

Seit 1982



**Gérards
WEIN-MARKT**



Bergische Landstr. 618,
40629 Düsseldorf-Hubbeltath

Selection 2023/ 2024

Occasionen für den Weinfreund

Gérards Wein-Markt, Bergische Landstr. 618
40629 Düsseldorf-Hubbeltath

www.gerards-weinmarkt.de · info@gerards-weinmarkt.de

Tel: 0211 - 29 86 86 oder 02104 - 959 40 (Büro)

Fax: 02104 - 95 94 22

Öffnungszeiten:

Di-Do. 15.00 - 19.00, Fr. 14.00 - 19.00, Sa. 10.00 - 14.00 Uhr



Liebe Weinfreunde,

seit 41 Jahren sind wir auf französische Weine spezialisiert, vom Landwein bis hin zum Grand Cru Classé! Wir bieten Ihnen in dieser Broschüre die besten Weine an, die wir bei unseren Winzerbesuchen im Laufe des Jahres entdeckt haben.

Die Weine in dieser Broschüre stellen nur eine kleine Auswahl aus unserem Gesamtsortiment (über 600 verschiedene Weine) dar. Bei uns können Sie die Vielfalt der französischen Weine durch Probieren kennenlernen wie beim französischen Winzer selbst. Wir führen französische Weine sowohl für den täglichen Bedarf als auch für besondere Anlässe und hochwertige, rare Weine, die sich als Kapitalanlage eignen, wie z.B. Lafite Rothschild, Mouton Rothschild, Latour, Margaux, Ausone, Cheval Blanc, d'Yquem etc. Außerdem finden Sie bei uns Sekt, Crémants Champagner, Cognacs und Armagnacs, Entenrillettes, Pâtés, Foie Gras und verschiedene französische Käsesorten, von Mr. Antony, dem besten Käseaffineur Frankreichs.

Selbstverständlich steht Ihnen auch in diesem Jahr unser Versandservice zur Verfügung. Wenn Sie Präsente an Ihre Kunden, Freunde oder Verwandte versenden möchten, geben Sie uns nur die Adresse und Grußkarten alles Weitere übernehmen wir.

Auf Ihren Besuch im Gérards Wein-Markt freuen sich

Familie Fuchsle

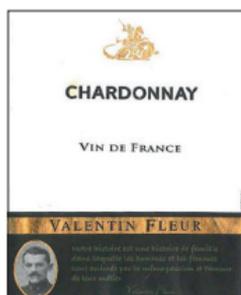
(Dipl. Kfm. Dieter Fuchsle und Kristin Fuchsle)





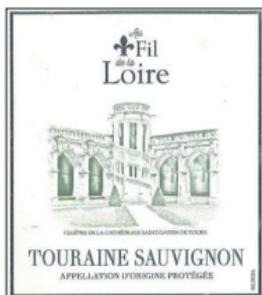
2021 Domaine Saint-Bénézet "Préférence"

Anbaugebiet:	IGP Pays d'Oc
Winzer:	Sylvain Soulairac
Rebsorten:	Sauvignon, Grenache, Vermentino
Charakter:	aromatische Noten von mediterranen Früchten
Besonderheit:	Cuvée Préférence gibt es auch als Rosé- und Rotwein, der Wein für jeden Tag!
Menüvorschlag:	Vorspeise, Risotto mit Fisch
Haltbarkeit:	bis Ende 2026
Preis:	€ 5,95 (€ 7,93/l)



2022 Chardonnay Valentin Fleur

Anbaugebiet:	Vin de France Südfrankreich
Winzer:	Valentin Fleur
Rebsorten:	100% Chardonnay
Charakter:	leicht, wenig Säure
Besonderheit:	tolles Preis-Leistungsverhältnis!
Menüvorschlag:	Vorspeisen, Geflügel
Haltbarkeit:	bis Ende 2026
Preis:	€ 6,50 (€ 8,67/l)



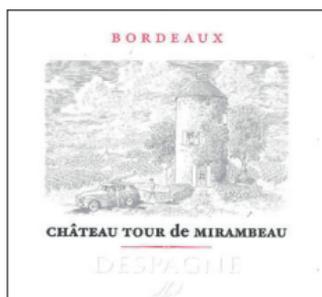
2022 Sauvignon Touraine 'Fil de la Loire'

