

Probennotizen Frühjahr 2019

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Hans Wilhelm Grabbe

Les Grains Nobles
Fair Wein

© April 2019

Les Grains Nobles

Italien

ALTO ADIGE - TRÖPFTALHOF BIO DEMETER

1701 LeViogn Viognier 2017 - we - 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße; 15jährige Viognier auf 300sml, Kalkschotterboden, Großes Holz Farbe: hellgelb Nase: Blüten, Orangen, Apfel, cremig, reich. Etwas Honig und reiffruchtig, erkennbar Viognier - Mund: Aprikosen, Orangen, Weinbergpflirsich, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Macht Trinkfreude. - Zu: Solist und zu kräftigen Vorspeisen. Auch zu Fisch mit Krebsen, Lotte (Seeteufel). - Gen.: 4 J.

1704 Garnellen Anphora Sauvignon blanc 2015 - we - 14,5%, nur 3.000 Flaschen. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphy und Kalkdolomit, 500sml. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als ab-gezogener Wein. Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - Nase: ein Traum. Gelee von Litchi, reifen Birnen und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere, Hauch Nuss, genial. - Mund: Litchi, Ingwer und Salbei, Honig, Würze. Komplex und reich, dabei sanft und harmonisch, aber fordernd. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Ein Weinerlebnis und noch ein Geheimtipp. - Zu: Solist, aber auch zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. - Genuss: 10 J.

1712 RoséMarie Anphora 2018 - rs - 13,5% AlkVol, 2 Gramm Restsüße; 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, Amphore. - Farbe: lachsfarben - Nase: frisch mit Johannisbeeren, Röstaromen, Blüten, reich. - Mund: Schatten-morellen, Salz, Zwetschensaft, überhaupt sehr saftig und trinkig. Edelrosé mit großer Harmonie und Genussfaktor. - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, auch ein toller Begrüßungswein. Auf der Terrasse - Genuss: 4 J.+

1706 Barleith Anphora 2015 - ro - 13%, nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 20jährig, auf 300sml. Lehmgiger Kalkschotterboden. 4-8 Wochen Amphore, dann 1 Jahr in gebrauchten Fässern. Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz. Springt an mit Schwarzkirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Mund: Fruchtsüße und Saft, Cassis, Lakritz, Waldbeeren, fließt einfach nur so durch die Kehle mit großem Genussfaktor. Komplex bei gefühlter Leichtigkeit, hochgradig harmonisch-elegant. Im langen Finale mit Kräuterwürze. - Zu: allen Gerichten und als Solist. Ein - Genuss: 10 J.

ALTO ADIGE - ELENA WALCH / HOFSTÄTTER

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: 4 J.

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

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

1643 Hofstätter-Weissburgunder 2017 - 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 - Gen.: 3 J.

TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER

1018 Fontanasanta Manzoni bianco* 2018 - we - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie - Farbe: hellgelb - Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heu-blumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: Reife Säure-Struktur nach Limette, gelben Früchten, Birne und reifem Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch und Käse. Toll zu Austern - Genuss: 6 J.+

1005 Foradori Teroldego DOC* 2016 - ro - Teroldego Rotaliano, Trauben des Granato sind enthalten, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques - Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern -

Nase: wunderbar zugänglich mit Schmelz und dunklen Früchten, Leder und Pilzen, Kräutern und Blüten - Mund: kirschtig, dann schnell Cassis mit Tiefe und Frucht. Gewürzig mit Leder und Pilzen und frischer Frucht. Sehr gut entwickelt. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.

1019 Granato IGT 2016 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. 98 Pkt JS Farbe: Rubinrot - Nase: zarte, reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Graphit, Orangenzenen 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. Kultstatus - Zu: rotem Fleisch, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - 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 2017 - 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 Pflanze, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2016 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2016 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granat-rot - 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. Frucht-süße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2017 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG Tipp Tipp 2015 - ro - Nebbiolo von allen Barolo-Crus der Familie - 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 2015 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: 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: 12 J.

1193 Barolo DOCG Gattera Tipp 2015 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - 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 Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Gen.: 12 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2015 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - 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: 15 J.

1184 Barolo DOCG Rocche dell Annunziata* 2015 - ro - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: zeigt in jungen Jahren nur Feinheiten in feinen Nuancen. Veilchen, Him-beeren, Thymian... - Mund: dicht und komplex mit andeudeter Fruchtsüße und Kräutern. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2016 - 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: Grill-aden, Käse, - Genuss: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2016 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigten Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühler 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 2016 - 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 Tonca-Bohne, auch Veilchen - Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme 2016 - 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 2015 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique, von einem großen Barolo-Jahrgang - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: Tee, Rosen, Himbeere geistig, Hauch Schoko, gut entwickelt - Mund: Weichsel, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, lakritz, standhafte Säure. Gerbstoffe nur im Nachhall direkt auszumachen. Toll. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 15 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE Lieferung Herbst

1181 Dolcetto d'Alba DOC 2018 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - Nase: kirschige Frucht mit Gewürz-en. Geradezu ein Fruchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 6 J.

1183 Barbera d'Alba DOC 2018 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique - Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschig, aber sehr reif, dennoch viel Eleganz. Viel Tiefe und Struktur. Ein beeindruckender Einstieg in die Altare-Weinwelt - Zu: Anti-pasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 10 J.

1175 Langhe DOC Nebbiolo 2018 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques. 96 GP - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: süße Blüten, und Gewürze, Pfeifentabak, Veilchen, rote Früchte. Verführerisch - Mund: ansteigende Früchte mit viel Kirsche, später Cassis und Pflaume. Geistig bleibend, reifer Nebbiolo, dicht. Leder und samtene Tannine. Sehr reich. Großartig. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 10 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2015 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die sich auch durchsetzen, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Gen. 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Riserva 2013 - ro - nur 1 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Cassi, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

LOMBARDEI - BULGARINI / CA LOJERA

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2018 - we - Turbiana (Trebiano 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 - Gen.: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2018 - we - Trebbiano di Lugano, 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 2018 - 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 2018 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigten Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, 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 2018 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2016 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - 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.

1051 Garganega ega IGT Veronese 2018 - we - 12%; Garganega - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Nüsse, Exotik - Mund: Mango, Marakuja, Haselnuss. Zitrus. Apfelsine am Ende. Herzhaft - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 2 J.

1064 Monte del Fra-Lugana Garda DOC 2018 - we - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renecode, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2018 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

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

1058 Corvina DOC 2016 - ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1091 Corvina Lena IGT Veronese 2016 - ro - 13%; reiner Corvina, ein Appassimento, also angetrocknete Trauben - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und schwarze Beeren, dicht und kraftvoll wie ein Ripasso - Mund: Kirschen und Cassis, viel Frucht und Kraft, hat Struktur und Würze. Fruchtkorb auch im samtigen Finale wie - Zu: ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2017 - 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 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-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: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2015 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikater, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

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

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2018 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% Farbe: grünelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.

1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2018 - we - Nordhanglage, 12,5% Farbe: miielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren, weiße Johannis-beeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer - Zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2018 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein besonders gelungener Jahrgang. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

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

Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - Genuss: 8 J.

1151 Cabernet Sauvignon Colli Orientali 2015 - ro - reiner Cabernet-Sauvignon aus dem Colli Orientali, 13%. Gewachsen auf Ponca-Böden - Farbe: dunkelrot - Nase: einladend mit Cassis, Brombeeren, Wachholder und Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzer Kirsche, zartbitteren tanninen, fruchtiger Länge. Ein wunderbar trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu: Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 7 J.

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

EMILIA-ROMAGNA - CANTINA DI SANTA CROCE

1571 Pignoletto Frizzante Secco - we - 11,5% ; reiner Pignoletto (Grechetto), Charmat-Methode, Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, Apfel und Knackbirne - Mund: frisch und mildprickelnd, Apfel mit Kern, Leicht und beschwingt - Zu: Terrasse, Vorspeisen, Fisch - Genuss: 1 J.

1572 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry - rs - 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 60Lambrusco Salamino und 40Sorbara, viele Auszeichnungen - Farbe: helles Kaminrot - Nase: elegante Kirsch- und Himbeer-noten, etwas Hefe, untergründig Schale vom Cassis, frisch - Mund: prickelnd-saftig sanfter, würziger Antritt, frisch und saftig bleibt er, reife Himbeeren im Hintergrund. Würzig im Finale. Ein Rosésekt mit Charakter. - Zu: Terrasse, Vorspeisen, gegen den Durst - Genuss: 1 J.

1573 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry - ro - 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 70Lambrusco Salamino und 30Grasparossa, viele Auszeichnungen - Farbe: dunkelrot/lila mousierend - Nase: Rosenblüten, Cassis, Himbeeren, Waldbeeren. Auch Süßkirschen, reich und würzig, anregend - Mund: durstlöschend spritzig, schwarze Johannisbeeren, Kirschsafte, klar und sehr saftig. Kleine Bitternis, süffig-herb, trocken. Hauch Lakritz. Ohne Fehl und Tadel. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

1575 Lambrusco Salamino S. Croce Traditione dry - ro - 11,5%, zunächst Charmatgärung, dann weitere Gärung in der Flasche. Reiner Salamino in der trockenen Version - Farbe: dunkelrot - Nase: Veilchen, Rosen, Schmelz. Miner-alk und Hauch Karamell - Mund: saftig-schaumig. Frisch mit Saft von Wald-beeren, Hauch Salzmineralik. Edel mit zarten Fruchtaromen, dabei trinkig und weinig. Ragt heraus. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst

1576 Lambrusco Salamino S. Croce DOC amabile - ro - 8%, reiner Salamino in der süßeren Version, Frizzante nach der Charmat-Methode - Farbe: dunkelrot/lila mousierend - Nase: reife Himbeeren, Blüten mit Nektar, frisch - Mund: prickelnd, saftig mit ansteigender. Leichte Süße. Kirschen, Himbeeren, Mineralik. Saft von Brombeeren, im Nachhall etwas Honig - Zu: Wurstplatten, Schinken mit Melone, Kirschtorte, Dessert. Hat wenig Alkohol - Genuss: 1 J.

