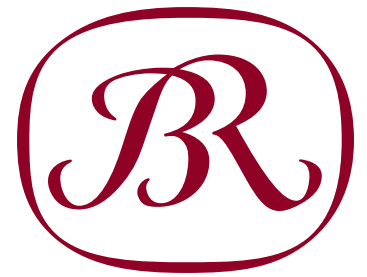


AUKTIONSKATALOG

17. september 2021

AUKTION TIL FORDEL FOR WWF
VERDENSNATURFONDEN





Auktion ved Kasper Nielsen
Vurderings- og salgsdirektør hos
Bruun Rasmussen Kunstauktioner.



Vilkår for køb på denne velgørenhedsauktion

- Alle beløb går ubeskåret til WWF Verdensnaturfonden.
- Alle bud afgives eksklusive 25% moms.
- WWF fakturerer alle der får hammerslag direkte.
- WWF fakturerer alle køb inklusive 25% moms.
- Der tillægges ikke salær på køb ved denne auktion.
- Fakturaerne forfalder til betaling den 1. oktober 2021.
- L'Esprit du Vin kontakter alle købere efter betaling til WWF.
- Alle vine tilbydes af lager L'Esprit du Vin.
- Alle besøg og ophold aftales med L'Esprit du Vin.
- Alle bud afgives på det i katalognummeret samlet set tilbudte.
- Ved f.eks. 6 flasker afgives der bud med beløbet for alle 6 flasker.
- Bud kan afgives live ved auktionen på Pomle Nakke.
- Alternativt kan skriftlige bud sendes til auktion@wwf.dk
- **Skriftlige bud skal være WWF i hænde senest den 17/9 kl. 9.**
- Der er ingen returret.



L'ESPRIT DU VIN

1

Bliv inspireret og gør samtidig naturen en tjeneste!

Nu har du mulighed for at få WWF Verdensnaturfondens generalsekretær Bo Øksnebjerg ud til dit arrangement og fortælle om naturens tilstand og WWF's arbejde i et eller flere af organisationens kerneområder. Det kunne eksempelvis være et dybere indblik og forståelse af international skov og biodiversitet, ferskvand, dansk skov eller dansk hav samt potentialet i naturbaserede løsninger.

Søger du et tankevækkende inspirationsoplæg i din virksomhed, VL-gruppe eller til et privatarrangement, der på én gang forskrækker og giver håb for fremtiden, skal du slå til nu.

**Oplægget varer to 2 timer og skal foregå indenfor landets grænser.
Bud starter ved DKK 20.000,- eksklusive moms.**



2

Overnatning for 2 personer hos Champagne Fleury

Ophold hos biodynamiske Domaine Fleury i Courteron.

Vi tilbyder et ophold hos den første biodynamiske producent i Champagne (siden 1989) Fleury Père & Fils. Opholdet er en overnatning i Courteron for 2 personer med et besøg på vingården og i kældrene med dertil hørende indføring i biodynamikkens verden samt smagning af Fleury's store udvalgt af champagner.



Bud starter ved DKK 2.000,- eksklusive moms



3

To nætter hos Champagne De Sousa

Ophold hos biodynamiske De Sousa i Grand Cru Avize

Vi tilbyder et ophold hos De Sousa i familiens charmerende, 1 2-etagers bindingsværksgæstehus i Avize. Opholdet gælder 2 nætter for 2 personer eller 2 par med et besøg på vingården, og i kældrene samt smagning af De Sousa's store udvalgt af champagner.

Avize er beliggende centralt i Champagnes Côte des Blancs og gæstehuset er et fint udgangspunkt for besøg hos andre producenter, som vi gerne bistår med formidlingen af.

Bud starter ved DKK 3.000,- eksklusive moms

CHAMPAGNE

De Sousa
à Avize



4

Ophold hos Champagne Jacques Selosse

Ophold på Domaine Jacques Selosse i Grand Cru Avize

Vi tilbyder et ophold hos legendariske Champagne Selosse på familiens Hôtel & Restaurant Les Avisés i Avize.

