Gérards WEIN-MARKT ©

Bergische Landstr. 618,
40629 Düsseldorf-Hubbelrath

# Selection 2025/ 2026

## Occasionen für den Weinfreund

Gérards Wein-Markt, Bergische Landstr. 618
40629 Düsseldorf-Hubbelrath
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
Sonderöffnungszeiten im Dezember

# Liebe Weinfreunde,

seit 43 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 Sekte, 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.

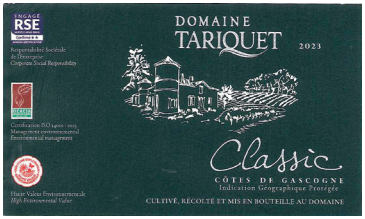
Auf Ihren Besuch im Gérards Wein-Markt freuen sich

familie füchsle

( Dipl. Kfm. Dieter Füchsle und Kristin Füchsle )

www.gerards-weinmarkt.de

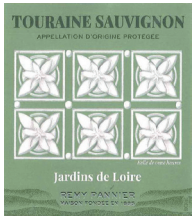
WEISSWEIN




## 2024 Domaine Tariquet Classic

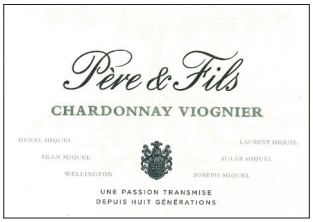
| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | IGP Côtes de Gascogne |
| Winzer: | Familie Grassa |
| Rebsorten: | Gros Manseng, Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon, Chardonnay, Chenin |
| Charakter: | trockener, erfrischender, knackiger, leichter Wein zu allen Gelegenheiten mit nur 11% vol Alkohol |
| Besonderheit: | die Domaine ist über 100 Jahre alt und seit 42 Jahren bei uns im Programm |
| Menüvorschlag: | Vorspeise, Risotto mit Fisch, Ziegenkäse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 6,95 (€ 9,27/l) |

WEISSWEIN




## 2022 Sauvignon Touraine

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Touraine (Loire) |
| Winzer: | Remy Pannier |
| Rebsorten: | 100% Sauvignon |
| Charakter: | fruchtig und leicht |
| Besonderheit: | tolles Preis-Leistungsverhältnis! |
| Menüvorschlag: | Fisch, Salat mit Ziegenkäse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 7,95 (€ 10,60/l) |




## 2023 Chardonnay-Viognier

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | Pays d'Oc |
| Winzer: | Laurent Miquel |
| Rebsorten: | 65% Chardonnay, 35% Viognier |
| Charakter: | frisch, fruchtig mit Aprikosenaromen |
| Besonderheit: | seit 1791 in der 8. Generation betreibt die Familie Miquel Weinbau im Languedoc |
| Menüvorschlag: | asiatische Küche, Kürbissuppe |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 8,95 (€ 11,93/l) |

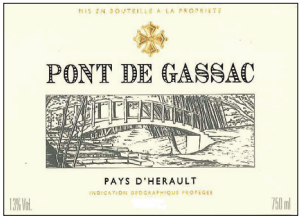
## 2024 Château Turcaud

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Entre-Deux-Mers |
| Winzer: | Familie Robert |
| Rebsorten: | Sauvignon, Sémillon, Muscadelle |
| Charakter: | aromatischer milder Weißwein, explosive Nase von Zitrusaromen und Mineralität |
| Besonderheit: | Terra Vitis: nachhaltiger An- und Ausbau seit 1973 in der Hand von Familie Robert |
| Menüvorschlag: | Meeresfrüchte, Austern, Fisch, Ziegenkäse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2030 |
| Preis: | € 10,95 (€ 14,60/l) |

## 2022 Pinot Blanc

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Alsace |
| Winzer: | Cave Vinicole á Hunawihr |
| Rebsorten: | 100% Pinot Blanc (Weißburgunder) |
| Charakter: | aromatischer, milder Weißwein mit Fruchtnoten nach Apfel und Pfirsich |
| Besonderheit: | Goldmedaille in Lyon |
| Menüvorschlag: | Flammkuchen, Geflügel |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 10,95 (€ 14,60/l) |

