

CAVEAU

WEIN AUS DEM LANGUEDOC

Preise Stand Dezember 2011

Domaine Ollier Taillefer

„**Les Collines**“ 2008 AOC Faugères € 7,90
(Grenache, Syrah, Mourvèdre) Für Schlemmer, Aromen roter Früchte, rund und frisch, weiche Tannine, schöner Abgang, zu rotem Fleisch.

„**Castel Fossibus**“ 2006 AOC Faugères € 13,50
(Syrah, Mourvèdre, Grenache) Erinnert an schwarze Kirschen und Süßholz; feine Tannine, weicher Abgang, lagerfähig, zu Wildschwein und Wild

Domaine Cauvy

„**Baie Violine**“ 2006 AOC Faugères € 8,50
(Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan). Süße Mandeln und Mango, weicher, zarter Abgang,

„**Pépites Noire**“ 2003 AOC Faugères € 12,00
(Mourvèdre, Carignan, Syrah, Grenache). Elegant, samtiges Tannin; nach Pflaumen und Bittermandeln, angenehmer Abgang mit Noten von Lakritze und Kakao.

Chateau des Estanilles

„**Estanilles Prestige**“ 2005 AOC Faugères € 15,60
(Grenache, Mourvèdre, Syrah) Harmonisch, fruchtig mit lang anhaltendem Abgang; Struktur und Finesse durch sorgfältigen Barriqueausbau.

„**Chateau des Estanilles**“ 2002 AOC Faugères € 21,50
(Syrah) Übertreffende Eleganz. Duft von Leder, Zeder und Kakao mit Aromen von satten, reifen Früchten. Zart und schmeichelnd im Mund, angenehme seidige Tannine. Dekantieren und servieren bei 16°, lange lagerfähig.

„**Le Clos du Fou**“ 2005 AOC Faugères € 27,40
(Syrah) Syrah und Schiefer bringen Kraft und Finesse, samtig, langer schöner Abgang, Ausgebaut in neuen Eichenfässern, Dekantieren und servieren bei 16°, lange lagerfähig.

Chateau Coujan

„**Gabrielle de Spinola**“ 2008 AOC Saint-Chinian € 6,50
(Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir) Harmonisch, vielschichtiges Bouquet nach roten Früchten und Leder, im Mund würzig, ausgewogen, feine Tannine. Gut zu Wild und Käse.

Domaine Borie la Vitarèle

„**Cigales**“ 2008 VdP Coteaux de Murviel € 7,50
(Merlot, Grenache) Biologischer Anbau, Helles Rubinrot, frische Nase von Sauerkirschen, samtige Tannine

„**Terres Blanches**“ 2008 AOC Saint-Chinian € 9,80
(Grenache, Mourvèdre, Syrah) Biologischer Anbau, Aromen von Himbeeren, kräftige, ausgewogene Tannine, lange lagerfähig.

„**La Combe**“ 2007 VdP des Coteaux de Murviel € 11,50
(Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon) Biologischer Anbau, ein starker, kräftiger Wein, geprägt von der Cabernet Sauvignon Traube und dem mediterranen Klima, der durch seine Frische überrascht.

„**Les Schistes**“ 2007 AOC Saint-Chinian € 14,40
(Grenache, Syrah) Biologischer Anbau. Wein mit Finesse, elegant, würzig, harmonisch und kultiviert, bringt die Reinheit des Terroirs zum Ausdruck.

„**Les Cres**“ 2005 AOC Saint-Chinian € 19,50
(Mourvèdre, Syrah,) Biologischer Anbau, Starker, feuriger Wein mit Aromen von Gewürzen, schwarzen Beeren, samtige Tannine; Ein ausgewogener Wein.

Domaine Fontanel

„**Fontanel Tradition**“ 2007 AC Cotes du Roussillon Vil- € 10,70
lages (Syrah, Grenache noir, Carignan) kraftvoller, ausgeglichener Wein aus alten Rebstöcken, die auf Kalkstein wachsen, zu Grillfleisch, Lamm und Geflügel.

„**Fontanel Cistes**“ 2006 AOC Cotes du Roussillon Vil- € 12,90
lages (Syrah, Grenache noir, Carignan) Noten von eingemachten Früchten und Gegrilltem, gereift im neuen Eichenfass, zu Wildgerichten.

„**Fontanel Muscat de Rivesaltes**“ 2007 AC Rivesaltes € 12,40
Vin doux naturel (Muscat) Der ideale Begleiter zu Ihrer Gänseleber oder zu kräftigem Käse wie einem Roquefort.

