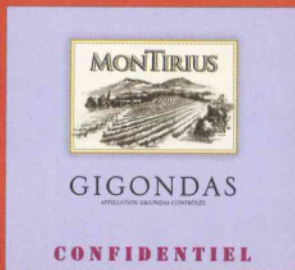




GROSSE WEINE VON DER SÜDLICHEN RHÔNE

Sind Sie auf der Suche nach einem schönen Wein von der südlichen Rhône? Hier werben Winzer, welche die strengen Selektionskriterien des «Guide VINUM» erfüllt haben.



Montirius

Christine & Eric Saurel,
1536 Route de Saint-Edwige, F-84260 Sarrians,
Tel.: +33 490 65 38 28, Fax: +33 490 65 48 72,
saurel@montirius.com, www.montirius.com

Deutsche Importeure:

Fr. Bremer Weinhandlung, 37073 Göttingen
Delinat, 79576 Weil am Rhein
Avec Plaisir Vins et Champagnes, 47259 Duisburg
VIF Der Weinhandel, 66333 Völklingen
Weiling, 48653 Coesfeld
Josef Zink, 77815 Bühl

Schweizer Importeure:

Crelia Importation, 2000 Neuchâtel
Delinat, 9326 Horn

Auf unserer Website www.montirius.com finden Sie unter «Find our wines» / «Où trouver nos vins» die vollständige Liste unserer derzeitigen Importeure.

guide

16

Lavau

Vacqueyras 2009

Kommentar: Gute Balance zwischen Reife und Herbe in einem zurückhaltenden, geradezu dezenten Stil, frisch und mineralisch und doch durch und durch mediterran. 2011 bis 2014

Le Sang des Cailloux

Curvée Azalais 2009

Kommentar: Von grosser, geradezu biblischer Würze, reif und mächtig, voll und lang und doch auch mineralisch und frisch, langes, fruchtig-feuriges Finale. Urwein voller Charakter. 2012 bis 2017

Preise:

DE: 10 bis 20 Euro

Montirius

Le Clos 2009

Kommentar: Etwas reduktiv zuerst, dann von interessanter Würze, mit Noten von Lorbeer und Nelke; im Mund ungemein konzentriert, ölig fast, feurig, sämig, dicht und lang; von biblischem Charakter, dicht und voll wie ein Amarone. 2011 bis 2013

Preise:

DE: 10 bis 20 Euro

Gigondas

15

Montirius

Confidentiel 2009

Kommentar: Noch ausgesprochen eckiger, robuster, verschlossener, fast unverkostbarer Tropfen, doch mit Feuer, Charakter und Tiefe: etwas reifen lassen. 2012 bis 2014

Preise:

DE: 10 bis 20 Euro

Montirius

Terre des Aïnés 2009

Kommentar: Kräftig, wuchtig, feurig, aber in sich stimmig, gut gemacht, die Gerbstoffe besitzen Schliff. Zu kräftigen Speiser. 2011 bis 2014

Preise:

DE: 10 bis 20 Euro