



## Festliche Weine zum Geniessen und Verschenken.



Supremus: Ein «Super-Tuscan»,  
der ganz gross herauskommt.

18+/20  
**2006 Supremus**  
**Monte Antico**  
**Toscana IGT**  
75 cl Fr. 22.–



# GERSTL

Weinselektionen

6 perfekte Weine,  
die Ihre Feiertage zum  
Hochgenuss machen.



159.–  
6 x 75cl



**Tasting-Box «Festtagsweine»:**

6 x 75cl Fr. 159.– statt Fr. 239.–  
Gültig bis 31. Dezember 2011  
Art. 240940

Wir haben für Sie 6 Weine zusammengestellt, mit denen Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste die Feiertage rundum geniessen können.

Champagne, Beaumont des Crayères

2007 Riesling Grosses Gewächs, Mandelgarten, Christmann

2006 Supremus, Monte Antico, Toscana

2009 Rubiejo Crianza, Ribera del Duero

2007 Clos Saint Julien, St-Emilion

2005 Riesling Auslese, Serriger Schloss Saarstein



## Festlich, genüsslich oder einfach Freude pur.

Die Vorbereitungen für das wohl genüsslichste und abwechslungsreichste Angebot des Jahres laufen durch das ganze Jahr. Auf der einen Seite möchten wir Ihnen Neuheiten vorstellen – und auf der anderen Seite Weine präsentieren, die bereits an den kommenden Feiertagen ein Hochgenuss sind.

Besonders stolz sind wir auf unseren neuen Super-Toskaner, den Supremus. Eigentlich war er schon der Überflieger bei unseren internen Blinddegustationen. Doch vor Ort in der Maremma, im Herzen der Toscana, wusste er erst recht zu überzeugen. Mit grossem Aufwand wird hier ein grosser Wein zu einem sehr anständigen Preis erzeugt, der insbesondere als Essensbegleiter einen grossartigen Auftritt hat.

- Der **Supremus aus dem Top-Jahrgang 2006** ist ein **beeindruckender «Super-Tuscan»** und im Gegensatz zu seinen Kollegen im Preis sehr bescheiden.
- Der **Rubiejo Crianza 2009** ist nach 3 Jahren wieder ein 18-Punkte-Erlebnis – Beat Caduff zeigt sich begeistert.
- Der neue **Champagne Beaumont des Crayères** ist mit seiner tollen Frucht und seiner feinen Perlage ein faszinierendes Trinkvergnügen.

Alle diese Weine – und natürlich noch viele mehr – können Sie an unserer **3. Weihnachtsdegustation am 7. Dezember 2011 in Caduff's Wine Loft in Zürich** kennen lernen.

Wir wünschen Ihnen eine genüssliche Festtagszeit mit unseren Weinen und bedanken uns ganz herzlich für Ihre Treue.

Roger Maurer  
Leiter Gerstl Weinelektionen

### Gratislieferung

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

### Degustation «Festliche Weine»

Mittwoch, 7. Dezember 2011, 16–19 Uhr, Caduff's Wine Loft.

Grosse Highlights erwarten Sie an dieser abwechslungsreichen Degustation: Entdecken Sie unseren neuen «Super Tuscan» den Supremus von Monte Antico, den fantastischen 09er Rubiejo Crianza oder den gigantischen 2008er El Titan und vieles mehr – insgesamt über 40 Weine!

**Kosten:** CHF 20.– p.P. (Betrag wird bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

**Anmeldung:** [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) oder Tel. 058 234 22 88 bis spätestens 5. Dezember 2011. Vielen Dank.

**Tipp:** Geniessen Sie den weiteren Abend mit einen formidablen Nachtessen in Caduff's Wine Loft.

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



Roger Maurer

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





Neu im Sortiment

## TOSCANA



**Supremus:**  
Ein «Super-Tuscan»  
zum kleinen Preis.

Die Weine von Monte Antico vom Star-Önologen Franco Bernabei, der in den vergangenen Jahren schon Fontodi zu Weltruhm verholfen hat, lassen keine Wünsche offen. Der Supremus, ein köstlicher Wein aus dem Herzen der Toscana, gewinnt immer mehr Anhänger der eleganten Rotweine aus diesem wunderschönen Landstrich. Vinifiziert wird er auf der Tenuta Burchini in Terriciola, einem malerischen, toskanischen Städtchen. Enge Häuserschluchten und antike Gebäude, wo man hinblickt. Wenn man durch die Gassen schlendert, wähnt man sich ins Mittelalter zurückversetzt. Der Supremus wird mit grösster Sorgfalt hergestellt. Dazu gehören eine naturnahe Rebpflege, eine schonende Vinifikation und ein Ausbau ausschliesslich in französischen Barriques.

Das ist wahrlich ein Wein für den speziellen Moment – oder auch für jeden Tag, da der Preis höchst attraktiv ist. Wir freuen uns sehr und sind stolz, Ihnen diesen fantastischen Rotwein anbieten zu dürfen.

**Beeindruckend! Und unerreicht  
in seiner Preisklasse!**

**2006 Supremus  
Monte Antico, Toscana IGT**

Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles, sattes Rubingranat. In der Nase schöne Aromen nach roten Kirschen, Pflaumen, Mocca und Sandelholz. Wirkt noch sehr jugendlich und kompakt. Mineralische Würze und ein Hauch von Toastnoten lassen ihn komplex und tief erscheinen. Am Gaumen überzeugt der Supremus mit Eleganz und Struktur. Seidige, feinkörnige Tannine begleitet von einer stützenden Frische erzeugen Spannung und Länge. Die Aromen bestätigen sich; rote Kirschen, Vanillenoten und Mocca. Der Abgang ist lang und anhaltend mit Noten nach Lakritze und getrockneten Feigen. Passt super zu festlichen Gerichten, z.B. zu Rindfleisch und Risotto.

18+/20 • 2011 bis 2020 • 75cl **Fr. 22.–** (ab 1.1.2012 Fr. 24.–) • Art. 240923

**Degani:**  
Ein begnadeter Amarone-Meister.

## AMARONE VENETO

Der bescheidene Aldo Degani hat uns restlos überzeugt. Tief mit dem Valpolicella verwurzelt, keltert er Weine von höchster Qualität. Die Gesamtproduktion liegt bei nur rund 30'000 Flaschen, was für die Zone sehr wenig ist, wenn man bedenkt, dass nur an Amarone jährlich 8 Millionen Flaschen produziert werden! All seine Weine wirken nie zu opulent, sondern sind immer mit einer wunderschönen Eleganz versehen.

Wir haben fast einen ganzen Tag mit Aldo verbracht, er führte uns zu seinen besten Reben, die immer optimal zur Sonne stehen, und zeigte uns seine Neuanpflanzungen, die uns dann in paar Jahren mit grossem Amarone beglücken.

**Amarone pur!**  
**2007 Amarone del Valpolicella  
DOC Classico**

Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella

Pier Tognini: Ein hoch komplexer Duft strömt mir in die Nase. Würzige Aromen nach Eukalyptus und Minze, gepaart mit schwarzen Kirschen und Mocca. Für einen Amarone enorm viel Frische! Geschmeidig mit Schmelz legt er sich auf den Gaumen. Die Aromen bestätigen sich, enorm lang, anhaltend mit beeindruckender Eleganz! Sehr kräftig ohne opulent zu wirken, endet er mit hoher Nachhaltigkeit. Ein höchst harmonischer Amarone, der durch seine Vielschichtigkeit viel Freude macht. Perfekt zu Wildgeflügel und Reh.

18+/20 • 2011 bis 2022

75cl **Fr. 32.50** (ab 1.1.2012 Fr. 36.–) • Art. 240137

22.–



32.50



16.50



**Ripasso von hoher Qualität.**  
2009 Ripasso  
Valpolicella DOC Classico Superiore

Toller Auftakt! Schwarze Schokolade, Mocca und Kirschen, ein Hauch von schwarzen Pflaumen rundet das Aromenbündel perfekt ab. Am Gaumen zeigt er sich elegant mit Struktur. Saftig und anhaltend mit schönen, feinkörnigen Tanninen. Auch hier dominieren die Kirschen und Mocca. Lang im Abgang, nobel und trocken. Zu Schmorgerichten mit Polenta oder Pasta mit getrockneten Tomaten.