Opholdet gælder 1 nat for 2 personer inklusive en smagning forestået af Guillaume eller Anselme Selosse.

Avize er beliggende centralt i Champagnes Côte des Blancs og Hôtel Les Avisés er et fint udgangspunkt for besøg hos andre producenter, som vi gerne bistår med formidlingen af.

C H A M P A G N E

JACQUES SELOSSE

Bud starter ved DKK 3.000,- eksklusive moms



5

Besøg for 4 hos Champagne Marguet

Besøg hos biodynamiske Marguet i Grand Cru Ambonnay

Vi tilbyder et besøg hos Benoit Marguet - en af de mest interessante personer blandt den nye generation af domaine-producenter, og den ene af kun tre producenter, der opnåede 6 stjerner ud af 6 i Søren Franks bog CHAMPAGNE - de andre to var Krug og Selsosse.

Benoit har et usædvanligt talent for at kunne producere brut nature champagner med en ekstra spirituel dimension.

The logo for Champagne Marguet, featuring a circular emblem with concentric lines above the text.

CHAMPAGNE
MARGUET
GRAND CRU
DOMAINE EN BIO-DYNAMIE

Bud starter ved DKK 1.000 ,- alt inklusive.

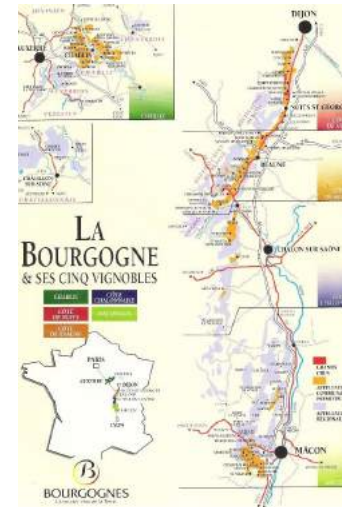


6

Ib Rehnés hus i Bourgogne

En weekend for 2 par eller 4 personer i Bourgogne

Opholdet gælder 3 nætter i Ib Rehné “Cairo”s hus i Bouilland i perioden fra 1. maj til 30. september 2022 eller 2023. Opholdet er doneret af Peter Haslund Winding og Elsebeth Lohfert, Vinbladet. Bouilland er beliggende centralt i Bourgogne og huset er et fint udgangspunkt for vingårdsbesøg, som vi gerne bistår med formidlingen af.



Bud starter ved DKK 3.000,- eksklusive moms



Vinsmagning og frokost hos Chandon de Briailles

Besøg på Domaine Chandon de Briailles for 4 personer

Vi tilbyder en vinsmagning og frokost hos biodynamiske Domaine Chandon de Briailles i Savigny-lès-Beaune om hvilket Wine Advocate skriver: "Indeed, if these vines were growing in Vosne-Romanée and Chambolle-Musigny instead of Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses and Aloxé-Corton, the wines they produce would already be prohibitively expensive, so shrewd consumers should take note."



Bud starter ved DKK 2.000,- eksklusive moms



Vinsmagning hos Pierre Morey i Meursault

Besøg på biodynamiske Domaine Pierre Morey

Vi tilbyder en vinsmagning hos Anne og Pierre Morey, hvor Pierre også er kendt som biodynamisk pionér og régisseur på Domaine Leflaive fra 1988 til 2008. Familie-domainet producerer ud over vine fra Meursault og Puligny-Montrachet også Volnay-Santenots og Pommard 'Les Grands Epenots'.



Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms



Ophold på Casa Los Frailes

Ophold på biodynamiske Casa Los Frailes

Vi tilbyder på et hyggeligt ophold for et par eller 2 personer som private gæster hos Velázquez-familien, der købte Casa Los Frailes for 250 år siden i 1771 af Carlos III.

