



Neuer Webshop!  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



Weinpassion für

# Rhônetal und Languedoc-Roussillon

Dank tiefem  
Euro:  
Weltklassewein  
unter 60.–



## Ein Weinmonument!

20/20  
**2009 Cuvée Fleur de Confiance**  
AOC Rasteau  
Domaine La Soumade  
75cl Fr. 59.–



# GERSTL

Weinselektionen

## Tasting-Box Nr. 1: 6 wundervolle Franzosen.

85.–  
6 x 75cl

6 x 75cl Fr. 85.–  
(ab 14.11.2011 138.–)  
Art. 240914

### Entdecken Sie die faszinierenden Stilrichtungen – vom Rhône-Tal bis ganz in den Süden.

2008 Notre Terre, Mas Amiel
2008 Saint Martin, Domaine La Soumade
2004 Bouquet des Garrigues, Côtes du Rhône rouge, Clos du Caillou
2008 Cuvée Henri Boudau, Côtes du Roussillon Villages AOC
2006 Cuvée du Papy, St-Joseph, Domaine du Monteillet
2010 La Muraille, Minervois, Domaine Ancely



## Tasting-Box Nr. 2: 6 grosse Franzosen!

299.–  
6 x 75cl

6 x 75cl Fr. 299.–  
(ab 14.11.2011 475.–)  
Art. 240915

### Diese Hochkaräter zu entdecken und zu genießen – ein wahrer Traum!

2009 Cuvée Fleur de Confiance, Rasteau, Domaine La Soumade
2009 Châteauneuf-du-Pape rouge, Les Quartz, Clos du Caillou
2007 Carrerades, Mas Amiel
2008 Black Wine, Clos Triguédina, Cahors
2007 Fortis, Côte-Rôtie AOC, Domaine du Monteillet
2006 Pur Noir, Cornas, Domaine du Tunnel



## Rhôneetal und Südfrankreich: Genuss pur für jeden Tag und fantastische 2009er.

Die ersten Vorböten des grossen Rhône-Jahrgangs 2009 sind eingetroffen, insbesondere die genialen Weine von Clos du Caillou aus Châteauneuf-du-Pape! Nur einen Katzensprung (rund 20 km östlich) vom berühmten Châteauneuf-du-Pape befindet sich **Rasteau**. Diese Region ist noch nicht so bekannt, die Weine müssen sich aber qualitativ keineswegs vor denen des bekannten Nachbarn verstecken! Und vor allem: Die Preise sind günstiger, probieren lohnt sich auf jeden Fall. Zusätzlich können wir Ihnen eine faszinierende Selektion aus dem nördlichen Rhôneetal, aus dem Languedoc-Roussillon, aus Cahors und aus Anjou anbieten.

Meine Favoriten aus diesem Angebot:

- Der 2010er **La Muraille von der Domaine Ancely** bietet Frucht pur für sagenhafte CHF 14.–.
- Das 2009er **Cuvée Fleur de Confiance von der Domaine La Soumade** ist gigantisch und dank tiefem Euro so erschwinglich wie noch nie.
- Aus dem Cahors: Der **Black Wine von Clos Triguédina** wird gekeltert nach einem mittelalterlichen Verfahren – Malbec pur, unbedingt kennenlernen!

Kennenlern-Tipp: Am einfachsten lernen Sie diese grossartigen Weine mit unseren attraktiven Tasting-Boxen kennen. **Oder Sie besuchen unsere Degustation am 10. November in Caduff's Wine Loft in Zürich.**

Mit einem herzlichen Gruss

Max Gerstl

Neuer Webshop!  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



### GRATISLIEFERUNG

Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.– (Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein)



Max Gerstl



RASTEAU

## Domaine La Soumade: Extremes und konsequentes Qualitätsdenken.

Max Gerstl mit  
Patron Roméro

Das 28 Hektar grosse Weingut besitzt sehr viele alte Reben an besten Lagen in der Region Rasteau, unweit von Châteauneuf-du-Pape. Es ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Roméro. Der heutige Besitzer André Roméro hat das Weingut bekannt gemacht und wird zu Recht als «König von Rasteau» bezeichnet. Seit 2002 wird das Weingut vom berühmten Bordelaiser Önologen Stéphane Derenoncourt beraten. 2009 ist hier – wie in Châteauneuf-du-Pape – ein ganz grosser Jahrgang! Eine Spur feiner als der opulente 2007er, aber konzentrierter als 2006. Für die grossartige Cuvée «Fleur de Confiance» werden Trauben von 50- bis 100-jährigen Reben geerntet, der Ertrag ist extrem klein, in diesem Jahr betrug er sogar nur 15 hl/ha! Die Maischegärung dauert 30 Tage in offenen Holzfässern, danach erfolgt der Ausbau über 18 Monate in 100% neuen Doppelbarriques auf der Feinhefe. Die Eigentümer-Familie Roméro scheut keinen Aufwand, aus diesem exquisiten Traubengut das Allerbeste herauszuholen.

### 20 Punkte! Ein Monument! 2009 Cuvée Fleur de Confiance Côtes du Rhône Villages, AOC Rasteau

90% Grenache, 10% Mourvèdre

Das Berauschte an diesem sensationell komplexen Duft ist sein Tiefgang, was für eine beeindruckende Mineralität, die sich selbst von dieser geballten Ladung Frucht nicht verdrängen lässt. Gleiche Konstellation am Gaumen, da ist hochkonzentrierte, süsse Frucht ohne Ende, aber auch hier kommen die Feinheiten voll zur Geltung. Eingebettet in die monumentale Frucht ist ein Tanningerüst, das dem Wein die nötige Struktur verleiht und ihm gleichzeitig ein grosses Alterungspotenzial verleiht, und über all dem stehen ein cremig weicher Schmelz und eine betörende Frische, die dem Wein Balance, Charme und einen Hauch Erotik verleihen.

20/20 • 2011 bis 2030 • Art. 240904  
75cl Fr. 59.– (ab 14.11.2011 75.–)



59.–

32.–



### Würziger Syrah mit einem Touch Viognier. 2009 Les Violettes Côtes du Rhône Villages, AOC Rasteau

90% Syrah, 10% Viognier

Hier ist die Assemblage im September schon gemacht. Was für eine geniale Köstlichkeit, dieser wunderbar frische, tiefgründige, ausdrucksvolle Duft ist ein Erlebnis, was für eine Komplexität! Am Gaumen ist geballte Kraft, aber herrlich schlank und mit feiner Struktur. Der Wein zeigt sich unglaublich raffiniert, feine Gewürze mischen sich in die opulente Frucht, dieses gewaltige Kraftbündel ist so etwas von fein und elegant, man würde das nicht für möglich halten bei einem Wein, der beinahe 15 Volumenprozent Alkohol hat. Mit seiner aromatischen Brillanz erinnert er an einen grossen Châteauneuf-du-Pape.

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240456  
75cl Fr. 32.– (ab 14.11.2011 39.–)

22.50



### Genüssliches Geschenk mit viel Prestige. 2007 Cuvée Prestige Côtes du Rhône Villages, AOC Rasteau

80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

30-45 Jahre alte Reben. Deutlich komplexere Nase, Aromen von Pflaumen, liegt mehr auf der Frucht als auf der Würze, etwas Vanille, Johannisbeere. Im Gaumen zeigt er deutlich mehr Stoff als der Côtes du Rhône, Tannin wunderbar gezimmert und eingebaut, zeigt nun mehr Würzigkeit, man spürt förmlich die Komplexität, die nach einiger Zeit Flaschenreife garantiert zum Tragen kommen wird.

17+/20 • 2011 bis 2017 • Art. 239297  
75cl Fr. 22.50 (ab 14.11.2011 25.–)



Frédéric Roméro



Absolute Toplagen:  
André Romero, Roger Maurer

## Wein des Jahres 2011: Das einmalige Schmuckstück der Domaine La Soumade!

**17.50**  
statt 22.–

### 2008 Saint Martin Domaine La Soumade Côtes du Rhône Villages AOC Rasteau

70% Grenache, 10% Mourvèdre, 20% Syrah  
12 Monate Barrique  
Rebalter: bis 110-jährige Rebenmonumente

Max Gerstl: «Der Wein strahlt eine unglaubliche Tiefe aus, was für ein raffinierter Duft, wirkt ungewöhnlich zart, aber dennoch extrem ausdrucksvoll, expressiv, herrliche Würzkomponenten, feine Kräuternuancen, ein Duft von berauscher Schönheit, was für ein sinnliches Fruchtbündel. Ein schlankes Kraftpaket am Gaumen, herrliche Frucht, wunderbar süß, reich, noble Opulenz, der Wein singt und tanzt, das ist trotz monumentaler Kraft eine fantastische Delikatesse, da sind burgundische Raffinessen mit im Spiel. Die Aromatik strahlt zusätzlich Frische und Lebendigkeit aus, was für ein liebenswürdiger, charmanter, genial süffiger Wein!»