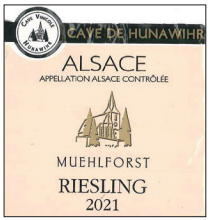





## 2023 Pont de Gassac

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | IGP Herault |
| Winzer: | Fam. Guibert |
| Rebsorten: | Chardonnay, Viognier, Grenache |
| Charakter: | mediterraner Weißwein, Symbiose aus fruchtigem Geschmack und feiner Mineralität |
| Besonderheit: | Weine der Domaine Daumas Gassac gelten als Grand Cru des Südens |
| Menüvorschlag: | Aperitif, mediterrane Küche, Hähnchen-Curry |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2030 |
| Preis: | € 11,95 (€ 15,93/l) |

WEISSWEIN




## 2021 Riesling Muehlforst

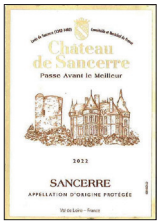
| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Alsace |
| Winzer: | Cave Vinicole á Hunawihr |
| Rebsorten: | 100% Riesling |
| Charakter: | aromatischer, frischer Riesling mit feiner Säure und Noten nach Zitrus & Pampelmuse |
| Besonderheit: | liegt direkt neben der Grand-Cru-Lage Rosacker |
| Menüvorschlag: | Quiche Lorraine, Zwiebelkuchen, Forelle |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 14,95 (€ 19,93/l) |

ROSÉWEIN

## Vignobles Torpez

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Côte de Provence |
| Winzer: | Vignobles Torpez à Saint Tropez |
| Rebsorten: | Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Rolle |
| Charakter: | eleganter Roséweine mit dezenten Noten nach Pampelmuse und leichter Salznote |
| Besonderheit: | Kellerei im Herzen von Saint Tropez |
| Menüvorschlag: | Fischcurry, Couscous, Sushi |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2028 |
| Preis: | 2023 Petit Bravade € 12,50 (€ 16,67/l)<br>2024 Bravade € 17,50 (€ 23,33/l)<br>2024 Ch. La Moutte € 24,95 (€ 33,27/l) |

WEISSWEIN




## 2024 Château de Sancerre

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Sancerre |
| Winzer: | Fam. Marnier-Lapostolle |
| Rebsorten: | 100% Sauvignon |
| Charakter: | aromatisch, elegant, ausgewogen, mit Duft nach Zitrus und exotischen Früchten |
| Besonderheit: | Ch. de Sancerre ist das einzige Weingut, dass die schon im Mittelalter berühmte Appellation in seinem Namen trägt. |
| Menüvorschlag: | Meeresfrüchte, Edelfisch, Sushi, Ziegenkäse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2032 |
| Preis: | € 24,50 (€ 32,67/l) |

ROTWEIN

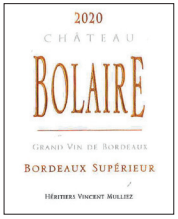
## 2022 Château Bellevue Guignard

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Bordeaux |
| Winzer: | Mr. Desse Dominique |
| Rebsorten: | Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc |
| Charakter: | eleganter Wein mit schönen Aromen nach roten und schwarzen Johannisbeeren |
| Besonderheit: | super Preis-Leistungsverhältnis! |
| Menüvorschlag: | Rindfleischburger, Braten, Käse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 6,95 (€ 9,27/l) |

## 2021 Guilhem Moulin de Gassac

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | IGP Pays d'Herault |
| Winzer: | Moulin de Gassac |
| Rebsorten: | Syrah, Grenache, Carignan |
| Charakter: | fruchtiger 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 2028 |
| Preis: | € 7,50 (€ 10,00/l) |