Anbaugebiet:	AOC Touraine
Winzer:	Vignerons de la Noelle
Rebsorten:	100% Sauvignon
Charakter:	fruchtig und leicht
Besonderheit:	Sauvignon ist die klassische Rebsorte aus dem Loiretal, in der Touraine fallen die Weine etwas leichter aus als im Sancerregebiet
Menüvorschlag:	gegrillter Fisch, Salat mit Ziegenkäse
Haltbarkeit:	bis Ende 2027
Preis:	€ 7,95 (€ 10,60/l)



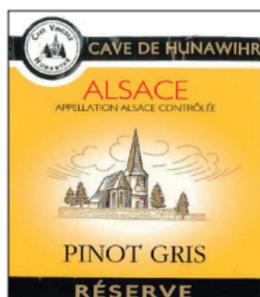
2022 Sainte-Anne Réserve Chardonnay

Anbaugebiet:	IGP Pays d'Oc
Winzer:	Anne de Joyeuse
Rebsorten:	100% Chardonnay
Charakter:	eleganter, ausdrucksstarker Weißwein mit schönen Honigaromen
Besonderheit:	Barriqueausbau
Menüvorschlag:	Hähnchencurry, milder Käse
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Preis:	€ 9,95 (€ 13,27/l)



2022 Château Tour de Mirambeau

Anbaugebiet:	AOC Entre-Deux-Mers
Winzer:	Familie Despagne
Rebsorte:	Sauvignon, Semillon, Muscadelle
Charakter:	typische Sauvignonnase mit Noten von Zitrus- und Passionsfrucht
Besonderheit:	seit über 200 Jahren Familientradition die Rebstöcke sind bis zu 33 Jahre alt
Menüvorschlag:	Meeresfrüchte, Lachs, Ziegenkäse
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Preis:	€ 10,95 (€ 14,60/l)



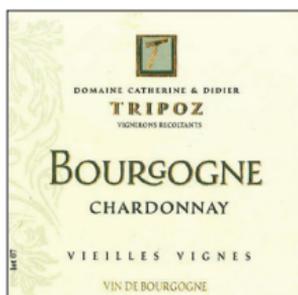
2021 Pinot Gris Réserve

Anbaugebiet:	AOC Alsace
Winzer:	Cave Vinicole á Hunawehr
Rebsorten:	100% Pinot Gris (Grauburgunder)
Charakter:	aromatischer, fruchtbetonter milder Weißwein
Besonderheit:	Goldmedaille in Mâcon
Menüvorschlag:	Zwiebelkuchen, asiatische Küche Munsterkäse
Haltbarkeit:	bis Ende 2027
Preis:	€ 11,95 (€15,93/l)



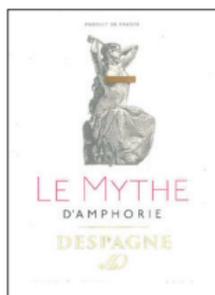
2022 La Quille

Anbaugebiet:	AOC Graves blanc
Winzer:	Xavier und Caroline Perronnat
Rebsorten:	80% Sémillon, 20% Sauvignon
Charakter:	intensive Noten von Aprikose, Zitrus, Pampelmuse
Besonderheit:	HVE 3 zertifiziert, nachhaltiger An- und Ausbau!
Menüvorschlag:	Krustentiere, Hähnchen in Estragon,
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Preis:	€ 12,95 (€17,27/l)



2020 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes

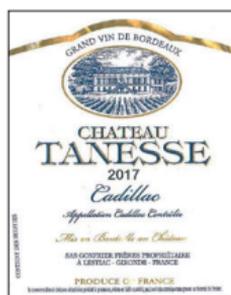
Anbaugebiet:	AOC Bourgogne
Winzer:	Catherine et Didier Tripoz
Rebsorten:	100% Chardonnay
Charakter:	schönes Aroma von Melone und weißen Blüten, wenig Säure
Besonderheit:	weißer Burgunder zum 'kleinen' Preis, biologisch an- und ausgebaut
Menüvorschlag:	Kalbfleisch, feine Fischgerichte, Käsesoufflé, Citeaux
Haltbarkeit:	bis Ende 2026
Preis:	€ 15,95 (€ 21,27/l)



2022 Le Mythe d'Amphorie Rosé

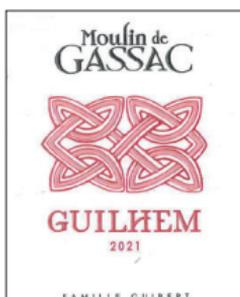
Anbaugebiet:	Vin de France Bordeaux
Winzer:	Fam, Despaigne
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Charakter:	eleganter Rosé mit dezenten Noten nach Erdbeere und Pampelmuse
Besonderheit:	das Weingut wird biodynamisch bewirtschaftet
Menüvorschlag:	Fischcurry, Couscous
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Preis:	€ 11,95 (€15,93/l)