17+/20 • 2011 bis 2015 • 75cl **Fr. 16.50**  
(ab 1.1.2012 Fr. 18.50) • Art. 240897

12.-



**Frische und würzige Spezialität.**  
2009 Garganega del Veneto

Traubensorte: Garganega

Ein Garganega, der richtig Spass macht! Schöne Aromen nach Zitrone und Wiesenkräutern, begleitet von Apfel- und Birnnoten. Alles sehr frisch und verspielt. Am Gaumen sehr lebendig, mit gut eingebauter Säure. Gute Balance, trocken und mit anhaltendem Abgang. Perfekt zu Muscheln und Antipasti.

16+/20 • 2011 bis 2013 • 75cl **Fr. 12.-**  
(ab 1.1.2012 Fr. 14.-) • Art. 240142



24.-



**Süss, rot und verführerisch.**  
2009 Recioto della Valpolicella

Ein betörender Duft! Süsse, pechschwarze Amarenakirschen gepaart mit Lakritze und Schwarztee. Tolle Frische! Wird unterstützt durch würzige Komponenten, die an Kardamon und Vanille erinnern. Am Gaumen elegant, nie opulent oder kompottartig. Endet lang und anhaltend mit mittlerer Süsse. Mit 14°C genossen, passt er super zu Gorgonzola oder Bitterschokolade.

18/20 • 2012 bis 2025 • 75cl **Fr. 24.-**  
(ab 1.1.2012 Fr. 27.-) • Art. 240898



Typisch für Amarone:  
getrocknete Trauben

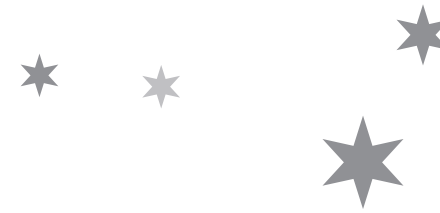
**La Rosta: Der Top-Amarone von Degani**

Der La Rosta stammt aus einer Einzellage, die mit alten Reben bestockt ist. Ausserdem liegt diese Parzelle höher als alle anderen Lagen von Aldo Degani. Dieser Amarone gehört zur absoluten Spitze im ganzen Valpolicella.

**2007 Amarone La Rosta  
Amarone della Valpolicella DOC  
Classico**

Die Nase ist ein Feuerwerk an Aromen! Kräftige Noten nach Amarenakirschen, Arabica-Bohnen, Mocca, ein Hauch Minze und schwarzer Pfeffer runden das komplexe Bouquet harmonisch ab. Zu meiner Verwunderung gesellt sich noch ein äusserst seltenes Aroma dazu, wie ich es in einem Amarone noch nie angetroffen habe. Einfach grandios! Cremig und saftig legt er sich auf den Gaumen mit enorm konzentrierter Frucht. Nie langweilig oder überextrahiert. Im Gegenteil, immer elegant und mit einem nie endenden Finale. Dazu braucht es etwas Edles. Dammhirsch oder Gämse, aber auch Bison mit Rotweinsauce.

19/20 • 2011 bis 2025 • 75cl **Fr. 54.-**  
(ab 1.1.2012 Fr. 58.-) • Art. 240139



54.-



Pier Tognini mit Aldo Degani.



# «Ein Top-Sizilaner mit einem Schuss Syrah.»



2006 Honoris Causa  
Brugnano  
Sicilia IGT

Traubensorten: 75% Nero d'Avola, 25% Syrah

Intensives dunkles Rubinrot mit violetten Anflügen. Komplexer Auftakt, der an wilde Brombeeren, Amarenakirschen und Johannisbeeren erinnert. Erdige Mineralik mit sehr gut eingebautem Barrique wird von würzigen Komponenten begleitet. Dezente Minze, Aromen, die ihm eine wohltuende Frische verleihen. Am Gaumen strotzt der Wein förmlich von Kraft, wirkt jedoch nie opulent. Im Gegenteil, er legt sich weich und seidig an den Gaumen. Mit samtigen Tanninen ausgestattet, wird er zu einem harmonischen Trinkerlebnis. Das Finale ist druckvoll und lang anhaltend, begleitet von einer dezenten mineralischen Note. Grosser Essensbegleiter zu festlichen Gerichten. Passt ideal zu Côte de Boeuf, Fasan oder Wildhase.

18+/20 • 2011 bis 2019 • Art. 240112  
75cl Fr. 31.50 (ab 1.1.2012 Fr. 35.–)

Grosser Wein – grosse Flaschen:

**Kleinstmengen in schönen Einzel-Holzboxen:**

- 150cl 65.– (ab 1.1.2012 Fr. 73.–) Art. 240120
- 300cl 162.– (ab 1.1.2012 Fr. 180.–) Art. 240121
- 600cl 324.– (ab 1.1.2012 Fr. 360.–) Art. 240122
- 12L 648.– (ab 1.1.2012 Fr. 720.–) Art. 240123



## Mauro Veglio: Tradition und Innovation.

PIEMONTE

Pier Tognini: Mauro gehört zu den Produzenten im Piemont, die sich entschieden haben, den Weg der modernen Art zu beschreiten. Es liegt nicht in der Tradition des Piemonts, ihre Gewächse im kleinen Holzfass auszubauen. Doch die Zeiten ändern sich und somit auch die Art von Vinifikation und Ausbau. Man kann sich jetzt fragen oder streiten, welches der richtige Weg ist. Für mich ist das jedoch eher sekundär. Wichtig erscheint mir, dass es mit grösster Sorgfalt praktiziert wird und die Herkunft der Weine nicht verleugnet wird. Das ist bei Mauro Veglio sicher der Fall. Seine Weine sind bestimmt zugänglicher als Gewächse von traditionellen Produzenten. Doch aromatisch gesehen, gehören sie zweifelsohne ins Piemont. Die neuen Jahrgänge sind eingetroffen und einmal mehr sind wir überaus glücklich mit der hohen Qualität seiner eigenständigen Weine. Blind degustiert, sind wir wieder aufs neue begeistert von den Barbera und Baroli dieses beeindruckenden Weingutes.

Mauro Veglio – ein zupackender Winzer.



**Barolo-Freude zu einem tollen Preis.**

2006 Barolo DOCG

Mauro Veglio

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Rubin mit granatroten Reflexen. Noch verschlossene zurückhaltende Nase, öffnet sich langsam mit Belüftung. Dezente Aromen nach Rosenblättern und schwarzem Pfeffer, dazu fruchtige Noten nach Himbeeren und roten Kirschen. Leichter Anflug von Mineralik, straff am Gaumen mit festen, körnigen Tanninen, rotfruchtiger Auftritt mit schöner mineralischer Note. Voller Körper, harmonisch mit dem Barrique verbunden. Wirkt noch sehr jugendlich und verschlossen. Kräftiger, fruchtbetonter Abgang. Passt gut zu Kalbsrücken und Entrecôte mit Röstgemüse.

18/20 • 2012 bis 2020 • 75cl Fr. 39.– (ab 1.1.2012 Fr. 43.–) • Art. 240181



# Riesling: Eine Traubensorte erobert die Welt.

# Rieslinge: Die perfekten Weine als Jahrgangsgeschenke.

Riesling gehört zu den edelsten Weissweitraubensorten der Welt. Vom trockenen Qualitätswein bis zur raren Trockenbeerenauslese gibt es unzählige Varianten und Abstufungen. Der Riesling bringt wie keine andere Traubensorte bei wenig Alkohol ausserordentlich aromatische und ausdrucksstarke Weine hervor, deren Bekömmlichkeit von Kennern besonders geschätzt wird. Je nach Jahrgang verfügen sie über ein Alterungspotenzial von 20 bis 100 und mehr Jahren.

