 0.25 ha plot located in Les Perrières Dessous. The nose is cool and vibrant nicely balanced towards some more fresh white fruit notes – white peach, hint of pear, acacia – brought forward by a refined but powerful minerality. On the palate effortless but intense – refined and focused for the vintage. A mineral powerhouse with a very fine balance. Very Fine (93 – 94p)*“ **SÖ**

„*It's powerful and long. Very intense. It is a strong and richly mineral wine. This is very good indeed. Score 95. From 2025*“ **SM**

* Meursault Perrières geben wir nur im Verhältniß 1:1 mit anderen Weinen der Domaine ab

Marquis d'Angerville - Volnay

<http://www.domainedangerville.fr/en/>

Manchmal lohnt das Warten. Seit langem sind wir am baggern und endlich haben wir vom Jahrgang 2014 mal ein paar Kisten bekommen. Unsere Vorliebe für die Weine aus Volnay ist wohl bekannt und so sind wir echt glücklich, neben *Nicolas Rossignol* eine weitere Top-Domaine aus diesem kleinen Örtchen anbieten zu können. Seit dem Generationswechsel Anfang der 2000er werden auf dieser Traditionsdomaine wieder Weine erzeugt, die aufgrund ihrer Distinktion und ihres Klassizismus (in der Jugend eher streng – aber auch schon lecker – geht nach ein paar Jahren die Sonne auf) sprachlos machen.

D'Angerville war im letzten Jahrhundert eine der ersten Burgunddomains, die ihre Weine selbst abfüllte – üblich war es, die Trauben an Handelshäuser zu verkaufen – und damit, zusammen mit z.B. *Rousseau* in Gevrey-Chambertin und *Gouges* in Nuits St. Georges, ein Wegbereiter des heutigen Burgunds.

ALLE hier präsenten 2015er Weine haben eine inhärente Klasse, mit einem Clos des Ducs an der Spitze, der alle Versprechen auf einen großen roten Burgunder einlöst.

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2014

rot

Volnay 1er Cru 2015 **63 €** (69), **max. 6 Fl.**

Pinot Noir; Assemblage aus den Premier Cru – Lagen Mitans und Pitures; sehr fein, tight und stringent, aber auch hier schon die Nobleness, die sich in den anderen Crus fortsetzt. „*Seductive and generous up front. Juicy mid palate. Some lithe muscular notes. There is tension under the palate - tendon-like...pulls through on the finish. The finish is both firm and fresh. Score 90. From 2020*“ **SM**

Volnay 1er Cru 'Clos des Angles' 2015 **72 €** (79), **sold**

Pinot Noir; 55 Jahre alte Reben; Volnaytypische Duftigkeit und Delikatesse; „*Saturated juicy fruit, velvet tannins. Full and gently rounded. It is plump and luscious, but not at all rich or heavy. There is an airy character. Deliciously fruity finish. Score 91*“ **SM**

Volnay 1er Cru 'Fremiets' 2015 **86 €** (95), **max. 6 Fl.**

Pinot Noir; das ist soo gut! Fest, trotzdem elegant und verführerisch. „*I like the nose, there is a fresh mineral note here. Floral sweep onto the palate. Elegant and pure and straight. Clipped edges. Tense and pure. This sweet and bright. well defined and with a distinctive savoury, salty minerality on the finish. Score 92. from 2021*“ **SM**

Volnay 1er Cru 'Champans' 2015 **110 €, 6 Fl.** à 100 € ... **600 €** (119), **max. 6 Fl.**

Magnum **220 €** (255), **max. 1 Fl.**

Pinot Noir; Was ist das für ein Unterschied zu einem Champans aus den 90er-Jahren! „*This is seductive and elegant at the same time. A little bit of oak too. Sweet fruits, dark berries. Very concentrated. Rich and pure and saturated. there is freshness on the finish. A richness of texture and of aromatics. Score 92. From 2021*“ **SM**

*** Volnay 1er Cru 'Clos des Ducs' 2015** **148 €** (165), **max. 4 Fl.**

Magnum **310 €** (345), **max. 1 Fl.**

Pinot Noir; Monopollage auf 2,1 ha, der „Grand Cru“ der Domaine. „*An elegant and aromatic nose. Floral onto the palate with violets and a hint of aniseed. Pure and 'light' and intense. Balletic. Very refined. A wine of great finesses. It is just a delight. Score 96. from 2022*“ **SM**

weiss

Meursault 1er Cru Santenots

90 € (99), max. 6 Fl.

Chardonnay; gleichzeitig intensiv und leichtfüßig – das schafft so nur Burgund. „Lively rich citrus aroma and on the strike it is full and fruity and juicy. This is underscored with a firm white minerality. There is grip and intension here and after the rounded, full-bodied mid palate and a straight and savoury, masculine finish. Very good indeed. Score 93“ SM

* Clos des Ducs geben wir nur im Verhältniß 1:2 mit den anderen Weinen der Domaine ab

DIE ANDERE DOMAINE VON GUILLAUME D'ANGERVILLE:

Domaine du Pélican – Arbois (Jura)

Die Domaine du Pélican wurde 2012 von den beiden Verantwortlichen des legendären Burgund-Weinguts Marquis d'Angerville (Guillaume d'Angerville und Francois Duvivier) gegründet. 15 ha wurden in sehr guten Lagen rund um den Ort Arbois herum gekauft, man wollte halt 'mal etwas anderes machen.

Das Know-how um die Weinbereitung ist natürlich gewaltig und es werden mit der gleichen Sorgfalt wie auf der Stammdomäne zur Zeit drei verschiedene Weine (ein Roter und zwei Weisse) erzeugt. Wir haben erst einmal einen Weissen bekommen.

weiss

Arbois Savagnin Ouillé 2015

27,50 € 6 Fl. à 25 € ... 150 € (29,50)

Savagnin Ouillé; Die emblematische Rebsorte des Jura, geradeaus, lebendig, kräftig und ziemlich aromatisch. Ausbau 10 Monate im gebrauchten 500l – Fässern. Reduktiver Ausbau, also kein Vin Jaune; für die einen schade, für die „normalen“ Weintrinker genau das Richtige, um in die faszinierende Welt der Jura-Weine einzutauchen.

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 15. Mai 2017.

Bitte bei Ihrer Bestellung angeben, ob Sie von dieser Regelung Gebrauch machen wollen.

Skonti: 2% ab 450 €, 3% ab 900 €, 4% ab 1.500 €

Chopin, Mee Godard, Thivin, De Villaine, Aladame, Ponsot, Langoureau, Pernot-Belicard, Domaine du Pélican und Duroché sind lieferbar ab Ende April 2017;

Bertheau, D' Angerville ab November 2017

Das Angebot ist gültig bis zum 5. April 2017, solange der Vorrat reicht.



Vielen Dank für Ihr Interesse!