PROSECCO

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

1686 Gaiante Prosecco DOC Trev Frizzante - we - Glera, 11,5%, 2 Gr. RZ

1687 Gaiante Prosecco DOC Trev Brut - we - Glera, 11,5%, 2 Gramm RZ

1688 Lampo Prosecco DOC Trev Brut - we - Glera, 11%; 12 Gramm RZ

1692 Borgoluce Rive di Collalto DOCG Brut 2017 - we - Glera, 11,5%, 3 Gr. RZ

1682 Ruggeri-Guistino B. Prosecco Sup DOCG ExtraDry 2015 - we - Glera, 11,5%, 16 Gr. RZ

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlito di Ampeleia IGT Liter 1718 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: vile Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2017 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und

dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lamm-schulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2015 - ro - 60% Cabernet Franc, 25% Sangiovese und 15% verschiedene Mittelmeersorten. 15 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, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Fruchtsüße und Minera-lik, 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-Verschiedene Winzer

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

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2015 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wild-kirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2016 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violet - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 9 J.

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

1115 Chiara IGT 2018 - we - Chardonnay70, Sangiovese30, weiß gekellert Farbe: klar und von hellem 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.

1101 Trittico IGT 2016 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 Farbe: rubin-rot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süssholz. - Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte gehen mit den milden tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2016 - ro - Sangiovese90, CabSauv10 - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Mund: reife Kirschfrucht, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Waldfrüchte und Würze, gute Länge - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemachten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione 2015 - ro - Sangiovese95, CabSau5 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsch und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Tänzerisch bei aller Karaff. Toller Jahrgang, einer der besten Chianti Classico - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.+

1114 Seraselva IGT 2015 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

1591 Syrah IGT 2016 - ro - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila - Nase: Cassis und Mineralik mit Rauch, Veilchen. Syrah auf Galestro ist genial. - Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine

dringt. Sehr lang ausklingend mit Minze, Mineralik und dunler Frucht. Groß - Zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 12 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2018 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten - Mund: Frucht-süße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Sehr gelungen. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. In diesem Jahr austrinken. - Genuss: 1 J.

1079 Il Corzanello Rosso Igt 2018 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtekorb 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 ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter Gen.: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2016 - 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 2016 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/1/5,1 - Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, reich, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Mund: schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 10 J. +

1083 Il Corzano Igt Toscana 2015 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestaut, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2003 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von 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-MONTESPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Trebbiano Il Monte bianco 2018 - we - 0 Farbe: heeles Gelb - Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Mund: lenendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1849 Santa Lucia Rosato 2018 - rs - 12%, von Sangiovese Farbe: helles Rosé - Nase: Blüten, kirschtig, frisch - Mund: Kirschen und Rote Johannis-beeren, hat Rückgrat, saftig und leicht. - Zu: toll für warme Sommertage - Genuss: 2 J.

1636 Sangiovese Toscana IGT 2018 - ro - 0 - Farbe: mittelrot - Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Mund: reich mit weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche, Bleicht reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser üpreisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßen gerichte - Genuss: 3 J.

1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montespertoli DOCG 2016 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharzfruchtiger 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 2013 - 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.

1657 I Chioppi IGT 2013 - ro - 14%, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon - Farbe: rubinrot - Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Mund: saftig und kraftvoll, weiche Tannine mit Schoko, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Gen.: 10 J.

1658 Tenuta Ribalaccio Le Broche 2011 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, kirschig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 15 J.

1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2008 - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1578 Il Vispo IGT Toscana 2018 - ro - 14%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: rubinrot - Nase: Veilchen, Champignon, dunkle Beeren. Rauch und Würze. - Mund: Fordernde Würze, Gerbstoffe, Tee, Kirschen und Zwetschken. Frisch und saftig. Wacholder und Kakaopulver im Finale. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen. Der Wein verlangt eine Speise. Auch gut zu Grilladen. Hält offen drei Tage. - Genuss: 6 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2017 - ro - 14%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% 9 Mte. gebrauchte Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - Nase: extrem gut, Rosen, kraftvoll mit Finessen. Blüten, Brombeeren, feines Zedernholz, Veilchen. Ein Brunello? - Mund: Tiefe und Würze, dicht und saftig, reife dunkle Früchte. Etwas Schoko, Wachholder, sehr lang, großartig. - Zu Fleischgerichten, Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Gen.: 8 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2014 - ro - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neu - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - Nase: süßes Unterholz, Würze, gute Dichte mit Brombeeren und Blaubeeren. Reich und fein. Etwas Lakritz und Lorbeer. - Mund: ansteigende Frucht- aromen mit Kirschen und Würze, reifen Tanninen, etwas Pfeffer, minziger Abgang. Großartig harmonischer, anspruchsvoller Verlauf. Bleibt immer kühl, mundfüllend-fruchtig-würzig. Eleganz pur - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012 - ro - 14,8%, 38 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - Nase: ein großer Jahrgang mit dichtem Fonds aus Cassis, Kirsche und Lorbeer, Rosen - Mund: Süßkirschen, sauber, feine Würze. Hauch Lakritz, großes Finale. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2013 - ro - 730 Flaschen, 37 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - Nase: klar, mineralisch, Fruchtsüße, Hauch Vanille, großartig - Mund: geht auf am Gaumen, tänzerisch und beschwingt. Kein Fruchtmonster, das ist der Unterschied. Würze nach Wachholder, Lorbeer, Mineralik. Eleganz bis ins lange Finale mit geistigem Nachhall. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 14 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1731 Deodato bianco 2018 - 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: 3 J.

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2017 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. Großer Jahrgang - Farbe: granatrot - Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassis. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VN. Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2015 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: süßer Rauch, springt an mit warmen Noten von Kakao, reifen Kirschen. Dicht und ansprechend, saftig und reif. Schon gut entwickelt. - Mund: reif, Rumtopf aromen mit Kirschen und Gewürzen, Pflaume, Feige, dann Struktur durch reife Säure und mürben tanninen. Reife Früchte liegen darüber, fast ein kühler Abgang dann für den sonst reifen Verlauf. Sehr trinkig. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG* 2015 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Mund: ansteigende Aromen,

beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Gen.: 12 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Igt 2018 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falghina30, 12.5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Mund: exotische Früchte, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

1303 A Mano Rosato Igt 2018 - rs - trockener Rosé von Primitivo - 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.

1305 A Mano Negroamaro Igt 2017 - ro - 20 Jahre alten Reben, 14,5% - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

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

1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2017 - ro - 13,5%, 9 Gramm Restsüße - Farbe: 0 - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo Igt 2016 - ro - 1 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.

1304 A Mano Primitivo Igt 2017 - ro - von Torricella, Sava und Manduria, 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.

1224 Integro Primitivo Igt 2016 - 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.

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

1326 IMPRINT Primitivo Appassito Igt 2017 - ro - von alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%, - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2016 - ro - 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschino-kirschen 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.

1642 San Marzano-Primitivo Manduria DOP 2017 - ro - 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: beerig, reich und samtig, nach eingekochten Kirschen - Mund: Waldbeeren, mild und reich. Lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2017 - ro - 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.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2016 - ro - 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 2015 - 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.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2017 - ro - 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reich nach eingekochten 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 - Gen.: 7 J.

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

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2015 - ro - 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.

1641 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 Platinum Limeted 2015 - ro - 15,5/13/5,5; halbtrocken. Nur 12tausend Flaschen - Farbe: dunkelrot - Nase: üppig nach Heidelbeeren und reifen Kirschen. Tabak, Röstaromen. - Mund: samtig und rund, weiche Tannine, fruchtsüße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle doch auch lebendig. - 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 fines-senreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2015 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1261 Farnese-Editione 17 Cinque Autoctoni - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. Luca Maroni 99 Pkte. 14%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige 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.

SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

1392 Catarratto Lucido IGT 2018 - we - 400 Höhenmeter, Edelstahl - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Akazienblüte und gelbe Früchte. Stachelbeere - Mund: fruchtbetont mit angenehmer Säure, feingewoben - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 2 J.

1401 Insolia IGT 2018 - we - 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhemeter, karge Sand- und Tonböden. 15 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. -

Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2018 - we - Insolia70 und Cardonnay30, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. 91 P JS - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2017 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-1000 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS - Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitter-orange, 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 2016 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Viniifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Frucht-süße, 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.

1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2017 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. 92 P JS Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger 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 Appassimento DOC 2017 - 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 Riserva DOC 2016 - 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.

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2016 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Ätna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. 93 P JS - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Tymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

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

1396 Alta Mora Guardiola DOC 1314 - ro - Nerello-Mascalese 60 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 1000 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven

Vulkans, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

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

1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2013 - we - Ein Spumante im Champagnerverfahren von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. Farbe: 0 - Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Düfte, kein Aufdringling - Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

1409 Noa IGT 2015 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pregni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze. Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

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

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1274 Surrau -Vermentino di Gallura Branu DOCG 2017 - we - 13,5; Vermentino aus der Gallura - Farbe: gelb - Nase: mineralisch frisch und duftig, Blüten, reife Gelbfrüchte, Mango - Mund: saftig mit viel Fruchtigkeit und Mineralik, Würze mit dem kleinen Bitterton - Zu: Risotto, Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - Gen.: 3 J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2017 - we - Arneis von 1977 auf eisen-haltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alter-ungsfähig - Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2015 - ro - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirschig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschig-schokoladiger Abgang. - Zu: Grilladen und Gebratenem - Genuss: 5 J.

1848 PEMO-Montepulciano DOC 2016 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 13,5% Farbe: dunkelrot - Nase: frisch mit Pflaumen, Kirschen, gewürzig - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, Herzkirschen, gute Länge, trinkig. Preisknüller - Zu: Grilladen und Abendrotwein - Genuss: 3 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2016 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro - Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Gen.: 7 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2016 - 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 Angang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

1138 Coppadoro-Aglianico Pescorosso IGT 2014 - ro - 13,5%, drei Monate Barriques - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Pflaumen, Vanille und Gewürzen, auch Veilchen - Mund: Backpflaumen, Kirschen und dicht, dabei eher rund und samtig - Zu: deftigen Vorspeisen, Grilladen, Eintopf, Wurstplatten, reifem Käse - Genuss: 4 J.