WEISSWEIN



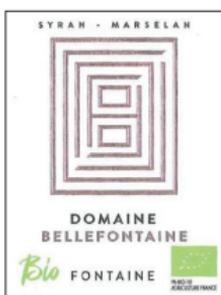
2017 Château Tanesse Liqueureux Blanc

Anbaugebiet:	AOC Cadillac, Côtes de Bordeaux
Winzer:	Familie Gonfrier
Rebsorte:	20% Sauvignon, 80% Semillon,
Charakter:	aromenreich mit schönen Honignoten eleganter Vin Liqueureux
Besonderheit:	nur 2 ha, Handlese, 88 Punkte von James Suckling
Menüvorschlag:	Aperitif, Foie Gras, Dessert, Blauschimmelkäse
Haltbarkeit:	bis Ende 2029
Preis:	€ 18,95 (€25,27/l)



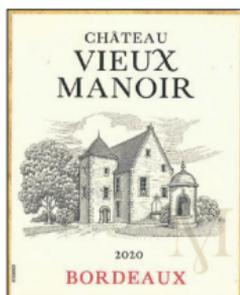
2021 Guilhem Moulin de Gassac

Anbaugebiet:	IGP Pays d'Herault
Winzer:	Moulin de Gassac
Rebsorten:	Syrah, Grenache, Carignan
Charakter:	angenehm runder Rotwein für jeden Tag
Besonderheit:	HVE zertifiziert (Nachhaltiger An- und Ausbau) die Domaine Gassac zählt zu den Topproduzenten im Languedoc
Menüvorschlag:	Nudelgerichte, Pizza
Haltbarkeit:	bis Ende 2027
Preis:	€ 7,50 (€ 10,00/l)



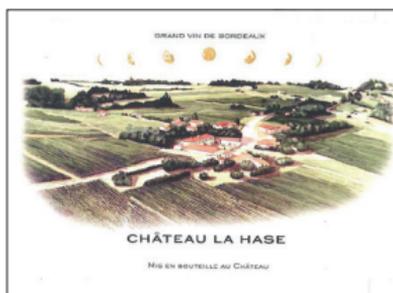
2021 Domaine Bellefontaine

Anbaugebiet:	IGP Pays d'Oc
Winzer:	Elise Bosse-Platière et Yann Soulairac
Rebsorten:	Syrah, Marselan
Charakter:	fruchtiger, aromatischer Rotwein
Besonderheit:	Biowein aus den südlichen Rhône-lagen
Menüvorschlag:	Nudelaufwurf, Gulasch, Fleischfondue
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Angebotspreis:	€ 9,95 (€ 13,27/l)



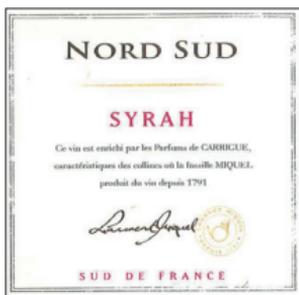
2020 Château Vieux Manoir

Anbaugebiet:	AOC Bordeaux
Winzer:	Familie Ballande
Rebsorten:	Merlot, Cabernet-Sauvignon
Charakter:	eleganter Wein mit schönen Aromen nach schwarzen Johannisbeeren
Besonderheit:	super Preis-Leistungsverhältnis!
Menüvorschlag:	Wildgerichte, Braten, Lamm
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Preis:	€ 11,50 (€ 15,33/l)



2020 Château la Hase

Anbaugebiet:	AOC Fronsac
Winzer:	JY Millaire
Rebsorten:	100% Merlot
Charakter:	intensiver Wein mit ausdrucksvoller Frucht
Besonderheit:	biologisch und biodynamisch an- und angebaut, super Lage neben Pomerol
Menüvorschlag:	Entenbrust, Coq au Vin, Käse
Haltbarkeit:	bis Ende 2030
Preis:	€ 11,75 (€15,67/l)