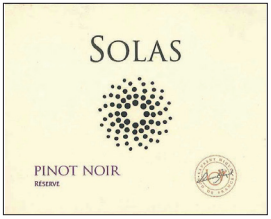
ROTWEIN




## 2020 Château Bolaire

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Bordeauxu Supérieur |
| Winzer: | Familie Mulliez |
| Rebsorten: | 50% Merlot, 50% Petit Verdot |
| Charakter: | Duft nach Blaubeeren und Schwarzkirsche, samtig mit langem Abgang |
| Besonderheit: | nachhaltiger An- und Ausbau ohne Herbizide, 50 Jahre alte Rebstöcke |
| Menüvorschlag: | Steak vom Grill, Wildgerichte, Käse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2030 |
| Preis: | 2020 0,75 l € 13,95 (€ 18,60/l)<br>2019 1,5 l € 33,90 (€ 22,60/l) |

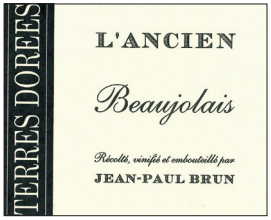
ROTWEIN




## 2022 Solas Pinot Noir

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | IGP Pays d'Oc |
| Winzer: | Laurent Miquel |
| Rebsorten: | 100% Pinot Noir |
| Charakter: | fruchtbetonter, milder Wein |
| Besonderheit: | Pinot Noir zum kleinen Preis |
| Menüvorschlag: | Lasagne, Fleischfondue |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 9,95 (€ 13,27/l) |

ROTWEIN



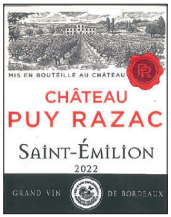

## 2024 Beaujolais L'Ancien

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Beaujolais |
| Winzer: | Jean-Paul Brun |
| Rebsorten: | 100% Gamay |
| Charakter: | aromatischer Rotwein mit intensiver Kirschnote |
| Besonderheit: | bis zu 70 Jahre alte Rebstöcke,<br>seit 20 Jahren arbeitet Jean-Paul Brun biologisch-organisch |
| Menüvorschlag: | Coq au Vin, Rindergulasch, Käse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2030 |
| Preis: | € 14,95 (€ 19,33/l) |

## 2019 Château Begadan

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Médoc Cru Bourgeois |
| Winzer: | Familie Sallette |
| Rebsorten: | 70% Cabernet Sauvignon<br>30% Merlot |
| Charakter: | kräftiger noch roten Beeren<br>duftender Médoc |
| Besonderheit: | 12 Monate im Barrique gereift |
| Menüvorschlag: | Rinder- und Lammbraten |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2029 |
| Preis: | € 14,95 (€ 19,93/l) |






## 2022 Château Puy Razac

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC St. Emilion |
| Winzer: | Chatherine Leymarie-Thoilliez |
| Rebsorten: | 70% Merlot, 30% Cabernet Franc |
| Charakter: | intensiver Wein mit ausdrucksvoller Frucht |
| Besonderheit: | nachhaltiger An- und Ausbau<br>auch schon jung ein Genuss |
| Menüvorschlag: | Entenbrust, Rehrücken, Käse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2030 |
| Preis: | € 15,50 (€ 20,67/l) |

## Etienne Guigal, Ampuis – nördliches Rhônetal

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-Rotie Weinen sind auch die Alltagsweine von vorzüglicher Qualität!

## 2022 Côtes du Rhône rouge

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC Côtes du Rhône |
| Rebsorten: | 50% Syrah, 40% Grenache,<br>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 temperatur-gesteuerten Edelstahltanks. |
| Menüvorschlag: | Wurstwaren, Fleisch- und Wildgerichte, Käse z.B. Camembert, Colombier, St. Néctaire |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2028 |
| Preis: | € 10,95 (€ 14,60/l) |