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro - Aglianico, von Val-kanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrieue, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

ANDERE LÄNDER

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

1135 Post Scriptum DOC Douro 2016 - ro - Touriga National, Toriga 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 Trockenpflaume, 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.

1656 Silverboom - Chardonnay 2017 - we - 15%, Swartland, Südafrika - Farbe: helles Gelb - Nase: cremig und elegant, etwas Zitrus, Birnen, Blüten - Mund: fruchtig-cremig, - Zu: Terasse, Fisch - Genuss: 2 J.

1646 Tarapaca - Sauvignon blanc Reservado 2017 - we - 12,2/2,3/7,2; Casablanca-Valley, Chile - Farbe: helles Gelb - Nase: frisch mit Zitrusnoten, Pfirsich und Tomatenblättern - Mund: frisch, sauber, leichter Cassisanklang, mit guter Fruchtigkeit und Frische mit Zitrus und reifer Birne, Orangeade. Cremig und fruchtig im Finale - Zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrassenwein - Genuss: 2 J.

1648 Tarapaca - Camenere Reservado 2017 - ro - 13%; 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 Cabernet-Sauvignon Gran Reserva 2014 - ro - 14%; aus dem Maipo-Valley, Chile, - 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 Silverboom-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

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2018 - we - auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - Nase: cremige Gelbfrucht, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2018 - 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.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2018 - we - 12,4/1,3/4,4; - Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2017 - we - 11,6/5,1/6,5; - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Minze - Mund: saftig, Apfelsine. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Gute Länge mit Mineralik. Spargelwein. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 2017 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Urgestein, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitronen- und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J. +

1348 Grüner Veltliner Smaragd Ried Postolern 2017 - we - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mira-belle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2018 - 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, frucht-fleischig - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1361 Riesling Ried Kollmütz 2018 - we - 12,5/1/4,8; von alten Reben auf Urgestein - Farbe: grüngelb - Nase: muskatig, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2018 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

1356 Riesling Pulp Fiction VII 2017 - we - Cuvéeaus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 4 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1441 Muskateller 2018 - we - Farbe: mittlere Gelb - Nase: typische, aber unaufdringliche Muskatnoten, jodig-mandelig - Mund: frisch und saftig, feine Muskatnussaromen, Mineralisch-jodig im Finale - Zu: Spargelwein - Genuss: 2 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2018 - we - Riede Kiesling, oben Meeres-schotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb - Nase: reife gelbe Früchte, cremig mit Mango, Ananas und Reneclode. Tiefe Fruchtigkeit - Mund: reifer Birne, burgundische Cremigkeit. Apfelsine, reich und aromatisch. Gut entwickelt - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 3 J.

1431 Grüner Veltliner DAC Loam Tipp 2018 - we - Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, 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 DAC Spies Tipp 2018 - we - Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: helles Gelb - Nase: Orangen- und Lindenblüten, Hauch Honig, Sandelholz. Fruchtsüße, Weinberg-pfirsich. Elegant - Mund: Hagebutte und gelbe Früchte, kleine Bitternis und etwas Fruchtsüße, Ananas, gefällt sehr. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 6 J.

1429 Grüner Veltliner DAC Eichenstade 2018 - we - Riede Kiesling, Urge-steins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique - Farbe: mittelgelb - Nase: Kräuter, Blüten von Weiß-dorn, 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 GV DAC Reserve Ried Schreckenstein 18 - we - Granit - Farbe: mittel-gelb - Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. gezügelte 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 GV Veltliner Unfiltriert 2015 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 94 FP Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extrakt-süße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Li-metten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchel-gemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1432 Riesling Donatus 2018 - we - Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grüngelb - Nase: Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

1433 Riesling Reserve Ried Ametzberg 2018 - we - Steine und Staub von Granit, 5 - 6 Gramm Restsüße. - Farbe: grüngelb - Nase: springt an mit Feuer-stein, 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 2015 - we - 13,5/2/ Viognier vom Ametzberg auf Granit vom Jahrgang 2015, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Gen. 5 J.

1448 Rosé 9 grape varieties 2018 - rs - Farbe: apricotfarben - Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Mund: saftig, feine Himbeeren, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Barrique 2017 - ro - auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - Nase: upps, reich und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, Sandel-holz, Veilchen. Wirklich nur der Zw. Barrique? - Mund: saftig und fruchtig mit Weichsel, dann Cassis, milden Nougat-Gerbstoffen und guter Länge. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 Zweigelt GRANIT Tipp 2017 - ro - auf Granit; 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarz-kirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahl-lung, dabei finessentreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

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

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

1425 Merlot Limited Edition 2015 - ro - 15%; Riede Kiesling, Granit-schotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. **Nur etwa 300 Flaschen** - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen. Zu jung für weitere Beschreibungen - 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 - Farbe: granatrot - Nase: reife und süsse Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

1442 Syrah 2016 - ro - von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: gra-natrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Früchte-korb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2015 - ro - bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 700 Fl. - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: reich und saftig, zeigt jetzt schon enorme Größe - Mund: saftig mit Cassis und Mineralik. Sanfter Aufbau bis zu den Sternen. Noch nicht zu beschreiben. - Zu: ganz besonderen Anlässen - Genuss: 40 J.

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

1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we - degorgiert 2019, von einem Blanc de Pinot Noir Farbe: kupfer-gelb - Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2018 - we - 12 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2018 - we - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen., - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2018 - we - 13/2,3/4,6; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich, Ananas - Mund: gelbfruchtig mit Reneclode. Fische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als egrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Privat 2017 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. Hat Restsüße - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, reife Ananas - Mund: Fruchtsüße, reife Aprikose, kleiner Honigton, Apelsine, Ananas, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2018 - we - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten Farbe: helles Gelb - Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere, Hauch Honig - Mund: Paprika, Kräuter, gelbe Früchte. Guter Verlauf der reifen und kräutrigeren Aromen, gelbfruchtiger Nachhall - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet

1458 Sauvignon blanc Nußgarten halbtrocken 2018 - we - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13%/12Gramm Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Mund: Ananas und Mango, Pfeffriger Honig, Stachelbeere, Restsüße schmeichelt - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1461 Muscat Ottonell 2018 - we - auf Löss mit Kalkinseln; 11,5/4,8/4,8 - 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 Äpfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

1477 Chardonnay 2018 - we - 13/2,5/6,2; ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitrone, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 3 J.

1466 Riesling DAC 2018 - we - 0 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2017 - ro - Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Buquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2016 - ro - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extrakt-süße. Elegant und reich, besonders lang. Zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käse-gang. - Genuss: 7 J.

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

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1491 Gemischter Schatz 2018 - we - Sauvignon bl, Welschriesling und Neu-burger gemischt gepflanzt am Schatzberg. 13/1/6/1/5,9 - Farbe: helles Gelb - Nase: kernig, gelbe Früchte, Blüten. Stachelbeere, gelbe Pflaume - Mund: frisch mit Klarapfel, exotisch, kleine Würze, Haselnuß. Mandelige Länge - Zu: Vor-speisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder* 2018 - we - von der Lage Znaimer Haide, unterschiedlich alte Reben bis 30 Jahre; 13/6,5/7 - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, kernig mit Mandeln. Cremig, reifer Apfel, etwas Quitte, dunkle Mineralik - Mund: Pfirsich, Zitrone. Ananas. Orange-Zitro im Finale, wieder wunderbar gelungen - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2018 - we - drei verschiedene Weingärten. 12,5/1/5,5 - Farbe: helles Gelb - Nase: Finessen, Blüten, zurückhaltend mit Quitte und Birne - Mund: schöner, würziger Auftakt. Dann Frische mit Mandarine, Klar-äpfel, Limette. So soll ein Basisveltliner schmecken. - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2018 - we - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 13,5/ 1/ 5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

1494 Zweigelt 2017 - ro - kein Holz, 13,5/1/5 - Farbe: purpurrot - Nase: weich, Schoko, Brombeere, warmer Typ - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Graphit. Würziges finale - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

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

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

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

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE UND LEO SOMMER

1612 Grüner Veltliner Klassik 2018 - we - 12%, auf Urgestein - Farbe: grün-gelb Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, Spargel

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2018 - we - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - 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 2017 - we - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - Nase: weinig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunder schön mit Eleganz und Fruchtsüße Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Bergweingarten Tipp 2018 - we - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Apri-kosen, 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 2018 - we - 13%, keine Malo, 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 2018 - we - 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 Muskateller Mumo 2018 - we - 90% Muskateller und 10% Muskat Otonell als gemischter Satz, 11,5/6/6, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, zitronig, deutliches Muscat, feine Aromatik. - Mund: leicht und tänzerisch. Zitrone, Muskat, unaufdringlich und trinkfreudig - Zu: Spargelwein - Gen.: 3 J.

1629 Blaufränkisch Klassik 2016 - ro - 0 - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Mund: Schwarz-kirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2016 - ro - 14%, 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: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2015 - ro - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestaut und dicht, Schoko,

Cassis, Früchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lambraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

NEUSIEDLERSEE - HÜGELLAND - CLAUDIA und ERICH GIEFING

1606 Chardonnay Muschelkalk 2018 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo Farbe: mittleres Gelb - Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßeg. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

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

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

1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - Nase: Vanille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarz-kirschen 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. Groß-artig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Gen.: 12 J.

1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2016 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Gen.: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2015 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP - Farbe: rubin-granat - Nase: präzente 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 Darnajou Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lambrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1705 Marco Polo 2015 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques Farbe: granatrot - Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

1707 Cardinal 2015 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw, 10CabS; 3 Jahre neue Barriques - Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Schwarzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvig-non am Anfang mit den Cassis-noten, Frucht von Blaubeeren, Heidel-beeren, 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 - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

1711 Neuburger Spätlese 0.5 2017 - we - Handselektion von der Riede Umriss Farbe: goldgelb - Nase: Honig und Dörrobst, klare Struktur,

Agrumen; prämiert - Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Nachspeisen wie Kaiserschmarren, Fruchtstrudel, Sorbets. Solist - Gen.: 10 J.

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

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1773 Weißburgunder 2018 - we - 12/2,5/6; - 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: 3 J.

1774 Sauvignon Blanc 2018 - we - 0 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, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

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

1777 Schilcher Klassik DAC 2018 - rs - 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

1778 Schilcher Lamberg 2018 - rs - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/1/7; - 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 - Charmatmethode, also kein zugesetztes CO₂ - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelt - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genuss: 2 J.

