



## WEINLISTE

### Sonderposten

#### Frankreich

#### Sonderposten

##### Languedoc-Roussillon

18 12 6

##### Les Trois Tomates / St. Eugene - Balsamico 0,25 L

18,90 €

*50% Rotweinessig, 50% Weißweinessig - über 20 Jahre Fassausbau - langsames Einkochen bei 60 Grad - stark limitiert*

### Rosewein

#### Frankreich

#### Rosewein

##### Languedoc-Roussillon

18 12 6

n.J. 2017 **Domaine La Colombette -Grenache Rosé**

VdP de l'Herault

5,1 5,3

5,50 €

*100% Grenache - Ausbau in Edelstahltanks*

R7 2017 **Les Trois Tomates / St. Eugene - Grenache Rosé**

Vin de France

9,90 €

*100% Grenache - Ausbau in Edelstahltanks*

### ROTWEINE

#### Argentinien

#### ROTWEINE

##### Argentinien

18 12 6

2012 **Belasco de Baquedano Malbec 'Llama'**

Mendoza

9,50 €

*100% Malbec - 6 Monate Fassausbau - 2009 hatte 90 Pkt von Parker*

Neu 2017 **Dona Paula 'Cigar Box Malbec'**

Mendoza

9,90 €

*100% Malbec - Leichter Fassausbau - Handlese*

1999 **Cabernet Sauvignon Reserva - Nieto Senetiner**

Mendoza - Lujan de Cujo

10,40 €

*100% Cabernet Sauvignon - Fassausbau*

1999 **Doña Paula Selección de Bodega Malbec**

Mendoza

25,70 €

*100% Malbec - 12 Monate Fassausbau - 30 Jahre alte Rebstöcke in 1000 Meter Höhe*

#### Australien

#### Rotwein

18 12 6

2013 **Simply Sunshine Red**

South Australia

6,95 €

*85% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Grenache - Ausbau in Edelstahltanks*

Neu	2016	<b>Angove's Chalk Hill Blue Shiraz / Cabernet</b> <i>ca. 70 % Shiraz, 30 % Cabernet Sauvignon - leichter Fassausbau für einen Teil des Weins</i>	<b>South Australia</b>			7,5			<b>7,90 €</b>
	2011	<b>Pokerface Cabernet/Merlot</b> <i>70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot -</i>	<b>Riverina</b>						<b>8,20 €</b>
	2014	<b>Heartland - Stickleback Red</b> <i>73% Shiraz, 16% Dolcetto, 11% Cabernet Sauvignon - 12 Monate Fassausbau - 88 Pkt. Parker "Value" Empfehlung</i>	<b>South Australia</b>						<b>8,95 €</b>
Neu	2015	<b>Haselgrove H Shiraz</b> <i>Shiraz/Syrah mit einem leichten Fassausbau</i>	<b>South Australia</b>	0	9,6	0			<b>9,95 €</b>
	2013	<b>Heartland - Spice Trader</b> <i>58% Shiraz, 42% Cabernet Sauvignon - 12 Monate Ausbau in größeren Fässern - 90 Pkt. Parker</i>	<b>Langhorne Creek</b>						<b>9,95 €</b>
Neu	2015	<b>Haselgrove Batch 187 GSM</b> <i>80% Grenach, 15% Shiraz, 5% Mourvèdre - leichter Fassausbau</i>	<b>McLaren Vale</b>	0	0	0			<b>11,90 €</b>
	2002	<b>Hollick Shiraz/Cabernet</b> <i>60% Shiraz, 40% Cabernet Sauvignon - 12 Monate Fassausbau</i>	<b>Coonawarra/Great Western</b>						<b>12,10 €</b>
	2012	<b>Heartland - Shiraz</b>							<b>12,50 €</b>
	2012	<i>100% Shiraz -67% Langhorne Creek, 33% Limestone Coast - 16 Monate Fassausbau - 91 Pkt Wine Advocate</i>							
	2012	<b>Heartland - Cabernet Sauvignon</b>	<b>Langhorne , Limestone Coast</b>						<b>12,50 €</b>
	2010	<i>100% Cabernet Sauvignon -94% Langhorne Creek, 6% Limestone Coast - 12 Monate Fassausbau</i>							
	2016	<b>Paxton 'The Guesser Red'</b> <i>Cuvée von Shiraz, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Grenache - leichter Fassausbau</i>	<b>McLaren Vale</b>	0	0	11,9			<b>12,50 €</b>
n.J.	2015	<b>Thorn-Clarke 'Terra Barossa' Shiraz</b> <i>100% Shiraz - 12 Monate Fassausbau - 90 Pkt Halliday</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>12,90 €</b>
	2008	<b>Mitchelton Shiraz</b>	<b>Victoria</b>						<b>13,50 €</b>
	2006	<i>100% Shiraz - 12 bis 16 Monate Fassausbau - 90+ Pkt von mehreren australischen Weinkritikern</i>							
	2016	<b>Paxton AAA Shiraz/Grenache</b> <i>ca. 65% Shiraz und 35% Grenache - 12 Monate Fassausbau - 96Pkt. Halliday (2015)</i>	<b>McLaren Vale</b>	0	0	13,9			<b>14,50 €</b>
	2013	<b>The Schmidt Shiraz - Dowie Doole</b> <i>100% Shiraz - 10 Monate Fassausbau in teils gebrauchten Hogheads</i>	<b>McLaren Vale</b>						<b>14,90 €</b>
	2012	<b>Schild Estate Merlot</b> <i>100% Merlot - längerer Ausbau in großen Eichenfässern</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>18,50 €</b>
	2008	<b>Gilligan SGM</b> <i>ca. 75% Shiraz, 15% Grenache, 10% Mourvèdre - 12 Monate Fassausbau</i>	<b>McLaren Vale</b>						<b>18,50 €</b>
	2013	<b>Schild Estate Shiraz</b> <i>100% Shiraz - längerer Ausbau in großen Eichenfässern - Div. Internationale Auszeichnungen</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>18,50 €</b>
n.J.	2015	<b>Glaetzer 'Wallace' Shiraz-Grenache</b> <i>78% Shiraz, 22% Grenache - 16 Monate Fassausbau (Shiraz)</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>19,50 €</b>
	2000	<b>Ross Estate Cabernet Sauvignon</b> <i>100% Cabernet Sauvignon - 12 Monate Ausbau in neuen Hogsheads Mondo 89 Punkte</i>	<b>Barossa</b>						<b>21,10 €</b>
	2001	<b>Gapstead Durif</b> <i>100% Durif (selektiert aus der Rebsorte Peloursin) - über 24 Monate in neuer amerikanischer Eiche gelagert</i>	<b>King Valley</b>						<b>21,50 €</b>
R1	2012	<b>Heartland - Director's Cut Shiraz</b> <i>100% Shiraz - 14 Monate Ausbau in größeren Fässern - 90 Pkt. Parker "Value" Empfehlung</i>	<b>Langhorne Creek</b>						<b>23,50 €</b>
	2010	<b>Westend 3-Bridges Durif</b>	<b>Riverina</b>						<b>24,60 €</b>
	2012	<i>100% Durif - Ausbau in Barriques und Hogheads - Mundus Vini Gold (2012)</i>							<b>24,60 €</b>
	2015	<b>Paxton Jones Block Shiraz</b> <i>100% Shiraz - 20 Monate Fassausbau - 96 Pkt. Halliday (2014) - bis zu 125 Jahre alte Rebstöcke</i>	<b>McLaren Vale</b>	0	24,5	23,9			<b>24,90 €</b>
	1998	<b>Hewitson Barossa Valley Shiraz</b> <i>100 % Shiraz - 16 Monate Fassausbau. Dieser Wein wird aus 75 und 45 Jahre alten Rebstöcken gekeltert.</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>26,20 €</b>
	2014	<b>Hart of the Barossa Limited Release Shiraz</b> <i>100% Shiraz - 18 Monate Fassausbau (25% neu) - 94 Pkt Halliday (2013) - Certified Organic</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>27,50 €</b>
	2015	<b>Glaetzer 'The Bishop' Shiraz</b>	<b>Barossa Valley</b>						<b>27,50 €</b>
	2015	<i>100% Shiraz - 18 Monate Ausbau in neuen Hogheads - 90+ Pkt Robert Parker</i>							
	2003	<b>Hewitson - 'Old Garden' Mourvèdre</b> <i>100 % Mourvèdre - 16 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>29,30 €</b>
	2005	<b>Irvine - The Baroness</b> <i>50% Grand Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc - 24 Mo. Fassausbau - 93 Pkt. James Halliday</i>	<b>Barossa Valley</b>						<b>29,50 €</b>
	2016	<b>Mollydooker 'The Boxer'</b> <i>100% Shiraz - Ausbau in 50% neuen Amerikanischen Fässern - 93 Pkt. Wine Spectator</i>	<b>McLaren Vale</b>						<b>29,90 €</b>
	2016	<b>Mollydooker 'Two Left Feet'</b> <i>71% Shiraz, 15% Merlot, 14% Cabernet - Ausbau in 39% neuen Fässern - Konstant um die 91 Pkt. Wine Spectator</i>	<b>McLaren Vale</b>						<b>29,90 €</b>