Opholdet byder på vinsmagninger, frokost på ejendommen eller en restaurant på egnen og middag samt morgenmad i den rækkefølge, der måtte passe i forhold til aftale.

f casa los frailes
Propiedad Vitícola desde 1771

Bud starter ved DKK 3.000,- eksklusive moms



10

Dominio de Pingus

Besøg biodynamiske Dominio de Pingus

Vi tilbyder overnatning på Fuente de la Aceña et stenkast fra Peter Sissecks kældre med vinene fra Dominio de Pingus. Besøg Pingus-vinmarkerne og spis lam hos Mauro i Peñafiel til frokost efterfulgt af smagning af Peters vine før og under middagen på Fuente de la Aceña.

Tillader tiden det, er der mulighed for en udflugt til Aranda de Duero med smagning af endnu ikke frigivne udgaver af PSI.

Bud starter ved DKK 10.000,- eksklusive moms



DOMINIO DE PINGUS



Quinta Sardonía

Besøg biodynamiske Quinta Sardonía

Vi tilbyder overnatning på Fuente de la Aceña 5 km øst for Quinta Sardonía, der blev anlagt som en biodynamisk vingård fra starten i 2000, hvor Peter Sisseck var medejer og ansvarlig for produktionen de første 10 år til og med 2010. Besøget omfatter en smagning frokost på Quinta Sardonía eller på en restaurant i Sardón de Duero og en middag på Fuente de la Aceña.

Opholdet her kan kombineres med køb på denne auktion af besøget m.m. på Dominio de Pingus - og omvendt.

Bud starter ved DKK 2.000,- eksklusive moms



QUINTASARDONIA



12

Chateau Rocheyron

CHÂTEAU
ROCHEYRON

Besøg biodynamiske Chateau Rocheyron i Saint-Emilion

Vi tilbyder besøg og vinsmagning på Chateau Rocheyron som Peter Sisseck erhvervede i 2010, sammen med partneren Silvio Denz, og siden har hævet til en position blandt Saint-Emilions bedste vingårde.



Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms



Et ophold på Le Manoir i Banyuls

Vi tilbyder ophold for et par i 2 nætter på Le Manoir i Banyuls som ejes af Galleri Magnus Karlsson - et af Stockholms førende gallerier der har deltaget på CHART siden starten i 2013. Le Manoir er et fint udgangspunkt for udflugter i det smukke, franske Catalonien og vi bistår gerne med at arrangere besøg på egnens førende biodynamiske vingård, Domaine du Traginer.

Opholdet kan kombineres med køb på denne auktion af besøg mm hos Rasmus Aamand Olesen (Nénu) og omvendt.



Bud starter ved DKK 2.000,- eksklusive moms



Vinsmagning og middag hos Nénu

Nénu - vin de deux mains

Vin skabt af biologen Rasmus Aamand Olesens to hænder eller 'vin de demain' - morgendagens vin - naturvine med en renhed i frugten fra første årgang 2017, som kunne være en model til inspiration for famlende naturvinsproducenter. Håndholdt mikroproduktion af hvide, røde og rosé Collioure med navne som 'La Fleur d'un Coeur de Beurre' (blomsten af et naivt hjerte), 'Le Roi Nu' (Kejseren nye klæder) eller den hvide 'Lying in the Grass watching Clouds go by'.

nénu
vin de deux mains



Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms



15

To hundredeårige Margaux fra 1921

Perfekte vine til 100-års dagen eller til fire 25-årige

1921 Chateau Palmer

1921 Chateau Rauzan-Gassies

Oplev historiens vingesus og rumrejsen år 2021 med disse to rariteter fra kælderdybet.

Bud starter ved DKK 10.000,- eksklusive moms



16

Dobbeltmagnum Pingus 2011

Biodynamiske Pingus 2011 på dobbeltmagnum

Formatet til en middag for et par virkelig gode venner eller et dusin, der værdsætter kvaliteten af vine fra grands formats.

2011 Pingus er en årgang for hedonister og bør opleves i den finere 'opløsning' dobbeltmagnum-formatet byder på.

Bud starter ved DKK 20.000,- eksklusive moms



17

Magnum Pingus 2012

Biodynamiske Pingus 2012 på magnum

En af de mest elegante årgange Pingus - tildelt 100 point af The Wine Advocate ligesom 2014, 2016 og 2018-årgangene.