„**Fontanel Rivesaltes Ambré**“ 1998 AC Rivesaltes € 13,80
Vin doux naturel (Grenache blanc) Duft von getrockneten Früchten, 7 Jahre in Eichenfässern gelagert. Ein guter Begleiter zu Gänseleber, Schafskäse, Crème brûlée

Chateau Meunier

„**Chateau Meunier ST-Louis Prestige**“ 2007 € 8,50
AOC Corbières (Syrah, Grenache Noir, Carignan) Aromen von Himbeere und Erdbeere, leicht pfeffrig, sanftes Tannin, angenehm würziges Finale nach Zimt.

Domaine Mas Amiel

„**Notre Terre**“ 2006 AOC Côtes du Roussillon Vilages € 14,30
(Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre, Syrah) Terroir der Hügel

des Chateau Queribus, Aromen von Brombeeren mit pfeffrigen Noten, 12 Monate Eichenfass. Zu Geflügel und Lamm.

Domaine Soulie

„**Domaine des Soulie**“ 2007 AOC Saint-Chinian € 6,90
(Cinsault, Syrah, Grenache) Biologischer Anbau. Schöner Duft nach Waldbeeren, fruchtig, süffig, eindrucksvoll, würziger Rotwein mit kräftigen gut abgerundeten Tanninen.

„**Chateaux Soulie des Joncs**“ 2005 AC Saint-Chinian € 14,60
(Syrah) Biologischer Anbau, Spitzencuvée, komplexe Struktur und Fülle. Duft nach Früchten. Ein tiefer und langer Abgang kennzeichnet diesen lagerfähigen Wein.

Domaine Chartreuse de Mougères

„**Maccabeo**“ 2010 VdP d'Oc blanc € 6,60
(Maccabeo) seltene Fruchtnoten und ein Hauch von frischen Mandeln zu Fisch in Kapernsosse oder einem Comté

„**Vermentino**“ 2010 VdP d'Oc blanc € 6,60
(Vermentino) Ein sehr frisches und intensives Bouquet mit fruchtigen Noten wie Pfirsich und Aprikose. Vollmundig.

„**Le Pélerin**“ 2010 VdP de Caux rosé € 6,20
(Cinsault, Syrah, Grenache Noir) Noten von kleinen roten Beeren. Am Gaumen fruchtig, üppig und sehr ausgeglichen.

„**Muscat Sec**“ 2010 VdP d'Oc blanc € 6,60
(Muscat) ab Ende März erhältlich.

„**Le Pélerin**“ 2010 VdP de Caux blanc € 6,20
(Vermentino, Sauvignon) Noten von weißen Blumen und Früchten wie Pfirsich. Am Gaumen ist dieser Wein sehr frisch und sehr gut ausbalanciert.

„**Sauvignon**“ 2010 VdP d'Oc blanc € 6,60
(Sauvignon)

Chateau Montpezat

„**Sauvignon Montpezat**“ 2010 VdP d'Oc blanc € 6,80
(Sauvignon) Aromen von exotischen- und Zitrusfrüchten, im Mund voll und nachhaltig, zu Fisch und Meeresfrüchten.

Domaine Cantepedrix

„**Lledoner Pelut**“ 2008 VdP D'Cassan € 10,90
(Lledoner Pelut) Sattes Rubinrot mit Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren. Zwölf Monate in Barriques gelagert.

Domaine Reine Juliette

„Picpoul de Pinet“ 2010 AOC Cot. de Languedoc € 6,20
(Picpoul de Pinet) **Guide Hachette** erinnert an Weißdorn und Pfirsich; mit feiner Säure, ausgezeichnet zu Schalentieren.

Domaine Terre Megere

„Terre Megere Merlot“ 2005 VdP D'Oc € 5,90
(Merlot) Rote Beeren und Würze der Garrigue
„Terre Megere Cabernet Sauvignon“ 2005 VdP D'Oc € 6,90
(Cabernet Sauvignon) Schwarze Beeren und Würze der Garrigue

Les Vignerons de Maury

„Maurnates Grenache Noir“ 2008 VdP D'OC € 6,90
(Grenache Noir) Finesse und Eleganz der schwarzen Grenachetraube; erinnert im Mund an gut gereifte frische Früchte, umhüllt von samtigem Tannin. Lagerfähig.
„Maurnates Muscat“ 2008 VdP D'OC € 7,80
(Muscat petit grain) Wein aus der Region Pyrénées Orientales. Aroma von Zitrone und frischer Minze, im Mund frisch, im Abgang lebhaft. Zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

