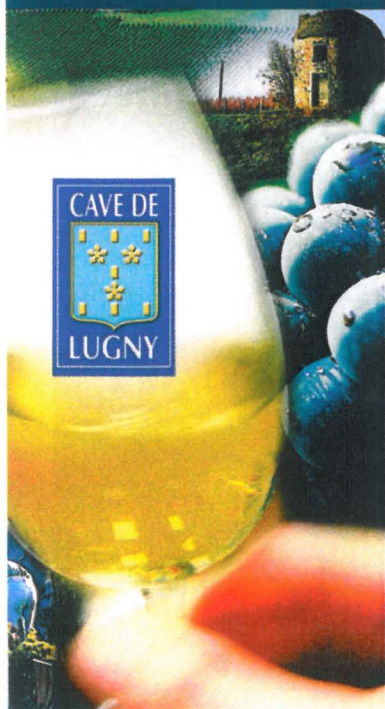




CAVE DE LUGNY

Entdecken Sie wieder den wahren Genuss



Verkaufsbüro Deutschland
 Kornfeldstr. 13 – 66787 Wadgassen
 Tel: (06834) 4 10 12 – Fax: 4 29 08
 E-mail: info@vinsfrancedirect.de

Verkostung

Rotweine

92

2007 Gevrey-Chambertin AC
 Boucharde Père & Fils
Reidemeister & Ulrichs, Bremen;
34,95 €
Brotkruste, Kirschsafft, rote Johannisbeeren, viel mineralischer Druck, tolle Tanninstruktur, frische Säure, vielversprechende Zukunft

91

2006 Gevrey-Chambertin AC
 Vieilles Vignes
Gérard Seguin
KierdorfWein, Reichshof; 21,90 €
noch dominieren Holzaromen in der Nase, aber auch gute Frucht (Pflaume, Weichsel), zart urige Würze, straffe Tannine

91

2005 Marsannay AC
 Méo Camuzet
Grand Cru Select Weinhandelsges.,
Rüdesheim; 27,00 €
reife Frucht (schwarze Kirschen, Heidelbeere), zarte Röstnoten, auch am Gaumen fruchtbetont, stoffig, modern und trotzdem sehr burgundisch

90

2006 Morey-Saint-Denis AC
 Vieilles Vignes
Domaine Alain Jeanniard
Extraprima Weinimport, Mannheim;
29,90 €
Piment, Jod, Myrrhe, sehr würzig mit zarter Weichselnote im Hintergrund, ausgesprochen elegant, schlank aber mit mineralischem Druck

90

2006 Chambolle-Musigny AC
 Aurélien Verdet
Extraprima Weinimport, Mannheim;
34,00 €
viel Holz und Amarena-Kirsche, rote Beeren, etwas Marzipan, samtige Tannine, lebendige Säure, sehr harmonisch

90

2005 Beaune-Bastion Premier Cru
 Chanson Père & Fils
Grand Cru Select Weinhandelsges.;
Rüdesheim; 27,00 €
würziger Burgunder mit kühler Kirschfrucht, rote Johannisbeeren, Darjeeling, weich und saftig am Gaumen

90

2002 St. Aubin 1er Cru
 »Derrière chez Edouard«
Domaine Hubert Lamy
KierdorfWein, Reichshof-
Wildbergerhütte; 19,30 €
üppige Nase mit intensiver Kirschfrucht, Leder, etwas Tabak, insgesamt viel Dampf, straffe Tannine, mineralische Noten im Nachhall

89

2008 Pommard AC
 Les Petits Noizons
Domaine de la Vougeraie,
Nuits-Saint-Georges
Boisset, Nuits-Saint-Georges;
35,00 €
viel Holz, dunkle Frucht (schwarzer Holunder, Brombeere), saftige Art, sehr gehaltvoll, gute Säure, frisch und mit Biss

89

2002 Vosne-Romanée AC
 Domaine Forey Père et Fils
KierdorfWein, Reichshof; 25,90 €
erdig-würzige Noten, Wildkirsche, Süßholz, Darjeeling, Tabak, der Gaumen spiegelt perfekt den ersten Eindruck wieder, sehr saftig

89

2006 Côte de Nuits Villages AC
 Vieilles Vignes
Domaine Alain Jeanniard
Extraprima Weinimport, Mannheim;
24,50 €
schlanke Nase mit zart floralen Noten und Sauerkirsche, ein Hauch rote Beeren, auch am Gaumen sehr zart und feminin

89

2006 Gevrey-Chambertin AC
 Domaine Alain Jeanniard
Extraprima Weinimport, Mannheim;
29,90 €
rote Johannisbeeren, Tamarinde, Sauerkirsche, irgendwie aristokratisch mit nobler Struktur, sehr gute Balance