Bud starter ved DKK 15.000,- eksklusive moms



18

Flor de Pingus 2012 og 2014 'sin sulfitos'

Sjældne udgaver af Flor de Pingus

Af 2012-årgangen producerede Peter Sisseck 20 fade helt uden svovltilsætning, hvoraf kun ét fad blev håndtappet separat 'sin sulfitos' af Peter selv, mens de 19 andre fade indgik i den øvrige produktion af Flor de Pingus.

Af de kun 300 flasker 2012 'sin sulfitos' fik USA 216 flasker, mens Danmark fik de resterende 84. Samme procedure i 2014 hvor 2 fade blev assembleret til 600 flasker hvoraf USA og Danmark fik hver 300 flasker.

Bud starter ved DKK 1.500 ,- eksklusive moms



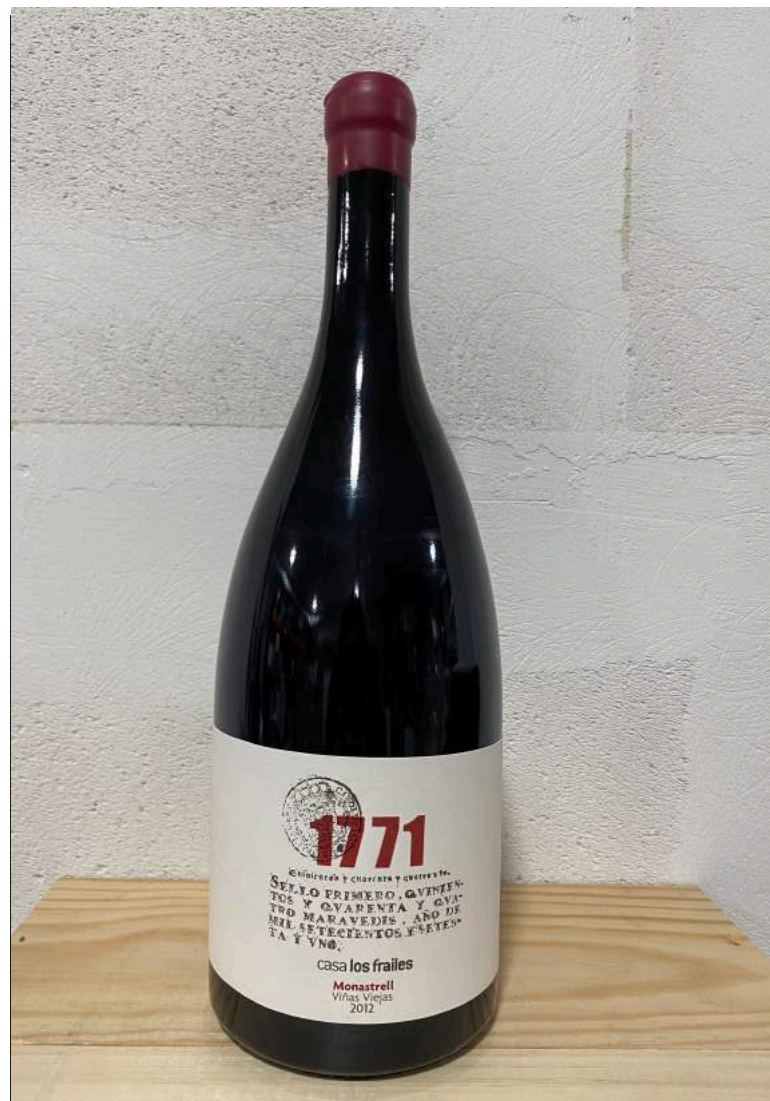
19

Magnum 1771 Monastrell 2012

Sjælden magnum-version af Casa Los Frailes' Monastrell Viñas Viejas «1771»

Luis Gutierrez, der siden 2013 har anmeldt vinene fra Spanien for The Wine Advocate, skrev om 2011-årgangen på JancisRobinson.com: "Not only has it not yet been released, but the release date has not yet been decided, the label has not yet been designed and the price has not been set. But I loved it so much, I found it so elegant and refined, that I fell in love with it immediately. A legend in the making."

