

# *Probennotizen Frühjahr 2021*

*Italien*

*Österreich*

*Deutschland*

*Frankreich*

*Argentinien*



*Les Grains Nobles*  
*Fair Wein*

© April 2021

## Les Grains Nobles

## Italien

## ALTO ADIGE - TRÖPFLTALHOF BIO-DEMETER

**1701 LeVIOGN Viognier 18/19 - we -** 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße; 15jährige Viognier auf 300sm und 15% Sauvignon blanc, Kalkschotterboden, Großes Holz Farbe: mittelgelb mit Kupfer - Nase: Blüten, Orangenschale, Apfel, Honigton, reich, Reiffruchtig, sanfter Viognier - Mund: Ananas, reifer Apfel, Orangen mit Würze, Andenbeere, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Strukturiert. - Zu: Solist und zu raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch zB Seeeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 4 J.+

**1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2016 - we -** 14%, nur 3.000 Flaschen von 1,2ha. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphyrit und Kalkdolomit, 500sm. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt - Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Reife Aprikose, Stachelbeere, reife Birnen, Hauch Ingwer und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere - Mund: Saft, traubig. Stachelbeere, Quitten, Birne, Kräuter und etwas Pfeffer. Komplex und reich, strukturiert mit leichtem Gerbstoff. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Klar und fruchtig, komplex. Ein Weinabenteuer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder. Bitte karaffieren. - Genuss: 7 J.

**1712 RoséMARIE Anphora 2019 - rs -** 13,5% AlkVol, 2 Gramm Restsüße; 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, vergoren in der Amphore. - Farbe: lachsfarben - Nase: Blüten, Johannisbeeren, Röstaromen, Blüten, reich. - Mund: traubig, Tabak, saftig nach Wildkirschen und Schattensmorellen, kleiner Honigton, Salz. **Ein Edelrosé.** - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, ein toller Begrüßungswein. Auf der Terrasse - Genuss: 4 J.+

**1706 BARLEITH Anphora 2016 - ro -** 13%, nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 25jährig, auf 300sm. Lehmiger Kalkschotterboden. 7 Wochen oder mehr auf der Maise in der Amphore, dann 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern. - Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz und Schoko. Springt an mit Schwarzkirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgundisch an, feingliedrig, Waldbeeren und Würze mit sanften Tanninen. Harmonisch-elegant im langen Finale mit Kräuterwürze. Durchgängig saftig. - Zu: allen Fleischgerichten und als Solist. - Genuss: 7 J.

## ALTO ADIGE - ELENA WALCH/HOFSTÄTTER/ST.MICHAEL-EPPAN

**1643 Hofstätter-Weissburgunder 2018 - we -** Mergelböden - Farbe: strohgelb Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 5 J.

**1117 St.Michael-Eppan-Pinot Bianco Alto Adige DOC 2019 - we -** 13,5/2,35/5,65; auf lehmigen Kalkschotterböden Farbe: helles Strohgelb - Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Mund: gelbfruchtig, knackig, etwas Hagebutte, weich und ansatzweise cremig. Macht Spass. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1133 St.Michael-Eppan-Pinot Bianco Schulthausen Alto Adige DOC 2019 - we -** 13,5/2,5/5,85; 25% im Holz - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Blüten und zarte Früchte, reife Birnen, Salbei, Würze. Cremig und weich - Mund: sanft-cremige Fülle. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. Gut stützende, aber reife Säure. Hauch Vanille, gute Länge. - Zu: gebratenem Fisch, Kalb, Huhn - Genuss: 6 J.

**1118 St.Michael-Eppan-Chardonnay Alto Adige DOC 2019 - we -** 13/2,75/4,95; wenig Säure - Farbe: helles Strohgelb - Nase: cremig-fruchtig, gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Honigmelone. - Mund: herrlich nach Melone, Birne mit einem Hauch Banane. Milde Säure, cremig. - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 5 J.

**1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2018 - 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: 6 J.

**1119 St.Michael-Eppan-Grigio Alto Adige Sanct Valentin 2018 - we -** 14,5; im Tonnaux ausgebaut Farbe: strohgelb - Nase: fruchtig frisch nach Apfel, Birne und feiner Vanille - Mund: Rauch, Vanille. Dazu kommen Fruchtnoten von Pfirsichen, Zitronenzesten, Banane, Birne und süßem Apfel. - Zu: hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

**1644 Hofstätter-Pinot Grigio 2019 - we -** Mergelböden Farbe: strohgelb - Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 5 J.

## TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER-

**1018 Fontanasanta Manzoni bianco 2020 - we -** Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie; 96 JS-P - Farbe: hellgelb - Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: reife Säure nach Limette, gelbe Früchte, Birne und reifer 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 2019 - ro -** Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques; 94 JS-P - 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 vom Entrecote,

auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Ossobucco. - Genuss: 7 J.

**1015 Teroldego Sgarzon Amphore 2019 - ro -** Teroldego-Cru von der Lage Sgarzon mit Sand und angeschwemmtem Geröll aus Kieselsteinen, Kalk, Porphyrit; kühlere Lage, 15 J. alte Reben. 94 JS-P Farbe: dichte, tiefrote Farbe, etwas Lila - Nase: dicht und gestauchte, Cassis, Blüten, zart. Fleischtige Kirsche, Süßholz, würzig. Wandelt sich im Glas. - Mund: Saubere, klare Frucht, kirschtiger 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 ein authentischer Wein - Genuss: 10 J.

**1014 Teroldego Morei Amphore 2019 - ro -** Teroldego-Cru von der Lage Morei (dunkel), steinig, mineralisch; 30 Jahre alte Reben. 95 JS-P Farbe: dichte, tiefrote Farbe - Nase: feingliedrig, zarte Däfte, 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 authentisch als Solist. - Genuss: 12 J.

**1019 Granato IGT 2018 - ro -** Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu; 97 JS-P - Farbe: dichtes Rubinrot mit violetttem Schimmer - Nase: zarte, sehr 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: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+

## PIEMONT - ELIO ALTARE

**1174 Langhe rosso DOC Larigi 2018 - ro -** reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - Farbe: purpurrot - Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Fruchtsüße, saftig, beerig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich - Zu: Grilladen, Käse, - Genuss: 20 J.

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2018 - ro -** Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen 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.

**1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2018 - ro -** reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, 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 Toncabohne, 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.

**1259 L. Insieme 2018 - 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.

**1192 Barolo DOCG 2017 - ro -** 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: Tee, Rosen, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Mund: voll mit roten Früchten, reich, Fruchtsüße, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, Lakritz. Ausgesprochen runde Tannine. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 10 J.

## PIEMONT - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - 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, Zwetscke, 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 2019 - ro -** Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reife Brombeeren mit milden Gewürzen, Sandelholz, Blüten - Mund: tolle Fruchtigkeit, Kirschen, Brombeeren, Cassis. Sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2018 - 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, fruchtiger Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017 - ro -** 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 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 2019 - 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 - 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 2017 - ro** - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - 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.

**1194 Barolo DOCG Arborina 2017 - ro** - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni, 94 Suckling - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera 2017 - ro** - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Galloni, 93 Parker, 96 Suckling, Platz 1 von 400 bei Vinum. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: große Eleganz mit reifen Früchte nach Kirschen und Cassis, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 10 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2017 - ro** - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. 94 Galloni Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Mund: kuzer Fruchtexplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

**1127 Barolo DOCG Paiagallo 2017 - ro** - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. 94 Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: springt an, großer Nebbiolo. Reich, schwarze Früchte, Eleganz, milde Würze. Sehr floral mit Blütendüften. Toll - Mund: weich für einen Nebbiolo, elegant. Kalklage kommt durch, Säure ist gekappt. Viel rote Frucht, reich, tief. Geistige Aromen füllen den Rachen aus, betörende Fruchtsüße mit Würze ummanteln die reifen Tannine. Großer Barolo. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

#### PIEMONTE - CORNAREA

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2019 - we** - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renoclonen, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

#### LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

**1139 Bulgarini-Fior di Lago 2019 - we** - 12,5%; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc Farbe: zartgelb - Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Fisch, Gemüse, Risotto Genuss: 2 J.

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2019 - 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.

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2019 - 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 2019 - 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 2019 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompost, 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

**1072 Custoza DOC 2020 - we** - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grün gelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, würziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

**1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2018 - we** - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grün gelb - Nase: cremig, Mango und 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 und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

**1064 Lugana Garda DOC 2020 - we** - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renoclonde, 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.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2020 - 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 2019 - 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. - kalt zu trinken. Zu Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2018 - 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: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

**1068 Valpolic. Class. DOC 2018 - 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 2017 - ro** - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amaron-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 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2016 - ro** - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann 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 Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Guter Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOCG 2015 - ro** - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Re Selektion, 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 CASTELLO DI BUTTRIO und LA TUNELLA

**1169 Pinot Grigio Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - Mund: mild und feingliedrig, frischer Apfel, Knackbirne, dennoch milde Säure und cremige Anflüge. Sehr schöne, elegante Länge. Mineralik. Gelungen - Zu: weißem Fleisch und zum Käse, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Genuss: 3 J.

**1151 La Tunella-Sauvignon blanc DOC 2019 - we** - 13/6,15/5,25; Edelstahl - Farbe: strohgelb - Nase: Feldblumen, Salbei, Pfirsich, Stachelbeeren, Andenbeere - Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, milde Säure. Gut balanciert, Paprika. Mineralität mit Salz im Finale. - Zu: edlem Fisch, Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

**1159 Chardonnay Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: strohgelb - Nase: Weißdornblüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cemig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu Fisch und zum Käse - Genuss: 3 J.

#### CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

**1635 Il Monte bianco IGT 2020 - we** - Farbe: helles Gelb - Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitronen, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1636 Sangiovese Toscana IGT 2020 - ro** - Farbe: mittelrot - Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Mund: reich mit weicher Tanninstruktur. Kakao, Kirsche. Bleibt reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßengerichte - Genuss: 3 J.

**1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2018 - ro** - Farbe: mittelrot - Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche Gerbstoffe - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

**1638 Fat. Corfecciano Urbana Chianti Montesp. DOCG 2018 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen,

Kakao, dunkle Waldbeeren - Mund: fruchtiger Auftakt mit eingudenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Schwarzfruchtiger Nachhall. **Preis-/Qualitätshit** - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

**1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2015 - ro - 13,5%**, reiner Sangiovese Farbe: mittelrot - Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale, großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Gen.: 10 J.

**1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2013 - ro - 15,5%**, Cabernet Sauvignon Farbe: fast schwarz - Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglücklich. Dazu Würze und Mineralik - Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

**1071 Il Corzanello Bianco IGT 2020 - we** - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

**1079 Il Corzanello Rosso IGT 2020 - 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 2019 - 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 Sangiovese IGT 2018 - ro** - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 93FP Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten ein Fruchtkorb, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 15 J. +

**1083 Il Corzano IGT Toscana 2018 - ro - 14,5%**, Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; 93 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, etwas Feige - Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. Preis-/Qualitätshit. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J.

**1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2005 - we** - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen 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

**1115 Chiara IGT goldene Kapsel 2020 - we** - Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekelert - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitro, Blüten 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.

**1128 Sangiovese Bianco IGT schwarze Kapsel 2020 - we** - Sangiovese, weiß gekelert - Farbe: mittleres Gelb - Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Mund: Apfel, Rauch, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik, Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, zum Essen, Spargel mit S chinken - Genuss: 3 J.

**1109 Primavera 2020 - rs** - Rosé von Sangiovese - Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - Nase: Himbeere, feine Blüten - Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3J.

**1101 Trittico IGT 2019 - ro** - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkanimierend. - Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

**1102 Chianti Classico 2018 - ro - 14,5%**; Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5, 92 FP - Farbe: rubinrot - Nase: Fruchtkorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, ansteigende ätherische Noten, wie es sonst nur höhere Qualitäten aufweisen. Frisch, charmant und strukturiert - Mund: Kirsche. Ansteigende Frische mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, standhaft mit leichter Würze, Nelken. Geht ohne Schwere ins immer noch kirschige Finale - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

**1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione 2017 - ro - 14,5%**; Sangiovese100; 94 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten, Fruchtsüße, Struktur, reife Brombeeren, Kirschen, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - Mund: Sangiovese-Feuer mit Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und von Cassis, Schokotannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, am Ende Cassis und Galestro-Mineralik. Großer Wein mit enormem Potenzial - Zu: edlem Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, toller Solist - Gen.: 15 J. +

**1113 PONENTE IGT 2018 - ro - 15%**, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend. Dunkle Früchte, fruchtsüße Noten, Leder, balsamisch. Etwas Rauch, aristokratisch. - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, insgesamt ist er störrisch und wild. Mit viel Luft (sechs Stunden karraffiert) dann Fruchtsüße mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer, Pfeifentabak. Integrierte Tannine haltend - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Bis 2023 sechs Stunden karraffieren. - Genuss: 12 J.

#### MAREMMA - AMPELEIA BIO DEMETER

**1011 Bianco di Ampeleia 2020 - we** - überwiegend Trebbiano mit Malvasia und Ansonica von 300-600 slm. 10-12 Tage skin-contact. Zementtank - Farbe: mittelgelb - Zu: hellem Fleisch, Fisch, Käse - Genuss: 4 J.

**1008 Unlirto di Ampeleia IGT Liter 2019 - ro** - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himbbereen, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbbereen, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2019 - ro** - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 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: Grillgerichten, Lammschulter; mediterraner Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2017 - ro** - reiner Cabernet Franc. 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 Wachholder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

#### MAREMMA und andere Toskaner

**1146 Borgo Scorperto-Borgonero IGT 2017 - ro** - CS, Sangiovese, Syrah; 13,5% Farbe: 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.

**1251 Argentiera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2017 - ro** - CS40, CF30, M20; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgereiftem Käse. - Genuss: 12 J.

**1262 San Guido-Le Difese IGT 2018 - 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: 12 J.

**1256 Tenuta della Vite-Lucente Toscana IGT 2018 - ro** - Sangiovese25, Merlot75; 14%;, Zweitwein des Luce della Vite Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen. Macht Spass. - Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis, Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße. Salbei, Leder, hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 12 J.

#### MONTALCINO - LA MAGIA BIO

**1577 ECO Rose 2020 - rs** - von Sangiovese, 5-15 Jahre alte Reben, 10 Stden Mazeration - Farbe: kräftiges Rosé - Nase: warm und voll wie ein leichter Rotwein. Graphit, Lakritz, Rosen, Himbeeren - Mund: reife Himbeeren, ätherische Noten, warm und würzig. Dann fruchtige und frische Johannisbeeren. Im Finale Würze, auch von Gerbstoffen. Kräftiger Rosé, fast ein leichter Rotwein - Zu: Nudeln, Abendbrot, Schweinebraten. Nicht kalt trinken. - Genuss: 3 J.

**1578 Il Vispo IGT Toscana 2020 - ro** - 13,5%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, reifen, dunklen Beeren - Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr angenehm - Zu: Pasta, Vorspeisen. Auch gut zu Grilladen. - Genuss: 4 J.