89

2006 Vosne-Romanée AC
 Aurélien Verdet
Extraprima Weinimport, Mannheim;
34,00 €
leicht rauchige Noten (edler Speck), Preiselbeeren, Kirschsafft, reife Tannine, tolles Mundgefühl, gute Länge

89

2005 Ladoix AC Les Madonnes
 Vieilles Vignes
Domaine Cachat-Occidant et Fils
KierdorfWein, Reichshof-
Wildbergerhütte; 17,90 €
dunkle Waldbeeren, schwarze Kirschen, Tabak, getrocknete Pflaume, tolle Struktur mit perfekt dosierter Kraft

89

2000 Corton-Vergennes Grand Cru,
 Clos des Vergennes
Domaine Cachat-Occidant et Fils
KierdorfWein, Reichshof-
Wildbergerhütte; 34,60 €
schwarzer Kardamon, dunkle Schokolade, Leder, sehr würzig, süße Frucht im Nachhall, ein perfekt gereifter Burgunder

89

2000 Morey-St-Denis AC
 Domaine Forey
KierdorfWein, Reichshof-
Wildbergerhütte; 19,30 €
in Ehren gereifte Nase mit roten Johannisbeeren, zarten Gewürznoten, Tabak, Leder, sehr feingliedrig und elegant, seidige Textur

89

2002 Vosne Romanée AC
 Domaine Forey
KierdorfWein, Reichshof-
Wildbergerhütte; 25,90 €
Assam-Tee, schwarze Kirschen, massive aber reife Tannine, enorm druckvoll und trotz aller Kraft irgendwie zart beseidet

89

2007 Pernand-Vergelesses,
 Les Vergelesses 1er Cru
Domaine Chanson Père et Fils
Grand Cru Select Weinhandelsges.,
Rüdesheim; 27,00 €
satte, reife Frucht (Pflaume, schwarze Kirschen), dicht und üppig mit ordentlichen Muskeln und mineralischem Druck

88

2008 Beaune 1er Cru
 Maison Champy
Diva Deutschland, Hattenheim;
28,50 €
Vanille, Zimt, Maraschino-Kirsche, etwas Unterholz, Lakritz, süßliche Fruchtaromen im Nachhall

AUSSCHREIBUNG!



Meiningers Weintest sichert dem Handel und den Endverbrauchern komplett geprüfte Weinqualität zu.

Die **Zertifizierung** des erzeugenden Betriebes als praxisorientierte Qualitätskontrolle stellt die **Basis** der Auszeichnung, die Analytik und das **sensorische Testurteil** den **Inhalt** der verkaufsfördernden **Medaille** dar.

Davor steht die Auswahl der geeigneten Produkte für den individuellen Weintest. Aufgrund gestiegener Nachfragen nach orientierungsgebenden Pre-Tests bieten wir nun einen allgemeinen Leistungstest an. Zugehört zum unverbindlichen Leistungstest sind

- ▶ qualitätsorientiert erzeugte Weine ab 4,- Euro EVP
- ▶ Flaschenware und Fassware
- ▶ Alle Vertriebsschienen

Dafür werden jeweils 2 Flaschen benötigt.

Wir bitten Sie höflich zu beachten:

Zur fehlerfreien und vollständigen Weinbezeichnung bitten wir Sie um die Eingabe der Produktdaten über das im Internet abrufbare Anmeldeformular:

www.meiningers-weintest.de/pretest

Bitte beachten Sie deshalb: Zugelassen sind ausschließlich Weine, für die ein ausgefülltes Formular vorliegt. Für den Versand der Proben ist jedem Wein ein ausgedrucktes Formular der Sendung beizulegen.

Einsendeschluss: Freitag, 10. September 2010

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Projektleitung Dipl.-Ing. Susanne Bauer, bauer@meininger.de oder telefonisch unter 06321-8908-5021

Lieferadresse:

Meininger Verlag GmbH
Meiningers Weintest
Stichwort: Leistungstest
z. Hd. Susanne Bauer
Maximilianstr. 7-17
67433 Neustadt/Weinstraße

Ausschluss: Anstellungen, die uns nach Einsendeschluss erreichen und Weine, die ohne elektronische Anmeldung eingereicht werden, können nicht am Leistungstest teilnehmen. Zugedante Muster verbleiben im Eigentum der Meininger Verlag GmbH.

