

Probennotizen Frühjahr 2018

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Les Grains Nobles
Fair Wein

©April 2018

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI biodynamisch Demeter

1018 Fontanasanta Manzoni bianco* 2016 - we - Manzoni ist eine Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie - Farbe: hellgelb - Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: Reife Säurestruktur nach Limette, gelben Früchten, Birne und reifem Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch und Käse. Toll zu Austern - Genuss: 6 J. +

1039 Foradori Teroldego DOC* 2015 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben - Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik von Granit - Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tannine, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecôte, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.

1015 Teroldego Sgarzon Amphore* 2016 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Sgarzon mit Sand und angeschwemmtem Geröll aus Kieselsteinen, Kalk, Porphyr; kühlere Lage, 15 J. alte Reben. - Farbe: dichte, tiefrote Farbe, etwas Lila - Nase: dicht und gestaut, Cassis, Blüten, zart. Fleischtige Kirsche, Süssholz, würzig. Wandelt sich im Glas. - Mund: Saubere, klare Frucht, kirschiger Auftakt, mürber Gerbstoff, Salz, Lakritz. Sehr reich und lang, elegant. Geruch und Geschmack sind ein Erlebnis, Zeit nehmen für den Wein. - Zu: Rinderfilet, auch Huhn und Kalb. Zum Käse, wie ein Burgunder. Ein dienlicher Wein und authentischer Wein - Genuss: 10 J.

1014 Teroldego Morei Amphore* 2016 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Morei (dunkel), steinig, mineralisch; 30 Jahre alte Reben. - Farbe: dichte, tiefrote Farbe - Nase: feingliedrig, zarte Düfte, dunkelbeerig. Dicht. Dann Blüten und Mineral. Die alten Reben brauchen Zeit. - Mund: zurückhaltende Kirsche, etwas Cassis. Dicht. Dann Lakritz, Salz. Mineralik trägt die Frucht, sehr lang, immer beerig, viele feine Fruchtaromen, zarter Bitterton. - Zu: feinen Fleischspeisen, Festtagsbraten, Geflügel. Auch Huhn und Kalb. Käse. Ein dienlicher Wein zum Essen und authentischer als Solist. - Genuss: 12 J.

1019 Granato IGT* 2015 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Die letzten Flaschen. - Farbe: Rubinrot - Nase: zarte, reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süssholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. Zu: rotem Fleisch, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J. +

TRENTINO - ELENA WALCH

1116 Pinot Grigio Alto Adige DOC Sonderpreis 2016 - we - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1117 Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we - 14;2,8;5,4, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique mit Malo. - Farbe: klares Strohgelb - Nase: reife Birnen, Salbei, Würze. Reif und dicht - Mund: cremige Fülle und Dichte. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. erfrischend im Finale. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

1118 Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we - 13;3,9;6,1, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique Farbe: dichtes Strohgelb - Nase: Stachelbeeren, Paprika, Papaya und Holunderblüten, exotisch - Mund: exotische Frucht, saftig und frisch, die rassige Säure gibt Struktur und Eleganz, Potenzial, großartig - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 5 J.

1119 Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 2016 2016 - we - 13,5;2,7;5,9, auf kalhaltigen Dolomitgestein, 15% im Barrique Farbe: strohgelb - Nase: reinst Mineralität, tief mit dezenten Aromen von Apfel und weißem Pfirsich - Mund: harmonisch mit Apfel, Pfirsich und Mineralik. Eleganz pur, strotzt dennoch vor Kraft, dennoch fein und strukturiert mit guter Säure und Tiefe. Hat nicht die Wucht eines Chardonnays, aber ihm fehlt nichts. - Zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

LOMBARDEI - Lugana und Rosé

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2016 - we - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1064 Monte del Fra-Lugana DOC 2017 - we - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renecode, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2017 - we - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2016 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldweeren - Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2017 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinig Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompot, dunkle Mineralik - Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ/OTTELLA

1072 Bianco Di Custoza DOC 2017 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 3 J.

1052 Bianco Di Cust.Sup.DOC Cà Del Magro 2015 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango u. Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb u. Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1063 Soave Classico DOC 2017 - we - Garganega - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliederbeeren, frisch - Mund: florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 3 J.

1069 Garganega Colombara doc 2015 - we - Garganega 100% von alten Reben - Farbe: helles Grüngelb - Nase: wunderbar weich und reich, Blüten, gelbfruchtig - Mund: floral, dennoch frisch. Tiefe mit gelben Früchten wie Renecode, Birne. Sehr lang und anhaltend. Wunderbarer Wein. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, weißem Fleisch, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1116 Bonomo Sexaginta* 2015 - we - 13,5/3/5,8; Garganega40, Cortese20, Trebbiano15, Manzoni10, Pinot bianco, Riesling15; Barrique, mit Malo. Jubiläumswein, nur 6000 Flaschen - Farbe: sattes Gelb - Nase: Weißdornblüten, Honig, Ananas. Dicht und verführerisch, burgundisch - Mund: hohe Konzentration, reich mit reifen, gelben Früchten, viel und gut eingebautes Holz, exotische Noten mit reifer Mango. Schwarzer Tee, Salz. Cremig-dicht. Burgundische Länge - Zu: weißem Fleisch, Käse. Solist im großen Burgunderglas - Genuss: 7 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2017 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2017 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC Sonderpreis 2016 - ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2015 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amareno-Trester - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amareno Della Valpolic. Classico DOCG 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet und im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikate, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOCG 2012 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2017 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% - Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.

1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2017 - we - Nordhanglage, 12,5% - Farbe: mittelgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren, weiße Johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer - Zu: leichten Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2017 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Zu: edlem Fisch, Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2012 - we - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener Apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitruschalen - Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - Genuss: 8 J.

1151 Cabernet Sauvignon Colli Orientali 2014 - ro - reiner Cabernet-Sauvignon aus dem Colli Orientali, 13%. Gewachsen auf Ponca-Böden Farbe: dunkelrot - Nase: einladend mit Cassis, Brombeeren, Wachholder und Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzer Kirsche, zartbitteren tanninen, fruchtiger Länge. Ein wunderbar trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu: Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 7 J.

1163 Tazzelenghe Doc Colli Orientali 2012 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. - Farbe: violettrot - Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbheit und Säure. - Mund: man merkt den "Zungenschneider", nämlich die Säure. Gut zusammengefügte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis und Minze. Mutet burgundisch an. Sehr interessant, guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - Genuss: 5 J.

1164 Pignolo Doc Colli Orientali Holzkiste 2011 - ro - autochtone Rebsorte (Tannenzapfen), 40 Tage in der Darre, lange Mazeration, gebrauchte Barriques für 30 Monate. Nur 1000 Flaschen. - Farbe: intensives Rubinrot - Nase: reifes Obst wie Pflaumen, Waldbeeren und Maulbeeren, weiche Würze, Veilchen. Überschwänglich. - Mund: Waldbeeren, balsamische Noten, etwas Minze und Lakritz, Fruchtsüße. Sowohl kräftig als auch frisch und elegant, lebhaft, seidige Tannine. erinnert an Amarone. - Zu: Dekantieren für 1 Stunde. Zu kräftig gebratenem Fleisch, zu Entenbrust mit Fruchtsoße oder Rehmedaillons mit Wachholder. - Genuss: 10 J.

1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, - Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - Nase: gelbe Früchte, wenig, cremig, mineralisch - Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO₂-Aufplatzungen, Mineralik im Finale. - Genuss: 4 J.

RUGGERI-ARCOBELLO-PROSECCO/SPUMANTE

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC we - 100% Glera, 11%, 14 Gramm RZ/Liter -

1209 Le Contesse-Prosecco Frizzante - we - 10,5% Glera -

1205 Le Contesse Prosecco Spumante - we - 11% Glera

1683 Cartizze Prosecco Sup Cartizze. Dry we - Glera, 28 Gramm RZ

EMILIA-ROMAGNA - CORTE MANZINI

1379 Corte Manzini Frizzante Secco 2017 - ro - Lambrusco Grasparossa, 38 Jahre alte Reben, 11%, etwa 8 Gramm - Farbe: dunkelrot - Nase: Cassis und Kirsche, typisches Grasparossa-Bukett - Mund: dunkle Früchte, trocken mit Schmelz, reif und saftig. Orangenschale - Zu: Terrasse und Empfang mit kleinen Fingerfoods. Mit 12 Grad servieren. - Genuss: 2 J.

1387 L Acino Frizzante Secco 2017 - ro - Lambrusco Grasparossa, 65 Jahre alte Reben, 11,5%, 8,2GrRZ - Farbe: dunkelrot - Nase: dichtes Cassis, vegetales Grasparossa-Bukett, Schwarzkirsche, Nougat und Hauch Mon Chery - Mund: Kirschen, Erdbeeren, Orangenschale und Limette. Fruchtlänge, zarte Gerbstoffe. - Zu: Erfrischung im Sommer, Vorspeisen, wenn es prickeln soll. Perfekt zu Wurst und Schinken - Genuss: 2 J.

1386 Corte Manzini Amabile Frizzante 2017 - ro - Lambrusco Grasparossa, 38 Jahre alte Reben, Mit 9% wenig Alkohol, 46,7 Gramm RZ - Farbe: dunkelrot - Nase: reich mit reifen Kirschen, Milchschokolade, Blüten, Erdbeerkompott - Mund: schönes Prickeln, Kirschsäfte mit kleinem Gewürz, Mineralik und Gerbstoffe, Orangenschale, eingelegte Kirschen, etwas Salz, Gute Frische mit Erdbeere. Restsüße kaum auszumachen. - Zu: Wurstplatten, Kirschtorte, Desserts, nur so. - Genuss: 2 J.

1388 Diamante Spumante Dry 2017 - we - Pignoletto und Trebbiano, 50 Jahre alte Reben, 11% und 11 GrammRZ - Farbe: hellgelb - Nase: cremig, weich, Klarpfel, Blüten. - Mund: schaumig und mild, frisch. Klarpfel, milde Säure, perlend und leichtfüßig. Eine köstliche Erfrischung im Sommer, anhaltende Perlung. Ein preiswerter Hochgenuss Zu: allen Gelegenheiten, bei edlen Anlässen aus der Magnum. Bringt Feierlichkeit in jedes Essen. - Genuss: 3 J.

1389 Bollicine Spumante Rose Brut 2017 - rs - Lambrusco Grasparossa, 50 Jahre alte Reben, 11%, 10 Gr.RZ - Farbe: lachsfarben - Nase: prickelnd mit Erdbeere und frischen Mandeln - Mund: typisch Grasparossa, sauberes Prickeln mit saftigen Komponenten, Erdbeere, Johannisbeere, Mineralik. Frisch und saftig, anhaltende Perlung. - Zu: gebratenem Fisch im Sommer, zu Vorspeisen und Fleischgängen. - Genuss: 3 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2016 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

1186 Barbera d'Alba DOC 2016 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

1195 Langhe Nebbiolo Angelo 2016 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmes, rotbeeriges Nebbiolo-bouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. - Mund: Cassis und Himbeere, gewürzig. Noch im Nachhall eine Fülle an Fruchtaromen. Süffig Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 8 J.

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2015 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2013 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb. Cas. Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2016 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - Farbe: mittleres Rot - Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG 2014 - ro - von den jüngeren Weinbergen und von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. Im Holz. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: fleischig mit geistigen Aromen, reife Himbeeren, Waldbeeren, Rauch, Wachholder, süßer Pfeffer, Leder, Tee, - Mund: reich und frisch mit Weichsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige tannine, Himbeergeist, Agrumen, gute Länge. Kann jung mit Vergnügen getrunken werden. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2014 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: beeriger Auftakt mit Minze und Gewürzen, viele geistige und gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: reife Früchte nach Kirschen, Pflaumen und Cassi, schokoladige Tannine, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Fast samtig für einen Barolo. - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 12 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2014 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: Eleganz mit kirscheriger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 12 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2014 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee, noch sehr verschlossen - Mund: kuzer Fruchtauftritt, dann kommen dunkle

Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsäure. Groß. Lieblingswein - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

1184 Barolo DOCG Rocche dell Annunziata* 2014 - ro - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eleganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, dann strukturierende Säure und auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz, großl. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1208 Langhe rosso DOC Larigi 2015 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte Farbe: dichtes Rot - Nase: gewürzig, Fruchtsüße, dicht - Mund: kirschfruchtig mit Lakritz, frisch mit Gewürzen nach süßem Pfeffer. Stoffig, trikig, große Länge, fruchtsüßer Abgang. Klingt reich nach. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - Genuss: 20 J.

1204 Langhe rosso DOC Giàborina 2015 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2015 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme 2015 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE Lieferung Herbst 2018

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique Farbe: granatrot - Nase: kirschige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC 2017 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1177 Barolo DOCG 2014 - ro - 20-30 Jahre alte Reben von La Morra, Serralunga und Castiglione. 24 Mte. im Barrique (Taransaud). - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: ein Pinot Noir? Feingliedrig, strahlend, weich und entgegenkommend. Gewürz, Süßholz, Hauch Wachholder und Lorbeer. Früchte nach Kirsche, dicht, Veilchen und Feigen. Mund: weiche Tannine, schwarzer Tee, Himbeergeist, Kirsche. Wird dann fester und dichter mit Schoko und feiner Würze. Trinkig und gut entwickelt. Braucht keine lange Entwicklung. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 12 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2014 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die sich auch durchsetzen, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu: rotem Fleisch, Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Riserva 2012 - ro - nur 1 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig, kühler Typ. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Cassis, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine, fruchtige Länge, Hauch Milchsokolade mit Kirsch, wunderbar trinkig - Zu: rotem Fleisch, Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

1196 Barolo DOCG Cannubi* 2014 - ro - Reben auf einer der berühmtesten und besten Barolo-Lagen, weißer Lehm - Farbe: dichtes Rot - Nase: hochelegant und fein, reich an geistigen Aromen, zarte Frucht, generös - Mund: kraftvoll-elegant, sanft und lange ansteigend, Finesen. Weit hinten Tannine mit geistigen Aromen umhüllt. Will nicht enden. Der trinkige Jahrgang ist bei derart großen Weine vielleicht ein Vorteil, wenn man über 40 ist. - Nur mit den besten Freunden, die was vom Wein verstehen und sich auf ihn einlassen - Genuss: 30 J.

