

# Das festliche Dutzend - erlesene Weine zum Verwöhnen

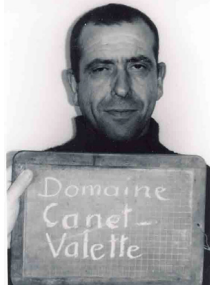
20 Jahre Pelisande Weine - wir feiern mit Ihnen auch zum Jahresende mit Weinen zu attraktiven Konditionen!

Dieses Angebot ist gültig vom 18. November bis 15. Dezember 2006 bei Bestellung von 18 Flaschen, sortiert aus diesem Angebot. Ab 150 € Auftragswert erhalten Sie Ihre Lieferung frei Haus - darunter berechnen wir pauschal 6,50 €.

## Wein des Monats

### Domaine Canet-Valette St. Chinian AOC „Une et mille nuits 2003“

(ArtNr 0111) 2. Jahr Umstellung zu kbA



Marc Valette ist ein qualitätsbesessener Winzer im Languedoc. Am nordöstlichen Rand der AOC Saint Chinian keltert er in seinem Gravitationskeller verrückte Qualitäten, die seine Philosophie und sein Gespür für schonende Methodik in Weinberg und Keller voll zum Ausdruck bringen. Diese Cuvée „1000 und eine Nacht“ ist ein märchenhafter Tropfen: das ideale Geschenk, **hochwertig, stilvoll, superlecker** und mit einem genialen Namen - passend für die winterliche Weihnachtszeit! Wer verschenkt so etwas nicht, wer braucht das nicht in seinem eigenen Keller, um den festlichen Tagen einen mystisch-exotischen Touch zu geben und alle Sinne seiner Gäste zu betören... Einfach traumhaft besticht diese Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre Auge, Nase und Gaumen mit Intensität und Komplexität. Seine vielschichtige Aromatik schafft Verlangen nach mehr... viel mehr...

## demeter - Special

### Château La Fleur Cailleau Canon Fronsac AOC 2003 (ArtNr 2714) demeter, Ecocert

Der „fast“ perfekte Wein, sagte kürzlich ein Verkoster während einer kulinarischen Weinprobe. Nach dem legendären Jahrgang 1990 ist das der beste Canon Fronsac, den wir bisher von Paul Barre hatten. Unglaublich dicht, reich an vielschichtigen Aromen, satter Frucht und herrlich feinkörnigen Tanninen. Natürlich steht dieser fantastische 2003er erst am Anfang seiner Entwicklung und ist ein Wein, den Sie nicht unbedingt komplett sofort trinken sollten. Dennoch verströmt er jetzt schon in unbeschreiblicher Weise seine Reize und begeistert auch jung getrunken den verwöhnten Genießer. Kellern Sie auch eine Partie ein, um diesen Wein in voller Pracht in 5-6 Jahren zu erleben! **Unsere Festtagsempfehlung und der Einkellertipp!**

### M. Chapoutier Châteauneuf-du-Pape AOC 2003 (ArtNr 7719) demeter, Ecocert

Das ist einer der Lieblinge unserer Kunden im gehobenen Preissegment. Nicht zuletzt, weil er im Gegensatz zu seinen „Kollegen“ schon jung trinkfertig ist und nicht mit harten Gerbstoffen den Gaumen „verkratzt“. Reinsortig aus Grenache gekeltert besticht er auch dank eines subtilen Barriqueausbaus mit viel Schmelz und Fruchtintensität, die mit einem eleganten, balsamischen Gerbstoffgerüst untermalt ist. Ein wuchtiger Rotwein für lange Winterabende und als Begleiter zu würzigen Fleischgerichten von Rind und Lamm.

### Domaine Guillemot-Michel Macon Villages AOC 2005 (ArtNr 1929) demeter, Ecocert

Ein **Weißwein der Extraklasse**, der in jedem Jahrgang wieder feinen, eleganten und doch aromatischen Burgundergenuss beschert. Das alles entsteht auf natürliche Weise und nicht, wie im Burgund üblich durch Chaptalisation (Zuckerzugabe) „aufgebessert“. Mit geringsten Erträgen und einer späten Ernte riskieren die Winzer viel, um ihre Trauben voll ausreifen zu lassen und so einen wunderschön ausgewogenen, und nach kurzer Reifezeit intensiven, mineralischen Chardonnay zu präsentieren, der im südlichen Burgund seinesgleichen sucht. Nach ein wenig Belüftung bereits jetzt ein großer Genuss, wird er sein volles Potenzial nach 1-2 Jahren Lagerung ausschöpfen.

