

WEINPASSION FÜR

Burgund

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Jahrgang 2024: kleine Mengen,
begeisternde Qualität.



BOURGOGNE CÔTE D'OR

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY

Domaine Perrot Belcard

VIN DE BOURGOGNE

Wein des Jahrgangs.

Tipp



25.80

Bilderbuch-Bourgogne mit mineralischer Pracht.

2024 Bourgogne Côte d'Or (W)

Domaine Pernot Belicard

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 2027 bis 2040

🍷 Art. 267738, 75cl **CHF 25.80** (ab 29.6.26 29.–)

Ein Bilderbuch-Bourgogne – ein Duft, den man einfach lieben muss. Herrliche, frische Zitrusaromatik trifft auf schöne Mineralität und fein unterlegte würzige Noten. Für einen Bourgogne strahlt dieser Wein bereits **viel Kraft und Tiefe** aus. Im Auftakt zeigt er sich **mit schönem Schmelz und saftiger Säure**. Der Wein wirkt lebendig und besitzt guten Druck, wodurch die sanfte Frucht tänzerisch leicht über den Gaumen getragen wird. **Im Abgang zeigt er nochmals seine volle mineralische Pracht** und hinterlässt leicht kreative Spuren. (pb)

(W) = Weisswein

Burgund 2024: Kleine Mengen, begeisternde Qualität.

Liebe Kundinnen und Kunden

2024 beweist im Burgund einmal mehr, dass herausfordernde Jahre besonders spannende Weine hervorbringen: **Die Burgunder mit Jahrgang 2024 sind schlicht und einfach traumhaft geworden!** Bedauerlicherweise gibt es auch einen kleinen Wermutstropfen: Die Erträge waren sehr bescheiden, die verfügbaren Mengen sind äusserst klein, **die meisten Burgunder 2024 sind entsprechend schon heute echte Raritäten.**

Herausragend waren auf unserer 2-wöchigen Burgund-Reise:

- **Domaine Pernot Belicard:** Der **2024 Bourgogne Côte d'Or** ist ein **Bilderbuch-Bourgogne** zum höchst attraktiven Preis – unser **«Wein des Jahrgangs»!** (S. 2, 10)
- **Domaine Thierry Mortet: Immer besser, immer beliebter.** Das ist mit dem grossen Terroir-Engagement jenes klassische Burgund, das wir so lieben. (S. 22)
- **Domaine Boris Champy: Ältestes biodynamisch zertifiziertes Weingut im Burgund!** 2024 mit sehr kleiner Ernte, aber hervorragender Qualität. (S. 44)
- **Domaine François de Givry: Grosse Rarität aus der Monopollage «Les Riames».** Ein kleines Juwel mit viel Terroir und Tiefgang. (S. 60)
- **Domaine Marc Morey: Einer der Top-Produzenten in Chassagne-Montrachet mit Weissweinen von Weltruf** auf nur gerade 9 Hektaren. (S. 74)

Sie finden in diesem PDF **auf über 80 Seiten die begeistertsten Weinbijoux des grandiosen Jahrgangs 2024** von Weingütern mit Star- und mit Newcomer-Status. Bitte lesen Sie auch die detaillierte **Jahrgangs-Beurteilung von Max Gerstl auf Seite 5.** Zusammenfassend halten wir gerne fest: **Wer Burgunder liebt, darf diesen Jahrgang nicht verpassen.** Profitieren Sie davon, Sie werden mit zahlreichen unvergesslichen Genussmomenten belohnt.

Herzliche Genuss-Grüsse



Max Gerstl



Pirmin Bilger



Roger Maurer

**Degustation
«Burgund 2024»**

**Im Volkshaus Zürich
Montag,
23. November 2026
16–20 Uhr**

Mit Degustations-Notizen von den Gerstl-Spezialisten Max Gerstl (mg) und Pirmin Bilger (pb).

Gratislieferung: Ab Bestellwert CHF 149.–

Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein und für Privatkundenpreise.

Degustation «Burgund 2024 & Highlights aus Frankreich».

Erleben Sie den Burgund-Jahrgang 2024 in all seiner Vielfalt und Raffinesse. Zahlreiche Winzerinnen und Winzer aus dem Burgund sind persönlich vor Ort und laden Sie ein, ihre besten Weine zu probieren. Ergänzend bereichern Gastweingüter aus der **Loire, dem Rhône-Tal, Languedoc-Roussillon sowie aus Savoyen, der Provence und der Champagne** den Anlass mit ihren Weinen.



Montag, 23. November 2026, 16 – 20 Uhr
Volkshaus Zürich,
Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich
1. Stock

Eintritt: CHF 50.– (CHF 30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 150.– angerechnet.)

Anmeldung: Vielen Dank für Ihre Anmeldung bis 20. November 2026 auf:

gerstl.ch/deg-burg-24

Hammer-Angebot: Profitieren Sie vom einmaligen Wein-Angebot.

Gültig nur am Event. Ein Besuch lohnt sich somit doppelt!

Kulinarischer Gast: Probieren Sie kostenlos naturbelassenes Rinds-Trockenfleisch vom Alphhirt aus Graubünden. Nachhaltigkeit & Genuss pur.



Die detaillierte Aufstellung der Weine wird vor dem Event auf der DeguVino-App publiziert.

Burgund 2024: Traumhafte Weine, extrem kleine Mengen.



– Von Max Gerstl –

*«Wer Burgunder
liebt, darf diesen
Jahrgang nicht
verpassen.»*

Es war ein Jahr, das die Winzer vor immense Herausforderungen stellte.

Eines der schwierigsten Jahre der letzten Zeit, wenn nicht das schwierigste überhaupt. Wenn man die Weine probiert, kann man das aber kaum glauben.

Aufgrund der Weine würde ich 2024 ohne zu zögern als grossen klassischen Jahrgang einstufen. Die Weine sind schlicht traumhaft. Es zeigt sich einmal mehr, dass schwierige Jahre besonders spannende Weine hervorbringen.

Die Trauben waren perfekt reif, das zeigt die geniale Extraktösse, die in allen gelungenen Weinen eines der prägenden Elemente ist. Dazu kommen die wunderbare Frische, die verspielte Leichtigkeit, der moderate Alkoholgehalt. **Ich frage mich, ob diese Weine nicht sogar mehr Trinkgenuss bieten werden als jene aus den heissen Jahren.**

Die kleinen Erträge haben auch zu hoher Konzentration geführt, **die Weine zeigen bei aller tänzerischen Leichtigkeit auch Kraft und Fülle.** Mir ist aufgefallen, dass es selten so viel Vergnügen machte, die Weine zu verkosten und zu beschreiben. Es war nie ermüdend, auch 3 Weingüter an einem Nachmittag haben wir locker geschafft. **Kurz und gut: Wer Burgunder liebt, darf diesen Jahrgang auf keinen Fall verpassen. Die verfügbaren Mengen sind extrem klein.** Es wird zwar wohl auch keine extrem grosse Nachfrage geben, weil 2024 fälschlicherweise als eher kleiner Jahrgang eingestuft wird. **Ich vermute aber, dass echte Weinliebhaberinnen und -liebhaber diesen verheissungsvollen Jahrgang entdecken und entsprechend zuschlagen werden.**

«Grosser, klassischer Jahrgang.» Pirmin Bilger und Max Gerstl zu Besuch bei Jean-Philippe Fichet.



Profitieren Sie von unseren Entdecker-Preisen!

Degustations-Box Faszination weisses Burgund.

229.–
statt 313.–

2021 Dom. Sylvain Pataille, Marsannay AOC blanc, Chardonnay José
2022 Esprit Leflaive, Saint Romain AOC blanc, Sous la velle blanc
2021 Domaine Geantet Pansiot, Marsannay AOC blanc
2022 Domaine Barolet Pernot, Saint Romain AOC blanc
2023 Domaine de Bellene, Clos de la Chapelle blanc
2023 Domaine Vuillemez Père & Fils, Chronographe blanc



6x75cl • CHF 229.– (statt CHF 313.–) • Art. 267648

Degustations-Box Faszination rotes Burgund.

289.–
statt 388.–

2021 Domaine de Bellene, Nuits-Saint-Georges AOC, Vieilles Vignes
2022 Domaine Y. Clerget, Pommard AOC, Les Rugiens
2023 Domaine de Bellene, Nuits-Saint-Georges AOC, Vieilles Vignes
2021 Domaine Sylvain Pataille, Marsannay AOC, Les Longerois
2021 Domaine Tollot-Beaut, Beaune AOC, Les Blanches Fleurs
2022 Domaine Thierry Mortet, Chambolle-Musigny AOC



6x75cl • CHF 289.– (statt CHF 388.–) • Art. 267649



Degustations-Box Domaine Pierre Girardin

599.–
statt 869.–

2023 Eclat de Calcaire, Bourgogne Blanc AOC
2023 Clos de la Maltroie, Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC rouge
2023 Puligny-Montrachet AOC blanc
2023 Les Grands Epenots, Pommard 1er Cru AOC rouge
2021 Les Suchots, Vosne-Romanée 1er Cru AOC rouge
2021 Clos de Vougeot Grand Cru AOC rouge



6x75cl • CHF 599.– (statt CHF 869.–) • Art. 266727

Degustations-Box Meursault – die grossen Weine aus dem Burgund.

628.–
statt 898.50

2021 Antoine Lepetit de la Bigne, Meursault 1er Cru AOC blanc, Les Charmes D.
2022 Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault AOC blanc, Les Gruyaches
2022 Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault AOC blanc, Les Chevalières
2022 Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault AOC blanc, Le Tesson
2022 Domaine Pierre Morey, Meursault AOC blanc, Les Terres Blanches
2023 Antoine Lepetit de la Bigne, Meursault 1er Cru AOC rouge, Les Cras



6x75cl • CHF 628.– (statt CHF 898.50) • Art. 265627



Subskription Burgund 2024

Wichtige Infos:

Die 2024er-Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2026 ausgeliefert, die Weine von Sylvain Pataille im Frühjahr 2027.

So funktioniert's:

- 1. Auswahl:** Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen.
- 2. Bestellung:** Bestellkarte einsenden.
- 3. Bezahlung:** Rechnung innerhalb von 30 Tagen bezahlen.
- 4. Lieferung:** Die Weine werden Ende Nov./Dez. 2026 ausgeliefert.
(Die Weine von Sylvain Pataille im Frühjahr 2027.)

Zuteilung der Weine

Die Weine sind 2024 sehr rar, weil nur sehr kleine Mengen produziert werden konnten. Die definitive Zuteilung der Weine wird am **17. Juni 2026** erfolgen (leider sind z.T. nur Einzelflaschen-Zuteilungen möglich). **Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen**, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.

Degustations-Box Grand Cru Raritäten aus dem Burgund.

1'190.-
statt 1'727.-

2021 Dom. Roger Belland, Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC blanc
2019 Dom. Violot-Guillemard, Corton Grand Cru AOC rouge, Clos du Roi
2020 Dom. des Monts Luisants, Clos de La Roche Grand Cru AOC rouge
2021 Marchand Tawse, Echezeaux Grand Cru AOC rouge
2019 Domaine Tortochot, Mazis-Chambertin Grand Cru AOC rouge
2021 Domaine Pierre Girardin, Clos de Vougeot Grand Cru AOC rouge



6x75cl • CHF 1'190.- (statt CHF 1'727.-) • Art. 262411



Burgund

Weinregionen

■ **DIJON**

CÔTES DE NUITS

Marsannay
Gevrey-Chambertin
Morey-St-Denis
Chambolle-Musigny
Vosne-Romanée
Nuits-St-Georges

■ **NUITS-SAINT-GEORGES**

CÔTES DE BEAUNE

Pernand-Vergelesse
Aloxe-Corton
Savigny-les-Beaune
Pommard
Volnay
St-Romain
Auxey-Duresses
St-Aubin
Chorey-les-Beaune
Monthélie
Meursault
Puligny-Montrachet
Chassagne-Montrachet

■ **BEAUNE**

■ **CHAGNY**

Rully

Mercurey

Givry

■ **CHALON-SUR-SAÔNE**

CÔTES DE CHALLONNAISE

Mancey

Chardonnay

Uchizy

■ **TOURNUS**

Clessé

MÂCONNAIS

Vergisson

Pouilly-Fuissé

■ **MÂCON**



Burgund 2024, unsere Selektion:

Wein des Jahrgangs	2, 10
Domaine Pernot Belicard Puligny-Montrachet	10
Domaine William Fèvre Chablis	14
Domaine Dominique Gruhier Epineuil	16
Domaine Sylvain Pataille Marsannay-la-Côte	18
Domaine Jérôme Galeyrand Gevrey-Chambertin	20
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	22
Domaine Geantet-Pansiot Gevrey-Chambertin	24
Domaine Tortochot Gevrey-Chambertin	26
Domaine des Lambrays Morey-St-Denis	28
Domaine Comte Georges de Vogüé Chambolle-Musigny	30
Domaine Gérard Julien et Fils Côte-de-Nuits	32
Domaine Jean Grivot Vosne-Romanée	34
Domaine Boigey Frères Vosne-Romanée	36
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits-Saint-Georges	38
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	40
Domaine Tolleot-Beaut Chorey-les-Beaune	42
Domaine Boris Champy Hautes-Côtes de Beaune	44
Antoine Lepetit de la Bigne Beaune	46
Domaine de Bellene Beaune	48
Domaine Violot-Guillemard Pommard	50
Domaine Y. Clerget Volnay	52
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	54
Domaine Pierre Vincent Auxey-Duresses	56
Domaine Alvina Pernot Puligny-Montrachet	58
Domaine François de Givry Auxey-Duresses	60
Domaine Pierre Girardin Meursault	62
Domaine Jean-Phillippe Fichet Meursault	66
Domaine Pierre Morey Meursault	70
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	72
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	74
Domaine Roger Belland Santenay	76
Domaine Vuillemez Père & Fils Chardonnay	78



Philippe Pernot



PULIGNY-
MONTRACHET

DOMAINE PERNOT BELICARD:

Tiefgründige und frische Weissweine aus absoluten Top-Lagen.

Philippe Pernot gründete die Domaine 2009, inzwischen werden 8 ha bewirtschaftet. Im Laufe der Zeit hat Philippe eine klare Stilistik entwickelt: **er keltert lebendige Weine mit viel Frische, Struktur und Mineralität.** Deswegen erntet er seine Trauben frühzeitig, um Weine mit animierender Säurestruktur und moderaten Alkoholwerten zu kelteren. **Im Keller legt er viel Wert darauf, die Weine auf der Feinhefe zu belassen und beweist beim Ausbau in den Barriques viel Fingerspitzengefühl.** Das Resultat sind Chardonnays voller Terroir-Charakter und grosser Klarheit.

Zum Jahrgang 2024: Alle Weine wurden im November abgefüllt. Es war ein extrem herausforderndes Jahr. **Mit grossem Aufwand konnte dennoch ein relativ guter Ertrag eingebracht** werden, im Durchschnitt fast 25 hl. **Die Trauben waren insgesamt recht gesund, sodass erstaunlich wenig aussortiert werden musste.**

Bilderbuch-Bourgogne mit mineralischer Pracht.

2024 Bourgogne Côte d'Or (W)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2040

📦 Art. 267738, 75cl CHF 25.80 (ab 29.6.26 29.-)

Ein Bilderbuch-Bourgogne – ein Duft, den man einfach lieben muss. Herrliche, frische Zitrusaromatik trifft auf schöne Mineralität und fein unterlegte würzige Noten. Für einen Bourgogne strahlt dieser Wein bereits **viel Kraft und Tiefe** aus. Im Auftakt zeigt er sich **mit schönem Schmelz und saftiger Säure.** Der Wein wirkt lebendig und besitzt guten Druck, wodurch die sanfte Frucht tänzerisch leicht über den Gaumen getragen wird. **Im Abgang zeigt er nochmals seine volle mineralische Pracht** und hinterlässt leicht kreative Spuren. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

25.80

Wein des
Jahrgangs



2024 Meursault Village Vieilles Vignes (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2050

📦 Art. 267739, 75cl **CHF 61.80** (ab 29.6.26 69.–)

Edle Frucht und raffinierte Mineralität verbinden sich zu einem intensiven Duft. **Alles wirkt eher zart und zurückhaltend, zugleich aber immens komplex.** Sanfter und dennoch rassiger Gaumen, herrlich schlank, **mit guter Konzentration und fantastischer Substanz.** Geniale aromatische Vielfalt, strahlt Reife aus und zeigt sich offen und zugänglich. **Ellenlanger Nachhall.** (mg)

2024 Puligny-Montrachet Composition Parcelaire (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2044

📦 Art. 267740, 75cl **CHF 70.80** (ab 29.6.26 79.–)

Der Duft ist unheimlich reichhaltig und tiefgründig, mit beeindruckender Komplexität für einen Village. Feinste Zitrusfrucht verbindet sich mit viel Terroirwürze und ausgeprägter Mineralität. **Am Gaumen mit nobler Eleganz,** geprägt von raffinierter Säure und sanftem Schmelz. Bereits im Auftakt entfalten sich viel Druck und eine Fülle an fruchtigen wie mineralischen Aromen. Die Substanz dieses Weins beeindruckt ebenso wie seine Länge. **Ein traumhaft schöner Puligny-Montrachet.** (pb)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Gain (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2029 bis 2060

📦 Art. 267741, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)

Der Duft ist ganz zart und dennoch von unglaublicher Komplexität. **Das ist sagenhaft raffiniert, eine die Sinne berauschende Duftschönheit.** Auch am Gaumen pure Eleganz, mit sanfter, aber tragender Säurestruktur. **Himmlisch erfrischend und von sublimem Feingefühl.** Der Wein gleitet wie eine Feder über die Zunge und ist **beladen mit vibrierenden mineralischen Aromen.** Eine ganz edle Köstlichkeit – **Puligny, wie man es sich schöner kaum erträumen könnte.** (mg)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Canet (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2046

📦 Art. 267743, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)

Die 1er-Cru-Lage «Champ Canet» befindet sich direkt an der Grenze zu Meursault und oberhalb der Lage «Les Combettes». Die Frucht wirkt noch sehr zart, **vielmehr steht die Mineralität im Vordergrund,** sie steigt fadengerade aus der Tiefe empor. Man meint die Kraft dieses Weins bereits im Duft zu spüren – **hier steckt enorm viel Terroir im Glas.** Druckvoller Auftakt mit straffer Säure und delikater Zitrusfrucht. Der Wein zieht sich messerscharf über den Gaumen und bewahrt seine Spannung bis ins Finale, wo **nochmals eindrucksvoll seine ausgeprägte Mineralität zur Geltung kommt.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Pernot Belicard:



gerstl.ch/
belicard

Alle Weine und
Degustations-
notizen der
Domaine
Pernot Belicard:



gerstl.ch/
belicard

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Perrières (W)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
📦 Art. 267742, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)

Die Lage «Les Perrières» liegt ebenfalls sehr nahe bei Meursault. **Dieser Wein wirkt unglaublich zart, aber gleichzeitig beeindruckend kraftvoll und tiefgründig.** Die Frucht scheint sich noch ein wenig hinter der gewaltigen Mineralität zu verbergen, während eine **enorme Frische aus dem Glas steigt. Am Gaumen ungemein straff und druckvoll;** nun tritt eine herrliche Zitrusfrucht hervor, die die Frische zusätzlich verstärkt. Die Säure wirkt raffiniert und verleiht dem Wein enorm viel Zug. **Alles bleibt delikates ausbalanciert und elegant – ein Wein voller Glanz, Klarheit und ausgeprägtem Terroir Ausdruck.** (pb)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
📦 Art. 267746, 75cl **CHF 169.50** (ab 29.6.26 189.–)

Die Lage Les Pucelles zählt zweifellos zu den besten Weissweinlagen im Burgund. Trotz aller Eleganz spürt man die Wärme der Lage und die enorme Kraft des Terroirs. Feine Zitrusfrucht begleitet die Mineralität und die würzigen Aromen. **Alles wirkt glasklar** und strahlt förmlich empor. Straffer Auftakt mit druckvoller Säure. Die zarte Frucht schwebt über den Gaumen, getragen von noble Schmelz. **Was für eine Länge und Kraft in diesem Wein!** Immer wieder zeigen sich mineralische und fruchtige Rückaromen. **Ein sanftes Monster.** (pb)

Schlankes Kraftbündel mit fantastischer Substanz.

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2055
📦 Art. 267745, 75cl **CHF 124.50** (ab 29.6.26 139.–)

«Les Folatières» ist die grösste 1er-Cru-Lage in Puligny-Montrachet, liegt auf der gleichen Höhe wie Chevalier-Montrachet, etwas weiter östlich gegen Meursault. Das dunkelgraue Etikett zeigt, dass der Wein aus zugekauften Trauben vinifiziert wird.