Cave de Roquebrun

„Terrasses d'Aupenac Viognier“ 2007 € 11,50
VdP Haute Vallée de l'Orb (Viognier) Duftiges Aroma nach Quitten, Aprikosen, Pfirsich und Vanille. Vorzüglich zu Fisch.
„Les Fiefs d'Aupenac“ 2005 AOC Saint-Chinian € 10,50
(Syrah, Grenache Mourvedre). Eichenfass, Noten von roten Früchten, im Mund nach schwarzen kandierten Früchten, sanften Gewürzen und Kakao. Zu rotem Fleisch und Wild.
„Baron d'Aupenac“ 2001 AOC Saint-Chinian € 21,50
Goldmedaille Macon 2003 (Syrah, Mourvedre, Grenache) Exzellenter Wein, Eichenfass, Duft nach Brombeeren, vollmundig, feinwürzig, fruchtig. Zu Entenbrust.

Cave Les Crus Faugères

„Terrasses du Rieutor“ 2006 AOC Faugères rouge € 13,00
(Carignan, Syrah, Mourvedre, Grenache) Eichenfass, mit Aromen von Brombeeren, feinen Gewürzen. Weiche Tannine mit einem Hauch von Vanille. Ein Traum zu Wildgeflügel.
„Terrasses du Rieutor“ 2007 AOC Faugères blanc € 11,50
(Marsanne, Rousanne, Grenache blanc). Ausbau im Eichenfass, Bouquet von trockenen Blumen, Vanille, exotischen Früchten, vollmundig, zu Fleisch und Nudelgerichten.

Cave de Cabrières

„Fulcrand Cabanon Blanc“ 2010 AOC Cabrieres € 7,50
(Clairette aus alten Weinstöcken) erinnert an Pfirsich, Aprikose, Anis, kräftig, rund und lebhaft. Zu Fisch und Weichkäse.

Domaine Robert

„Robert de Fourn“ 2006 VdP d'Óc € 3,90
„Chateau de Fourn“ 2005 AOC Limoux € 5,80
(Merlot, Syrah, Carignan) Typischer Rotwein aus Limoux, Aroma von roten Früchten. Gut zu gegrilltem Fleisch.
„Crémant Domaine de Fourn Brut“ AOC Limoux € 12,80
(Chardonnay, Chenin, Pinot, Mauzac) Nach traditioneller Methode hergestellt. Eine elegante Verbindung von Chardonnay mit den Rebsorten der Appellation. Zu Meeresfrüchten, zum Dessert oder als Aperitif. Trinktemperatur 7 Grad.
„Blanquette Domaine de Fourn Brut“ AOC Limoux € 11,30
(Mauzac, Chardonnay, Chenin). Ein ausgeglichener und harmonischer Blanquette, der als Aperitif, zu Fischgerichten oder zu festlichen Anlässen getrunken wird.
„Crémant Perle de Rosée“ AOC Limoux € 12,80
(Chardonnay, Chenin, Mouzac, Pinot noir) Ein hervorragender Rosé nach traditioneller Methode hergestellt. Ausgeglichen, harmonisch, frisch. Passt zu allen Anlässen.

Domaine Patrick Coulbois

„Les Cocques“ 2007 AOC Pouilly Fumé € 16,50
(Sauvignon Blanc) Terroir von Feuerstein und Ton, herb, erfrischend, Aromen von Spargel, Holunder, zu Seezunge, Austern, hellem Fleisch, Ziegenkäse.

Noilly Prat

Dry € 14,50
Trockener, mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter Vermouth. Fünf Jahre im Eichenfass unter freiem Himmel gelagert. Als Apéritiv und gut zum Kochen und Mixen.
Ambre € 19,50
Nur beim Hersteller in Marseillan zu bekommen, aus Rot- und Weißwein hergestellter Vermouth, bernsteinfarbig, süß, schokoladig, kräftige Noten. Als Apéritiv und gut zum Kochen und Mixen.
Rouge € 17,50

Tengstrasse 25 (Rückgebäude) neben EXATMO DESIGN

Mobil: 0172/8227800 Raphael Rieke

Mobil: 0176/81135720 Christian Kehl

www.caveau-weine.de mail: info@caveau-weine.de

Verkauf: nach tel. Vereinbarung

Ab 12 Flaschen liefern wir in München Schwabing/Maxvorstadt frei Haus.