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2019 - ro** - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila Nase: Veilchen und Korb voller dunkler Früchte, springt geradezu an, reich und betörend. Welch ein Einstieg in 2019! Fenestes Lakritz, Schwazkirschen, ätherische Noten, feine Würze. - Mund: kühler Typ mit Kirsche und frühen Tannine, dann ansteigende Frucht und tragende Säure, gute Länge, sauber und frisch. Sanft ausklingend mit Tee, Kirschen und Würze. Perfekt. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gansl, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2016 - ro - 14,5%;** 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu. 17,5 Jancis Robinson, 96 Pkte JS - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - Nase: dicht und reich mit Blüten, dunklen Früchten und Kräutern. Mit ätherischem Schwung bieten sich feine Aromen von Kirsche, süßen Kräutern, Tonka, Lorbeer an, dann Schoko und Tabak. Verführerisch, - Mund: eine kleine Fruchtextplosion mit Kirschen und Cassis mit zarter Bitternis von Kakao. Süßer Pfeffer, Lakritz. Sehr fein und lang, mit reifer Säure unterlegt, fitnessreich, sehr langer Ausklang. Groß. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

**1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 - ro - 14,8%,** 39 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus, 97 JS - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm und offen, komplex mit Cassis und Kirschen. Oliven und Fenchel, Rosen.. - Mund: kirschig mit "Roter Grütze", Vanille, Schoko und etwas Minze. Stützende Tannine, die aber kaum durch die Aromen dringen. Im Finale fruchtig und balsamisch. Großartig. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

**1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG 2016 - ro - 14,5%;** 40 Jahre alte Sangiovese, ausgesuchte Parzellen zwischen den beiden Kirsch-bäumen, 730 Flaschen, 3 Jahre in neuen Tonneaus. 96JS Farbe: mittleres Rot - Nase: schon mit Abstand strömen betörende Aromen aus dem Glas: reife Schwarzkirsche, Cassi, Tee. Elekganz mit Vanille, Wachholder, Sandelholz und dunkler Schokolade. Dichte und Konzentration werden deutlich, denn die Aromen wirken nicht zerstreut, sondern komme - Mund: der kühle Typ. Schwarz-kirsche und Cassis gehen in Weichsel, die Säure hebt und es mischen sich Schoko-Tannine ein. Unglaublich die Länge, die mit Würze und wenig Kräutern in ein Brunello-Konzert einmünden. Im finale kommt noch einmal die Kirsche zum Zuge - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

#### MONTECALCINO - CLAUDIA FERRERO

**1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2018 - ro - 15/1/5,5;** Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - 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 2019 - ro - 14,5/1/5,6;** perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, - 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 samtigen Tanninen, Wachholder und Mineralik. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

**1743 Brunello di Montalcino DOCG 2016 - ro - 14,5%;** letzter Jahrgang von Pablo, großer Jahrgang - Wir konnten ihn nicht probieren. Es gibt keinen Zweifel an der hohen Qualität. Preishit. - Genuss: 15 J.

**1749 Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2015 - ro - 15%;** großer Jahrgang, - Wir konnten ihn nicht probieren, ist hochkarätig und ein Preishit. Genuss: 15 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1731 Deodato Bianco 2020 - 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: 3J.

**1722 Deodato Rosato 2020 - rs - Sangiovese - Farbe: helles Rosé - Nase: frisch** mit Himbeeren und Blüten - Mund: auch Himbeeren, Hauch Würze und viel Frische. Dann eine leichte Mineralik von Erde, hat was.

**1732 Rosso di Montepulciano DOC 18/19 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo.** - 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 Vino Nobile - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 16/17 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo** - Farbe: ziegelrot - Nase: Schon Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Finessen: Wildkirsche, warme Noten von Kakao, reife Himbeeren. Saftig und reif. - Mund: Konsquent im Verlauf, sehr strukturiert. Kirschig mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachholder. Sehr lang, Gerbstoffe völlig integriert. Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 15/16 - ro - Sangiovese90,** Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - Nase: hohe Konzentration, dicht und reich. Frucht und süße Würze kommen aus der Mitte, Hauch Vanille, verführerisch - Mund: auch kräftiger Antritt mit Frucht von Kirschen und reifer Cassis. Klingt nach, wird schokoladig. Gerbstoffe starten, Frucht im Retro mit Würze, Schwarzkirschen,....Großes Finale. Hat Feuer. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

#### APULIEN

**1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2020 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falanghina30,** 12% Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2020 - rs - trockener Rosé von Primitivo,** 12% - Farbe: pinkfarben - Nase: wenig, saftig, Blüten nach Rosen - Mund: klar mit Himbeeren, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

**1307 Imprint Rosato von Susumaniello IGT 2020 - rs - trockener Rosé von Susumaniello,** 12,5% - Farbe: pinkfarben - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

**1608 Integro Negroamaro IGT 2019 - 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.

**1305 A Mano Negroamaro IGT 2019 - ro - 30-60 Jahre alte Reben,** 13,5 % - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2018 - ro - reiner Primitivo** (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Restsüße - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo IGT 2020 - 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 Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo IGT 2020 - ro - 14/11/6,3;** 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.

**1304 A Mano Primitivo IGT 2019 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria,** 30-60 Jahre alte Reben., zwei Monate in Barriques, 14,5 % - 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.

**1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2019 - 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 2019 - ro - Primitivo von 40-60** Jahre 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 2019 - ro - 14% - Farbe: dunkelrot - Nase:** lebendig-fruchtig mit Kirsch-aromen 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.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2019 - ro - Primitivo, 14% -** Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinkirschen 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.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Manduria Pacato DOC 2019 - ro - Primitivo,** 14,5% 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: 6 J.

**1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2019 - ro -** Primitivo, 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.

**1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2019 - ro - Primitivo 14% - Farbe:** dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2017 - ro - Primitivo 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.

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2018 - ro - Primitivo, Gaglioppo,** Maglicococo; 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.

**1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2017 - ro - Primitivo, 15/13 -** Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze und Fülle, dennoch mit Eleganz. Emera kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2016 - ro - Primitivo,** 14,5; - Farbe: rubinrot - Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Frucht-

süße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2017 - ro** - Primitivo, 15/13/5,5; Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzten 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 2016 - 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.

**1261 Farnese-Edizione Cinque Autoctoni - ro** - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Fruchtaromen 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.

#### SARDINIEN - TENUTA CAPICHERA

**1267 Capichera-Vermentino Lintóri DOC 2019 - we** - 13,5; Vermentino di Gallura von jüngeren Reben, Stahltank - Farbe: grüngelb - Nase: frisch und mineralisch, exotische Früchte, Ananas, Kräuter - Mund: frisch und klar, Zitrusnoten, Andenbeere, Ananas. Mineralik, gute Länge, schöne Balance - Zu: Suppen, Vorspeisen, Terrasse - Genuss: 4 J.

**1129 Capichera-Vermentino Vigna `Angena DOCG Gallura 2019 - we** - 14%; Vermentino di Gallura von alten Reben - Farbe: strohgelb - Nase: blumig, Orange, Weißdorn, gelbe Früchte, auch Apfel. Mineralische Noten - Mund: voll mit gelben Früchten, sehr lang, cremig. - Zu: Fisch mit sahnigen Soßen - Genuss: 10 J.

**1176 Capichera-Isola Dei Nuraghi Ros. També IGT 2019 - rs** - 13,5; Carignano im Stahl Farbe: Korallenrosé - Nase: Rosen, Johannisbeeren, auch Veilchen und Zitronengras - Mund: frisch und saftig, Johannisbeeren, Zitrus und Mineralik. Anklang an Rotwein - Zu: von Terrasse bis Fisch - Genuss: 4 J.

**1131 Capichera-Liánti Rosso IGT 2017 - ro** - 14%; Carignano, Syrah, Stahl Farbe: rot mit Granat - Nase: fruchtig und würzig, Zimt, Fruchtgelee, Mokka. - Mund: Fruchtsüße, reife Kirschen mit milden Tanninen. Durchaus harmonisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

**1132 Capichera-Assaje Rosso IGT 2017 - ro** - 14,5%; Carignano, Syrah, Barrique - Farbe: rot mit Violett - Nase: ätherisch und saftig nach Kirschen, Brombeeren, Minze, Kakao, würzig, auch salzig. Bemerkenswert gut. - Mund: warm und reich, fruchtig. Milde Tannine mit etwas Schoko. Sehr lang, Hauch balsamisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 10+ J.

#### SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

**1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2020 - we** - reiner Fiano von Sizilien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grüntlich - Nase: Augustapfel, frisch, Weißdornblüte, Honihwabe. Ansprechend - Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, frische Ananas, Hagebutte, gute Länge. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

**1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - we** - 12,5%, reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Anonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zarte 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 Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

**1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2019 - we** - 13%; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 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, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse, ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 18/19 - we** - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS 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 gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2020 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. 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: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1418 Miopasso Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage getrocknet (appassite). - Farbe: purpurrot - Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Mund: Fruchtkorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1399 Disuero Nero d'Avola Sicilia DOC 2018 - ro** - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtene 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 Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung, 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.

**1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2018 - ro** - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - 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.

**1291 700 srl Spumante Brut 2016 - we** - Ein Spumante von der Tenuta Ficuzza im Champagnerverfahren (36 Monate) von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seeevel. - Farbe: helles Gelb - Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Düfte, kein Aufdringlich - Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralchetto 2019 - 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 Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro** - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannenteppich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

**1045 Vigneti d'Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2018 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Mund: warmer, kirschiger 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 2018 - ro** - 14; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique - 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 kirschiger Frucht, begeleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

**1051 Frattasi-Iovi Tonant Aglianico del Turbano DOCG 2016 - ro** - 14,5; Aglianico del Turbano, Kampanien, von Vulkanböden, 24 Mte im Barrique - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: intensiv nach Brombeeren, Myrthe und Pflaumen - Mund: dicht und komplex, Cassis und Zwetschke, Tabak, Würze. Enorm reich, hat Tiefgang, Wachholder, Rauch, großer Wein mit Struktur und Finessen. - Zu: Lamm mit Kräutern, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J. +

#### ANDERE LÄNDER - DOURO, PORTUGAL - QUINTA DE RORITZ

**1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2017 - 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 2018 - ro** - Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 92 Fpkte - Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, reife Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trocken-pflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen, geschliffenen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

#### ISLA DE MAIPO, CHILE - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

**1648 Tarapaca - Camenere Reservado 2017 - ro** - 14%; aus dem Vallee Central, Chile - Farbe: dunkelrot - Nase: Gewürze, rauchig, mehr Pflaume als Kirsche, etwas Leder. Cassisnoten - Mund: Brombeeren, ansteigende Würze, Kirscharomen, Lakritz. Hinter raus etwas Minze und Cassisnoten. Gute und würzige Länge. Zu diesem Preis ein Hit. - Zu: Grilladen, Terrassenwein nach Sonnenuntergang. Kühl trinken. - Genuss: 5 J.

**1653 Tarapaca-Cabernet-Sauvignon Gran Reserva 2014 - ro** - 14,5%; aus dem Maipo-Valley Farbe: dunkelrot - Nase: Brombeeren, Schoko, Fenchel. Saftig und würzig. - Mund: schwarzen, reifen Früchten, auch Pflaume und Feige, viel Würze. Fruchtsüße, sanfte Tannine. Dicht und kraftvoll - Zu: Grilladen, Käse, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

**1655 Silberboom-Black Label Cabernet-Sauvignon 2017 - ro - 15%**, Stellenbosch, Südafrika Farbe: dunkelrot - Nase: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, sehr fruchtig und dicht - Mund: schwarze Früchte, dicht. Konzentration mit weichen Tanninen. Kraftvoll mit langem Nachhall. - Zu: Grilladen, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

## ÖSTERREICH

### WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz 2020 - we - 12,2/1/5,2**; auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu, Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter, Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 2020 - we - 13,3/3,7/5,5**; auf Löss und Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlminalerik, 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. +

**1394 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2019 - we - 0** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

**1367 Grüner Veltliner for friends only Magnum 2017 - we - 15,2/3,5/7** auf Urgestein, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - Nase: Reneclode, Apfelsine, Salz, Jod, weißer Pfeffer. Viel Konzentration. - Mund: komplex mineralisch, feinwürzig, Anklänge von gelben Früchten, Hauch Salz, Thymian und Macis, fast wie ein Riesling. Mineralik, wieder Früchte, große Länge. Potenzial. Super. Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J.

**1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2019 - we - 12/1/5,5**; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmitz, Rest auf Kolmütz. Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtfleischig - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

**1361 Riesling Ried Kollmitz 2019 - we - 12,5/1/4,8**; von alten Reben Löss und Urgestein, das Sahnestück - Farbe: grüngelb - Nase: muskatig, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Typisch für große Wachauer Rieslinge - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen, edel. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Hummer - Gen.: 10 J.

**1356 Riesling Pulp Fiction X 2019 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben, Apfel, gelbe Früchte, weinig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet, Bratfisch, Käse Genuss: 2 J.**

**1363 Chardonnay Smaragd Ried Kollmitz 2019 - we - Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extrakt-süsse, Litchi, Birne, Zesten. - Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichten oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. Genuss: 6 J+**

**1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2019 - we - Ursprünglich wurden 16 ausgesuchte Stöcke vermehrt und auf Kollmitz ausgepflanzt. Die Reben sind von 2003, geringer Ertrag. - Farbe: helles Goldgelb - Nase: Stachelbeere, Melisse, Ingwer. - Mund: frisch, fruchtig, beinahe kecke Säure. Erinnert an steirisches Sauvignon blanc - Zu: Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichte mit Curry, Buffet. - Gen.: 6 J.+**

**1376 Grauburgunder Smaragd Ried Postolern 2018 - we - 13/6,5/5**; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter - 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.

**1354 Grauburgunder Smaragd maischevergoren 2017 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank; 14,7/3,9/6,5** Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, sauber und klar - Mund: am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - Zu: Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7-10 J.

### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1432 Gemischter Satz 2020 - we - 12,5/ 2,1**; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren - Farbe: Helles Grüngelb - Nase: lüften mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergheu, Pfirsich, Tiefgründig. - Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerbstoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, weißer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur, wunderbar mit Potenzial - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Terrasse, zum Abendbrot. Genuss: 4 J.

**1446 Roter Veltliner 2020 - we - 12,5/ 2,1**; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - Nase: Knackig mit Klarapfel, Nuancen von Pfirsich und gelber Pflaume, Spargel, Quitte. Holunderblüte, Paprika. Überhaupt eine Anmutung an Sbl - Mund: Apfel und Knackbirne, traubig, Apfelkerne (mit kleiner Bitternis), Zitronenabrieb und Minze. Gelbe Pflaume liegt über Mineralik. Frisch bis ins Finale mit Mineralik und milder Würze. Gradlinig und unverspielt, macht Spaß. Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2020 - we - 12,5/1,2** Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb mit Grünstich - Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Reneclode. Hauch würze mit Orangeade, exotischer Anmutung mit Litchi und Ananas. Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, saubere

Zitrusfrucht, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Renekode, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2019 - we - 13,5/2,7/Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Mund: gelbfruchtig mit Minze, Muskatig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.**

**1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2019 - we - 13,5/6,8/5,6**; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2019 - we - 14,5/6/6**; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP Farbe: mittelgelb - Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

**1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein Reserve 2018 - we - 13,5/7,5/5,6**; auf Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weiß-dornblüten. Gezügelter Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

**1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2017 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP, 92 PP - Farbe: mittel-gelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, 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. +**

**1433 Riesling Ried Ametzberg DAC 2018 - we - 14,5/9,5/4,8**; Steine und Staub von Granit, 94 FP - Farbe: grüngelb - Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

**1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique 93 FP - 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.**

**1441 Rosé vom Cabernet Franc 2020 - rs - 11,5%/ 1** Gramm RZ - Farbe: apricotfarben - Nase: zurückhalten und weinig mit Mineralik. Blüten von Heckenrosen, Himbeere und Erdbeere, etwas Tee. Ist auf der floralen Seite - Mund: Frucht-touch Mineralik, dann wunderbar dichter Fruchtkern nach Erd-beere. Tee und Hagebuttenmark, auch rosa Grapefruit und Limette. Mineralisch mit Fleur de Sel bis ins Finale. Macht Eindruck. - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

**1448 Rosé 9 grape varieties 2020 - rs - 11,5%/ 1** Gramm RZ Farbe: apricotfarben - Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig. Frische Haselnuss, Hagebutte. Eleganz - Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang - Zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse - Genuss: 3 J.