Bud starter ved DKK 500,- eksklusive moms



20

Dobbeltmagnum Qs2 WWF 2014

Dobbeltmagnum Qs2 WWF Sardonía 2014
i original gavetrækasse

Fra og med 2014-årgangen har biodynamiske Quinta Sardonía produceret en 3. vin Sardón, som har medvirket til, at kvaliteten på Qs2 har kunnet højnes i og med at mængden af Qs2 blev reduceret til 1/3 af tidligere års produktion.

Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms

21

Q₂ WWF Sardonía 2018

En kasse med 6 flasker Q₂ WWF Sardonía i 2018

Denne vin har siden 2005-årgangen været en eksklusivitet for Danmark og indgået i WWF Biovin-sortimentet – først med navnet Q₂ WWF, siden Qs2 WWF og omsider har den med 2018-årgangen fået det navn den var tiltænkt fra starten: Q₂ WWF. En af de bedste årgange for alle 3 vine fra Quinta Sardonía.

Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms



22

Coulée de Serant 2004 Nicolay Joly

En kasse med 6 flasker Coulée de Serant 2004

Nicolas Joly er utvivlsomt den person, der internationalt har betydet mest for udbredelsen og forståelsen af biodynamik gennem de seneste 35 år – bl.a. gennem inspiration af et antal af Frankrigs førende vinproducenter f.eks. Lalou Bize-Leroy til at omlægge til biodynamisk dyrkning, og i forlængelse heraf etableringen af La Renaissance des Appellations. Denne vin blev udvalgt til at repræsentere Chenin Blanc-druen i WWF Biovin-sortimentet efter den første La Renaissance-smagning i Skandinavien i 2006, og flaskerne i kassen er afsendt med en lille folder, der fortæller om WWF Biovine.

Bud starter ved DKK 2.000,- eksklusive moms





23

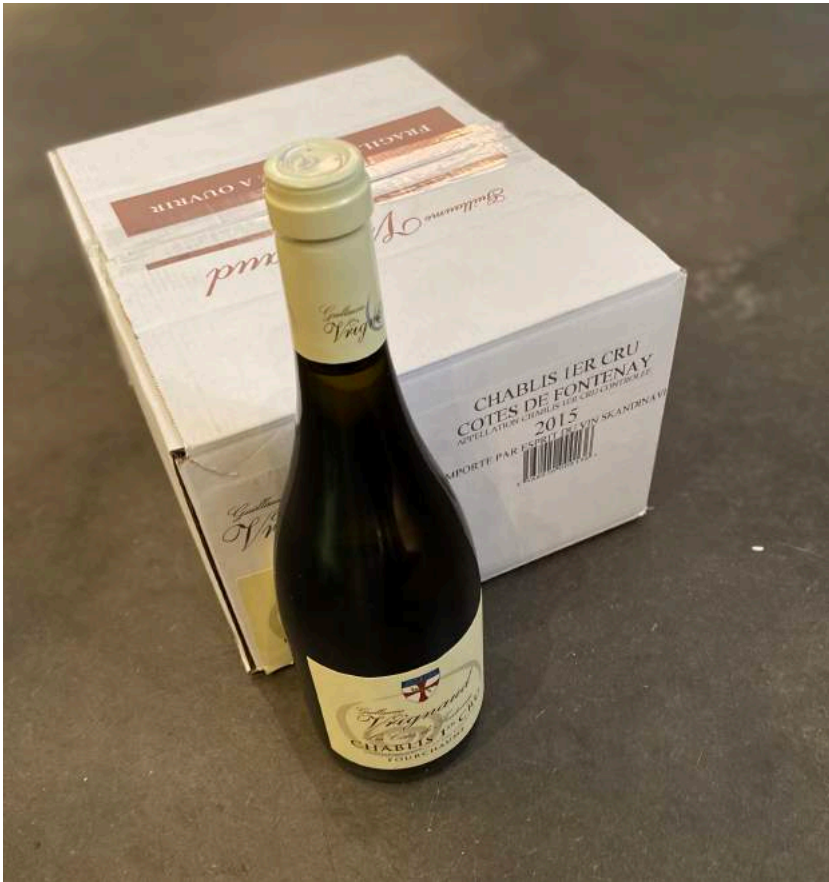
Chablis 1. Cru Fourchaume Vielles Vignes 2015