E. Guigal,

| | | |
|---|---|---|
| 2023 | Tavel | € 14,95 (€ 19,93/l) |
| 2020 | Crozes-Hermitage | € 18,95 (€ 25,27/l) |
| 2019 | Gigondas | € 24,95 (€ 33,27/l) |
| 2017 | Châteauneuf du Pape | € 33,95 (€ 45,27/l) |
| 2019 | Côte Rôtie, Brune et Blonde | € 58,95 (€ 78,60/l) |
| 2018 | Château d'Ampuis, Côte-Rôtie | € 99,00 (€ 132,00/l) |

## 2021 Château Bellevue-Figeac

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | AOC St. Emilion Grand Cru |
| Winzer: | Familie de Coninck |
| Rebsorten: | 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5 % Cabernet-Sauvignon |
| Charakter: | weicher, nach schwarzen Johannisbeeren duftender voller, säurearmer Rotwein |
| Besonderheit: | das Weingut liegt an der Grenze zu Pomerol in der Nachbarschaft von Ch. Figeac. |
| Menüvorschlag: | Roastbeef, Käse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2031 |
| Preis: | € 22,95 (€ 30,60/l) |

## 2017 Mas de Daumas Gassac rouge

| | |
|---|---|
| Anbaugebiet: | IGP Saint-Guilhem-le-Désert Cité Aniane |
| Winzer: | Familie Guibert |
| Rebsorten: | 78% Cabernet-Sauvignon, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Pedit Verdot, 2% Malbec, 2% Pinot Noir, 4% divers |
| Charakter: | intensiver Duft nach roten Beeren, feiner Abgang mit gut eingebundenen Taninen |
| Besonderheit: | der Grand Cru des Languedoc |
| Menüvorschlag: | Rindersteak vom Grill, Käse |
| Haltbarkeit: | bis Ende 2037 |
| Preis: | € 45,95 (€ 61,27/l) |

## Rote Bordeaux - Grand Cru Classé

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

| | | |
|---|---|---|
| 2021 Ch. Capbern, St. Estèphe | € 29,00 | (€ 38,67/l) |
| 2022 Ch. Sacre Coeur, Pomerol | € 35,00 | (€ 46,67/l) |
| 2021 Ch. Saint Georges Côte de Pavie, St.E. | € 39,00 | (€ 52,00/l) |
| 2019 Ch. Labégorce, Margaux | € 45,00 | (€ 60,00/l) |
| 2021 Ch. Batailley, 5GCC Paullac | € 49,00 | (€ 65,33/l) |
| 2022 Ch. Rouget, Pomerol | € 55,00 | (€ 73,33/l) |
| 2019 Ch. D'Armailhac, 5. GGC Paullac | € 65,00 | (€ 86,67/l) |
| 2021 Ch. Trottevieille, 1er GCC St.E. | € 79,00 | (€ 105,33/l) |
| 2021 Ch. Canon la Gaffeliére,1er GCC St.E. | € 89,00 | (€ 118,67/l) |
| 2022 Ch. Beychevelle, 2.GCC St. Julien | € 99,00 | (€ 132,00/l) |
| 2021 Ch. Pontet Canet, 5. GGC Paullac | € 109,00 | (€ 145,33/l) |
| 2021 Ch. Lynch-Bages, 5.GCC Paullac | € 129,00 | (€ 172,00/l) |

| | | |
|---|---|---|
| **Domaine Gérard Tremblay in Chablis** | | |
| 2024 Petit Chablis | € 14,95 | (€ 19,93/l) |
| 2023 Chablis 1er Cru `Fourchaume´ | € 25,95 | (€ 34,60/l) |
| **Domaine Chavy-Chouet** | | |
| 2021 Bourgogne `Les Saussots´ blanc | € 28,95 | (€ 38,60l) |
| 2020 Bourgogne `La Taupe´ rouge | € 28,95 | (€ 38,60l) |
| **Domaine Ecard** | | |
| 2020 Savigny Les Beaune 1er Cru rouge | € 38,95 | (€ 51,93/l) |
| **Domaine Etienne Sauzet in Puligny-Montrachet** | | |
| 2021 Bourgogne blanc | € 35,95 | (€ 47,93/l) |
| 2020 Puligny-Montrachet, blanc | € 79,00 | (€ 105,33/l) |
| 2020 Puligny-Montrachet 1er Cru 'La Garenne' | € 149,00 | (€ 198,67/l) |
| **Domaine Michelot** | | |
| 2023 Meursault `Sous la Nelle´ blanc | € 69,95 | (€93,27/l) |
| **Domaine Méo-Camuzet in Vosne-Romanee** | | |
| 2023 Ht Côtes de Nuits Clos St. Philibert bl. | € 49,95 | (€ 66,60/l) |
| 2021 Nuits St. Georges rouge | € 99,00 | (€ 132,00/l) |