**1434 Zweigelt Ried SAND 2019 - ro - 13,5/1**; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques. Falstaffsieger Grand Prix Zweigelt, 92 FP Farbe: rubinrot - Nase: Balsamisch mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirschkompott mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Finessen. Sandelholz und etwas Wacholderbeeren. Ausgesprochen einladend. - Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, etwas Lakritz und samtene Kakao-Tanninen. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1415 GRANIT Zweigelt 2018 - ro - 13,5/1,5**; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P - Farbe: granatrot - Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessentreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

**1443 Cabernet Sauvignon 2012 - 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. Sehr schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

**1442 Syrah 2018 - ro - 13,5/1**; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatrot - Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röst-

aromen, feines Süßholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit etwas schwarzem Tee. - Mund: reife Schattenmorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hochelegant. Hat dabei eine enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Fruchtaromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikanten Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

**1656 Syrah Stockkultur 2018 - ro** - 16,5/1,4/5,1; 2010 gepflanzt auf der Riede Pfeiffenberg mit Granitboden. Pfahlerziehung. 93 F-P - Farbe: granatrot - Nase: warmer Typ mit Schwarzkirschen, Cassis und Sandelholz, Veilchenblüten und Wachholder. Dicht und komplex. Zeigt sich schon offen, braucht aber Belüftung. - Mund: reife Schwarzkirsche, und Cassis, balsamisch. Gutes Säurefundament, ansteigende Würze mit Pfefferminz und Lakritz. Bleibt elegant und ausdauernd. Mit mehr Luft gewinnt er Tiefe mit dunklen Beeren und einer kleinen Bitternis, die in Moccanoten einmündet. Alkohol und Tannine sind gut eingebunden. Fruchtig und würzig auch im Finale. Ein kräftiger Wein mit Anziehungskraft und Potenzial. - Zu: Grilladen, Fleisch mit kräftigen Soßen. Gans, Ente, Lamm, Wild - Genuss: 10 J.+

**1438 Cabernet-Franc 2015 - 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, Fruchtkorb 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 2015 - ro** - 15,5/2,9; Riede Kiesling, Granit-schotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. - 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 2017 - ro** - 13,5%; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 400 Flaschen. 95 F-P Farbe: granatrot - Nase: reife und süsse Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanil-ton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig Mund, Gewürze nach Nelken, samt-ener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

**1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2016 - ro** - 14,5/4,7; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. 96 FP - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Zu besonderen Anlässen - Gen.: 40 J.

#### TRAISENAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Meßwein 2020 - we** - nur 10% Farbe: helles Grün-Gelb Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Mund: floraler Antritt, Salz, Rene-clode, Orange, gute Länge. Sauberer Terassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2020 - we** - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Löss-boden, 1975 gepflanzt Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: florale Noten, Orangen-schale, reifer Apfel, Quitte und Ananas - Mund: reife gelbe Früchte, Apfelsmus, Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1485 Grüner Veltliner Ried Kirchbergen 2020 - we** - 13/1,7/5,6; - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: gelbe Früchte, sauber, Renecloden - Mund: fruchtig nach gelben Früchten, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1457 Grüner Veltliner Ried Hochschopf 2020 - we** - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. Farbe: mittleres Gelb - Nase: reiche Blüten, Pfirsich, Ananas - Mund: Schmelz und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, Ananas, gutes Säurespiel. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. - Genuss: 8 J.

**1453 Gemischter Satz 2020 - we** - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Linden-blüten - Mund: frisch mit Reneclode, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2020 - we** - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1461 Muscat Ottonell 2019 - we** - 11,6/2,1/4,9; auf Löss mit Kalkinseln - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck. Wo Birnen und Apfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

**1459 Zweigelt 2019 - ro** - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochschopf Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichsel-kirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

**1462 Zweigelt Barrique 2018 - ro** - 12/1/5,6; 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, Fülle und kleine Extraktzüge. Elegant und reich, besonders lang. Zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1484 Welschriesling 2020 - we** - 11/1,1/6,3; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - Nase: frischer Duft

nach reifem Apfel, Quitte, Reneclode. Etwas erdige Mineralik - Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und Klarapfel. Ewas Würze, Birne, klingt zitronig aus. Sehr sauber. - Ein frischer, leichter Sommerwein, für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kaltem Spargel. Begrüßungsschluck - Genuss: 2 J.

**1491 Gemischter Schatz 2020 - we** - 11,5/1,2/6,1; Sauvignon bl40, Welsch-riesling30, Neuburger20 und Traminer10, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Mund: frisch mit Würze, Tee und feinem Honig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspei-sen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

**1482 Grauer Burgunder 2020 - we** - nur 12,5%, von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Mund: saftig mit viel Mineraliki, Salz, Zitruschale, Orangeade. Hauch asnanas mit Limette, Minze. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

**1493 Grüner Veltliner DAC 2020 - we** - 12/1/5,6; - Farbe: helles Gelb - Nase: Reneclode, etwas Schmelz, März-Veilchen, lädt ein - Mund: viel Steinmine-ralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Feffer. Hat Schmelz, Zitronenabrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2020 - we** - 12,5/4/5,2; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reife und >Schmelz, gelbe Pflaume, März-Veilchen, reife Birne. Hat einen Hauch Exotik - Mund: reife, würzige und zitronige Fruchtigkeit, etwas Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Zitrone bleibt, Würze von weißem Pfeffer. Frisch und dennoch mit Fülle, dabei sauber und klar. Muß empfohlen werden. - Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

**1488 Grüner Veltliner Alter Schatz Reserve 2019 - we** - 14,5%; Premium-veltliner, spontanvergoren, im großen Holz ausgebaut, nicht filtriert - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig, Schmelz, Birne, Mirabelle, Blüten und Kräterwürze - Mund: sehr im Gleichgewicht, beginnt mit Fruchtsüße, Schmelz und gelber Frucht nach reifem Pfirsich und einem Hauch Ananas. Exotik, Zitruschale und weißer Pfeffer. Hat Fülle und Kraft, aber viel Eleganz. Bleibt immer im Spassbereich. - Zu: Spargel, Vorspeisen, Hähnchen, gebratenem Fisch, Asia-Küche. - Genuss: 4 J.

**1483 Riesling Wachstum 2020 - we** - 12/; von Untermarkersdorf - Farbe: helles Gelb - Nase: Rosenblüten, Hauch Würze und Exotik, Pfirsich, Mineralik mit etwas Rauch - Mund: Apfelsine mit Fruchtsüße, Ananas, Orangeade. Frische Länge, in die Pfirsich hinein springt. Viel später dann auch Würze mit Apfelkern. Hat etwas restsüße, dennoch leicht und spritzig - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 3 J.

**1494 Zweigelt 2019 - ro** - kein Holz, 13/1/5,3 - Farbe: purpurrot - Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1487 Zweigelt Reserve 2018 - ro** - auf Löss und Kalk, Barrique, häufig neu. 14/1/5,1 - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarz-kirsche, Lorbeerblatt und Blüten. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer Mund: Brombeeren, Fruchtsüße, zartes Lakritz. Sieigt langsam an, zwingt die Tannine in eine dienliche Rolle. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. Großartig, ein Paradezweigelt. Mehr Wein für dieses Geld ist nicht möglich. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 J.

**1478 nur zweigelt 2017 - ro** - ohne alles: kaum Schwefel, Spontangärung, kein Filter. Beste Trauben - Farbe: purpurrot mit lila - Nase: zurückhaltend, feine Blüten, Veilchen, zartsaftig. Elegant mit Finessen - Mund: weich, fruchtig-saftig, jung. Kirschen und später etwas Cassis. Finessenreich und grundehrlich, sauber. Reiner Wein, kühl zu lagern. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

**1496 Zweigelt Privat 2017 - ro** - die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. 13,5/1/5,6 - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: warm, reich und dicht, dennoch saftiVeilchen, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Mund: kirschig, balsamisch. Dann ansteigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Fruchtkorb und Tee. Fruchtsüße, wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 15 J.

**1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2017 - ro** - Barriqueausbau, 13/1,2/5,1 Farbe: dunkelrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und Tee. Ziemlich dicht und komplex - Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, Zartbitter-Schoko, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, setzt Cassis frei, zeigt Größe. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm, Käse. - Genuss: 10 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

**1614 Welschriesling Classik 2020 - we** - 11,5/2,3/5,8; - 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.

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2020 - we** - 11,5%, 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne, Hauch Exotik - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

**1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2020 - we** - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS 91 - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze,

Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefermineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2019 - we** - 13,5/1/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer. Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

**1609 Himmelreich Leithaberg Grüner Veltliner 2018 - we** - 13,5/1/6,1; steile Schieferlage im 500L Holzfass ausgebaut, hohe Bewertungen - Farbe: grün-gelb Nase: Kräuter und Mineralik, gelbe Früchte, Schmelz und Hauch Vanille - Mund: reife, gelbe Früchte mit Citrus, Thymian, Lorbeerblatt. Dicht und Frisch, später Grapefruit, salzige Mineralik. Orangenzesten. Groß mit viel Potenzial - Zu: hellem Fleisch, Fisch mit kräftigen Soßen, aus einem Burgunderglas. - Genuss: 8 J.+

**1616 Riesling Bergweingarten 2020 - we** - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS91,F90 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. Gefällt uns sehr - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1617 Chardonnay Kreuzjoch 2020 - we** - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontanvergärung, 30jährige Reben Farbe: gelb-grün - Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2020 - we** - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nesseln. Hauch Mango und Maracuja. - Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1611 Handwerk Sauvignon blanc 2018 - we** - 13,5/1/5,7; hochdotierte SB1 im großen Holz und Betonei, Spontanvergärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: , - Mund: Stachelbeere, orientalische Früchte , hochkonzentriert mit großer Tiefe. Beeindruckend. Braucht noch etwas Zeit - Zu: Fisch, Fisch, Fisch. Ziegenkäse - Genuss: 6 J.

**1629 Blaufränkisch Vomthal 2017 - ro** - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, 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 2018 - ro** - 13,5/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Früchtekorb, 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 2016 - ro** - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestaut und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtane Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

#### NEUS.SEE-HÜGELLAND - C. u. E. GIEFING Kontr. Integr. Produktion

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - we** - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßg. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. - Genuss: 4 J.

**1693 Chardonnay Contessa 2018 - 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 Rahmsößen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 7 J.

**1695 Zweigelt Ried Umriss 2016 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge - Farbe: rubinrot - Nase: fleischig, kirchsafte, 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% Damajou; 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 Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

**1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - 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. - Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - 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: präsen Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, 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 Damajou; 95PalaCarte - 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, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

**1705 Marco Polo 2017 - ro** - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques;93PalaCarte - Farbe: granatrot - Nase: rote Grüte 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. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+ , karaffieren

**1707 Cardinal 2015 - ro** - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PalaCarte - 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, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Gen.: 15 J.+ , karaffieren

**1708 Ruster Ausbruch Furmint 0.375 2015 - we** - 94 FP - 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.

#### WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

**1773 Weißburgunder Klassik DAC 2020 - we** - 12/3/6,4; - Farbe: hellgelb - Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Weißdornblüten - Mund: saftig, Apfel und Birne, hat Biss. Tolle Mineralik, die bis in den Nachhall geht - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

**1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2020 - we** - 12,5/1/6,2 - Farbe: grüngelb - Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Mund: klar, gerade, zarte Marakujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, Fischgerichten Genuss: 4 J.

**1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2018 - we** - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe - Farbe: grüngelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, Nesseln, getrockneter Thymian. Hagebutte - Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und Maracuja. Nesseln, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

**1777 Schilcher Klassik DAC 2020 - Rosé** von der Wildbachertraube; 11,5/1/7 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 2020 - rs** - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/3/7; - 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.

**1803 Schilcher Frizzante - rs** - 11/8/8; Charmatmethode, also kein zugesetztes CO<sub>2</sub> - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelnd 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** - Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelnd mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Erdige 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 'N GREEN

**1595 Chardonnay brut Flaschengärung 2011 - we** - ein Blanc de blanc mit 8 Jahren Flaschengärung und 5 Gramm Restsüße. Er wird versektet und trachenweise abgerüttelt von Volker Raumland. - Farbe: hellgelb - Nase: mittelgelb, moussierend. Leicht cremige Noten, feine Perlung - Mund: gelbe Früchte, prickelnder Schmelz, reif, enorm lebendig. Reife, gelbe Früchte. Ein blanc de blanc, der einem Champagner um nichts nachsteht. - Zu: Empfang oder zu einem ganzen Essen. - Genuss: 3 J.

**1597 Assmannshäuser Rosé brut nature 2017 - rs** - Spätburgunder-Rosé, traditionelle Flaschengärung ohne Dossage, 93 FP - Farbe: zartrosa, reiche und feine Perung - Nase: Blüten mit feinen Hefenoten, etwas Brotkrume, Himbeeren und Märzveilchen - Mund: schäumt gut auf, fruchtig mit feiner Herbe, zitrus flammt auf, bleibt als Fundament. Himbeernoten, durchgehend trocken. Frischer

und fruchtiger Nachhall ermuntert zum nächsten Schluck. Eine Annäherung an cremig lehnt er ab. Präzise, sauber und geradeaus - Zu: Begrüßung, durchgehend zum Essen, wenn leichte Speisen vorgesehen sind. Als Zwischengetränk bei längeren Menüs. - Genuss: 3 J.

**1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2020 - we - 12/6/6;** - Farbe: hellgelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

**1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2020 - we - 12,8/6,5/6;** Riesling55, Müller-Thurgau45 - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, feine Herbe wie Kräuterriese, gelbfruchtig. Meeresbrise - Mund: unkompliziert frisch, Fruchtsüße mit sehr reifer Birne, feine Kräuter wie Minze. Dann eine frische Frucht: Limette, Kiwi und Ananas, Pfirsich. Sehr trinkig. - Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Würstplatte. - Genuss: 3 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2020 - we - 12,5/5,6/5,7;** von Hochheimer Lagen und Weiß Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mit Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle - Mund: frisch, Zitro und Orange, kleiner Gerbstoff, gelbe Steinfrüchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1761 Hochheimer Herrenberg Riesling tr. Erste Lage 2020 - we -** wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feingliedrig, Blüten, Pf und Apr, nicht überschwänglich, eher elegant, Mandeln - Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

**1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. Erste Lage 2020 - we - 12,45/4,2/5,9;** Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten, Orangen, Steinobst, elegant - Mund: Birnensaft mit Tee und Kräutern, Zitronen. Ansteigende Würze: Pfefferminze. Angedeutet Steinobst, frisch, klar, mineralisch. Klingt lange nach mit Apfel, Würze und Limette. Sehr edel. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. Erste Lage 2020 - we -** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Stuktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1915 Hochheimer Stein Rie tr. Erste Lage 2018 - we -** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Stuktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1867 Rüdeshheimer Bischofsberg Rie tr. Erste Lage 2019 - we -** sehr alte Reben auf Schiefer- und Quarzit - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr zurückgenommen, etwas Rauch, feine Pfirsichnote. Mineralik. Hat Finessen, spannend - Mund: zart-rauchiger Auftakt. Mineralik. Pfirsichfrucht, die auf der Mineralik schwebt. Ansteigende Würze, am Ende auch Waldhonig. Gute Länge - Zu: edlem Fisch mit Natursoßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Rie tr. Erste Lage 2020 - we - 12,5/4/6;** 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: heckenrose, Kräuter, Finessen von Pfirsich, Aprikose, Zitronengras. Wunderbar. - Mund: Zitronenabrieb, Orange, pfeffriger Pfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Kiwi und Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neue Fruchtaromen an. Sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. Erste Lage 2020 - we - 12/75/7,1/6;** Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig, Feuerstein, sauber. Aprikose und Pfirsich, hinten Mineralik und Meeresbrise - Mund: reife rosa Grapefruit, Mineralik, langanhaltende, gelbe Frucht auch mit Zitro, Ananas, Weinbergpfirsich. Auch salziger Eintrag mit Jod. Feine Würze im Finale, lang. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1766 Weiß Erd Riesling GG 2019 - we - 13/3,6/6,2;** kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 1,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Erde und Leder, Kerne. Mehr Aprikose als Pfirsich, burgundisch anmutend. - Mund: weich, mineralisch, gute Säurestruktur. Langsame Entwicklung mit guter Frische, Steinfrüchte, Sekundäraromen wie Zesten, etwas Ananas, Zitro. Klar, sehr lang, fruchtig und würzig im Finale. - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+

**1767 Kirchenstück Riesling GG 2018 - we - 12,5/4,6/6,2;** Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Mineralik, Orangenschale, Ingwer. Dann erst Pfirsich und Blüten, kleiner Mandelton - Mund: ist er noch auf der sekundären Seite mit Zesten, Orangen, Würze. Ansteigende, lebendige Frucht mit reifen Orangen, Pfirsich, Ananas. Würze gesellt sich hinzu, enorme Finessen und Länge. Viel Eleganz, wirkt trinkreif, hat enormes Potenzial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

**1768 Hölle Riesling GG 2019 - we -** Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, fast zart für Hölle - Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit gelber Frucht. Auch Mund eine langsame Entwicklung, aber mit viel Ausdruck. Potenzial für 20 Jahre - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

**1721 Berg Rotland Riesling GG 2019 - we - 12,5/5/7;** Ganztraubenpressung. Rüdeshheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Steinfrüchte, relativ offen, Tee, Fichtennadeln, süßer Rauch. Weiße Blüten, viel Mineralik - Mund: Fruchtsüße von Pfirsich, feine Gerbstoffe von der Standzeit, Limettenschale, jodiges Salz. Weißer Pfeffer,

dann wieder Fruchtaromen. Spannend. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

**1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2018 - we - 13/5,2/6,8;** Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mineralik nach Erde, feine Blüten, mandelig. Hagebutten und Tee, feine Fruchtaromen. Von der Mineralik geprägt, braucht noch Zeit - Mund: Aprikose, vulkanisch anmutend, Stachelbeere, Pfefferminze. Reife Früchte, feine Würze. Kraft und Eleganz, langes Finale. Warten. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

**1918 Weißer Burgunder tr. Gutswein 2020 - we - 12,5/1,5/5,5;** teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Veilchen, Hagebutte, reife Birne, cremig - Mund: Birnensaft, etwas Zitro und eine kleine Bitternis. Hauch Minze, elegant, leicht cremig, richtig gut. Im weiteren Verlauf grüner Apfel, etwas Gerbstoff, Zitronengras und Salz. Frisch bis ins Finale. Ein Weissburgunder mit Charakter. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 7 J.