## ... noch in Umstellung auf demeter

Das Champagner-Haus Leclerc Briant in Epernay hatte seine ersten Versuche mit biologischem Anbau bereits im Jahr 1962 unternommen. Der Vater von Pascal Leclerc (heutiger Maître) verlor damals 50% seiner Ernte und führte dieses Unterfangen nicht fort. Mit einem Bewußtsein für naturnahen Anbau wurde danach dennoch mit geringstmöglichem Einsatz von Chemie gearbeitet. Seit 1989 begann Pascal Leclerc erneut zunächst einzelne Parzellen versuchsweise nach ökologischen Gesichtspunkten zu bearbeiten, bis dann schließlich im Jahr 2000 die komplette Fläche von 30 ha auf bio-dynamische Arbeitsweise umgestellt wurde. Die Ernte 2006 wird AB-zertifiziert sein und auch das demeter-Logo tragen. Ab Ende 2007 werden wir die ersten bio-zertifizierten Champagner dieses Hauses anbieten können. Wir möchten jedoch jetzt schon mit diesen fantastischen Qualitäten starten und bieten Ihnen vorab diesen hervorragenden 1er Cru an, dessen Grundweine schon zum Teil aus kbA stammen.

### Leclerc Briant Champagne 1er Cru AOC „Les Chèvres Pierreuses“ (ArtNr 1341) noch kein kbA

Dieser stilvolle Premier Cru Champagner wird aus 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier gekeltert. Sein eindringliches Bouquet erinnert deutlich an Chardonnay und wird von mineralischen Tönen untermalt. Am Gaumen wirkt er konzentriert, mit voller Frucht, die an Mirabelle und Weinbergpfirsich erinnert. Anklänge von Blütennektar und Honig ergänzen dezent diese Aromatik. Die Mineralität verleiht ihm Frische und Intensität. **Hochklassiger, eleganter Champagnergenuss in perfektem Genuss-Preis-Verhältnis!**

Alle angegebenen Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen MwSt. Probepakete versenden wir, wie üblich mit 10% Proberabatt auf den Listenpreis „frei Haus“ (s. Katalog). Alle Flaschen soweit nicht anders angegeben mit 0,75l Inhalt.

Meine Adresse	Rechnung 10 Tage: <input type="radio"/>
	Abbuchung 2% Sk.: <input type="radio"/>
Lieferung: <input type="radio"/> Abholung in Trossingen: <input type="radio"/>	Bank: _____
	Unterschrift: _____
	BLZ: _____ Konto: _____

Listenpreis in €/Fl.	Aktionspreis in €/Fl.	Bestellung in Flaschen
12,90	11,50	<input type="text"/>
€/lit. 17,20	€/lit. 15,33	

NEU



21,50	19,50	<input type="text"/>
€/lit. 28,67	€/lit. 26,-	

Top-Empfehlung!

26,50	24,-	<input type="text"/>
€/lit. 35,33	€/lit. 32,-	

16,-	14,50	<input type="text"/>
€/lit. 21,33	€/lit. 19,33	



Rebe in Châteauneuf-du-Pape

33,-	29,-	<input type="text"/>
€/lit. 44,-	€/lit. 38,67	

NEU

**BESTELLUNG per FAX: 07425-326317 TELEFONISCH: 07425-326316 oder per EMAIL unter [info@pelisande.de](mailto:info@pelisande.de)**

Pelisande Weine Bert Van den Abeele & Michael Rosen OHG • Ernst-Haller-Strasse 38 • 78647 Trossingen

Unser Top-Tipp!

