Weinliste 30. Oktober 2026

Inhalt

Intro 2
Weingut Dönnhoff, Oberhausen-Nahe 3
Weingut Knipser, Laumersheim-Pfalze 5
S.O.P.S, Bad Dürkheim-Pfalz 7
Weingut Fritz Haag, Brauneberg-Mittelmosel 8
Dom. Vincent Dauvissat, Chablis 9
Dom. Gilbert Picq et ses Fils, Chichée 10
Domaine Sylvie Esmonin, Gevrey-Chambertin 11
Domaine Heresztyn-Mazzini, Gevrey-Chambertin 13
Domaine Castagnier, Morey-St.-Denis 17
Domaine Louis Boillot, Chambolle-Musigny 18
Domaine Pierre-Olivier Garcia, Nuits-St.-Georges 19
Domaine Cecile Tremblay, Morey-St. Denis 22
Domaine Camille Thiriet, Corgoloin 24
Domaine Benjamin Leroux, Beaune 27
Domaine P. Roblet-Monnot, Volnay 28
Domaine Michel Bouzereau, Meursault 30
Domaine Henri Germain, Meursault 32
Domaine Patrick Javillier, Meursault 34
Domaine Eric Boigelot, Meursault 35
Domaine Jacques Carillon, Puligny-Montrachet 38
Domaine Camille & Guillaume Boillot, Meursault 39
Domaine Caroline Morey, Chassagne-Montrachet 41
Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Chassagne-Montrachet 42
Domaine Paul Pillot, Chassagne-Montrachet 44
Bruno Lorenzon, Mercurey 45
Domaine Frantz Chagnoleau, Pierreclos 47
Domaine Du Clos des Rocs, Loché 48
Domaine Denis Jeandeau, Fuissé 49
Domaine Clos de la Roilette, Fleurie 50
Domaine du Tunnel, Saint-Péray 51
Domaine de Ferrand, Orange 53
Domaine de la Pigeade, Beaumes de Venise 55
Domaine Frédéric Mochel, Traenheim 56
Domaine Serge Dagueneau, St. Andelain 57
Domaine Vincent Pinard, Bué 58
Maison Bérèche et Fils, Le Craon de Ludes 60
Domaine Les Monts Fournois, Craon de Ludes 62
Champagne Maire-Noelle Ledru, Ambonnay 63
Champagne Jacques Selosse, Avize 64
Champagne Diebolt-Vallois, Cramant 65
Distillerie Artisanale Hagmeyer 66
Famille Dupont 67
Dudognon Cognac 68
Outro 69

Zahlungs- und Lieferbedingungen

Alle Preise verstehen sich **incl. 19 % Mehrwertsteuer (für unsere Kunden mit Händlerlogin zzgl. 19% Mehrwertsteuer)** und, falls nicht anders angegeben, pro 0,75 l Flasche.

Das Angebot ist freibleibend, Zwischenverkauf vorbehalten, vorangegangene Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Für Lieferungen innerhalb Deutschlands gilt: Die Lieferung erfolgt ab einem Netto-Warenwert von 500.00 Euro. (Wir übernehmen die fällige Transportkostenversicherung.)
Bei Rechnungsbeträgen unter 500,00 Euro wird ein anteiliger Transportkostenanteil von 0,50 Euro/Fl. berechnet, mindestens jedoch 6,60 Euro.

Für Lieferungen in EU-Ausland fällt ein erhöhter Versandkostenanteil an. Außerdem behalten wir uns bei Lieferungen ins EU-Ausland vor, den dort geltenden Mehrwertsteuersatz zu berechnen.

Bitte überprüfen Sie die angelieferte Sendung auf Bruch bzw. Fehlmengen und lassen sich diese von dem Fahrer auf dem Lieferschein oder Frachtpapier schriftlich bestätigen. Bitte benachrichtigen Sie uns in diesem Fall schnellstmöglich.

Die Rechnungen sind zahlbar rein netto binnen 14 Tagen nach Warenerhalt. Bei Zahlungsverzug berechnen wir ab dem Fälligkeitsdatum pro angefangenem Monat 1 % der fälligen Summe für Verzugszinsen, eine Mahnung berechnen wir mit 8,00 Euro. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Gerichtsstand ist Saarbrücken.

Zusätzliche Informationen zu den angebotenen Weinen erteile ich Ihnen selbstverständlich gerne.

Weingut Dönnhoff, Oberhausen-Nahe

Das Weingut Dönnhoff zählt nach internationaler Meinung zu den besten Weißweinerzeugern der Welt. Es wurde von einem Visionär geschaffen: Helmut Dönnhoff. Zurückhaltend und charismatisch im Auftreten, Understatement verkörpernd, ist Helmut Dönnhoff eine der Winzerpersönlichkeiten Deutschlands; seine Meinung geniesst in der Weinszene höchste Wertschätzung. Diejenigen, die ihn persönlich kennen, werden uns sicherlich zustimmen. Schrittweise hat er durch Zu- und Verkäufe den von den Eltern übernommenen Betrieb auf 25 ha Rebfläche erweitert. Heute besitzt er Rebberge in acht der höchstklassifizierten Lagen der Nahe, darunter 4 ha Niederhauser Hermannshöhle, die er als eine der besten und einzigartigsten Lagen Deutschlands, vielleicht sogar der Welt, ansieht. Hieraus erzeugt Helmut Dönnhoff neben exzellenten restsüßen Weinen, einen herausragenden trockenen Riesling. Dieses Große Gewächs besticht durch Mineralik, Kraft, Finesse und Länge – wahrlich einer der großen Weißweine dieser Welt. Neben der Hermannshöhle sollte man die anderen trockenen Rieslinge, alle aus sogenannten „ersten Lagen" stammend, nicht vernachlässigen. Es sind charaktervolle, elegante Rieslinge voller Mineralik und Klasse. Auf gleichem Qualitätsniveau befinden sich die in Deutschland etwas weniger beachteten fruchtigen Rieslinge. Die edelsüßen Spät- und Auslesen aus der Oberhäuser Brücke haben Weltruhm erlangt, die Eisweine sind legendär, was Spitzenbewertungen (z.B. bis zu 100 Parker-Punkten) belegen. Helmut Dönnhoff erzeugt außer den wunderbaren Rieslingen auch sehr beachtenswerte Weiß- und Grauburgunder. Diese Weine werden in Stückfässern (neu oder gebraucht) und Edelstahl ausgebaut und bestechen durch ihre Kombination aus Frucht und Eleganz. Heute arbeiten Christina und vor allem Cornelius Dönnhoff an der Seite ihres Vaters und übernehmen schrittweise Verantwortung. Helmut Dönnhoff ist stolz auf diese Entwicklung. Dem pflichten wir bei. Die Zukunft dieses ausgezeichneten Weinguts ist gesichert! Aufgrund der extrem hohen Nachfrage nach bestimmten Weinen des Weinguts, werden diese nur in Verbindung mit anderen Weinen abgegeben.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
Dönnhoff Riesling Trocken 2022 (7200)	0,75 l	12.50 €	(16.67 € /l)
Dönnhoff Roxheimer Höllenpfad Riesling trocken 2022 (7207)	0,75 l	23.50 €	(31.33 € /l)
Dönnhoff Hermannshöhle Riesling GG 2022 (7201)	0,75 l	69.00 €	(92.00 € /l)
Restsüße			
Dönnhoff Oberhäuser Brücke Riesling Spätlese 2022 (7209)	0,75 l	32.00 €	(42.67 € /l)
Dönnhoff Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese 2022 (7208)	0,75 l	35.00 €	(46.67 € /l)
Dönnhoff Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese 2022 (7210)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
Dönnhoff Oberhäuser Brücke Riesling Beerenauslese 2019 (7215)	0,75 l	175.00 €	(233.33 € /l)
Dönnhoff Oberhäuser Brücke Riesling Eiswein (Versteigerung 2012) 2010 (4447)	0,75 l	550.00 €	(733.33 € /l)

Weingut Knipser, Laumersheim-Pfalze

Die lebensfrohen Brüder Werner und Volker Knipser schufen aus dem 13 ha großen Familienweingut in Laumersheim, in der Mittelhaardt zwischen Grünstadt unf Bad Dürkheim gelegen, ein rund 40 ha großes Ausnahmeweingut. Obwohl sie durch ihre großartigen Rotweine bekannt wurden (Erhalt des deutschen Rotweinpreises und zahlreiche weitere höchste Auszeichnungen), widmeten sie dem Ausbau ihrer Weißweine immer die gleiche Aufmerksamkeit. Heute kann man sowohl den Weißweinen wie auch den Rotweinen überragende Qualitäten bescheinigen. Die Maxime der Knipsers ist “...immer auszuloten, was mit dem wunderbaren Pfälzer Klima in Sachen Kraft, Eleganz und Charakter im Wein geschaffen werden kann...”. Sie haben das Glück über Rebberge auf unterschiedlichen Böden zu verfügen. Südlich des Ortes befinden sich Sand- und Kiesböden mit Lößauflage. Hier lassen sich leichtere, in der Säure präzise Weine mit scharfen Konturen erzeugen, wie z. B. Laumersheimer Kapellenberg Riesling Kabinett trocken und den Sauvignon blanc. Wunderschöne, unkomplizierte Weine, die schon jung mit höchstem Genuss getrunken werden können. Nördlich von Laumersheim gibt es Kalkmergelböden mit dünner Lößauflage. Diese Böden verleihen den Weinen mehr Mineralik, Struktur und Üppigkeit, sie sind etwas ausladender und tiefgründiger und weisen ein hohes Alterungspotential auf. In diesem Bereich befinden sich die exzellenten Lagen Kirschgarten, Steinbuckel und Burgweg, letzterer mit der Parzelle Im großen Garten. Hier wachsen die charaktervollen Spitzen- weine der Knipsers. Die Weißweine brillieren teils durch Mineralik und Finesse, wie z.B. der Riesling Steinbuckel Großes Gewächs, oder bestechen durch schönen Körper, Tiefe und Eleganz wie beispielsweise der Weißburgunder-KG-. Bei den Rotweinen steht der An- und Ausbau des Spätburgunders im Mittelpunkt. Jahrelang verbesserte Werner Knipser durch rigide Selektion das eingesetzte Rebgut, experimentierte schon sehr früh mit dem Einsatz von kleinen, zum Teil neuen Holzfässern und erreichte hiermit eine Perfektion, die sich heute in der Qualität der erzeugten Rotweine wiederspiegelt. Alle stehen an der Spitze ihrer Kategorie und die besten Spätburgunder des Weinguts zählen zu den besten Spätburgunder Deutschlands. Neben dem Spätburgunder widmet sich das Weingut Knipser schon seit langem intensiv und mit großem Erfolg dem Ausbau von internationalen roten Rebsorten, die meisterhaft in kleinen (neuen) Holzfäs- sern ausgebaut werden. Ihre Cuvée X, ein Mischsatz aus ca. 45 % Merlot, 40 % Cabernet sauvignon und 15 % Cabernet franc ist legendär - ein Wein in Bordeaux-Stil auf höchstem Niveau! Doch mit dem Erreichten ist man noch nicht zufrieden. Seit Jahren setzt Stefan, Werners ältester Sohn, im Weinberg und in dem modernen Keller immer wieder neue Akzente, so dass wir voller Erwartung in die Zukunft schauen können

Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
Knipser Sauvignon Blanc 2025 (7904)	0,75 l	12.90 €	(17.20 € /l)
Knipser Chardonnay & Weißburgunder 2025 (7905)	0,75 l	13.30 €	(17.73 € /l)
Knipser Grauburgunder trocken 2025 (7890)	0,75 l	14.00 €	(18.67 € /l)
Pinot Gris Fumé 2023 (7944)	0,75 l	20.50 €	(27.33 € /l)
Knipser Marsannier *** 2023 (7995)	0,75 l	34.50 €	(46.00 € /l)
Knipser Chardonnay Réserve WW 2023 (7428)	0,75 l	31.50 €	(42.00 € /l)
Knipser Steinbuckel Riesling GG 2023 (7691)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
Rosé			
Knipser Clarette Rosé 2025 (7906)	0,75 l	12.90 €	(17.20 € /l)
Rotwein			
Knipser Gaudenz 2019 (7575)	0,75 l	12.50 €	(16.67 € /l)
Knipser Blauer Spätburgunder 2020 (7700)	0,75 l	13.00 €	(17.33 € /l)
Knipser Kalkmergel Spätburgunder 2019 (7583)	0,75 l	23.50 €	(31.33 € /l)
Knipser Kirschgarten Spätburgunder GG 2020 (7395)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
Knipser Spätburgunder Réserve 2017 (6942)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
Knipser Spätburgunder RdP 2014 (6851)	0,75 l	139.00 €	(185.33 € /l)
Knipser Cuvée X 2020 (7699)	0,75 l	45.50 €	(60.67 € /l)
Knipser Cuvée XR 2018 (6837)	0,75 l	65.00 €	(86.67 € /l)

S.O.P.S, Bad Dürkheim-Pfalz

S.O.P.S, das sind die Initialen von Sven Ohlingern und Philipp Seeger, beide Weinbautechniker, beide ohne elterliches Weingut, beide weinverrückt und natürlich echte "Pälzer Buwe". Seit vielen Jahren arbeiten sie gemeinsam in leitenden Funktionen im Weingut Knipser. Sie hatten schon immer den Traum: Eines Tages ihren eigenen Wein zu erzeugen. 2010 hatten sie die Chance, im Bissersheimer Steig einen 25 ar großen Weinberg in exponierter Lage, auf einer Kuppe, neu anzulegen. Sie pflanzten Chardonnay-Reben, die auf den tiefgründigen Kalkböden mit dünner Lehmauflage optimale Bedingungen vorfinden. Der Ausbau der Weine erfolgt nach Burgunder Vorbild in neuen und gebrauchten Barrique-Holzfässern. Spitzenwein ist der Chardonnay Reserve von am Rebstock ausgedünnten Trauben, die in neuen Holzfässern vergoren und ausgebaut werden. 2015 konnten sie einen zweiten, eigenen Rebberg (15 ar) mit roten Syrah-Rebstöcken bepflanzen. Alle anderen Weine werden von "zugekauften" Trauben erzeugt. Doch Sven Ohlingern und Philipp Seeger hatten das Riesenglück, einen Eigentümer von exzellenten Rebbergen in Großkarlbach kennenzulernen, der die Trauben nicht selbst vinifiziert, sondern vor allem mit Lohnarbeiten (Einsatz von Maschinen z. B. Vollernter usw. für andere Winzer auf Lohnbasis) sein Geld verdient. Mit ihm konnten sie das Agreement treffen, dass sie die Trauben von bestimmten Rebbergen erhielten. Sie führen sämtliche Handarbeiten selbst aus, während der Eigentümer lediglich den Maschineneinsatz leistet. Er pflanzte sogar einige Parzellen mit von ihnen selektiertem Rebmaterial neu an, z. B. Spätburgunder und Cabernet Franc. Hier besteht eine ideale Symbiose: Know-how trifft auf engagierten Weinbergbesitzer. Sven Ohlingern und Philipp Seeger möchten sich primär auf weiße Burgunderrebssorten spezialisieren, die auf den Böden Großkarlbachs exzellent gedeihen. Ein schönes Beispiel ist die Cuvée Trigund aus 50 % Weißburgunder (in Edelstahl ausgebaut) und je 25 % (in gebrauchten Barriques ausgebauten) Chardonnay und Grauburgunder – ein Wein mit Kraft und Finesse.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
Dambach Weißburgunder 2023 (7580)	0,75 l	9.50 €	(12.67 € /l)
Dambach Chardonnay Herxheim 2023 (7666)	0,75 l	17.90 €	(23.87 € /l)
Dambach Kirchenstück Chardonnay 2024 (7829)	0,75 l	36.00 €	(48.00 € /l)
Rotwein			
Dambach Syrah Réserve 2015 (2499)	0,75 l	27.50 €	(36.67 € /l)
Dambach Am Dettenbrunnen Spätburgunder 2022 (7830)	0,75 l	36.00 €	(48.00 € /l)

