



VOGEL VINS NEWS 2

April 2005

Mit Frühling reimt die Herausgabe des neuen Tarifs der Vogel Vins SA. Wir freuen uns, Sie mit diesen Zeilen über die letzten Neuerscheinungen, Angebote und "Coups de cœur" unseres Teams zu informieren:

❖ DIE SCHWEIZERWEINE DES JAHRGANGS 2004

Die Regionen stellen generell eine Rückkehr zur **Ausgeglichenheit** fest. Man findet den harmonischen Einklang von Säure/Alkohol als auch eine bemerkenswert aromatische Feinheit wieder.

Das Potential der Waadtländer- und Walliserweißweine erinnert an die Jahrgänge 2000 und 2002.

Die Rotweine zeigen sich **sehr elegant** mit einer einheitlichen Frucht- und Tanninstruktur. Die Großzügigkeit, ja Überreife des Jahrgangs 2003 verwischte die Typizität der Terroirs. Ausdrucksvoller und sensibler, bietet uns der Jahrgang 2004 wieder klassischere und charakteristischere Weine.

❖ BORDEAUX PRIMEURS 2004

Vom 2. bis 7. April begeben sich Charles Vogel und Philippe Bujard wie jedes Jahr um diese Jahreszeit nach Bordeaux zur **Verkostung der Primeurs 2004**.

Dank der "Union des Grands Crus", welche in den größten Schlössern Verkostungen organisiert, können sie die besten Weine auswählen. Sie werden diese ab Mitte April in unserem Angebot vorfinden.

Allen Amateuren der Bordeaux Primeurs empfehlen wir nach dem letztjährigen Erfolg, uns ab sofort ihre **Vor-Reservierungen** zukommen zu lassen, damit sie den oder die gewünschten Wein(e) für ihren Keller nicht verfehlen.

Senden Sie Ihre Liste (Weinsorte und Flaschenanzahl) per E-Mail an Anne-Christine: acvogel@vogel-vins.ch. Per Telefon unter der Nummer 021 799 99 63.

Sowie ein Wein Ihrer Vor-Reservierung auf dem Markt erscheint, werden wir Sie über den Preis informieren und Sie können Ihre Reservierung ganz einfach bestätigen.

Es lohnt sich während dieser Zeit unsere Webseite zu konsultieren. Sie wird mit jeder Neuerscheinung aktualisiert. Dazu tippen Sie einfach: **www.vogel-vins.ch**

❖ ROSEWEINE FÜR DEN SOMMER

Für diesen Sommer empfehlen wir Ihnen zwei frisch abgefüllte Weine. Zum Aperitif auf einer Terrasse zu genießen oder als Begleiter leichter Speisen. Bis Ende Mai offerieren wir Ihnen **10% Rabatt** :

Œil de Perdrix de Champagne, J. Vogel & Fils	2004	75 cl	*cc-6 CHF	10.80	(statt 12.00)
		50 cl	*cc-12 CHF	6.10	(statt 6.80)

(+ Retourglas 0.30)

Wer könnte bestreiten, dass die schönsten Rosés der Welt dem Pinot Noir (Blauburgunder) entstammen. Lassen Sie sich von diesem köstlich frischen, fruchtigen und eleganten Rosé aus dem linken Neuenburgerseeufer verführen. Ideale Serviertemperatur : 7 – 10°.

Moulin de Gassac Guihlem 2004 75 cl *cc-6 CHF 7.10 (statt 7.90)
 Der bekannte A. Guibert steht für diesen Roséwein aus dem Hérault Aus den Rebsorten Carignan, Cinsault, Syrah und Grenache bereitet, besitzt er eine zartrosa Farbe, ist frisch, fruchtig und süffig. Serviertemperatur zwischen 6-8°.