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2020 - we - 13/0,7/5,4;** 2000 gepflanzt, Lage Herrenberg mit Kalksteinen. Neutrale Reinzuhtefe, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: saubere Sbl-Nase, etwas Cassisblatt, weiße Blüten, sehr eindrucksvoll und ohne Aufdringlichkeiten - Mund: wunderbarer Auftakt mit Mineralik, kleinem Gerbstoff, kühler Typ. Minzig, Stachelbeere, grüner Tee und getrocknete Kräuter. Gute Länge, minziger Nachhall, toll - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

**1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2020 - we - 12,5/0,5/5,3;** 1995 auf Herrenberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - Nase: elegant, Hauch Vanille, gelbfruchtig, Eisbonbon, Sanddorn und Hagebutte, Orangen - Mund: gelbfruchtig, Tee, dunkles Zitro, Kerne, Mandelbitternis. Bleibt immer frisch, große Länge, cremig im Finale. Toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

**1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2020 - rs - 12,5/5/6,9;** mit alten Reben - Farbe: lachsrot - Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Mund: frisch mit Himbeere, Hagebutte und kleiner Bitternis. Trinkig und erfrischend. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+

**1723 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2019 - ro -** Reben von Hölle und Reichenthal - Farbe: kaminrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J.+

**1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2018 - ro - 14/5/5,3;** 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 Würze und 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 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2018 - ro - 13,5/2,2/4,8;** grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz, Würze, die zart ansteigt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1719 Reichthal Spätburgunder GG 2012 - ro - 14/2,1/4,8;** sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

**1799 Asmannshäuser Höllenberg Spätburgunder GG 2014 - ro - 14/2/5,5;** von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: kaminrot - Nase: Schwarzkirsche, Rauch, Sandelholz, Blüten. Süße Schiefernoten, generös - Mund: schwarzer Tee, Fruchtsüße, Schwarzkirsche, strukturiert. Dann Cassis mit Kern. Hohe Eleganz im Nachhall mit großer Länge, zeigt Größe auf, sehr guter Jahrgang. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

#### RHEINGAU - QUERBACH BO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we - 12%,** Spontanfermentation. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten, gelbe Früchte wie Reneclode und Pfirsich, springt an, kleine Sekundäraromen. Später etwas reife Ananas mit rosa Grapefruit. Empfehlung. - Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen. Etwas Gerbstoff., sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

**1815 Riesling sur lie 2014 - we - 12%,** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten; gelbe Früchte wie Birne und Aprikose, Holunderblüte, cremig - Mund: Geschmacksfülle mit Pfirsich und Aprikose, Hauch Herbe mit Zitro, Stachelbeere. Dann Würze mit Piment Esplenett. Etwas Akazienhonig. - Zu: Fischgerichten, nur so Genuss: 8 J.

**1817 Riesling sur lie 2018 - we - 12%,** Spontanfermentation. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, auch weiße Blüten. Feingliedrig - Mund: gelbe Früchte mit einem Hauch Mango und Kiwi, Zitrone, ansteigende Aromen. Dann Honigtöne, zarte Bitternis, Ananas. Würze kommt auf, sehr lang mit lebendiger Fruchtsüße. Noch viel Potenzial. Empfehlung. - Zu: Fischgerichten, Käse. Zum Sauerkraut. - Genuss: 8 J.

#### FRANKEN - RUDOLF MAY BO

**1782 Silvaner trocken Liter 2020 - we - 12/2,5/5,6;** auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Apfel, Birnen, Blüten, feingliedrig - Mund: frisch, gelbe

Früchte, Renecloden, reife Äpfel mit Apfelsine, gute Länge. - Zu: täglicher Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1783 Silvaner Gutswein 1920 - we - 12/2/6,1;** auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne, Fruchtsüße und süßliche Kräuter, Tee, Hagebutte und Apfelkerne - Mund: weiße Johannisbeeren, grüner Apfel, Mineralik. Gute Frische, Säure stützt gelbe Früchte. Ansteigend in der Aromatik, gute Länge mit Mineralik. Gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 1920 - we - 12,5/1,4/6,2;** 30 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Hauch Rauch, Birne, sauber. Hagebutte mit Honig, Mineralik - Mund: reife gelbe Früchte mit guter Frische, süffig, Tee, Mineralik mit einem Hauch Cremigkeit. Apfelsine, sehr gute Länge mit Kalkmineralik - Zu: vielen Speisen. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen - Genuss: 4 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL\* 2019 - we - 13,5/0,7/6,3;** über 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfrische und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 7J.

**1878 Silvaner Der Schäfer Reserve ReLa Erste Lage\*\* 2018 - we -** Reben von 1969 auf Muschelkalk, 18 Monate auf der Feinhefe, ungefiltert, nur 1000 Flaschen Farbe: mittleres Gelb - Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Früchtchen), etwas Vanille, reich. - Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtsüße mit gelben Früchten, richtig groß. Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen. - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 7 J.

**1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2020 - we - 12/3,8/7;** im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

**1663 Rieslaner Kabinett Retzstadt fruchtsüß 2020 - we - 9/39,1/9,4;** 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

**1685 Rosé Gutswein 2020 - rs - 11,5/3,1/5,9;** - Farbe: dukelrot - Nase: samtig, Rotbeerig, Rauch, frisch - Mund: süffiger Auftakt, samtene Frucht, Johannisbeersaft, weiche Tannine, trinkig - Zu: Abendbrot, Pasta - Genuss: 4 J.

**1795 Spätburgunder Langenbg EL 2019 - ro - 12,5/0/6;** in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz - Farbe: granatrot - Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: Wildkirsche und Cassis, frisch. Tannine greifen ein, Früchte steigen langsam wieder auf, Kirsche, Kardamom, Tonkabohne, rauchig. Kirschfruchtiges Finale - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

**1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2018 - ro - 12,5/0,8/6,3;** im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: Kirschbalsamik, Würze, Cassis, strahl Finessen aus, Früchtchen, reich Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

**1781 Rieslaner Auslese 0,375 2018 - we - 8,5/189/10,3;** - Farbe: sattes Gelb - Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Mund: Limette, Kandis, Bitterorange und süße Früchte mit tragender Säure. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

**1788 Rieslaner TBA ReLa EL 0,375\* 2018 - we - 7/267/10,9;** es gibt nur 90 Flaschen - 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

**1813 Blanc de noir tr. 2020 - we - 12,5/6,5/6,9;** Weißwein vom Spätburgunder Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterwiese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1812 Scheurebe tr. 2020 - we - 12/5/6,2;** von 8 und 15jährigen Reben Farbe: hellgelb - Nase: Cassisblatt, Marakujia, sauber und fein, sehr schön - Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2020 - we - 12,2/3,8/6,5;** bis 30 Jahre alte Reben Farbe: helles Gelb - Nase: 12,5/3,5/6,2; Weißdornblüten, Apfel, Zitro - Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet, Wurstplatt und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder Selektion tr 2020 - we - 13/3,5/ 6,5;** 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: Schmelz, Finessen, Honigtig, Qitte und Pfirsich. - Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

**1947 Weissburgunder R tr. 1819 - we - 13%;** 40% Barrique, Reserve-Wein, höchste Stufe - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, vielleicht Thymian. Mineralik

von Kalk und gemahlene Steinen. Großer Wein - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2020 - we - 13,5/3,5/6;** ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Mund: frisch, ansteigende Frucht mit Minze, Orangen. Gute Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2020 - we - 13/3,5/6,8;** 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

**1941 Riesling tr. Gutswein 2020 - we - 12/6,4/7,5** Farbe: hellgelb - Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Mund: saftig, frisch, langsamer Anstieg, limettiger Verlauf, dann aber Weinbergpfirsich. Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2020 - we - 12,5/6/7,5;** Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1843 Schuppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2020 - we - 12,5/4/6;** Reben von 2000, Grauschieferlage, 40% spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefermineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremiger Soße, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2019 - we - 13/3/6,1;** die besten Trauben vom Römerberg, Kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, 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. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 8 J. +

**1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2019 - we - 12,5%;** sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. - Mund: Rieslingauftritt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein, milde Säure. Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-Butter, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2020 - rs - 12/9/6,8;** vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm Farbe: helles Lachsrot - Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Hagebutte - Mund: Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, guter Extrakt. Sehr standhaft. Restsüße spielt mit der Säure. Süffig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

#### PFALZ - FRED und PETER BECKER BIO und vegan

**1538 Riesling Kalmit brut Flaschengärung 2018 - we - 13%/12 Gramm RZ/7** Säure; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, mineralisch, süffig - Zu: zum Empfang, als prickelnde Erfrischung - Genuss: 3 J.

**1686 Pinot Blanc trocken Flaschengärung 2018 - we - 12, 22 Gramm, 6,4** Säure; 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Mund: mit deutlicher Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, mineralisch, süffig - Zu: vor dem Dessert und dazu - Genuss: 3 J.

**1522 Müller-Thurgau Liter 2020 - we - 12/9/6,3** - Farbe: hellgelb - Nase: Lindenblüten, Stachelbeere, Birne, etwas Honig - Mund: saftig, Stachelbeere, reifer Apfel, Zitro. Süffig mit Restsüße - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1521 Silvaner tr. Liter 2020 - we - 12,5/4/6;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: feine Blüten, sauber, reife Frucht, grüner Apfel - Mund: Limette, Klarapfel, Kiwi. Gute Länge, Hat als Liter schon Klasse - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1405 Weißburgunder tr. Liter 2020 - we - 13/4,5/6,4** Farbe: hellgelb - Nase: weiße Blüten, Schmelz, gelbfruchtig - Mund: cremig, Reneclode, dann Zitrus mit Würze. Klingt frisch limettig aus, sehr gut - Zu: Schoppenwein - Genuss: 2 J.

**1532 Riesling tr. Liter 2020 - we - 11,5/5/7,5;** 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - Nase: Schmelz mit Pfirsich etwas Rauch, wieder reife Steinfrüchte, cremig - Mund: grüner Apfel, Kiwi, Limetten. Bleibt lange auf der frischen Seite. Mineralik und Würze im Finale. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 J.

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2020 - we - 13/5/7,2;** vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - Nase: Veilchen, Hauch Honig, weiße Johannisbeere - Mund: frische Himbeeren, feine Bitternis, Gerbstoffe, hat Zug. Frische mit Würze (Pfeffer). Geht in Richtung Rosé - Zu: Wurstplatt und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2020 - we - 13 /4,5/6,4;** auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Weißbrotkrume, Birne, Lindenblüten, Heu - Mund: Apfel, Birne, würze, schwarzer Tee und Pfefferminz. Kräftiger Antritt, hält durch mit Frucht und Würze bis ins immer noch frische Finale - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2020 - we - 13,8/4,5/6,3;** 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit Finessen, Wießdornblüte, Kalkmineralik, hat Eleganz und Frische - Mund: Apfel, Birne, Ananas, auch etwas Pfirsich. Zitronenabrieb, Potenzial. Sehr gut - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2020 - we - 13/4,5/6,5;** auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: verspielte Aromen mit Honig, Lindenblüten und Litschi - Mund: durchaus konzentriert mit Limette, Pfeffer, Klarapfel. Zieht mit Tee und Mineralik einen Resonanzboden ein. Gute Länge - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spätl. tr. 2020 - we - 14/5/6,5;** auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1527 Pinot Auxerrois Rittersberg Spl. tr. 2020 - we - 13/4,5/5,8;** auf schweren Böden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, bietet Fülle und Eleganz an, auch Schmelz. Reifer Apfel, Birne, etwas Pfirsich ist auch auszumachen - Mund: Fruchtantritt mit süßlicher Mineralik und ansteigende Würze. Kanckbirne. Sehr trinkig mit Potenzial - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

**1338 Chardonnay Kab. halbtrocken 2020 - we - 12,5/10/5,5;** vom Rittersberg mit Lehmboden, 10jährige Reben, hat BSA gemacht - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig mit Feuerstein und einem Hauch Honig, reifem Apfel - Mund: weich, Ananas, Birnensaft. Hat Trinkfluss, exotische Aromen und einen Honigton - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

**1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg Spl. tr. 2020 - we - 12/5/7;** auf Muschelkalk, 20jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße Blüten, Pfirsich, Ananas, Hauch Muskat. Finessen. - Mund: Fruchtsüßer Antritt, dann Limette und Ananas, Weinbergpfirsich. Gute Länge mit fruchtigem Ausklang (Pfirsich) - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2020 - we - 12/5/7;** auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Orangen, klare und saubere Heckenrose, Tee, Pfirsich - Mund: gerade, Mineralik. Tee-langsame Entwicklung, ansteigender Pfirsich, feine Würze. Braucht immer etwas Zeit. Potenziale - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1529 Sauvignon blanc Kalmit Spätl. tr. 2020 - we - 13,5/2/6,9;** keine Aromahefen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Mund: saftig, Zitro, Stachelbeere, Aprikose, Marakuja. Sehr fruchtig und fein, kein Prahlswein - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

**1339 Muskateller Kab. tr. 2020 - we - 12/1,5/6,3;** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch und sauber, tänzerisch, nicht vorlaut - Mund: fruchtig, Anklang von Naschibirne, metallisch wie ein Sauvignon blanc, etwas Gerbstoff, muskatig, gute Länge - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.

**1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2020 - we - 9,5/8/6,4;** von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtsch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

**1498 St. Laurent Rose Kabinett tr. 2020 - rs - 12/5/6,3;** vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere, Kräuter - Mund: beginnt mit Zitro und Apfelkernen, Himbeere und Cassis, Wildkirsche, kleiner Gerbstoff mit feiner Bitternis. Ein Rosé mit Struktur - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2020 - rs - 13/5/7;** vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - Nase: zurückhaltend mit Himbeeren, dicht und saftig - Mund: dicht, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Frisch. Hauch Würze im Finale. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

**1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we - absoluter Preis-/Qualitätshit - Farbe: goldgelb - Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit Fruchtsüße, Honigsüße, schmelziger Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - Zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Genuss: 20 J.**

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1881 Müller-Thurgau trocken 2018 - 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, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.**

**1837 Grauer Burgunder trocken 2018 - 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, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.**

**1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2018 - we - neuer Wein von Huber von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau Farbe: strohgelb - Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstieren, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.**

**1823 Malterdinger Spätburgunder 2018 - 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 rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.**



La Cassela, BIO - im Montepulciano

## FRANKREICH

## ELSASS - CLAUDE DIETRICH

**239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013 - we** - armer Kalkboden, steile Südlage Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - 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 - Zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genuss: noch 2 J.

## DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO\*\*

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO - we** - Chasselas, Sylvaner und etwas Pinot Blanc, Jahrgang 2019 - Farbe: brillant, mittleres Gelb - In der Nase: Frucht von Mirabelle und etwas Birne, darüber florale Noten - Mund: Frucht von Mirabelle, dann Säure von Zitrone und auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure und mineralischen Noten - Zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genuss: 2 J.

**220 Sylvaner 2018 - we** - neben dem Schlossberg, Granitboden - Farbe: leichtes Gelb - In der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann gekochte reife Mirabelle - Mund: zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure, Frucht und deutlich Mineral - Zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genuss: 4 J.

**218 Côtes d'Ammerschwihr 2020 - we** - 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden - Farbe: mittleres Gelb, brillant - In der Nase: erst florale Noten, feine Säure und etwas Mineral, dann fruchtige Aromen hin zu Mirabelle Mund: schöne Frucht, reife Mirabelle mit Kern, dann feine Süße und danach eine leichte zitronige Säure, schönes Mineral, gute Länge - Zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

**221 Pinot Auxerrois Vieille 2018 - we** - 50 Jahre alte Reben in der Ebene - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Aprikose und auch weiße Blüten, feine Süße, dahinter Mineral - Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und sogar etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße und auch etwas Säure, am Ende feines Mineral, gute Länge - Zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genuss: 4 J.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2018 - we** - 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 zwischen Mirabelle und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, feines Mineral und ein Hauch Süße - Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine Süße, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit der Frucht, der frischen Säure und dem Mineral - Zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genuss: 8 J.

**226 Riesling Fürstentum 2019 - we** - Kalk-Lehmboden, Grand cru - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr reich, feine Rosentöne, Confit von weißen Früchten mit dezenten Honignoten - Mund: feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Litchi, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkiges Mineral - Zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genuss: 8 J.

**231 Pinot Gris Schlossberg 2017 - we** - Granitboden, neben dem Schlossberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mandarine, Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle - Mund: Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach Mineral und die zitronige Säure im Abgang gut verbunden, große Länge - Zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genuss: 6 J.

**228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut - we** - Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, 2018 - Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - In der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mineral - Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone und frischer Himbeere, auch deutlich Mineral, wie immer sehr gelungen - Zu: Aperitif - Genuss: 3 J.

**227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé - rs** - Granitböden neben Sonnenberg, 2018 Farbe: leichtes Rosé - In der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Himbeere, dann Mineral - Mund: schäumt auf im Mund, Noten von Himbeere, dann feine zitronige Säure und auch ein Hauch Tannine, sehr elegant und lang - Zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genuss: 2 J.

## ELSASS - PAUL BLANCK &amp; FILS

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2019 - we** - Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: noch verschlossen, eher mineralisch - Mund: fruchtige Attacke von Mirabelle, dann deutliches Mineral und etwas Salz, danach kommt wieder die Frucht, deutliches Potenzial - Zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genuss: 3 J.

**9 Auxerrois Vieilles Vignes 2018 - we** - verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle, schon transformiert mit sekundären Noten - Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle mit Kern, danach Hauch von Kirsche, reich und gute Länge mit etwas Mineral im Abgang - Zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

**5 Riesling Rosenbourg 2017 - we** - wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben - Farbe: leichtes Gelb - In der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel und Granit - Mund: deutliche Säure von frischer Zitrone, reich, dann Mineral und Säure integriert, ein Hauch von Mandeln, gute Länge - Zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genuss: 5 J.

**12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2016 - we** - Steillage am Schlossberg, Granitböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann weiße Früchte, typisch Schlossberg, Mineral bleibt - Mund: sehr

reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber reife Zitronen, im Abgang dominiert das Mineral, verbunden mit der feinen Säure, große Länge - Zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genuss: 7 J

**22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2018 - we** - alte Reben Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche wilde Rose mit einem Hauch floraler Süße, dann etwas Brioche und kalkiges Mineral - Mund: Blüten, dann feine Säure von Limone, sehr reich mit floraler Süße, dann wieder die Säure, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit floralen Noten - Zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genuss: 8 J.

**29 Pinot Gris 2019 - we** - Colmar, Katzenthal und Kientzheim Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dezente Honignote, dann reife Mirabelle und auch etwas Mandarine - Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen Mirabellenkonfitüre und Feige, darüber florale und mineralische Noten, leichte Butternote, im Abgang dominiert die Säure - Zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genuss: 5 J.

**7 Muscat d'Alsace 2019 - we** - Schlossberg, Fürstentum, Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel - Farbe: schönes Gelb - In der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, gut strukturiert - Mund: gekochte weiße Frucht, dann zitronige Säure und auch Jasmin, schöne Säure bleibt, im Abgang eine feine Muskatnote, gute Länge - Zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genuss: 5 J.

**21 Gewürztraminer 2019 - we** - tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, danach reife Pampelmuse und wieder die Kräuter - Mund: deutliche Süße, darüber Pfeffer, dann eine feine Säure und auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund - Zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Gen.: 5 J.

## JURA - DOMAINE ROLET

**313 Arbois Savagnin Ouillés 2019 - we** - Savagnin, nichtoxydativ 9 Monate in Barriques ausgebaut - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: Honig, Feige und etwas Ananas, dahinter eine stabile Säure - Mund: etwas Akazienhonig, Hauch von Zitrone, sehr gut im Gleichgewicht, geht nicht mehr aus dem Mund - Zu: Foie Gras, Tarte Tatin - Genuss: 3 J.

**309 Arbois Blanc Chardonnay 2018 - we** - Kalk-Lehmboden, in Barriques mit 30 % neuen Fässern ausgebaut Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr fein, leichte Vanillnote, dann exotische Frucht, dahinter Mineral - Mund: reiche Frucht zwischen Ananas und Pampelmuse, dann deutliche mineralische Note, sehr gute Länge mit angenehmer Säure im Abgang - Zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genuss: 3 J.

**306 Etoile Chardonnay 2018 - we** - eine der besten Lagen des Jura Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineral, Trockenfrucht und etwas Mandeln - Mund: schöne Frische, Hauch Mango und Zitrone, deutliche Mineralität, im Abgang angenehme Säure, sehr gute Länge - Zu: Comté, Huhn - Genuss: 4 J.

**320 Côte de Jura Expression du Terroir 2014 - we** - 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut - Farbe: deutliches Goldgelb - In der Nase: deutliche Haselnussnote mit etwas Sherry, auch Morcheln, sehr reich - Mund: sehr reich, kräftige Haselnussnote und die pilzigen Aromen, im Abgang deutliche Noten zwischen Sherry und Nuss, sehr lang - Zu: Käse, aber auch zu Pilzgerichten - Genuss: 4 J.

**321 Arbois Rouge Tradition 2018 - ro** - 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir, im Edelstahlfass ausgebaut - Farbe: leichtes Rot, heller Rand, brillant, auch für den 1986 - In der Nase: leichtes Gewürz, gekochte Himbeere und auch etwas Kirsche, dann auch feine Tannine, 1986 feine Frucht und Tannine miteinander verbunden, gekochte Himbeere und Gewürz - Mund: würzig hin zum Pfeffer, dann fruchtig, Kirsche, angenehme Tannine hin zur Brotkrume, sehr schöner Abgang mit einer feinen Frucht und würzigen Tanninen 1986 Tannine dominieren eine kirschtige Frucht darüber, im Abgang bleiben feine Tannine und die Frucht m - Zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genuss: 3 J

**318 Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2018 - ro** - 50 Jahre alte Reben der regionalen Rebsorte Poulsard, ohne Sulfite ausgebaut, kurze Mazeration - Farbe: leichtes Rot mit leichtvioletten Reflexen - In der Nase: angenehme feine Tannine, dann feine Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere - Mund: Verbindung von Frucht zwischen Kirsche mit Kern und Himbeere mit angenehmen Tanninen, hin zur Brotkrume, sehr im Gleichgewicht und gute Struktur, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge - Zu: Schweinefleisch, Fasan - Genuss: 6 J.

**315 Crémant du Jura Blanc Brut - we** - 50 % Chardonnay 10 % Savagnin, 20 % Poulsard und ein 20 % Pinot Noir Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - In der Nase: frische Mirabelle und auch florale Noten Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht von Stachelbeere, die frische Säure bleibt, gute Länge und gute Struktur - Zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genuss: 2 J.

**316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2016 - we** - von alten Chardonayreben, geringe Dosage Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - In der Nase: sehr weinig, reich, reife Früchte zwischen Birmel und Zitrone, Hauch von Mandeln am Ende - Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, im Mund Apfel und angenehme Säure, reich und gleichzeitig sehr elegant und beachtliche Länge - Zu: Aperitif - Genuss: 4 J.

**317 Crémant du Jura Brut Rosé - rs** - Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir - Farbe: leichtes Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - In der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Johannisbeere, Hauch von Pfeffer - Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Johannisbeere Zu: Aperitif - Genuss: 2 J.

## MENETOU-SALON - DOMAINE CHAVET

**336 Menetou-Salon 2020 - we** - Sauvignon, ähnlich Sancerre - Farbe: leichtes Gelb - In der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - 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 - Zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genuss: 4 J.

**337 Menetou-Salon 2019 - ro - Pinot Noir** - Farbe: Schwarzrot mit violetterm Rand - In der Nase: Brotkrume, dann Frucht von Himbeere und Kirsche - Mund: viel Frucht von reifer Kirsche mit Kern, dann eine feine Süße, die durch eine kirschige Säure abgelöst wird, die auch im Abgang bleibt - Zu: gegrilltem roten Fleisch - Genuss: 5 J.

#### CHABLIS – CLOTILDE DAVENNE

**980 Sauvignon de Saint Bris 2019 - we** - Appellation westlich von Chablis Farbe: mittleres Gelb 2020 leichtes Gelb - In der Nase: deutlich Jasmin, Frucht zwischen Mandarine, Pampelmuse und Birne 2020 leichtes Jasmin, Frucht von reifer Zitrone, feine Aromatik - Mund: etwas Jasmin, dann deutliche zitronige Säure, kräftiges Mineral, darüber die zitronige Säure, Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral 2020 deutlich Jasmin und Mineral, Frucht von Zitrusfrüchten, dann Mineral - Zu: Fisch gedünstet mit sahniger Sauce, aber auch z.B. Pizza - Genuss: 3 J.

**981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2017 - we** - Appellation westlich von Chablis - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: sehr reich, etwas Jasmin, dann floral, florale Süße - Mund: viel Finesse, klassisch Sauvignon, feine fruchtige Süße, darüber zitronige Säure, die lange im Mund bleibt, am Ende deutliches Mineral - Zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genuss: 4 J.

**978 Bourgogne Aligoté 2017 - we** - Ausbau im Edelstahlfass - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: etwas reife Zitrone und Birne, dann Mineral - Mund: reich, Frucht von frischer Birne, dann Mirabelle und Zitrone, deutliches Mineral im Abgang, gute Länge - Zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genuss: 2 J.

**979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2017 - we** - Ausbau im Edelstahlfass, 85 Jahre alte Reben - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: eher floral mit mineralisch-kalkigen Tönen darüber - Mund: angenehme zitronige Säure, dann weißer Pfirsich, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, gute Länge mit feiner Säure und Mineral - Zu: Fisch mit aromatischer Sauce - Genuss: 3 J.

**977 Bourgogne Blanc 2019 - we** - Chardonnay, ganz nahe an Chablis - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutlich floral, dann weiße Früchte hin zu gekochter Birne, dezentes Mineral - Mund: erst die floralen Noten, dann reife Birne, schöne zitronige Säure, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genuss: 3 J.

**982 Petit Chablis 2019 - we** - verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen, wenige Trauben Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: reich, reife Birne und etwas Pampelmuse, auch etwas Brioche und weiße Blüten 2020 ähnlich aber noch etwas reicher - Mund: feine Säureattacke, auch floral, dann Frucht von Zitrone und weißem Pfirsich, deutliche Mineralität im Abgang, gute Länge 2020 ähnlich - Zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genuss: 4 J.

**975 Chablis 2019 - we** - 45 Jahre alte Reben, reine Südlage Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche weiße Blüten, kalkiges Mineral, etwas Pampelmuse und Zitrone - Mund: reich und gut strukturiert, florale Noten, auch reife Birne, darüber eine feine Säure, deutlich im Abgang Mineral und florale Noten - Zu: zu weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genuss: jetzt bis 2024

**972 Chablis Alte Reben 2018 - we** - alte Reben von gut 50 Jahren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutlich floral mit integriertem Mineral - Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas Birne mit Schale. Dann angenehme Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure verbunden mit dem Mineral - Zu: Fisch mit reichen Saucen - Genuss: 5 J.

**973 Chablis 1er Cru Montmains 2018 - we** - Südostlage, 45 Jahre alte Reben Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reich, Birne, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - Mund: Attacke von reifen weißen Früchten, dahinter florale Noten, etwas Brioche, Mineral und eine schöne Säure im Abgang, große Länge - Zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

**970 Blanchot Chablis Grand Cru 2018 - we** - 35 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gekochte Pflaume, dann deutliches Mineral hin zur Brotkrume - Mund: sehr reich, dominant auch im Mund die gekochte Pflaume mit einer feinen Süße, feine Säure und Mineral, große Länge - Zu: Krebstiere, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.

**986 Irancy Paradis 2018 - ro** - Irancy 2017 90 % Pinot Noir, 10 % César - Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletterm Rand - In der Nase: Schwarzkirsche und Himbeere, auch etwas Schokolade - Mund: rund, Kirsche, etwas Cassis und Brombeere, im Abgang Halbbitterschokolade und feine Tannine - Zu: 0 - Genuss: 4 J.

#### BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

**203 Bourgogne Aligoté 2019 - we** - 25 Jahre alte Reben, vor zwei Wochen abgefüllt Farbe: leichtes Gelb - In der Nase: schöne Frucht, etwas Pfirsich, eher dezente Säure - Mund: Pfirsich und etwas Apfel, gute Struktur, zitronige Säure im Abgang, gute Länge - Zu: Fisch mit leichten Saucen, zum Wurstbrot - Genuss: 3 J.

**198 Hautes Côtes de Beaune 2020 - we** - 20 Jahre alte Reben, Südlage, ausgebaut im Eichen- und Akazienfassern Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Frucht von reifem Pfirsich mit Kern, leichte Note vom Fass/Chêne: elegant, Frucht von Litchi und Pflaume, klassisch - Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi und Pfirsich, schönes Mineral, im Abgang wieder die Süße und darüber eine angenehme Säure, gute Länge Chêne: Klassischer Chardonnay, reiche Frucht und gutes Gleichgewicht zwischen fruchtiger Süße und angenehmer Säure, klar - Zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genuss: 5 J.

**204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2019 - we** - 60 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reich, feine florale Noten hin zur Rose, dann Mirabelle, elegant 2020 - Mund: Frucht von Stachelbeere und Birne, auch florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Ananas und feine Kernnote 2020 sehr reich und mit großer Länge - Zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genuss: 5 J.

**201 Bourgogne Rosé 2020 - rs** - Saigné - Farbe: mittleres Rosé - In der Nase: Walderdbeere und ein Hauch rote Johannisbeere - Mund: Aromen von Walderdbeere und ein Hauch Schokolade, dann auch etwas Himbeere im Abgang - Zu: zu Antipasti oder als Aperitif - Genuss: 2 J.

**195 Hautes Côtes de Beaune 2019 - ro** - relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag - Farbe: deutliches Rot, hellvioletter Rand - In der Nase: sehr reich, Frucht von reifer Erdbeere, dann Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine schokoladige Tannine - Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere, feine Säure, schon gut entwickelt, beachtliche Länge - Zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignion - Genuss: 5 J.