Weingut Fritz Haag, Brauneberg-Mittelmosel

Fritz Haag Brauneberg – der Name steht für klassische Moselrieslinge von Weltruf. Begründet wurde dieser Erfolg in den vergangenen Jahrzehnten von Wilhelm Haag. Aus den beiden bis zu 80° steilen reinen Südschieferlagen Brauneberger Juffer und deren „Herzstück" Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, die zu den allerbesten Lagen der Mosel zählen, erzeugt er wunderschöne feinfruchtige, filigrane und mineralische Rieslinge, die auf das trefflichste das große Potential des an der Mosel einzigartigen Devonschieferbodens reflektieren. Zahlreiche Höchstpreise für seine edelsüßen Spitzenweine auf den VDP-Versteigerungen dokumentieren die internationale Wertschätzung für diese Weine. 2005 übernahm sein Sohn Oliver die Leitung des 12,2 ha großen Weinguts. Stark beeinflußt durch die Philosophie von Helmut Dönnhoff, widmet er sich neben dem traditionellen Ausbau der fruchtsüssen Weine vermehrt dem Ausbau trockener und feinherber Weine, die auf dem europäischen Markt in den letzten Jahren eine immer bedeutendere Rolle spielen. Und es gelingt ihm das Kunststück, die filigrane, mineralische Typizität der auf Devonschieferböden gewachsenen Rieslinge auch im trockenen Ausbau zu bewahren. Selektion und Verarbeitung von ausschließlich gesundem Traubenmaterial sind hierfür unabdingbar. Das Ergebnis sind stoffige, jedoch nie opulente Rieslinge von klassischem Zuschnitt, die zu den besten trockenen Weinen Deutschlands zu zählen sind. Zu Recht ist Wilhelm Haag stolz auf die Leistung seines Sohnes, der den seltenen Spagat geschafft hat, sowohl mit trockenen als auch mit fruchtsüßen Weinen zur absoluten Spitze der deutschen Winzer zu zählen.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
F. Haag Brauneberg -J- Riesling trocken 2024 (7637)	0,75 l	18.90 €	(25.20 € /l)
F. Haag Juffer Riesling Trocken GG 2023 (7636)	0,75 l	30.50 €	(40.67 € /l)
F. Haag Juffer-Sonnenuhr Riesling Trocken GG 2022 (7334)	0,75 l	41.00 €	(54.67 € /l)
Restsüße			
F. Haag Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese 2021 (7125)	0,75 l	22.50 €	(30.00 € /l)
F. Haag Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese 2021 (6824)	0,75 l	33.00 €	(44.00 € /l)

Dom. Vincent Dauvissat, Chablis

Die hochdekorierte Domaine V. Dauvissat – u. a. Winzer des Jahres 1989 bei Gault Millau – setzt heute die Maßstäbe für klassisch ausgebaute Chablis. Die Weine werden in Eichenholzfässern vergoren und ausgebaut. Wir sind froh, Ihnen Weine aus drei Pr. Cru-Lagen anbieten zu können, die alle eine etwas unterschiedliche Charakteristik aufweisen. Der Séchet ist ein eher stahliger, spritziger Wein, der Vaillons ist lagenbedingt floraler, während sich der La Forêst durch einen kräftigeren Körper auszeichnet. Alle drei Weine sind Musterbeispiele für Chablis Pr. Cru. Die Spitze bildet der Gr. Cru Les Clos – er ist einer der besten in Chablis erzeugten Weine.

Aufgrund der geringen Verfügbarkeit und der extrem hohen Nachfrage, werden diese Produkte kontingentiert zugeteilt.

Dom. Gilbert Picq et ses Fils, Chichée

Die 11 ha große Domaine in Chichée wird heute von dem dynamischen Didier Picq geleitet, der zu den besten „Newcomern“ in Chablis zählt. Er ist für den Ausbau der Weine verantwortlich, deren Trauben ausschließlich aus den Chablis-Lagen um den Ort Chichée stammen. Sie werden ausschließlich in Stahltanks ausgebaut. Der Chablis und insbesondere der Chablis Dessus de La Carrière zählen zu den besten erzeugten Ortslagen. Sie bestechen durch ihre stahlige reintönige Art, wobei letzterer in direktem Vergleich etwas tiefgründiger und kraftvoller ist. Der Chablis Vosgros ist dagegen etwas nuancierter und feiner.
All diese Weine können als Referenzen ihrer jeweiligen Kategorie dienen.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
G. Picq Chablis 2023 (7687)	0,75 l	23.50 €	(31.33 € /l)
G. Picq Chablis Vauclaire 2023 (7804)	0,75 l	26.00 €	(34.67 € /l)
G. Picq Chablis Vauclaire 2023 Mg (7927)	1,5 l	65.00 €	(43.33 € /l)
G. Picq Chablis Dessus la Carrière 2023 (7688)	0,75 l	29.00 €	(38.67 € /l)
G. Picq Chablis Vosgros Pr.Cru 2023 (7689)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)

Domaine Sylvie Esmonin, Gevrey-Chambertin

Unsere interessanteste Entdeckung 1992 waren die Weine von Michel und Sylvie Esmonin. In verschiedenenVergleichsproben, die wir im Frühjahr durchführten, setzten sie die Maßstäbe mit äußerst eleganten und dennoch geschmacksintensiven Weinen. Glücklicherweise war diese 7 ha große Top-Domäne lange Zeit relativ unbekannt, denn M. Esmonin verkaufte seinen Wein ausschließlich im Faß an Handelshäuser – u. a. Leroy. Erst als seine Tochter Sylvie nach Beendigung ihrer Studien (Agraringenieur und Diplomoenologin) und kurzer Praxiserfahrung 1989 mit der Arbeit auf der Domaine begann, wurden die Weine vollständig unter eigenem Namen vermarktet. Seither ist Sylvie Esmonin für die Arbeiten in dem blitzsauberen Keller verantwortlich. Sie vinifiziert unter Wahrung traditioneller Ausbaumethoden Weine, die durch die Verbindung von großer Geschmacksintensität, Reintönigkeit und unglaublicher Finesse bestechen. Seit Sommer 2000 führt sie die Domäne unter eigenem Namen. In den letzten Jahren hat sie besonderes Augenmerk auf die Qualität der verwendeten Holzfässer gelegt. Sie wählt Fässer aus möglichst abgelagertem Holz mit gleichmäßiger Plankendicke aus. Diese bezieht sievon mehreren Tonneliers, u. a. auch von ihrem Mann D. Laurent. Wegen der erzielten exzellentenErgebnisse hat sie in den letzten Jahren den Neuholzanteil für den Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes auf fast 90 % und für den Gevrey-Chambertin Clos St. Jacques auf 100 % erhöht. Desweiteren hat sie durch die Verkostung einiger exzellenter Flaschen die Erkenntnis gewonnen, dass durch die Vergärung der Trauben mit den Stengeln, so wie es früher üblich war und wie es heute z.B. noch auf der Dom. Romanée-Conti praktiziert wird, dem Wein eine zusätzliche Dimension zu verleihen. Voraussetzung ist natürlich eine hohe Reife der Trauben sowie der Stiele, was eine spätere Lese als üblich voraussetzt. Im Jahrgang 2003 setzte sie erstmals ihre Philosopie um und die ersten Ergebnisse geben ihr Recht. Die Weine haben dank dieses Ausbaus zusätzlich an Dichte und Komplexität gewonnen. Sie verfügen über eine beeindruckende Finesse und das Holz ist ausgezeichnet in den Weinen eingebunden, niemals dominant. Sie stehen qualitativ weit über ihrer jeweiligen Klasse. Den Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes kann man mit guten Premier Crus, den Gevrey-Chambertin Clos St. Jacques mit der Elite der Grand Crus aus Gevrey-Chambertin vergleichen.

Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
S. Esmonin Bourgogne Cuvée Sylvie 2022 (7517)	0,75 l	34.00 €	(45.33 € /l)
S. Esmonin Bourgogne Cuvée Sylvie 2023 (7805)	0,75 l	34.00 €	(45.33 € /l)
S. Esmonin Côte de Nuits Villages 2022 (7518)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
S. Esmonin Côte de Nuits Villages 2023 (7806)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin 2022 Mg (7520)	1,5 l	144.00 €	(96.00 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin 2023 (7807)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin 2023 Mg (7808)	1,5 l	144.00 €	(96.00 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Cuvée Vieilles Vignes 2022 (7521)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Cuvée Vieilles Vignes 2022 Mg (7522)	1,5 l	170.00 €	(113.33 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Cuvée Vieilles Vignes 2023 (7809)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Cuvée Vieilles Vignes 2023 Mg (7810)	1,5 l	170.00 €	(113.33 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Clos St. Jacques Pr.Cru 2021 (7264)	0,75 l	250.00 €	(333.33 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Pr.Cru 2022 (7524)	0,75 l	250.00 €	(333.33 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Pr.Cru 2022 Mg (7525)	1,5 l	520.00 €	(346.67 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Pr.Cru 2023 (7812)	0,75 l	250.00 €	(333.33 € /l)
S. Esmonin Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Pr.Cru 2023 Mg (7813)	1,5 l	520.00 €	(346.67 € /l)

Domaine Heresztyn-Mazzini, Gevrey-Chambertin

Nachdem Florence Heresztyn und ihr aus der Champagne stammender Mann Simon Mazzini 10 Jahre auf der Domaine Heresztyn gearbeitet und Erfahrungen gesammelt haben, gründeten sie 2012 ihre eigene Domaine Heresztyn-Mazzini. Basierend auf 5,5 ha Rebbergen aus dem Fundus ihrer Familie, setzen sie hier ihre Überzeugung und Philosophie, große Weine zu erzeugen, konsequent um. Ihr Ziel ist es aus dem einzigartigen Terroir der Côte de Nuits Weine zu erzeugen, die ihre Herkunft perfekt wiederspiegeln. Voraussetzung hierfür sind bestmögliche, perfekte Trauben, die nur auf gesunden Böden im Einklang mit der Natur wachsen können. Konsequenterweise haben sie schrittweise auf biologische Landwirtschaft umgestellt und folgen den Prinzipien der Biodynamie. Neuerdings weden Versuche mit Phytotherapie durchgeführt um die Vitalität der Rebstöcke zu fördern. Die Lese erfolgt manuell, kleine Kisten zum Transport der Trauben sind ebenso selbstverständlich, wie der Einsatz von Selektiertischen. Um dem Wein mehr Struktur zu verleihen und um Adstringenz zu eliminieren, werden die Trauben mit Ausnahme des Bourgogne Pinot Noir zu 50% bis 100 % als vendange entière, also mit den Rappen vergoren. Danach werden sie ca. 3 Wochen vergoren und 12 bis 18 Monate in speziell selektierten Holzfässern ausgebaut. Die Flaschenfüllung erfolgt auf der Domaine ohne Schönung und Filtration der Weine. Das Ergebnis dieser Arbeit sind Weine, die auf wunderbare Weise das Potential ihrer Lagen reflektieren. Sie sind ausdrucksstark, aber stets elegant und ausgewogen.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
Heresztyn-Mazzini Bourgogne Pinot Noir Champ Franc 2022 (7485)	0,75 l	37.00 €	(49.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Bourgogne Pinot Noir Champ Franc 2023 (7815)	0,75 l	37.00 €	(49.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Côte de Nuits-Villages Queue de Hareng 2022 (7486)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Côte de Nuits-Villages Queue de Hareng 2023 (7816)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Chambolle-Musigny 2020 (6882)	0,75 l	77.50 €	(103.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Chambolle-Musigny 2021 (7240)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2022 (7487)	0,75 l	93.00 €	(124.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2023 (7817)	0,75 l	93.00 €	(124.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Cuvée "Les Songes" 2020 (6883)	0,75 l	77.50 €	(103.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Cuvée "Les Songes" 2021 (7239)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)

Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Cuvée "Les Songes" 2021 Mg (7245)	1,5 l	185.00 €	(123.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Cuvée Les Songes 2022 (7488)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Cuvée "Les Songes" 2022 Mg (7489)	1,5 l	195.00 €	(130.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Cuvée Les Songes 2023 (7818)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2017 Mg (6112)	1,5 l	290.00 €	(193.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2018 (6372)	0,75 l	135.00 €	(180.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2018 Mg (6373)	1,5 l	290.00 €	(193.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2019 (6629)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2019 Mg (6630)	1,5 l	300.00 €	(200.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2020 (6885)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2020 Mg (6886)	1,5 l	300.00 €	(200.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2021 (7242)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2021 Mg (7246)	1,5 l	315.00 €	(210.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2022 (7490)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2022 Mg (7491)	1,5 l	355.00 €	(236.67 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2023 (7820)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Goulots Pr.Cru 2023 Mg (7821)	1,5 l	355.00 €	(236.67 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Champonnets Pr.Cru 2018 (6374)	0,75 l	150.00 €	(200.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Champonnets Pr.Cru 2019 (6631)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)



Weinliste 30. Oktober 2026

Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Champonnets Pr.Cru 2020 (6887)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Champonnets Pr.Cru 2021 (7241)	0,75 l	150.00 €	(200.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Champonnets Pr.Cru 2022 (7492)	0,75 l	190.00 €	(253.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Gevrey-Chambertin Les Champonnets Pr.Cru 2023 (7822)	0,75 l	190.00 €	(253.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2017 (6115)	0,75 l	135.00 €	(180.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2017 Mg (6116)	1,5 l	290.00 €	(193.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2018 (6376)	0,75 l	135.00 €	(180.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2018 Mg (6377)	1,5 l	290.00 €	(193.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2019 (6633)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2019 Mg (6634)	1,5 l	300.00 €	(200.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2020 (6888)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2021 (7243)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2021 Mg (7248)	0,75 l	310.00 €	(413.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2022 (7494)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2022 Mg (7495)	0,75 l	355.00 €	(473.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2023 (7824)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Heresztyn-Mazzini Morey-Saint-Denis Les Millandes Pr.Cru 2023 Mg (7825)	0,75 l	355.00 €	(473.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Clos-Saint-Denis Gr.Cru 2018 (6378)	0,75 l	340.00 €	(453.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Clos-Saint-Denis Gr.Cru 2019 (6635)	0,75 l	360.00 €	(480.00 € /l)

Heresztyn-Mazzini Clos-Saint-Denis Gr.Cru 2020 (6889)	0,75 l	370.00 €	(493.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Clos-Saint-Denis Gr.Cru 2021 (7244)	0,75 l	370.00 €	(493.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Clos-Saint-Denis Gr.Cru 2022 (7496)	0,75 l	400.00 €	(533.33 € /l)
Heresztyn-Mazzini Clos-Saint-Denis Gr.Cru 2023 (7827)	0,75 l	400.00 €	(533.33 € /l)

Domaine Castagnier, Morey-St.-Denis

Jérôme Castagnier führt das gleichnamige Familienweingut bereits in der fünften Generation. Bevor es ihn 2004 zurück nach Burgund zog, verdiente Jérôme sein Geld mit der Musik. Er spielt leidenschaftlich Trompete, unter anderem am Elysée Palast in Paris. Heute ist die Musik weiterhin seine Passion, jedoch gibt er seit dem Jahrgang 2005 der Ton der Familiendomaine an. Dieser Jahrgang war eine Symphonie aus drei Generationen, da Jérôme von seinem Vater, sowie seinem Großvater unterstützt wurde. Castagnier's Philosophie ist es so natürlich wie möglich zu arbeiten, um das beste aus seiner Ernte herauszuziehen. Er arbeitet sehr gerne mit der Schwerkraft und verzichtet, wo es geht, auf den Einsatz von Pumpen. Darüber hinaus verfolgt er einen biodynamischen Ansatz und arbeitet auf eine nachhaltige Art und Weise, die dem Pflanzenschutz und der Biodiversität zu Gute kommt. Ganz klar ist für Ihn, dass die Qualität des Weins klar vor Quantität steht. Dies spiegelt sich auch beim Ausbau wieder, welcher nach der Maischegärung in Eichenfässern erfolgt und zwischen 14-18 Monaten dauert um eine bestmögliche Verbindung zwischen Holz und Frucht zu erreichen. Das Ergebnis sind gut ausbalancierte Weine mit einer feinen Fruchtstruktur gepaart mit einer tollen Komplexität. Letztere erzielt er durch den überwiegend alten Rebbestand der Domäne. Manche Parzellen besitzen über 100 Jahre alte Reben. Allgemein besticht die Domaine durch die tollen Parzellen, die sie ihr Eigen nennt. Knapp die Hälfte der „nur" 4ha Rebfläche sind Grand Cru-Lagen. Hierzu zählen Anteile Clos de Vougeot, Clos St. Denis, Clos de la Roche und Charmes Chambertin. Clos de Vougeot übernimmt hier mit knapp 0,5 ha den größten Anteil. Diese Parzelle ist knapp unterhalb der Mauer von Grands-Echezeaux bestens situiert. Wir sind sehr gespannt auf die weitere Entwicklung der Domaine und freuen uns diese mit Ihnen teilen zu dürfen.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
Dom. Castagnier Gevrey Chambertin 2018 (6561)	0,75 l	68.00 €	(90.67 € /l)
Dom. Castagnier Charmes Chambertin Gr.Cru 2019 (6577)	0,75 l	220.00 €	(293.33 € /l)
Dom. Castagnier Charmes Chambertin Gr.Cru 2020 (6990)	0,75 l	220.00 €	(293.33 € /l)
Dom. Castagnier Charmes Chambertin Gr.Cru 2021 (7302)	0,75 l	245.00 €	(326.67 € /l)
Dom. Castagnier Clos de la Roche Gr.Cru 2021 (7299)	0,75 l	245.00 €	(326.67 € /l)
Dom. Castagnier Clos de Vougeot Gr.Cru 2019 (6578)	0,75 l	235.00 €	(313.33 € /l)
Dom. Castagnier Clos de Vougeot Gr.Cru 2020 (6992)	0,75 l	235.00 €	(313.33 € /l)
Dom. Castagnier Clos de Vougeot Gr.Cru 2021 (7304)	0,75 l	260.00 €	(346.67 € /l)