Verkostung

88

2006 Gevrey-Chambertin AC
Aurélien Verdet
Extraprima Weinimport, Mannheim;
31,50 €
Kochbanane, wild-würzige Noten, Kirschsaf, erdige Noten, kräftige, weiche Tannine

88

2007 Chassagne-Montrachet AC
 Vieilles Vignes
Domaine Bernard Moreau et Fils
Extraprima Weinimport, Mannheim;
23,50 €
elegante, enorm feingliedrige Nase mit kühler Weichselnote, Zedernholz, zarte Würze, leicht ätherische Noten

88

2008 Marsannay AC Longeroies
Domaine René Bouvier
Diva Deutschland, Hattenheim;
24,50 €
moderner Burgunder mit süßer roter Johannisbeere, Amarena-Kirsche, Holzwürze, stoffig, mollig

88

2008 Fixin AC Crais de Chêne
Domaine René Bouvier
Diva Deutschland, Hattenheim;
22,00 €
würzig-moderner Typ mit süßer Beerenfrucht, Lakritz, Unterholz, saftig, sehr geschliffen, perfekt gemacht

88

2007 Mercurey AC
Domaine Dureuil-Janthial
KierdorfWein, Reichshof-Wildbergerhütte; 16,90 €
noch etwas vom Holz dominierte Nase, Sauerkirsche, Lakritz, moderner Typ mit viel Saft, dennoch absolut burgundisch

88

2007 Gevrey-Chambertin AC La Justice
Domaine Gérard Seguin
KierdorfWein, Reichshof-Wildbergerhütte; 12,90 €
kühle Weichselnote, Zedernholz, domonikanischer Tabak, knackige Tannine, frische Säure, sehr elegant, kann sicher noch zulegen, Top-Preis-Leistung

88

2007 Beaune 1er Cru
 Beaune du Château
Bouchard Père & Fils

Reidemeister & Ulrichs, Bremen;
27,50 €
eleganter, sehr klassischer Beaune mit kühler Frucht und mineralischen Anklängen, gute Struktur und Länge

87

2008 Gevrey-Chambertin AC
 Les Jeunes Rois
Jean Claude Boisset
Boisset, Nuits-Saint-Georges;
29,90 €
viel satte Beerenfrucht in der Nase, unterlegt mit deutlichem Neuholz, feine Säure, sehr modern

87

2008 Savigny-les-Beaune Premier Cru
 Les Marconnets
Domaine de la Vougeraie,
Nuits-Saint-Georges
Boisset, Nuits-Saint-Georges;
30,00 €
deutliche Röstnoten in der Nase, frisch gebackene Waffeln, Weichsel, rote Johannisbeere, straff und geradlinig

87

2008 Nuits-Saint-Georges AC
 Seigneurs de Bligny
Blasons de Bourgogne
Vinergie, Düsseldorf; 28,00 €
klassisch burgundisch mit kühler Frucht und feiner Würze (Leder, Tabak), noch etwas ruppige Tannine, beschwingt

87

2007 Bourgogne AC
 Méo-Camuzet Frères & Soeurs
Grand Cru Select Weinhandelsges.,
Rüdesheim; 21,00 €
fein würzige Nase mit Jod, Wildkirsche, pikant mit guter Balance und schönem Spiel, gute Tanninstruktur

87

2005 Pommard AC
Domaine François Mikulski
KierdorfWein, Reichshof-Wildbergerhütte; 28,40 €
schwarzer Tee, Quittengelee, Hagebutte, Heidelbeere, mürbe Tannine, gute Struktur, viel Saft

87

2007 Bourgogne AC Cuvée Gérard
Domaine Gérard Seguin
KierdorfWein, Reichshof-Wildbergerhütte; 9,90 €
Himbeergelee und viel Kirschsaf, das

Verkostung

Ganze absolut straff und geradlinig verpackt, sehr ehrlich

87

2007 Côte de Beaune AC
Maison Joseph Drouhin
Schlumberger Vertriebsgesellschaft, Meckenheim; 24,00 €
Sauerkirsch, Rhabarber, Heidelbeeren, dazu feine Würze und eine ganz klassische, burgundische Struktur

87

2007 Le Bourgogne
Pinot Noir AC
Maison Chanson
Grand Cru Select Weinhandels-ges., Rüdesheim; 10,90 €
konzentrierte, recht helle Frucht (Himbeere, Walderdbeeren, Weichsel), leicht adstringierend, burgundischer Genuss zum ausgesprochen fairen Preis

86

2007 Bourgogne Pinot Noir AC
Cuvee Prestige
Maison Francois Martenot
Rolf Herzberger GmbH & Co.KG, Saarbrücken; 7,99 €
Unkomplizierter aber druckvoller Pinot mit klarer Kirschfrucht und Zedernholzwürze sowie fast unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis. Tipp für Einsteiger