**200 Savigny les Beaunes 2019 - ro** - 30bis 60 Jahre alte Reben Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - In der Nase: feine Tannine, reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, darüber wieder Tannine - Mund: reich, schöne Frucht von sehr reifer Himbeere, leicht schokoladige Tannine, im Abgang eine feine Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt. Schon wieder ein klassischer Côte de Beaune. - Zu: Wildgeflügel - Genuss: 6 J.

**196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2019 - ro** - Hanglage, sehr kalkreicher Boden - Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - In der Nase: feine Tannine, frische Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Schokolade, elegant und rund - Mund: sehr reich, reife Himbeere, Kirsche, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade, sehr weich und lang - Zu: Hasen- oder Rehrücken - Genuss: 8 J.

**207 Savigny Vergelesses 1er Cru 2019 - ro** - Kalklehmböden - Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - In der Nase: Himbeere und etwas Kirsche, Schokolade - Mund: sehr rund und voll, gekochte schwarze Kirsche mit einem Hauch Himbeere, danach deutlich Halbbitterschokolade, gut im Gleichgewicht, schöne Länge, Schokolade bleibt - Zu: Damwild, Rehfilet und Federwild - Genuss: 8 J.

**205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2019 - ro** - Hanglagen oberhalb von Beaune - Farbe: rotschwarz, aufhellend violetter Rand - In der Nase: sehr weich, Cassis und Schwarzkirsche, danach schokoladige Tannine und etwas Gewürz - Mund: weich, konzentrierte Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, dann auch etwas Cassis, darüber feine Säure und Schokoladentöne, sehr gute Länge, im Abgang sehr anschniegsam mit reifen Fruchtaromen - Zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genuss: 10 J.

**206 Gevrey Chambertin 2019 - ro** - Côte de Nuits - Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletterm Rand - In der Nase: reife Töne von Schwarzkirsche und Brombeere, dann Tannine etwas Kakao darüber - Mund: reich, gekochte reife Himbeere und auch etwas Brombeere, dann leichte Halbbitterschokolade, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt zu genießen - Zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genuss: 8 J.

**199 Chambolle-Musigny 2019 - ro** - Côte de Nuits - Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletterm Rand - In der Nase: Himbeere, auch ein Hauch Schokolade von den Tanninen, sehr elegant - Mund: sehr reich, Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang Schokolade und feine Tannine, schon offen und gleich zu trinken, beachtliche Länge - Zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourignion - Genuss: 6 J.

**215 Chambolle Musigny 2018 - ro** - Côte de Nuits Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand - In der Nase: schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Brombeere und etwas Cassis - Mund: weich, frische Schwarzkirschen und ein Hauch Brombeere, darüber Hauch von Schokolade, rund, im Abgang deutlich Schokolade, jetzt zu genießen - Zu: Wildschwein, Wildente - Genuss: 8 J.

#### BURGUND COTE DE NUIITS REGIS FOREY

**275 Bourgogne Passetoutgrain \* 2019 - ro** - Gamay und Pinot Noir - Farbe: rotschwarz mit hell-violetterm Rand - In der Nase: angenehme Tannine, dann Schwarzkirsche und etwas Cassis, auch ein Hauch Himbeere - Mund: - Zu: Rehkeule, Rehrücken - Genuss: 3 J.

**267 Bourgogne Pinot Noir 2019 - ro** - Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges in 500l - Fassern ausgebaut - Farbe: sehr kräftiges Rot, leicht violetter Rand - In der Nase: Frucht von Himbeere und Kirsche, dezente Noten vom Holz, gute Konzentration - Mund: reich und sehr zugänglich, schöne Frucht von Himbeere, dezente Tannine, auch etwas Brombeere, im Abgang bleibt die reiche Frucht und leichter Würzton - Zu: Wildragout, Boeuf Bourignion - Genuss: 5 J.

**269 Morey St. Denis\* 2019 - ro** - Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 20 % neue Fässer Farbe: rotschwarz, leichtvioletter Rand - In der Nase: Kirsch- und Feigenaromen, dahinter Tannine mit einer feinen Tabaknote - Mund: Frucht von Feige und Kirsche, weiche Tannine, dann eine deutliche Säurenote, im Abgang kommt wieder die Frucht verbunden mit den Tanninen - Zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genuss: 6 J.

**264 Vosne Romanée 2019 - ro** - 40 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt Farbe: Schwarzrot mit leichtvioletterm Rand - In der Nase: florale Noten vom Flieder, dann Schwarzkirsche und Tannine in Richtung Brotkrume - Mund: reich, weiche Tannine, dann gekochte Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, sehr strukturiert, im Abgang wieder die Tannine, gute Länge - Zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genuss: 8 J.

**272 Nuits-St. Georges 2019 - ro** - 50 % neue Barriques - Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - In der Nase: Himbeergeist, darüber die Frucht von Himbeere und leichte florale Noten - Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Himbeere, dann etwas Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen und eine feine Säure, große Länge - Zu: Reh, Fasan - Genuss: 8 J.

**271 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2019 - ro** - 60 Jahre alte Reben, 24 hl/ha, 50 % neue Fässer - Farbe: rotschwarz mit leichtvioletterm Rand - In der Nase: gekochte Himbeeren, darüber ein Hauch feine Säure, dezente Säure - Mund: gekochte Schwarzkirsche, darüber Noten von Himbeere, eher dezente Tannine, etwas Kokosnuss, elegant im Abgang - Zu: Rehkeule, Rehrücken - Genuss: 8 J.

**276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges\* 2019 - ro** - 80 % neue Fässer, abgefüllt im Dezember, 30 hl/ha, 700 Flaschen - Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand - In der Nase: Rose, dann Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber Tannine mit einem Hauch Kokosnuss - Mund: gekochte Brombeere und Kirsche, dann feine Tannine, leichte Säure darüber, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht - Zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genuss: 12 J.

**273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots \* 2019 - ro** - 80 und 50 Jahre alte Reben, 34 hl/ha, 80 % neue Barriques - Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - In der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, zur Zeit eher diskret aber vielversprechend - Mund: gekochte Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, Tannine, die mit der Frucht harmonisieren, im Abgang kommt die Frucht deutlich raus. Großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Zu: Federwild, Rinderfilet - Genuss: 12 J.

**279 Echezeaux Grand Cru \* 2019 - ro** - einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 80 % neue Barriques - Farbe: fast schwarz mit violetter Rand - In der Nase: floral mit Rosentönen, ganz dezente Noten vom Barrique, später etwas reife Himbeere und Kirsche - Mund: florale Süße, danach Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, darüber eine feine Säure, dann Tannine vom Barrique, große Länge, im Abgang wieder florale Noten, auch ein Hauch Schokolade - Zu: Federwild - Genuss: jetzt 12 J.

**280 Clos Vougeot Grand Cru \* 2019 - ro** - 80 % neue Barriques, im Februar abgefüllt, 32 ha/hl Farbe: schwarzrot, grauvioletter Rand - In der Nase: feine Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, dann wieder die Frucht, viel Struktur und große Länge, großer Wein - Zu: Hirsch, Hase - Genuss: jetzt 12 J

#### BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

**352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2019 - we** - Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien, früh geerntet - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale Noten hin zur Rose, feine Säure, dann kalkiges Mineral - Mund: feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von weißem Pfirsich, danach wieder die floralen Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral und feine Säure, große Länge - Zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genuss: 7 J.

**367 Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2019 - we** - 12 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: weiße Blüten mit leichtem Ton von Muskatnuss - Mund: reich, Hauch von Honig und Blüten, feine Süße im Abgang - Zu: Fisch mit Sahnesauce und zu Räucherlachs - Genuss: 5 J.

**355 Corton Charlemagne Grand Cru 2019 - we** - Grand Cru - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Rose und weiße Blüten, dann auch ein Hauch Pampelmuse - Mund: sehr reich, Rose, dann reife Mandarine, große Länge, wieder ein großartiger Wein - Zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genuss: jetzt karaffieren, 10 J.

**356 Ladoix 2019 - ro** - ein Drittel 60 Jahre alte Reben - Farbe: rotviolett - In der Nase: weiche Tannine, dann Frucht von Himbeere und etwas Schwarzkirsche, dann wieder die schönen Tannine - Mund: reich und sehr anschiemig, Frucht von Schwarzkirsche, dann Himbeere, angenehme weiche Tannine mit etwas Schokolade, im Abgang leichte florale Noten und auch Himbeere, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genuss: 5 J.

**364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2019 - ro** - 50 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert - Farbe: kräftiges Rotviolett, deutlich violetter Rand - In der Nase: deutliche Tannine, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Schokolade, gute Struktur - Mund: deutlich Schwarzkirsche und ein Hauch Brombeere, Tannine hin zur Brotkrume, gute Konzentration und Struktur, gute Länge, im Abgang weiche Tannine, die lange im Mund bleiben - Zu: Reh und Damwild - Genuss: 8 J.

**360 Aloxe Corton 1er Cru La Toppe au vert 2019 - ro** - 40 Jahre alte Reben - Farbe: Rotviolett, leicht violetter Rand - In der Nase: Kirsche und etwas Himbeere, darüber weiche Tannine, auch ein Hauch Pfeffer - Mund: reich, reife Frucht von Kirsche und Brombeere, dann Hauch von Halbbitterschokolade und ein Hauch von Pfeffer, schon sehr zugänglich, im Abgang bleibt die Frucht - Zu: Reh- und Damwild - Genuss: 6 J.

**359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2019 - ro** - 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton - Farbe: Rotviolett, grauvioletter Rand - In der Nase: feine Tannine, dann reife Schwarzkirsche, ein Hauch Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelkenpfeffer - Mund: sehr reich, feine fruchtige Süße, saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch ein Hauch Nelke, anschiemig, die Tannine sind präsent ohne zu stören, im Abgang bleiben die gekochten Früchte, schon gut zu genießen - Zu: Reh- und Damwild - Genuss: 7 J.

**361 Corton Les Renardes Grand Cru 2019 - ro** - junge Reben - Farbe: deutliches Rot, leichtvioletter Rand - In der Nase: 2017 Brotkrume, dann Himbeere und Schwarzkirsche, sehr elegant 2016 deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume dahinter gekochte Frucht - Mund: 2017 reich, sehr zugänglich, Kirsche und Himbeere, ein Hauch von Gewürz, dann wieder die Frucht, schöne Länge und sofort zu genießen 2016 reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genuss: 10 J.

#### MACONNAIS GAUTIER THEVENET

**327 Domaine de Roally AOC Viré Clessé 2019 - we** - 45 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Birne und etwas Pampelmuse, darüber ein Hauch Honig - Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang in Honig gegarte Birne und Mineralität, schöne Länge - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genuss: 4 J.

**333 Domaine Emilian Gillet - AOC Viré Clessé 2018 - we** - Kalkböden - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: weiße Blüten, dann reife Mirabelle und kalkiges Mineral - Mund: sehr reich und feine Aromatik, dann florale Aromen, deutliche zitronige Säure und auch Mineral, Frucht von frischer Mirabelle, dann auch reife Zitrone, danach deutliche Mineralität. Sehr lang. - Zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genuss: 5 J.

**334 Domaine de la Bongran - Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2016 - we** - 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: sehr reich und strukturiert, erst mineralisch Noten, etwas Mango,

konzentriert, Spiel von floralen Aromen und Mineral - Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, Frucht von reifer gekochter Mirabelle mit feinem Honigton, danach deutlich Mineral und Frucht von reifer Birne im Abgang - Zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genuss: 8 J.

#### ANTOINE VILAND CLOS DE LA ROCHE

**399 Beaujolais Blanc 2020 - we** - junge Reben, sehr reif geerntet auf Granitboden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale Noten, Frucht von Apfelsine, auch eine feine Süße - Mund: Frucht von Orange, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral und die Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt - Zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

**400 Beaujolais Plaisir d'été 2020 - rs** - direkte Pressung von Gamay, reif geerntet - Farbe: ganz leichtes Rosé - In der Nase: Walderdbeere und Pampelmuse, granitiges Mineral - Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche und Erdbeere, etwas Pampelmuse, auch ein Hauch Vanille, feine Säure im Abgang und gute Länge, frischer fruchtiger Rosé, wieder sehr gelungen - Zu: Aperitif und Entrées - Genuss: 2 J.

**401 Beaujolais Pierres Dorées 2019 - ro** - Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit - Farbe: schwarzrot mit grauvioletter Rand - In der Nase: Tabaktannine, dann Schwarzkirsche mit Kern und ein Hauch Halbbitterschokolade - Mund: reife Sauerkirsche mit feiner Süße darüber und etwas Kakao, weiche Tannine, dann im Abgang die Sauerkirsche gekocht und feine Tannine, gute Länge mit feiner Säure im Abgang - Zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 3 J.

**402 Beaujolais Vieilles Vignes 2020 - ro** - alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration - Farbe: fast schwarz, violetter Rand - In der Nase: feines und sehr fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten, schöne Tannine dahinter - Mund: sehr reich, Kompott von Kirsche, Brombeere und auch etwas Cassis, ganz feine Säure und dezente Tannine, sehr schönes Mineral, gute Struktur und große Länge - Zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

**403 Chénas 2019 - ro** - Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel - Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand - In der Nase: reiche Frucht von Cassis und Blaubeere, darüber ein Hauch Schokolade und Mineral - Mund: reiche Frucht, Brombeere, dann deutlich Sauerkirsche, darüber das Mineral von den Kieselsteinen und dann schokoladige Tannine, die man deutlich an den Lippen spürt, lang - Zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 6 J.

**404 Crémant de Bourgogne - we** - 18 Monate Flaschengärung - Farbe: mittleres Gelb, feine Bläschen, schäumt stark auf - In der Nase: fruchtiges Bukett, Mirabelle mit Kern, dahinter etwas Zitrone - Mund: schöne Säure, Frucht von Zitrone und Mirabelle, schäumt gut auf, im Abgang bleibt die zitronige Säure und Kerntone - Zu: Aperitif - Genuss: 2 J.

#### CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

**423 St. Joseph Blanc\* 2019 - we** - je 50 % Rousanne und Marsanne, Steillage - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann weiße Blüten, darüber eine feine Säure und ein Hauch Marzipan - Mund: sehr reich, reife Birne, dann florale Noten, darüber eine feine Säure, auch etwas Mineral, beachtliche Länge - Zu: Krebsen, als Aperitif - Genuss: 5 J.

**421 Condrieu Chéry\* 2019 - we** - Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: klassische Viogniernote: Weiße Pfirsiche, danach der typische Pfefferton vom Viognier, hinten Frucht von reifer Aprikose - Mund: sehr reich, gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Birne, auch florale Noten, darüber eine leichte zitronige Säure und eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Zu: Hummer, Huhn mit einer expressiven Sauce, als Aperitif - Genuss: 7 J.

**428 Syrah VdP des Collines Rhodaniennes 2019 - 0** - Syrah: alte Reben, mittelalte und junge Reben, 18 Monate in Barriques ausgebaut. - Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - In der Nase: reife Himbeere, Hauch von Halbbitterschokolade - Mund: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, sehr feine Tannine hin zu einem Kernton, dann Schokolade im Abgang wieder die Frucht - Zu: Damwild, Rehfilet und Federwild - Genuss: 4 J.

**426 Saint Joseph Rouge 2019 - ro** - an den Hängen auf Terrassen - Farbe: schwarz, violetter Rand - In der Nase: reiche Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine - Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und danach Cassis, Tannine hin zur Brotkrume, im Abgang wieder die Frucht mit dezenter Säure, große Länge - Zu: jungem Reh oder Damwild - Genuss: jetzt bis 3 J., dann Pause 3 J., dann weitere 6 J.

**424 St. Joseph Les Grisières\* 2018 - ro** - Steillage, sehr reif geerntet - Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - In der Nase: reich, Himbeere und reife Schwarzkirsche, darüber florale Noten und weiche Tannine, perfekt - Mund: voll, Schwarzkirsche und dann Himbeere, feine Säure, dann leicht würzige Tannine, reich und große Länge - Zu: Federwild - Genuss: 3 J., dann Pause von 4 J. und dann noch 6 J.

#### COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

**394 Côte Rotie 2019 - ro** - 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie - Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - In der Nase: reich, Himbeere und Schwarzkirsche, weiche aber präsent Tannine, Hauch von Schokolade und am nächsten Tag feine fleischige Töne - Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, schöne Tannine und eine feine Säure. Im Abgang Kirsche und Himbeere - wieder ein ganz großer Wein! - Zu: - Genuss: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

**393 Côte Rotie 2018 - ro** - 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie - Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand - In der Nase: Frucht von saftiger Brombeere und Himbeere, dezente Tannine, große Eleganz - Mund: sehr reich, Fruchttacke von Brombeere, Himbeere und auch etwas Blaubeere, Halbbitterschokolade sehr reich, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Zu: 0 - Genuss: 3 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

**ST. JOSEPH - PIERRE GONON**

**925 St. Joseph Les Oliviers 2019 - we - 80 % Marsanne, 20 % Roussanne,** hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und weiße Blüten, dann Birne - Mund: Rosenblüten, dann auch die Birne, etwas Pfeffer, im Abgang Hauch von Menthe, sehr schöne Länge und viel Finesse - Zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genuss: jetzt bis 2025

**927 St. Joseph Rouge \* 2019 - ro - alte Reben - Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - In der Nase: eher verschlossen, dezente Tannine und feine Kirschnote, darüber leichter Himbeerston, sehr elegant - Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Himbeere - Zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genuss: Ende 2020 bis 2022, dann ab 2025 bis 2028**

**COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE**

**186 Côtes du Rhône 2020 - we - Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Tannenhonig, etwas Mandeln - Mund: reife Aprikose, dann die feine Honignote, dagegen eine angenehme Säure, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer, gut strukturiert und lang - Zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genuss: 3 J.**

**187 Côtes du Rhône Rosé 2020 - rs - Grenache, direkte Pressung - Farbe: sehr leichtes Rosé - In der Nase: getrocknete Aprikose, dann gewürzige Tannine - Mund: Sauerkirsche mit Kern, angenehme Säure, etwas Mandarine und dann feine Tannine - Zu: Haarwild - Genuss: 2 J.**

**183 Le Vin de Demain 2020 - ro - sulfittfrei, Grenache und Syrah, ein Côtes du Rhône Village de Rochevade BIO - Farbe: schwarzrot, violetter Rand - In der Nase: reife Schwarzkirsche, voll auf der Frucht - Mund: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dezente aber präzise Tannine, sehr im Gleichgewicht, sehr expressiv - Zu: 0 - Genuss: 2-3 J.**

**185 Côtes du Rhône 2020 - ro - Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan - Farbe: Rotschwarz, rotvioletter Rand - In der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, dann etwas Himbeere und Erdbeeredahinter Kaffeetannine - Mund: reife SSauerkirsche mit Kern, auch ein Hauch Erdbeere, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche mit etwas Schokolade - Zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genuss: 4 J.**

**188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2018 - ro - 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration - Farbe: rotschwarz, violetter Rand - In der Nase: Hauch von Tabak, dann Brombeere, Kerntöne und Cassis, dahinter etwas Leder - Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge, im Abgang feine Tannine - Zu: Lamm, Ziege, Wild - Genuss: 5 J.**

**189 Côtes du Rhône Villages St. Cécile 2016 - ro - Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, mehrere Goldmedaillen - Farbe: rotschwarz, violetter Rand - In der Nase: Piment, dann schwarze Früchte und Himbeere gut verbunden mit einem dezenten Holzton, dann auch etwas Mandel, reich und lang - Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, dann ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, große Länge, die Frucht und wieder Piment im Abgang - Zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genuss: 7 J.**

**191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire\* 2016 - ro - 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand - In der Nase: feine Süße, sehr konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - Mund: sehr reich und elegant, feine Süße, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine und darüber Frucht im Abgang, großer Wein - Zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genuss: 8 J.**

**CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL**

**476 Petit Vin d'Avril \* - we - Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2019 - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: florale Noten, dann etwas Pampelmuse, Hauch von feiner Säure - Mund: reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genuss: jetzt bis 2020**

**473 Petit Vin d'Avril\* - ro - Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon 18 hl/ha, 1/3 2018, 2/3 2019 - Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - In der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - Mund: Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder, schon wieder ein Petit Vin d'Avril wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Zu: Grillfleisch und Lammragout - Genuss: 4 J.**

**480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes\* 2020 - we - 6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, florale Noten dominieren, am Ende auch etwas Mineral - Mund: Birne, dann florale Noten, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge - Zu: Schalentieren, Seeteufel - Genuss: 9 J.**

**479 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes\* 2018 - we - je 15 % Bourbolenc 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 - 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 - Zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genuss: 7 J.**

**481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes \* 2019 - ro - 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre - Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand - In der Nase: Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen - Mund: sehr reich,**

Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht, die die Tannine total dominiert. Sehr große Länge - Zu: Lammkeule, Rotwild - Genuss: 10 J.

**JOSEPH CASTAN CH.ST.LOUIS-LA-PERDRIX**

**54 Château St.Louis 2020 - we - 70 % Roussanne, 30 % Viognier - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: erst floral mit einer feinen Süße, dann reifer Pfirsich und auch Mineral - Mund: reife Frucht von Mirabelle, dann zitronige Säure, darüber leichter Ton von Mandeln, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Zu: Fisch mit leichten Saucen - Genuss: 2 J.**

**52 Château St.Louis 2020 - rs - 40 % Syrah, 60 % Grenache - Farbe: ganz leichtes Rosé - In der Nase: erst verschlossen, nach heftigem Schütteln frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, im Abgang auch Kirsche - Zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genuss: 2 J.**

**55 Château St.Louis 19/20 - ro - 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique - Farbe: rotschwarz mit leicht violetterm Rand - In der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber weiche Tannine - Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, klassisch - Zu: rotem Fleisch - Gen.: 3J.**

**51 The Big One 2018 - ro - 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan, im Eichenfass ausgebaut Farbe: sehr dunkles Rotschwarz mit braunvioletterm Rand - In der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber leicht schokoladige Tannine und etwas Vanille - Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter deutlich schokoladige Tannine, Gewürznoten, gute Länge, im Abgang eine fruchtige Säure - Zu: rotem Fleisch - Gen.: 6 J.**

**57 L'Affranchi 2019 - ro - Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut - Farbe: rotschwarz mit leicht violetterm Rand - In der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber Tannine hin zur Brotkrume - Mund: reife Schwarzkirsche und Cassis, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Zu: Wildschwein, Damwild - Genuss: 4 J.**

**50 Le Flacon 2017 - ro - 60% Syrah 45 Jahre / 30% Grenache 50 Jahre / 10% Vieux Carignan 90 Jahre, Wine Enthusiast: 91 von 100 Punkten - Farbe: schwarz mit violetterm Rand - In der Nase: gekochte reife Cassis und Brombeere, darüber Kakaotöne, sehr reich - Mund: reich an gekochten schwarzen Früchten, dann eine feine Säure, präzise schokoladige Tannine, große Länge - Zu: Wildschweinbraten - Genuss: 8 J.**

**COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC**

**652 Mas Carlot-Génération 2020 - we - 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier, BIO - Farbe: leichtes Gelb - In der Nase: 2019: Mandeln und Holunderblüten, dahinter Mirabelle und Mandarine 2020: nein - Mund: reich, Aprikose und auch Zitrone, schöne Säurestruktur, im Abgang in Richtung Pampelmuse und ein leichter Kernton - Zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genuss: 2 J.**

**657 Terre Natale (Clairette) 2017 - we - 100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: 2017 etwas Brioche, dann florale Note von Mandelblüten und reifer Mirabelle, dann wieder Mandeln 2018 florale Noten, voller Finesse - Mund: 2017 reich, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine, dann auch die Mandeln, im Abgang feine Säure, gute Länge 2018 reich, Frucht von reifem Pfirsich, auch etwas Mandeln, gute Länge, im Abgang Mineral - Zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genuss: 4 J.**

**647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2019 - we - 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: Hauch von Vanille, weiße Blüten, dann auch etwas Pfirsich, etwas Mineral - Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, dann dezente Holznote, auch etwas Mandeln, schöne Säure und eine gute Länge - Zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genuss: 4 J.**

**650 Mas Carlot-Génération 2020 - rs - 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée Farbe: leichtes Rosé mit einem Hauch Violett - In der Nase: frische Frucht von Walderdbeere und ein Hauch von Himbeere - Mund: feine Süße, dann etwas frische Himbeere, feine Säure und im Abgang etwas Mineral - Zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genuss: 2 J.**

**654 L'Irrésistible 2020 - rs - Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah, Saignée nach vier Stunden Mazeration, Farbe: sehr, sehr leichtes Rosé - In der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch Walderdbeere und Mineral, sehr elegant - Mund: viel Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Säure, dann auch Blüten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Zitrone - Zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genuss: 3 J.**

**648 Mas Carlot-Génération 2019 - ro - 30 % Syrah, 55 % Grenache, 15 % Mourvèdre - Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - In der Nase: reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere - Mund: saftig, sehr reife Brombeere und auch etwas Schwarzkirsche dann deutlich Bitterschokoladentannine und Gewürze, gute Länge mit feinen Tanninen im Abgang - Zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genuss: 3 J.**

**656 Les Enfants Terribles 2018 - ro - 70% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 30% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut - Farbe: schwarzrot, violetter Rand - In der Nase: würzige Noten vom Mourvèdre, dann Schwarzkirsche mit Kern, leichte Noten vom Holz, etwas Tabak und auch Pfeffer am Ende - Mund: reich, eine feine Süße, Frucht zwischen Himbeere und Cassis, dann Halbbitterschokolade, dezente Tannine und Pfeffernote, gute Länge mit Sauerkirsche im Abgang - Zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genuss: 5 J.**

**655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2017 - ro - 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: schokoladige Tannine, dann Schwarzkirsche mit würzigen Noten vom Fass, auch etwas Himbeere, darüber feine Tannine - Mund: sehr**

reich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztöne und Tannine hin zur Halbbitterschokolade, gute Länge mit kirschtiger Frucht im Abgang, dahinter die Tannine - Zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genuss: 5 J.

#### LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

**913 Les Clauses de Jo Coteaux du Languedoc 2017 - we - Roussanne, Grenache und Viognier - Farbe:** deutliches Gelb - In der Nase: 2016: eher verschlossen 2017: Mirabelle und Mandeln, auch etwas reifer Pfirsich - Mund: 2016: Im Mund reich, Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, auch ein wenig Pfeffer und auch Mandeln, dann gute Säure, schöne Länge 2017: zwischen Pfirsich und Aprikose, auch deutlicher Mandelton, dann auch Kern vom Pfirsich Zu: zu weißem Fleisch oder Fisch mit kräftigen Saucen - Genuss: jetzt bis 2020

**915 Chant des Ames Coteaux de Languedoc 2015 - we - Roussanne und 60 % Viognier, im Barrique ausgebaut - Farbe:** goldgelb - In der Nase: Brioche, Aprikose, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - Mund: reich, florale Noten, dann etwas Pfeffer, reife Pfirsich, im Abgang Mandelton und wieder Pfeffer, schöne Länge - Zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genuss: jetzt bis 2019

**921 Les Clauses de Jo Terroir St. Geor 2018 - rs - Cinsault und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique, aus dem Fass verkostet, wird in zwei Wochen abgefüllt - Farbe:** leichtes Rosé - In der Nase: expressive Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - Mund: ein Hauch Himbeere, angenehme Säure, etwas Brioche, gute Länge mit den fruchtigen Aromen und gute Struktur - Zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jacobsmuscheln - Genuss: jetzt bis 2016

**910 Les Clauses de Jo Terroir St. Georges 2016 - ro - Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer - Farbe:** schwarz mit purpurvioletterm Rand - In der Nase: aromatisch, reife Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann ein Hauch von Holz - Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang Mokkanoten mit Schokolade vom Barrique - Zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genuss: jetzt bis 2019

**919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2017 - ro - Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut - Farbe:** schwarz mit dunkelvioletterm Rand - In der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkatannine - Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, sehr aromatisch, im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge - Zu: Damwild, Lamm - Genuss: jetzt bis 2025

**912 Ineptie, Monica, Passidore 2016 - ro - Mourvèdre, 10 Monate im Barrique ausgebaut Farbe:** schwarz mit tiefvioletterm Rand - In der Nase: gewürzigt, schokoladig, sehr speziell - Mund: sehr reich, gekochte rote und schwarze Früchte, sehr konzentriert, im Abgang Pfeffer - Zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genuss: jetzt bis 2016

#### CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

**137 Domaine Baillat Rosé 2019 - rs - 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration - Farbe:** kräftiges Rosé mit leicht violetterm Farbspiel - In der Nase: feine Himbeernote und Walderdbeere - Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Kirsche, dann eine feine Säure, reich, charaktervoller Rosé - Zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genuss: 2 J.

**139 Domaine Baillat 2019 - ro - 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault - Farbe:** rotschwarz mit violetterm Rand - In der Nase: reife Himbeere und Brombeere, schokoladige Tannine - Mund: reife Frucht von Kirsche und Himbeere, feine Säurehin zur Himbeere und weiche Tannine, im Abgang Lakritz - Zu: gegrilltem Fleisch - Genuss: 4 J.

**135 Dalai Papa 2019 - ro - ein reiner Cinsault, junge Reben - Farbe:** dunkles Rot, violetter Rand - In der Nase: leichte Tannine, dann Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - Mund: Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, Tannine an den Lippen - Zu: Rehkeule, auch Lamm - Genuss: 2 J.

**140 Christian Baillat 2018 - ro - Carignan - Farbe:** schwarzrot, tiefvioletter Rand - In der Nase: zwischen Kirsche und Cassis, Noten von Kräutern - Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, deutliche Tannine an den Lippen, aber gut eingebunden durch die darüber liegende Frucht, im Abgang bleibt die reiche Frucht - Zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genuss: 3 J

**141 Louis Baillat 2016 - ro - Merlot und Syrah - Farbe:** schwarz, tiefvioletter Rand - In der Nase: saftig, deutlich Merlot, Frucht von Himbeere und Schokolade - Mund: feine Süße, dann Frucht von Himbeere und reifer Schwarzkirsche, dezente Tannine, schwarzer Pfeffer - Zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genuss: 3 J.

**133 Clos de la Miro 2016 - ro - 70 % Syrah, 30 % Grenache Farbe:** schwarz, dunkelvioletter Rand - In der Nase: schwarze Kirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, dann etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - Mund: reich, Schwarzkirsche, reife Brombeere und ein Hauch Blaubeere, deutlich pfeffrige Tannine im Abgang - Zu: Haarwild, Rinderfilet - Genuss: 4 J.

**136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 - ro - Reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank Farbe:** rotschwarz, dunkelvioletter Rand - In der Nase: feine Himbeer- und Brombeerenoten, dann Hauch von Tanninen und Kakao - Mund: reich, schöne Frucht von Kirsche und Himbeere, dann auch schokoladige Tannine, Finesse, im Abgang deutlich schokoladige Tannine beachtliche Länge - Zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genuss: 4 J.

#### ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

**893 Mas Las Cabes Blanc 2019 - we - Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino - Farbe:** mittleres Gelb mit leicht grauen Reflexen - In der Nase: Akazienblüten, auch ein Hauch Anis, danach Zitrusfrüchte - Mund: wie in der Nase, reich, lang, frisch und aromatisch - Zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genuss: 3 J.

**879 Les Glacières - C. du Roussillon 2020 - we - Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut - Farbe:**

Goldgelb - In der Nase: raffiniert und komplex, floral, Hauch von Mineral, dann Noten von Eukalyptus und etwas Vanille - Mund: reich und frisch zugleich, ganz im Gleichgewicht, exotische Früchte, Pampelmuse, feine Säure, schöne Länge - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genuss: 5 J.

**886 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2019 - we - Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt - Farbe:** goldgelb - In der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik - Mund: auch floral, deutliche Rosentöne und etwas Fenchel, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur mit kernigen Noten im Abgang - Zu: Jacobsmuscheln, Krebse - Genuss: 5 J.