<b>2001</b>	<b>'The Hattrick' - ADW</b>	<b>McLaren Vale</b>	<b>33,90 €</b>
<b>2005</b>	46% Grenache, 47% Shiraz, 7% Cabernet Sauvignon - Fassausbau - 95 Pkt. Mondo Gold MundusVini (2005)		<b>39,50 €</b>
<b>2008</b>	<b>Elderton 'Ode to Lorraine'</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>35,90 €</b>
<b>2006</b>	52% Cabernet Sauvignon, 34% Shiraz, 12% Merlot - 18 bis 24 Monate Fassausbau - 92 Punkte von Parker (beide Jahrgänge)		<b>33,90 €</b>
<b>2012</b>	<b>Thorn-Clarke William Randell Shiraz</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>36,50 €</b>
	100% Shiraz - 14 Monate Fassausbau (40% neu)- 92/93 Pkt Wine Spectator und James Suckling		
<b>2007</b>	<b>d'Arenberg 'The Dead Arm' Shiraz</b>	<b>McLaren Vale</b>	<b>39,90 €</b>
	100% Shiraz - 22 Monate Fassausbau - 91-95 Pkt. Von div. Kritikern		
<b>2008</b>	<b>d'Arenberg 'The Dead Arm' Shiraz</b>	<b>McLaren Vale</b>	<b>39,90 €</b>
	100% Shiraz - 22 Monate Fassausbau - 91-95 Pkt. Von div. Kritikern		
<b>1994</b>	<b>E &amp; E Black Pepper Shiraz</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>39,90 €</b>
	100% Shiraz - ca. 18 Monate Fassausbau		
<b>1993</b>	<b>Eileen Hardy Shiraz</b>	<b>Padthaway</b>	<b>42,00 €</b>
<b>1995</b>	100% Shiraz - ca. 18 Monate Fassausbau. Ein Shiraz der Superlative!	94 Punkte 'Wine Spectator'	<b>45,00 €</b>
<b>2014</b>	<b>Mollydooker 'Blue Eyed Boy' Shiraz</b>	<b>McLaren Vale</b>	<b>48,00 €</b>
	100% Shiraz - Ausbau in 83% neuen Amerikanischen Fässern - 91+ Pkt Wine Advocate - 92 Pkt Wine Spectator		
<b>2014</b>	<b>Glaetzer 'Amon-Ra' Shiraz</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>75,00 €</b>
	100% Shiraz - 16 Monate Ausbau in neuen Hogheads - 96+ Pkt. Robert Parker - Erträge vo ca. 10 Hl/ha von 50-150 Jahre alten Re		
<b>2002</b>	<b>Torbreck - The Descendant</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>99,00 €</b>
	92% Shiraz, 8% Viognier - 18 Monate Fassausbau - 96 Pkt. Von Robert Parker "Abgang von einer knappen Minute"		
<b>2003</b>	<b>Torbreck - The Factor</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>104,00 €</b>
	100% Shiraz - 24 Monate Fassausbau - 96 Pkt. von Robert Parker - Ein Teil des Leseguts stammt von 100-jährigen Rebstöcken.		
<b>2006</b>	<b>Torbreck 'Les Amis'</b>	<b>Barossa Valley</b>	<b>149,00 €</b>
	100% Grenache - 18 Monate Ausbau in neuen Eichenfässern - 94 Punkte von Parker		

## Chile

## ROTWEINE

<b>Chile</b>			18	12	6
<b>2016</b>	<b>120 Cabernet Sauvignon - Viña Santa Rita</b>	<b>Maipo und Cachapoal</b>			<b>6,50 €</b>
	100 % Cabernet Sauvignon (85 % Maipo Valley, 15 % Cachapoal Valley) 8 Monate Fassausbau für 20% des Weins				
<b>Neu 2015</b>	<b>120 Malbec - Viña Santa Rita</b>	<b>Rapel Valley</b>			<b>6,50 €</b>
	100% Malbec 8 Monate Fassausbau für 20% des Weins - 88 Pkt Wine Spectator				
<b>2015</b>	<b>120 Syrah - Santa Rita</b>	<b>Rapel Valley - Chile</b>			<b>6,50 €</b>
	100% Syrah - 6 Monate Fassausbau				
<b>2004</b>	<b>Santa Rita Carmenère Reserva</b>	<b>Rapel Valley</b>			<b>9,20 €</b>
	100% Carmenère - kurzer Fassausbau				
<b>2010</b>	<b>Medalla Real Cabernet Sauvignon 'Gold Edition'</b>	<b>Maipo Valley</b>			<b>9,90 €</b>
	Sonderabfüllung von Santa Rita				
<b>2011</b>	<b>Terra Noble Cabernet Sauvignon Reserva</b>	<b>Maule</b>			<b>9,95 €</b>
<b>2013</b>	100% Cabernet Sauvignon - 8 Monate Fassausbau				
<b>2012</b>	<b>Terra Noble Carmenère Gran Reserva</b>	<b>Maule</b>			<b>13,60 €</b>
	95% Carmenère, 5% Petit Verdot - 12 Monate Fassausbau - 'Bester Carmenère der Verkostung', WEINWELT Okt/Nov 2010 - 89 P				
<b>1999</b>	<b>Floresta Petite Syrah/Merlot/Cabernet</b>	<b>Maipo Valley</b>			<b>23,20 €</b>
	40% Petite Syrah, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon - 17 Monate Ausbau in neuen französischen Eichenfässern				
<b>2006</b>	<b>Santa Rita Penhuèn</b>	<b>Apalta</b>			<b>33,50 €</b>
	85% Carmenère, 15% Cabernet Sauvignon - ca. 18 Monate Fassausbau				

## Frankreich

## Rotwein

<b>Bordeaux</b>			18	12	6
<b>2004</b>	<b>Château Lagrange</b>	<b>Saint-Julien</b>			<b>43,00 €</b>
	ca. 54% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 10% Petit Verdot - Troisième Grand Cru Classe - 92 Pkt Wine Enthusiast				
<b>2004</b>	<b>Château Haut Marbuzet</b>	<b>Saint-Estèphe</b>			<b>48,00 €</b>
<b>1997</b>	ca. 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc - Fassausbau - Cru Bourgeois				<b>39,50 €</b>
<b>2004</b>	<b>Château Cos d'Estournel</b>	<b>Saint-Estèphe</b>			<b>98,00 €</b>
	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc - Fassausbau in 80% neuen Fässern - 2ème Cru Classé - 92 Pkt Parke				
<b>Burgund</b>			18	12	6
<b>1996</b>	<b>Monthélie 1er Cru - Ollivier Leflaive</b>	<b>Monthélie</b>			<b>15,90 €</b>
	100% Pinot Noir - Fassausbau				