## Max Gerstl über Riesling:

«Es gibt keine Gelegenheit – keinen Höhepunkt im Leben der nicht durch den dazu passenden Schluck Riesling noch verschönert würde. Glücklich ist, wer in jeder Lebenssituation einen Riesling griffbereit hat.»

## Gewinnen Sie puren Riesling-Genuss!

So machen Sie mit: Einfach ausgefüllte Bestellkarte einsenden oder unter Wettbewerbsteil im Internet unter [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) ausfüllen. Viel Glück!

**1 Preis:** 1 Flasche (37.5cl) Riesling TBA V 12, Scharzhofberger, VdP'01, 1994, Weingut Egon Müller, im Wert von Fr. 3'350.–

**2 Preis:** 1 Flasche (300cl) Riesling Eiswein, Schlossgut Diel, 1996, Weingut Diel, im Wert von Fr. 1'195.–

**3 Preis:** 6 Flaschen (37.5cl) Riesling TBA, Westhofen Morstein, 2006, Weingut Wittmann, im Wert von Fr. 690.–

**4 bis 6 Preis:** Je 1 Flasche Kabinett Niederberg Helden, Spätlese Niederberg Helden, Auslese Niederberg Helden, Kabinett Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Spätlese Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Auslese Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Weingut Schloss Lieser, 2004, 6x75cl in Originalholzkiste, im Wert von Fr. 387.–

**7 bis 10 Preis:** 6 Flaschen (75cl) Riesling Spätlese, Graacher Domprobst, 2004, Weingut Willi Schaefer, im Wert von Fr. 384.–

**11 Preis:** 6 Flaschen (75cl) Riesling Auslese 5, Saarburger Rausch, 1999, Weingut Zilliken, im Wert von Fr. 324.–

**12 Preis:** 1 Flasche (75cl) Riesling Eiswein 2, Saarburger Rausch, 1998, Weingut Zilliken, im Wert von Fr. 285.–

**13 Preis:** 12 Flaschen (75cl) Riesling Kabinett, 2003, Weingut Keller, im Wert von Fr. 282.–

**14 Preis:** 3 Flaschen (37.5cl) Riesling Auslese, Dalsheimer Hubacker, 2000, Weingut Keller, im Wert von Fr. 262.50

**15 bis 43 Preis:** 6 Flaschen (75cl) Riesling Spätlese, 2x Dorsheimer Burgberg, 2x Dorsheimer Pittermännchen, 2x Dorsheimer Goldloch, 2006, Weingut Diel, 6x75cl in Originalholzkiste, im Wert von Fr. 189.–

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 16. Dezember 2011 statt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Korrespondenz, kein Rechtsweg, keine Barauszahlung und kein Austausch der Preise.

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

Geniale Geschenkidee: Riesling Jahrgangswine schenken!

## Feinste Riesling-Jahrgänge von 1989 bis 2009

231981	1989	Grans-Fassian, Riesling BA, Trittenheimer Apotheke	75cl	<del>205.00</del>	164.00
231993	1990	Grans-Fassian, Riesling Eiswein Leiwener Klostergarten	75cl	<del>190.00</del>	152.00
237963	1991	Weil Robert, Riesling Eiswein Kiedrich Wasseros	37.5cl	<del>200.00</del>	160.00
232024	1992	Selbach, Riesling Auslese Zeltinger Sonnenuhr	75cl	<del>31.00</del>	26.00
232156	1993	Diel, Riesling Auslese GK Schlossgut Diel	75cl	<del>85.00</del>	68.00
231813	1994	Zilliken, Riesling Auslese Saarburger Rausch	75cl	<del>37.00</del>	29.60
238035	1995	Thanisch, Riesling Spätlese Bernkasteler Lay	75cl	<del>26.00</del>	20.80
232031	1996	Selbach, Riesling Auslese Zeltinger Sonnenuhr	75cl	<del>47.00</del>	37.60
232114	1997	Christoffel, Riesling Auslese Ürziger Würzgarten	75cl	<del>36.00</del>	28.80
232137	1998	Schloss Lieser, Riesling Auslese Niederberg Helden	75cl	<del>33.00</del>	26.40
231675	1999	Keller, Riesling Auslese Monsheimer Silberberg	37.5cl	<del>34.00</del>	27.20
232146	2000	Schloss Lieser, Riesling Auslese Niederberg Helden	75cl	<del>33.00</del>	26.40
238246	2001	Schloss Lieser, Riesling Auslese Niederberg Helden	75cl	<del>58.00</del>	46.40
232201	2002	Keller, Riesling Auslese Dalsheimer Hubacker	75cl	<del>42.00</del>	33.60
231921	2003	Maximin Grünhäuser, Riesling Auslese Abtsberg	75cl	<del>39.00</del>	31.20
233218	2004	Zilliken, Riesling Auslese Saarburger Rausch	75cl	<del>45.00</del>	36.00
235246	2005	Grans-Fassian, Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke	75cl	<del>44.00</del>	35.20
236244	2006	Christoffel, Riesling Auslese Ürziger Würzgarten	75cl	<del>45.00</del>	36.00
237909	2007	Haag Fritz, Riesling Auslese, Brauneberger Juffer Sonnenuhr	75cl	<del>33.00</del>	26.40
238903	2008	Maximin Grünhäuser, Riesling Auslese Abtsberg	75cl	<del>43.00</del>	34.40
239654	2009	Weiser-Künstler, Riesling Auslese Enkircher Ellergrub	75cl	<del>52.00</del>	41.60

## Drei Gründe sprechen für Rieslinge:

- Auslese und höhere Prädikate haben ein Lagerpotenzial von bis zu 100 Jahren und mehr.
- Im Vergleich zu lagerfähigen Rotweinen sind Rieslinge sehr günstig
- Und der vielleicht wichtigste Grund: Der Beschenkte wird an diesem Wein in 20 oder noch mehr Jahren meistens mehr Freude haben als an einem gereiften Rotwein, da reife und restsüsse Rieslinge mehrheitsfähiger sind.

Erfahren Sie mehr über die einzelnen Riesling Prädikate unter: [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)  
> WeinWissen > Riesling Prädikate.

# Grosse Gewächse: Die Spitze der trockenen Rieslinge. 2 x Christmann, 2 x Topjahrgang 2007



## Von samtener Weichheit.

2007 Riesling, Grosses Gewächs  
Mandelgarten  
Steffen Christmann, Pfalz

Feine, frische Frucht gepaart mit köstlicher Mineralität, sublime mineralische Noten, ein Duft, der die Sinne weckt, dieser unendlich zarte Duft strahlt eine sagenhafte Sinnlichkeit aus. Der Gaumenfluss ist von samtener Weichheit, Rasse und Fülle sind in perfekter Balance, die Qualität der Säure könnte perfekter nicht sein, dazu die raffinierte Extraktösse, Riesling in Vollendung. Egal ob Sie ihn jetzt schon geniessen oder erst in 20 Jahren: Ein grosses Erlebnis ist garantiert.

19/20 • 2011 bis 2030 • 75cl **Fr. 49.–**  
(ab 1.1.2012 Fr. 63.–) • Art. 237394

## Riesling in Perfektion.

2007 Riesling, Grosses Gewächs  
Idig  
Steffen Christmann, Pfalz

Schöner kann man sich die Mineralität des Rieslings gar nicht mehr vorstellen, von diesem Duft bin ich total fasziniert, ich rieche immer und immer wieder an diesem Glas und komme aus dem Staunen nicht mehr heraus. Dann der Gaumen, wow, dieses sensationelle Aromenspiel, diese gigantische Konzentration, das ist ein Mund voll Wein, aber alles ist von sagenhafter Feinheit, dieser Jahrgang hat wahrlich eine neue Dimension des Rieslings geschaffen, die ich in dieser Perfektion niemals für möglich gehalten hätte.