**892 Mas Las Cabes Rosé - C. de Catalanes 2020 - rs - Grenache, Muscat, Macabeu und Vermentino - Farbe:** mittleres Gelb - In der Nase: ganz leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - Mund: Zitrone und Birne, auch etwas Stachelbeere und florale Noten, ein Wein mit angenehm frischer Säure im Abgang - Zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Gen.: 2 J.

**894 Les Millères Rosé - C. du Roussillon 2020 - rs - direkte Pressung, Mourvèdre Farbe:** leichtes Rosé - In der Nase: frische Nase, eher floral aber auch etwas Weinbergpfirsich, frische Mandeln und Hauch von Pfeffer - Mund: lebendig, parfümiert, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genuss: 2 J.

**888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2019 - ro - 60 % Syrah, 10 % Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut Farbe:** rotschwarz mit rotvioletterm Rand - In der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere und Hauch von Gewürz - Mund: reich und zugänglich, Schwarzkirsche und Brombeere, darüber feine Tannine und Gewürznoten, auch etwas Kaffee, gute Länge - Zu: rotem Fleisch, Lamm - Genuss: 4 J.

**880 Les Millères Rouge - C. du Roussillon 2018 - ro - alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut - Farbe:** schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand - In der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente, aber prägnante Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - Mund: saftig, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche schokoladige Tannine, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur - Zu: Lamm, Damwild - Genuss: 5 J.

**881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2018 - ro - Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden - Farbe:** schwarzrot mit kräftig violetterm Rand - In der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und gekochten roten Früchten - Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht - Zu: Lammschulter, Rotwild - Genuss: 7 J.

**882 La Torre - CdR Villages 2017 - ro - Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert - Farbe:** schwarz mit dunkelvioletterm Rand - In der Nase: reich, reife schwarze Früchte und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer, Unterholz - Mund: schöne Fruchtsüße, Noten von Tabak, Leder. Sehr schöne Länge mit feinen Tanninen im Abgang - Zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genuss: 10 J.

#### ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO

**947 La Vista Grains Mêlés BIO 2018 - ro - Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés) - Farbe:** Dunkles Rot mit dunkelvioletterm Rand - In der Nase: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von frisch gemahlenem Pfeffer - Mund: saftig, zwischen Sauer- und Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, den Abgang dominiert ein Schokoladenton - Zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genuss: jetzt bis 2018

#### ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX

**944 La Roc de Plane 2016 - we - Grenache blanc, auf Schieferböden Farbe:** deutliches Gelb - In der Nase: zwischen Pfirsich und Mandarine, dann deutliches Mineral, erstaunlich frisch - Mund: zwischen Aprikose und Mandarine, auch etwas Stachelbeere und ein Hauch Mandeln, am Ende deutliches Mineral - Zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genuss: jetzt bis 2015

**949 Poudoux Latour de Grès 2017 - ro - 70 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Bio-zertifiziert - Farbe:** rotschwarz mit rotvioletterm Rand - In der Nase: noch etwas verschlossen, dann feines Potpourri schwarzer Früchte, etwas Tabak - Mund: reich, schwarze Früchte, dann deutlich gewürzige Noten. Am Ende etwas Schokolade und auch etwas Tabak, deutliches Mineral - Zu: Lamm, Haarwild - Genuss: jetzt bis 2022

**960 Poudoux Montpin 2015 - ro - Grenache noir und etwas alte Carignan Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden - Farbe:** schwarzrot mit tiefvioletterm Rand - In der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeermarmelade und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine und deutliches Mineral vom Schiefer - Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr reich. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Zu: Lamm, Haarwild - Genuss: jetzt bis 2019

**950 Poudoux Terres Brunes - ro - Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden - Farbe:** schwarzrot mit violetterm Rand - In der Nase: Mineral vom Schiefer, gekochte Schwarzkirsche und Brombeere - Mund: gekochte Schwarzkirsche, auch reife Brombeere, Pfeffer, schön im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang in Richtung der Vins Doux mit viel Frucht ohne die Süße, große Länge und sehr elegant. - Zu: Lamm, Haarwild - Genuss: jetzt bis 2017

#### DESSERTWEIN von POUDEROUX

**956 AOC Muscat de Rivesaltes 2017 - we - mutierter Wein von der Muskattraube - Farbe:** kräftiges Gelb - In der Nase: kräftiges Mineral, dahinter eine feine Süße und leichte Muskatnote - Mund: feine Süße und schöne Säure, dann ein feiner Muskatton, der im Mund zusammen mit der Süße bleibt - Zu: Aperitif und zum Dessert - Genuss: jetzt bis 2025

**952 AOC MAURY Vendange BIO 2017 - ro** - moultierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu, 91 Parkerpunkte Farbe: rotschwarz hin zum Violett - In der Nase: sehr gewürzig, Nelke, dann eingekochte Jostelbeere mit feiner Süße - Mund: feine Süße, zwischen eingedickter Kirschmarmelade und Trockenpflaume, dann Halbbitterschokolade, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral - Zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden) aber auch Schokoladendesserts - Genuss: jetzt bis 2018

#### CHAMPAGNE - VILMART & CIE

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve - we** - Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015 - Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - In der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Zu: Aperitif - Genuss: jetzt bis 2019

**643 Champagne Vilmart Grand Cellier\* - we** - 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage - Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - In der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genuss: jetzt bis 2022

**641 Champagne Gr. Cellier d'Or\* 2015 - we** - Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe - Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - In der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - 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 und eine schöne Mineralität - Zu: Aperitif aber auch zu Foie Gras - Genuss: jetzt bis 2021

**636 Champagne Coeur de Cuvée\* 2013 - we** - 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben - Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - In der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - 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 - Zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genuss: jetzt bis 2022

**639 Champagne Cuvée Rubis\* 0 - rs** - 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay - Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - In der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - 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 - Zu: Aperitif - Genuss: jetzt bis 2022

**638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011 - rs** - 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung - In der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genuss: jetzt bis 2022

#### DEUTSCHLAND

##### WEINGUT BÄRMANN

**505 Secco Blanc 2020 - we** - 50 % Scheurebe, 50 % Müller - Thurgau - Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen - In der Nase: frische Birne und etwas Mirabelle - Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, frischer Apfel mit Kernen und Birne, darüber feine Säure von Zitrone - Zu: Aperitif - Genuss: 2 J.

**512 Secco Rosé 2020 - rs** - von Spätburgunderreben - Farbe: deutliches Rosé - In der Nase: Walderdbeere - Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von Walderdbeere und dann feine zitronige Säure - Zu: Aperitif - Genuss: 2 J.

**513 Secco Noir 2020 - ro** - Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos - Farbe: dunkles Rot, violetter Rand, leichte Perlung - In der Nase: Düfte von Cassis und Himbeere - Mund: auch deutlich Cassis und Himbeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Säure und Tannine vom Cabernet, gute Länge - Zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genuss: 2 J.

**509 Rivaner 2020 - we** - Kaiserstuhl, Lößboden auf vulkanischem Gestein, junge Reben, Anfang September geerntet - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral und frisch, dahinter leicht mineralisch - Mund: aromatische florale Noten, frisch, dann feine zitronige Säure und im Abgang Mineral, gute Länge - Zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genuss: 2 J.

**510 Weißburgunder 2020 - we** - Tuniberg, Lößboden Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale Noten, dann leichte Zitrusnote, auch etwas Mirabelle - Mund: frische zitronige Säure, dann deutliches Mineral, elegante gelbe Früchte, im Abgang wieder Mineral mit der Säure, gute Länge - Zu: Fisch mit leichter Sauce - Genuss: 2 J.

**514 Grauburgunder 2020 - we** - Tuniberg, junge Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Mirabelle, darüber feine florale Süße - Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, darüber eine feine Süße und eine zitronige Säure, Kerntöne, gute Länge - Zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genuss: 3 J.

**516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2019 - we** - Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut - Farbe: deutlicheres Gelb - In der Nase: leichte Barriquenote über reifer Mirabelle, dann auch florale Noten - Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen Noten von Barrique und feiner Säure, dann auch mineralische Noten, schöne Länge - Zu: Seeteufel - Genuss: 3 J.

**515 Merdinger Muskateller 2020 - we** - Tuniberg, runtergekühlt zwei Tage auf der Maische - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas reifer Pfirsich - Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Mirabelle, schöne Länge, Abgang dominiert von der Säure und dem Muskatton - Zu: weißes Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genuss: 3 J.

**508 Sundao 2020 - we - t** - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, dann Cassis und reife weiße Birne - Mund: frisch, dann Kerntöne, Fruchtaromen im Vordergrund, im Abgang eine feine Säure und florale Noten - Zu: gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

**504 Spätburgunder Rosé QbA 2020 - rs** - vom Tuniberg, Lößboden, ganz kurze Mazeration - Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch Violett - In der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - Mund: deutliche Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere, ganz feine Tannine und die Säure im Abgang, gute Länge, - Zu: zum So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - Genuss: 2 J.

**507 Merdinger Vintage Noir 2019 - we** - ca. 70 % Spätburgunder, 30 % Cabernet Mitos - Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - In der Nase: Cassisnoten vom Cabernet, dann deutliche Tannine - Mund: voll, auch im Mund deutlich Cassis, dann aber auch etwas Himbeere, Sauerkirsche und dann Tannine - Zu: Aperitif - Genuss: 23 J.

**502 Merdinger Spätburgunder 2019 - ro** - Tuniberg, im 700l-Fässern ausgebaut Farbe: mittleres Rot mit leicht violetter Rand - In der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - Mund: feine Süße, deutliche Himbeere und etwas Sauerkirsche, dann Mineral und Tannine hin zum Tabak im Abgang - Zu: Wildente, junges Damwild - Genuss: 4 J.

**503 Hingerer Fohrenberg Pinot Noir 2019 - ro** - 20 Jahre alte Reben, Kalklehmboden, mit Stielen vergoren, zur Hälfte in neuen Fässern ausgebaut Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletter Rand - In der Nase: reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Brombeere, danach auch eine leichte Kräuternote, die im Abgang bleibt, gute Länge - Zu: Entrecôte - Genuss: 7 J.

**511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 - ro** - Tuniberg, Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen - Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - In der Nase: Himbeere und Kirsche, feine Tannine - Mund: reich mit leichter Süße, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Zu: gute Stücke vom Rind gegrillt - Genuss: 6 J.

**506 Merdinger Bühl Pinot Noir Reserve 2019 - ro** - Tuniberg, Lößboden, 60 Jahre alte Reben, mit Stielen vergoren 18 Monate im Fass - Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - In der Nase: Schwarzkirsche und reife Brombeere, darüber Brotkrume - Mund: gekochte Kirsche und auch etwas Brombeere, dahinter Himbeere, dezente Tannine, im Abgang dominiert die Verbindung von Frucht und Brotkrume, sehr eleganter Wein - Zu: gegrilltem Fleisch - Genuss: 6 J.

#### MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

**607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 - we** - aus Cafayate, in 1500 m Höhe - Farbe: brillante Farbe, Zitronengelb - In der Nase: Zitrusfrüchte, besonders frische Zitrone und Limette, florale Noten, Jasmin - Mund: Ebenfalls Zitrusfrüchte, Zitrone und Limette, leichte Jasminnote, sehr gut im Gleichgewicht und elegant, gute Länge - Zu: Aperitif, Antipasti, Spargel, exotische Gerichte - Genuss: 3 J.

**606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon 2019 - we** - Palmira, 30 % 12 Monate in Barriques ausgebaut - Farbe: schönes Goldgelb - In der Nase: tropische Früchte, Zitrone, Limette, Blumenwiese - Mund: auf der Frucht, weisser Pfirsich, etwas Mango, gutes Gleichgewicht, feine Säure von Zitrusfrucht, schöne Länge - Zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genuss: 3 J.

**609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon\* 2017 - ro** - 30 % 12 Monate in Barriques ausgebaut Farbe: rubinrot mit rotvioletter Rand - In der Nase: schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche, Himbeere und Brombeere, Hauch von Tabak - Mund: gute Struktur, Schwarzkirsche, Brombeere, deutliche schokoladige Tannine, im Abgang weich, schöne Länge - Zu: Steak, Entrecôte - Genuss: 4 J.

**608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2017 - ro** - 30 % 12 Monate in Barriques ausgebaut Farbe: granatrot mit violetter Rand - In der Nase: samtig, weich im Mund, reife Pflaume und Schwarzkirsche, etwas Vanille und feine Ledernote - Mund: Schwarzkirsche, Pflaume und Bitterschokolade, feine Süße wie von Karamelltönen, die auch im Abgang bleibt - Zu: Lammshulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genuss: 5 J.

**610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec/Cabernet 2016 - ro** - 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut - Farbe: rubinrot mit leicht dunkelvioletter Rand - In der Nase: Kaffeerösttöne, Leder, feine Süße, Himbeere, Pflaume, Trockenfrüchte - Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genuss: 7 J.

**611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec/Ancelote 2016 - ro** - 50 % Malbec, 50 % Ancelote, 12 Monate in Barriques ausgebaut - Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - In der Nase: Töne von roten gekochten Früchten, Veilchen und Gewürz, Leder und Bitterschokolade - Mund: schöne Struktur, Töne von roten gekochten Früchten, gewürzige Noten, ausgeglichene, reife Tannine von Bitterschokolade, schöne Länge - Zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammshulter - Genuss: 7 J.

**612 Cinco Sentidos Gran Reserva\* 2015 - ro** - Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut - Farbe: intensive rubinrote Farbe mit violetter Rand - In der Nase: Komplexe Noten von Himbeere und schwarzen Früchten, feine Töne vom Holz, etwas Vanille, Bitterschokolade - Mund: weich und rund im Mund, Potpourri von Schwarzkirsche, Pflaume und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine, seidige Tannine, großer Wein - Zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genuss: 10 J.

**616 Cinco Sentidos Gran Reserva\* 2006 - ro** - 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 - Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genuss: 4 J.

**615 Cinco Sentidos Tardío Torrontes (Beerenauslese) 2010 - we** - Torrontes Farbe: mittleres Gelb mit goldenen und weissen Spiegelungen - In der Nase: sehr fruchtig, weißer Pfirsich, weiße Blüten, Maracuja - Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, Citrus, Maracuja, Honigtöne, umschmeichelt den Gaumen - Zu: Käse, Desserts, Aperó - Genuss: 10 J.

**614 Cinco Sentidos Espumante - neuer Jahrgang \* 0 - we** - Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc Farbe: mittleres Gelb, kleine feine Bläschen - In der Nase: florale Noten und Noten von geriebener Zitronenschale - Mund: frische Frucht, Zitrus und Pfirsich, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genuss: 2 J.

#### MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR

**586 Soluna Premium Malbec \* 2012 - ro** - hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - Farbe: fast schwarz, dunkelrotvioletter Rand - In der Nase: Vanille und Lakritz, Blaubeere, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, deutlich Lakritz und etwas Vanille, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton, präsent - Zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genuss: jetzt bis 2016

#### MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

**176 Chardonnay Selection 2015 - we** - Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques, aktuell probiert - Farbe: mittleres Gelb, brillant - In der Nase: feine Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - 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, präsent - Zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genuss: 2 J.

**174 Cabernet Sauvignon \* 2015 - ro** - 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 - Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genuss: 3 J.

#### SÜDAFRIKA

**816 UNIWINES PALESA 817 Chenin Blanc \* 2020 - we** - Fair Trade zertifiziert Farbe: leichtes Gelb - In der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genuss: 2 J.

**819 Pinotage \* 2018 - ro** - 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 Mokka-Tannine - Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genuss: 3 J.

## Die Abholung der bestellten Weine:

Gut Bossee  
24259 Westensee

**Sonnabend 19. Juni 2021**

10:00 - 16:00 Uhr

**Sonntag 20. Juni 2021**

10:00 - 13:00 Uhr

Dort können auch wieder Weine ausgesucht werden, die wir zusätzlich ins Lager genommen haben.

Im Wildladen gibt es Fleisch aus der Jagd von Gut Bossee

und

der Ziegenhof Rehder wird eigene Erzeugnisse anbieten.

Wir sind bemüht, noch weitere regionale Produzenten dabei zu haben.

Mal sehen, was bis dahin erlaubt ist.



Die Scheune auf Gut Boossee