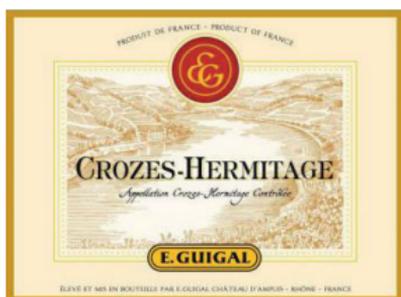
2021 Syrah Nord-Sud

Anbaugebiet:	IGP Pays d'Oc
Winzer:	Laurent Miquel
Rebsorten:	100% Syrah
Charakter:	ausgewogener Wein mit intensiver Kirsch- und Cassisnote
Besonderheit:	die Familie Miquel produziert seit über 200 Jahren Wein im Languedoc
Menüvorschlag:	Pasta Arrabiata, Braten, Käse
Haltbarkeit:	bis Ende 2027
Preis:	€ 12,95 (€ 17,27/l)



2020 Côte 136 - Cezarine

Anbaugebiet:	AOC Saint Chinian
Winzer:	Laurent Miquel
Rebsorten:	80% Syrah, 20% Grenache
Charakter:	tiefdunkle Farbe, intensives Beerenaroma
Besonderheit:	Cuvée aus den besten Parzellen alter Rebstöcke, Barriqueausbau
Menüvorschlag:	Lammbraten, Rinderfilet mit Pilzen
Haltbarkeit:	bis Ende 2029
Preis:	€ 17,95 (€ 23,93/l)



Etienne Guigal, Ampuis – nördliches Rhôneetal

Das Maison Guigal wurde 1946 von Etienne Guigal gegründet und hat sich innerhalb drei Generationen einen weltweiten Spitzenruf erarbeitet. Etienne hat 67 Ernten selber vinifiziert. Seit 2003 besitzen die Guigals auch eine eigene Küferei. Heute leitet Enkelsohn Philippe, als Önologe das Haus Guigal. Neben den großen Côte-Rôtie Weinen sind auch die Alltagsweine von vorzüglicher Qualität!

2019 Côtes du Rhône rouge

Anbaugebiet:	AOC Côtes du Rhône
Rebsorten:	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Charakter:	Tiefrotes, brillantes Purpurrot, Noten nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Pfeffer, weich mit seidigen Tanninen
Besonderheit:	20-30 Jahre alte Rebstöcke, lange Maischedauer in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks.
Menüvorschlag:	Wurstwaren, Fleisch- und Wildgerichte, Käse z.B. Camembert, Colombier, St. Néctaire
Haltbarkeit:	bis Ende 2028
Preis:	€ 10,95 (€ 14,60/l)

E. Guigal,	
2021 Tavel	€ 13,95 (€ 18,60/l)
2019 Crozes-Hermitage	€ 19,95 (€ 26,60/l)
2019 Gigondas	€ 24,95 (€ 33,27/l)
2017 Châteauneuf du Pape	€ 33,95 (€ 45,27/l)
2020 Condrieu, blanc	€ 39,95 (€ 53,27/l)
2018 Côte Rôtie, Brune et Blonde	€ 44,95 (€ 59,93/l)
2018 Château d'Ampuis, Côte-Rôtie	€ 99,00 (€ 132,00/l)



2019 Château Pontet - Plaisance

Anbaugebiet:	AOC St. Emilion Grand Cru
Winzer:	Vignobles Arnaud Jean Claude
Rebsorten:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon
Charakter:	weicher, nach schwarzen Johannisbeeren duftender voller, säurearmer Rotwein
Besonderheit:	Gold- und Silbermedaille Barriqueausbau
Menüvorschlag:	Roastbeef, Käse
Haltbarkeit:	bis Ende 2029
Preis:	€ 21,95 (€29,27/l)

GROSSE BORDEAUXWEINE



2019 Le C de Calon Ségur

Anbaugebiet:	AOC St. Estèphe
Winzer:	SURAVENIR, Vincent Millet
Rebsorten:	56% Merlot, 44% Cabernets
Charakter:	intensiver Duft nach roten Beeren, feiner langer Abgang mit gut eingebundenen Taninen
Besonderheit:	14 Monate im Barrique ausgebaut, Drittwein von Ch. Calon Ségur
Menüvorschlag:	Rindersteak vom Grill, Käse
Haltbarkeit:	bis Ende 2030
Preis:	€ 27,50 (€36,67/l)

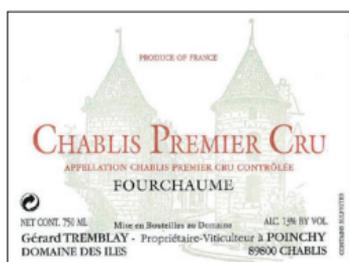


Rote Bordeaux - Grand Cru Classé

Hier eine kleine Auswahl aus verschiedenen Jahrgängen, weitere Angebote finden Sie unter: www.gerards-weinmarkt.de.