1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung 2015 - rs - im Spago, Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

1779 Schilcher Sekt rs - Charmat-Methode; 11,5/15/8 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche und feine Perlung - Nase: spritzig-frisch nach Erdbeeren, Himbeeren, Blüten, jodig - Mund: finessenreich, wunderbar zerstäubend mit Mineralik und salzigem Jod. Erdbeeren, Johannisbeeren, toll - Zu: ernsthafter, fruchtiger Spumante, der immer passt. - Genuss: 4 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr 2018 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfeffermimze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

1759 Gutsriesling tr. 2018 - we - 12,5/6 / ; von Hochheimer Lagen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Pfirsich, Blüten, kraftvoll und saftig - Mund: apfel-sinig-zitronig, saftig, reifer Pfirsich. Hauch Fruchtsüße. Mehr Druck als der Liter, sehr gelungen. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 2 J.

1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2018 - 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: 3 J.

1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2018 - we - auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber, klar, Pfirsich und Kern. Blüten. - Mund: schon gut entwickelt, Mineralik, Jod. Fruchtsüße von reifem Pfirsich, Limette. Reich, floraler Stil, Hauch Mandeln. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 4 J.

1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 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 Struktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2018 - we - 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten, verwoben, Eleganz und Tiefe, Märzveilchen, gelbfruchtig - Mund: Frucht und Reife mit zitroniger Unterstützung. Finessen, Finessen. Reifer Pfirsich. Feinnervig, weich, aber mit guter Struktur, hinten mandelig. Preis-/Qualitätsfavorit - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Gen.: 8 J.+

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2017 - we - kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 96 JS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Rieslingkraft mit reifen, gelben Steinfrüchten. Wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, enorm mineralisch - Mund: kraftvoll mit Limette, Pfeffer, Pfirsich, Knackbirne, burgundisch. Auch Eukalyptus, Salz und Thymian. Gut abgepufferte Säure. Ein tolles Preis-/Trinkvergnügen - Zu: Edelischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+

1768 Riesling Hölle GG 2017 - we - 14/6,3/7,3; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollblut-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze und Limette. Kraft und Eleganz, wunderbar harmonisch - Mund: ansteigende Frucht nach Nektarinen, Birnen und Limetten, dazu später Ananas und Orangenzesten. Große Tiefe und Frische, gewaltiges Potenzial. Ein schlummernder Riese für eine lange Lagerung geeignet. - Zu: Edelischen und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

1721 Riesling Berg Rottland GG 2017 - we - 13/5,1/8,2; Ganztraubenpressung. Rudesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen um 0,3ha; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. 2018 - we - 13/2,5; 2000 gepflanzt, Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Tein spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Kalknase, Fruchtsüße, Blüten. Etwas Cassis und Stachelbeere - Mund: Orangenschale mit Fruchtsüße, Paprika, Marakuja und Mango, auch gelber Pfirsich. Hat Tiefe, weich im Finale, sehr schön - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

1763 Chardonnay Kalkstein tr 2018 - we - 1995 auf Herrenberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Mango, mineralisch-jodig - Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem Honigton. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

1723 Spätburgunder Tradition tr. 2016 - ro - Reben von Hölle und Rreichstal - 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.+

1755 Spätburgunder Hochheim Stein EL tr. 2016 - ro - grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassi, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Spätburgunder Hochheim Reichstal GG tr. 2016 - ro - 13%, 1 Gramm Restsüße; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - Nase: Cassis, Kirsche, Süßholz. Geistige Komponenten mit verführerischen Aromen. Veilchen, Fruchtsüße,... - Mund: Verführung setzt sich fort, Fruchtsüße, Cassis, reife Himbeeren. Tiefe, dunkle Schokolade, Tabak, Schattenmorelle. Langer und seidiger Nachhall mit vielen geistigen Aromen, groß - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG 2016 - ro - von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: kamin-rot - 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. Sammlerstück. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - P.J. KÜHN BIO Demeter

1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2018 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Kräuter wie Thymian, weißer Pfirsich. Macisblüte - Mund: Frische, gerade, saubere, gelbe Früchte, reich, floral, auch mit Thymian. Standhafter Nachhall - Zu: zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

1854 Rheinschiefer Hallgarten VDP.Ortsw Riesling tr. 2018 - we - vom Hallgarten. Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Apfel und Pfirsich. Auch etwas Man-darine, Zesten und Kräuter - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

1855 Quarzit Oestrich VDP.Ortsw Riesling tr. 1718 - we - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und saftig mit Limette, Mandarine, Pfirsich, Mineralik. Straffer Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

1868 Hendelberg Riesling tr. ERSTE LAGE* 2017 - we - Lößlehm und buntem Schiefer auf 300 Meter NN - Farbe: strohgelb - Nase: noch zurückhaltend, kleiner Schiefernoten auszumachen, mehr Haselnuss als Mandeln, Blüten, reifer Pfirsich. - Mund: Limette mit den klaren Rieslingnoten Pfirsich und Aprikose. Mineralik stützt zunächst unmerklich, dann deutlich. Lang anhaltende, gelbfruchtige Länge. Ganz toller Riesling. - Zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - Genuss: 7 J.

1861 Lenchen Riesling Spätlese 2018 - we - mit Restsüße Farbe: strohgelb - Nase: Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - Mund: reich, tolle Kombination der Fruchtsüße mit fleischiger Frucht und der Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluß mit Mineralik und Pfirsich. Wein mit deutlicher Restsüße. - Zu: Asiaküche, Solist, mit lieben Freunden. - Genuss: 15 J.

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

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

RHEINGAU - QUERBACH BIO

1814 Riesling Schoppen 2016 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte wie Reneclode, springt an, kleine Sekundär-aromen, Hauch Hefe, einladend - Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff., sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

1815 Riesling Classik sur lie 2014 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch Sekundäraromen, Holunderblüte, wohlthuend anders - Mund: große Geschmacks-fülle mit frischen Früchten und Zitro wie Apfelsine, Stachelbeere, Pfirsich. Dann Würze mit Pfeffer und Piment Esplenett. Etwas Akazienhonig. Lang und trinkig. Zu: Fischgerichten, nur so - Genuss: 8 J.

1808 Riesling Classik sur lie 2008 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung Farbe: mittleres Gelb - Nase: mineralisch, zarte Düfte, Hauch Sekundäraromen, verwobener Duft, ist jung geliebt, kein Alterton auszumachen - Mund: Aprikose, frisch, Mineralik. Sehr trinkig mit guter Länge und kleinem Mandelton im Finale. Noch unglaublich standhaft. - Zu: weißem Fleisch, Fisch und Käse - Genuss: 8 J.

1846 Riesling Hallgarten 2015 - we - 12%, sehr lange Spontangärung Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte,

Hagebutte. Eleganz und Mineralik mit zarten Fruchtaromen gelber Steinfrüchte - Mund: Minze, Aprikose, Erde, kleine Bitternis. Fängt zart an, steigt an, würziger Verlauf. Wunderbar verwoben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Gen.: 10 J.+

1817 Riesling Doosberg Milestone 2016 - we - Crulage; 12%, sehr lange Spon-tangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte, Hagebutte. Eleganz und Mineralik mit zarten Fruchtaromen gelber Steinfrüchte - Mund: Minze, Aprikose, Erde, kleine Bitternis. Fängt zart an, steigt an, würziger Verlauf. Wunderbar verwoben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

1776 Pinot Noir 2006 - ro - im Stahl ausgebaut, wie alle Weine - Farbe: mittel-rot - Nase: reife Kirschen, Lakritz, Himbeeren und Erdbeeren. Zugänglich - Mund: wie in der Nase. Hält lange am Gaumen an und schließt mit Kirschkern und Mandeln. Trinkig - Genuss: noch einige Jahre

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO in Umstellung

1726 Müller-Thurgau Frank & Frei 2017 - we - 12%/ 2,9 RZ/6,3 S; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mild-fruchtig, cremig. Limette, Exotik, feine Perlage - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Papaya, Limette. Mineralik im Finale, großes Trinkvergnügen - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Gen.: 3 J.

1782 Silvaner trocken Liter 2018 - we - 12,5/1,8/6,2; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Apfel, Birnen, Blüten, feingliedrig für 2018 - Mund: frisch, gelbe Früchte, Renecloden, reife Äpfel mit Apfelsine, gute Länge. - Zu: täglicher Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1783 Silvaner Gutswein 2018 - we - 12,5/2/6,3; auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: frische Birne, Apfel, Hagebutte, Blüten - Mund: gute Frische (wichtig für 2018), Ananas, weißer Pfirsich, Hauch Gerbstoffe - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 2018 - we - 12,5/1,1/6,3; 30 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Bocksbeutel Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, etwas Pfeffer, Reneclode, Finessen. - Mund: rote Grapefruit, Limette, Mineralik. Tänzerisches Spiel mit grünem Apfel, Hagebutte, Mineralik vom Kalk, etwas Würze. Elegant mit schöner Länge., - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 4 J.

1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2018 - we - 13,5/1,2/6,4; 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: 5 J.

1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2018 - we - 13,5/2,2/6,3; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Eleganz mit Finessen, Struktur - Mund: weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von Eleganz geprägt, betörend. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2018 - we - 12,5/6,2/7,9; 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.

1792 Riesling Retzstadter Langenberg EL 2018 - we - 12,5/4,4/7,8; 17 und 27 jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Mango, Blüten - Mund: frischer Auftakt, Zitro, Hauch Grapefruit mit Ananas und Pfirsich. Sehr gerade und mineralisch - Zu: edlen Fischen mit feinen Soßen - Genuss: 5 J.

1794 Grauburgunder Retzst. Bened.berg EL 2018 - we - 13,5/2/5,8; im Gärstand von Spessarteiche bis Febr, dann Stahl. Reben von 2004 auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: hochelegant mit Blüten, Klarapfel, Weionbergpfirsich, Hauch Exotik - Mund: Ornagen, weißer Pfirsich, dann Grapefruit. Fruchtaromen setzen sich drauf. Gute Länge, Pfirsich im Finale. Sehr gelungen. - Zu: Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen und Kräutern, Solist - Genuss: 7 J.

