

Probennotizen Herbst 2017

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Les Grains Nobles
Fair Wein

©September 2017

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - E. FORADORI biodynamisch

1018 Fontanasanta Manzoni bianco 2016 - 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 Heublumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: Reife Säure nach Limette, gelben Früchten, Birne und reifem Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frischfruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch und Käse. Toll zu Austern - Genuss: 6 J. +

1005 Foradori Teroldego DOC* 2014 - 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 u. Blüten - Mund: kirschtig, dann schnell Cassis mit Tiefe u. Frucht. Gewürzig mit Leder und Pilzen und frischer Frucht. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter) . Osso bucco. - Genuss: 7 J.

1039 Foradori Teroldego DOC 2013 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques - Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik von Granit - Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tannine, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter) . Osso bucco. - Genuss: 7 J.

1015 Teroldego Sgarzon Amphore* 2015 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Sgarzon mit Sand und angeschwemmtem Geröll aus Kieselsteinen, Kalk, Porphyr; kühlere Lage, 15 J. alte Reben. Eine Stunde vorher öffnen. Farbe: dichte, tiefrote Farbe, etwas Lila - Nase: dicht und gestaut, Cassis, Blüten, zart. Fleischtige Kirsche, Süssholz, würzig. Wandelt sich im Glas. - Mund: Saubere, klare Frucht, kirschtiger Auftakt, mürber Gerbstoff, Salz, Lakritz. Sehr reich und lang, elegant. Geruch und Geschmack sind ein Erlebnis, Zeit nehmen für den Wein. - Zu: Rinderfilet, auch Huhn und Kalb. Zum Käse, wie ein Burgunder. - Genuss: 10 J.

1014 Teroldego Morei Amphore* 2015 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Morei (dunkel), steinig, mineralisch; 30 Jahre alte Reben. Eine Stunde vorher öffnen. - Farbe: dichte, tiefrote Farbe - Nase: feingliedrig, zarte Düfte, dunkelbeerig. Dicht. Dann Blüten und Mineral. Die alten Reben brauchen Zeit. - Mund: zurückhaltende Kirsche, etwas Cassis. Dicht. Dann Lakritz, Salz. Mineralik trägt die Frucht, sehr lang, immer beerig, viele feine Fruchtaromen, zarter Bitterton. - Zu: Feinen Fleischspeisen, Festtagsbraten, Geflügel. Auch Huhn und Kalb. Käse. - Genuss: 12 J.

LOMBARDEI - CÁ LOJERA / BULGARINI

1143 Bulgarini-Lugana DOC* 2016 - 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 u. würzig. Früchte nach Aprikose u. Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2016 - we - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2016 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigen 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 / OTTELLA

1051 Bianco Di Custoza DOC 2016 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 3 J.

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

1064 Monte del Fra-Lugana Garda DOC 2016 - we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneklobe, 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.

1069 Gargagena Garda doc 2010 - we - 100% Garganega von alten Reben Farbe: helles Grüngelb - Nase: wunderbar weich und reich, Blüten, gelbfruchtig - Mund: floral, dennoch frisch. Tiefe mit gelben Früchten

wie Reneklobe, Birne. Sehr lang und anhaltend. Wunderbarer Wein. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, weißem Fleisch, Wok-Gemüse - Genuss: 3 J.

1063 Soave Classico DOC 2016 - we - Garganega - Farbe: mittleres Gelb Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliegerbeeren, frisch - Mund: florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2016 - 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 2016 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 2015 - ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: ideal zu Pasta und Fleisch-gerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genuss: 7 J.

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

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2015 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit 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.

1023 Valpolicella Ripasso DOC Ripa della Volta 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester. 14,5% - Farbe: rubinrot - Nase: dunkle Früchte und würziges Lakritz. Kaffeenuancen. Fleischig und fest, dabei sehr elegant - Mund: Kirschen und Pflaumen. Weich mit samtigen Tanninen. Sehr reich. Ein voller Valpolicella - Zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) u. 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, Amarena-kirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig u. nach reifer Sauerkirsche, schwer u. dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf u. Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOC 2012 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit ReSelektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschen, 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. +

1024 Amarone d. Valp. DOCG Ripa della Volta 2013 - ro - Corvina und Rondinella auf kalkreichen Böden, die denen im Burgund ähneln. Alte Reben. 16% - Farbe: rubinrot - Nase: opulent und finessenreich. Reife Kirschen, Brombeeren, gewürzig nach Nelken und Wachholder. Sehr dicht und reich. - Mund: voller Körper, harmonisch. Die Fülle ist berauschend, die Länge mit den gewürzigen Noten und weichen Tanninen bildet einen voluminösen, feingliedrigen Abgang - Zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Genuss: 10 J.

ARCOBELLO / RUGGERI - PROSECCO/SPUMANTE

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC 0 - we - 100% Glera, 11% - **1674 Prosecco Frizz. Treviso DOC 0 - we** - Glera, 11%, 10 Gramm RZ - **1677 L Extra Brut Millesimato Spum 2015 - we** - Glera, 11,5%, 4,5 Gr. RZ - **1676 Argeo Prosecco Spumante Treviso 0 - we** - Glera, 11%, 12 Gr. RZ -

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO/RONCO DEI FOLO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2016 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% - Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Abendbrot. - Genuss: 3 J.

1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2016 - we - Nordhanglage, 12,5% - Farbe: mielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren, weiße johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer - Zu: leichten Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Spargel - Genuss: 3 J.

1179 Ronco dei Folo-Sauvignon Doc Colli Orient.* 2015 - we - wächst auf Ponca (kalkiger, gepresster Sand) - Farbe: strohgelb - Nase: feingliedrig und elegant mit typischen Noten - Mund: Stachelbbere und Maracuja, etwas Paprika, unaufdringliche Sauvignon-Noten, Salzmineralik
Zu: edlem Fisch, Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 3 J.

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2016 - 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. - Zu: edlem Fisch, Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2011 - we - Friulano50, 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 u. Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzer Kirsche, zartbitteren tanninen, fruchtiger Länge. Ein wunderbarer trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu: Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 3 J.

1163 Tazzeleughe Doc Colli Orientali 2010 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. - Farbe: violettrot - Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbheit und Säure. - Mund: merkt man den "Zungenschneider", nämlich die Säure. Gut zusammengesetzte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis und Minze. Mutet burgundisch an. Sehr interessant, guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - Genuss: 5 J.

1164 Pignolo Doc Colli Orientali Holzkiste 2010 - ro - autochtone Rebsorte (Tannenzapfen), 40 Tage in der Darre, lange Mazeration, gebrachte Barriques für 30 Monate. Nur 1000 Flaschen. - Farbe: intensives Rubinrot - Nase: reifes Obst wie Pflaumen, Waldbeeren und Maulbeeren, weiche Würze, Veilchen. Überschwänglich. - Mund: Waldbeeren, balsamische Noten, etwas Minze und Lakritz, Fruchtsüße. Sowohl kräftig als auch frisch und elegant, lebhaft, seidige Tannine. Erinnert an Amarine. Dekantieren für 1 Stunde. Zu kräftig gebratenem Fleisch, zu Entenbrust mit Fruchtsauce oder Rehmedaillons mit Wachholder. - Genuss: 10 J.

1166 Picolit Doc Colli Orientali 0.50 2011 - we - autochtone Rebsorte, zunächst Antrocknung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. - Farbe: bernsteinfarben - Nase: Bratapfel, Rosinen und getrockneten Aprikosen. Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. - Mund: kandierte und getrocknete Früchte und Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig und Frucht - In einer ruhigen Stunde im Kreise lieber Menschen. - Genuss: 10 J.