Languedoc-Roussillon			18	12	6
	2013	<b>Les Terres Fumées Syrah/Grenache</b> <i>Cuvée von Syrah und Grenache</i>	<b>VdP d'Oc</b>	5,6	<b>5,80 €</b>
	2002	<b>Ch. de Marmorière La Clape Rouge - Foudre</b> <i>30% Syrah, 50% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Grenache - Gärung und Ausbau in grossen Eichenbütten</i>	<b>Côteaux du Languedoc</b>		<b>5,85 €</b>
	2003	<b>Château Quartironi de Sars - Rouge</b> <i>35 % Carignan, 35 % Grenache, 30 % Syrah - reduktiver Ausbau bei Carignan - 50 hl/ha Erträge - 18 Monate Ausbau in 600-800 l.</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>6,70 €</b>
	2015	<b>Laurent Miquel Pere et Fils Cabernet-Syrah</b> <i>60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah - 6 Monate Fassausbau für 20% des Weins</i>	<b>VdP D'Oc</b>	6,2	6,5 <b>6,80 €</b>
NEU	2015	<b>Laurent Miquel Pere et Fils Cabernet Sauvignon</b> <i>100% Cabernet Sauvignon - 6 Monate Fassausbau für 20% des Weins</i>	<b>VdP D'Oc</b>	6,2	6,5 <b>6,80 €</b>
	2016	<b>Laurent Miquel Syrah-Grenache</b>	<b>IGP Pays D'Oc</b>	6,2	6,5 <b>6,80 €</b>
	2015	<i>70% Syrah, 30% Grenache - 6 Fassausbau für 20% des Weins</i>			<b>6,80 €</b>
	2003	<b>Cuvée Camprigou - Domaine du Tabatau</b> <i>54% Grenache, 28,5% Carignan, 15% Syrah, 2,5% Mourvèdre - Erträge um die 30 hl/ha</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>6,90 €</b>
	2003	<b>Cuvée Campanil - Ch. Quartironi de Sars</b> <i>72% Syrah, 15% Carignan, 13% Grenache - 12 Monate Ausbau in 'demi muids' Eichenfässern</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>7,95 €</b>
R5	2000	<b>Cuvée Armandélis - Dom. La Croix Saint Eulalie</b> <i>eine Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre von alten Rebstöcken</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>8,10 €</b>
	2005	<b>'Les Complices de Puech Haut Rouge'</b> <i>Cuvée von Grenache, Syrah, Carignan und Mourvèdre - langsame Gärung in großen Eichenbütten</i>	<b>Coteaux du Languedoc</b>		<b>8,20 €</b>
	2000	<b>Cuvée Kevin - Dom. Du Sacré Coeur</b> <i>35% Syrah, 35% Carignan, 30% Grenache - Erträge ca. 30 hl/ha - Coup de Coeur im Guide Hache</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>8,75 €</b>
	2000	<b>La Cuvée des 50'iemes Vendages - Quartironi</b> <i>40% Syrah, 37% Carignan, 23% Grenache - 12 Monate Ausbau in 'demi muids' Eichenfässern</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>8,80 €</b>
	2001	<b>Dom. Du Tabatau - Cuvée 'Lo Tabataire'</b> <i>38% Grenache, 33,5% Syrah, 16,5% Carignan, 12% Mourvèdre - 14 Monate Ausbau in Eichenfässern - Erträge 30 Hl/Ha</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>9,70 €</b> <b>9,70 €</b>
Neu	2016	<b>Laurent Miquel - 'Connemara'</b> <i>80% Syrah, 20% Grenache - kein Fassausbau</i>	<b>St. Chinian</b>	9,5	<b>9,80 €</b>
	2007	<b>'Le Loup du Pic' - Ch. Puech-Haut</b>	<b>Pic Saint Loup</b>		<b>9,80 €</b>
	2004	<i>Cuvée von Syrah und Grenache - langsame, temperaturregulierte Gärung</i>			<b>8,80 €</b>
	2000	<b>Domaine du Grand Chemin - Cuvée JMF</b> <i>90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Pinot Noir - 12 Monate Fassausbau</i>	<b>Vin de Pays D'Oc</b>		<b>9,80 €</b>
	2015	<b>Domaine Treloar - 'One Block Grenache'</b> <i>70% Grenache, 30% Lledoner Pelut (alte Spanische Spielart von Grenache) - 12 Monate Fassausbau (gebrauchte 400 l Fässer)</i>	<b>Cotes de Roussillon</b>		<b>9,80 €</b>
	2002	<b>Cuvée de la Mouchère - Dom. Les Quatre Pilas</b>	<b>Vin de Pays de L'Hérault</b>		<b>9,90 €</b>
	2003	<i>33% Cabernet Franc, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Marselan - ca. 12 Monate Fassausbau - Coup de Cœur im Guide Hachette 2</i>			
n.J.	2013	<b>Sainte Cecile du Parc - 'Notes Franches'</b> <i>60% Cabernet Franc, 40% Merlot - 50% Fassausbau für 12 Monate - Erträge ca. 30 hl/ha</i>	<b>Vin de Pays de Caux</b>		<b>10,50 €</b>
	2006	<b>Dom. La Linquiere - Chant des Cigales</b> <i>Hauptsächlich Syrah mit Grenache und etwas Mourvèdre - 12 Monate Fassausbau - Coup de Coeur im Guide Hachette</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>11,50 €</b>
	2003	<b>Château de Marmorières</b> <i>40% Syrah, 60% Carignan (vielle vignes) - 12 Monate Fassausbau - Erträge um die 30 hl/ha</i>	<b>Côteaux du Languedoc</b>		<b>11,80 €</b>
n.J.	2015	<b>Ch. des Mouchères - Les Centaurées</b> <i>ca. 85% Syrah, 15% Grenache - 12 bis 14 Monate Fassausbau - ** im Guide Hachette</i>	<b>Pic Saint Loup</b>	11,6	<b>11,95 €</b>
	2012	<b>Domaine Mirabel 'Le Chant du Sorbier'</b> <i>55% Grenache, 35% Mourvèdre, 10% Syrah - 14 Monate Barriqueausbau - 16.5/20 Bettane et Desseauve</i>	<b>Pic St. Loup</b>		<b>12,90 €</b>
	2005	<b>Dom du Sacré Coeur - Cuvée Charlotte</b> <i>98% Carignan von 80 - 100 Jahre alten Rebstöcken - 18 Monate Ausbau in neuen Barriques für die Hälfte des Weins</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>13,50 €</b>
Neu	2014	<b>Sainte Cecile du Parc - 'Notes d'Orphée'</b> <i>85% Syrah, 15% Cabernet Franc - 30% Fassausbau für 12 Monate - Erträge ca. 25 hl/ha</i>	<b>Vin de Pays de Caux</b>		<b>13,50 €</b>
	2003	<b>Dom du Sacré Coeur - Cuvée Jean Madoré</b> <i>35% Syrah, 30% Grenache, 35% Carignan - 18 Monate Ausbau in neuen Barriques</i>	<b>Saint Chinian</b>		<b>13,90 €</b>
	2015	<b>Les Trois Tomates - 'Cuvée Classique'</b> <i>35% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot - 12 Monate Ausbau in 30% neuen Barriques</i>	<b>IGP Pays d'Oc</b>		<b>14,50 €</b>
	2013	<b>Domaine Treloar - 'Motus'</b> <i>80% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Grenache - 24 Monate Fassausbau (600 l Fässer)</i>	<b>Cotes de Roussillon</b>		<b>14,50 €</b>
	2008	<b>Laurent Miquel 'Bardou'</b>	<b>Saint Chinian</b>		<b>14,90 €</b>
	2006	<i>100% Syrah - 14 Monate Fassausbau - ein Preis/Leistungs-Wunder</i>			