1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg EL 2018 - we - 13,5/2/6,2; im Tonneau, Barrique und Stahl ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Noten von Stachelbeere, Weißdornblüten, reifem Apfel. Burgundisch - Mund: Klarapfel, Apfelsine, Stachelbeere. Frisch, kleine bitternis. Geht mit

Frische ins Finale. - Zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Genuss: 7 J.

1847 Spätburgunder Retzbach 2018 - ro - 12,5/1,2/5,9; neu, Klon ist Mariafelder Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, warm und reich, Schökö und Cassis, springt an - Mund: Wildkirsche, Leder. Reich und saftig, reife Kirsche, viel Kraft. Velourburgunder. - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 4 J.

1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2017 - ro - 12,5/0,3/5,5; in gebrauch-ten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 REIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2015 - ro - 13/0,0,1/5,2; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannin, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

1789 Silvaner Beerenlese ReLa EL 0.375 2017 - we - 9,5/127/13,5; - Farbe: sattes Gelb - Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Mund: Honig mit belebender Säure, Hagebuttengelee, reich - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 25 J

1781 Rieslaner Auslese 0.375 2018 - we - 8,5/185/9,6; - Farbe: sattes Gelb - Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Mund: Limette, Kandis, Bitterorange und süße Früchte mit tragender, straffer Säure. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

1788 Rieslaner TBA ReLa EL 0.375* 2018 - we - 7/335/11,7; 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

1812 Scheurebe tr. 2018 - we - 12,3 %, von 5 und 15jährigen Reben Farbe: hellgelb - Nase: erinnert an Sauvignon blanc mit Cassisblatt, Stachelbeere, Fruchtsüße, sehr charmant - Mund: Stachelbeerfrucht, Reife, feine Aromen mit exotischem Anklang. Sehr gut. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1813 Blanc de noir tr. 2018 - we - 12,5 % mit etwas Restsüße; vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: Blüten, rote Johannis-beeren, sauber und kernig. - Mund: Saftig mit kleinem Gerbstoff, Heu, Weizen-stroh, rote Johannesbeeren. Zitrokomponente und Fruchtsüße. Sehr trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2018 - we - 0 - Farbe: hellgelb - Nase: Apfel und Pfirsich mit Macisblüte - Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, frische Länge mit typischem Rieslingnachhall - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2018 - we - 12,5; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich, reich, saftig. - Mund: Limettige Frische, Apfelsine, klar. Hat feine Aromen mit Pfirsich, mineralisch-jodig, Ananas im Finale. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1843 Schweppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2018 - we - 12,5%; Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - Nase: finessenreich, zarte Nuancen, Rieslingblüte, Pfirsich - Mund: Pfirsich mit einem Hauch Gerbstoff, gute Länge mit Zitro, Pfirsich, Jod. Sehr gut - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1946 Weissburgunder tr. 2018 - we - 12,5%; bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, Kräuter wie Thymian, reifer Apfel - Mund: Apfel, reife Naschbirne, moderate säure. Frisch und kräuterig mit Thymian, gute Länge. Sehr zu empfehlen. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 WeissburgunderSelektion tr 2018 - we - 30% im Barrique, einige neu, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: Weißbrotkrume, Fruchtsüße, Birne, wunderbar - Mund: feine Nuancen mit Birnen, Würze und weißem Pfeffer. Dann wieder weiße Früchte, vanillig anmutend, kleiner Kernton. Empfehlung. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr. 2018 - we - 13/2,5; ältere Reben auf Lehm und Keuper Farbe: strohgelb - Nase: reifer Apfel, weiße Johannisbeeren, Blüten, Hauch Honig - Mund: reifer Apfel, Würze, Limetten. Kerne mit Hauch Bitternis. Ein gelungener Grauer zu angenehmem Preis - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2018 - we - 13,8/3/6,6; 40% gebrauchte Barriques, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: Finessen, Blüten, gelber Apfel, reife Birne - Mund: Früchte, Frische, Kraft. Tolle Einheit von Grauburgunder und vanilliem Barrique. Carambola, Mango, Maracuja, Zitro. Perfekt, großartig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2018 - rs - 12,5 % mit 10 Gramm Restsüße - Farbe: lachsrot - Nase: Erdbeeren, Blüten, feingliedrig mit Finessen - Mund: Erdbeere, Fruchtsüße und Grapfruit, Apfelsine. Hat Standvermögen. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung - we - 11,5/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1521 Silvaner tr. Liter 2018 - we - 12,5/4/; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hellgelb - Nase: reifer Apfel, Mineralik nach Erde, frisch - Mund: Zitronote, Klarapfel, Frische Länge moit Grapefruit und Apfel - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1532 Riesling tr. Liter 2018 - we - 12/4/; 25 Jahre alte Reben. - Farbe: hellgelb - Nase: Pfirsich, Blüten, Hauch cremig - Mund: schöne Rieslingaromen, muscatig, Limetten. Würziges Finale - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2018 - we - 13,5/4/ vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: aprikofarben - Nase: Blüten, Hauch Rauch, reife Erdbeere, Mineralik - Mund: Weißbrotkrume, fruchtige Himbeere, Hagebutte. Frisch im Finale - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, Braten - Gen.: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2018 - we - 13,5/4/; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Hagebutte, reife Birne, Blüten. Frische. - Mund: saftig, Birne, kleine Bitternis, bleibt auf guteM Niveau. Finale mit Würze. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2018 - we - 13/4/; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Brotkrume, reife Birne, hat Kraft - Mund: guter Aufbau mit Frische, Knackbirnen und weißer johannisbeere. Kleiner Gerbstoff, frisch bis ins Finale. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1338 Chardonnay Kab. tr. 2018 - we - 12,5/4/; vom Rittersberg mit Lehmboden, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne, Reneclode, Blüten. Feine Noten (für Chardonnay) - Mund: kühler Typ mit Birne und Pfefferminze, weißer Johannisbeere, Birne. Strukturiert, gute Länge, gelungen. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. Tipp 2018 - we - 13,5/4/; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, öffnet sich, Blüten, Hagebutte. Reifer Pfirsich, sehr animierend - Mund: reife Steinfrüchte, dennoch frisch, Ananas, feine Würze. Sehr gute Länge, Ananas auch im Finale. Mit weißem Pfeffer. Sehr gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4,5; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Pfirsich, Mucatblüte, Finessen und Eleganz, schon offen, hinten Mineralik - Mund: Frisch, limettiger Beginn, dann Pfirsich und Minze. Sauber und gute Länge, im Finale Weinbergpfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1601 Riesling Ilbesheimer Sonnenberg Spl. tr. Tipp 2018 - we - 12,5/4/; auf rotem Sand und Lehm, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Heckenrose, Hagebutte, Muskatblüte. Weißer Pfirsich. Gwilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: weißer Pfirsich, Mineralik, harmonische Säure, gelungener Aufbau. Klingt sauber aus mit weißem Pfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1524 Riesling Leinsweiler Sonnenberg Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4/; auf Muschelkalk, 20jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: refer Pfirsich, Hauch cremig, Melisse, muscatig - Mund: frisch mit kleiner Bitternis, Minze, weißer Pfirsich, Limette. Finessen und noch zurückhaltend - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Spl.tr. 2018 - we - 13,5/3/; - Farbe: mittleres Gelb Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Mund: Marakuja, frische stachelbeere, guter Aufbau, exotischer Touch auch im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller Kab. tr. 2018 - we - 12 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch und sauber, nicht vorlaut - Mund: tritt frisch an mit zurückhaltenden Aromen, dennoch typisch. Finessen im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2018 - we - 11,5/50/; von der Kalmi, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut Zu: Nachtschisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1498 St. Laurent Rose Kabinett tr. 2018 - rs - 11,5%;vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: lachsfarben - Nase: zarte, feine Blüten, sauber, Erdbeeren, hat Finessen - Mund: rote Johannisbeeren, Frische, saftig. Mineralischer Ausklang mit Würze, toller Sommer-Rosé - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2016 - ro - 13% - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Gen.: 7 J.

1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - 13%; Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hahgebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschken. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we - 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

1837 Grauer Burgunder trocken 2017 - 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 2016 - 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: Krebstiere, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

1823 Malterdinger Spätburgunder 2016 - 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.

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



Fair Wein

Frankreich



ELSASS - CLAUDE DIETRICH

252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013 Kalkboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Rose und kalkiges Mineral, etwas Zitrone - im Mund: reife Zitrone, dann deutlich Rosenblüten, im Abgang deutliche mineralische Komponente - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen, etwa mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt.

239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013 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 - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt.

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

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

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter BIO Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2018.
Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle und Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, dann auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelzwicker, mineralische Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

220 Sylvaner 2017 neben dem Schlossberg, Granitboden.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: feine Süße, dann zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2022.

219 Pinot Blanc BIO 2017 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, florale Noten, dann etwas Brioche und Aprikose, etwas Mineral im Abgang - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Mirabelle, darüber eine angenehme Säure und etwas Mineral vom Granit, gute Länge, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2022.

218 Côtes d'Ammerschwihir BIO 2018 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, auch etwas Brioche und ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: schöne Frucht, Pfirsich mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber die Frucht hin zur Mirabelle,

schönes Mineral, gute Länge, im Abgang ein Hauch Muscat und eine feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2018 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

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

227 Gewürztraminer 2017 Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leichte Pfeffernote, eher diskret - im Mund: Honigsüße mit darüber liegendem Gewürzton, angenehm Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch deutlich Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2018 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 - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, dann Hauch von Orange und Mango, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2016 Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, ganz leichte Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, Brioche und Mineral - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere, auch Mineral - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2018 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Mirabelle und ein Hauch Ananas, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, auch ein Kernton, im Abgang wieder die Mirabelle mit Kern - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

18 Riesling 2017 Kientzheim, St. Hyppolite.

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

5 Riesling Rosenbourg 2017 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel - im Mund: deutlich Zitrone und etwas Quitte, reich, im Abgang, dann Mineral und Säure integriert, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2027.

8 Riesling Patergarten 2017 Ortslage Patergarten, Kiesel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, granitiges Mineral, dann reife Zitrone, danach wieder Mineral - im Mund: reich, mineralisch, etwas Zitrone und viel Frucht von reifer Birne und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2024.