18/20 • 2011 bis 2016



- 75cl **Fr. 17.50** (statt 22.–) Art. 240171
- 37.5cl **Fr. 10.50** (statt 13.–) Art. 240172
- 150cl **Fr. 38.–** (statt 48.–) Art. 240173 in 3er Holzkiste erhält.
- 300cl **Fr. 81.–** (statt 128.–) Art. 240174 1er Holzkiste
- 600cl **Fr. 195.–** (statt 256.–) Art. 240175 1er Holzkiste



Wein  
des Jahres  
2011

**29.–**



### Aus den allerbesten Lagen.

#### 2008 Gigondas

85% Grenache, 15% Syrah

Gigondas ist nicht gleich Gigondas. Leider liegt 85% der Appellation unten in der Fläche, wo sonst Côtes du Rhône wächst. Deshalb findet man unter diesem Namen sehr viele mittelmässige Qualitäten und das Renommee der Lage ist dementsprechend nicht gerade berauschend. Würden diese Weine ausschliesslich in den Top-Lagen um das pittoreske Dorf Gigondas produziert, wären sie mit Sicherheit ähnlich gesucht wie jene des Nachbarn Châteauneuf-du-Pape. Es ist kein Zufall, dass die Domaine La Soumade auch im Jahr 2008 einen hervorragenden Gigondas produziert hat. Sie besitzt ausschliesslich Hanglagen auf bis zu 400m Höhe. Die Rebberge sind teils mit älteren Reben bepflanzt, und die Neupflanzungen haben eine Dichte von 7000 Rebstöcken pro Hektar (nicht wie hier üblich 3000). Selbstverständlich wird nicht mit Herbiziden gearbeitet, die Böden werden mit selbst hergestelltem Kompost genährt, schon seit 20 Jahren wird kein Kunstdünger mehr verwendet! Da ist jede Menge süßes Extrakt, mir gefällt seine unglaublich verspielte Art, was für ein sinnlicher Wein! Nach der Füllung wieder probiert, jetzt kommt seine sensationell raffinierte Würze so herrlich zum Ausdruck, gepaart mit herrlich süßer Frucht gibt das einen Wein von unglaublicher Sinnlichkeit. Der erinnert mich an ganz grosse Châteauneuf-Erlebnisse.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 240169  
75cl **Fr. 29.–** (ab 14.11.2011 36.–)



Qualitativ  
hochstehende  
Hanglagen  
des Gigondas.

**139.–**  
6 x 75cl

### Tasting-Box Domaine la Soumade:

- 2008 Saint Martin
- 2008 Côtes du Rhône
- 2009 Les Violettes
- 2007 Cuvée Prestige
- 2006 Cuvée Fleur de Confiance
- 2008 Gigondas



#### Tasting Box Domaine La Soumade

6 x 75 cl **Fr. 139.–** (statt 213.–)  
Art. 240176.1 • Gültig solange Vorrat oder bis 31.12.2011



CHÂTEAUNEUF-  
DU-PAPE

## Clos du Caillou: 2009 wie 2005!

Sylvie Vacheron,  
Max Gerstl

Sylvie Vacheron: «Wir arbeiten seit Jahren biologisch und ab dem Jahrgang 2010 wird das Weingut auch biologisch zertifiziert. 12 Hektaren bewirtschaften wir bereits biodynamisch, so bekommen wir Probleme in den Griff, die mit konventionellen Methoden nicht zu bewältigen waren. 2009 ist eine Mischung aus 2007 und 2006, die Fülle und Süsse von 2007, dazu etwas von der Frische und der Rasse von 2006.» 2009 ist wieder so ein Jahrgang, ähnlich wie 2005, dessen Weine dank herrlicher Frische und viel Eleganz schon ganz jung Hochgenuss versprechen, die aber gleichzeitig über ein enormes Alterungspotenzial verfügen.

### Ein fast reiner Grenache! 2009 Les Safres, Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

95% Grenache von Rebstöcken, die zwischen 1954 und 1972 gepflanzt wurden. Die restlichen 5% bestehen aus Mourvèdre, Vaccarèse und Cincault. 16'000 Flaschen und 300 Magnum wurden produziert. Da strahlen vor allem Würze und Mineralität aus dem Glas, die Frucht ist sehr präsent, aber nie dominant, schwarze Kirschen vom Feinsten, dazu die betörenden Kräuter der Provence. Auch am Gaumen ein raffinierter Kerl, wunderbar süß, geniale Rasse, wie alle 2009er unglaublich fein, elegant und aromatisch klar und präzise. Das ist ein überaus attraktiver Wein mit einem unglaublichen Geschmackspektrum, schmeichelt dem Gaumen mit seiner seidenen, molligen Art, ein Charmeur, dem man kaum widerstehen kann.

18+/20 • 2011 bis 2030 • Art. 240901  
75cl **Fr. 44.-** (ab 14.11.2011 49.-)

44.-



47.-



### Leider nur Kleinstmengen. 2008 Les Safres Châteauneuf-du-Pape blanc AOC

Roussanne, Grenache blanc, Clairette blanche

Dezente Würze, Noten von Vanille und getrockneter Banane, exotische Früchte mit mineralischer Unterstützung. Feines Gleichgewicht von exotischer Frucht und Mineralität, weisse Pfirsiche, saftig und frisch, ein virtuoser Tänzer im Gaumen mit grazilem Abgang!

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239202  
75cl **Fr. 47.-** (ab 14.11.2011 53.-)

### Überraschender Klassewein! 2008 Bouquet des Garrigues Côtes du Rhône rouge AOC

85% Grenache, 10% Syrah, Carignan, Mourvèdre

Traumhaft aromatischer, sehr edler Gaumen, der Wein hat Klasse, die dezent kühle Art steht ihm gut, er ist im idealen Gleichgewicht mit seiner sanften, aber doch festen Struktur, mit seiner köstlichen Extraktsüsse, mit seiner rassigen Frische, mit dem reichen Fruchtausdruck, ein graziöser, lebendiger, tänzerisch leichtfüßiger Wein, einfach herrlich. Ein Wein wie Ferien!

17+/20 • 2011 bis 2015 • Art. 240039  
75cl **Fr. 17.-** (ab 14.11.2011 19.-)

17.-



### Auf steinigem Böden gewachsen. 2009 Les Quartz Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

85% Grenache, 15% Syrah

Der Grenache für diesen Wein wächst auf den «galets roulés»-Böden, übersät mit diesen typischen abgerundeten Steinen. Hier ist wieder dieses faszinierende Spiel aus köstlicher Süsse und edler Frische. Was für ein grandioser Wein, was für ein superfeines, verführerisches Aromenspiel, ich bin hin und weg!

19/20 • 2011 bis 2040 • Art. 240902  
75cl **Fr. 68.-** (ab 14.11.2011 75.-)

68.-



Typisch Clos du Caillou: die Böden sind übersät mit abgerundeten Steinen.



### Vom Mourvèdre geprägte Weltklasse!

Die Réserve vom Châteauneuf-du-Pape gibt's nur in ausserordentlichen Jahren. Der hohe Anteil von 40% Mourvèdre verleiht dieser Réserve ihren speziellen Charakter, ebenso das andere Terroir mit nur sandigen Böden. 10 Tage nach allen anderen Trauben geerntet, kommen nur komplett ausgereifte Früchte in diese Cuvée. Eine Maischegärung von sage und schreibe 38 Tagen gibt diesem Wein Stoff und Kraft. Der Ausbau während 18 Monaten in der Doppelbarrique lässt ihn definitiv zum edelsten Gewächs heranreifen.

### Gigantische Konzentration.

#### 2009 Réserve Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

60% Grenache, 40% Mourvèdre

Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Nur gerade 4800 Flaschen und 100 Magnum wurden hergestellt. Auch wenn die Trauben auf einem früh reifenden Terroir wachsen, werden sie spät gelesen, um die optimale Reife des Mourvèdre zu erreichen. Das ist gigantisch komplex, was da in die Nase strahlt, eine feine, aber überaus köstliche Duftwolke, das ist schon fast burgundische Feinheit, dennoch intensiv, tiefgründig und enorm konzentriert. Am Gaumen ist gigantische Konzentration, im Antrunk wirkt er mächtig süß, um dann aber gleich seine Eleganz in den Vordergrund zu stellen, feinwürzige Aromen und jede Menge frische Frucht runden das edle Aromenbild ab, das ist eine sagenhafte Delikatesse, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, eine die Sinne betörende Aromatik, da ist Spiel, da ist Lebendigkeit, der Wein singt, der vibriert richtiggehend, das ist die pure Sinnlichkeit, ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument.