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2016 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe:

dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2016 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: bis 2020

1006 Ampeleia IGT Maremma 2014 - ro - Cabernet Franc60, Sangiovese25, Mittelmeersorten15. 20 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Leder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminös" (Galloni). Kirschig-vanillig, viel Potenzial. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA - COL DI BACCHE

1665 Vermentino IGT 2017 - we - naturnaher Anbau - Farbe: helles Gelb - Nase: Gras, Blüten, gelbe Früchte, Zitrus - Mund: frisch und dann cremig mit Limette, Apfel und Mango. Exotische Früchte, Bergamotte, Zitrusnoten. Nussig-cremig. - Zu: Suppen und Vorspeisen. Gut gekühlt als Sommerwein. - Genuss: 2 J.

1666 Morellino di Scansano DOCG 2016 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Zu: Wild und Geflügel, Grilladen, Pasta und auch zur Pizza - Genuss: 8 J.

1672 Campo Amarene IGT 2015 - ro - Sangiovese/Merlot70 und Cabernet/Syrah30, ein Jahr in einjährigen Barriques - Farbe: dunkles Rot - Nase: fein, reich, elegant. Sandelholz und etwas Rauch. Zum Reinbeißen. - Mund: kirschig, Unterholz, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Himbeeren zu Brombeeren. Schöne, saftige Länge, schokoladiger Schluss. Die beiden Rebsorten ergänzen sich in der Frucht - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelet, Steaks - Genuss: 10 J.

1667 Rovente Morellino di Scansano Riserva DOCG 2014 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14% - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Mund: kirschig, Graphit, kalkige Mineralik, Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelet, Steaks - Genuss: 12 J.

1668 Cupinero Merlot IGT 2013 - ro - Merlot 95%, CS 5%, neue und einmal gebrauchte Barriques, 14,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: sauber, dunkle Beeren, geschliffen und elegant. Veilchen, Lakritz. noch zurückhaltend-aristokratisch. Gebändigte Kraft im Glas. - Mund: Dichte Frucht nach Schwarzkirsche und Cassis, zartes Lakritz, Leder, weiche Tannine. Sehr reich und sauber, noch keine Sekundäraromen. Ein Supertuscan, maremmalike. - Zu: Ente und Gans, rotem Fleisch, gereiftem Käse. Zu Wildgerichten - Genuss: 10 J.

CHIANTI/MAREMMA-Verschiedene Winzer

1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2014 - ro - Sang60, CS20, M20; 14% Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2013 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2015 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 9 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio seit 2016

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2017 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: würzig, Sauvignon fruchtig, Apfel, sauber, Weißdornblüten, frisch - Mund: cFruchtsüße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzensten. Macht viel Spass. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso Igt 2016 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2015 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri IGT 2015 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/1/5,1 - Farbe: rubinrot - Nase: Eleganz, fruchtig, Blüten. Kirschen und Kakao, reich, fast charmant - Mund: mild und trinkig, schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 10 J. +

1083 Il Corzano Igt Toscana 2014 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestaut, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

1076 Il Passito di Corzano VDT 0.375 2003 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigenen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE Bio seit 2016

1115 Chiara IGT 2017 - we - Chardonnay70, Sangiovese30, weiß gekeltert - Farbe: klar und von hellem Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Hauch Fruchtsüße mit Mandeln - Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

1101 Trittico IGT 2015 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz. - Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte gehen mit den milden tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2015 - ro - Sangiovese90, CabSauv10 - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Mund: beginnt mit guter, reifer Frucht, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Reife Kirsche mit Kern, viele Waldfrüchte, große und fruchtige Länge. Sehr schön. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2014 - ro - Sangiovese95, CabSauv5 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsche und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Wunderschönes Finale, ein großer Wein. - Zu: Edlem Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. +

1114 Seraselva IGT 2014 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Galestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extrakt-süße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

1105 Syrah IGT 2015 - ro - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila Nase: Cassis und Mineralik mit Rauch, Veilchen. Syrah auf Galestro ist genial. - Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine dringt. Sehr lang ausklingend mit Minze, Mineralik und dunler Frucht. Groß Zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 12 J.

MONTALCINO - FERRERO

1741 Pepita Rosso IGT 2015 - ro - aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. 15/1/5,5 Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao - Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

1742 Rosso di Montalcino DOC 2016 - ro - perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, 14,5/1/5,6 Farbe: rubingranat - Nase: sauber, feine Blüten, Lakritz, Blaubeeren, Feige, Wachholder und Graphit. Einladend -

Mund: reich, Graphit, ansteigender Lakritz, Pfeffer, Feige. Wildkirschen mit weißem Pfeffer und Kakaopulver. Reifer Sangiovese mit samtene Tanninen, Wachholder und Mineralik. - Zu: Nudeln mit Parmesan u. Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2013 - ro - heißer Sommer, strenge Selektion, geringe Ernte. 14/1/5,7 - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Elegant und reich, Kakaopulver. Harmonisch mit Wachholder und reifen Früchten - Mund: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Unterscheidet sich wohltuend von vielen anderen Brunellos des Jahrganges, hat samtene Tannine, Eleganz und bietet Trinkvergnügen. Langer Nachhall, reich. Ein Meisterwerk dieses Jahrganges. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1731 Deodato bianco 2017 - we - Malvasia, Grechetto und Trebbiano Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch und nussig, Blüten - Mund: gelbfruchtig und frisch, kleine Gewürze. Reifer Apfel, etwas Birne, Honig? - Zu: Vorspeisen, Aperitiv, mildem Käse - Genuss: 7 J.

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2016 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. Großer Jahrgang - Farbe: granatrot - Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VN. - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2014 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo Farbe: ziegelrot - Nase: süßer Rauch, springt an mit warmen Noten von Kakao, reifen Kirschen. Dicht und ansprechend, saftig und reif. Schon gut entwickelt. - Mund: reif, Rumtopf-aromen mit Kirschen und Gewürzen, Pflaume, Feige, dann Struktur durch reife Säure und mürben tanninen. Reife Früchte liegen darüber, fast ein kühler Abgang dann für den sonst reifen Verlauf. Sehr trinkig. Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2013 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen Farbe: purpurrot - Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

1737 Prugnolo IGT 2012 - ro - 100% Sangiovese, nur von Spitzenjahren, 4 Jahre großes Holz, dann 1 Jahr Barriqueausbau - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fruchtkonzert, Vanille, Lakritz. Dicht und komplex. Leder, Wachholder. Vielversprechend - Mund: großer Auftritt mit Waldfrüchten, floralen Komponenten mit Lorbeer und Wachholder. In der Mitte explosiv Fruchtaromen, die ewig bleiben, geistige Komponente. Im Finale wieder Frucht und Lorbeer, großartig lang. - Zu: großem Braten, Filet, zur Gans mit Rotkohl - Genuss: 20 J.

1738 Sassolato Vin Santo 0.5 0 - we - 80%Trebbiano und 20%Malvasia, auf Darren getrocknet, Holzausbau - Farbe: gelbgold - Nase: reich nach Honig und feinen Aromen - Mund: Elixier - Zu: reifem Käse, Dessertwein - Genuss: 20 J.

MARKEN - SERRA SAN MARTINO BIO und biodynamisch

1568 Ruzzola IGT 2016 - ro - Montepulciano50 und Merlot25 und Syrah25, 6 Mte. im Zementtank - Farbe: dunkles Rot - Nase: frisch und saftig mit Kirschen, Gewürzen und etwas Schoko, charmant - Mund: saftig und fruchtig nach Kirsche und Blaubeere, lendig und frisch, schöne saftige Länge - Zu: jung zu trinken für Pasta, Abendbrot, Grillfleisch- und Gemüse - Genuss: 3 J.

1561 Roccuccio IGT 2014 - ro - Montepulciano60, Merlot25, Syrah15; 14%; 14 Mte in gebrauchten Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: Veilchen, dunkle Blüten, Kirsche und Leder. Hauch Fruchtsüße. Dicht und elegant. Waldbeeren und Sandelholz. - Mund: reich, gute Frische. Beginnt mit Cassis und Süßkirsche, Lakritz. Ansteigend, dann milde Tannine. Am Ende mit geistigen Noten und frischer Zwetschke, kirschger Nachhall. Trinkig mit viel Substanz. - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch - Genuss: 8 J.

1564 Costa Dei Zoppi Igt Merlot 2013 - ro - Merlot; 14%; 22 Mte im Barrique Farbe: dunkles Rot - Nase: Unterholz und reife Waldbeeren, Cassis, Feige. Hauch Kaffee - Mund: reich und reif, saubere Frucht, versteckte Tannine, samtig, Schoko. Gradlinig. Leder, Kakaopulver, Cassis, langes Finale. - Zu: Wildbraten und Käse, Ente und Gans, Lammbraten - Genuss: 8 J.

1565 Il Paonazzo Igt Syrah 2012 - ro - Syrah, 800 Gramm Trauben pro Rebstock, 6 Wochen auf der Maische, 22 Mte Barrique Farbe: dunkles Rot mit violetter Schimmer - Nase: viel Eleganz, eingemachte Süßkirschen, etwas Lakritz, Kräuter. Vielversprechend - Mund: würzig-minzig, saftig. Feine Gerbstoffe, die schnell von reifem Cassis abgelöst werden. Bleibt lange in der Fruchtphase mit Kirschfleisch, Lakritz und Graphit. Ganz spät kommen die milden Tannine durch. Kräuterig, Kirschegeist im Finale, Sehr, sehr schön. - Zu: Wildbraten und Wildgeflügel, Ente, Gans, Lammkeule. Soßen mit Kräutern. Toller Solist. - Genuss: 12 J.

1566 Lysip (Riserva) Igt Montepulciano 2011 - ro - Montepulciano, 36 Mte im Barrique; 14,5% Farbe: dunkles Rot - Nase: Cassis und Sattel-leder, Kirschegeist, Saft, etwas kalter Rauch. - Mund: ansteigende Frucht mit reifen Kirschen und Weichsel. Fruchtsüße, legt sich über die Tannine, dicht mit eleganter Struktur. Hat Fülle, Weichheit, Frucht und

Länge. Sympathisch. Dekantieren und ein großes Glas nehmen. - Zu: festlichen Braten - Genuss: 12 J.

1567 Lo Sconosciuto (Riserva) Igt Sagrantino 2010 - ro - Sagrantino, 4 Wochen auf der Maische, 36 Mte Barrique - Farbe: dunkles Rot mit Brauntönen - Nase: burgundisch-reich, geistige Aromen, reiche Blüten, viel Eleganz. Kleine, rote Früchte, finessenreich. - Mund: gebündelte Fruchtaromen, die von einem Punkt ausgehen. Schokoladige Gerbstoffe, Schwarzkirsche, Kakao mit Cassis und Kirsche. Sehr reich, voll, stützende und milde Tannine, langer und würziger Nachhall. Großes Glas nehmen. Zu: Ente und Gans, Lamm und Rind, Steakwein. Solist. - Genuss: 10 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Igt 2017 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falnghina30, 12,5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze, toll - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

1305 A Mano Negroamaro Igt 2016 - ro - 20 Jahre alten Reben, 14% - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1608 Integro Negroamaro Igt 2016 - ro - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - Nase: würzigen Noten nach Tabak und dann reifen, roten Früchten mit Graphit, reiche Blüten - Mund: Leder, Fruchtsüße, reich und dennoch ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2016 - ro - reiner Primitivo (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Restsüße - Farbe: 0 - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Gen.: 5 J.

1308 Volunte Primitivo igt 1416 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo Igt 2016 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques, 14% - Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo Igt 2016 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appass. Igt 2016 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito igt 2016 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1311 IMPRINT Susumaniello igt 2016 - ro - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genuss: 10 J.

1306 Prima Mano Primitivo Igt OHK 2015 - ro - Primitivo von 70 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren, 15% - Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Haltt lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2014 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Marschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2016 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassis, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2014 - ro - Primitivo (Zinfandel) 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen

Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2016 - ro - Primitivo (Zinfandel), 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1299 Vigneti d. Salento Manduria Leggenda 2015 - ro - 70jährige Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: eingekochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Mund: dicht und saftig nach likörigen Beeren mit Vanille und Würze, sehr dicht und kräftig. Dabei durch-aus feine Nuancen von den alten Reben. Sehr lang. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2015 - ro - Primitivo, 15/13/5,5; Achtung: halbtrocken - Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines Il Bacca 2015 - ro - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2013 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1261 Editione Cinque Autoctoni - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7, MalvaNero5. Luca Maroni 99 Pkte. 14%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Frucht-aromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

1225 Editione 16 Collection Limited Release - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7, MalvaNero5. Luca Maroni 99 Pkte. 14% Apassito. 30 Tage Maceration, 18 Mte. Barriques - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: eindringlich mit Kirsche, Cassis, Tabak und Vanille. - Mund: Fruchtfaltung mit Würze und Schokolade, samtene Tannine, langes Finale. Reich und dicht - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

1392 Catarratto IGT 2017 - we - 400 Höhenmeter, Edelstahl - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Akazienblüte und gelbe Früchte. Stachelbeere - Mund: fruchtbetont mit angenehmer Säure, feingewoben - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 2 J.