	<b>2006</b>	<b>Ivresses - Canet Valette</b>	<b>Saint Chinian</b>						<b>15,50 €</b>
	<b>2009</b>	90% Grenache, 10% Syrah und Mourvèdre - 20% des Weins bekommen 12 Monate Fassausbau in demi-muids.							
	<b>2012</b>	<b>Château Puech Haut - Cuvée Prestige</b>	<b>Côteaux du Languedoc</b>						<b>15,90 €</b>
		60% Grenache, 40% Syrah - 40 hl/ha - 12-16 Monate Fassausbau - 91 Pkt Parker							
	<b>2014</b>	<b>Sainte Cecile du Parc 'Sonatina'</b>	<b>Vin de Pays de Caux</b>						<b>15,95 €</b>
		75% Syrah, 25% Cinsault - 12 Monate Fassausbau (Barriques und Demi-Muids) - Erträge ca. 25 hl/ha							
	<b>2015</b>	<b>'Cuvée Barrique' - Les Trois Tomates/ St. Eugene</b>	<b>Vin de Pays D'Oc</b>						<b>17,90 €</b>
		45% Cabernet Sauvignon, 45% Syrah, 10% Grenache - 24 Monate Barriqueausbau je nach Rebsorte Erträge ca.32 hl/ha							
<b>Neu</b>	<b>2015</b>	<b>'Cuvée Aguirre' - Chateau la Salade de St. Henri</b>	<b>Pic St. Loup</b>						<b>18,90 €</b>
	<b>2014</b>	80% Syrah, 10% Grenache, 10% Mourvèdre - ca. 16 Monate Ausbau in 400 l Eichenfässer - 91 Pkt Parker (2013)							<b>17,90 €</b>
	<b>2013</b>	<b>Domaine Saint Sylvestre Rouge</b>	<b>AOP Terrasses du Larzac</b>						<b>18,95 €</b>
	<b>2014</b>	70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre - 24 Monate Barriqueausbau (Zweitbelegung) - Erträge unter 20 hl/ha. 90 Pkt Wine A							<b>19,50 €</b>
	<b>2010</b>	<b>Chateau de Cazeneuve - 'Roc des Mates' -</b>	<b>Pic Saint Loup</b>						<b>19,50 €</b>
	<b>2012</b>	80% Syrah, 20% Grenache - 18 Monate Barriqueausbau (20% neu) - Erträge um die 30 hl/ha							
<b>Neu</b>	<b>2016</b>	<b>La Negly -Domaine de Boède 'Les Grès'</b>	<b>La Clape</b>						<b>19,50 €</b>
		60% Grenache, 40% Syrah - 12 Monate Fassausbau - Handlese und Selektion - 92 Pkt Wine Advocate (Parker)							
<b>Neu</b>	<b>2016</b>	<b>Château de la Negly 'La Falaise Rouge'</b>	<b>La Clape</b>	0	7,55	0			<b>19,80 €</b>
		55% Syrah, 40% Grenache, 5% Mourvèdre - 12 Monate Fassausbau - Handlese und Selektion - 92 Pkt Wine Advocate (Parker)							
	<b>2013</b>	<b>Château de Lancyre Grandé Cuvée Rouge</b>	<b>Pic St. Loup</b>						<b>19,90 €</b>
		75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre - 18 Monate Fassausbau (400 l Fässer) - Erträge ca. 35 hl/ha - 92 Pkt. Wine Advoc							
	<b>1999</b>	<b>Le Vin Maghani - Canet Valette</b>	<b>Saint Chinian</b>						<b>22,80 €</b>
	<b>2006</b>	40% Grenache, 40% Syrah, 20% Mourvèdre - 24 Monate Fassausbau (50% des Weins) - Ertrag ca. 20 hl/ha							<b>22,50 €</b>
<b>Neu</b>	<b>2015</b>	<b>Château des Estanilles 'Clos du Fous'</b>	<b>Faugères</b>						<b>22,90 €</b>
		95% Syrah, 5% Grenache - 12 Monate Fassausbau - Erträge unter. 35 hl/ha 93-95 Pkt Wine Advocate - Produktion 2500 Fl./Jah							
<b>n.J.</b>	<b>2014</b>	<b>St. Eugene / Les Trois Tomates - 'Pol-y-Fenoll'</b>	<b>IGP de Pays D'Oc</b>						<b>23,50 €</b>
		100% Merlot - 18 Monate Fassausbau abwechselnd in französischer Eiche und Pfälzer Kastanie - Erträge ca. 25hl/ha							
<b>n.J.</b>	<b>2012</b>	<b>Château Puech Haut - 'Le Tête de Belier'</b>	<b>Côteaux du Languedoc</b>						<b>25,95 €</b>
	<b>2014</b>	75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre - 25 hl/ha - 18 Monate Fassausbau - 93-95 Pkt. Parker							<b>25,95 €</b>
	<b>2014</b>	<b>'Opppidom' - St. Eugene / Les Trois Tomates</b>	<b>IGP Pays D'Oc</b>						<b>27,90 €</b>
		45% Cabernet Sauvignon, 45% Syrah und 10% Grenache - 36 Monate Barriqueausbau - Erträge ca. 26 hl/ha							
	<b>2012</b>	<b>Chateau de Cazeneuve 'Le Causse' Rouge</b>	<b>Pic Saint Loup</b>						<b>29,50 €</b>
		95% Syrah, 5% Mourvèdre - 24 Monate Barriqueausbau - Erträge um die 30 hl/ha							
	<b>2015</b>	<b>Les Trois Tomates - 'Cuvée Classique' Magnum</b>	<b>IGP Pays d'Oc</b>						<b>29,90 €</b>
		35% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot - 12 Monate Ausbau in 30% neuen Barriques							
<b>Neu</b>	<b>2012</b>	<b>Sainte Cecile du Parc 'Mouton Bertoli'</b>	<b>IGP Pays de Caux</b>						<b>29,90 €</b>
		80% Cabernet Franc, 20% Syrah - 12 Monate Fassausbau (Barriques und Demi-Muids) - Erträge ca. 20 hl/ha							
	<b>2011</b>	<b>Chateau de Cazeneuve 'Le Sang du Calvaire</b>	<b>Pic Saint Loup</b>						<b>34,90 €</b>
	<b>2012</b>	90% Mourvèdre, 10% Syrah - 24 Monate Barriqueausbau - Erträge um die 30 hl/ha							
	<b>2012</b>	<b>Les Trois Tomates 'Cuvée Barrique' - Magnum</b>	<b>Vin de Pays D'Oc</b>						<b>37,00 €</b>
		Cuvée von Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache und Merlot - 12 bis 18 Monate Barriqueausbau je nach Rebsorte							
<b>Neu</b>	<b>2015</b>	<b>Altstadt Weingalerie - Barrique Nr. 142 Cabernet</b>							<b>39,00 €</b>
		100% Cabernet Sauvignon - 27 Monate Ausbau in einem neuen Barrique - Erträge ca. 30 hl/ha (2-3 Rebstöcke für 1 Flasche Wein)							
	<b>2011</b>	<b>Laurent Miquel 'Larmes des Fées'</b>	<b>Saint Chinian</b>	33,9	34,9				<b>39,00 €</b>
	<b>2006</b>	Hauptsächlich Syrah - 18 Monate Ausbau in neuen Barriques							<b>32,00 €</b>
	<b>2001</b>	<b>Château Puech Haut - 'Le Clos du Pic'</b>	<b>Pic Saint Loup</b>						<b>47,00 €</b>
	<b>2006</b>	80% Syrah, 10% Grenache und 10% Mourvèdre - 18+ Monate Fassausbau - Erträge von 12 hl/ha							
<b>n.J.</b>	<b>2014</b>	<b>Les Trois Tomates - 'Pol-y-Fenoll' Magnum</b>	<b>IGP de Pays D'Oc</b>						<b>49,50 €</b>
		100% Merlot - 18 Monate Fassausbau abwechselnd in französischer Eiche und Pfälzer Kastanie - Erträge ca. 25hl/ha							
	<b>2013</b>	<b>St. Eugene / Les Trois Tomates - Consul</b>	<b>IGP d' Oc</b>						<b>59,90 €</b>
		45% Cabernet Sauvignon, 45% Syrah und 10% Grenache - 36+ Monate Barriqueausbau - Erträge ca. 12 hl/ha							
	<b>2011</b>	<b>Altstadt Weingalerie - Barrique Nr. 35 Grenache</b>							<b>69,00 €</b>
		100% Grenache - 48 Monate Barriqueausbau - Erträge ca. 20 hl/ha (ca.5 Rebstöcke für 1 Flasche Wein)							
	<b>2011</b>	<b>Altstadt Weingalerie - Barrique Nr. 110 Syrah</b>							<b>69,00 €</b>
		100% Syrah - 36 Monate Ausbau in einem neuen Barrique mit ca. 30% Kastanienholzstevan - Erträge ca. 20 hl/ha (5 Rebstöcke fü							
	<b>2007</b>	<b>Les Trois Tomates 'Gresy'</b>	<b>IGP Pays D'Oc</b>						<b>98,00 €</b>
		99% Syrah und 1% Grenache - 36+ Monate Barriqueausbau - Erträge ca. 10hl/ha							
<b>Rhône</b>				18	12	6			
	<b>2004</b>	<b>Château du Trignon - Sablet</b>	<b>Côtes du Rhône Villages</b>						<b>10,20 €</b>
		70% Grenache, 30% Syrah - ähnliche Bodenbeschaffenheit wie in Châteauneuf-du-Pape							

2001	<b>P &amp; C Bonnefond - Syrah</b> <i>90% Syrah, 10% Viognier - ca. 10 Monate Fassausbau</i>	<b>Collines Rhodaniennes</b>				<b>10,30 €</b>
2011	<b>Les Arnevels Vacqueyras Rouge</b> <i>Cuvée von Grenache, Mourvèdre und Syrah - leichter Fassausbau</i>	<b>Vacqueyras</b>				<b>13,80 €</b>
2001	<b>Côte-Rôtie - C &amp; P Bonnefond</b>	<b>Côte-Rôtie</b>				<b>26,90 €</b>
1999	<i>100% Syrah - 12 Monate Fassausbau - 88 Pkt Parker</i>					<b>35,00 €</b>
2001	<b>Côte-Rôtie 'Les Rochains' - C &amp; F Bonnefond</b> <i>Reiner Syrah - 12 Monate Fassausbau. 90-93 Pkt. Parker</i>	<b>Côte-Rôtie</b>				<b>44,50 €</b>