20/20 • 2011 bis 2060 • Art. 240900  
75cl **Fr. 105.–** (ab 14.11.2011 115.–)

**Wir konnten nochmals 24 Flaschen vom ebenfalls mit 20/20 bewerteten 2007 Réserve, Châteauneuf-du-Pape rouge AOC, importieren! Bitte fragen Sie danach unter Telefon 058 234 22 88**



### Beeindruckender Terroirwein.

#### 2009 Réserve Côtes du Rhône rouge AOC

90% Grenache, 10% Mourvèdre

Die Parzelle, auf der dieser Wein wächst, ist mit den ältesten Rebstöcken innerhalb des Clos du Caillou bestockt. Dieses Terroir wurde 1936 nicht als Châteauneuf-du-Pape klassiert, ist aber sehr ähnlich mit demjenigen vom «Châteauneuf-du-Pape Réserve». Das ist regelmässig einer meiner absoluten Lieblingsweine des Weingutes, seit wir diese Weine importieren. Am Gaumen dominiert die Eleganz, unglaublich wie fein so ein Kraftpaket auftreten kann, das ist perfektes Gleichgewicht zwischen genialer Süsse und edler Rasse, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität und die pfeffrigen Nuancen verleihen zusätzliche Eleganz, das ist ein komplexer Terroirwein mit unendlich feinwürzigen Aromen, der beste Côtes du Rhône Réserve, seit ich das Weingut kenne.

18+/20 • 2011 bis 2025 • Art. 240903  
75cl **Fr. 34.–** (ab 14.11.2011 39.–)



34.–

### Gewachsen auf dem typischen «galets roulés»-Boden

#### 2004 Les Quartz Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Der Grenache für diesen Wein wächst auf den «galets roulés»-Böden, übersät mit diesen typischen abgerundeten Steinen. Düfte der Garrigues, Nadelholz mit ätherischen Komponenten, umrahmt von roten Beerenfrüchten. Im Gaumen wie ein Vulkan, langsam erwachend kommt es zur Eruption, Superdichte, wiederum rote Beerenfrüchte, Lakritze und Lorbeer, ein sattes Kraftpaket.

19/20 • 2011 bis 2022 • Art. 235603  
75cl **Fr. 59.–** (ab 14.11.2011 79.–)



59.–



105.–



MAURY

## Mas Amiel: Aus dem Dornröschenschlaf erwacht.

Olivier Decelle

Olivier Decelle – Besitzer der Châteaux Jean-Faure, Haut-Maurac und Haut Ballet – hat mit Mas Amiel das Weingut seiner Träume gefunden. 200 Hektar Reben in idyllischer Landschaft gelegen, alles wie geschaffen, um ein biodynamisches Weingut daraus zu machen. Dass bei der Übernahme alles in miserabilem Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Olivier Decelle konnte ja nicht ahnen, was da für Schwierigkeiten auf ihn zukommen würden: «Als damaliger Quereinsteiger verstand ich noch zu wenig von Wein, deshalb habe ich dieses Weingut gekauft. Als es zum Verkauf ausgeschrieben war, haben sich viele dafür interessiert, aber wer etwas von der Sache verstand, liess die Finger davon.» Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen und viele Entbehrungen – aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!

### Eleganz und Konzentration vereint.

2008 Notre Terre

Côtes du Roussillon Villages AOC

50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

Was für eine herrliche Frische strahlt aus diesem Glas, ein sinnliches Fruchtelixier, konzentrierte schwarze Kirschen, begleitet von feiner Mineralität und genialer Würze, ein Traum dieser Duft, sehr edel und gigantisch komplex. Sehr weicher, delikater, erfrischend rassiger Gaumen, köstliche Süsse, vereint mit feiner Frische, dieses Kraftbündel tritt mit erstaunlicher Beschwingtheit auf, wirkt wunderbar saftig, aber auch dezent pfeffrig, ein Wein der eindrücklich beweist, dass südliche Lagen Eleganz nicht ausschliessen.

17+/20 • 2010 bis 2015 • Art. 239537

75cl Fr. **22.50** (ab 14.11.2011 25.–)

22.50



24.50



### Enorm spannende Entdeckung.

2007 Altair

Côtes du Roussillon AOC

Grenache blanc und gris, Macabo, alte Reben

Schmackhafter, cremig weicher, saftiger Gaumenfluss, zeigt sich in der Aromatik wie auch in der Struktur von der eleganten Seite, sehr nobler, leichtfüssiger Wein, vereint dezente Süsse mit nobler Rasse; eigentlich ist das ein Wein, den man eher in einem nördlichen Anbaugebiet vermuten würde, da kommt alles wunderschön schlank daher, alles ist dezent, die Süsse, die Säure, die Frucht und die Opulenz, bei der sich am Schluss noch ein betörender Hauch Honig mit ins Spiel bringt und eine reizvoll salzige Komponente.

17/20 • 2010 bis 2013 • Art. 239539

75cl Fr. **24.50** (ab 14.11.2011 27.–)

### Hochkonzentrierte Frucht, aber nie aufdringlich.

2007 Carrerades

Côtes du Roussillon Villages AOC

40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan

Samtener, enorm konzentrierter und dennoch total feiner, eleganter Gaumen, da ist enorm Kraft drin, ein gewaltiges Fruchtbündel, aber nicht aufdringlich, nicht ermüdend, sondern trotz allem sehr leichtfüssig und beschwingt, die Frucht ist hochkonzentriert, aber niemals aufdringlich, der Wein wird nie langweilig, je länger ich probiere, desto spannender wird er, immer neue Variationen kommen zum Ausdruck und dazu seine berauschte Frische, ein Traumwein.

18+/20 • 2010 bis 2015 • Art. 239538

75cl Fr. **32.40** (ab 14.11.2011 36.–)

32.40



## Mas Amiel: Legendäre Süssweine.

In Bezug auf die Aromatik – insbesondere die Komplexität – müssen sich die Weine von Mas Amiel vor den grossen Portweinen überhaupt nicht verstecken.. Zudem haben sie einen weiteren Vorteil, dass sie dank deutlich weniger Alkohol einiges bekömmlicher sind. Wir freuen uns ganz besonders, dass wir Ihnen die exzellenten Weine von diesem Spitzengut neu anbieten dürfen.

**Tipp:**  
Nur noch wenige Flaschen vom  
gesuchten 69er Mas Amiel an Lager!  
Tel: 058 234 22 88

29.50



### 2008 Vintage rouge Maury AOC, Mas Amiel

100% Grenache noir

Duftet wie ein grosser Portwein, konzentrierte schwarze Frucht, sehr viel Würze, ein Hauch grüne Peperoni, erinnert auch an einen Amarone, schwarze Schokolade, ein Hauch Orangenschale. Die Aromatik am Gaumen erinnert ebenfalls an einen grossen Portwein, der Wein ist sehr bekömmlich, wirkt überhaupt nicht alkoholisch, zeigt eine traumhaft cremige Saftigkeit, der minutenlange Nachhall besteht aus purer Frucht, ein Hochgenuss.

18/20 • 2010 bis 2030

75cl **Fr. 29.50** (ab 14.11.2011 33.–) • Art. 239540

37.5cl **Fr. 16.20** (ab 14.11.2011 18.–) • Art. 239541

47.50



### 2006 Vintage Charles Dupuy Maury AOC, Mas Amiel

Kommt von einer Parzelle alter Grenache. Intensive, reife, frische, schwarze Frucht, unendlich komplex und reich, die Konzentration ist enorm, dennoch wirkt das Ganze total elegant, hat sogar eine gewisse filigrane Art. Am Gaumen ist er absolut vergleichbar mit einem grossen Portwein, zumindest in Bezug auf die Aromatik, dabei wirkt er aber wesentlich leichter, beschwingter, er hat zwar auch 16% Alkohol, aber die spürt man gar nicht, da hat man einfach einen Mund voll köstlich süsser Frucht, aber alles wirkt reizvoll zart und verblüffend schlank, im Nachhall eine wahre Delikatesse.