1401 Insolia IGT 2017 - we - 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhengmeter, karge Sand- und Tonböden. 15 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe IGT 2017 - we - Insolia70 und Cardonnay30, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und insbesondere Krebsen. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2016 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-1000 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. - Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelb-fruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

1426 I Trubi Syrah IGT 2016 - ro - auf 250 Höhenmetern von Presti e Pegni, tonhaltige Böden, sonnenüberflutet, Hügeland im Westen Siziliens. 11 Jahre alte Reben, kein Holz, hat 13,64%, Glasverschluss. - Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - Nase: Veichen, geistige Aromen nach Pflaumenbrand, Hagebutten, Weizenstroh, dann Cassis mit Fruchtsüße. Reich, elegant und vielversprechend - Mund: ansteigende Schattenmörrelle mit viel Mineralik. Kirsche bleibt, florale Noten, Kerne, Gewürze, Lakritz. Gute Länge mit kirscher Frucht. Eher zurückhaltend - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2016 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM - Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. Zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1399 Disuerei Nero d'Avola DOC TIPP 2016 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschtiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Appassimento IGP 2016 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antröcknung. 13,5% Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1406 Benuara IGT NA S 2016 - ro - Nero d'Avola70 und Syrah30 von Presti e Pegni, 14,5%. Reben sind 15 und 10 Jahre alt. 80% Stahl, 20% großes Holz. Farbe: dunkelrot - Nase: schöne Balance der beiden Rebsorten mit dunklen Beeren, Graphit, Vanille und Schwarzkirschen. Mund: weicher Auftakt mit Minze, roter Grütze mit Kirschen und Cassis, langsam ansteigende Frucht, bleibt mild, elegant mit etwas Gewürz, gute Länge mit Lakritz. Feingliedrig mit viel Richesse, eher erst am Anfang der Entwicklung - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans. Für raffinierte Gerichte mit nicht so ausdrucksstarken Soßen. - Genuss: 7 J.

1397 Pinot Nero 2009 - ro - von Ficuzza auf 700 slm tonigem Boden, junge Reben - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Tabak, schwarze Früchte mit viel Eleganz. Hauch Lakritz und Pflaume, Hauch Kirschlikör, viele geistige Noten, komplex - Mund: reiche Frucht nach Himbeere und Maulbeere, dann die milde Säure und jetzt gezähmte Tannine. Sehr reich mit einem Hauch Tabak und Pflaumen. Komplex, aber gut strukturiert. Wunderschön, eine Entdeckung. - Zu: rotem Fleisch, Käse aus Burgund, prädestiniert für Wild - Genuss: 10 J.

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2015 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Atna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo Mezzo DOC 2014 - ro - Nerello-Mascalese, Nur 2 ha, 80jährige reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeerig, Mineralik, Finesse. - Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hochelegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen. Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

1396 Alta Mora Guardiola DOC 2013 - ro - Nerello-Mascalese 60 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 1000 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2014 - ro - von den ältesten und besten Trauben. Flaggship des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich) - Farbe: dunkelrot mit violetterm Rand - Nase: gestauch, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschtig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Koriandersamen, Fenchel, Himbeer-mus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2013 - we - Ein Spumante im Champagnerverfahren von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. Genuss: 3 J. +

1409 Noa IGT 2015 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pegni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifen-de schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze. Cassis,

Schoko, dann mineralisches Finale. - Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

1419 Moscato dello Zucco 0.5 2011 - we - 13%, 190 Gramm Restsüße, 7 Gramm Säure/L. Farbe: goldgelb - Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzerniert, sehr komplex - Zu: Blauschimmelkäse, Stopfleber, nur so. Cantuccini - Genuss: 10 J.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2012 - ro - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirschtig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschtig-schokoladiger Abgang. - Zu: Grilladen und Gebratenem - Genuss: 5 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2015 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2013 - ro - Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichtes Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 9 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2015 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliegerbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. Mund: warmer, kirschtiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2013 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrieu, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschtiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

PORTUGAL

DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ BIO-zertifiziert

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2015 - ro - vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 - Farbe: purpurrot - Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig. Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7 J.

1135 Post Scriptum DOC Douro 2015 - ro - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 91 Pkte Wine Spectator - Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

1136 Chryseia DOC Douro 2015 - ro - Touriga National, Toriga Franca; 14,2/0,6/5,2; 94 Pkte Wine Spectator - Farbe: purpurrot - Nase: zum Schneiden dicht. Gewürze von Nelken, Zimt, Lakritz. Pflaume mit Schwarzkirsche, Leder... - Mund: Blut, Hagebutten. Fruchtfleisch mit stützender säure, reife Schattenmorelle. Enorm langsam sich entwickelnd, große, elegante Länge mit Mineral, Graphit, Oliven, reifen Tanninen, Kaffee und Fruchtsüße. Ein großer Wein. - Zu: Rinderfilet, Lammrücken, Rehkeule und Damwild, Ente, Gans, Wildgeflügel. Solist - Genuss: 15 J. +

LIBANON - CHATEAU MUSAR BIO IMC

1992 Chateau Musar Red vegan 2009 - ro - Der Grand Cru. CS, Cinsault, Carignan von Weingärten auf 1000 Meter Seehöhe; 40 Jahre alte Reben, älteste von 1930. - Farbe: dunkelrot - Nase: Finesse, sauber, elegant mit viel Würze. Korb reifer, dunkler Früchte. Leder und Blüten - Mund: Kirsche und Mineralik, burgundisch. Ansteigend mit Fruchtsüße und Schwarzkirsche, auch Zwetschke. Enorm lang mit Gewürz und pflaumig-kirschtiger Frucht. - Zu: Rinderfilet, Lammkotelet und -keule, Kitzlein, Wild, Ente, Gans, Käse. Vorher dekantieren - Genuss:

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bio-Umstellung

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2017 - we - auf Urgestein von der Terrasse Hochrain. Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfrucht, kleiner Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2017 - we - auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz. Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif,

Kräuter. Reife Limetten, Würze, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2017 - we - 0 Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, reneclode. Gemahlene Steine als Mineralik - Mund: Salz, jodig, gezügelte Kraft. Frucht nach Apfel, Zito. Weißer Pfeffer, Mineralik. Potenzial, toll, - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2017 - we - 0 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Minze - Mund: saftig, Apfelsine. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Gute Länge mit Mineralik. Spargelwein. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2017 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; 50% auf der Maische vergoren mit BSA, 50% Stahl - Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renecloden, Pfirsich, Mango. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2017 - we - auf Urgestein, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitronen- und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2017 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig mit knackiger Frucht nach Aprikose und Pfirsich - Mund: fruchtiger Auftakt, Aprikose, Kiwi, Stachelbeeren, Mineralik - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1361 Riesling Smaragd Kollmütz 2017 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen - Farbe: grüngelb - Nase: Rasser Rieslingduft, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1362 Weißburgunder Smaragd Kollmütz 2017 - we - 0 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee. Birnen, Würze. Reifer Apfel, schöne Länge - Zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet Genuss: 7 J.

1363 Chardonnay Smaragd Kollmütz 2017 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktüsse, Litchi, Birne, Zesten. - Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: bis 2013

1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2017 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

1356 Pulp Fiction 3 2017 - we - Früherer Veltliner, Muskateller, Weißburgunder. Alle 14 Tage maischevergoren Farbe: helles Goldgelb Nase: beerig, Blüten, Bratapfel mit Mandeln. Dicht und volumig - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 5 J.?

KAMPTAL - KURT ANGERER

1411 Grüner Veltliner Liter 2017 - we - 0 - Farbe: hellgelb - Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, Mineralik - Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genuss: 2 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2017 - we - 12,5/1,6/5,8; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb - Nase: weiße Johannisbeeren, Mango, Ananas und Reneclode. Eleganz und Frucht im Gleichklang - Mund: Ananas und Zito im Auftakt. Säure stützt, Mandarine, Minze. Fester Körper, Gelbfrüchte im Finale. Trinkig-frisch. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 5 J.

1431 Grüner Veltliner Loam 2017 - we - 14,5/3,8/x,x; Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, Pfirsich mit Würze von getrockneten Kräutern, Honig, Mineralik - Mund: saftig und Salz-Mineralik. Reifer Pfirsich, weißer Pfeffer. Exotischer touch mit Fruchtsüße im Finale, Potenzial. - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 10 J.

1428 Grüner Veltliner Spies 2017 - we - 13,5/3,2/x,x; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, Blüten, Fruchtsüße, Weinbergpfirsich. Reich mit Steinmineralik. Eleganz vom Feinsten. - Mund: cremig mit Apfel und Hagebutte, Zesten, limettig. Reneclode und reife Birne. Tiefe und Dichte. Dann lebendige Säure, das Pfefferl. Körper, saftig, toll. Ein enormes Potenzial. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 12 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2017 - we - 14/5/x,x; Riede Kiesling, Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique Farbe: mittelgelb

Nase: Blüten von Weißdorn, Haselnuss, mandelig. Hat Minze, Mango, Mineralik, burgundisch - Mund: Limettiger Auftakt mit Grapefruit, Salz und Gelbfrüchten. Cremig-fruchtiger Verlauf, dazu Minze und Mineralik. Zurückgenommen in der Primärfrucht mit Apfel und Birne, Reneclode. Immer frisch, hält Überraschungen bereit. Großes Potenzial. - Zu: Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1416 GV Veltliner Unfiltriert 2015 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 94 FP Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktüsse, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1432 Riesling Donatus 2017 - we - 13/x,x/x,x; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grüngelb - Nase: Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

1433 Riesling Ametzberg 2016 - we - 13,5/6,1/7,1; Steine und Staub von Granit, 92 FP - Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Fruchtaromen. Großartig. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1444 VI - we - 13,5/2/x,x; Viongnier vom Ametzberg auf Granit vom Jahrgang 2015, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 5 J.

1434 Zweigelt Barrique 2016 - ro - 13,5/1,3/5,2; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - Nase: süffig, vanillig, reich, springt an mit Fruchtsüße und roten Beeren, Veilchen, Süßholz - Mund: saftig mit vielen roten Beeren, reich, Schmelz. Frucht trägt, später Schoko und Feige. Trinkig. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 Zweigelt GRANIT 2012 - ro - auf Granit; 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Verführerisch mit Vanille und Schoko und sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassissaft, Früchtekorb - Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

1439 Pinot Noir 2012 - ro - 13,5/1/4,6; auf Granit, etwas Löss, Barriqueausbau Farbe: rubinrot - Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild, Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz Zu: Rehkräuter, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genuss: 10 J.

1438 Merlot 2015 - ro - 13,5/1/4,6; Riede Kiesling, Granit, Barriqueausbau, Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, dicht, Pilze - Mund: Waldbeeren mit Vanille und süßen Gewürzen. Goße Tiefe und milde Tannine - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 10 J. +

1436 Cabernet-Franc 2012 - ro - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Früchtekorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

1425 Merlot Limited Edition 2011 - ro - 14/3,3/5,7; Riede Kiesling, Granitschotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro - 13,5/1,5/5,9; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm Genuss: 20 J.

1442 Syrah 2013 - ro - von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtekorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtekorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1423 Red Granite Syrah Edition 2012 - ro - 13,5/1,9/4,8; Schotter und Granit, bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. 95 Fpfe - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriandersamen. Betörend, Finesse - Mund: Fruchtauftritt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. Sehr lang - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we - degorgiert am 9.11.2017, von einem Blanc de Pinot Noir - Farbe: kupfer-gelb - Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2017 - we - 11/1,1/6,1 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2017 - we - 12/2,2/5,2 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2017 - we - 13/2,3/4,6; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich - Mund: gelbfruchtig mit Reneclode, Nougat. Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Privat 2016 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen; 12,9/2,8/4,9 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, mandelig, komplex - Mund: reife Aprikose, Säuretouch mit ansteigender Frucht, kleiner Honigton, Apfelsine und später reifer Apfel. Langer, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2017 - we - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten; 11/1,8/558 - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere - Mund: mineralisch, Apfel, exotischer Touch, Stachelbeere, Kräuter. Fruchtsüße mit Roten und Weißen Johannisbeere - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 4 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten halbtrocken 2017 - we - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13,5/10,3/6,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Mund: Ananas und Mango, Pfeffriger Honig, würziger Nachhall. Durchaus elegant, bei aller Fülle. Honigton - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1477 Chardonnay 2017 - we - 13/2,5/6,2; ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitronen, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

1472 Weißburgunder 2017 - we - 13,5/2,2/4,5; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Ananas, Reneclode - Mund: kräftig mit Würze und reifer Grapefruit, Birne. Würziger Nachhall mit Limette, schön - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

1466 Riesling DAC 2017 - we - 12,5/5/7 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2017 - ro - Lage Hochschopf; 12/1/5,1 Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenschmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. Fast wie Rote Grütze - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, schöne Länge mit Fruchtsüße und dennoch frisch. - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2015 - ro - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Erinnerung an Spätburgunder, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Empfehlung. - Zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2016 - we - 9 Mte. Flaschengärung, Flaschengärung, 12,5/3/5,3 Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - Nase: prickelnd, weinig, saftig - Mund: weinig, frisch. Die Perlung zersteubt sanft und reich. Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und weinig. Sehr zu empfehlen zu diesem Preis - Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten. - Genuss:

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1491 Gemischter Schatz 2017 - we - Sauvignon bl, Welschriesling und Neuburger gemischt gepflanzt am Schatzberg. 13/1/6/1/5,9 - Farbe: helles Gelb - Nase: kernig, gelbe Früchte, Blüten. Stachelbeere, gelbe Pflaume - Mund: frisch mit Klarapfel, exotisch, kleine Würze, Haselnuß. Mandelige Länge - Zu: Vorspeisen, Terrasse, Suppen - Gen. 3 J.

1482 Grauer Burgunder Tipp 2017 - we - von der Lage Znaimer Haide, unterschiedlich alte Reben bis 30 Jahre; 13/6,5/7 - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, kernig mit Mandeln. Cremig, reifer Apfel, etwas Quitte, dunkle Mineralik - Mund: Quitte, Schmelz, Zitro. Gelbfruchtig mit Kernen. Ananas. Orange-Zitro im Finale - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2017 - we - drei verschiedene Weingärten. 12,5/1/5,5 - Farbe: helles Gelb - Nase: Finessen, Blüten, zurückhaltend mit Quitte und Birne - Mund: schöner, würziger Auftakt. Dann Frische mit Mandarine, Klarapfel, Limette. So soll ein Basisveltliner schmecken. - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2017 - we - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 13,5/ 1/ 5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

1495 Sauvignon blanc 2016 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten; 13,5/4/7,5, Farbe: gelb-grün - Nase: feine Exotik, Cassisblatt, Steine. Mund: sauber mit Klarapfel und Beeren, elegant und tänzerisch. Weißer Pfeffer, Minze, Orangenschale, Stachelbeere. Weinig - Zu: Terrassenwein, Ziegenkäse, Fisch, herrlich zum Hartkäse - Genuss: 5 J.