## Italien

## Rotwein

Italien			18	12	6	
Neu	2016 <b>Rocca "Lupo Nero"</b> <i>Cuvée von Negroamaro und Malvasia Nera</i>	<b>Puglia</b>	0	4,5	0	<b>4,90 €</b>
	2007 <b>Bricco Olivera - Leporati</b> <i>Hauptsächlich Pinot Nero mit einer Beigabe von Barbera - leichter Fassausbau</i>	<b>Monferrato (Piemont)</b>				<b>6,20 €</b>
Neu	2016 <b>Rocca 'Trentatre'</b> <i>Jeweils 1/3 Cabernet Sauvignon, Merlot und Montepulciano - 6 Monate Fassausbau</i>	<b>Rosso Salento</b>		6,9		<b>6,70 €</b>
	2008 <b>Poggio delle Faine</b> <i>80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon - 12 Monate Fassausbau - mehrfach 'Weinwirtschaft' Wein des Jahres</i>	<b>Toskana</b>				<b>9,50 €</b>
	2010 <b>Tenuta Vignole Chianti Classico</b> <i>90% Sangiovese und 10% Merlot - 12 Monate Fassausbau</i>	<b>Toskana</b>				<b>13,50 €</b>
	2010 <b>Canneto - Vino Nobile de Montepulciano</b> <i>Sangiovese, Canaiolo, Mammolo - 18 Monate Fassausbau - 91 Pkt Wine Spectator und Parker</i>	<b>Toskana</b>				<b>15,90 €</b>
	2008 <b>Chianti Classico Riserva - Tenuta Vignole</b> <i>Sangiovese und Cabernet Sauvignon - 18 Monate Fassausbau</i>	<b>Toskana</b>				<b>17,50 €</b>
R-8	2006 <b>Il Cascinone 'Rive' Barbera d'Asti</b> <i>100% Barbera - 18 Monate Fassausbau (teils gebrauchte Fässer) - 2 Gläser im Gambero Rosso</i>	<b>Barbera d'Asti</b>				<b>17,50 €</b>
	2008 <b>'Bricco del Drago' - Poderi Colla</b> <i>85% Dolcetto, 15% Nebbiolo - 18 Monate Ausbau in großen Fässern - 90 Pkt. Parker</i>	<b>Piemont</b>				<b>20,50 €</b>
	2000 <b>'Il Carbonaione' - Podere Poggio Scalette</b> <i>Sangiovese von über 80 Jahre alten Rebstöcken - Fassausbau - 3 Gläser im Gambero Rosso - 14 Monate Fassausbau</i>	<b>Sangiovese di Lamole</b>				<b>38,00 €</b>
	2003 <b>Vignamaggio Cabernet Franc</b> <i>100% Cabernet Franc - 24 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern - 92 Pkt. Parker - 2 Gläser im Gambero Rosso</i>	<b>Toskana</b>				<b>39,00 €</b>

## Mexiko

## ROTWEINE

			18	12	6	
	2002 <b>Casa Madero Cabernet Sauvignon</b> <i>Cabernet Sauvignon - Fassausbau</i>	<b>Parras Valley, Mexico</b>				<b>9,60 €</b>

## Neuseeland

## ROTWEINE

			18	12	6	
	1999 <b>Wither Hills Pinot Noir</b> <i>100% Pinot Noir - 14 Monate Fassausbau - Goldmedaille 'Royal Easter Show Wine Awards'</i>	<b>Marlborough</b>				<b>33,70 €</b>

## Portugal

## ROTWEINE

			18	12	6	
	2005 <b>Fabelhaft - Dirk van der Niepoort</b>	<b>Douro</b>				<b>9,90 €</b>
	2006 <i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao, Tinta Barroca - Ein Teil des Weins wurde in französischen Barriques ausgebaut. 17/20 Wei</i>					
	2006 <b>Vila Santa Trincadeira Tinto - João Portugal Ramos</b> <i>100% Trincadeira Preta - 6 Monate Fassausbau</i>	<b>Alentejo</b>				<b>14,90 €</b>
	2001 <b>Vertente - Niepoort</b> <i>Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional und Sousao - 18 Monate Fassausbau - Erträge 22 hl/ha</i>	<b>Douro</b>				<b>18,90 €</b>
	2001 <b>Redoma Tinto - Niepoort</b> <i>Tinta Amarela, Touriga Francesa, Tinta Roriz - 18 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern</i>	<b>Douro</b>				<b>28,00 €</b>

1997	<b>Redoma Tinto</b>	<b>Douro</b>	<b>29,40 €</b>
	<i>Tinta Amarel, Touriga Francesa, Tinta Roriz - 36 Monate Fassausbau Erträge von 12 bis 14 hl/ha</i>		
2000	<b>Niepoort Quinta de Nápoles</b>	<b>Douro</b>	<b>35,00 €</b>
	<i>30% Touriga Nacional, 20% Touriga Francesca, 20 Tinta Roriz, 20% Tinta Amarela, 5% Bastardo und Sousao - 10 Monate Fassau</i>		
1999	<b>Redoma Tinto - Niepoort</b>	<b>Douro</b>	<b>36,80 €</b>
	<i>Tinta Amarela, Touriga Francesa, Tinta Roriz - 18 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern - 18,5/20 Pkt. im portugiesischen</i>		
1999	<b>Marqués de Borba Reserva</b>	<b>Alentejo</b>	<b>49,00 €</b>
	<i>30% Trincadeira Preta, 25% Aragonez, 20% Periquita, 15% Alicante Bouschet, 10 % Cabernet Sauvignon - 91 Pkt. Parker</i>		