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

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 1516 - ro - Reben von La Morra u. Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis u. süße Gewürze, vielsprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

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

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

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

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2015 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtbestandteile - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgängen mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1189 Barolo DOCG 2013 - ro - von den jüngeren Weinbergen und von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. Im Holz. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floraler Duft nach Rosen, Minze. Eleganz und Finesse. Etwas Tabak, Lakritz und Rauch. Früchte von Waldbeeren - Mund: saftig, viel rote Frucht und Lakritz. Schwarzkirsche Frucht nach Cassis, dann Schokolade. - Zu: Wildgeflügel, Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2013 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: beeriger Auftakt mit Minze und Gewürzen, viele geistige und gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: reife Früchte nach Kirschen, Pflaumen und Cassis, schokoladige Tannine, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 12 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2013 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: Eleganz mit kirschtiger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Später als Solist - Genuss: 12 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2013 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee, noch sehr verschlossen - Mund: kuzer Fruchtauftritt, dann kommen dunkle Tannine. Es steigen geistige Komponenten auf, die sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsäfte. Groß. Lieblingswein - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

1184 Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata* 2013 - ro - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eleganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, strukturierende Säure und auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2016 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Fruchtkornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC 2016 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5 Mte Barrique - Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Früchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. Hervorzuheben - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1208 Langhe rosso DOC Larigi 2014 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte - Farbe: purpurrot - Nase: Veilchen, Waldfrüchte, reich, ansteigende Früchte nach Schwarzkirsche - Mund: warm mit ansteigenden, dunklen Früchten wie Knusperkirsche, Cassis, Waldbeeren, vanillig, saftig und frisch. Tiefgründig mit guter Frische. Kultwein - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - Genuss: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2014 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: viele Blüten, milde Schokolade, Kaffee, tänzerisch - Mund: kirschtig, frisch, dunkle Früchte, dann Schokolade und Kakao. Berauschend schöner Wein - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.

1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2014 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: floral, viele Blüten, Tabak, dunkle Früchte, süße Gewürze, Minze, balsamisch - Mund: Kirschen, Tabak, viel Frische, mürbe Tannine. Sehr lang und schmeichend mit großer Tiefe. Kultwein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

1259 L'Insieme 2014 - ro - CS35, Barb20, Nebb20, Dolc10, Syrah10, PeVerdot5, 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.

1177 Barolo DOCG 2013 - ro - 20-30 Jahre alte Reben von La Morra, Serralunga und Castiglione. 24 Mte. im Barrique (Taransaud). Großes Jahr, begrenzte Mengen. - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: frisch, fast kühl. Blumen, Wachholder, reich und kräftig, Weichsel und etwas Tabak, würzig - Mund: Weichselkirsche, Schlehe, gute Tannine, frische Pflaumen, Cassis, Orangen, Leder. Sehr balanciert und lang. Viel Potenzial - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 15 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2013 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: floral, viele Blüten, Tabak, dunkle Früchte, süße Gewürze, Minze, - Mund: Frucht von Weichsel, Minze, Tabak, viel Frische. Gute Tannine, feine Nuancen, die noch versteckt sind. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel u. Rinderfilet. Solist. - Genuss: 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco* 2011 - ro - nur 1 Ha alte Reben auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Rose, Tee, schwarze Früchte, likörig-geistige Fruchtaromen, dicht - Mund: kirschtig und warm, weiche Tannine, langsam ansteigende, dunkle Früchte mit Cassis, Pflaume, Tabak. Sehr reich und dicht. Dauerhaft ansteigend, **groß** - Zu: Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch

1008 Unlirto di Ampeleia IGT Lirer 2016 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: vile Blüten, Himmlen, gewürzig-erdig. Frucht-süß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himmlen, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich u. reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 1314 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren u. 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: Grillgerichten, Lammschulter; mediterraner Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: bis 2020

1006 Ampeleia IGT Maremma 1314 - 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 Leder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminös" (Galloni). Kirschtig-vanillig, viel Potenzial. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA - COL DI BACCHE

1666 Morellino di Scansano DOCG 2014 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Zu: Wild und Geflügel, Grilladen, Pasta und auch zur Pizza - Genuss: 8 J.

1672 Campo Amarene IGT Toscana Rosso 2014 - ro - Sangiovese/Merlot70 und Cabernet/Syrah30, ein Jahr in einjährigen Barriques - Farbe: dunkles Rot - Nase: fein, reich, elegant. Sandelholz und etwas Rauch. Zum Reinbeißen. - Mund: kirschtig, Unterholz, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Himmlen zu Brombeeren. Schöne, saftige Länge, schokoladiger Schluss. Die beiden Rebsorten ergänzen sich in der Frucht - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - Genuss: 10 J.

1667 Rovenite Morellino di Scansano Riserva DOCG 2012 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14% - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Mund: kirschtig, Graphit, kalkige Mineralik, Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - Genuss: 12 J.

1664 Poggio alle Viole 2014 - ro - Handselektion der besten Sangiovesetrauben, 15 Mte. Großer Wein aus reinem Sangiovese Genuss: 15 J+

CHIANTI/MAREMMA-Verschiedene Winzer

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

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

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

1147 Fertuna-Messio 2008 - ro - Sang40, CS30,Sy20,M10; 13,5% - Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: Bordeaux-Eröffnung mit Cassis, etwas Leder, Gewürzen. Sehr gerade und strukturiert. - Mund: kirschtig-schwarzbeeriger Auftakt, ansteigende Fruchtigkeit mit Heidelbeeren, Kirschfleisch und Fruchtsüße. Sehr elegant und feingliedrig. Saftig und frisch, später Hauch Minze und Pfeffer. Samtene Tannine, etwas Kakao. Gute Länge. Zu: - Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Grilladen, gereiftem Käse. Großer Wein zum Sonderpreis. - Genuss: 12 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio-1079 Il Corzanello Rosso Igt 2015 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: einladend fruchtig mit Kirschen, Kräutern. Warmer Typ - Mund: volle Fruchtigkeit mit Süßkirschen und Cassis, milden Gewürzen, Tee und runden Tanninen. Auf sehr hohem Niveau. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Chianti Terre di Corzano DOCG 1415 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: burgundisch anmutend, Cassis, Himbeere, weich mit Schmelz, Saft - Mund: trinkig mit milden Tanninen, mineralisch unterlegten Früchten, burgundisch, kleines Gewürz. Aromatisch und weich. Alles in Harmonie. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 Chianti Riserva I Tre Borri DOCG 2014 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/1/5,1 - Farbe: rubinrot - Nase: Eleganz, fruchtig, Blüten. Kirschen und Kakao, reich, fast charmant - Mund: mild und trinkig, schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben, Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 10 J. +

1083 Il Corzano Igt 2013 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestauch, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. 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 rosinigen 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 am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE Bio

1115 Chiara IGT 2016 - we - Chardonnay70, Sangiovese, weiß gekeltert 30% - Farbe: klar und von hellem Gelb - Nase: frisch, beerig, gelbe Früchte, Stachelbeere - Mund: auch Stachelbeere, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße und süße Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

1101 Trittico IGT 2014 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - Nase: dicht, Cassis, beerig - Mund: saftiger Antritt, frisch. Süßkirschen, Lorbeer, Tabak. Dann Tannine und ein saftiges Finale. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 4 J.

1102 Chianti Classico 2014 - ro - Sangiovese90, CabSau10 - Farbe: rubinrot - Nase: geistige Noten burgundisch, Blüten. Reife Kirsche mit Lakritz und Tabak, rauchig - Mund: Graphit, Eleganz, Mineralik mit Rauch, Wildkirschen. Gute Länge, trinkig, kaum Tannine, eher Kakaopulver. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 6 J.

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2014 - 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. Ein großer Wein. - Zu: Edlem Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, toller Solist - Genuss: 15 J. +

1114 Seraselva IGT 2013 - 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 kirschtige Frucht, dann Cassis mit Extraktssüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

1105 Syrah IGT 2014 - ro - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila - Nase: saftig und frisch, vanillig, Veilchen. Rauch und Cassis. 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 Wildkirsche und kleiner Bitternis, am Ende Tabak und Schoko - Zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 15 J.