1494 Zweigelt 2016 - ro - kein Holz, 13,5/1/5 Farbe: purpurrot - Nase: weich, Schoko, Brombeere, warmer Typ - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Graphit. Würziges finale - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2016 - ro - auf Löss und Kalk, Barrique, hälftig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: reich, betörend, Schoko und Himbeere. Saftig mit Jod. - Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich mit etwas Graphit. Dicht und würzig mit Salz und Jod. Langer, fruchtiger Nachhall, sehr gelungen - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

1496 Zweigelt Privat 2015 - ro - gibt es nur in Top-Rotwein Jahren. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique. - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Graphit, Vanille, sehr reich süße Holzwürze. Mon Cheri - Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschken, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 10 J.

1489 Cabernet-Merlot Roter Schatz 2016 - ro - Barriqueausbau, 13,5%, 90FP - Farbe: purpurrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich. Sauber und einladend - Mund: Brombeerconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 8 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Classic 2017 - we - 12% - Farbe: hellgelb - Nase: zarte Zitronen, gelber Apfel, Kräuter - Mund: frisch, Zitronen, Aprikose, kleines Gewürz und Mineral. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2017 - we - 13%, keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - Nase: frisch, Zitronen und Apfel, würzig - Mund: kräftig mit Birne, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. Mineralik und kleiner Pfefferlton. Gefällt sehr. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2017 - we - 12%, auf Urgestein - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. Eleganter Veltliner. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2017 - we - wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer, 20% spontanvergoren Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Auch hier die wunderbare Harmonie mit der schiefermineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer kommt durch. Hat Potenzial. - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2016 - we - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer. Spontanvergärung, großes Holz Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Typische mineralik - Mund: reife,

gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral von Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße und der rauchigen Mineralik. Groß - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Bergweingarten 2017 - we - sandiger Lehm mit Glimmerschiefer Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2017 - we - mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nesseln. Hauch Mango und Maracuja. - Mund: hefig, frisch mit Stachelbeeren, paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Klassik 2016 - ro - 13% - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015 - ro - 14%, alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtkorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2013 - ro - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkräuter - Mund: gestaucht und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

1627 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11/250/10), 91FP - Farbe: gelb - Nase: sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant - Mund: Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön - Zu: Dessert, Geflügelleber, Blauschimmelkäse. Schokolade - Genuss: 15 J.

NEUS.SEE-HÜGELLAND - C. u. E. GIEFING Kontr. Integrierte Prod.

1606 Chardonnay Muschelkalk 2017 - we - 14/4,9/6; 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honig, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüße, Honig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmeiz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

1693 Chardonnay Contessa 2015 - we - 40 Jahre alte Reben auf Kalksandböden, Riedenwein von Gemärk, 2 Jahre im Barrique Farbe: sattes Gelb - Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und Aprikosen, reife, exotische Früchte - Mund: cremig und mineralisch, burgundisch. Sehr voluminös und dabei fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitrone mit Schale, sehr gute Struktur, fein eingebundenes Holz. Ein vielschichtiger, komplexer und eleganter Wein mit großer Länge. - Zu: Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsoßen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J.

1695 Zweigelt Umriss 2015 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge Farbe: rubinrot - Nase: fleischig, kirschaftig, Cassis, wilde Rose - Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - Nase: Vanille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Pfeffer und Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

1697 Blaufränkisch Umriss 2014 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1607 Rusterberg Rot 2014 - ro - CS, Blauf, Merlot; 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2015 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP - Farbe: rubin-granat - Nase: präsenzte Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschken-

mus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, großer Wein. - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1702 Cavallo Pinot Noir 2011 - ro - 35 Jahre alte Reben von der Riede Umriss, 20 Monate Ausbau in neuen Barriques, 13/1,2/4,7 - Farbe: rubingranat - Nase: gekochte Himbeeren mit Orangenzesten, Schoko, Tabak, Veilchen und Kräuter, Mineralik - Mund: sehr reich, auch Himbeeren, Erdbeeren, Gewürze, sehr elegant und lang mit Extrakt-süße und Malz, auch Pilze und erdige Mineralik, Ingwer, eingewobenen Tannine, sehr groß mit langem Abgang. - Zu: Wild und Lammrücken, Gans und Ente, gebratenem Kalb - Genuss: 15 J.+, dekantieren.

1705 Marco Polo 2013 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP Farbe: granat-rot - Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Florale Eindrücke, auch Schokolade, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+, dekantieren

1707 Cardinal 2012 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 90Bf, 5Zw, 5CabS; 13,5/1,3/4,8; 3 Jahre neue Barriques; 93 FP Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sehr saftig, auch etwas Unterholz, paßt perfekt. Süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J.+, dekantieren

1708 Ruster Ausbruch Furmint 0.375 2015 - we - 94 Pkte Farbe: goldgelb - Nase: Ananas und Mandarine mit Honig - Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Blauschimmelkäse, zu Nachspeisen und Konfekt, zu später Stunde. Versöhnt mit der Welt. - Genuss: 15 J.

1709 Ruster Ausbruch Chardonnay Essenz 0.375 2007 - we - Chardonnay TBA, 7,2%,275g/Liter Restsüße, 7,6 g Säure/Liter, 92FP - Farbe: goldgelb - Nase: Ananas, Aprikose, Honig, Orangenzesten, reich und frisch - Mund: milde Honigsüße (Akazie) mit deutlicher Säureunterlage, sehr im Gleichgewicht und strukturiert. Dörrobst mit Orangenzesten, nicht aufdringlich, sondern fließend und elegant. Honigfinale. Zu: Nachspeisen, Blaukäse und Lebergerichten, Schokolade, Solist - Genuss: 20 J.

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1772 Cuvée 2017 - we - Sauvignon und Weißburgunder; 12/3/6,4 - Farbe: hellgelb - Nase: knackiger Apfel, Cassisblatt, Hauch Exotik, aromatisch und frisch. - Mund: Apfel, und Birne, Ananas, Stachelbeere. Leicht, frisch und trinkig. Idealer Sommerwein. - Zu: leichter Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 2 J.

1773 Weißburgunder 2017 - we - 12/2,5/6; - Farbe: hellgelb - Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Blüten nach Weißdorn - Mund: Brotkrume, saftig, Apfel und Birne, Hauch Exotik. Schöne Länge, kernig, mineralisch-reifer Nachhall. - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

1728 Morillon 2017 - we - 14/1/6; Morillon ist Chardonnay, sehr alte Reben. Stahltank, keine Malo - Farbe: hellgelb - Nase: cremig, Weissdornblüte, gelbfruchtig, mineralisch, einladend - Mund: Fruchtsüße nach gelben Früchten. Klarapfel, Pfirsich. Eleganz und mineralische Länge. Sehr schön mit Hagebuttennoten von den alten Reben - Leichter Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 5 J.

1774 Sauvignon Blanc 2017 - we - von der Weststeiermark; 12,5/4,3/7,3 - Farbe: grüngelb - Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Mund: Gras, Fruchtsüße, Limette, Ananas, Maracuja, Mango. Viel Frische mit Zitro und Mineralik, Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichten Fleischgerichten - Genuss: 4 J.

1729 Sauvignon Blanc Lamberg 2017 - we - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, Weststeiermark; 13/ 1/ 6,2 Farbe: grüngelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, Nesseln, getrockneter Thymian. Hagebutte - Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und maracuja. Nesseln, süßer rauch und Honig. Perfekt. - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

1777 Schilcher Exclusiv 2017 - rs - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/1/8 Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg 2017 - rs - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/1/8; Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Rosen, Hagebutten, rote Johannisbeeren, hochelegant - Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J.

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2017 - rs - 40 Jahre alte Reben, 12,5/1/7,5; langes Hefelager - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Mineralik vom Boden, Rosenblüten, rote Früchte, Eleganz - Mund: zitroniger Auftakt, rote Früchte, Leder, Mineralik mit Salz und Jod - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Rosé auch für den Winter. - Genuss: 6 J.

1803 Schilcher Frizzante - rs - Charmatmethode, also kein zugesetztes CO₂; 11/8/8 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelnd - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genuss: 2 J.

1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung - rs - im Spago, Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. 2016 - we - 12,5/5/6; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtaufakt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 3J.

1759 Riesling VDP.Gutswein tr. 2017 - we - 12,5/5/6 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtaufakt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2017 - we - 12,13/6,6/7; wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Finesse mit Apfel, Limette, dunkle Mineralik, Hagebutte - Mund: steigt an mit Apfel und Zitrus, etwas Aprikose. Fruchtsüße, weißem Pfeffer und Kalkmineralik. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2017 - we - auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm, 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tolle Rieslingnoten, sehr sauber und gerade. Mandeln, Blüten - Mund: kühler, klarer Auftakt mit Mineralik und Weinbergpfirsich, etwas Limette. Frisch-afelsinig, gewürzig. Gute, frische Länge - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2017 - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket. 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: kühler Auftritt mit Schmelz, elegant, reifer Apfel mit Kernen, Blüten. - Mund: Fruchtsüße, Grapefruit, Zesten, Aprikose. Saftig mit schönem Spiel, frische Länge, Ananas, Aprikose im Nachhall. Super. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2017 - we - 12,5/6,2/6,3; fast 60jährige Reben auf kalkarmen, sandigen Böden; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: elegant und kraftvoll. Limette und Pfirsich, saftig. Große, elegante Länge mit frischem Nachhall. Traubig, Zitronat, harmonisch ausgeglichen sind Kraft und Eleganz, Körper und Säure. Unser Favorit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2016 - we - kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 96 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Rieslingkraft mit reifen, gelben Steinfrüchten. Wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, enorm mineralisch - Mund: kraftvoll mit Limette, Pfeffer, Pfirsich, Knackbirne, burgundisch. Auch Eukalyptus, Salz und Thymian. Gut abgepufferte Säure. Ein tolles Preis-/Trinkvergnügen - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+

1767 Riesling Kirchenstück GG 2015 - we - Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel; 98 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tänzerisch und feingliedrig mit Aprikose und Pfirsich, Zitronenzesten und Muskat, frisch und einladend. Elegant - Mund: noch zart in den Eingangskomponenten, harmonisch, dann doch kratzbürstig (Potenzial). Zarte Fruchtsüße nach Pfirsich mit Säure unterlegt, Pfeffer. Mild ansteigend, kraftvoll auslaufend, immer frisch. Kleine Zesten, Bernadottbirne. Hochelegant mit Ausdauer - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

1768 Riesling Hölle GG 2016 - we - 14/6,3/7,3; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollblut-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze und Limette. Kraft und Eleganz, wunderbar harmonisch - Mund: ansteigende Frucht nach Nektarinen, Birnen und Limetten, dazu später Ananas und Orangenzensten. Große Tiefe und Frische, gewaltiges Potenzial. Ein schlummernder Riese für eine lange Lagerung geeignet. - Zu: Edelfischen und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

1721 Riesling Berg Rottland GG * 2014 - we - 13/5,1/8,2; Ganztraubenpressung. Rüdeshheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillage; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik

nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste ... - Genuss: 12 J.+

1787 Riesling Berg Schlossberg GG * 2016 - we - Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. 2017 - we - 13/1,9/6,7; 2000 gepflanzt Herrnberg, Kalkstein. Spontanvergoren, Edelstahl und großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, etwas Heu, Johannisbeerstrauch, weiße Blüten. Elegant und typisch aromatisch. - Mund: wunderbarer Auftakt mit Früchten wie Stachelbeere, Passionsfrucht. Würze. Hagebutte, Quitte, Limette. Sehr im Gleichgewicht, kräftiger Körper mit Eleganz und Frische. Pfeffernoten im Finale. Sehr gelungen. - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

1763 Chardonnay Kalkstein tr 2017 - we - 13/4/5,8; 1995 auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem Honigton. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

1724 Spätburgunder Asmannshäuser tr. 2014 - ro - 13,1/0,3/4,9; kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1755 Spätburgunder Hochheim Stein EL tr. 2015 - ro - grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassi, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1721 Spätburgunder Hochheim Reichsthal GG tr. 2015 - ro - sandige Lößlehme auf Katlmergel - Farbe: kaminrot - Nase: frisch mit Minze, hocheleganter Kirsche, sehr Burgund. Veilchen und reife Himbeeren. - Mund: kompakt mit minziger Frische, Graphit, Wildkirsche, Himbeere. Reif und mineralisch. Groß. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG 2015 - ro - von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage. - Farbe: kaminrot - Nase: Rauch, Tee, Mandeln, Cassis. Dichte Kirsche, getrocknete Kräuter (Thymian) - Mund: schwarzer Tee, Wildkirsche, Fruchtsüße, große Länge. Würze, wieder Tee mit Minze. Rote Früchte, viel Potenzial. Wird jederzeit trinkbereit sein, mindestens 20 Jahre lang. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2017 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: sehr strikte, gerade, puristische Resling-nase, Hauch Mandeln, angedeutet Weinbergpfirsich - Mund: Frische, gerade, sauber. Limettiger Auftakt mit Grapefruit und Aprikose, sehr gelungen, feinmaschige Säure - Zu: zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2017 - we - Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftig, gelb-fruchtig, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Pfirsich, Ananas. Mit Schmelz und reifer Säure, kräuterig. Auch etwas Mandarin und Zesten - Zu: feinen Fischen mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2017 - we - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Mandelig, Pfirsich, Mineralik. Kräuter nach Thymian, Kiwi im Ausklang. Wein mit viel Tiefe und straffer Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

1865 Riesling Kühn R Riesling tr. 2013 - we - vom Herzstück des Doosberg; vier Jahre im Großen Fass von Stockinger ausgebaut. Unikat - Farbe: mittleres Gelb mit zartem Rotgold - Nase: Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - Mund: ansteigender Rieslingduft mit Aprikose, Tee, dann Mineralik und Würze. Dahinter eine Fülle von Aromen, die jetzt durch Mineral gedeckelt sind, sich immer wieder befreien und nachhallen. Milde Säure, sehr lang mit viel Frucht. - Zu: Austern und großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - Genuss: 20 J.