6 flasker Chablis 1. Cru 'Fourchaume Côtes de Fontenay'
Vielles Vignes 2015

Domaine Guillaume Vrignaud's speciale – ud over at producere den Petit Chablis, der indgår i WWF-sortimentet – er hans 3 forskellige 1. Cru 'Fourchaume' fra 3 forskellige 'lieux-dits' som det er fascinerende at sammenligne i samme årgang.

'Fourchaume Côtes de Fontenay' Vieilles Vignes er den mest sjældne af de 3.

Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms



24

Chandon de Briailles Corton 'Les Bressandes' 2016

En kasse med 6 flasker Corton 'Les Bressandes' Grand Cru 2016 Domaine Chandon de Briailles omlagde vinmarkerne fra økologisk til biodynamisk dyrkning i 2005 og især i de sidste 10 år har domainet løftet sig til at være et af de få i Bourgogne som Revue de France udmærker med 3 stjerner. Denne vin har også mødt anerkendelse i Danmark og blev f.eks. testvinder i Berlingske i januar 2021 med 6 stjerner ud af 6.

Bud starter ved DKK 5000 ,- eksklusive moms



25

Sapience 2009

1 flaske Sapience 2009 fra Champagne Marguet

Benoit Marguet har med Sapience skabt ikke blot Champagnes første biodynamiske de luxe cuvée, men en magisk champagne, som enhver champagne aficionado og vinelsker bør opleve!

Bud starter ved DKK 1.000,- eksklusive moms



26

La Fleur de Rocheyron 2016

En kasse med 6 flasker La Fleur de Rocheyron 2016 Saint-Emillion Grand Cru

Peter Sisseck omlagde straks ved købet af Château Rocheyron i 2010 vingården til økologisk og siden biodynamisk dyrkning, og især fra og med 2016-årgangen bærer indsatsen i vinmarkerne frugt i form af en større kompleksitet og definition – som også er mærkbar i denne hidtil bedste La Fleur de Rocheyron.