Domaine Louis Boillot, Chambolle-Musigny

Louis Boillot lebt seit Jahren zusammen mit Ghislaine Barthod und ihrem gemeinsamen Sohn Clément in Chambolle-Musigny, wo Ghislaine Barthod ihr eigenes Weingut besitzt. Louis Boillot war mit seinem Bruder Pierre Eigentümer der Domaine Lucien Boillot in Gevrey-Chambertin. Aufgrund der familiären Situation unterstützte er auch Ghislaine tatkräftig und es herrschte zwischen seinem Bruder und ihm schon früh Einigkeit darüber, dass beide die elterliche Domaine aufteilen wollten und Louis sich in Chambolle-Musigny mit seiner eigenen Domäne niederlassen wird. Nach der Weinlese des Jahrgangs 2002 wurde die Teilung vollzogen und Louis Boillot konnte die eigene Domaine Louis Boillot et Fils gründen. Sie ist im Weingut von Ghislaine Barthod beheimatet, das ausreichend Platz für beide Domainen bietet. Lediglich der Keller und ein Wirtschaftsgebäude mussten vergrössert werden, doch das war einfach realisierbar. Nun sind die Kräfte gebündelt und Synergien können genutzt werden. Louis Boillot vertritt die gleiche Philosophie wie Ghislaine Barthod: natürliche Bearbeitung der Böden, geringst möglicher Einsatz von Pestiziden, sorgfältigste Arbeit im Rebberg und im Keller eine möglichst traditionelle Vinifikation. Er favorisiert eine Maischegärung bei 30-32° C. Von dem in Mode gekommenen starken Herunterkühlen der Maische zur Verzögerung des Beginns der Gärung sowie dem Erhitzen der Maische auf über 40°C zum Ende der Gärung zwecks maximaler Extraktion, hält er nichts. Die Weine werden hierdurch zwar tieffarbig und vollmundig, doch verlieren die Typizität ihres Terroirs und gerade das möchte Louis Boillot in seinen Weinen exprimiert haben. Sie brauchen zwar etwas Zeit um sich zu entwickeln, aber dann sind sie Musterbeispiele für Pinot noir. Der Gevrey-Chambertin ist eine Cuvée aus mehreren Parzellen mit über 50-jährigen Rebstöcken. Gevrey-Chambertin Les Evocelles ist eine terrassierte Hanglage mit um 1960 gepflanzten Rebstöcken. Der Wein besticht durch Rasse und Charakter. Der Gevrey-Chambertin Les Champonnets befindet sich in Verlängerung der Grand-Cru-Lagen. Er ist sinnlich, seidig und zeigt Aromen von kleinen roten Früchten. Dagegen ist der Nuits-St. Georges Les Pruliers, dessen Reben in den zwanziger Jahren gepflanzt wurden, kraftvoller. Hier werden die stets reifen Tannine von der kraftvollen Frucht und den Gewürzaromen vortrefflich abgepuffert.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
L. Boillot Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2003 (3559)	0,75 l	47.50 €	(63.33 € /l)
L. Boillot Volnay Les Caillerets Pr.Cru 2011 (4727)	0,75 l	69.00 €	(92.00 € /l)
L. Boillot Nuits-Saint-Georges Pruliers Pr.Cru 2004 (3570)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)

Domaine Pierre-Olivier Garcia, Nuits-St.-Georges

Aufgrund der extremen Nachfrage und der geringen Verfügbarkeit, werden diese Produkte kontingentiert abgegeben.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
P.-O. Garcia Bourgogne Aligoté Au Couroy 2024 (7873)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
P.-O. Garcia Bourgogne Aligoté Les Champs Tions 2024 (7872)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
P.-O. Garcia Bourgogne Aligoté Grand Chaliot 2024 (7874)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
Rotwein			
P.-O. Garcia Brouilly La Folie 2023 (7553)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
P.-O. Garcia Brouilly La Folie 2024 (7871)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
P.-O. Garcia Bourgogne Pinot Noir Aux Argillières 2024 (7875)	0,75 l	54.00 €	(72.00 € /l)
P.-O. Garcia Bourgogne Hautes Côtes de Nuits La Montagne 2023 (7558)	0,75 l	56.50 €	(75.33 € /l)
P.-O. Garcia Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Au Défoi 2024 (7876)	0,75 l	56.50 €	(75.33 € /l)
P.-O. Garcia Côte de Nuits Villages Au Leurey 2023 (7559)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
P.-O. Garcia Marsannay Clos du Roy 2024 (7877)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Grandes Vignes 2022 (7322)	0,75 l	109.00 €	(145.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Grandes Vignes 2023 (7564)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Grandes Vignes 2024 (7881)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Aux Allots 2022 (7319)	0,75 l	109.00 €	(145.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Charmois 2022 (7317)	0,75 l	109.00 €	(145.33 € /l)

P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Charmois 2023 (7560)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Charmois 2024 (7878)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Aux Saint-Jacques 2022 (7320)	0,75 l	109.00 €	(145.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges La Petite Charmotte 2022 (7318)	0,75 l	109.00 €	(145.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges La Petite Charmotte 2023 (7561)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges La Petite Charmotte 2024 (7879)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Herbues 2023 (7563)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Aux Saints Juliens 2024 (7880)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Aux Argillas Pr.Cru 2023 (7567)	0,75 l	200.00 €	(266.67 € /l)
P.-O. Garcia Nuits-Saint-Georges Les Damodes Pr.Cru 2024 (7884)	0,75 l	215.00 €	(286.67 € /l)
P.-O. Garcia Beaune Les Tuvilains Pr.Cru 2022 (7323)	0,75 l	179.00 €	(238.67 € /l)
P.-O. Garcia Beaune Les Tuvilains Pr.Cru 2023 (7565)	0,75 l	179.00 €	(238.67 € /l)
P.-O. Garcia Beaune Les Tuvilains Pr.Cru 2024 (7882)	0,75 l	179.00 €	(238.67 € /l)
P.-O. Garcia Aloxe-Corton Les Valozières Pr.Cru 2022 (7324)	0,75 l	179.00 €	(238.67 € /l)
P.-O. Garcia Aloxe-Corton Les Valozières Pr.Cru 2023 (7566)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)
P.-O. Garcia Aloxe-Corton Les Valozières Pr.Cru 2024 (7883)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)
P.-O. Garcia Corton Cuvée Baie par Baie Gr.Cru 2022 (7326)	0,75 l	260.00 €	(346.67 € /l)
P.-O. Garcia Corton Les Maréchaudes Gr.Cru 2023 (7568)	0,75 l	290.00 €	(386.67 € /l)
P.-O. Garcia Corton Les Maréchaudes Gr.Cru 2024 (7885)	0,75 l	290.00 €	(386.67 € /l)

P.-O. Garcia Clos de Vougeot Les Baudes Basses Gr.Cru 2023 (7570)	0,75 l	490.00 €	(653.33 € /l)
P.-O. Garcia Clos de Vougeot Les Baudes Basses Gr.Cru 2024 (7886)	0,75 l	490.00 €	(653.33 € /l)

Domaine Cecile Tremblay, Morey-St. Denis

Cecile Tremblay hat durch Pascal Roblet die Liebe am Wein entdeckt. Mit diesem arbeitete sie seit Ende der 90-er Jahre bis Anfang 2008 zusammen und teilt dessen rigide Qualitätsvorstellungen ebenso wie die Begeisterung an großen Weinen. Sie hat das Glück aus einer alteingessenen Winzerfamilie, die ca. 8 ha Rebbesitz in der Côte de Nuits ihr eigen nennt, zu stammen. Ihre Eltern haben selbst nicht als Winzer gearbeitet und daher wurden die Lagen langfristig verpachtet. Diese Lagen versucht Cecile Tremblay natürlich schnellstmöglich als Basis für ihre eigene Domaine zurückzuerhalten, was sich angesichts der bestehenden Pachtverträge als sehr schwierig erweist. Während sie im Jahr 2001 zu Beginn ihrer Arbeit nur über kleine Parzellen Vosne-Romanée und Chambolle-Musigny Les Feuselottes verfügen konnte, sind bis heute einige weitere Rebflächen in verschiedenen Lagen hinzugekommen. Leider sind die Flächen immer noch sehr klein, so dass von den meisten Lagen nur sehr geringe Mengen erzeugt werden können. Die Weine von Cecile Tremblay bestechen durch ihre klare Linie und Ausdruckskraft. Es sind keine modernen, überextrahierten „Powerweine“, sondern facettenreiche, aristokratische Burgunder. Aufgrund der sehr geringen Verfügbarkeit werden diese Weine kontingentiert abgegeben.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
C. Tremblay Bourgogne Côte d'Or 2023 (7766)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
C. Tremblay Morey-Saint-Denis Très Girard 2022 (7499)	0,75 l	295.00 €	(393.33 € /l)
C. Tremblay Morey-Saint-Denis Très Girard 2023 (7769)	0,75 l	295.00 €	(393.33 € /l)
C. Tremblay Vosne-Romanée Vieilles Vignes 2023 (7770)	0,75 l	360.00 €	(480.00 € /l)
C. Tremblay Vosne-Romanée Premier Cru 2022 (7502)	0,75 l	750.00 €	(1000.00 € /l)
C. Tremblay Vosne-Romanée Les Beaumonts Pr.Cru 2023 (7772)	0,75 l	850.00 €	(1133.33 € /l)
C. Tremblay Echezeaux "B.B." Gr.Cru 2023 (7773)	0,75 l	1450.00 €	(1933.33 € /l)
C. Tremblay Echezeaux "Du Dessus" Gr.Cru 2022 (7503)	0,75 l	1600.00 €	(2133.33 € /l)
C. Tremblay Echezeaux "Du Dessus" Gr.Cru 2023 (7775)	0,75 l	1600.00 €	(2133.33 € /l)
C. Tremblay Clos de Vougeot Gr.Cru 2022 (7533)	0,75 l	1600.00 €	(2133.33 € /l)
C. Tremblay Clos de Vougeot Gr.Cru 2023 (7774)	0,75 l	1600.00 €	(2133.33 € /l)
C. Tremblay Chapelle-Chambertin Gr.Cru 2023 (7776)	0,75 l	1600.00 €	(2133.33 € /l)

Domaine Camille Thiriet, Corgoloin

Hinter der Domaine Camille Thiriet stehen Camille und Matt Chittick. Die noch recht junge Domaine wurde im Jahr 2016 in Corgoloin im Herzen der Côte de Nuits gegründet. Die beiden lernten sich durch die gemeinsame Arbeit auf der Domaine de Bellene im Zeitraum von 2011 bis 2014 kennen.

Heute bewirtschaftet die Domaine ca. 6ha Rebberg im Eigentum. Die Weinbereitung läuft sehr traditionell ab, ohne moderne Technik. Die Remontage erfolgt nur mit Eimern, das Einmaischen wird mit den Füßen durchgeführt. Es gibt keine Zugaben außer eine Prise Schwefel. Somit läuft die Weinbereitung mit so wenigen Eingriffen wie nur möglich ab, und einen möglichst natürlichen Ablauf zu erreichen.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Sortierung der Trauben. Die beiden sind davon überzeugt, dass guter Wein nur aus einem einwandfreien Traubenmaterial entstehen kann!

2023 war eins ehr warmes Jahr, daher lag der Fokus darauf die Frische in den Weinen zu erhalten. Das Resultat sind lebendige, frische Weißweine mit einer attraktiven Nase und einer tollen Geschmacksenergie von Zitrusfrüchten. Die Rotweine habe tolle Noten von Sauerkirsche, breit und geschmeidig, samtig mit einer saftigen Energie im Abgang.

Probieren Sie die Weine selbst und überzeugen sich von der tollen Qualität.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
C. Thiriet Bourgogne Aligoté du Jardin 2023 (7584)	0,75 l	47.50 €	(63.33 € /l)
C. Thiriet Bourgogne Aligoté du Jardin 2024 (7923)	0,75 l	47.50 €	(63.33 € /l)
C. Thiriet Bourgogne Chardonnay Cuvée Confidentielle 2023 (7585)	0,75 l	60.00 €	(80.00 € /l)
C. Thiriet Bourgogne Chardonnay Cuvée Confidentielle 2024 (7913)	0,75 l	60.00 €	(80.00 € /l)
C. Thiriet En la Place Bourgogne Chardonnay 2023 (7586)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)
C. Thiriet En la Place Bourgogne Chardonnay 2024 (7918)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)
C. Thiriet La Montagne Chardonnay Côte de Nuits-Villages 2023 (7587)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
C. Thiriet Côte de Nuits-Villages Chardonnay 2024 (7917)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
Rosé			

C. Thiriet Rosay Côteaux Bourguignons Rosé 2022 (7338)	0,75 l	34.00 €	(45.33 € /l)
C. Thiriet Rosay Côteax Bourguignons Rosé 2023 (7594)	0,75 l	34.00 €	(45.33 € /l)

Rotwein

C. Thiriet En la Place Bourgogne Pinot Noir 2022 Mg (7343)	1,5 l	110.00 €	(73.33 € /l)
C. Thiriet En la Place Bourgogne Pinot Noir 2023 (7588)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
C. Thiriet En la Place Bourgogne Pinot Noir 2024 (7915)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
C. Thiriet Les Chagniots Bourgogne Pinot Noir 2023 (7589)	0,75 l	53.50 €	(71.33 € /l)
C. Thiriet Les Chagniots Bourgogne Pinot Noir 2024 (7916)	0,75 l	53.00 €	(70.67 € /l)
C. Thiriet Côte de Nuits-Villages Cuvée Deslandes 2024 (7921)	0,75 l	65.00 €	(86.67 € /l)
C. Thiriet Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes 2022 (7345)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
C. Thiriet Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes 2023 (7591)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
C. Thiriet Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes 2024 (7914)	0,75 l	60.00 €	(80.00 € /l)
C. Thiriet La Montagne Côte de Nuits-Villages 2022 (7346)	0,75 l	82.50 €	(110.00 € /l)
C. Thiriet La Montagne Côte de Nuits-Villages 2023 (7590)	0,75 l	82.50 €	(110.00 € /l)
C. Thiriet La Montagne Côte de Nuits-Villages 2024 (7920)	0,75 l	82.50 €	(110.00 € /l)
C. Thiriet Clos Magny Côte de Nuits-Villages 2022 (7347)	0,75 l	95.00 €	(126.67 € /l)
C. Thiriet Clos Magny Côte de Nuits-Villages 2023 (7592)	0,75 l	95.00 €	(126.67 € /l)
C. Thiriet Clos Magny Côte de Nuits-Villages 2024 (7922)	0,75 l	95.00 €	(126.67 € /l)
C. Thiriet La Robignotte Côte de Nuits-Villages 2022 (7348)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)

C. Thiriet La Robignotte Côte de Nuits-Villages 2023 (7593)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)
C. Thiriet La Robignotte Côte de Nuits-Villages 2023 Mg (7595)	0,75 l	330.00 €	(440.00 € /l)
C. Thiriet La Robignotte Côte de Nuits-Villages 2024 (7919)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)