## WEIHNACHTSPRÄSENTE HOLZKISTEN

### Präsentholzkisten
### AOC Bordeaux, Merlot und Cabernet

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)

## CRÉMANTS & CO

### Sekte und Crémants

**Veuve de Bort, Vin Mousseux**
Blanc de Blancs, brut € 8,95 (€ 11,93/l)

**Ackerman Bulle Royale, brut**
Crémant de Loire blanc € 11,95 (€ 15,93/l)
Crémant de Loire rosé € 12,95 (€ 15,93/l)
Blanc Zéro %, Alkoholfrei € 12,50 (€ 16,67/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)

## COGNAC, ARMAGNAC & CO

### Armagnac Château du Tariquet

Eau de Vie de Folle Blanche 46 % Vol 0,5 l € 30,00 (€ 60,00/l)
Armagnac, VSOP, 6 Jahre 40 % Vol € 35,00 (€ 50,00/l)
Armagnac, XO, 15 Jahre, 40 % Vol € 45,00 (€ 65,29/l)
Armagnac, Folle Blanche VS, 4 J. 45%Vol € 39,00 (€ 55,71/l)

### Cognac Leyrat, Domaine de chez Maillard

VSOP Reserve, Fins Bois, 40% Vol € 49,00 (€ 70,00/l)
XO Hors d'Age, Fins Bois, 40% Vol € 89,00 (€ 127,14/l)

### Cognac `Maison Jean Filioux´

Grande Champagne
'Réserve Familiale',1er Cru, 40 Jahre alt € 229,00 (€ 305,33/l)

### Eaux-de-Vie `Brana´ Pyrenäen

Vieille Prune, 42%Vol € 64,95 (€ 92,79/l)
Poire William, 44% Vol € 69,95 (€ 99,93/l)
Framboise, 45% Vol € 74,95 (€ 107,07/l)

## CHAMPAGNER

### Champagner André Clouet Grand Cru

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

Sélection Gérard, brut € 33,95 (€ 45,27/l)
Grande Réserve, brut € 34,95 (€ 46,60/l)
Grande Réserve, brut 0,375 l € 17,95 (€ 23,93/l)
Grande Réserve, brut € 69,95 (€ 46,36/l)
Grand Cru, brut € 39,95 (€ 53,27/l)
Grand Cru, brut 1,5 l € 79,95 (€ 53,30/l)
Grand Cru, brut, Rosé € 40,95 (€ 54,60/l)
Grand Cru, brut, Rosé 1,5 l € 82,95 (€ 55,30/l)
Grand Cru 2015, Pinot Noir € 45,95 (€ 61,27/l)
Grand Cru `Chalky´ € 45,95 (€ 61,27/l)
Grand Cru Cuvée 1911 € 69,00 (€ 86,67/l)
Grand Cru Chardonnay 2016 € 59,00 (€ 78,67/l)
`Le Clos de Bouzy´ Pinot Noir Grand Cru
2008, Magnum-Holzkiste 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 Gänseleber aus dem Elsaß

In den Monaten November/Dezember können wir Ihnen frische Gänse- und Entenleber ab 50g bis 500g und mehr von einem der besten Traiteure Frankreichs anbieten!

## Versandservice

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

Gérards WEIN-MARKT ©

Bergische Landstr. 618,
40629 Düsseldorf-Itter/Ittelrath

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

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