



## Montpellier-Haus

Kettengasse 19 - 69117 Heidelberg  
Tel: 06221 16 29 69 - Fax: 06221 18 14 27  
www.montpellier-haus.de / e-Mail: info@montpellier-haus.de

# Weinliste

## Montpellier-Haus

(je nach Vorrat, können einige Weine ausverkauft sein)

### Grès de Montpellier (Rot)

#### **Château de Flaugergues (Cuvée Sommière)**

Preis: 13 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc. Herkunftsregion: La Méjanelle.

Rebsorten: Mourvèdre 20 %, Syrah 30 %, Grenache 50 %.

Beschreibung: Dunkelrote Farbe. Reiches und komplexes Bukett mit meridionalen Aromen. Vollmundiger, strukturierter Wein mit präsenten Tanninen und langer Nachhaltigkeit am Gaumen, mit Noten von Lorbeer und Lakritze. Kraftvoller, konzentrierter und komplexer Wein. Dekantiert bei 16° bis 18° zu genießen.

#### **Mas Martin (Cuvée Ulteia 2009)**

Preis: 13 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: Syrah 50%, Grenache 30% et Mourvèdre 20%.

Beschreibung: Granatrote Farbe. Unser großartiger Cuvée charakterisiert sich durch ein kraftvolles Bukett von reifen Früchten und Gewürzen. Komplex und konzentriert am Gaumen auf der Grundlage von Mokka-, Wacholder- und Pflaumennoten. Vollmundige Tannine. Frisch und leicht im Abgang.

#### **Château de l'Engarran (Cuvée tradition 2011)**

Preis: 12 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: 68 % Syrah, 10% Carignan, 12% Grenache, 10% Mourvèdre.

Beschreibung: Dunkle, granatrote Farbe. Maulbeere, Schokolade, Trockenpflaume und Eierschwamm.

Schwarze Früchte und Gewürz, großes Volumen und sehr schöner Stoff. Eine Große

Symbiose auf Heidelbeere Note und Samtartig Schokolade durch eine wirkliche Frische getragen: Ein großer Jahrgang !

#### **Domaine de la Perrière (Cuvée Clos de la Chapelle 2011)**

Preis: 11 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: 90% Syrah, 10% Grenache.

Beschreibung: Kraftvoll und andauernd am Gaumen, schöne purpurrote Farbe, intensiv und reichhaltig mit dominanten Noten von roten Früchten. Zunächst erfrischend, dann rund und vollmundig am Gaumen.

Seidig-schmelzende Tannine mit einer eleganten Note reifer Früchte. Zwischen 16° und 17° servieren.

### **Château d'Assas (Vignerons du Pic)**

Preis : 8,5 €

Herkunftsbezeichnung : AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten : 60% Syrah, 40% Grenache.

Beschreibung : Ein purpurfarbener Wein, mit intensivem Duft roter Früchte.

Rund, vollmundig und würzig, sowie mit einem Hauch von Schokolade und feinen, weichen Tanninen.

Ein angenehmer Wein mit hohem Qualitätsanspruch.

Ideale Servicetemperatur zwischen 16 und 18°C.

Dieser Wein passt hervorragend zu Geflügel und gegrilltem Fleisch, sowie zu schmackhaften Wurstwaren, wie etwa Schwarzwälder Schinken.

### **Château St Martin de la Garrigue (Cuvée Grès de Montpellier 2010)**

Preis : 11 €

Herkunftsbezeichnung : AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten : 52% Mourvèdre (alte Weinberg) , 27% Syrah, 40% Grenache noir 21%.

Beschreibung : purpurrote Farbe, intensiver und kräftiger Geruch mit komplexem Bukett (eingemachte Pflaume, Kaffee, geröstete Mandeln, Karamell). Langanhaltender und kräftiger Geschmack, samtartige Tannine, vollmundige und komplexe Aromas (Lakritze, Orangenester, Trüffel)

### **Mas de Janiny (Cuvée Les Hauts de Laborie 2010)**

Preis: 13 €

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre.

Beschreibung: Dunkle purpurrote Farbe. Schön vielfältig in der Nase mit Röst-, Balsam- und schwarzen Johannisbeernoten. Geschmeidige und dichte Tannine mit Gewürz- und Kakaoaromen, aromatisch und lang im Abgang. Passend zu (roten) Fleischgerichten und Käse.

