



## Plusmynus – Artiga & Fustel

Aufmerksame Leser unseres Frühlingswein-Mailings werden sich erinnern. Bei Artiga & Fustel handelt es sich nicht um einen neuen Stern am Krimiautorenhimmel, sondern um ein Önologenduo, das dem Rest der Welt den Kampf angesagt hat. Die jungen Wilden aus dem Penedès wollen mit kompromissloser Qualität den Markt aufmischen zu Preisen, die der Konkurrenz die Tränen in die Augen treiben. Für ihren Roten Mynus+ aus den Leitrebsorten des Rioja, Garnacha und Tempranillo, haben sie ihre Winzer wieder zu atemberaubend niedrigen Erträgen verdonnert. Dreißig Hektoliter je Hektar, weniger holt man auch für Weine aus der Riege von Lafite, Latour und Co. nicht vom Acker. Für uns haben Artiga & Fustel ihren sensationellen Tinto in die 5 l Bag-in-Box gefüllt. Das schafft noch einmal ein deutliches Mynus beim Preis.

Mynus+, Taragona DO 2003  
rot, 5 Liter

€ 17,00

## Plusmynus Valtus



Mein Gott, Valtus –

**Domaine Alain Maurel, Chardonnay**

Mit seinen einsfünfundsiebzig erreicht Alain Maurel nicht eben Gardemaß, aber für die atemberaubende Qualitätsentwicklung der Languedoc-Weine ist er so etwas wie ein Leuchtturm. Als er vor dreißig Jahren sein Weingut in der Gemeinde Ventenac im Cabardès übernahm, wies er mit drastischer Ertragsreduzierung und edelstahlblitzenden neuen Kellieranlagen dem Weinbau im Midi den Weg. Das ist inzwischen Standard, aber im Gegensatz zu manchem Blödelbarden hat Alain immer noch die Nase vorn. „Mein Gott, Valtus“, dachten wir, als sein Chardonnay „Valtus“ nach der Blindprobe von der Hülle befreit war. „Sehr gut, saftig, lang, reif, sauber, toll, kaufen!“ steht im Verkostungsprotokoll, und dem haben wir eigentlich nichts mehr hinzuzufügen.

Valtus Chardonnay, Vin de Pays d'Oc 2003 € 5,40



## Einladung zur kulinarischen Matinée

Unser sommerliches Menü wird  
wiederum präsentiert vom  
RESTAURANT LIVINGROOM

Samstag,  
den 26. Juni 2004  
ab 12.00 Uhr

1/2 Dtz. Austern	€ 8,00
Gemischter Antipasti Teller	€ 7,90
Hausgeräuchertes Lachsfilet auf getrüffeltem Kartoffelsalat mit Salsa Verde	€ 10,50

*Dazu wie immer ein Glas Wein  
und frisches Baguette.*

Bitte reservieren Sie:  
Tel. 02 34 / 33 66 83  
Fax 02 34 / 33 69 67

E-mail [der.franzose@t-online.de](mailto:der.franzose@t-online.de)



**Große Bordeaux-Verkostung  
Freitag, 18. Juni 2004**

Wiemelhauser Str. 214  
Ecke Wasserstraße  
44799 Bochum  
Tel.: 02 34 / 33 66 83  
Fax: 02 34 / 33 69 67  
E-mail: [der.franzose@t-online.de](mailto:der.franzose@t-online.de)

Öffnungszeiten:  
Mo - Mi: 15<sup>00</sup> - 19<sup>00</sup> Uhr  
Do & Fr: 12<sup>00</sup> - 19<sup>00</sup> Uhr  
Samstag: 10<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr

Deutsche Post AG  
Entgelt bezahlt  
44789 Bochum

Falls Empfänger verzogen, bitte mit neuer Anschrift zurück!

