



VOGEL VINS NEWS 10

April 2010

❖ **ENTDECKEN SIE DAS GANZE SORTIMENT AUF UNSERER HOMEPAGE :**
WWW.VOGEL-VINS.CH

Wie mit unserem letzten Vogel Vins News angekündigt, haben wir darauf verzichtet, die Preisliste zweimal jährlich per Post zu verschicken. Dies einerseits aus ökologischen Gründen, andererseits weil sich das Angebot laufend erneuert und nicht mehr vorrätige Weine durch neue ersetzt werden. Deshalb ist es die einfachste Lösung, unsere **täglich aktualisierte Homepage** www.vogel-vins.ch zu konsultieren.

Ab Mitte April haben Sie ausserdem die Möglichkeit mehrere **PDF Dateien** herunterzuladen (je nach Farbe, Gegend oder Land, die Sie interessieren) und auszudrucken.

Möchten Sie aber weiterhin unsere Tarife schriftlich per Post erhalten weil Sie keinen Zugang zu Internet haben oder unsere kleine Broschüren lieber in aller Ruhe durchblättern, senden Sie einfach ein E-Mail an acerlekam@vogel-vins.ch oder rufen Sie uns an. Tel. 021 799 99 66

❖ **VERKOSTUNG DER BORDEAUX PRIMEURS 2009 VOM 6. – 8. JUNI IN MONTREUX**

Vogel Vins organisiert während der ZAGG (Ausstellung für das Gastgewerbe und die Hotellerie, auch dem Publikum geöffnet)

« **Subtile und gustatorische Reise durch die Bordeaux Primeurs** »

« **den Jahrhundertjahrgang 2009 entdecken** »

mit Jean-Marc Quarin

25 Bordeaux als Primeurs verkosten

Einführung und Methodologie der «Primeur-Verkostung»

Inskription auf: http://www.zagg.ch/2010/zmo/willkommen/bordeaux_primeurs_2009.asp

❖ **DER JAHRGANG 2009 IN BORDEAUX ? EIN AUSSERGEWÖHNLICHER JAHRGANG?**

Charles Vogel und Sébastien Lacroix waren vom 27. März bis 2. April in **Bordeaux** an der Degustation der « Union des Grand Crus » und haben gleichfalls an allen anderen zu diesem Zeitpunkt organisierten Verkostungen teilgenommen, **um sich eine objektive Meinung über die Qualität des Jahrgangs 2009 zu bilden. Im Verlauf dieses Monats können Sie ihre Stellungnahme auf unserer Homepage entdecken.**

Schon jetzt wird der Jahrgang 2009 mit zahlreichen **Superlativen** angekündigt. Das eher durchschnittliche Produktionsvolumen hat sehr frühzeitig das Interesse von Einkäufern aus der ganzen Welt erweckt. Die Nachfrage wird zweifelsohne sehr gross sein, und man kann sich ohne weiteres den Einfluss auf die Preise vorstellen.

Der Jahrgang 2009 ist ein genereller Erfolg. Für alle Amateure wird es daher sehr interessant sein, **attraktive Crus von sehr grosser Qualität mit einem grossen Lagerungspotential** zu entdecken, da die berühmten Marken sehr teuer sein werden.

Vergessen Sie nicht, während der „Bordeaux Primeurkampagne“ unsere Homepage www.vogel-vins.ch zu besuchen. Sie wird mit jedem auf dem Markt neu erscheinenden Wein aktualisiert

Wir erinnern Sie, dass eine **Vorreservierung** möglich ist. Sie können diese per Mail an acerlekam@vogel-vins.ch senden. Sobald der Wein auf dem Markt erscheint, teilen wir Ihnen den Preis per Mail mit, und Sie müssen nur noch Ihre Vorreservierung bestätigen. Parallel zu der Primeurkampagne (bis spätestens 31. Juli 2010) können Sie **die gewünschte Flaschengrösse und Verpackung wählen.** Die Preisliste der gängigsten Formate finden Sie auf unserer Homepage.