Bei 16 bis 18 ° servieren, 3 bis 4 Stunden vor Verkostung öffnen, die Flasche dann wieder verkorken. Dieser Wein lässt sich auch direkt genießen, jedoch sollte man ihn einige Jahre Ruhe gönnen. Er lässt sich auch 4 bis 5 Jahre (bei Lagerung in einem angemessenen Weinkeller) später genießen.

„Fruchtiger Wein bei Verkostung innerhalb von 5 Jahren Lagerzeit“

„Wein in voller Reife bei Verkostung ab 5 Jahren Lagerzeit“



### **Clos de l'Amandaie (Cuvée Huis Clos 2010)**

Preis : 15 €

Herkunftsbezeichnung : AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten : 50% Syrah, 50% Grenache.

Beschreibung : schwarze Farbe mit purpurrotem Glanz. Dieser Wein hat einen intensiven Geruch mit komplexem Buket (Pflaume, Zimt, Eukalyptus, Pfeffer, Tabak). Zur Probe, ist er vollmundig und samtig. Edel Geschmack (Trüffel, Kirsche in Eau de Vie, Havanna) kommen zum Charakter vom Terroir hinzu. Ein Wein, jung in Karaffe zu genießen, oder Lagerwein.

Ideale Servicetemperatur zwischen 16 und 18°C.

Passt sehr gut zum Wildgericht oder Schmorbraten

### **Chemin des Rêves (L'Exuberant 2011)**

Preis : 9 €

Herkunftsbezeichnung : AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan

Beschreibung : granatroter Farbe, vielfältig Nase. Aromatischer Wein, Aromen von schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Früchten  
Ideale Servicetemperatur 17°C.

### **Domaine de la Prose (Embruns 2011)**

Preis : 10€

Herkunftsbezeichnung : AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten : Syrah, Cinsault, Grenache

Beschreibung : Dunkelrote Farbe, subtile Duftnoten, die würzig und pfeffrig werden. Durchdringende Aromen kandierter Früchte von Trüffel, Wacholder und Zimt.



### **Domaine de Terre Mégère (Dolomies 2013)**

Preis : 10 €

Herkunftsbezeichnung : AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten : Syrah 75%, Grenache 15%, Mourvedre 10%.

Vinifikation traditionelle sur vendange partielle égrappée et foulée. Cuvaison de plus de un mois. Elevation in cuve de 15 mois.

Beschreibung : Andauernde Farbe mit violetten Tönen. Reintönige und tiefe Nase erinnert an schwarze Oliven, schwarze Früchte, Garrigue und Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er mit seiner seidigen Textur.

## **AOP Languedoc – Hérault**

### ***Rotweine***

#### **Château Puech-haut (Cuvée Prestige 2009)**

Preis: 14 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc. Herkunftsregion: St. Drézéry.

Rebsorten: 55% Grenache, 35% Syrah, 10% Carignan.

Beschreibung: Intensive, strahlende Kirschfarbe. Ausdrucksvolle Nase von kandierten roten Beeren, schwarzen Johannisbeeren und Schokoladenaromen. Rund und weich am Gaumen. Tendenz zu frischen roten Früchten mit würzigen Noten (Zimt). Langer Abgang mit Röstnoten und kandierten Früchten.

#### **Lucian Grande Réserve (Les Vignerons de Saint Saturnin 2009)**

Preis: 9 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc Saint Saturnin.

Rebsorten: Grenache 30%, Syrah 60%, Mourvèdre 10%.

Beschreibung: Intensive, granatroter Farbe. Mit Noten von roten Beeren, Thymian und Lakritze. Seidige Struktur. Die Tannine verleihen diesem Wein Kraft und Eleganz.

### **Celliers du Val des Pins (Marquis de Montlaur 2012)**

Preis: 8 €

Herkunftsbezeichnung: AOP LANGUEDOC

Rebsorten: Grenache, Syrah

Beschreibung: Schönes glänzendes kirschrotes Farbe. Die Nase sehr reifer roter Früchte schließt im Mund fruchtige Feinheit, die gewürzte und Lakritze Sensationen zu verstärken kommen.

Dieser Wein wird mit rotem Fleisch oder Käsen von Charakter sehr gut übereinkommen.