Bud starter ved DKK 1.500,- eksklusive moms



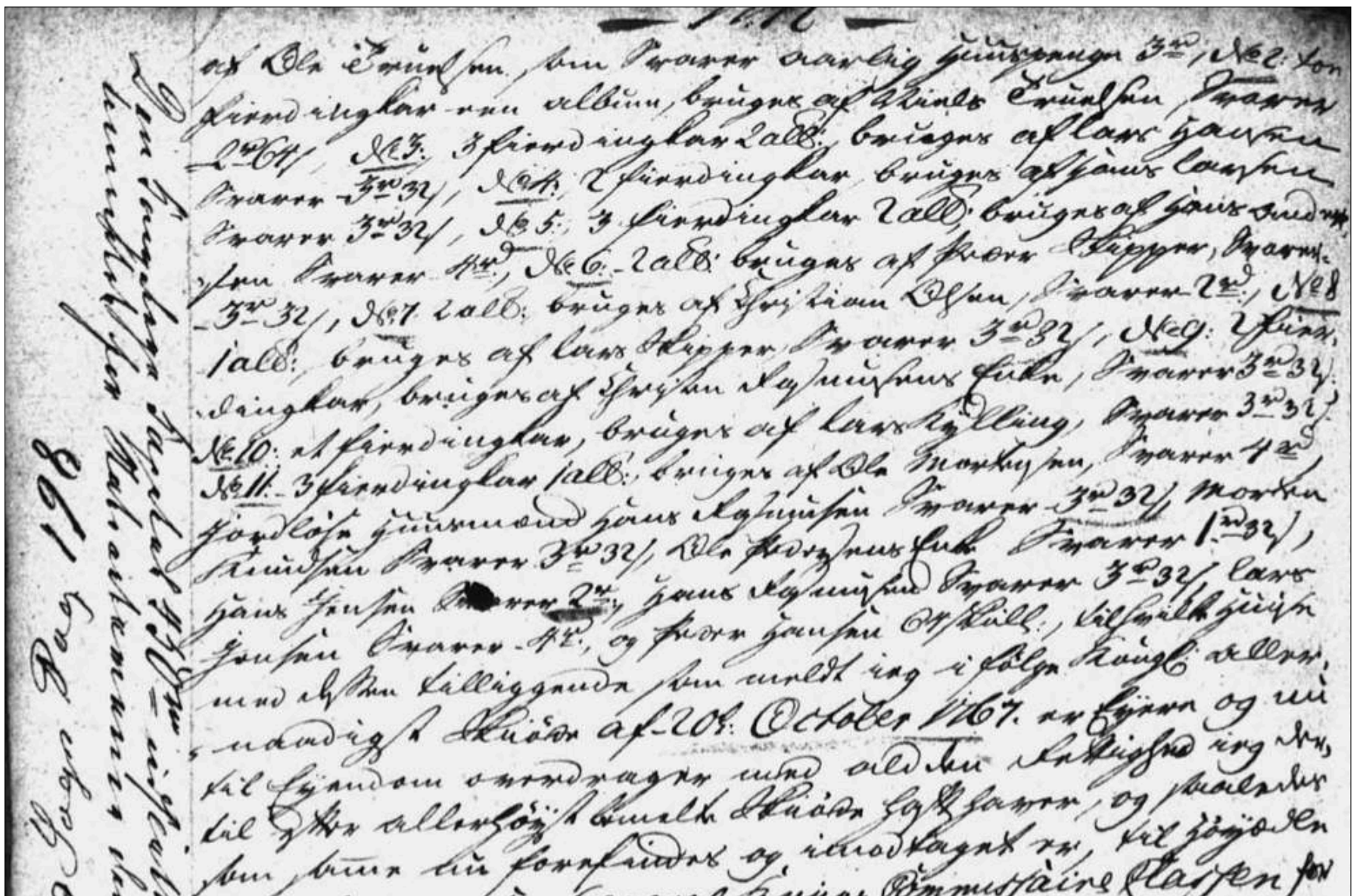
Classens skøde fra Hesnæs 1771

Signeret kopi af skødet fra Classens køb af Hesnæs i 1771

Vi tilbyder skødet indrammet og med transskribering af den originale tekst.

Signeret på Corselitze den 6. august 2021.

Bud starter ved DKK 2.000,- eksklusive moms





WWF Verdensnaturfonden arbejder for at bevare verdens natur og biodiversitet ligesom WWF Biovin-producenterne, der arbejder på at give vinstokkene naturlige vækstbetingelser *uden* brug af kunstgødning og sprøjtegifte som er praksis på konventionelt drevne landbrug og vingårde.

Frugterne af dette arbejde med at værne om jordens mikroorganismer kan vi f.eks. opleve i vinene fra pionéerne fra La Renaissance des Appellations - en kreds af verdens førende vinproducenter, der gennem biodynamiske dyrkningsmetoder søger at genføde den autencitet i vinenes smag og karakter, som i sin tid var grundlaget for skabelsen af vinverdenens appellationer og klassifikationer, der skete i anerkendelsen af særlige biotopers, enkeltmarkers og distrikters unikke kvaliteter.

WWF Biovine er særligt udvalgte vine fra statskontrollerede, certificerede økologiske eller biodynamiske vinproducenter.

De er udvalgte som eksempler på den bedste kvalitet fra de respektive vindistrikter eller den bedste pris/kvalitet. Fælles for WWF Biovine er, at de er produceret uden brug af pesticider og med meget lav eller ingen svovltilsætning med respekt for naturen og for vinnyderens velbefindende.



L'ESPRIT DU VIN