19/20 • 2010 bis 2040 • Art. 239542

75cl **Fr. 47.50** (ab 14.11.2011 52.–)

## «Aus einem traumhaft gelegenen Rebberg.»



14.–



### 2010 La Muraille Minervois AOC Domaine Ancely

Grenache, Syrah, Carignan

Pure schwarze Frucht strahlt in die Nase, Cassis, Brombeer, Heidelbeer, sehr intensiv und jugendlich wild, opulent süss, aber mit sehr viel Frische unterlegt. Auch am Gaumen zeigt er sich als reines Fruchtbündel, ein jugendlicher Wildfang, der im Moment noch in alle Richtungen geht und sich partout nicht bändigen lassen will. Er strahlt sowohl die Hitze des Südens wie auch die jugendliche Rasse aus, Tiefe und Mineralität bleiben hinter seinem Übermut versteckt. Dennoch ist der Wein auch in seinem aktuellen, unfertigen Zustand ein Erlebnis, da ist einiges los, auch wenn alles etwas oberflächlich wirkt. Erfahrungsgemäss ist es ein Schnellentwickler. Schon in 1-2 Jahren wird er deutlich gezähmter daherkommen und zeigen, dass er durchaus auch über Tiefgang und eine gewisse Noblesse verfügt. Da kann man für wenig Geld und in wenigen Jahren miterleben, wie aus einem Kind ein Erwachsener wird.

17/20 • 2011 bis 2018 • Art. 240689

75cl • **Fr. 14.–**



MINERVOIS

## Domaine Ancely: Eine geschichtsträchtige 6er-Kiste.

Bernard Ancely

Wir konnten bei Bernard und Nathalie Ancely nochmals alle Jahrgänge Minervois La Livinière, Les Vignes Oubliées probieren, die seit Beginn des Weingutes erzeugt wurden. Das hat meiner Begeisterung für dieses Weingut nochmals einen zusätzlichen Schub verliehen. Tatsächlich kommen in diesen Weinen mit dem Reifeprozess noch Qualitäten zum Vorschein, die selbst ich als grenzenloser Optimist nicht für möglich gehalten hätte. Es war ein absolut sinnliches Erlebnis, diese Weine in der Reihenfolge bis zurück zum Erstling, dem 2002er, zu verkosten. **Wir lassen dieses schöne Wein-Erlebnis für Sie in eine schöne 6er Kiste verpacken.**

Der **2006** verführt im Auftakt mit Noten von Minze und frischem Fenchel, dann setzen sich die fruchtigen Aromen und die komplexe Aromatik durch. Im Gaumen präsentiert er sich sehr rund mit viel Wärme und dichtem, feinkörnigem Tannin. Obwohl er den Vin du Sud nicht verleugnet, wirkt er frisch - ein Klassewein!

Der **2005** zeigt bereits an, in welche Richtung sich diese Weine entwickeln, da kommt eine zusätzliche Komplexität zum Vorschein, die man den Jungweinen kaum zutrauen würde, die Weine werden immer zarter, sanfter, dennoch vielschichtiger, reicher, ausdruckstärker, irgendwie nobler und noch charmanter. Das edle

Parfüm in der Nase ist ein Traum, und am Gaumen sind nebst jugendlicher Kraft schon erste Reifnoten, die sich mit cremigem Schmelz an den Gaumen schmiegen.

Der **2004** hat schon beinahe eine burgundische Nase, das ist auch für mich eine Entdeckung, ich habe da schon eine positive Entwicklung vermutet, aber der 2004er übertrifft meine kühnsten Erwartungen, der hat sich zu einem echten Meditationswein entwickelt, die Süsse ist nur noch ganz dezent, da kommt immer mehr Frische zum Vorschein, fantastisch.



Der **2003** strahlt im Duft schon beinahe die pure Mineralität aus, dennoch sind im Hintergrund immer noch schwarze Kirschen, da kommen ganz zart erste animalische Noten zum Vorschein, was für ein sinnlicher Duft. Am Gaumen sind eine wunderschöne Frische und eine raffinierte Extrakt Süsse, die Weine gewinnen mit jedem Jahr Flaschenreife an Eleganz, sie werden gleichzeitig eleganter und auch komplexer.

Der **2002** präsentierte sich so richtig auf dem Höhepunkt, jetzt sind die Würznoten besonders ausdrucksvoll und auch die animalischen Variationen setzen Akzente. Was für eine unglaubliche Komplexität am Gaumen, der Wein hat jetzt burgundische Feinheit erlangt, was für eine sinnliche Delikatesse. Man muss dazu wissen, dass der 2002er der erste und schwierigste Jahrgang des Weingutes war.

### Domaine Ancely – Jahrgangskiste: Les Vignes Oubliées

Jahrgänge 2002 bis 2007

6x75cl • Art. 240044

Fr. 129.– (ab 14.11.11 Fr. 162.–)

**Einmaliges  
Spezialangebot!**

### Im Gleichschritt mit früheren Jahrgängen.

#### 2007 Les Vignes Oubliées Minervois La Livinière AOC

Grenache, Syrah

Im Auftakt Noten von Minze und frischem Fenchel, dann setzen sich die fruchtigen Aromen durch, balsamisch, feine Barriqueholznoten, komplexe Aromatik. Im Gaumen wieder sehr rund, nimmt die Linie der älteren Jahrgänge auf, hat viel Wärme, dichtes, feinkörniges Tannin mit Saft, obwohl er den Vin du Sud nicht verleugnet, wirkt er frisch, ein Klassewein.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 240038

75cl Fr. 24.– (ab 14.11.2011 27.–)





**CÔTES  
DU ROUSSILLON-  
VILLAGES**

## Domaine Boudau: Exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis.

Pierre und Véronique  
Boudau

Die Weine von Véronique und Pierre Boudau überzeugen durch ihre fruchtbetonte Ausbaugeweise und entzücken nicht nur unsere Herzen. Es ist eine der meistprämierten Domaines aus dem Roussillon, sie feiert Jahr für Jahr grosse Erfolge und heimst laufend renommierte Auszeichnungen ein.

Geerntet wird hier nur von Hand, um möglichst schon im Rebberg zu selektionieren und damit die Trauben möglichst intakt bleiben. Die Trauben der jeweiligen Parzellen werden separat vinifiziert, um die Typizität jeder einzelnen Lage zu bewahren.

### 100% Mourvèdre – 100% Genuss pur! 2008 Padri Côtes du Roussillon Villages AOC

Das war der beliebteste Südfranzose im letzten Jahr, profitieren Sie nochmals von diesem tollen Preis.

Max Gerstl: «Da sind enorme Fülle und raffinierte Süsse im faszinierenden Wechselspiel mit erfrischender Rasse. Die edle Struktur macht den Wein zu einer echten Persönlichkeit, und ganz feine animalische Variationen verleihen eine zusätzliche Dimension, das ist ein genialer Charakterwein, da ist Leben drin, der Wein singt, hat echt Klasse.»

18/20 • 2011 bis 2017 • Art. 240037  
75cl **Fr. 16.80** (ab 14.11.2011 28.–)

17.–



### Der erfolgreichste Wein von Boudau.

#### 2008 Cuvée Henri Boudau Côtes du Roussillon Villages AOC

Syrah 65%, Grenache 35%

Die erfolgreichste Cuvée der Boudaus. Hier steht ganz klar die Frucht im Vordergrund, Dunkles Rot, feinstes Nasenbild, reife Kirschen, Cassis, schwarze Oliven, im Gaumen tolle Fruchtkonzentration, das Tannin ist sehr schön eingebunden, wirkt harmonisch und von hoher Qualität, viel Saft, wirklich hervorragend, ausgeprägte Frucht, sehr lange im Abgang, zeigt sich insgesamt sehr harmonisch.

17+/20 • 2011 bis 2015 • Art. 240035  
75cl **Fr. 17.–** (ab 14.11.2011 19.–)

16.80



26.–



### Das genüssliche Vermächtnis.

#### 2009 Patrimoine Côtes du Roussillon Villages AOC

Grenache 90%, Syrah 10%

Die Spitzencuvée, ohne Barriqueausbau, pure Frucht. Ein wunderschönes Fruchtelixier mit rassiger Frische, da ist Präzision – sowohl im Duft als auch am Gaumen, da ist eine schöne Leichtigkeit, der Wein wirkt beschwingt, tolle Saftigkeit!

18/20 • 2011 bis 2017 • Art. 240034  
75cl **Fr. 26.–** (ab 14.11.2011 28.–)

# Jetzt neuer Webshop!

Unter [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) finden Sie ab sofort einen komplett neuen Webshop! Übersichtlicher und moderner, schneller und einladender.

## Was ist für Sie neu?

- Design und Funktionalität sind wesentlich benutzerfreundlicher gestaltet.
- Die Suche nach einem Wein oder nach einer Information wird durch die «type-ahead search» zum Kinderspiel – extrem einfach und effizient zugleich.
- Neu können Sie auch die Gerstl Weingutscheine online bestellen.
- Sie können sich auch auf den Newsletter im neuen Design freuen.
- Bewährtes bleibt: Sie finden auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) alle Events, die Preisliste und das beliebte Mailing-Archiv.
- Und selbstverständlich gilt weiterhin auch die Gratislieferung für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein bei Bestellungen ab 36 Flaschen (75cl) oder Fr. 700.– Bestellwert.