20/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **Fr. 66.–** • Art. 237396

Steffen Christmann



# Gereifter Riesling-Genuss pur: Selektioniert von Max Gerstl.

## Ein Filigrantänzer.

2006 Riesling Kabinett  
Oestrich Lehnchen  
Peter Jakob Kühn, Rheingau

Max Gerstl im Oktober 2011: Das ist schlicht sagenhaft, was da für eine Mineralität aus dem Glas strahlt, das duftet schon fast wie ein Meursault von Coche-Dury. Die Komplexität ist entsprechend enorm. Filigrane gelbe Frucht und raffinierte Kräuter- und Würzaromen runden das herrliche Duftbild ab. Am Gaumen zeigt er sich als Filigrantänzer, obwohl 2006 eher volle, reiche, opulente Weine hervorgebracht hat. Da ist cremig weicher Fluss, eine ganz feine Rasse in Verbindung mit dezenter Süsse, was für ein raffinierter Wein, sympathisch, schlicht und mit sehr viel Persönlichkeit. Ob da der Einfluss der Biodynamie doch irgendwie schmeckbar ist?

18/20 • 2011 bis 2020 • 75cl **Fr. 16.–**  
(ab 1.1.2012 Fr. 20.–) • Art. 236211

## Eine ganz tolle 05er Spätlese.

2005 Riesling Spätlese  
Robert Weil, Rheingau

Max Gerstl, Oktober 2011: Ein köstliches Fruchtbündel, zart, filigran und doch intensiv und komplex, zeigt viel Tiefe und ein raffiniertes mineralisches Rückgrat. Am Gaumen ist das Riesling wie aus dem Bilderbuch, intensiv und enorm komplex in der Aromatik, filigran und leichtfüssig im Auftritt, vereint noble Frucht-süsse mit feiner, erfrischender Rasse. Obwohl der Wein noch in den Kinderschuhen steckt, zeigt er auch am Gaumen schon ein immenses Geschmacksspektrum. Dieser Wein ist wie geschaffen für ein Tête-à-Tête am Kaminfeuer.

18/20 • 2012 bis 2040 • 75cl **Fr. 24.50**  
(ab 1.1.2012 Fr. 31.–) • Art. 235134



## Ein Feuerwerk an Rasse und Finesse.

2005 Riesling Auslese  
Serriger, Schloss Saarstein,  
Saar

Max Gerstl Oktober 2011: In die opulent reife Frucht mischen sich ganz dezent erste Reifetöne und filigrane Mineralität. Am Gaumen besticht die sprichwörtliche Saar-Rasse, ausbalanciert durch köstliche Frucht-süsse ergibt das ein ungemein facettenreiches Süsse-Säure-Spiel. Cremig weicher, gleichzeitig aber enorm rassiger Fluss, dieser puristisch transparente Wein zeigt ein Feuerwerk an Rasse und Finesse. Das ist schon jetzt ein sinnliches Riesling-Erlebnis, auch wenn der Wein noch sehr jung ist und bei weitem noch nicht sein volles Potenzial ausschöpft.

18+/20 • 2014 bis 2050 • 75cl **Fr. 34.50**  
(ab 1.1.2012 Fr. 45.–) • Art. 235196

## Phänomenale Essenz.

2005 Riesling  
Trockenbeerenauslese  
Serriger, Schloss Saarstein,  
Saar

Explosiver Gaumenauftritt, der fährt so richtig ein. Die sensationelle, perfekt reife Säure wird auf den Punkt ausbalanciert durch edle Frucht-süsse. Dabei tanzt dieses Konzentrat mit spielerischer Leichtigkeit über den Gaumen und der aufmerksame Betrachter wird zwischen ungläubigem Staunen und berührender Bewunderung hin- und hergerissen, was für ein sinnliches Naturschauspiel!

20/20 • 2011 bis 2060 • 37.5cl **Fr. 144.–**  
(ab 1.1.2012 Fr. 198.–) • Art. 235198





Spezialitäten  
von  
Champagne  
Gonet

## CHAMPAGNE

Beaumont des Crayères:  
Unser neuer Champagner ist  
eine wahre *Trouvaille!*

Blick auf Le Mesnil  
s/Oger

39.–



Im Besitz der Winzer befinden sich aktuell 84 ha Rebland, das sich auf die Gemeinden Epernay, Avize, Le Mesnil sur Oger und Oger verteilt. Der Wein wird in der gemeinsamen Kellerei schonend vinifiziert und zu edelstem Champagner verarbeitet. Die verwendeten Traubensorten sind die klassischen Drei: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Der Chardonnay ist verantwortlich für fruchtige Zitrus- und mineralische Noten, der Pinot Noir für Tiefe und Komplexität und der Pinot Meunier für die rotbeerige Frucht. Die Reben werden naturnah bestellt - ganz ohne Einsatz von künstlichen Düngemitteln, Pestiziden oder Herbiziden! Der Vorteil der eigenen Reben ergibt sich von alleine. Die Überwachung der Rebarbeit und die punktgenaue Lese jeder einzelnen Parzelle werden dadurch erleichtert und die Cooperative muss keine qualitativen Kompromisse mit fremden, eingekauften Trauben eingehen, die diese strenge Selektion wohl kaum überstanden hätten.

**Ein überaus finessenreicher Champagner.**  
Beaumont des Crayères  
Champagne AOC, Grande Réserve, Brut

15% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 60% Pinot Meunier

Leuchtendes Zitronengelb. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nektarinen und weissem Pfirsich. Leichte Anflüge von Brioche und Hefe, wunderbar kalkige Mineralik. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten nach Himbeeren und Johannisbeeren. Feine Perlage, wirkt schlank und finessenreich, mit schönen Anklängen an Haselnüssen und mineralischem Finish. Sehr klassischer Champagner, sauber und elegant. Passt sehr gut als Apéro oder zu Krustentieren und Austern.

2011 bis 2016 • 75cl **Fr. 39.–** (ab 1.1.2012 Fr. 45.–) • Art. 240930

**Die grossartige Prestige-Cuvée aus dem Top-Jahrgang 2004.**

2004 Belemnita, Champagne Brut

100% Chardonnay

Belemnita ist die absolute Top-Cuvée aus dem Hause Gonet. Ausschliesslich aus Chardonnay-Trauben von Grand-Cru-Lagen aus Le Mesnil s/Oger gefertigt, und dazu noch von den ältesten Parzellen. Sehr strenge Selektion. Dieser Champagner ist also keine Assemblage, sondern das reine Produkt aus dieser exklusiven Lage. Seine Dosage ist extra brut, damit er sein Terroir möglichst gut zum Ausdruck bringen kann.

2011 bis 2018 • 75cl **Fr. 125.–** • Art. 239388



125.–

**Exklusiv aus Chardonnay gekeltert.**

Roy Soleil

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru  
Le Mesnil s/Oger

100% Chardonnay, nur aus der Gemeinde Le Mesnil s/Oger, somit Grand Cru

Sehr intensive Aromatik, Noten von Mandeln, frischen Äpfeln und Birnen, deutlich intensivere mineralische Note, sehr feine Perlage. Rassiger, frischer Auftakt im Gaumen, kräftig strukturiert, ist viel mehr auf der Frucht als auf der Hefe, extrem wenig für einen Champagner, macht ihn auch zu einem idealen Essensbegleiter.

2011 bis 2016 • 75cl **Fr. 58.–**  
(ab 1.1.2012 Fr. 65.–) • Art. 238651



58.–

**Heiss begehrt: Champagne Rosé.**

Champagne Rosé Brut

Le Mesnil s/Oger

75% Pinot noir, 25% Chardonnay

Die Trauben stammen aus den besten Lagen, der Pinot Noir aus Vertus (1er Cru), der Chardonnay aus Mesnil (Grand Cru). Das Bukett wird deutlich dominiert von Kirschen, die springen mich richtig an, unglaublich intensiv, frische Frucht, daneben Aromen von Erdbeeren und Vanille. Fruchtiger Auftakt, sehr leichtfüssig und ausbalanciert, fein und nobel.