Ganz zarter, eher verhaltener Duft, geprägt von Mineralität, getragen von erfrischender Zitrusfrucht und unterlegt mit betörenden Noten von grünem Tee. **Ein schlankes Kraftbündel mit fantastischer Substanz, das mit verspielter Leichtigkeit über den Gaumen tänzelt.** Ganz einfach superlecker, mit unfassbarer aromatischer Vielfalt – **pures Trinkvergnügen, selbst in diesem jungen Stadium.** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

124.50



2024 Meursault Perrières 1^{er} Cru Les Perrières Dessous (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2039 bis 2060

📦 Art. 267744, 75cl **CHF 178.-** (ab 29.6.26 198.-)

51 Jahre alte Reben: Perrières ist immer etwas ganz Besonderes. **Der Wein duftet wie ein Grand Cru** – unendlich edel, sagenhaft komplex und intensiv. **Ein Traum von Duft.** Verspielt und leicht im Auftakt, zeigt er doch eine unglaubliche Kraft und berührende aromatische Vielfalt. **Ein Feuerwerk an Mineralität**, das sich immer mehr zu einem wahren Aromaspektakel steigert. **Ein Gänsehaut-Wein, Meursault in Vollendung**, mit irre rassigem und zugleich superweichem Gaumenfluss. (mg)

2024 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2060

📦 Art. 267752, 75cl **CHF 621.-** (ab 29.6.26 690.-)

Die ganz grossen Weine zeigen sich oft **besonders finessenreich und elegant. Auch dieser Bâtard-Montrachet wirkt zart, strahlt jedoch gewaltig aus der Tiefe.** Noble Zitrusfrucht wird von der Frische richtig zum Leuchten gebracht. **Nach sanftem Auftakt legt dieser Grand Cru stetig zu. Am Gaumen spürt man die enorme Substanz, die in ihm steckt.** In einigen Jahren wird er sein volles Potenzial entfalten – es lohnt sich, diesen Wein im Keller noch etwas reifen zu lassen. (pb)

Sinneserlebnis mit explodierendem Gaumen und 20/20 Punkten.

2024 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2065

📦 Art. 267751, 75cl **CHF 621.-** (ab 29.6.26 690.-)

Herrliche Frucht: Reife Gelbfrucht trifft auf erfrischende Zitrusfrucht, **dazu eine sagenhafte Mineralität**, die dem zarten Duft immense Komplexität verleiht. **Auch am Gaumen zunächst ganz fein, dann explodiert der Wein förmlich und versprüht ein Feuerwerk an Aromen.** Vibrierende Mineralität prägt den Mittelteil, im minutenlangen Nachhall tritt immer mehr erfrischende Zitrusfrucht hervor. **Ein betörendes Sinneserlebnis – hochkonzentrierte Aromen in einem zugleich federleichten Wein.** Ein Wunder der Natur. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Pernot Belicard:



gerstl.ch/
belicard



621.-



Didier Séguier, Kellermeister (M) mit Gerstl-Team

CHABLIS

DOMAINE WILLIAM FÈVRE:

Der grosse Name für exzellente Chablis.

Es gab nur eine Mini-Ernte, weniger als 20% einer Normalernte. Fourchaume und Valmur gibt es in diesem Jahr überhaupt nicht. Im Durchschnitt lag der Ertrage bei nur etwa 10hl/ha. Für einmal war der Frost gar nicht so schlimm, **dafür war der Hagel katastrophal. Zwei schwere Hagelschläge haben fast 90% der Ernte vernichtet.** Es war nicht wie sonst eher lokal, sondern über das ganze Gebiet von Chablis verteilt.

Exzellenter Chablis, herrlich fruchtig und feingliedrig.
2024 Chablis Domaine (W)

👤 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2040
📦 Art. 267540, 75cl **CHF 26.–** (ab 29.6.26 29.–)

Der Jahrgang 2024 war geprägt von Frost und letztlich einer sehr kleinen Ernte. **Was jedoch produziert wurde, überzeugt durch exzellente Qualität. Ein herrlich fruchtiges, feingliedriges Parfum mit schönem Tiefgang** bereitet grosse Freude. Delikate Zitrusfrucht und würzige, mineralische Aromen werden von einer expressiven Frische begleitet. **Am Gaumen zeigt der Wein viel Druck und Spannung durch seine lebendige Säure.** Dabei wirkt er noch stärker von Zitrus und Mineralität geprägt und **überzeugt mit einer beeindruckenden Länge** im Abgang. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

26.–





2024 Chablis 1^{er} Cru Les Lys (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2044
📦 Art. 267545, 75cl **CHF 47.70** (ab 29.6.26 53.–)

Ein Hauch von Stachelbeeren begleitet die frische Zitrusfrucht. Herrliche **Terroirwürze und Mineralität verleihen dem Wein enorme Komplexität und beeindruckenden Tiefgang**. Trotzdem wirkt er zugleich verführerisch leicht und elegant. Am Gaumen gibt die Säure klar den Ton an. Sie wirkt wunderbar saftig und druckvoll und lässt die zarte Frucht expressiv dahingleiten. **Hier sind Kraft und Eleganz perfekt vereint – ein sinnliches Spiel am Gaumen.** (pb)

2024 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnières (W)

🍷 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2029 bis 2055
📦 Art. 267546, 75cl **CHF 67.50** (ab 29.6.26 75.–)

Der Wein strahlt eine unglaubliche Tiefe aus – fast pure Mineralität. Bereits im Auftakt zeigt er seine ganze Kraft und füllt den Gaumen mit himmlischen Aromen. **Die typische Chablis-Frische verleiht ihm dabei seine wunderbar schlanke Figur.** Dann beginnt er zu tanzen: ein ausgesprochen raffinierter Charakter, mit einer fast wilden Seite, um im nächsten Moment wieder seinen cremig-weichen Schmelz einzubringen und **zum echten Gaumenschmeichler** zu werden. **Qualitativ bewegt er sich für mich wie gewohnt sehr nahe an den Grand Crus.** (mg)

2024 Chablis Grand Cru Les Preuses (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2032 bis 2060
📦 Art. 267542, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Der Wein strotzt vor Zitrusfrische, begleitet von feiner Mineralität und dezent floralen Nuancen – **Chablis, wie man es sich schöner kaum vorstellen kann.** Er strahlt eine sympathische Bescheidenheit aus, die einen wesentlichen Teil seiner Grösse ausmacht. **Am Gaumen dominiert zunächst totale Feinheit, die jedoch von geballter Kraft getragen wird.** Mit etwas Luft gewinnt alles zunehmend an Intensität, und im minutenlangen Nachhall wirkt er **im Vergleich zu den zuvor verkosteten Weinen fast mächtig.** Er braucht sicher einige Jahre Flaschenreife, besitzt **enorm viel Potenzial.** (mg)

2024 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2032 bis 2065
📦 Art. 267541, 75cl **CHF 124.80** (ab 29.6.26 139.–)

Les Clos ist ein wahres Phänomen – woher nimmt dieser superzarte Duft nur seine immense Komplexität? Am Gaumen beginnt er eher zart und sehr sanft, wobei zunächst sein cremig-weicher Schmelz im Vordergrund steht. Dann jedoch wirkt es, als würde er plötzlich explodieren: **Er füllt den Gaumen mit einer geballten Ladung himmlischer Aromen,** bleibt dabei jedoch stets auf der vollkommen eleganten Seite. Das ist schlicht überwältigend schön – Chablis in Vollendung, **die Symbiose aus grossem Jahrgang und herausragendem Terroir.** (mg)



124.80



Dominique Gruhier (M) mit Gerstl-Team

EPINEUIL

DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER: Traditions-Weingut seit über 800 Jahren.

Bio 1989 konnte der Vater von Dominique Gruhier, Jean-Paul Gruhier, die Abtei von Petit Quincy übernehmen. 1990 übernahm Dominique 4,5 ha Weinberge und zog zu seinen Eltern nach Petit Quincy, wo er die Nebengebäude wieder als Weinkeller nutzbar machte. Im Laufe der Jahre erwarb er neue Weinberge, legte neue Parzellen an und setzte die Restaurierungsarbeiten an den Gebäuden fort. Die biologische Umstellung begann 2003, **heute sind diese Weinberge schöner als je zuvor**. Eine Analyse des Ökosystems ergab 2020, dass **die Natur der Domaine überaus artenreich ist**.

Dominique Gruhier: «Kurz gesagt: Es gab von Frost über Hagel bis Mehltau sämtliche Probleme im Überfluss. Was noch geerntet werden konnte, ist **deutlich weniger als 20% einer Normalernte.**»

Sehr gut gelungener Bourgogne voller Energie und Leben.

2024 Bourgogne Tonnerre (W)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2038

📦 Art. 267806, 75cl **CHF 23.40** (ab 29.6.26 26.–)

Obwohl der Wein viel Frische und die damit verbundene zitrische Frucht ausstrahlt, zeigt er auch einen Hauch gelbfruchtiger Aromen. **Dahinter entfalten sich würzige und mineralische Noten**, während das Holz dezente, edle Spuren hinterlässt. **Am Gaumen präsentiert sich eine delikate Balance** aus reicher Frucht und knackiger, saftiger Säure. **Ein Wein voller Energie und Leben**, der vom Auftakt bis ins Finale seinen Druck beibehält. Der Abgang ist mineralisch geprägt und von fruchtigen Rückaromen begleitet. **Ein sehr gut gelungener Bourgogne.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

23.40



2024 Chablis (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2038
 📦 Art. 267807, 75cl **CHF 32.40** (ab 29.6.26 36.–)

Die Trauben für den Chablis stammen aus mehreren Parzellen und **bringen somit das Terroir der Region perfekt zum Ausdruck**. Bereits im Duft versprüht dieser Wein viel Frische und Lebendigkeit, erinnert an reife Zitrusfrüchte, Birne und Pfirsich, dazu sorgen Lindenblüten für den typischen Chablis-Touch. Ein Hauch Mandeln und Vanille bringt eine zusätzliche Dimension ins Bouquet. **Ein gewaltiger Geradeauslauf am Gaumen mit viel Frische, Mineralität und edler Fruchtaromatik**. Die Balance aus edlem Frucht-Schmelz und der genialen 2024er-Frische ist wunderbar gelungen. Im langen Abgang kommt eine animierende Mineralität dazu. **Ein spannungsvoller Chablis mit viel Charakter**, der mit zusätzlicher Flaschenreife an Komplexität gewinnen wird. (mh)

2024 Petit Chablis Sur les Clos (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2038
 🌐 Ausbau in Doppelbarriques und Edelstahltank.
 📦 Art. 267808, 75cl **CHF 26.–** (ab 29.6.26 29.–)

Wie der Name schon verrät, befindet sich die Parzelle direkt oberhalb der Grand-Cru-Lage «Le Clos». **Entsprechend viel Tiefgang und Terroir-Ausdruck besitzt dieser herrlich spannungsvolle Chardonnay von Dominique Gruhier**. Im Duft dominieren Zitrusfrüchte und weisse Blüten, dazu weisser Tee und ein Hauch geröstete Mandeln. **Am Gaumen duellieren sich eine kernige, leicht salzige Mineralität mit zartem Schmelz und reifen Zitrusfrüchten**. Präsentiert sich im kühlen, aber unglaublich charakterstarken Jahrgang 2024 mit **enorm viel Spannung und grossartiger Frische**. Endet im langen, salzigen Finale auf Pomelo und weissem Pfirsich. **Ein wunderbarer «Petit» Chablis mit «Grande» Charakter**. (mh)

2024 Bourgogne Epineuil (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2035
 📦 Art. 267809, 75cl **CHF 23.40** (ab 29.6.26 26.–)

Ein beeindruckendes Fruchtbündel, begleitet von dezenten floralen Noten. Ein Hauch von Kräutern schimmert aus dem Hintergrund hervor – **ein zarter, wunderschön aromatischer Duft, berührendes Burgund**. **Am Gaumen eine köstliche Delikatesse mit viel Charme**: Der Wein schmeichelt, zeigt cremig-weichen Schmelz, eine erfrischende Säurestruktur und ein süss wirkendes Extrakt. **Das schmeckt einfach hervorragend** – Burgund in unkomplizierter, zugänglicher Form, **das bereitet bereits jetzt als Jungwein enorme Trinkfreude**. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Dominique Gruhier:



gerstl.ch/
gruhier





Vater Pataille (Mitte) mit Sylvain und Laurent

Die Pataille-Weine mit Jahrgang 2024 werden im Frühling 2027 geliefert.

MARSANNAY- LA-CÔTE

DOMAINE SYLVAIN PATAILLE: Grandiose Terroirweine aus Marsannay.

Sylvain Pataille: «Es begann schon mit Verrieselung, dann extrem viel Regen, Mehltau und und und... Ich mag mich gar nicht mehr an alle Probleme erinnern. Zum Glück war der August ziemlich trocken. Wir konnten knapp 20hl ernten, was für 2024 ein gutes Ergebnis ist und es war auch ziemlich genau die Menge, die reif geworden ist. **Das Endergebnis sind wunderbare, klassische Burgunder, die jung schon viel Trinkvergnügen bieten werden, aber auch ein nicht zu unterschätzendes Alterungspotenzial haben.»**

Kann mühelos mit den ganz Grossen aus dem Burgund mithalten.

2024 Marsannay l'Ancestrale (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2032 bis 2060

📦 Art. 267588, 75cl **144.-** (ab 29.6.26 160.-)

Das ist schlicht und einfach **der Duft eines ganz grossen Weins: sanft und zugleich von unbändiger Kraft und beeindruckender Tiefe.** Ein delikater Mix aus roter und schwarzer Frucht, der würzige und mineralische Terroirnoten wunderbar zum Ausdruck bringt. **Das Bouquet erinnert an hoch gehandelte Top-Raritäten aus dem Burgund** – Welch Noblesse und Strahlkraft dieser Wein besitzt! Der Auftakt entfaltet einen Schwall aus Frucht, Extraktsüsse und feinen, würzigen Aromen. **Eine beeindruckende Fülle, die gleichzeitig von grosser Eleganz getragen wird.** Hier stimmt einfach alles: perfekt ausbalanciert dank der raffinierten Säure und der seidigen, cremigen Tannine. Die Länge ist atemberaubend – noch Minuten später bleiben die edlen Aromen am Gaumen präsent. **Ein Wein, der ohne Weiteres mit den ganz Grossen aus dem Burgund mithalten kann.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

144.-

Tipp



2024 Fleur de Pinot, Marsannay Rosé (Rosé)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2038
 📦 Art. 267589, 75cl **58.50** (ab 29.6.26 65.–)

Das ist in der Tat ein faszinierender Rosé, ich kenne keinen anderen mit einer so komplexen Aromatik. **Es ist wie ein Rotwein ganz ohne Tannine**, die Struktur eines Weissweins mit dem Geschmack eines Rotweins. Vielleicht macht das seine Faszination aus und natürlich **seine immens vielfältige Aromatik**. (mg)

2024 Bourgogne Aligoté La Charme aux Prêtres (W)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Aligoté 📅 Jetzt bis 2038
 📦 Art. 267584, 75cl **64.80** (ab 29.6.26 72.–)

Dieser grandiose Aligoté lässt sich durchaus mit einem grossen Chardonnay vergleichen. Der Tiefgang dieses Weins ist bemerkenswert. **Aligoté in Perfektion – ganz Sylvain Pataille eben**. (pb)

2024 Marsannay blanc Clos du Roi (W)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Aligoté 📅 Jetzt bis 2038
 📦 Art. 267585, 75cl **64.80** (ab 29.6.26 72.–)

Ein faszinierend reichhaltiger Duft begeistert Geniesserinnen und Geniesser. Strahlend frische Zitrusfrucht verbindet sich mit reifer gelber Frucht und verleiht dem Wein **Ausdruck und Tiefe**. Hinzu kommen eine beeindruckende mineralische Dimension sowie feine Kräuteraromen. Am Gaumen sorgen ein herrlicher Schmelz und eine delikate Säure für einen **eleganten Körper und einen harmonischen Trinkfluss**. Ein **intensives Zusammenspiel aus Frucht, Mineralität und Würze** entfaltet sich. Auch die Länge überzeugt mit einem langanhaltenden Finale. (pb)

2024 Marsannay Clos du Roy rouge (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2055
 📦 Art. 267587, 75cl **64.80** (ab 29.6.26 72.–)

Die Konzentration verblüfft, **das ist ein kleines Monster**, einer der konzentriertesten Weine, die wir bisher verkostet haben. Er bleibt aber durchaus leichtfüssig, die **Eleganz steht immer im Vordergrund**. Das ist grosse Klasse, braucht etwas mehr Zeit als die meisten 2024er. (mg)

2024 Marsannay rouge (R)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2040
 📦 Art. 267586, 75cl **CHF 49.50** (ab 29.6.26 55.–)

Reife rote Frucht mit Anklängen von Kirsche, Zwetschge und herrlich würzigen Aromen prägt das Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich mit **viel Charakter und Persönlichkeit**. **Alles wirkt harmonisch**, getragen von einer saftigen Säure und feinen Tanninen. Eine delikate Fruchtaromatik, geprägt von köstlicher Extraktssüsse, rundet das Gesamtbild ab. Der Wein besitzt eine gute Länge und **klingt in einem zart würzigen Finale aus**. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Sylvain Pataille:



gerstl.ch/
pataille





Gerstl-Team auf Kostprobe bei Jérôme Galeyrand

GEVREY-
CHAMBERTIN

DOMAINE JÉRÔME GALEYRAND: Grossartige Weine, die ihr Terroir offenbaren.

Die Leidenschaft von Jérôme zum Wein entstand eher durch Zufall. Er wusste nichts über Wein, als er in den 90er-Jahren ins Burgund kam. Doch nun **gehört Jérôme zur Elite der Weinproduzenten**. Er hat auch bereits einen ersten Stern im Guide der besten Weine Frankreichs («La Revue du vin de France», Ausgabe 2021) erhalten. Im Lauf der Jahre schuf Jérôme ein mehrere Hektaren grosses Weingut an der berühmten Côte de Nuits. **Im Rebberg wird biologisch und biodynamisch gearbeitet. Jérôme produziert authentische Weine, die seine Handschrift tragen.**

Jérôme Galeyrand: «Es war ein extrem aufwändiger Jahrgang, wir haben mehr Verlust wegen Verrieselung als wegen Mehltau. **Der Ertrag ist winzig klein. Zum Glück ist das, was wir ernten konnten, von sehr guter Qualität.**»

Top-Rarität mit grossem Potenzial.

2024 «Les Retraits» Comblanchien Vieilles Vignes (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 🍷 2030 bis 2060

🍷 Art. 267533, 75cl CHF 116.– (ab 29.6.26 129.–)

Diesen Wein als Grand Cru zu bezeichnen, ist keineswegs vermessen. Leider sind die Mengen so gering, dass wir vom Jahrgang 2024 nur wenige Flaschen erhalten haben. Die Nase ist schlicht traumhaft: ein intensiver und zugleich nobler Duft nach roten und schwarzen Früchten, begleitet von feinsten Kräutern und floralen Noten. **Bereits hier zeigen sich die Tiefe und die Kraft dieses Weins. Auch am Gaumen ein Erlebnis** – beeindruckend in Intensität, Balance und Länge. Ein äusserst edler und delikater Wein mit grossem Potenzial. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

116.–



2024 Marsannay rouge (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2038
 📄 Art. 267539, 75cl **CHF 53.–** (ab 29.6.26 59.–)

Herrlich burgundischer Duft, Himbeeren vom Feinsten, ganz zart, aber mit verblüffender Stahlkraft. Hei, ist das ein feiner Kerl! Wunderbar süss, köstlich frisch, eine himmlische Delikatesse und ein **traumhafter Repräsentant dieses köstlichen Jahrgangs. Das ist unfassbar gut, was dieses zarte Pflänzchen am Gaumen aufführt**, darüber kann man nur staunen, enorme Länge. (mg)

2024 Marsannay Clos du Roy (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2055
 📄 Art. 267538, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Der gibt sich etwas verhaltener im Duft, dafür umso tiefgründiger. **Jetzt wird es richtig edel, das ist der Duft eines grossen Burgunders.** Auch am Gaumen ist er vordergründig etwas reservierter, aber was hier dahintersteckt, kann man nicht hoch genug einschätzen. Die beinahe opulente Süsse wird **perfekt ausbalanciert** durch feinste Rasse und wunderbar kühle Stilistik. Auf der Gaumenmitte entfalten sich **immer mehr raffinierte Feinheiten. Das ist grosse Klasse**, braucht etwas mehr Zeit als die meisten 2024er. (mg)

2024 Gevrey-Chambertin La Justice (R)

🍷 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2055
 📄 Art. 267537, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Am Gaumen entfaltet sich ein regelrechter Schwall an Frucht, der pure Genussmomente hervorruft. Die Säure und die seidig feinen Tannine sorgen für eine **perfekte Balance** und verleihen dem Wein einen **äusserst noblen Körper**. Beeindruckend ist auch die Länge im Abgang sowie der lange Nachhall im Finale. **Ein Wein, der sich durchaus mit den ganz grossen Namen messen kann.** (pb)

2024 Gevrey-Chambertin En Billard (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2045
 📄 Art. 267536, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Wer an diesem Glas riecht, kann nur begeistert sein. **Das ist prickelnde Sinnlichkeit**, da sind 1000 Feinheiten versammelt, das ist **ein Gänsehautduft**. Süsse kann nicht edler sein, in Verbindung mit der atemberaubenden Frische erreicht das eine Klasse, wie man sie in den sogenannt grossen Jahren wie 2020 oder 2022 niemals findet. Das ist so etwas von raffiniert, das ist **selten erlebter Hochgenuss, zum Ausflippen schön, ich bin hin und weg.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnoten der Domaine Jérôme Galeyrand:



gerstl.ch/
galeyrand





V.l.n.r.: Lise Mortet, Max Gerstl, Thierry Mortet und Pirmin Bilger

GEVREY-
CHAMBERTIN

DOMAINE THIERRY MORTET:

Immer besser, immer beliebter.