Domaine Benjamin Leroux, Beaune

Seit 1999 leitet Benjamin Leroux die Domaine Comte Armand in Pommard und ihm gelang das Kunstsück die hohe Qualität der Weine dieser sehr renommierten Domaine in den letzten Jahren noch zu steigern. Von vielen Kritikern und Kennern der Wein-Szene wird er daher als einer der talentiertesten Winzer in Burgund geschätzt. Neben den Domaine-Weinen erzeugte er seit einigen Jahren für den Comte Armand in kleinen Mengen Weißweine aus zugekauften Trauben, z.B. Auxey-Duresses und Meursault Narvaux. Er gab den Winzern nach seiner Philosophie die Richtlinien betreffend der Bearbeitung des Rebbergs und des Rebschnitts vor, bestimmte selbst den Lesetermin und führte die Lese mit seiner eigenen Equipe durch. Der Ausbau der Weine erfolgte sebstverständlich mit der gleichen Sorgfalt wie bei den Domaine Weinen. Diese Négocetätigkeit begeisterte ihn sehr. Da die Domaine Comte Armand ein Weingut mit sehr großer Tradition ist, befürchtete er, durch eine Ausdehnung der Négoceaktivitäten deren Namen zu verwässern und Probleme mit der Zuordnung zu verursachen. Aus diesem Grund gründete er 2007 mit einem Investor das Maison Benjamin Leroux. Hierin werden die ehemaligen Négoceaktivitäten von Comte Armand fortgeführt und durch neue Kooperationen erweitert. Ziel ist immer die langfristige Zusammenarbeit mit den Winzern; diese sollen seine Richtlinien einer naturnahen, idealerweise biodynamischen Bearbeitung des Rebbergs umsetzen. Weinlese und Ausbau der Weine erfolgen durch die Equipe von B. Leroux. Für ihn ist es wichtig die besten Trauben aus perfekt bearbeiteten Rebbergen zu erhalten. Er vinifiziert lieber Spitzentrauben aus einer Village-Lage als mäßige Traubenqualitäten aus einer Grand Cru-Lage. Auf diese Art und Weise entstehen Rot- und Weißweine der Spitzenklasse. Um die größeren Traubenmengen verarbeiten zu können wurden Cuverie und Keller eines traditionsreichen Handelshauses in Beaune erworben. Nachdem er sich hier ideale Arbeitsbedingungen geschaffen hat, strebt B. Leroux in der Zukunft den Erwerb eigener Rebberge in der Côte de Beaune an. Die ersten Akquisitionen sind eine bestgelegene Parzelle Bâtard-Montrachet und ca 2,5 ha Rebflächen in verschiedenen Parzellen von Meursault. Wir dürfen gespannt sein wie es weitergehen wird.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
B. Leroux Volnay Pr.Cru Pitures-Dessus 2013 Mg (5355)	1,5 l	170.00 €	(113.33 € /l)
B. Leroux Corton Gr.Cru 2012 Mg (5065)	1,5 l	260.00 €	(173.33 € /l)
B. Leroux Clos Saint-Denis Gr.Cru 2013 (5350)	0,75 l	285.00 €	(380.00 € /l)

Domaine P. Roblet-Monnot, Volnay

Pascal Roblet leitet seit 1994 eigenverantwortlich die seit vier Generationen bestehende 5,2 ha große Familiendomaine mit Reblagen in Volnay und Pommard. Er zählt zu den jungen Winzern, deren einziges Ziel es ist, Weine höchster Qualität zu erzeugen. Hierfür sieht er die Arbeit im Rebberg als entscheidend an. Man muß nach seinen Vorstellungen durch Reduzierung der Düngung, durch Reduktion des Einsatzes von Pestiziden und Insektiziden einen gesunden Nährboden für die Reben schaffen. Nur dadurch wird der Charakter der einzelnen Lagen besser erkennbar, die Weine unterschiedlicher. Selbstverständlich muß auch der Ertrag gering sein, was durch Rebschnitt und sog. „vendange verte“, d. h. Entfernen von Fruchtansätzen, zu erzielen ist. Bei der Lese wird eine doppelte Selektion praktiziert. Fäulnispartien der Trauben werden sowohl am Stock als auch später im Keller auf Selektiertischen entfernt. Auf diese Weise ist es möglich nur gesunde Trauben zu vinifizieren. Die Weine reifen in zu 15-20% neuen Holzfässern und werden ohne Schönung oder Filtration abgefüllt. Seine Volnayund Volnay Pr. Cru Robardellesund Taillepieds sowie seine Pommardund Pommard Arvelets sind Musterbeispiele ihrer Appelationen. Sie sind von ihrer Struktur tieffarben und kraftvoll, die verschiedenen Volnay weisen jedoch mustergültig die Volnay-typische Finesse und Delikatesse auf. Die beiden Pommard sind maskuliner, tiefgründiger.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
P. Roblet-Monnot Volnay Saint Francois 2019 (6779)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Saint Francois 2021 (7472)	0,75 l	69.00 €	(92.00 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Saint Francois 2022 (7833)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Robardelles 2002 (3137)	0,75 l	99.00 €	(132.00 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Taillepieds 2011 (4719)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Taillepieds 2018 (6602)	0,75 l	125.00 €	(166.67 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Taillepieds 2019 (6780)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Taillepieds 2020 (7196)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Taillepieds 2022 (7834)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)
P. Roblet-Monnot Pommard Pr.Cru Arvelets 2009 (4242)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P. Roblet-Monnot Pommard Pr.Cru Arvelets 2010 (4518)	0,75 l	125.00 €	(166.67 € /l)
P. Roblet-Monnot Volnay Pr.Cru Les Vignes de Madeleine 2021 (7473)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)

Domaine Michel Bouzereau, Meursault

Die Domaine Michel Bouzereau hat sich in den letzten Jahren fest einen Platz in der Elite der Winzer in Meursault gesichert. Große Verdienste daran hat Jean-Baptiste, der Sohn von Michel, ein diplomierter Oenologe, der seit 1991 mit seinem Vater die Familiendomaine leitet und für die Vinifikation verantwortlich ist. Er erzeugt klare, ausdrucksstarke Weißweine, die neben dem Meursault-typischen Bouquet mit großer Eleganz brillieren. Auch wenn sie sich jung sehr schön präsentieren, haben sie ein großes Alterungspotential. Der „kleinste Wein" der Domaine ist der Bourgogne, ein Geheimtip, denn er stammt aus an die Gemarkung Meursault angrenzenden Lagen und hat die Charakteristik eines Meursault, nicht jedoch dessen Preis. Die Meursault selbst reflektieren ausgezeichnet die Lagenunterschiede. Der Les Tessons besticht durch seine mineralische, geschliffene Art. Ähnliche Eigenschaften weist auch der Charmes aus dem obersten Teil dieser Lage, dem Charmes-dessus, stammend auf, der die direkte Nachbarschaft zu dem Perrièrs in der mineralischen und gleichzeitig kraftvollen Art zum Ausdruck bringt. Im Vergleich hierzu sind die Weine aus Le Limozin und dem darübergelegenen Génévrières voller und kräftiger, wobei natürlich der Premier Cru Génévrières die größere Nachhaltigkeit aufweist. Endlich können wir Ihnen auch einen Meursault Perrières von J.B. Bouzereau anbieten. Im Herbst 2003 hatte er die Chance 0,40 ha im Herzen dieser absoluten Spitzenlage Meursaults, die von vielen als Anwärter auf den Status eines Gr. Cru gesehen wird, zu erwerben. Dank der alten Rebstöcke erzeugt er einen konzentrierten, mineralischen Wein mit enormen Nachklang, der das Potential dieser Lage auf eindrucksvolle Weise wiederspiegelt. Ein absoluter Spitzenwein ist ebenfalls der Puligny-Montrachet Le Cailleret. 1996 konnte M. Bouzereau eine kleine Parzelle aus dieser wohl besten Puligny-Montrachet Pr. Cru -Lage erwerben, die sowohl an Le Montrachet, als auch an Chevalier-Montrachet grenzt. Der 1997 erstmals erzeugte Wein besticht durch exzellente Aromatik und Finesse; er erinnert stark an die Charakteristik eines Chevalier-Montrachet. Sein Spitzenrotwein ist der Beaune Vignes Franches, ein modern vinifizierter, tieffarbiger, eleganter Rotwein. Aufgrund der sehr geringen Verfügbarkeit werden diese Weine kontingentiert abgegeben.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
M. Bouzereau Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2023 (7789)	0,75 l	37.00 €	(49.33 € /l)
M. Bouzereau Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2024 (7940)	0,75 l	37.00 €	(49.33 € /l)
M. Bouzereau Bourgogne Côte-d'Or Clos du Moulin 2022 (7465)	0,75 l	46.00 €	(61.33 € /l)
M. Bouzereau Bourgogne Côte-d'Or Clos du Moulin 2024 (7941)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
M. Bouzereau Meursault Le Limozin 2023 (7791)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)
M. Bouzereau Meursault Les Tessons 2022 (7467)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)
M. Bouzereau Meursault Les Tessons 2023 (7790)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)
M. Bouzereau Meursault Les Tessons 2024 (7942)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)

M. Bouzereau Meursault-Charmes Pr.Cru 2023 (7792)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Meursault-Charmes Pr.Cru 2024 (7943)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Meursault-Genevrières Pr.Cru 2022 (7469)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Meursault-Genevrières Pr.Cru 2023 (7793)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Meursault-Genevrières Pr.Cru 2024 (7944)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Meursault-Perrières Pr.Cru 2023 (7794)	0,75 l	240.00 €	(320.00 € /l)
M. Bouzereau Meursault-Perrières Pr.Cru 2024 (7945)	0,75 l	220.00 €	(293.33 € /l)
M. Bouzereau Puligny-Montrachet Les Champs Gains Pr.Cru 2024 (7947)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Puligny-Montrachet Le Champ Canet Pr.Cru 2024 (7948)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
M. Bouzereau Puligny-Montrachet Le Cailleret Pr.Cru 2023 (7795)	0,75 l	250.00 €	(333.33 € /l)
M. Bouzereau Puligny-Montrachet Le Cailleret Pr.Cru 2024 (7946)	0,75 l	250.00 €	(333.33 € /l)

Domaine Henri Germain, Meursault

Die Weine von Henri Germain verkosteten wir das erste Mal auf der Paulée de Meursault, einem großen Fest aller Winzer Meursaults, das am Montag nach der Weinversteigerung der Hospices de Beaune stattfindet. Jeder Winzer darf einen Gast einladen, und wir hatten das Glück, von Jean-Baptiste Bouzereau eingeladen worden zu sein. Während des mehrgängigen Banketts werden zahlreiche, von den Winzern mitgebrachte Weine, verkostet. Auf diese Weise degustierten wir einen exzellenten Meursault von Henri Germain, der uns in seiner klassischen, fast kargen Linie begeisterte. Jean-Baptiste stellte uns seinem Freund Jean-François, dem Sohn von Henri Germain, vor, der heute die 1973 gegründete und bis auf 8 ha erweiterte Familiendomaine leitet. Die Reblagen befinden sich in Meursault mit den besten Lagen in Pr. Cru Charmes und Perrières sowie mehreren Village-Parzellen. Daneben vinifiziert Familie Germain einen exzellenten Chassagne-Montrachet Morgeot. Dank eines sehr kalten Kellers, der fast keine Temperaturschwankungen aufweist, werden die Weine langsam in jährlich zu 20% erneuerten Holzfässern ausgebaut und erst nach 2 Jahren Ausbauzeit abgefüllt. Die Weißweine sind klassische, mineralische Burgunder, die einige Zeit zu ihrer Entwicklung benötigen. Sie ähneln in ihrer Art stark den Weinen von François Jobard, dem Schwiegervater von Jean-François Germain, und sind eine ideale Ergänzung zu den etwas fruchtgeprägteren Meursault von Jean-Baptiste Bouzereau. Augrund der geringen Verfügbarkeit und der hohen Nachfrage, werden diese Produkte kontingentiert zugeteilt.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
H. Germain Meursault 2023 (7752)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
H. Germain Meursault-Charmes Pr.Cru 2023 (7756)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
H. Germain Meursault-Poruzots Pr.Cru 2023 (7754)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
H. Germain Chassagne-Montrachet Morgeot Les Fairendes Pr.Cru 2022 (7478)	0,75 l	125.00 €	(166.67 € /l)
H. Germain Chassagne-Montrachet Morgeot Les Fairendes Pr.Cru 2023 (7758)	0,75 l	125.00 €	(166.67 € /l)
Rotwein			
H. Germain Meursault Clos des Mouches 2020 (6879)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
H. Germain Meursault Clos des Mouches 2021 (7257)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
H. Germain Meursault Clos des Mouches 2022 (7479)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
H. Germain Meursault Clos des Mouches 2023 (7759)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)

H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2013 (5252)	0,75 l	52.50 €	(70.00 € /l)
H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2014 (5594)	0,75 l	55.00 €	(73.33 € /l)
H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2016 (5956)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2017 (6145)	0,75 l	57.50 €	(76.67 € /l)
H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2018 (6305)	0,75 l	57.50 €	(76.67 € /l)
H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2019 (6661)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)
H. Germain Beaune Pr.Cru Bressandes 2020 (6880)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
H. Germain Beaune Bressandes Pr.Cru 2023 (7761)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)
H. Germain Savigny-Les-Beaune Pr.Cru Aux Gravains 2021 (7258)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
H. Germain Savigny-Les-Beaune Aux Gravains Pr.Cru 2022 (7480)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
H. Germain Savigny-les-Beaune Aux Gravains Pr.Cru 2023 (7760)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)

Domaine Patrick Javillier, Meursault

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
P. Javillier Bourgogne Cuvée des Forgets 2022 (7419)	0,75 l	34.00 €	(45.33 € /l)
P. Javillier Bourgogne Cuvée des Forgets 2023 (7781)	0,75 l	34.00 €	(45.33 € /l)
P. Javillier Savigny-les-Beaune Les Montchenevoy 2022 (7420)	0,75 l	46.50 €	(62.00 € /l)
P. Javillier Savigny-Les-Beaune Les Montchenevoy 2023 (7782)	0,75 l	46.50 €	(62.00 € /l)
P. Javillier Meursault Clos du Cromin 2022 (7421)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)
P. Javillier Meursault Clos du Cromin 2023 (7783)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)
P. Javillier Meursault Les Tillets 2022 (7422)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
P. Javillier Meursault Les Tillets 2023 (7784)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
P. Javillier Meursault Les Clousots 2022 (7423)	0,75 l	95.00 €	(126.67 € /l)
P. Javillier Meursault Les Clousots 2023 (7785)	0,75 l	95.00 €	(126.67 € /l)
P. Javillier Meursault Cuvée Tête de Murger 2022 (7424)	0,75 l	125.00 €	(166.67 € /l)
P. Javillier Meursault Cuvée Tête de Murger 2023 (7786)	0,75 l	125.00 €	(166.67 € /l)
P. Javillier Corton-Charlemagne Gr.Cru 2023 (7787)	0,75 l	295.00 €	(393.33 € /l)
Rotwein			
P. Javillier Savigny-les-Beaune Les Grands Liards 2021 (7220)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
P. Javillier Savigny-les-Beaune Les Grands Liards 2022 (7426)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
P. Javillier Savigny-les-Beaune Les Grands Liards 2023 (7788)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)

Domaine Eric Boigelot, Meursault

Wir lernten Charles Boigelot bei einem unserer Besuche auf der Domaine Paul Pillot kennen. Hier absolvierte er seine letzte Stage seiner Winzerausbildung, die ihn zu einigen der bekanntesten Winzern der Côte de Beaune führte (u.a. Comtes Lafon und Pierre Girardin). Thierry Pillot erklärte uns, dass er große Stücke auf Charles hält und dass dieser dabei ist, das elterliche Weingut Domaine Eric Boigelot zu übernehmen. Dessen Ursprünge gehen in das Jahr 1918 zurück, als der Ur-Urgroßvater von Charles ein Weingut mit 2,5ha Rebfläche in Monthelie gründete. Über die Generationen hinweg wurde es um Rebflächen in Muersault, Volnay und Pommard auf die heutige Größe von 9ha erweitert. Es werden etwas mehr Rotweine als Weißweine erzeugt. 2022 hat Charles Boigelot die ersten eigenen Weine vinifiziert. Er hat es geschafft, bereits im ersten Jahrgang seine eigenen Vorstellungen von großen Burgundern zu realisieren: mineralisch, nuanciert die Weißweine; fruchtbetont, kraftvoll aber dennoch elegant die Rotweine… man kann in der Zukunft einiges erwarten, da er die Selektion der Trauben strikter durchführen möchte, bestimmte Parzellen möchte er individuell ausbauen usw.. Er beabsichtig die Feinjustierung vieler Stellschrauben, die im Ergebnis zu hervorragenden Weinen führen. Es ist sicher, dass er mit seinen Freundinnen und Freunden, der jüngeren Generation aus Meursault, die aktuell auf den Weingütern ihrer Eltern Verantwortung übernehmen, in den gesunden Wettbewerb eintritt, wer die interessantesten Weine in der Region erzeugen wird… Wir freuen uns sehr, ihn auf seinem Weg begleiten zu dürfen!