hochklassige demeter-Weine

Festlicher Hochgenuss

**...weitere erlesene Weine zum Verwöhnen**

**Clos des Grives Crémant du Jura AOC** (ArtNr 1241) AB, Ecocert

Dieser Crémant ist seit vielen Jahren unser meistverkaufter Schaumwein. Reinsortig aus Chardonnay gekeltert ist er von Charakter und Eleganz geprägt und macht zur Zeit seinem Namen besondere Ehre. Seine weiche „cremige“ Perlage umgarnet die floralen und fruchtigen Aromen der Chardonnaytraube zart und haucht dem Wein dabei Frische und Spritzigkeit ein, um ihn zu einem belebenden Genuss zu machen. Der ideale Partysekt - vielseitig auch kulinarisch einzusetzen und die stilvolle Alternative zur oft überbewerteten Konkurrenz aus der Champagne.

**Château Haut Pouchaud Bordeaux Blanc AOC 2004** (ArtNr 4720) AB, Ecocert

Warum immer teures Geld ausgeben, wenn man mit diesem „einfachen“ **weißen Bordeaux** aus Semillon und Sauvignon Blanc fast alles bekommt, was man von einem Weißwein erwartet? Er bietet dem Genießer trockenen, frischen, feinaromatischen, unkomplizierten Genuss, der nichts an Eleganz und Lebendigkeit vermissen lässt. **Schon länger einer unserer Lieblinge – bald vielleicht auch Ihrer?**

**Michel Chapoutier's Domaine Bila-Haut**

Nachdem im Jahr 2003 einige wichtige Parzellen des Weingutes durch einen aggressiven Schädlingsbefall nicht mehr ohne „sanfte Chemie“ zu retten waren, wird jetzt wieder bio-dynamisch im Weinberg gearbeitet und die Biozertifizierung ab 2007 wieder angestrebt. Bei der Qualität hat sich die bio-dynamische Arbeitsweise seit 2000 spürbar niedergeschlagen. Kein Jahrgang zuvor hatte so viel Finesse & Komplexität.

**Côtes du Roussillon Villages Latour-de-France AOC 2004** (ArtNr 7715) kein kbA

Das ist zurecht einer unserer beliebtesten Rotweine unter 10 Euro. Herrlich reichhaltig, komplex mit gutem Gerüst und viel Frucht besticht er mit Attributen, die sonst bei teureren Weinen zum Tragen kommen. Er ist gleichermaßen Alltagswein, wie auch der Wein für einen gemütlichen Abend mit einem Buch oder ein willkommener Begleiter für Feste und gemütliche Runden. **Unser Preis-Tipp!**

**Côtes du Roussillon Villages Latour-de-France AOC „Occultum Lapidem 2004“** (ArtNr 7712) kein kbA

Während einzelne Jahrgänge vielleicht etwas zuviel an Wucht und Konzentration brachten zaubert Gilles Troullier uns nun diesen herrlich ausbalancierten, authentischen Roussillonwein, der alles hat, was einen großen Wein der Region auszeichnet. Reife Frucht, mineralische Textur, feingeschliffene Tannine, würzig-ätherische Kräuteraromen, einen Hauch Schokolade und eine wunderbare Nachhaltigkeit. Der Barriqueausbau unterstützt gekonnt das Gefüge des Weines und verleiht ihm zusätzlich Kraft. **Wohliger Wintervergnügen aus der Hitze des Südens.**

**Domaine Canet-Valette St. Chinian AOC „Maghani 2001“** (ArtNr 0113) kein kbA

Marc Valette sagt: „Ich sehe in meinem Wein das Leid, die Sonne, die Mühe und das Glück – entdecken auch Sie das in meinen Weinen!“ Dieser Winzer lebt in seinem Wein. Wo es geht sucht er die physische Nähe zu Rebe, Traube und Wein. Aus geringsten Erträgen um 18 hl/ha der besten handselektierten Trauben der Sorten Syrah, Mourvèdre und Grenache entsteht dieser Ausnahmewein! In mehreren Durchgängen zwischen dem 10. September und 10. Oktober 2001 in einer Periode mit intensiver Sonneneinstrahlung geerntet, hatten die Trauben lange Gelegenheit Zucker anzureichern. Teilweise „mit Füßen getreten“, liegt der Wein 90 Tage (!) auf der Maische. Der Tresterhut wird regelmäßig „zu Fuß“ untergetaucht. Diesen intensiven Kontakt braucht Marc zu seinem Wein – und genau so sagt er, braucht es sein Wein zu ihm, um genau das zu entfalten, was ihn ausmacht. Insgesamt 36 Monate ausgebaut, davon über 24 Monate im Holz, wird er schließlich ohne jegliche Klärung und Filtration abgefüllt. **Entdecken Sie diesen „Vin de Maghani“, den „Wein der Weisen aus dem Morgenland“ für sich!**