2011 bis 2014 • 75cl **Fr. 58.–**  
(ab 1.1.2012 Fr. 65.–) • Art. 238650



58.–

# Festtags-Noblesse aus Bordeaux.

## Intensiver Pomerol, im besten Sinne des Wortes «preiswert».

2005 Château Bellegrave Pomerol AOC

Intensiver Pomerol-Duft strahlt aus dem Glas, reich und so herrlich aus der Tiefe kommend. Noten von reifer roter Frucht, Tabak, Trüffel und edlen Kräutern verleihen diese Tiefe und diesen Hauch Erotik eines grossen Pomerol. Samtener, köstlich süsser Gaumen, getragen von einer kräftigen, aber sehr feinen Tanninstruktur und einem feinen mineralischen Rückgrat. Der grosse Jahrgang 2005 kommt hier voll zum Tragen, das ist ein grosser, sehr typischer Pomerol, wie man ihn so preiswert nicht an jeder Ecke findet.

18/20 • 2012 bis 2030  
75 cl **Fr. 35.–**  
Art. 234989



## Faszinierender Pomerol mit moderner Stilistik.

2005 Château Moulinet Pomerol AOC

Das ist ein verblüffendes Fruchtbündel, reife, intensive, konzentrierte, schwarzbeerrige Frucht trifft auf feine Kräuter und Würzkomponenten und verbindet sich damit zu einem Duft der himmlischen Art.

Auch am Gaumen zeigt sich der Wein zuerst einmal als gigantisches Fruchtbündel, aber da ist auch noch viel mehr. Da sind jede Menge Tannine von allerfeinster Qualität, da ist feinste Extraktsüsse ohne Ende, da ist auch die sprichwörtliche Rasse dieses grossen Jahrgangs und über allem schwebt ein die Sinne betörendes

Aromenspiel. Das ist ein Pomerol mit moderner Stilistik, dennoch Pomerol durch und durch, auch wenn er seinen kalifornischen Einschlag gar nicht erst zu verbergen versucht – muss er auch nicht, denn er steht ihm sehr gut. Was da alles noch an zusätzlichem Potenzial drin steckt, lässt sich nur erahnen. Der Wein bietet schon heute so viel Trinkspass, dass er riskiert ausgetrunken zu sein, bevor er sein volles Potenzial entfalten kann.

18+/20 • 2014 bis 2035  
75 cl **Fr. 29.50**  
(ab 1.1.2012 33.–)  
Art. 235399



## Grosser, sinnlicher St-Emilion.

2007 Clos St-Julien St-Emilion AOC, Grand Cru

Was für ein edler, komplexer Duft, das ist pure Raffinesse. Da zeigt sich köstlich süsse Frucht mit einem faszinierenden mineralischen Rückgrat. Auch am Gaumen ein Gedicht, das ist ein ganz grosser St-Emilion der noblen Art. Hat da jemand gesagt, 2007 sei ein mittelmässiger Jahrgang? Dann beweist dieser Wein das Gegenteil, absolut gar nichts ist da Mittelmass! Auch viele Kunden haben uns das schon mehrfach bestätigt. Dieser Clos St.

Julien – obwohl noch weit von der schönsten Trinkreife entfernt – zeigt heute schon Grösse. Harmonie kann man sich perfekter gar nicht vorstellen, das ist aromatische Präzision, wie man sie von den allergrossten Weinen kennt. Seine burgundisch verspielte Leichtigkeit wird der Kenner als weiteren Pluspunkt verbuchen, wie auch die seidene Tanninstruktur, auf die der Wein gebaut ist. Das ist grosser, sinnlicher St-Emilion wie aus dem Bilderbuch; ein Wein, der hohe Konzentration mit maximaler Leichtigkeit in idealer Weise verbindet.

18+/20 • 2015 bis 2030  
75 cl **Fr. 33.50**  
(ab 1.1.2012 38.–)  
Art. 237759



## Harmonische Einheit.

2007 Château Valade St-Emilion AOC, Grand Cru

Reicher Frucht-, aber auch noch etwas holzbetonter Duft, kommt wunderschön aus der Tiefe und lässt sehr viel Potenzial erahnen. Der Holzeinsatz wirkt sehr edel und wird sich zweifellos in ein bis zwei Jahren voll integrieren. Das ist ein fröhlicher, charmanter Gaumenschmeichler mit sehr viel Saft und Schmelz, zeigt Substanz und kommt beschwingt leichtfüssig daher. Jede Menge frische Frucht verbindet sich mit traumhaft süsser Extrakt zu einer harmonischen Einheit. Auch wenn der Wein jetzt schon viel Freude macht, darf man ihn problemlos noch 1-2 Jahre weiter reifen lassen.

17+/20 • 2013 bis 2025  
75 cl **Fr. 24.50**  
(ab 1.1.2012 29.–)  
Art. 237947



# «Wein des Jahres: Magnum jetzt zu einem Hammerpreis!»

Die Magnums haben wir zum Teil später importiert, profitieren Sie daher vom tiefen Euro. Diese **150cl Flaschen werden in sehr schönen 3er-Holzboxen geliefert und eignen sich daher auch perfekt als Geschenk.**



## 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 lebenswürdiger, charmanter, genial süffiger Wein!»

18/20 • 2011 bis 2016

75cl	<b>Fr. 17.50</b> (statt 22.–)	Art. 240171
37.5cl	<b>Fr. 10.50</b> (statt 13.–)	Art. 240172
150cl	<b>Fr. 29.–</b> (statt 48.–)	Art. 240173 in 3er Holzbox erhältlich.
300cl	<b>Fr. 81.–</b> (statt 128.–)	Art. 240174 1er Holzbox
600cl	<b>Fr. 195.–</b> (statt 256.–)	Art. 240175 1er Holzbox

Wein des Jahres 2011.



Absolute Toplagen: André Roméro, Roger Maurer



Unglaublich: Bis zu 100jährige Rebstöcke.

# Krönendes aus dem Burgund.

**Trinkvergnügen wie ein ganz Grosser.**

2005 Savigny-les-Beaune  
Champ Chevrey  
1er cru AOC  
Monopole, Tollot-Beau

Die Konzentration ist enorm, das zeigt schon dieser tiefgründige, reiche Duft, der nebst köstlich süsser Frucht auch die Hitze und die Opulenz des Jahrgangs ausstrahlt. Ein Wechselspiel aus Opulenz und Sinnlichkeit am Gaumen, das Kraftbündel vereint geniale Rasse mit raffinierter Süsse. Das ist noch ein Jungwein und dennoch bietet er schon Trinkvergnügen wie ein Grosser. Die sagenhafte Raffinesse, die ein ausgereifter Burgunder versprüht, kommt allerdings erst ansatzweise zum Vorschein. Dennoch zeigt er sich bereits als grosser Wein, der enormes Trinkvergnügen bereitet. Der Geniesser wird wohl hin- und hergerissen zwischen dem Drang, dieses traumhafte Jungweinerlebnis geniessen zu wollen und der Vernunft, die besagt, dass da noch ein riesiges zusätzliches Potenzial schlummert, und dass man den Wein deshalb noch gut und gerne 3-5 Jahre reifen lassen sollte.

39.–



18/20 • 2018 bis 2035

75cl **Fr. 39.–**  
(ab 1.1.2012 48.–)  
Art. 236659

**Weisser Burgunder der Spitzenklasse.**

2005 Chassagne-Montrachet blanc AOC  
Marc Morey

Das ist die raffinierte Mineralität eines grossen weissen Burgunders, die aus diesem Glas strahlt, begleitet von der sagenhaften Frucht des grossen Jahrgangs, die reife gelbe Frucht zeigt sich intensiv und komplex, dennoch edel und unaufdringlich. Bereits machen sich auch ganz feine erste Nusstöne als Anzeichen beginnender Reife bemerkbar. Am Gaumen vermag der Wein den hervorragenden Eindruck, den der Duft vermittelt, beinahe noch zu übertreffen. Das Spiel aus erfrischender Rasse, köstlicher Süsse, monumentaler Kraft und verspielter Leichtigkeit ist alleine schon Faszination pur. Der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, besitzt eine sinnliche Aromatik und jede Menge cremig weichen Schmelz.