12 Riesling Grand Cru Schlossberg 2015 Steillage am Schlossberg, Granitböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: mineralische Attacke, dann Pampelmuse, typisch Schlossberg, feine zitronige Säure, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, feine eher florale Süße, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht von Ananas, im Abgang eine eher florale Süße, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral, große Länge, ein körperreicher Wein, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2016 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose, dann ein Hauch Brioche und feine Säure - im Mund: Blüten, dann feine Säure und florale Süße, sehr reich, dann eine kräftige Säure, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

26 Pinot Gris Patergarten 2015 Kiesböden.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: feine Honignote mit floralen Tönen, etwas Brioche - im Mund: feine Honigsüße, dagegen schöne zitronige Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton verbunden mit einer feinen Säure - Verwendung zu:

weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

7 Muscat d'Alsace 2017 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, sehr strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann auch Jasmin, schöne Säure, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2015 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte weiße Pflirsche, dann Mineral - im Mund: Mineral und zitronige Säure, Hauch von Aprikosenmus, darüber wieder das Mineral, klassischer Jura mit kandierten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: jetzt bis 2022.

309 Arbois Blanc Chardonnay 2015 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, leichte Säure, etwas Brioche, aber auch florale Noten vom Flieder, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne und etwas Apfel, aber auch florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

306 L'Etoile - Chardonnay 2017 eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Mineral, dann florale Noten und reife Zitrusfrüchte, Hauch von Nougat - im Mund: Mango und Zesten von Apfelsine, deutliche Mineralität, im Abgang angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

320 Etoile Expression 2013 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, sehr reich - im Mund: sehr reich, Frucht zwischen Birne und Pflaume, dann kräftige Wallnusstöne, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und der Nuss - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

321 Arbois Rouge Tradition 2012 40% Poulsard, je 30% Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rot, heller Rand, brillant - in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte Himbeere und Kirsche - im Mund: würzig und fruchtig, Kirsche, auch gekochte Frucht, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit einer feinen Frucht - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

311 Arbois Rouge Trousseau 2012 regionale Rebsorte.

Farbe: leichtes Rot, leicht aufhellender Rand - in der Nase: gekochte Kirsche und Himbeere, Hauch von frischem Leder - im Mund: florale Note, dann Mineral, Frucht der Traube mit der Schale, Pfeffer, viel Struktur - Verwendung zu: kräftig gewürztem Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 20 % Poulsard und ein wenig Pinot Noir.

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

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2014 von alten Chardonnayreben, geringe Dosis.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Mirabelle und reifer Birne, Hauch von Mandeln - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, Mirabelle und Birne, angenehme Säure, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

314 Côtes du Jura Vin Jaune 2010 Savagnin, oxydativ ausgebaut.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Nuss, deutliche Sherrynote - im Mund: fruchtig, Pampelmuse, dann ganz feine Sherrynote, gute Säure, weißer Apfel, enorme Länge - Verwendung zu: Foie Gras, aromatisieren von Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2018 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von

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

CHABLIS & BOURGOGNE - CLOTILDE DAVENNE

980 Sauvignon de Saint Bris 2017 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Frucht zwischen Mandarine und Mirabelle - im Mund: fruchtige Noten sind dominant, etwas Jasmin, zitronige Säure, dann Mineral, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2015 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Jasmin, dann Brioche, Orange, leichtes Mineral - im Mund: sehr reich, florale Noten von Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral, darüber zitronige Säure, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

978 Bourgogne Aligoté 2017 Ausbau im Edeltahlfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zwischen Pampelmuse und Birne, dann Mineral - im Mund: reich, volle Frucht, von Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2016 Ausbau im Edeltahlfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: eher floral mit mineralisch-kalkigen Tönen darüber - im Mund: angenehme Säure, dann weiße Früchte, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

977 Bourgogne Blanc 2017 Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und weiße Früchte und etwas Brioche, dahinter feine Säurenote - im Mund: typisch Chablis, erst florale Noten, dann weiße Früchte, schöne zitronige Säure, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

982 Petit Chablis 2017 verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen, wenige Trauben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Birne und Aprikose, etwas Brioche und auch weiße Blüten - im Mund: sehr frisch, floral und Frucht von weißem Pflirsich, gute Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

975 Chablis 2017 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

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

972 Chablis Alte Reben 2017 alte Reben von 50 Jahren.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral mit deutlichem Mineral, dann Frucht von Mirabelle - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas weiße Früchte. Dann schöne Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

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

970 Blanchot Chablis Grand Cru 2014 35 Jahre alte Reben 2013.

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

194 BURGUND COTE DE BEAUNE DOMAINE LUCIEN JACOB

211 Bourgogne Aligoté 2018 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: strukturiert, weißer Pflirsich mit Kern, auch florale Noten - im Mund: Pflirsich mit Kern, auch etwas Stachelbeere, elegant, auch florale Noten, angenehme leichte Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

198 Hautes Côtes de Beaune 2018 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von reifem Pflirsich, danach Pampelmuse, etwas Brotkrume - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi und reife Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang wieder die Süße und darüber eine angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

204 Savigny Vergeleses 1er Cru 2017 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, feine florale Noten hin zur Rose, dann reifer Apfel, elegant - im Mund: Frucht Apfel und Griesbirne, auch florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Ananas - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt bis 2023.

201 Bourgogne Rosé - saigné.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: 2017 zwischen Himbeere, Walderdbeere, auch Mon Cheri-Note; 2018 eher verschlossen, feine Noten von Walderdbeere - im Mund: 2017 Aromen von Walderdbeere und leichte schokoladigen Töne, dann auch etwas Himbeere, gute Länge, sehr schön; 2018 leichte Süße, Erdbeere, eine Tannine, etwas Schokolade, schöne Frucht im Abgang - Verwendung zu: zu Antipasti oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

195 Hautes Côtes de Beaune 2017 zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: intensives Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: frische Himbeere und Schwarzkirsche, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und auch etwas rote Johannisbeere, Himbeere dominiert, schon gut zugänglich, beachtliche Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2023.

200 Savigny les Beaunes 2017 50 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: leicht schokoladige Tannine, deutlich reife Himbeere und etwas Kirsche - im Mund: weich, schöne Frucht von reifer Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr runde Tannine, wieder ein klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgflügel - Genussreife: jetzt bis 2023.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2017 Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - in der Nase: Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Schokolade, elegant - im Mund: sehr weich, Himbeere und Kirsche, dann etwas Schokolade, schon gut entwickelt und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2017 Hanglagen oberhalb von Beaune.

Farbe: rotschwarz, aufhellend violetter Rand - in der Nase: sehr weich, reiche rote Früchte und ein Hauch Schokolade und etwas Pfeffer - im Mund: schon sehr zugänglich, reife Fruchtnote von Schwarzkirsche und Schokoladentöne, danach Himbeere, gute Länge, im Abgang sehr anschiemig mit reifen Früchten - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

214 Savigny Les Beaunes 1er Cru Les Peuillets 2017 Côte de Beaune, 40 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz, am Rand leicht violett - in der Nase: Kirsche und Brombeere, Pfeffer und ein Hauch von Lakritz - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche und Himbeere, auch etwas Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, etwas Pfeffer, im Abgang wieder Hauch von Schokolade, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

206 Gevrey Chambertin 2017 Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: reife Töne von Himbeere und etwas Brombeere, darüber etwas Kakao und auch Brotkrume - im Mund: rote Früchte gekocht, vor allen Dingen Himbeere und Brombeere, ein Hauch Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Frucht, sehr weich, mit Vergnügen jetzt zu trinken - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

199 Chambolle-Musigny 2017 Côte de Nuits.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Himbeere, auch ein Hauch Schokolade von den Tanninen - im Mund: sehr reich, schokoladige Töne, dann Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang wieder Schokolade, schon offen und gleich zu trinken - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2025.

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

275 Bourgogne Passetoutgrain 2017 Gamay und Pinot Noir.

Farbe: rotschwarz mit hell-violetter Rand - in der Nase: Mischung von roten Früchten und etwas Tabak, Kirsche dahinter - im Mund: rote Früchte und angenehme Säure, dann gekochte Himbeere und Sauerkirsche, im Abgang bleibt die Frucht mit feinen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Rehfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

267 Bourgogne Pinot Noir 2017 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques.

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

269 Morey St. Denis* 2017 Reben nördlich von Vosne-Romané, neben Clos Vougeot, 50 % neue Fässer.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, dahinter deutliche Tannine mit einer feinen Tabaknote - im Mund: reiche Frucht von Himbeere und Kirsche, Tannine mit leichter Note von Leder, im Abgang Spiel von Kirsche und Himbeere und den Tanninen - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

264 Vosne Romanée 2017 50 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt.

Farbe: kräftiges Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Brotkrume, dahinter Frucht von gekochter Schwarzkirsche und etwas Himbeere - im Mund: reich, gekochte Schwarzkirsche mit Kern und Brombeere, feine Tannine mit Halbbitterschokolade, strukturiert, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

272 Nuits-St. Georges 2017 50 % neue Barriques, vor sechs Wochen abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: leicht schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Himbeere und Brombeere - im Mund: frische Frucht, Kirsche und etwas Brombeere, sehr gute Struktur durch präsente Tannine, im Abgang Kirsche mit Kernnote und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

271 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2017 ohne Klärung und nur ein kleiner Teil filtriert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: Himbeere, darüber die Tannine und leichte florale Noten - im Mund: reife rote Kirsche und Brombeere, deutlich Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen, große Länge mit den Noten der Tannine - Verwendung zu: Rehkeule, Rehfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges 2017 80 % neue Fässer, abgefüllt im Dezember.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: aromatische Noten vom Confit von Früchten, darüber Tannine mit etwas Marzipan - im Mund: gekochte Himbeere und Brombeere, leicht vanillige Tannine, auch etwas Halbbitterschokolade, große Länge mit würzigen Noten im Abgang, Frucht kommt wieder - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots* 2017 80 und 50 Jahre alte Reben, 80% neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, dann wieder die Tannine - im Mund: Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, deutliche Tannine, die mit der Frucht harmonieren. großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

279 Echezeaux Grand Cru* 2017 einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 80 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: deutlich Gewürze, dahinter Frucht und Rosentöne, ganz dezente Noten vom Barriques - im Mund: reich, feine florale Süße, danach etwas Himbeere, auch die Rosentöne, eher dezente Holznote, sehr viel Eleganz, im Abgang wieder florale Noten, Tannine im Gleichgewicht, sehr, sehr lang - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

280 Clos Vougeot Grand Cru* 2017 80 % neue Barriques, im Januar abgefüllt.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: die verschiedenen Aromen - Tannine, Früchte und florale Noten sind in einem Aroma integriert - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, leicht vanillige Barrique, dann feine Tannine, auch im Mund integriert, viel Struktur und große Länge - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2017 Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, sehr elegant, dann kalkiges Mineral - im Mund: feine Süße, Frucht zwischen weißem Pfirsich und Mirabelle, dann florale Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2025.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2017 Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille und weiße Blüten, dann auch ein Hauch Mandarine - im Mund: sehr reich, anschiemig, weiße Blüten, Mandarine, dann leichte Vanilletöne, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2025.