## HAMMERANGEBOT NR. 1

**30–40%  
Eröffnungsrabatt!**  
Jetzt auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



Den neuen Webshop wollen wir mit Ihnen feiern! Mit sensationellen Rabatten von 30–40% auf 6 der typischsten Weine aus unserem Sortiment. Nutzen Sie die Gelegenheit, die Aktion gilt aber nur bis 13. November 2011!

**30%–40% Eröffnungsrabatt**



- 1). 2008 Côte de Baleau, St-Emilion, Fr. 17.50 statt Fr. 25.-
- 2). 2006 Keller, Riesling Spätlese, Fr. 18.90 statt Fr. 27.-
- 3). 2008 Boudau, Padri, Fr. 16.80 statt Fr. 28.-
- 4). 2003 Guyon, Chorey-les-Beaune AOC, Les Bons Ores, Fr. 26.60 statt Fr. 38.-
- 5). 2008 Paolo Leo, Orfeo, Fr. 17.50 statt Fr. 25.-
- 6). 2008 Finca La Rinconada, Barcolobo, Fr. 15.60 statt Fr. 26.-

## HAMMERANGEBOT NR. 2

**Gewinnen Sie einen Weinkeller!**  
Oder einen der weiteren Preise im Gesamtwert von Fr. 5 000.–! Jetzt auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



Lernen Sie unser Angebot kennen, testen Sie uns und surfen Sie bequem und schnell durch die neuen Seiten.

Als Dankeschön für Ihren Kommentar können Sie mit ein wenig Glück Ihren Weinkeller neu bestücken oder weitere genussvolle Preise im Gesamtwert von Fr. 5'000.– gewinnen! Viel Glück auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)!

**1. Preis:** Gewinnen Sie einen neuen Weinkeller! Wir analysieren Ihren Weinkeller, bestücken ihn zudem neu mit Weinen aus unserem Sortiment nach Ihrer Vorliebe und Wahl im Wert von Fr. 2'000.–!

**2. Preis:** Degustation plus Gourmet-Menü von Beat Caduff! Der aus dem TV bekannte Spitzenkoch Beat Caduff führt Sie und 3 FreundInnen durch eine erstklassige Wein-Degustation und serviert Ihnen danach in seiner Caduff's Wine Loft (15 Punkte Gault Millau) in Zürich ein vorzügliches 4-Gang-Menü mit Weltklasse-Weinen pro Gang.

**3. Preis:** Wine & Dine bei Gantenbeins! Erleben Sie die international begehrten Gantenbein-Weine dort, wo sie entstehen: Nehmen Sie und ihre Begleitung am Wine & Dine 2012 bei Gantenbein teil.

**4.– 6. Preis:** «6 fois fantastique» – geniessen Sie je eine Tasting Box mit 6 Top-Weinen aus Frankreich

**7.– 8. Preis:** Je ein Entdeckerkarton mit 6 Weinen unseres Weinguts des Jahres 2011, der Domaine La Soumade

**9.– 10. Preis:** Je eine Magnum «Cuvée Especial» von Pago de Cirsus (1.5 Lt. mit Original-Holzkriste)

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle Personen mit Wohnsitz in der Schweiz ab vollendetem 18. Altersjahr (ausser Mitarbeitende von Gerstl Weinselktionen und beteiligte Partner) und unabhängig von einer Bestellung. Die Ziehung findet am 15. November 2011 statt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Korrespondenz, kein Rechtsweg, keine Barauszahlung und kein Austausch der Preise. Einsendeschluss: 10.11.2011.



CORNAS

## Domaine du Tunnel: Von Null auf alles selber aufgebaut!

Stéphane Robert

Stéphane Robert ist ziemlich atypisch für die Winzergarde aus Cornas. In jungen Jahren wollte er Landwirt werden, hat dann aber bald gemerkt, dass der Weinbau eigentlich doch das Beste in der Landwirtschaft ist. So hat er eine Ausbildung in Rebbau und Önologie absolviert und sich danach auf die Suche nach Reben gemacht. Seine Familie hatte nichts mit Rebbergen am Hut, seine Eltern waren aus dem Franche-Comté in die Gegend von Cornas gezogen – und somit begann er bei Null. Seine Idee von den Weinen geht klar in die elegante Richtung. Nicht die schweren Kolosse sind seine Vorbilder, sondern Weine, die man gerne trinkt und auch gerne austrinkt! So stehen seine Weine für Eleganz und Mineralität, ohne jedoch an Dichte und Kraft zu verlieren. Die Erfolge liessen nicht lange auf sich warten, heute gehört er zu den führenden Domainen von Cornas.

### Mächtiger Wein aus 100-jährigen Reben.

#### 2007 Vin noir, Cornas AOC

100% Syrah

Aus über 100-jährigen Reben gekeltert, nur aus den Côteaux. Tiefe Nase, edle, fast aristokratische Aromatik, dominiert von schwarzer Beerenfrucht mit mineralischen und würzigen Noten, Lakritze, Pfeffer, Schwarztee, sehr fein und dezent verwoben. Dichtes, aber sehr fein gewobenes, samtiges Tannin, das ist grosse Klasse, belegt den Gaumen nicht, sondern wickelt ihn sanft ein, dann diese grossartige Frucht mit dem für Cornas so eigenen mineralischen Touch, ein langer Nachhall, dürfte sicher noch zulegen in den nächsten 2 bis 3 Jahren, ein absolut wohltuender Stil!

18+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239212  
75cl **Fr. 66.–** (ab 14.11.2011 72.–)

66.–



155.–



### Ein wahres und rares Monument.

#### 2006 Pur noir

#### Cornas AOC

Syrah 100%

Im Gaumen breitet er sich sofort aus, nimmt gleich den ganzen Gaumen in Beschlag, feine Frische, wenn auch etwas weniger Mineralität, was nach Aussage von Stéphane typisch für den 2006er ist; Lakritze, Schwarztee, sehr rund und verführerisch, tolle Extraktsüsse und ein nicht enden wollender Abgang.

19+/20 • 2011 bis 2025 • Art. 239213  
75cl **Fr. 155.–**

### Trauben nur aus den Côteaux.

#### 2007 Cornas AOC

Syrah 100%

Aus bis zu 80-jährigen Reben. Sehr feine, delikate Nase, noch etwas verschlossen im Auftakt, entwickelt sich dann im Glas schnell, schwarze Beerenfrucht, rote Johannisbeere, noch leichter Touch von edlem Barriqueholz. Im Gaumen ist die Mineralität dann sofort bemerkbar, feinstes Tannin, sehr saftig, ergibt zusammen diesen frischen Wein, das ist Klasse, wirkt auf der einen Seite fast himmlisch leicht, aber seine Konzentration gibt ihm tolle Bodenhaftung.

18/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239211  
75cl **Fr. 49.–** (ab 14.11.2011 54.–)

49.–



### Feine Assemblage aus 3 Parzellen.

#### 2007 St-Joseph AOC

Syrah 100%

Eine Cuvée aus drei verschiedenen Lagen. Das ist wohl sein elegantester Wein! Wow, was für eine Frucht im Auftakt, klassische schwarze Beerenfrucht mit einem Schuss Mineralität (pierre à feu), absolut filigran. Im Gaumen ist er fast verführerisch, total gut verschmolzenes Tannin, fast wie Liebe auf den ersten Blick!

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239210  
75cl **Fr. 36.–** (ab 14.11.2011 39.–)

36.–





CROZES-HERMITAGE

## Domaine les Bruyères: David Reynaud – ein Mann der leisen Töne.

David Reynaud

Biodynamie ist nichts, was man einfach so von heute auf morgen einführen kann. Nur jahrelange konsequente Arbeit führt zum Ziel. Bereits im Jahr 2003 begann David Reynaud seinen Betrieb umzustellen, aber erst seit 2009 ist er zertifiziert. «Dass wir jetzt zertifiziert sind, zeigt einfach, dass wir in die richtige Richtung gehen», meint David Reynaud, «die Natur kommt jetzt so langsam zurück in ein Gleichgewicht, es ist spannend mitzuerleben wie alles lebendiger wird, die Natur strahlt ganz anders. Es ist nichts weiter als logisch, dass da auch bessere Weine entstehen müssen.»