MONTALCINO - FERRERO

1741 Rosso IGT Toscana 2014 - ro - aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. 14,4/1/5,5 - Farbe: dunkelrot - Nase: dichtes Cassis, sauber, Würze nach Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao, Sandelholz - Mund: Fruchtsüße von reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

1742 Rosso di Montalcino DOC* 2015 - ro - perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, 14,7/1/5,6 - Farbe: rubingranat - Nase: dunkle Blüten und Würze, reife Himbeere, Hauch Cassis, Süßholz. Reich mit geistigen Noten, Wachholder - Mund: frisch mit nobler Struktur. Wildkirsche, reife Schattenmorelle, dann über Himbeere in Cassis gehend. Ab der Mitte bieten sich samtene Tannine an und die Säure stützt die Dichte. Hochelegant also. Im Nachhall Schoko, kleines Gewürz, Thymian, Wachholder. S - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

MARKEN - SERRA SAN MARTINO Umstellung auf bio und biodynamisch

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

1561 Roccuccio IGT 2013 - ro - Montepulciano60, Merlot25, Syrah15; 14%; 14 Mte in gebrauchten Barriques; guter Jahrgang, 91VP, 4 Trauben, 2 Becher. Farbe: dunkles Rot - Nase: Veilchen, dunkle Blüten, Kirsche und Leder. Hauch Fruchtsüße. Dicht und elegant. Waldbeeren und Sandelholz. - Mund: reich, gute Frische. Beginnt mit Cassis und Süßkirsche, Lakritz. Ansteigend, dann milde Tannine. Am Ende mit geistigen Noten und frischer Zwetschke, kirschger Nachhall. Trinkig mit viel Substanz. - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch - Genuss: 8 J.

1564 Costa Dei Zoppi Igt Merlot 2012 - ro - Merlot; 14%; 22 Mte im Barrique; heißes Jahr, sehr gute Weine; 92VP, 4 Trauben, 1 Becher - Farbe: dunkles Rot - Nase: hoppla, dicht mit Fruchtsüße, eingemachte Schwarzkirsche, Zwetschken, Cassis. Sauber. Merlot ohne Unterholz und Pilzen. Kräuterig. - Mund: reich und reif, saubere Frucht, versteckte Tannine, samtig, Schoko. Gradlinig ohne Sekundäraromen, Kakaopulver, Cassis, langes Finale. Sehr gelungen. - Zu: Wildbraten und Käse, Ente und Gans, Lammbraten - Genuss: 10 J.

1565 Il Paonazzo Igt Syrah 2012 - ro - Syrah, 800 Gramm Trauben pro Rebstock, 6 Wochen auf der Maische, 22 Mte Barrique; heißes Jahr, sehr gute Weine; 91 VP, 4 Trauben, 2 Becher - Farbe: dunkles Rot mit violetter Schimmer - Nase: viel Eleganz, eingemachte Süßkirschen, etwas Lakritz, Kräuter. Vielversprechend - Mund: würzig-minzig, saftig. Feine Gerbstoffe, die schnell von reifem Cassis abgelöst werden. Bleibt lange in der Fruchtphase mit Kirschfleisch, Lakritz und Graphit. Ganz spät kommen die milden Tannine. Kräuterig, Kirschegeist im Finale. Sehr schön. - Zu: Wildbraten und Wildgeflügel, Ente, Gans, Lammkeule. Soßen mit Kräutern. Toller Solist. - Genuss: 12 J.

1566 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano 2011 - ro - Montepulciano, 36 Mte im Barrique; 14,5%, heißes Jahr, milde Säure; 92 VP, 4 Trauben, 2 Becher - Farbe: dunkles Rot - Nase: Cassis und Sattelleder, Kirschegeist, Saft, etwas kalter Rauch. - Mund: ansteigende Frucht mit reifen Kirschen und Weichsel. Fruchtsüße, legt sich über die Tannine, dicht mit eleganter Struktur. Hat Fülle, Weichheit, Frucht und Länge. Dekantieren und ein großes Glas nehmen. Zu festlichen Braten - Genuss: 12 J.

1555 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano Magnum 2008 - ro - Montepulciano, 30 Mte im Barrique auf der Feinhefe, optimale Wetterbedingungen; 93 VP, 5 Trauben, - Farbe: Rubinrot - Nase: komplex mit Schwarzkirsche, Minze, Pflaume, Veilchen und etwas Tabak, elegant und reich - Mund: reife Süßkirsche, anhaltende Noten von Pflaume, Tabak, Brombeeren. Hat etwas Feierliches. Graphit und milde Tannine, Kakaopulver mit eleganter Frucht im langen Finale. Jetzt perfekt ausbalanciert. - Zu: zum festlichen Essen - Genuss: 13 J.+

1567 Lo Sconosciuto (Riserva) Igt Sagrantino 2010 - ro - Sagrantino, 4 Wochen auf der Maische, 36 Mte Barrique; schwieriges Jahr, gut für Sagrantino; 92 VP, 4 Trauben, 1 Becher - Farbe: dunkles Rot mit Brauntönen - Nase: burgundisch-reich, geistige Aromen, reiche Blüten, viel Eleganz. Kleine, rote Früchte, finessenreich. - Mund: gebündelte Fruchtaromen. Schokoladige Gerbstoffe, Schwarzkirsche. Kakao mit Cassis und Kirsche. Sehr reich, voll, stützende und milde Tannine, langer und würziger Nachhall. Großes Glas nehmen. Zu Ente und Gans, Lamm und Rind, Steak. Solist. - Genuss: 10 J.

APULIEN - A MANO / MENCHIR u.a

1301 A Mano Bianco Igt 2016 - we - aus Fiano60, Greco10 u. Falanghina30, 12,5% - Farbe: gelb - Nase: frische Kernfrüchte, Eukalyptus, Blüten, einladend - Mund: Ananas, trockene Aprikose, fruchtsaftig mit exotischen Früchten - Zu: Aperitif, Fisch u. Muscheln, gemischtem Abendbrot - Genuss: 3 J.

1305 A Mano Negroamaro Igt 2016 - ro - aus Negroamaro von 15 Jahre alten Reben, 14% - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 7 J.

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

1304 A Mano Primitivo (Zinfandel) Igt 2015 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques, 14% - Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito Igt 2015 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, an der Rebe angetrocknet. 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1311 IMPRINT Susumaniello Igt 2015 - ro - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2013 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Schwazkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später

Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. -

Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2015 - ro - Primitivo (Zinfandel) 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 2015 - ro - Primitivo 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassis, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2013 - ro - Primitivo (Zinfandel) 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2015 - ro - Primitivo (Zinfandel), 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1299 Vigneti d. Salento Primitivo Manduria Gold Series 2013 - 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 2013 - ro - Primitivo, 15/13/5,5%; Achtung: halbtrocken - Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzten Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines II Bacca 2013 - ro - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

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

1261 Farnese-Edizione Cinque Autoctoni 2013 - ro - fünf autochthone Rebsorten. Wurde von Luca Maroni zum besten Rotweini Italiens ernannt. 14%, unfiltriert - 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/MIOPASSO

1401 Insolia IGT 2016 - we - 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhengmeter, karge Sand- und Tonböden. 15 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Zum Spargel. - Genuss: 3 J.

