

Jean Javillier (Meursault):

Alain Javillier ist ein Winzer vom alten Schlag. Bereits sein Großvater arbeitete biologisch, als Kriegsveteran aus Verdun lehnte er jede Form von Chemie ab. Alain setzt diese Tradition fort. Seine Weine sind biologisch, unfiltriert und reifen langsam. Die neue Mode des extratrockenen Meursault macht er nicht mit. Die 2015er sind jung trinkbar, aber ihren Höhepunkt erreichen sie in 5 bis 10 Jahren.

Weissweine

Bourgogne Chardonnay BIO

Jahr 2015 € (brutto) 16,50 € / lt 22,00

Klassischer Chardonnay aus dem Burgund. Deutliche Holznoten in der Nase, ein sanfter Schmelz, Haselnussaromen. Braucht Luft! Passt zu deftigen Gerichten mit Süßnote.

Meursault Vieilles Vignes BIO

Jahr 2015 € (brutto) 28,00 € / lt 37,33

Meursault zählt zu den berühmtesten Chardonnays der Welt. Die Reben dieses Weines sind tlw. über 100 Jahre alt. In der Nase Ananas, Pfirsich und Banane im Geschmack, Vanille. Mit Luft wird der Wein voller und runder. Bereits jung ein toller Wein.

Meursault 1er Cru "Les Poruzots" BIO

Jahr 2015 € (brutto) 49,00 € / lt 65,33

Poruzot ist eine der besseren Premier Cru Lagen von Meursault. Ein kräftiger Wein, vollmundig, kräuterig und lange anhaltend. Eine leichte Mandel- und Pfirsichnote runden ihn ab. Er passt gut zu Fisch in Sahne oder Hummersauce.

Rotweine

Bourgogne Pinot noir BIO

Jahr 2017 € (brutto) 15,00 € / lt 20,00

Klassischer Bourgogne Pinot noir, da Javillier ihn traditionell ohne Barrique ausbaut. Klare Frucht in Nase, schlank und weich im Mund. Die Reben liegen in Meursault. Passt zu Geflügel oder einer Brotzeit.

Volnay Village BIO

Jahr 2015 € (brutto) 33,00 € / lt 44,00

Ein eleganter, nobler Wein im Volnay-typischen, femininen Stil mit intensivem Aroma, weich, saftig, mit klarer Frucht. Ideal zu Geflügel und Wildgeflügel. Er kann ohne Probleme 10 Jahre gelagert werden.

Moissenet-Bonnard (Pommard)

Die Weine von Emmanuelle-Sophie und ihrem Vater Jean-Louis sind die absolute Neuentdeckung. Der Pommard "Pezerolles" war einer der besten Weine, die ich auf einer Messe in Burgund kosten konnte. Jean-Louis machte in den 80ern sein Hobby zum Beruf und übernahm die Domaine seiner Mutter (Moissenet-Lamarche).

Rotweine

Pommard "Les Petits Noizons"

Jahr 2015 € (brutto) 28,00 €/ lt 37,33

Dieser Lieu-Dit, Richtung Beaune liegend, ist von dunkel-violetter Farbe, streng in der Nase, Moos und Unterholz, aber fast süß im Geschmack und weich. Er war von allen Weinen am längsten im Holzfass. (18 Monate)

Pommard 1er Cru "Les Pezerolles"

Jahr 2015/2016 € (brutto) 42,00 €/ lt 56,00

Ein verrückter Wein, denn das Leder- und Unterholz-Aroma in der Nase bleibt auch im Geschmack erhalten. Würzig und intensiv, dazu ein süß-fruchtiger Beigeschmack, der dem Wein die perfekte Balance gibt. Zu Rotwild trinken.

Charles Père et Fille (Nantoux)

Winzerbetrieb seit mehreren Generationen, seit 1960 selbst abfüllend und heute 14 Hektar groß. Pascal und seine Tochter Pauline führen die Domaine. Hier gibt es schöne Weine von der Côte de Beaune zu guten Preisen. Seit 2018 heißt die Domaine "Charles Père et Fille".

Rotweine

Volnay "Clos de la Cave"

Jahr 2014 € (brutto) 22,00 €/ lt 29,33

Lilarote Farbe, Kirsche in der Nase, Volnay-typische Samt-Textur, zurückhaltendes Holz, weiche Tannine. Kirsche im Mund, im Abgang Heidelbeere, etwas Kakao. Der 2015er ist runder und fruchtiger, nicht so erdig (2015er kostet 25 €)

Volnay 1er Cru "Les Mitans"

Jahr 2015 € (brutto) 35,00 €/ lt 46,67

Dieser 1er Cru stammt von einer Parzelle nahe Pommard. Dunkelrote Farbe, dunkle Beeren in der Nase, klare Frucht im Geschmack, wie beim Village ist das Holz schön eingebunden. Mit Luft eine feine Ledernote. Perfekt zu Wildgulasch.

Jean Pascal (Puligny-Montrachet)

Alexandra Pascal leitet die Domaine, die wegen des komplexen Erbrechts im Burgund einige Weine unter dem Namen Joseph Pascal verkauft. Der Puligny Village ist so fantastisch, dass man ihn reservieren muss, bevor er auf Flasche geht. Hier gibt es elegante Weiß- und Rotweine.