### Aus über 50-jährigen Reben. 2009 Crozes-Hermitage AOC Domaine

Das ist ein Fruchtbündel der sinnlichen Art, gewaltiges Konzentrat, aber absolut nicht aufdringlich oder mächtig, das ist im Gegenteil pure, strahlende Eleganz, was da mein Geruchsorgan betört. Das ist Syrah, wie ich ihn liebe, mit genialem Fruchtspiel, aber genau so, dass Mineralität, Würze und Kräuternuancen auch noch ihren Platz im Duftbild einnehmen können. Am Gaumen vereint er opulente Süsse mit purer Frische, schöner kann Frucht nicht mehr sein, gewaltig intensiv und reich, dennoch total leichtfüssig und elegant, eine Symphonie aus Frucht, Mineralität und einem Hauch Würze. Das absolut Faszinierende an diesem Wein ist seine Leichtigkeit, es ist immer wieder das, was grosse Weine auszeichnet, wenn sie geballte Kraft mit spielerischer Leichtigkeit kombinieren können. Ein grosser Crozes zu einem beinahe unglaublichen Preis.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239531 • 75cl **Fr. 22.–**

22.–



52.–



### Seine Top-Cuvée spannt den Bogen vom Himmel zur Erde. 2006 Entre Ciel et Terre Crozes Hermitage AOC

100% Syrah

**Wir haben nur noch wenige Flaschen des tollen 2006.**

Im Gaumen rollt sich der Wein sofort aus, präsent, aber sehr feingewobenes, reifes Tannin, saftig, ein Schuss Mineralität, feine Extraktsüsse, der Wein ist jetzt schon ein Genuss, das ist grosse Klasse.

18+/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239215  
75cl **Fr. 52.–**

29.–



### Ebenfalls aus über 50-jährigen Reben. 2008 Les Croix Crozes Hermitage AOC

Syrah 100%

Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, köstlich süss und mit unwiderstehlichem Charme, die herrliche Frucht unterstützt von attraktiven mineralischen Komponenten und verführerischen Terroirnoten, ein eher schlichter, aber ungemein charmanter, süffiger Wein, der niemals langweilig wird.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239529  
75cl **Fr. 29.–** (ab 14.11.2011 32.–)



## Degustation «Rhône und südliches Frankreich», inkl. «Das Beste aus Österreich».

Das ist schon fast ein Muss für Liebhaberinnen und Liebhaber von grossen Rhône-Weinen. Und wer sie noch nicht kennt, hat die genüsslichste Gelegenheit, sie kennen zu lernen. Alle Weine werden vom Gerstl-Team vorgestellt und können frei degustiert werden.

**Anmeldung erforderlich:** bitte unter [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) oder Tel. 058 234 22 88.

**Kosten:** Fr. 20.– p.P., wird bei einem Einkauf ab Fr. 100.– angerechnet.

**Donnerstag, 10. November 2011, 16 bis 19 Uhr, Caduff's Wine Loft, Zürich**

Caduff's Wine Loft • Kanzleistrasse 126 • 8004 Zürich • Tel. 044 240 22 55 • [www.wineloft.ch](http://www.wineloft.ch)



AMPUIS

## Domaine Michel & Stéphane Ogier: Meisterhaft komponiert.

Stéphane Ogier

Finesse ist eines der meistgebrauchten Wörter von Stéphane Ogier. Aus der Traubensorte Syrah lassen sich relativ leicht mächtige, beeindruckende Weine keltern. Einen Syrah mit Gänsehaut erzeugender Feinheit, einen Syrah, der so fein ist, dass man ihn beinahe im Burgund suchen würde, so etwas erreichen hingegen nur die absoluten Top-Produzenten. Und so einer ist Stéphane Ogier ohne Zweifel heute schon, obwohl er ständig an sich arbeitet, als habe er den Beruf des Winzers eben erst erlernt.



### Grosser Côte-Rôtie. 2006 Belle Hélène, Côte-Rôtie AOC 100% Syrah

Grosse Intensität, feine Beerenfrucht, unterlegt mit Noten von Veilchen und Minze, daneben Röstaromen, Vanille, leicht würzige Komponenten, Brombeeren. Im Gaumen ein überwältigender Auftritt, nicht laut, aber bestimmt und präzise, reifes Tannin, saftig und ausgewogen, verleiht dem Wein ein grosses Rückgrat, rassig und frisch, mineralisch, ein Wein mit ganz grosser Klasse!

19+/20 • 2012 bis 2030 • Art. 239207  
75cl **Fr. 180.–** (ab 14.11.2011 225.–)

65.–



### Bezaubernder Finessenwein. 2007 Réserve du Domaine Côte-Rôtie AOC

100% Syrah

Am Gaumen vereint er Rasse, Frische und köstliche Süsse, das tänzerisch leicht daher kommt, da ist Sinnlichkeit drin, da ist Leben, das ist ein wahres Feuerwerk von Aromen, ein bezaubernder Finessenwein und gleichzeitig ein wahres Kraftbündel, das ist hohe Schule!

18+/20 • 2014 bis 2025 • Art. 239525  
75cl **Fr. 65.–**

27.–



### Ein bezaubernd süffiger Viognier. 2008 Viognier de Rosine Vin de Pays de Collines Rhodaniennes

Am Gaumen leicht, da ist nebst opulenter Fülle vor allem erfrischende Rasse, ich kann den Wein als geradezu süffig bezeichnen, ein Attribut, das man nicht ohne Weiteres einem Viognier zuordnen würde; saftiger, rassiger und gut strukturierter Gaumenfluss, der Nachhall endet in sublimer Feinheit, zeigt auch hier, dass Finesse ein tragendes Element ist.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239523  
75cl **Fr. 27.–** (ab 14.11.2011 30.–)

24.–



### Betörende Syrah. 2008 La Rosine Syrah Vin de Pays de Collines Rhodaniennes

100% Syrah

Herrliche Würznase, geniale Kräuternuancen, schöne Komplexität, typische, rotbeerige Art. Feiner, saftiger Gaumen mit herrlich frischer Frucht unterlegt, das ist ein genialer, charaktervoller Syrah, traumhafte Süsse im Extrakt, ein kraftvoller Finessenwein mit edler Struktur.

17/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239524  
75cl **Fr. 24.–** (ab 14.11.2011 27.–)





CHAVANAY

## Domaine du Monteliet: Stéphane Montez – Wirbelwind mit Traumlage.

Stéphane Montez

Den jungen dynamischen Stéphane Montez muss man einmal erlebt haben. In den Steillagen der Côte Rôtie ist er in seinem Element. Der Besucher muss die unterschiedlichen Böden alle aus der Nähe gesehen haben. Dass wir schweissgebadet und nach Luft schnappend seinem Tempo zu folgen versuchen, bemerkt er gar nicht. Er erzählt mit Leidenschaft, warum jener Rebberg am besten für Syrah ist, jener hingegen, der nur Morgensonne bekommt, ideal für einen eleganten Condrieu, weil da die Trauben nicht durch allzu viel Sonne verbraten werden, aber dank der Hitze, die hier wie in einem Kessel liegen bleibt, trotzdem perfekt reifen können.

### Der Wein des Grossvaters. 2007 Cuvée du Papy, St-Joseph AOC

100% Syrah

Diese Cuvée ist so was wie das Flaggship der Domaine. Als Stéphanes Vater 1989 erstmals Grossvater geworden war, machte er aus den Reben seines Vaters eine spezielle Cuvée und taufte diese Cuvée du Papy. Sehr tiefgründiger, komplexer, ausdrucksvoller Duft, wirkt sehr edel, feine Frucht, schwarze Kirschen und Cassis, herrliche florale Noten, viel Würze und Kräuter, nobles Parfüm. Saftiger, wunderbar weicher Gaumenfluss, intensive Aromen, frisch, rassig, aber auch köstlich süss, ein Filigrantänzer, das ist Syrah wie aus dem Bilderbuch.

18/20 • 2011 bis 2025 • Art. 239533  
75cl **Fr. 36.–** (ab 14.11.2011 39.–)

36.–



75.–



### Tänzerische Eleganz. 2007 Fortis, Côte-Rôtie AOC

Syrah 90%, Viognier 10%

Cuvée aus Parzellen der Côte Blonde. Der Name beschreibt die Devise der Domaine: Glück verstärkt den Heldenmut. Im Gaumen ein Ballett, unglaublich tänzerische Eleganz, feine Extrakt-süsse, aber mineralisch unterlegt, nun ganz auf der fruchtigen Seite, feines, abgerundetes Tannin, dieser Wein ist ein reinstes Gaumen-vergnügen!