1404 Shamaris IGT 2016 - we - reiner Grillo von Monte Pietroso und Marchesa, südlich von Palermo (Monreale) - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: jodig-frisch, haselnussig, exotische Früchte. - Mund: Reneklode und Limette mit kleiner Bitternis, etwas frische Haselnuss, erdig und gewürzig. Gute Länge - Zu: Vorspeisen, Abendbrot. Schön kalt als Terrassenwein. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe IGT 2016 - we - Insolia70 und Cardonnay30, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und insbesondere zu Krebsen. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

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

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

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

1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 1516 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetter Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1406 Benuara IGT NA S 2015 - ro - Cuvée aus Nero d'Avola70 und Syrah30 von Presti e Pegni, 14,5%. Reben sind 15 und 10 Jahre alt. 80% Stahl, 20 % großes Holz - Farbe: dunkelrot - Nase: schöne Balance der beiden Rebsorten mit dunklen Beeren, Graphit, Vanille und Schwarzkirschen. - Mund: weicher Auftakt mit Minze, roter Grütze mit Kirschen und Cassis, langsam ansteigende Frucht, bleibt mild, elegant mit etwas Gewürz, gute Länge mit Lakritz. Feingliedrig mit viel Richesse, eher erst am Anfang der Entwicklung - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans. Für raffinierte Gerichte mit nicht so ausdrucksstarken Soßen. - Genuss: 7 J.

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

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 1415 - 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. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo Mezzo DOC 2014 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte, Terroir ist einzigartig. Der Boden ist vulkanischem Ursprung und besteht aus 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. Für raffinierte Gerichte mit nicht zu kräftigen Soßen. - Genuss: 10 J.+

1396 Alta Mora Guardiola DOC 2013 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte, Terroir ist einzigartig. Der Boden ist vulkanischem Ursprung und besteht aus 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 Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte mit nicht zu kräftigen Soßen. - Genuss: 10 J.+

1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2013 - we - Spumante Metodo Classico von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. - Herrlicher Spumante. Gibt es auch in der Magnum. Genuss: 3 J. +

1409 Noa IGT 2014 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pegni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann 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.

Verschiedene Weingüter

1267 San Marzano-I Tratturi Bianco Salento IGP 2016 - we - Sauvignon blanc und Malvasia, 12,5 - Farbe: grüngelb - Nase: Aromen des Sauvignon und Malvasia finden wunderbar zueinander. Exotik mit Blüten und Haselnuß - Mund: limettoger Auftakt, weißer Pfirsich, Apffel und Nessel. Dann etwas Nuß, ohne an Frische zu verlieren, mittellang. - Zu: Suppen, Vorspeisen, Terrasse - Genuss: 2 J.

1272 Zaccagnini-Il Bianco Ciccio 2016 - we - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1273 San Marzano-I Tratturi Rosato 2016 - rs - Negroamaro, 12% - Farbe: helles Rubinrot - Nase: Mineralik, eingekochte Kirschen, Blüten - Mund: frisch nach Erdbeeren, etwas reife Kirsche, feine Gewürze. Rosé mit Ausdruck ohne Bonbon-Charakter - Zu: Grilladen - Genuss: 2 J.

1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2012 - ro - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: 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 - Genuss: 5 J.

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

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2012 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, gereiftem Käse - Genuss: 9 J.

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

1046 Vigneti d'Vulture-Piano del Cerro Aglianico DOC 2013 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique, 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.

PORTUGAL - DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ BIO

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

1136 Chryseia DOC Douro 2014 - ro - Touriga National, Toriga Franca; 14,2/0,6/5,2; 94 Pkte Wine Spectator - Farbe: purpurrot - Nase: zum Schneiden dicht. Gewürze von Nelken, Zimt, Lakritz. Pflaume mit Schwarzkirsche, Leder... - Mund: Blut, Hagebutten. Fruchtfleisch mit stützender säure, reife Schattenmorelle. Enorm langsam sich entwickelnd, große, elegante Länge mit Mineral, Graphit, Oliven, reifen Tanninen, Kaffee und Fruchtsüße. **Ein großer Wein.** - Zu: Rinderfilet, Lammrücken, Rehkeule und Damwild, Ente, Gans, Wildgeflügel. Solist - Genuss: 15 J. +

MOLDAWIEN - FAUTOR

1631 Cabernet-Sauvignon 2013 - ro - Farbe: dunkelrot - Nase: saftige, reife Kirsche, Trockenpflaume, Gewürze. Sauber - Mund: nach sehr reifen Kirschen, ansteigende Fruchtigkeit, die Struktur bringt und die reife

Frucht trägt, sehr gute Länge, bleibt frisch. Am Ende Röstaromen von Kaffee. Überraschend gut, ein Preishit. - Zu: Abendbrot und rotem Fleisch, Pasta, Antipasti, auch als Solist - Genuss: 7 J.

LIBANON - CHATEAU MUSAR BIO IMC

1992 Chateau Musar Red vegan 2009 - ro - Der Grand Cru. CS, Cinsault, Carignan von Weingärten auf 1000 Meter Seehöhe; 40 Jahre alte Reben, älteste von 1930. - Farbe: dunkelrot - Nase: Finesse, sauber, elegant mit viel Würze. Korb reifer, dunkler Früchte. Leder und Blüten - Mund: Kirsche und Mineralik, burgundisch. Ansteigend mit Fruchtsüße und Schwarzkirsche, auch Zweischke. Enorm lang mit Gewürz und pflaumig-kirschiger Frucht. - Zu: Rinderfilet, Lammkotlett und -keule, Kitzlein, Wild, Ente, Gans, Käse. Vorher dekantieren - Genuss: 20 J. +

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bio-Umstellung

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2016 - we - auf Urgestein von der Terrasse Hochrain; 11,8/1/6,2 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfucht, kleiner Kräuterton, sauber und leicht - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig. Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz* 2016 - we - auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz; 12,4/1/5,6 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: klare Frucht, brillant, sauber. Steinige Mineralik, Hauch Ananas, strukturiert. - Mund: sabor und klar mit Frische im Auftakt, gute Säure, Limette, weißer Pfirsich, leitende Säure. Frische Länge - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2016 - we - 11,5/5,7/6,4 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneklude, mittlerer Fuchtaufakt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel und bodenstämmigen Noten. Gute Länge. Spargelwein. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen und Spargel - Genuss: 5 J.

1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2016 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; auf der Maische vergoren; 13/3,1/6,1 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renekloden, Pfirsich, alles sehr fein und elegant. Strahlt Größe aus. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang mit floralen Noten, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz* 2016 - we - auf Urgestein, Reben von 1968, 13/1,4/5,5 - Farbe: goldgelb - Nase: feine Noten nach gelben Früchten, Steinmehlmineralik, feine Reneklude. Reife Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Minerlik. Zitrone und Reneklude - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2016 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. 11,5/4,1/7,4 - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig mit knackiger Frucht nach Aprikose und Pfirsich - Mund: fruchtiger Auftakt, Aprikose, Kiwi, Stachelbeeren, Mineralik - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1361 Riesling Smaragd Kollmütz 2016 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen ; 12,5/2,8/6,3 - Farbe: grüngelb - Nase: Rassiger Rieslingduft, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen. - Idealer Fischbegleiter, zu Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1362 Weißburgunder Smaragd Kollmütz 2016 - we - vom Urgestein; 13/5,5/7,5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee. Birnen, Würze. Reifer Apfel, schöne Länge - Zum: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genuss: 7 J.

1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2016 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank; 13,9/1,5/6,3 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, sauber und klar - Mund: am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1411 Grüner Veltliner Liter 2015 - we - Farbe: hellgelb - Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik - Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genuss: 2 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2016 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalkstein - Farbe: helles Gelb - Nase: Augustapfel, Birne, cremig. Auch Qitte, Reneklude und Mandeln - Mund: cremiger Auftakt, Reife Mango, Reneklude, abgepufferte Säure. Reife gelbe Früchte im Nachhall. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 5 J.

1431 Grüner Veltliner Loam 2016 - we - Lösterrassen, 92FP - Farbe: mittelgelb - Nase: würzig mit Apfel, Blüten, etwas Rauch, Mineralik von dunkler Erde - Mund: Stachelbeere, Aprikose, Bratapfel. Milde Säurestruktur, viel Länge mit Schmelz - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 6 J.