### **Ermitage du Pic Saint Loup (Tour de Pierre 2013, Pic Saint Loup)**

Preis: 8,50€

Herkunftsbezeichnung: Languedoc Controlee

Rebsorten: 40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan

Beschreibung: Schöne glänzende kirschrote Farbe. In der Nase, Noten von Lakritze, roten Früchten, Pfeffer und Leder. Der Mund ist gehaltvoll, frisch, ausgeglichen. Man findet Pfeffer wieder, Lakritze aber auch die Erdbeere. Begleitet wunderbar ein Wildfleisch- oder Lammgericht, wie z.B. Lammspieß mit Auberginen à la languedocienne

### **Domaine de Saumarez (S' 2013)**

Preis: 6,50 €

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

Rebsorten: Grenache und Syrah

Beschreibung: Dieser Wein zeichnet sich durch ein tiefes Rot in der Farbe und Aromen von Sauerkirschen, reifen roten Früchten und Gewürzen in der Nase aus. Es ist ein vollmundiger Wein mit einer ausgewogenen Säure und leichten, gut eingebetteten Tanninen.



## **Weißweine**

### **Muscat Sec Terres Blanches (Cave des Vignerons de Frontignan)**

Preis: 5,5 €

Herkunftsbezeichnung: Vin de Pays d'Oc Muscat Sec « Terres Blanches ». Herkunftsregion: Frontignan.

Rebsorte: 100% Gelber Muskateller (Muscat blanc à petits grains).

Beschreibung: Hellgelbe Farbe mit grünen, kristallinen Reflexen. Sehr elegant und frisch in der Nase, dominiert von Zitrusfrüchten und mentholhaltigen Nuancen. Klar und lebendig am Gaumen, gleichzeitig rund und vollmundig. Leicht würzig mit Zitronenaromen und Mentholnoten im Abgang. Gut gekühlt bei 8° als Aperitif servieren.

### **Beauvignac Picpoul de Pinet (Cave Les Costières de Pomerols 2013)**

Preis: 5,5 €

Herkunftsbezeichnung: IGP Pays d'Oc.

Rebsorte: 100% Picpoul Blanc.

Beschreibung: Schöne, blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Rund und frisch: ein fruchtiger Wein mit leicht mineralischer und blumiger Note.

Trinktemperatur: 10°.



## ***Roséweine***

### **Mas d'Exindre, IGP Collines de la Moure (Château d'Exindre - La Magdelaine)**

Preis: 6 €

Herkunftsbezeichnung: Vin de pays Collines de la Moure.

Rebsorten: 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Cinsault.

Beschreibung: Blaßes und glänzendes Farbe leicht orangefarben. Komplexe Nase von Salat frischer Früchte (Rote Früchte, Banane, Pfirsich). Viele Rundung im Mund. 1 bis 2 Jahre in einem Keller zu bewahren zwischen 10 und 16°C. Dieser roséwein sehr frische bediente wird ihre Sommermahlzeiten angenehm begleiten sowie das weiße Fleisch und Rostbraten.

### **Mas de Courty (Les Caves de Saint Georges d'Orques 2010)**

Preis: 6 €

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc Saint Georges d'Orques.

Rebsorten: Mischung aus Syrah, Grenache, Cinsault.

Beschreibung: Schöne zartrosa Farbe. Fruchtig und blumig, kräftig und dennoch fein in der Nase. Leicht perlend, sehr ausgewogen, weich und fruchtig am Gaumen.

Ein angenehmer, leichter und fruchtiger Wein, der gut gekühlt bei 14° getrunken wird.

## ***Aperitifweine***

### **Muscat de Mireval Cuvée Vent d'Ange (Château d'Exindre - La Magdelaine 2009)**

Preis: 10 €

Herkunftsbezeichnung: Muscat de Mireval. Von Natur aus lieblicher Weißwein. 16°.

Rebsorte: 100% Muskateller (muscat petits grains).

Beschreibung: Goldglänzende Farbe. Kraftvoll und komplex in der Nase mit blumigen und mentholhaltigen Duftnoten. Ölig und zugleich frisch, fein und elegant am Gaumen mit langem Abgang. Gut gekühlt als Aperitif servieren.

## ***Schaumweine***

### **Beauvignac Brut Piquepoul (Cave Les Costières de Pomerols)**

Preis: 11 €

Qualitätsschaumwein, trocken. Servierempfehlung : 6°.

Sehr eleganter und edler Sekt, ideal als Aperitif- oder Dessertwein für Ihre Festlichkeiten.