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
E. Boigelot Bourgogne Aligoté "Les Durots" 2023 (7672)	0,75 l	25.00 €	(33.33 € /l)
E. Boigelot Bourgogne Côte d'Or "Les Millerands" 2023 (7673)	0,75 l	29.50 €	(39.33 € /l)
E. Boigelot Bourgogne Côte d'Or "Les Millerands" 2024 (7949)	0,75 l	29.50 €	(39.33 € /l)
E. Boigelot Monthelie Les Champs Ronds 2022 (7355)	0,75 l	41.00 €	(54.67 € /l)
E. Boigelot Monthelie blanc Les Champs Ronds 2023 (7674)	0,75 l	42.50 €	(56.67 € /l)
E. Boigelot Monthelie Les Hauts Brins 2024 (7959)	0,75 l	39.50 €	(52.67 € /l)
E. Boigelot Meursault Les Clous 2023 (7675)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
E. Boigelot Meursault Les Clous 2024 (7960)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
E. Boigelot Meursault Les Petits Charrons 2022 (7357)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
E. Boigelot Meursault Les Petits Charrons 2023 (7676)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
E. Boigelot Meursault Les Petits Charrons 2024 (7961)	0,75 l	82.00 €	(109.33 € /l)

E. Boigelot Meursault Caillerets Pr.Cru 2022 (7358)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
E. Boigelot Meursault Caillerets Pr.Cru 2023 (7677)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
E. Boigelot Meursault Caillerets Pr.Cru 2024 (7962)	0,75 l	149.00 €	(198.67 € /l)
C. Boigelot Monthelie "Les Crays" 2023 (7667)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
C. Boigelot Monthelie "En Chancray" 2024 (7950)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
C. Boigelot Meursault "Les Pelles" 2023 (7668)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)
C. Boigelot Meursault "P.C." 2024 (7951)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)

Rotwein

E. Boigelot Monthelie Les Hauts Brins 2022 (7359)	0,75 l	32.50 €	(43.33 € /l)
E. Boigelot Monthelie "Mon Village" 2023 (7679)	0,75 l	33.50 €	(44.67 € /l)
E. Boigelot Monthelie La Massale 2022 (7360)	0,75 l	37.00 €	(49.33 € /l)
E. Boigelot Volnay "Ez Blanches" 2023 (7680)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
E. Boigelot Volnay "Ez Blanches" 2024 (7965)	0,75 l	51.50 €	(68.67 € /l)
E. Boigelot Monthelie "Les Vieilles Vignes" Pr.Cru 2023 (7681)	0,75 l	46.50 €	(62.00 € /l)
E. Boigelot Monthelie "Les Vieilles Vignes" Pr.Cru 2024 (7963)	0,75 l	46.50 €	(62.00 € /l)
E. Boigelot Monthelie Le Clou des Chènes Pr.Cru 2022 (7361)	0,75 l	46.50 €	(62.00 € /l)
E. Boigelot Monthelie Clos des Champs Fulliot Pr.Cru 2022 (7362)	0,75 l	49.50 €	(66.00 € /l)
E. Boigelot Monthelie Clos des Champs Fulliot Pr.Cru 2023 (7682)	0,75 l	51.50 €	(68.67 € /l)
E. Boigelot Monthelie Clos des Champs Fulliot Pr.Cru 2024 (7964)	0,75 l	51.50 €	(68.67 € /l)
E. Boigelot Pommard En Bœuf 2022 (7364)	0,75 l	51.50 €	(68.67 € /l)
E. Boigelot Pommard En Boeuf 2023 (7684)	0,75 l	51.50 €	(68.67 € /l)
E. Boigelot Volnay Santenots Pr.Cru 2022 (7363)	0,75 l	78.00 €	(104.00 € /l)
E. Boigelot Volnay Santenots Pr.Cru 2023 (7683)	0,75 l	80.00 €	(106.67 € /l)



Weinliste 30. Oktober 2026

E. Boigelot Volnay Santenots Pr.Cru 2024 (7966)	0,75 l	80.00 €	(106.67 € /l)
C. Boigelot Monthelie Les Plantes 2022 (7427)	0,75 l	42.50 €	(56.67 € /l)
C. Boigelot Monthelie "Les Plantes" 2023 (7670)	0,75 l	45.00 €	(60.00 € /l)
C. Boigelot Monthelie "Les Plantes" 2024 (7954)	0,75 l	45.00 €	(60.00 € /l)
C. Boigelot Pommard "En Boeuf" 2024 (7955)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)

Domaine Jacques Carillon, Puligny-Montrachet

Die Carillons sind seit dem 16. Jahrhundert Winzer in Puligny-Montrachet. Jacques Carillon arbeitete von 1980 an auf der Familiendomaine und war prinzipiell für die Vinifikation und Vermarktung der Weine zuständig, sein Bruder Francois für die Rebberge. Auf Bestreben von Francois wurde die Domaine Carillon 2010 auf die beiden Brüder aufgeteilt und in Folge die Domaine Jacques Carillon von Jacques und seiner Frau Sylvie gegründet. Sie verfügt über 5,25 ha Rebbesitz, hauptsächlich Puligny-Montrachet. Im Gegensatz zu seinem Bruder erzeugt Jacques nur Wein von Trauben aus eigenen Rebbergen. Diesen schenkt er seine ganze Aufmerksamkeit, denn dort entsteht das "Ausgangsmaterial" für die späteren Weine. Ist dieses optimal, so können große Weine entstehen. Jacques vinifiziert seine Weine in der Stilistik, wie es schon sein Vater gemacht hat. 12 Monate Ausbau auf den Hefen in Holzfässern mit einem Anteil von 15-20% neuem Holz, dann erfolgt nach dem ersten Abstich der weitere Ausbau der Weine für 6 Monate in Edelstahlcuves. Die Weine bestechen durch ihre Mineralik, Finesse und Subtilität - sie wirken in der Jugend fast karg und minimalistisch, so dass man ihre Komplexität und Länge oft erst beim 2. odere 3. Schluck erkennt. Wenn Sie warten können, ist eine gewisse Flaschenreife sehr empfehlenswert. Jacques Carillon führt mit seinen exzellenten Weinen die große Tradition der Familie Carillon fort.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
J. Carillon Puligny-Montrachet 2023 (7796)	0,75 l	79.50 €	(106.00 € /l)
J. Carillon Puligny-Montrachet Les Perrières Pr.Cru 2023 (7798)	0,75 l	170.00 €	(226.67 € /l)

Domaine Camille & Guillaume Boillot, Meursault

Seit mehreren Generationen arbeiten die Familien von Camille und Guillaume Boillot schon als Winzer. Camille ist Vertreterin der 5. Generation der Domaine Violot-Guillemard, Guillaume arbeitete und leitete zusammen mit seinem Vater die bekannte Domaine Henri Boillot. Hier war er anfangs für die Rebberge, später für die Vinifikation der Rotweine zuständig. Seit dem Jahrgang 2020 ist er daneben auch für die Vinifikation der Weißweine der väterlichen Domaine zuständig. Doch irgendwie hatten er und Camille andere Visionen: Bearbeiten der Rebberge in Biodynamie, Einsatz von Pferden bei der Rebbergsarbeit, möglichst naturnaher Ausbau der Weine mit so wenigen Eingriffen wie möglich. Die Weine sollen mit Mineralik mit Körper, Reife und Feinheit verbinden, präzise und optimal ausgewogen sein. "Aus besten Rohmaterial sollen Schönheiten geschaffen werden" und zu guter letzt, soll auch eine andere Art des Dialogs mit dem Kunden stattfinden. Nicht der Kommerz soll über allem stehen, sondern das Miteinander. Um dies in der letzten Konsequenz umsetzen zu können, gründeten sie 2021 ihr eigenes Weingut Camille & Guillaume Boillot. Nach der Lese 2021 konnten sie ihre ersten beiden Rebberge kaufen: eine Parzelle Bourgogne blanc, gelegen an der Gemarkung zu Puligny-Montrachet und ein "Filetstück" in der Top-Lage Puligny-Montrachet "Les Enseignières" das mit über 75 Jahre alten Reben bestockt ist und direkt an den Grand Cru Bienvenues-Batard-Montrachet grenzt.

Mehrere Pachtverträge folgten ab 2022 und 2023 und sukzessiv werden Rebberge der Domaine Henri Boillot in ihr Eigentum übertragen, sodass sie zur Lese 2025 über ca. 8ha selbst bearbeitete Rebberge verfügen. Daneben kaufen sie Trauben aus Top-Lagen von befreundeten Winzern zu, die sie selbst lesen und und nach ihren eigenen Vorstellungen vinifizieren (ca. 2ha).

Wir arbeiten seit dem Jahrgang 2023 mit Camille und Guillaume Boillot zusammen und sind von der Qualität der Weine begeistert. Die von den beiden verfolgten Visionen werden zielgerichtet umbesetzt und wir sind sicher, dass sie noch lange nicht den Zenit erreicht haben.

Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
C & G Boillot Bourgogne Corvée aux Moines 2024 (7846)	0,75 l	62.00 €	(82.67 € /l)
C & G Boillot Auxey-Duresses Les Fosses 2024 (7847)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
C & G Boillot Saint Romain Sous le Chateau 2024 (7848)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
C & G Boillot Chassagne-Montrachet Morgeot Pr.Cru 2024 (7849)	0,75 l	200.00 €	(266.67 € /l)
C & G Boillot Meursault Les Clous 2023 (7618)	0,75 l	149.00 €	(198.67 € /l)
C & G Boillot Meursault Les Clous 2024 (7850)	0,75 l	149.00 €	(198.67 € /l)
C & G Boillot Meursault Casses Tetes 2024 (7851)	0,75 l	149.00 €	(198.67 € /l)
C & G Boillot Meursault Blagny Pr.Cru 2023 (7621)	0,75 l	240.00 €	(320.00 € /l)
C & G Boillot Meursault Blagny Pr.Cru 2024 (7852)	0,75 l	240.00 €	(320.00 € /l)
C & G Boillot Puligny-Montrachet Les Enseignières 2024 (7853)	0,75 l	179.00 €	(238.67 € /l)
C & G Boillot Puligny-Montrachet Champ Gain Pr.Cru 2024 (7855)	0,75 l	240.00 €	(320.00 € /l)
Rotwein			
C & G Boillot Bourgogne Côte d'Or 2023 (7625)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
C & G Boillot Bourgogne Côte d'Or 2024 (7856)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)
C & G Boillot Volnay Les Champans Pr.Cru 2023 (7626)	0,75 l	159.00 €	(212.00 € /l)
C & G Boillot Volnay Les Champans Pr.Cru 2024 (7857)	0,75 l	179.00 €	(238.67 € /l)
C & G Boillot Corton Renardes Gr.Cru 2023 (7628)	0,75 l	320.00 €	(426.67 € /l)
C & G Boillot Echezeaux Gr.Cru 2023 (7629)	0,75 l	540.00 €	(720.00 € /l)

Domaine Caroline Morey, Chassagne-Montrachet

Caroline Morey ist die Frau von Pierre-Yves Colin-Morey. Sie arbeitete in der Vergangenheit zusammen mit Ihrem Vater Jean-Marc Morey auf dessen Weingut in Chassagne-Montrachet. Da er sich langsam zur Ruhe setzen möchte, übertrug er Caroline und ihrem Bruder nach der Lese 2013 jeweils 2,5 ha seiner Rebflächen. Caroline erhielt einige sehr interessante Parzellen in Santenay und insbesondere in Chassagne-Montrachet. Sie erzeugt ausschließlich Weine aus eigenen Rebbergen, die sie zusammen mit dem Team von Pierre-Yves Colin-Morey bearbeitet. Der Ausbau erfolgt seit 2015 in der zusammen mit ihrem Mann Pierre-Yves gebauten, ultra-modernen Cuverie am Ortsrand von Chassagne-Montrachet. Bei ihrem Weißwein orientiert sie sich stark an der Stilistik von Piere-Yves: kristallin, mineralisch, nachhaltig, klar. Insbesondere aus ihren ältesten Parzellen in Chassagne-Montrachet Chaumées und Caillerets erzeugt sie Musterbeispiele für weiße Chassagne. Der Vergleich mit den Weinen von Pierre-Yves ist reizvoll und spannend. Die Rotweine sind von klassischem Zuschnitt und der in kleinsten Mengen erzeugte Chassagne-Montrachet Champs-Gains rouge zeigt das Potential von Chassagne-Montrachet für Rotweine beispielhaft. Nicht umsonst war diese Ortschaft früher in erster Linie für die Produktion von Spitzenrotweinen bekannt. (Erst mit der steigenden Nachfrage von Weißweinen, die sich teuerer verkaufen lassen, pflanzten viele Winzer weiße Chardonnaystöcke in die ehemals mit Pinot-noir bepflanzten Rebberge). Um eine gerechte Verteilung zu gewährleisten, behalten wir uns vor, diese Produkte kontingentiert abzugeben.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
C. Morey Criots-Bâtard-Montrachet Gr.Cru 2023 (7747)	0,75 l	950.00 €	(1266.67 € /l)

Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Chassagne-Montrachet

Pierre-Yves Colin-Morey ist ein absoluter Qualitätsfanatiker und Visionär. Schon während der ersten Phase seines Schaffens als Winzer - er war ab dem Jahrgang 1995 auf dem Weingut seines Vaters Marc Colin für die Vinifikation und Vertrieb zuständig - hinterfragte er alle Prozesse der Weinbereitung und versuchte diese zu optimieren. Leider, oder zum Glück, wollten seine Brüder diesen Weg nicht mit ihm gehen und so entschied er im Jahr 2001 einen kleinen eigenen Négoce zu gründen, den er neben der Arbeit auf der Dom. Marc Colin führte. (2001 startete er mit 6 pièces Wein) Er versuchte von ihm selektierte Fässer von befreundeten Winzern zu erwerben, später kaufte er fast ausschließlich Trauben an, die er mit seiner Equipe lesen durfte. Durch rigorose Selektion und natürlich, kompromissloses Qualitätsstreben entstanden Weine der Spitzenklasse, die ihm eine hohe Reputation einbrachten. So ist es nicht verwunderlich, dass er nach der Lese 2005 die Domaine Marc Colin verlassen und sich ganz auf seine eigene Arbeit konzentriert hat. Selbstverständlich führte er den erfolgreichen Négoce fort, doch er begann auch ein eigenes Weingut aufzubauen. Er erhielt als vorgezogenes Erbe ein Viertel der Rebberge seines Vaters. Zusammen mit den eigenen Rebflächen verfügte er danach über ca. 5 ha, die er bis zum Jahr 2017 durch Zukäufe und Pacht auf ca. 13 ha erweitern konnte. Alle Weine werden seit 2015 in einer hochmodernen, neuen Cuverie am Ortsrand von Chassagne-Montrachet ausgebaut. Hier hat er endlich ausreichend Platz und die (minimalistischen) Arbeitsabläufe können hier optimiert ablaufen. Die Weine werden ohne Pumpen nur durch Schwerkraft bewegt, der Ausbau wurde auf bis zu 18 Monate in selektierten Holzfässern verlängert, wobei P.Y. Colin-Morey zunehmend größere Holzfässer mit 350 bzw. 600 L Inhalt verwendet. Ziel: weniger Holznoten und mehr Mineralik in den Weinen zu erhalten. Und natürlich hat er die Möglichkeiten in den eigenen bzw. den gepachteten Rebbergen mit seiner Equipe die anfallenden Arbeiten nach eigenen Vorstellungen umzusetzen - ein nicht zu vernachlässigender Aspekt, denn die gelesene Traube ist die Basis für den späteren Wein. Selbstverständlich führt er die Erzeugung der Négoce-Weine fort, denen er einen nicht unbedeutenden Anteil seiner Reputation zu verdanken hat. Doch er hat deren Anteil an der gesamten Produktion stark zurückgefahren und konzentriert sich nur noch auf die besten Lots. Die Entwicklung bei P.Y. Colin-Morey lief in den letzen Jahren rasant ab und er hat es geschafft, sich in der Championsleague der Erzeuger von weißen Burgunder zu etablieren - Chapeau und herzlichen Glückwunsch ! Um eine gerechte Verteilung zu gewährleisten, behalten wir uns vor, diese Produkte kontingentiert abzugeben.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
P.-Y. Colin-Morey Chassagne-Montrachet Les Chenevottes Pr.Cru 2023 (7717)	0,75 l	195.00 €	(260.00 € /l)
P.-Y. Colin-Morey Chassagne-Montrachet Abbaye de Morgeot Pr.Cru 2023 (7720)	0,75 l	195.00 €	(260.00 € /l)
P.-Y. Colin-Morey Bâtard-Montrachet Gr.Cru 2023 (7728)	0,75 l	1090.00 €	(1453.33 € /l)
Rotwein			
P.-Y. Colin-Morey Auxey-Duresses Bas de Duresses Pr.Cru 2023 (7733)	0,75 l	55.00 €	(73.33 € /l)
P.-Y. Colin-Morey Santenay La Comme Pr.Cru 2023 (7732)	0,75 l	61.00 €	(81.33 € /l)
P.-Y. Colin-Morey Chassagne-Montrachet rouge 2023 (7729)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
P.-Y. Colin-Morey Chassagne-Montrachet La Boudriotte Pr.Cru 2023 (7730)	0,75 l	98.00 €	(130.67 € /l)