1428 Grüner Veltliner Spies 2016 - we - Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund; 93 FP - Farbe: kräftiges Gelb - Nase:

fruchtig, Aprikose, Blüten. Frische, Zitronat, Pampelmuse. Birne. Eleganz vom Feinsten. - Mund: Weinbergpfirsich und Grapefruit, Eleganz. Auch reife Birne, Zitronat. Lebendige Säure, gute Länge, Pfefferl. Toller Wein. Zu: weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 7 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2016 - we - Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique; 94 FP - Farbe: deutliches Gelb - Nase: frisch und burgundisch. Aprikose, Pfirsich, auch Mango. Ausdrucksstark - Mund: Aprikose, Pfirsich, Reneclode. Auch im Mund burgundisch anmutend. Würze, kleines Pfefferl, cremige Länge. Sehr gelungen. - Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Genuss: 10 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2015 - we - Löss, Granit, Schotter und Sand, Terrassen; hochreife Trauben, teilw. in Barriques vergoren. 94 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meerebrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extrakt Süße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. Burgundisch. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 10 J. +

1433 Riesling Ametzberg 2016 - we - Steine und Staub von Granit, 92 FP Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, Hagebutte, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Fruchtaromen. Großartig. - Zu: Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. - Genuss: 8 J.

1434 Zweigelt Barrique 2015 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques Farbe: rubinrot - Nase: süffig, vanillig, reich, springt an mit Fruchtsüße und roten Beeren, Veilchen, Süßholz - Mund: saftig mit vielen roten Beeren, reich, Schmelz, rauchig. Frucht trägt, später Schoko und Kakaopulver - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

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

1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro - CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassissaft, Fruchtkorb - 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 - Barriqueausbau 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), als Solist. - Genuss: 10 J.

1436 Cabernet-Franc 2012 - ro - Barriqueausbau, 13,5/1/5,2 - Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süsse Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

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

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

1442 Syrah 2011 - ro - Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1423 Red Granite Syrah Edition 2012 - ro - bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriander-samen. Betörend, Finesse - Mund: Fruchtaufakt 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, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

1413 Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we - 8 Jahre Flaschengärung von einem Blanc von 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

1465 Grüner Veltliner DAC 2016 - we - 12/2,2/5,4 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Blüten, Schmelz, Mandeln, Birne - Mund: fruchtiger Auftakt mit Reneklode und Zitro bei milder Säure, sehr im Gleichgewicht. Topp. Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2016 - we - tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt, 12,3/3,5/4,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Reneklode, Aprikose, Gras, Blüten - Mund: cremig mit durchgehendem Schmelz, ganz milde Säure, gute Reife mit aprikosigen Aromen, schmelzig-fruchtiger Ausklang - Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Pr. 2015 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen; 13,2/3,5/5,2 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, mandelig, komplex - Mund: reife Aprikose, Säuretouch mit ansteigender Frucht, kleiner Honigton, Apelsine und später reifer Apfel. Langer, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2016 - we - RoVeltliner30, WeBurg15, Neub. 20, 30-60 Jahre alte Reben eng bepflanzt aus einem Weingarten; 11,5/2,5/5,8 - Farbe: helles Gelb - Nase: Gras und Kräuter, Blüten. Aprikose - Mund: saftig mit Apfelsine, klar und sauber mit Knackbirne und Zitro - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 4 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2016 - we - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 12,2/2,5/6,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: zarte exotische Früchte rote Johannisbeere, etwas Paprika, Honigton - Mund: reif und würzig mit Tee, Honigton. Pfefferminz, die in Brennessel einmündet, sehr gelungen. Frisch mit Aprikose und Exotik, mineralisches Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Ziegenkäse, Gorgonzola, Hühnchen - Genuss: 4 J.

1461 Muscat Ottonell 2016 - 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: 4 J.

1477 Chardonnay 2016 - we - aus dem großen Fass; 13,2/1,8/6,1 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneklode, kleine Röstaromen, cremig mit Mango und Birnen - Mund: frische reife Birne, weißer Pfeffer, gewürzige Länge. Reifer Apfel im Ausklang - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 5 J.

1466 Riesling DAC 2016 - we - 12,5/3/6 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Mund: Aprikose, Pfirsich, frisch. Sauber, feingliedrig - Zu: Fisch und auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

1474 Riesling DAC Res. Hinter d. Schloß 2014 - we - Premiumriesling des Weingutes, 12,9/1,6/5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Aromen, Ananas, Pfirsich, Haselnuß - Mund: etwas Gerbstoff und Mineralik von Stein. Dann gelbe Früchte, alles noch verhalten, ist auf dem Sprung mit Potenzial. Sehr günstig für diese Qualität. - Zu: Fisch mit Zitronensoße, Spargel, abends vor dem Fernseher. - Genuss: 6 J.

1459 Zweigelt 2016 - ro - Lage Hochschopf; 12/1/5,1 - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. Fast wie Rote Grütze - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, schöne Länge mit Fruchtsüße, dennoch frisch. - Zu: Grilladen, Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2014 - ro - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Erinnerung an Spätburgunder, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. - Zu: Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2015 - we - 9 Mte. Flaschengärung - Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - Nase: prickelnd, wenig, saftig - Mund: wenig, frisch. Die Perlung zerstäubt 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. - Genuss: 3 J. +

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1491 Gemischter Schatz 2016 - we - Sauvignon bl, Welschriesling und Neuburger gemischt gepflanzt am Schatzberg. 12/1/5,9 - Farbe: helles Gelb - Nase: blumig und fruchtig und mit Zitrus und tropischen Früchten - Mund: frisch mit gelben Früchten und exotischem Touch, schöne Länge, guter Traubenmix - Zu: Vorspeisen, nur so - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder Tipp 2016 - we - von der Lage Znaimer Haide; 13,5/4/6 - Farbe: helles Gelb - Nase: Stachelbeere, Schmelz. Dicht mit reifer Frucht, Honig - Mund: Fruchtsüße, Birnenmus und Pfirsich mit gesüßter Limette, langsam ansteigend mit Akazienhonig, trinkig - Zu: Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2016 - we - drei verschiedene Weingärten, Basislage ist Felderbergen. 12,5/1/6 - Farbe: helles Gelb - Nase: würzig,

fein, kernig. Blüten, Stachelbeere - Mund: floral und mineralisch, mit gelber Frucht, Mango und Exotik, Hauch Banane, milde Säurestruktur - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2016 - we - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 13,5/ 1/ 5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: dicht, reif, gelbfruchtig, Veilchen - Mund: sehr dicht mit reifer Frucht, traubig, etwas Gerbstoff. Mineralik, etwas Salz. Potenzial. Prima Wein mit wertigstem Preis - Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

1495 Sauvignon blanc Hofweingarten 2016 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten; 13,5%/4/7,5, keine Aromahefe - Farbe: gelb-grün - Nase: feine Blüten, Stachelbeere, Johannisbeere, verhalten - Mund: Reife Frucht im Auftakt, kräuterig, Fruchtsüße, Cassisblatt, Minze und Pfeffer, auch exotische Frucht. Klare Struktur und gute Länge, gelungen - Zu: Terrassenwein, Ziegenkäse, Fisch, herrlich zum Hartkäse - Genuss: 5 J.

1494 Zweigelt* 2016 - ro - kein Holz - Farbe: purpurrot - Nase: sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig und einladend. - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschluckt. Dadurch trinkanimierend. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2015 - ro - Barrique, hälftig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: reich, betörend, Schoko und Himbeere, saftig. Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich mit etwas Graphit, Etwas Sandelholz und Vanille, warmer Typ mit viel Länge - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

1496 Zweigelt Privat 2015 - ro - gibt es nur in Top-Rotweinjahre. 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, Zwetschen, viele Aromen nach Würrze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. Verlockend - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: bis 2020

BURGENLAND - Silvane und Leo SOMMER

1611 Quadrophonie Chardonnay 2016 - we - Chardonnay. 13,5% - Farbe: hellgelb - Nase: blumig, gelbe Früchte, Pinotnoten - Mund: viel Wein im Mund, offen, frisch nach Apfel und Grapefruit. Gute Länge, gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - Zu: Abendbrot, Fisch, hellem Fleisch, Käse - Genuss: 3 J.