Bio Die 1992 gegründete Domaine Thierry Mortet mit rund 7,3 Hektaren (6 ha für Rotwein, 1,3 ha für Weisswein) befindet sich im **Zentrum von Gevrey-Chambertin**. Das Weingut umfasst etwa 12 verschiedene Appellationen, **mit dabei sind mehrere 1^{er} Crus**. Die Philosophie der Domaine: Man will ein harmonisches Gleichgewicht zwischen dem Terroir, dem Potenzial der Reben und einer gesunden Entwicklung der Trauben erreichen, damit die Reife zum Zeitpunkt der Ernte optimal ist.

Das Weingut hat sich ganz dem Engagement für die verschiedenen Terroirs verschrieben. Es ist Thierry sehr wichtig, mit grossem Respekt gegenüber Mensch und Natur zu arbeiten. **Hier entstehen unverwechselbare, reine und komplexe Weine.** Lise Mortet: «Wie überall war es ein schwieriger Jahrgang, mit etwa doppelt so viel Regen wie im Durchschnitt – **der Aufwand war enorm. Dank der kleinen Ernte ist das Resultat jedoch sehr zufriedenstellend.** Die Natur regelt es letztlich immer: In solchen Jahren gibt es weniger Wein, aber das, was wir haben, ist spannend – **klassisches Burgund, so wie wir es lieben.**»

Bravourös gelungener Bourgogne voller Mortet-Eleganz.

2024 Bourgogne Pinot Noir (R)

☞ Gerstl 18/20 ☞ 100% Pinot Noir ☞ 2028 bis 2042

☞ Art. 267610, 75cl **CHF 31.50** (ab 29.6.26 35.–)

Die Eleganz der Weine von Thierry Mortet ist unvergleichlich.

Ein sinnlicher Duft mit schwarz- und rotbeeriger Aromatik, begleitet von feinen Kräutern und floralen Noten. **Man spürt die präzise Arbeit im Weinberg und im Keller:** schöne Reife trifft auf eine herrliche Frische. **Am Gaumen ein harmonischer Auftakt mit gelungenem Zusammenspiel von Frucht und Extraktsüsse.** Im Finale treten zunehmend würzige Kräuternoten hervor. **Ein sehr gelungener Bourgogne.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

31.50



2024 Chambolle-Musigny (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2048
 📦 Art. 267613, 75cl **CHF 67.50** (ab 29.6.26 75.–)

Am Gaumen dichter als erwartet, mit feiner Extraktsüsse und intensiver Fruchtfülle. Dennoch bleibt der Wein **sinnlich und elegant, perfekt ausbalanciert**. Feinste Tannine sorgen für einen cremigen, trinkfreudigen Fluss. Der Abgang ist lang und zeigt immer wieder fruchtige und würzige Nuancen. **Ein harmonischer Wein, der schon früh viel Genuss bereiten wird.** (pb)

2024 Gevrey-Chambertin (R)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2038
 📦 Ausbau in 30% Neuholz, der Rest in ein- und mehrjährigen Barriques
 📦 Art. 267611, 75cl **CHF 59.40** (ab 29.6.26 66.–)

Ein Paradebeispiel für den Jahrgang: voller frischer, kühler Frucht, **ein Feuerwerk aus Eleganz und Feinheit**. Feinste Tannine, saftige Fülle und ein traumhaft aromatischer Nachhall verleihen ihm eine **besonders zugängliche, charmante Art. Eine himmlische Delikatesse.** (mg)

2024 Gevrey-Chambertin Vigne Belles (R)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2044
 📦 Ausbau in 30% Neuholz, der Rest in ein- und mehrjährigen Barriques
 📦 Art. 267612, 75cl **CHF 72.–** (ab 29.6.26 80.–)

Thierry Mortet beschreibt diesen Wein als **typischen Vertreter von Gevrey-Chambertin**. Die Côte de Nuits zeigt sich hier eher von ihrer dunkelfruchtigen Seite: Kirsche und Cassis dominieren, ergänzt von feinen rotfruchtigen Nuancen. **Der Auftakt wird von einer schönen Extraktsüsse getragen**, die die Frucht zusätzlich unterstreicht. **Trotz aromatischer Fülle bleibt der Wein stets elegant und fein strukturiert**. Gute Substanz, delikate Balance und ein würziges Finale mit anhaltenden Rückaromen. (pb)

2024 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2040
 📦 Art. 267614, 75cl **CHF 108.–** (ab 29.6.26 120.–)

Leider gibt es nur ein Fass von diesem Wein – umso bedauerlicher, wenn man diesen Duft erlebt. Ein Fruchtausdruck von seltener Klarheit und Schönheit. **Glücklich, wer eine Flasche ergattern kann.** (mg)

2024 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Beaux Bruns (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2045
 📦 Art. 267615, 75cl **CHF 108.–** (ab 29.6.26 120.–)

Mit jedem Glas wächst die Begeisterung für diesen Jahrgang. Am **Gaumen ein charmanter Schmeichler** – frisch, saftig, mit feiner Süsse und beschwingter Leichtigkeit. Verschwenderisch vielfältig, reizvoll und von grosser Eleganz. Ein Wein, der **puren Trinkgenuss garantiert.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Thierry Mortet:



gerstl.ch/
mortet



Vincent Geantet



**GEVREY-
CHAMBERTIN**

DOMAINE GEANTET-PANSIOT: Wein-Bijoux aus bis zu knapp 120-jährigen Reben.

Den Kern der Anbauflächen bilden rund 12 ha sehr gut gelegene Parzellen in der Gemeinde Gevrey-Chambertin. **Die ältesten Rebstöcke wurden 1903 in der Lage «En Champs» gepflanzt (noch heute stehen rund 80% davon im Ertrag!),** aber auch die «Vieilles Vignes» verdienen ihren Namen mit einem Alter von 75 Jahren. Weitere Lagen bearbeitet Vincent in Fixin, Marsannay, Chambolle-Musigny und in der Appellation Bourgogne.

2024 gab es nebst allen Schwierigkeiten auch noch Frost und unter dem Strich eine um **70% reduzierte Ernte. Aber das, was bleibt, ist von sehr guter Qualität.** Nachdem wir die Weine probiert haben, ist klar: **2024 gehört qualitativ zu den allerbesten Jahrgängen dieses Weinguts.**

Einen Bourgogne von dieser Klasse findet man nur selten.

2024 Bourgogne Pinot Fin (R)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2038

📦 Art. 267486, 75cl **CHF 32.40** (ab 29.6.26 36.–)

Diese Frucht ist ein Traum: schwarze Kirschen, Brombeeren bis hin zu einem Hauch Cassis – **intensiv, reich und konzentriert, dabei jedoch ganz auf der eleganten Seite.** Eine gewaltige Kraft steckt in diesem himmlischen Fruchtbündel: atemberaubend frisch, betörend süß und traumhaft aromatisch. **Dennoch bewegt sich dieses Kraftpaket mit einer Leichtigkeit, die staunen lässt.**

Das ist sinnliches Burgund: Die offenherzige Stilistik des Weinguts trifft hier auf den Charme des Jahrgangs – zwei Komponenten, die sich kaum idealer ergänzen könnten. Der Wein wird wohl auch in seiner Jugend bereits höchsten Trinkgenuss bieten. **Einen Bourgogne von dieser Klasse findet man nur selten.** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

32.40



2024 Gevrey-Chambertin Cuvée Edmond (R)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267482, 75cl **CHF 85.50** (ab 29.6.26 95.–)

Unglaublich ist dieser Schwall an Frucht und köstlicher Extraktsüsse – **purere Genuss am Gaumen! Alles wirkt sehr schön ausbalanciert.** Auch die Länge ist beeindruckend, und bis ins Finale zeigen sich immer wieder fruchtige und würzige Rückaromen. **Ein beeindruckender Gevrey-Chambertin.** (pb)

2024 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2050
 📦 Art. 267483, 75cl **CHF 68.40** (ab 29.6.26 76.–)

Die Trauben stammen von 56 bis 89 Jahre alten Reben aus 17 verschiedenen Parzellen. Am Gaumen werden **die gesamte Intensität und der enorme Fruchtschwall in ein sehr elegantes Gewand gekleidet.** Seine facettenreiche Aromatik blitzt immer wieder auf, zieht sich bis ins lange Finale und setzt gekonnt Akzente. **Ich bin mehr als beeindruckt.** (pb)

2024 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Le Poissenot (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2050
 📦 Art. 267481, 75cl **CHF 121.50** (ab 29.6.26 135.–)

Hier strahlt alles noch eine Spur nobler und eleganter, auch wenn Kraft und Tiefgang unverkennbar bleiben. **Der 2024er ist schlichtweg traumhaft schön gelungen.** (pb)

2024 Chambolle-Musigny Vieilles Vignes (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2055
 📦 Art. 267485, 75cl **CHF 85.50** (ab 29.6.26 95.–)

Woher dieser zarte Duft seine immense Komplexität nimmt, **bleibt pure Magie.** Am Gaumen explodiert der Wein förmlich – eine geballte Ladung himmlischer Frucht, dabei unglaublich fein und alles andere als vordergründig oder aufdringlich. **Das ist Hochgenuss auf höchstem Niveau.** (mg)

2024 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2055
 📦 Art. 267484, 75cl **CHF 139.50** (ab 29.6.26 155.–)

Hier wurden alle 1er-Cru-Lagen zusammengeführt, da sich eine separate Abfüllung aufgrund der sehr geringen Mengen nicht lohnte. **Ein aromatisches Meisterwerk mit beeindruckender Länge.** (mg)

2024 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060
 📦 Art. 267480, 75cl **CHF 211.50** (ab 29.6.26 235.–)

Das ist Burgund in Vollendung: betörende Frische, atemberaubende Süsse – **ich bin hin und weg.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Geantet-Pansiot:



gerstl.ch/
geantet-pansiot



Chantal Tortochot



GEVREY-
CHAMBERTIN

DOMAINE TORTOCHOT:

Die ideale Verbindung von Tradition und Innovation.

Auf der Domaine Tortochot werden Anbau und Vinifikation **mit grösstem Respekt vor den burgundischen Traditionen** durchgeführt. Mit niedrigen Rebstöcken und hoher Pflanzdichte (10'000 Rebstöcke/ha). **Der Rebschnitt ist einer der wichtigsten Arbeitsschritte, er bestimmt den zukünftigen Ertrag.**

Chantal Tortochot: «**Es war ein Jahr, das uns alles abgefordert hat.** Wir haben gerade mal 12hl/ha geerntet. Dafür konnten wir recht konzentrierte Trauben ernten, die dank aufwändiger Selektion auch gesund und reif waren.»

Gevrey-Chambertin mit erhabener Noblesse und grosser Eleganz.

2024 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 🍷 2028 bis 2048

🍷 Art. 267513, 75cl **CHF 49.50**

49.50



Die Reben sind bereits über 60 Jahre alt, wodurch der Wein entsprechend **viel Substanz und Kraft** mitbringt. Da die Rappen in diesem Jahr nicht vollständig ausreifen, wurden alle Trauben vollständig entrappt. **Im Duft zeigt sich der Wein ausgesprochen elegant und fast feminin, zugleich mit bemerkenswertem Tiefgang.** Eine herrliche Kirschrucht wird von Noten von Himbeere und Erdbeere begleitet, ergänzt durch feine Terroirwürze und florale Nuancen im Hintergrund. **Das delikate Bouquet macht sofort Lust auf den ersten Schluck.** Am Gaumen präsentiert er sich im Auftakt expressiv und saftig, mit einer schönen Fülle aus Frucht, Extraktsüsse und Würze. Säure und Tannine sorgen für eine ideale Balance und einen sehr animierenden Trinkfluss. **Trotz seiner Zugänglichkeit zeigt dieser Gevrey-Chambertin erhabene Noblesse und grosse Eleganz.** (pb)

2024 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St-Jacques (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2045

📦 Art. 267514, 75cl **CHF 88.–**

Ein **faszinierendes Pinot-Parfum**, eher auf der zarten Seite, sublimen Aromatik, ungemein facettenreich, **duftet schlicht genial**. Der Wein liebkost vibrierend den Gaumen mit verspielter Leichtigkeit, in Verbindung mit eindrücklicher Konzentration und Komplexität. **Bezaubernde Frische, betörende Süsse, ein Gaumenfluss wie Samt und Seide**. Der Wein singt, das ist so ein fröhlicher Kerl, das ist unbeschreiblicher Trinkgenuss, **einfach genial**. (mg)

2024 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2055

📦 Art. 267515, 75cl **CHF 168.–**

Ich frage mich immer wieder: Ist dieser Duft weniger faszinierend als jener des Jahrgangs 2022? Ich finde eher im Gegenteil, **diese atemberaubende Frische, diese raffinierte Feinheit**, bei gleicher aromatischen Vielfalt, **bei mir geht das direkt ins Herz. Auch am Gaumen ist das so etwas von raffiniert**, das ist so eine himmlische Erfrischung und es **bewahrt die Klasse eines Grand Crus** in Form dieser immensen aromatischen Vielfalt. (mg)

2024 Mazis-Chambertin Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060

📦 Art. 267517, 75cl **CHF 239.–**

Eleganz und Strahlkraft sind beeindruckend. Edle Kräuteraromen und tänzerisch florale Nuancen schweben förmlich über dem Glas und verleihen dem Bouquet eine feine Leichtigkeit. **Am Gaumen zeigt er dann seine ganze Kraft: Ein Schwall aus Frucht und Extraktsüsse überzieht die Sinne**. Die Säure sorgt dabei für Frische, Eleganz und Saftigkeit und bewahrt so die **perfekte Balance**, die den Wein so zugänglich und gleichzeitig nobel wirken lässt. Auch das Tanningerüst präsentiert sich von höchster Qualität und verleiht dem Wein einen sinnlich-cremigen Trinkfluss. **Dieser Mazy-Chambertin besitzt eine ausgeprägte innere Substanz und wird über viele Jahre hinweg grosse Freude bereiten**. Auch im Finale bestätigt er dies und begeistert immer wieder aufs Neue mit seinen schönen Rückaromen. (pb)

2024 Chambertin Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060

📦 Art. 267516, 75cl **CHF 298.–**

Das ist noch so ein Beispiel, dass 2024 in Sachen Trinkfreude auf dem gleichen Niveau ist wie die grossen Jahrgänge 2020 oder 2022. Was ist das doch für ein **himmlisches Parfum, ein Duft von einzigartiger Schönheit**. Die Süsse am Gaumen, die betörende Frische, die sagenhafte aromatische Vielfalt, die beschwingte Leichtigkeit: Das geht direkt ins Herz und tut der Seele gut, **mehr Trinkvergnügen ist nicht vorstellbar. Das Problem: Es gibt nur ein einziges Fass von diesem Wein für die ganze Welt**. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Tortochot:



gerstl.ch/
tortochot





Jacques Devauges, Gutsleiter



**MOREY-
ST-DENIS**

DOMAINE DES LAMBRAYS: **Eine neue Dimension Clos des Lambrays.**

Der knapp 9 Hektar umfassende Clos des Lambrays ist bis auf ein paar wenige Rebstöcke im Alleinbesitz der Domaine. Dass es halt nicht ganz Alleinbesitz ist und dass die Flaschen deshalb den Begriff Monopol nicht tragen dürfen, ist für die Besitzer zwar ärgerlich, aber Fakt ist, dass es neben dem Clos des Lambrays der Domaine keinen anderen auf dem Markt gibt. Dass der Clos des Lambrays als Lage zumindest **auf gleicher Stufe** ist wie die Nachbarn **Bonnes-Mares** und **Clos de la Roche**, ist unbestritten. **Der Clos des Lambrays gehört zweifellos zu den allerbesten Grand Cru Lagen vom Burgund und ist gleichzeitig einer der preiswertesten.**

Zum Jahrgang 2024: **Nur 45% einer Normalernte.** Es begann im Frühjahr mit **Verrieselung**, das ergab einen Grossteil des Verlustes. Den **Mehltau** hatten sie vorerst recht gut im Griff, aber im Juli kam nochmals ein Schub, der weitere Verluste verursachte.

Ein Überwein mit 20+/20 Punkten.

2024 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 20+/20 🍷 100% Pinot Noir 🍷 2032 bis 2080

🍷 Art. 267590, 75cl **CHF 405.-**

Nur gerade eine halbe Ernte konnte Clos des Lambrays im Jahr 2024 einbringen. Jacques Devauges vergleicht den Jahrgang mit dem klassischen 2021er, jedoch mit mehr Aromatik und Kraft. Wie jedes Jahr konnten wir **die einzelnen Parzellen der Grand-Cru-Lage separat aus den Fässern degustieren. Dieses Erlebnis ist immer ein Highlight.** Nur wenige Meter voneinander entfernt zeigen die einzelnen Parzellen völlig unterschiedliche Ausdrucksformen. **Die ältesten Reben stammen von 1898** und ergeben einen hochkonzentrierten, tiefgründigen und aromatisch dichten Wein. Andere

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

405.-



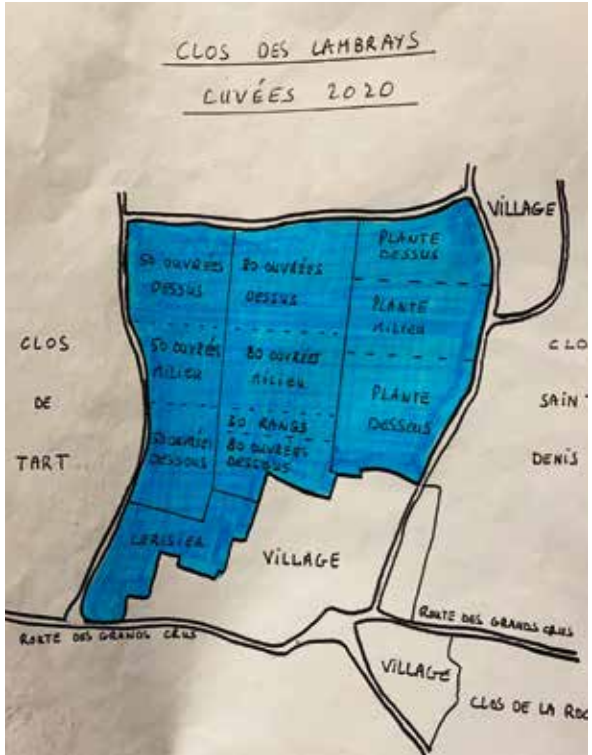
Fässer betonen stärker das Terroir und die Mineralität. **Durch diese unterschiedlichen Ausprägungen entsteht schlussendlich einer der komplexesten Grand Crus des Burgunds.** Ein so sinnliches Parfum mit Tiefe und expressiver Aromatik ist ein wahrer Hochgenuss. Es zeigt eine delikate Mischung aus rot- und schwarzbeeriger Frucht, verbunden mit edlen Kräutern und mineralischer Tiefe. Überall schweben florale Aromen mit. **Der Clos des Lambrays besitzt auch in diesem Jahr einen besonderen Glanz, eine Strahlkraft und Eleganz, die ihresgleichen suchen.** Der Auftakt ist sehr saftig und zugleich hocharomatisch, getragen von einer überwältigenden Fülle aus Frucht, Kräutern und Mineralität. Hinzu kommt eine köstliche Extraktssüße, harmonisch eingebunden durch eine fein ausbalancierten Säure. **Alles wirkt vollkommen ausgewogen.** Auch die Länge ist beeindruckend – noch Minuten später bleibt die sinnliche Aromatik des Jahrgangs präsent. **Ein solch grosser Wein aus diesem Jahrgang war nicht unbedingt zu erwarten.** Jacques Devauges meinte dazu mit einem Lächeln, dass dies eben das grosse Terroir sei. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine des Lambrays:



gerstl.ch/
lambrays

Die Parzellen von Clos des Lambrays





Jean Lupatelli (Mitte) mit Gerstl-Team

CHAMBOLLE- MUSIGNY

DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGÜÉ: Die unbestrittenen Meister des Musigny.

Kellermeister Jean Lupatelli: **«Es gab eine extrem kleine Ernte.** Ein sehr kompliziertes Jahr mit aussergewöhnlich viel Mehltau, der sich über die gesamte Vegetationsperiode hinweg zog. Erstaunlich waren die grossen Unterschiede auf kleinstem Raum – im Musigny hatten wir sehr viel Regen, während es in Bonnes Mares deutlich trockener war. Positiv ist, dass die Lese wieder zu einem normalen Zeitpunkt, ab dem 20. September, stattfinden konnte. **Das Wenige, das wir ernten konnten, ist von exzellenter Qualität – klassische Burgunder mit hohem Reifegrad.»**

Beeindruckender Chambolle-Musigny voller Eleganz und Präzision.