Domaine Paul Pillot, Chassagne-Montrachet

Thierry Pillot führt heute mit seiner Schwester Chrystelle die 13 ha große Domaine, die von ihrem Vater Paul 1968 in der heutigen Form geschaffen wurde. Sie verfügt über Rebbesitz in besten Parzellen von Chassagne-Montrachet und St. Aubin. Es werden vor allem Weißweine (ca. 70% der Produktion) aber auch exzellente Rotweine erzeugt. Thierry Pillot kann man als Puristen bezeichnen. Seine Weine sollen ausgewogen sein und die Energie des Terroirs wiederspiegeln. Sie dürfen es niemals maskieren. Seit 2015 praktiziert er biologischen Landbau und verwendet seitdem weder Herbizide noch Insektizide. Die Weine werden 18 Monate in 350 l fassenden Eichenholzfässer ausgebaut. Bei den Weißweinen benutzt er nur 10% neues Holz, bei den Rotweinen 20%. Debourbage (Klärung des Mostes) und Batonnage (Aufrühren der Hefen im Faß) findet nicht statt. Das Ergebnis sind glasklare, kristalline Weißweine mit großer Nachhaltigkeit und Rotweine mit einer an der Côte de Beaune selten zu findenden Präzision und Ausdruckskraft. Ihnen kommt natürlich entgegen, dass er über exzellente Parzellen, zum Teil in den besten Hanglagen von Chassagne-Montrachet verfügt. Viele sehen "La Romanée", in der er einer von nur 5 Eigentümern ist, als beste Pr. Cru Lage des Ortes an.....aber auch die Weine aus den anderen Lagen sind nicht zu verachten! Die Weine von Thierry Pillot sind eine ideale Ergänzung zu denen von P.Y. Colin-Morey und Caroine Morey. Wir sind froh darüber, mit diesem dynamischen Geschwisterpaar arbeiten zu dürfen. Aufgrund der sehr geringen Verfügbarkeit werden diese Weine kontingentiert abgegeben.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
P. Pillot Bourgogne Chardonnay 2024 (7983)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)
P. Pillot St. Aubin Les Pitangerets Pr.Cru 2024 (7982)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Les Mazures 2024 (7981)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Clos St. Jean blanc Pr.Cru 2023 (7645)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Clos St. Jean blanc Pr.Cru 2024 (7980)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Rotwein			
P. Pillot Bourgogne Pinot Noir 2024 (7986)	0,75 l	36.00 €	(48.00 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Clos St. Jean rouge Pr.Cru 2021 (7140)	0,75 l	99.00 €	(132.00 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Clos St. Jean rouge Pr.Cru 2022 (7382)	0,75 l	99.00 €	(132.00 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Clos St. Jean rouge Pr.Cru 2023 (7648)	0,75 l	99.00 €	(132.00 € /l)
P. Pillot Chassagne-Montrachet Clos St. Jean rouge Pr.Cru 2024 (7984)	0,75 l	99.00 €	(132.00 € /l)

Bruno Lorenzon, Mercurey

Für den französischen Weinführer Bettane & Desseauve ist Bruno Lorenzon ohne Zweifel einer der begabtesten Winzer in Burgund und verlieh ihm folgerichtig den Titel "Winzer des Jahres 2020". Bruno Lorenzon ist ein Visionär. Nach seiner Önologieausbildung arbeitete er ab 1989 zuerst als beratender Önologe in Neuseeland und Südafrika, um dann 3 Jahre später Vertriebsdirektor der Küferei von Mercurey zu werden. In dieser Funktion bereiste er mehr als die Hälfte des Jahres die verschiedensten Weinbauregionen der Welt und nutzte diese Zeit, sich mit den unterschiedlichsten Weinen auseinander zu setzen. Schnell war ihm klar, welchen Weintypus er auf seinem Familienweingut in Mercurey erzeugen wollte: elegante und athletische Weine, geprägt durch Feinheit und Mineralik, die Antipoden zu den "gedopten" Muskelpaketen der neuen Welt sein sollten. Als sein Vater ihm 1997 das Weigut übertrug fiel der Startschuss und er begann konsequent seine Vorstellungen umzusetzen. Ziel ist möglichst hochwertige, gesunde Trauben zu ernten und diese auf natürlichste Weise zu vinifizieren. Bereits seit den 80er Jahren werden keine Herbiziede mehr verwendet. Er erhöhte die Bestockungsdichte auf 14.000, in zwei Parzellen sogar auf 20.000 Stöcke pro Hektar. Er hob die Höhe der Rebstöcke von üblicherweise 1,10 m auf 1,70 m, damit eine größere Blattoberfläche entsteht, was die Photosynthese begünstigt. Gleichzeitig spenden die höheren Rebstöcke den benachbarten Reben Schatten, so daß die reifenden Traubenhängel vor zu intensiver Sonneneinwirkung geschützt sind. Da auch die Böden intensiv bearbeitet werden, hat Bruno Lorenzon bis zu 800 Std. Arbeitsleistung pro Hektar Rebfläche. Er strebt Maximalerträge von 35 hl/ha an. Die Lese erfolgt manuell und die Trauben werden in 6 kg fassenden Behältern in das Weingut transportiert. Die Vinifikation der Weine erfolgt "ohne Doping". Seit 2018 wird auf Säureanreicherung und Chaptalisation verzichtet. Die Weine sollen den Carakter des Jahrgangs wiederspiegeln und nicht maskiert wirken. Bei den Rotweinen ist er in den letzen Jahren verstärkt zu der Vergärung der Trauben mit Stengel, der sog. Vendange entière übergegangen. Die Vinifikation wie auch der Ausbau der Weine soll möglichst ohne Eingriffe des Winzers erfolgen. Er benutzt nur Holzfässer, die von ihm aus selektierten und mindestens 3 Jahre getrocknetem Holz gefertigt werden. Auch hier überlässt der Qualitätsfanatiker nichts dem Zufall. Bruno Lorenzon sieht sich als Weißweinwinzer, der Rotweine im Stil der Weißweine erzeugt. Weine mit Finesse, Eleganz und einem verblüffenden Charme. In den letzen Jahren hat er beste Rebberge in Monatgny (ges. 4 ha) von der Familie seiner Frau erworben, von deren Qualität er restlos überzeugt ist. Schrittweise führt er hier sein "System Lorenzon" ein. Er ist sich sicher, dass die Reputation dieser Weine enorm zulegen wird. In unseren Augen mit ihm an der Spitze.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
B. Lorenzon Montagny Pr.Cru Le Mont Laurent 2021 (7236)	0,75 l	69.00 €	(92.00 € /l)
B. Lorenzon Montagny Pr.Cru Le Choix du Roi 2020 (6789)	0,75 l	69.00 €	(92.00 € /l)
B. Lorenzon Montagny Le Choix du Roi Pr.Cru 2022 (7516)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Pr.Cru Clos des Barault 2021 (7228)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Clos des Barault Pr.Cru 2022 (7514)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
B. Lorenzon Mercurey La Pièce 15 Pr.Cru 2022 (7515)	0,75 l	119.00 €	(158.67 € /l)
Rotwein			
B. Lorenzon Mercurey Les Vignes d'Orge 2021 (7231)	0,75 l	49.50 €	(66.00 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Les Vignes d'Orge 2022 (7232)	0,75 l	49.50 €	(66.00 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Pr.Cru Les Champs Martin rouge 2020 (6808)	0,75 l	69.50 €	(92.67 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Pr.Cru Carline Clos des Champs Martin 2021 (7233)	0,75 l	80.00 €	(106.67 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Carline Clos es Champs Martin Pr.Cru 2022 (7512)	0,75 l	78.00 €	(104.00 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Pr.Cru Pièce 13 2020 (6784)	0,75 l	110.00 €	(146.67 € /l)
B. Lorenzon Mercurey Pr.Cru La Pièce 13 2021 (7234)	0,75 l	119.00 €	(158.67 € /l)
B. Lorenzon Mercurey La Pièce 13 Pr.Cru 2022 (7513)	0,75 l	119.00 €	(158.67 € /l)

Domaine Frantz Chagnoleau, Pierreclos

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
F. Chagnoleau Mâcon Villages Clos Saint Pancras 2024 (7895)	0,75 l	19.50 €	(26.00 € /l)
F. Chagnoleau Saint-Véran De Prissé à Chasselas 2024 (7899)	0,75 l	26.50 €	(35.33 € /l)
F. Chagnoleau Viré-Clessé Les Raspillières 2023 (7614)	0,75 l	31.50 €	(42.00 € /l)
F. Chagnoleau Viré-Clessé Les Raspillieres 2024 (7900)	0,75 l	32.50 €	(43.33 € /l)
F. Chagnoleau Saint-Véran La Fournaise 2024 (7897)	0,75 l	32.50 €	(43.33 € /l)
F. Chagnoleau Saint-Véran La Roche 2023 (7612)	0,75 l	34.50 €	(46.00 € /l)
F. Chagnoleau Saint-Véran La Roche 2024 (7898)	0,75 l	36.00 €	(48.00 € /l)
F. Chagnoleau Pouilly Fuissé Madrigal 2024 (7896)	0,75 l	44.00 €	(58.67 € /l)

Domaine Du Clos des Rocs, Loché

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
Dom. Clos des Rocs Mâcon-Loché En Charpaux 2023 (7901)	0,75 l	22.50 €	(30.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Mâcon-Fuissé En Vers Chânes 2022 (7274)	0,75 l	26.50 €	(35.33 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Les Mûres 2022 (7275)	0,75 l	33.50 €	(44.67 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché En Chantone 2022 (7602)	0,75 l	34.50 €	(46.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché En Chantone 2023 (7902)	0,75 l	34.50 €	(46.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole 2021 (7277)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole 2022 (7603)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole 2022 Mg (7604)	0,75 l	88.00 €	(117.33 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole 2023 (7903)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Clos des Rocs Révélation 2021 (7111)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)
Dom. Clos des Rocs Pouilly-Loché Clos des Rocs Révélation 2022 (7276)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)

Domaine Denis Jeandeau, Fuissé

Domaine Clos de la Roilette, Fleurie

Monsieur Coudert vinifiziert einen Wein aus der Einzellage Clos de la Roilette, einer der besten Parzellen des bekannten Beaujolais-Cru Fleurie. Dieser Wein ist in seiner Charakteristik vergleichbar mit den Weinen von Patrick Roux; tieffarbig mit einer schönen, ausgeprägten Frucht und einer im Beaujolais selten zu findenden Finesse.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
Dom. Clos de la Roilette Fleurie Clos de la Roilette 2024 (7892)	0,75 l	16.50 €	(22.00 € /l)
Dom. Clos de la Roilette Fleurie Clos de la Roilette Cuvée Tardive 2022 (7271)	0,75 l	19.80 €	(26.40 € /l)
Dom. Clos de la Roilette Fleurie Clos de la Roilette Cuvée Tardive 2024 (7271)	0,75 l	19.80 €	(26.40 € /l)
Dom. Clos de la Roilette Fleurie Clos de la Roilette Griffe du Marquis 2021 (7272)	0,75 l	29.50 €	(39.33 € /l)
Dom. Clos de la Roilette Fleurie Clos de la Roilette Griffe du Marquis 2022 (7894)	0,75 l	31.00 €	(41.33 € /l)

Domaine du Tunnel, Saint-Péray

Stephane Robert zog im Alter von 10 Jahren mit seinen Eltern nach Valence und befand sich inmitten der berühmten Weinregion der nördlichen Rhône. In dieser Zeit begann sich bei ihm die Begeisterung am Weinbau zu entwickeln und er beschloss, Winzer zu werden. Nachdem er die Oenologieausbildung abgeschlossen hatte, arbeitete er von 1993 bis 1995 bei Jean-Louis Grippat. 1994 kaufte er erste Weinberge in der Appellation St. Joseph und St. Péray. 1996 konnte er sich seinen großen Traum erfüllen und ein eigenes Weingut, die Dom. du Tunnel, gründen.

Er hatte in diesem Jahr das große Glück 1,5 ha – größtenteils sehr alte – in Hanglagen der Appellation Cornas gelegenen Rebflächen von Marcel Juge pachten zu können, da sich dieser zur Ruhe setzte. So standen ihm anfänglich 3,5 ha Rebflächen zur Verfügung. Durch weitere Zukäufe und Pacht von überwiegend exzellenten Hanglagen konnte er seine Domaine auf ca. 6,5 ha vergrößern. Er bearbeitet heute rund 3 ha Reben in Cornas, 2 ha in St. Joseph und 1,5 ha in St. Péray. Beeindruckend ist ein 1 ha großer Weinberg in einer extremen Steillage in der Appellation Cornas. Stephane Robert hat diesen Rebberg auf äußerst steinigem Untergrund neu angelegt und 2002 bepflanzt. Er birgt ein immenses Potential für die Zukunft.

Innerhalb weniger Jahre hat sich Stephane Robert schon in der absoluten Spitze der Winzer der nördlichen Rhône etabliert, wie seine Kollegen voller Respekt anerkennen. Seine St. Josephund Cornas, wie auch die weißen St. Péray zählen zu den besten Weinen ihres Sektors. Dank der Hanglagen, dem hohen Alter der Reben – die Reben in Cornas sind durchschnittlich über 55 Jahre alt – und Erträgen zwischen 25 und 30 hl/ha, kann er Weine von großer Dichte und Struktur erzeugen. Er baut die Trauben der einzelnen Parzellen getrennt in kleinen Eichenholzfässern aus, wovon ein kleiner Teil jährlich erneuert wird. Erst vor der Flaschenfüllung werden die einzelnen Partien miteinander assembliert.

Die Weine vereinen die Syrahtypischen Kräuter- und Gewürznoten mit großer Geschmeidigkeit und Eleganz. Sie wirken fast burgundisch. Naturgemäß ist der Cornas der kraftvollere der beiden Weine. In großen Jahren füllt Stephane Robert den Cornas Vin noir ab. Dieser Wein stammt aus den besten Fässern der alten Parzellen; er ist noch komplexer und hat ein großes Alterungspotential. Im Jahrgang 2006 hat er erstmals die besten Partien seiner Trauben in einer großen Holzcuve ausgebaut. Dieser Cornas Pur Noir stellt die Quintessenz seiner Produktion dar. Er vereint Dichte mit Finesse und Noblesse. Ein ganz großer Wein.

In der Appellation St. Péray kultiviert er die beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne, deren Trauben er getrennt in zum Teil neuen Barriques ausbaut. Nach eingehender Verkostung entscheidet er, welche Fässer er als sortenreinen St. Péray Roussanne abfüllt. Dieser Wein besticht durch seine klare Frucht und die in diesem Maß selten anzutreffende Finesse. Dies ist ein Wein für höhere Ansprüche.

Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
Dom. Tunnel St. Péray Roussanne 2024 (7858)	0,75 l	47.00 €	(62.67 € /l)
Dom. Tunnel Saint-Péray Cuvée Prestige 2023 (7630)	0,75 l	48.50 €	(64.67 € /l)
Dom. Tunnel St. Péray Cuvée Prestige 2024 (7859)	0,75 l	49.50 €	(66.00 € /l)
Dom. Tunnel Condrieu 2024 (7860)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
Rosé			
Dom. Tunnel L'Argonier Rosé 2024 (7631)	0,75 l	17.50 €	(23.33 € /l)
Rotwein			
Dom. Tunnel L'Argonier Rouge 2024 (7632)	0,75 l	21.00 €	(28.00 € /l)
Dom. Tunnel St. Joseph 2024 (7861)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
Dom. Tunnel Saint-Joseph Peygros 2022 (7633)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
Dom. Tunnel St. Joseph Peygros 2024 (7862)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)
Dom. Tunnel Cornas 2014 Mg (5367)	1,5 l	125.00 €	(83.33 € /l)
Dom. Tunnel Cornas 2021 (6974)	0,75 l	58.00 €	(77.33 € /l)
Dom. Tunnel Cornas 2024 (7863)	0,75 l	59.50 €	(79.33 € /l)
Dom. Tunnel Cornas Vin Noir 2021 (6975)	0,75 l	75.00 €	(100.00 € /l)
Dom. Tunnel Cornas Vin Noir 2024 (7864)	0,75 l	78.00 €	(104.00 € /l)
Dom. Tunnel Cornas Vin Noir 2024 Mg (7865)	0,75 l	170.00 €	(226.67 € /l)
Dom. Tunnel Cornas Lieu-Dit "Toto" 2022 (7634)	0,75 l	140.00 €	(186.67 € /l)
Dom. Tunnel Cornas Lieu-Dit Toto 2024 (7866)	0,75 l	145.00 €	(193.33 € /l)

Domaine de Ferrand, Orange

Monsieur Guy Jullien, Patron des hochgeschätzten Restaurant La Beaugravière und zugleich ein profunder Kenner der Rhône-Weinszene, hat uns im Sommer 2002 von der exzellenten Qualität der letzten Jahrgänge der von Philippe Bravay erzeugten Weine berichtet, die er anlässlich einer Querverkostung von Chateauneuf -du-Pape-Weinen verkostet hat, und von denen er ganz begeistert war. Wir pflichten ihm bei. Der 1968 geborene Philippe Bravay hat 1995 die 16 ha große Familiendomaine mit 5,5 ha Rebflächen in Chateauneuf -du-Pape und 9,5 ha Rebflächen in der Appellation Côtes du Rhône von seinen Eltern übernommen und führt diese seitdem mit rigidem Qualitätsstreben. Aus möglichst spät gelesenen, vollreifen Trauben erzeugt er Weine von großer Dichte und Konzentration. Sie bestechen durch tiefgründige Aromen von roten Beeren und Kräutern; dank ihrer Finesse wirken sie nie rustikal oder schwer. Philippe Bravay vermarktet nur die besten Partien der erzeugten Weine unter eigenem Etikett. Von rund 80.000 Flaschen Jahresproduktion vermarktet er etwa die Hälfte selbst. Den Rest verkauft er an den Négoce, u.a. auch an Tardieu-Laurent. Der Côtes du Rhône besteht zu 80% aus Trauben von 30-jährigen Grenache- Rebstöcken und zu 20% aus Trauben von 10 Jahre alten Syrah-Rebstöcken. Der Ausbau erfolgt in Cuves. Es ist ein sehr feiner, ausdrucksstarker Wein. Der Côtes du Rhône Cuvée Antique Vieilles Vignes wird zu 90% aus Grenache, zu 7% aus Syrah und zu 3% aus verschiedenen Rebsorten gewonnen. Er stammt von an die Gemarkung Chateauneuf-du-Pape angrenzenden Lage, das Alter der Reben liegt über 60 Jahre. Es ist ein „kleiner” Chateauneuf-du-Pape mit großer Dichte, Frucht, Vielfalt und Konzentration. In sehr kleinen Mengen erzeugt Philippe Bravay einen reinsortigen Syrah. Diesen Côtes du Rhône La Ferrande baut er in einjährigen Barriques aus, die dem Wein neben den syrahtypischen Kräuter- und Pfeffernoten eine leichte Holzprägung verleihen. Dieser Wein verbindet auf tolle Weise Syrah-Typizität mit der für die südliche Rhône typischen Frucht. Der Chateauneuf-du-Pape besteht zu 95% aus Grenache und zu 5% aus anderen Rebsorten. Die Rebstöcke wurden zwischen 1910 und 1930 angepflanzt. Der Wein wird zu zwei Drittel in Cuves, zu einem Drittel in ein- bis dreijährigen Barriques ausgebaut. Dies ist ein sehr kraftvoller, tiefgründiger Chateauneuf-du -Pape mit exzellentem Alterungspotential.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Rotwein			
Dom. de Ferrand Côtes du Rhône Mistral 2024 (7911)	0,75 l	9.90 €	(13.20 € /l)
Dom. de Ferrand Côtes du Rhône Cuvée Antique VV 2022 (7546)	0,75 l	14.50 €	(19.33 € /l)
Dom. de Ferrand Côtes du Rhône La Ferrande 2020 (6762)	0,75 l	17.50 €	(23.33 € /l)
Dom. de Ferrand Chateauneuf-du-Pape 2020 (7148)	0,75 l	38.00 €	(50.67 € /l)
Dom. de Ferrand Chateauneuf-du-Pape 2021 (7547)	0,75 l	39.00 €	(52.00 € /l)
Dom. de Ferrand Chateauneuf-du-Pape 2021 Mg (7545)	0,75 l	88.00 €	(117.33 € /l)
Dom. de Ferrand Chateauneuf-du-Pape 2022 (7908)	0,75 l	40.00 €	(53.33 € /l)
Dom. de Ferrand Chateauneuf-du-Pape 2022 Mg (7909)	0,75 l	89.00 €	(118.67 € /l)
Dom. de Ferrand Chateauneuf-du-Pape La Garriguette 2022 (7912)	0,75 l	89.00 €	(118.67 € /l)

Domaine de la Pigeade, Beaumes de Venise

Die Dom. de la Pigeade wurde 1996 von Thierry Vaute und seiner Frau gegründet. Er konnte die 25 ha Rebflächen seiner Eltern übernehmen, die bis dahin die Trauben an eine Genossenschaft verkauft haben, und installierte nach seinen Vorstellungen eine neue Cuverie. Sein wichtigster Wein ist der Muscat de Beaumes de Venise. Diesen Süßwein erzeugt er nach eigenen modernen Vorstellungen. Er ist derzeit der einzige Winzer in dieser Appellation, der die abgeschnittenen Trauben mit Hilfe von kleinen Kisten in die Cuverie transportiert, wo er sie auf einem großen Selektiertisch sorgfältig ausliest. Er erreicht durch diese Art des Transports, dass die einzelnen Trauben nicht gequetscht werden und kann daher nach getätigter Selektion ein perfekt sauberes und gesundes Lesegut verarbeiten. Die Trauben lässt er, nachdem er sie abgebeert hat, 6-12 Stunden auf den Schalen stehen, presst diese dann ab und lässt den Most 15 Tage lang bei 0 °C ruhen. In dieser Zeit klärt er sich, so dass er ihn abziehen und in einen Gärbottich füllen kann, in dem er nun bei 15 °C vergärt. Nach ca. 3 Wochen wird die Gärung durch Zugabe von neutralem Alkohol gestoppt und bis in das darauffolgende Frühjahr unberührt in der Cuve belassen. Dieses Verfahren, dass man die Gärung durch Zugabe von Alkohol stoppt, nennt man „Aufspriten“. Es wird bei fast allen Weinen des Südens wie Muscat, Banyuls, Portwein angewendet. Der so erzeugte Muscat de Beaumes de Venise ist ein Wein, der durch seine Frucht, gepaart mit schöner Säure, besticht. Er ist ein exzellenter Begleiter zu Desserts, Gänseleber und Blauschimmelkäse; oder aber auch gekühlt als Aperitiv sehr geeignet. Neben dem Muscat de Beaumes de Venise erzeugt Thierry Vaute mit gleicher Akribie in kleineren Mengen Weine aus den Appelationen Côtes du Rhône, Vacqueyras (rot und weiß) und Côtes du Ventoux. Sein Vacqueyras blanc, ein Mischsatz aus den Rebsorten Grenache blanc und Clairette, ausgebaut in Holzfässern, ist ein bemerkenswerter, rarer Wein dieser Appelation. Der beste Rotwein ist der Côtes de Ventoux “Les trois coeurs”. Aus den besten und ältesten Parzellen mit teilweise über 100 Jahre alten Rebstöcken erzeugt Thierry Vaute aus den Rebsorten Grenache rouge (ca. 50%), Syrah und Mourvèdre (jeweils 25%) einen Wein der Extraklasse. Er besticht durch Dichte, Struktur, feinen Kräuteraromen und Finesse.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Restsüße			
Dom. de la Pigeade Muscat de Beaumes de Venise 2024 (7868)	0,75 l	17.90 €	(23.87 € /l)
Rotwein			
Dom. de la Pigeade Ventoux rouge Les 3 Cœurs 2022 (7868)	0,75 l	18.90 €	(25.20 € /l)

Domaine Frédéric Mochel, Traenheim

Frédéric Mochel ist einer der besten Winzer im nördlichen Elsaß. Er vinifiziert in seiner Domaine Weine voller Eleganz und Finesse, die nichts mit den häufig anzutreffenden, schweren, z.T. rustikalen Elsässer-Weinen gemein haben, von denen sich viele Weintrinker wieder abgewendet haben. Seine markantesten Weine wachsen in der Gr. Cru-Lage Altenberg de Bergbieten, wobei wohl der Riesling sein Aushängeschild ist. Er ist sehr nuanciert, fruchtig und ausgewogen. Nachhaltiger und tiefgründiger ist der Riesling Cuvée Henriette, eine Cuvée aus den Trauben der ältesten Rebstöcke. Neben diesen Top-Rieslingen sollte man aber Frédéric Mochel's Weine aus den anderen Rebsorten nicht vergessen. Es sind ebenfalls hochinteressante Weine, wie z.B. der Muscat, den man zu den besten trockenen Weinen dieser Rebsorte in Frankreich zählen muss.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Crémant			
F. Mochel Crémant d'Alsace (2)	0,75 l	15.50 €	(20.67 € /l)

Domaine Serge Dagueneau, St. Andelain

Serge Dagueneau leitet zusammen mit seinen beiden qualitätsbesessenen, in Oenologie ausgebildeten Töchtern, eine 15 ha große Familiendomaine. Er besitzt mehrere Lagen auf den verschiedenen Böden des Pouilly-Fumé-Gebietes. Etwa 10% der Rebfläche befindet sich auf Silex, 90% auf kalkhaltigem Mergel (marneux-calcaire). Durch Verschneiden der Trauben der verschiedenen Lagen hat S. Dagueneau die Möglichkeit deren verschiedene Charakteristiken in einer Cuvée zu vereinigen. Sein im Stahltank ausgebauter Pouilly Fumé ist ein sehr ausgewogener, fein nuancierter Wein mit großer Ausdruckskraft.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
S. Dagueneau Pouilly Fumé Tradition 2025 (7926)	0,75 l	22.00 €	(29.33 € /l)

Domaine Vincent Pinard, Bué

Vincent Pinard ist ein qualitätsbessesener Winzer. Sein Ziel ist es, mit der Sauvignon-Rebe neue Maßstäbe zu setzen. Hierfür hat er beste Vorraussetzungen, denn seine 12 ha große Familiendomaine verfügt fast ausschließlich über alte Rebstöcke in den besten Lagen von Bué. Mit bewusst geringen Erträgen kann er hervorragendes Traubenmatrial ernten. Dieses wird auf modernste Weise nach der sogenannten „macération froide“ vinifiziert. Vincent Pinard belässt den Most ca. 3 Tage bei sehr niedrigen Temperaturen auf der Maische, bevor er diese sanft abpresst und den Most in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergären lässt. Hierdurch werden aus den Traubenhäuten zusätzliche Geschmackskomponenten extrahiert. Das Ergebnis sind sehr konzentrierte, nachhaltige Weine, die über ein markantes Säuregerüst verfügen. Ein besonderer Wein ist die Cuvée Harmonie, dessen Trauben aus über 45 Jahre alten Rebstöcken gewonnen werden. Dieser Wein wird in zu 100% neuen Eichenholzfässern vergoren und anschließend darin 7 Monate auf den Hefen ausgebaut. Er weist eine unglaubliche Geschmackstiefe und Komplexität auf, die an die besten weißen Graves-Weine (Bordeaux) erinnert. 1993 hat Vincent Pinard erstmalig den Sancerre Nuance vinifiziert, einen kräftigen und zugleich stahligen Wein von großer Länge. Er wird zu einem Drittel in neuem Holz und zu zwei Drittel in Stahl ausgebaut. Bemerkenswert sind auch die aus der Pinot-noir-Rebe gekelterten Sancerre roséund rouge. Vor allem der Rotwein, der komplett in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut wird, die jährlich zu einem Fünftel erneuert werden, zählt zu den besten seiner Art. Noch komplexer, da von den ältesten Pinot-noir-Rebstöcken der Domaine und mit einem größeren Neuholzanteil ausgebaut, ist der Sancerre Charlouise. Mit diesem Wein demonstriert Vincent Pinard eindrucksvoll das Potential für Rotweine aus der Region Sancerre. Auf Drängen der beiden Söhne Clément und Florent, die seit einigen Jahren in der Domaine mitarbeiten und ihre eigenen Ideen einbringen, wurde ein weiterer Rotwein kreiert, der Sancerre Vendages Entières. Wie der Name schon sagt werden hier die Trauben auf traditionelle Art mit den Stengeln vergoren. Der Wein glänzt durch seine Struktur und Ausdruck. Leider wird diese Referenz nur flaschenweise zugeteilt.



Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Weißwein			
V. Pinard Sancerre Florès 2025 (7928)	0,75 l	29.90 €	(39.87 € /l)
V. Pinard Sancerre Nuance 2024 (7695)	0,75 l	33.50 €	(44.67 € /l)
V. Pinard Sancerre Harmonie 2023 (7696)	0,75 l	51.50 €	(68.67 € /l)
V. Pinard Sancerre Petit Chemarin 2021 (6981)	0,75 l	55.00 €	(73.33 € /l)
V. Pinard Sancerre Grand Chemarin 2023 (7697)	0,75 l	56.00 €	(74.67 € /l)
Rosé			
V. Pinard Sancerre Rosé 2025 (7932)	0,75 l	27.59 €	(36.79 € /l)
Rotwein			
V. Pinard Sancerre Charlouise 2006 (3896)	0,75 l	36.00 €	(48.00 € /l)
V. Pinard Sancerre Charlouise 2007 (2309)	0,75 l	36.50 €	(48.67 € /l)
V. Pinard Sancerre Charlouise 2007 Mg (2310)	1,5 l	77.00 €	(51.33 € /l)
V. Pinard Sancerre Charlouise 2008 (2333)	0,75 l	37.00 €	(49.33 € /l)
V. Pinard Sancerre Charlouise 2010 Mg (4568)	1,5 l	86.00 €	(57.33 € /l)
V. Pinard Sancerre Vendanges Entières 2010 Mg (4791)	1,5 l	140.00 €	(93.33 € /l)

Maison Bérèche et Fils, Le Craon de Ludes

Durch den tragischen Tod von Michel Poul waren wir gezwungen einen geeigneten Ersatz für dessen sehr beliebten Champagner zu finden. Ein schweres Unterfangen, denn es gibt viele kleine, sehr interessante Winzerbetriebe mit einer Jahresproduktion von einigen zehntausend Flaschen, die aber allesamt ihre Kundenstruktur haben und nicht an einen neuen Kunden ein Volumen von mehr als 5000 Flaschen pro Jahr liefern können. Eine Alternative wären Handelshäuser, die jedoch üblicherweise weniger individuelle Champagner anbieten. Nach längerem Suchen und der übergangsweisen Zusammenarbeit mit einem Handelshaus sind wir auf Raphael Bérèche gestossen. Ein richtiger Glücksfall! Raphael wurde gerade von seinen Eltern die Leitung der seit 1847 bestehenden 9,5 ha-großen Familiendomaine übertragen. Mit seinem Tatendrang erinnert er etwas an Anselme Selosse in frühen Jahren. Er strebt danach, alle Vorgänge zu optimieren und hinterfragt selbst die kleinsten Details nach deren Nutzen. Sein größtes Bestreben gilt aber der Optimierung der Qualität der Trauben, denn mit perfekten Trauben benötigt man keine „maskierende" Dosage, sondern man kann den Charakter der Weine sprechen lassen. Von unschätzbarem Wert ist, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitet und diese daher über sehr hochwertige gesunde Böden verfügen. Die Champagner von Bérèche bestehen in der Regel aus Mischsätzen von jeweils 1/3 Pinot-Noir, Pinot-Meunier und Chardonnay. Der Brut Réserve verfügt über eine Dosage von ca. 7 gr./l. Es ist ein sehr eleganter, charakteristischer Champagner mit sehr schönem Potential, eine ideale Basis! Der Rive Gauche wurde ein Jahr länger auf der Hefe ausgebaut und ebenso wie der reinsortige Chardonnay „Les Beaux Regards" ohne Dosage belassen. Diese beiden Champagner drücken die Idealvorstellung der Champagner von Raphael Bérèche aus. Die Prestige Cuvée Reflet d'Antan besteht aus Grundweinen, die nach der Solera Methode in Holzfässern ausgebaut werden. Es ist ein kräftiger Champagner, der weniger durch Fruchtaromen als vielmehr durch Dichte und Reife in Verbindung mit einer schönen Lebhaftigkeit besticht. Es ist sehr spannend, die weitere Entwicklung von Raphael Bérèche zu verfolgen. Wir hatten das Glück zu einem Zeitpunkt mit ihm in Kontakt zu treten, an dem er die Zusammenarbeit mit seinem ehemaligen deutschen Importeur beenden wollte und er uns deshalb Champagner in ausreichender Menge anbieten konnte. Wie oben schon gesagt, ein richtiger Glücksfall!

