

## Frankreich

### Loire



#### **Sancerre blanc „Les Baronnes“ Domaine Henri Bourgeois App. Sancerre**

€ 47,00

Rebsorte: 100% Sauvignong -Blanc

Das Haus Henri Bourgeois in Chavignol bei Sancerre zählt mit zu den besten Erzeugern der Region. Der Wein „Les Baronnes „ hat einen vollen traubentypischen Geschmack und ist zugleich elegant und rassig. Seine gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen , auf dem Gaumen präsentieren sich Aromen von Citrus, Rhabarber und Cassis.

#### **Pouilly-Fumé „Henri Bourgeois“ Domaine Henri Bourgeois App. Pouilly-Fumé**

€ 47,00

Rebsorte: 100% Sauvignong -Blanc

Der Wein Pouilly-Fumé im Vergleich zum Sancerre ist etwas schlanker und mineralischer. Passt wie auch der Sancerre vorzüglich zu allen Fischgerichten und Spargel.

### Burgund



#### **Chablis, Domaine Billaud- Simon**

€ 45,00

Rebsorte: 100% Chardonnay von 15- bis 25-jährigen Rebstöcken

In der Nase frische Aromen von Zitrusfrüchten mit einem Hauch Exotik. Unverkennbar die typische mineralische Note im Gaumen. Ausgewogene Säure, schöner, fruchtiger Körper, lang anhaltender Geschmack. Passt als Apéritif und zu Muscheln und Fischgerichten.

#### **Chablis 1.Cru, Domaine Billaud – Simon „Montée de tonnerre“**

€ 75,00

Rebsorte: 100% Chardonnay von 35- bis 55-jährigen Rebstöcken

Intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das aromatische Bouquet duftet nach weissen Früchten (Äpfel, Birnen), nach Mandeln, Nüssen und Butter. Im Gaumen bestätigen sich diese Aromen. Der Wein ist voll und reichhaltig, mit mineralischer Note und guter Säure. Anklänge von weissem Pfeffer und frischen Gräsern. Eindrücklicher Abgang. Schmeckt zu Krustentieren, Muscheln, Fischgerichten und Geflügel.

#### **Givry blanc 1.Cru Clos de la Servoisine, Domaine Jean-Marc Joblot**

€ 68,00

Rebsorte: 100% Chardonnay

##### **Domaine Jean-Marc Joblot**

Joblot ist ebenfalls ein Geheimtipp und einer der Lichtblicke im Chalonais. Jean-Marc schwört auf niedrige Erträge (35hl pro ha) und eine lange bei niedrigen Temperaturen gefahrene Gärung. Dadurch sind seine Weine komplexer und haben mehr Frucht und Körper. In guten Jahren haben sie die Qualität von berühmten 1. Crus von der Cote d' Or. Ebenfalls erfolgt der Ausbau in den besten Jahren zu 100% in neuen "piece" aus Allier-Eiche. Die Weine werden ungefiltert abgefüllt. Im Bukett verbindet sich eine elegante Holznote mit viel Cassis-Frucht. Nach 4-6 Jahren ist der Reifehöhepunkt erreicht. Der weiße Givry hat eine elegante von Südfrüchten geprägte Frucht, die von feinen Holzaromen und Mineralien begleitet wird.



JAHR

0,2l

Fl. 0,75l

### **Burgund**

<b>2009</b>	<b>Meursault « Perrieres » 1.Cru Domaine Henri Boillot Appellation Meursault 1.Cru</b>	<b>€ 140,00</b>
<b>2010</b>	<b>Bienvenues Batard Montrachet Domaine Faiveley Appellation Bienvenues Batard Montrachet Grand Cru</b>	<b>€ 440,00</b>
<b>2010</b>	<b>Montrachet Grand Cru Domaine Jacques Prieur Appellation Montrachet Controlee</b>	<b>€ 730,00</b>

### **Bordeaux**

#### **App. Pessac-Léognan**

<b>2000</b>	<b>Domaine de Chevalier blanc Grand Cru Classé de Graves Appellation Pessac-Léognan</b>	<b>€ 180,00</b>
-------------	---	-----------------