2024 Chambolle-Musigny (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2050

📦 Art. 267609, 75cl **CHF 224.10** (ab 29.6.26 249.–)

Die Mengen sind 2024 äusserst klein, doch das Resultat ist einmal mehr beeindruckend. Seit Jean Lupatelli als Kellermeister wirkt, **gewinnen die Weine kontinuierlich an Eleganz und Präzision.** Aus dem Glas strahlt eine intensive Kirschfrucht, begleitet von rotbeerigen, würzigen und floralen Aromen, die an Rosen erinnern. **Bereits im Bouquet zeigen sich eine bemerkenswerte Intensität und ein besonderer Glanz.** Am Gaumen saftig, mit schönem Druck und grosser aromatischer Tiefe. Die Säure sorgt für perfekte Balance und verleiht dem Wein Lebendigkeit und Fluss. **Die ausgeprägte Eleganz verleiht ihm in diesem Jahr einen fast femininen Charakter – äusserst gelungen.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

224.10



2024 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267606, 75cl **CHF 584.10** (ab 29.6.26 649.–)

Ein Meisterwerk und für mich einer der grössten Bonnes-Mares. (mg)

2024 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

🍷 Gerstl 20+/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2070
📦 Art. 267604, 75cl **CHF 764.10** (ab 29.6.26 849.–)

Der Wein tanzt förmlich über den Gaumen und strahlt bis ins lange Finale mit unvergleichlicher Eleganz. **Ein ganz grosser, rarer Wein.** (pb)

2024 Musigny Blanc Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2055
📦 Art. 267603, 75cl **CHF 764.10** (ab 29.6.26 849.–)

Ein Feuerwerk von Mineralität springt aus dem Glas, die raffinierte Frucht ist unterlegt mit Aromen von Feuerstein. Dezente Honignoten und ein zarter Duft von weissem Tee sind Aromen, die man in den grossen Weissweinen der Côte de Beaune eher selten findet, **auf jeden Fall ist das eine ganz eigenständige Persönlichkeit.** Auch am Gaumen drückt das Terroir dem Wein seinen Stempel auf, da ist **unfassbar viel Tiefgang, irre Kraft wird mit tänzerischer Leichtigkeit in Szene gesetzt**, auf der Gaumenmitte explodiert er förmlich. Was für ein Glück, so einen göttlichen Wein verkosten zu dürfen. (mg)

2017 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

🍇 100% Pinot Noir 📦 Art. 256394, 75cl **CHF 890.–**

Jetzt
lieferbar

2017 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

🍇 100% Pinot Noir 📦 Art. 256397, 75cl **CHF 650.–**

Jetzt
lieferbar

2018 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

🍷 Vinous 97-99/100 🍇 100% Pinot Noir
📦 Art. 256395, 75cl **CHF 1200.–**

Jetzt
lieferbar

2022 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

🍷 Gerstl 20+/20, James Suckling 99/100, Decanter 98/100,
vWine 97/100, Jasper Morris 97-100/100
🍇 100% Pinot Noir 📅 2032 bis 2080
📦 Art. 262028, 75cl **CHF 980.–**

Jetzt
lieferbar

Alle Weine und
Degustations-
notizen der
Domaine Comte
Georges de Vogüé:



gerstl.ch/
vogue





Etienne Julien



CÔTE-DE-NUITS

DOMAINE GÉRARD JULIEN ET FILS: Spitzenqualität in 5. Generation.

Etienne ist mit einer ausgeprägten Liebe zu Weinbergen und grossen Weinen aufgewachsen. **Total bewirtschaftet er 10 ha Rebland, von Aloxe Corton im Süden bis zu Echezeaux im Norden.** Das Herzstück der Produktion befindet sich in den Côte-de-Nuits-Dörfern Comblanchien und Nuits-Saint-Georges, das sind 7 ha, alles Pinot Noir. Die Rotweine gären in Betonbottichen, sämtliche Stiele werden entfernt. Danach reifen sie für 12 oder 14 Monate in Eichenfässern aus französischem Holz.

Vollkommen harmonische Nuits-Saint-Georges-Extraktasse. 2024 Nuits-St-Georges (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2046

🍷 Art. 267556, 75cl **CHF 62.–** (ab 29.6.26 69.–)

Die Nuits-Saint-Georges-Weine von Étienne Julien gehören zweifellos zur Extraktasse. Die Trauben stammen aus vier verschiedenen Lagen und wurden zu 100 % entrappt. Im Glas zeigt sich ein nobler, delikater Kirschduft. Zarte rotbeerige Aromen begleiten das Bouquet, das zudem von einer feinen Terroirwürze geprägt ist. **Am Gaumen eröffnet sich ein köstlicher Auftakt mit einer Fülle an Frucht, getragen von edler Extraktssüsse.** Die Säure verleiht dem Wein eine schöne Frische und sorgt für eine herrlich saftige Struktur. Alles wirkt vollkommen harmonisch, nicht zuletzt dank der seidig feinen Tannine. Der Wein besitzt eine gute Länge mit intensiven Rückaromen – **ein echter Genusswein.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

62.–



2024 Côtes de Nuits Villages (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2034
 📦 Art. 267555, 75cl **CHF 31.50** (ab 29.6.26 35.–)

Zarter, wunderschön aromatischer Duft. Das faszinierende burgundische Himbeer, dazu etwas Weichselkirschen, duftet schön süss. **Das ist so ein genialer, herrlich süffiger Bourgogne! Bourgogne wie aus dem Bilderbuch,** schon jung herrlich zu geniessen. (mg)

2024 Côte de Nuits Les Essard (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2040
 📦 Art. 267560, 75cl **CHF 31.50** (ab 29.6.26 35.–)

Ein Stück sinnliche Natur, puristisch transparent und verführerisch, köstlich süss, erfrischend kühl. **Eine betörende Delikatesse.** (mg)

2024 Côte de Nuits Cuvée Armand (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2044
 📦 Art. 267561, 75cl **CHF 31.50** (ab 29.6.26 35.–)

Diese Cuvée ist nach dem Grossvater von Étienne benannt, der die betreffenden Parzellen 1930 gekauft hat. Die Reben sind mittlerweile über 80 Jahre alt. **Bereits im Duft spürt man die Kraft dieser alten Reben. Herrliches Aromenspiel, wunderbar ausbalanciert!** (pb)

2024 Nuits-St-Georges Aux St-Julien (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2029 bis 2055
 📦 Art. 267557, 75cl **CHF 71.–** (ab 29.6.26 79.–)

Der strahlt richtiggehend aus dem Glas, **das ist edles Burgund. Am Gaumen ein Traum, atemberaubende Frische, perfekt dazu passende Extraktssüsse.** (mg)

2024 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Les Boussetots (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2050
 📦 Art. 267558, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Hier scheint das Terroir besonders stark durch und verleiht dem Wein einen beeindruckenden Tiefgang. Der Auftakt beginnt mit köstlicher Extraktssüsse und einem kraftvollen Schwall saftiger, reifer Frucht. **Dabei zeigt sich nicht der erwartete maskuline Charakter, sondern vielmehr eine feminine Eleganz und grosse Harmonie.** Ein Hochgenuss. (pb)

2024 Echézeaux Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 267559, 75cl **CHF 224.–** (ab 29.6.26 249.–)

Wow, was für ein genialer Duft: eine geballte Ladung hochreifer Frucht in Verbindung mit einer sagenhaften Terroirtiefe. Phantastische Substanz und eine unfassbare aromatische Vielfalt. **Ein wahrer Geniestreich.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Gérard Julien et Fils:



gerstl.ch/
gerard-julien





Etienne Grivot



Tochter Mathilde und Gerstl-Team

VOSNE-
ROMANÉE

DOMAINE JEAN GRIVOT:

Direkter Nachbar von Romanée Conti, sehr begehrt.

Wir sind sehr stolz, dass wir dieses renommierte Weingut – ein **direkter Nachbar der weltberühmten Domaine de la Romanée Conti** – seit dem Jahrgang 2014 in unserem Sortiment führen dürfen. Diese kleine 15-Hektar-Domaine mitten in Vosne-Romanée **besitzt so ziemlich die besten Premier-Cru- und Grand Cru-Lagen. Von Suchot Vosne-Romanée über Beaumont, Echezeaux bis Richebourg ist alles vorhanden.** Aber auch der normale Vosne-Romanée ist schon grosses Kino.

Die Weine der Domaine Jean Grivot sind **gesuchte Raritäten**. Sie werden von Weinkritikern jeweils sehr hoch bewertet – zum Teil höher als die wesentlich teureren Vertreter aus dem Burgund.

Matthilde Grivot: **«Wir sind extrem glücklich mit dem Jahrgang, der uns sehr viel Wein gebracht hat.** Nachdem wir jedoch in den letzten Jahren oft nur sehr kleine Mengen ernten konnten, wäre es ein Fehler gewesen, den Behang nicht zu reduzieren. Diese Massnahme war entscheidend, um die Konzentration zu erhalten. **Es ist ein Jahrgang, der die verschiedenen Terroirs sehr gut zum Ausdruck bringt. Die Weine sind traumhaft klar und präzise.»**

Naturwunder mit 20/20 Punkten. Die richtigen Worte dafür gibt es nicht.

2023 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 🍷 2030 bis 2065

🍷 Art. 267530, 75cl **CHF 328.50** (ab 29.6.26 365.–)

Dieser Duft ist sagenhaft raffiniert. Unbeschreibliche Feinheit, die Sinne betörende Finessen ohne Ende und alles **von vollendeter Präzision**. Es wird schwierig, für ein solches Naturwunder die richtigen Worte zu finden – in Wahrheit ist das kaum möglich. **Die Grösse dieses Weins lässt sich nur fühlen, nicht in Worte fassen.** (mg)

328.50



2023 Bourgogne Pinot Noir (R)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2045
📦 Art. 267522, 75cl **CHF 43.20** (ab 29.6.26 48.–)

2023 Vosne-Romanée (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2055
📦 Art. 267523, 75cl **CHF 79.–** (ab 29.6.26 88.–)

Was ist das doch für ein köstlicher Wein, eindrucklich präzise, mit vibrierender mineralischer Tiefe. Das ist **ein liebenswerter Kumpel und gleichzeitig ein strahlendes Juwel von vollendeter Schönheit.** (mg)

2023 Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau Villages (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2055
📦 Art. 267529, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

2023 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2050
📦 Art. 267526, 75cl **CHF 69.50** (ab 29.6.26 78.–)

2023 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Les Pruliers (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2029 bis 2060
📦 Art. 267527, 75cl **CHF 149.–** (ab 29.6.26 169.–)

2023 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2060
📦 Art. 267524, 75cl **CHF 149.–** (ab 29.6.26 169.–)

2023 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Beaux Monts (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060
📦 Art. 267525, 75cl **CHF 249.–** (ab 29.6.26 279.–)

2023 Echézeaux Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2070
📦 Art. 267531, 75cl **CHF 398.–** (ab 29.6.26 445.–)

2023 Richebourg Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 20+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267532, 75cl **CHF 1490.–**

Alle Weine und
Degustations-
notizen der
Domaine
Jean Grivot:



gerstl.ch/
grivot



Die Brüder Olivier und Guillaume Boigey



VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE BOIGEY FRÈRES: Aufstrebendes Bijoux-Weingut.

Erst im Jahr 2019 begannen die beiden Brüder, die Trauben aus den eigenen Reben zu vinifizieren. 3,15 ha beträgt die gesamte Rebfläche. Von den verschiedenen Lagen besitzen sie jeweils nur kleine Parzellen zwischen 30 und 70 Aren. Bio-kontrollierter Betrieb. **Alles wird von Hand gelesen und minutiös aussortiert.** 7–9 Tage Mazeration, 100% entrappt vinifiziert. Nach Blindverkostungen wird entschieden, ob die Weine überhaupt oder nur ganz leicht filtriert werden.

Guillaume Boigey: «Die Weine wurden im Januar gefüllt. Wir entrappen immer alle Trauben und setzen Neuholz eher dezent ein. Wie überall haben wir eine extrem kleine Ernte im Jahr 2024.»

Bourgogne mit viel Charakter und deutlich spürbarem Terroir.

2024 Bourgogne Pinot Noir (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042

🍷 Art. 266810, 75cl CHF 49.–

Hier dominieren einmal mehr schwarze Kirsche und Sauerkirsche. **Für einen Bourgogne strahlt der Wein viel Kraft und Intensität aus.** Würzige und zarte florale Aromen zeigen sich im Hintergrund. Der Auftakt ist saftig, getragen von einer kräftigen Struktur aus Säure und Tanninen. **Der Wein präsentiert eine beeindruckende Intensität und wirkt insgesamt eher maskulin.** Hier finden sich **viel Charakter und deutlich spürbares Terroir** im Wein. Im Finale herrliche fruchtige und würzige Rückaromen. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

49.–



2024 Vosne-Romanée Aux Jachées (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2055
 📦 Art. 266818, 75cl **CHF 195.-**

Das ist eine himmlische Weinschönheit: vollkommen **filigran und gleichzeitig immens aromatisch**. Ein Traumwein, der bereits in seiner Jugend höchsten Trinkgenuss verspricht. (mg)

2023 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060
 📦 Art. 266816, 75cl **CHF 290.-**

Les Suchots, eine der grossen Lagen von Vosne-Romanée, liegt **direkt neben den renommierten Grand-Cru-Lagen Richebourg und Romanée-Saint-Vivant**. Trotz seiner Kraft wirkt der Wein sehr nobel und strahlt eine unvergleichliche Eleganz aus. Man schmeckt die grosse Lage und die Kraft des Terroirs. **Ein ganz grosser Wein**. (pb)

2024 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Les Boudots (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060
 📦 Art. 266812, 75cl **CHF 195.-**

Die saftige, lebendige Säure lässt den Wein **leichtfüssig und elegant** über den Gaumen schweben. Auch die Tanninstruktur präsentiert sich seidig fein und **unterstreicht den eher femininen Charakter**. (pb)

2024 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Les Damodes (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 266814, 75cl **CHF 195.-**

Der Wein hat eine traumhaft schlanke Figur, getragen von einer superfeinen Tanninstruktur. Sein Auftritt wirkt herrlich kühl, mit der ideal dosierten Süsse aus Extrakt unterlegt. **Alles wirkt wie aus einem Guss und von vollender Harmonie**. Ein Wein, den man unbedingt gekostet haben muss, da er in seiner Vollendung jede Vorstellungskraft übertrifft. (mg)

2024 Echézeaux Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2032 bis 2065
 📦 Art. 266811, 75cl **CHF 398.-**

Sie haben nur ein Fass geerntet, daher handelt es sich um 100% Neuholz. In der Nase ist das Holz dezent wahrnehmbar und sehr gut in die Frucht eingebunden. Der Wein strahlt Reife und Tiefe aus. **Herrlich süsse Frucht steht im Zentrum**, begleitet von feinen Tanninen, die in viel süssem Extrakt eingebettet sind. Der Wein wirkt aktuell verschlossener als die zuvor verkosteten, birgt jedoch **grosses Potenzial**. Einige Jahre Flaschenreife tun ihm sicherlich gut. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Boigey Frères:



gerstl.ch/
boigey



Maxime Rion



NUITS-SAINT-GEORGES

Domaine Michèle et Patrice Rion: Grosse Qualitätsfanatiker mit kleinem Weingut.

Maxime Rion (Sohn): «Wir haben in diesem Jahr **vollständig auf Ganztrauben verzichtet** – nicht, weil die Stiele nicht ausreichend reif gewesen wären, sondern weil wir absolut sicherstellen wollten, die volle Klarheit zu bewahren. **Auch bei der Vinifikation sind wir noch vorsichtiger vorgegangen als sonst.** Gleichzeitig haben wir komplett ohne Schwefel gearbeitet. Dank einer sehr sorgfältigen Selektion war das problemlos möglich.»

Harmonischer Bourgogne, beeindruckend tänzerisch.

2024 Bourgogne (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042

📦 Art. 267518, 75cl **CHF 22.50** (ab 29.6.26 25.–)

Aufgrund der geringen Mengen gibt es in diesem Jahr keinen «Les Bons Bâtons» – **alle Trauben sind 2024 in diesen Bourgogne geflossen.** Maxime Rion ist, abgesehen von der Menge, sehr zufrieden mit dem Jahrgang: **Die Trauben sind ausgereift, die Weine präsentieren sich harmonisch und ausgewogen.** Im Vordergrund steht die dunkle Frucht mit viel Kirsche, während rotbeerige Aromen und feine Kräuternoten eher im Hintergrund bleiben. Der Auftakt am Gaumen ist würzig, getragen von einer wunderbar ausbalancierenden Säure. **Der Wein wirkt elegant und zugleich aromatisch reichhaltig. Es ist beeindruckend, wie tänzerisch dieser Pinot über den Gaumen gleitet.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

22.50





gerstl.ch/
rion

2024 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2048

📦 Art. 267519, 75cl **CHF 58.50** (ab 29.6.26 65.–)

Ein erhabener Duft strömt aus dem Glas – fast so, als würde er einen umarmen. Delikate Kirschfrucht wird von rotbeerigen Aromen, edlen Kräutern und floralen Noten begleitet. Der Wein besitzt eine **noble Strahlkraft und eine beeindruckende Eleganz. Am Gaumen ist er dicht und zugleich aromatisch explosiv.** Eine enorme Fülle an Aromen entfaltet sich, getragen von einer feinen Extraktsüsse. **Perfekt ausbalanciert – hier ist alles am richtigen Platz.** Die Länge ist beeindruckend, und im Finale offenbart sich nochmals eine Vielzahl an Aromen, die noch Minuten nachhallen. (pb)

2024 Vosne Romanée 1^{er} Crus Les Beaux Monts (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2055

📦 Art. 267521, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)

Jetzt wird es ganz gross: von edler Ausstrahlung, mit einer echten Persönlichkeit im Glas. **Alles wirkt filigran und gleichzeitig von immenser Vielfalt,** getragen von einer unbeschreiblichen Strahlkraft. Was der Duft verspricht, steigert sich am Gaumen noch: enorme Konzentration, faszinierende Komplexität und dennoch eine spielerische Leichtigkeit. **Ein Meisterwerk der Aromatik** – rassig, angenehm kühl, zugleich betörend süß und von atemberaubender Tiefe. **Wer behauptet, 2024 sei kein grosser Jahrgang, wird hier eines Besseren belehrt.** (mg)

2024 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Tête de Cuvée (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060

📦 Art. 267520, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Aufgrund der kleinen Ernte wurde dieser Wein **aus drei Premier-Cru-Parzellen (Argillières, Clos Saint-Marc und Pruliers) assembliert.** Der Duft ist faszinierend und verbindet raffinierte Feinheit mit beeindruckender Kraft und Fülle – **man meint fast, einen grandiosen Grand Cru im Glas zu haben. Auch am Gaumen ein Gedicht:** Nach dem bereits betörenden Beaux Monts legt dieser Wein noch einmal zu. Die Konzentration scheint nochmals gesteigert, und doch **bewahrt er seine charakteristische Leichtigkeit.** Die herrliche Süsse in Verbindung mit der kühlen Stilistik verleiht ihm eine besondere Spannung. **Ein die Sinne berauschesendes Meisterwerk der Natur.** (mg)

2020 Chambolle-Musigny Les Cras (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2060

📦 Art. 256400, 75cl **CHF 99.–** (ab 29.6.26 110.–)



2021 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Clos des Argillières (R)

🍷 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2058

📦 Art. 259238, 75cl **CHF 117.–** (ab 29.6.26 130.–)





Fabien Esthor, Chef de Culture (links) mit Gerstl-Team

PERNAND-
VERGELESSES

BONNEAU DU MARTRAY: Kleiner Flirt mit Romanée-Conti.

Fabien Esthor: «Der 2023er wurde im Mai 2025 abgefüllt. Beim Jahrgang 2018 haben wir gelernt, dass es manchmal viel Geduld braucht – wir haben schon daran gezweifelt, dass er ein Grand Cru wird. **Doch plötzlich, nach über neun Monaten, hat er sich geöffnet. Beim 2023er war es ganz ähnlich.** Wichtig ist dabei auch der Einfluss des Mondes; solche Naturphänomene lohnt es sich genau zu beobachten. **Alles braucht seine Zeit. Es bewährt sich, die Weine später auf den Markt zu bringen.**

Im Rebberg war 2023 ein relativ einfaches, eher kühles Jahr, entsprechend entwickelte sich die Rebe langsam, was uns wiederum mehr Zeit für präzises Arbeiten gab. 2023 war zudem ein Jahr mit hohen Erträgen. Wir haben uns sogar überlegt, den Behang zu reduzieren, es aber letztlich glücklicherweise nicht getan. **Es ist keine gute Idee, in das Gleichgewicht der Natur eingreifen zu wollen.** Die Rebe ist unglaublich intelligent und hat den hohen Ertrag zur perfekten Reife gebracht.

Alles ist letztlich eine Frage von Harmonie und Gleichgewicht – hier ist die Biodynamie ein wichtiges Element. Die Natur ist unglaublich genial, man muss sich ihr vollständig anpassen, um diese Harmonie auch im Wein zu erreichen. Das Weingut ist Demeter-zertifiziert, aber das ist hier eine Selbstverständlichkeit und wird nicht aktiv kommuniziert.»