1861 Lenchen Riesling Spätlese 2017 - we - mit Restsüße - Farbe: strohgelb - Nase: Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - Mund: reich, tolle Kombination der Fruchtsüße mit fleischiger Frucht und der Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluß mit Mineralik und Pfirsich. Wein mit deutlicher Restsüße. - Zu: Asiaküche, Solist, mit lieben Freunden. - Genuss: 15 J.

1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2013 - we - Champagnermethode - Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - Nase: mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - Zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genuss: 4 J.

1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2015 - rs - 15 Mte Flaschengärung - Farbe: rosé perlend - Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genuss: 4 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung seit 2016

1726 Müller-Thurgau Frank & Frei 2017 - we - 12%/ 3,7 RZ/ 6,1 S; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mild-fruchtig, cremig. Limette, Exotik, feine Perlage - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Papaya, Limette. Mineralik im Finale, großes Trinkvergnügen - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 3 J.

1782 Silvaner trocken Liter 2017 - we - 12/2,5/ 6; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig mit Blüten, Pfirsich und Frische. Erde - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Zitro, edel mit Mineralik im Finale - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1783 Silvaner Gutswein 2017 - we - 12/2,2,5,8; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, sauber, frisch, viel Druck. Feingliedriger - Mund: Apfel und Birne, aber auch Reneclode und Limette. Toller Gutswein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

1784 Silvaner Retzstadt 2017 - we - 12,5/1,8/6,2; - 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, etwas Pfeffer, Reneclode, Finessen. - Mund: rote Grapefruit, Limette, Mineralik. Tänzerisches Spiel mit grünem Apfel, Hagebutte, Mineralik vom Kalk, etwas Würze. Elegant mit schöner Länge. - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2017 - we - 12,5/1,6/6,4; - über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Eleganz mit feinen weißen Blüten, Knackbirne, Duft nach Lieblingswein - Mund: frisch mit Minze und Würze, feine Mineralik. Frische Ananas, Salz. Sehr reich und klar. Exotische Anmutung. Hagebutte, große Länge. Großer Wein. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 10 J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2017 - we - 12,5/2,2/6,4; - Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Früchtkorb), etwas Vanille, reich. - Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Frucht-süße mit gelben Früchten, richtig groß. Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen. - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauer-kraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 10 J.

1791 Riesling Retzstadt 2017 - we - 12,5/5,6/7,2; - im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanmier-end. Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1792 Riesling Retzstadter Langenberg EL 2016 - we - 12,5/4,5/7,6; - 17 und 27 jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk, nur 40hl/ha Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüß-mandelig, Aprikose, Pfirsich, wilde Rose - Mund: mit Pfirsich und Aprikose und guter Säure-Struktur. Fast cremig bei aller Präzision. Gute Länge - Zu: edlen Fischen mit feinen Soßen - Genuss: 8 J.

1794 Grauburgunder Retzst. Bened.berg EL 2017 - we - 13/2,4/6,7; - im Tonneau und Stahl ausgebaut. Reben von 2004 auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, viel Finesse, etwas Rauch, cremig, sauber - Mund: Apfel und Birne mit Zitrus und Würze, weißer Pfeffer, kräftig und sehr trinkig. Empfehlung. - Zu: Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen u. Kräutern, Solist - Gen.: 7 J.

1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg EL 2017 - we - 13/2,2/5,8; - im Tonneau, Barrique und Stahl ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, gelbe Früchte wie Reneclode, Marille. Blüten, einladend - Mund: frisch mit Zitro, Apfel. Pfeffer und kleiner Honigton, auch zarte Kräuter. Elegant und burgundisch. - Zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Genuss: 7 J.

1727 Cuvee R 2016 - ro - von Spätburgunder, Dornfelder, Regent und CabDorsa, 13/1,9/ 5,3; - Farbe: dukelrot - Nase: samtig, Rotbeerig, Rauch, frisch - Mund: süffiger Auftakt, samtene Frucht, Johannisbeer-saft, weiche Tannine, trinkig - Zu: Abendbrot, Pasta - Genuss: 4 J.

1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2016 - ro - 13/0,2/5,4; - in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusberg EL 2014 - ro - 13/2,2/5,4; - im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: Waldbeeren-korb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röst- aromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J. +

1788 Silvaner Trockenbeerenauslese ReLa EL 0.375 2015 - we - 7,5/302/16,3; - mit 210 Grad Öchsle geerntet. 1 Jahr im neuen Barrique; 97 Fpkte Farbe: sattes Gelb - Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Orangeade, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2017 - we - 12/5,2/7,1; - von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - Nase: erinnert an Sauvignon blanc mit Cassis-blatt, Stachelbeere, Nessel und exotischem touch - Mund: trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1813 Blanc de noir tr. 2017 - we - 12/6,5/6,8; - vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: rote Johannesbeere, würzig, gelbe Früchte, einladend - Mund: frisch mit kleinem Gerbstoff, Johannesbeeren, Reneclode mit Fruchtsüße, trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2017 - we - 12/6/8; - Farbe: hellgelb - Nase: Mandelton, Pfirsich. Saftig - Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, fruchtiger Nachhall. Ehrlich und sauber - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2017 - we - 12,5/4/8; - Reben bis 32 Jahre alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, cremig und elegant, feine Pfirsichnoten - Mund: feiner Pfirsich mit Extraksüße, mineralisch-jodig, rauchig. Pfirsich, Aprikose. Im Finale mit Ananas, sehr schön - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1843 Schuppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2017 - we - 12,8/5/8; - Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weißes Steinobst, Blüten, Fruchtsüße, exotischer Touch, etwas Rauch - Mund: Fruchtfleischig mit Schiefernoten, Zitro, Pfirsich, Aprikose. Schöne elegante Länge, kräuterig, rauchig im Finale. Moselig. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2016 - we - 13/ 6,8/ 7,2; - die besten Trauben vom Römerberg, strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Frucht-aromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Gen.: 8 J. +

1944 Schlossböckelheimer Ri tr. Vulkangestein 2016 - we - 12,5/4,5/7,5; - alte Reben auf Vulkangestein im Felsenberg, kein Kalk. Letztmalig Farbe: mittleres Gelb - Nase: Orangenzensten, kalter Rauch, Feuerstein. Haselnuß und Pfirsich. Wunderbar. - Mund: weinig, kleine Kräuter, saftig-mineralisch, Pampelmuse. Frisch bis ins lange Finale. Braucht etwas Zeit. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 5 J. +

1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2016 - we - sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. Sehr reich. - Mund: limettiger Rieslingauftakt mit Pfirsich und Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. Vergleichbar Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prats-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

1946 Weissburgunder tr. 2017 - we - 12,5/3,5/6,5; - bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: zurückgenommen gelbfruchtig, Brotkrume, Birne, Blüten von Weißdorn - Mund: gelbe Früchte, Reneclode, Ananas, auch Apfel. Cremig, weiche Säure, sehr trinkig - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder Selektion tr 2017 - we - 40% in mehrjährigen Barriques, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: cremig, Birne, Qitte, Reneclode - Mund: fruchtig-cremig mit kleinem Gerbstoff, dicht und gelbfruchtig mit würzigem Finale. Richtig gut. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr. 2017 - we - 12,5/3/6,5; - ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: reifer Apfel, Weizenstroh, gelbe Früchte. Feiner, eleganter Grauer - Mund: Hagebutte, reifer Apfel. Milde Säure, die den festen Körper stützt. Weder Apfel und Hagebutte - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2017 - we - 13/3/6,6; - 40% gebrauchte Barriques, auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: sehr schön. Blüten, Finessen, Fruchtsüße mit exotischen Touch. Birne, Ananas, durchgängig frisch - Mund: etwas Ananas und Litchi, Zitronenschale, Salz. Sehr edel. Hat Tiefe und Eleganz - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

1862 Riesling Kabinett (feinherb) 2017 - we - 9/13/8; - spontanvergoren - Farbe: hellgelb - Nase: rauchige Fruchtsüße mit reichem Pfirsich, Hauch Honig - Mund: viel Pfirsich mit Honig und Mineralik. Reich. Süße und Säure sind sehr im Gleichgewicht. Schöne, dichte Aromen - Zu: Blaukäse, Dessert, nur so - Genuss: 12 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder tr. 2017 - rs - Farbe: lachsrot - Nase: zurückgenommen mit Himbeere, nussig, Erde, Blüten - Mund: mineralisch mit Zitro, rosa Grapefruit u. frischen Himbeeren, fruchtige Länge - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung 0 - we - 12/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Frucht-süße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1522 Müller-Thurgau tr. Liter 2017 - we - 13/3,5/6,4 Farbe: hellgelb - Nase: springt an mit Blüten, reifer Frucht, Stachelbeere - Mund: saftig, Haselnuss, Fruchtsüße und gelbe Früchte, exotisch-saftig. Gute Länge, Schlotzerwein - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1521 Silvaner tr. Liter 2017 - we - 12/4/6,8; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, gelbe Pflaume, etwas Ananas, Kräuter - Mund: Grapefruit, Zitro mit Mandarine, gelbe Früchte, Ananas. Edel-Liter. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1532 Riesling tr. Liter 2017 - we - 12/5,5/8; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: gelbe Früchte, cremig, Ananas und Merlucht - Mund: Ananas, Aprikose, Honigtouch, was will man mehr. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

1447 Silvaner Rittersberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 14,5/3/6,5; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, Ananas, weiße Johannisbeere, finessenreich - Mund: cremig-saftig, Feuerstein, Fruchtsüße, Honigwabe und Tannenhonig. Muskartig mit reichlich gelben Früchten. Kraft und Eleganz. Besondere Empfehlung - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1527 Pinot Auxerrois Spl. tr. Rittersberg 2017 - we - 13/4,5/6,3 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandarine, Renclode, Hauch Nougat, sehr ansprechend - Mund: frisch mit ansteigenden reifen Früchten, Frucht-süße, Hauch Honig. Sehr trinkig mit Pfefferminze im Nachhall. Wird sehr empfohlen. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2017 - we - 12/3/7; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße >Blüten, saftig, Renclode und Birne - Mund: frisch und saftig, Birne, Salz, jodig. Kleiner Kernton, etwas Bratapfel, gute Länge - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1338 Chardonnay Spl. tr. Rittersberg Tipp 2017 - we - 13/4/6,8; vom Rittersberg, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig mit Pfirsich, Blüten, vanillig, Macisblüten - Mund: Salz, gelbe Früchte, Zitro. Hat Tiefe und Länge, noch mal Salz, reif-fruchtiger Nachhall. Wird besonders empfohlen. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2017 - we - 12,5/3/6,8; auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, etwas klater Rauch, gelbe Früchte - Mund: reife, gelbe Früchte wie Mirabellen und Renclode. Dann Zitro mit weißem Pfeffer, gute Länge - Zu: Wurst-platten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Gen. 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. Tipp 2017 - we - 13,5/3,5/7; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße Blüten, Geißblatt, Weißdorn. Birne - Mund: saftig und frisch, ansteigende gelbe Früchte, Mandrine, Hagebutte, kleiner Pfefferton. Gelbe Früchte im Nachhall mit Nougat - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1524 Riesling Sonnenberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 13/3/8; auf Muschelkalk, 20jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honignoten, Weinbergpfirsich und Mineralik - Mund: weich, muskatig, saubere Rieslingnoten. Ananas, beerig, elegante Länge mit Pfirsichnoten und Frische. Wird sehr empfohlen - Zu: Fisch mit Safran-Butter, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2017 - we - 12,5/4,5/8; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit wilder Rose und Hagebutte, Apropoke, elegant - Mund: Hagebutte, Aprikose, Zitro und Macisblüte, strukturierende Säure, frische Länge - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2017 - we - 23/3/7,6 vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: Gelb mit Kupferstich - Nase: cremig-floral, weiße Johannisbeere, sauber - Mund: traubig und gehaltvoll, Zitro, Johannisbeere, Erde - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2017 - we - 12/3/7 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Maracuja. Feuerstein und Cassisblatt - Mund: gelbfruchtig, Stachelbeere, Maracuja. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Spl. Goldfalter 2017 - we - 11,5/15/6,3 von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: milde Würzigkeit, reich und elegant, Honig und Waben - Mund: Salz, Fruchtsüße und Honig, nicht vorlaut. Mit wenig Alkohol gut im Gleichgewicht. - Zu: Nachtisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1534 Spätburgunder tr. 2016 - ro - im Holzfass gereift - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hagebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschken. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

1533 Huxelrebe Beerenlese 0.5 2003 - we - Farbe: goldgelb - Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelkäse, reich - Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit Frucht-süße, Honigsüße, schmelziger Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - Zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Gen.: 20 J.

BADEN - BERNHARD HUBER

1837 Grauer Burgunder trocken 2016 - we - nur im Stahl, keine Malo Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

1835 Grauer Burgunder Bienenberg GG R 1315 - we - im 500Liter Tonnax und gebrauchen Barriques ausgebaut, keine Malo, langes Hefelager - Farbe: helles grün-gelb - Nase: feines Honigholz, dezent-cremig mit Blüten, Mandeln, feinen Kräutern, Pfirsich, Birnen. Ein Dufterlebnis. - Mund: cremig, mandlig. Apfel, Ananas, Zitrus. Große Länge mit Hagebutte, Mineralik, Frische. Ein gezügelte Kraft, burgundische Ausstrahlung, viel Finessen. Groß. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 7 J.