19/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239234  
75cl **Fr. 75.–**

140.–



### Das Non-plus-ultra. 2006 Les Grands Places Côte-Rôtie AOC

100% Syrah

Intensiver Duft, vor allem sehr edel und elegant, intensiv schwarzbeerig mit einem Hauch burgundischer Rotbeerigkeit, sehr feine Würze, mit einem Hauch Lakritze, Tabak und delikaten animalischen Nuancen. Was für ein sinnlicher Wein, vereint mächtige, hochkonzentrierte, voluminöse Komponenten mit unglaublicher Feinheit, feste und dennoch sehr feine Struktur, enorme Länge.

19/20 • 2015 bis 2040 • Art. 239532  
75cl **Fr. 140.–**

54.–



### Saftig weicher Gaumen! 2008 Chanson, Condrieu AOC

100% Viognier

Der strahlt nebst opulenter Frucht eine raffinierte Frische aus, da ist reife, gelbe Frucht, die Mineralität kommt sehr schön zum Ausdruck, ein finessenreiches Parfüm. Sanfter, cremig weicher, herrlich saftiger Gaumen, der Wein wirkt zwar irgendwie mächtig, dennoch dominiert am Schluss eindeutig die Feinheit; ein Wein, der singt – wie es der Name verspricht.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239534  
75cl **Fr. 54.–**





## Clos Triguedina, Jean-Luc Baldès: Aus der Heimat des Malbecs.

CAHORS

Stéphane Montez

Das Cahors, die Heimat des Malbec, befindet sich ca. 165 km süd-östlich von Bordeaux im Tal des Flusses Lot und ist mit 4500 ha Reben bestockt. Die Rebzeilen erstrecken sich auf zwei Terrassen, die Böden sind hauptsächlich kieshaltig vermischt mit Kalk. Jedoch gibt es auch einzelne bevorzugte Lagen, die aus Schiefer und den sogenannten «Galets Roulés» bestehen. Seit einigen Jahren werden wieder Reben auf dem begehrten Plateau angepflanzt. Der Boden ändert sich hier zu reinem Kalk, was den Weinen mehr Mineralik und durch die Höhe insbesondere noch mehr Frische verleiht.

Clos Triguedina gehört zweifellos zu den besten Weinbaubetrieben der Region. Die Familie Baldès ist seit 1830 im Besitz von Clos Triguedina. Seit 7 Generationen wird das Wissen um den Malbec von Vater zu Sohn weitergegeben. Die Familie Baldès gehört zu den Pionieren der Region und hat massgeblich dazu beigetragen, dass im Jahre 1971 Cahors den AOC-Status erhielt. Die Domaine erstreckt sich über 65 ha. Malbec spielt die erste Geige mit 53 ha. Die bevorzugten Böden, kieshaltig mit Kalk und Lehm vermischt, ähneln sehr stark dem berühmten Gebiet Pomerol. Clos Triguedina liegt östlich der Stadt Cahors, zwischen den Mäandern des Flusses Lot.

Die Renaissance der vergessenen Weintechnik «Black Wine» ist der Familie Baldès zu verdanken. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war der Black Wine vor allem in England sehr bekannt und geschätzt. Die Trauben wurden dabei vor der Gärung in einem Ofen auf 50° Grad erhitzt, wo ein grosser Teil des Wassers verdunstete.

Jean-Luc Baldès hat diese Technik verbessert und verfeinert. Er keltert aus seinen ältesten Reben einen konzentrierten, tiefroten Wein, der ein überaus sinnliches Erlebnis verspricht.

55.–



**Geschmeidig und kraftvoll.**

2008 The Black Wine

Clos Triguedina

100% Malbec

Aus den ältesten Reben der Domaine gekeltert. Schwarz-violette Farbe. In der Nase Aromen von getrockneten Feigen und wilden Brombeeren. Ein Hauch Blaubeeren vermischt mit Mocca und süssen Tabaknoten. Indische Gewürze mit confierten Pflaumen. Am Gaumen voll mit viel Schmelz und enormer schwarzbeeriger Frucht. Wieder Tabak und Bitterschokolade. Weiche, geschmeidige Tannine, gut eingebettete Säure, zeigt Muskeln und Kraft. Der Black Wine endet sehr anhaltend und kräftig. Passt hervorragend zu Ente mit Orangensauce oder Hirschkraut.

19/20 • 2011 bis 2030 • Art. 240889  
75cl **Fr. 55.–** (ab 14.11.2011 69.–)

29.–



**Eleganter Essensbegleiter.**

2008 Probus

Clos Triguedina

100% Malbec

Von den höchsten Terrassen gelesen, aus über 50-jährigen Reben. Wird seit 1976 produziert. Sattes, funkelndes Dunkelrot. Hoch komplexer Auftakt. Tiefe Aromen von roten und schwarzen Kirschen. Brombeeren, ein Hauch Cassis, gepaart mit schwarzem und weissem Pfeffer. Etwas Tabak und Sandelholz. Toll verwobenes Barrique, ein Touch Röstaromen, leicht trockene Vanilleschoten. Am Gaumen dicht und kräftig. Viel Finesse, Tiefe und Eleganz. Schwarzbeerige Aromen, Pflaumen, vermischt mit pfeffrigen Noten, Blaubeeren gesellen sich dazu. Der Probus endet lang und kräftig mit deutlicher Mineralik. Passt zu Côte de Boeuf oder dunklem Geflügel.

18+/20 • 2011 bis 2025 • Art. 240888  
75cl **Fr. 29.–** (ab 14.11.2011 39.–)



## Burgunder-Kleinstmengen-Verkauf: Profitieren Sie!



ART.	Jg.	Wein	Inhalt	Anz. Flaschen	Preis (CHF)
237711	2006	Tollot-Beaut, Corton-Bressandes grand cru rouge AOC	75cl	25	<del>98.00</del> 68.60
234796	2004	Tollot-Beaut, Corton-Bressandes grand cru rouge AOC	75cl	26	<del>82.00</del> 57.40
237716	2006	Tollot-Beaut, Bourgogne rouge AOC	75cl	39	<del>27.00</del> 18.90
234815	2004	Sève Jean-Pierre, Pouilly-Fuissé AOC, Sélection Vieilles Vignes	75cl	7	<del>26.00</del> 16.10
233620	2003	Sève Jean-Pierre, Pouilly-Fuissé AOC, Sélection Vieilles Vignes	75cl	20	<del>26.00</del> 18.20
238431	2006	Robert-Denogent, Saint Véran AOC, Les Pommards	37.5cl	3	<del>19.00</del> 13.30
238812	2007	Robert-Denogent, Mâcon-Villages AOC Mâcon-Solutré, Clos des Bertillonnes	150cl	12	<del>61.00</del> 35.00
236747	2005	Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé AOC, La Croix	75cl	14	<del>34.00</del> 23.80
236743	2005	Robert-Denogent, Mâcon-Villages AOC Mâcon-Fuissé, Les Taches	75cl	22	<del>28.00</del> 19.60
236744	2005	Robert-Denogent, Mâcon-Villages AOC Mâcon-Solutré, Clos des Bertillonnes	75cl	25	<del>28.00</del> 19.60
232846	1996	Morey-Blanc SA, Meursault Bouchère 1er cru blanc AOC	75cl	20	<del>70.00</del> 51.00
234803	2004	Morey-Blanc SA, Meursault blanc AOC, Les Narvaux	75cl	66	<del>62.00</del> 43.40
236681	2005	Morey Pierre, Pommard Grands Epenots 1er cru AOC	75cl	43	<del>81.00</del> 56.70
234761	2004	Morey Pierre, Volnay Santenots 1er cru AOC	75cl	34	<del>65.00</del> 45.50
239320	2007	Morey Marc, Chevalier-Montrachet grand cru AOC	75cl	3	<del>330.00</del> 231.00
234768	2004	Morey Marc, Chassagne-Montrachet blanc AOC	75cl	24	<del>45.00</del> 31.50
233275	2003	Morey Marc, Chassagne-Montrachet blanc AOC	75cl	30	<del>49.00</del> 34.30
233074	2003	Morey Marc, Chassagne-Montrachet 1er cru blanc AOC, Morgeot	75cl	31	<del>69.00</del> 48.30
232762	1997	Morey Marc, Chassagne-Montrachet Morgeot 1er cru blanc AOC	75cl	44	<del>48.00</del> 39.00
232763	1998	Morey Marc, Chassagne-Montrachet Morgeot 1er cru blanc AOC	75cl	50	<del>48.00</del> 39.00
234800	2004	Marquis D'Angerville, Volnay Taillepieds 1er cru AOC	75cl	40	<del>84.00</del> 58.80
233041	2003	Guyon, Nuits-Saint-Georges rouge AOC, Les Herbues	75cl	19	<del>55.00</del> 38.50
234137	2003	Guyon, Vosne-Romanée Les Brulées 1er cru AOC	75cl	22	<del>99.00</del> 69.30
221643	2000	Gagnard-Delagrang, Chassagne-Montrachet Boudriotte 1er cru AOC	75cl	30	<del>65.00</del> 32.40
221642	2000	Gagnard-Delagrang, Chassagne-Montrachet 1er cru rouge AOC	75cl	26	<del>47.00</del> 19.50
231281	2003	Fèvre William, Chablis Les Lys 1er cru AOC	75cl	6	<del>38.00</del> 22.00
237276	2006	Fèvre William, Chablis Bougros grand cru AOC	75cl	8	<del>85.00</del> 59.00
238377	2006	Bonneau du Martray, Corton grand cru AOC	150cl	5	<del>305.00</del> 225.00
238792	2007	Belland Roger, Criots-Batard-Montrachet grand cru AOC	75cl	6	<del>240.00</del> 125.00