44.–



19/20 • 2011 bis 2025

75cl **Fr. 44.–**  
(ab 1.1.2012 52.–)  
Art. 236668



TORO

## Dominio del Bendito: Spezialist für alte, wurzelechte Reben.

Antony Terryn

Pier Tognini: Heute habe ich mich mit Antony Terryn verabredet, es steht mir ein spannender, leicht verrückter Tag bevor. Denn Antony ist nicht irgendein Winzer im Toro, nein, er ist der rebellischste von allen. Wir fahren in die Reben und auf dem Weg dahin hört er nicht auf, mir zu erklären, was in der Weinregion Toro so alles falsch läuft. Am meisten machen ihm die grossen Baufirmen zu schaffen, die grossräumig alte Rebestände aufkaufen, roden und den wertvollen Sand abbauen. Das führt unweigerlich zu einer Verarmung, sei es landschaftlich oder kulturell. Doch Antony wehrt sich, wo er kann und versucht alte, noch wurzelechte Reben zu erwerben, um dem Toro-Wein gerecht zu werden. Junge Anlagen interessieren ihn nicht, die kann er ja selber pflanzen, erklärt er mir. Und das macht er auch. Er klont seine alten Anlagen, die bis zu 100-jährig sind und pflanzt sie wurzelecht wieder ein. Ein sehr riskantes Unterfangen, denn die Reblaus lauert überall, doch die Böden besitzen einen hohen Sandanteil, der dem giftigen Insekt das Leben sehr schwer macht. Zurück in der Bodega degustieren wir noch einige seiner charaktervollen Weine. So liebe ich die Region Toro, unverfälscht mit Feuer und unverwechselbarer Identität.

49.–



### Der neue Jahrgang ist da!

#### 2008 El Titan, Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Das Allerbeste aus den alten, knorrigen Reben (zwischen 60- und 100-jährig)! Diese ergeben einen extrem tiefen Ertrag von nur gerade 2000 bis 2500 Kilogramm pro Hektare. Dunkles, sattes Rubinrot. Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen von reifen Waldbeeren, Pflaumen und roten Kirschen. Sagenhaft verwobene Barrique, wirkt nur unterstützend, ein Hauch von Toast ist spürbar. Am Gaumen finden sich Massen von feinkörnigen, seidigen Tanninen. Tolle Säure, unterstützt die Frucht perfekt, der Wein erzeugt Spannung und enorme Länge. Der El Titan endet anhaltend und kräftig, ohne fett oder opulent zu wirken. Passt gut zu geschmorten Kalbsbacken.

19/20 • 2011 bis 2030 • 75cl Fr. 49.– (ab 1.1.2012 Fr. 55.–) • Art. 240793

### Freude und Genussvergnügen pur!

#### 2009 El Primer Paso Dominio del Bendito Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Recht frische Frucht mit etwas Brombeere, Kirschen, leichte Anflüge von Schokolade, mit einem Touch Vanille im Gaumen. Viel Frucht mit runden und reifen Tanninen. Sehr ausgewogener und eleganter Körper, der geschmeidig daherkommt. Ein fruchtiger Wein, der einfach richtig Freude bereitet.

17/20 • 2011 bis 2018 • 75cl Fr. 18.–

(ab 1.1.2012 Fr. 20.–) • Art. 240020

18.–



### Ein Toro mit französischem Akzent.

#### 2007 Las Sabias Dominio del Bendito Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Beat Caduff: In der Nase frische Kirschennoten, etwas Lakritze, vermischt mit dunkler Schokolade und Röstnoten, leichtes Madagaskar-Vanille im Gaumen. Weiche Tannine, für einen Toro mit einer wohltuenden Eleganz versehen und trotzdem mit recht vielen Muskeln, ohne jedoch alkoholisch zu wirken. Ein richtiger Schmeichler, der einen in eine bezaubernde Welt entführt.

18/20 • 2011 bis 2020 • 75cl Fr. 28.–

(ab 1.1.2012 Fr. 31.–) • Art. 240021

28.–



# «Wein des Jahres 2010: Unser beliebtester Wein.»



## 2007 Cuvée Especial Pago de Cirsus Navarra DO

Der Wein des Jahres 2010 hat alle unsere Erwartungen übertroffen, enorm war die Nachfrage nach diesem fantastischen 2006er Cuvée Especial von Iñaki Nuñez. Den 2007er haben wir mehrmals blind mit dem 06er verglichen und können Ihnen mit Freude mitteilen, dass das Niveau des neuen Jahrgangs absolut ebenbürtig ist. Dunkles, sattes Rubin. Wunderbare, zugängliche Nase. Fruchtige Aromen nach roten Kirschen, Hagebutten, Pflaumen und getrockneten Feigen. Würzige Noten nach weissem Pfeffer, Tabak und einem Hauch Vanille. Es macht richtig Spass, daran zu riechen!

18/20 • 2011 bis 2019

75cl **Fr. 17.50** (ab 1.1.2012 Fr. 22.-) • Art. 240164

150cl **Fr. 38.-** (ab 1.1.2012 Fr. 55.-) • Art. 240597

300cl **Fr. 81.-** (ab 1.1.2012 Fr. 120.-) • Art. 239405 (Jg. 2006)

600cl **Fr. 195.-** (ab 1.1.2012 Fr. 288.-) • Art. 239487 (Jg. 2006)

900cl **Fr. 269.-** (ab 1.1.2012 Fr. 392.-) • Art. 239486 (Jg. 2006)

Geniale  
Geschenkidee:  
Grossflaschen  
in Original-  
Holzkisten



## Magallanes: Eleganz und Charakter aus dem Ribera del Duero.

RIBERA DEL  
DUERO

Der Magallanes wird auf 1'000 m ü. M. aus 100-jährigen Reben gekeltert. Die Produktion liegt nur bei rund 5'000 Flaschen. Die kleinen Parzellen stehen auf kiesig-sandigen Böden, was für den Weinbau ein äusserst bevorzugter Untergrund ist. Da die Nächte auf dieser Höhe stark abkühlen, baut dieses Gewächs eine Frische und Fruchtintensität auf, die in dieser Region nur von Weinen erreicht wird, die einiges mehr kosten als der Magallanes. Vergoren wird er in konischen 1'500-Liter-Holzfässern mit den eigenen, wilden Hefen, ohne jegliche Temperaturkontrolle. Um den Charakter und die Mineralik zu bewahren, wird diese Art der Weinbereitung von vielen mir bekannten Winzern angewendet. Danach schlummert der Wein für ca. 20 Monate in französischen Barriques. Es entsteht ein unglaublich eleganter und finessenreicher Wein, der mit frischer Frucht, Schmelz und eindeutiger Mineralik seine Herkunft klar definiert. César Muñoz ist ein Fanatiker! Mit dem Magallanes fordert er die Elite in der Ribera del Duero heraus.

César Muñoz



## Aus 1'000 m ü. M und über 100-jährigen Reben. 2007 Magallanes César Muñoz, Ribera del Duero DO

100% Tempranillo

An den Gaumen legt sich der Magallanes wie Samt und Seide. Geschmeidig und druckvoll mit frischer Fruchtsüsse, die an rote Beeren und reife Pflaumen erinnert, zeigt er sich komplex und harmonisch. Der Magallanes endet lang und anhaltend mit eindeutig mineralischem Finish. Er befindet sich noch in der Fruchtphase und zeigt nur einen Teil seines Potenzials. Ich hatte zu Hause eine Flasche 3 Tage offen im Kühlschrank. Am vierten Tag schenkte ich mir ein Glas ein; ich war schlicht überwältigt! Ich konnte den Magallanes nobel und edel ohne jegliche oxidativen Noten zu einem feinen Lammcarré mit schwarzen Trüffeln geniessen.