**Le Coste di Cicolina Rosso di Montepulciano DOC 2004** (ArtNr 5013) Bio ICEA

Für Liebhaber toskanischer Weine müsste dieser Rosso di Montepulciano zu diesem Preis ein kleines Wunder sein. Herrliche Sangiovese-Frucht, kirschtig-saftig mit kernig-frischem Säurespiel; Aromen von Marzipan, Walnüssen und ein Anflug von Cassis im Abgang sind seine aromatischen Attribute. Durch seine Lebendigkeit und eine gewisse „Leichtigkeit“ bietet er viel Trinkfreude. Zur mediterranen Fleischküche, Sauerbraten oder würzig-vegetarischen Gerichten ist er ein toller Begleiter. Weiteres Potenzial für 2-3 Jahre garantiert!

**La Luna del Rospo Barbera d'Asti DOC „Solo per Laura 2003“** (ArtNr 6212) Bio ICEA

Tiefdunkel, reichhaltig überströmend im Bouquet und intensiv nachhaltig am Gaumen ist Michael Schaffers Top-Barbera mit Barrique-Ausbau in diesem Jahrgang ausgefallen. Die Kunst bestand im Jahrgang 2003 darin, den Alkohol und die unbändige Wucht, die ein solcher Jahrgang hervorbringen kann im Zaum zu halten und Eleganz und Komplexität zu wahren. Ausgewogene, angenehme zu trinkende, dabei aber herrlich konzentrierte und vielschichtige Weine zu machen gelang in Europa nur den besten Winzern und bedurfte viel Aufmerksamkeit bei Weinberg- und Kellerarbeit. Dieses Kunststück ist ihm besonders gelungen!

Alle angegebenen Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen MwSt. Probepakete versenden wir, wie üblich mit 10% Proberabatt auf den Listenpreis „frei Haus“ (s. Katalog). Alle Flaschen soweit nicht anders angegeben mit 0,75l Inhalt.

Listenpreis in €/Fl.	Aktionspreis in €/Fl.	Bestellung in Flaschen
12,50	<b>11,50</b>	<input type="text"/>
€/lit. 16,67	€/lit. 15,33	

**Sekt-Klassiker**

5,70	<b>5,25</b>	<input type="text"/>
€/lit. 7,60	€/lit. 7,-	



Lage bei Latour-de-France

8,40	<b>7,50</b>	<input type="text"/>
€/lit. 11,20	€/lit. 10,-	

13,70	<b>12,-</b>	<input type="text"/>
€/lit. 18,27	€/lit. 16,-	

**Bestseller**

26,50	<b>24,-</b>	<input type="text"/>
€/lit. 35,33	€/lit. 32,-	



Gravitationskeller Canet-Valette

9,25	<b>8,-</b>	<input type="text"/>
€/lit. 12,33	€/lit. 10,67	

18,70	<b>17,-</b>	<input type="text"/>
€/lit. 24,93	€/lit. 22,67	

**Bestseller**

Festliche, stilvolle Weine aus Frankreich

Zwei trinkfreudige „Italiener“

Meine Adresse	Rechnung 10 Tage: <input type="radio"/>
	Abbuchung 2% Sk.: <input type="radio"/>
Lieferung: <input type="radio"/> Abholung in Trossingen: <input type="radio"/>	Bank: _____ Unterschrift:
	BLZ: _____ Konto: _____

**BESTELLUNG per FAX: 07425-326317 TELEFONISCH: 07425-326316 oder per EMAIL unter [info@pelisande.de](mailto:info@pelisande.de)**

Pelisande Weine Bert Van den Abeele & Michael Rosen OHG • Ernst-Haller-Strasse 38 • 78647 Trossingen