## Spanien

## Rotwein

Spanien		18	12	6	
Neu	2016	<b>Conde Valdemar Tempranillo</b>	<b>Rioja</b>		<b>6,50 €</b>
		<i>100% Tempranillo - Ausbau in Edelstahl tanks - ein Teil des Weins wird unter CO2 vergoren (maceration carbonique).</i>			
Neu	2013	<b>Conde Valdemar Crianza</b>	<b>Rioja</b>		<b>8,95 €</b>
		<i>90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano - 20 Monate Fassausbau - 91 Pkt. und BEST VALUE vom Wine Spectator</i>			
Neu	2015	<b>Fincas Valdemacuco Roble</b>	<b>Ribera del Duero</b>		<b>10,70 €</b>
		<i>100% Tempranillo - 5 Monate Fassausbau</i>			
Neu	2014	<b>Fincas Valdemacuco Crianza</b>	<b>Ribera del Duero</b>		<b>19,90 €</b>
		<i>100% Tempranillo - 14 Monate Fassausbau</i>			
		18	12	6	
	2003	<b>Coloma Cuvée</b>	<b>Vino de la Tierra de Extremad</b>		<b>4,10 €</b>
		<i>Cuvée von Garnacha Roja, Merlot und Cabernet Sauvignon</i>			
	2007	<b>Val de Paniza</b>	<b>Carinena</b>		<b>4,20 €</b>
		<i>40% Tempranillo, 30% Garnacha, 30% Cabernet Sauvignon - Goldmedaille: Vinalies International Paris, London Wine Challenge</i>			
Neu	2012	<b>1888 Joven</b>	<b>Rioja</b>		<b>4,50 €</b>
		<i>100% Tempranillo - 6 Monate Fassausbau</i>			
	2002	<b>Duc de Foix - Cabernet/Merlot/Syrah</b>	<b>Penèdes</b>		<b>5,10 €</b>
		<i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah</i>			
	2003	<b>Vega Esteban Tempranillo Tinto</b>	<b>Ribera del Guadiana</b>		<b>5,70 €</b>
		<i>100% Tempranillo - leichter Fassausbau</i>			
Neu	2012	<b>“Palacio del Déan” Crianza</b>	<b>Navarra</b>	0	66
		<i>60% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo - 6 Monate Fassausbau - MundusVini Gold (2009)</i>			
	2002	<b>Marqués de Grinón Tempranillo</b>	<b>Rioja</b>		<b>8,50 €</b>
		<i>100% Tempranillo - 6 Monate Ausbau in neuen amerikanischen Eichenfässern</i>			
	2001	<b>Casa de la Ermita - 10 mesos</b>	<b>Jumilla</b>		<b>10,30 €</b>
		<i>Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon - 10 Monate Fassausbau - 92 Punkte im Penin Weinführer</i>			
	2007	<b>Monte Real Crianza</b>	<b>Rioja</b>		<b>12,95 €</b>
		<i>100% Tempranillo - 18 Monate Fassausbau - 1. Platz Wein Gourmet für Crianzas</i>			
R	2003	<b>Ars Nova Tinto</b>	<b>Navarra</b>		<b>13,80 €</b>
		<i>Cuvée von 56% Tempranillo, 17% Cabernet Sauvignon und 27% Merlot - 6 Monate Fassausbau</i>			
	2004	<b>Descendientes de J. Palacios - Pétalos del Bierzo</b>	<b>Bierzo</b>		<b>14,90 €</b>
		<i>100% Mencía - 7 Monate Fassausbau - Schieferböden mit Erträgen von ca. 25 hl/ha - über 90 Pkt. von Parker</i>			
	2010	<b>Rejadorada Novellum Crianza</b>	<b>Toro</b>		<b>15,90 €</b>
		<i>100% Tinta de Toro (Tempranillo) - 12 Monate Fassausbau</i>			
	2001	<b>Son Bordils Syrah</b>	<b>Mallorca</b>		<b>15,90 €</b>
		<i>100% Syrah - längerer Fassausbau</i>			
	2001	<b>Son Bordils Cabernet Sauvignon</b>	<b>Mallorca</b>		<b>17,40 €</b>
	2001	<b>Blason de Romera Reserva</b>	<b>Ribera del Duero</b>		<b>22,10 €</b>
		<i>Tinta del Pais (Tempranillo) - Fassausbau</i>			
	2002	<b>Convento San Francisco Crianza</b>	<b>Ribera del Duero</b>		<b>24,20 €</b>
		<i>93% Tinto Fino (Tempranillo), 7% Merlot - 15 Monate Ausbau in neuen Barriques</i>			
	1999	<b>Tinto Pesquera Crianza</b>	<b>Ribera del Duero</b>		<b>25,00 €</b>
		<i>100% Tempranillo - 15 bis 18 Monate Fassausbau in amerikanischer Eiche</i>			
	2000	<b>Rioja Muga Reserva Seleccion Especial</b>	<b>Rioja</b>		<b>26,50 €</b>
		<i>70% Tempranillo, 20% Granacha, 10% Marzuelo - 6 Monate in großen Eichentanks danach 30 Monate Barriqueausbau - 92 Pkt. Pa</i>			
	2003	<b>AN - Anima Negra</b>	<b>Mallorca</b>		<b>32,50 €</b>
		<i>90% Callet, 10% Manto Negro - 15 Monate Fassausbau</i>			

<b>2003</b>	<b>1780 Tinto - Castell del Remei</b> <i>55% Cabernet Sauvignon, 35% Tempranillo, 15% Garnacha Tinta - 12 Monate Fassausbau</i>	<b>Costers del Segre</b>			<b>32,90 €</b>
<b>2002</b>	<b>Roda I Reserva</b> <i>100% Tempranillo - 16 Monate Fassausbau - einer der besten Riojas die es gibt</i>	<b>Rioja</b>			<b>42,90 €</b>

## Südafrika

## ROTWEINE

			18	12	6	
<b>2004</b>	<b>Glen Carlou - Grand Classique Reserve</b> <i>45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc - 24 Monate Fassausbau</i>	<b>Paarl</b>				<b>17,50 €</b>
<b>1998</b>	<b>Rustenberg - Stellenbosch Red</b> <i>79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot - 20 Monate Fassausbau</i>	<b>Stellenbosch</b>				<b>23,50 €</b>

## USA

## ROTWEINE

	<b>Kalifornien</b>		18	12	6	
n.J.	<b>2014 Hacienda Cabernet Sauvignon</b> <i>Hauptsächlich Cabernet Sauvignon mit einem leichten Fassausbau</i>	<b>California</b>		7,79		<b>8,20 €</b>
Neu	<b>2015 Geyser Peak Cabernet Sauvignon</b> <i>85% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Tannat</i>	<b>Kalifornien</b>	0	0	0	<b>9,90 €</b>
	<b>2014 Zotovich 'UnZin'</b> <i>Hauptsächlich Zinfandel - leichter Fassausbau</i>	<b>Central Coast</b>		9,45		<b>9,95 €</b>
	<b>2013 Daily Red</b> <i>60% Syrah, 35% Grenache, 5% Zinfandel -</i>	<b>California</b>				<b>9,95 €</b>
R-9	<b>2011 Cycles Gladiator Cabernet Sauvignon</b> <i>88% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 4% Syrah - Fassausbau</i>	<b>California</b>				<b>11,90 €</b>
n.J.	<b>2014 McManis Merlot</b> <i>Hauptsächlich Merlot - 6 bis 10 Monate Fassausbau</i>	<b>California</b>				<b>12,70 €</b>
n.J.	<b>2015 McManis Cabernet Sauvignon</b> <i>100% Cabernet Sauvignon - 6 Monate Fassausbau -</i>	<b>California</b>				<b>13,40 €</b>
n.J.	<b>2015 McManis Petite Sirah</b> <i>100% Petite Sirah - 5 Monate Fassausbau</i>	<b>California</b>				<b>13,60 €</b>
n.J.	<b>2013 Brazin Old Vine Zinfandel</b> <i>100% Zinfandel - 7 Monate Ausbau in neuen Barriques</i>	<b>Lodi</b>				<b>16,50 €</b>
	<b>2007 Hess - Allomi Vineyard Cabernet Sauvignon</b> <i>86% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot - 18 Monate Fassausbau (30% neu)</i>	<b>Napa Valley</b>				<b>17,90 €</b>
Neu	<b>2013 Geyser Peak Walking Tree Cabernet Sauvignon</b> <i>93% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah - 12 Monate Fassausbau</i>	<b>Alexander Valley</b>	0	0	0	<b>18,40 €</b>
	<b>2013 Michael David '6th Sense Syrah'</b> <i>Syrah mit etwas Petite Sirah - 12 Monate Fassausbau - 89 Pkt. Parker, 90 Pkt. Wine Enthusiast (2013)</i>	<b>Lodi</b>				<b>18,50 €</b>
	<b>2015 Michael David 'The 7 Deadly Zins'</b> <i>Hauptsächlich Zinfandel mit etwas Petite Sirah - 12 Monate Fassausbau - 90 Pkt. Parker (2013)</i>	<b>Lodi</b>				<b>18,50 €</b>
	<b>2012 Sans Liege 'The Offering'</b> <i>48% Grenache, 34% Syrah, 17% Mourvèdre, 1% Viognier - 22 Monate Fassausbau in Barriques und Puncheons</i>	<b>Paso Robles</b>				<b>19,95 €</b>
	<b>2008 Seghesio Sonoma Zinfandel</b> <i>90% Zinfandel, 10% Petit Sirah von ca. 30 Jahre alten Rebstöcken - 10 Monate Fassausbau</i>	<b>Sonoma</b>				<b>22,50 €</b>
	<b>2014 Michael David 'Freakshow' Red</b> <i>71% Syrah, 25% Petite Sirah, 4% Souzao - 15-18 Monate Fassausbau - 92 Pkt. Wine Enthusiast</i>	<b>Lodi</b>				<b>23,50 €</b>
	<b>2014 Michael David 'Freakshow' Cabernet Sauvignon</b> <i>Cabernet Sauvignon mit etwas Petite Sirah - 14 Monate Fassausbau - 90 Pkt Parker</i>	<b>Lodi</b>				<b>23,50 €</b>
	<b>2015 Michael David 'Petite Petit'</b> <i>85% Petite Sirah, 15% Petit Verdot - 12 Monate Fassausbau - 90 Pkt Parker</i>	<b>Lodi</b>		22,33		<b>23,50 €</b>
	<b>Troublemaker Blend 9</b> <i>71% Syrah, 8% Zinfandel, 16% Grenache, 2% Mourvèdre 2% Petite Sirah - 10-18 Monate Fassausbau</i>	<b>Paso Robles</b>		26,98		<b>26,50 €</b>
	<b>1997 Haywood Zinfandel</b> <i>100% Zinfandel von alten Reben - 18 Monate Fassausbau</i>	<b>Sonoma Valley</b>				<b>26,60 €</b>
Neu	<b>2013 Sans Liege 'Groundwork Grenache'</b> <i>100% Grenache - 18 Monate Fassausbau in Barriques und Puncheons - 90 Pkt Wine Spectator</i>	<b>Central Coast</b>				<b>27,95 €</b>
	<b>2014 Boneshaker Zinfandel</b> <i>87% Zinfandel, 11% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon - Fassausbau - 50 Jahre alte Rebstöcke</i>	<b>Lodi</b>				<b>28,90 €</b>