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2016 - we - 13,5%, keine Malo, 25-30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - Nase: frisch, Zitronen und Apfel, leicht floral und würzig - Mund: schön frisch, Zitronen und Apfel, leicht floral mit Kräutern. Exotisch im Abgang. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2016 - we - 12/2/5,5, auf Urgestein, - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2016 - we - 13,5/8/5,6; wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer, ein Teil ist spontanvergoren - Farbe: grün-gelb - Nase: Reneklode, reifer Apfel, feine Blüten - Mund: saftig-steinig, gelbe Früchte, fleischiger Pfirsich und Reneklode. Fruchtsüße mit einem Hauch Honig (Achtug, hat 8 Gramm), ansteigende gelbe Früchte, Mineralität nach Schiefer kommt durch. Hat Potenzial und schmeckt jetzt schon lecker. - Zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2015 - we - 14,5/1,8/6,2; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz, zu 70% Akazie, 92 FP - Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, reife Trauben - Mund: frisch, Kerne, Mineralität. Dann gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Potenzial. Großer Wein - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - Genuss: 8 J. +

1616 Riesling Bergweingarten 2016 - we - 12,5/6/6,1, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Fruchtsüße und etwas Rauch - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1629 Blaufränkisch Klassik 2015 - ro - 12,5% - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, Piment. Entgegenkommend und ansprechend. - Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1625 Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013 - ro - 13,5%, alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: kirschtig-saftig, dicht. Blüten, Lakritz, Eleganz - Mund: würzig, saftig, Schattenmorellen, Graphit, beerig. Hat feine Tannine mit etwas Kakao, lang - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet, Käse und später als Solist - Genuss: 12 J. +

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

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

Zu: Dessert, Geflügelleber, Blauschimmelkäse. Schokolade - Genuss: 15 J.

BURGENLAND - CLAUDIA und ERICH GIEFING Kontr.Int. Produktion

1697 Blaufränkisch Umriss 2012 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 12,5/1,3/4,8; - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2013 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP - Farbe: rubin-granat - Nase: präsenre Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirscheriger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2012 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuem Barrique; 13,5/tr/4,8; 5 Sterne Vinaria - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, sympatische Extraktsüße, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Wein zum Schneiden, Frucht nach Schwarzkirsche und Brombeeren, milde Süße und Röstnoten am Ende, Gewürze und mürbe Tannine, lang - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Gerichte mit kräftigen, dunklen Soßen, Festtagswein und zuverlässiger Solist. - Genuss: 15 J.+,

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

1705 Marco Polo 2012 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP, 5 Sterne Vinaria - 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. Florale Eindrücke, auch Schokolade, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+, dekantieren

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

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

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

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

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER Fair 'd Green

1759 Riesling VDP.Gutswein tr. 2016 - we - 12,5/5/6 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtaufтакт mit elegantem verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 1516 - we - 12,13/6,6/7; wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Finesse mit Apfel, Limette, dunkle Mineralik, Hagebutte - Mund: steigt an mit Apfel und Zitrus, etwas Aprikose. Fruchtsüße, weißem Pfeffer und Kalkmineralik. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2016 - we - auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm, 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tolle Rieslingnoten, sehr sauber und gerade. Mandeln, Blüten - Mund:

kühler, klarer Auftakt mit Mineralik und Weinbergpfirsich, etwas Limette. Frisch-äpfelartig, gewürzig. Gute, frische Länge - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2016 - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket. 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: kühler Auftritt mit Schmelz, elegant, reifer Apfel mit Kernen, Blüten. - Mund: Fruchtsüße, Grapefruit, Zesten, Aprikose. Saftig mit schönem Spiel, frische Länge, Ananas, Aprikose im Nachhall. Super. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 1516 - we - 12,5/6,2/6,3; fast 60jährige Reben auf kalkarmen, sandigen Böden; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: elegant und kraftvoll. Limette und Pfirsich, saftig. Große, elegante Länge mit frischem Nachhall. Traubig, Zitronat, harmonisch ausgeglichen sind Kraft und Eleganz, Körper und Säure. Unser Favorit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

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

1767 Riesling Kirchenstück GG 2016 - we - Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel; 98 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tänzerisch und feingliedrig mit Aprikose und Pfirsich, Zitronenzesten und Muskat, frisch und einladend. Elegant - Mund: noch zart in den Eingangskomponenten, harmonisch, dann doch kratzbürstig (Potenzial). Zarte Fruchtsüße nach Pfirsich mit Säure unterlegt, Pfeffer. Mild ansteigend, kraftvoll auslaufend, immer frisch. Kleine Zesten, Bernadottbirne. Hochelegant mit Ausdauer - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

1768 Riesling Hölle GG 2016 - we - 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: Edelfische und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

1721 Riesling Berg Rottland GG * 2016 - we - Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillage; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwi, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

1798 Riesling Berg Schlossberg GG * 2016 - we - Quarzit, steilste Lage im Rheingau; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll: weiße Blüten, steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und 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. 2016 - we - 2000 gepflanzt auf Herrnberg, Kalkstein. Spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zarte Stachelbeere, Feuerstein, Holunderblüten, Hauch Mango und Maracuja. Zurückhaltend für einen Sauvignon - Mund: fast cremig, frisch mit Zitrusnoten, Stachelbeere, etwas Mango. Sehr gelungen. Gelbe Früchte, burgundischer Sauvignon. - Zu: Fisch, Ziegenkäse - Genuss: 5 J.+

1755 Sauvignon Blanc tr. 2015 - we - 12,5/2,5/7,5; 2000 gepflanzt auf Herrnberg, Kalkstein. Champagnerhefen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel.. Hat Mango und Maracuja. - Mund: stahlig und klassisch mit Stachelbeeren, mineralisch, Exotik mit Maracuja, Mango und etwas Ananas. Schön - Zu: Fisch, Spargel, Ziegenkäse - Genuss: 5 J.+

1763 Chardonnay Kalkstein tr 2016 - we - 13/4/5,8; 1995/96 auf Herrenberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem Honigton. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

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

1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG* 2015 - ro - von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. 96 PJS - Farbe: kaminrot - Nase: rote Blüten, Erdbeeren, Himbeerlikör, Cassis. Hochelegant. - Mund: Rote Früchte, Eleganz, feine Tannine, viel Potenzial. Wird jederzeit trinkbereit sein, mindestens 20 Jahre lang. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.

RHEINGAU - Peter Jakob KÜHN biodynamisch

1851 Riesling Liter tr. 2016 - we - von zugekauften Trauben, nicht BIO - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - Mund: sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch. - Leichter Terrassenwein und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1867 Riesling tr. 2016 - we - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: kleine Blüten, sehr sauber mit guter Struktur. Steinfrüchte und Macisblüte - Mund: frisch, leicht, Birne, Pampelmuse, Mineralik, ganz hinten ein zarter Mandelton, zitronig-muskatiger Schluss. - Leichter Wein zu Vorspeisen, auf der Terrasse, zum Fisch. - Genuss: 3 J.

1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2016 - we - vom Hallgarten. Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftig, gelbfruchtig, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Pfirsich, Ananas. Mit Schmelz und reifer Säure, kräuterig. Etwas Mandarine und Zesten - Zu: feinen Fischen mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2016 - we - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Mandelig, Pfirsich, Mineralik. Kräuter nach Thymian, Kiwi im Ausklang. Wein mit viel Tiefe und straffer Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

1856 Klosterberg Riesling tr. VDP.ERSTE LAGE 2016 - we - Sandböden mit Muschelkalk - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, Pfirsich, Aprikose, feine Struktur - Mund: saftige und reife Pfirsiche, gute Säure, Macisblüte. Blumige Facetten, fruchtige Länge. - Zu: Edelfische, toller Solist. - Genuss: 5 J.