Weißweine

93

2006 Chassagne-Montrachet AC
Domaine Bernard Moreau et Fils
Extraprima Weinimport,
Mannheim; 32,50 €
Großes Burgunder-Kino mit satter Frucht von Mirabelle bis Aprikose, gut dosierte Röst- und Holznoten; saftig-edel, fein mineralisch und sehr lang am Gaumen

90

2005 Saint-Aubin 1er Cru
En Remilly
Domaine Marc Colin et Fils
KierdorfWein, Reichshof; 23,40 €
Fein gereift mit Aromen getrockneter Zitrusfrüchte und Heu, dazu

leicht rauchig; vielschichtig mit Schmelz und großer Länge

90

2006 Pouilly-Fuissé AC Tête de Cru
Château de Fuissé
Grand Cru Select Weinhandels-ges., Rüdesheim; 15,90 €
Klassischer Stil mit buttrigem Chardonnay-Charakter und prägnanter Mineralität, frischerherbe Zitrusaromen; fest und mineralisch am Gaumen

89

2001 Saint-Aubin 1er Cru
En Remilly
Hubert Lamy
KierdorfWein, Reichshof; 20,70 €
Deutliche, leicht buttrige Röst aromen (gebrannte Mandeln), dazu reife Apfelaromen; gute Balance mit viel Schmelz und Charme

88

2008 Saint-Aubin 1er Cru
En Remilly
Jean-Claude Boisset
Boisset, Nuits-Saint-Georges; 22,90 €
Frische Nase mit viel Zitrusfrucht und klarer Mineralität; animierender Säurebiss und lebendiger Trinkfluss

87

2008 Beaune AC
Domaine de la Vougeraie,
Nuits-Saint-Georges
Boisset, Nuits-Saint-Georges; 23,00 €
Unkomplizierter, aber feiner und typischer Burgunder mit viel gelber Kernobstfrucht und ansprechender Mineralität; feingliedrig und animierend am Gaumen

87

2008 Rully 1er Cru
Le Meix Cadot Vieilles Vignes
Vincent Dureuil-Janthial
KierdorfWein, Reichshof; 19,40 €
Bodenständiger, erdig-mineralischer Typ, der durchaus auch mit feiner Frucht und bleibender Stoffigkeit gefällt

87

2007 Marsannay AC
Jean Claude Boisset,

Boisset, Nuits-Saint-Georges; 15,90 €

Sehr heller, klarer, feingliedriger Typ ohne großen Terroirausdruck, aber mit salziger Mineralität und guten Trinkfluss

87

2004 Meursault AC
François Mikulski
KierdorfWein, Reichshof; 25,70 €
Nicht die feine Klinge, sondern ein erdig-nussig-mineralischer Meursault mit viel Würze und stoffiger Fülle

86

2007 Monthélie AC
Jean-Claude Boisset
Boisset, Nuits St Georges; 19,90 €
Gelbfruchtiger Typ von Mirabelle bis Golden Delicious; überzeugt mit feinem Schmelz und stoffiger Länge

86

2008 Côte de Beaune AC
Les Pierres Blanches
Domaine de la Vougeraie,
Nuits-Saint-Georges
Boisset, Nuits-Saint-Georges; 20,00 €
Zartröstige Nase, gepaart mit Zitrusfrische, im Finale aufkommende Mineralität; typischer 2008er

86

2007 Chassagne-Montrachet AC
Vieilles Vignes
Domaine Vincent et François
Jourd
KierdorfWein, Reichshof; 23,40 €
Braucht Luft, um sich zu öffnen, dann mit klarer, dezenter Frucht und typischer Mineralität; opulent und warm am Gaumen

86

2006 Bourgogne Blanc AC
Domaine François et Antoine
Jobard
Grand Cru Select Weinhandels-ges., Rüdesheim; 15,90 €
Reife, zart brotliche und nussige Chardonnay-Stilistik mit viel Frucht von Steinobst bis Exotik; rassig und stoffig

Marrenon - Vignobles en Luberon et Ventoux für Sie.

Marrenon auf Platz 9
der 20 besten
französischen
Genossen-
schaften!

Im großen Test der
WEINWIRTSCHAFT
wurden der Grand
Marrenon rouge 2007
und der Orca VI mit
89 von 100 Punkten
ausgezeichnet.



Auch unsere Vaucluse-
Landweine und die 'kleinen'
Luberon und Ventoux
erfreuen sich wachsender
Beliebtheit beim Verbraucher
und bringen Wertschöpfung.
Rot, weiß und immer mehr
auch in rosé. In Flaschen
oder BIB.

Ihr Direktimport.



Vinerie-Geschäftsführer Wolfgang Zuzok und
Robert Oustric, Exportdirektor der Marrenon - Vignobles
en Luberon et Ventoux