*Konditionen : MwSt 7,6% nicht inbegriffen
 Ab 60 Flaschen Lieferung frei Haus
 Dieses Angebot gilt bis zum 31.05.2005, zwischen Verkauf vorbehalten*

❖ **NEUENTDECKUNGEN UND « COUPS DE CŒUR » : PRIORAT : GUETA LUPIA UND PIEMONTE : TENUTA CARRETTA**

Wir möchten unsere Begeisterung mit Ihnen für die Weine zweier Domänen teilen, welche wir entdeckt und die uns für sich eingenommen haben (Exklusivitäten):

Die Familie Bortalás García bebaut ihre Weinberge seit zwei Generationen, aber erst seit 1997 bereitet sie ihre Weine selbst. Wir haben bei ihnen den Priorat verkostet.

Ein intensiv dunkler Rotwein. Den Blaubeeren-, Kirschen- und Cassisaromen folgen Vanille- und Pflaumennoten. Im Angriff frisch, rund, großzügig ineinander verschmelzende, ausgereifte Tannins. Komplexes lang anhaltendes Finale.

Bekannte Namen haben diesem Wein bereits bemerkenswerte Noten verliehen:

Priorat Gueta Lupia 2001 75 cl **cb-6 CHF 38.00
*Parker : 90+/100 Note Vinum : 18.5/20
 Wine Spectator : 91/100 Revue du vin de France : 5 Sterne*

Die **Tenuta Carretta** in Piobesi d' Alba, im Herzen von Roero umfasst ungefähr 70 ha auf den schönsten Terroirs des Piemonts verteilt. Im Jahre 1985 wurde der Besitz von den jetzigen Eigentümern erworben, welche alles daransetzen Qualitätsweine zu bereiten. Es sind drei Weine die uns besonders zugesagt, ja bezaubert haben:

Barolo Cannubi DOCG 1999 75 cl *cc-6 CHF 56.00

Der berühmteste Grand Cru des Barolo, ist zu 100% aus der außergewöhnlichen Rebsorte Nebbiolo gekeltert, wird 24 Monate in der Barrique ausgebaut und danach 12 Monate in der Flasche gelagert bevor er auf den Markt kommt.

Intensiver Rubinglanz, komplexe Aromen von Waldbeeren, Kakao und Gewürzen. Herrlich frisch mit samtigem Tannin, komplex und harmonisch. 2 Stunden vor dem Servieren bei einer Temperatur von 20° dekantieren. Empfohlen zu rotem Fleisch und rezenten Käsesorten.

Barbaresco Bordino DOCG 2001 75 cl *cc-6 CHF 41.50

Rebsorte 100% Nebbiolo. Nach 18-monatigen Barriqueausbau, und 12-monatiger Flaschenlagerung kommt er auf den Markt. Rubinrot, mit ausdrucksvollen Noten von reifen roten Früchten und Schokolade. Etwas streng im Angriff, entwickelt er zarte und runde Tannins. Besitzt eine große Struktur im Abgang. Serviertemperatur 18-20°. Die Flasche ein bis 2 Stunden vor dem Servieren öffnen oder vor dem Servieren dekantieren. Begleitet Teigwaren, rotes Fleisch und rezente Käsesorten.

Bric Quercia, Langhe DOC 2000 75 cl *cc-6 CHF 19.50

85% Barbera und 15% Nebbiolo. 12 Monate Barriqueausbau und danach 10 Monate Flaschenlagerung bevor er auf den Markt kommt.

Rubinrot mit Granatreflexen. Schmeichelnde Gewürz- und Vanillearomen. Frisch und harmonisch im Angriff. Zarte Tannins, großzügig und schön ausdauernd.

Serviertemperatur 17-19°. Begleitet alle Wurstwaren, so wie Braten, Fleisch an Soße, Teigwaren und nicht zu rezente Käsesorten.

Sie können Ihre Bestellungen mit beiliegendem Bestellschein oder per E-Mail an info@vogel-vins.ch senden. Bitte Ihren Absender nicht vergessen!

Für zusätzliche Fragen stehen wir jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung und wünschen Ihnen einen überraschungsreichen Frühling!

DAS VOGEL VINS SA - TEAM

*CC= Karton **CB= Holzkiste