19+/20 • 2012 bis 2025 • 75cl **Fr. 48.-** • Art. 240404



## RIBERA DEL DUERO

### Rubiejo: Für alle Liebhaber grosser Ribera del Duero-Weine.

Miguel Calvo



Bei unserem Besuch zeigt sich das Wetter von seiner schönsten Seite. Wir fahren mit dem sympathischen Alvaro Calvo in die Weinberge, die ausserhalb der Bodega auf einer Anhöhe liegen. Mit grosser Begeisterung zeigt er uns seine ältesten Stöcke, aus denen er den Evolución und den Arton keltert. Es sind kleine knorrige Reben, die aus einer längst vergangenen Zeit stammen. Sie sind im Schnitt 60-100 Jahre alt. Bereitwillig erklärt uns Alvaro Klima, Böden und die Schnittarten, immer mit einem Lächeln und ehrlichem Stolz. Danach geht es zur Degustation in die Bodega. Ein kurzer Rundgang durch den Keller, alles ist blitzsauber und aufgeräumt, hier kann man wirklich nichts bemängeln. Die Degustation erfüllt all unsere Vorstellungen von hochstehenden Ribera-Weinen. Vom Roble bis hin zum Arton begeistert uns jeder seiner Gewächse. Wir verlassen das Ribera del Duero mit einem sehr guten Gefühl, und es ist uns eine Freude, Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, diese charaktervollen Weine von Rubiejo anbieten zu können.

22.-



#### 2009 sogar noch besser wie 2006!

### 2009 Rubiejo Crianza Ribera del Duero DO

100% Tempranillo

Beat Caduff: Wow, was für ein Feuerwerk an Aromen wie black currant, schwarze Kirschen, Wildschokolade und Brombeere, zarter Duft von Tahiti-Vanille und leichten Röstnoten. Es kommen immer neue Aromen dazu, Eucalyptus, Rosmarin und viele mehr. Was für ein Auftakt im Gaumen. Voll cremig mit reifen, samtigen Tanninen, finessenreich und einladend zugleich. Trotzdem tolle Eleganz, der Wein schmeichelt so richtig über die Zunge, das ist ein Bilderbuch-Wein aus Spanien – und dies noch zu diesem attraktiven Preis.

18+/20 • 2019 bis 2025 • 75cl **Fr. 22.-** (ab 1.1.2012 Fr. 24.-) • Art. 240884

95.-



#### Ein Donnerschlag: 20/20 für den Arton!

### 2006 Arton Ribera del Duero DO

Beat Caduff: Dieser Arton ist schlichtweg grandios! Die allerbesten Trauben von mehrheitlich 70- bis 80- jährigen Reben werden selektioniert (teilweise sind die Rebstöcke bis zu 105 Jahre alt!) und anschliessend 28 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Wow! Die Frucht explodiert förmlich in der Nase, die allerbesten und reifsten Früchte kommen zum Vorschein, schwarze französische Kirschen, Heidelbeeren, Cassis und Holunder. Im Gaumen umschmeicheln die extrem reifen und samtigen Tannine die Zunge, das Extrakt mit seinen geschmeidigen Muskeln und seiner verschwenderischen Aromatik lässt einen fast nicht mehr klar denken. Zu dieser Kraft kommt noch die Eleganz mit all ihren Finessen dazu, so dass ich nur noch hoffe, genug für mich zu bekommen.

**Dieser Wein gehört mit Sicherheit zum Allerbesten aus Spanien! Lieferung in 4er-Holzboxen – wir haben mit viel Glück nochmals 10 Boxen davon bekommen.**

20/20 • 2011 bis 2030 • 75cl **Fr. 95.-** • Art. 239698



14.40



#### Der 09er Roble ist eine ganz grosse Freude!

### 2009 Rubiejo, Roble, Ribera del Duero DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen nach Brombeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, mit einem Hauch Tabak und Kaffee. Gut integrierte Barrique. Am Gaumen wirkt der Wein elegant und ausgewogen, schöne mittelkräftige Tannine, gepaart mit hoher Trinkfreudigkeit. Er endet lang und anhaltend. Exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis! Ein toller Wein für jeden Tag und Anlass. Passt gut zu Kalbsbraten und Kaninchen mit Gemüse.

17/20 • 2011 bis 2016 • 75cl **Fr. 14.40**  
(ab 1.1.2012 Fr. 16.-) • Art. 240106

# Hochgenuss aus Spanien.

## 94/100 Peñin-Punkte! 2008 Pezas de Portela Valdesil Valdeorras DO

Dies ist ein Godello der Extraklasse. Noch verschlossene Nase, öffnet sich erst nach Belüftung. Komplex und tief die Aromen. Weisse Steinfrüchte, florale Noten, gepaart mit einer unglaublichen Mineralik. Schöne Pfirsichnoten mit frischer Zitrone und steinig, kalkiger Mineralik. Die Barrique ist sagenhaft eingebettet, wirkt nie opulent oder störend. Am Gaumen sehr saftig und mit viel Schmelz ausgestattet. Der Pezas zeigt sich unglaublich harmonisch mit leichter Würze, die an blühende Kräuter erinnert. Die Säure trägt die Frucht perfekt und animiert den Trinkfluss. Ein traumhafter Weisswein, der sehr hohen Ansprüchen gerecht wird. Er endet mineralisch, salzig mit guter Länge und Kraft. Passt perfekt zu Meeresfischen, weissem Geflügel oder Kalbscarraccio.

18/20 • 2011 bis 2022  
75cl **Fr. 29.-**  
(ab 1.1.2012 33.-)  
Art. 240697



29.-

## Losada: Neuer Jahrgang – jetzt unter Fr. 20.–! 2008 Losada Finca Losada Bierzo DO

100% Mencía

Ausbau während 10 Monaten in französischer und amerikanischer Eiche. Amancio Fernández möchte in diesem Wein die Frische vom Atlantik mit dem Ausdruck des Terroirs kombinieren. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Schöne Aromen von Brombeeren, Kirschen und reifen Erdbeeren. Leichte Toastnote mit einem Hauch Vanille und Lakritze. Feine erdige Mineralik. Einen Hauch Tabak und Mocca ergänzen das schöne Nasenbild. Am Gaumen dicht und kräftig mit weichen Tanninen. Die fein eingebundene Säure trägt die fruchtigen Aromen bestens. Wieder Brombeeren und Amarenakirschen mit Tabak und Lakritze. Der Wein wirkt sehr elegant und harmonisch, ohne seine Kraft zu verlieren. Er endet kräftig mit einem Touch erdiger Mineralik. Passt gut zu Wildschwein oder glasierter Kalbshaxe.

18/20 • 2011 bis 2018  
75cl **Fr. 19.50**  
(ab 1.1.2012 22.-)  
Art. 240699



19.50

## Cuvée Harmonie, Chapillon: Aussergewöhnlicher Blend, aussergewöhnlich gut.

ARAGON

Christophe Chapillon, ein Franzose in Spanien, der sich um den Export spanischer Weine kümmert und sein eigenes Projekt – die Cuvée Harmonie – mit viel Engagement und Liebe zum Wein aufgebaut hat. Die Cuvée Harmonie ist ein sogenannter Vino de la Tierra de Aragon aus dem Nordosten von Spanien. Die Traubenzusammensetzung ist unüblich für Spanien: Petit Verdot und ein kleiner Teil Tannat. Das ergibt einen wunderbaren Wein mit eigenständigem Charakter. Christoph steigert sich von Jahr zu Jahr, der 2007er ist ihm äusserst gut gelungen. Auch der international renommierte Weinkritiker Robert Parker bewertet die Cuvée Harmonie mit einer hohen Note: 90+/100! Für einen Wein in dieser Preisklasse ist das eine Traumnote! Er eignet sich bestens für den alltäglichen Genuss und ist ein toller Begleiter für alles, was vom Grill kommt. Wir sind sehr glücklich, Ihnen diesen preiswerten Wein anbieten zu können.