1868 Hendelberg Riesling tr. Erste Lage 2016 - we - Lößlehm und buntem Schiefer auf 300 Meter NN - Farbe: strohgelb - Nase: noch zurückhaltend, kleiner Schiefertone 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.

1869 St. Nikolaus Riesling GG* 2015 - we - Reben von 1954 auf Löß.

1859 Doosberg Riesling GG* 2015 - we - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit

1858 Riesling Landgeflecht 2014 - we - 2 spezielle Lagen im Doosberg, 1978 gepflanzt; Lößlehm und grauer Quarzit, Unikat

1864 Schlehdorn Riesling QbA tr. 2014 - we - Alte Reben von St. Nikolaust. Im Halbstück (600 Literfass) ausgebaut. Unikat

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung

1783 Silvaner Gutswein 2016 - we - 12/2,9/5,6; Spontangärung, von Retzstadt, Thüngersheim und Stetten auf Muschelkalk mit Kalkmergel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Heu, klar, fest und jodig (Meeresluft). Wilde Rose, Birne - Mund: aftig-fruchtig, weich, reife Birne, kleines Gewürz, milde Säure - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

1784 Silvaner Retzstadt 2016 - we - 12/2/6,4; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber und klar, gelbe Kernfrüchte, Blüten, wunderbare Aromatik - Mund: Birne, ansteigend, reifer Apfel. Hagebutte, Mineralik vom Kalk, weißer Pfeffer, elegante Länge mit gepufferter Säure - Zu: vielen Speisen. Abendrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzstadter Langenberg Erste Lage 2016 - we - 13/2,0/6,2; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Eleganz mit feinen weißen Blüten, Knackbirne, feine Fruchtsüße, Mineralik. - Mund: sehr reich und klar mit Birne und Zitro. Exotische Anmutung mit Kiwi, Grapefruit und Ananas. Hagebutte, große Länge. Außerordentlich gut gelungen, legt noch zu - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 7 J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2016 - we - 13/2,2/6,3; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - Nase: fest, dicht, Birne, viel Exotik - Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtsüße, Holunderblüte, Ananas, viel Potenzial - Verträgt auch kräftige Speisen wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch, Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 8 J.

1798 Silvaner Himmelspfad GG ReLa* 2016 - we - 13/3,2/5,6; Reben von 1963 im Filetstück des Langenberg, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, beerig mit viel Mineralik, feine Blüten, berauschend feingliedrig und enorm strukturiert. Ein Meisterwerk an Eleganz. - Mund: floraler Grundton mit saftigen Fruchtaromen und enorm viel Mineralik. Weißer Pfirsich, Birne, ansteigende, milde Würze. Sehr, sehr lang, groß. Wohl der beste Wein seit Bestehen des Weingutes. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.

1799 Silvaner Rothlauf GG Thüngersh Johannisbg* 2016 - we - 13,5/1,8/6,4; knapp 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Finesse mit feinen Blüten von Veilchen. Ananas, Hauch Gewürze, kühler Typ - Mund: kühler Fruchtauftritt, milde Ananas, saftig und sehr lang und strukturiert. Ananas und Limette im Nachhall. Groß. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.

1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2014 - ro - 13/0/5,8; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granrot - Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereiftem Käse, Solist - Genuss: 10 J. +

1789 Silvaner Auslese ReLa 0.375 2015 - we - 9,5/108/9,3; etwa 20% Edeläule, 91W+P - Farbe: sattes Gelb - Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Mund: Honig mit belebender Säure, Hagebuttengelee, reich - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 25 J

1781 Rieslaner Trockenbeerenauslese ReLa EL 0.375 2015 - we - 7,5/250/13,9; von der Lage Retzstadter Langenberg auf Muschelkalk, 95 W+P - Farbe: sattes Gelb - Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Mund: Limette, Kandi, Bitterorange und süße Früchte mit tragender, straffer Säure. **Betöörend! Hohe Konzentration. Ein Erlebnis.** - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

1788 Silvaner Trockenbeerenauslese ReLa EL 0.375 2015 - we - 7,5/302/16,3; mit 210 Grad Öchsle geerntet. 1 Jahr im neuen Barrique; 95 Pkte und Spitzenreiter bei der VDP-Weinbörse - 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 - Gebrüder KAUER

1812 Scheurebe tr. 2016 - we - 12/5/6,8; von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Cassis, sauber, klar. Stachelbeere, Maracuja. Sauvignonig - Mund: traubig mit Stachelbeere, Maracuja, Zitro, sehr trinkig - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1813 Blanc de noir tr. 2016 - we - 12/6,5/7,5; vom Spätburgunder - Farbe: hellgelb - Nase: Schmelz, Himbeere, Blüten. Ein Sommerburgunder. - Mund: fruchtig mit Apfel, zarter Himbeere, kleiner Bitternis, frisch und saftig - Zu: Abendrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1941 Riesling trocken Gutswein 2016 - we - 12/6/8; - Farbe: hellgelb - Nase: Mandelton, Pfirsich. Saftig - Mund: Weinbergpfirsich, Macisblüte, Zitro. Saftig - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2016 - we - 12/5,8/7,8; Reben bis 32 Jahre alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig. Häufig spontanvergoren. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig und elegant, feine Pfirsichnoten, Aprikose. Finessenreich - Mund: feiner Pfirsich mit Mineralik, Zitronaten, gerade. Gelungene Verbindung von kühler Mineralik und schmelziger Frucht. Gehobener Alltagsriesling. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 4 J. +

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

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

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

1946 Weissburgunder tr. Tipp 2016 - we - 12,5/3,5/6,5; keine Malo, bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: Brotkrume, Birne, Reneklode, Blüten, knackig - Mund: saftig, Birne, Quitte, jodig-schmelzig, wunderbar trinkig und gute Länge - **DFB-Logenwein.** Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Würstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S (elektion) tr 2016 - we - 35% in mehrjährigen Barriques, Rest im Edelstahl, alte Reben. 13/3/6,8 - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, sauber, süße Birne, Mineral, elegant und komplex - Mund: Birne, mildes Säuregerüst, apfelig. Sehr klar, viel Minerali mit etwas Salz, genial - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

1947 Weissburgunder R (eserve) tr 2015 - we - 14/; 40% Barrique, Reserve-Wein, höchste Stufe - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann sanft ansteigt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steinen. Großer Wein. - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr 2016 - we - 13/3/6; ältere Reben - Farbe: strohgelb - Nase: reifer Apfel, Weizenstroh, gelbe Früchte, eleganter Grauer - Mund: klar und sauber, würziger Apfel, Zitro, Mineralik, weißer Pfeffer, schöne Länge - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder S(elektion) tr 2016 - we - alte Reben, 25% Holzeinsatz, 13,5/3/6,6 - Farbe: strohgelb - Nase: Birne, Ananas, reich und elegant, Mineralik, wieder gelbe Früchte, durchgängig frisch, hat Tiefe und Eleganz - Mund: Birne, Renekloten, erdiges Mineral, etwas Gewürze, apfelsinige Säure, nun etwas Ananas, elegant und lang - Zu: weißem Fleisch, gebraten oder aus dem Ofen, wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2016 - rs - 11,5/10/6,5; - Farbe: blasses Rosa - Nase: Himbeere, Rosen, frisch - Mund: frische Himbeeren, Kirschsaft, Feuerstein, weißer Pfeffer, trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