356 Ladoix 2017 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotviolett - in der Nase: Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, sehr weich, Frucht von Erdbeere - im Mund: Kirsche, dann Himbeere, angenehme Tannine, im Abgang leichte florale Noten und auch Schokolade, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2024.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2017 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rotviolett, leicht violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, ein Hauch Schokolade, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Gewürz - im Mund: feine Süße von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, sehr weiche Tannine, gute Länge und schon gut zu trinken - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: rot, hellvioletter Rand - in der Nase: erst etwas Brotkrume, dann gekochte Kirsche, Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelken - im Mund: reich, saftige Note von gekochten roten Früchten mit Schokolade darüber, dann auch ein Hauch Nelke, weich und zugänglich, im Abgang gekochte Früchte und die Gwürze, ein großer Burgunder und schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2027, jetzt unbedingt dekantieren.
361 Corton Les Renardes Grand Cru 2016 junge Reben.
 Farbe: deutliches Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume dahinter gekochte Frucht - im 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 - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinerücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2030.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2016 45 Jahre alte Reben.
 Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Pampelmuse und darüber ein Hauch Honig - im Mund: reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang feine Süße, Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

333 Domaine Emilien Gillet - AOC Viré Clessé 2016 Kalkböden.
 Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann etwas Pampelmuse und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich, dann florale Aromen, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Mango, etwas reife Ananas, dann deutliche Mineralität, sehr lang - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebsen - Genussreife: jetzt (unbedingt dekantieren) bis 2025.

334 Domaine de la Bongran - Cuvee E.J Thevenet Viré-Clessé 2014 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr reich und komplex, erst mineralische Noten, dann etwas Brioche, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann florale Töne - im Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, dann Frucht von reifer gekochter Mira-belle mit darüber liegendem Honigton, danach wieder die feine Säure und deutlich Mineral und Frucht von Birne im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

330 Domaine de la Bongran - Botrytis 0,375 l 2006
 Trockenbeerenauslese. Farbe: kräftiges Goldgelb hin zu Bernstein - in der Nase: typischer Botrytist, Pollen und Honig, getrocknete Zitrone - im Mund: ausgezeichnetes Spiel von Süße und Säure, viel Honig, Frucht zwischen Mandarine und Orange, Mineral, sehr große Länge und unglaubliche Konzentration, großartig - Verwendung zu: Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2030.

ANTOINE VILAND CLOS DE LA ROCHE

399 Beaujolais Blanc 2017 sehr reif geerntet.
 Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Birne und Mirabelle, auch florale Noten - im Mund: reiche Frucht von Birne, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2021.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2018 direkte Pressung von Gamay.
 Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und Mandarine - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Erdbeere, etwas Pampelmusee, dann wieder die Frucht, gute Länge, frischer Rosé - Verwendung zu: weißem Fleisch, Dorsch im Backofen ganz heiß gegart - Genussreife: jetzt bis 2020.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2017 Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit.
 Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte reife Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann im Abgang etwas Sauerkirsche gekocht, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2021.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2017 alte Reben von etwa 70 Jahren.
 Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: sehr feines fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten - im Mund: Kompott von Kirsche und Brombeere, ganz feine Säure und dezente Tannine, Pfeffernote, gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

403 Chénas 2017 Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel.
 Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: sehr strukturiert, Cassis und feine Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: reiche Frucht, Brombeere, darüber gleich das Mineral von den Kieselsteinen, leichte Säurekomponente wie Sauerkirsche, dann wieder das Mineral - Verwendung zu: Wildschwein und gutem Hausschwein - Genussreife: jetzt bis 2024.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 St. Joseph Blanc* 2017 Rousanne und Marsanne, Steillage.
 Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit

Kern, dann weiße Blüten, ein Hauch Marzipan - im Mund: etwas Pfeffer, eingekochte Mirabellen mit Kern, dann die floralen Noten, sehr reich, auch Mineral, beachtliche Länge mit etwas Pampelmuse - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.
421 Condrieu Chéry* 2017 Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reife weiße Pfirsiche, danach ein schöner Pfefferton, klassischer Viognier - im Mund: gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Aprikose, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

426 Saint Joseph Rouge 2017 an den Hängen auf Terrassen, vor drei Tagen abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand - in der Nase: leicht rauchig, dann Aromen von roten und schwarzen Früchten, insbesondere Brombeere - im Mund: Frucht von Kirsche und Cassis, leichter Rauch und frisches Graubrot, im Abgang deutlich Frucht mit leichter Säure - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

424 St. Joseph Les Grisières* 2016 Steillage, sehr reif geerntet.
 Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere und etwas Schlehe, dahinter leicht rauchige Tannine - im Mund: voll, reife Schwarzkirsche, etwas Himbeere und Cassis, leicht rauchige Tannine, reich und schon zugänglich, typisch für die Lage, große Länge - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

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

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, deutliche Tannine, dann erst die Himbeere und ein wenig Brombeere - im Mund: reich und rund, Aromen von Schwarzkirsche, dann Himbeere und angenehme Tannine, sehr im Gleichgewicht, im Abgang nochmal Himbeere mit einem Anflug von Säure, sehr lang - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021, dann ab 2023 bis 2028.

394 Côte Rotie 2017 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Oliviers * 2017 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und Rose, dann reife Mirabelle - im Mund: Rosenblüten, dann sehr reife weiße Pfirsiche, auch etwas Pfeffer, im Abgang Hauch von Menthol, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

927 St. Joseph Rouge* 2017 alte Reben.
 Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit deutlicher Kernnote darüber leichter Himbeerton, sehr elegant - im Mund: Kirsche mit Kern, gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2019 bis 2021, dann ab 2024 bis 2028.

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

186 Côtes du Rhône BIO 2018 Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr komplexes Bouquet, Aprikose, dann auch florale Noten, etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose, Mango, dagegen eine angenehme Säure, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

183 Côtes du Rhône Village de Rochevade 2017 BIO Rousanne und Viognier, Viognier in Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: 2016 Pfirsich und auch etwas Mandarine, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten; 2017 Ananas und Mandeln, auch florale Noten - im Mund: 2016 Ananas, dann auch Aprikose, Mandarine und Pfirsich, Hauch von Pfeffer und Mandel, gute Länge; 2017 Ananas, dann Orange mit Schale, sehr reich und aromatisch, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2022.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2018 Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Anis, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und rote Johannisbeere, gute Säure, die Walderdbeeren wieder im Abgang, gute Länge und durch die Säure eine gute Struktur - Verwendung zu:

Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2020.

185 Côtes du Rhône BIO 2018 Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, dahinter Kaffeetannine - im Mund: Sauerkirsche mit Kern, auch ein Hauch Cassis, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche mit etwas Bitterschokolade und darüber etwas Mandarine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2016 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Nelke, dann Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz und Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Gewürze, dann schwarze Früchte gut verbunden mit dem dezenten Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, elegant - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche, dann ein Hauch Vanille und Halbbitterschokolade, sehr weiche Tannine, große Länge, Frucht und etwas Gewürz im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2020.

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire* BIO 2016 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - im Mund: sehr reich und elegant, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine im Abgang, nach wie vor perfekt - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2025.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes* 2018

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frisches Bouquet, Pampelmuse, dann wieder florale Note - im Mund: Birne, dann die floralen Noten, expressiv, sehr große Länge, perfektes Gleichgewicht - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2027.

475 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes* 2017 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha.

Farbe: schwarz mit fast schwarzen Rand - in der Nase: elegant, viel Frucht von roten und schwarzen Früchten, sehr gleichmäßig - im Mund: reich und elegant zugleich, Kirschsafte, Pflaume, auch etwas Blaubeere, sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, auch Gewürz, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

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

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

54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 70 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, 20 % Viognier.

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

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

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

55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: rund mit Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2021.

57 L'Affranchi 2017 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

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

COSTIÈRES DE NÎMES - Mas Carlot

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

Farbe: mittleres Gelb; 2018 mittleres Gelb - in der Nase: reiches Bouquet, reife Mirabelle und Aprikose, auch etwas Pampelmuse, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln; 2018 Mandeln und florale Noten, dahinter Mandarine - im Mund: reich, Frucht von reifer Mirabelle, leichte florale Süße, dann auch eine mineralische Komponente und Mandeln, eine gute Säurestruktur, gute Länge; 2018 reich, Aprikose und Pampelmuse, schöne Säurestruktur, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

657 Terre Natale (Clairette) 2017 100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben.

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

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, dann Brioche, weiße Blüten, dann auch etwas Orange, Gewürze und etwas Mineral - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, ganz leichte Holznote, auch etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

650 Mas Carlot-Génération 2018 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere, auch etwas Mandarine mit der Schale - im Mund: Walderdbeere, darüber etwas Himbeere und Mandarine, dann angenehme Säure und auch etwas Mineral - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2019.

654 L'Irrésistible 2018 Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr, sehr leichtes Rosé- in der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch von Biskuit und Himbeere, sehr elegant - im Mund: viel Frucht und gute Säure, dann auch florale Noten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Zitrusfrüchte - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2020.