2006 Ch. Condat, St. Emilion GCC	0,375l	€ 13,50 (€ 36,00/l)
2019 Ch. Potensac, Haut-Médoc		€ 25,95 (€ 34,60/l)
2017 Ch. Labégorce, CB Margaux		€ 29,00 (€ 38,67/l)
2020 Ch. Sociando Mallet, Haut-Médoc		€ 35,50 (€ 47,33/l)
2019 Ch. Lynch Moussas, 5 GCC Pauillac		€ 39,00 (€ 52,00/l)
2018 Ch. Phélan Ségur, CBE St. Estèphe		€ 49,00 (€ 65,33/l)
2018 Ch. Batailley, 5. GGC Pauillac		€ 55,00 (€ 73,33/l)
2019 Ch. D'Armailhac, 5. GGC Pauillac		€ 59,00 (€ 78,67/l)
2015 Ch. Trotteville, 1er GCC St. Emilion		€ 89,00 (€ 118,66/l)
2016 Ch. Léoville Barton, 2.GCC St. Julien		€ 95,00 (€ 126,67/l)
2020 Ch. Pichon Comtesse, 2.GCC Pauillac		€ 195,00 (€ 260,00/l)
2016 Ch. Batailley, 5.GCC Pauillac	1,5 l	€ 125,00 (€ 83,33/l)

ROTE UND WEISSE BURGUNDER



Domaine Gérard Tremblay in Chablis

2021 Chablis Vieilles Vignes	€ 16,50 (€ 22,00/l)
2022 Chablis 1er Cru `Fourchaume´	€ 24,95 (€ 33,27/l)

Domaine Chavy-Chouet

2019 Bourgogne rouge	€ 24,95 (€ 33,17/l)
----------------------	---------------------

Domaine Ecard

2015 Savigny Les Beaune 1er Cru rouge	€ 35,95 (€ 47,93/l)
---------------------------------------	---------------------

Domaine Etienne Sauzet in Puligny-Montrachet

2020 Bourgogne blanc	€ 29,95 (€ 39,93/l)
2020 Puligny-Montrachet, blanc	€ 79,00 (€ 105,33/l)
2020 Puligny-Montrachet 1er Cru `La Garenne´	€ 149,00 (€ 198,67/l)

Domaine François Carillon in Puligny-Montrachet

2019 Puligny-Montrachet blanc	€ 79,00 (€ 105,33/l)
-------------------------------	----------------------

Domaine Méo-Camuzet in Vosne-Romanee

2020 Hautes Côtes de Nuits blanc, Monopol	€ 38,95 (€ 51,93/l)
2020 Bourgogne rouge Côte d'Or	€ 39,95 (€ 53,27/l)
2019 Nuits St. Georges	€ 89,00 (€ 118,67/l)



2er, 3er und 6er Präsentholzkisten AOC Bordeaux, Merlot und Cabernet

2er Holzkiste mit 2 Fl. **2010er Sirius**,
AOC Bordeaux, Bronzemedaille in Bordeaux € 25,00 (€ 16,67/l)

3er Holzkiste mit 3 Fl. **2016er Beau-Rivage**,
AOC Bordeaux, Eigentümer von Ch. Batailley € 35,00 (€ 15,55/l)

6er Holzkiste mit 6 Fl. **2016er Ch. La Fleur Haut-Carras**,
AOC Haut-Médoc, Nachbarlage von Château Pichon
Longueville Comtesse in Pauillac € 75,00 (€ 16,67/l)

6er Holzkiste mit 6 Fl. **2016er Ch. Godeau Ducarpe**,
AOC Saint Emilion Grand Cru € 150,00 (€ 33,33/l)

COGNAC, ARMAGNAC & CO



Armagnac Château du Tariquet

Eau de Vie de Folle Blanche 46 % Vol € 30,00 (€ 40,00/l)
 Armagnac, VSOP, 6 Jahre 40 % Vol € 33,00 (€ 44,00/l)
 Armagnac, XO, 15 Jahre, 40 % Vol € 45,00 (€ 60,00/l)
 Armagnac, Folle Blanche
 V.S., 3 J, 45%Vol € 35,00 (€ 46,67/l)
 Armagnac, Folle Blanche, 12 J. 48%Vol € 45,00 (€ 60,00/l)