PFALZ - FRED BECKER Bioland und vegan

1538 Riesling brut Kalmit Flaschengärung 2016 - we - 12/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Frucht-süße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - u: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1521 Silvaner tr. Liter 2016 - we - 12/3/6,7, auf schwerem Lehm u. Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, gelbe Pflaume, etwas Ananas, Kräuter - Mund: Wiesenkräuter, gelbe Früchte, frisch, würzig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet u. als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2016 - we - 11,8/3/6,8; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: fein, elegant, fast tänzerisch. Wilde rose, Hagebutte mit Haselnuß, Apfel und Birne - Mund: schöne Frucht und Frische, limettig, Apfel und Apfelsine, elegante Länge. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1338 Chardonnay Kab. tr. 2016 - we - 12,5/3/6,5; auf schwerem Lehm und Löss, 10jährige Reben, keine Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zart nach Pfirsich, kleiner Honigton, Ananas - Mund: frische und beerig, gelbfruchtig. Ansteigende Aprikose mit Mineralik und weißem Pfeffer - Zu: Fisch und Muscheln, Speisen mit cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2016 - we - 12,5/3/ 6,6; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife Ananas, etwas Rauch, Blüten. Frisch mit reifer Birne und Stachelbeeren - Mund: saftig mit Zitrusnoten, Carambola und reifer Birne. Frische Länge, gut gelungen. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. Tipp 2016 - we - 12,4/3/6,9; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig, sauber, kleiner Kräuterton - Mund: Klarapfel und reife Birne, stetiger Anstieg mit würziger Frucht, Hagebutte, Ananas. Gute Länge, gepufferte Säure, ausgesprochen trinkig. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1522 Riesling tr. Liter 2016 - we - 12/6/7, vom kalkigen Kalmit und von Rosenkranz; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: mandelig, Weinbergpfirsich, Blüten - Mund: traubig, saftig und frisch. Zitrusnoten, Ananas, Pfirsich. Süffig. - Zu: frühabendlichen Gelegenheiten, auf der Terrasse, für die anspruchsvolle Schorle - Genuss: 3 J.

1525 Riesling Kalmit tr. Tipp 2016 - we - 13,3/5/7; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: elegantes Nougat und Pfirsich, salzig-jodig, Hagebutte. Erfreulich offen - Mund: frisch mit Apfelsine und Limette, viel Mineralik. Versteckt lugen Ananas, Aprikose und Zitronat hervor, Fruchtsüße, mandeliges Finale - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1513 Spätburgunder blanc de noir Kab. Tr.* 2016 - we - 13/3/7 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: kräftiger Auftakt, Blüten, Blutorange mit Bitternis, sauber - Mund: traubig und saftig, gute Frische, Hagebutte, weiße Johannisbeere, Stachelbeere, Minze. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2015 - we - 12,9/3/7 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Maracuja. Feuerstein und Cassisblatt - Mund: Feuerstein, ansteigende Würze, Stachelbeere. Weiter mit Zitro, viel später auch Maracuja. Elegant und frisch, toller Sauvignon ohne Aromahilfen, stahlig mit guter Säure und zitroniger Länge - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller tr. 2016 - we - 11,7/ 3/ 7,5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltende Aromatik, saubere Muskatnoten eher wie Macisblüte, beerig - Mund: sauber und muskatig, frisch, kleiner Gerbstoff, gute limettige strukturgebende Säure, lebendig - Zu: Ziegenkäse und Fisch - Genuss: 3 J.

1479 Gewürztraminer Spl. tr. 2016 - we - 13,2/3/6,2; vom Fuß des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - Nase: milde Gewürzigkeit, reiche Blüten, exotische Früchte und Gewürze verheißend - Mund: eingelegte Früchte, Trauben, Mineralik und feine Gewürzigkeit. Ananas, etwas Curry - Zu: Asia-Speisen mit Curry,gut gewürzten Soßen, Chinaente, Garnelen und Kaninchen in Estragon - Genuss: 10 J.

1537 Gewürztraminer Auslese 2015 - we - 12/33/6,1; ist eigentlich eine Auslese, noch nie so schöne Trauben geerntet - Farbe: gelb - Nase: milde Gewürzigkeit, reich und elegant, Honig und Waben - Mund: Fruchtsüße und Honig, hochelegant, edelsüß - Zu: Nachtisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1498 St. Laurent Rose 2016 - rs - vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: rosé - Nase: reife Himbeere, sauber, Rosen u. milder Rauch - Mund: fruchtig von reifen Himbeeren, gelben Früchten mit kleinem Gerbstoff. Frisch und gut gelungen - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. 2014 - ro - im Holzfaß gereift - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder - Zu: Abendbrot und Grilladen, Käse - Genuss: 7 J.

1536 St. Laurent tr. Barrique 2009 - ro - Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: dicht und gestauch mit Cassis, Fruchtsüße und Mandeln, einladend - Mund: balsamische und reife Frucht nach Pflaume, Tabak, viel Cassis. Sehr dicht, echte Überraschung! Langes Fruchttende mit Eleganz durch die gute Säurestruktur. - Genuss: 15 J.

1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we - Farbe: goldgelb - Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit 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 2015 - we - nur im Stahl, keine Malo - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade u. fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

1831 Weißer Burgunder trocken 2015 - we - im jährigen Barrique mit Malo, eine alte Anlage, kleinbeerig - Farbe: strohgelb - Nase: Heu, Weizenstroh, Reneklade, Mineralik, einladend - Mund: cremig, reife gelbe Früchte im gemeinsamen Auftritt mit Frische, ansteigende Saftigkeit, gute apfelige Länge, kleine Gerbstoffe. Viel Fruchtigkeit im langen Finale. Wunderbar. - Zu: Fisch und Käse, weißem Fleisch wie Kaninchen und Kalb, Hähnchen - Genuss: 5 J.

1835 Grauer Burgunder Bienenberg GG 2015 - we - im 500Liter Tonnaux und gebrauchten Barriques ausgebaut, keine Malo, langes Hefelager - Farbe: helles grün-gelb - Nase: feines Honigholz, dezent-cremig mit Blüten, Mandeln, feinen Kräutern, Pfirsich, Birnen. Ein Dufterlebnis. - Mund: cremig, mandlig. Apfel, Ananas, Zitrus. Große Länge mit Hagebutte, Mineralik, Frische. Ein gezügelte Kraft, burgundische Ausstrahlung, viel Finessen. Groß. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 7 J.

1823 Malterdinger Spätburgunder 2014 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatro - 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.+

1824 Spätburgunder alte Reben 2014 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert - Farbe: granatro - Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren,..reich und verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Mund: reich und aufgehend mit feinen Röstaromen im Hintergrund. Himbeeren und Kirschen sind der Fruchtbogen, zarte geistige und gewürzige Aromen, erdige Mineralik, nachhaltig mit Frucht ausklingend - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. Großes Glas. - Genuss: 15 J.+

1622 Spätburgunder alte Reben 2015 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert - Farbe: granatro - Nase: reich mit Blüten, Lakritz und Unterholz sowie Bitterschokoladenpulver. Mit Luft geistige Düfte, Veilchen und Tabak, dann Himbeeren, Himbeer- und Kirschegeist. - Mund: sofort geistig entfaltend, kirschg ansteigend bis Himbeermus, limettig unterlegt. Stahlig-mineralisch strukturgebend. Hat noch viel in der Hinterhand. - Zu: Gans, Ente, Rinderfilet, Käse,... Genuss: 12 J.+

1872 Bienenberg Spätburgunder GG* 2014 - ro - bis 54jährige Reben auf kleinen Terrassen auf Muschelkalk, 30hl/ha - Farbe: granatro - Nase: festverwoben mit Leder, Mineralik. Früchte stehen bereit - Mund: reich, stahlig, fruchtig nach Weichsel. Konzert geistiger Aromen von Himbeere und Kirsche. Präzise, klar, reich, strukturiert. Milde und belebende Säure. - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. - Genuss: 15J.+

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

1839 Bienenberg Chardonnay GG tr. 2015 - we - auf Muschelkalk im Barrique ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Zitronat, weiße Früchte, Banane. Reich, burgundisch. Komplex - Mund: Grüner Apfel, Zitronat. Dicht verflochten, immer auch die Kalkmineralität. Großer Wein. - Zu: Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 10 J.+

1836 Rosé brut natur 2007 - rs - mdst. 5 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 wie ein Wein. Champagnerlike - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.