



Gegründet im Jahre 2004 wird unser WEIN-MUSKETIER dieses Jahr 10 Jahre alt.

Anlässlich unserer Jubiläums-Feierlichkeiten stellen wir Ihnen jeden Monat einen Jubiläumswein vor.

Alle Jubiläumsweine zeichnen sich dadurch aus, dass sie Lieblingsweine unserer Kunden und Bestseller in unserem Sortiment sind.



## Unser Jubiläumswein im September !

Ein Lieblingswein unserer Kunden,  
ein Bestseller im Sortiment.

**2013 Chardonnay 'Mont Plaisir'**  
IGP Pays d' Oc • Les Vignerons de Cers

Paradiesisches Südfrankreich: Vor den Toren von Béziers, nahe dem Mittelmeer, entlang des malerischen Canal du Midi liegen die Rebflächen der 220 Winzergenossen von Cers. Seit 1937 gehen sie durch die Höhen und Tiefen der Weinbranche. Erstaunlich, dass diese wahren Okzitanen einen Katalanen als Chef für sich wählten: Guillaume Bonzoms hat als ihr Direktor 2005 die Verantwortung für die Kooperative übernommen. Mit Ausdauer, Empathie und Konsequenz hat dieser sympathische Katalane einen revolutionären Umbruch der alten Strukturen vollbracht und seinen Qualitätsanspruch durchgesetzt. Das Niveau der Weine ist unerreicht. Besonders seine rebsortenreinen Weine sind äußerst beliebt.

**Bemerkenswert ist die Qualität des Chardonnay 'Mont Plaisir', der auch im Jahr 2013 wieder mit der Goldmedaille in Paris ausgezeichnet wurde.** Erwarten Sie bitte keinen fetten,holzgeprägten Chardonnay – hier haben Sie einen filigranen Vertreter im Glas mit feinen Aromen von exotischen Früchten: Maracuja-, Mango und Grapefruit verzaubern den Gaumen. **Er zeigt die Feinheit und Subtilität von guten Chardonnay-Weinen aus Burgund.**

**Ein Tolles Preis/Leistungsverhältnis - probieren Sie selbst!**  
Unser Tipp: Guter Begleiter von Pilzgerichten

Region: Languedoc, Frankreich • Weinmacher: Guillaume Bonzoms, Les Vignerons de Cers  
Rebsorten: Chardonnay 100% • Boden: Lehmhaltige Kalkböden, arm an organischen Stoffen • Alkohol: 13,5 % Vol. • Ausbau: Edelstahl • Optimaler Genuss: Bei 17 °C jetzt bis Ende 2015 • Küche: Generell zu Gerichten in Sahnesauce - Pilze, Huhn, Fisch oder Kalb



FR0308-2013 **€ 6,95** (€ 9,27/L)