648 Mas Carlot-Classics 2017 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: reich, Schwarzkirsche mit Kern und etwas Cassis verbunden mit Halbbitterschokoladentanninen; reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, darüber ein Hauch Vanille - im Mund: saftig, Holunderbeere und Cassis, dann deutlich Bitterschokolade, sie bleibt auch im Abgang und gibt dem Wein eine schöne Länge; saftig, sehr reife Brombeere, dann Bitterschokoladentannine und Gewürze - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

656 Les Enfants Terribles 2016 60% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten, Schwarzkirsche mit Kern und leichte Noten vom Holz, feine Tannine; im Mund: feine Süße am Anfang, dann Schwarzkirsche, auch Bitterschokolade, würzige Noten vom Barrique, sehr elegant, sehr gute Struktur und Eleganz, im Abgang angenehme Tannine und eine große Länge; Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2022.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2016 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 dunkelvioletter Rand - in der Nase: schokoladige Töne mit würzigen Noten vom Fass, Kirschsafte und auch Himbeere, darüber die Tannine - im Mund: sehr reich, viel Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holznote und Halbbitterschokolade, gute Länge mit der Frucht im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2022.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc 2017 Roussanne, Grenache und Viognier.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: 2016: eher verschlossen; 2017 Mirabelle und Mandeln, auch etwas reifer Pfirsich - im Mund: 2016 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 - Verwendung zu: weißem Fleisch oder Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2015 Roussanne und 60 % Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Brioche, Aprikose, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: reich, florale Noten, dann etwas Pfeffer, reife Pfirsich, im Abgang Mandeltöne und wieder Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genussreife: jetzt bis 2021.

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2018 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 - im Mund: ein Hauch Himbeere, angenehme Säure, etwas Brioche, gute Länge mit den fruchtigen Aromen und gute Struktur - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jacobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2016 Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer.

Farbe: schwarz mit purpurvioletem Rand - in der Nase: aromatisch, reife Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann ein Hauch von Holz - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang Mokkanoten mit Schokolade vom Barrique - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: jetzt bis 2022.

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2017 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

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

912 Monica El Encuentro Vendange Tardive Syrah, Grenache und Muscat petits grains noir, auch ein wenig Petit Manseng, aus am Stock eingetrockneten Trauben, im Barrique 2 Jahre ausgebaut, 80 g/l Restsüße.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: Schokolade, dann Pflaume und Kirschwasser - im Mund: feine Fruchtsüße von eingedickter Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere, Schokolade und Honig, dann eine gute kirschtige Säure, elegant und große Länge - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2025.

912 Passidore Blanc Vendange Tardive Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Süße, leichte Vanille-note, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: etwas gekochte reife Birne und Brioche, auch Honig, dann weiße Blüten und Kernton, schöne Säurenote, dann auch eine Pfeffernote hin zu Nelke - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2025.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO 2015

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2018 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

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

139 Domaine Baillat BIO 2016 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: rotschwarz mit violetem Rand - in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dahinter feine Süße - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

135 Dalai Papa 2018 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: rotschwarz, lebhaft violetter Rand - in der Nase: saftig, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche und Schwarzkirsche, frische Note durch gelöstes Kohlendioxid, angenehmer Wein - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2021.

141 Louis Baillat Merlot 2015 reiner Merlot.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, Merlot-Traube dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Blaubeere und Schwarzkirsche, anschmiegsam und elegant, dezente Tannine mit leichtem Schokoladenton, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2022.

134 Clos de la Miro BIO 2015 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: frische Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte Holznote - im Mund: sehr weich, anschmiegsam, Frucht zwischen

Himbeere und Schwarzkirsche, danach etwas Brombeere, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2023.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015 15 % Syrah, 85 % Carignan und Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: eher diskret, eingekochte Kirsche, dann Hauch von Tanninen - im Mund: deutliche Süße, etwas Schokolade, etwas Himbeere und Kirsche, im Abgang würzige Noten mit der Frucht verbunden, beachtliche Länge - Verwendung zu: Entenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2018 Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Birne, etwas Passionsfrucht, fruchtig, angenehm leichte frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Lachs oder ähnlichen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2018 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, Frucht zwischen Birne und Aprikose, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: reich, reife Mirabelle und etwas Aprikose, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

895 Mas Las Cabes Rosé - Cotes de Catalanes 2018 70 % Cinsault, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere, dann Mineral - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder frische Erdbeere und deutliches Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2020.

894 Les Millières Rosé - Côtes du Roussillon 2018 direkte Pressung, Mourvèdre.

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

888 Mas Las Cabes Rouge - Côtes de Catalanes 2017 60 % Syrah, 10 % Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, 2. Abfüllung.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletem Rand - in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: Schwarzkirsche und deutlich Brombeere, darüber schokoladige Tannine, gute Länge, mehr Struktur als die erste Abfüllung - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

880 Les Millières Rouge - Cotes du Roussillon 2017 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, 2. Abfüllung.

Farbe: schwarzrot mit violetem Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente, aber präzente Tannine, feines Gewürz, elegant und strukturiert - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche, weiche aber deutlich schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge, im Abgang die Frucht mit einer leichten Säure - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

881 Clos des Vignes Tautavel - Côtes du Roussillon Villages 2016 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: schwarzrot mit violetem Rand - in der Nase: reich, Brombeere und Heidelbeere, dezente Tannine - im Mund: reich, ganz reife rote und schwarze Früchte, feine Tannine, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

882 La Torre - Côtes du Roussillon Villages 2016 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel, nicht filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletem Rand - in der Nase: reich, reife schwarze Früchte und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer und Muskatnuss - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, auch Brombeere und etwas Pfeffer, sehr konzentriert, auch etwas Heidelbeere im Abgang, sehr weich, dennoch sind im Abgang die Tannine zu spüren - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

DESSERTWEINE von GARDIES

885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2018 mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Zitrone, ein Hauch Muskat und etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang Zitronenkuchen - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble - Genussreife: jetzt bis 2015.

884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2015 Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv - im Mund: feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2020.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO

947 La Vista Grains Mêlés BIO 2018 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).

Farbe: dunkles Rot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von frisch gemahlenem Pfeffer - im Mund: saftig, zwischen Sauer- und Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, den Abgang dominiert ein Schokoladenton - Verwendung zu: gegrilltem rotem Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2022.

ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX

944 La Roc de Plane 2016 Grenache blanc, auf Schieferböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zwischen Pfirsich und Mandarine, dann deutliches Mineral, erstaunlich frisch - im Mund: zwischen Aprikose und Mandarine, auch etwas Stachelbeere und ein Hauch Mandeln, am Ende deutliches Mineral - Verwendung zu: Krebsen und Fischen mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

949 Poudereux Latour de Grès BIO 2017 70 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Bio-zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: noch etwas verschlossen, dann feines Potpourri schwarzer Früchte, etwas Tabak - im Mund: reich, schwarze Früchte, dann deutlich gewürzige Noten. Am Ende etwas Schokolade und auch etwas Tabak, deutliches Mineral - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

960 Poudereux Montpin BIO 2015 Grenache noir und etwas alte Carignan von der Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.

Farbe: schwarzrot mit tiefvioletttem Rand - in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeermarmelade und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine und deutliches Mineral vom Schiefer - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr reich. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

950 Poudereux Terres Brunes BIO Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, gekochte Schwarzkirsche und Brombeere - im 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 - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

DESSERTWEIN von POUDEROUX

956 AOC Muscat de Rivesaltes 2017 mutierter Wein von der Muskattraube.

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

952 AOC MAURY Vendange BIO 2017 moutierter 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 - im Mund: feine Süße, zwischen eingedickter Kirschmarmelade und Trockenpflaume, dann Halbbitterschokolade, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden), aber auch Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2025.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve 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 - im 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 - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier 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 - im 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 - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

641 Champagne Grand Cellier d'Or* 2014 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 - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2024.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2011

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 - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2024.

639 Champagne Cuvée Rubis 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 - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011

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 - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

486 DEUTSCHLAND - Weingut Bärmann Kaiserstuhl

505 Secco Blanc 2017 30 % Scheurebe, 60 % Weißburgunder und 10 % Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen - in der Nase: leichter Muskatton, dann Birne - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

512 Secco Rosé 2017 Spätburgunder.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Süße, frische Frucht von Walderdbeere und dann feine Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

513 Secco Noir 2017 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

509 Müller-Thurgau 2018 Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und etwas Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht mit etwas Kern, dann angenehme Säure, auch im Mund die florale Komponenten, gut im Gleichgewicht mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2020.

510 Weißburgunder 2018 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Birne, Hauch Zitrone - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße und schöner Säure dagegen, daher frisch und lebendig, Zitrusfrüchte dominieren den Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2017 vom Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere, dezente Säure, im Abgang leichter Kernton und Hauch von Honig - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

506 Regent trocken 2016 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, darüber Brotkrume - im Mund: gekochte Kirsche und auch etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, im Abgang dominiert die Verbindung von Frucht und Brotkrume - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

502 Merdinger Spätburgunder 2016 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit grauvioletttem Rand - in der Nase: mineralische

Anacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von gekochter Himbeere und Schwarzkirsche, dann wieder das Mineral - im Mund: feine SüÙe, deutliche, reife Himbeere und etwas Brombeere, dann Mineral und Tabak im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2016 16 – 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, mit Stielen vergoren.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletterm Rand - in der Nase: sehr reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine SüÙe, dann deutlich Himbeere und danach auch die Kräuternote, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Entrecote - Genussreife: jetzt bis 2023.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2016 Tuniberg, LöÙboden, über 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte, feine Tannine - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht und Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2023.

ARGENTINIEN

605 MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016 aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2021.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine SüÙe, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2022.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva* 2006 je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

615 Cinco Sentidos Tardio Blanco (Beerenlese) 2010 Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von SüÙe und Säure, leichter Muskaton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2023.

800 MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE – BIO

807 Santa Irene Torrontes 2015 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2020.

801 Quinde Torrontes 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

804 Medanos Chardonnay 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherterm Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine FruchtsüÙe - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2021.

585 MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

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

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2022.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente, aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräucherterm Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: bis 2021.

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

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquernote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2023.

SÜDAFRIKA - UNIWINES PALESA

818 Sauvignon Blanc 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2021.

817 Chenin Blanc 2018* Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

819 Pinotage 2018* Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokatannine - im Mund: feine SüÙe, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2021.