❖ **NEU : COTES DU RHONE, LANGUEDOC-ROUSSILLON UND PROSECCO**

Condrieu AOC 2009, Domaine de Terre Rotie, J.-P. Brun : Sehr sortentypisch Viognier: Vollmundig, rassig, frisch und weinig, dank J.-P. Bruns Talent. (ab Juni 2010 verfügbar)
*Ich bestelle _____ x 75 cl **Condrieu 2009 Terre Rotie** zu CHF 39.50 /Fl 75 cl + MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen)

Côte Rotie AOC 2007, Domaine de Terre Rotie, J.-P. Brun : Die Syrah erstrahlt in ihrer ganzen wilden Kraft. Ziemlich dichte Tannine und Textur. Eine zarte Säure verleiht diesem Wein eine sehr gegenwärtige Frische. Sehr harmonisches Finale. Grosses Lagerungspotential (ab Juni 2010 verfügbar)
*Ich bestelle _____ x 75 cl **Côte Rotie 2007** zu CHF 43.00/ Flasche 75 cl + MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen)

Mas Belles Eaux rosé 2009, Languedoc AOC: Eine Assemblage aus Syrah und Grenache (Süssdruck). Fruchtig. Geschmeidiger harmonischer Ansatz.
*Ich bestelle _____ x 75 cl **Mas Belles Eaux rosé 2009** zu CHF 9.35/Fl. 75 cl + MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen)

L'Asphodèle Pic St-Loup 2007, Domaine St-Daumary: Syrah, Mourvèdre und Grenache stehen für diesen Wein aus alten Reben. Nach einer langen Maischegärung wird er im Barrique ausgebaut. Intensive Farbe, komplex und weinig.
*Ich bestelle _____ x 75 cl **L'Asphodèle Pic St-Loup 2007** zu CHF 21.00 /Flasche 75 cl + MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen)

Tradition Rouge 2008, Corbières AOC, Ch. Beauregard-Mirouze: Eine Assemblage von 50% Syrah und 50% Grenache. Tiefgründig mit rötlich-violetten Reflexen. Leckere Nase. Düfte der Garrigue vermengen sich mit blauen Früchten. Im Mund intensiv, lang anhaltend und voller Finesse.
*Ich bestelle _____ x 75 **Tradition rouge 2008** zu CHF 9.75/Flasche 75 cl + MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen)

Cuvée Fiaire 2007, Corbières AOC, Ch. Beauregard-Mirouze: Eine Assemblage von 90% Syrah und 10% Grenache. Tiefgründige Farbe. Das Bukett bringt sehr reife blaue Früchte, Lakritze und Pfeffernoten zum Ausdruck. Im Mund lang anhaltend, vollmundig, komplex. Ein Klassewein.
*Ich bestelle _____ x 75 **Cuvée Fiaire 2007** zu CHF 29.00/Flasche 75 cl +MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen)

Prosecco millesimato 2009, Ca' di Rajo: Mit 11,5% Vol. und 12 gr Restzucker kommen in diesem leichten, sprudelndem Wein zarte Frucht- und Geschmacksnoten zum Ausdruck.
*Ich bestelle _____ x 75 **Prosecco millesimato 2000** zu CHF 11.90/Flasche 75 cl + MWSt*
(Karton zu 6 Flaschen))

Unser Wunsch ist, Sie immer besser zu bedienen. Wir danken Ihnen für Ihre Treue und Ihr Verständnis.

Bitte stellen Sie mir Ihre Preisliste per Post zu

NAME: _____ VORNAME : _____

ADRESSE: _____

DATUM : _____ UNTERSCHRIFT : _____

Sie können uns Ihre Bestellung mit der Vogel Vins News an die Nummer 021 799 99 65 faxen oder per E-Mail an info@vogel-vins.ch senden. Bitte vergessen Sie nicht Ihre vollständige Adresse anzugeben.

IHR VOGEL VINS TEAM steht jederzeit zu Ihrer Verfügung und wünscht Ihnen einen wunderschönen Frühling.