	2014	<b>Michael David 'Earthquake' Zinfandel</b> <i>100% Zinfandel - 12 Monate Fassausbau in Französischer Eiche - 91 Pkt. Parker</i>	<b>Lodi</b>	<b>29,90 €</b>
	2013	<b>Michael David 'Earthquake' Petite Sirah</b> <i>100% Petite Sirah - 14 Monate Fassausbau in Französischer Eiche - 90 Pkt. Parker</i>	<b>Lodi</b>	<b>29,90 €</b>
	2014	<b>Michael David 'Earthquake' Cabernet Sauvignon</b> <i>Cabernet Sauvignon mit etwas Petite Sirah - 15 Monate Fassausbau in Französischer Eiche</i>	<b>Lodi</b>	<b>29,90 €</b>
	2014	<b>Caymus Conundrum</b> <i>Hauptsächlich Zinfandel und Petite Sirah - Fassausbau.</i>		<b>30,90 €</b>
	2013	<b>Ridge East Bench Zinfandel</b> <i>100% Zinfandel - 12 Monate Fassausbau - 91 Pkt von Parker und Galloni</i>	<b>Dry Creek Valley</b>	<b>32,90 €</b>
	2012			<b>28,90 €</b>
	2004	<b>Seghesio Old Vine Zinfandel</b> <i>92% Zinfandel mit Petit Sirah und Carignan von ca. 90 Jahre alten Rebstöcken - 16 Monate Fassausbau</i>	<b>Sonoma</b>	<b>34,50 €</b>
	2012	<b>Ridge Lytton Springs</b> <i>80% Zinfandel, 16% Petite Sirah, 4% Carignan - 15 Monate Fassausbau (22% neue Fässer) - konstant mit 90 bis 94 Punkten von P</i>	<b>Sonoma</b>	<b>37,50 €</b>
	2007			<b>33,50 €</b>
	2005	<b>Seghesio Home Ranch Zinfandel</b> <i>94% Zinfandel mit Petite Sirah und Carignan von 1895 gepflanzten Rebstöcken - 14 Monate Fassausbau</i>	<b>Alexander Valley</b>	<b>37,90 €</b>
	2014	<b>Treana Red</b> <i>75% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah - Fassausbau</i>	<b>Paso Robles</b>	<b>47,00 €</b>
	2012	<b>Honig Cabernet Sauvignon</b> <i>83% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc - 18 Monate Fassausbau</i>	<b>Napa Valley</b>	<b>54,00 €</b>
Neu	2014	<b>Ridge Estate Cabernet Sauvignon</b> <i>75% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 6% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc - 19 Monate Fassausbau - 91 Pkt Wine Spectator, 93</i>	<b>Santa Cruz Mountains</b>	<b>59,00 €</b>
	2000	<b>Swanson Alexis</b> <i>SCHNÄPPCHEN (norm. Ca. 80,- €) - Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc - Fassausbau</i>	<b>Napa Valley</b>	<b>59,00 €</b>
Neu	2015	<b>Michael David 'Lust' Zinfandel</b> <i>100% Cabernet Sauvignon - 18 Monate Fassausbau</i>	<b>Lodi</b>	<b>59,90 €</b>
Neu	2015	<b>Michael David 'Rapture' Cabernet Sauvignon</b> <i>100% Cabernet Sauvignon - 18 Monate Fassausbau</i>	<b>Lodi</b>	<b>59,90 €</b>
n.J.	2013	<b>Shafer One Point Five Cabernet Sauvignon</b> <i>99% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot - 20 Monate Fassausbau (100% neue Fässer) - 94+ Pkt. Parker</i>	<b>Stags Leap</b>	<b>85,00 €</b>
	2015	<b>Caymus Cabernet Sauvignon</b> <i>Hauptsächlich Cabernet Sauvignon - Fassausbau. 94+ Punkte Parker</i>	<b>Napa Valley</b>	<b>89,00 €</b>
	2013	<b>Shafer "Relentless"</b> <i>97% Syrah (europäische und australische Klone) 3% Petite Sirah - 30 Monate Barriqueausbau (100% Neu) 95 Pkt Parker</i>	<b>Napa Valley</b>	<b>98,00 €</b>
Neu	2014	<b>Joseph Phelps - Insignia</b> <i>87% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 2% Malbec, 2% Cabernet Franc - 24 Monate Fassausbau (100% neue Fässer) - 97+ P</i>	<b>Napa Valley</b>	<b>268,00 €</b>
Neu	2012	<b>Sine Qua Non "Stock" Syrah</b> <i>84% Syrah, 7% Grenache, 6% Petite Sirah, 2% Viognier 1% Mourvedre - 21 Monate Fassausbau - 98 Pkt von Parker - 96 Pkt Anto</i>	<b>Central Coast</b>	<b>350,00 €</b>

## WEIßWEINE

### Frankreich

### WEIßWEINE

Languedoc-Roussillon				18	12	6
	2013	<b>Ch. des Mouchères - Sauvignon Blanc/Viognier</b> <i>ca. 75% Sauvignon Blanc, 25% Viognier</i>	<b>Pic Saint Loup</b>			<b>5,95 €</b>
	2014	<b>Ch. des Mouchères - Sauvignon Blanc Vermentino</b> <i>ca. 75% Sauvignon Blanc, 25% Vermentino</i>	<b>Pic Saint Loup</b>			<b>5,95 €</b>
Neu	2017	<b>Laurent Miquel Clacson Blanc</b> <i>Hauptsächlich Sauvignon Blanc mit Beigaben von Grenache Blanc und Ugni Blanc- Ausbau in Edelstahl tanks</i>	<b>IGP Pays d'Oc</b>		6	<b>6,20 €</b>
	2016	<b>Les Caves Richemer - Terres et Mer Terret</b> <i>100% Terret - Ausbau in temperaturregulierten Stahltanks</i>	<b>IGP des Cotes de Thau</b>			<b>6,30 €</b>
n.J.	2017	<b>Domaine La Colombette - Sauvignon Blanc</b> <i>100% Sauvignon Blanc - Temperaturregulierte Gärung in Edelstahl tanks und Ausbau auf der Hefe.</i>	<b>Vin de Pays de l'Hérault</b>		6,3	<b>6,50 €</b>
	2016					<b>5,00 €</b>
Neu	2017	<b>Laurent Miquel Père et Fils Sauvignon Blanc</b> <i>100% Sauvignon Blanc - Ausbau in Edelstahl tanks</i>	<b>IGP Pays d'Oc</b>		6,5	<b>6,80 €</b>
	2016					<b>6,00 €</b>
Neu	2017	<b>Domaine de la Negly 'Oppidum Chardonnay'</b> <i>80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc - 4 Monate Ausbau auf Feinhefe - Handlese und Selektion</i>	<b>IGP Oc</b>	0	7,55	0 <b>7,95 €</b>