Weißweine

Bourgogne Chardonnay

Jahr 2015 € (brutto) 13,00 € / lt 17,33

Duft nach Ananas und Butter, im Geschmack Ananas, ein wenig Banane, leichte Kräuternoten. Präzise Säure und zurückhaltend im Holz (vor allem im Vergleich zu Javilliers Chardonnay). Wunderbar jetzt zu trinken.

Puligny-Montrachet

Jahr 2015 € (brutto) 29,00 € / lt 38,67

Nussaromen in der Nase, im Mund Zitrus- und Kräuternoten. Ein eleganter, fruchtiger Puligny (nachdem er geatmet hat: Ananas!), zurückhaltend im Holz. Er wird in der besten Chardonnay-Bar der Côte de Beaune im Glas angeboten.

Rotweine

Bourgogne Pinot noir (Joseph Pascal)

Jahr 2016 € (brutto) 11,00 € / lt 14,67

Die Parzellen liegen um Volnay und der Wein hat auch die Volnay-typische Feinheit. Ausgeprägte Frucht, wenig Holz, dazu schöne Säure; ein Paradebeispiel für das, was einfache Pinot noir aus dem Burgund können. Ideal zu Terrinen u. ä.

Jean-Marc Millot (Nuits-St.-Georges):

Millot war lange ein Geheimtipp, mittlerweile haben seine eleganten Weine internationales Aufsehen erregt. 2015 hatte ich die Gelegenheit, bei der Weinernte mitzuhelfen und über diesen Kontakt konnte ich auch einige Weine erwerben. Schon im darauf folgenden Jahr hat Hawesko die deutschen Exklusiv-Rechte erworben, so dass ein Nachkauf für mich unmöglich wurde – Bei Interesse an anderen Millot-Weinen bitte nachfragen, kleine Restmengen bis Jahrgang 2014 sind von fast allen Weinen (auch Grands Crus) vorhanden.

Rotwein

Côte Nuit-Village „Aux Faulques“

Jahr 2013/14 € (brutto) 25,00 € / lt 33,33

Dieser Lieu-Dit ist voller und kräftiger als man es von Côte Nuit-Village-Weine kennt. Im Geschmack rote Johannisbeere, dann Brombeere. Mit ausgeprägter Säure. Präsenz im Abgang. Die Säure ist ausgeprägt, was ihn zu einem idealen Speisebegleiter macht.

René Cacheux (Vosne Romanée):

Winzerbetrieb in vierter Generation, wenige, dafür sehr gute Lagen der Côte de Nuit. Gerald hat viele alte Reben und arbeitet mit sehr wenig Ertrag, so z. B. nur 33 hl/ha beim 2013er Chambolle, und filtriert nicht. Seine Weine haben einen eleganten, „femininen“ Charakter.

Rotweine

Bourgogne Pinot Noir “Champs d'Argent”

Jahr 2016 € (brutto) 14,00 € / lt 18,67

Ein Lieu-Dit in Bourgogne-Appellation ist selten. Die Felder liegen in Vosne-Romanée. Der Wein besitzt auch die Vosne-ähnliche Tiefe, gepaart mit ordentlichen Tanningeüsten. Sehr jung noch, aber schon sehr gut.

Chambolle-Musigny **Tasteviné**

Jahr 2013 € (brutto) 33,00 € / lt 44,00

Chambolle-Musigny zählen zu den elegantesten Burgundern. Die Frucht ist konzentriert und das Mundgefühl seidig. Das Holz ist fein integriert (nur 12% neue Eiche). In der Nase Erdbeeren und Kirsche, rote Beeren im Geschmack.

Domaine Bidault (Morey St.-Denis)

Anne und Sébastien Bidault führen nur 2 ha unter ihrem Namen, hinzu kommen 5 ha von Annes Vater Robert Gibourg (unter dem Namen Domaine Robert Gibourg). Sébastien macht feine, terroirtypische Côte de Nuits-Weine.

Rotweine

Morey St.-Denis “Les Porroux”

Jahr 2016 € (net) 25,00 € / lt 33,00

Morey St. Denis liegt zwischen Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin und diese Zwischenlage charakterisiert den Wein treffend. Er hat von beiden etwas, von den sanften rotbeerigen Chambolle-Weinen ebenso wie von den dunkelbeerigen, kräftigen Gevrey-Weinen. Noch sehr jung und tanninreich.

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

Jahr 2015 € (net) 27,00 € / lt 36,00

Die Reben dieses Villages-Weines sind tlw. über 100 Jahre alt. Ein dichter, konzentrierter Gevrey, dunkelbeerig, maskulin, aber elegant. Braucht Luft! Passt sehr gut zu Ente in Cassis.

Die angegebenen Preise sind **Brutto-Preise**, inkl. der gesetzlichen **Mehrwertsteuer von 19%**. Händler und Gastronomen erfragen bitte eine Liste mit gesonderten Preisen.

Ich liefere ab **150 Euro versandkostenfrei**. Darunter veranschlage ich eine Versandpauschale von 6,- Euro.

Das Angebot ist freibleibend und gültig, solange der Vorrat reicht. Mit einer neuen Liste verliert die vorherige ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand: Januar 2019

Impressum:

Dr. Homer Berndl
Merseburger Str. 47 04177 Leipzig Tel.: 0341/49626876
mail@nestorweine.de Umsatzsteuer-ID: DE 289489532
www.nestorweine.de Verbrauchersteuernr.: DE000019954113