Ein Wein von einem anderen Stern: 20+/20 Punkte!

2023 Charlemagne Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20+/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 2028 bis 2060

📄 Art. 267702, 75cl CHF 522.–

Dieser Duft strahlt eine solche Erhabenheit aus. **Schon das Riechen am Glas macht glücklich.** Der Wein wurde am 25. Mai 2025 abgefüllt und reift damit etwas länger als in der Vergangenheit.

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

522.–



Entsprechend reichhaltig und zugleich offen präsentiert sich der 2023er mit einem delikaten Mix aus zitrischer und gelber Frucht. Beeindruckend würzig und mineralisch tiefgründig, mit **Energie und Kraft**, die förmlich aufsteigen.




Der Auftakt ist sehr energiegeladen und von einer berausenden Fülle an Aromen geprägt: frische Zitrusfrucht, cremige gelbe Frucht, noble Kräuter und eine Mineralität, die im Finale salzige Nuancen offenbart. **Ein Hochgenuss am Gaumen – pure Noblesse.** Perfekt ausbalanciert durch eine raffinierte Säure und die gewaltige Substanz, die der Wein in sich trägt. **Atemberaubende Länge**, verbunden mit einem minutenlangen Nachhall, in dem seine würzige und mineralische Seite nochmals wunderschön aufscheint. **Ein Wein von einem anderen Stern.** (pb)

2016 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

 100% Chardonnay  Art. 262215, 75cl **CHF 520.-**






2020 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

 Gerstl 20+/20, Parker 97/100
 100% Chardonnay  Art. 259358, 75cl **CHF 520.-**





2022-Charlemagne Grand Cru (W)

 Gerstl 20+/20, Parker 97/100
 100% Chardonnay  Art. 264374, 75cl **CHF 547.-**



2014 Corton Grand Cru (R)

 100% Pinot Noir  Art. 259357, 75cl **CHF 379.-**





«Wir haben Weine gekeltert, die uns sehr glücklich machen.» Nathalie Tollot

CHOREY-
LES-BEAUNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT:

Charakterstarke Terroirweine vom Allerfeinsten.

Nathalie Tollot: «Es gab tatsächlich sehr viel Feuchtigkeit, aber wir haben gelernt, damit umzugehen – **die Arbeit im Rebberg, die Begrünung der Böden und eine gute Entwässerung haben wir in den letzten Jahren perfektioniert**, und das hat uns sehr geholfen. Bei uns war es nicht schlimmer als in anderen anspruchsvollen Jahrgängen. **Die Weine sind genau so, wie ich sie liebe: sie haben wenig Alkohol, sind schlank und elegant – klassisches Burgund**. Mir ist das lieber als die heissen Jahrgänge. Wir haben **etwa 25% weniger Ertrag** als im Durchschnitt.»

Traumwein mit Fruchtexplosion, schön verspielt und leichtfüssig.

2024 Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2042

📦 Art. 267494, 75cl **CHF 34.20** (ab 29.6.26 38.–)

Dieser Wein wurde eher gegen Ende der Ernte gelesen. Er strahlt vor genialer Frucht, ganz auf der kühlen, erfrischenden Seite, begleitet von feinen Kräuter- und Gewürznuancen – **ein Duft, den man einfach lieben muss. Am Gaumen eine kleine Fruchtexplosion, dabei jedoch nie dominant oder vordergründig, sondern verspielt und leichtfüssig**. Ein Wein, der singt – Burgund, wie man es sich perfekter nicht vorstellen kann: **saftig, rassig, schmackhaft und beschwingt**. Eine himmlische Melodie, die sich mühelos trinkt. Alles wirkt aus einem Guss – **ein Traumwein in seiner betörenden Natürlichkeit**. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

34.20



2024 Bourgogne Pinot Noir (R)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042

📦 Art. 267496, 75cl **CHF 29.70** (ab 29.6.26 33.–)

Der Wein ist **wunderbar ausbalanciert** und besitzt einen ausgesprochen trinkfreudigen Charakter. (pb)

2024 Aloxe-Corton (R)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2046

📦 Art. 267491, 75cl **CHF 49.50** (ab 29.6.26 55.–)

So elegant und gleichzeitig aromatisch habe ich den Aloxe-Corton schon lange nicht mehr erlebt. Auch die Länge und das aromatische Finale begeistern vollends (pb)

2024 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Lavières (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2029 bis 2048

📦 Art. 267493, 75cl **CHF 52.20** (ab 29.6.26 58.–)

Ein Duftbild, wie man es sich schöner kaum vorstellen kann. Auch am Gaumen zeigt sich **pure Harmonie mit cremigem Schmelz** und einer energiegeladenen, saftigen Säure. **Ein Bilderbuch-Pinot.** (pb)

2024 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2052

📦 Art. 267492, 75cl **CHF 67.50** (ab 29.6.26 75.–)

Alles wirkt vollkommen harmonisch und perfekt ausbalanciert. Ein Wein, von dem man gerne eine ganze Flasche allein geniessen möchte. Die Aromen hallen noch lange am Gaumen nach – ein wahrhaft königliches Elixier. (pb)

2024 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Vercots (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2050

📦 Art. 267490, 75cl **CHF 65.70** (ab 29.6.26 73.–)

Saftige Fülle, feinste Tannine, elegante Frische und raffinierte Süsse ver-einen sich zu einem Traumwein mit sprichwörtlicher Länge. (mg)

2024 Corton Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060

📦 Art. 267489, 75cl **CHF 108.–** (ab 29.6.26 120.–)

2024 Corton-Bressandes Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060

📦 Art. 267488, 75cl **CHF 108.–** (ab 29.6.26 120.–)

Die Konzentration ist enorm, dennoch präsentiert er sich mit spielerischer Leichtigkeit. Herrliche Süsse, brillante Frische und ein betörendes Aromenspiel. **Ein Gedicht – Burgund in Vollendung.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Tolleot-Beaut:



gerstl.ch/
tolleot-beaut





Boris Champy

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE BORIS CHAMPY: Ältestes biodynamisch zertifiziertes Weingut im Burgund.

28.80

Die Zahl auf der
Etikette gibt an,
auf welcher
Meereshöhe
die betreffende
Lage liegt.



Bio Boris Champy ist ausgebildeter Önologe, er arbeitete auf dem berühmten Weingut Dominus im Napa Valley, später auch bei Louis Latour und Clos des Lambrays. Nach einem Marsch nach Santiago de Compostela war ihm klar, dass er sein eigenes Weingut wollte. Durch einen Zufall lernte er Didier Montchovet kennen und **konnte ihn überzeugen, ihm seine Domaine mit 12 ha Rebbergen in traumhaftem Zustand zu verkaufen.**

Boris Champy ist sicher, dass **die Hautes-Côtes gerade wegen ihrer Höhenlage in der globalen Erwärmung eine tolle Zukunft haben.** Er will den Ruf der hervorragenden Weine aus der noch wenig bekannten Region weiter ausbauen.

Boris Champy: «1038mm Regen in Nantou, mehr als je zuvor. Es war eine der kleinsten Ernten überhaupt, wir konnten immerhin noch 25hl ernten. Eine Traube wog 2023 noch 140g, 2024 lediglich 40g. **Dank der kleinen Ernte ist die Qualität hervorragend.** Es war ein extrem aufwändiger Jahrgang, **aber mit einem guten Ergebnis – wir sind sehr zufrieden.»**

Weisser Burgunder voller Energie, Charme und Frische.

2024 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Montagne 382 (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2042

🍷 Art. 267814, 75cl **CHF 28.80** (ab 29.6.26 32.–)

Wir probierten den Wein sowohl ungeschwefelt als auch geschwefelt. Boris Champy meinte, dass sich der ungeschwefelte Wein während der Reife im Fass besser degustieren lasse. Er besticht mit seinem würzigen Duft, seiner ausgeprägten Mineralität und seinen frischen, zitrischen Aromen. **Mit viel Energie strahlt er aus dem Glas und versprüht seinen Charme. Der Auftakt beginnt druckvoll** mit einer raffinierten, saftigen Säure, die die zitrischen

Aromen in voller Intensität zur Geltung bringt und **Frische sowie Energie nochmals verstärkt**. Im Verlauf wird der Wein zunehmend mineralischer, bevor er sich im Finale nochmals von seiner würzigen Seite zeigt. **Er wird von Jahr zu Jahr besser.** (pb)

2024 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Bignon 421 (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2038
 🍷 40% Ganztraubenvergärung
 📄 Art. 267815, 75cl **CHF 32.40** (ab 29.6.26 36.–)

Der Duft ist absolut faszinierend und unglaublich raffiniert, eher zart, aber mit viel Strahlkraft. Frucht und Terroir ergänzen sich ideal – eine **himmliche Duftschnheit**. Auch am Gaumen prägt eine beeindruckende Feinheit das Bild, ein **sprichwörtlicher Filigrantänzer**, köstlich aromatisch. In der Gaumenmitte steigert er sich zunehmend, entwickelt spürbare Energie und beeindruckende Konzentration – ein sinnliches Aromabündel. (mg)

2024 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Le Clou 377 (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2050
 🍷 70% Ganztraubenvergärung (weil Terroir von Kalk und Steinen geprägt ist); Ausbau in einjährigen Fässern.
 📄 Art. 267816, 75cl **CHF 32.40** (ab 29.6.26 36.–)

Boris Champy steigert sich von Jahr zu Jahr, **es gibt nur wenige Weine mit einem solchen Charakter und so starkem Ausdruck von Persönlichkeit**. Man riecht die Würzigkeit von Hautes-Côtes de Beaune, verbunden mit einem kühlen Ausdruck. Gleichzeitig strahlt der Wein viel Reife und eine **faszinierende Aromatik von roten und schwarzen Früchten** aus. Dahinter treten noble Kräuter und eine delikate Mineralität hervor. **Am Gaumen elegant und sehr feingliedrig**, geprägt von einer zarten Tanninstruktur. **Immer wieder versprüht er seinen fruchtig-würzigen Charme**, ohne je laut zu werden. **Ein klassischer Pinot Noir mit wunderschöner innerer Kraft.** (pb)

2024 Beaune 1^{er} Cru Aux Coucheries (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2040
 📄 Art. 267817, 75cl **CHF 62.–** (ab 29.6.26 69.–)

Hei, dieser Duft! Immer stärker tragen auch die Weine aus der Côte de Beaune **die Handschrift von Boris Champy und gewinnen dadurch gewaltig an Ausdruck**, wobei sicherlich auch die Biodynamie ihren Anteil hat. Das ist absolut faszinierend, was dieser Champy hier zu Stande bringt – man kann es nur staunend bewundern, **ich habe schon wieder Gänsehaut**. Gerade zuvor haben wir die grandiosen Weine von Tollot probiert, ein komplett anderer Stil, aber beide auf ihre Weise unglaublich faszinierend. **Raffinierter kann ein Wein kaum sein: diese verspielte Leichtigkeit in Verbindung mit enormer Konzentration und Komplexität ist ganz grosse Klasse. Ich bin hin und weg.** Eigentlich wäre das die 20-Punkte-Vollendung, ich bleibe aber bei 19/20, damit es für alle nachvollziehbar bleibt. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Boris Champy:



gerstl.ch/
champy



Antoine Lepetit de la Bigne

BEAUNE

ANTOINE LEPETIT DE LA BIGNE: Das Weingut des früheren Kellermeisters der Domaine Leflaive.

Burgund-Liebhaberinnen und -Liebhabern ist der Name Antoine Lepetit de la Bigne schon seit einigen Jahren bekannt. **Er war der frühere Kellermeister der Domaine Leflaive in Puligny-Montrachet.**

Antoine hat jetzt zwei verschiedene Keller für seine Rot- und Weissweine, um mit den Temperaturen präziser arbeiten zu können. **Die Weine sind effektiv von eindrücklicher Präzision**, das zeigen schon die faszinierenden Basisweine.

Antoine Lepetit de la Bigne: «Das war ein Jahrgang, in dem ich lieber Händler als Winzer gewesen wäre. Vor allem beim Pinot waren die Verluste enorm. Die etwas spätere Ernte und die kühlen Temperaturen haben **stilistisch klassische Weine** hervorgebracht. **Die Trauben waren jedoch perfekt reif, und die Weine präsentieren sich harmonisch**, mit einer wunderbaren Süsse, die die Aromen trägt und die rassige Säure ausbalanciert.»

Klasse-Bourgogne mit beeindruckender Kraft und grossem Tiefgang.

2024 Bourgogne Côte-D'Or Chardonnay (W)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2038

📦 Art. 266596, 75cl **CHF 34.80** (ab 29.6.26 39.–)

Jetzt
lieferbar

Das ist schon grosse Klasse, was Antoine Lepetit de la Bigne vinifiziert. Der Wein wurde sowohl im Holzfass als auch im Foudre ausgebaut und stammt aus einer etwas kühleren Toplage, die von Kalk und Lehm geprägt ist. **Dieser Bourgogne strahlt beeindruckende Kraft und grossen Tiefgang aus.** Ein herrlich frischer Zitrusduft verbindet sich mit schöner Mineralität und fein-

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

34.80

Tipp



ster Würze. **Schmelz und eine raffinierte Säure gehen ein sinnliches Zusammenspiel** ein. Der Wein zeigt eine schöne Spannung und versprüht vom Auftakt bis ins Finale noble Frucht, Würze und Mineralität. (pb)

2024 Meursault Les Perchots (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 2028 bis 2045

🍷 Art. 266597, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Jetzt
lieferbar

Das sind sehr tiefgründige Kalk-Lehmböden mit alten Reben. Frucht und Mineralität strahlen um die Wette, alles zeigt sich **vollendet harmonisch und betörend tiefgründig, ein Duft mit immenser Strahlkraft**. Rassiger, gleichzeitig cremig weicher Auftakt, hohe Konzentration in Verbindung mit spielerischer Leichtigkeit. **Das ist wieder so ein genialer 2024er, wie ich sie über alles liebe, das ist grosses Kino!** Allein schon die Länge des Nachhalls ist ein Erlebnis, diese Tiefe, diese Fülle, diese aromatische Vielfalt. **Schöner kann ein Wein nicht sein.** (mg)

2024 Meursault 1^{er} Cru Les Charmes Dessus (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay, 70-jährige Reben

🍷 2030 bis 2050

🍷 Art. 266598, 75cl **CHF 206.–** (ab 29.6.26 229.–)

Jetzt
lieferbar

Gewaltig, welche **Kraft und Energie** aus dem Glas strahlen. Die über 70 Jahre alten Reben verleihen dem Wein eine **unglaubliche Intensität. Ein Meursault-Duft wie aus dem Bilderbuch: tiefgründig, frisch, würzig und mineralisch**. Herrliche Zitrusaromen treffen auf Noten von weissen Steinfrüchten, getragen von atemberaubendem Tiefgang, der schier endlos wirkt. **Am Gaumen die pure Mineralität: Bereits im Auftakt entfalten sich enormer Druck und grosse Spannung**. Eine kraftvolle, reife Säure präsentiert sich messerscharf und präzise. Die Frucht wirkt derzeit noch zurückhaltend und zeigt sich vor allem von ihrer zitrischen Seite – **hier steht klar das Terroir im Vordergrund**. Die Länge ist atemberaubend: Ein minutenlanger, mineralischer Nachhall prägt das Finale. **Meursault in Perfektion.** (pb)

2024 Bourgogne Pinot Noir Cuvée Ronde (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 🍷 Jetzt bis 2035

🍷 Art. 266595, 75cl **CHF 37.80** (ab 29.6.26 42.–)

Jetzt
lieferbar

Antoine produziert dieses Jahr nur diesen Wein. Es gab von den verschiedenen Lagen so wenig, dass er sich entschlossen hat, alles in diesem Cuvée zu vereinen. 12 Monate im Fass ausgebaut, aber keine neuen Fässer. **Das ist in der Tat ein überragender Bourgogne, das beweist schon dieser himmlische Duft**, ein sinnliches Fruchtelixier aus betörend schwarzer Frucht, dazu die raffinierte Mineralität und die Kräuternuancen, die auf die perfekte Reife hindeuten. **Das ist ein sinnliches Aromenbündel, köstlich süss und auch wunderbar frisch**, der steht mit beiden Beinen fest am Boden. Das ist eine stolze Persönlichkeit und gleichzeitig ein betörender Charakter, **ein Bijou von Wein.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen von Antoine Lepetit de la Bigne:



gerstl.ch/
lepetit



BEAUNE

DOMAINE DE BELLENE: Naturnahe Spitzenweine aus 40-100 jährigen Reben.

Alphonse Potel: «Bei den Weissweinen haben wir sowohl qualitativ wie auch quantitativ eine sehr gute Ernte eingebracht. Bei den Rotweinen ist der Ertrag klein, wir haben sehr streng selektio- niert und **sind mit dem qualitativen Ergebnis sehr zufrieden, offen gestanden sind wir sogar von der Qualität sehr positiv überrascht.** Leider ist das der letzte Jahrgang von meinem Vater Nicolas Potel.»

32.40

Tipp



Edle Köstlichkeit mit vollendeter Harmonie.

2024 Savigny-Les-Beaune (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2050

📦 Art. 267573, 75cl CHF 32.40 (ab 29.6.26 36.–)

Ein himmlisches Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, reife Gelb- frucht, getragen von erfrischenden Zitrusnoten, dezent floral mit raffinierten Kräuternuancen. **Auch am Gaumen kommt er voll aus sich heraus**, perfekte Säurestruktur, eingebunden in ganz viel cremig weichen Schmelz, auf der Gaumenmitte zündet er ein mi- neralisches Feuerwerk, das auch ohne Reduktion voll zur Geltung kommt. Hohe Konzentration und irre innere Kraft! **Verblüffende aromatische Vielfalt, vollendete Harmonie, das ist eine ganz edle Köstlichkeit.** (mg)

2024 Beaune 1^{er} Cru Les Perrières (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267575, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Der Auftakt ist klar von der Säure geprägt und wirkt **expressiv frisch, mit einer gewaltigen Fülle aus Frucht und Mineralität**. Im weiteren Verlauf zeigt der Wein einen feinen Schmelz, der ihm insbesondere ab der Mitte bis ins Finale einen **sehr noblen Trinkfluss** verleiht. Zum Schluss entfaltet er nochmals seine ganze **mineralische Intensität**. (pb)

2024 Saint-Romain Vieilles Vignes (R)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2044
 📦 Art. 267578, 75cl **CHF 32.40** (ab 29.6.26 36.–)

Seinen Tiefgang und seine Intensität verdankt er den alten Reben, die viel Substanz aus dem Terroir in den Wein bringen. **Am Gaumen zeigt sich ein herrlich saftiges, fruchtbetontes Elixier, das tänzerisch dahinfliesst**. Sehr schön ausbalanciert, präsentiert sich der Wein **elegant und harmonisch** und macht sofort Lust auf den nächsten Schluck. **Ein charmanter Saint-Romain ohne Starallüren**. (pb)

2024 Beaune 1^{er} Cru Les Grèves (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 267581, 75cl **CHF 107.–** (ab 29.6.26 119.–)

Am Gaumen beginnt er eher sanft, traumhaft aromatisch, köstlich süß, trotzdem mit kühler Ausstrahlung. Enorm konzentriert, steigert sich immer mehr, **das ist fast spektakulär, was da abgeht**, ein himmlisches Aromabündel, sagenhafte Länge, **ein Traumwein**. (mg)

2024 Beaune 1^{er} Cru Hommage à Françoise Potel Vieilles Vignes (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2050
 📦 Art. 267580, 75cl **CHF 62.–** (ab 29.6.26 69.–)

Mir gefällt dieses **sinnliche und charmante Bouquet mit seinem delikaten burgundischen Duft** und einer Fülle aus rot- und schwarzbeeriger Frucht. **Alles wirkt leicht und verspielt, zugleich aber konzentriert und tiefgründig**. Mit schöner Länge und zart würzigem Finale. (pb)

Alle Weine und
 Degustations-
 notizen der
 Domaine
 de Bellene:



gerstl.ch/
 bellene



Joannès Violot-Guillemard

POMMARD

DOMAINE VIOLOT-GUILLEMARD: Authentisches Burgund, leidenschaftlicher Winzer.

Die Reben auf der Domaine werden **seit 1999 nachhaltig bewirtschaftet**. Das ist beim Degustieren spürbar. Denn die Weine bringen **mit ihren facettenreichen Charaktereigenschaften das gesunde Terroir wunderbar zum Ausdruck**.

Die Domaine Violot-Guillemard ist mit einer recht turbulenten und weit verzweigten Familiengeschichte verbunden. **Seit der Gründung durch Joannès Faivre (1880 – 1960) hat das Weingut viel erlebt**. Es wurde im Laufe der Jahrzehnte ausgebaut, Reben konnten dazugekauft werden. Später mussten dann aber gewisse Parzellen auch wieder verkauft werden.

2014 kehrte Joannès aus der 6. Generation der Familie zurück auf das Weingut, er übernahm 2018 die Regie bei Vinifizierung und Ausbau der Weine.

Wunderbarer, klassischer Pommard.