1838 Chardonnay Alte Reben tr. 2015 - we - nochmals zurückgenommen im Holz. Jetzt 30% neu, 30% zweite Belegung, 40% ältere Barriques, langes Hefelager - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalkmineralik - Mund: Feuerstein, fruchtiger Anstieg mit viel Mineralik, Hagebutte, mild-zitronig und ansteigende reife gelbe Steinfrüchte, fibrierend-spannend, endlos lang. Zitrus im Finale. Beeindruckend! - Zu: Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 7 J.+

1823 Malterdinger Spätburgunder 1415 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rot-fruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.+

1836 Rosé brut natur 2008 - rs - 6 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt - Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, fast ein Wein. Champagnerlike - Zu: zu jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

BADEN - BERNHARD HUBER --- Lieferung Herbst 2018

1838 Chardonnay Alte Reben tr.* 2017 - we - nochmals zurückgenommen im Holz. Jetzt 30% neu, 30% zweite Belegung, 40% ältere Barriques, langes Hefelager - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalkmineralik - Mund: Feuerstein, fruchtiger Anstieg mit viel Mineralik, Hagebutte, mild-zitronig und ansteigende reife gelbe Steinfrüchte, fibrierend-spannend, endlos lang. Zitrus im Finale. Beeindruckend! - Zu: Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 7 J.+

1839 Bienenberg Chardonnay GG tr.* 2017 - we - auf Muschelkalk im Barrique ausgebaut Farbe: mittleres Gelb - Nase: Zitronat, weiße Früchte, Banane. Reich, burgundisch. Komplex - Mund: Grüner Apfel, Zitronat. Dicht verflochten, immer auch die Kalkmineralität. Großer Wein. - Zu: Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 10 J.+

1621 Malterdinger Spätburgunder 2016 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut Farbe: granatrot - Nase: kräftiger Auftritt mit Fruchtsüße, Leder, Tabak sowie Beeren und Pflaumen. Balsamisch - Mund: mineralisch, Himbeeren. Dann eine "strenge" Phase mit guter Säure, sehr lang mit geistigen Komponenten, Weichselkirschen und Tanninen. - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 7 J.+

1622 Spätburgunder alte Reben* 2016 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert Farbe: granatrot - Nase: reich mit Blüten, Lakritz und Unterholz sowie Bitterschokoladenpulver. Mit Luft geistige Düfte, Veilchen und Tabak, dann Himbeeren, Himbeer- und Kirschegeist. - Mund: sofort geistig entfaltend, kirschtig ansteigend bis Himbeermus, limettig unterlegt. Stahlig-mineralisch strukturgebend. Hat noch viel in der Hinterhand. - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. - Genuss: 12 J.+

1829 Bienenberg Spätburgunder GG* 2016 - ro - bis 54jährige Reben, Terrassen auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: - Mund: reich, stahlig, fruchtig nach Weichsel. Konzert geistiger Aromen von Him-beere und Kirsche. Präzise, klar, reich, strukturiert. Milde und belebende Säure. - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. - Genuss: 15J.+

1874 Schlossberg Spätburgunder GG* 2016 - ro - bis 35jährige Reben auf Steillagen mit skelettreichem Muschelkalk des Hecklinger Schloßberges - Farbe: granatrot - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. - Genuss: 15J.+

1875 Wildenstein Spätburgunder GG* 2016 - ro - Eine Parzelle im Wildenberg, bis zu 54jährige Reben auf eisenhaltigem Muschelkalk - Farbe: granatrot - Zu: einem Treffen mit den besten Freunden aus einem großen Burgunderkelch. - Genuss: 15J.+

FRANKREICH

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

233 Riesling Patergarten 2012 ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, Birne, dann Mineral - im Mund: schöne Frucht zwischen Zitrone und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang, jetzt optimal entwickelt - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: bis 2020.

246 Riesling Fürstentum Grand Cru 2011 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Rose mit einem Hauch Honig darüber, dann Mineral - im Mund: deutliche Honignote, reich, dagegen eine feine Säure, dann das kalkige Mineral, sehr gute Länge mit allen Komponenten: Rose, Säure und Mineral. Großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: bis 2022.

239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2012 arme Kalkbodenlage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: bis 2022.

257 Pinot Gris Trockenbeerenlese 2010 Schneckentor, 106 g/l Restsüße, 11 % Alkohol.

Farbe: goldfarben - in der Nase: Akazienhonig mit Bienenwachs - im Mund: Honigtöne, exzellente Säure, dann deutliches Mineral, viel Eleganz und perfekt im Gleichgewicht, ganz großer Wein mit hoher Komplexität - Verwendung zu: Gänsestopfleber, Desserts auf Fruchtbasis - Genussreife: bis 2030

248 Pinot Noir Barrique 2013 im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Himbeere und gekochte Schwarzkirsche mit Kern, weiche schokoladige Tannine, sehr reich - im Mund: Kirsche mit Kern, dann auch Himbeere und etwas Brombeere, Mokkatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokkatöne und die Frucht hin zur Brombeere, sehr lang - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: bis 2023.

Elsass - DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter* BIO 0 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, Riesling, Pinot Auxerrois.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: erstaunlich reich, schöne Aromatik, Frucht von reifer Aprikose, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Aprikose, dann schöne zitronige Säure, im Abgang bleibt die zitronige Säure mit floralen Tönen darüber - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: bis 2019.

220 Sylvaner 2016 neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann sehr aromatisch, danach gekochte Griesbirne - im Mund: feine Säureattacke, dann frische weiße Pflirsche, Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: bis 2021.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2017

50 Jahre alte Reben in der Ebene.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Aprikosenkonfitüre und weiße Blüten, auch etwas Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: bis 2022.

223 Riesling 2016 aus der Ebene, etwas Granitboden, zum Teil alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr elegantes Bouquet, Frucht von Birne mit Kern, auch florale Noten - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse mit deutlicher Säure, dann Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: bis 2022.

219 Pinot Blanc* BIO 2016 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, florale Noten mit leichter floraler Süße, dann etwas Brioche und Pflirsich, Mineral - im Mund: fruchtige Süße, Frucht zwischen reifer Birne und Mirabelle, dann angenehme Säure und Mineral vom Granit, gute Länge auch mit der Frucht und dem Mineral im Abgang - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: bis 2020.

218 Côtes d' Ammerschwirh BIO 2017 90 % Pinot Blanc, 10 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten, Mirabelle, etwas Brioche und ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: reich, fruchtige Süße, Pflirsich mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber immer die Frucht, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang die Muscatnote und eine feine Säure - Verwendung zu: Abendbrot, weißem Fleisch - Genussreife: bis 2021.

224 Pinot Gris BIO 2016 Granitböden, kurz zurückgeschnitten.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: mit Honig gekochte Birne und etwas Brioche, auch leichte Mineralität - im Mund: in Honig gekochte Birne begleitet von einer angenehme Säure, etwas Lakritz, gute Länge, im Abgang deutliche Mineralität und eine feine Süße - Verwendung zu: weißem Fleisch, guten Terrinen - Genussreife: bis 2022.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2016 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht von reifer Pampelmuse, ein Hauch von Brotkrume und Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, dann Hauch von Orange und Mango, feine florale Süße, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: bis 2025.

227 Gewürztraminer 2016 Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Gewürztraminernote mit leichter Pfeffernote dahinter, sehr reich - im Mund: Honigsüße mit dagegenstehender Säure und Gewürzton, Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch deutlich Pfeffer im Abgang, elegant für einen Gewürztraminer - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: bis 2020.

228 Cremant d' Alsace Bulles Granite Extra Brut Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay.

Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, sehr fein - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: bis 2020.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2016 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht zwischen reifer Birne und Pflirsich, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, auch etwas Mineral, im Abgang wieder die Mirabelle - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: bis 2020.

9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2017 verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann etwas Brioche - im Mund: feine Süße, erst floral, dann Aprikose mit Kern, reich und gute Länge mit etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: bis 2022.

18 Riesling 2017 Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: Leichtes Gelb - in der Nase: feine Noten von weißen Blüten, sehr dezente Säure und leichter Mineralton, ein Hauch Brioche und leicht jodig - im Mund: Zitrusfrüchte mit den Schalen, auch etwas Birne, Hauch von Mandeln und eine mineralische Note im Abgang, sehr lang, klassischer Riesling - Verwendung zu: Dorsch, auf den Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: bis 2022.

5 Riesling Rosenbourg 2016 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 50 Jahre alte Reben.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: verschlossen, dann auch florale Noten, Hauch von Mandel - im Mund: Zitrusfrüchte, Mandelton, dann deutlich Zitrone, reich, im Abgang dann Mineral und Säure integriert, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: bis 2025.

26 Pinot Gris Patergarten 2015 Kiesböden.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: feine Honignote mit floralen Tönen, etwas Brioche - im Mund: feine Honigsüße, dagegen schöne zitronige Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton verbunden mit einer feinen Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: bis 2022.

10 Muscat d'Alsace 2016 Schlossberg, Fürstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezenter Muskatton, etwas Jasmin, dahinter feine Säure - im Mund: gekochte Birne, dann auch Jasmin, schöne Säure, dann Frucht von reifer Birne, im Abgang bleibt eine sehr feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: bis 2020.

21 Gewürztraminer 2016 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: dezente leicht pfeffrige Gewürznote, dann etwas Ananas und frisch getrocknetes Heu - im Mund: Confit von Ananas und Mango, darüber Pfeffer, eine feine

Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: bis 2025.

JURA - DOMAINE ROLET

306 L'Etoile - Chardonnay 2015 eine der besten Lagen des Jura. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Mirabelle und reife Zitrusfrüchte, etwas Mineral, Hauch von Nougat - im Mund: Mango und Zesten von Apfelsine, dann auch etwas Karamell, schöne Mineralität, im Abgang angenehme Säure - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: bis 2022.

309 Arbois Blanc Chardonnay 2014 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, etwas Brioche, dann etwas Sternfrucht, aber auch florale Noten vom Flieder, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne und etwas Apfel, florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: bis 2021.

320 Etoile Expression 2013 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, sehr reich - im Mund: sehr reich, Frucht zwischen Birne und Pflaume, dann kräftige Wallnusstöne, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und der Nuss - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: bis 2025.

321 Arbois Rouge Tradition 2011 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: mittleres Rot, leichtvioletter Rand, brillant - in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte rote Früchte, ein Hauch Schokolade, leicht cremig - im Mund: würzig und fruchtig, Kirschwasser, auch gekochte Frucht, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit Konfitüre, etwas Schokolade - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: bis 2020.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, Mirabelle und etwas reifer Pfirsich - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht zwischen Zitrone und Stachelbeere, Frucht bleibt, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: bis 2020.

316 Crémant du Jura Cœur de Chardonnay von alten Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Mirabelle und reifer Birne, cremig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Mirabelle und Birne, angenehme Säure, die dem Crémant Eleganz gibt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: bis 2020.

317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Süßkirsche, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: bis 2020.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2017 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: bis 2022.

CHABLIS & BOURGOGNE - CLOTILDE DAVENNE

983 Maconnais Blanc Le Paradoxe 2016

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr mineralisch, darüber reife Birne - im Mund: reich, weiße Frucht und florale Noten darüber, dann das kalkige Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: bis 2022.

980 Sauvignon de Saint Bris 2016 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Frucht zwischen Mandarine und Pfirsich - im Mund: sehr schönes Spiel zwischen floralen und fruchtigen Noten, dann ein deutliches Mineral, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: - Genussreife: bis 2020.

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2014 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Jasmin, dann Orange, leichtes Mineral - im Mund: sehr reich, florale Noten von Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral und zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: bis 2020.

978 Bourgogne Aligoté 2016 Ausbau im Edelstahlfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pampelmuse, Mineral - im Mund: Frucht zwischen Pampelmuse und Zitrone, dann etwas Birne, angenehme Säure. Dann deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: bis 2020.

977 Bourgogne Blanc 2016 ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und weiße Früchte, dahinter schöne Säurenote - im Mund: schöne Chablisnote, erst florale Noten, dann weiße Früchte, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: bis 2020.

982 Petit Chablis 2016 verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und Aprikose, etwas Brioche - im Mund: floral und Frucht von weißem Pfirsich, gute Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: bis 2022.

975 Chablis 2016 50 Jahre alte Reben, reine Südlage 2017!!!

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, kalkiges Mineral dahinter Frucht von reifer Griesbirne - im Mund: sehr reich, florale Noten, auch gekochte Birne, dann eine feine Säure, deutlich das Mineral und die Frucht - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: bis 2023.

972 Chablis Alte Reben 2015 alte Reben von 70 Jahren.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral mit deutlichem Mineral, dann Frucht mit angenehmer Säure - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas weiße Früchte. Dann deutliches Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: bis 2023.

974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2016 reine Südlage, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, dann deutliches Mineral, ein Hauch von Honig - im Mund: reich, Noten von Rose, dann auch das kalkige Mineral, sehr reich und große Länge - Verwendung zu: Fisch mit reicher Sauce - Genussreife: bis 2023.

973 Chablis 1er Cru Montmains 2016 Südostlage, 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr strukturiert, sehr feine florale Noten, Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und leicht zitroniger Säure, reich, im Abgang durch das Mineral dominiert - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: bis 2024.

970 Blanchot Chablis Grand Cru 2015 35 Jahre alte Reben 2013.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte weiße Früchte, dann leichtes Mineral, dann Töne von Brotkrume - im Mund: sehr reich, florale und fruchtige Töne vermischt, feine Säure und Mineral, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: bis 2024.

BURGUND COTE DE BEAUNE DOMAINE LUCIEN JACOB

211 Bourgogne Aligoté 2017 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: strukturiert, weißer Pfirsich und reife Mirabelle, auch florale Noten - im Mund: Mirabelle, dann auch florale Noten, angenehme leichte Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: bis 2020.

198 Hautes Côtes de Beaune 2017 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Pampelmuse, etwas Brotkrume - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi, schönes Mineral, reich, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: bis 2020.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru* 2016 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, deutliche florale Noten hin zur Rose, viel Finesse - im Mund: Frucht, Litchi und Griesbirne, dann florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Quittengelee, schöner Wein - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: bis 2022.

201 Bourgogne Rosé 2017 Saigné.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: zwischen Himbeere, Walderdbeere, auch Mon Cheri - Note - im Mund: Aromen von Walderdbeere und schokoladigen Tönen, dann auch etwas Himbeere, gute Länge, sehr schön - Verwendung zu: zu Antipasti oder als Aperitif - Genussreife: bis 2019.

195 Hautes Côtes de Beaune 2016 zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: frische Himbeere und Schwarzkirsche, darüber Rose - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und rote Johannisbeerkonfitüre, weich und doch elegant und schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignonn - Genussreife: bis 2021.