## Leflaive – direkt von der Domaine. Mit Freude bieten wir Ihnen unsere Allokation an etwas älteren Jahrgängen an:

237692	2006	Leflaive, Puligny-Montrachet AOC	75cl		76.00
237696	2006	Leflaive, Bâtard-Montrachet grand cru AOC	75cl		310.00
237697	2006	Leflaive, Chevalier-Montrachet grand cru AOC	75cl		398.00
237702	2006	Leflaive, Meursault Sous le Dos d'Ane 1er cru AOC	75cl	<del>115.00</del>	95.00
239847	2008	Leflaive, Puligny-Montrachet Clavoillon 1er cru AOC	75cl	<del>108.00</del>	85.00
239848	2008	Leflaive, Puligny-Montrachet Clavoillon 1er cru AOC	37.5cl	<del>58.00</del>	49.00
239849	2008	Leflaive, Puligny-Montrachet Clavoillon 1er cru AOC	150cl	<del>216.00</del>	179.00

## Loire, Clau de Nell: Weine, die die Seele berühren.

Max Gerstls Tipp

### 2003 Clau de Nell, Anjou AC Cabernet Franc

Am Gaumen wirkt er zuerst eher schlicht, aber graziös, ein Wein von edler Noblesse und auch da wieder von eindrücklicher Präzision, da ist süßes Extrakt ohne Ende, am zweiten Tag hat er sich zu einem wahren Kraftpaket entwickelt und seine Komplexität nochmals um 100% gesteigert, strahlt positive Energie aus, ein Wein, der die Seele berührt, der das Herz erwärmt, vereint burgundische Eleganz mit südländischer Kraft, die wohl vom heißen Jahrgang stammt und dem Wein noch einen zusätzlichen Kick verleiht, ich bin total begeistert, muss aber betonen, dass sich all das im sehr subtilen Bereich abspielt, das ist vor allem ein Filigrantänzer, die Kraft bleibt stets im Hintergrund, zeigt sich in Form von Länge und Komplexität, nicht in Form von Wucht und Mächtigkeit.

19/20 • 2011 bis 2018 • 75cl Fr. 29.– (ab 14.11.2011 35.–) • Art. 239220



29.–

### 2005 Clau de Nell, Anjou AC Grolleau

Grolleau ist eine alte Traubensorte aus der Region. Der Duft erinnert etwas an einen noblen Sangiovese aus der Toskana und kommt im Burgunderschwenker besonders schön zum Ausdruck. Dieser Wein ist ein Kraftbündel der noblen Art, ungemein sinnlich und mit verblüffendem Aromenspiel, es ist eher ein Meditationswein als ein vordergründiger Kraftprotz, sein Auftritt ist eher leise, aber er vermittelt das Gefühl, dass noch einiges an zusätzlichem Potenzial in diesem Wein steckt, vereint Noblesse und Charme, wirkt sehr edel, dennoch ungemein liebenswürdig. Zwei Stunden vor Genuss dekantiert, bietet der Wein jetzt schon höchstes Trinkvergnügen, mir fehlt auch hier etwas die Erfahrung, wie sich so ein Wein noch entwickelt, aber der Test zeigte, dass es zumindest kein fragiler Wein ist, der schon in den nächsten 2 – 3 Jahren einzubrechen droht. Ich traue ihm im Gegenteil noch positive Überraschungen zu.

18/20 • 2012 bis 2016 • 75cl Fr. 29.– (ab 14.11.2011 38.–) • Art. 239222



29.–

### 2004 Clau de Nell, Anjou AC Cabernet Franc

Erster Eindruck, gleich nach dem Öffnen der Flasche: Im Duft wirkt der Wein nobel zurückhaltend, eher schlicht, aber mit sehr viel Tiefgang und – ganz fein – sagenhaft komplex. Auch am Gaumen vermittelt er den Eindruck eines grossen Weines, der noch in den Kinderschuhen steckt. **Nachdem die geöffnete Flasche einen Tag im Kühlschrank war:** Ein geniales Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, eine ganze Nummer intensiver als am Vortag. Was für ein betörender Duft, auch am Gaumen hat er gewaltig zugelegt, da ist genial frische schwarze Frucht mit köstlich süßem Extrakt unterlegt, immer noch traumhaft fein. Der Wein gleicht in Sachen Struktur und Konsistenz eher einem Burgunder als einem Bordeaux, konzentrierte Raffinesse, da ist richtig Energie drin – dieser Wein wärmt die Seele!

19/20 • 2012 bis 2025 • 75cl Fr. 29.– (ab 14.11.2011 35.–) • Art. 240152



29.–

## Wegen Sortimentswechsel: Ausverkauf der Weine von Laurent Miquel.

In Zukunft setzen wir auf die Weine von Mas Amiel, Boudau und Domaine Ancely, daher verabschieden wir uns von den Weinen von Laurent Miquel, die Weine von ihm haben uns nach wie vor gefallen, doch ist leider nicht Platz für alles. **Somit haben Sie die Möglichkeit, alle Weine von Laurent Miquel mit mindestens 25% Rabatt zu erstehen.**

Mehr info auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



### 2003 Saga Pégot Faugères AOC, Laurent Miquel

Max Gerstl, degustiert am 15.7.2010: Ein reiches, opulentes, konzentriertes Fruchtbündel strahlt mich an, schwarze Frucht vom Feinsten, schön aus der Tiefe kommend und auch mit Feinheiten ausgestattet. Ein voluminöses Kraftpaket am Gaumen, köstlich süß und intensiv aromatisch, zeigt wollüstige, reife Frucht in verschwenderischer Vielfalt, besitzt aber auch Eleganz und Feinheiten. **Ganz wichtig ist, dass man ihn bei rund 16 Grad genießt**, so kommt seine Raffinesse am Schönsten zum Ausdruck.

18/20 • 2011 bis 2013 • Art. 235595  
75cl Fr. **19.80** (ab 14.11.2011 28.–)

### Lieferkonditionen:

**Gratislieferung:** Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

- 1 Flasche 75cl: Fr. 11.–
- 2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50
- 3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80
- 4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70
- 7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–
- 12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.  
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

**Öffnungszeiten für Weinabholungen:** Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

**Weinberatung:** Montag bis Freitag:  
08.00 – 17.30 Uhr, Telefon 058 234 22 88

### Weine abholen:

**Zufahrt Gerstl Weinlager: Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen.** Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.



### Zufahrt Gerstl Weinlager:



Angebot gültig bis 13. Nov. 2011 oder solange Vorrat.



## Der perfekte Wein für jeden Tag.

Ein Wein für jeden Tag muss keineswegs ein alltäglicher Wein sein. Im Gegenteil: Man darf von ihm ebenfalls besondere Qualitäten erwarten. Zu den wichtigsten gehören – neben einer tadellosen Machart – sicher Charakter, Stil und ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.



13.50

### 2009 Le Petit Clos Cahors AOC Clos Triguédina

Vom Plateau gelesen besticht dieser Wein mit Frische und Trinkfreude. Leuchtendes, klares Rubinrot. Frische Aromen nach Weichselkirschen, rote Pflaumen und reife Waldhimbeeren gepaart mit einem Hauch kalkiger Mineralik. Perfekt eingebundenes Barrique. Wirkt jung und gleichzeitig zugänglich. Am Gaumen mittelkräftig mit seidigen Tanninen, viel Frische und rotbeerige Aromen mit schöner Säure. Gute Struktur und Länge, endet mineralisch und fruchtbetont. Zu geschmortem Rindfleisch oder Costine vom Grill.

17/20 • 2011 bis 2016 • Art. 240887  
75cl **Fr. 13.50** (ab 14.11.2011 15.–)

**Neuer Webshop!**  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)