2024 Pommard 1^{er} Cru Les Frenières (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2055

🍷 50% Ganztraubenvergärung

📄 Art. 267763, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)

Dieser würzige Duft fasziniert total, darin zeigt sich auch die Ganztraube. Rotbeerige Frucht, eine Mischung aus Kirsche und Himbeere, **selbst in diesem kühlen Zustand zeigt sich der Wein sehr offen mit viel Strahlkraft**. Am Gaumen ist er noch etwas verschlossen, öffnet sich erst im Nachhall richtig, zeigt dann aber seine **betörende Komplexität und wunderbare Süsse**. Er bleibt auf der erfrischend kühlen Seite – **ein wunderbarer, klassischer Pommard**. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

116.–



2024 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune (R)

🍷 Gerstl 17+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267761, 75cl **CHF 29.70** (ab 29.6.26 33.–)

Geprägt von herrlicher Säure wirkt er **frisch und saftig**, mit tänzerisch leichtem Trinkfluss. **Was für ein Genuss** – mit guter Länge (pb)

2024 Pommard 1^{er} Cru La Platière (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2050
 🌐 80% Ganztraubenvergärung
 📦 Art. 267762, 75cl **CHF 88.–** (ab 29.6.26 98.–)

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich sehr delikats mit charmanter Frucht und faszinierender Aromenfülle. Dazu viel Terroir über seine mineralische Prägung. Sehr nobel ausbalanciert. (pb)

2024 Pommard 1^{er} Cru Rugiens (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
 🌐 100% Ganztraubenvergärung
 📦 Art. 267764, 75cl **CHF 124.50** (ab 29.6.26 139.–)

Alles wirkt total klar und präzise, **elegant wie ein Grand Cru.** Ein traumhaft schöner Duft, ein sinnliches Parfum. **Er singt, berührt direkt das Herz – eine phänomenale Essenz.** (mg)

Bio 🍷 **2022 Pommard 1^{er} Cru AOC Les Arvelets (R)**

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2056
 📦 Art. 262109, 75cl **CHF 99.–** (ab 29.6.26 109.–)



2022 Corton Grand Cru AOC Clos du Roi (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060
 📦 Art. 262111, 75cl **CHF 169.–** (ab 29.6.26 189.–)



2022 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru AOC Aux Clous (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 Jetzt bis 2042
 📦 Art. 263355, 75cl **CHF 49.–** (ab 29.6.26 69.–)



Bio 🍷 **2022 Beaune 1^{er} Cru AOC Clos des Mouches (R)**

🍷 Decanter 95/100, Jasper Morris 93/100
 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060
 📦 Art. 263356, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)



Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Viot-Guillemard:



gerstl.ch/violot-guillemard



Thibaud Clerget

VOLNAY

DOMAINE Y. CLERGET:

Mit Shooting-Star Thibaud in der 28. Winzer-Generation.

Die Familie Clerget lebt seit 1268 im Burgund, ihre Liebe zum burgundischen Terroir kommt seit 28 Generationen zum Ausdruck. **Aktuell führt Thibaud Regie** – und zwar an allen Fronten. Er gehört zu einer neuen, in Frankreich und dem Ausland bestens ausgebildeten Winzergeneration. Mit seinen Visionen, seiner Neugier und seinem Mut gehört Thibaud zu den vielversprechendsten Winzern seiner Generation. Man spürt förmlich, dass die **burgundische Tradition tief in seinen Genen verankert ist.**

Thibaud hält wenig von starren Prinzipien und strengen Regeln und noch weniger von Kompromissen. Für ihn ist jeder Jahrgang eine neue Herausforderung, aber auch immer eine neue Chance, um mit seinem Können zu glänzen. Von Meursault über Vougeot und Pommard bis Volnay: Er behandelt jedes seiner Terroirs mit größtem Respekt.

Volnay Villages mit herrlicher Frische und sanfter Extraktssüße. 2024 Volnay (R)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2046

🍷 10% Neuholz; 100% entrappt; Traubengut aus drei Lagen.

🍷 Art. 267563, 75cl **CHF 53.–** (ab 29.6.26 59.–)

Volnay duftet für mich oft eher nach Johannisbeere und Sauerkirsche – und genau das lässt sich bei diesem Volnay Villages sehr schön erkennen. Dazu kommen ein Hauch von Kräuternaromen sowie feinste florale Nuancen. **Der Duft wirkt reif, zeigt jedoch gleichzeitig eine herrliche Frische.** Der Auftakt ist ungemein saftig und trägt eine delikate Fruchtaromatik, die sich expressiv über den gesamten Gaumen entfaltet. **Die sanfte Extraktssüße macht diesen Wein zu einer echten Delikatesse.** Auch die Länge ist beeindruckend, geprägt von zahlreichen fruchtig-würzigen Rückaromen. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

53.–





2024 Volnay 1^{er} Cru Carelle sous la Chapelle (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267565, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Die dezente Reduktion ist schon fast ein Markenzeichen der Weine von Thibault Clerget, das verleiht dem Duft seine **edle Ausstrahlung. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide**, traumhaft süss, enorm konzentriert, komplex und tiefgründig. Gleichzeitig besitzt der Wein **eine schmetterlingshafte Leichtigkeit**. Ein aromatisches Meisterwerk – klar, präzise und ausdrucksstark. **Das ist ein ganz grosser Volnay, ein einzigartiges Finessenbündel.** (mg)

2024 Volnay 1^{er} Cru Clos du Verseuil Monopole (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267567, 75cl **CHF 116.–** (ab 29.6.26 129.–)

Ich liebe diese 24er – was ist das doch wieder für ein traumhafter Duft! **Das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht erträumen könnte. Santiger Auftakt**, superfeine Tannine, saftige, reife Säure und betörende Süsse prägen das Bild. **Spielerische Aromatik, das ist ein sagenhafter Filigrantänzer**, da ist immens viel innere Kraft, eine stolze Persönlichkeit mit viel Charme. **Zum Ausflippen schön.** (mg)

2024 Volnay 1^{er} Cru Santenots (R)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267566, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Edle Kräuter und sanfte florale Aromen unterstreichen das noble Bouquet. Der Auftakt am Gaumen **überzeugt mit herrlicher Frische und saftig-rafinierter Säure**. Ein zarter und gleichzeitig kraftvoller Volnay. (pb)

2024 Pommard 1^{er} Cru Les Rugiens (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir; 75-jährige Reben 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267568, 75cl **CHF 152.–** (ab 29.6.26 169.–)

Geniale, eher schwarzbeerige Frucht, auch wieder begleitet von dieser faszinierenden Reduktion, **edler kann ein Duft nicht sein**. Die Tannine bilden trotz Feinheit ein gutes Rückgrat. Die Süsse, die traumhafte Frische, die verblüffende aromatische Fülle – das ist grosses Kino. **Ein 1^{er} Cru von strahlender Schönheit, Burgund wie aus dem Bilderbuch.** (mg)

2024 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2070
🌐 100% Ganztraubenvergärung und 100% neues Holz.
📦 Art. 267569, 75cl **CHF 206.–** (ab 29.6.26 229.–)

Nur gerade ein Fass hat Thibault Clerget von diesem Grand Cru produziert. Ein typischer Grand Cru, der seine wahre Grösse erst in einigen Jahren vollständig offenbaren wird, aber bereits heute **sein enormes Potenzial** aufblitzen lässt. (pb)





Kellermeister François Duvivier (Mitte) mit Gerstl-Crew

VOLNAY

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE: Markanter Qualitätssprung in den letzten Jahren.

Jacques d'Angerville zählte zu den grossen Burgunder Persönlichkeiten des 20. Jahrhunderts. Er vinifizierte 52 Traubenernten und trug massgeblich zur Entwicklung des Burgunds seit den 1960er-Jahren bei. **Seine Weine sind Referenzweine**, sie widerspiegeln die wahre Philosophie der grossen Weine aus dem Burgund. Seit der Übernahme der Domaine durch Sohn Guillaume d'Angerville 2003 **wird auf dem Weingut kontinuierlich noch besser gearbeitet.**

Wie überall gibt es auch hier extrem wenig. Von den einzelnen Lagen war die Menge so gering, dass **mehrere 1er-Cru-Lagen zu einem Wein zusammengeführt wurden** – gleiches gilt für die Villages-Weine. Insgesamt gibt es daher nur gerade drei Weine.

Das gab's noch nie: **Drei 1er-Cru-Lagen in einem Wein!** **2024 Volnay 1^{er} Cru (R)**

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060

📦 Art. 267798, 75cl **CHF 97.50** (ab 29.6.26 109.–)

Das ist eine **faszinierende Symbiose aus köstlicher rotbeeriger Frucht und edlen floralen Noten**, aus dem Hintergrund schimmert verführerisch die mineralische Tiefe – **eine berührende Duftsönheit**. Schon im Auftakte zeigt der Wein seine immense Komplexität. **Aufgrund der extrem kleinen Ernte sind die verschiedenen 1er-Cru-Lagen in einem Wein zusammengefasst, das gab es so noch nie – sehr faszinierend.** Ein raffinierter Wein, der tanzt, singt und vor Lebensfreude strotzt. **Grosse Klasse, alles aus einem Guss und von eindrucklicher Präzision.** Viele Qualitäten von Angerville sind hier in einem Wein vereint. (mg)

97.50



2024 Volnay Village (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042

📦 Art. 267799, 75cl **CHF 79.50** (ab 29.6.26 89.–)

Herrliche Himbeer- und Johannisbeer-Aromen steigen aus dem Glas. **Ein lieblicher, charmanter Duft, der sofort begeistert.** Das Bouquet wirkt sehr sauber und klar und strahlt eine delikate Reife aus. Gleichzeitig zeigen sich **wunderschöne Frische und zart würzige Aromen. Erstanliche Extraktüsse im Auftakt** lässt die Frucht noch intensiver erscheinen. Die Säure verleiht dem Wein **Frische und macht ihn lebendig und saftig.** Ein herrliches Aromenspiel mit sehr guter Länge und zart würzigem Finale. (pb)

2024 Meursault 1^{er} Cru Santenots (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2050

📦 Art. 267800, 75cl **CHF 133.50** (ab 29.6.26 149.–)

Eine leichte Reduktion schwebt über dem **herrlichen Bouquet**, ohne dass die Frucht darunter verloren geht. Noble Zitrusfrucht und ein Hauch gelbfruchtiger Aromen. Würzige und mineralische Noten im Hintergrund, begleitet von noblen Spuren des Holzeinsatzes. **Am Gaumen zeigt er im ersten Moment eine unglaubliche Frische**, die die Zitrusfrucht noch expressiver erscheinen lässt. **Alles wirkt sehr zart und gleichzeitig enorm kraftvoll, total delikats ausbalanciert. Ein sehr edler Meursault**, der viel Terroir in sich trägt. (pb)

2022 Volnay 1^{er} Cru Clos des Ducs Monopole (R)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2060

📦 Art. 262058, 75cl **CHF 320.–**



2022 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2055

📦 Art. 262059, 75cl **CHF 198.–**



2022 Volnay 1^{er} Cru Fremiet (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2056

📦 Art. 262061, 75cl **CHF 149.–**



Alle Weine und Degustationsnoten der Domaine Marquis d'Angerville:



gerstl.ch/
angerville



Pierre Vincent



AUXEY-DURESSE

DOMAINE PIERRE VINCENT: Der neue Stern am Burgundhimmel.

Pierre Vincent, ehemaliger Direktor der Domaine Leflaive, erwarb 2023 zusammen mit zwei Partnern die ehemalige Domaine des Terres de Velle in Auxey-Duresses.

Zum Weingut gehören 17,3 ha Weinberge in der Côte de Beaune, verteilt auf 16 verschiedenen Appellationen. Darunter befinden sich die **Grand Cru Lage** «Corton-Charlemagne» und weitere hochkarätige Weisswein Premier Crus wie «Les Chaumées» (Chassagne-Montrachet), «Les Referts» (Puligny-Montrachet), «Les Charmes» (Meursault) und «Aux Vergelesses» (Savigny-lès-Beaune). Die Rotweine werden aus den Lagen «Le Ronceret» (Volnay) und «Les Duresses» (Monthélie) gekeltert. **Das sind allesamt Top-Lagen und Terroirs für ausdrucksstarke, tiefgründige Spitzenweine.** Pierre Vincent betreibt in seiner Domaine sehr naturnahen und nachhaltigen Weinbau. Das Alter der Rebstöcke beträgt in allen Lagen 58-95 Jahre, was für finessenreiche Weine mit viel Tiefgang sorgt. Auch im Keller wird mit enorm viel Sorgfalt und Fingerspitzengefühl gearbeitet. **Die Erfahrungen, die Pierre Vincent auf der Domaine Leflaive sammeln konnte, spürt man in jedem Schluck: Eleganz, Feinheit und Terroir-Ausdruck stehen an erster Stelle!**

Wunderschöner Bourgogne: zart und fein, frisch und füllig. 2024 Bourgogne rouge (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2027 bis 2035

🌐 70% Ganztraubenvergärung, aus 3 verschiedenen Parzellen: Volnay, Meursault und Puligny Montrachet.

📄 Art. 266847, 75cl **CHF 43.80** (ab 29.6.26 49.–)

Sehr feiner und zarter Duft mit herrlichen rotbeerigen Aromen und delikater Würze im Hintergrund. Frischer, expressiver Ausdruck mit schönem Tiefgang. **Saftiger und frischer Auftakt mit schöner Fülle aus Frucht und würzigen Terroiraromen. Delikat ausbalanciert** mit einer herrlichen raffinierten Säure. Gute Länge. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

43.80





2024 Volnay 1^{er} Cru Le Ronceret rouge (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2054
🌐 100% Ganztraubenvergärung.
📄 Art. 266849, 75cl **CHF 151.80** (ab 29.6.26 169.–)

Sinnliches Parfum mit feinsten Fruchtaromen von Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere und Sauerkirsche. **Der Duft strahlt Reife und geniale Terroirwürze aus**, begleitet von überall schwebenden floralen Noten. **DAm Gaumen entfalten sich die fruchtigen Aromen expressiv** und werden von einer delikaten Extraktsüsse unterstützt. (pb)

2024 Bourgogne Les Pellans (W)

🍷 Gerstl 18/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2040
📄 Art. 266842, 75cl **CHF 52.80** (ab 29.6.26 59.–)

1955 gepflanzte Reben – was für eine Kraft und welch eindrucksvoller Ausdruck dieser alten Reben, die das Terroir direkt in die Trauben transportieren. Eine herrliche Frische und eine beeindruckende Mineralität steigen aus dem Glas. Es ist bereits im Duft gewaltig, **wie intensiv dieser Bourgogne wirkt. Auch am Gaumen zeigt er sich mit enormer Energie** und grosser Fülle. **Ein eindrucksvoller Bourgogne.** (pb)

2024 Puligny-Montrachet (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Chardonnay aus 2 Parzellen 📅 2028 bis 2050
📄 Art. 266845, 75cl **CHF 103.50** (ab 29.6.26 115.–)

Am Gaumen wirkt er in jeder Hinsicht verführerisch: mineralisch und zitrisch geprägt, **mit enormer Kraft und Intensität.** Vom ersten Moment an bis ins lange Finale bleibt der Druck konstant hoch. Noch Minuten später haftet die Aromatik am Gaumen – **ein grosser Puligny-Montrachet.** (pb)

2024 Meursault Les Grands Charrons (W)

🍷 Gerstl 19+/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2052
📄 Art. 266844, 75cl **CHF 112.50** (ab 29.6.26 125.–)

Auch dieser Meursault besticht durch seinen **klaren, brillanten Duft**, der wie ein Rohdiamant aus dem Glas strahlt. **Was für eine Energie und Intensität** – diese mineralische Kraft macht ihn zu einem atemberaubenden Wein, der alle Sinne anspricht. **Ein Bilderbuch-Meursault voller Noblesse.** (pb)

2024 Chassagne Montrachet La Platière (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2038
📄 Art. 266843, 75cl **CHF 103.50** (ab 29.6.26 115.–)

Raffinierter kann ein Duft kaum sein: superzart und gleichzeitig immens ausdrucksstark, in sich vollkommen stimmig. Mit einem enormen Aromenspektrum, das die Nase auf beeindruckende Weise betört. **Am Gaumen pure Sinnlichkeit – total unkompliziert und zugleich betörend. Das trinkt sich sooo leicht! Ein sinnliches Erlebnis voller verschwenderischer Vielfalt** – Natur pur. (mg)



Alvina Pernot

PULIGNY-
MONTRACHET

DOMAINE ALVINA PERNOT:

Rare Chardonnay-Trouvaillen von der Senkrecht-Starterin aus Puligny-Montrachet.

Das noch junge Weingut wurde 2018 gegründet und produzierte im Premieren-Jahrgang 2019 gerade Mal 9000 Flaschen. **Heute bewirtschaftet Alvina Pernot zusammen mit ihrem Ehemann Philippe Abadie absolute Top-Lagen in Puligny-Montrachet und Meursault**, womit sie von den renommierten Weinkritikern wie Neal Martin (Vinous) und Jasper Morris (Inside Burgundy) bereits regelmässig mit hohen Bewertungen geadelt werden.

Alvina Pernot ist ein Grosskind von der Puligny-Montrachet-Ikone Paul Pernot. Durch diese guten familiären Beziehungen hat das Winzer-Ehepaar das grosse Privileg, Trauben in absoluten Filetstücken zu bewirtschaften. Daraus entstehen **fokussierte, elegante und äusserst präzise Weine von absoluter Weltklasse.** Dass wir durch unsere langjährigen und engen Verbindungen ins Burgund das kleine Boutique-Weingut entdeckt haben, ist ein absoluter Glücksfall. **Bei unserem Besuch war uns sofort klar: Diese weissen Burgunder-Raritäten voller Finesse und Frische müssen wir unbedingt in unser Portfolio aufnehmen.**

Ganz grosser Charlemagne, der direkt das Herz berührt.

2024 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2032 bis 2065

🍷 Art. 267593, 75cl CHF 427.50 (ab 29.6.26 475.-)

Das ist traumhaft, diese verführerisch kühle Ausstrahlung. **Geballte Kraft am Gaumen**, ganz anders als der Duft vermuten lässt. Das ist **eine wahre Aromenexplosion**, der Gaumen ist beinahe überfüllt mit himmlischen Aromen, dennoch wirkt nichts aufdringlich. **Ein ganz grosser Charlemagne**, der mit seiner Klasse sogar etwas an den grossen Bonneau du Martray erinnert. **Das ist so ein Wein, der ganz direkt das Herz berührt.** (mg)

427.50



Herzlich willkommen im Gerstl Wein&Shop.



An unseren 3 Standorten Spreitenbach, Sempach und Zug finden Sie **einen schönen Teil unseres umfassenden Sortiments an exzellenten, preiswerten Weinen**. Auf Vorbestellung können Sie sogar jeden Wein an einem der Gerstl Wein&Shop-Standorte abholen. Dazu finden Sie auch eine exquisite Auswahl an Whisky, Rum, Gin und Grappa. **Auserlesene Köstlichkeiten wie Olivenöle, Pasta, Apéro-Leckereien etc. runden das appetitliche Angebot ab.** Wir freuen uns, Sie bei Gerstl Wein&Shop zu begrüßen.

Spreitenbach

Gerstl Wein&Shop
Sandäckerstrasse 10
8957 Spreitenbach
gerstl.ch/spreitenbach
Tel. +41 58 234 23 00

Sempach

Gerstl Wein&Shop
Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
gerstl.ch/sempach
Tel. +41 41 460 08 30

Zug

Gerstl Wein&Shop
Industriestrasse 47
6300 Zug
gerstl.ch/zug
Tel. +41 41 760 09 03

NEU

Öffnungszeiten

alle Standorte:
Dienstag bis Freitag:
10.00 – 18.30 Uhr
Samstag:
09.00 – 16.00 Uhr

GERSTL
WEIN & SHOP

WWW.GERSTL.CH



AUXEY-DURESSES

DOMAINE FRANÇOIS DE GIVRY: Grosse Rarität aus der Monopollage «Les Riames».

Alles begann Anfang 2009, als das Burgund einen Exportrückgang von mehr als 50% verschmerzen musste. François wurden zwei Parzellen in Auxey-Duresses angeboten, die damals niemand wollte, eine deckte etwa die Hälfte von «Les Riames» ab, die zweite war grösser (mehr als 1 ha). Ein Jahr und einige Transaktionen später **war er der alleinige Besitzer der kleinsten Monopollage an der Côte de Beaune.** Und der alleinige Besitzer eines leeren Grundstücks, das in den 1930er-Jahren wegen der Reblaus aufgegeben und **somit nie durch Chemikalien belastet wurde. Ein kleines Juwel also!**

Mineralische Wucht mit enorm viel Terroir und Tiefgang.