200 Savigny les Beaunes 2016 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand - in der Nase: deutlich reife Himbeere, weiche Tannine, erstaunlich offen - im Mund: weich, ohne jede Aggressivität, schöne Frucht von reifer Himbeere und etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, im Abgang feine Säure, klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: bis 2022.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2016 Hanglage, sehr kalkreicher Boden.
Farbe: dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - in der Nase: Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Vanille, etwas Schokolade, sehr elegant und doch weich - im Mund: leichte Süße, dann Konfitüre von Himbeere und Kirsche, dann Schokolade, sehr zugänglich und doch expressiv, auch im Abgang Halbbitterschokolade, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: bis 2023.

205 Beaune 1er Cru 2016 Hanglagen oberhalb von Beaune.
Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr weich mit feinen Noten von roten Früchten und einem Hauch Schokolade - im Mund: schon sehr zugänglich, reife Fruchtnote und Schokoladentöne, deutlich Himbeere und etwas Brombeerkonfitüre, gute Länge, im Abgang verbinden sich Frucht und Schokolade - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: bis 2023.

206 Gevrey Chambertin 2016 Côte de Nuits.
Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: reife Töne von Himbeere, darüber etwas Kakao und Brotkrume - im Mund: rote Früchte gekocht, vor allen Dingen Himbeere, auch leichte Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: bis 2022.

199 Chambolle-Musigny 2016 Côte de Nuits.
Farbe: kräftiges Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: Himbeere und etwas Himbeergeist, auch ein Hauch Schokolade - im Mund: reife Frucht, Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang Schokolade und feine Tannine, schon offen - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: bis 2022.

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

265 Cuvée Appolline 2016 in Tonfässern von 600 l ausgebaut, 90 % Pinot Noir, 10 % Gamay.

Farbe: rotviolett mit violetten Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, Rose und etwas Himbeere - im Mund: gekochte Kirsche und ein Hauch Himbeere, im Abgang wieder Kirsche und etwas Himbeergeist - Verwendung zu: gegrillte Steaks vom Rind - Genussreife: bis 2021.

287 Bourgogne Passetoutgrain* 2016 50 % Pinot Noir, 50 % Gamay.
Farbe: rötlichschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: gekochte Kirsche - im Mund: weich, Schwarzkirsche, auch etwas Cassis, angenehme Tannine, gute Länge, Kakaonote im Abgang - Verwendung zu: Gulasch, Beinscheiben vom Rind - Genussreife: bis 2020.

267 Bourgogne Pinot Noir 2016 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques.

Farbe: kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: frische Himbeere und leichter Barrique, dann leichte Tannine, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von Himbeere, auch etwas Brombeere, angenehme Tannine, im Abgang ein Hauch Gewürz und Veilchen aber auch die Frucht - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: bis 2022.

269 Morey St. Denis* 2016 Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot.

Farbe: rötlichschwarz, violetter Rand - in der Nase: etwas Tabak, Schwarzkirsche und Cassis, dann wieder Tabak - im Mund: fruchtige Noten von Himbeere und Kirsche, leichte Noten von Leder, Kaffeernote, im Abgang dominiert die Frucht von Kirsche und Himbeere - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: bis 2025.

264 Vosne Romanée 2016 50 % neue Barriques, vor vier Wochen abgefüllt.

Farbe: mittleres Rot mit leichtvioletterm Rand - in der Nase: Vanille und Brotkrume, dahinter Frucht von gekochter Schwarzkirsche und etwas Himbeere - im Mund: anschiemig, gekochte Schwarzkirsche mit Kern und Himbeere, Halbbitterschokolade, weich und zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: bis 2025.

272 Nuits-St. Georges 2016 50 % neue Barriques, gerade abgefüllt.
Farbe: rötlichschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: noch verschlossen - im Mund: reiche Frucht, gekochte Kirsche und etwas Brombeere, im Abgang Kernnote und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: bis 2025.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2016 Lage oberhalb Corton.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, etwas Brioche, dann kalkiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Williamsbirne, dann florale Noten, sehr reich, im Abgang auch das Mineral, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: bis 2025.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2016 Grand Cru.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille und Weißdorn, sehr floral, auch etwas Rinde von Brioche - im Mund: sehr reich, anschiemig, weiße Blüten und etwas Mandeln, Vanilletöne, ganz

große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: bis 2018.

356 Ladoix 2016 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: reife Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, dahinter feine Tannine - im Mund: reife Kirsche, dann auch Himbeere, sehr weiche Tannine, schon erstaunlich offen, im Abgang leichte florale Noten und auch die Frucht - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genussreife: bis 2024.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2016 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, dahinter ein Hauch Schokolade, dann wieder die Frucht und ein Hauch Zimt - im Mund: aromatische Frucht von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, Schokolade, sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild - Genussreife: bis 2020.

360 Aloxe Corton 2016 40 Jahre alte Reben.

Farbe: Kräftiges Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: Brotkrume, Kirsche und Himbeere zur gleichen Zeit, weiche Tannine, auch ein Hauch Pfeffer - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche, Himbeere und etwas Brombeere, dann gewürzig, ein Hauch von Pfeffer, angenehm weich und große Länge - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: bis 2026.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2016 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr strukturiert, erst etwas Brotkrume, dann gekochte Kirsche, Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelken - im Mund: reich, saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch die Nelkennote, viel Konzentration, sehr lang, ganz großer Burgunder und schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: bis 2026, jetzt unbedingt dekantieren.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2016 junge, seit einem Monat auf der Flasche.

Farbe: würzige Noten verbunden mit reifer Schwarzkirsche, noch verschlossen, aber mit großem Potenzial - in der Nase: Kompott von roten Früchten, dann Gewürz zwischen Pfeffer und Nelken, sehr konzentriert und lang - im Mund: schöne Kirsche mit darüber liegendem Himbeerton als Konfitüre, dann weiche Tannine mit Kaffeernote, Nelke im Abgang, hinten kommt die Frucht hoch, sehr große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: 2011 bis 2018.

MACONNAIS - GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally Viré Clesse 2015 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, dann mineralisch, sehr reife Melone und darüber Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann das Mineral und die Säure zusammen, daher gute Struktur, im Abgang feine Süße, Mineralität, beachtliche Länge, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: bis 2018.

333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2015 Kalkböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Süße und feine Säure von Zitrusfrüchten, dann kalkiges Mineral, reife Birne - im Mund: aromatische Attacke, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Maracuja, etwas reife Ananas, im Abgang eine leichte Süße, dann deutliche Mineralität. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebsen; unbedingt dekantieren - Genussreife: bis 2018.

334 Domaine de la Bongran - Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2013 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: sehr reich und komplex, florale Noten, etwas Brioche, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann wieder florale Töne - im Mund: reiche Töne von weißen Blüten mit einer guten Säure unterlegt, dann Frucht von reifer gekochter Birne mit darüber liegendem feinem Honigton, danach feine Säure einer frisch geernteten Griesbirne und deutlich Mineral im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: bis 2020.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

403 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronnie 2016 Chardonnay, sehr reife und gesunde Trauben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, Geißblatt, dann Frucht zwischen reifem Pfirsich und Mirabelle, dahinter wieder die florale Note - im Mund: sehr reich, erst florale Noten, dann weißer Pfirsich, reife Stachelbeere, angenehme Säure, schön im Gleichgewicht, exzellenter Chardonnay - Verwendung zu: Dorsch mit sahniger Sauce, ideal zum Ziegenkäse - Genussreife: bis 2019.

401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2017 Ohne Chaptalisierung, zum Teil hundert Jahre alte Reben auf Pierres Dorées.

Farbe: schwarzrot, schwarzvioletter Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und deutliche Halbbitterschokolade - im Mund: Saft von reifer Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann etwas Sauerkirsche gekocht, Halbbitterschokolade auch im Abgang, gute

Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen -
Genussreife: bis 2019.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 St. Joseph Blanc* 2016 Rousanne und Marsanne, Steillage.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann florale Aromen ein Hauch Marzipan und gemahlener Pfeffer - im Mund: eingekochte Weinbergpfirsich mit einem Hauch Exotik, sehr reich, deutliches Mineral hin, darunter immer die Frucht, große Länge mit Pfeffernoten im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: bis 2020.

421 Condrieu Chéry* 2016 Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Pfirsiche gekocht, danach ein schöner Pfefferton, später Frucht von reifer Aprikose - im Mund: gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Aprikose, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: bis 2019.

425 Syrah - Vin de Pays * 2016 Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr elegant, reife Frucht von Schwarzkirsche und reifer gekochter Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, leicht schokoladige Tannine, dann wieder die Frucht, schöne Struktur und Länge, schon jetzt zugänglich - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: bis 2018.

426 Saint Joseph Rouge 2016 aus dem Fass probiert.

Farbe: Kräftiges Rot - in der Nase: sehr schöne Frucht von roten und schwarzen Früchten, insbesondere Brombeere - im Mund: Frucht von roten Johannisbeeren, Kirsche, leichter Rauch, auch etwas Unterholz, erinnert an reiche Burgunder - Verwendung zu: zu jungem Reh oder Damwild - Genussreife: bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

394 Côte Rotie 2016 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschniegamsam, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: - Genussreife: bis 2019 dann 2022 bis 2026.

393 Côte Rotie 2015 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr viel Frucht, saftige Brombeere, dezente Tannine - im Mund: sehr reich, Fruchtattacke von Brombeere, Himbeere und auch Blaubeere, Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Verwendung zu: - Genussreife: bis 2018 dann 2022 bis 2029.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Oliviers 2016 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und Rose, dann reife Mirabelle, Biskuit - im Mund: Rosenblüten, dann sehr reife weiße Pfirsiche, auch etwas Pfeffer und Biskuit, im Abgang Hauch von Anis, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: bis 2022.

927 St. Joseph Rouge * 2016 alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit deutlicher Kernnote, auch leichte florale Töne, dann eine fleischige Komponente - im Mund: Kirsche mit Kern, gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2018 bis 2020, dann ab 2023 bis 2028.

CROZES-HERMITAGE - JEAN-LOUIS CHAVE

291 Crozes-Hermitage Rouge Silène 2016 Ausbau in Barriques.

Farbe: rotschwarz bis violett - in der Nase: saftig, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, viel Eleganz und feine Tannine - im Mund: viel Frucht, Schwarzkirsche, etwas Blaubeere, leichte Fruchtsüße, dann auch etwas Sauerkirsche, feingliedrig und im Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein; Entrecôte - Genussreife: bis 2022.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO

183 Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO 2016 Rousanne und Viognier, Viognier in Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zunächst verschlossen, dann Pfirsich und auch etwas Mandarine, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten - im Mund: Ananas, dann auch Aprikose,

Mandarine und Pfirsich, Hauch von Pfeffer und Mandel, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: bis 2022.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2017 Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: frische schwarze Johannisbeere, etwas Anis und Walderdbeere, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und Johannisbeere, dann mineralisch, gute Säure, Mandeln in der Schale und die Walderdbeeren wieder im Abgang, gute Länge, ein charaktervoller Rosé - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: bis 2022.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2018 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Nelke, dann Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter leicht gewürzt - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz und Bitterschokolade von den Tanninen, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: bis 2022.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2015 Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Gewürze und ganz leichte Holznote mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte gut verbunden mit dem Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, elegant - im Mund: sehr reif, gekochte Schwarzkirsche, dann ein Hauch Vanille und leichte Rösttöne, Halbbitterschokolade, sehr weiche Tannine, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: bis 2023.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

476 Petit Vin d'Avril Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2017.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, zwischen Rose und Weißdorn, auch etwas Litchi - im Mund: reich, reife gekochte Mirabelle, auch etwas Quittenmus, etwas Aprikose und ganz leichte zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: bis 2020.

477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2017 je 15 % Bourbolen und Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Attacke, Birne, Anis, leichter Mandelton und Hauch Limone 2007 Mineral und Brioche, dann florale Noten 2000 immer noch frisch und floral - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und etwas Grapefruit, leichte Briochenote, dann feine Süße, beachtliche Länge, 2007 floral erstaunlich frisch, leicht zitronige Säure, dann die floralen Noten 2000 ganz weich, viele florale Noten und sehr lang - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: bis 2028.

473 Petit Vin d'Avril Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2016, 2/3 2017.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche und reif Brombeere, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Brombeere, Blaubeere und etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, schon wieder einer der besten Petit Vin d'Avril, die Vincent Avril gemacht hat, wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: bis 2021.

481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2016 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha, gerade assembliert.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, gekochte Brombeere, auch ein Hauch Blaubeere, ganz viel Frucht, die die Tannine total dominiert, erinnert an 2010 und 1990 - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: bis 2030.

STIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2016 70 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: erst leicht floral, dann Pampelmuse und frische Birne - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Birne, dann leichter Ton von Mandeln ohne Schale, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: bis 2020.

53 Ch St Louis Dernière Croisade 2016 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: ganz leichte Holznote, etwas Birne und ein Hauch Brioche - im Mund: reich, etwas Pfirsich, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, schließlich die Frucht mit Brioche, gute Länge und Struktur, im Abgang Zitrusfrüchte und ein Hauch Mandeln - Verwendung zu: weißem Fleisch oder zu Krebstieren oder Jakobsmuscheln - Genussreife: bis 2020.

52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2017 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: frische Himbeere, dann ein Hauch Walderdbeere, danach Brioche - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere, im Abgang schöner Zitronenton, gute Länge - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: bis 2020.

57 L'Affranchi 2016 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: rötlichschwarz mit leicht violetterm Rand - in der Nase: reich. Schwarzkirsche und Cassis, darüber etwas Brotkrume - im Mund: sehr reich, reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Tannine, im Abgang Sauerkirsche, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: bis 2020.

46 Ch St Louis Dernière Croisade 2016 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan.

Farbe: rötlichschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: leicht gewürzig, dann Frucht von gekochter Brombeere und Schwarzkirsche, auch Lakritz - im Mund: gekochte Frucht zwischen reifer Himbeere und reifer Brombeere, darüber frische Kirsche, dann Schlehe und Bitterschokolade, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: bis 2021.