## Viel Wein für wenig Geld. 2007 Cuvée Harmonie Christophe Chapillon Vino de la Tierra Aragon

90% Petit Verdot, 10% Tannat

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase zeigt er typische Noten von Kirschen, Pflaumen mit Mocca und etwas Tabak. Das Ganze wird begleitet von würzig-mineralischen Aromen. Die Barrique ist kaum spürbar, wirkt nur unterstützend. Am Gaumen sehr straff und direkt. Wirkt elegant und harmonisch. Die Aromen bestätigen sich, Mocca und Kirschen mit einem Hauch Cassis. Die Cuvée Harmonie trinkt sich unkompliziert mit feinen Tanninen und gut eingebetteter Säure. Er endet mittelkräftig mit fruchtbetontem Abgang. Passt hervorragend zu Grilladen und Geflügel.

17+/20 • 2011 bis 2016 • 75cl **Fr. 14.50** (ab 26.9.2011 Fr. 16.-) • Art. 240701



14.50

# Österreich: vier der begehrtesten Winzer bei Gerstl Weinselektionen.

## Sehr intensives Sauvignon-Blanc-Vergnügen.

2009 Sauvignon Blanc  
Klassik  
Ewald Zweytick,  
Südsteiermark

Das ist unser meistverkaufter Wein aus Österreich! Kein Wunder bei einer solchen Intensität und Vollmundigkeit. Das Ewald'sche Motto «Ich will reife Weine» kommt hier voll zum Tragen, die Aromen kommen alle von reifen Früchten wie Golden Delicious, Bananen und Ananas. Im Gaumen sehr weich und zugänglich, mit einer schönen Frische ausgestattet, wiederum sehr intensiv, dies auch dank rigoroser Selektion und später Lese. Man könnte glatt meinen, dass der im Barrique ausgebaut wurde. Ein Sauvignon Blanc wie ihn Ewald liebt: «Meine Weine müssen auch in 5 Jahren noch Freude machen.»

17+/20 • 2010 bis 2016  
75cl **Fr. 19.50**  
(ab 1.1.2012 22.-)  
Art. 239771



## Grandios. 2007 Blaufränkisch Altenberg Paul Achs, Neusiedlersee

Max Gerstl: Der Duft des Altenberg begeistert mich vor allem mit seinem unglaublich raffinierten floralen Ausdruck, das ist nebst traumhaft süßer und dennoch strahlend frischer, schwarzer Frucht ein sublimierender Hauch Veilchenduft und ein Anflug von herber Holunderblüte. Viel frische Frucht strahlt auch am Gaumen, der ist gefüllt bis in den hintersten Winkel mit schwarzen Beeren der himmlischen Art, vereint wunderbare Frische mit köstlicher Extraktsüße. Der Wein stützt sich auf eine sehr feine, aber dennoch feste, gut ins Extrakt eingebaute Tanninstruktur, da ist Tiefe drin und ein sinnliches Geschmacksspektrum, grandioser Wein.

19/20 • 2011 bis 2030  
75cl **Fr. 52.-**  
(ab 1.1.2012 62.-)  
Art. 239186



## Gemischter Satz – Rarität aus der Wachau. 2008 Weissenkirchner Zwerithaler Tegernseerhof

Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Blanc, Lage mit gemischten Rebsorten. Der Duft ist von raffinierter Komplexität, Tropenfrucht, Lychees, feine Mineralität, schöne Würze. Ein exquisites Fruchtbündel am Gaumen, vereint Rasse, Frische, köstliche Extraktsüße und ein sinnliches Aromenspiel, ich probiere ihn immer und immer wieder, er fasziniert mich je länger je mehr, der Nachhall ist schlicht phänomenal, unglaublich, was er da noch alles auspackt. Das ist eine faszinierende Entdeckung!

18/20 • 2011 bis 2020  
75cl **Fr. 24.40**  
(ab 1.1.2012 31.-)  
Art. 239105



## Täglicher, aber nicht alltäglicher Blaufränkischgenuss! 2008 Blaufränkisch Dorli Muhr, Carnuntum

Belebender Auftakt! Duftet herrlich nach roten Beeren und Früchten, unterlegt mit einem Hauch Mineralik. Leichte Zitrusnoten unterstützen das Aromabild. Tolle frische Nase. Am Gaumen zeigt er sich leichtfüßig und elegant mit hoher Trinkfreude. Weiche, feine Tannine, präzise Frucht und gut integrierte Säure machen den Carnuntum zu einem passenden Wein für jeden Tag. Er endet mittelkräftig mit einem leicht mineralischen Finish. Gut zu Grillgerichten und Pasta.

17/20 • 2012 bis 2018  
75cl **Fr. 19.-**  
(ab 1.1.2012 21.-)  
Art. 240395



# Reifes aus der Schweiz!

## Wallis: Tiefgründiger Syrah. 2007 Syrah Cédric Flacion AOC Valais

Die Syrah zeigt eine ungeahnte Tiefgründigkeit. Schwarze Beerenfrucht gepaart mit pfeffrigen Noten, da lässt sich das Potenzial schon in der Nase erahnen. Im Gaumen dann ein sehr kompakter Wein, die Balance zwischen Konzentration und Tannin perfekt eingehalten, grossartig, da sind Stoff und Kraft, toll, dass die Syrah-Traube endlich im obersten Rhônetal ihr Potenzial entfalten kann.

18/20 • 2011 bis 2015  
75 cl **Fr. 19.50**  
(ab 1.1.2012 28.-)  
Art. 238744



19.50

## Neuenburg: Pinot noir, das Herz der Domaine Grillette. 2005 Noir de Roches Premier, Grillette Neuchâtel AOC

Geprägt von roter und schwarzer Beerenfrucht, vor allem schwarze Kirschen, leicht würzige Komponenten. Im Gaumen entfaltet er sich weich, Tannin zwar spürbar, aber sehr fein eingebunden, Noten von Weichselkirschen und geröstetem Brot, feiner Pinot.

17/20 • 2011 bis 2013  
75 cl **Fr. 19.50**  
(ab 1.1.2012 29.-)  
Art. 238716



19.50

### 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 31. Dez. 2011 oder solange Vorrat.**



# Perfekte Weine für jeden Tag.

## Fattoria Brugnano: Sizilianischer Genuss.

Der Önologe Vincenzo Bambina, Macher des weltberühmten «Mille e una Notte» von Donnafugata, zeigt mit diesen beiden feinen Sizilianern, dass er auch die Kunst beherrscht, so richtig schönen Genuss für einen sehr sympathischen Preis zu keltern.

12.–



12.–



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



### 2009 Vinovanta V90 Fattoria Brugnano Bianco Sicilia IGT

100% Cataratto

Helles Zitronengelb, in der Nase florale Noten mit fruchtigen Aromen nach Limetten und Nektarinen. Sehr angenehmer Trinkfluss mit gut stützender Säure. Wieder fruchtige Noten, Grapefruit und Limonen. Mittlerer Abgang mit leicht mineralischem Finish. Passt gut zu Antipasti und Fisch-Carpaccio.

16/20 • 2011 bis 2013 • Art. 240118  
75cl **Fr. 12.–** • (ab 1.1.2012 14.–)

### 2008 Vinovanta V90 Fattoria Brugnano Rosso Sicilia IGT

85% Nero d'Avola, 15% Merlot

Dunkles, intensives Rubinrot, in der Nase schöne balsamische Noten mit Aromen von reifen schwarzen Kirschen und Zimt. Unterlegt mit würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Frische, saftig mit weichen Tanninen. Unglaublich trinkfreudig mit fruchtigem Abgang. Schöner Rotwein für den täglichen Genuss. Passt gut zu Pasta und Kaninchen aus dem Ofen.

16+/20 • 2011 bis 2014 • Art. 240117  
75cl **Fr. 12.–** • (ab 1.1.2012 14.–)



**GERSTL**

Weinselektionen