2023 Auxey-Duresses Les Riames (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2050

📦 Art. 267139, 75cl **CHF 79.50** (ab 29.6.26 89.–)

📦 Art. 267140, 150cl **CHF 199.–**

Beim ersten Hineinriechen bekomme ich Gänsehaut – **was für eine mineralische Wucht!** Eine sehr feine und noble Reduktion begleitet das expressive Zitrusbouquet. **Hier kommt enorm viel Tiefgang und Terroir zur Geltung.** Der Wein strahlt **einen besonderen Glanz und eine unvergleichliche Brillanz** aus, gleichzeitig auch eine **beeindruckende Energie und Kraft.** Das zeigt sich bereits im Auftakt, wo sich die herrliche Fülle aus Frucht, Mineralität und Würze explosiv über den gesamten Gaumen verteilt. Dieser noble Wein schwebt durch den delikaten Mix aus cremigem Schmelz und frischer, saftiger Säure förmlich dahin. **Atemberaubende Länge** – und im Finale stellt sich unweigerlich die Frage: **Ist das wirklich kein Grand Cru, den wir hier im Glas haben?** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

79.50



«Gerstl Fine Wines» mit über 3800 Top-Raritäten.



«Gerstl Fine Wines» ist ein **weiterer Meilenstein** in der traditionsreichen Geschichte von Gerstl Weinselktionen. Mit unserem aktuellen Sortiment von rund **3800 Top-Raritäten aus dem Premium-Segment** zählen wir zu den grössten und wichtigsten Raritäten-Anbietern in der Schweiz und Europa.

Auf www.gerstl.ch finden Sie **unter der Rubrik «Fine Wines» eine grosse Palette von gesuchten Raritäten, gereiften Weinen und seltenen Sammlerweinen**. Dazu kommen hilfreiche Besonderheiten wie zum Beispiel von **jeder Flasche eine 360°-Foto plus ein Close-up (Nahaufnahme) der Kapsel**.

GERSTL

FINE WINES



Pierre Girardin



MEURSAULT

DOMAINE PIERRE GIRARDIN: Beeindruckend grosse Weine.

Pierre Girardin: «Als junger Winzer versuche ich, dem Burgund neues Leben einzuhauchen. Angesichts der Veränderungen und Gefahren, die das Klima mit sich bringt, ist die **Herausforderung für unsere Generation gross**. Ich habe die letzten Jahre an der Seite meines Vaters im Weinberg und im Keller gearbeitet, meinen Gaumen verfeinert und meine technischen Fähigkeiten verbessert, **um meinen eigenen Weinstil zu finden, sowohl für Rot- als auch für Weissweine. Meine Rotweine werden nicht gefiltert**, um die Seele des Weins zu erhalten. **Beim Weinbau halte ich mich an die Regeln der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft.**

Wir konzentrieren uns immer mehr auf Weissweine und verzichten immer stärker auf den Zukauf von Trauben. Das Jahr 2024 war das kälteste, das wir je erlebt haben. Die Ernte begann am 24. September – also rund einen Monat später als 2025. **Die Weine weisen einen eher niedrigen Alkoholgehalt auf.** Bei den Rotweinen wurde ausschliesslich mit 100% Ganztrauben gearbeitet.»

Chardonnay von aussergewöhnlicher Klasse, elegant und komplex.

2024 Eclat de Calcaire, Vin de France (W)

☼ Gerstl 19/20 ☼ 100% Chardonnay ☼ 2028 bis 2042

☼ Art. 267476, 75cl **CHF 39.60** (ab 29.6.26 44.–)

Der Duft ist schlicht und einfach ein Traum. Eine noble Reduktion, die an die ganz grossen Weine des Burgunds erinnert. Die Frucht wird dadurch nicht überdeckt, sondern zeigt sich in Form einer sehr feinen, frischen Zitrusnote. Dazu kommen tiefgründige Mineralität und edle Kräuternoten. **Am Gaumen ist der Wein ungemein elegant und gleichzeitig unbeschreiblich reichhaltig und komplex.** Die raffinierte Säure verleiht ihm Druck und einen schönen

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

39.60

Tipp



Zug nach vorne. Auch hier bleibt die Frucht sehr zart und wird zunächst von der gewaltigen Mineralität überstrahlt, die sich bis ins lange Finale hinein fortsetzt. (pb)

2024 Chardonnay Les Abeilles Jura, Vin de France (W)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2040
 📦 Art. 267475, 75cl **CHF 42.30** (ab 29.6.26 47.–)

Herrliche Reduktion im Duft, duftet total burgundisch, betont mineralisch, feine Zitrusfrucht, **das ist schlicht genial.** (mg)

2024 Chardonnay Le Noyer Jura, Vin de France (W)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267474, 75cl **CHF 44.–** (ab 29.6.26 49.–)

Auch hier zeigt sich eine noble Reduktion, verbunden mit einer hocheleganten, frischen Zitrusfrucht. **Der Wein strahlt eine beeindruckende Frische und eine expressive Mineralität aus,** begleitet von würzigen Noten im Hintergrund. (pb)

2024 Savagnin Le Châtaignier Jura, Vin de France (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Savagnin 📅 2028 bis 2040
 📦 Art. 267477, 75cl **CHF 44.–** (ab 29.6.26 49.–)

Einer der spannendsten Savagnin, die ich kenne. Total auf der edlen Seite, die rassige, perfekt reife, weiche Säure ist ein zentrales Element, dazu die optimale Dosis Süsse und die hohe Konzentration: Ein grosser Savagnin! (mg)

2024 Meursault En Luraule (W)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2050
 📦 Art. 267469, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Die Lage En Luraule befindet sich nördlich und direkt neben den 1er-Cru-Lagen von Meursault. **Die Intensität im Bouquet ist atemberaubend und vermittelt eine Energie und Strahlkraft wie von einem anderen Stern. Ein gewaltiger Meursault,** der die Genialität dieser Appellation eindrucksvoll zum Ausdruck bringt. (pb)

2024 Meursault 1^{er} Cru Perrière (W)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 267468, 75cl **CHF 265.–** (ab 29.6.26 295.–)

Wir haben hier ein Niveau erreicht, das nicht zu übertreffen ist – die absolute Vollendung. Schöner kann ein Wein nicht duften, ebenso wenig komplexer, intensiver oder klarer. **Burgund in Vollendung** – und vielleicht sogar noch ein wenig darüber hinaus, wenn es sowas gäbe. (mg)



Alle Weine und
Degustations-
notizen der
Domaine Pierre
Girardin:



gerstl.ch/
girardin



2024 Puligny-Montrachet (W)

👤 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
📦 Art. 267472, 75cl **CHF 107.–** (ab 29.6.26 119.–)

Unglaublich, dass dies «nur» ein Village ist. Im Duft wirkt er mindestens wie ein 1^{er} Cru, wenn nicht sogar noch höherklassig. Die Reduktion ist so prägnant, dass sie die Frucht nicht überdeckt, sondern dem Wein eine **unvergleichliche Noblesse** verleiht. Was für eine Kraft, **was für ein Tiefgang!** Im Auftakt ist er noch sehr zart, bevor ein **regelrechter Steigerungslauf** einsetzt und sich immer mehr Aromen am Gaumen entfalten. Schmelz und Säure stehen in perfektem Zusammenspiel – **ein Wein zum Verlieben.** (pb)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)

👤 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267473, 75cl **CHF 306.–** (ab 29.6.26 340.–)

Das ist schlicht und ergreifend **die totale Perfektion. Genialer kann ein Wein kaum duften** – Komplexität, Intensität und Ausdruckskraft sind im Überfluss vorhanden. **Das ist Grand-Cru-Dimension.** (mg)

2024 Chassagne-Montrachet (W)

👤 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
📦 Art. 267464, 75cl **CHF 85.50** (ab 29.6.26 95.–)

Die Mineralität ist beeindruckend, der Tiefgang lässt mich erschauern. Trotz seiner **gewaltigen Kraft** präsentiert sich der Wein am Gaumen **sehr nobel und elegant**, mit perfekter Balance zwischen Frucht und Säure. (pb)

2024 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Maltroie (W)

👤 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2060
📦 Art. 267463, 75cl **CHF 134.–** (ab 29.6.26 149.–)

Die Aromen tanzen Samba – am Gaumen ist enorm viel los, mit geradezu spektakulärer Aromatik und vibrierender, mineralischer Spannung. **Ohne Zweifel bewegen wir uns hier an der absoluten qualitativen Spitze.** (mg)

265.–

2024 Corton Charlemagne Grand Cru (W)

👤 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2050
📦 Art. 267467, 75cl **CHF 265.–** (ab 29.6.26 295.–)

Tiefgang und Komplexität sind beeindruckend. Edler Schmelz und saftige Säure prägen den Auftakt. Danach entfalten sich die fruchtigen, mineralischen und würzigen Aromen explosiv. Viel Druck und Zug nach vorne führen in ein **langes, mineralisch geprägtes Finale.** (pb)

2024 Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2032 bis 2060
📦 Art. 267470, 75cl **CHF 1190.–**

Die grosse Legende! Ein ganz besonderer Wein – nicht nur, weil es ein Montrachet ist, sondern weil er sich so sanft und harmonisch präsentiert. (pb)

2024 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2032 bis 2070
📦 Art. 267461, 75cl **CHF 640.–**

Ein emotional zutiefst bewegendes Weinmonument. (mg)

2024 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Maltroie (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2048
📦 Art. 267462, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Der Anteil der Rotweine macht mittlerweile nur noch einen kleinen Teil der Gesamtproduktion aus. **Dennoch sind auch die Rotweine von Pierre Girardin grandios. Alles wirkt perfekt ausbalanciert** und am richtigen Platz, entsprechend angenehm ist der weiche, seidig-feine Trinkfluss. Der Wein begeistert mit atemberaubender Länge und minutenlangem Finale – **ein Traum von einem Wein.** (pb)

98.–

2024 Pommard 1^{er} Cru Les grands Epenots (R)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2029 bis 2055
📦 Art. 267471, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Der verführerische, strahlend klare Duft betört die Nase, **das ist grosse Klasse.** Eher auf der zarten Seite, dennoch konzentriert, komplex, tiefgründig. **Ein Bijou von Wein am Gaumen, vollendet harmonisch,** die raffinierte Süsse ist in perfekter Balance mit der rassigen erfrischenden Säure. Köstliche Aromatik, ein schlankes Kraftbündel, klingt minutenlang nach und **setzt laufend noch weitere Feinheiten in Szene.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Pierre Girardin:



gerstl.ch/
girardin





Jean-Philippe Fichet



MEURSAULT

DOMAINE JEAN-PHILIPPE FICHET: «Grosse Weine entstehen ausschliesslich im Rebberg.»

Jean-Philippe Fichet ist überzeugt: Die Qualität eines Weins kommt in erster Linie durch die Qualität der Arbeit im Weinberg zustande. Untergrund und Boden spielen eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung der Rebe, der Qualität der Trauben und letztlich auch des Weins. **Aus diesem Grund begleitet er jede Lage vom Rebschnitt bis zur Traubenernte.**

Jean-Philippe Fichet: «Es ist ein klassischer Burgunder-Jahrgang. **Er war sehr aufwändig, aber das Resultat ist wunderbar** – und letztlich zählt nur das. Zum Glück haben wir inzwischen viel Erfahrung, und die braucht es auch. **Man kann nur aus eigener Erfahrung wirklich lernen.** Du kannst einem Kind sagen, es soll etwas Heisses nicht anfassen, weil es sich verbrennt – das nützt nichts. Es muss sich einmal verbrennen, erst dann hat es gelernt.»

Exzellenter Meursault aus 95-jährigen Reben.

2024 Meursault Les Gruyaches (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2056

📦 Art. 267819, 75cl **CHF 108.–** (ab 29.6.26 120.–)

In dieser Lage stehen die ältesten Reben von Jean-Philippe Fichet, die inzwischen **fast 100 Jahre alt** sind. **Tiefgang und Komplexität dieses Weins sind entsprechend gewaltig.** Trotz seiner enormen Kraft und Energie zeigt er eine **unbeschreibliche Brillanz und Eleganz.** Feinste zitrische Frucht, begleitet von einem Schwall aus Mineralität und Würze, prägt das Bouquet. **Pures Meursault-Parfum – ein echter Gänsehautmoment.** Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck: Alles wirkt **perfekt ausbalanciert** und wird von einer reifen, kraftvollen Säure getragen. Druck und Energie ohne Ende, ein **mineralisches Feuerwerk der Extraklasse.** Noch Minuten später hallt dieser Geschmack nach – **ein absolutes Meisterwerk.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

108.–



2024 Bourgogne Blanc (W)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2038
📦 Art. 267821, 75cl **CHF 40.50** (ab 29.6.26 45.–)

Er schmeckt bereits in diesem frühen Stadium absolut köstlich und **bereitet pures Trinkvergnügen.** (mg)

2024 Bourgogne Haute Côte de Beaune blanc (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2038
📦 Art. 267822, 75cl **CHF 34.80** (ab 29.6.26 39.–)

2024 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2038
📦 Art. 267823, 75cl **CHF 49.50** (ab 29.6.26 55.–)

2024 Auxey-Duresses Blanc (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2042
📦 Art. 267824, 75cl **CHF 61.80** (ab 29.6.26 69.–)

2024 Meursault (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2040
📦 Art. 267825, 75cl **CHF 85.50** (ab 29.6.26 95.–)

2024 Meursault Le Tesson (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2058
📦 Art. 267826, 75cl **CHF 117.50** (ab 29.6.26 130.50)

Das ist der Duft eines Grand Cru – Kraft und Eleganz in perfekter Harmonie. Ein Meursault mit unglaublicher Strahlkraft. (pb)

2024 Meursault Le Meix sous le Château (W)

🍷 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
📦 Art. 267827, 75cl **CHF 85.50** (ab 29.6.26 95.–)

2024 Meursault Les Chevalières (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2050
📦 Art. 267828, 75cl **CHF 121.50** (ab 29.6.26 135.–)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Referts (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2050
📦 Art. 267829, 75cl **CHF 168.–** (ab 29.6.26 189.–)

Das ist Puligny-Montrachet, wie man es sich **vollendeter kaum vorstellen kann**, und zugleich **Jean-Philippe Fichet in Perfektion**. Beides zusammen ergibt diesen Traumwein, **der die Seele berührt.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Jean-Philippe Fichet:



gerstl.ch/
fichet



168.–

Alle Weine und
Degustations-
notizen der
Domaine
Jean-Philippe
Fichet:



gerstl.ch/
fichet

2023 Bourgogne blanc AOC Côte d'Or (W)

🍷 Gerstl 17+ /20 🍷 100% Chardonnay 🍷 Jetzt bis 2032
🍷 Art. 264187, 75cl **CHF 40.50** (ab 29.6.26 45.–)

Jetzt
lieferbar

Das ist eine wunderschöne Mineralität, zarte Frucht im Hintergrund, strahlt Frische aus, **das ist unglaublich raffiniert**. Hei, ist der gut, das ist so ein Wein, der einen gleich umarmt, den muss man einfach lieben, er geht direkt ins Herz. (mg)

2023 Hautes-Côtes-de-Beaune AOC blanc (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 Jetzt bis 2035
🍷 Art. 264188, 75cl **CHF 34.80** (ab 29.6.26 39.–)

Jetzt
lieferbar

Herrlicher Schmelz, feine Rasse, dezente Extraktstüße, **die vollendete Harmonie aller Komponenten**, minutenlangere vielschichtiger Nachhall. **Ein Bijou von Wein**. (mg)

2023 Bourgogne blanc AOC Côte d'Or Vieilles Vignes (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 Jetzt bis 2040
🍷 Art. 264189, 75cl **CHF 49.50** (ab 29.6.26 55.–)

Jetzt
lieferbar

2023 Auxey Duresses AOC blanc (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 Jetzt bis 2040
🍷 Art. 264190, 75cl **CHF 62.–** (ab 29.6.26 69.–)

Jetzt
lieferbar

Ein genialer Auxey-Duresses. Max Gerstl: «Den muss ich kaufen!» (pb)

2023 Meursault AOC blanc (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 Jetzt bis 2050
🍷 Art. 264192, 37.5cl **CHF 53.10** (ab 29.6.26 59.–)

Jetzt
lieferbar

Sehr ausdrucksstark in der Mineralität und der Würze, begleitet von einer noblen und feinen Frucht. Alles wirkt klar und tiefgründig, strahlt mit einem **unvergleichlichen Glanz** aus dem Glas. (pb)

2023 Meursault AOC blanc Les Gruyaches (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 2028 bis 2056
🍷 Art. 264195, 75cl **CHF 108.–** (ab 29.6.26 120.–)

Jetzt
lieferbar

Dieser Wein hat alles, was Meursault ausmacht – **und dies in exzellenter Qualität**. (pb)

2023 Meursault AOC blanc Les Chevalières (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 🍷 2027 bis 2050
🍷 Art. 264196, 75cl **CHF 121.50** (ab 29.6.26 135.–)

Jetzt
lieferbar

Da ist wieder so ein raffinierter Hauch Reduktion, **das verleiht dem Duft seine edle Ausstrahlung**. (mg)

WEINBÖRSE



SWISS AUCTIONEERS FOR FINE WINES.
SINCE 1982.



Ob Sie erstklassige, gesuchte Weine kaufen oder verkaufen möchten:
Die Weinbörse aus der Schweiz garantiert Ihnen weltweit Kompetenz,
Seriosität, Professionalität und Sicherheit. Seit 1982.

www.weinboerse.ch



Anne Morey mit Gerstl-Team.

MEURSAULT

DOMAINE PIERRE MOREY: Der König von Meursault.

Bio 🌿 Der Name **Pierre Morey** steht seit vielen Jahren für **Weissweine der absoluten Spitzenklasse**. Inzwischen sind aber auch seine Rotweine ebenbürtig. 1971 stieg Sohn Pierre Morey in den elterlichen Betrieb ein. **Später begann er die Zusammenarbeit mit der Domaine Leflaive**. Bis zu seiner «Pensionierung» Mitte 2008 leitete Pierre Morey gleichzeitig den eigenen Betrieb und den technischen Teil (Reben und Keller) der Domaine Leflaive. Inzwischen hat seine Tochter Anne Morey Blanc das Ruder übernommen und führt die Domaine sehr erfolgreich weiter.

Anne Morey: «2024 war das schwierigste Jahr, seit ich verantwortlich bin. **Letztlich aber sind wir mit dem Resultat sehr zufrieden. Zum Glück waren die Erträge sehr klein, das hat die Qualität gerettet**. Ausserdem haben wir gelernt, das Traubengut konsequent zu sortieren – das ist in solchen Jahrgängen entscheidend. Und dann braucht es natürlich eine sehr schonende Vinifikation. Am Ende entstehen dadurch besonders spannende Weine. Ich muss gestehen, dass mir das Wenige, das wir haben, grosse Freude bereitet.»

Morey-Meursault mit vollendeter Harmonie.

2024 Meursault (W)

🍷 Gerstl 19/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2045

📦 Art. 267550, 75cl **CHF 89.–** (ab 29.6.26 99.–)

Das ist Meursault – aber eben auch Pierre Morey. Etwas, das sich schwer beschreiben lässt und genau deshalb so einzigartig wirkt. **Irgendetwas in dieser Handschrift lässt die Aromen förmlich explodieren**, selbst wenn sie auf den ersten Blick eher zart erscheinen. Die Art, wie dieser Duft die Nase umschmeichelt, lässt sich kaum in Worte fassen – man kann ihn **nur fühlen und staunend geniessen**. **Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort: Das geht unter die Haut**. Das ist vollendete Harmonie und beschwingte Leichtigkeit des Seins – **ein Traum!** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

89.–



2024 Meursault Clos le Meix Tavaux (W)

🍷 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267551, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Der Duft wirkt sehr würzig und feingliedrig, mit sanfter Zitrusfrucht und einer ausgeprägten Frische. **Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und elegant**, unterstützt von einer cremigen Struktur. Es entsteht ein **sinnliches Zusammenspiel aus Frucht und Mineralität**. Letztere prägt auch das Finale und hinterlässt einen Eindruck, der lange nachhallt. (pb)

2024 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2055
 📦 Art. 267554, 75cl **CHF 398.–** (ab 29.6.26 449.–)

Schon der Duft ist ein sinnlich berauschendes Erlebnis. Am Gaumen dominiert absolute Präzision und Feinheit. Eine verschwenderische Vielfalt, **ein Feuerwerk aus Eleganz, Rasse und Finesse.** (mg)

2024 Monthelie (R)

🍷 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267547, 75cl **CHF 34.80** (ab 29.6.26 39.–)

Mit dem Pinot Noir hatte man in diesem Jahr zu kämpfen. Es erforderte **viel Aufwand – besonders in den Bio-Weingütern –, um gesunde und reife Trauben ernten zu können.** Anne Morey war während der Ernte nicht gerade optimistisch, musste jedoch feststellen, dass das Resultat deutlich besser als erwartet ausgefallen ist.

Herrliche rotfruchtige Duftwolke mit Himbeere und Erdbeere, dazu eine erstaunliche Reife und leicht süssliche Fruchtnoten. Zarte, würzige und florale Akzente im Hintergrund. **Auch am Gaumen zeigt er seinen würzig-fruchtigen Charakter**, unterstützt von einer schönen Extraktssüsse. Mit trinkfreudiger Balance gleitet der Wein harmonisch über den Gaumen. **Was für ein Genuss!** (pb)

2024 Volnay 1^{er} Cru Les Pitures (R), Maison Morey-Blanc

🍷 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 267548, 75cl **CHF 79.50** (ab 29.6.26 89.–)

Was Anne Morey über den Jahrgang sagt, lässt sich bereits im Duft nachvollziehen: eine besondere Spannung, **unfassbar raffiniert**, dabei zart und eher dezent, aber ungemein komplex und tiefgründig. **Auch am Gaumen steht dieser zauberhafte Charme im Mittelpunkt** – ein fröhlicher Charakter voller Lebensfreude, **ein sinnliches Erlebnis**. Ganz anders als in grossen, heissen Jahrgängen, und doch **umso mehr Burgund im klassischen, positivsten Sinne des Wortes.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Pierre Morey:



gerstl.ch/
pierre-morey



PULIGNY-
MONTRACHET

DOMAINE LEFLAIVE:

Fantastische Qualität in kleinen Mengen.