Weinliste 30. Oktober 2026

Produktname	Füllmenge	Preis	
Champagner			
Bérèche et Fils Champagne Brut Réserve (3807)	0,75 l	49.00 €	(65.33 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Campania Remensis Rosé 2022 (7936)	0,75 l	85.00 €	(113.33 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Le Cran Pr.Cru 2018 (7870)	0,75 l	119.00 €	(158.67 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Rive Gauche 2022 (7997)	0,75 l	74.00 €	(98.67 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Les Beaux Regards Pr.Cru 2022 (7938)	0,75 l	95.00 €	(126.67 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Mailly Gr.Cru 2020 (7869)	0,75 l	165.00 €	(220.00 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Ay Gr.Cru 2018 (7693)	0,75 l	200.00 €	(266.67 € /l)
Bérèche et Fils Une Champagne Millesimé 2015 (7529)	0,75 l	595.00 €	(793.33 € /l)
Bérèche et Fils Champagne Reflet d'Antan Mg (4256)	1,5 l	750.00 €	(500.00 € /l)
Weißwein			
Bérèche et Fils Côteaux Champenois Ay Blanc Gr.Cru 2022 (7664)	0,75 l	86.50 €	(115.33 € /l)

Domaine Les Monts Fournois, Craon de Ludes

Juliette Alips wurde in der Champagne in einer Winzerfamilie geboren und entdeckte schnell ihre Leidenschaft. Unter der Anleitung ihrer engen Cousins Raphaël und Vincent Bérêche entdeckte und lernte sie alles über die Herstellung von Champagner, vom Anbau über die Weinbereitung bis hin zur Verkostung und zum Verschnitt. Nach ihrem Abschluss an der Önologieschule in Beaune im Jahr 2020 hat Juliette bereits einige Jahrgänge bei renommierten Erzeugern wie Louis Latour in der Bourgogne, G.D. Vajra im Piemont und Roederer Estate, wo sie mehr als ein Jahr lang von diesem ikonischen Haus gelernt hat, miterlebt. Jetzt beginnt sie mit Hilfe ihrer beiden Cousins dieses neue Abenteuer mit der Domaine Les Monts Fournois. Der Premier Cru Les Monts Fournois befindet sich im nördlichen Teil der Montagne de Reims, im Untergebiet La Grande Montagne, und bildet den Schwerpunkt des Weinguts. Bis der erste Jahrgang dieses Weins in einigen Jahren auf den Markt kommt, bietet die Domaine eine sehr kleine Auswahl von Grand-Cru- und Premier-Cru-Champagnern an. Dank der von ihren Cousins aufgebauten engen Beziehungen zu den Winzern in der Familie ist Juliette in der Lage, winzige Mengen hervorragender Champagner von ikonischen Weinbergen zu beziehen, um diese außergewöhnlichen Weine herzustellen. Zum Start dürfen wir Ihnen zwei Champagner und einen Stillwein der Domaine Les Monts-Fournois anbieten.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Champagner			
Les Monts Fournois Champagne Côte Pr.Cru 2010 (7294)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
Les Monts Fournois Champagne Côte Cramant Gr.Cru 2017 (7930)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
Les Monts Fournois Champagne Montagne Verzy Gr.Cru (7801)	0,75 l	70.00 €	(93.33 € /l)
Les Monts Fournois Champagne Vallée Gr.Cru 2014 (7295)	0,75 l	115.00 €	(153.33 € /l)
Weißwein			
Les Monts Fournois Côteaux Champenois Blanc 2021 (7393)	0,75 l	99.00 €	(132.00 € /l)

Champagne Maire-Noelle Ledru, Ambonnay

Marie-Noelle Ledru führt eines der für die Champagne typischen, kleinen Weingüter mit heute etwas mehr als 2 ha Rebbesitz in den Gr-Cru-Gemarkungen Ambonnay und Bouzy. Vor Jahren hat sie den üblicherweise betriebenen Raubbau an den einzigartigen Böden in den Weinbauregionen erkannt. Zur Ertragsoptimierung werden unnötig viele Chemikalien eingesetzt, die in die Böden eindringen und diese verseuchen. Die Folgen sind das Absterben der Kleintierwelt und ein Zerstören des biologischen Gleichgewichts der Böden. Über die Rebstöcke gelangen die Gifte natürlich auch in den Wein. Um das zu vermeiden, hat sie sich seit Jahren einem „besonnenen Anbau" verschrieben. Sie verwendet weder Insektizide noch Herbizide, beschränkt den Einsatz von chemischen Mitteln auf das Allernotwendigste und benutzt ausschließlich organischen Dünger. Die Folgen sind lebendige Rebberge, in denen exzellente Trauben wachsen. Aus ihren besten Parzellen aus Ambonnay stammen die Trauben für ihre *Cuvée du Goulté*. Dieser weiß gekelterte Champagner besteht zu 100% aus Pinot-Noir-Trauben; er wird immer als Jahrgangschampagner ausgebaut. Er besticht durch subtile Fruchtfülle und hohe Eleganz. Um diese Qualitäten zu verstärken wird er idealerweise nicht oder nur ganz gering dosiert. Es ist ein individueller Champagner der absoluten Spitzenklasse.
Aufgrund der geringen Verfügbarkeit und der extrem hohen Nachfrage, werden diese Produkte kontingentiert zugeteilt.

Momentan sind die Produkte von Marie-Noelle Ledru leider ausverkauft.

Champagne Jacques Selosse, Avize

Nach seiner Ausbildung am Lycée Vinicole in Beaune, übernahm Anselme Selosse 1980 die 6 ha große Familiendomaine, die ausschließlich Chardonnay-Reben in den Gr. Cru-Lagen der Côte de Blancs besitzt. Beeindruckt von der Vinifikation der großen, weißen Burgunder in Holzfässern, besann sich Anselme auf die alte Tradition, auch in der Champagne den Grundwein in 228 l -Eichenholzfässchen auf der Hefe auszubauen, was er heute ausschließlich tut. Entgegen dem traditionellen Ausbau verwendet er einen Teil neue Holzfässer; der Substance wird komplett in neuem Holz ausgebaut. Er kann daher die einzigartige Finesse, die die Chardonnay-Traube in der Champagne erlangt, mit der durch den Holzfassausbau bedingten zusätzlichen Fülle vermählen. Da er auf die Milchsäueregärung verzichtet, erhält er so äußerst lagerfähige, elegante, tiefgründige Champagner von großer Finnesse. Sein Jahrgangschampagner und die Cuvée Substance (ehemaliger Name: Origine) zählen zu den absoluten Spitzen der Champagne. Anselme Selosses Passion gilt dem Substance. Er baut diesen Champagner nach dem „Solera-Verfahren" aus, d. h. die Fässer der älteren Jahrgänge werden sukzessiv immer wieder mit jüngeren Weinen aufgefüllt, so dass die Aromen der älteren mit den der jüngeren Jahrgängen verschmelzen. Dieser Champagner verfügt über eine überragende Finesse und einem betörenden Charme. Für seinen Rosé fügt er dem Chardonnay-Grundwein 10% aus den Gr. Cru-Lagen Verzy oder Ambonnay stammenden Rotwein hinzu. Das Ergebnis ist ein Rosé mit der Fruchtnote des Pinot-noir und der Finesse des Chardonnay. Aufgrund der geringen Verfügbarkeit und der extrem hohen Nachfrage, werden diese Produkte kontingentiert zugeteilt.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Champagner			
J. Selosse Champagne Rosé Gr.Cru (470)	0,75 l	315.00 €	(420.00 € /l)

Champagne Diebolt-Vallois, Cramant

Jacques Diebolt, Gault Millau's Winzer des Jahres 1992 für die Region Champagne, zählt zu den besten Winzern der Côte de Blancs, also jener Zone der Champagne, in der fast ausschließlich weiße ChardonnayTrauben angebaut werden. Er hat das große Glück, hauptsächlich über 40 Jahre alte Rebstöcke in den besten Lagen Cramants – dem primus inter pares der Côte de Blancs-Gemeinden – zu besitzen. Dank seiner oenologischen Kenntnisse und seinem nimmermüden Streben nach höchster Qualität gelingt es ihm, das natürliche Potential der Reben bestmöglich auszuschöpfen. So erzeugt er Blanc de blancs Champagner, das sind reinsortige Champagner aus Chardonnay-Trauben, der Spitzenklasse. Sie sind sehr elegant, feinperlig und weisen eine erstaunliche Geschmackstiefe auf. Insbesondere seine Cuvée Prestige, eine Assemblage von Grundweinen verschiedener Jahrgänge aus den Spitzenlagen von Cramant, muss als Referenz angesehen werden, was z.B. auch eine Blindverkostung von 84 Prestige-Cuvées des Gault Millau, veröffentlicht in der Ausgabe 12/92, belegt: Diebolts Cuvée Prestige zählte neben Krug, Dom Perignon 85, La Grande Dame 85, Bollinger RD 82 und wenigen anderen zu den Besten. Er wurde besser bewertet als so bekannte Champagner wie beispielsweise Roederer Cristal 86, Cuvée Louise Pommery 85, Comtes de Champagne 86. Und diese Qualität zu solch einem Preis... Mit diesem bisher Erreichten gaben sich Jacques Diebolt und seine Kinder, die seit Jahren mit ihm die Domaine führen, nicht zufrieden. Sie besannen sich auf den früher üblichen Ausbau der Grundweine in gebrauchten 228 Liter fassenden Fässern. Diese wurden von den heute üblicherweise benutzten Inox-Tanks verdrängt, da die Tanks besser zu reinigen und sauber zu halten sind. Nur wenige Betriebe, z.B. Krug, hielten an dem Ausbau in alten Fässern fest. Entgegen einer neuen Strömung, dem Grundwein durch den Einsatz von neuen Holzfässern auch die Geschmackskomponenten des Holzes zu verleihen (wie z.B. von Selosse praktiziert) möchte man durch die Verwendung der alten Fässer dem Wein durch das Holz einen geringen Kontakt mit Sauerstoff ermöglichen. Der Champagner erhält dadurch eine komplexere, vielfältigere Charakteristik. Für diesen aufwendigen Ausbau in den Holzfässern, verwendet Jacques Diebolt die besten Trauben seiner ältesten Parzellen aus Cramant. Diesen Champagner, den er Fleur de Passion nennt, hat Jacques Diebolt erstmals 1995 ausgebaut. Er wird im Gegensatz zur Cuvée Prestige als Jahrgangschampagner vinifiziert.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Champagner			
Diebolt-Vallois Champagne Rosé (4910)	0,75 l	42.00 €	(56.00 € /l)

Distillerie Artisanale Hagmeyer

Auguste Hagmeyer, bekannt als einer der führenden und zugleich bescheidensten **Destillateure im Elsass**, hat sich durch seine außergewöhnlichen **Obstbrände** einen Namen gemacht, die ausschließlich aus Früchten höchster Qualität hergestellt werden. Mit einer tief verwurzelten Philosophie der Regionalität verarbeitet Hagmeyer vornehmlich Obst aus dem Elsass, vielfach direkt aus eigenem Anbau, was seinen Produkten eine unvergleichliche Authentizität verleiht. Lediglich die Aprikosen, die eine wichtige Zutat für einige seiner exquisiten Brände darstellen, bezieht er aus dem fruchtbaren Rhônetal. Hagmeyers Destillate, insbesondere sein **Quittenschnaps**, sind in Kennerkreisen für ihren kristallklaren, reinen Fruchtgeschmack hochgeschätzt und stehen exemplarisch für handwerkliche Präzision und die hohe Kunst der Destillation im Elsass. Diese Hingabe an Qualität und Tradition macht Auguste Hagmeyer zu einer herausragenden Persönlichkeit in der Welt der edlen Spirituosen.

Famille Dupont

Die **Domaine Dupont**, die seit über 150 Jahren in Familienbesitz ist, repräsentiert die Spitze der Calvados-Herstellung im renommierten **Pays d'Auge**, dem Kerngebiet der Calvados-Produktion in der Normandie. Unter der sachkundigen Leitung von **Etienne Dupont** hat sich die Domaine einen herausragenden Ruf als Produzent von **hochwertigem, klassischem Calvados** erarbeitet, einer Apfelbrand-Spezialität, die für ihre komplexe Aromatik und geschmackliche Tiefe bekannt ist. Etienne Dupont, der heute die traditionsreiche Domaine führt, gilt weithin als einer der führenden Köpfe in der Branche, der durch seine Hingabe an Qualität und handwerkliche Perfektion den **Calvados Dupont** zu einer international anerkannten Marke gemacht hat. Kenner und Liebhaber von feinen Spirituosen schätzen die Erzeugnisse der Domaine Dupont für ihre Authentizität und die kunstvolle Verbindung von Tradition und Innovation in der Calvados-Herstellung.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Calvados			
Dupont Calvados Pays d'Auge Réserve (186)	0,7 l	34.50 €	(49.29 € /l)

Dudognon Cognac

Seit seiner Gründung im Jahr 1776 steht das **Maison Dudognon** synonym für exquisite **Cognac-Qualität** aus der **Grande Champagne Region**, dem Herzstück des Cognac-Anbaugebietes in der **Charente**. Mit über 32 Hektar hochwertiger Rebfläche in dieser prestigeträchtigen Anbauzone, produziert das traditionsreiche, familiengeführte Weingut Dudognon Cognac-Spezialitäten, die bei Kennern weltweit für ihre einzigartige Finesse und nuancierten Geschmacksprofile bekannt sind. Neben der Belieferung großer Namen wie **Remy Martin** mit erstklassiger Rohware, hat sich Maison Dudognon insbesondere durch seine eigenständige Flaschenfüllung und -vermarktung, eine Praxis, die seit 1956 von Raymond Dudognon eingeführt wurde, einen Namen gemacht. Unter der Leitung von M. Dudognon und seiner Tochter Claudine, die das Ruder 1989 übernahm, hütet das Weingut kostbare Bestände an **altem Cognac**, gelagert in traditionellen Holzfässern. Diese ermöglichen es dem Maison Dudognon, eine breite Palette an Cognacs verschiedener Altersstufen anzubieten, die regelmäßig mit höchsten Auszeichnungen gekrönt werden und durch ihre außergewöhnliche Ausgewogenheit und Eleganz überzeugen.

Produktname	Füllmenge	Preis	
Cognac			
Dudognon Cognac V.S.O.P. (2397)	0,7 l	35.00 €	(50.00 € /l)

Impressum
Weine W. Wuttke

Inhaber: Wolfgang Wuttke
Kreisstraße 134
66128 Saarbrücken

Telefon: 0681/700803
Telefax: 0681/700448
E-Mail: info@weine-wuttke.de

USt.-ID: DE 138191750
Steuernummer: 040 289 01 254
Amtsgericht Saarbrücken

Konzeption und Umsetzung:
://AAG Digital Business Solutions
Saarbrücker Straße 8
66386 St. Ingbert

www.aa-g.de

Datenschutzbestimmungen (Einsatz von Google Analytics):

Diese Website benutzt Google Analytics, einen Webanalysedienst der Google Inc. („Google“). Google Analytics verwendet sog. „Cookies“, Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung der Website durch Sie ermöglichen. Die durch den Cookie erzeugten Informationen über Ihre Benutzung dieser Website werden in der Regel an einen Server von Google in den USA übertragen und dort gespeichert. Im Falle der Aktivierung der IP-Anonymisierung auf dieser Webseite, wird Ihre IP-Adresse von Google jedoch innerhalb von Mitgliedstaaten der Europäischen Union oder in anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum zuvor gekürzt. Nur in Ausnahmefällen wird die volle IP-Adresse an einen Server von Google in den USA übertragen und dort gekürzt. Im Auftrag des Betreibers dieser Website wird Google diese Informationen benutzen, um Ihre Nutzung der Website auszuwerten, um Reports über die Websiteaktivitäten zusammenzustellen und um weitere mit der Websitenutzung und der Internetnutzung verbundene Dienstleistungen gegenüber dem Websitebetreiber zu erbringen. Die im Rahmen von Google Analytics von Ihrem Browser übermittelte IP-Adresse wird nicht mit anderen Daten von Google zusammengeführt. Sie können die Speicherung der Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihrer Browser-Software verhindern; wir weisen Sie jedoch darauf hin, dass Sie in diesem Fall gegebenenfalls nicht sämtliche Funktionen dieser Website vollumfänglich werden nutzen können. Sie können darüber hinaus die Erfassung der durch das Cookie erzeugten und auf Ihre Nutzung der Website bezogenen Daten (inkl. Ihrer IP-Adresse) an Google sowie die Verarbeitung dieser Daten durch Google verhindern, indem sie das unter dem folgenden Link (http://tools.google.com/dlpage/gaoptout?hl=de) verfügbare Browser-Plugin herunterladen und installieren.

Nähere Informationen zu Nutzungsbedingungen und Datenschutz finden Sie unter http://www.google.com/analytics/terms/de.html bzw. unter http://www.google.com/intl/de/analytics/privacyoverview.html. Wir weisen Sie darauf hin, dass auf dieser Webseite Google Analytics um den Code „gat._anonymizeIp();“ erweitert wurde, um eine anonymisierte Erfassung von IP-Adressen (sog. IP-Masking) zu gewährleisten