



Oberndorfer Str. 2 · 78628 Rottweil  
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 1 72 07  
info@bacchus-vinothek.com  
www.bacchus-vinothek.com



*Kunst, Brenners, Wein und Paul Stradner  
(ART&Wine&Dine vom 25. April. - leider schon vorbei)*

2011 Domaine de Baron'Arques  
Limoux A.C., Saint Polycarpe

2010 Le Petit Mouton  
Mouton Rothschild, Pauillac A.C.

2010 Château d'Armailhac  
5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac A.C.

2009 Château d'Armailhac  
5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac A.C.

1990 Château Clerc Milon  
5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac A.C.

1988 Château Clerc Milon  
5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac A.C.

1989 Château Mouton Rothschild  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac A.C.

2007 Château Rieussec  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Sauternes A.C.

*Baden-Baden, 25. April 2015*

*Menu*

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Gebratene Brust von der Wachtel und ungestopfte Gänseleber  
mit einer Trüffeljus  
sowie kalt mariniertem Frühlingsgemüse*

\*\*\*

*Gebratener Bretonischer Steinbutt  
mit Rotweinbutter  
und Tomaten- Pulporisotto*

\*\*\*

*Filet vom Simmentaler Rind mit seiner Sauce  
grüne Bohnen, Japanischer Kinzanji Miso mit Yuzu  
und Ochsenschwanzkompott mit Fregola Sarda*

\*\*\*

*Süßer Ausklang & Feingebäck*

..ob ich Sie neidisch machen möchte? Aber natürlich.

Vor allem auf den gebratenen bretonischen Steinbutt. Paul Stradner bringt seine 2 Michelin-Sterne unverkrampft und bodenständig auf den Teller. Aber mit einem unglaublichen Gespür für Aromenkombinationen, die einem dann am Gaumen wie selbstverständlich vorkommen. Ganz groß bei ihm alles was mal schwimmen konnte (Paul Stradner ist nun endgültig Lieblingsfischkoch von Nina). Und das bei einem mitten im Schwarzwald kochenden Künstler.

Apropos Künstler. Nach der Führung im Museum Frieder Burda zum Thema Baselitz kümmerten wir uns auch um die Weine. Mit dem für den Keller traurigen Ergebnis, dass nur noch vom D'Armailhac und Rieussec etwas übrig blieb. Aber auf keinen Fall, weil diese nicht gefallen hätten. Ganz im Gegenteil. Aber von diesen habe ich Gott sei Dank noch Bestände.

Sie konnten an diesem schönen Event nicht teilnehmen. Aber haben Sie jüngst einmal 2009 oder 2010 d'Armailhac verkostet? Sie sollten das tun. **Sie erhalten 8% Probierrabatt auf die unten stehenden Preise.**

Ferner erhalten die ersten 12 Besteller einer Kiste eine Lithographie des Etikettes des 1989er Mouton-Rothschild (Baselitz. Format ca 55x45 cm) als Geschenk.

**2009 D'Armailhac 5ème Cru Classé 18,5 49,00 EUR/FI.**  
**Michael Grimm:** „...Sehr schöne, reife, warme Frucht, sehr gute Struktur mit viel Charme, die kräftigen Tannine sind mollig verpackt, toll“

**Weinwisser : 18/20 :** “... 60 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Warmes, wohligh ausströmendes Bouquet, viel Pflaumen und Dörrfrüchte, Kakao und eine Prise Mokka, aber nur wenig Beerenfrische. Rahmiger Gaumen, viel Souplesse, wirkt burgundisch und ähnelt sehr dem 89er, ist aber bedeutend konzentrierter. 18/20 2016–2032

**Robert Parker (92):** “...The finest d'Armailhac I have tasted to date, the 2009 is largely Cabernet Sauvignon (60%) blended with a big wallop of Merlot (25%) and the rest Cabernet Franc and Petit Verdot. Its dense purple color is followed by a big, sweet kiss of asphalt, black currants, mocha, barbecue smoke, cedar and spice. This medium to full-bodied, well-made, impressively endowed Pauillac should drink well for 20+ years.“

**2010 D'Armailhac 5ème Cru Classé 18,5+ 49,00 EUR/FI.**  
**Intensive, sehr aromatische Nase, dunkle Kirschen, Schattenmorellen, ganz reife Frucht, am Gaumen schwarzbeerig, super, Charme & Schmelz, sehr gute Balance, kräftige Tannine, großes Potenzial.**

**Weinwisser : 17/20:** “...Sattes Rubin mit Purpurschimmer, deutlich aufhellender Rand. Würziges Bouquet, zarte Rauchnoten und reife, rote Beeren, Palisandertouch. Im Gaumen sehr, sehr elegant, samtene Textur, gut balanciert, solider Wert - wie immer. Aber man kommt auch nicht darum herum - im Nachbarsvergleich - eine gewisse Leichtigkeit für diesen Jahrgang zu reklamieren. (17/20). 12: Auffallend dunkles Granat. Das Bouquet zeigt fleischige Töne, etwas Glutamat und Bouillonpaste, rote Pflaumen, wirkt eher alkoholisch im Moment. Im Gaumen mittelgewichtig, schön süß, aber es fehlt ihm viel um den grossen Jahrgang wirklich zu zeigen. Liegt deutlich hinter seinen Jahrgängen 2005 und 2009 und somit enttäuscht er im Moment. Ich würde generell andere Jahrgänge kaufen.  
 Aufgerundet“

**Robert Parker (93):** “...Another sensational effort from Philippe Dhaluin, the administrator of Mouton-Rothschild, this blend of 60% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 15% Cabernet Franc and the rest Petit Verdot shows complex floral notes intermixed with forest floor, camphor, black currants and mulberries that all jump from the glass surprisingly higher than usual, but the quality is impressive, and the good news is that there are 20,000 cases of this full-bodied beauty, which should age nicely for 15-20+ years“



**Wine-Spectator (Score: 92-95):** „... This has a nice briary core, showing dark fig and plum flavors, with a backdrop of roasted sage and tobacco. Offers good muscle and heft, but also the rounded feel of the house style“.

*Château d'Armailhac*  
*Grand Cru Classé en 1855*

| Jahr | Château  | Klassifikation            | Einh  | EUR/FI. brutto |
|------|----------|---------------------------|-------|----------------|
| 2007 | Rieussec | 1er Cru Classé, Sauternes | 0,75  | 64,90          |
| 2009 | Rieussec | 1er Cru Classé, Sauternes | 0,75  | 98,00          |
| 2009 | Rieussec | 1er Cru Classé, Sauternes | 0,375 | 45,90          |

Die Preise verstehen sich pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer.**  
 Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.

**Für Ihren nächsten Besuch im Schwarzwald empfehle ich:**  
**Brenner's Parkhotel & SPA**  
 Schillerstraße 4 -6,  
 76530 Baden-Baden

Mit den besten Wünschen  
 Ihr  
 Michael Grimm