Bio Die weltberühmten Leflaive-Weine stammen aus den Weinbergen der Familie im Mâconnais, rund um die Dörfer Verzé und Solutré und aus Puligny-Montrachet, sowie aus langjährigen Partnerschaften in der Côte Chalonnaise und der Côte de Beaune. **Alle diese Weinberge und Weine werden von den Teams der Domaine Leflaive vor Ort biodynamisch bearbeitet und in Puligny-Montrachet vinifiziert.**

495.–



Ein 20/20-Feuerwerk aus Rasse, Eleganz und Finesse.

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2065

📍 Art. 266252, 75cl **CHF 495.–**

Das ist ein Duft, der mich zum Staunen bringt: diese Tiefe, diese Komplexität, diese sagenhafte Vielfalt – **ein Feuerwerk an Mineralität, eine wahre Duftorgie!** Auch am Gaumen zeigt er sofort sein ganzes Potenzial: eine phänomenale Essenz, die den Gaumen vibrierend umschmeichelt. **Ein Feuerwerk aus Rasse, Eleganz und Finesse, beeindruckend schwerelos tänzelt der Wein über die Zunge.** Er schmeckt unfassbar gut und besitzt ein faszinierendes mineralisches Rückgrat. (mg)

2024 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 266254, 75cl **CHF 995.-**

Nach dem grandiosen Les Pucelles wirkt der Bâtard-Montrachet im ersten Moment fast etwas zarter. **Doch sein Tiefgang und die auf Feinheit gebaute Komplexität sind atemberaubend.** Auch die neue **Kellermeisterin Amandine Brillanceau** schwärmt von dieser «Delikatesse», wie sie den Grand Cru nennt. Geprägt von herrlichem Schmelz und delikater Säure beginnt **am Gaumen ein sanfter Steigerungslauf. Immer mehr Aromen öffnen sich und beginnen zu tanzen.** Die Länge und die anhaltende Intensität zeigen die wahre Grösse dieses Weins – **ein Wein von einem anderen Stern.** (pb)

2024 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🍷 Gerstl 20/20 🍇 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2060
 📦 Art. 266253, 75cl **CHF 895.-**

Alle Weine und Degustationsnotizen von Esprit Leflaive:



gerstl.ch/
 esprit-leflaive

Esprit Leflaive

Unter dem Label «Esprit Leflaive» werden Bio-Trauben zugekauft, die vom Team von Leflaive geerntet wurden. Sie sollen das Terroir, die Herkunft und die Arbeit der Besitzer nicht verleugnen, aber mit der Philosophie von Leflaive vinifiziert werden.

2022 Beaune 1^{er} Cru Les Tuvilains (R) • Esprit Leflaive

🍇 100% Pinot Noir 📦 Art. 266242, 75cl **CHF 109.-**

Jetzt
 lieferbar

2022 Savigny-1^{er}-Beaune 1^{er} Cru Les Jarrons (R) • Esprit Leflaive

🍇 100% Pinot Noir 📦 Art. 266244, 75cl **CHF 109.-**

Jetzt
 lieferbar

2022 Beaune 1^{er} Cru Les Epenottes (R) • Esprit Leflaive

🍇 100% Pinot Noir 📦 Art. 266243, 75cl **CHF 139.-**

Jetzt
 lieferbar

2022 Gevrey-Chambertin (R) • Esprit Leflaive

🍇 100% Pinot Noir 📦 Art. 266245, 75cl **CHF 169.-**

Jetzt
 lieferbar





Sabine Mollard-Morey



CHASSAGNE-
MONTRACHET

DOMAINE MARC MOREY: Weissweine von Weltruf auf nur 9 Hektaren.

Marc Morey in Chassagne-Montrachet ist einer der absoluten Top-Produzenten. Der sympathische und bescheidene Bernard Mollard und seine Tochter Sabine produzieren auf der 9 Hektar grossen Domaine **Weine von Weltruf**. Die Leidenschaft gilt klar den grossen Weissweinen. Bernard Mollard: «Ich bin ein grosser Fan von Weissweinen, ich kann ein ganzes Essen damit begleiten; **ich finde, die haben mehr Finessen als Rotweine.**»

Sabine Mollard: «Ich möchte nicht jedes Jahr einen 24er erleben – es gab von Anfang bis zum Schluss Probleme, mit Regen im Drei-Tage-Rhythmus. **Doch am Ende vergisst man die Schwierigkeiten.** Wir konnten am 15. September bei strahlendem Sonnenschein mit der Ernte beginnen; die Trauben waren reif und gesund. **Wir haben zwar 35% weniger Ertrag, dafür aber eine hervorragende Qualität.** Letztlich zählt genau das, und dafür sind wir dankbar.»

Ein Parade-Bourgogne, ohne jeden Makel.

2024 Bourgogne Chardonnay (W)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2040

📦 Art. 267497, 75cl **CHF 40.50** (ab 29.6.26 45.–)

Die Visitenkarte der Domaine – **ein herrliches Parfum. Ganz auf Feinheit gebaut und zugleich von beeindruckender Tiefe und Ausdruckskraft.** Zarte Zitrusfrucht verbindet sich mit einer prägnanten Mineralität und einem Hauch nobler Holznoten. Alles wirkt **perfekt ausbalanciert** und strahlt eine schöne Harmonie aus. **Am Gaumen zeigt sich der Wein delikats und präzise,** mit edlem Schmelz und saftiger Säure, die ihm spürbaren Druck verleiht. Zugleich ist er von **bemerkenswerter Frische** geprägt. Man erkennt die optimale Reife der Trauben sowie die sorgfältige Arbeit im Keller – **ohne jeden Makel. Ein Bourgogne wie aus dem Bilderbuch.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

40.50



2024 Chassagne-Montrachet (W)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2027 bis 2042
 📦 Art. 267498, 75cl **CHF 76.50** (ab 29.6.26 85.–)

Ein ausgesprochen lebendiger, fröhlicher Wein, der mit saftigem Schmelz sowie **Kraft und Leichtigkeit** begeistert. Er ist ungemein köstlich und verkörpert diesen **typischen Marc-Morey-Charme**, den man einfach lieben muss. Ein Wein, der der Seele guttut. (mg)

2024 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Vergers (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2043
 📦 Art. 267500, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Was für ein betörendes Energiebündel: **kraftvoll und zugleich gertenschlank**, ungemein rassig und dennoch cremig-weich. **Eine faszinierende Weinschönheit voller Charme.** (mg)

2024 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru En Virendot (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
 📦 Art. 267501, 75cl **CHF 107.–** (ab 29.6.26 119.–)

Ein schlankes Kraftbündel, in dem die gesamte aromatische Vielfalt nach und nach zum Vorschein kommt. Diese Entwicklung sorgt für enorme Spannung und macht das grosse Potenzial dieses Weins deutlich. (mg)

2024 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
 📦 Art. 267502, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

Immer wieder begeistert das **genussvolle Zusammenspiel von Frucht und Mineralität**. Welche Energie dieser Wein ausstrahlt, die noch lange nachhallt – **traumhaft schön und ein echter Hochgenuss.** (pb)

2024 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2042
 📦 Art. 267499, 75cl **CHF 98.–** (ab 29.6.26 109.–)

2024 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

🕒 Gerstl 20/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2030 bis 2050
 📦 Art. 267504, 75cl **CHF 405.–** (ab 29.6.26 450.–)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)

🕒 Gerstl 19+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2054
 📦 Art. 267503, 75cl **CHF 179.–** (ab 29.6.26 199.–)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Marc Morey:



gerstl.ch/
marc-morey



179.–



Martin Boyer (Mitte) mit Gerstl-Team

SANTENAY

DOMAINE ROGER BELLAND: Familienbetrieb in 6. Generation.

Kellermeister Martin Boyer erklärt: «Endlich wieder eine Ernte Mitte September – das bedeutet ein **klassischer Jahrgang mit guter Säure, schöner Frische und zugleich hohem Reifegrad**. Es hat sich gelohnt, ein gewisses Risiko einzugehen und die perfekte Reife abzuwarten. Wir haben etwas weniger Ganztrauben verwendet als in den heissen Jahren und insgesamt deutlich zurückhaltender vinifiziert: nur behutsames Umpumpen und nahezu keine Pigeage. **Die Weine verfügen über ein sehr gutes Reifepotenzial.**»

Äusserst sinnlicher Clos Pitois.

2024 Chassagne-Montrachet rouge 1^{er} Cru Clos Pitois Monopol (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2048

📦 Art. 267508, 75cl **CHF 49.-**

Unglaublich, diese **gewaltige Duftwolke mit ihrem opulenten Bouquet** – hier wirkt alles noch eine Spur intensiver. Im Vordergrund stehen rote Früchte wie Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Dahinter zeigen sich Anklänge dunkler Frucht, insbesondere Kirsche, begleitet von würzigen und floralen Noten, die dem Wein **Tiefe und Komplexität** verleihen. Zugleich strahlt er eine **beeindruckende Frische** aus, die ihm eine **besondere Eleganz** verleiht. Am Gaumen beginnt er dicht, bleibt jedoch dank der gut eingebundenen Säure wunderbar ausgewogen. Sie verleiht dem Wein eine **delikate Saftigkeit und Leichtigkeit** – er scheint förmlich **über den Gaumen zu schweben**. Immer wieder treten feine, edle Kräuternoten hervor, die den Wein durchgehend begleiten. **Ein äusserst sinnlicher Clos Pitois.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

49.-



2024 Chassagne-Montrachet Clos Pitois 1^{er} Cru (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2045
 📦 Art. 267507, 75cl **CHF 76.50**

Dieser Clos Pitois ist **ein echtes Phänomen**: charmant und beinahe verschmizt in seinem Auftreten, dabei jedoch von **grosser Persönlichkeit**. (mg)

2024 Meursault-Santenots 1^{er} Cru (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2045
 📦 Art. 267512, 75cl **CHF 96.–**

Ein raffiniertes Bündel an Finesse, das in der Gaumenmitte zunehmend an Kraft und Substanz gewinnt und sich zu einem **wahren Aromenfeuerwerk** steigert. Die Länge des Nachhalls ist beeindruckend und lässt sein **enormes Potenzial** erkennen. Ein Meursault wie aus dem Bilderbuch. (mg)

2024 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Gains (W)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Chardonnay 📅 2028 bis 2048
 📦 Art. 267509, 75cl **CHF 95.–**

Die Frucht ist von viel Zitrusfrische geprägt, während mineralische Kraft und Tiefgang deutlich dominieren. **Ein herrlicher Puligny-Montrachet**. (pb)

2024 Santenay Charmes (R)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2045
 📦 Art. 267506, 75cl **CHF 26.90**

Alles wirkt so natürlich, ungezwungen, unkompliziert, einfach Hochgenuss. **Das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch**. (mg)

2024 Maranges La Fussièrè 1^{er} Cru (R)

🕒 Gerstl 18/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2028 bis 2042
 🍷 100% Ganztraubenvergärung
 📦 Art. 267505, 75cl **CHF 24.90**

Viel Frische sowie eine feine Würze im Hintergrund begleiten das fruchtige, **reife Bouquet**. (pb)

2024 Santenay Les Gravières 1^{er} Cru (R)

🕒 Gerstl 19/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2055
 📦 Art. 267510, 75cl **CHF 32.–**

Kraft und Eleganz verbinden sich in vollendeter Balance. Eine edle Persönlichkeit, die zugleich einen charmant zugänglichen Charakter besitzt. (mg)

2024 Santenay 1^{er} Cru Beauregard (R)

🕒 Gerstl 18+/20 🍷 100% Pinot Noir 📅 2030 bis 2044
 📦 Art. 267511, 75cl **CHF 32.–**

Wirkt beinahe schwebend leicht, verfügt jedoch über eine **bemerkenswerte innere Kraft**– voller Energie und Lebendigkeit. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Roger Belland:



gerstl.ch/
belland



Das Team von Domaine Vuillemez Père & Fils

MÂCON- CHARDONNAY

DOMAINE VUILLEMEZ PÈRE & FILS: Ein Chardonnay aus dem Dorf Chardonnay.

Das Anwesen von Patricia und Claude Vuillemez ist heute ein behaglicher Ort der Gastfreundschaft und eine Oase der Ruhe im Herzen des Burgunds. Es ist aussergewöhnlich, weil es **auf dem Ursprungsland des Chardonnays** liegt. Weniger als 1% der Chardonnay-Weine tragen die Bezeichnung Mâcon-Chardonnay! Das Weingut umfasst 10 ha, seit 2019 werden die Reben biologisch bewirtschaftet.

Der Fokus liegt ganz auf der Chardonnay-Traube. Bei der 11-monatigen Vinifizierung und beim Ausbau im Stahltank, Eichenfass und Ton-Ei wird den unterschiedlichen Nuancen jeder Parzelle sorgfältig Rechnung getragen.

Herrlich trinkfreudiger Chardonnay.

2023 Mâcon-Villages Chardonnay (W)

🍷 Gerstl 17+/20 🍇 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2033
📦 Art. 264168, 75cl **CHF 17.60** (ab 29.6.26 19.50)

Jetzt
lieferbar

Dieser Wein ist ein **schöner Einstieg in die Chardonnay-Welt der Domaine Vuillemez**. Der Fokus liegt ganz auf der Rebsorte, die hier **ungeschminkt und mit toller Frische zum Ausdruck** kommt. Im Duft gelbfruchtig, floral und würzig, wirkt dabei nie schwer, sondern **sehr animierend**. Saftiger, mittelkräftiger Körper mit feinem Schmelz trifft am Gaumen auf eine vife Säure und eine lebendige Struktur. Auch hier kommen gelbfruchtige Aromen schön mit floralen Aromen zusammen, die **bis ins mittellange Finale äusserst harmonisch** wirken. (mh)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

17.60



2022 Mâcon-Chardonnay Tradition (W)

👤 Gerstl 18/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2037
 📄 Art. 264169, 75cl **CHF 22.50** (ab 29.6.26 25.–)



Der «Tradition» ist geradezu der **Inbegriff eines klassischen Mâcon-Chardonnay mit zusätzlich einer Extraportion Purismus**. Äusserst animierender Duft mit schöner Tiefe, da kommen Steinobst und reife Zitrusfrüchte in schönem Wechselspiel mit gelben Blüten, weissem Tee und edler Barrique-Würze zur Geltung. **Besitzt typisch für den Jahrgang einen edlen Schmelz, ist aber trotzdem ungemein erfrischend, saftig und verspielt**. Die kernige Struktur sorgt dazu für viel Grip und zusätzliche Komplexität. Auch hier verfeinern reife Zitrusfrüchte zusammen mit Kräutern und dezenter Würzigkeit das Aromabild. Im langen Finale animierend und trinkfreudig. **Ein wunderschöner Chardonnay, der Mâcon-Charakter und Eleganz toll vereint.** (mh)

2022 Mâcon-Chardonnay Tourbillon (W)

👤 Gerstl 18+/20 🍷 100% Chardonnay 📅 Jetzt bis 2039
 📄 Art. 264170, 75cl **CHF 26.60** (ab 29.6.26 29.50)



Der Ausdruck «Tourbillon» bedeutet so viel wie «Wirbelwind» und bezieht sich auf einen ausgeklügelten Mechanismus in hochwertigen Uhren. Dabei wird die Wirkung der Schwerkraft auf das Schwingsystem (Unruh und Unruhspirale) gleichmässig verteilt. Die Ableitung zeigt sich bei der Herstellung dieses Chardonnays, bei dem **während der 1-monatigen Reifezeit die Hefe in einem Strudel (Tourbillon) verwirbelt wird, um mehr Struktur und Aromatik in den Wein zu bringen**.

Das riecht man bereits im **komplexen und würzigen Bouquet**. Ein Hauch weisse Pfirsich trifft auf Orangenesten, wilde Kräuter und einen zarten Hauch Mandeln. **Delikat und tiefgründig auch am Gaumen**, wo die vife Säure dem Schmelz und der mundfüllenden Struktur dagegenhält. Im Vergleich zu den anderen Weinen der Domaine Vuillemez kommt hier auch mehr Mineralität und Phenolik zur Geltung, was dem Wein viel Spannung verleiht. **Die Frucht tritt am Gaumen etwas in den Hintergrund, viel mehr wird dieser charaktervolle Chardonnay von der komplexen Struktur getragen**. Im Finale lang, würzig und animierend salzig. **Ein enorm spannender Mâcon mit viel Tiefgang.** (mh)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Vuillemez Père & Fils:



gerstl.ch/
vuillemez



Gerstl Wein & Shop Spreitenbach

Sandäckerstrasse 10
8957 Spreitenbach
Tel. 058 234 23 00
gerstl.ch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.30 Uhr
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr

Weine abholen:

Das Abholen von bestellten Weinen ist zu folgenden Zeiten möglich:
Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 15.30 Uhr

Parkplätze:

Für Besuche im «Gerstl Wein&Shop» sind Gratisparkplätze im Parkhaus vorhanden. Signalisation «Gerstl Wein&Shop» beachten.

Zum Ein- und Ausladen von Wein **bitte Einfahrt Güterumschlag benutzen.**

Gerstl Wein & Shop Sempach

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
gerstl.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.30 Uhr
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr

Weine abholen

Das Abholen von bestellten Weinen ist zu folgenden Zeiten möglich:
Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 15.30 Uhr

Gerstl Wein & Shop Zug

Industriestrasse 47
6300 Zug
Tel. 041 760 09 03
gerstl.ch



Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.30 Uhr
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr

Weine abholen

Das Abholen von bestellten Weinen ist zu folgenden Zeiten möglich:
Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 15.30 Uhr

Gerstl Partner

Erleben Sie Weingenuß pur! Folgende Shops und Restaurants führen das Gerstl Weinsortiment:

Shop

Grillcenter Bucher/Gabele
Delsbergerstrasse 44
4242 Laufen
Tel. 061 761 61 39
bucher-gabele.ch

Restaurant / Shop

Bacchus | Bistro &
Genussmanufaktur
Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
Tel. 041 530 00 30
bacchus-bistro.ch

Shop

Muff Haushalt
Stadthausstrasse 113
8400 Winterthur
Tel. 052 213 22 33
muff-haushalt.ch

Shop

Genuss-Shop Rheineck
Hauptstrasse 15
9424 Rheineck
Tel. 079 222 05 59
genussshop-rheineck.ch

Shop

Enoteca di Berna
Wasserwerkstrasse 10
3006 Bern
Tel. 031 311 05 06
shop.enotecadiberna.ch

Shop

Muff Haushalt/Vitrum
Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
muff-haushalt.ch

Weinberatung

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Montag bis Freitag: 08.00 – 17.00 Uhr
Tel. 058 234 22 88

Lieferkonditionen

Für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein:

Gratislieferung: ab CHF 149.– Bestellwert
(exkl. Zusatzleistungen Lieferung).

Lieferkosten Privatkunden, Bestellungen unter CHF 149.–: pauschal CHF 12.–/Lieferung, (inkl. Transportversicherung CH und FL bis CHF 10'000.–)
Die Lieferung erfolgt nach definitiver Auftragsbestätigung an den Rechnungsempfänger oder an eine von ihm gewählte Lieferadresse bis zur Bordsteinkante.

Lieferzeit: (abhängig von der Versandart):
2 bis 5 Tage. Expresslieferungen und -kosten auf Anfrage.

Zusatzleistungen:
Etagen-/Kellerlieferung bis 70 Flaschen:
CHF 10.– / ab 70 Flaschen: CHF 30.–

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf www.gerstl.ch

Dieses Mailing-Angebot ist gültig bis am 28. Juni 2026 oder solange Vorrat.



Tip



Genialer Chardonnay.

17.60

Herrlich trinkfreudiger Chardonnay.

**2023 Mâcon-Villages Chardonnay (W)
Domaine Vuillemez Père & Fils**

📍 Gerstl 17+/20 📅 Jetzt bis 2033

📄 Art. 264168, 75cl **CHF 17.60** (ab 29.6.26 19.50)

Jetzt
lieferbar

Dieser Wein ist ein **schöner Einstieg in die Chardonnay-Welt der Domaine Vuillemez**. Der Fokus liegt ganz auf der Rebsorte, die hier **ungeschminkt und mit toller Frische zum Ausdruck** kommt. Im Duft gelbfruchtig, floral und würzig, wirkt dabei nie schwer, sondern **sehr animierend**. Saftiger, mittelkräftiger Körper mit feinem Schmelz trifft am Gaumen auf eine vife Säure und eine lebendige Struktur. Auch hier kommen gelbfruchtige Aromen schön mit floralen Aromen zusammen, die **bis ins mittellange Finale äusserst harmonisch** wirken. (mh)