<b>10 FI.</b>	<b>2014</b>	<b>Le Chemin des Rêves - Abracadabra Blanc</b> <i>Marsanne, Grenache, Vermentino und Viognier - Ausbau in Edelstahltanks</i>	<b>Coteaux du Languedoc</b>		<b>8,60 €</b>
<b>R-6</b>	<b>2015</b>	<b>Laurent Miquel Albarino</b>	<b>IGP Pays D'Aude</b>	10,9	<b>11,90 €</b>
	<b>2016</b>	<i>100% Albarino - Ausbau auf der Hefe in Edelstahltanks - Erträge von 25 hl/ha</i>			
<b>Neu</b>	<b>2016</b>	<b>Château des Estanilles 'Impertinant' Blanc</b> <i>45% Roussanne, 45% Marsanne, 10% Viognier - 6 Monate Ausbau auf der Feinhefe - Erträge unter. 35 hl/ha</i>	<b>Faugères</b>	11,5	<b>11,90 €</b>
<b>R</b>	<b>2015</b>	<b>Château de Lancyre 'La Rouvière'</b>	<b>Pic St. Loup</b>		<b>11,95 €</b>
	<b>2016</b>	<i>80% Roussanne, 10% Marsanne 10% Viognier - 4 Monate Ausbau auf der Hefe - Erträge ca. 45 hl/ha</i>			
<b>2 FI.</b>	<b>2012</b>	<b>Les Trois Tomates - Sauvignon Blanc Reserve</b> <i>100% Sauvignon Blanc - Knapp 50% des Weins wurden für über 6 Monate im Barrique ausgebaut</i>			<b>12,50 €</b>
	<b>2013</b>	<b>'La Terre Promise' - Domaine Treloar</b> <i>65% Grenache Gris, 25% Macabeau (Viura), 10% Carignan Blanc - 9 Monate Fassausbau (600 l Fässer) - 40-60 Jahre alte Rebstö</i>	<b>Cotes Catalanes Blanc</b>		<b>13,50 €</b>
	<b>2013</b>	<b>Ste. Cecile du Parc - 'Notes Pures'</b>	<b>Vin de Pays de Caux</b>	13	<b>13,50 €</b>
	<b>2016</b>	<i>100% Sauvignon Blanc - 50% Fassausbau auf der Hefe für 6 Monate - ca. 30 hl/ha - Coup de Coeur im Guide Hachette 2013</i>			<b>13,50 €</b>
<b>R-8</b>	<b>2013</b>	<b>Domaine Sainte Rose Roussanne Barrel Selection</b> <i>100% Roussanne - ca. 9 Monate Fassausbau auf der Hefe</i>	<b>IGP Pays d'Oc</b>		<b>13,50 €</b>
	<b>2015</b>	<b>Domaine Treloar - 'La Terre Promise'</b> <i>50% Grenache Gris, 30% Macabeau (Viura), 20% Carignan Blanc - 8 Monate Fassausbau (600 l Fässer) - 40-60 Jahre alte Rebstö</i>	<b>Cotes Catalanes Blanc</b>		<b>13,90 €</b>
<b>Neu</b>	<b>2016</b>	<b>Château des Estanilles 'Inverso' Blanc</b> <i>60% Marsanne, 40% Roussanne - 9 Monate Ausbau in 600 L. Fässern - Erträge unter. 35 hl/ha</i>	<b>Faugères</b>	14,5	<b>14,90 €</b>
<b>R</b>	<b>2014</b>	<b>Château Puech Haut - Cuvée Prestige Blanc</b> <i>ca. 50% Marsanne, 50% Roussanne - 45 hl/ha - 8 Monate Ausbau auf der Hefe - 90/92 Pkt Parker</i>	<b>Côteaux du Languedoc</b>		<b>15,95 €</b>
	<b>2012</b>	<b>Château de Lancyre Grande Cuvée Blanc</b>	<b>Pic St. Loup</b>		<b>18,50 €</b>
	<b>2013</b>	<i>80% Roussanne, 20% Marsanne - 9 Monate Barriqueausbau - Erträge ca. 35 hl/ha</i>			
	<b>2014</b>	<b>Laurent Miquel Viognier Verité</b>	<b>IGP Pays D'Oc</b>		<b>18,90 €</b>
	<b>2015</b>	<i>100% Viognier - Fassausbau für 65% des Weins</i>			

## Neuseeland

## WEIßWEINE

				18	12	6
<b>R-7</b>	<b>2015</b>	<b>Marisco Sauvignon Blanc</b> <i>100% Sauvignon Blanc - Ausbau in Edelstahltanks</i>	<b>Marlborough</b>			<b>9,20 €</b>
<b>Neu</b>	<b>2017</b>	<b>Fernlands Sauvignon Blanc</b> <i>100% Sauvignon Blanc - Ausbau in Edelstahltanks</i>	<b>Marlborough</b>	9,2		<b>9,50 €</b>
	<b>2017</b>	<b>The Ned - Pinot Grigio</b> <i>100% Pinot Gris - Ausbau in Edelstahltanks</i>	<b>Marlborough</b>			<b>11,95 €</b>
<b>n.J</b>	<b>2017</b>	<b>The Ned - Sauvignon Blanc</b> <i>100% Sauvignon Blanc - Ausbau in Edelstahltanks</i>	<b>Marlborough</b>	12,25	12,6	<b>12,95 €</b>
	<b>2014</b>	<b>The Kings Bastard Chardonnay</b>	<b>Marlborough</b>			<b>15,90 €</b>
	<b>2011</b>	<i>100% Chardonnay - 9 Monate Fassausbau auf der Hefe - 90 Pkt Parker</i>				<b>16,90 €</b>

## USA

## Weißwein

				18	12	6
<b>Neu</b>	<b>2015</b>	<b>Treana Blanc</b> <i>45% Viognier, 45% Marsanne, 10% Roussanne - Fassausbau - 91 Pkt. Wine Enthusiast.</i>	<b>Paso Robles</b>			<b>25,85 €</b>
<b>Neu</b>	<b>2014</b>	<b>Mer et Soleil Chardonnay Reserve</b> <i>100% Chardonnay - 12-15 Monate Fassausbau - nur ein Teil des Weins durchgeht die Malolaktische Gärung</i>	<b>Santa Lucia Highlands</b>			<b>45,50 €</b>
	<b>2014</b>	<b>Shafer Red Shoulder Ranch Chardonnay</b> <i>100% Chardonnay - 15 Monate Barriqueausbau auf der Hefe für 75% des Weins - keine Malolaktische Gärung - 93 Pkt Parker</i>	<b>Los Carneros</b>			<b>55,00 €</b>

## SCHAUMWEINE

## SCHAUMWEINE

				18	12	6
	<b>Australien</b>					
	<b>Simply Sunshine Sparkling Shiraz</b> <i>100% Shiraz - als Brut versetzt</i>	<b>South Eastern Australia</b>				<b>13,50 €</b>

	<b>Moxie Sparkling Shiraz</b> <i>90% Shiraz, 10% Malbec - Fassbau - Als Brut versetzt - ***mundusVINI 2009 GOLDMEDAILLE***</i>	<b>South Australia</b>			<b>19,70 €</b>
<b>Italien</b>			18	12	6
	<b>Prosecco B1 ProVivo</b> <i>100 % Prosecco - frisch und süffig</i>	<b>Marca Trevigiana</b>			<b>4,95 €</b>
<b>Kalifornien</b>			18	12	6
<b>Neu</b>	<b>Salmon Creek Brut</b> <i>70% Chardonnay, 30% andere Rebsorten</i>	<b>California</b>			<b>11,50 €</b>

## Aperitif & Dessertweine

### Aperitif & Dessertweine

<b>Neuseeland</b>			18	12	6	
	<b>2013 The Ned Noble Sauvignon Blanc</b> <b>2015</b> <i>100% Sauvignon Blanc von Botytis (Edelfäule) befallen - 92 Pkt Falstaff</i>	<b>Marlborough</b>				<b>15,90 €</b>
						<b>15,90 €</b>

### Aperitif & Dessertweine

<b>Australien</b>			18	12	6	
<b>Neu</b>	<b>Thorn-Clarke 18 Year Old Tawny</b> <i>Hauptsächlich Grenache, Shiraz und Touriga. Im Schnitt 18 Jahre Reife in gebrauchten Fässern (über 7 Jahre alt).</i>	<b>Baroossa Valley</b>				<b>19,90 €</b>
<b>Frankreich</b>			18	12	6	
	<b>2006 Muscat St. Jean de Minervois</b> <i>100% Muscat Petit Grains - Konstant im Guide Hachette mit wenigstens einem Stern bewertet</i>	<b>St. Jean de Minervois</b>				<b>11,95 €</b>
<b>Portugal</b>			18	12	6	
	<b>Justinos 10 Year Old East India Madeira</b> <i>Madeira ist ein hervorragender Begleiter zu Käse</i>					<b>17,50 €</b>
	<b>Churchill 10 Year Old Tawny</b> <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Franca und Tinta Francisca</i>	<b>Douro</b>				<b>25,20 €</b>
	<b>Verdelho 10 Years Old - Justino Henriques</b>	<b>Madeira</b>				<b>29,90 €</b>
<b>Spanien</b>			18	12	6	
	<b>Pedro Ximénez - Emilio Hidalgo</b> <i>100% Pedro-Ximénez - Fassreife im Solera-System - unzählige Auszeichnungen und Goldmedaillen</i>	<b>Jerez Sherry</b>				<b>18,00 €</b>
	<b>Palomino Fino - Michel Couvreur</b> <i>über 17 Jahre in Eichenfässern gelagert</i>	<b>Jerez</b>				<b>30,50 €</b>