55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2016 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan, Maceration carbonique.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetterm Rand - in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine - Verwendung zu: - Genussreife: bis 2022.

COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC - MARES

652 Mas Carlot-Classics 2017 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reiches Bouquet, reife Mirabelle und Aprikose, auch etwas Zitrone, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln - im Mund: sehr reich, Frucht von reifer Mirabelle und weißem Pfirsich, leichte florale Süße, dann auch eine mineralische Komponente und die Mandeln, eine gute Säurestruktur, gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: bis 2020.

657 Terre Natale (Clairette) 2016 100 % Clairette.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, dann florale Note von Mandelblüten, dann auch Mandeln - im Mund: reich, florale und fruchtige Noten vermischt, dann auch die Mandeln, typisch für Clairette - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: bis 2020.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2017 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von weißen Blüten, dann auch reifer weißer Pfirsich, Gewürze und etwas Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, leichte Holztöne, etwas Vanille, auch etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: bis 2021.

654 L'Irrésistible 2017 Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: floral, etwas Rose, auch ein Hauch von Biskuit und etwas Himbeere - im Mund: viel Frucht und gute Säure, dann auch florale Noten, feine Süße, im Abgang sehr aromatisch - Verwendung zu: fast allem - Genussreife: bis 2021.

648 Mas Carlot-Classics 2016 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rötlichschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: reich, Schwarzkirsche mit Kern und etwas Cassis verbunden mit deutlicher Halbbitterschokolade - im Mund: saftig, Holunderbeere und Cassis, dann deutlich Bitterschokolade, sie bleibt auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: bis 2020.

656 Les Enfants Terribles 2015 60% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: würzige Noten, Schwarzkirsche und leichte Noten vom Holz, etwas Schokolade - im Mund: feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche, auch Schokolade, würzige Noten vom Barrique, sehr elegant, Schokolade, wieder sehr gute Struktur und Eleganz, im Abgang angenehme Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: bis 2021.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2015 90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: würzige Noten vom Fass, Kirschsafte und auch Himbeere, dann Schokolade,

Frucht ist noch dominiert von den Noten vom Holz, die aber darüber spürbar bleibt - im Mund: sehr saftig, Mon-Chéri-Note, Hauch von Orangenschale und etwas Himbeere, Schokolade, im Abgang Hauch von Langpfeffer sehr reich, viel Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztöne und Halbbitterschokolade, gute Länge mit der Frucht im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: bis 2021.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

914 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2016 Viognier, Muscat Petits Grains.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: dezentes Bouquet, fruchtig mit Noten von Pfeffer - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Birne, angenehm frisch - Verwendung zu: gebratenem Dorsch - Genussreife: bis 2020.

915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2014 Roussanne und 40 % Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Brioche, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: reich, florale Noten, dann etwas Pfeffer, reife gekochte Birne, im Abgang Mandeltöne und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genussreife: bis 2022.

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Geor 2016 Cinsault und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: expressive Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, voll auf der Frucht - im Mund: reife Süßkirsche und ein Hauch Himbeere, rund, etwas Brioche, gute Länge - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jacobsmuscheln - Genussreife: bis 2020.

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2015 Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer.

Farbe: schwarz mit purpurvioletterm Rand - in der Nase: aromatisch, Confit von schwarzen Früchten, dann ein Hauch von Holz und Schokolade - im Mund: schwarze Früchte, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang rund, auf der Frucht, auch Mokkanoten mit Schokolade - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: bis 2021.

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2015 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkaannine - im Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, sehr aromatisch, im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundene Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: bis 2025.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2017 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen - in der Nase: dezente Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere, frische Säure, leichte Mineralität und gute Säure im Abgang. - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: bis 2020.

139 Domaine Baillat BIO 2015 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault, Saignée.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: eher verschlossen, später saftige Noten von Himbeere und Brombeere - im Mund: schöne Frucht von Schwarzkirsche, etwas Himbeere, feine Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: bis 2021.

141 Louis Baillat Merlot-Syrah BIO 2015 60 % Merlot, 40 % Syrah, Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, Merlot dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: saftige Süße, reife Schwarzkirsche, etwas Schokolade, Gewürznoten, Tannine sind deutlich am Gaumen zu spüren, kaum im Geschmack - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: bis 2020.

134 Clos de la Miro BIO 2014 100 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: bis 2022.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2017 Grenache, Muscat, Macabeu und ein Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach reife Birne und etwas Mirabelle, reich - im Mund: Birne, etwas Stachelbeere und ein Hauch Muskat, reicher Wein angenehme frische Säure im Abgang - Verwendung zu: gegrillte Lammkoteletts, Lammschulter - Genussreife: bis 2020.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2017 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut, wir probieren die Assemblage, die in den nächsten Tagen abgefüllt wird.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, komplex, Frucht zwischen Birne und Litchi, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: bis 2021.

895 Mas Las Cabes Rosé - C. de Catalanes 2017 70 % Cinsault, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder die Erdbeere, bleibt auf der Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: bis 2019.

894 C. du Roussillon - Les Millières Rosé 2017 direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Gewürze, auch etwas Walderdbeere und feine Töne vom Barrique - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere, angenehme Tannine vom Holz, große Länge, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: bis 2020.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2016 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: rote Früchte und auch deutlich Brombeere, gutes Gleichgewicht zwischen Aroma und einem dezenten Tannin, gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: bis 2020.

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2016 Mourvèdre auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz während des Ausbaus.

Farbe: rotschwarz mit violetttem Rand - in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer mit der Frucht von Kirsche und Cassis verbunden - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas kirschige Säure dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, danach wieder die deutliche Frucht, sehr gute Länge, mit den Gewürzen im Abgang und sehr reifer Frucht - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammerschulter - Genussreife: bis 2022.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2014 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand - in der Nase: Kompott von schwarzen Früchten, dezente Tannine - im Mund: reich, ganz reife rote und schwarze Früchte, sehr dezente Tannine, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: bis 2023.

882 La Torre - CdR Villages 2014 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: leicht animalische Töne, dann reife Frucht und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer und Muskatnuss - im Mund: deutliche Fruchtsüße und ein Hauch Barrique, Holunderbeere und Pfeffer, sehr konzentriert, gute Struktur, Gewürze und reife Schwarzkirsche im Abgang, sehr weich, dennoch Tannine am Gaumen zu spüren, Frucht und Gewürze bleiben lange - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: bis 2024.

DESSERTWEINE von GARDIES

889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.5l 2016 2015: ausgebaut wie ein Portwein.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas reife Birne, Muskatnote am Ende, tolle Länge - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: bis 2021, wenn geöffnet zwei Wochen.

873 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2015 Grenache Blanc und Gris.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agén, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: bis 2022, wenn geöffnet zwei Wochen.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO

945 La Vista Côtes Catalanes BIO 2016 Macabeu und Grenache, Malvoisie und ein wenig Muscat.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht von Aprikose und reifer Stachelbeere, etwas Pampelmuse aber auch florale Note - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle und etwas Stachelbeere, angenehme Säure, dann frische Frucht und im Abgang wieder Stachelbeere und Pampelmuse - Verwendung zu: exotischen Gerichten - Genussreife: bis 2020.

947 La Vista Grains Mêlés BIO 2017 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von Pfeffer - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang Schokoladentöne und wieder die Kirsche - Verwendung zu: gegrilltem rotem Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: bis 2022.

ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX BIO

950 Pouderooux Terres Brunes BIO 2015 Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletttem Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, gekochte Schwarzkirsche und Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, auch reife Brombeere, etwas Cassis, Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang in Richtung der Vin Doux mit viel Frucht ohne die Süße, große Länge und sehr elegant. - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: bis 2017.

960 Pouderooux Montpin BIO 2015 Grenache noir Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletttem Rand - in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeere und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr reich. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: bis 2019.

DESSERTWEINE von POUDEROUX BIO

956 AOC Muscat de Rivesaltes 2016 mutierter Wein von der Muskattraube.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: kräftiges Mineral, dahinter eine feine Süße und leichte Muskattöne - im Mund: feine Süße und schöne Säure, dann ein feiner Muskatton, der im Mund zusammen mit der Süße bleibt - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert - Genussreife: bis 2025.

955 AOC MAURY Grande Réserve moutierter Wein aus Grenache Noir, sechs Jahre Ausbau im Barrique.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletttem Rand - in der Nase: saftige Trockenpflaume, auch auch Aromen eines Likörs von schwarzen Früchten, feine Süße, etwas Gewürz - im Mund: verführerische Fruchtsüße, Confit von Schwarzkirsche und Cassis, dann Halbbitterschokolade, getrocknete Feigen, Frucht und Schokolade perfekt verbunden - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, warme Schokoladentarte - Genussreife: bis 2020.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Réserve Basis cuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2012/2013.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: erst ein Hauch Zitrone, dann wieder eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, Frucht von Mandarine, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: bis 2021.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier * 0 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2011, 2012 und 2013.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: bis 2022.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or * 2012 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: bis 2021.

639 Champagne Cuvée Rubis * 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, Noten vom Pinot Noir kommen durch leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: bis 2021.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2009 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.
Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, auch Aprikose, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: bis 2021.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2010 60 % Pinot Noir, 40 %Chardonnay.
Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere und Süßkirsche, Mineral - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: bis 2021.

637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum* 2007 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.
Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: bis 2024.

DEUTSCHLAND

KAISERSTUHL - TUNIBERG WEINGUT BÄRMANN

503 Muskateller trocken 2016 15 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, 24 Stunden maceriert.
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisches Bouquet, angenehme Säure, dahinter Frucht und Mineral - im Mund: deutlich weiße Früchte, leichte florale Note, dann schönes Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: bis 2019.

504 Secco Blanc 2016 junge Reben, Cuvée aus Müller-Thurgau und Muskateller.
Farbe: mittleres Gelb, feine Bläschen - in der Nase: feiner Muskatton, dann Frucht zwischen Apfel und Birne - im Mund: frische zitronige Säure, dann reife Stachelbeere und der Muskatton, im Abgang Mirabelle - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: bis 2019.

511 Secco Rosé 2016 vom Pinot Noir-Rosé.
Farbe: leichtes Rosé, feine Perlung - in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte - im Mund: schäumt gut auf, frische Walderdbeere und Himbeere, feine Säure durch die Perlen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: bis 2019.

512 Secco Noir 2016 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.
Farbe: dunkles Rot, schöne Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet - Verwendung zu: Aperitif und auch gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: bis 2019.

507 Müller - Thurgau QbA 2016 Lößboden, junge Reben.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht mit etwas Kern, dann angenehme Säure, auch florale Komponenten, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: der Brotzeit - Genussreife: bis 2020.

509 Weißburgunder 2016 Lößboden, Tuniberg.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Frucht von Mirabelle und etwas Brioche - im Mund: reich, Pampelmuse, Mirabelle und Zitrone, dann leichter Kernton, im Abgang reife Birne, darunter kalkig-mineralische Noten, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: bis 2021.

508 Spätburgunder Rosé QbA 2016 Merdingen, gepresst nach einem Tag auf der Maische.
Farbe: leichtes Lachsrot - in der Nase: Frucht zwischen Walderdbeere und etwas Himbeere, später auch ein Hauch von Tanninen - im Mund: Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, dann zitronige Säure und ein Hauch Tannine, gute Länge - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: bis 2022.

510 Merdinger Pinot Noir 2016 Pinot Noir, über 50 Jahre alte Reben, in Barriques ausgebaut, 2 Goldmedaillen.
Farbe: mittleres Rot mit violetten Tönen - in der Nase: Himbeere und Brombeere, dann feine Barriquenoten hin zur Bitterschokolade - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und Nougat, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: bis 2022.

539 Ihrigner Fohrenberg Pinot Noir 2016 Kaiserstuhl, Lößboden auf Vulkangestein, , z.T.in Barriques ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit grau-violettem Rand - in der Nase: leichte Barriquenote, dahinter dezente Frucht - im Mund: sehr reich, viel Frucht von Himbeere gekocht, dezente Tannine, gute Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: bis 2023.

540 Merdinger Bühl Pinot Noir 2016 ca. 50 Jahre alte Reben, im Barrique ausgebaut.
Farbe: rot mit leichten Schwarztönen - in der Nase: leichte Barriquenote, dann dezente Frucht von Himbeere - im Mund: anschniegig, sehr weiche Tannine, schöne Frucht von Himbeere und ein Hauch Brombeere, im Abgang Frucht und ein Hauch Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Genussreife: bis 2024.

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016 aus Cafayate.
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: bis 2019.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: bis 2020.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: bis 2020.

611 Cinco Sentidos Special Blend 2010 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: bis 2022.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva* 2006 Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.
Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: bis 2022.

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese) Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.
Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: bis 2025.

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese) 2010 Muscat d'Alexandrie, Torrontes.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: bis 2025.

614 Cinco Sentidos Espumante - neuer Jahrgang 2016 Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: bis 2019.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

801 Santa Irene (demnächst Quinde) Torrontes 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: bis 2019.

804 Medanos Chardonnay 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräuchertem Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: bis 2019.

802 Santa Irene (demnächst Quinde) Malbec 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: bis 2020.

803 Quinde Red Blend 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: bis 2020.

806 Medanos Malbec 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenesten - Verwendung zu: Den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: bis 2021.

809 Medanos Cabernet Sauvignon Goldm. 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: bis 2022.

811 Vinacol Oak Reserve Malbec 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: bis 2021.

MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec 2012 hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: bis 2020.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

176 Chardonnay Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: bis 2019.

174 Cabernet Sauvignon 2015 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: bis 2020.

175 Malbec 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: bis 2020.

177 Cabernet Sauvignon Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: bis 2021.

178 Malbec Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann

im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: bis 2021.

SÜDAFRIKA

UNIWINES PALESA

818 Sauvignon Blanc 2016 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: bis 2017.

819 Pinotage 2014 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: bis 2017.

Das Abholfest ist

am Sonnabend	16. Juni 2018
10:00 - 17:00 Uhr	
und Sonntag	17. Juni 2018
10:00 - 13:00 Uhr	

Thomsen Fleischmarkt, Kiel Wellsee, Edisonstr. 20