Cognac Leyrat, Domaine de chez Maillard

VSOP Reserve, Fins Bois, 40% Vol € 49,00 (€ 65,33/l)
 XO Hors d'Age, Fins Bois, 40% Vol € 89,00 (€ 118,67/l)

Cognacs 'Maison Jean Filioux'

Grande Champagne 'Réserve Familiale',
 1er Cru, 40 Jahre alt € 199,00 (€ 265,33/l)

Eaux-de-Vie 'Braná' Pyrenäen

Vieille Prune, 42%Vol € 59,95 (€ 79,93/l)
 Poire William, 44% Vol € 64,95 (€ 86,60/l)
 Framboise, 45% Vol € 69,95 (€ 93,27/l)

Sekte und Crémants

La Petite Bulle rosé Vin Frizzant, brut	€ 7,95 (€ 10,60/l)
Sekt Imperial Palace brut , Blanc de Blancs	€ 8,95 (€ 11,93/l)
Crémant de Loire blanc Emilie Laurence, brut	€ 10,95 (€ 14,60/l)
Crémant de Loire rosé Emilie Laurence, brut	€ 11,95 (€ 15,93/l)
Crémant d'Alsace Calixte brut, Chardonnay	€ 12,95 (€ 17,27/l)
Crémant d'Alsace Calixte Rosé brut, Pinot Noir,	€ 13,95 (€ 18,60/l)
Crémant d'Alsace Calixte Blanc de Noir, brut, Pinot Noir,	€ 14,95 (€ 19,93/l)
Ackerman Royal 2017 blanc brut Crémant de Loire, Chardonnay, Chenin, Cabernet Franc	€ 15,95 (€ 21,27/l)
Ackerman Royal rosé brut Crémant de Loire, Pinot Noir	€ 17,95 (€ 23,93/l)



CHAMPAGNER

Champagner André Clouet Grand Cru

Champagner Andre Clouet Grand Cru aus einem der besten Champagnerhäuser in Bouzy:

Clouet brut, Sondercuvée Sélection Gérard	€ 29,95 (€ 39,93/l)
Clouet Grand Cru, brut, Pinot Noir	€ 33,95 (€ 45,27/l)
Clouet Grand Cru (0,375 l)	€ 17,95 (€ 47,87/l)
Clouet Grand Cru (1,5 l)	€ 69,95 (€46,36/l)
Clouet Grand Cru Silver, zero brut	€ 32,95 (€43,93/l)
Clouet Grand Cru, brut, Rosé	€ 39,95 (€53,27/l)
Clouet Grand Cru, brut, Rosé (1,5 l)	€ 79,95 (€53,30/l)
Clouet Grand Cru The V6 Expérience	€ 39,95 (€ 53,27/l)
Clouet Grand Cru 2015, Pinot Noir	€ 44,95 (€ 59,93/l)
Clouet Grand Cru `Chalky`	€ 45,95 (€ 61,27/l)
Clouet Grand Cru Cuvée 1911	€ 65,00 (€86,67/l)
Dream Vintage Chardonnay 2008	€ 85,00 (€113,33/l)
Dream Vintage Chardonnay 2009	€ 65,00 (€ 86,67/l)
`Le Clos de Bouzy` Pinot Noir Grand Cru Jahrgang 2008, Magnum-Holzbox (1,5 l)	€ 299,00 (€ 199,33/l)





Französischer Käse

Wir führen ständig im Sortiment französische Käse vom besten Käseaffineur Frankreichs, Monsieur Bernard Antony. Alle Käse sind Rohmilchkäse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch aus allen ländlichen Gegenden Frankreichs. Mr. Antony beliefert fast alle drei Sterne Restaurants der Welt!

Französische Entenleber aus dem Elsaß

In den Monaten November/Dezember können wir Ihnen frische Entenleber mit und ohne Trüffel ab 50g bis 500g und mehr von einem der besten Traiteurs Frankreichs anbieten!

Versandservice

Auch in diesem Jahr übernehmen wir den Versand Ihrer Weihnachtspresente an ihre Kunden, Freunde und Verwandten. Wir verpacken alles bruchsicher und benötigen von Ihnen lediglich die Adresse und Ihre Grußkarte. Alles Weitere übernehmen wir!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Gérard's Wein-Markt, direkt an der Autobahn A3 Köln-Oberhausen, Ausfahrt Mettmann

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MWST!
Angebot gültig solange Vorrat reicht!